

01082

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

COORDINACIÓN DEL PROGRAMA DE POSGRADO EN ESTUDIOS
LATINOAMERICANOS



LOS CAMBIOS EN LA NATURALEZA SOCIAL DEL CONSUMO DE FRIJOL
EN MÉXICO Y CRITERIOS PARA ELABORAR UNA POLÍTICA DE ABASTO
ALIMENTARIO URBANA EN EL CONTEXTO LATINOAMERICANO

TESIS PARA OBTENER EL GRADO DE DOCTOR EN ESTUDIOS

LATINOAMERICANOS

PRESENTA:

MARIO DEL ROBLE PENSADO LEGLISE

Tutor de Tesis: Dr. Gerardo Torres Salcido
Cotutoras: Dra. Michelle Chauvet Sánchez
Dra. Ma. del Carmen Del Valle Rivera



Ciudad de México, Distrito Federal, marzo 2005

m342284



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
COORDINACIÓN DEL PROGRAMA DE POSGRADO EN
ESTUDIOS LATINOAMERICANOS

**LOS CAMBIOS EN LA NATURALEZA
SOCIAL DEL CONSUMO DE FRIJOL
EN MÉXICO Y CRITERIOS PARA
ELABORAR UNA POLÍTICA DE
ABASTO ALIMENTARIO URBANA
EN EL CONTEXTO
LATINOAMERICANO**

TESIS PARA OBTENER EL GRADO DE DOCTOR EN ESTUDIOS
LATINOAMERICANOS
PRESENTA
MARIO DEL ROBLE PENSADO LEGLISE

Tutor de Tesis: Dr. Gerardo Torres Salcido

Cotutoras: Dra. Michelle Chauvet Sánchez
Dra. Ma. del Carmen Del Valle Rivera

Ciudad de México, Distrito Federal, marzo 2005

RECONOCIMIENTO INSTITUCIONAL

Este trabajo de investigación doctoral fue apoyado con una beca de posgrado otorgada por el Proyecto de Investigación CONACYT-UNAM (#30636s) *Las Políticas de Abasto Popular. Sus Impactos sociales, Económicos, Políticos y Culturales. El caso del D.F. y su Área Metropolitana.* febrero 2000-diciembre 2001, coordinado por el Dr. G. Torres S. y realizado en el Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, CIICH, UNAM.

AGRADECIMIENTO PERSONAL

Agradezco la confianza, comprensión y paciencia infinita de mi esposa Coco y de mi hija Coquito; a mi Padre, el Q.B.P. Mario del Roble Pensado López y a mis hermanos. También quiero agradecer a todas las personas que intervinieron con sus apoyos y comentarios para la realización de este trabajo de investigación, en particular para la Lic. Lourdes Solar Puente en el tema de comercialización, al Profesor Ricardo Melgar en el tema de Globalización y Cultura en Latinoamérica y a la Mtra. Luz Elena Salas Gómez en materia nutricia. Asimismo, quiero agradecer el profesionalismo de la Mtra. Norma de los Ríos en la conducción de la coordinación del programa de posgrado en estudios latinoamericanos de la UNAM.

Finalmente, quiero hacer especial reconocimiento a mi comité tutorial, a mis Profesores Gerardo, Michelle y Carmen por su excelencia académica y su aportación de disciplina y conocimientos a mi formación, sin lo cual no hubiera podido lograr el término de la investigación.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	8
ORDEN DE EXPOSICIÓN	10
CAPÍTULO 1 EL OBJETO DE ESTUDIO Y LA EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE FRIJOL	12
1.1.- IMPORTANCIA DE LA CONSTRUCCIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO EN LA CIENCIA	13
1.2.- EL PROCESO DE CONSTRUCCIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO EN EL CASO DEL CONSUMO DE FRIJOL EN MÉXICO	16
1.3.- HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN	19
BIBLIOGRAFÍA DEL CAPÍTULO 1	21
CAPÍTULO 2 LOS CAMBIOS EN LA NATURALEZA SOCIAL CULTURAL EN EL CONSUMO DEL FRIJOL EN LATINOAMÉRICA.....	23
2.1.- LA IDENTIDAD CULTURAL Y EL CONSUMO DE ALIMENTOS.....	23
2.1.1.- CULTURA ALIMENTARIA Y LATINOAMÉRICA.....	27
2.1.2.- EL VALOR SOCIAL DEL FRIJOL Y LOS ALIMENTOS TRADICIONALES	29
2.1.3.- LA IDENTIDAD CULTURAL Y EL CONSUMO DE FRIJOL	30
2.2.- LAS TENDENCIAS EN EL PATRÓN DE CONSUMO ALIMENTARIO EN AMÉRICA LATINA.....	33
2.2.1.- EL CONSUMO ALIMENTARIO TRANSNACIONAL.....	34
2.2.2.- LA EVOLUCIÓN DEL CONSUMO MUNDIAL DEL FRIJOL	42
2.2.3.- OPORTUNIDADES DE LA REVALORIZACIÓN SOCIAL DEL FRIJOL EN LA GLOBALIZACIÓN.....	45
BIBLIOGRAFÍA DEL CAPÍTULO 2.....	48
CAPÍTULO 3 LA TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA COMPLEJO FRIJOL	51
3.1.- LOS CAMBIOS TECNOLÓGICOS EN EL SISTEMA COMPLEJO DEL CONSUMO DE FRIJOL	51
3.1.1.- EL CULTIVO COMERCIAL DEL FRIJOL.....	52
3.1.2.- FRIJOL Y BIOPIRATERÍA	55

3.2.- EL CAMBIO TECNOLÓGICO Y CICLO PRODUCTIVO DEL SISTEMA FRIJOL EN MÉXICO	57
3.2.1.- CONTEXTO DE LA PRODUCCIÓN DE FRIJOL EN MÉXICO	57
3.2.2.- ESTANCAMIENTO TECNOLÓGICO.....	58
3.2.3.- ESTACIONALIDAD, PRECIOS Y COSECHAS.....	59
3.3.- EL MANEJO DE POSCOSECHA Y EL PROCESADO PRIMARIO DEL FRIJOL ...	60
3.3.1.- FRIJOL EN GREÑA.....	60
3.3.2.- PÉRDIDAS DE POSCOSECHA	60
3.3.3. - PROCESAMIENTO PRIMARIO Y BENEFICIO DEL FRIJOL	61
3.4.- PROCESAMIENTO SECUNDARIO O INDUSTRIALIZACIÓN DEL FRIJOL.....	62
3.4.1.- LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS Y LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL FRIJOL	62
3.4.2.- LAS CARACTERÍSTICAS DE LA INDUSTRIA DE LOS FRIJOLES ENLATADOS	64
3.4.3.- LA ADOPCIÓN TECNOLÓGICA EN LOS ALIMENTOS ENLATADOS.....	64
3.4.4.- EL PROCESO DE ENLATADO DE FRIJOLES	66
3.4.5.- EXPANSIÓN DE LA INDUSTRIA DE FRIJOLES ENLATADOS DURANTE LOS NOVENTA.....	68
3.4.6.- CALIDAD DE FRIJOLES ENLATADOS.....	69
3.4.7.- LA INDUSTRIA DE ENVASADO DE ALIMENTOS EN CARTÓN PLASTIFICADO DE TETRA PACK.....	71
3.4.8.- TENDENCIAS FUTURAS EN EL CONSUMO DE FRIJOLES INDUSTRIALIZADOS	73
3.5.- LOS CAMBIOS EN EL MERCADO DEL FRIJOL, EVOLUCIÓN DEL SISTEMA COMERCIAL DEL FRIJOL	74
3.5.1.- LA POLÍTICA ECONÓMICA Y EL CAMBIO TECNOLÓGICO DEL FRIJOL....	75
3.5.2.- SITUACIÓN ACTUAL DEL MERCADO INTERNO DEL FRIJOL.....	79
3.5.3.- DÉFICIT E IMPORTACIONES	80
3.5.4.- RELACIÓN DE COSTOS-PRECIOS EN EL FRIJOL	80

3.5.5.- EL SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN CONVENCIONAL DEL FRIJOL	81
3.5.6.- EL SISTEMA COMERCIAL DE OPERACIÓN DE LA INDUSTRIA DEL FRIJOL PROCESADO	81
3.5.7.- EL SISTEMA DEL FRIJOL IMPORTADO	82
3.5.8.- LOS ACTORES DEL SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DEL FRIJOL	83
BIBLIOGRAFÍA DEL CAPÍTULO 3	85
CAPÍTULO 4 LOS CAMBIOS EN LA POLÍTICA PÚBLICA Y EL ABASTO ALIMENTARIO	87
4.1.- LA POLÍTICA ALIMENTARIA	91
4.2.- POLÍTICA SOCIAL DEL ESTADO DESARROLLISTA	94
4.3.- POLÍTICA AGROPECUARIA	96
4.4.- PROGRAMAS PÚBLICOS ALIMENTARIOS	97
4.5.- EVOLUCIÓN RECIENTE DE POLÍTICAS PARA EL AGRO	97
4.6.- POLÍTICA SOCIAL DE ABASTO ALIMENTARIO PARA ZONAS METROPOLITANAS: EL CASO LA CIUDAD DE MÉXICO.....	103
4.7.- LA PROBLEMÁTICA ACTUAL DE LA POLÍTICA PÚBLICA ALIMENTARIA.....	104
BIBLIOGRAFÍA DE CAPÍTULO 4	106
CAPÍTULO 5 LA EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE FRIJOL DE LOS POBRES RURALES Y URBANOS	109
5.1.- PROGRAMAS LA HETEROGENEIDAD EN EL CONSUMO REGIONAL DEL FRIJOL	109
5.2.- DIVERSIDAD Y MERCADOS REGIONALES DE FRIJOL	113
5.3.- INFLUENCIA DE LOS PRECIOS RELATIVOS EN LA DEMANDA DE ALIMENTOS	115
5.4.- LA EVOLUCIÓN DEL GASTO ALIMENTARIO Y DE CONSUMO DE FRIJOL EN MÉXICO.....	116
5.4.1.- DISMINUCIÓN RELATIVA DE FAMILIAS CONSUMIDORAS DE FRIJOL EN EL ÁMBITO NACIONAL.....	118
5.4.2.- DISMINUCIÓN RELATIVA DE FAMILIAS URBANAS CONSUMIDORAS DE FRIJOL	119

5.4.3.- PROPENSIÓN RELATIVA DE LAS FAMILIAS URBANAS A CONSUMIR ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR	120
5.4.4.- CAÍDA DEL CONSUMO DE FRIJOL EN HOGARES RURALES.....	121
5.4.5.- HETEROGENEIDAD SOCIAL Y DINÁMICAS DIFERENCIADAS EN EL CONSUMO DE FRIJOL EN LOS HOGARES RURALES.....	121
5.4.6.- IMPORTANCIA RELATIVA DEL MONTO DE GASTO DESTINADO AL CONSUMO DE FRIJOL EN HOGARES URBANOS.....	121
5.4.7.- IMPORTANCIA RELATIVA DEL MONTO DE GASTO DESTINADO AL CONSUMO DE FRIJOL EN HOGARES RURALES.....	122
5.4.8.- DINÁMICA DE CRECIMIENTO DEL MONTO DE GASTO EN FRIJOL EN HOGARES URBANOS	122
5.4.9.- COMENTARIOS A LOS RESULTADOS OBSERVADOS.....	123
BIBLIOGRAFÍA DEL CAPÍTULO 5.....	127
CAPÍTULO 6 EL CONSUMO DE FRIJOL EN LAS ZONAS METROPOLITANAS DE RÍO DE JANEIRO Y LA CIUDAD DE MÉXICO	128
6.1- OBJETIVO DEL CAPÍTULO 6	128
6.2.- ORGANIZACIÓN DEL CAPÍTULO 6.....	129
6.3.- JUSTIFICACIÓN DE LA SELECCIÓN DE METRÓPOLIS LATINOAMERICANAS	129
6.4.- METODOLOGÍA DEL EXAMEN COMPARATIVO	130
6.5.- PERÍODO DE ESTUDIO OBSERVADO	131
6.6.- EL CONTEXTO MUNDIAL DEL CONSUMO DE FRIJOL	132
6.6.1.- PRODUCCIÓN MUNDIAL DEL FRIJOL.....	132
6.6.2.- CONSUMO DEL FRIJOL EN LOS PAÍSES DESARROLLADOS.....	132
6.6.3.- CONSUMO DE FRIJOL EN PAÍSES EN DESARROLLO	134
6.6.4.- CONSUMO DE FRIJOL EN LA REGIÓN LATINOAMERICANA Y DEL CARIBE	135
6.6.5.- IMPORTANCIA RELATIVA DE BRASIL Y MÉXICO EN EL CONSUMO DEL FRIJOL LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE	136
6.6.6.- IMPORTANCIA RELATIVA DEL CONSUMO DE FRIJOL EN RÍO DE JANEIRO Y EN LA CIUDAD DE MÉXICO.....	138

6.6.7.- CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR EN LAS METRÓPOLIS OBSERVADAS	140
6.6.8.- CONCLUSIÓN GENERAL SOBRE EL CONSUMO DE FRIJOL EN AMBAS ZONAS METROPOLITANAS	142
6.6.9.- CONSIDERACIONES FINALES.....	143
6.6.10.- IMPORTANCIA ESTRATÉGICA DE LAS ZONAS URBANAS	144
6.6.11.- RELEVANCIA DEL CONSUMO DE AMBAS ZONAS METROPOLITANAS EN EL CONTEXTO LATINOAMERICANO	144
6.6.12.- EL CONSUMO PROMEDIO DE FRIJOL EN RÍO DE JANEIRO	145
6.6.13.- EL CONSUMO PROMEDIO DE FRIJOL EN LA CIUDAD DE MÉXICO.....	146
6.6.14.- NUEVOS DATOS SOBRE EL CONSUMO PERCÁPITA DE FRIJOL EN LA CIUDAD DE MÉXICO	146
CONCLUSIÓN DEL CAPÍTULO 6	147
BIBLIOGRAFÍA DEL CAPÍTULO 6.....	148
CONCLUSIONES GENERALES.....	149
BIBLIOGRAFÍA GENERAL.....	154
ANEXO 1 DESCRIPCIÓN BOTÁNICA DEL FRIJOL	161
ANEXO 2 CALIDADES DEL FRIJOL INDUSTRIALIZADO	165

INTRODUCCIÓN

La razón de esta investigación doctoral es coadyuvar en la tarea colectiva de construcción de una nueva política social que regule el abasto de alimentos, fundamentada en considerar los cambios involucrados en el comportamiento social relativo al consumo alimentario, particularmente en el caso del consumo del frijol en México.

La transformación estructural de las relaciones entre la economía, la sociedad y la política en México así como las implicaciones del proceso de globalización presentes en el contexto latinoamericano, han observado cambios tangibles e intangibles en la naturaleza social del consumo de este alimento básico y patrimonio cultural para la sociedad mexicana.

A manera de usarse como un prisma, el observar el frijol y su consumo social permite ver y comprender diversas caras o aspectos relativos a los recientes cambios sociales, económicos, políticos y culturales en México. Este tipo de análisis, brinda la posibilidad de entender, de manera distinta, cómo debe ser construida una nueva política social alternativa para el abasto de alimentos en la región.

Esta reflexión se basa en una visión que trasciende a la especificidad simple de un fenómeno local, trátase de una ciudad o un país; dicha visión es amplia porque necesita abarcar el conocimiento generalizado sobre los cambios suscitados en la naturaleza social del consumo alimentario de grupos de población diferentes pero con rasgos culturales comunes. Por tal motivo, analizar el consumo de frijol en México y elaborar una propuesta de política pública, precisa un marco regional, una perspectiva latinoamericana, enraizada en la forma común de mirar en la región, considerando la evolución de la naturaleza social del consumo de esta popular leguminosa alimenticia; ello también facilita y permite esclarecer y discutir sobre cuales son los nuevos mecanismos e instrumentos de política pública de mayor efectividad, adaptados a las nuevas circunstancias económicas y políticas en materia de abasto alimentario; es decir, adecuados a la transformación cultural y social que vive la sociedad dentro de México y la región latinoamericana.

En términos llanos, cabe hacer cuatro preguntas: 1) ¿Es importante considerar los cambios en la naturaleza social del consumo de los alimentos básicos? 2) ¿Se pueden elaborar criterios comunes de programas públicos en los países latinoamericanos, que revaloricen y atiendan los valores sociales y culturales públicos que dan vida a la identidad latinoamericana? 3) ¿El frijol sigue siendo un alimento básico de la dieta de la población mexicana? 4) ¿Los cambios en el consumo del frijol han sido semejantes en Latinoamérica?

Las respuestas en positivo a las preguntas anteriores nos sirvieron para elaborar la hipótesis de nuestra investigación doctoral: en el sentido siguiente: la comprensión de los cambios en la naturaleza social y cultural en el consumo de alimentos básicos como el frijol, debe ser parte sustantiva en la definición de los criterios de nuevas políticas públicas que se precisan para México dentro de un esfuerzo coordinado y armónico con los demás países latinoamericanos.

La aceptación de tal hipótesis permite que México y el resto de países latinoamericanos puedan definir criterios comunes de políticas públicas alimentarias congruentes con un marco de efectiva seguridad alimentaria que contribuya a revalorar lo sustantivo de la naturaleza social y cultural de nuestra identidad regional.

En términos metodológicos es importante porque permite revisar críticamente el enfoque de cadenas productivas (incluyendo su versión más moderna de *Cadenas de valor*), pues su mal uso imperante ha promovido durante las últimas décadas el predominio de una obsoleta visión tecnocrática que privilegia un enfoque productivista agrícola excluyente, que desestructura y desperdicia los recursos humanos, naturales, culturales, y económicos en el medio rural.

Revisar nuestras políticas públicas alimentarias, bajo el enfoque de la naturaleza social del consumo de alimentos, permitiría jerarquizar sobre una escala distinta, es decir, no sobre relaciones costo-beneficio simples sino sobre valores nutricios y culturales que fortalezcan la identidad de la *sociedad-nación* y a la vez permitan garantizar una política alimentaria con resultados efectivos y tangibles que contribuyan en el combate al hambre y a la pobreza.

La adopción de tal enfoque de política, obliga a los gobernantes a cumplir con su función legal de proporcionar la información estadística económica y social a la sociedad para que participe en un sistema de planeación democrática. A tal grado ha llegado el sesgo político discrecional y clientelar en la toma de decisiones de política pública, que a la fecha se han dejado de aplicar instrumentos estadísticos fundamentales y valiosos en la planeación como lo es el censo nacional agropecuario o las encuestas de ingreso-gasto de hogares en el ámbito local o bien, la propia elaboración de una nueva matriz de insumo producto al nivel nacional y de índole estatal.

Las ventajas en la adopción del enfoque del consumo real de la sociedad para la planeación y ejecución de políticas alimentarias, permitirían a los gobiernos concentrar los esfuerzos en la promoción de efectivas políticas de abasto que se tradujeran en elevación del nivel nutricio de los ciudadanos y no solo en votos electorales; revalorar el aspecto cultural en el diseño y la aplicación exitosa de políticas públicas; hacer un uso más racional de los recursos fiscales y estimular una política de bioseguridad, que proteja eficazmente el patrimonio zoo y fitogenético regional, y norme a fin de lograr una mayor sustentabilidad en el uso de recursos de la biomasa existente en México y en Latinoamérica.

Cerrar filas en la región en torno al diseño de un sistema de políticas públicas armonizado bajo tales preceptos es no seguir manteniendo la ceguera suicida respecto a la pérdida de valores que nutren nuestra identidad cultural y nos permite aceptar el desafío de una inserción en la globalización desde una óptica en la que seamos más competitivos en lo que podamos y queramos, pero a la vez, permita salvaguardar los intereses propios para garantizar la sobrevivencia futura de nuestra identidad como sociedades latinoamericanas en el siglo XXI.

Orden de Exposición

La exposición de esta investigación puede dividirse en seis capítulos, el *primero* se refiere a la forma en cómo se plantea construir el objeto de estudio; el *segundo* explica el proceso de cambios en la naturaleza social del consumo del frijol como alimento básico. El *tercero* está dedicado a los cambios en el sistema complejo del frijol en México, es decir, las modificaciones suscitadas en materia de los procesos que conforman el núcleo del sistema como lo son los aspectos productivos, tecnológicos y de mercado. El cuarto capítulo se refiere a los meta procesos que dominan el sistema complejo y que son inherentes al desempeño de la política pública que ha influido directa e indirectamente en los recientes cambios en el consumo de frijol por parte de diversos estratos sociales insertos en la lógica del patrón alimentario urbano.

El *quinto* capítulo se avoca al análisis de cómo repercutieron los cambios sistémicos en el consumo del frijol y se tradujeron en modificaciones ocurridas en la naturaleza social del consumo de frijol entre la población rural y urbana en México y Brasil al ser los países más prominentes en la conformación de la identidad cultural latinoamericana del consumo regional del frijol.

El *sexto* capítulo versa sobre los resultados del examen comparativo del consumo de frijol en dos zonas metropolitanas latinoamericanas que juegan un papel trascendental como centros de difusión y formación de valores culturales en sus respectivas sociedades nacionales y a la vez, detentan una influencia de carácter regional (dado que involucran a la mayoría de ciudadanos latinoamericanos). En particular, ello es en función de analizar las tendencias inherentes al comportamiento en el consumo de estas leguminosas por parte de los distintos estratos sociales urbanos conforme a la distribución por deciles de ingreso de los hogares a mediados de la década de los noventa.

En las Conclusiones, se indican los resultados alcanzados sobre la hipótesis relativa a que la comprensión de los cambios en la naturaleza social en el consumo de alimentos básicos como el frijol, debe ser parte sustantiva en la definición de los criterios de nuevas políticas públicas que se precisan para México y Latinoamérica.

Cabe señalar que al final, se agrega una bibliografía y dos anexos, uno relativo a la descripción botánica de esta leguminosa y la segunda a los datos reportados

por el Instituto Nacional del Consumidor, INCO, sobre diferenciación técnica de la calidad en los frijoles procesados puestos en tiendas de autoservicio.

CAPÍTULO 1 EL OBJETO DE ESTUDIO Y LA EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE FRIJOL

El propósito de este capítulo es exponer el proceso de construcción del objeto de estudio para el tema de los cambios sociales relativos a la evolución del consumo del frijol en México.

A través de los siglos, el frijol se ha conservado como uno de los alimentos predilectos de la población mexicana pese a que se han ido poco a poco, modificando y transformando los hábitos alimenticios sociales. Debido a diversas razones culturales, sociales, económicas y políticas, el frijol ha perdurado como un alimento básico de la mayoría de la población, en particular de aquella que detenta escasos ingresos¹. No obstante, es de señalar que han existido cambios que han transformado y renovado su consumo social mediante el uso de una amplia variedad de formas y distintas presentaciones en la ingesta alimenticia de esta leguminosa con alto contenido proteínico.

Inclusive, se podría aseverar que, a través de la evolución de las formas del consumo de esta leguminosa se puede atisbar y comprender los cambios sufridos por la sociedad mexicana, ya sea en sus ámbitos culturales, sociales, económicos, institucionales y políticos, así como inclusive las posibilidades mismas de "sobrevivencia" del consumo de frijol, como producto cultural, ante los cambios propiciados por el proceso de globalización² prevaleciente en el plano mundial.

En este capítulo se incluyen dos aspectos: el *primero* se refiere a algunas consideraciones sobre la importancia de construir el objeto de estudio en el desarrollo científico y el *segundo* aspecto a la definición y elaboración de dicho objeto de estudio relativo al sistema complejo del consumo de frijol en México. Al final se enuncia la hipótesis medular de la exposición.

¹ Braudel lo define al considerar a la categoría de consumo de subsistencia de Quesnay y hacerla equivalente a "la demanda cotidiana de alimentos y bienes de la clase productiva, demanda esencial por ser duradera, voluminosa, capaz de resistir en el tiempo, presiones y exigencias; primordial para el crecimiento al guiar la oferta sin error. Esta demanda básica deriva de alternativas antiguas (el trigo, el arroz, el maíz y el frijol, etc.) de cuya necesidad no puede librarse y por tanto se ha visto vinculada intrínsecamente a la historia de la sociedad dadas las múltiples consecuencias y derivaciones que tiene para la vida de los hombres" Braudel, Fernando, 1984, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII, Tomo III, El Tiempo del Mundo*, Ed. Alianza Editorial, España, p.144

² ver el trabajo de Javier Sanz C. en su estudio sobre los efectos de la globalización en lo relativo a la alimentación y sociedad: Sanz cañada j., 1997, *Articulación espacial de la cadena agroalimentaria: impacto de los procesos de globalización y reestructuración post-fordista* en Bretón, García y Mateu eds., 1997, *La agricultura familiar en España. Estrategias adaptativas y políticas agropecuarias*, ed. Universitat de Lleida, España

1.1.- Importancia de la construcción del objeto de estudio en la Ciencia

De acuerdo con R. García, la explicación científica ha evolucionado con base en dos rupturas; la primera abre paso al desarrollo ulterior de la ciencia en los últimos cuatro siglos y es la ruptura con la tradición aristotélica-medieval. En ésta, investigar y conocer la realidad partía de la acción de indagar sobre la naturaleza, la esencia, y las substancias con propiedades y atributos de los objetos³. La primera ruptura se presenta en el siglo XVII con la revolución científica en donde se concibe que, de acuerdo a las palabras del citado autor, "*el objeto se define por sus relaciones y no las relaciones se definen por la naturaleza del objeto*".

A partir de la sustitución de la búsqueda de *la esencia* por la de *las relaciones*, se instaaura la posibilidad de matematizar el proceso de investigación científica dado que las relaciones entre valores obtenidos por la observación y medición expresan funciones entre variables y pueden ser representadas de manera lógica-matemática y ello revolucionó los dominios del conocimiento antes predominante; la elaboración de nuevos conceptos y categorías e incluso también tuvo repercusión en el lenguaje al pasar de "la palabra como elemento de significación a la frase como el contexto que confiere significación a los elementos".⁴

Más tarde, durante el siglo XIX el desarrollo científico incorporó a nuevas ciencias como la Biología y algunas ciencias sociales; no obstante este hecho, comenzó a evidenciar ciertas limitaciones, debido a la existencia de la especificidad de los fenómenos biológicos y sociales, que impedían ser tratados de la misma manera que los objetos de las ciencias físicas.

La corriente del empirismo lógico se avocó a resolver esta problemática según su teoría reduccionista, la que ciertamente tuvo sus logros en algunas disciplinas (como la bioquímica), pero también mostró desaciertos en lo relativo al tratamiento de algunos tópicos sociales.⁵ Manuel Gil cita a Piaget respecto al fracaso reduccionista del empirismo lógico, de la manera siguiente: La experimentación sobre los objetos no consiste, de ningún modo, en [sólo] un simple registro de sus propiedades, en el curso del cual el sujeto se limitaría a constatar hechos, sino que supone un conjunto de medidas activas de disociación y de establecimiento de relaciones que implican el empleo constante de las

³ García Rolando, 1993, Teorías de Sistemas y Ciencias Sociales en González Casanova P. y Méndez I., 1993, *Matemáticas y Ciencias Sociales*, ed. Miguel Ángel Porrúa editor, Méx. p.90

⁴ García R., 1993, p.91

⁵ García R., 1993, *ibid.* p.93

operaciones lógico-matemáticas como instrumentos de análisis.⁶ Por eso, las crecientes limitaciones del empirismo lógico propiciaron la segunda ruptura en la evolución de la explicación científica y ello fue a través del reemplazo de las relaciones como objetos de estudio, expresado por el uso conceptual de sistemas y organismos así como el surgimiento del enfoque analítico sistémico.

Al respecto, Ludwig Bertalanffy, indica que el sistema puede ser concebido como un conjunto de elementos en interacción, los cuales pueden ser de tipo cerrado (Física) y abierto (Biología). Asimismo, los sistemas complejos de elementos pueden corresponder a tres tipos: a) números; b) especies; y c) relaciones⁷

En R. García, se encuentra el concepto de sistema como.. Conjunto organizado (físico, biológico, social); la organización del sistema no es otra cosa que el conjunto de las relaciones entre sus elementos (moléculas, órganos, comunidades, individuos), incluyendo las relaciones entre esas relaciones.⁸ Más aún, conforme a la lectura piagetiana de García "la estructura de un sistema se comprende a través de su historia, porque la historia del sistema está constituida por una sucesión de estructuraciones y desestructuraciones.. por lo que resulta imprescindible pasar de analizar estructuras al análisis de los mecanismos de estructuración y desestructuración.⁹

Más adelante, argumenta que existen dos tipos de sistemas: los primeros son los *sistemas descomponibles* que son los conjuntos de relaciones de flujo *insumo-producto* que pueden ser separados para su análisis y, los *sistemas complejos*, no separables, que son aquellos integrados por una doble interacción: la de elementos heterogéneos entre si, dado que son sistemas abiertos, y la interacción del conjunto de relaciones como totalidad y el medio circundante. Esta doble interacción de los sistemas complejos introduce nuevos conjuntos de relaciones que a su vez, generan nuevos intercambios, mismos que pueden ser ejemplificados a través de flujos de materia y energía, flujos de recursos e información, o bien(en nuestro caso) en las repercusiones de la ejecución de una determinada política públicas.¹⁰

⁶ Piaget, Jean, 1979, *Tratado de Lógica y Conocimiento Científico, Vol.I*, Ed. Paidós, Buenos Aires, p.24 tomado de Gil Antón M., 1997, *Conocimiento científico y acción social*, gedisa editorial, Barcelona, p.187, Asimismo también incorpora otra cita sobre el mismo tema de Bertrand Russell que señalaba.."En este sentido debe admitirse, el empirismo como teoría del conocimiento ha demostrado ser inadecuado, aunque menos que cualquier otra teoría anterior del conocimiento. En verdad, los errores que hemos creído encontrar en el empirismo han sido cubiertos por la estricta adhesión a una doctrina que ha inspirado a la filosofía empirista: la de que todo conocimiento humano es incierto, inexacto y parcial. No hemos hallado ninguna limitación a esta doctrina" en "Los Límites del empirismo" en Russell B.,1977, *El Conocimiento Humano*, Taurus ediciones, Madrid, pp. 510-511 tomado de Gil Antón M.,1997, *ibid.* p.170

⁷ Bertalanffy Ludwig von,2003, *Teoría General de los Sistemas*, FCE, 15ª ed.Méx. pp. 35 y 48

⁸ *ibid.*, García R.,*ibidem*, p.95

⁹ García R.,1993,*ibidem*, p.95

¹⁰ García R., 1993, *ibidem*, p.99

De tal manera, en los sistemas heterogéneos abiertos o complejos se precisa definir y delimitar las condiciones del entorno, establecidas por la relación entre la totalidad de las interacciones y el medio circundante, dado que es útil para el análisis precisar si el sistema ha conformado una estructura que por sí misma se explica o bien, la explicación debe considerar cuando ocurren cambios en el contorno provocando desequilibrios internos en el sistema dado que ella puede conducir a una reorganización, o bien, a la plena desorganización de la estructura del sistema. Es decir, en un sistema abierto donde existen flujos de intercambio con el medio exterior, pueden suscitarse las posibilidades para que la evolución del sistema vía desorganizaciones y reorganizaciones dote a las estructuras del sistema de mayor complejidad.¹¹

La segunda ruptura en el desarrollo de la explicación científica de la realidad se puede ubicar en el tiempo durante la segunda mitad del siglo XX y se consolidó con la adopción de considerar el análisis de estos sistemas complejos; ella fue acompañada del avance en el conocimiento sobre la dinámica del caos en las distintas disciplinas tanto de las ciencias físicas como sociales.

Prueba de ello, es la aparición de coincidencias en las conclusiones de la teoría del conflicto como generador de la transformación en las relaciones económicas y sociales bosquejadas por los economistas clásicos, desarrollada ampliamente por los autores marxistas, luego por diversos sociólogos. En la actualidad, estas coincidencias sobre la conflictividad social humana se manifiestan con los esfuerzos de aplicación matemática a través de la modelación dinámica de la teoría del caos en las ciencias sociales. Por ejemplo, Dendrinis y Sonis concluyeron que: "Los procesos iterativos determinísticos simples, capaces de generar fenómenos turbulentos y caóticos son un reto para nuestra percepción de que los sistemas socioeconómicos son estables y calmados. Esos modelos dinámicos abren nuevas ventanas hacia la evolución social, ya que indican que los elementos de inestabilidad de los sistemas sociales deben ser abundantes y esperados. De hecho, uno se debe sorprender cuando los registros muestran estabilidad y calma en los eventos sociales".¹²

Las repercusiones de esta segunda ruptura todavía están por observarse, sin embargo, existen tres avances importantes: a) la teoría de los sistemas disipativos¹³ eliminó las barreras entre las ciencias físicas y la biología así como también con las ciencias sociales, debido a que los sistemas abiertos considerados como objetos de estudio implican estructuras dinámicas y una continua interacción

¹¹ en este contexto, García retoma el concepto de estructuras disipativas de la escuela de Bruselas, Nicolis G y Prigogine I, 1977, *Self-organization in Non-equilibrium Systems*, Nueva York, y Londres, J.Wiley y Sons.; citado por García R., 1993, p.109

¹² Dendrinis D.S. y M. Sonis. *Chaos and socio-spatial dynamics*, Springer-Verlag, 1990, p.7 citado por García R., 1993, ibidem p.113

¹³ De acuerdo a Rolando García, en la teoría matemática de las estructuras disipativas, " los estados críticos, que se presentan en los momentos en que el sistema se torna inestable y se desorganiza, corresponden a puntos de bifurcación en las soluciones de las ecuaciones diferenciales que representan la evolución del sistema", García R. 1993, ibidem, p. 109

con el medio externo que los hace susceptibles de ser complejos, b) la capacidad predictiva en general de los fenómenos, y de los sistemas abiertos, se vuelve cada vez más relativa con el descubrimiento de trayectorias determinísticas pero no predictibles y que pueden adquirir un comportamiento caótico, y c) los modelos matemáticos adquieren mayor capacidad explicativa, no sólo por su fiabilidad cuantitativa en los resultados sino por el mayor valor cualitativo que adquiere su contexto de análisis sistémico.

Ejemplo del uso de los sistemas complejos en ciencias sociales es el propio desarrollo conceptual de "sistema mundo" planteado por Immanuel Wallerstein bajo la visión histórica Braudeliana de la denominada "Economía Mundo". En este caso, el sistema-mundo es un sistema social que posee dimensiones, estructura, miembros y grupos, normas, coherencia y formas de legitimación. Su dinámica se constituye de conflictos y tensiones entre las fuerzas a su interior pero que al mismo tiempo le dota de identidad como tal y le cohesiona frente al exterior pese a que cada grupo en conflicto, procura ventajas para sus propios intereses.

Por ello, se puede decir que se asemeja a un organismo vivo, que vive adaptándose, a través de cambios en sus características mientras otros tienden a hacerse estables y perdurables. Al interior, sus partes evidencian dinámicas propias y cierta autonomía pero, su desarrollo total corresponde tanto a las características internas de su naturaleza como a las exógenas que determina su entorno. Por ello, el concepto del sistema-mundo sustenta la comprensión de la actual "economía-mundo capitalista"¹⁴ con base en varios ejes simultáneos, como son: el de ser un "sistema social total"; funcionar como un sistema económico integrado mundial; desarrollar relaciones hegemónicas en un sistema político internacional con un trato diferenciado entre los Estados nacionales y sustentar referentes globalizadores en un multivariado sistema geocultural.

1.2.- El proceso de construcción del Objeto de estudio en el caso del consumo de frijol en México

El proceso de construcción del objeto de estudio en los cambios sociales relativos al consumo de frijol en México tiene que considerar los siguientes postulados:

Existe un sistema heterogéneo abierto y complejo en el consumo de dicho alimento popular en la sociedad mexicana, que expresa una dinámica de doble interacción. La primera interacción es la que se suscita al interior del conjunto de relaciones que lo constituyen como totalidad; la segunda interacción es la practicada por totalidad con el medio circundante.

El enfoque de análisis sistémico es una herramienta útil para poder explicar en términos científicos la realidad del consumo de este alimento popular, el cual

¹⁴ Wallerstein Immanuel, 1995, *La reestructuración capitalista y el sistema-mundo* Conferencia magistral en el XX Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología, México, 2 al 6 de octubre de 1995

muestra un carácter social polivalente en términos de la interacción de las relaciones que constituyen su totalidad como sistema complejo: 1) por ser un producto alimenticio de elevado contenido proteínico con variedad de sabor pero gusto tradicional; 2) por ser un producto original inherente a las instituciones culturales de la región latinoamericana, y en particular del país, que la dotan de una identidad cultural propia; 3) de ser uno de los elementos centrales en el conjunto de *bienes-salario* para la sociedad y, por tanto, ser objeto de una política pública del Estado tanto en el apoyo al productor rural en el cultivo y comercialización como en el subsidio mediante el abasto al consumidor; 4) de ser objeto de cambios técnico-económicos en su procesamiento que modifican su estructura de precios relativos y al mismo tiempo posibilitan una ampliación en la variedad de su presentación y en el manejo culinario para su consumo humano; 5) de ser parte del proceso de reestructuración internacional de los mercados de alimentos básicos para la población mundial.

En el medio circundante del sistema complejo en el consumo del frijol existen tendencias y repercusiones inherentes al proceso de globalización imperante en el mundo. Estos generan impactos que objetiva y subjetivamente inciden en la interacción del fenómeno de la globalización con los elementos intrínsecos del sistema, lo cual instaura transformaciones sociales como es el caso del consumo del frijol en México. Estas tendencias y efectos son: i) las tendencias de transculturación en la población que repercuten en términos de pérdida de identidad cultural gastronómica; ii) los efectos de la apertura externa al mercado del frijol y las repercusiones del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, TLCAN, debido a su impacto en la producción nacional y en los cambios de los precios relativos, iii) el efecto *boomerang* generado por las repercusiones de los cambios en el consumo en México; por ejemplo, dado el tamaño preponderante de su mercado en el contexto latinoamericano, es capaz de provocar ciertos efectos en el ámbito regional, que a su vez impliquen afectar los precios y volúmenes del frijol comercializado en el ámbito internacional (lo cual dentro del contexto de una economía abierta, tarde o temprano modifican las condiciones del mercado y afectan nuevamente su consumo en el país).

El consumo de frijol en México puede ser concebido como un sistema complejo en tanto que es un sistema conformado por subsistemas que operan articuladamente (ligados por mecanismos) en distintos niveles dónde se pueden distinguir los *procesos* (nutricio-alimentario; agro productivo; de procesamiento industrial y de cambios en la estructura de precios relativos) y los *meta procesos* que son aquellas que delimitan y engloban a los anteriores; Los meta procesos son susceptibles de ser modificados por los efectos derivados del funcionamiento del sistema con ciertas *condiciones de contorno* (aquellas condiciones que expresan el papel de las decisiones económicas, políticas, sociales y culturales sobre la dinámica del conjunto de procesos). Es decir, las características propias del desarrollo del sistema imbuyen o inhiben y finalmente determinan la sucesión de acciones de desestructuración y reestructuración del propio sistema ".¹⁵

¹⁵ Aquí se utiliza la concepción de sistemas complejos vertido en Cortés F. y García R., 1993, Muestreo estadístico, base de datos y sistemas complejos, en González Casanova P. Y Méndez I. (coords.), 1993, *Matemáticas y Ciencias Sociales*, ed. Miguel Ángel Porrúa, México, pp. 195-196

El sistema del consumo social del frijol no es un sistema que pueda observarse por partes, de manera separada, (*descomponible* en el decir de R. García) porque no es un sistema simple de flujo de insumo-producto sino su comportamiento es determinado por la confluencia de diversas dinámicas en la que se hallan las de índole cultural, social, tecnológica, económica y política. Sin embargo, conforme a la orientación que se persigue con el objeto de estudio, se pueden agrupar en diferentes subsistemas que interactúan al interior del sistema. En este caso, se considera pertinente y consistente ubicar en tres grandes campos a modo de constituir los subsistemas que engloban a la totalidad y abarcan tres grandes aspectos, el primero vinculado a la cultura, el segundo al del mercado y el tercero a la intervención de políticas públicas.

En el primer gran subsistema cultural, están contenidos los elementos antropológicos e históricos del origen y evolución del consumo del frijol en la región mesoamericana¹⁶; más adelante se perfila la conformación gradual y paulatina de los rasgos geoculturales gastronómicos y su institución como elemento intrínseco de la identidad cultural¹⁷, así como también las implicaciones que conllevan las sucesivas transformaciones de la sociedad mexicana en el consumo de sus alimentos; un último grupo de elementos son aquellos referidos a los cambios culturales en el patrón de consumo alimenticio propiciados por otras relaciones internas y con las condiciones del contorno.

El segundo gran subsistema relativo al comportamiento del mercado se refiere a la influencia de la evolución histórica del mercado del frijol en el país; las instituciones económicas que lo han acompañado para regularlo a través de la Historia; el encadenamiento del complejo agroalimentario del frijol y su relación con los distintos actores sociales e institucionales¹⁸ involucrados; las peculiaridades que influyen en la comercialización; la necesidad recurrente de la importación como forma de complementariedad para abastecer la demanda¹⁹; los cambios tecno-económicos que transformaron la estructura de precios relativos y ampliaron la variedad en los tipos de procesamiento y presentación del frijol en el mercado; las repercusiones de los cambios en el mercado mundial para el mercado interno, entre otros.

¹⁶ obras relativas a este tema son: Garrido Aranda A. comp., 1996, *Cultura Alimentaria Andalucía-América*, UNAM, y Wolf Eric, 2000, *Pueblos y Culturas de Mesoamérica*, ed. ERA. 14ª impresión, Méx.

¹⁷ Un trabajo importante en la relevancia que adquiere el consumo dentro del proceso de transformación cultural es García Canclini Nestor, 1995, *Consumidores y Ciudadanos, conflictos multiculturales de la globalización*, ed. Grijalbo, México

¹⁸ referido al manejo conceptual de instituciones de North Douglas, 1991, *Institutions, institutional Change and economic performance*, ed. Cambridge university press.

¹⁹ Revisión documental sobre la situación actual de la producción y comercialización del frijol en México en fuentes de estadísticas oficiales (SAGARPA, INEGI, FIRA, etc.) Una obra importante en su contexto histórico es COPLAMAR, 1989, *Necesidades Esenciales en México: Alimentación*, 4ª edición, México

En el tercer gran subsistema de la intervención de cambios sociales y políticas públicas se ubican distintas relaciones, no menos importantes, como son: el desarrollo de las políticas públicas en materia social de abasto; la evolución de la relación público-privado en el mercado del frijol; la historia de la intervención estatal en el complejo agroalimentario del frijol y la esquematización en modelos y etapas históricas de la regulación del mercado de frijol; la reforma del Estado y las variaciones en materia de diseño, ejecución y resultados de las políticas públicas²⁰ respectivas a los alimentos básicos como el frijol; relación de los cambios socioeconómicos de la población y el consumo de frijol²¹; políticas públicas supranacionales agroalimentarias²²; nuevas políticas públicas no gubernamentales en torno al frijol, etc.

La clasificación por contenido de conjuntos de relaciones en tres grandes subsistemas, contribuye a organizar y estructurar de forma lógica e histórica la evolución del sistema complejo del consumo social del frijol; coadyuva a efectuar la sistematización de los conjuntos de relaciones y sus interacciones, pero ello no suple la necesidad de comprender al sistema complejo en su conjunto, es decir, a la totalidad de las relaciones internas del sistema en su interacción con las condiciones de contorno. En este caso, es pertinente el uso analítico de las explicaciones causales planteados por la corriente epistemológica genética.²³

Manuel Gil al retomar a Piaget, asevera sobre la importancia de la aportación de dicha corriente: explicar un efecto... por un conjunto de condiciones caracterizadas como causales es equivalente a mostrar, por una parte, cuáles son las transformaciones que lo han producido y, por la otra, sí la novedad del resultado corresponde a ciertas transmisiones a partir de los estados iniciales. Esta es siempre una construcción del sujeto, pero lo relevante es que aparece como necesaria, tanto en las transformaciones operatorias (lógico-matemáticas) como en las causales (referidas a los objetos).²⁴

1.3.- Hipótesis de la investigación

De acuerdo con el marco anterior sobre la importancia de definir la hipótesis o pregunta central para la construcción del objeto de estudio, cabe señalar lo propuesto por Gary King *et al* en su obra sobre el Diseño de la investigación social, en la que establece la importancia de la lógica inferencial y la necesidad de utilizar adecuadamente (y sí se requiere, efectuar en forma combinada) de los métodos cuantitativos y cualitativos en la investigación social:.. "Lo ideal sería que todos los

²⁰ En términos de discusión actual sobre política pública social, ver Shteingart Martha coord., 1999, *Políticas sociales para los pobres en América Latina*, Miguel Ángel Porrúa editor, México

²¹ análisis sobre encuestas de ingreso y gasto en alimentos del INEGI; trabajo de campo)

²² Sanz cañada j., 1997, *ibid*

²³ Piaget Jean y García Rolando, 1973, *Las explicaciones causales*, Barral editores, Barcelona,

²⁴ Gil Antón M., 1997, *ibid.*, pp.204-205

proyectos de investigación en ciencias sociales cumplieran dos condiciones. En primer lugar, un proyecto de investigación tiene que plantear una pregunta importante para el mundo real.. En segundo lugar, un proyecto de investigación tiene que hacer una aportación concreta a lo escrito en una área académica identificable, aumentando la capacidad colectiva de dar explicaciones científicas verificables a algún aspecto del mundo”.²⁵

A continuación se plantea la hipótesis que constituye el núcleo principal en la construcción del objeto de estudio de los cambios sociales relativos a la evolución del consumo de frijol en México:

La comprensión de los cambios en la naturaleza social en el consumo de alimentos básicos como el frijol, debe ser parte sustantiva en la definición de los criterios de nuevas políticas públicas que se precisan para México y Latinoamérica.

Las ventajas de analizar dicha hipótesis de trabajo son que brinda resultados sobre tres temas fundamentales vigentes en la definición de la política alimentaria de México y de los países latinoamericanos, que son: a) el frijol es un alimento básico y un bien cultural primordial para la población de México y la mayoría de países de Latinoamérica y el Caribe b) este enfoque coadyuva a construir un nuevo enfoque metodológico para la definición de criterios de política pública con base en las transformaciones en el comportamiento de consumo de la sociedad en México y Latinoamérica c) la definición de criterios de política alimentaria con base en este enfoque contribuye al establecimiento de una alternativa de armonización de sistema de políticas públicas alimentarias a nivel regional.

En resumen, la investigación parte de que se consideran importantes los cambios en la naturaleza social del consumo de los alimentos básicos como el frijol. Que dicho enfoque puede ser útil para elaborar criterios comunes de programas públicos en los países latinoamericanos que atiendan los valores sociales y culturales de la identidad de la región. En particular el frijol es un alimento básico que es complementario en la canasta básica alimentaria de México y la mayoría de países latinoamericanos, que en los últimos quince años se ha visto modificado su consumo por parte de los diversos grupos sociales.

Por ello, el proceso de construcción del objeto de estudio en esta investigación sobre cambios en el comportamiento social en el consumo de frijol en México, es utilizando un enfoque sistémico que incluya el análisis del consumo del frijol como un producto polivalente, ya sea como un bien cultural, un alimento importante en materia nutricia, como bien salario y como un bien alimentario que constantemente se ha transformado en su procesamiento y presentación. En el próximo capítulo dos, se abordan las razones de la vigencia de la identidad cultural del frijol como alimento básico en México y la región.

²⁵ King G., Keohane R. y Verba S., 2000, *El diseño de la investigación social, La inferencia científica en los estudios cualitativos*, Alianza editorial, Madrid, p.26

Bibliografía del Capítulo 1

Bertalanffy Ludwig von, 2003, *Teoría General de los Sistemas*, FCE, México, 15ª ed.

COPLAMAR, 1989, *Necesidades Esenciales en México: Alimentación*, 4ª edición, México

Cortés F. y García R., 1993, Muestreo estadístico, base de datos y sistemas complejos, en González Casanova P. Y Méndez I. (coords.), 1993, *Matemáticas y Ciencias Sociales*, ed. Miguel Ángel Porrúa editor, Méx.

Dendrinós D.S. y M. Sonis. *Chaos and socio-spatial dynamics*, Springer-Verlag, 1990

García Canclini Nestor, 1995, *Consumidores y Ciudadanos, conflictos multiculturales de la globalización*, ed. Grijalbo, Méx.

García Rolando, 1993, Teorías de Sistemas y Ciencias Sociales en González Casanova P. y Méndez I., 1993, *Matemáticas y Ciencias Sociales*, ed. Miguel Ángel Porrúa editor, Méx.

Garrido Aranda A. comp., 1996, *Cultura Alimentaria Andalucía-América*, UNAM
Gil Antón M., 1997, *Conocimiento científico y acción social*, gedisa editorial, Barcelona

King G., Keohane R. y Verba S., 2000, *El diseño de la investigación social, La inferencia científica en los estudios cualitativos*, Alianza editorial, Madrid

Nicolis G y Prigogine I, 1977, *Self-organization in Non-equilibrium Systems*, Nueva York y Londres, J.Wiley y Sons

North Douglas, 1991, *Institutions, institutional Change and economic performance*, ed. Cambridge university press

Piaget Jean y García Rolando, 1973, *Las explicaciones causales*, Barral editores, Barcelona

Piaget, Jean, 1979, *Tratado de Lógica y Conocimiento Científico*, Vol. I, Ed. Paidós, Buenos Aires

Russell B., 1977, *El Conocimiento Humano*, Taurus ediciones, Madrid

Shteingart Martha coord., 1999, *Políticas sociales para los pobres en América Latina*, Miguel Ángel Porrúa editor, México

Sanz Cañada j., 1997, Articulación espacial de la cadena agroalimentaria: impacto de los procesos de globalización y reestructuración postfordista en Bretón, García y Mateu (eds.) *La agricultura familiar en España. Estrategias adaptativas y políticas agropecuarias*, ed. Universitat de Lleida, España

Wolf Eric, 2000, *Pueblos y Culturas de Mesoamérica*, ed. ERA. 14ª impresión, Méx.

CAPÍTULO 2 LOS CAMBIOS EN LA NATURALEZA SOCIAL CULTURAL EN EL CONSUMO DEL FRIJOL EN LATINOAMÉRICA

Este capítulo tiene por objeto analizar los cambios culturales asociados a la globalización en materia alimentaria que generan la posibilidad de modificación de la naturaleza social del consumo de alimentos tradicionales, como es el caso del frijol, permitiendo recrear y conservar su papel definitorio en la cultura latinoamericana, al igual que pueda proseguir su función como *bien salario*²⁶ importante en la alimentación de los ciudadanos de la capital del país.

El contenido de este capítulo se ordena de la siguiente manera: en el *primer apartado* se explica la relación entre la conformación de la identidad cultural y el consumo de alimentos; el *segundo apartado* aborda las tendencias recientes en el orbe en lo relativo a los cambios en el patrón de consumo alimentario y su reflejo en la demanda de frijol en América Latina.

2.1.- La identidad cultural y el consumo de alimentos

A través de los siglos, los pueblos del mundo han aprendido a generar, desarrollar y conservar su cultura alimenticia y su identidad social expresada en su lengua, costumbre y tradiciones como elementos primordiales establecidos en un continuum histórico del comportamiento de su sociedad con relación al aprovechamiento económico de su entorno natural, y a la evolución histórica de su cultura sometida a la convivencia con otras.

²⁶ La noción económica de *bienes salario* se remonta al concepto mismo de salario. Aquí, nos referimos simplemente a que el frijol es un producto incluido en el conjunto de bienes que conforman la canasta de bienes que garantizan la reproducción del trabajador en México y en la región latinoamericana. Para los antiguos economistas clásicos, como Adam Smith y R. Cantillon (Cantillon, R., [1755], *Ensayo sobre la naturaleza del comercio en general*, FCE, Méx. 1978, pp.235 y Smith, A., [1776], *Investigación sobre la naturaleza y causas de la riqueza de las naciones*, FCE, Méx. 1984, pp. 917) el salario era concebido como una canasta de bienes vinculada a la subsistencia de los trabajadores; luego David Ricardo y otros señalan que el salario expresado en dicha canasta depende de factores históricos sociales (Ricardo David, 1821, *Principios de economía política y de tributación*, en Sraffa, P. (ed), [1950], *Obras y correspondencia de David Ricardo*, FCE, Méx. 1959, vol. I, 332 páginas). Más adelante, Carlos Marx en su obra desarrolla y explicita la teoría sobre la relación entre los salarios, precios y ganancias. Por su parte, en la actualidad, autores como Edith A. Klimovsky señalan que la interpretación clásica del salario es limitada en función de la crítica neoclásica y plantea que el concepto de la canasta salarial, debe presuponer la existencia de un doble acuerdo social que concierne a dos aspectos totalmente diferentes del salario, que si bien están íntimamente relacionados no deben ser confundidos: su *nivel* y la *composición de la canasta* en términos de la cual está medido. En este caso... la canasta de bienes-salario indica la capacidad de compra de los trabajadores y no su consumo efectivo, su fijación exógena no excluye para nada la posibilidad de superar el nivel de subsistencia. Asimismo, cuando los bienes-salario representan la medida del salario y no las mercancías consumidas por los trabajadores, no existe ninguna dificultad para calcular el vector de trabajo homogéneo que figura como dato del sistema de precios. La aplicación del criterio clásico de homogeneización de los trabajos a través de sus salarios no requiere, en este caso, ninguna hipótesis particular en lo que se refiere al consumo obrero. La estructura de los salarios correspondientes a los distintos tipos de trabajo indica el poder que tienen los distintos tipos de trabajo sobre una canasta representativa y puede entonces definirse con independencia de los precios" Ver Klimovsky Edith A., 1998, *La variable independiente de la teoría clásica de los precios*, mimeo, Méx. Nov. 1998, UAM-Azcapotzalco, Méx.

En este documento, la identidad cultural se considera como una categoría que engloba e incorpora un conjunto de características semiológicas, epistemológicas y de valores estéticos que socialmente expresan una cultura dada. En esto último, se considera pertinente el concepto vertido por Bolívar Echeverría en el sentido que.. "La Cultura, el cultivo de lo que la sociedad humana tiene de Polis o de agrupación de individuos concretos, es aquella actividad que reafirma, en términos de singularidad el modo en cada caso propio en que una comunidad determinada, en lo étnico, lo geográfico, lo institucional realiza o lleva a cabo el conjunto de funciones vitales; reafirmación de la 'identidad', el "ser si mismo", de la mismidad o ipseidad del sujeto concreto, que lo es también de la figura propia del mundo, de la vida, construido en torno a esa realización".²⁷

La identidad cultural, se desenvuelve como manifestación social cultural distintiva, que engloba a un conjunto de especificidades culturales dadas; no obstante dicha identidad puede ser subsumida a través de un proceso de enajenación social cultural por otra de carácter hegemónica; el proceso de transformación cultural constantemente se redefine y se relativiza dado que la identidad no se configura como adición de cualidades sino como forma de apropiación social de su realidad seudo concreta.²⁸

Toda vez que la identidad cultural de una población dada, se genera y desarrolla, tiende a someterse a un proceso creativo y acumulativo de bienes o productos culturales y de enriquecimiento permanente de valores sociales. De tal manera, valores sociales contenidos en bienes culturales que relativamente fueron importantes en algún momento pueden caducar y dejar de serlo por los cambios en el entorno o por fenómenos sociales de tipo endógeno; en contraste, otros bienes culturales pueden ser preservados en términos relativos.

Estos últimos originalmente pudieron ser causados por ciertas condiciones y factores naturales pero más tarde fueron o son susceptibles de ser transformados, recreados e inclusive pueden llegar a lograr mayor relevancia social en la medida que se les reconoce la valía de otros atributos sociales que antes no se le concedía. Al respecto, Bolívar Echeverría señala que.."La identidad solo puede ser tal, si en ella se da una dinámica que, al llevarla de una desustancialización a una resustancialización, la obliga a atravesar por el riesgo de perderse a si misma, enfrentándola con la novedad de la situación y llevándola a competir con otras identidades concurrentes".²⁹

²⁷ Echeverría B, 2000, *La Modernidad de lo Barroco*, 2a edición, ed. ERA, Méx. 2000. p.137

²⁸ En mi opinión, este relativismo es la base del planteamiento de. ..."Las luchas generacionales acerca de lo necesario y lo deseable muestran otro modo de establecer las identidades y construir lo que nos distingue. Nos vamos alejando de la época en que las identidades se definían por esencias ahistóricas: ahora se configuran más bien en el consumo, dependen de lo que uno posee o es capaz de llegar a apropiarse." García Canclini N., 1995, *ibid*, p. 30

²⁹, Echeverría B, 2000, *ibid*, p.133

En verdad, hoy en día, los problemas de identidad cultural son de un carácter complejo porque trascienden más de una disciplina científica social. En palabras de Jesús Martín Barbero..“hasta hace poco creíamos saber con certeza de qué estábamos hablando cuando nombrábamos dicotómicamente lo *tradicional* y lo *moderno*, pues mientras la antropología tenía a su cargo las culturas primitivas, la sociología se encargaba de las modernas. Lo que implicó dos opuestas ideas de cultura: si para los antropólogos *Cultura es todo*, pues en el magma primordial que habitan los primitivos tan cultura es el hacha como el mito.. para los sociólogos por el contrario, *Cultura es sólo un especial tipo de actividades y de objetos, de productos y prácticas, casi todas pertenecientes al canon de las artes y las letras*. Pero en la tardo – modernidad que ahora habitamos, la separación que instauraba aquella doble idea de cultura se ve emborronada, de una parte por el movimiento creciente de especialización comunicativa de lo cultural, ahora “organizado en un sistema de máquinas productoras de bienes simbólicos que son transmitidos a sus públicos consumidores’.. [Es lo que hace la escuela con sus alumnos, la televisión con sus audiencias..]

Al mismo tiempo, la cultura vive otro movimiento radicalmente opuesto: se trata de un movimiento de antropologización, mediante el cual la vida social toda deviene, se convierte en cultura. Hoy son sujeto / objeto de cultura tanto el arte como la salud, el trabajo como la violencia, y también hay cultura política, y del narcotráfico, cultura organizacional y cultura urbana, juvenil, de género, profesional, audiovisual, científica, tecnológica, etc.”³⁰

Dentro de esta nueva visión cultural permeada por la antropología, otros autores como J. Bauer usan la noción de *cultura material*, la cual engloba todas aquellas “formas en que los hombres, mujeres y niños producen las cosas que ingieren o con que se cubren; la morada que habitan, las herramientas que emplean, junto con la forma en que usan y consumen esos bienes. Inclusive, dicho autor indica que la producción y consumo de bienes suele estar en mayor o menor medida supeditada a los determinados ambientes económicos y políticos y por supuesto patrones que estaban influenciados por la disponibilidad de los bienes derivada de la ubicación geográfica dónde se hallaba su hábitat.”³¹

Bauer plantea que el estudio de la cultura material en América latina debe partir del “estudio de los principales satisfactores de la vida material –alimento, vestido, vivienda y organización del espacio público- tanto en sus manifestaciones rudimentarias como en la más elaboradas..”. Más aún, señala que existen cuatro aspectos que caracterizan al desarrollo de la cultura material que son a) la oferta y demanda o precio relativo; b) la relación entre consumo e identidad; c) la importancia de los rituales antiguos y modernos contenidos en los hábitos de consumo de las personas, y d) la idea de los “bienes civilizadores”, es decir, los

³⁰ Martín-Barbero Jesús, 2003, *Proyectos de Modernidad en América Latina*, en Revista Meta política, ed. JUS-CEPCOM #29, vol VII, mayo-junio, 2003, México pp.35-51

³¹Bauer, A.J., 1999, *La Cultura Material* en: Carmagnani Marcello, Alicia Hdez Chávez y Ruggiero Romano, 1999, *Para una historia de América I. Las Estructuras*, FCE-COLMEX, Fideicomiso Historia de las Americas, pp.404-497

derivados de la relación entre el consumo y el poder, durante y después de la Colonia.³²

En este trabajo sobre el consumo social del frijol en el México Contemporáneo se sustenta en los dos primeros aspectos, dado que los significados sociales del consumo están convenidos dentro del surgimiento y transformación de la identidad cultural y la evolución de los bienes culturales en Latinoamérica siempre ha residido en el sincretismo entre culturas y de la tradición con la modernidad, más que el endeble uso de la escurridiza categoría "civilizadora" dada a ciertos bienes culturales desde una perspectiva occidental.

Al respecto de la existencia de identidad cultural en la región latinoamericana, García Canclini, sostiene que más que hablar de identidad latinoamericana se debe comprender que la región latinoamericana es un espacio sociocultural que comparte una herencia histórica convergente en ciertos períodos pero que en él cohabitan múltiples identidades culturales, tanto de países, como de regiones, de carácter local. No obstante, reconoce que los latinoamericanos enfrentamos en ámbitos comunes al proceso de globalización actual. En su decir, hay cuatro maneras de inserción común de los latinoamericanos en la globalización que son: a) como productores culturales [los aportes en materia de creatividad cultural] b) como migrantes [la preservación cultural en la movilización de personas, ideas, gustos, costumbres, conocimientos] c) como deudores [en la relación de intercambio desigual y dependencia económica con las naciones industrializadas] y d) como consumidores [apropiación de la oferta internacional de bienes materiales y simbólicos que llega a nuestros mercados].³³

En este texto, la identidad latinoamericana es un proceso de construcción-deconstrucción que actúa en un escenario dinámico donde existen momentos de convergencias y divergencias de proyectos históricos, políticos, económicos, sociales y culturales. La esencia ha sido y es la capacidad de resiliencia social y de sincretismo cultural que permite a los pueblos que cohabitan el espacio sociocultural latinoamericano (pese a sus profundas diferencias) a tener siempre posibilidades de generar y transformar formas comunes de expresar, observar, reflexionar, de adoptar actitudes comunes frente a los factores exógenos.

De tal manera que si hay algo que identifica a los latinoamericanos es la manera sincrética de responder frente a las exigencias de cada época y a la necesidad de interactuar con el resto del mundo. Ver, a través de la imagen mediática actual, a los países latinoamericanos como rivales en pugna por mayores cuotas de mercados o mejores espacios de negociación política con los países industrializados, no riñe ni desplaza la identidad común de pueblos que de manera común y recurrentemente son proveedores de migrantes, deudores con el

³² Arnold J. Bauer, 2002, *Somos lo que compramos, Historia de la Cultura Material en América Latina*, ed. Taurus, México, p. 16

³³ García Canclini Nestor, 2003 La Modernidad Latinoamericana debe ser revisada, entrevista realizada por César Cansino, Revista META POLÍTICA, #29, volumen 7, mayo-junio, 2003, pp. 25-34

exterior, consumidores globalizados y creadores culturales. Cabe añadir, porque no, ser demandantes del respeto al derecho de libre ejercicio de una ciudadanía política estable en un marco democrático con justicia social que enfrente a la desigualdad, a la corrupción, a las dictaduras, a los populismos y sobretodo a la injerencia extranjera en los asuntos nacionales.

Dicho poder sincrético cultural en Latinoamérica es una fina hebra que se encuentra en el tejido tanto de nuestras realidades como de nuestras quimeras y dota a los latinoamericanos de la capacidad de apropiarse de lo exógeno, de adaptarse a los tiempos nuevos, de resistir las imposiciones y de resurgir bajo nuevas formas híbridas comunes que van enriqueciendo y formando parte de la historia y de la vida cultural y social de los pueblos latinoamericanos.

En este sentido, examinar el papel de alimentos de consumo generalizado en Latinoamérica, que condensan tradición y modernidad, demanda social y adaptación a los cambios en el mercado es útil para comprender la dinámica de la identidad cultural en la región. En tal caso, el frijol, es un excelente ejemplo del consumo social alimentario que recrea identidad y que en mayor o menor medida, preserva su presencia cotidiana en la mesa de los mexicanos así como en el resto de los países latinoamericanos.

2.1.1.- Cultura alimentaria y Latinoamérica

La colonización ibérica en América Latina, posibilitó un enriquecimiento culinario universal debido a la confluencia de alimentos nativos y europeos; ello se debió en parte a que, a diferencia de otros procesos coloniales, Latinoamérica contaba con regiones como la Mesoamericana o la Andina en la que ya se había logrado un importante grado de refinamiento gastronómico manifestado por una amplia variedad de alimentos indígenas.

Respecto al contexto latinoamericano, se puede señalar la existencia de tres alimentos que sirvieron como ejes de patrones alimentarios prehispánicos que trascendieron hasta la actualidad y se pueden clasificar según la zona de Latinoamérica: el Maíz en Mesoamérica, la Papa en la vertiente del Pacífico de Sudamérica y la Yuca en la vertiente Atlántica de Sudamérica.³⁴ Sin embargo, cada uno de estos tres alimentos-ejes de canastas alimentarias en Latinoamérica tuvo al frijol³⁵ siempre como parte de la canasta de alimentos diaria de consumo por parte de la mayoría de la población respectiva. Más tarde la fusión de culturas y el paso del tiempo, produjeron la adopción de bienes alimenticios exógenos a nuestros referentes geoculturales como el trigo, el arroz, la carne de res, pollo y borrego que perdura hasta nuestros días. Otros alimentos básicos que

³⁴ Bauer A, 2003, p.72

³⁵ Ver el ensayo de: Kaplan Lawrence y Lucilla N. Kaplan, 2003, "Leguminosas alimenticias de granos: su origen en el nuevo mundo y su adopción en el viejo", en Janet, Long coord., *Conquista y Comida, Consecuencia de Encuentro de dos mundos*, 3ª ed. México 2003, pp. 183-198

acompañaron las dietas de los tres alimentos eje fueron el maíz con las calabacitas, las verduras y el chile; la papa con la chicha, coca y pescado; y la yuca con pescado y legumbres.

La herencia de una rica cocina española (que a su vez era producto de una amplia fusión cultural ibérica, mediterránea y árabe), combinada con la extensa variedad de alimentos indígenas americanos y otros provenientes de la época mercantilista europea traídos del Asia y África, produjo una extensa, variada y compleja confluencia cultural de la cocina mexicana³⁶ y en general de índole regional latinoamericana, reconocida mundialmente con ejemplos de platillos de extraordinaria gama de sabores, olores y de una preparación muy sofisticada que han ido apareciendo e incorporándose a través del tiempo, y que particularmente en México se fueron preparando de manera cada vez mas compleja como los Chiles en Nogada o el Mole Poblano, etc.³⁷

Es de mencionar que a lo largo de los siglos que van de la Colonia a las Repúblicas en el siglo XX, los patrones de consumo social de alimentos siguieron igual de diferenciados, existiendo alimentos rituales, escasos o de gran valor social que no eran accesibles a la mayoría de la población.

Al mismo tiempo, la transculturización de las dietas de alimentos también conllevó a que la mayoría de la población trabajadora y pobre tendiera a reducir la variedad de alimentos para garantizar la sobrevivencia familiar, incluyendo algunos que fueron poco a poco incorporados. Bauer indica que "Para la mayoría de la gente pobre [en la región], el menú después de 1930, siguió formándose con los platos de frijoles con arroz o los alimentos principales como el maíz y las papas, cocinadas de una y otra forma. Y que a veces se acompañaban con escasa verdura o con un trozo de carne barata. Para las ocasiones especiales, las mujeres podrían variarlo con un cocido de carne y verduras llamado, según el país, cazuela, puchero, sancochado o mazamorra".³⁸

³⁶ Sobre la relación de la cultura y la evolución de la cocina mexicana ver: Vargas L. y Casillas, L., 1997, *Cambio y continuidad en la comida diaria de los mexicanos* en rev. Enlaces, #26 Coord. de Humanidades, UNAM, Mex.

³⁷ Hernández B. Esteban y Lora González. Ángel en su ensayo sobre " El transporte entre América y Andalucía de alimentos precisan la importancia del intercambio de especies y alimentos en la transculturación de los alimentos en el mundo y señalan: " ..Es un hecho incuestionable en términos globales: numerosos cultivos como el maíz, patata, girasol, tomate, pimientos, frijoles (*phaeolus vulgaris* y otros) cacao, calabazas, aguacate, chirimoya, vainilla, etc cambiarían las formas de alimentación de los europeos, al igual que en América pasaría con el arroz, caña de azúcar, bananas, cafeto, trigo, vid, melón, sandía, mango, ajo, cebolla, cilantro, etc[.] La alimentación de todos los pueblos incluye numerosos ingredientes y elementos aparentemente tradicionales que proceden sin embargo de introducciones de origen muy lejano: pimientos y guindillas en la cocina turca, el arroz en la cubana, el ron (de caña de azúcar) caribeño, el mango entre las frutas mesoamericanas, el tomate, la judía o la patata en la gastronomía ibérica (¿Qué sería del pisto manchego, de la fabada asturiana, de la tortilla de patatas o del gazpacho andaluz, por ejemplo, sin los elementos citados), el chocolate en la repostería Suiza, ..el café colombiano o mexicano, los vinos de Mendoza o de Salta en Argentina, el girasol seleccionado como oleaginosa en Rusia, etc, Hdz.B. Esteban y Lora González Ángel, 1996, *El Transporte Recíproco entre América y Andalucía de especies agrícolas de interés alimentario* en Garrido Aranda A. Comp...,1996, *ibid.* p.187

³⁸ Bauer A., 2003, *ibidem* p.245

2.1.2.- El valor social del frijol y los alimentos tradicionales

En México, la alimentación es intrínseca a la formación de la identidad cultural. Dada la preservación de una conformación cultural etnocentrista, los alimentos básicos de la sociedad asentada en la región central del país, han servido de asidero para paladear una amplia gama de sabores y texturas con relación a los alimentos que desde la antigüedad se han considerado como los imprescindibles en el consumo de los hogares de los mexicanos. El maíz, el chile, las calabazas y los frijoles, como conjunto de alimentos tradicionales³⁹ ha perdurado a la fecha como alimentos básicos genéricos que han sido preservados desde la era prehispánica hasta nuestros días.

Estos alimentos con el tiempo, se han preparado con una variedad de formas de mezclas y combinación, de distinción de sabores locales y regionales, dada la aclimatación propia de las plantas en la inmensa diversidad de condiciones físicas y ambientales del país, así como su inclusión en nuevas dietas alimenticias que han sido adoptadas e instaladas en América Latina y México, de tal manera que la conjugación de aspectos culturales ha permitido crear y recrear nuevos tipos de alimentos y/o el consumo de los mismos bajo formas distintas de preparación o consumo. En este sentido, A. Bauer plantea que "el modo de consumir algún platillo o bebida.. es capaz de producir la sensación de unicidad o de identificación con un grupo o, incluso una nación."⁴⁰

A manera de ilustrar lo anterior, se puede escoger el caso del maíz, ya que en nuestro país la evolución de su consumo muestra la compleja naturaleza social del consumo de alimentos a través del tiempo. En la actualidad, las transformaciones tecnológicas han permitido lograr la modificación de procesos de industrialización *sui generis*⁴¹, haciendo posible la coexistencia del método tradicional con adaptaciones modernas lo cual hace posible que el consumo popular actual del maíz pueda ser efectuado por medio de una amplia gama de productos y

³⁹ Eric Wolf señala que "Si bien en los primeros albores de Mesoamérica la alimentación consistía en 'hierbas de puerco', esta alimentación fue transformándose, y llegó a componerse esencialmente de maíz, frijoles y calabaza, los tres elementos llamados habitualmente la trinidad de los indios de América"; más adelante al referirse a cada uno de los cultivos menciona al final que otro cultivo indiscutible asociado a los primeros indígenas sedentarios de Mesoamérica fue el Chile, por lo que en total serían cuatro los elementos básicos tradicionales que han persistido desde la época prehispánica hasta la fecha, Wolf E., 1967, *ibid.*, pp.68-70

⁴⁰ A. Bauer, 2003, *ibidem*, p.26

⁴¹ Rubio Manuel, 1997, La industrialización de la harina de maíz y la tortilla, su desarrollo tecnológico en: Torres Salcido G. y Morales M. *Maíz – Tortilla, Políticas y Alternativas*, CIICH, UNAM, Mex., pp.131- 140

derivados tales como diversas calidades de tortillas, tostadas, tamales⁴², atole, fritangas y frituras que son dirigidas al consumo de todos los estratos sociales aunque los de ingreso más elevado efectúan su consumo de manera ocasional o complementaria con otros alimentos industrializados.⁴³

En particular no se puede hablar de frijol sin considerar su relación con el maíz, tanto en el cultivo como en su almacenamiento, comercio y consumo, siempre ha sido coincidente. El Dr. Luis Alberto Vargas, al respecto de la relación maíz-frijol, señala que "los pueblos mesoamericanos encontraron otros recursos que lo complementan [al maíz] desde el punto de vista nutricional. Los alimentos primarios fueron: frijol, calabaza, tomates, jitomates, amaranto, aguacate, huauzontle y la gran variedad de chiles. Tanto el frijol como el amaranto son semillas que tienen la ventaja de compensar las carencias de aminoácidos indispensables del maíz y lograr así una dieta equilibrada, aunque no hubiera otras fuentes de proteínas. La combinación entre cereal y leguminosa, como la que se logra entre el maíz y el frijol, es una de las mejores que ha encontrado la humanidad y puede afirmarse que son un matrimonio perfecto.."⁴⁴

2.1.3.- La identidad Cultural y el consumo de frijol ⁴⁵

El consumo de frijol en México se ha constituido en un elemento substancial de la identidad cultural de la sociedad. Los antecedentes de su utilización como alimento nos remontan a la época del poblamiento de la región Mesoamericana y algunos autores señalan claros indicios de su cultivo en el Valle de México 1300 A. C. (Wolf. E., 1967). No obstante, la permanencia del empleo de un cultivo que sirva de alimento básico a una sociedad dada no está garantizada; la identidad cultural es un proceso dinámico que puede presentar tendencias de signo diferente, que está circunscrito a influencias de hechos históricos, económicos, ambientales, sociales y políticos.

⁴² El primer cronista que detalla el consumo de tamales de maíz con frijoles en la Nueva España es Fray Bernardino de Sahagún en su libro "Historia General de las Cosas de la Nueva España, col. Sepan Cuantos, #300, Ed. Porrúa, Méx. 1975, libro X, cap. XIV citado por Luis A. Vargas, 2003, p. 79 "Comidas y Bebidas de los pueblos mesoamericanos", en Salas Gómez Luz Elena, *ibid*: . "La mujer que sabe bien guisar..y sabe echar masa de los frijoles cocidos en la masa de los tamales."

⁴³ Torres Salcido G. y Morales I M., 1997, *Ibid* , pp. 9-25

⁴⁴ Vargas, Luis Alberto, 2003, "Comidas y Bebidas de los pueblos mesoamericanos", en Salas Gómez Luz Elena, 2003, *Educación Alimentaria, Manual Indispensable en educación para la salud*, ed. Trillas, Méx. *ibid*, p.75

⁴⁵ En este caso cuando nos referimos a la acepción simple de frijol, se identifica con las especies *Phaseolus* en la que predomina la *P. Vulgaris*, que son originarias de Mesoamérica; otras variedades locales y que también junto a la *P. Vulgaris* fueron introducidas a España después de la conquista son: la *Phaseolus coccineus* (ayocote), *P. Lunatus* (frijol lima), *P. Polyanthus*. En cambio, otras variedades de leguminosas alóctonas que fueron traídas por los españoles y se adoptaron y cultivan hasta la actualidad en el continente americano fueron: *Pisum sativum* (guisante), *lens esculenta* (lenteja), *Vicia ervilia* (alverja), *V. faba* (haba), *V. Monanthos* (algarroba), *V. Narbonensis* (alverjón y *Vigna sinensis* (alubia), Hernández dez B Esteban y Lora González. Ángel, 1996, *ibid*. Pp. 198-199.

Toda vez que la identidad cultural de una población dada, se genera y desarrolla tiende a someterse a un proceso creativo y acumulativo de bienes o productos culturales y de enriquecimiento permanente de valores sociales.

De tal manera, valores sociales contenidos en bienes culturales, que relativamente fueron importantes en algún momento pueden caducar y dejar de serlo por los cambios en el entorno o por fenómenos sociales de tipo endógeno; en contraste, otros bienes culturales pueden ser preservados en términos relativos. Estos últimos originalmente pudieron ser causados por ciertas condiciones y factores naturales pero más tarde fueron o son susceptibles de ser transformados, recreados e inclusive pueden llegar a lograr mayor relevancia social en la medida que se les reconoce la valía de otros atributos sociales.

Para la sociedad mexicana esta leguminosa ha sido trascendental en la nutrición alimentaria a través de los siglos, porque contiene alrededor de un 19% de proteína vegetal, característica que lo ha preservado como uno de los alimentos importantes en la ingesta nutricia proteínica para la mayoría de la población. El frijol al igual que los otros alimentos básicos como el maíz sigue siendo de los más característicos dentro de la identidad cultural alimenticia del pueblo mexicano.

Por ejemplo, en la época posrevolucionaria, más allá de la política y lo social el nacionalismo revolucionario fue desarrollado también como concepto cultural que tuvo un profundo auge y ahondaba en la búsqueda de raíces autóctonas culturales. Así se entiende que en 1946, haya salido a la luz pública, el primer libro sobre cocina mexicana de Josefina Velásquez en el que aparecían guisados con frijoles y se exaltaba a "los alimentos populares como expresión gastronómica de la identidad nacional"⁴⁶

El papel del Estado también reafirmó la preponderancia del frijol como uno de los alimentos básicos de la población. Cuando se daba el auge de este proyecto cultural nacionalista se gestó la ampliación y fortalecimiento de los instrumentos de política pública para garantizar el acceso a alimentos baratos a través de un sistema de abasto popular nacional que fue la Compañía Nacional de Subsistencias Populares, CONASUPO. Es decir, la intervención económica del Estado mediante garantizar precios relativos al frijol, al maíz y otros productos y atender un sistema de distribución nacional integrado, conllevó al afianzamiento del frijol con un papel preponderante en el patrón de consumo alimentario del país.

La conservación de la condición del frijol como símbolo e imagen de alimento tradicional no se contradice con los cambios en la magnitud de su consumo, en las variaciones de la ingesta per cápita y en la evolución de sus formas de presentación. El consumo de ciertos alimentos tradicionales⁴⁷ como el frijol y su

⁴⁶ Velásquez de León, Josefina, 1946, *Platillos Regionales de la República Mexicana*, ed México

⁴⁷ Una lectura sobre la recreación de las tradiciones culinarias regionales es Oseguera parra D., Globalización, alimentos e identidades culturales, en León López Arturo et al, 1999, *Cultura e Identidad en el Campo latinoamericano, Globalización ¿para quién? ¡Por un desarrollo global incluyente! Vol. I*, ALASRU-UAM-Xochimilco pp.283-301. Otra visión en la que se considera la posible pérdida de los alimentos de

relación con la cultura gastronómica mexicana han evolucionado dada su naturaleza social proveniente de un espacio y de un pueblo, pero sin perder su carácter vinculante y decisivo en la conformación y recreación de una identidad cultural aún a pesar de los propios efectos de la globalización sobre la identidad de los pueblos y naciones.

Al respecto, Nestor García Canclini señala los efectos que reviste el proceso de globalización sobre la identidad cultural de la manera siguiente: .."Como el pasaje de las identidades modernas a otras que podríamos nombrar, aunque el término sea cada vez más incómodo, como posmodernas. Las identidades modernas eran territoriales y casi siempre monolingüísticas. Se fijaron subordinando a las regiones y etnias dentro de un espacio más o menos arbitrariamente definido, llamado nación, y oponiéndola (bajo la forma que le daba su organización estatal) a otras naciones. Aun en zonas multilingüísticas, como en el área Andina y en la Mesoamericana, las políticas de homogeneización modernizadora escondieron la pluriculturalidad bajo el dominio del español y la diversidad de formas de producción y consumo dentro de los formatos nacionales.

En cambio, las identidades posmodernas son transterritoriales y multilingüísticas. Se estructuran menos desde la lógica de los Estados que de los mercados; en vez de basarse en las comunicaciones orales y escritas que cubrían espacios personalizados y se efectuaban a través de interacciones próximas, operan mediante la producción industrial de cultura, su comunicación tecnológica y el consumo diferido y segmentado de los bienes. La clásica definición socio-espacial de identidad, referida a un territorio particular, necesita complementarse con una definición socio-comunicacional".⁴⁸

Al plantear dicho autor, un cambio en la metamorfosis de las identidades sociales se establece una relativización del aspecto cultural basada más en la forma de posesión y apropiación de los bienes culturales que de los mecanismos de reproducción de dichos bienes a través de la recreación de nuevas formas de identidad con base en las variaciones del comportamiento social de consumo. Es decir, la modificación de la naturaleza social que determina el consumo ante los cambios en su entorno es dinámica, y logra adaptar y recrear la identidad con base en dichos bienes culturales transformados.

En resumen, los elementos fundacionales de la identidad cultural no son estáticos sino que también son comprendidos en el devenir de las transformaciones de la sociedad. De tal modo, la naturaleza social del consumo del frijol como alimento básico le permite ser dinámico y adaptarse a las nuevas circunstancias que impone el proceso globalizador.

carácter tradicional ver: Torres Torres F., coord., 1997, *Dinámica económica de la industria alimentaria y patrón de consumo en México*, IIEC-UNAM pp.146-148

⁴⁸ Es importante acotar que con relación a las identidades posmodernas señaladas, el autor considera necesario plantear su concepto de posmodernidad.." no como una etapa totalmente distinta ni sustitutiva de la modernidad, sino como un desarrollo de tendencias modernas que se reelaboran en los conflictos multiculturales de la globalización", García Canclini N., *ibid*, p. 47

El frijol como alimento y como bien cultural es transformado y pese a las variaciones en el consumo permanece como uno de los elementos centrales en el ámbito alimentario de la identidad cultural del ciudadano-consumidor mexicano, como lo veremos en los subsecuentes apartados.

2.2.- Las tendencias en el patrón de consumo alimentario en América Latina

En un estudio pionero sobre las empresas transnacionales y su papel en la agricultura y los alimentos en América Latina relativo al período de los setenta, se señalaba entre otras cosas que en la región latinoamericana existían tres rasgos principales del sistema alimentario: *el primero* se refería a que existía una diferenciación acentuada en el consumo de alimentos por estratos sociales de ingreso; *el segundo* que el patrón de consumo alimentario de los países industrializados había sido adoptado por los países de la región, en la que se daba predominio a la proteína animal respecto a la vegetal y *tercero* que la intervención y papel de las empresas transnacionales agroalimentarias estaba vinculada a cambios en el consumo de alimentos con base en la expansión de los alimentos preparados e industrializados pero que ello no había repercutido en un mejoramiento nutricional de la población sino al contrario, dada la propagación de productos chatarra en el mercado de alimentos asociada a su difusión publicitaria ello había ido en perjuicio de la cultura nutricional de la población⁴⁹.

Green R., otro especialista sobre el sistema alimentario mundial señala que después de la posguerra han existido tres etapas en la evolución de la oferta alimentaria de los países industrializados que han repercutido en los países en desarrollo. En la *primera etapa*, que cubrió hasta los fines de los cincuenta, existía una estructura de consumo piramidal con tres segmentos de consumidores, los altos, los medianos y los de bajo ingreso que ocupaban la base piramidal.

Una *segunda etapa* se refiere al período comprendido entre los sesenta y los setenta, en la que el desarrollo de estratos sociales medios expandieron el área intermedia de la estructura de consumo y por lo tanto dicha estructura adoptó una figura romboidal. La *tercera etapa* que apenas inició en los ochenta se basa en la instauración de una estructura de consumo diferenciada y de calidad lo cual adopta una forma matricial; dicha forma resuelve la satisfacción de las necesidades alimenticias a todos pero según sus grados de diferenciación de producto, de calidad y de precios, los consumidores de los diversos estratos sociales de ingreso bajo, medio y altos encuentran productos distintos con precios diferentes y la estructura de mercado se adapta a su perfil propio de consumo⁵⁰

⁴⁹ Arroyo G, Rama R. y Rello F., 1985, *Agricultura y Alimentos en América Latina, el poder de las transnacionales*, UNAM-ICI, México pp.99-103

⁵⁰ Green R, 1990, *La Evolución de la Economía Internacional y la Estrategia de las Transnacionales Alimenticias* en Rev. Comercio Exterior, vol.40, #2, Mex., pp-98-100

En la década de los noventa, permaneció y se profundizó esta diferenciación matricial del mercado y se reflejó en el consumo social de alimentos. Aún en su presentación como producto *fresco*, existen variadas formas de diferenciación en su proceso de elaboración hasta su entrega a las manos del consumidor que hace posible que existan distintas estructuras de precios.

Por ejemplo, la diferenciación reside en sí el producto *fresco* ya no sólo se distingue por el lugar de origen, la variedad de producto o la temporada de cosecha, sino también el grado que presenta de inocuidad (es decir, que no posea contaminación nociva de algún agente que ponga en riesgo la salud humana); el grado de limpieza o de lavado para su fácil e higiénica utilización en la alimentación; si fueron cultivados con agua potable o reciclada; si hubo empleo de agroquímicos o no), si todo ello tiene certificación y es susceptible a ser monitoreados bajo sistema de control de análisis de riesgos, etcétera.

De acuerdo con el desarrollo de los mercados, otras formas de diferenciación de los nichos de mercados es, sí son productos agrícolas de variedades *criollas, híbridas o transgénicas*; si los productos fueron elaborados directamente con mano de obra campesina ("*Trato Justo*") o fue producido por grandes empresas; si cumplen con un *sello ecológico* (su producción no daña al medio ambiente) o si alcanzan la categoría de productos *orgánicos* (certificando el uso exclusivo de los insumos naturales utilizados y su procesamiento).

En términos de diferenciación en productos de la industria manufacturera de alimentos y bebidas, la amplitud del rango de precios es mayor según marcas de prestigio; variedad de calidades según insumos empleados; tipos de presentación; productos con marca y genéricos o *marca libre* o por ejemplo, si fue realizado o no en base a las normas estipuladas para obtener un certificado de norma de calidad ISO 9000.

Para el caso de granos de leguminosa como lo es el frijol, la calidad del agua es importante pero no determinante, no obstante, el producto en grano, se requiere distinguir según la limpieza; la uniformidad morfológica y tamaño del grano; el grado de humedad; el tipo de empaçado; formas de presentación; en el caso del frijol procesado se distingue según calidad de enlatado; en presentación al vacío; en pasta o en polvo.

2.2.1.- El consumo alimentario transnacional

Por otra parte, el autor español J. Sanz Cañada, establece que en los últimos años la tendencia en el consumo alimentario ha sido en dirección a conformar un modelo cuyo eje central es el denominado alimento-servicio, cuyo concepto presenta las siguientes características: elevado nivel de transformación, durabilidad, alta incidencia de la diferenciación y de la marca, incorporación de altos niveles de normalización y de información, utilidades procedentes del

envasado, adaptación a las economías de tiempo, importancia de los criterios nutricios y de salud e incluso dimensión social.⁵¹

Otro elemento coadyuvante al vertiginoso proceso de transnacionalización agroalimentaria lo ha representado el crecimiento de gigantescos conglomerados de distribución comercial que abarcan al interior de los países tanto industrializados como en vías de desarrollo a una porción cada vez más importante de la comercialización interna a través de las políticas establecidas por los hipermercados y de las tiendas de autoservicio.⁵² Las políticas de promoción de descuentos en precios, su peso en el mercado para la compra a nivel de mayoreo y su inversión en la publicidad, tiende a ser un efectivo instrumento de orientación en el consumo. Inclusive, la acción de los grandes conglomerados comerciales acentúa presiones adicionales en la competencia del mercado de alimentos procesados a través de la incorporación de productos genéricos "de marca libre" (también denominadas "marcas privadas" del detallista) lo cual hace que las corporaciones transnacionales reduzcan precios de sus productos.

Este fenómeno de competencia entre las transnacionales alimentarias y los conglomerados detallistas expresada entre productos de marcas de prestigio y las marcas libres, ha tenido un formidable impacto pues en un reciente estudio de la consultora internacional AC Nielsen⁵³, se indica que en un estudio que abarcó 36 países en el mundo (dónde se genera el 65% del PIB mundial), señala que a nivel del conjunto, uno de cada seis productos de consumo empacados vendido fue de marca *libre*. El valor total de las ventas en 36 países y 80 categorías de productos fue de alrededor de US \$85 mil millones y el incremento anual promedio (ponderado) de ventas de productos *libres* fue de 4% en el año de 2003. En particular, el subconjunto latinoamericano representativo fue de 6 países⁵⁴ observando un crecimiento anual de 16% en el mismo año, que fue muy importante. Dentro del segmento de alimentos marca libre destaca por su dinamismo: el Yogurt para beber, bebidas energizantes, alimentos "listos para comer", aceite comestible y lácteos.

Otra es la acción ejercida por la importante influencia cultural del sistema de franquicias alimentarias de carácter transnacional que al ser símbolos de estatus social y de modernidad, impactan con su mercadotecnia de manera decisiva en la psicología del consumidor. De tal manera, la franquicia de café Starbucks incluyó en sus índices de menús, el café orgánico o café con leche *light*, etc., o bien la franquicia de Burger King y de Mc Donalds incorporó menús de *comida ligera* o de *bajas calorías* o *con bajo contenido de colesterol* (mediante uso de carne de pavo

⁵¹ Sanz Cañada J., 1997, El Sistema Agroalimentario Español. Cambio Estructural, poder de decisión y organización de la cadena alimentaria, en Gómez Benito, y González Rodríguez, J.J. *Agricultura y Sociedad en la España Contemporánea*, Madrid, Centro de Investigaciones Sociológicas y M.A.P.A.,

⁵² Sanz Cañada J., 1997 Articulación espacial..., op cit.

⁵³ AC Nielsen, 2003. *El poder de las marcas privadas*, mimeo

⁵⁴ Argentina Brasil, México, Chile, Colombia y Puerto Rico

y de pollo, etc.. Ello satisfizo un nicho de mercado de una reducida clientela, además de provocar reacciones generales principalmente de un público de ingresos medios, ávido a estar a la *moda*, lo cual inclusive suele repercutir en ulteriores cambios de la dieta alimentaria de clientes provenientes de otros segmentos del mercado.

Al final, este tipo de interacciones entre los conglomerados comerciales y las transnacionales de alimentos conllevan cambios favorables en los precios relativos y mayor acceso de la población al patrón de consumo alimentario urbano inducido por ambos tipos de empresas. Sin embargo, los cambios de hábito de consumo alimentario no pueden ser atribuidos a uno o dos factores causales derivadas de las empresas.

En el último tercio del siglo XX, los efectos del desarrollo económico vinculado a la lógica urbanizadora, provocaron la inserción creciente de la mujer en el mercado laboral, originando la transformación en la división de trabajo familiar y sobre todo del tiempo social ocupado en actividades familiares. El menor tiempo en la preparación de las comidas fue una exigencia social que impactó en la rearticulación ocupacional de los miembros de la familia.

Al reducirse el tiempo disponible de la mujer trabajadora para su familia y al ser principal agente cohesionador y transmisor cultural familiar, ello repercutió, entre otros aspectos, a que las familias presenten modificaciones en conducta social, de hábitos ocupacionales y de consumo entre los miembros familiares. En las últimas dos décadas del Siglo XX, la expansión del sector servicios como actividad económica preponderante y el crecimiento vertiginoso de economía informal, particularmente en los países en desarrollo, influyó en forma decisiva para el ingreso masivo de las mujeres de familias pobres a las actividades económicas.

Esto elevó la presión social para generar nuevos hábitos familiares en la reducción de tiempo en la preparación de alimentos e inclusive disminuyendo las posibilidades para efectuar la comida dentro del hogar (optando por comer en la calle). No menos importante, fue el papel de la búsqueda conciente de la mujer por tener una mayor participación activa en las actividades económicas, sociales y políticas, lo cual influyó como un factor cultural importante que posibilitó los cambios producidos en la familia y su consumo alimentario.

Los períodos de crisis y recesión económica acentuaron estos cambios en la familia de escasos ingresos por la necesidad de la multiactividad económica para la sobrevivencia familiar o el afán de preservar el status quo de las familias de bajos y medianos ingresos.

Aunado al cambio de rol de la mujer dentro de la sociedad y los cambios acontecidos en el campo cultural familiar, la adopción del patrón de consumo alimentario de tipo urbano coincidió en el tiempo, con la creciente preponderancia de las enfermedades asociadas a la ingesta excesiva de alimentos ricos en carbohidratos y deficiente valor nutricional, como lo son: la obesidad, la diabetes y

los males cardiovasculares (de enfermedades de la presión sanguínea y de problemas cardíacos).

Es obvio, que en este trabajo, no se plantea la presencia de relaciones causales lineales o directas (urbanización - preponderancia de mujer trabajadora - desintegración familiar - mala dieta alimentaria - enfermedad) que puedan ser usadas de forma mecánica y sesgada para argumentar conclusiones de tinte neoconservador (la solución es que "la mujer regrese al hogar y a la familia" o aberraciones por el estilo); aquí, se manifiesta simplemente las dinámicas y se comprenden como fenómenos sociales, culturales y de salud humana vinculados de forma compleja que a veces concurren en el tiempo, están asociados pero no actúan de manera lineal ni mecánica sino caótica en las que actúan tendencias y contra tendencias en un lapso determinado.

Paradójicamente, los problemas de obesidad y mala nutrición, se acentuaron en la población de escasos y medianos ingresos debido a los altos precios relativos y falta de accesibilidad a una buena alimentación, carencia de cultura nutricia y la predominancia del consumo de alimentos de fácil y rápido consumo pero con alto contenido de grasas, carbohidratos y azúcares (se considera que el 10% de la población estadounidense, o sea 30 millones, padecen problemas de obesidad).

Generalmente, este tipo de alimentos conlleva considerables campañas de mercadotecnia, que inducen a su consumo por ser símbolos de estatus y de modernidad además de que son de instantánea o fácil preparación y se emplea menor tiempo además de vincularse con el incremento del consumo de alimentos y bebidas con alto contenido calórico en la calle, debido a la necesidad de soportar la extensa jornada de trabajo urbana diaria que precisa la economía informal y la multiactividad económica.

En contraste, en la década de los noventa, las tendencias hegemónicas en el consumo alimentario de los países industrializados se expresaron mediante la irrupción de innovaciones técnicas de nuevos productos inocuos procesados (adopción de latas de aluminio sin costura de plomo; utilización de sustancias químicas menos dañinas o su empleo más reducido en el manejo de conservadores en los alimentos procesados, etc.).

En el caso del mercado selecto de alimentos *frescos* con calidad máxima fue el de mayor cotización, planeado para ser de tipo elite, identificado con los segmentos sociales de ingresos más elevados, que poseen más cultura y conocimiento nutricional e influidos bajo la mercadotecnia dominada por el sofisticado culto a la esbeltez física asociada al estereotipo estético humano occidental (tipo *WASP - White American Social Power-*, que es equiparable a los prejuicios sociales de la era victoriana o bien a los preceptos raciales de los nazis alemanes sobre la estética aria de los años treinta del siglo XX).

En cambio, los estratos sociales de bajos y medianos ingreso pasaron a conformarse con la adopción del convencional y urbanizado del clásico patrón de alimentos industrializados, de tipo *Fast Food*, con alto contenido de grasas,

carbohidratos y azúcares y con un eventual y marginal acceso a mercados de alimentos frescos de productos equivalentes pero de inferior calidad. Cabe destacar, que el crecimiento de estratos sociales medios en áreas urbanas de países en desarrollo, ha generado el crecimiento incesante de nuevos alimentos, procesados, de mayor valor agregado en todo el mundo. En particular, el Servicio Exterior para la Agricultura de los EE.UU. calcula que cada año salen al mercado alrededor de un promedio de 12 mil nuevos productos alimenticios.⁵⁵

Al final de la década de los noventa, frente a los problemas derivados del incremento de la obesidad en la población, tanto en los países industrializados como los en desarrollo, se generalizaron las modificaciones en el patrón de consumo vinculados a una nueva oferta de alimentos y bebidas de bajo contenido de carbohidratos o carentes de otros ingredientes de riesgo para la salud, en su elaboración y sobretodo con gran proporción de fibras y aditivos energizantes.

David Brooks, en una semblanza del nuevo grupo social emergente de los noventa en los EE.UU., de ingresos elevados, que se han trasladado a re-habitar los pueblos antiguos y convertirlos en remozados suburbios residenciales cercanos a las grandes ciudades, hace detalladas referencias respecto a su alimentación:

..“La tienda de ultramarinos de siempre ha dado paso a un supermercado Fresh Fields. Cuando cruzas el umbral empujando el carro, entras en el epicentro del Hippismo Suburbano tan característico del nuevo Wayne [pueblo suburbano tradicional en Pensilvania] y tan ajeno al antiguo. El visitante se enfrenta a un gran rótulo que anuncia *"Número de productos orgánicos del día: 130"*. Es como un barómetro de la virtud. Si vienes un día en el que Fresh Fields solo ofrece sesenta, te sientes engañado, pero cuando la cifra supera el *centenar*, puedes recorrer los pasillos con toda confianza moral y contemplar la infinita variedad de coles como Kale y bok choy, de las que los miembros de las viejas familias nobles jamás habrían oído olvidar... los clientes suburbanos pueden pasearse entre brotes de rábanos, contenedores de arroz integral y basmati, frascos de raíz fo-ti en polvo, jabones de esencia, hongos "mayas", tintes de cabello natural, enjuagues con aceites de árboles y galletas de perro integrales, deleitándose en el reflejo de sus comportamientos saludables”..⁵⁶

Por otro lado, el ejemplo más fehaciente y lucrativo de este cambio de patrón de consumo por alimentos y bebidas se evidencia en el simple reemplazo del refresco de sabor con gas (de alto contenido de carbohidratos) por el consumo diferenciado, según marcas comerciales, de simple agua potable embotellada (siendo las predilectas de la población de altos ingresos las europeas e importadas) o bien de la reciente introducción de botellas de PET de 350 ml de

⁵⁵ FAS-USDA, 2002, *Economic Growth and New Middle Class Consumers in Developing Nations* Remarks of Mary Chambliss, Acting Administrator, Foreign Agricultural Service, U.S. Department of Agriculture, Crystal City, Virginia, February 21, 2002

⁵⁶ Brooks, David, 2002, *Bobos* en el paraíso*, Ed. Random House Mondadori, Col. De Bolsillo, España *Bourgeois Bohemians, p.74

agua potable simple o mineralizada ligeramente saborizada a frutas como la naranja, el limón, la mandarina, etc.

Además del retorno a los alimentos y bebidas simples y naturales, otra vertiente de la cultura para consumir alimentos sanos fue la generación de los productos industrializados *dietéticos* o de *bajas calorías*, en su mayoría utilizan isoglucosas naturales distintas al azúcar de caña así como de una amplia variedad de edulcorantes sintéticos entre los que sobresale el aspartame. El consumo de estos nuevos productos residió en una nueva influencia cultural realizada a través de la divulgación de ciertos fundamentos científicos pero realizada bajo una difusión masiva de literatura pseudocientífica que abogaba por el cambio de alimentos *más sanos*. Entre éstas, fue importante la difusión de dietas como la del "Dr. Atkins" (cuyo libro fue Best Seller en Norteamérica durante mediados de los noventa), las cuales permiten consumir todo tipo de alimentos, siempre y cuando, se considere y se aplique el riguroso control sobre las calorías susceptibles a ser quemadas en el caso particular de cada persona sujeta a dicho tratamiento.⁵⁷

De forma directa e indirecta en amplios segmentos de la población, se promocionó y justificó el contenido de edulcorantes sintéticos y de jarabes de alto contenido de fructuosa (HCFS con siglas en inglés) en gran parte de los alimentos industrializados que precisan el sabor dulce. Además, ya no sólo se trataba de productos dietéticos específicos (tipo Slim Fast) dirigido a un selecto grupo de personas bajo tratamiento sino que fue una completa y nueva generación de alimentos industrializados denominados "saludables".

Ante la búsqueda de reducir el sobrepeso y la obesidad, dado el temor por el creciente riesgo de ocurrencia de dolencias de diabetes o cardiovasculares, estos alimentos fueron ganando terreno y se han popularizado sobretodo por la inducción generada por la mercadotecnia dirigido a los estratos sociales de alto y mediano ingreso que sin alcanzar el adecuado balance nutricional, su preocupación gira sobre cómo efectuar una menor ingesta de carbohidratos y más fibra, que haga posible "esbeltez en la figura humana". Sin embargo, estas líneas de productos que en promedio son de un 25% a 30% más caras que las convencionales, en principio han sido dirigidas al nicho de mercado de personas mayores de 45 años, de mediano y alto ingreso, quienes poseen cierta estabilidad económica y presentan en la madurez de su vida, mayor preocupación por su futura salud.

En la actualidad, los productos de punta en el mercado alimentario dirigido a los estratos de elevado y mediano ingreso conforman una nueva generación de alimentos saludables *enriquecidos*. No basta el uso de aditivos alimentarios atractivos que se presuman inocuos o de fácil manejo, versatilidad en la presentación e inducción al consumo; ahora se precisan combinaciones que redunden en una aparente mayor calidad en la ingesta de alimentos. Más allá de

⁵⁷The Economist, 2004, *Atkins fad has fat chance of lasting*, reportaje electrónico de The Economist Intelligence Unit

estratos sociales, algunos indican que este tipo de productos ahora se demandan por el 87% de los hogares dónde la mujer trabaja y es evidente que la existencia de nichos de mercado diferenciados permite aún a la mujer trabajadora de escaso ingreso poder consumir este tipo de productos con calidades diferenciales.⁵⁸

El mercado global de alimentos enriquecidos se expandió en los últimos años pues fluctuó entre los 30 y los 40 mil millones de US\$ dólares en el lapso 1998-2002.⁵⁹

Es claro que en este nuevo nicho de mercado, la síntesis química de los sustratos contenidos en alimentos simples y naturales, primero restan los nutrimentos, luego se adicionan vitaminas añadidos a componentes químicos suavizadores de texturas, concentradores de sabor y color, lo cual hace que los procesos de industrialización de alimentos contengan un componente químico de mayor valor agregado asociado a rendir mayores ganancias a los consorcios químico-farmacéuticos.

Sin embargo, inclusive en estos negocios de grandes compañías, también hay fracasos y "propiedades aditivas" en los alimentos que no son comprobadas por lo que no todo es ganancia, y algunos proyectos de las empresas trasnacionales alimentarias fracasan, se reciclan y posteriormente vuelven bajo otras modalidades en cierto tiempo. En algunos casos, los suplementos alimenticios dietéticos pueden tener resultados adversos a la salud de cierto tipo de consumidores (debido a la premura de entrada al mercado, lo cual acarrea falta de tiempo y suficiencia para observar resultados) representando riesgos de fracasos en el mercado.

Después de revisar intentos infructuosos anteriores, los grandes corporativos trasnacionales alimentarios y farmacéuticos en la primera década del siglo XXI tienen planeado relanzar al mercado una generación de productos combinados de alimentos y fármacos (*phood* en inglés) que tiene un valor exclusivo como segmento de mercado, de alrededor de 1.1 billones de US\$. Inclusive, se estima que la sección de productos manufacturados de alimentos de *bienestar y salud* pasará de ser del 1% al 10 % de la oferta total de productos de las empresas trasnacionales alimentarias en la próxima década del siglo XXI.

El mercado de este nuevo tipo de alimentos modificados aunque marginal y caro (por el proceso de investigación y validación de resultados científicos que en

⁵⁸ Oscar Velásquez, Director Comercial de México de AC Nielsen, señala que existe un cambio de hábitos de compra de algunos alimentos entre mujeres que trabajan y las que no, por ejemplo, los productos "cero grasa" y de "alta fibra" se consumen en 87% de los hogares en los que la mujer está incorporada al mercado de trabajo, Véase reportaje de Juan Carlos Orozco, *Transforman mujeres hábitos de consumo*, en sección financiera del periódico Reforma, México, febrero 11, 2004

⁵⁹ datos estimados de las consultoras Euro monitor y Thompson Financial Datastream, publicados en infografía en el artículo de Ball Deborah, 2004, *Nestlé sigue receta saludable para el crecimiento* artículo periodístico de The Wall Street Journal", publicado el 2 de marzo de 2004 en el periódico Reforma de la Ciudad de México, D.F.,

promedio puede ser de 5 a 7 años para aprobar un nuevo producto) es demasiado atractivo dada la gravedad de los escenarios de población con padecimientos ocasionados por la mala nutrición y la obesidad. Por ejemplo, en el año 2000, se calculaba 177 millones de personas en el mundo con problemas de diabetes pero en el 2030 se estima la cifra mundial de alrededor de 370 millones de personas con esta enfermedad.

Al comentar algunos ejemplos de visionarios "alimentos-fármacos", un reportaje periodístico explica que por más descabellados parecieran en algún momento, ahora se han convertido en nichos de mercado atractivos, rentables y populares debido a la inducción a su consumo efectuada por las nuevas *industrias culturales* creadoras de la *efervescencia social* relativa a la *alimentación saludable y ejemplo de ello son*: barras de cereal procesado con carbohidratos que son absorbidos de forma más lenta y satisfacen a la gente de manera más inmediata; Yogures que faciliten la digestión, etc. No obstante, en su cartera de inversión, las transnacionales alimentarias todavía tienen productos más ambiciosos. Por ejemplo, NESTLE tiene proyectos como: a) *BG-3* fibra soluble que reduce la absorción de glucosa y estimula la sensación de saciedad y puede combinarse con otros productos para la diabetes b) *Acticol*, extracto de plantas que reduce el colesterol y puede ser utilizado como ingrediente para helados, barrita de cereal y pan c) *chicles y caramelos* con ingredientes anticaries (proyecto conjunto con COLGATE-PALMOLIVE) y de blanqueo de dientes d) *agua embotellada con isoflavones*, sustancias derivadas de la soya, útiles para tratamientos contra la osteoporosis.⁶⁰

Más allá de que estas invenciones sean realidad, en todo caso, habría que reconocer que los cambios culturales, las nuevas dietas alimentarias y la predominancia de enfermedades asociadas a la obesidad y a la deficiente nutrición tiende a ser cada vez más un problema de salud pública y por ser de tipo epidemiológico deberán, tarde o temprano a ser objeto de mayor atención por parte del Estado para su regulación, mediante el diseño y ejecución de nuevas políticas públicas de salud y más específicamente relacionadas con aspectos de índole nutricia.

En los EE.UU., ahora se implementan programas de extensión cultural sobre la población pobre respecto a la necesidad de reemplazar una dieta de bebidas gaseosas y comida rápida con alimentos cocinados en la casa, frutas frescas y vegetales.⁶¹ Aunque es poco probable que el convencimiento producido por un ciclo de charlas resuelva problemas nutricios propiciados por la incapacidad de poder adquisitivo y la falta de acceso a los alimentos frescos y nutritivos por parte de la población pobre y migrante en los EE.UU.

⁶⁰ Ball Deborah, 2004, *ibidem*

⁶¹ Entrevista a Adam Drewnowski, profesor de epidemiología de la Universidad de Washington, en *Los pobres en EE.UU. son más propensos a la obesidad por mala alimentación* en sitio web de CNN en Español del 18 de marzo de 2004

Bajo tal contexto globalizado en el que imperan las tendencias de la moda relativa a la *alimentación saludable* y de productos alimenticios enriquecidos, el frijol como alimento puede ser una aportación y ser acorde a las recientes invenciones sensoriales, dando vigencia a su utilidad como un alimento para la sociedad, veamos las razones que sustentan estas afirmaciones.

2.2.2.- La evolución del consumo mundial del frijol

En el orbe, el frijol es el nombre genérico de un conjunto de variedades en la que predominan las familias de *Phaesolus*, *Vicia*, *Vigna* y *Pisum sp*; esta leguminosa siempre ha conservado un papel de primera importancia como cultivo básico de larga tradición en el ámbito mundial, sobretodo en los países en desarrollo; su amplia variedad y adaptabilidad edafoclimática en tierras medias y altas (respecto al nivel del mar), sus características fisiológicas y su gran valía nutricia la hizo indispensable para la mayoría de la población rural, además, que su uso combinado y/o complementario con otros productos alimenticios por lo cual, siempre ha tenido un lugar relevante en las cocinas populares.

En particular, la asociación del frijol con el maíz en Mesoamérica, fue crucial en la sedentarización humana mediante el desarrollo de la agricultura como eje del progreso civilizatorio y cultural al nivel continental. La simbiosis del maíz y el frijol no solo reside en su cultivo asociado sino también en las múltiples presentaciones culinarias en las que se mezclan o se acompañan. Es de señalar que en este trabajo relativo a los cambios en el consumo alimentario, en la redacción no se hace referencia al binomio maíz-frijol solo por cuestión de economía de espacio y lectura pero quede comprendido el reconocimiento pleno a su relevancia en los cambios sociales y culturales en el consumo alimentario.

El frijol sufrió un gran impacto al nivel mundial durante el siglo XX en el mundo. De haber sido un cultivo campesino principalmente de autoconsumo y de ser sembrado en forma asociada o intercalada con otros cultivos, pasó a ser un monocultivo intensivo comercial que requería del uso de nuevas variedades mejoradas dependientes de agroquímicos y de riego. Ello hizo que se dispararan los diferenciales de productividad, costos productivos y falta de correspondencia entre lo ofertado y lo demandado en materia del consumo de frijoles, ya que aumentó la distorsión provocada por la afluencia de variedades de frijoles en lugares de poca demanda al mismo tiempo que empezaron a existir déficits por la pobre oferta y la gran demanda en ciertos lugares. Fue claro que el diferencial de productividad económica fue a favor de las variedades de monocultivo comerciales de corto ciclo, uso de riego y agroquímicos que fueron lideradas principalmente por los países exportadores netos como los Estados Unidos, Argentina, Sudáfrica, etc.

En los países en desarrollo, principales consumidores de frijol, otro elemento que influyó fue la modalidad de intervención económica del Estado. A través de las políticas públicas se promovió el cultivo, se subsidiaron los costos productivos, de

almacenamiento, transporte y venta detallista mediante instituciones oficiales, empresas paraestatales, etc. Cabe mencionar que la intervención oficial en materia de precios, coadyuvó a la regulación del equilibrio de la oferta y la demanda interna principalmente en los países en desarrollo donde mediante subsidios se apoyó a la cadena productiva así como también hubo apoyos en la comercialización.

Al ser, los países en desarrollo, los principales consumidores de esta leguminosa y al tener políticas de estímulo al cultivo en la mayoría de países consumidores, el comercio mundial del frijol mostró un nivel mínimo en términos relativos (respecto a otros productos) a lo largo del siglo XX. A su vez, ello trajo secuelas, pues provocó rigideces en la oferta que en la práctica hicieron que al sostener artificialmente bajos precios relativos al consumo, se distorsionara el mercado y se desincentivara la productividad económica del cultivo.

La disponibilidad del frijol barato a los estratos sociales de bajos ingresos formaba parte de la regulación estatal que le otorgaba trato como *bien salario*, para alcanzar estabilidad de precios y en el costo de la canasta básica utilizada usualmente en la negociación salarial. No obstante, esta inducción oficial al consumo era limitada pues carecía de ofertar la calidad y variedad socialmente demandada por la población.

Esto implicó merma de calidad, que a la postre contribuyó a la depreciación del valor social del frijol pese a ser un alimento con gran valor nutricional. Su imagen como alimento ancestral y ahora barato para pobres, principalmente en los países en desarrollo, hizo que poco a poco perdiera atractivo frente a los modernos, bien empacados y publicitados alimentos industrializados del nuevo patrón de consumo alimentario urbano en donde es hegemónica la proteína animal⁶². En consecuencia, la caída del consumo per cápita de frijol fue producto de la conjunción de variados factores inmersos dentro de la transformación del consumo social alimentario a lo largo del siglo XX y no meramente un problema de variación de precios relativos o de la inevitable adopción de la nueva dieta alimentaria urbana.

Sin embargo, la suerte del consumo de esta leguminosa aún no está echada y existen otras circunstancias y elementos que atenúan o contravienen hacia la disminución de su consumo, que asumen un carácter de contra tendencia. Algunos son los siguientes:

En primer lugar, en las últimas dos décadas del siglo XX, la oferta y demanda mundial de frijol fueron influenciada por los cambios sociales y económicos provocados por la crisis internacional de la deuda en los ochenta y de carácter financiero en los noventa. La aplicación de políticas de shock económico y de ajuste monetario, y más tarde las medidas de estabilización macroeconómica

⁶² Es decir, el conjunto de productos cárnicos y lácteos no se reduce al filete de res o a la pierna de pollo que pueden actualmente ser restringidos temporalmente por fenómenos epizooticos como la enfermedad de las vacas locas o la influenza aviar derivadas de las fallas sanitarias en la globalización.

significaron para la mayoría de los países en desarrollo, el comienzo de la liberalización económica en las que se incluyeron un cóctel de medidas entre las que destacaron la apertura comercial; la desincorporación de las empresas públicas, la privatización de algunas y el retiro de la intervención estatal en los precios del mercado, eliminando o reduciendo los subsidios a los precios de productos básicos y alimentos como el frijol⁶³. Al generalizarse este tipo de acciones en los países en desarrollo, casi de manera simultánea, se afectó el equilibrio entre la oferta y la demanda agropecuaria reflejándose en mayor o menor medida en variaciones en los precios internacionales, lo cual dio por consecuencia que en algunos casos, la apertura comercial coincidiera con la caída de precios y condiciones recesivas económicas.

En los mercados internacionales estos vaivenes se expresaron inicialmente con la contracción de la demanda interna y encarecimiento de ciertos alimentos (por ejemplo, los productos cárnicos) pero luego con la liberalización comercial, las importaciones de básicos, incidieron en el abaratamiento de la oferta y por ello fungió un papel clave dentro de las medidas anti inflacionarias en los procesos de estabilización. En este sentido, se limitó la producción interna, se suscitó el abandono de cultivos, el cierre de empresas y la pérdida de empleos en el sector agropecuario pero la oferta de alimentos se mantuvo sin problemas de escasez o de carestía debido a que se compensó mediante las importaciones de alimentos básicos como el frijol.

La sucesión contradictoria de los estímulos y limitaciones en la oferta del frijol en un mercado internacional cada vez más globalizada, terminaron por provocar volatilidad en los precios internacionales ante la oscilación de las existencias internacionales, las políticas públicas de los países exportadores netos y la desestructuración productiva interna de los principales consumidores. Temas como la especulación, la escasez y el contrabando volvieron a tener actualidad como fuente generadora de ganancias extraordinarias en la comercialización del frijol en los países en desarrollo, enrareciendo aún más los procesos de desregulación oficial instaurados y dificultando la estabilidad en el consumo del frijol en los países en desarrollo.

Por ello, los cambios en las políticas públicas en los países en desarrollo en el marco de la liberalización económica y la globalización dieron por consecuencia trastornos que incidieron en el comportamiento del consumo del frijol a lo largo de la década de los noventa. Si a ello se añaden las tendencias de la adopción del patrón alimentario urbano es lógico comprender que impactaron negativamente en el consumo del frijol de los países en desarrollo. Es de notar que en algunos casos se manifestó mediante un estancamiento en el consumo per cápita pero en otros se denotó una severa disminución del consumo per cápita del frijol. La consecuencia de tales impactos negativos, pudo haber hecho más vulnerable la situación de los productores del frijol pero también haber influido en el comportamiento errático de los balances de la oferta y demanda estacional de los

⁶³ En el siguiente capítulo se abordarán los aspectos de la política de apoyos al cultivo del frijol en México

países en desarrollo como la mayoría de latinoamericanos que son consumidores de esta leguminosa.

2.2.3.- Oportunidades de la revalorización social del frijol en la globalización

Un primer elemento a considerar es que recientemente en ciertos países desarrollados, las inmigraciones masivas de grupos sociales de los países en desarrollo⁶⁴ han tenido como efecto reanimar la demanda. Durante las últimas décadas, en los Estados Unidos de América se ha elevado ligeramente el promedio de consumo per cápita debido al proceso de socialización implícito a las costumbres y hábitos de la población recién inmigrada y su influencia en el proceso vigente de transculturización global que puede observarse a modo de contra-tendencia de la uniformización cultural.

Más allá de la ventaja de la transculturización en los países industrializados, fenómeno que en mayor o menor medida siempre ha existido, la verdadera oportunidad para recuperar el consumo per cápita de frijol se halla dentro del contexto de globalización cultural misma. Es decir, la extraordinaria posibilidad a la revalorización social del frijol radica en sus importantes propiedades nutricias para el ser humano así como en la prevención de enfermedades presentes en el perfil epidemiológico actual de la mayor parte de la sociedad moderna: enfermedades cardiovasculares, diabetes, sobrepeso y obesidad, estreñimiento, cáncer de colon, estrés y otras., Es decir, el consumo de frijol puede ser comprendido como una cuestión que va acorde y se identifica plenamente con las tendencias globalizadoras relativas a un patrón de consumo más *saludable*.

En este sentido, se reconoce generalmente que el frijol es una importante fuente de proteína vegetal en la dieta alimentaria, pero como presenta deficiencias en algunos aminoácidos, es incompleta y, por tanto, desde su domesticación como cultivo agrícola ha sido combinada con cereales como el maíz o el arroz. Esta ingesta combinada hace que se supla mutuamente la deficiencia de aminoácidos y se proporcione un consumo de proteínas de mayor calidad, propiciando una alimentación más balanceada.

Además, el frijol es fuente de fibra alimentaria y detenta las dos modalidades que presenta: la fibra soluble y la insoluble en agua. Es claro que ello contribuye a evitar el estreñimiento pero también previene la aparición de algunas enfermedades gástricas como problemas de colon y diverticulosis.⁶⁵

⁶⁴ La inmigración masiva de población latina en los Estados Unidos; la afro-árabe y asiática en Europa, etc.

⁶⁵ Diana Caldwell, 2004, Beans Help Curtail Cancer Risk By: Michigan State University Department of Food Science & Human Nutrition - East Lansing, Michigan. En www.americanbean.org con información proporcionada por Michigan State University Department of Food Science & Human Nutrition 303 East Wacker Drive - Suite 418 - Chicago, Illinois 60601 - Phone (312) 861-5200 - Fax (312) 861-5252 ; Diana Caldwell, 208 334-3520

Por otra parte, La fibra del frijol, como tal, posee un efecto reductor del colesterol sanguíneo por lo que puede ayudar a prevenir enfermedades cardiovasculares. Otra característica es que también la fibra del frijol coadyuva a retardar la absorción de los carbohidratos, permitiendo un mayor control de la curva de glucosa y esto es importante en el tratamiento de la diabetes. Otra cualidad es que al producir mayor sensación de saciedad, puede ayudar a reducir la cantidad de la ingesta alimentaria y ello a su vez, contribuye a evitar el sobrepeso de una manera natural sin productos químicos sintéticos.

Cabe mencionar que por su relevancia actual en materia nutricia, el frijol, posee cantidades significativas de algún micro nutriente como las siguientes vitaminas y minerales: a) el ácido fólico, vitamina que es necesaria para la reproducción celular e importante en la prevención de la anemia megaloblástica y malformaciones óseas; b) la tiamina, vitamina necesaria al funcionamiento del sistema nervioso y para la generación de la energía en el organismo); c) zinc, mineral necesario en el crecimiento, el apetito normal, y la salud de la piel entre otros; d) el fósforo, útil para huesos y dientes y energético en el organismo); e) magnesio, importante para el sistema nervioso y energético; f) potasio importante para los músculos y G) hierro. El frijol contiene hierro de baja calidad biológica (en comparación con el huevo y las carnes rojas) pero su utilización para prevenir la anemia, precisa que su ingesta sea acompañada con alimentos ricos en vitamina C, con lo cual se puede superar tal deficiencia y en cambio la ventaja que presenta su ingesta estriba en que no contiene colesterol (a diferencia del huevo y las carnes)⁶⁶

En este momento de intenso proceso de globalización, para los países de la región es estratégica la investigación sobre los cambios en la naturaleza del consumo social de alimentos como el frijol que permite enfrentar la nueva demanda social alimentaria de forma ordenada, clara, buscando ventajas y oportunidades económicas. Así también se requiere que el Estado en conjunto con la sociedad establezca políticas públicas alimentarias realistas y efectivas que contemplen dentro de sus propósitos rescatar la identidad cultural alimentaria e incluir resultados en materia de salud pública⁶⁷ y de seguridad alimentaria en la ejecución de los programas oficiales.

A manera de concluir este capítulo 2, podemos retomar la respuesta a la primera pregunta formulada en la introducción: ¿Es importante considerar los cambios en

⁶⁶ Bonilla, Ana Ruth, 1998, Reporte de proyecto *Mejoramiento de la digestibilidad del frijol común*, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Costa Rica. Más tarde. Ello sirvió para elaborar un producto desarrollado por el CITA, consistente en un "polvo" de frijoles deshidratados y enriquecidos con hierro y con vitamina C, al que únicamente se le debe agregar agua caliente para poder obtener una pasta de frijoles molidos enriquecidos.

⁶⁷ Es sugerente en este punto, la Campaña Educativa tendiente a incrementar el consumo de frijol en una comunidad urbana de clase media de San José en el 2002 (Sabaniila), que partió de la investigación sobre *Mejoramiento de las prácticas nutricionales sobre el frijol* realizada por la Mtra. Ligia Rodríguez Castillo y la Lic. Shirley Rodríguez González, Escuela de Nutrición y Ciencias de la Comunicación Colectiva, en Costa Rica y la Lic. Carmen Ivankovich Guillén del CITA

la naturaleza social del consumo de los alimentos básicos o no? Sí, porque es importante considerar el valor meritorio que el frijol tiene como bien cultural, siendo uno de los principales alimentos que junto al maíz dotan de identidad a México dentro de un espacio y contexto latinoamericano. Además, en la actualidad, se presenta la oportunidad de ser revalorada su importancia nutricia en la medida que permanezca como parte intrínseca de la riqueza en diversidad cultural alimentaria que ha conservado la sociedad mexicana.

De tal manera es preciso entender que si bien existe el fenómeno de la armonización de las políticas públicas dentro del proceso de la globalización, es claro que ello no sólo sirve para la liberalización económica y para los intereses de las empresas transnacionales. Por ejemplo, establecer una propuesta de armonización de políticas públicas alimentarias en la que existan criterios y lineamientos comunes de cómo se debe preservar la biodiversidad regional frente a las políticas de propiedad intelectual de los países industrializados, cómo construir una política común de bioseguridad; o bien, lograr ventajas logísticas sobre la base de acuerdos de aprovechamiento de plataformas comunes de infraestructura, productiva, tecnológica y comercial sobre la base de diferenciación de nichos de mercados y de colaboración mutua, etc.

La simple inclusión, de manera común, en las negociaciones comerciales multilaterales sobre la exigencia de reconocimiento de la existencia de un conjunto selecto de alimentos básicos como bienes meritorios por su contenido de identidad cultural regional y, por tanto, la necesidad de ser susceptibles de ser enfocados de manera especial y particular, no es un problema imposible o irresoluble sino necesario y urgente de ser considerado ante el recrudecimiento de las pugnas comerciales entre los países industrializados en el mercado alimentario global.

Bibliografía del Capítulo 2

AC Nielsen, 2003, *El poder de las marcas privadas*, Méx., doc. Mimeo

Arroyo G, Rama R. y Rello F., 1985, *Agricultura y Alimentos en América Latina, el poder de las trasnacionales*, UNAM-ICI, Méx.

Bauer A. J., 1999, La Cultura Material en Carmagnani Marcello, Alicia Hdez Chávez y Ruggiero Romano, 1999, *Para una historia de América I. Las Estructuras*, FCE-COLMEX, Fideicomiso Historia de las Americas, Méx., pp.404-497

Ball Deborah, 2004, *Nestlé sigue receta saludable para el crecimiento* artículo periodístico de The Wall Street Journal, publicado el 2 de marzo de 2004 en el periódico Reforma de la Ciudad de México, D.F

Bonilla, Ana Ruth, 1998, Reporte de proyecto *Mejoramiento de la digestibilidad del frijol común*, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), mimeo

Brooks, David, 2002, *Bobos* en el paraíso*, Ed. Random House Mondadori, Col. DeBols!llo, España

Bauer, A. J., 2002, *Somos lo que compramos, Historia de la Cultura Material en América Latina*, ed. Taurus, Méx.

Echeverría B, 2000, *La Modernidad de lo Barroco*, 2a edición, ed. ERA, Méx.

CNN en Español, 2004, Entrevista al Dr. Adam Drewnowski, Prof. de epidemiología de la Univ. de Washington, en artículo electrónico de AFP *Los pobres en EE.UU. son más propensos a la obesidad por mala alimentación* 18/03/04

FAS-USDA, 2002, *Economic Growth and New Middle Class Consumers in Developing Nations*, Remarks of Mary Chambliss, Acting Administrator, Foreign Agricultural Service, U.S. Department of Agriculture, Crystal City, Virginia, February 21, 2002

García Canclíni N., 1995, *Consumidores y Ciudadanos, Conflictos Multiculturales de la Globalización*, ed. Grijalbo, Méx.

García Canclini Nestor, 2003 *La Modernidad Latinoamericana debe ser revisada*, entrevista realizada por César Cansino, Revista META POLÍTICA, #29, volumen 7, mayo-junio, 2003, pp.25-34

Green R, 1990, *La Evolución de la Economía Internacional y la Estrategia de las Transnacionales Alimenticias'* en Rev. Comercio Exterior, vol. 40, #2, Méx. , pp.-98-100

Hernández B. Esteban y Ángel Lora González, 1996, El Transporte Recíproco entre América y Andalucía de especies agrícolas de interés alimentario en Garrido Aranda A. Compilador, 1996, *Cultura Alimentaria, Andalucía-América*, UNAM, Méx.

Kaplan Lawrence y Lucilla N. Kaplan, 2003, Leguminosas alimenticias de granos: su origen en el nuevo mundo y su adopción en el viejo, en Jane, Long coord. , *Conquista y Comida, Consecuencia de Encuentro de dos mundos 3ª ed.* Méx. 2003, pp. 183-198

Klimovsky Edith A., 1998, *La variable independiente de la teoría clásica de los precios* , mimeo, Méx. Nov. 1998, UAM-Azcapotzalco, México

Martín-Barbero Jesús, 2003, *Proyectos de Modernidad en América Latina*, en Revista Meta política, ed. JUS-CEPCOM #29, vol VII, mayo-junio, 2003, Méx. pp.35-51

Oseguera Parra D., 1999, *Globalización, alimentos e identidades culturales*, en León López Arturo et al, 1999, *Cultura e Identidad en el Campo latinoamericano, Vol. I*, ALASRU- UAM-Xochimilco, Mex. pp. 283-301

Rubio Manuel, 1997, *La industrialización de la harina de maíz y la tortilla, su desarrollo tecnológico* en Torres Salcido G. y Morales M. *Maíz – Tortilla, Políticas y Alternativas*, CIICH, UNAM, Méx., pp.131- 140

Salas Gómez Luz Elena, 2003, *Educación Alimentaria, Manual Indispensable en educación para la salud*, ed. Trillas, Méx.

Sanz Cañada J., 1997, *El Sistema Agroalimentario Español. Cambio Estructural, poder de decisión y organización de la cadena alimentaria*, en Gómez Benito, y González Rodríguez, J.J. *Agricultura y Sociedad en la España Contemporánea*, Madrid, Centro de Investigaciones Sociológicas y M.A.P.A

Sanz Cañada J., 1997 *Articulación espacial de la cadena agroalimentaria: Impacto de los procesos de globalización y reestructuración postfordista* en Bretón, García y Mateu,eds., 1997, *La Agricultura Familiar en España, Estrategias adaptativas y Políticas agropecuarias* Ed. Universitat de Lleida, España

The Economist, 2004, *Atkins fad has fat chance of lasting*, reportaje electrónico de The Economist Intelligence Unit

Torres Salcido G. y Morales I M., 1997, *Maíz – Tortilla, Políticas y Alternativas*, CIICH, UNAM, Méx. ,

Torres Torres F., coord. , 1997, *Dinámica económica de la industria alimentaria y patrón de consumo en México*, IIEC-UNAM, Mex. pp.146-148

Vargas L. y Casillas, L., 1997, *Cambio y continuidad en la comida diaria de los mexicanos* en Rev. Enlaces, #26 Coord. de Humanidades, UNAM, Méx.

Vargas, L. Vargas, 2003, *Comidas y Bebidas de los pueblos mesoamericanos*, en: Salas Gómez Luz Elena, 2003, *Educación Alimentaria, Manual Indispensable en educación para la salud*, ed. Trillas, Méx. Pp. 63-88

Velásquez de León, Josefina, 1946, *Platillos Regionales de la República Mexicana*, ed Méx.

Wolf E., 1967, *Pueblos y Culturas de Mesoamérica*, 2000 decimocuarta impresión, Ed. ERA, Méx.

CAPÍTULO 3 LA TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA COMPLEJO FRIJOL

El objeto de análisis de este capítulo es presentar los procesos inherentes al gran subsistema del comportamiento del mercado del frijol en el cual operan articuladamente en torno a la transformación del sistema complejo del frijol que son los cambios productivos, tecnológicos y en el sistema distributivo del frijol en México.

Por tanto, aquí se verá la manera en como se ha dado la apropiación humana de la planta a través de su cultivo, su orientación y correspondencia con modelos tecnológicos; el desarrollo de la industrialización a partir de la innovación tecnológica requerida por el tránsito de un patrón de vida rural hacia uno urbano, la evolución histórica del abasto y la permanencia del carácter mixto, de la participación pública con la privada, en el comercio de esta leguminosa. Todos estos variados aspectos intrínsecos no pueden ser desdeñados para lograr una mejor comprensión de los cambios en la naturaleza social del consumo del frijol. En particular, en este punto nos referiremos al caso mexicano en particular dada su relevancia dentro del contexto del consumo de frijol al nivel latinoamericano.

3.1.- Los cambios tecnológicos en el sistema complejo del consumo de frijol

Los cambios tecnológicos en el cultivo de frijol fueron graduales a partir de la mitad del siglo XX, sin embargo, pese a que no ha sido por igual su desarrollo en el país, sus efectos han sido importantes y generalizados.

El eje del cambio fue la pérdida del carácter tecnológico del cultivo campesino del frijol que siempre estuvo ligado de manera complementaria al maíz expresándose en la manera asociada o intercalada del cultivo del frijol. Las labores eran manuales y la importancia del frijol no era tanto por su rendimiento sino porque significaba ser un alimento generado adicionalmente al cultivo del maíz que era cultivado de manera simultánea y sin mayores costos.⁶⁸

⁶⁸ Toledo Victor et al, 2000, *Ecología y autosuficiencia alimentaria*, 5ª ed. México, p.62

3.1.1.- El Cultivo Comercial del Frijol

Las bases del cambio tecnológico del cultivo temporalero campesino a uno de carácter estrictamente comercial fue el uso de las semillas mejoradas y sus respectivos paquetes tecnológicos (principalmente de empleo de fertilizantes y agroquímicos en el combate de plagas y enfermedades) tanto para áreas de temporal como de riego. La mecanización de las labores agrícolas del cultivo comercial ha sido parcial y heterogénea pero acorde al uso de semillas mejoradas y agroquímicos para mejorar los rendimientos físicos del frijol. Sin embargo, su empleo intensivo (preparación, barbecho, cosecha) corresponde a estar localizado en zonas de riego y alta tecnificación (áreas de riego en Sinaloa, Zacatecas, etc) donde los altos rendimientos y vastos volúmenes producidos arrojan tales beneficios que hacen costear su utilización.

En Mesoamérica, existe una gran diversidad de genotipos de esta leguminosa, tanto, silvestres, como criollas, además, ha consolidado una capacidad de oferta de calidad de variedades mejoradas, hoy predominantes en el mercado de semillas de frijol. Por otra parte existe un *saber hacer* en el cultivo del frijol que a través de los siglos ha perdurado. Muestra de ello es el ejemplo del frijol Tepari (*Phaesolus acutifolius*) que es una leguminosa cultivada por más de quince grupos étnicos que fue estudiada por el Dr. Nabhan G. en los setentas, a través de observar la dieta de los indios PAPAGO-PIMA en las zonas áridas y semiáridas del noroeste de la República Mexicana. Esta leguminosa se caracteriza por su corto ciclo de vida (60-90 días de sembrados), su poco requerimiento de agua, el elevado contenido proteínico de sus semillas y su importancia como forraje (semilla 23-32% de proteína y follaje 14.4%)⁶⁹

En general, las variedades mejoradas se caracterizan por ser de tipo precoz y alcanzan su madurez entre los 100 y los 115 días. Se procura que sus características genéticas mejoradas contengan un buen porcentaje de proteína, que la guía sea corta para un mejor manejo en las etapas del cultivo, que ofrezcan mayor a las enfermedades. No obstante, su dureza es menor y, por tanto, el tiempo de cocción tiende a ser inferior al requerido por los criollos (de un rango de 87-100 minutos frente a los criollos, donde se llega a 160 minutos). La ventaja económica de centrar el cambio tecnológico mediante la incorporación de las semillas mejoradas y los insumos agroquímicos (en mayor medida que la mecanización) fue la rápida elevación de los rendimientos físicos.⁷⁰

⁶⁹ Nabhan G., 1979, *Legumes in the Papago-Pima indian diet and ecological niche* en *The Kira* 44:173-190, citado por Toledo, Victor et al., 2000, *Ecología y Autosuficiencia alimentaria*, ed. SXXI, quinta ed. Mex., P.97

⁷⁰ A diferencia, por ejemplo, donde la mecanización acompañada del uso de semillas mejoradas y agroquímicos es indispensable para el enclave agro exportador de frijol que precisa ahorro de mano de obra como sucede en Argentina. Incluso, al ser producto exportador (su consumo nacional es marginal), los *porotos* disputan los recursos y la inversión para hortalizas de exportación como la lechuga o el tomate y su expansión de tierras es susceptible a partir del uso de tierras soyeras conforme lo permita la evolución de las exportaciones de *soja*. La principal provincia en "*poroto negro*" es Tucumán y la región productora se ubica en el noreste de la provincia, en las zonas secas de Burruyacu, Las Cejas, Tacana, Virginia y 7 de Abril. Ver CIAT, 2000, op, cit.

Los esfuerzos institucionales para ofertar variedades mejoradas de frijol evidenciaron pronto un doble filo, es decir, lograron mejorar el rendimiento final (ver cuadro 1) y otorgar mayor ventaja al frijol como alimento (más proteína y menor tiempo de cocción) pero coadyuvó a modificar la geografía del cultivo del frijol, al influir en desaparecer algunas zonas tradicionales y en crear nuevas zonas productoras de variedades de frijol destinadas a mercados ajenos al local. Esto se vio reforzado con las formas de promoción técnica oficial de nuevas variedades mejoradas en zonas típicas de producción frijolera.

cuadro 1
Rendimientos históricos del Frijol de México

Promedio Cuatrienal	Kg / Ha
1897-1900	219
1947-1950	264
1967-1970	505
1977-1980	574
1997-2000	610

fuentes: elaboración propia con base en INEGI y SAGARPA

Otro efecto fue el encarecimiento de los costos productivos del frijol, lo cual forzó a los productores a convertir su cultivo de doble propósito, de autoconsumo y de mercado, en un cultivo comercial casi exclusivo (tanto en zonas de riego o de temporal). Ello hizo que las decisiones productivas dependieran, cada vez más, de las fluctuaciones del mercado para lograr beneficio de su cultivo.

La pérdida de la doble finalidad de este cultivo impactó en la distribución nacional del cultivo, hizo posible que los productores rurales sembraran variedades ajenas a su mercado local por lo cual su rentabilidad dependiera de la determinación de precios en otros mercados por parte de otros agentes económicos e institucionales.

Esta pérdida gradual de injerencia en la fijación de precios, en la medida que el cultivo frijolero de ser complementario pasaba a ser monocultivo principal con base en variedades mejoradas pero exógenas al medio local también se reflejó en la manera que se dificultó usar el frijol como medio de ahorro familiar vía venta posterior o trueque generalizado entre los productores campesinos.

Antes, el campesino, decidía el mejor tiempo para vender y en caso de que el frijol no se vendiera de manera inmediata en el mercado local, o no hubiera un precio razonable para vender. El productor podía dedicar una parte al consumo alimenticio familiar e inclusive su almacenamiento adoptaba forma de ahorro y su venta o trueque posterior (por otros alimentos, insumos, etc.) era de conveniencia, ya fuera por buenos precios o la premura de liquidez monetaria para gastos familiares. Sin embargo, el valor de ahorro y de autoconsumo del frijol fue perdiéndose en la medida que los incentivos económicos del mercado y de la política pública oficial tendieron a repercutir en la lógica del productor. Este

tema se incluye con mayor amplitud en los cambios sucedidos en el mercado del frijol que se verán en el siguiente apartado.

Resta decir, que el cambio tecnológico y la política pública aplicada orientada al uso de variedades mejoradas de frijol hicieron posible, bajo condiciones de transformación del mercado, la quiebra generalizada de los productores del frijol en el país durante los noventa. Esto es porque mientras exista la persistencia de un comercio abierto con elevada diferencial en las relaciones costos-precios con el extranjero (sustentada por la brecha tecnológica y los subsidios oficiales), se mantiene una situación en la que prevalece una alta probabilidad de pérdida del margen de rentabilidad económica del frijol. La incertidumbre de colocar el producto con tales condiciones, provoca un factor de aleatoriedad adicional que repercute negativamente en la fijación de precios en el mercado y ello, a su vez, acentúa la pérdida de rentabilidad.

Aún más, es probable que la falta de mercado tuviera un impacto negativo en los productores de frijol mayor que la siniestralidad provocada por fenómenos físico climáticos. Esto es porque en este caso se pueden prevenir vía seguro agrícola y por otra parte, la pérdida de producto, tiende a provocar escasez, que incide en repuntar precios y mejora expectativas de una próxima cosecha.

Cabe señalar que la siniestralidad de la cosecha, no siempre es ocasionada por eventos climáticos (por ejemplo, sequía en Zacatecas e inundaciones en Sinaloa o Nayarit); dada la generalización en las prácticas de los productores por la adopción de semillas mejoradas, ello ha resultado en que a nivel nacional solo se manejen apenas dos decenas de variedades por lo que se asume un gran riesgo dada la uniformización genética de la producción comercial en un extenso territorio nacional con una amplia variedad en materia de zonas agro climáticas.

Al ser específicos las características fitológicas y niveles de resistencia a plagas y enfermedades, y utilizarse indiscriminadamente en un país de extensa diversidad de medios edafoclimáticos y grados de evapotranspiración de las plantas, en la realidad, se ha optado por tratar de elevar el rendimiento físico a costa de aumentar el riesgo potencial y el índice de vulnerabilidad en materia de afectación por plagas y enfermedades. Es decir, un tipo de semilla mejorada con excelente comportamiento en campo demostrativo, es natural que no responda con igual rendimiento físico en parcela de productor porque existen factores particulares. Por ejemplo, el efecto diferenciado en la variación de cambios climatológicos en zonas agrológicas distintas o bien la simple vecindad con otros cultivos puede hacer ineficaz el control de plagas y enfermedades aplicado en el frijol a nivel parcela.

Los nuevos reordenamientos productivos del cultivo del frijol, desplazaron a variedades criollas que pese a su escaso rendimiento, les había costado largo tiempo aclimatarse a su región y en contra tendencia el predominio de las variedades mejoradas hizo más dinámico el desplazamiento de áreas de cultivo y sistemas de rotación de cultivos para evitar la caída de los rendimientos físicos de

las mejoradas. Paradójicamente⁷¹ con las variedades mejoradas del frijol ocurrió que la medida original destinada a dotar al cultivo de frijol de mayor resistencia y de menor riesgo al productor campesino, dada la forma en cómo se promovió, aplicó e incentivó su empleo, hizo que a la larga el cultivo del frijol se tornara más vulnerable.

3.1.2.- Frijol y Biopiratería

Un agregado más dentro del tema de cómo impacta el cambio tecnológico en el sistema complejo del frijol es la generalización de prácticas de adopción de derechos de propiedad intelectual en forma privada de bienes públicos, lo cual incide en una mayor vulnerabilidad del cultivo del frijol en México y representa una amenaza real para los productores del frijol.

Al respecto en el caso del frijol, el Estado mexicano es uno de los pocos en la región, que ha sostenido desde la década de los cincuenta, múltiples labores para conservación y mejoramiento de variedades de cultivos agrícolas mediante el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (hoy INIFAP) y de sufragar recursos y participar activamente desde mediados de la década de los cincuenta en el funcionamiento de un sistema regional e internacional de Investigación Científica y de Mejoramiento Filogenético (IICA; CGIAR, CYMMIT, etc.). Pese a ello, hoy en el caso de una variedad mejorada de frijol sirve para ilustrar que dicho conjunto de instituciones multilaterales tiene fehacientes límites en materia de respeto a una efectiva protección internacional de propiedad intelectual y de patentes de organismos vegetales en el proceso de liberalización económica sucedida en los últimos veinte años en el orbe.

La variedad del frijol INIFAP *azufrado 87*, desplegada en el Noroeste de la República Mexicana en la década de los ochenta, ahora es objeto de disputa por su propiedad intelectual y patente a nivel internacional. El conflicto se originó, según el Sr. Larry Proctor, cuando compró una bolsa de semillas de frijoles azufrados en Sonora en 1994 y se la llevó a su país, sin más. Luego en 1997, obtuvo su *certificado de obtentor* de una variedad de frijol amarillo denominado "Enola" (USPVPC # 9.700.027) en la que hizo explícito que "...es muy similar a las variedades criollas del tipo azufrado (originarias del Norte de México)".⁷² Más tarde, en noviembre de 1999 logró patente estadounidense sobre su frijol "Enola" (#5-874-079) con lo cual hizo ilegal en los Estados Unidos a toda actividad que sin pagar licencia al dueño (Larry Proctor), cultive, compre, venda, importe o exporte la variedad de frijol amarillo, azufrado.

⁷¹ Como lo expuesto en el genial film de Roman Polansky, *"la danza de los vampiros"* (1967), cuando al final, el personaje que combate al vampiro coadyuva a su propagación

⁷² ETC, 20001, comunicado de prensa del grupo de acción sobre erosión, tecnología y concentración, ETC (en siglas de inglés) del 18 de diciembre de 2001, etc@etcgroup.org /www.etcgroup.org

Más adelante, en 2001, El Sr. Larry Proctor, con su compañía de semillas Pod-Ners, (Colorado, EE.UU.) entabló demanda contra 16 compañías por violar la ley de patentes y vender frijoles amarillos azufrados tipo "Enola" sin que le paguen a él, 6 centavos de \$US por cada libra de frijol importada de México⁷³. En la investigación, se hizo evidente que desde 1930, se llevan frijoles amarillos mexicanos a los EE.UU. y que en la actualidad, algunas de las compañías demandadas ya importaban de México esta semilla antes de que al Sr. Proctor se le ocurriera este negocio.

Ante los problemas legales, el Sr. Proctor solicitó modificación de su patente y el organismo del gobierno norteamericano encargado, la Oficina de Marcas y Patentes (USPTO, siglas en inglés) dió paso a reexaminar el conflicto legal y se tiene la expectativa de resolución oficial de una concesión de patente renovada sobre el frijol azufrado tipo "Enola". Por otro lado, en enero de 2002, el gobierno mexicano señaló su intención de disputar la apropiación ilegal de germoplasma mexicano pero se estimaba que costaría 200 mil US \$ al erario mexicano el juicio legal contra Proctor.

El problema para México es que como país se le violan sus derechos soberanos sobre sus recursos genéticos, estipulados en la Convención sobre Diversidad Biológica. Por otro lado, se impone la decisión de un ente burocrático nacional sobre el sistema institucional internacional, porque México había aportado su banco genético de semillas de frijol, a un fideicomiso del Centro Internacional de Agricultura Tropical, CIAT, organismo encargado (con la FAO) con el objeto de hacer funcionar un fideicomiso público de semillas de varios cultivos, entre ellos el frijol; actualmente el CIAT posee una colección que tiene 27,000 muestras, 260 de las cuales son de frijoles amarillos y de las cuales 6 son idénticas a la del Sr. Proctor.

El fideicomiso es de libre acceso y de uso de variedades para la comunidad mundial de agricultores e investigadores. Por ello, el CIAT interpuso una querrela y luego la apelación pero a la fecha no hay atención al reclamo de respeto al ordenamiento internacional sino se tiene pendiente la resolución administrativa sobre la patente renovada del Sr. Proctor de parte del gobierno federal estadounidense a través de la USPTO.

Esto da al traste con el sistema de cooperación técnica agropecuaria internacional, pues representa haber desperdiciado los recursos aportados por los países y los esfuerzos por instaurar normas supranacionales aceptadas por los gobiernos de la región dado que la querrela al buscar ser resuelta vía administrativa de simple oficina gubernamental evidencia la impunidad de gobierno estadounidense de expedir ilegalmente una patente sobre una variedad de origen resguardada bajo derecho mexicano y desconociendo el ordenamiento internacional en la materia como bien público para buscar favorecer exclusivamente el interés de sus particulares. Para colmo, al referirse al caso, señala FIRA que "mientras dure el juicio en territorio estadounidense no se podrá realizar exportaciones sin el correspondiente pago de

⁷³ Entre ellas a Tutuli Produce (Nogales, Arizona, EE.UU.) y Productos Valle Verde (Guadalajara, Jalisco, México). Tutuli Produce es el mayor comprador de dos variedades de frijol amarillo mexicano -"Peruano" y "Mayo coba"- producidas por la Asociación de Agricultores de Rio Fuerte en México.

regalías" por lo que los productores de frijol todavía en 2003, no pudieron exportar esta variedad a los EE.UU. libremente, sin pagarle al Sr. Proctor.

La gravedad de estos hechos, es mayor en la medida que recientemente en otras disputas ha imperado la intención oficial de parte de los gobiernos de países desarrollados en proteger abiertamente los intereses privados sobre el dominio de los bienes públicos. Así lo demuestra el reciente caso dónde la empresa Transnacional Monsanto triunfó en juicio legal contra el Sr. Perry Schmeisser, pequeño agricultor canadiense de la provincia de Saskatchewan, por utilizar y sembrar sin licencia "Ready Canola", semilla de Nabo (colza) modificada genéticamente de Monsanto para ser resistente al herbicida Round Up (de la misma compañía).⁷⁴

Esta situación significa una llamada de atención en México y Latinoamérica respecto al incierto futuro de las circunstancias legales de las variedades de frijol y otros cultivos en el temprano escenario internacional de legitimar el esquilmo de la riqueza biótica y los esfuerzos tecnológicos agrícolas de los países en desarrollo, así como la franca violación al derecho de libertad económica de los pequeños agricultores por parte de transnacionales, monopolios e intereses privados.

Establecer una estrategia oficial institucional de nuestro país y procurar con otros, a la brevedad posible, se restaure el respeto al derecho internacional es imperativo y estratégico en el país. Inclusive, tal vez según un nuevo reordenamiento institucional es clave para impedir en el futuro este tipo de agresiones a la soberanía de los recursos bióticos de los países en desarrollo así como impedir violaciones a la propiedad intelectual y bienes genéticos que sean considerados como patrimonio de la humanidad y estén garantizados internacionalmente bajo dominio público.

3.2.- El cambio tecnológico y ciclo productivo del sistema frijol en México

En el sistema del frijol en México, además del uso de variedades mejoradas, también hay otras innovaciones tecnológicas que se conjugan con las características sistémicas. A continuación se verán las principales características del sistema así como la influencia de algunas innovaciones tecnológicas.

3.2.1.- Contexto de la producción de frijol en México

De acuerdo con FIRA, el frijol en México durante el lapso 1990-2000, ocupó en promedio una superficie sembrada de 2.2 millones de hectáreas (2º cultivo en importancia ya que ocupa alrededor de una décima parte de la superficie sembrada

⁷⁴ Reuters, 22 de mayo de 2004, *Favorece la Corte de Canadá a Monsanto en juicio contra un pequeño productor*, periódico "La Jornada", México

nacional) y es cultivado por alrededor de 600 mil agricultores, es decir, uno de cada cuatro productores rurales en el país.

El promedio en la década (1990-2000) del volumen de producción fue de 1.12 millones de ton. destacando cinco entidades que significan el 65% del total nacional y son los principales productores. Estos son: Zacatecas con el 27% de la producción nacional, Sinaloa con el 12%, Durango con el 10%, Chihuahua 8% y Nayarit con el 7% del total nacional. Otros estados de menor relevancia son Chiapas y Guanajuato (5% y 4% del total nacional, respectivamente). Existen dos ciclos del cultivo pero el Primavera-Verano (P-V) es en el que se produce casi las tres cuartas partes del total nacional mientras que en el Otoño-Invierno (O-I) se realiza el restante (27% en promedio durante el lapso de 1990-2000).

Respecto al tipo de tierras utilizada en la producción de frijol, destaca que alrededor de dos terceras partes de lo producido se efectúa en tierras de temporal y el restante en tierras de temporal. Es paradójico que siendo el segundo cultivo en importancia en superficie y producción y ocupe a la cuarta parte de los productores rurales mexicanos, en términos de valor tan sólo represente un 5% del total del valor bruto de la producción agropecuaria nacional. Esto da idea de la enorme brecha en los diferenciales de productividad agropecuaria en el cultivo al interior y con respecto a otros cultivos como por ejemplo, las agro exportaciones.

3.2.2.- Estancamiento Tecnológico

El rendimiento agrícola del frijol evidencia un estancamiento que refleja en parte, un agotamiento o quiebre del modelo de transferencia tecnológica promovido por el Estado y sustentado con variedades mejoradas pues es evidente que durante el período de 1990 a 2000, manteniéndose el promedio anual nacional en alrededor de 630 kilogramos por hectárea y con una tasa de crecimiento promedio anual del rendimiento físico de alrededor del 1%.

Más aún, el promedio 1990-2000 de rendimiento fue de 550 kilogramos por hectárea en el principal ciclo para el frijol que es el ciclo de Primavera Verano; en el ciclo Otoño – Invierno, en el cual se utiliza en su mayoría tierras de humedad o de riego y dado sus costos, requieren la aplicación de tecnologías modernas agrícolas, resulta que el rendimiento del frijol es apenas de 1,060 kilogramos por hectárea. Es decir, en modo alguno se acercan a los rangos de promedios de rendimientos que fluctúan entre dos y tres toneladas por hectárea observados en los países exportadores como los EE.UU. y Argentina.

Ello hace plausible la hipótesis que se vive una profunda crisis de la transferencia tecnológica agropecuaria en la que la iniciativa privada no ha mostrado interés, la política pública ha resultado ineficaz completamente y las instituciones públicas responsables por ley, no han sido capaces de atender con la debida importancia esta situación. Es de mencionar que sólo en el Estado de Yucatán, en tierras de riego en los últimos años (1997-1999) se han logrado rendimientos estatales de dos

toneladas por hectárea empleando métodos con base en adopción tecnológica e inversión extranjera. El problema central que conlleva esta problemática es que ya no resulta rentable cubrir el uso de los paquetes tecnológicos incluidos en el cultivo de las variedades mejoradas de frijol, porque ya no incrementan los rendimientos; por tanto, es lógico que los agricultores ante costos productivos crecientes y rendimientos físicos estancados, opten por cesar de utilizar insumos o efectúen ahorro de mano de obra en labores culturales, lo cual a la larga, incide en mantener estancados los rendimientos físicos.

El problema es que la mayoría de productores frijoleros utiliza variedades mejoradas de frijol que ya no incrementan rendimientos físicos pero si acarrear costos productivos crecientes. Sin embargo, optar demagógica o contestariamente por aplicar una política contraria de manera mecánica, tampoco tiene sentido alguno pues en el momento actual, prevalece una impresionante desinformación oficial sobre el campo y la poca transparencia de resultados que detenta el sistema extensionista rural actual.⁷⁵ Esta falta de información y conocimiento dificulta distinguir la conveniencia de uso de ciertas variedades criollas de frijol en forma asociada o intercalada a otros cultivos, sin conocer los lugares idóneos, y el tipo de paquete tecnológico más adecuado.

3.2.3.- Estacionalidad, Precios y Cosechas

La cosecha principal en México se logra de septiembre a diciembre (ciclo P-V) período estratégico de colocación del producto de calidad en el mercado interno. Sin embargo, el frijol importado de los EE.UU. es cosechado en el lapso de fines de agosto a octubre, lo cual le ofrece ventaja para competir en el mercado interno mexicano de manera anticipada a la cosecha nacional. Esto implica mayores riesgos de oscilación de precios en la venta realizada por los productores nacionales a pie de parcela.

El diferencial de precios pagados a los agricultores estadounidenses y mexicanos era de casi la mitad en el año 2000, pues mientras se pagaba por tonelada (ton) el equivalente a 2,200 pesos para el negro en Michigan y 2,524 pesos para el pinto en Colorado y Nebraska, en México, el precio pagado al agricultor fue de alrededor de 4 mil pesos por ton. para el frijol negro en Zacatecas. Esta diferencia de 45% menor es muestra de la competitividad norteamericana pues pese al aumento de costos por los gastos de importación, ofrecía la ventaja de importar a los distribuidores comerciales pues obtenían un margen de rentabilidad alto en su operación. Independiente de los subsidios, es claro que existe un diferencial de productividad a favor del productor estadounidense que se traduce en elevados rendimientos físicos que superan las dos ton por ha. que han coadyuvado tendencialmente a disminuir los precios internacionales del frijol.

⁷⁵ Es decir, las autoridades encargadas optaron por no levantar el Censo Agropecuario del año 2000 y solo existen estimaciones relativas de encuestas aplicadas por FIRA y ASERCA. Respecto al sistema extensionista, es que lo que la mayoría de las evaluaciones oficiales externas e internas reflejan son cumplimiento de metas pero no resultados en incremento de productividad agropecuaria.

3.3.- El manejo de poscosecha y el procesado primario del frijol

En México, el frijol se cosecha con métodos manuales y mecánicos, utilizándose generalmente la trilla. Al igual que en otros cultivos, en las labores de cosecha, existen agentes que se ofrecen para efectuar la *maquila*. Ello puede comprender una o varias labores comprendidas en el procesamiento primario del frijol que a continuación se detalla.

3.3.1.- Frijol en Greña

Al momento del corte y recolección, las semillas están revueltas con tierra, piedras, hierbas y rastrojo de la planta. En términos generales, a este frijol revuelto y sucio con varas, hojas, tierra y piedrecillas se le denomina *frijol en greña*. Más tarde, cuando ya se concentró, el frijol en greña recién cosechado pasa por un primer cribado ya sea a pie de parcela, con máquina cribadora mecánica móvil, o bien en la entrada de su lugar de almacenamiento inicial, ya sea bodega o almacén o silo del maquilero o del productor rural. Luego se realiza con una cribadora más fina el despiedre, con lo que se termina la limpieza del frijol y está listo para su almacenamiento a granel o aquintalado, es decir, ensacado o encostalado en sacos de yute de 60 kilogramos.

3.3.2.- Pérdidas de Poscosecha

Las condiciones ideales para el almacenamiento del frijol son temperaturas y humedades bajas (menos de 17C° y menos de 55% de humedad atmosférica relativa y un rango de humedad del grano entre 8 y 10%), además de que el lugar de almacenamiento debe estar seco, limpio, bien ventilado y condiciones de limpieza y de control adecuado para plagas como el gorgojo, etc. En general, estos requerimientos técnicos son difícilmente puestos en la práctica en nuestro país.

Durante el almacenamiento del frijol, por lo menos existen pérdidas de entre 10 y 15%, lo que representa entre 100 mil y 150 mil toneladas anuales; estas pérdidas son causadas por insectos, aves, roedores y manejo deficiente durante el transporte e industrialización que daña o contamina físicamente el grano. Sin embargo, otra pérdida de poscosecha que considerar es la pérdida de sabor y reducción de la calidad proteínica, culinaria y de industrialización provocada por el endurecimiento.⁷⁶

El almacenamiento de frijol a temperaturas mayores a los 25C° y humedad de atmósfera relativa superior a 65%, genera problemas de endurecimiento. El frijol

⁷⁶ Reyes Moreno, C. y Paredes López, H. Endurecimiento del Frijol Común. Estrategias para su prevención y Alternativas Tecnológicas para su utilización. En Cuadernos de Nutrición. Vol 15, No.2, México, 1992, pp.17 - 32

más duro cambia de sabor y requiere de más cocción y con ello pierde valor nutricional por disminución de la calidad proteínica. La cáscara del frijol endurecido, en las variedades claras se torna más oscura y opaca que la del frijol fresco, diferencia que no es posible apreciar en el frijol negro. Una forma de verificar si un frijol de cualquier color está endurecido, es eliminar la cáscara y observar los cotiledones; los frescos tienen cotiledones más claros que los endurecidos. La pérdida de calidad nutricional es porque se da la disminución de la relación de eficiencia proteínica (REP), de la digestibilidad de la proteína y de la disponibilidad de aminoácidos entre los que se encuentran la metionina y la lisina del frijol.

3.3.3. - Procesamiento Primario y beneficio del frijol

Una labor importante del intermediario o procesador industrial primario para la venta directa por parte del intermediario es un tercer cribado y luego un proceso de boleado que pule al frijol, le quita el polvo de la cáscara de la semilla lo cual lo hace más atractivo para el consumidor final (además, de su presentación física esto es porque su selección, lavado y remojo en el hogar, tendrá menor duración). Al final, el frijol podía ponerse nuevamente en sacos o bien pasar a ser embolsados en bolsas de plástico de 1, 2, y 5 Kg. y finalmente ser ensacadas en bultos de 50 o 60 Kg. para facilitar su transporte y distribución, sin deterioro del producto.

La agroindustria en el cultivo del frijol tradicionalmente ha sido simplemente una industria beneficiadora que agrega vía procesos mecánicos de cribado, boleado y embolsado un pequeño valor agregado. No obstante, se cumple con un requisito para el consumo social del frijol, al ofrecer al consumidor un producto limpio y homogéneo.

Históricamente la industria beneficiadora actual deviene del siglo XX y se ha ubicado principalmente en las cercanías de los mercados mayoristas (D.F., Estado de México, Jalisco y Nuevo León) porque de esa manera pueden acceder a una oferta compacta de los acopiadores y/o productores y por otro lado distribuyen en esos mismos mercados. Su operación presenta ventajas a las cadenas de autoservicios. De acuerdo con FIRA, se estima que alrededor de una cuarta parte de la producción de frijol pasa por esta industria beneficiadora.

Finalmente, el proceso primario del frijol: la limpieza, el cribado, selección, nueva limpieza y ensacado de granos han sido técnicas necesarias y conocidas desde la sedentarización del cultivo. Sin embargo, a fines del siglo XIX las empresas comercializadoras y beneficiadoras habían adquirido cierta sofisticación conforme a la calidad y garantía ofrecida al consumidor lo cual era generalmente cubierto por un costo adicional al precio, cuestión aceptada sólo por los estratos sociales de mediano y alto ingreso, ya que la mayoría de la población simplemente compraba a granel. La deshidratación y pulverización para hacer el frijol en polvo, era una actividad suplementaria de algunas beneficiadoras y por lo general se hacía para aprovechar el frijol quebrado, dañado o endurecido.

Después de la primera mitad del siglo XX, con el advenimiento de la industria de los plásticos derivada del auge de la explotación industrial de hidrocarburos, en la venta del frijol se utilizaron bolsas de polietileno para su comercialización, sustituyendo el empleo de papel Kraft y periódico para envolver el producto en la venta al menudeo.

Adicionalmente, cabe señalar que el consumo de frijol nacional no disminuyó cuando tendió a acentuarse la migración de la población rural a las ciudades, posiblemente gracias a una innovación de uso doméstico que hizo más fácil y popular el consumo de frijol en las ciudades que fue la Olla Express (lo cual hacía más rápida la cocción), que junto a la estufa de gas, fueron productos que tendieron a disminuir sus precios relativos como resultado de la industrialización sustitutiva de importaciones. Esto a su vez, permitió que el frijol siguiera siendo un alimento básico para la mayoría de la población trabajadora, por lo que se reafirmó la relevancia de su precio en la fijación de la *canasta básica* y en la determinación del salario mínimo en el país.

3.4.- Procesamiento Secundario o Industrialización del frijol

En México, la evolución del consumo social del frijol ha sido acompañada durante las últimas décadas de una sucesión de cambios que han propiciado el mejoramiento de los diversos productos y derivados de la actividad productora de esta leguminosa. El consumo del frijol ahora se ha transformado en una amplia gama de presentaciones, variedades, calidades y tipo de procesamiento que reduzca el tiempo en la elaboración del alimento conforme lo va exigiendo la sociedad a través de su patrón de consumo urbano.

El objeto de esta sección es conocer las características de la industria enlatadora que han posibilitado la expansión del consumo de frijol como alimento procesado. Consiste en tres partes, la primera señala los antecedentes de la industria de conservas alimenticias en el mundo y en México. La segunda parte detalla las características técnicas de la industria y el proceso técnico estándar utilizado actualmente en la producción de frijoles enlatados; la tercera parte se orienta a identificar las características del desarrollo del mercado de frijoles enlatados en México.

3.4.1.- La industria de conservas alimenticias y la industrialización del frijol

Durante el siglo XIX, en los países europeos, se desarrolló de forma incipiente la industria de conservas alimenticias, en frascos de vidrio, en las que se podían contar varios tipos de leguminosas y de frijoles. En el siglo XX, el verdadero despegue de la industria de conservas alimenticias enlatadas fue a partir de la primera mitad del siglo, ante la necesidad de masificación de alimentos preparados enlatados dadas las necesidades logísticas para el suministro

alimentario de las tropas, principalmente durante la segunda guerra mundial. En esta época en los EE.UU. se popularizaron las latas de *Porks and beans* y de *Chili-beans*.

Más tarde, en los Estados Unidos y en Europa, la industria enlatadora de alimentos consolidó sus economías a escala ya establecidas por el conflicto bélico, al aprovechar la reactivación económica de posguerra. De tal manera, expandió sus actividades como proveedora de productos procesados de fácil y rápida ingesta, de bajo costo unitario y de precios relativos bajos asequibles a la nueva sociedad caracterizada por un auge del desarrollo urbano y del nuevo patrón de consumo masivo de nuevos sectores sociales medios.

Por su parte, la política oficial en los países desarrollados fue favorable a esta industrialización de los alimentos dado que, por ejemplo, en el caso de los EE.UU., la legislación agrícola (instaurada desde la época del *New Deal*), fue propicia para subsidiar a los productores de granos, oleaginosas y leguminosas lo cual hizo posible que la industria enlatadora contara con una amplia oferta interna de insumos agrícolas para su procesamiento, con nuevas presentaciones y variedades de alimentos industrializados. La industria enlatadora se avocó principalmente a ubicarse en productos de sopas, alimentos infantiles, vegetales preparados, frijoles y frutas, por tener mayor valor agregado debido a ser productos perecederos y a la estacionalidad de la oferta.

A partir de los cincuenta, la industria enlatadora de alimentos en el mundo mantuvo un proceso de innovaciones técnicas, que superaron continuamente los estándares de calidad, la innovación en su presentación y la reducción de costos relativos. Estos avances constantes se sustentaban en base a las nuevas mejoras en técnicas de: a) esterilización del producto; b) innovaciones técnicas de la lata que contiene a los alimentos en materia de durabilidad, inocuidad, c) disminución de costos y flexibilidad técnica para el nuevo tipo de presentación; d) generalización del uso de mercadotecnia que fue desde nuevas etiquetas y publicidad acorde a la inducción de nuevas formas de consumo de los productos alimentarios procesados; e) disminución de precios y/o mejora en calidad de insumos industriales como son los emulsificantes, conservadores, saborizantes aportados por los avances de la industria química de alimentos, etc.

La industrialización del frijol a partir de la segunda mitad del siglo XX produjo básicamente dos productos, el frijol en lata y el deshidratado en polvo pero con un amplio número de variedades y tipos de presentación; en México y el resto de Latinoamérica, la industrialización del frijol cedió de manera más lenta y probablemente se haya generalizado a partir de la década de los setenta pero dirigida a un segmento marginal del mercado, de altos ingresos, que detentaba el menor consumo per cápita de frijol y que ya, desde ese entonces, mostraba escasa aceptabilidad social en el consumo convencional del frijol.

3.4.2.- Las características de la industria de los frijoles enlatados

La Industria de conservas alimenticias, es una de las más dinámicas en los últimos veinte años en términos de diversificación de productos. En esta rama de la Industria manufacturera se efectúa la industrialización del frijol como uno más de los productos alimenticios industrializados entre las que se cuentan las sopas instantáneas, chiles en conserva, verduras, guisados, etc. En la industrialización del frijol, básicamente cuentan dos aspectos: la preparación esterilizada del producto para su casi inmediato consumo y su envasado. Ahora existen frijoles preparados en sobres de plástico, pero su principal presentación es el frijol enlatado.

La popularización de alimentos industrializados para consumo instantáneo en el mundo correspondió a la década de los cincuenta. Las principales normas en la industria alimentaria, aún vigentes algunas de ella, datan de mediados de los cincuenta.⁷⁷ Los botes de conserva, los define Boisseau J. L. como "recipientes metálicos estancos para alimentos que se someten a un tratamiento térmico que permite asegurar la conservación del producto".⁷⁸ Este procedimiento bajo norma francesa (decreto francés del 10 de febrero de 1955), se designa con el término de "apertización"⁷⁹.

3.4.3.- La adopción tecnológica en los alimentos enlatados

A partir de 1980, a nivel internacional, los productores de hojalata utilizaron materiales con bajo contenido en estaño sometidos a una elaboración original de revestimiento, optimizando el depósito de cromo y óxido de cromo o añadiendo una capa de níquel. Estos "LTS" (*low-tinned steel*) tienen denominaciones y

⁷⁷ Las dimensiones de los botes de conserva están descritas en diferentes normas francesas e internacionales. En el marco de la Unión Europea, una norma de 1980 (80/232-DOCE del 25 de febrero) define distintas capacidades de los embalajes que pueden utilizarse. La Organización Internacional de Normalización ISO define los diámetros de los botes normalizados recomendados (ISO 1361), así como la relación diámetro / capacidad (ISO 3004). La principal materia prima para la fabricación de los botes de conserva es la hojalata electrolítica, hoja delgada de acero dulce revestida electrolíticamente con una capa de estaño puro por sus dos caras. Sin embargo, desde fines de los ochenta, se ha generalizado la colada continua del acero líquido, lo cual resulta en mayor homogeneidad y calidad del producto final. Las latas pueden variar de clases de rigidez, por lo que la dureza varía de 50 a 80 Rockwell y el límite elástico de 300 a 650 N/mm².

⁷⁸ Boisseau, J.L. y Bureau, coords, 1995, *Embalaje de los alimentos de gran consumo*. España, Capítulo 14. y Luhs, S. and Kean C. E., *Canning of vegetables*, Cap. 6. y López, A., *A complete course in canning and related processes book. III., Processing, Procedures for canned food products*, E.U.A. pp.18-37.

⁷⁹ El nombre se aplica a la conservación vía el calentamiento de un alimento envasado y sellado siempre y cuando mantenga su hermeticidad. El origen del verbo se deriva del hecho de la invención del cocinero francés Nicolás Appert que en 1800 logró ganar un premio de 12 mil francos establecido por Napoleón Bonaparte para evitar que los alimentos de los soldados franceses se descompusieran rápidamente y sirvieran para sus largas campañas bélicas. En 1810, en Inglaterra, Peter Durand patentó el uso de hojalata en alimentos envasados y en 1820 en Boston y Nueva York se establecieron las primeras plantas enlatadoras de alimentos. Finalmente, el subsecuente desarrollo de la industria se basó en los avances de la microbiología moderna durante el siglo XX para estandarizar la calidad e inocuidad de los alimentos al igual que los cambios en los insumos para el enlatado de alimentos.

características diferentes, aunque inicialmente su objetivo común fuera el de permitir la soldadura eléctrica de los cuerpos del bote, con una ventaja económica sobre la hojalata clásica. El hierro cromado consiste en acero dulce recubierto electrolíticamente por una capa formada por cromo metálico y óxidos de cromo con un contenido promedio de 80 mg/m² cromo metálico y 20 mg/m² de sus óxidos.

El embalaje metálico rígido utiliza diferentes *tipos de aleaciones de aluminio*. A estas aleaciones hay que agregar las que contienen aluminio, magnesio y manganeso. Los embalajes metálicos utilizan una gran gama de barnices o revestimientos orgánicos, tanto para el interior como para el exterior, de forma que la fracción que corresponde a los botes barnizados interiormente, en el campo de las conservas alimenticias, se expandió en la década de los noventa. La función esencial de los barnices es la de minimizar las interacciones y el medio exterior. Los barnices son productos susceptibles de formar una película adherente con el metal, continua e inerte física y químicamente.

El barnizado plano con barnices líquidos en un medio solvente es el procedimiento más corriente, en el que la película se aplica antes de moldear el metal. Para asegurar su papel productivo, los barnices deben responder a un cierto número de criterios definidos en función del tipo de bote, del producto acondicionado y de la durabilidad deseada. Los barnices para botes de conserva deben cumplir la reglamentación sobre los materiales que van a estar en contacto con los alimentos, es decir, que deben superar los análisis de extracción en diferentes medios representativos de los productos alimentarios.

Otra mejora en la presentación de latas de conservas alimenticias ha sido la *tapa de fácil apertura*. Realizada en aluminio o en hojalata, esta tapa presenta una *incisión parcial del metal* (troquelado) y un *anillo remachado que sirve de punto de agarre para permitir la apertura sin abrelatas*.⁸⁰ La mayoría de los botes de aluminio disponen de tapas de fácil apertura, también de aluminio. Debido a que es de una puesta a punto más delicada debido a las elevadas características mecánicas del acero, los sistemas de fácil apertura en hojalata han experimentado un desarrollo más reciente. *La asociación de tapas de aluminio en botes de acero* sólo es posible en algunos casos muy limitados, ya que en general, un sistema bimetálico implica fenómenos electroquímicos de corrosión que limitan considerablemente la duración de la lata (lo cual exige períodos de caducidad más cortos). El embalaje metálico está particularmente adaptado a la larga conservación gracias a la solidez inherente de sus materiales y a su impermeabilidad a los líquidos, a los gases y a la luz.

⁸⁰ La incisión se realiza con un sistema de herramientas troqueladoras de gran precisión mientras que el remache se obtiene a partir del panel de la tapa mediante embuticiones sucesivas. Las operaciones de incisión y formación del remache afectan severamente al metal y por tanto es necesario utilizar revestimientos muy flexibles y adherentes, que van desde los *barnices epoxifenólicos* (tapas de aluminio para productos poco agresivos) hasta sistemas en varias capas con *barnices de organosoles* (hojalata y aluminio para productos agresivos).

El enlatado metálico es complementario del procedimiento de apertización y su empleo ha sido generalizado gracias a su hermeticidad y a la seguridad de su empleo. El bote metálico precisa tanto de los procedimientos de moldeo como de las características del metal y de los sistemas de protección lo cual lo hace adaptable a una variedad de condicionamientos. El desarrollo del enlatado metálico para alimentos está vinculado a la innovación tecnológica del procesamiento de los alimentos y se ha observado flexible ante la necesidad creciente de optimización económica, con base en presentaciones más versátiles, enfoque mercadotécnico de presentación y etiquetado, facilidad de apertura lo cual reditúa en mayor practicidad del envase para su utilización en la alimentación.

3.4.4.- El proceso de enlatado de frijoles

Los cultivos más comerciales son las variedades mejoradas de tipo de arbusto o guía baja porque su cosecha es mecanizada, reduce costos y tiempo y, las características fisiológicas son más uniformes. Los frijoles para enlatado deben ser preferentemente redondos, planos o entre ambos. No obstante, una deficiente mecanización de la cosecha puede acarrear daños a los frijoles en varios grados, como por ejemplo, frijoles quebrados, descoloramiento, deshidratación y otros problemas de calidad.⁸¹

El proceso industrial de enlatado de frijoles en forma abreviada (ver gráfico 1), a partir de que se considera tener los frijoles limpios, a veces lavados y sin impurezas, consiste en las siguientes fases:

a) Clasificación.- Al entrar al proceso industrial los frijoles son transportados y clasificados por tamaño. Este proceso de cribado se efectúa por medio de cilindros giratorios con ranuras de varios diámetros a través de los cuales los frijoles caen en bandas transportadoras que los llevan al corte. Los frijoles son separados por tamaños: *No.0* 12/64 pulgadas (4.8 mm) o más pequeños; *No. 1* de 12/64 a 14.5/64 pulgadas (4.8 a 5.8 mm); *No. 2* de 14.5/64 a 18.5/64 pulgadas (5.8 a 7.3 mm); *No.3* de 18.5/64 a 21/64 pulgadas (7.3 a 8.3 mm); *No.4* de 21/64 a 24/64 pulgadas (8.3 a 9.5 mm); *No.5* de 24/64 a 27/64 pulgadas (9.5 a 10.7 mm); y *No. 6* de más de 27/64 pulgadas (10.7 mm)

Después de ser clasificados por tamaños, los frijoles son llevados a través de cilindros metálicos que contienen ranuras más estrechas. Como el cilindro gira los frijoles caen en las ranuras y en la parte más baja del cilindro caen y se cortan y quedan detenidos en las ranuras. Los frijoles cortados pasan una inspección donde los frijoles defectuosos o despedazados son removidos o quitados. Aquellos que no fueron cortados son regresados a la línea nuevamente.

b) Cortado.- Los tamaños pequeños (#0, 1, 2 y 3) son enlatados enteros. Los frijoles de mayor tamaño son cortados a largo de 25 a 38 mm para frijoles de corte

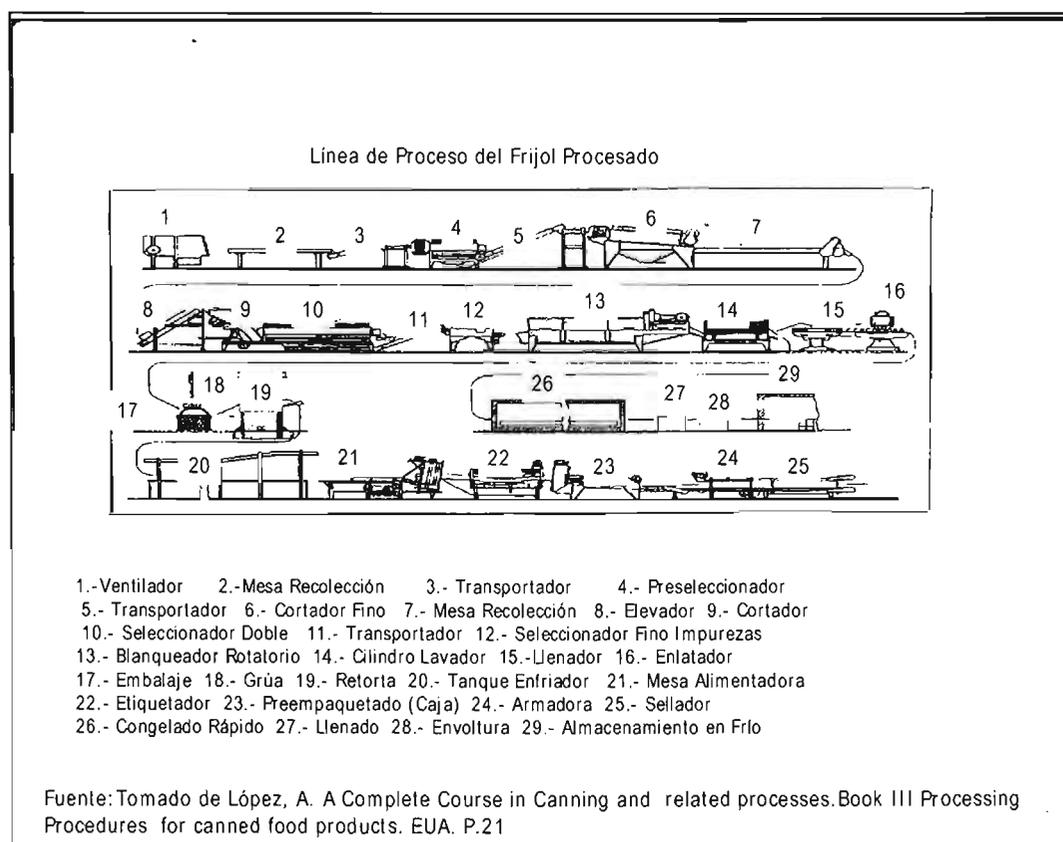
⁸¹ Los efectos en la calidad de los frijoles enlatados, del manejo después de la cosecha, deshidratación y almacenamiento son estudiados por Freeman y Sistrunck (1978)

regular. Algunos frijoles de menor tamaño son cortados longitudinalmente después de blanquearlos.

c) Blanqueado.- Los frijoles cortados y los enteros de tamaños No. 0, 1, 2, y 3 son blanqueados de 1.5 a 2 minutos, usualmente en agua caliente a 82 C°, para tener un mejor llenado de latas. Los frijoles enteros blanqueados regresan a los cortadores estilo francés y se cortan en piezas en forma de cordones. El tipo de cultivo de los frijoles es el factor más importante para determinar el tiempo de blanqueado. A 96 C° a diferencia de 22 segundos existe el tiempo inactivo entre los más fáciles de blanquear y los cultivos más resistentes.

d) Mejoramiento del producto.- Defectos de textura son el principal problema en los frijoles enlatados. Estos se pueden resolver con agregar en mayor o menor medida sales de potasio, sodio y calcio (Van Buren,1968) para mejorar la firmeza., (Ilson et al, 1973) para mejorar el color y aroma agregando ácido ascórbico o bien (Jelen y Chan, 1981) para mejorar dureza y firmeza de los frijoles utilizando 2% de cloruro de sodio y salmuera con 8-15 % de lactosa al momento de enlatar los frijoles.

Gráfico 1



e) Llenado y proceso térmico.- Los frijoles cortados y blanqueados son empacados mecánicamente. Un émbolo detrás del llenador automáticamente llena cada lata. Las latas son llenadas con agua caliente y sal. Las latas son calentadas por

5 minutos y selladas. Las latas de tipo No.1 grandes y las No.10 son las más populares.

f) Enfriado, Etiquetado y Empacado.- Las latas recién hechas están calientes y por ello pasan a un tanque de enfriado. Después, pasan al etiquetado y luego se ponen por encima del cartón necesario para el preempaquetado. Más tarde, se termina el empacado de latas de frijoles, se pasa a la sección de envoltura final y se almacenan en frío; finalmente se estabilizan a temperatura de medio ambiente a las latas de frijoles para su transporte y distribución.

3.4.5.- Expansión de la industria de frijoles enlatados durante los noventa

En México, en la década de los noventa se suscitó un crecimiento vertiginoso de la demanda por el frijol industrializado. Con el proceso de liberalización económica en que incurrió el país, se conjugaron diversos factores que repercutieron en un abaratamiento substancial de los precios relativos y, por consiguiente, un crecimiento extraordinario de su demanda; dichos factores fueron: a) la entrada creciente de importaciones abaratando el costo del insumo principal; b) las fluctuaciones de los precios a granel c) mejoramiento tecnológico en el procesamiento del frijol en lata y deshidratado entero.

A los factores antes citados cabría señalar que ahora las compañías industrializadoras de alimentos también fueron sometidas a reestructuraciones y ello lleva consigo elevar la calidad, satisfacer los requerimientos de la demanda social en sus productos, reducción de costos y precios todo lo cual sirvió para una mayor diferenciación del producto a través de la presentación de diversas variedades y modalidades (frijoles enlatados de mayo coba, flor de mayo, frijoles negro, etc., así como sus presentaciones (por ejemplo, frijoles molidos, refritos, enteros y, además, en combinación con sabores como chile chipotle, con queso, etc.)

El crecimiento del frijol mexicano industrializado, puede significar ser una excepción y dicho producto es posible que solo satisfaga a ciertos nichos de mercado por su practicidad pero es claro que habrá mayores probabilidades de aumentar su importancia relativa en el futuro.

El trabajador de la construcción, ahora utiliza el frijol, la sardina, y el chile enlatados aunque la tortilla deba estar caliente y ser de nixtamal; en el caso de los empleados del comercio ambulante, el frijol en lata, la tortilla y las sopas instantáneas, son también parte de la dieta alimentaria postmoderna de la Ciudad de México.

Inclusive, la presencia de la lata de frijoles en estantes de las tiendas rurales indica que existe gente que por motivos de migración temporal tiene aceptación

por este tipo de mercancía. Estos indicios, aunque vivenciales, no estadísticos, por lo menos hacen presuponer que están cambiando rápidamente las formas sociales de consumo del frijol.

Cuadro 2

Importancia relativa y ritmo de crecimiento de la venta nacional de frijol en lata, 1990-1998

	miles de pesos ctes. de 1994		TCA	%
	1990	1998	1990-98	1998
Frijoles en lata	50,860	192,774	18.1	35.8
Total de alimentos preparados en el rubro de especialidades alimentarias	272,415	538,372	8.9	100.0

Estimación propia con base en datos de Canairca, 1999, ibid.

Por otro lado, la industria de transformación del frijol se localiza principalmente en los estados de Nuevo León, San Luis Potosí, Jalisco, Aguascalientes, Estado de México y en el D. F. y elabora frijol enlatado y frijol deshidratado. Como ya se mencionó, esta industria es quien hace posible (mediante la reducción de precios relativos) en la década de los noventa, un crecimiento importante ya que varió y la producción creció de 3.3 miles de toneladas a 44.3 miles de toneladas de producto elaborado, esto significa una tasa media de crecimiento anual del 68% de la producción; asimismo, también se suscitó un incremento importante en términos del valor de la producción, pues el ritmo de crecimiento promedio anual fue de 18% en contraste con un menor ritmo en los alimentos denominados "especialidades alimentarias". (Ver cuadro 2)

No obstante, esta industria sólo procesó alrededor de la vigésima parte de la producción interna de frijol. Por lo general, este tipo de empresa se abastece de mayoristas que inclusive pueden proporcionar frijol importado, aunque algunas empresas como *La Costeña* desde hace varios años, ha establecido contratos directos con los agricultores de diversas áreas del cultivo en el país.

3.4.6.- Calidad de frijoles enlatados

El análisis de la calidad de los frijoles enlatados en México, según la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO), se puede efectuar a través de varias pruebas que consisten en verificar que los productos cumplan con el contenido neto declarado en la etiqueta; la información comercial básica (país de origen, nombre y domicilio del fabricante, masa drenada, ingredientes, lote, entre otros); con los nutrimentos declarados (proteína, sal y tipo de grasa); los requerimientos de la norma (masa drenada, acidez, contenido de agua y vacío en la lata); y calidad sanitaria (presencia de microorganismos que indiquen un manejo sanitario deficiente que pueda afectar a la salud).

Las latas no deben presentar señales de golpes, oxidación, abombamiento o defectos en el cierre y se debe verificar que en la etiqueta indique cuál es el tipo de grasa que contiene el producto, ya que puede elegir entre aceite vegetal o manteca de cerdo. Los frijoles de tipo refrito contienen mayor cantidad de grasas.

Las pruebas se sustentan en la siguiente normatividad:

- NOM-051-SCFI-1994. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
- NOM-002-SCFI-1993. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes e cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NMX-FF-38-1995. Productos no industrializados-leguminosas frijol (*Phaseolus vulgaris* L.). Especificaciones.
- NMX-F-478-1985. Alimentos-Frijoles envasados.

En promedio, los frijoles, tanto los guisados en casa como los industrializados, proporcionan 5 % de proteínas, y el contenido de grasa varía de acuerdo con su elaboración pero en general, los frijoles enteros enlatados contienen de 0.5 a 1.5 % de grasa, mientras que en el caso de los refritos va de 3 a 10 %. Las vitaminas y minerales contenidas en el frijol crudo se modifican al cocerse o procesarse; pero en promedio, el porcentaje de nutrimentos que se conserva después de la cocción son los siguientes (además, se debe considerar que el aporte nutricional puede modificarse si se les adiciona chorizo, tocino u otros ingredientes). (ver cuadro 3)

Cuadro 3

	Frijol crudo	Frijol procesado
Tiamina	0.64 mg	68%
Riboflavina	0.17 mg	78%
Niacina	1.8 mg	70%
Ácido fólico	0.44 mg	79%
Calcio	244 mg	96%
Hierro	5.2 mg	89%
Zinc	2.9 MG	87%

Fuente: PROFECO, op. cit

Con base en los indicadores de calidad, la PROFECO, señalaba que los frijoles de marca cumplían los requisitos mientras los genéricos o de "marca libre" presentaban menor calidad pero eran un poco más baratos en su precio.

3.4.7.- La Industria de envasado de alimentos en cartón plastificado de Tetra Pack

El envasado de alimentos es una actividad industrial, cada vez más importante en el desarrollo de las tendencias en el patrón de consumo urbano no solo por ser distintivo o estético, sino también por poseer características prácticas para el uso del cliente así como también para su almacenamiento y distribución. En la actualidad, el producto que tengan un empaque resistente a su manejo, ocupe menos espacio en anaquel y bodega y que puede ser más fácilmente transportado en un *pallet* resultan ser los que presentan mayor ahorro en costos de logística. Bajo tal perspectiva, el envasado de alimentos en cartón plastificado que aportó la corporación trasnacional de origen sueco, Tetra Pack, coadyuvó a la expansión de las ventas de la industria de alimentos desde la segunda mitad de la década del siglo XXI.

La esencia del éxito de Tetra Pack es haber proporcionado a la industria alimentaria un empaque de alimento versátil, de bajo costo, que garantiza máxima higiene, ocupa el menor espacio posible. El negocio surgió al regreso del, Dr. Rubén Rausing, luego de haber estudiado economía en los EE.UU. en los años veinte, durante el apogeo del Fordismo. Acompañado de Erik Wallenberg, constituye en 1951 la empresa AB Tetra Pak establecida en Lund, Suecia, lugar que se mantendrá hasta la fecha como centro de operaciones de esta empresa trasnacional.

La innovación consistió en crear la tecnología de equipos y plantas capaces de producir en línea empaques de cartón revestido con plásticos (Polietano) y sellados bajo el nivel de líquido. En 1952 entrega la primera máquina para elaborar empaques tetraedros de crema de 100 ml. En 1957, produce la planta de elaboración de empaques de leche de 1 litro. En 1959, instala fábricas en ocho países y tiene una capacidad de producción de hasta 1 mil millones de empaques (en los primeros años del siglo XXI su capacidad de producción es de cerca de 70 mil millones de empaques); en 1960 instala la primera planta en México y América Latina.

En 1991, la innovación tecnológica a través de la mejora de la hoja de cartón revestida con varias capas plásticas hace posible que Tetra Pack de producir solo máquinas para alimentos fluidos (lácteos, jugos, vinos), pase a desarrollar nuevos empaques para cualquier tipo de alimento de tipo húmedo o sólido, los cuales antes eran procesados por la industria de conservas alimenticias a través de empaques de vidrio, latas metálicas o de plástico.

De tal manera, el sabor, la textura, la calidad higiénica y el valor nutricional del alimento industrializado de los existentes en el mercado es similar al empaqueado bajo tecnología Tetra Pack con la diferencia de que su empaque, la impresión de calidad y colorido, su plasticidad y su practicidad lo hacen idóneo para las técnicas de diferenciación del producto mediante el lanzamiento de nuevas líneas de productos. Otro tema es la calidad del servicio al cliente que ofrece Tetra Pack ya que ellos diseñan, instalan, automatizan y dan mantenimiento a las líneas de empaque en fábricas de alimentos así como ofrecen servicios suplementarios en planeación de distribución, logística y diseños de empaques bajo la filosofía de servicio continuo "Unbroken Chain of Technology". En la actualidad esta empresa opera en más de 100 países y en México se han abierto dos plantas más desde 1997 a la fecha.

A lo largo del tiempo Tetra Pack ha innovado en base a vincularse con tecnologías de la industria alimentaria y al manejo de nuevos materiales. En los ochenta se fusionó con Alfa Laval, la principal empresa en maquinaria para procesos Flash Pasterización de esterilización instantánea, así como también con Novembal, empresa dedicada a la elaboración de maquinaria para resinas plásticas como el PET y botellas HDPE. Como resultado de tales acciones en los noventa, el cartón utilizado es un 20% más delgado que el utilizado inicialmente. Otra cuestión es que al utilizar nuevos materiales y calidades distintas de materiales asépticos, se crearon nuevas líneas de productos con empaque de cartón pero tapas o vertedores de PET, o el uso de hojas de aluminio revestidas de plástico, utilizadas en el sellado de empaques (Pull-Tab).

En el nicho de mercado del frijol procesado, esta empresa apenas inició sus operaciones de empaque. En el año 2001, apareció la nueva línea de productos Tetra Recart (Retortable Carton System) que hace posible que pueda contener alimentos procesados que tengan humedad. En particular, esto es posible por que el material utilizado presenta una estructura de seis láminas de cartón revestido de resina (Polímero de Propileno de alta resistencia al calor) que lo hace resistente que a la reacción de alimentos con relativa acidez como son los frijoles procesados. De tal manera que tiene costos bajos competitivos porque contienen más producto, pesan menos que las latas, son más fáciles de transportar, de acomodar en estante y pueden permanecer en anaquel por largo tiempo (caducidad de hasta 24 meses).

El proceso "retort" de llenado, consiste en que luego de la pasteurización instantánea del alimento hace que el empaque de cartón hierva con el contenido, sometiendo al cartón a la misma temperatura de alta presión y de alta temperatura (262 °F), lo cual solo era considerado posible antes en el vidrio y en las latas. Bonduelle, empresa francesa de alimentos utiliza Tetra Recart para empaque de vegetales Premium desde 2002 y en 2003-2004, La empresa HomeL Foods la utiliza para empaques de Chili Beans. En México, durante el 2004, marcas de frijoles refritos como La Sierra y La Costeña también empezaron a ser puestas a la venta bajo este tipo de presentación y similar tecnología utilizada. Una línea de producción de Tetra Recart puede lograr una velocidad de hasta 24 mil

paquetes por hora (una línea de envasado en lata puede llegar a ser superior a las 50 mil latas por hora).

Las diferencias entre el uso de lata y el empaque de cartón para los frijoles procesados son cada vez menos. Sin embargo, pese a que Tetra Recart requiere de instalar una cámara esterilizadora de alta presión en la línea de empaqueo, tiene la ventaja de que se obtienen ahorros en materia de transporte y almacenaje.

Los riesgos que presenta el uso de estos productos procesados tienden a ser menor. Es más probable que una vegetariana se intoxique por efectuar una mala conserva de vidrio que en los productos procesados que no presentan daño o anomalía alguna en su exterior (latas infladas, empaques perforados, etc.).

Las enfermedades como el saturnismo generalmente se desarrollaron cuando el alimento entraba en contacto directo con los metales ya sean por la tapa en los envases de vidrio o bien por la costura de metal aleados con plomo que se usaban en la elaboración de las antiguas latas. La otra enfermedad clásica era porque el proceso de esterilización de los envases o latas no tenían el tiempo e intensidad de calor adecuado para eliminar completamente a las bacterias anaerobias que van a generar toxinas, origen del botulismo. Respecto al cáncer, la crítica es con relación a los materiales plásticos utilizados en los empaques dado que estos no son biodegradables completamente y en particular el Cloruro de Polivinilo (PVC) por que en el momento de su elaboración, genera el monómero de cloruro de vinilo (CIV) residual que es un gas tóxico. No obstante, el PVC como tal es un polímero insoluble e inerte químicamente con respecto a los productos alimenticios. En el caso de los frijoles procesados, en la elaboración del empaque no se utiliza el PVC en parte alguna, en cambio si se usa profusamente en la industria de aguas y bebidas.

3.4.8.- Tendencias futuras en el consumo de frijoles industrializados

Como se verá más en los siguientes capítulos, la tendencia al consumo de alimentos fuera del hogar es irreversible conforme la dinámica de vida urbana que se adopta y generaliza en la población latinoamericana de manera extraordinaria. De tal manera, que las industrias de alimentos preparados como la de los frijoles procesados tendrá posibilidades de expansión, en la medida que se acople a los distintos segmentos del mercado.

En los hechos, Tetra Pack ahora está desarrollando una nueva división de alimentos preparados para la industria restaurantera de los Estados Unidos y Europa de productos sofisticados, que son convenientes por su tamaño, oportunidad y costo de elaboración en cocina, lo cual hará posible que haya mayor rapidez en el servicio manteniendo calidades de alimentos preparados sin conservadores o químicos algunos.

De tal manera no es lejano que en México y Latinoamérica se pueda tomar de un anaquel empaques medianos y grandes de frijoles refritos para estar listos en segundos y acompañar los alimentos en los establecimientos de comida, con la ventaja que el resto no utilizado sea refrigerado hasta siete días o bien tomar un empaque pequeño de frijoles al gusto e idiosincrasia del cliente para poderlos introducir en un microwave al igual que las actuales sopas instantáneas de hoy en día.

Por otra parte, cabe mencionar que la biomasa es cada vez más utilizada para generar nuevos materiales que coadyuven a expandir la industria alimentaria, reduzcan los costos de contaminación y hagan más saludable la vida de la población. Dentro de esta tendencia, se encuentran los esfuerzos de empaques de alimentos reciclables 100%. En el caso de la cadena de comida rápida Mc Donalds en varios países, se utiliza como plato para los alimentos un recipiente premoldeado de masa horneada de desperdicio de maíz. En España, la firma Nature Pack (de Huelva⁸²) creada por Carlos Serrada, bajo la actual administración del grupo HC, pretende sustituir las cajas de madera y plástico por lo que están desarrollando cajas fabricadas con patentes de mezclas polipropileno con fibras vegetales tales como cáscara de arroz. Están diseñadas por ahora para embalaje de frutas, hortalizas y pescado, dado que tienen excelente resistencia a la humedad o bajas temperaturas.

Sin embargo, las dificultades existen dado que actualmente la cadena productiva de este tipo de cajas presenta limitaciones dada cierta inflexibilidad porque la empresa todavía no ha podido ofertar una variedad amplia de formas y tamaños de embalaje, además, que siguen teniendo un mayor costo que respecto a las cajas de madera y plásticos. De ahí que empresas transnacionales como Bimbo (panificadora) y Del Monte (bananas, frutas y hortalizas) hayan abandonado por el momento su pretensión de tener Alianza estratégica con la mencionada empresa.

3.5.- Los cambios en el Mercado del Frijol, Evolución del Sistema Comercial del Frijol

A lo largo de la historia del cultivo del frijol en nuestro país, se erigió y afianzó un sistema de distribución y comercialización que ha dominado desde siempre la evolución de dicha actividad. Desde tiempos prehispánicos, siempre existieron actores tipo señoríos indígenas o caciques que funcionaron a modo de acopiadores regionales de la semilla producida por los pueblos indígena a modo de tributo y efectuar el trueque con los comerciantes de los grandes imperios. Luego, a través de los siglos y de la sucesión de los diferentes regímenes políticos desde el virreinato hasta el siglo XX, el comercio del frijol siempre fue complementario al

⁸² Rosa Coronilla / SEVILLA (25-10-2004)

maíz. Pese a que en distintos momentos la demanda social del consumo de cereales u otros productos, era satisfecha por unidades de producción especializadas ex profeso (La hacienda era cerealera, azucarera, lechera, pulquera, henequenera pero nunca frijolera), en cambio; el cultivo del frijol siempre fue comprendido como un papel de cultivo acompañante, secundario y a manera de ser necesaria su coexistencia con otros.

Después, el destino del cultivo del frijol prosiguió siendo dominado por la intermediación comercial (itinerante como la de los arrieros) y el comerciante local que trataba, vendía y compraba con la gente de los pueblos indígenas y se seguía obteniendo el frijol campesino vía intercambio mercantil o de trueque. Incluso en la estadística oficial novo hispana, pocas veces se consideraba al frijol pues no era un cultivo criollo digno de contabilizar como el rubio trigo o la blanca cebada, pese a que la población indígena y mestiza mayoritaria lo consideraba como un bien de primera necesidad, de auto sustento y de forma de ahorro (al igual que había sucedido antes con el cacao de sus abuelos), siendo utilizado para conseguir liquidez monetaria ante la necesidad de sufragar gastos u otras mercancías indispensables para la sobrevivencia de la familia.

Más tarde, la intervención del Estado en la regulación comercial, para garantizar el suministro del frijol para el desarrollo urbano, modificó parcialmente la operación del circuito mercantil que había perdurado hasta entonces. Fuera de toda histeria de derecha y demagogia populista, la operación oficial siempre fue de carácter parcial y nunca abarcó más allá de la tercera parte de la oferta nacional, con lo cual, el sistema de intermediación privada logro funcionar, principalmente a través de la operación de los principales intermediarios agrícolas del país, los grandes abarroteros privados dominantes del sistema comercial de las ciudades y de los pueblos. Ellos supieron aplicar la estrategia de diferenciar la calidad y virtudes del frijol comercializado en forma privada con respecto al defecto y vicios contenidos en la operación burocrática del frijol "CONASUPO".

La intervención oficial a través de sus políticas de planeación y promoción promovieron e incentivaron a través de la "CONASUPO", cambios en la distribución geográfica del cultivo, tendieron a establecer cultivos alimenticios rentables y procuraron disociar al frijol de su doble carácter para convertirlo en monocultivo comercial, al fin y al cabo, se indicaba en los planes que el comprador y el precio "justo" estaban garantizados por el Estado.

3.5.1.- La política económica y el cambio tecnológico del frijol

A partir de la década de los cincuenta y hasta su desaparición, el verdadero impacto de la CONASUPO, como principal agente de la intervención económica del Estado en el sistema producto-consumo del frijol, fue que permitió la sucesión del cultivo campesino en comercial, consolidando los efectos derivados del cambio tecnológico. En el ámbito nacional, ofrecía un precio oficial de garantía que hacía

indiferente al productor si cultivaba una u otra variedad, o si estaba dirigida al mercado local o era destinado al mercado urbano.

En cambio, si entregaba el frijol en mayor volumen y en las condiciones técnicas exigidas, la CONASUPO, otorgaba un precio fijo, por lo que el incentivo oficial no era en función de satisfacer el gusto de los consumidores locales sino estaba en función de elevar el rendimiento con variedades mejoradas para producir mayor volumen y tener una operación económica rentable. La lógica del productor del frijol, por tanto, no pasaba por conservar su variedad criolla sino sustituirla por la mejorada aunque no se consumiera en el lugar de origen; al fin y al cabo, no importaba el comercio local porque el Estado garantizaba una opción de mercado para su producto.

El precio oficial de garantía en el caso del frijol, sirvió para fijar rangos en las fluctuaciones de precios en el mercado nacional que incidían en beneficio del sistema de intermediación privada porque se usaban comúnmente en algunas regiones como precios topes. El cambio de variedad criolla por mejorada no le interesó al productor de frijol aún cuando corría el riesgo de no tener colocación en el gusto de los consumidores locales porque siempre podía recurrir al sistema CONASUPO; en el caso que esta comercializadora oficial lo rechazaba, por razones técnicas o de otra índole, el sistema intermediario privado lo retomaba a un precio castigado pero lo absorbía en sus circuitos de comercialización. Esto evitó problemas graves de colocación del producto en el mercado interno.

En los hechos, el sistema de intermediación privada siempre conservó en promedio no menos de las dos terceras partes del mercado nacional por lo que nunca dejó de ser hegemónico en el mercado interno. Incluso, tanto en la comercialización del frijol de calidad marginal como de importación oficial, siempre hubo interacción y complementariedad entre el sistema de distribución privada y la CONASUPO.

La acción reguladora vía precios de garantía de esta paraestatal comercializadora, en realidad influía en la comercialización nacional del frijol con ventajas para la intermediación privada. En la medida que los términos de intercambio relativos, empezaron a ser cada vez más desfavorables para los productores de frijol, entonces se convirtió la fijación del precio oficial como parte de la disputa por los recursos institucionales en el campo por lo que la conflictividad del sistema tendió a expresarse mediante la movilización social y política por mejores términos relativos de intercambio vía aumento del precio de garantía en las décadas de los setenta y los ochenta.

A fines de la década de los ochenta, el peso de la deuda externa sobre la economía, la inestabilidad financiera, la adopción de severas políticas de ajuste y el inicio del proceso de reforma del Estado, tendió a cancelar la movilización política campesina como forma de renegociación de los términos relativos de intercambio. El Estado renunció a utilizar los precios de garantía como instrumento de intervención económica y forma de negociación política y en 1993 estableció un sistema de apoyos directos al productor, PROCAMPO. Por ejemplo, en 1999, cerca

del 37% de los productores de frijol recibieron PROCAMPO (alrededor de 224 mil agricultores) y la superficie beneficiada fue de 1.6 millones de ha. Sembradas (principalmente del ciclo P-V), es decir, alrededor de las dos terceras partes (67%) de la superficie sembrada nacional de frijol en el citado año. En el ámbito de los productores del frijol beneficiados por el PROCAMPO, el apoyo directo significó en promedio un poco más de la décima parte de su ingreso monetario.⁸³

Durante los años noventa, el crédito y seguro agrícola en el cultivo del frijol mostraron una aplicación marginal. El promedio del período 1990-2000 de la superficie habilitada por crédito agrícola de la banca oficial BANRURAL fue de alrededor del 11.3% del total de frijol sembrado (328 mil ha) y la superficie asegurada de frijol fue del 7.8% de la sup. Sembrada nacional de frijol. En conclusión, la política oficial no tuvo consistencia en materia financiera y de cobertura en un cultivo donde la siniestralidad es elevada pues el promedio de 1990-2000 de pérdida de superficie sembrada por siniestralidad fue de alrededor del 17% anual, o sea, una de cada seis hectáreas sembradas se perdió por fenómenos climáticos o afectada por plagas y enfermedades.

En la práctica, persistió la ausencia de una política pública de financiamiento y en cambio en el cultivo del frijol siguió predominando la cultura añeja de la renta institucional donde los escasos recursos oficiales sólo resultan favoreciendo a ciertos destacamentos de productores agrícolas organizados y a sectores agro empresarios.

Por otra parte, otros instrumentos de política pública agropecuaria con apoyos explícitos al cultivo del frijol durante los noventa reforzaron los objetivos tradicionales del fomento productivo oficial. Dentro de Alianza para el Campo, instrumentado desde 1996, se estableció un programa de Kilo por Kilo, por el cual, se intercambiaba por un kilogramo de frijol de semilla certificada de variedad mejorada por uno de variedad criolla local con el fin de que entre los agricultores se generalizara el uso de las variedades mejoradas. Más adelante, ya sin pedir el kilogramo de variedad criolla, se impuso un costo de venta subsidiada al kilogramo de semilla certificada de variedad mejorada. Es de hacer notar que no existió incremento substancial en el promedio nacional de rendimiento que pudiera atribuirse a este tipo de política.

Después del retiro de CONASUPO en 1998, ASERCA implementó una serie de programas de comercialización entre los que destacaron: 1) Programa del Fondo de Apoyo Especial a la Inversión en Frijol, 2) Convenio de Colaboración de SAGARPA-ASERCA-FIRCO, 3) Esquema de Apoyo para la Atención a Factores Críticos de Comercialización de Productos Agrícolas, y 4) Subprograma de Pignoración de Frijol de Sonora, Sinaloa y Nayarit. Finalmente, ha existido un fondo federal de apoyo para el desarrollo de las empresas integradoras de frijol por medio del cual se han aplicado precios piso que funciona en apoyo para la

⁸³ CEA-SAGARPA, 2000, *Situación Actual y Perspectiva de la Producción de Frijol en México 1990-2000*, Méx. P.46

comercialización de los productores de frijol en Zacatecas, Durango, Chihuahua, Sinaloa y Nayarit, etc.

Pese a la plétora de iniciativas e instrumentos de política, a lo largo de la década de los noventa, se intensificó la migración del campo y su éxodo masivo hacia el norte así como también la expansión de la economía informal en el país; estos fenómenos sociales y económicos fueron manifestaciones de la movilización social agraria en torno a diversificar los ingresos de las familias rurales ante la pérdida creciente de la relevancia de la actividad agrícola como fuente principal de ingreso familiar.

En los noventa, fue evidente que la rentabilidad del frijol dependió cada vez más en forma exclusiva de la determinación de los precios en el sistema de comercialización privada más que de los cada vez más menguados precios de garantía.

La producción de frijol predominantemente comercial y su producción se concentró cada vez más en determinadas zonas especializadas de su producción, creadas ex profeso. A ellas correspondieron paquetes tecnológicos ligados a mejoras de rendimientos en dichas zonas, lo cual también otorgaba ventajas de mayor beneficio económico al sistema de intermediación privada. Por tanto, en dichas zonas, es inviable la venta al consumidor local de las nuevas variedades producidas, pues tiene gustos distintos (por ejemplo, los campesinos zacatecanos prefieren consumir bayos y pintos aún cuando su producción comercial es de negros que son comercializados en el centro del país). Su uso como forma de ahorro (venta posterior en mercado local) también se ve mermada porque los detallistas y tiendas de comestibles compran al menudeo al campesino porque tienen la certeza de que lo van a vender en otro momento a gente que no por lo que continuó el creciente divorcio del interés del sistema comercial nacional con respecto al gusto gastronómico local.

No obstante, la práctica de autoconsumo de variedades criollas locales, y de aplicación de forma de ahorro con base en la venta local posterior prosigue en las zonas donde se produce y se consume las misma variedades pero ya no reviste la envergadura de los viejos tiempos por lo que generalmente el precio de los frijoles criollos tendió a incrementarse, se concentró su consumo en sólo algunos estratos de consumidores locales y quedó fuera de la competencia comercial.

Al liberalizarse el mercado interno en la segunda mitad de la década de los noventa, y con ello captar una proporción creciente de frijol importado, redujo aún más, el margen de negociación en la venta de productor rural a pie de parcela y, por tanto, disminuyó objetivamente el espacio de colocación del frijol nacional en el mercado.

La ausencia de la intervención estatal en la regulación oficial del sistema distributivo, permitió entre 1999 y el 2001, que la falta de mercado para colocar el producto en las zonas especializadas pasara de ser una amenaza a la brutal realidad de uno de los desastres más grandes padecidos por los productores

mexicanos de frijol. Inclusive, la forma de ahorro campesino, vía venta posterior, como estrategia para enfrentar los bajos precios de temporada, fue ineficaz y contraproducente pues al persistir los bajos precios, con el tiempo su frijol perdió calidad, se elevó el costo del financiamiento utilizado y la rentabilidad siguió siendo negativa para la mayoría de estratos de productores de frijol.

El drama rural de fines de los noventa, provocado por el retiro de la CONASUPO y la creciente importación, no llegó a tener mayores consecuencias de hambrunas o desastres sociales porque la mayoría de las familias de los productores rurales ya contaban con ingresos adicionales de subsistencia emanados de la aplicación de estrategias familiares de diversificación de ingresos no agrícolas, vía migración. Sin embargo, el efecto fue la ruina económica real para diversos estratos medios (abocados exclusivamente a la producción comercial del frijol) de productores campesinos de las zonas especializadas del cultivo comercial del frijol en las entidades de Zacatecas, Durango, Chihuahua, Nayarit y Sinaloa.

La quiebra de este sistema intervencionista oficial con la liberalización económica sucedida en los noventa, dejó sin soporte oficial a los productores campesinos que se habían dedicado al monocultivo comercial del frijol. La reactivación del tradicional circuito comercial privado pronto ocupó los espacios dejados por la extinta CONASUPO pero la aparición de nuevos sujetos económicos como las distribuidoras de importación y la demanda del sistema de tiendas de autoservicio hizo que los intermediarios privados también volvieran sus ojos a la conveniencia de la compra legal o encubierta de volúmenes de frijol extranjero. Recientemente, integradoras que agrupan a las asociaciones de productores de frijol, se han organizado con apoyos oficiales en algunas entidades pero la determinación del precio en un mercado ajeno a la naturaleza de la gente que lo produce y la competitividad de las importaciones induce a una previsible derrota en esta lucha de sobrevivencia del cultivo mexicano del frijol y de sus productores.

3.5.2.- Situación actual del Mercado Interno del Frijol

En la actualidad, en términos del mercado interno se estima que la quinta parte del cultivo del frijol está destinado al autoconsumo y se considera que el frijol cosechado en un 70% en el ámbito nacional es canalizado a la venta realizada por el agricultor con el acopiador, coyote o comercializadora de origen local. Posteriormente éste agente vende el frijol al mayorista de las centrales de abasto (39% del total), empacador (26%) e industrial (5% del total).⁸⁴ Asimismo los cupos de importación generalmente son comercializados por los mayoristas de las centrales de abasto. Más aún FIRA establece que existe "una elevada concentración de la demanda del frijol en tan sólo 16 empresas en el ámbito nacional. Estas acopian el 60% de la producción comercializable, lo cual hace que la estructura de mercado sea

⁸⁴ FIRA, 2001, *El frijol en México. Competitividad y Oportunidades de desarrollo*, Boletín Informativo. No. 316, México, pp.87

de tipo monopolístico e impide que los productores organizados tengan la capacidad de negociación para poder influir en los precios”.⁸⁵

3.5.3.- Déficit e importaciones

En términos generales, la tendencia en el período de los noventa fue hacia la baja en el valor de la producción a precios reales frente a un volumen de producción hacia la alza, por lo que el valor de la producción fue cada vez menor al final de la década. México ha realizado exportaciones eventuales pero siempre ha existido déficit en la producción de frijol que precisa de una importación de esta leguminosa (y encarecimiento de su precio dada su estacionalidad). Este déficit se incrementó a partir de la década de los ochentas, generando un atractivo mercado para las exportaciones de los EUA. Con base en la firma del Tratado de Libre Comercio, en 1995 las importaciones estadounidenses tendieron a ser de mayor valía y volumen dado al menor precio del producto estadounidense, al aumento de la producción de frijol negro y bayo y al mejoramiento de calidad y rendimientos técnicos.

Como fue previsto, los cupos de importación negociados en el TLCAN van en ascenso desde 1994, que inició con un 3%, sin embargo, se han generado coyunturas en las que el volumen de importación rebasó los cupos conforme a las denuncias sobre entrada ilegal de frijol proveniente de los EUA.

En 1999, esto provocó una sobreoferta que repercutió en una caída coyuntural de los precios del frijol a niveles muy bajos en los que no se pudo comercializar la cosecha.. En la actualidad, un mayor control de la frontera, la instalación de integradoras estatales y la actividad del organismo “Consejo Mexicano de Productores de Frijol” que aglutina a los agricultores de los principales estados productores ha influido en la recuperación de los precios pero cabe recordar que en 2008 quedará sin arancel la importación de frijol para los miembros del TLC además de que otros países latinoamericanos como Argentina se han convertido en agresivos exportadores de esta leguminosa.

3.5.4.- Relación de Costos-Precios en el frijol

La actividad de comercialización del frijol muestra ineficiencias lo cual conlleva un excesivo costo de intermediarismo. FIRA en el 2001 ilustró con datos de 1999, la estructura de precios de la comercialización de frijol negro jamapa de Nayarit, detallando que el productor rural de esta entidad le costó \$ 4.00 producir un kilogramo de frijol, teniendo \$ 0.20 como margen de beneficio (sin considerar PROCAMPO); por el contrario el intermediario rural lograba obtener un margen de beneficio de \$1.60 por cada Kilogramo. Finalmente, dependiendo de la calidad del producto, en el canal de comercialización en el medio urbano, se podían obtener

⁸⁵ FIRA, 2001, *ibid*, p. 38

diversos pero muy superiores márgenes de beneficio con relación al del productor rural. Por ejemplo, en la central de Abastos, el intermediario podía obtener \$1.30 por Kg.; en el caso del empacador de \$1.40 por Kg. y si estaba destinado a la industria de conservas alimenticias, dado que se compra a pie de cosecha o el frijol es de baja calidad el margen puede ser de 2 o 3 pesos por Kg.⁸⁶

3.5.5.- El sistema de comercialización convencional del frijol

El acopiador rural (véase maquilero, comisionista o comerciante) que efectúa las labores de acopio, limpieza, cribado, pulido y encostado, tuvo costos estimados de \$1.20 / Kg. (incluyendo gastos financieros, de almacén, fletes y maniobras, mermas, beneficio del producto y administrativos); no obstante, su margen de ganancia fue de \$1.60/Kg. por lo que el precio de venta del comisionista llegó a ser de \$7.0 /Kg. o bien de \$6.50 / Kg. en el caso de la industria empacadora; si la producción fue adquirida por el mayorista de la central de abasto, éste aplicó un margen de \$1.30 / Kg. (costos financieros, de almacén, fletes y maniobras así como administrativos, estimados en \$0.42/Kg. y un margen de ganancia de \$ 0.88/Kg.) por lo cual su precio de venta al detallista o al tianguista fue de \$8.30 / Kg. Este a su vez fijó un costo de labor y margen de ganancia de \$3.3 / Kg., recibiendo el consumidor final que compra con "marchante de tienda o de tianguis" un precio final de \$11.60 / Kg. (ver gráfico 2)

En cambio, si la venta del acopiador fue a la industria empacadora, el frijol entregado, por lo general no requiere el mismo grado de limpieza que el enviado al mayorista (porque la empacadora, hace criba fina, selecciona y empaca). Esto hizo que el precio final haya sido menor al del mayorista (frijol limpio que va directo, a granel, al público).

El empacador por su labor, agregó un margen de \$1.40/ Kg. dado los costos incurridos en embolsado, financieros, de distribución y administrativos, que fueron estimados en \$0.55/Kg. y se fijó un margen de ganancia de \$0.85/Kg. El precio final del empacador fue de \$7.90 / Kg. Finalmente, el frijol en presentación de bolsas de 1 Kg. o 2 Kg. es distribuido al sistema de tiendas de autoservicio, las cuales generalmente agregaron su costo administrativo de la distribución que fue estimado en \$0.25/Kg. y aplicó un margen de ganancia de \$1.15/Kg. por lo cual el precio final al consumidor en tienda de autoservicio fue de \$9.30 / Kg.

3.5.6.- El sistema comercial de operación de la Industria del frijol procesado

En el caso del industrial, se dio el caso de que la compra directa del frijol por parte de la industria, por su economía a escala le significó comprar el precio del frijol a \$4.0 / Kg a pie de parcela, sin embargo, ello implicó que absorbiera el costo de toda

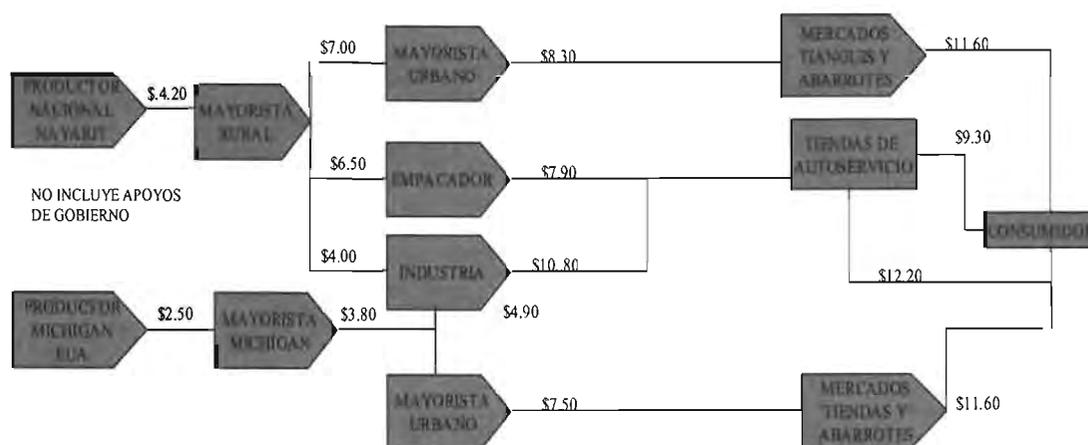
⁸⁶ Fira, 2001, ibid. pp.40-41

la operación de maquila, flete y procesamiento primario y secundario en planta. Ello sirvió para que el precio final de fábrica de un Kg de frijol equivalente a frijol procesado en latas fuera de \$10.30 / Kg.; de tal modo al incluir costo y margen de ganancia, el sistema de tiendas de autoservicio puso el frijol a un precio final al público de \$12.20 / Kg.

Cabe acotar que el precio relativo de la lata de frijoles procesados, preparados para consumo instantáneo muestra un precio superior al de la bolsa de frijol (aproximadamente del 31%) dentro de sistema de tienda de autoservicio; a su vez sólo es ligeramente superior al precio del frijol fresco de calidad que vende el detallista (alrededor del 5.2%). Sin embargo, si el consumo del frijol industrializado no requiere mayores costos (gas doméstico y tiempo de elaboración) más allá del minuto y medio de calentamiento, la ventaja de precios relativos tiende a ser mayor en el consumo de conveniencia y ocasional del frijol enlatado.

Gráfico 2

ESTRUCTURA DE PRECIOS DE FRIJOL NEGRO –NAYARIT EN MÉXICO (PESOS /Kg)



Datos Observados en Diciembre, 1999

Fuente: Tomado de FIRA, 2001, El frijol de México. Competitividad y Oportunidades de Desarrollo. Boletín Informativo No. 316. Anexo 2. México

3.5.7.- El sistema del frijol importado

En contraste, la estructuración de precios del frijol negro importado de Michigan, presenta un precio de productor equivalente en moneda nacional de \$2.50 / Kg., es decir inferior en 55% al del productor nacional (esto es debido al diferencial de

productividad y de subsidios); El comisionista o broker fija su costo de operación y margen de ganancia en equivalente a \$1.30, lo cual le dio un precio de intermediario \$3.80 / Kg. Si se le añaden los costos de internación, se estimó que siendo la Central de Abastos de la Ciudad de México su lugar de destino, el costo estimado es de un máximo de \$5.50/Kg. y si se le agregó el margen de beneficio para el mayorista de la central de abastos de \$2.00/ Kg., da por resultado que el precio final de mayorista es de \$7.50 / Kg..

En este caso, el comerciante mayorista prefiere el importado porque tiene un margen de ganancia mayor (\$0.70 / Kg.) y alcanzó a tener un precio inferior al precio mayorista del frijol nacional (véase \$8.30 / Kg.). En este sentido, es lógico que el comercio prefiera vender el importado con relación a precios porque con él tiene mayor margen de beneficio y mejor oportunidad de vender más volumen dado que les permite un precio bajo de mayorista a los detallistas. Asimismo, los detallistas obtienen mejor ventaja de comercializar el de importación, porque puede obtener \$0.80 / Kg. si lo vendieran al igual que el nacional.

Cuadro 4

Evolución de Importación de Frijol

Miles de Toneladas

	Volumen Importado	Cupo mínimo permitido sin arancel	Volumen excedente con pago arancel
1994	35.7	50.0	
1995	17.8	51.5	
1996	106.2	53.0	53.1
1997	62.6	54.6	8.0
1998	170.6	56.3	114.3
1999	73.4	58.0	15.5
2000	59.3	59.7	
2001	73.5	61.5	12.0

fuelle: Ortega César y Raúl Ochoa, 2003. El Frijol Mexicano y el Nuevo Siglo' en Revista Claridades Agropecuarias, #124, dic. 2003, Mex.p.14

De igual manera, los grandes distribuidores de la industria o bien de las tiendas de autoservicio prefieren importar la leguminosa que abastecerse en el mercado nacional. Si a esto se agrega que existe una concentración del mercado nacional en pocas manos, es perfectamente viable que las alianzas de intereses políticos en ambos lados de la frontera hagan factible la importación de la leguminosa pese al daño que representa en cuanto a dislocación del mercado interno y a la pérdida económica que significan las cosechas sin comercialización oportuna. (ver cuadro 4)

3.5.8.- Los actores del Sistema de comercialización del Frijol

De acuerdo con estimaciones en el medio del comercio, resulta significativo revisar las dimensiones cifras de los sujetos involucrados en el consumo del frijol. Si

consideramos que el 96% de los mexicanos consumen frijol, hablamos de 96 millones, es decir, alrededor de 20 millones de hogares. A su vez estos consumidores adquieren su frijol en alrededor de 2,500 tiendas de autoservicio y algunas decenas de millares de detallistas mezclados entre pequeño comercio formal e informal (puestos en tianguis, abarrotes y estanquillos).

Estos, a su vez, compran a 18 empresas de frijol procesado; 25 empacadores; 50 distribuidores importadores y abastecedores del sistema de tiendas de autoservicios; 60 mayoristas principales que controlan y abastecen a buena parte del comercio mayorista de las 200 Centrales de abasto existentes en el país. Éstos a su vez, adquieren el frijol de comisionistas extranjeros y de alrededor de 850 acopiadores que operan en las principales regiones productoras de frijol en el país.⁸⁷

Finalmente, la producción es generada por casi 600 mil unidades productivas rurales, en su gran mayoría parvifundistas ejidales pero en la práctica se estima que el control de gran parte de la producción que abastece al mercado interno es realizado a través de las operaciones de menos de tres millares de grandes productores regionales en el país. Esto es a través del rentismo abierto o disfrazado, la venta anticipada de la producción y otras formas de subordinación de la producción entre productores rurales de la misma zona o región y asociados a los comisionistas o acopiadores regionales, la concentración de la producción es un fenómeno real en las zonas productivas especializadas en el cultivo comercial del frijol.

La dura realidad de los productores rurales es que la gran mayoría de familias campesinas impelidas al monocultivo comercial del frijol en la década de los setenta, en nuevas áreas de cultivo, al empezar a tener descabros por la caída de los precios relativos agrícolas –industriales, tendieron pronto a engrosar los flujos migratorios desde la década de los ochenta. Si ya no fue posible sostener la versatilidad del cultivo del frijol, entonces fue necesario empezar a diversificar su modo de vida a través de actividades rurales no agrícolas y actividades económicas no rurales. El productor frijolero comercial de tiempo completo cada vez son menos y los más son aquellos que sostienen su cultivo gracias a una complementariedad incluida dentro de la estrategia de supervivencia de la familia rural (el hijo emigrante, la hija oficinista, la esposa educadora, etc.).

Bajo un esquema de liberalización comercial completa en el 2008, se estima sobrevivan cerca de una tercera parte de la actual cantidad de productores dedicada al cultivo del frijol, es decir, alrededor de 200 mil productores. Para las subsecuentes décadas, se podría esperar un reajuste todavía mayor y con base en una visión optimista, de proseguir las tendencias prevalecientes, se podrían contabilizar apenas unas cuantas decenas de millares de unidades productivas rurales.

⁸⁷ Estimaciones propias con base en las cifras del FIRA 2001 y cifras de Ortega R. César y Ochoa B. Raúl, 2003, *El frijol mexicano y el nuevo siglo* en Rev. Claridades, pp.6-15 y datos de registros de comerciantes en Centrales de Abasto y de Importadores con cuotas oficiales de importación del 2000 y 2001.

Bibliografía del Capítulo 3

Aguilar Hernández, Leonor, 2004, *Evaluación de políticas agrícolas en México y Bienestar Subjetivo. Estudio de caso del programa de conversión de cultivos en Zacatecas*, Tesis de Maestría en Gobierno y Asuntos Públicos, FLACSO, oct., 2004, Méx.. D.F.

Boisseau, J.L. y Bureau, coords, 1995, *Embalaje de los alimentos de gran consumo*. España, Cap. 14.

CANAINCA, 2000, *Memoria Estadística de la Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias 1999*, Méx.. 2000

CEA-SAGARPA, 2000, *Situación actual y Perspectiva de la Producción de Frijol en México 1990-2000*, Méx.

CIAT, 2000, *Estrategia 2000: El Frijol en América Latina*, ed CIAT, Colombia

FIDEICOMISO-Sinaloa, 2003, *Programa del Fondo de Apoyo Especial a la Inversión en Frijol*, 2003

FIRA-Banco de México, 1994, *Frijol, elementos, de análisis de las cadenas productivas*, documento técnico, Méx.

INEGI, 1996, *Conteo de vivienda y población de 1995 por colonias en el Distrito Federal*, Méx.

INEGI, 2000, INEGI, *El Sector Alimentario en México*, ed. INEGI, Méx. , 2000

Ita Rubio, Ana de, 2004, *Los impactos socioeconómicos y ambientales de la liberalización comercial de los granos básicos en el contexto del TLCAN: el caso de Sinaloa*, CECCAM. Mimeo, Méx..

López Cerdán Ripoll, 2003, *Lecciones aprendidas sobre la articulación de cadenas productivas como una estrategia de desarrollo*, CAF, Lima Perú

Lopez, A , *A complete course in canning and related processes book. III. , Processing, Procedures for canned food products*, .E.U.A

Luhs .S.and Kean C .E., *Canning of vegetables*, cap. 6.

Morales C, Nicolás, 2000, *Esquema de Comercialización del Frijol Zacatecano*. Univ. Autónoma Chapingo. Centro Regional Universitario. Centro Norte; CONACYT,

Sría. de Fomento Agropecuario de Zacatecas. Fundación Produce Zacatecas, A.C. Méx.

Nord Bruce, 1992, *Mexican Social Policy, affordability, conflict and progress*

Ortega R. César y Ochoa B, Raúl, 2003, *El frijol mexicano y el nuevo siglo* en Rev. Claridades, ASERCA, Méx., pp.6-15

Poder Ejecutivo Federal, varios años, Informes de Gobierno Presidenciales

Pensado, Mario, 2004, *La Evolución del Gasto Público del sector agropecuario y las áreas rurales en México durante el período de 1985 a 2001*, FAORLC

Reuters, 22 de mayo de 2004, *Favorece la Corte de Canadá a Monsanto en juicio contra un pequeño productor*, periódico "La Jornada", Méx.

Reyes Moreno, C. y Paredes López, H. *Endurecimiento del Frijol Común. Estrategias para su prevención y Alternativas Tecnológicas para su utilización*. En Cuadernos de Nutrición. Vol 15, No.2, Méx., 1992

SAGARPA, 1999, *Situación actual y perspectiva de la producción de frijol en México 1990- 2000*, Centro de Estadística Agropecuaria, Méx.

CAPÍTULO 4 LOS CAMBIOS EN LA POLÍTICA PÚBLICA Y EL ABASTO ALIMENTARIO.

Los procesos anteriormente descritos relativos a la problemática presentada en el ámbito productivo, tecnológico y de mercado del frijol se hallan vinculados entre sí y, a su vez, cada uno de ellos se vincula a una meta proceso que regula e impulsa o limita las dinámicas de la oferta y la demanda de este alimento básico.

Este meta proceso que sirve de vaso comunicante a las tendencias y dinámicas propias del ámbito productivo y de la comercialización es la esfera de las políticas públicas que gira en torno al consumo del frijol. Históricamente podemos ubicar que un modelo de desarrollo del Estado muestra una asociación a un conjunto de políticas públicas determinada. De tal manera, es claro que hay correspondencia en un estadio histórico dado, por ejemplo de la política macroeconómica con la de tipo social y ésta con la de tipo alimentaria. En particular, la política alimentaria a su vez, puede presentar diversos aspectos que la vinculan y la determinan por la política comercial y la de tipo sectorial agropecuario.

Sin embargo, también es posible ver a los meta procesos desde el punto de vista inverso. Por ejemplo, el frijol ha sido parte del conjunto de alimentos básicos, por lo que de una u otra manera ha sido considerado para establecer los criterios generales de políticas públicas que son de carácter transversal. Los efectos de la política pública se muestran en los precios del frijol, lo cual influye en una medida marginal para influir en la definición de las variables macroeconómicas (canasta de productos básicos para definir el bien salario). También se pueden ver reflejados los efectos de la evolución del consumo del frijol en definición de la política sectorial productiva (transferencias a la promoción del cultivo), o bien, en la de tipo social y alimentaria (atención a la nutrición de grupos sociales pobres o vulnerables).

Por este motivo es importante observar que el consumo del frijol se encuentra más allá de la especificidad de la política de abasto sino que corresponde a ser parte de las manifestaciones de la política pública.

Por ello, es importante considerar el contexto de la política pública como expresión de la necesidad de intervención del Estado en el desarrollo de la sociedad y el comportamiento de la economía. Más aún, es importante hacer notar, que los cambios en la intervención del Estado en el orbe (tanto en los países industrializados como los latinoamericanos) han correspondido a etapas históricas de desarrollo en las que ciertas tendencias predominan tanto en los objetivos de

política del Estado como en la propia forma de hacer política pública. En un trabajo reciente Pensado⁸⁸, señala al respecto lo siguiente:

En la actualidad, de manera fáctica, se reconoce que el Estado provee cuatro tipos de bienes y servicios: *a)* los bienes públicos *puros* por su naturaleza (Administración central del Gobierno, Legislativo, poder judicial, ejército y seguridad), *b)* los *meritorios* (de Identidad Cultural que podría incluir al consumo del frijol); de patrimonio universal, salud, educación de ciertos niveles, etc., *c)* los de *servicio económico* (estímulos a micro empresas y generación de empleo); fomento al desarrollo Científico; Apoyos al desarrollo agrícola y rural y *d)* las *transferencias sociales* (de alimentación, para combate a la pobreza, desarrollo comunitario y de equidad de género).⁸⁹ Excepto en los bienes puros, en los demás, el Estado puede fungir como complemento en mayor o menor medida a la acción ejercida por la concurrencia de la iniciativa privada y de otros actores no gubernamentales.

La provisión de bienes y servicios públicos realizada por el Estado depende en mayor o menor medida, según las fallas de mercado, la fase de madurez en el ciclo del mismo, las externalidades, etc. Inclusive, en cualquiera de estas modalidades de provisión pública ejercida por el Estado, no se requiere que los bienes y servicios públicos proporcionados por el gobierno, sean directamente producidos por el mismo ni tampoco exista la exclusividad oficial de su distribución final. Es de recalcar que la clasificación de bienes y servicios públicos como tales no es estática y absoluta sino relativa y depende esencialmente de la evolución de las condiciones del mercado y de la dinámica del progreso tecnológico.

La provisión de bienes y servicios públicos del Estado en la mayoría de los países industrializados ha jugado un rol estelar dentro de sus economías, al igual que los apoyos a sus respectivas agriculturas, por lo cual se comprende la relevancia política conferida tanto por sus gobiernos como por sus respectivas sociedades. Atkinson y Van den Noord, señalan que los países de la OECD, mediante sus políticas fiscales han dado gran peso relativo a la participación del gasto público respecto al PIB Total en los años 1975, 1982 y década de los noventa.⁹⁰ (Véase cuadro 5)

⁸⁸ Pensado, Mario, 2004, Estudio de Gasto Público Agropecuario y de Áreas Rurales, 1985-2001, en ocho países: Uruguay, Paraguay, Venezuela, Ecuador, Panamá, Honduras, Jamaica y Cuba, mimeo, Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Santiago de Chile

⁸⁹ Esta clasificación es originaria de Oxley and Martin (1991) aquí citado pero la noción es mejor desarrollada en Atkinson Paul and Paul van den Noord, 2001, "Managing Public Expenditure: Some Emerging Policy Issues and a Framework for Analysis, Economic Department Working Papers No. 285, OECD, Paris, p. 9-13.

⁹⁰ Atkinson Paul and Paul van den Noord, *ibid.* p.5

Cuadro 5
Gasto General de Gobierno, % de PIB

	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000
EE.UU.	25.6	29.6	32.3	31.3	33.8	33.6	32.9	29.3
Euro Area	33.1	33.9	40.9	43.0	47.2	46.3	49.1	45.1
OECD	26.9	29.2	34.4	35.5	38.1	38.0	39.4	36.5
México	21.0	19.3	30.6	31.6	37.4	30.2	25.6	24.9

Fuente: Elaboración propia con base en cuadro de Atkinson Paul and Paul van den Noord, *Ibid.* P.7 datos OECD e INEGI y SHCP

En este sentido, durante los últimos años el papel del Estado más que ser el generador directo de los bienes y servicios público ha tendido a centrarse en el papel de regulador y garante del cumplimiento de la provisión de tales servicios y bienes públicos procurando una faz de instrumento redistributivo; en los hechos, ha dejado de ser el gran inversionista⁹¹ en la economía de los países industrializados. Sin embargo, el Estado no ha renunciado y juega un papel relevante en la economía para contribuir en eliminar las fallas del mercado, en procurar alcanzar un bienestar social y en garantizar la provisión y continuidad de servicios y bienes públicos requeridos por la sociedad.

En mayor o menor magnitud tanto en países industrializados como en los países en desarrollo, la renovación institucional del sector público significó readecuar las relaciones entre el Estado con la sociedad y la economía. Limitar la intervención económica estatal en los mercados, reducir las dimensiones del aparato estatal, y los costos de su operación así como cerrar la brecha del déficit fiscal, fueron objetivos perseguidos en materia económica. No obstante, el cambio del estilo administrativo estatal hegemónico hasta entonces, ocurrió su inicio a fines de siglo XX.

En el último tercio del siglo XX, a la par del Estallido de la Crisis y reestructuración económica suscitada en el ámbito internacional vía la liberalización económica y los cambios en la operación de los grandes consorcios económicos transnacionales, se desata en el contexto internacional la transformación de los rasgos del modelo administrativo estatal Weberiano⁹². Dadas las modificaciones provocadas por la expansión de la intervención estatal en el siglo XX (la adopción generalizada del papel del Estado de Bienestar y más tarde con el Estado Intervencionista de Posguerra), se había mantenido un aparato estatal caracterizado por su ineficiencia, altos costos, en los que imperaba una estructura administrativa

⁹¹ Oxley y Martin explican la disminución del gasto de infraestructura y la importancia creciente de las transferencias sociales, inclusive sus propuestas van en el sentido de que el Capital privado en los noventa debía ser el principal inversor, Ver Oxley Howard and John P. Martin, 1991, *Controlling Government Spending and Deficits: Trends in The 1980s and Prospects for The 1990s* in OECD Economic Studies # 17, Autumn 1991, Paris, pp173-175

⁹² Cuyos rasgos centrales eran: a) la imparcialidad y neutralidad en la definición de políticas públicas; b) el cumplir *funciones públicas* adecuadas a normas y procedimientos administrativos, c) ser realizadas por una burocracia profesional

centralista y vertical dirigida por una élite de políticos funcionarios y operada por una masa de empleados públicos.

En los años ochenta, éste tipo de aparato estatal fue reemplazado durante el shock de las políticas de ajuste estructural, lo cual dio pauta a que surgiera un tipo de modalidad administrativa provisional, de tipo tecnocrático, que sirvió para dismantlar el sistema administrativo del intervencionismo estatal anterior. Ello consiguió redimensionar el aparato estatal, reducir empleos públicos, desincorporar empresas estatales (a través de la fusión, eliminación o privatización); asimismo, procuró desconcentrar actividades y descentralizar funciones y recursos. Sin embargo, el modelo tecnocrático estatal no fue capaz de resolver vacíos y arreglos institucionales sobretodo en las relaciones entre el Estado y la Sociedad (por ejemplo, límites de la descentralización) lo cual hizo que pronto fuera desplazado (principios de los noventa), por una nueva modalidad administrativa pública de tipo gerencial.

El modelo administrativo estatal de tipo gerencial funciona bajo el enfoque de los ciudadanos-consumidores; la provisión de bienes y servicios públicos⁹³ se gestiona y efectúa por la operación de cuerpos de administración descentralizada y flexible, con atención diferenciada a diferentes tipos de ciudadanos-consumidores según sus demandas institucionales. Sus objetivos no son cumplir funciones administrativas sino el logro de resultados específicos con base en objetivos, según responsabilidad de atención a nichos específicos de demanda institucional que tiene el aparato estatal.

El cuadro directivo de funcionarios gubernamentales sigue conservando rasgos weberianos (Incorporación a los puestos administrativos jerárquicos mediante méritos y capacidad profesional; Servicio civil, etc.). Al respecto, Peter Evans y James Rauch (1999), a través de una comparación en el período 1970-1990, de una muestra de 35 países buscaron la relación entre la influencia de los criterios weberianos en la estructura Estatal y su relación con el crecimiento económico; en los resultados, encontraron que hay relación y que burocracias competentes y cohesionadas contribuyen a mejorar el entorno del crecimiento económico, siendo el principal mecanismo el papel del Estado - facilitador para elevar los niveles de Inversión privada, particularmente en los casos de los países del Este Asiático.⁹⁴

Existen múltiples repercusiones de la instauración del modelo administrativo estatal gerencial sobre el comportamiento del gasto público. En teoría, se incentiva el manejo empresarial en los directivos gubernamentales y se recompensa con altas remuneraciones su eficacia en asuntos públicos según satisfacción de la demanda institucional de la sociedad. No solo importa la eficiencia económica del

⁹³ En el manejo del gasto público ello ha significado una nueva tendencia internacional, adaptada de las experiencias de Australia y Nueva Zelanda, donde la misma función de provisión de bienes y servicios públicos es caracterizada por un nuevo enfoque gerencial.

⁹⁴ Evans Peter and James E. Rauch, "Bureaucracy and Growth: A cross-national analysis of the effects of Weberian State Structures on Economic Growth" in *American Sociological Review*, Oct 1999; Vol. 64, 5 pp.748-765

gasto público sino también su eficacia en resultados y ello se convierte en indicador de la capacidad de gobernabilidad, de imagen pública y de lograr arreglos institucionales.⁹⁵

En el fondo se busca imponer un nuevo trato social del Estado. Requiere profundizar lo descentralizado, al menor costo posible con tangibles resultados. Ante la creciente participación social, la transparencia del ejercicio de la administración pública es una obligación, que coadyuva a mejorar la capacidad social y prácticas culturales con el propósito de afianzar los procesos de cogestión pública descentralizada así como la instalación de la transparencia, auditoría social y rendimiento de cuentas en el ejercicio de las políticas públicas que demanda la sociedad civil en aras de una institucionalidad democrática y eficaz.

Sin embargo, existen elementos que han jugado a manera de contratendencias que modifican los efectos perseguidos en el proceso de reforma del Estado en los diversos países, tanto industrializados como en desarrollo. En el caso de México, es evidente que la reforma del Estado ha tenido limitaciones en la construcción de nuevas y efectivas instituciones públicas; fallas en la descentralización; falta de los procesos de maduración de los actores políticos y sociales, todo lo cual hace que los procesos de adopción de nuevas políticas públicas sean endebles y puedan ser vulnerables a presiones sociales y políticas que las distorsionen o impidan el cumplimiento de sus resultados.

4.1.- La Política alimentaria

La política pública alimentaria es el conjunto de instrumentos de política nacional que garanticen y permitan el acceso de la población a los alimentos sanos y nutritivos para mantener una vida sana y activa. Por tanto, las acciones de la Política Pública Alimentaria están orientadas para que exista suficiente disponibilidad, tanto interna como externa, de los alimentos. Así también se regule el acceso a los alimentos a través de acciones en materia de transferencias directas, programas de comercialización y de abasto con oportunidad a los distintos segmentos de la población de una manera estable. Ello coincide con Alejandro Shejtman en el sentido de que es vital que la definición de la política alimentaria supere los falsos dilemas entre los enfoques mercadológica (asociado a la liberalización económica), el estadológica (el estatismo tradicional) y el neopopulismo ecologista (la visión idílica campesinista ecologista), dado que ninguno de ellos posee la capacidad de resolver el conjunto de necesidades que presenta el constante desarrollo de la sociedad.⁹⁶

⁹⁵ CLAD, 1998, "Una Nueva Gestión Pública para América Latina", documento preparado por el Consejo Científico del Centro Latinoamericano de Administración para el Desarrollo, CLAD, y aprobado en sesión del día 14 de octubre de 1998 por el Consejo Directivo

⁹⁶ Shejtman A. "Dilemas que enfrenta el Enfoque de la Política Alimentaria en Walter Belik y Renato Mauf. Coords, 2000, Abastecimento e Segurança Alimentar os limites da liberalização, Unicamp, CPDA, Brasil, p 23 Ver también respecto a la definición a Cota Hilda, 2002. La Política Alimentaria en México, tesis para obtener el grado de maestría en Ciencias Políticas, UNAM, p. 31

A grosso modo se puede señalar que hay dos grandes vertientes de política pública en torno a la alimentación: la primera de ellas se refiere a los instrumentos de política del abasto alimentario; la segunda es relativa al funcionamiento de una política pública para regular el mercado y garantizar el abasto por lo que siempre involucró aspectos vinculados al fomento al desarrollo agropecuario.

En términos generales, se puede señalar que han existido instrumentos de política pública del Estado Mexicano respecto a satisfacer la necesidad y respetar el derecho a la alimentación de los habitantes del país. Al igual que John Super y Thomas Wright, se comprende a la actividad de distribución de alimentos como determinada por un "proceso político, que opera sobre los recursos totales, agrícolas y alimentarios, de una sociedad en un momento determinado." Más allá de la aleatoriedad de los rendimientos físicos por eventos climatológicos o por la innovación tecnológica agropecuaria, en este caso, los alimentos son objeto de pugnas políticas y la razón que le explica es que las "relaciones de poder en una sociedad determinan la distribución del ingreso, factor básico para controlar cuáles grupos estarán bien alimentados y, por tanto, se verán favorecidos biológicamente y cuáles padecerán carencias dietéticas y biológicas. La política determina el acceso a los alimentos de lujo y a aquellos deseables por razones gastronómicas, sociales o rituales. Este nivel de política alimentaria aparece bajo diversas formas.⁹⁷

Según dichos autores, los regímenes alimentarios manifiestan los cambios en la realidad histórica de América Latina pues "si bien reaccionaban ante los cambios, al mismo tiempo contribuían a éstos, en especial en las actividades agrícolas y económicas. De esta manera, los alimentos fueron la causa y efecto del primer desarrollo de América Latina."⁹⁸ Inclusive en la historia de la región, dichos autores señalan que se pueden distinguir los períodos de regímenes alimentarios en la historia de los países conforme el sistema de abasto de alimentos a las ciudades, porque son los espacios nacionales que aglutinan a la mayoría de la población y particularmente al tipo de participación e injerencia en la toma de decisiones de los pobres ciudadanos respecto a la distribución alimentaria.

En nuestro caso, es claro que después de la revolución mexicana y durante el período de formación de la nueva institucionalidad política pública, prevaleció el consenso sobre la imagen del Estado frente a la sociedad como una entidad que da garantía a la justicia social al igual que un trato igualitario en la atención a las necesidades de la población en forma de aplicación de medidas de carácter

⁹⁷ Super John C. and Thomas C. Wright, 1985, *Las Políticas alimentarias FCE*, México. Introducción, p 11

⁹⁸ Wright Thomas C., *La Política del Abastecimiento Urbano en la Historia de América Latina* en Super John C. and Thomas C. Wright, 1985, *FCE*, México, pp.43-44

universal, sin discriminar a los ciudadanos en forma alguna en el ejercicio de las políticas públicas⁹⁹.

Más allá de la caridad de la iglesia, o del sistema de “favores” del caciquismo regional derivado del caudillismo, el Estado nacionalista revolucionario se avocó a velar por el cumplimiento irrestricto de los derechos sociales estipulados en la recién promulgada constitución política mexicana así como también asumir la responsabilidad oficial en suministrar servicios públicos que dieran garantía al derecho al acceso a la alimentación, a la salud, a la educación y al trabajo para la mayoría de la población.¹⁰⁰ Más adelante, en los cuarenta, el estallido de la segunda guerra mundial y la inserción de México en la guerra, dislocación del mercado mundial de alimentos, determinó que el Estado asumiera el papel del abasto alimentario como asunto de estrategia de seguridad nacional.¹⁰¹

La política alimentaria cruzaba por dos ámbitos de políticas públicas: la *primera* referida en estricto sentido a la solución de los problemas de la oferta de alimentos, es decir, del agro, donde la producción de alimentos estaba circunscrita a resolver el problema político agrario entre los actores sociales del campo con base en erigir interlocutores sociales organizados del campo, como sucedió con el sector social ejidal organizado adscrito a la CNC, el pequeño propietario en la CNPP, a los ganaderos en la CNG, a los agroexportadores en las Asociaciones agrícolas, etc., lo cual formaba parte de una relación tutelar y de negociación que dependía del reconocimiento oficial de los interlocutores sociales y gremiales por parte del Estado.

La *segunda* vertiente de política pública consistía en los mecanismos de la política de abasto alimentario. La operación de dicha política tuvo carácter universal pero en su diseño, se observa la influencia de la política Rooseveltiana en los EE.UU. relativos a la adopción de leyes que aplicaban un sistema de *Estado de Bienestar*.

En particular, el abasto popular de alimentos a las ciudades tenía énfasis en atender la población urbana de escasos ingresos pero sin menoscabo de los derechos de los demás para recibir tales beneficios siempre y cuando cumpliera con las exigencias de su normatividad en particular. No obstante, en la medida que se afianzó el sistema político presidencialista sustentado en un esquema

⁹⁹ En palabras de Alicia Ziccardi: “Las Políticas sociales son la garantía de que se busca la equidad social y la promoción de los derechos básicos de la ciudadanía.” Ziccardi Alicia, 2001: p 86

¹⁰⁰ un cuadro sinóptico que resume las áreas de política social en el México posrevolucionario se encuentra en: Nord Bruce, 1992, Mexican Social Policy, affordability, conflict and progress, p.7

¹⁰¹ Retomando a Sara Gordon se podría decir que es importante “diferenciar el *derecho social*, entendido como demanda de atención pública garantizada por la posibilidad de recurrir a juicio para lograr su satisfacción” y la *política social* que posibilita el cumplimiento del “el *servicio social* comprendido como provisión de asistencia ofrecida por el sistema político en virtud de una exigencia sistémica de integración social, de legitimación política y de orden público”. Gordon S., 2001, *ibid.* p.26

corporativista estatal,¹⁰² los actores sociales organizados beneficiados, pobres o no, se hallaron imbuidos en una relación de tipo clientelar y de subordinación política que implícitamente sesgaba los beneficios que ofrecía el ejercicio de la política social.

La práctica social corporativista degeneró en una diferenciación objetiva entre los derechos sociales universales reconocidos constitucionalmente para toda la población por una parte, y por otra, de la aplicación selectiva de la política social en beneficio principalmente de los actores sociales organizados en el imperante del sistema político de partido único.

Históricamente en México, el Presidencialismo y la relación corporativista estatal determinó sesgos en el desempeño y en la eficacia de las políticas públicas sociales en México. En efecto, la influencia negativa del régimen político se mostró tempranamente en la medida que los puestos administrativos de dirección de las instituciones públicas fueron cedidos como cuotas de poder a los representantes de los actores sociales más pro-activos en el ámbito corporativista¹⁰³. Los preceptos de atención universal a beneficiarios y derechohabientes probablemente se vieron confrontados por el afloramiento de los intereses paternalistas burocráticos que tendían a discriminar, establecer y fortalecer sus redes sociales de clientela política con base en el ejercicio de la propia política pública social.

4.2.- Política social del estado desarrollista

A modo de resumir, los instrumentos de política social pública fueron establecidos con base en un corte universalista (aunque su aplicación efectiva no lo fuera) y a grandes trazos se podría describir en un sistema estructurado por dos grandes tipos de políticas y tres clases de programas de asistencia que estaban articulados en su funcionamiento y fueron:

1) El *primer tipo de política social* fue la desarrollista, acorde al modelo económico de sustitución de importaciones instaurado en el país y en ella estaba contenida la

¹⁰² Aquí el corporativismo estatal se concibe como ". Sistema de intermediación de intereses en que las unidades constitutivas están organizadas en un número limitado de categorías singulares, obligatorias, no competitivas, jerárquicamente ordenadas y funcionalmente diferenciadas, reconocidas o autorizadas (si no creadas) por el Estado, y a las que se ha concedido un deliberado monopolio representativo dentro de sus respectivas categorías a cambio de observar ciertos controles sobre la selección de sus dirigentes y la articulación de sus demandas y apoyos". Schmitter, Philippe y Lemhbruch G., coords. "Neocorporativismo. Más allá del Estado y el Mercado, ed. Alianza editorial, México, 1992, p 80

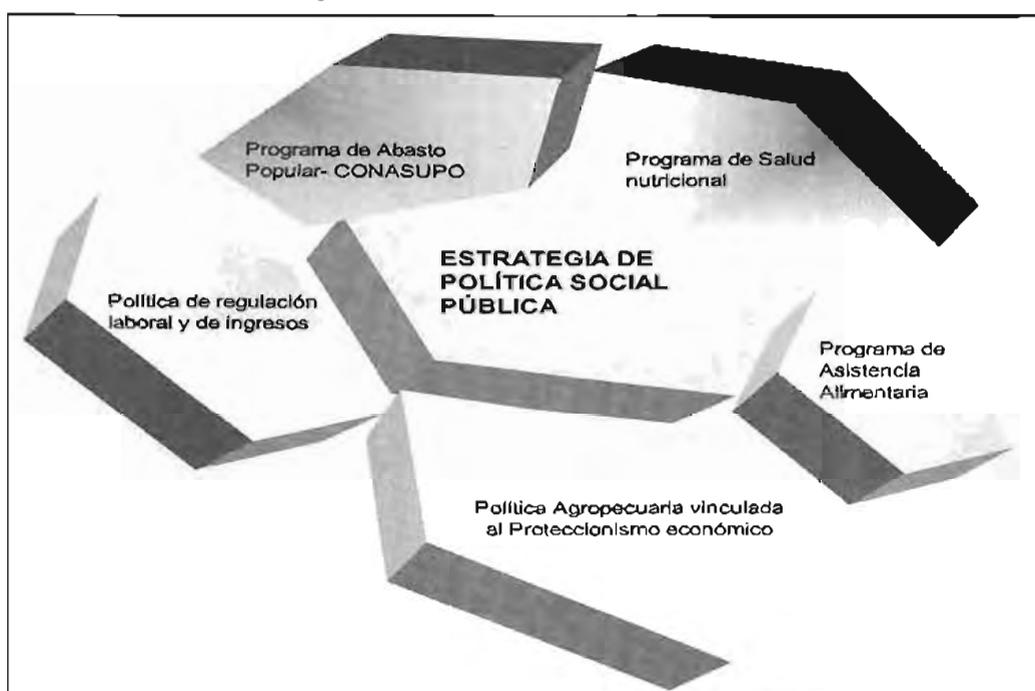
¹⁰³ Cabe recordar que la CONASUPO surgió el 1 de marzo de 1961, como una institución renovada que reemplazaba a la antigua CEIMSA; su período de expansión como importante empresa paraestatal, fue en la primera mitad de los sesenta, período que coincidió con el liderazgo del Lic. Javier Rojo Gómez en la Confederación Nacional Campesina, CNC y que más tarde sería también destacado funcionario gubernamental; otro ejemplo en el sector sindical fue la influencia Lic. José Campillo Sainz, uno de los principales líderes de la Confederación de Trabajadores de México, CTM, quien más tarde ocupó cargos en la Secretaría de Trabajo y luego en el INFONAVIT.

regulación sobre el empleo y los ingresos,¹⁰⁴ que perduró hasta la década de los setenta.

Esta vertiente de políticas públicas enfatizaron sobre el mejoramiento de las condiciones de bienestar de la población a través de instaurar la legislación y las instituciones de protección social para favorecer, primordialmente a los sectores urbanos; ello coincidió con un período de crecimiento y estabilidad, lo cual permitió mejorar las condiciones de vida y empleo y por ello se tradujo en movilidad social y en la constitución de sectores sociales medios y de privilegiar a los sectores laborales y populares organizados.

Gráfico 3

Esquema de Integración de la Política Social de México, 1934-1982



En particular, la política laboral coadyuvó a regular la conflictividad laboral y coadyuvó al mejoramiento de los ingresos y prestaciones sociales efectivas para la mayoría de la población. Dichos instrumentos fueron la adopción del mecanismo político de fijación del *salario mínimo* ligado al valor de una *canasta básica de alimentos* (negociada por la Secretaría del Trabajo y el gabinete económico con las organizaciones sindicales a través de la Comisión Nacional de Salarios Mínimos); el otorgamiento de prestaciones sociales (derecho de aguinaldo, vacaciones y de reparto de utilidades); medidas de previsión social (seguros de

¹⁰⁴ Sara Gordon al respecto señala: "Los derechos sociales comprendidos en la Constitución de 1917 abarcaron la regulación de las relaciones obrero- patronales, condiciones de trabajo y garantías cuya aplicación implicaba la intervención en el mercado, como el derecho al trabajo y al salario remunerador." Gordon S., 2001, p:27

vida para los trabajadores y pago de marcha funeraria; el sistema de seguridad social (IMSS) en lo relativo a la atención médica y a las pensiones; la creación de instituciones para dotación de viviendas a los trabajadores (INFONAVIT) e inclusive tiendas para compra de muebles y otros enseres domésticos para las familias de los asalariados (FONACOT), etc.

4.3.- Política agropecuaria

2) *El segundo tipo de política pública* fue de carácter explícito y fue la dirigida al sector agropecuario la cual además de acompañar la vigencia de una política agraria oficialista, incluía un conjunto de instrumentos relativos a los aspectos del financiamiento, de proveer insumos y servicios técnicos, desarrollo de investigación sobretodo aplicada a las regiones de agricultura de temporal, el aseguramiento agropecuario, el extensionismo técnico rural, la instalación de permisos de movilización de productos agrícolas perecederos; la regulación del sistema de transporte, almacenaje y de comercialización oficial, directa e indirecto, etc.

Además de la fijación de precios de garantía en el campo se instauró una constelación de instituciones y empresas paraestatales que fue constituida para estimular el crecimiento económico del campo y garantizar el desarrollo de la oferta de alimentos. Algunos ejemplos de ello fueron la construcción de obras hidroagrícolas y de riego; la constitución de empresas paraestatales de almacenes ANDSA y BORUCONSA; de fertilizantes (GUANOMEX y después FERTIMEX); de semillas (PRONASE); de tractores (Servicios Ejidales, S.A., SESA); de fondos de financiamiento de Infraestructura rural (FOIR, FIRCO, FIRA); de sistemas crediticios y de aseguramiento como BANRURAL, ANAGSA y luego AGROASEMEX, etc.¹⁰⁵

Pese a las intenciones del fomento económico agropecuario, el saldo social siempre fue de mayor desigualdad rural. Sólo algunos actores sociales del agro resultaron beneficiados y la heterogeneidad social productiva prosiguió sobre la base de hacer prevalecer los intereses de los agro empresarios, los agroexportadores, los ganaderos y eventualmente de algunos sectores campesinos e indígenas organizados, que dentro de un sistema político caciquil, pronto sufrían la suerte de la diferenciación social.

En contraste, la mayoría de asalariados rurales, sin tierra y de la inmensa mayoría de Indígenas permanecieron sin acceso a Seguro Social, sin pensión o jubilaciones, sin respeto al salario rural, sin capacidad de representación sindical y sólo con la plena libertad de migrar para ser asalariados en otros lugares y con ello proseguir

¹⁰⁵ Para una relación más amplia de este tipo de instituciones y organismos, ver cap 6 de Cota Hilda, 2002, *ibid*

su búsqueda de mejores condiciones de vida y empleo en los polos urbanos y en los EE.UU.

4.4.- Programas públicos alimentarios

Por otra parte, dentro de los *programas públicos* se pueden considerar tres clases, la *primera* era relativa a incidir en unas actividades públicas para el mejoramiento de las condiciones de nutrición familiar mediante la atención de servicios de salud pública a los cuales antes la mayoría de la población no tenía acceso; la *segunda clase* de programas eran las referentes al abasto popular que significaba la intervención del Estado en la comercialización de los alimentos básicos, que a su vez era determinante en la definición del precio de la canasta básica de alimentos con la que se negociaba la política salarial del régimen.

La *tercera clase* de programa era referente al de la asistencia pública de atención a grupos sociales, vulnerables y/o en riesgo, como los hospicios para huérfanos, estancias infantiles, casas de vejez, albergues para gente de la calle, atención a discapacitados, cocinas populares, etc. En este tipo de programa, destaca por su importancia, tamaño de operación y de flujo de recursos, la asistencia alimentaria que estaba dirigida al suministro de alimentos vía entrega de despensas alimenticias, cocinas populares y desayunos escolares para los alumnos de las escuelas públicas de primaria, etc.

4.5.- Evolución reciente de políticas para el agro

Los cambios en los criterios del enfoque universal al de tipo focalizado para la definición de la población susceptible a ser beneficiada por la política social pública sucedieron a fines de la década de los setenta. Después del clímax del intervencionismo estatal en México que significó el sexenio del Presidente J. López Portillo y culminó con la nacionalización bancaria en 1982.

El viraje en los criterios de política pública social se evidenciaron en los dos programas más ambiciosos en la materia que fueron diseñados para mejorar la alimentación de la población, el Sistema Alimentario Mexicano, SAM y en particular el relativo a la atención focalizada a los pobres, La Comisión de Planeación para la Atención de Grupos Marginados y Zonas Deprimidas, COPLAMAR¹⁰⁶,

¹⁰⁶ Gerardo Torres indica "...COPLAMAR fue diseñado con la intención de establecer una canasta normativa de satisfactores esenciales, que comprendía una serie de mercancías a las que correctamente se consideraba como precursoras en la satisfacción de alimentos, pero que además incluía servicios básicos relacionados con la vivienda y salud...". Torres S. G., 2000, *ibid*: p.543

A grandes rasgos, la periodización de las políticas públicas dirigidas al agro y a las áreas rurales se puede observar en el gráfico 4 :

Gráfico 4

Evolución de las Políticas Públicas para el agro y características de la ejecución del Gasto Público Agropecuario y Rural

	1976-1982	1982-1988	1988-1994	1994-2001
Característica del Gasto Público Agropecuario y Rural	altos niveles de gasto; multiplicidad de instituciones y manejo discrecional de empresas paraestatales	Contracción del gasto; programas de atención contra efectos sociales negativos derivados del ajuste; disminución de aparato estatal en el agro	Instrumentos de primera generación; centralismo; nuevas instituciones; Incremento del gasto	Instrumentos de segunda generación; Programas de Transferencias de Recursos directos; descentralización; diversas opciones de política; Estancamiento Gasto
Papel del Estado	Climax intervencionismo Económico	Austeridad, Descentralización y Desincorporación Estatal	Reforma del Estado; protagonismo gobierno central	Reforma del Estado; Intensificación de la Descentralización
Condiciones macroeconómicas	Déficit Público y Crisis de la Deuda	Ajuste y recesión	Estabilidad, reducción inflacionaria y lento	Crecimiento económico, auge exportador
Característica relevante del periodo	Nacionalización Bancaria	Incorporación al Acuerdo del GATT-OMC, Crack bursátil	Firma TLCAN, Conflicto Zapatistas y Crisis financiera	Transición política; oposición gana gobierno ejecutivo federal
Programas Principales				
Sociales	COPLAMAR	Desarrollo Regional	PRONASOL	PROGRESA-Oportunidades
Sectoriales	Sistema Alimentario Mexicano (autosuficiencia alimentaria)	PRONAL PRONADRI	PROCAMPO Programas ASERCA	PROCAMPO Alianza para el Campo- Alianza Contigo
Jurídicos	Ley de Fomento Agropecuario		Nueva Ley Agraria- PROCEDE y Política de Concertación	PROCEDE

Fuente: Mano Pensado, dic. 2004, La Evolución del Gasto Público del sector agropecuario y las áreas rurales en México durante el periodo de 1985 a 2001, FAO/RLC

Este último se instaló como un programa nacional precursor en el ámbito mundial, que por primera vez utilizó un enfoque selectivo de población-objetivo para combatir la pobreza y operó con un conjunto de instrumentos dedicados no solo a resolver las carencias inmediatas de alimentos, empleo y salud para los grupos sociales marginados sino que procuraban concretar propuestas de desarrollo local y regional en las que se consideraba la generación del empleo y la creación de empresas productivas y comerciales.

Por su parte, el Sistema Alimentario Mexicano (SAM), fue un sistema complejo de Políticas Públicas basado en la coordinación interinstitucional con objetivos y metas cruzadas. Combinaba la política pública de apoyo a la producción y comercialización de alimentos con un conjunto de acciones de política y vigilancia sobre el mejoramiento del estado nutricional de la población y en particular la de escasos recursos.

No obstante, la brevedad de dichos programas (1980-1982) debido a su término administrativo presupuestal por el cambio sexenal presidencial y la aplicación del ajuste macroeconómico derivado de la crisis de 1982, algunas acciones prosiguieron a lo largo del tiempo por lo que instituciones sociales, sostenidas por grupos organizados de habitantes de zonas rurales (las de carácter urbano fueron desmanteladas por el Estado a fines de los ochenta) como los Consejos comunitarios de Abasto permanecieron aunque ciertamente limitadas en sus funciones.¹⁰⁷

Hubo aspectos novedosos en el contenido y forma de dichos programas gubernamentales centrados en la puesta en práctica de una política alimentaria y de atención a la pobreza, distinta a las anteriores, su operación no estuvo exenta de sesgos corporativistas, vinculados al funcionamiento de un paternalismo burocrático auspiciado por el régimen político presidencialista y del partido único además de otras prácticas viciadas asociadas a la corrupción política administrativa.

El fin del ciclo del papel del Estado *Benefactor* se sucedió en México, al igual que en otros países latinoamericanos, con la crisis de la deuda internacional de los ochenta, la cual dio paso a una larga sucesión de políticas de ajuste y de estabilización económica. El costo inicial fue la reducción o eliminación presupuestal de las políticas públicas sociales, o en el mejor de los casos una continuidad burocrática con recursos y alcances limitados, incapaces de contrarrestar o minimizar el fenómeno de vertiginoso empobrecimiento masivo de la población ante las condiciones de hiperinflación, desempleo y elevada depreciación monetaria.¹⁰⁸

La adopción de criterios de focalización de política social vía definir la *población objetivo* se intentó justificar con supuestos de eficiencia del gasto público social que fueran acordes al imperativo de reducir déficit fiscal y de cumplimiento del pago a los intereses de la deuda externa. A diferencia de la primera aplicación de focalización, ésta no se acompañaba del sistema institucional de protección social sino su aplicación era en función de sustituir a la política pública social de corte universal.

¹⁰⁷ Bartra A., 1992, "Darse abasto: diecisiete tesis en torno a la autogestión de los sistemas rurales de abasto. En Hewitt de Alcántara C. comp., 1992, Reestructuración económica y subsistencia rural. El maíz y la crisis de los ochenta, Ed. COLMEX- UNRISD, pp. 313-329

¹⁰⁸ Hernández Laos E. estableció que en la década de los ochenta, los cambios en las condiciones macroeconómicas del país significaron un viraje drástico en los niveles de la pobreza y el deterioro de las condiciones de vida de la población en general (Hernández Laos, E., 2001: p.153). Aunque es importante la diferenciación hecha por Fernando Cortés que señala particularmente al período de 1989 a 1994 como el que más influyó en la agudización de la desigualdad en la población mexicana como respuesta a la adopción directa del modelo económico neoliberal. Cortés F., 2001: p.230

En la década de los noventa, el régimen presidencialista de partido único se mantuvo en el poder pero expresó pugnas y conflictos al interior, las cuales significaban limitaciones en la relación neo corporativista entre el Estado y los sujetos sociales. El ejercicio de la política pública social había dado de sí y el brindar los beneficios a organismos sociales oficialistas ya no garantizaban su permanencia ni tampoco atendían a los problemas de empobrecimiento creciente de la población. Bajo esta óptica, la aplicación de la política pública social, mantuvo los criterios de focalización pero la diferencia fue que el fomento de clientelas políticas era dirigido a la figura presidencial y no ya al viejo sistema corporativista tradicional.

El Programa Nacional de Solidaridad, PRONASOL, fue la exacerbación de la aplicación de una política social presidencialista que procuró preservar relaciones clientelares directas de la figura presidencial con grupos marginales mientras, se combatían dirigencias políticas neocorporativistas de los actores sociales al tiempo que la reforma del Estado implicaba la desincorporación de empresas paraestatales, la desconcentración de actividades y recursos y la descentralización administrativa acorde al proceso de plena liberalización económica. Pese a todo, prosiguieron su funcionamiento limitado y burocrático algunos programas de asistencia alimentaria como las cocinas populares, los desayunos escolares y las despensas alimenticias.

En el ámbito de la política pública hacia el campo se implementó una severa reforma jurídica y administrativa que incluyó cambios en la ley agraria que sirvieron para certificar los derechos parcelarios de los ejidatarios; se desapareció el sistema de precios de garantía pero se estableció un programa de subsidios directos a los productores rurales de principales cultivos que fueron otorgado por hectárea sembrada, lo cual incidió en favorecer relativamente a los grandes agricultores. Sin embargo, la falta de inversión de capital en el campo fue notable dada la caída de la rentabilidad agropecuaria resultante de la masiva importación de productos básicos agropecuarios. Este tipo de importaciones, legales o no, incidió relativamente en el abaratamiento de algunos productos, dejando fuera de competencia el producto nacional. Sin embargo, el efecto de las importaciones como medida macroeconómica fue vital dado que sirvió para favorecer los objetivos antinflacionarios de la política económica de ese sexenio.

Durante el sexenio del Presidente Ernesto Zedillo Ponce de León, 1994-2000, la política pública social tendió a preservar los criterios selectivos de población focalizada, ya sin el culto a la figura presidencial por lo que se configuró un nuevo programa de combate a la Pobreza extrema, similar a los programas antipobreza del Banco Mundial de los Fondos de Inversión Social. Este programa se denominó Programa de Educación y Salud, PROGRESA, y fue dirigido exclusivamente a la población pobre de las zonas rurales, con un enfoque semi integral de política social neutra, en la que incluía cruzar objetivos y efectuar acciones combinadas de salud, con educación y alimentación de familias pobres además de actuar en

forma más descentralizada y prácticamente autónoma.¹⁰⁹ Incluso en su diseño de instrumento, se definieron grupos de pobres no beneficiarios, de condiciones equivalentes a los beneficiarios, para que posteriormente pudieran ser utilizados en la evaluación de los resultados del programa. Respecto a la política pública de apoyo a la oferta alimentaria existieron importantes modificaciones. Desapareció definitivamente la CONASUPO y otras paraestatales pero continuó el PROCAMPO.

Una nueva generación de política pública dirigida se instaló en el campo sobre la base de incentivar nuevos mercados de insumos y servicios privados agropecuarios, de una mayor descentralización de recursos y más corresponsabilidad de los productores y de los gobiernos estatales en el diseño de las políticas de fomento productivo agropecuario. Este nuevo programa se denominó *Alianza para el Campo* y se implementó a través de la selección de un *Menú* de subprogramas que atendía en especie, con asistencia técnica o recursos a los productores agropecuarios según la especificidad de su demanda social productiva. Inclusive, programas como el de kilo por kilo, apoyaban con precios subsidiados a los campesinos para usar variedades mejoradas pero a partir de comprar semilla de empresas privadas. En general, esto coadyuvó a proseguir la reforma institucional en el campo.

Un último elemento a mencionar es que con la implementación de Alianza para el Campo también se instauraron programas de atención a zonas marginadas rurales y se fomentó la creación de empresas integradoras regionales de productos agropecuarios para dinamizar circuitos comerciales y productivos en zonas rurales marginadas aunque ello no estuvo exento de sesgos políticos clientelares regionales que han consolidado procesos de nuevas formas de corporativismo social.

En la actualidad, en el primer trienio del período político del Presidente V. Fox el ejercicio de la política pública social transcurrió en un escenario distinto; ha existido alternancia política en el gobierno federal como en algunos gobiernos estatales y locales. La alternancia de partidos políticos distintos, incidió en la disminución de la relación tradicional corporativista entre el Estado-sociedad e incluso la figura presidencial es sujeta a debate y se concibe la noción de *gobierno dividido* para explicar las limitaciones de política pública que enfrenta el ejecutivo federal ante el desacuerdo reinante en el cuerpo del poder legislativo.

Al tiempo que se han desmantelado organizaciones tradicionales cuasi corporativistas (CNOP, por ejemplo) el clientelismo ha aflorado mediante los alicientes de los nuevos gobiernos de "oposición". Inclusive pareciera que la alternancia política ha conllevado a una alternancia de sistemas clientelares de beneficiarios conforme los designios del político en turno en el poder; en la

¹⁰⁹ ver Duhau E., 2001, *ibid.* p.323 y Torres Salcido G., 2000, *ibid.* p.546

práctica, se afianzan nuevas formas de corporativismo social, más distantes de la estructura del gobierno pero más apegado a sus intereses propios y a los de sus representantes. De esta manera, organizaciones populares (taxistas, vendedores ambulantes, solicitantes de vivienda) con frecuencia cambian de partido según los intereses del momento y de mejores beneficios para su funcionamiento clientelar.

Los criterios de focalización se preservaron, y se optó por continuar descentralizando recursos, bajo un esquema de autonomía operativa del Programa que continuó la actividad del PROGRESA y que actualmente se denomina Oportunidades, adónde se han incluido más recursos, se incrementó substancialmente la población objetivo, ahora agregando a la población marginada suburbana.

Por su parte, la política de asistencia social ha tendido cada vez más a ser implementada por los gobiernos estatales, utilizando la descentralización de recursos. Los programas de despensas alimenticias, de comedores populares y de desayunos escolares presentan características propias según las relaciones clientelares, el grado de organicidad social y de autonomía alcanzado por los estratos de población de más escasos ingresos, el perfil político del gobierno estatal en turno, etc.

Por ello, los sesgos clientelares, lejos de desaparecer han reforzado nuevos organismos sociales neo corporativistas de mayor autonomía de las instancias gubernamentales pero de un sólido carácter gregario y pese a que no tengan alicientes del ámbito federal, ahora son promovidos y estimulados por instancias de poder en los ámbitos estatales y locales, reforzando estructuras de poder político caciquil. Paradójicamente es probable que ello sea consecuencia de los vicios y prácticas institucionales deficientes en el proceso de descentralización de funciones y recursos llevado a cabo desde la segunda mitad de los ochenta en el país.

En términos de la política pública para garantizar la oferta de alimentos, se puede señalar lo siguiente: en primer lugar, ha proseguido el PROCAMPO y la nueva edición de Alianza para el Campo de nuevo nombre (denominado Alianza Contigo). Sin embargo, ante la problemática de cultivos como por ejemplo la falta de mercado para la producción nacional del frijol (ciclos 1999-2000), se procedió a impulsar programas especiales de apoyo a la comercialización focalizada en el ámbito regional. En el caso del frijol, como se ha planteado en la sección anterior, hay una consolidación de la coalición de empresas sociales en empresas integradoras estatales y se ha procurado su coordinación nacional (de siete entidades) a través de la constitución del *Consejo Mexicano del Frijol* que tiene por objetivo facilitar la comercialización a los productores organizados, particularmente ofreciendo mejores condiciones de negociación con los demás actores privados e

institucionales que intervienen en la cadena de valorización de la actividad del frijol.

4.6.- Política social de abasto alimentario para zonas metropolitanas: el caso la Ciudad de México

En el contexto particular de la política pública social implementada en la Ciudad de México durante los últimos seis años, en los que ha regido la oposición, no han variado significativamente en el ejercicio de la política pública social con respecto a otras prácticas. Predominó el criterio de establecer la focalización de subsidios directos a determinadas *poblaciones objetivo* (Programa de Adultos Mayores y Programas de Madres Solteras) sobre la base de otorgar subsidios directos universales mediante cupones para compra de despensa alimenticia, intercambiables en las Tiendas de Autoservicio. Inclusive los principales programas sociales han mantenido el criterio de individualizar la relación con los sujetos beneficiarios más que propugnar por el fortalecimiento de su identidad y organicidad social. En el caso de los programas de abasto popular, comedores y de desayunos escolares también se han mantenido bajos los criterios convencionales y la asignación de recursos no ha sido mayor que la de otros períodos.

Por otro lado, los grupos sociales urbanos proactivos han mantenido su organización clientelar. Grupos de taxistas, vendedores ambulantes, sectas estudiantiles y solicitantes de vivienda siguen siendo los protagonistas urbanos en las disputas por espacios, recursos y políticas del viejo entramado social político clientelar urbano.

Es posible analizar este tipo de grupos sociales en relación a la aseveración de Paul Schmitter en el sentido de que existe un tránsito del corporativismo estatal a uno de tipo social, ya que dichas organizaciones, son representantes de subculturas políticas surgidas en el corporativismo que ahora tienden ser más dinámicas, inclusive cambian de nombre y de partido pero siguen preservando los mismos dirigentes, la misma forma de organización cúpular, las mismas demandas y las mismas formas de disputar la renta institucional mediante el logro de *soluciones oficiales* de las que son beneficiarios al margen de los intereses y necesidades de la masa social ciudadana de la Capital.¹¹⁰

¹¹⁰ En este caso, de acuerdo a Paul Schmitter, se estaría viviendo en tránsito de un esquema corporativista estatal a uno de tipo social, en el que a diferencia del anterior que "...estaba asociado con sistemas políticos en que las unidades territoriales [estaban] estrechamente subordinadas al poder burocrático central, las elecciones [existían o fueron] plebiscitarias, los sistemas de partidos [estaban] dominados por un partido único débil, las autoridades ejecutivas [fueron] ideológicamente exclusivas...y... las subculturas políticas basadas en la clase, etnicidad, el lenguaje o el regionalismo [fueron] rigurosamente reprimidas...[ahora se trata de un corporativismo social que]... reposa en sistemas políticos con unidades territoriales relativamente autónomas y de múltiples capas; con procesos electorales y sistemas partidistas abiertos y competitivos; con autoridades ejecutivas ideológicamente variadas y basadas en coaliciones, [pero] aún con subculturas políticas altamente estratificadas o fragmentadas," Schmitter P, *ibid*: p.82-83

Por otra parte, la ausencia de promoción a la organicidad social limita los esfuerzos para ejercer una efectiva planeación democrática urbana. Un elemento central que actúa en contra de ello ha sido la polarización de la conflictividad política del sistema de partidos políticos; a esta situación se le ha denominado de *gobierno dividido* y se explica como una variante de la transición del régimen político, en la que en forma persistente se expresan desencuentros entre las instancias de gobierno de signo político contrario.

Es probable que las limitaciones que provoca esta situación de polarización política manifiesta las limitaciones e incapacidades de los actores institucionales del sistema político *realmente existente* en el país. De cualquier manera, es inobjetable que la descentralización económica y de políticas bajo condiciones de conflictividad intergubernamental deja un saldo negativo a la ciudadanía pues mientras persiste un problema de endeudamiento local, la solución al mismo se dificulta al existir una real disminución de flujos de recursos federales entregados conforme la transferencia de funciones administrativas de la federación al gasto administrativo local.¹¹¹

Un último elemento a contemplar, que subyace en el fondo de este difícil escenario, es la propensión política de los gobiernos locales para preparar futuras contiendas electorales presidenciales a nivel país, pues como en el ejemplo de Buenos Aires, la Ciudad de México al ser administrada por líderes políticos que estaban en la oposición, han buscado ser administradas con prudencia y cautela en el manejo de recursos presupuestales locales cuidando de no implicar una elevación sustancial de los ingresos fiscales¹¹² con el fin de no generar rechazos de sectores ciudadanos que luego podrían ser posibles electores decisivos.

4.7.- La problemática actual de la política pública alimentaria

Las actuales políticas públicas relativas a la alimentación han mostrado limitaciones para cubrir a la población objetivo o imprecisiones en la cobertura por problemas en los conceptos de medición usados. Más allá de estas limitaciones, sigue habiendo falta en la coordinación, o de insuficiencia, tanto en los ámbitos

¹¹¹ Alicia Ziccardi indica lo siguiente: " Las ciudades deben reestructurar las políticas sociales, entre éstas las políticas urbanas, puesto que disminuyen los recursos y acciones de los gobiernos nacionales sobre el territorio, lo cual obliga a los locales a generar más ingresos propios a través de expandir e incrementar los gravámenes fiscales y establecer nuevas formas de relación entre lo público y lo privado para el suministro de los servicios urbanos. La cuestión social parece expandirse , mientras que la acción estatal se retraen se transfieren cada vez mas responsabilidades a la sociedad, Ziccardi A., ibid p.87

¹¹² Para observar el caso de Buenos Aires, ver Golbert Laura, 2001, ibid.

municipales y estatales como de orden federal, en la definición y ejercicio de las políticas públicas de abasto de alimentos a grupos pobres.

La falta de claridad en los objetivos, el uso de instrumentos y programas que no se adaptan a las condiciones actuales y la presencia de inercias burocráticas en la administración del gasto social dirigido al aspecto alimentario son posiblemente algunas de las causas que originan la escasa efectividad de las acciones estatales en el ámbito de una política alimentaria. Asimismo, la presencia de sesgos en el proceso de descentralización administrativa pública, gestado desde hace más de una década, han ocasionado distorsiones en la aplicación de la política pública que impiden una mayor eficiencia en la gestión de los recursos y en la entrega de los apoyos.

En la actualidad, el gobierno federal ha desarrollado una nueva opción de política pública de abasto alimentario que va a la par del programa de "Oportunidades" que recibe el nombre de Red de Abasto Social Alimentario. Este nuevo programa tiene por objetivo atender a la población de escasos ingresos tanto urbanos como rurales y parte de integrar los esfuerzos institucionales de LICONSA (programa de leche para consumo infantil), despensas alimentarias y cocinas populares.

No obstante, dada la reciente operación coordinada de este programa interinstitucional y de los cambios constantes, que le ha costado su desarrollo, poco se puede apreciar de su efectividad como instrumento de política pública aunque pareciera que sigue por el mismo camino de establecer su operación a través de la selección de una población objetivo determinada, con una acción focalizada en materia nutricional, de manera individualizada a beneficiarios dentro de las familias con base en el cumplimiento de ciertos requisitos administrativos que les permiten ser considerados como tales.

Por tanto, a modo de conclusión se puede responder la pregunta 2 planteada en la introducción, relativa a ¿Se pueden elaborar criterios comunes de programas públicos en los países latinoamericanos, acordes al imperante proceso de armonización de políticas públicas, que revaloricen y atiendan los valores sociales y culturales públicos que dan vida a la identidad latinoamericana o no? Sí, dado que resulta importante considerar temas comunes que podrían ser incluidos en la agenda tanto nacional como latinoamericana, al ser similar el contexto de transformaciones productivas, tecnológicas y comerciales que nos afectan, para elaborar nuevos instrumentos de política pública alimentaria que consideren los efectos sistémicos en la adopción de tecnologías, en el desarrollo de la cadena productiva y en los diferentes nichos de mercado que continuamente se siguen transformando.

El rescate de modalidades de cultivos asociados e intercalados en los espacios sociales y regionales apropiados o bien, la generación y entrelazamiento de nuevos productos que incorporen nueva tecnología y procesamiento pero que ofrezcan mayor competitividad y riqueza nutricional y cultural que esté orientados a lograr una mejor alimentación y nutrición de nuestros pueblos.

Bibliografía de Capítulo 4

Atkinson Paul and Paul van den Noord, 2001, *Managing Public Expenditure: Some Emerging Policy Issues and a Framework for Analysis*, Economic Department Working Papers No. 285, OECD, Paris, p. 9-13

Bartra Armando, 1992, "Darse abasto: diecisiete tesis en torno a la autogestión de los sistemas rurales de abasto" en: Hewitt de Alcántara C. comp., 1992, *Reestructuración económica y subsistencia rural. El maíz y la crisis de los ochenta*, Ed. COLMEX- UNRISD, pp. 313-329

Belik Walter y Renato Mauf, Coords, 2000, *Abastecimento e Securanca Alimentar os limites da liberalizacao*, Unicamp. CPDA, Brasil

CLAD, 1998, *Una Nueva Gestión Pública para América Latina*, documento preparado por el Consejo Científico del Centro Latinoamericano de Administración para el Desarrollo, CLAD, y aprobado en sesión del día 14 de octubre de 1998 por el Consejo Directivo

Cortés Fernando, 2001, *La distribución del ingreso en México en épocas de estabilización y reforma económica*, ed. Miguel Ángel Porrúa editor, México

Cota Hilda, 2002, *La Política Alimentaria en México*, tesis para obtener el grado de maestría en Ciencias Políticas, UNAM

Dieterlen, Palette, 2001, *Derechos, necesidades básicas y obligación institucional* en: Ziccardi Alicia comp., 2001, *Pobreza, Desigualdad social y Ciudadanía, Los límites de las políticas sociales en América Latina*, CLACSO, Buenos Aires, pp.13-21

Duhau Emilio, 2001, *Política social, pobreza y focalización* en: Ziccardi Alicia comp., 2001, *Pobreza, Desigualdad social y Ciudadanía, Los límites de las políticas sociales en América Latina*, CLACSO, Buenos Aires, pp.311-326

Evans Peter and James E. Rauch, *Bureaucracy and Growth: A cross-national analysis of the effects of Weberian State Structures on Economic Growth* in *American Sociological Review*, Oct 1999; Vol. 64, 5 pp.748-765

Fuentes, Mario Luis, 1998, *La Asistencia Social en México. Historia y Perspectivas*, 1998.Méx..

Golbert Laura, 2001, *¿Hay opciones en el campo de las políticas sociales? El caso del gobierno autónomo de la ciudad de Buenos Aires* en: Ziccardi Alicia comp.,

2001, *Pobreza, Desigualdad social y Ciudadanía, Los límites de las políticas sociales en América Latina*, CLACSO, Buenos Aires, pp. 273-310

Gordon, Sara, 1999. *Del universalismo estratificado a los programas focalizados* en: Shteingart Martha, 1999, *Políticas sociales para los pobres en América Latina*, Editor Miguel Ángel Porrúa, México, pp. 48-79.

Gordon R. Sara, 2001, *Ciudadanía y derechos sociales: ¿criterios distributivos?* En Ziccardi Alicia comp., 2001, *Pobreza, Desigualdad social y Ciudadanía, Los límites de las políticas sociales en América Latina*, CLACSO, Buenos Aires, pp.23-36

Hernández Laos E., 2000, *Condicionante macroeconómicos de la evolución de la pobreza en México* en Boltvinick J. y Hernández Laos E., 2000, *Pobreza y Distribución del ingreso en México*, ed. S XXI, México, pp.119-153

INEGI, 1996, *Conteo de vivienda y población de 1995 por colonias en el Distrito Federal*, México

INEGI, varios años, *Encuesta Nacional de Ingresos y Gasto de los Hogares, México, Encuesta de Ingresos y Gasto de los Hogares del área Metropolitana de la Ciudad de México*

Nord Bruce, 1992, *Mexican Social Policy, affordability, conflict and progress*

Oxley Howard and John P. Martin, 1991, *Controlling Government Spending and Deficits: Trends in The 1980s and Prospects for The 1990s* in OECD Economic Studies # 17, Autumn 1991, Paris, pp173-175

Pensado, Mario, 2004, *La Evolución del Gasto público del sector agropecuario y las áreas rurales en México durante el período de 1985 a 2001*, FAORLC

Reuters, 22 de mayo de 2004, *Favorece la Corte de Canadá a Monsanto en juicio contra un pequeño productor*, periódico "La Jornada", México

Reyes Moreno, C. y Paredes López, H. *Endurecimiento del Frijol Común. Estrategias para su prevención y Alternativas Tecnológicas para su utilización* en Cuadernos de Nutrición. Vol 15, No.2, México, 1992

Shejtman A., 2000, *Dilemas que enfrenta el Enfoque de la Política Alimentaria* en Bellik Walter y Renato Mauf, Coords, 2000, *Abastecimento e Segurança Alimentar os limites da liberalização*, Unicamp. CPDA, Brasil

Schmitter, Philippe y Lemhmbruch G., coords., 1992, *Neocorporativismo I, Más allá del Estado y el Mercado*, ed. Alianza editorial, México

Super John C. and Thomas C. Wright, 1985, *Las Políticas Alimentarias*, FCE, México

Torres Salcido Gerardo, 2000, El diseño y la gestión de las políticas alimentarias en el campo mexicano en: Cordera R. y Ziccardi Alicia, 2000, *Las políticas sociales de México al fin del milenio*. Descentralización, Diseño y Gestión, ed. Miguel Ángel Porrúa editor, México

Wright Thomas C., La Política del Abastecimiento Urbano en la Historia de América Latina en Super John C. and Thomas C. Wright, 1985, FCE, México, pp.45-68

Ziccardi Alicia, 2001, Las ciudades y la cuestión social en Ziccardi Alicia comp., 2001, Pobreza, Desigualdad social y Ciudadanía, Los límites de las políticas sociales en América Latina, CLACSO, Buenos Aires, pp.85-126

CAPÍTULO 5 LA EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE FRIJOL DE LOS POBRES RURALES Y URBANOS

Después de haber abordado los subsistemas del sistema complejo del consumo del frijol, en los que se han revisado los procesos productivo, tecnológico y comercial así como su conexión con las metas de procesos generados por las políticas públicas, en este capítulo se observarán las tendencias del consumo de frijol en México en el ámbito nacional, indagando sobre su diferenciación dado el consumo de los hogares según tamaño de las localidades donde se encuentran.

El objeto del presente capítulo es analizar la diferenciación del consumo social del frijol en el ámbito nacional ya sea originada por identidades culturales gastronómicas locales y regionales, así como al nivel de las diferencias en el consumo según los estratos sociales en el ámbito nacional. De inicio, se considera que las familias pobres (tanto urbanas como rurales) deberían manifestar tendencialmente una mayor propensión relativa a la disminución del consumo con respecto a familias de otros estratos sociales. La repercusión de la confirmación de lo anterior es que ello podría impactar en el mediano plazo, en cambios de la importancia relativa de esta leguminosa dentro de la canasta básica de la población así como en la propia estructuración del costo de la misma que a su vez, sirve para definir el salario mínimo.

El capítulo consta de tres partes: en la *primera parte* se comenta la heterogeneidad del consumo de frijol de acuerdo con el consumo regional según el gusto gastronómico de la población local, que prevalece en el país y sus implicaciones en la problemática de abasto comercial. La *segunda parte*, atiende los cambios de naturaleza social en el consumo del frijol en el país con base en los resultados de la observación realizada sobre la evolución del consumo de frijol en los hogares rurales y urbanos en México; en la *tercera y última parte* se exponen algunas conclusiones derivadas de este ejercicio.

5.1.- Programas La heterogeneidad en el consumo regional del frijol

México, al ser parte de la región mesoamericana de la cual es oriundo el frijol, es uno de los principales países con mayor diversidad de genotipos de esta leguminosa *Phaesolus Vulgaris* y, por tanto, es lógico que exista tradición en una rica práctica cultural de consumir una amplia diversidad de variedades de frijol. La domesticación prehispánica de la planta para su utilización como alimento hizo posible un extenso desarrollo histórico-cultural alimentario en todo el país y a través del tiempo, la diversidad en el consumo originario del frijol también se enriqueció mediante la aclimatación y desarrollo propio de los frijoles criollos como tal, a lo largo de la Mesoamérica.

El Frijol es considerado símbolo de la Biodiversidad¹¹³ al servicio humano por haber sido una planta susceptible de ser domesticada por los humanos en variados y numerosos lugares. Al respecto, Francisco Cárdenas R. investigador del entonces denominado INIA, en un estudio de clasificación de los frijoles en México ¹¹⁴ de 1984, indicaba que trabajó 495 colecciones de frijol criollo, provenientes de todos los estados de la República, con excepción de Tamaulipas, Sonora y Quintana Roo. Además, aproximadamente 20 a 25 colecciones fueron enviadas de Estados Unidos y Guatemala de las que se tuvo dificultad en coleccionar o no se encontraron en suelo mexicano. Respecto a variedades silvestres, Cárdenas reportaba que existen en los estados de Guerrero, Oaxaca, Chiapas, Tabasco, Veracruz y Sonora se conocen solo algunas son empleadas en cultivo y su consumo es muy limitado a pequeñas zonas. Cabe mencionar que también hay otras leguminosas de géneros familiares al *Phaseolus* como el caso del *Canavalia* sp., que son importantes en el estudio genético del frijol.

La clasificación efectuada por Cárdenas se realizó considerando varios rasgos diferentes de las distintas colecciones observadas. Entre los rasgos que sobresalen son las características de las semillas, las plantas, las vainas, el período de siembra a madurez y la reacción a las plagas y enfermedades. Establecidos los parámetros, los diversos tipos del frijol se agruparon en seis grupos: los cinco primeros pertenecen al *P. vulgaris* y el sexto al *P. coccineus*.¹¹⁵ Conforme a Cárdenas los rasgos principales de los seis grupos son los siguientes:

Grupo I. Tipo canario. Su cultivo es principalmente en el Bajío (Querétaro, Guanajuato y Michoacán) pero también se puede encontrar en Chiapas, Guerrero, estado de México, Zacatecas, Hidalgo y Sinaloa. Este grupo tiene semillas de forma más cilíndrica; color variable, pues existen rojos, negros, amarillo canario y pintos. El tamaño del grano es el más grande dentro de la especie *vulgaris* ya que sus dimensiones son: longitud de 11 a 19 mm, ancho de 6 a 8 mm, y grueso de 4 a 7 mm. Su peso es elevado y varía de 22.7 a 70 gramos en 100 granos; en cuanto a su volumen, éste varía de 20 a 25 cc en 100 granos. Las plantas de este grupo son enanas, es decir, son de tipo de mata y tienen pocas hojas por planta, Son variedades precoces, ya que maduran en un período que fluctúa entre 97-108 días a partir de la siembra. Son de una resistencia media a la antracnosis, susceptibles al tizón común bacteriano y resistentes al chahuixtle. Su rendimiento es muy bajo. Este tipo de frijol es conocido con nombres muy diversos como:

¹¹³ George Van Martens fue el primero que hizo una monografía del frijol publicada en 1860 y en ese entonces, el *Phaseolus vulgaris* fue clasificado en siete especies conforme la morfología presentada en la semilla. Más adelante en 1908, Jarvis, CD. de la estación agrícola experimental de Cornell, EE.UU., publicó una clasificación de las variedades americanas del frijol y luego en 1951 Vavilov estableció las bases Fitogeográficas del origen de las semillas y la variación de las plantas cultivadas entre las que señala que el *Phaseolus Vulgaris* evidencia su origen de una amplia zona que abarca una extensa región comprendida por el Sur de México, Centroamérica y algunos países Andinos. El INIFAP logró reunir una colección entre seis y siete mil variedades. En la actualidad, el Centro de Investigación en Agricultura Tropical CIAT, es quien tiene la más extensa y rica clasificación internacional de frijol.

¹¹⁴ Cárdenas R. Francisco, 1984, *Clasificación preliminar de los frijoles en México*, INIA, SARH, Folleto técnico No. 81, México, pp.59

¹¹⁵ En general, Cárdenas siempre utilizó el nombre común de la zona de donde es y según la denominación más conocida dentro del grupo. Así, en el Grupo I, el frijol más común es el llamado canario, y se le nombra como tipo canario.

canario, cuarenteño, cacahuete, japonés, frijol de ejote y barretón, entre otros. Las 37 colecciones que agrupó Cárdenas fueron divididas en 4 subgrupos.

GRUPO II. Tipo redondo. Se cultiva principalmente en Jalisco, Oaxaca, Zacatecas, Aguascalientes, México, Durango y Baja California. Este grupo se caracteriza por su semilla redonda, distinguiéndose por tener la testa de color blanco, rojo, azufrado o negro. Los granos son más chicos; tanto la longitud, como la anchura y grosor varía entre 7.8 a 10.1, de 5.5 a 8.0 y de 5.0 a 7.0 mm, respectivamente; el peso de 100 granos es de 16.0 a 34.2 gramos. La mayoría son plantas de media guía, pero existen tipos de mata y de guía. La longitud de la misma puede ser hasta de 114 cm; pueden tener una cantidad media o grande de hojas. Presenta susceptibilidad media a la antracnosis y respecto al chahuixtle del frijol hay desde susceptibles a inmunes; son resistentes al tizón común bacteriano del frijol. Este tipo de frijol es conocido con los nombres de bolita, píldora, blanco chico y alubia. Corresponden a este grupo 27 colecciones y se dividió en cuatro subgrupos

GRUPO III. Tipo Pinto. Este grupo es el de mayor distribución en el país, pues se encuentra en los estados de Aguascalientes, Coahuila, Durango, Chiapas, Hidalgo, Tlaxcala, Veracruz, Puebla, Morelos, México, Nayarit, Michoacán, Jalisco, Guanajuato y Zacatecas. Por lo mismo, este grupo es más heterogéneo respecto a la forma de la semilla, ya que pueden ser reniformes, semi-redondas y semi-tetraedrales. Hay de colores pinto, amarillo, rojo, blanco, morado, café y rosa; la longitud, anchura y grosor del grano van de 9.0 a 14.4, de 5.4 a 9.8 y de 4.0 a 7.2 mm, respectivamente. El peso y volumen de 100 granos, pueden ser de 16.3 a 59.0 gramos y de 12 a 50 cc, respectivamente. El tamaño de las guías es heterogéneo pues va desde 21 a 149 cm, y existen cuatro tipos principales: media, guía larga, guía corta y guía larga; el número de las hojas por planta es muy variable, y va desde 29 en algunos casos hasta 229. En cuanto a maduración hay de todo tipo: precoces, media, tardíos y muy tardíos; respecto a enfermedades y plagas también hay contrastes en lo que se refiere al ataque del picudo del ejote, a la antracnosis y al chahuixtle, siendo resistentes por lo general al tizón común bacteriano del frijol. Los frijoles pertenecientes a este grupo son conocidos bajo diversos nombres, tales como: buen gusto, garbancillo, perla, mantequilla, garbanza, apetito morado, amapolo, rosita, mezquitillo, zamorano, lagunero, bayo delgado, encerado mexicano, parraleño, tabaquillo, ojo de liebre, ojo de cabra, amarillo, garambullo, etc. El grupo se subdividió en 15 subgrupos.

GRUPO IV. Tipo Canelo. Se cultiva en los estados de Durango, Zacatecas, Aguascalientes, Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Morelos, México, y Puebla. Este grupo se distingue por semillas de forma prismática tetragonal, de colores pinto, amarillo y bayo; la longitud, el ancho y el grueso tienen rangos de 11.8 a 15.0, de 7.2 a 10.4 y de 4.8 a 7.6 mm, respectivamente; el peso de 100 granos es de 33.0 a 50.0 cc. Son plantas de guía corta o bien de media guía corta, con una cantidad media o grande de hojas; su precocidad varía de 124 a 149 días, inclusive hay variedades que maduran después de los 156 días. Es variable la susceptibilidad al

picudo y a la antracnosis, al chahuixtle y al tizón común bacteriano. Este grupo se ha subdividido en cinco subgrupos. Entre los tipos de frijoles que destacan, se cuentan el canelo, higuierilla, rebocillo, palacio, amarillo, bayo gordo y Panza de puerco.

Grupo V. Tipo Negro. Se cultiva en los estados de Chiapas, Oaxaca, Guerrero, Puebla, Veracruz, México, Hidalgo, Guanajuato, Zacatecas y Durango.

En este grupo hay frijoles de color negro opaco y negro brillantes. La forma de la semilla varia, existe de forma semitetragonal, arriñonada y semirredondo pero todos de color negro. En términos de sus características de la semilla, en general son un grupo heterogéneo pues la longitud, anchura y grosor del grano fluctúa de 9.0 a 12.8, de 5.8 a 8.0 y de 4.0 a 6.0 mm, respectivamente; los 100 granos pesan de 18.9 a 41.6 gramos y el volumen es de 16 a 35 cc. Los frijoles de este tipo pueden ser de mata o bien poseer una guía larga (hasta de 141 cm); en términos generales, la maduración es entre los 120 y los 156 días pero hay algunos más tardíos. En términos de plagas y enfermedades es heterogénea su resistencia frente al picudo del ejote al daño por antracnosis, al tizón bacteriano pero tiende a ser medio resistente. Este grupo fue agrupado por 78 colecciones y se dividió en cinco subgrupos. Los nombres de frijoles más comunes son momín, quenk, negro de suelo, negro de mata, negro enredador, negro de vara, negro orillano, negro de pascua, negro de temporal, negro fino y negro de bola.

GRUPO VI. Tipo ayocotes. Su cultivo radica en Chiapas, Oaxaca, Puebla, México, Hidalgo, Querétaro, Guanajuato y Aguascalientes. Este grupo se halla conformado por variedades de la especie *coccineus* o *multiflorus*. Las semillas son de tipo reniformes, y existen de color blanco, negro, morado y pinto; la longitud, ancho y grueso varían de 12 a 19, de 9.2 a 11.7 y de 6.2 a 8.0 mm, respectivamente; el peso y el volumen de 100 granos varían de 62.7 a 103.0 gramos y de 54 a 90 cc, correspondientemente. Las plantas tienen guías que miden entre 63 a 173 cm, con muchas hojas; son variedades tardías pues maduran entre los 137 a 156 días. El grupo tiene relativa resistencia al ataque por picudo de ejote, antracnosis y al tizón común bacteriano pero son susceptibles al chahuixtle. Los frijoles pertenecientes a este grupo son conocidos como: ayocote morado, ayocote, botil, chamborote, ayocote blanco y aluvia grande. En el norte del país son conocidos como patolas. Este grupo se ha subdividido en cuatro subgrupos.

Otro elemento a considerar en la actualidad es que en la oferta de semillas de frijol hay una buena cantidad y calidad de variedades mejoradas del INIFAP (antes INIA) e inclusive provenientes de institutos científicos internacionales como el CIAT, pues a lo largo de décadas han colaborado en la producción de variedades mejoradas para diversos tipos de suelos, de terrenos diferenciados por su pendiente, profundidad, ya sean de riego o temporal. Sin embargo, la mayoría de semillas mejoradas del INIFAP, fueron desarrolladas con base en paquetes

tecnológicos que requerían tratar al frijol como monocultivo; incluyeron el uso de fertilizantes así como de agroquímicos para combate de enfermedades y plagas, además de labores de barbecho y limpieza, ya fuera manual o mecanizada. Ejemplo de variedades mejoradas fueron los frijoles azufrados, peruanos, flor de mayo (por ejemplo, el M38), flor de junio, negros (como el negro 8025), Bayo INIFAP, etc.

5.2.- Diversidad y mercados regionales de frijol

Es claro que la versatilidad del *Phaseolus* en adaptarse y hacer posible una amplia diversidad de variedades, propició el uso de muchas variedades de frijol como alimento y bien cultural de localidades y zonas. Ello derivó en la conformación de un sistema de mercados regionales que responde a la demanda social cultural de las regiones del país. Sin embargo, esta situación permaneció relativamente encubierta dada la predominancia de manera indiscriminada del frijol negro y frijol bayo como variedades preferentes en el ámbito nacional.

En la actualidad, de acuerdo a FIRA, en México hay alrededor de 70 variedades de frijol clasificadas (entre criollas y mejoradas) que llegan (de manera permanente o eventual) al mercado pero prácticamente, por la inducción oficial (a través de la promoción, precios, abasto, etc.) y del comercio privado que privilegia, explícita o implícitamente a ciertas variedades así como por el continuo desarrollo de la cultura gastronómica, el gran volumen comercializado corresponde apenas alrededor de una docena de variedades de frijol. Si se agregan dos variedades de frijol americano que ya tienen una demanda, las variedades comercializables preferentes se pueden agrupar en tres clases: a) **Negros**: Jamapa, San Luis, Michigan (EE.UU.), Nayarit y Altiplano; b) **Claros**: Flor de mayo, Flor de junio, Garbancillo, Azufrados, Canario y Amarillo y c) **Pintos**: Pinto americano (EE.UU.), Pinto nacional y Ojo de cabra.

Cuadro 6
Estructura Relativa del Consumo por principales variedades de frijol por región

variedad / región	Noroeste	Nordeste	Sur	Centro	D.F.
Azufrado	97.5	5.4	2.1	13.7	9.5
Bayo	0.8	25.3	5.7	9.5	10.1
Flor de junio	0	0	0	21	6.8
Flor de mayo	0	11.3	0	33.6	12
Negro	0	0.5	90	10.9	44.6
Pinto	0.4	44.8	0	1.9	2.7
Otras	1.3	12.7	2.2	9.3	14.3
Total	100	100	100	99.9	100

De acuerdo con una estimación del INIFAP de 1998 (publicada por IICA), en las regiones Pacífico y Noroeste del país se prefieren las variedades de los frijoles claros

como el bayo y el mayo coba; en la región Norte y parte del Centro del país se opta por variedades de frijol pinto y variedades de bayos como flor de mayo y flor de junio respectivamente. En el Sur y parte del Centro se opta por el frijol negro. (ver cuadro 6)

Según datos del INIFAP al hacer un estudio del comportamiento promedio del lapso 1993-1999, destaca que el déficit del balance - producto de frijol fue de un déficit nacional de alrededor de 28 mil ton por regiones. No obstante, al considerar el balance - producto a nivel regional por tipo de clase resulta que se presenta un déficit de 32.2 mil ton de frijol negro en el centro y Sur del país; un superávit de frijoles claros de 66 mil ton promedio en el Norte y Noroeste (azufrados, bayo y mayo coba); y un déficit de pintos de alrededor de 62 mil ton para el norte y el centro del país (pintos, flor de mayo y flor de junio).

Considerando los datos anteriores, FIRA plantea la problemática de la no correspondencia de las zonas productoras con las de consumo, generando problemas de realización, ventas, elevados costes del sistema distributivo (almacenamiento y flete) que agravan la problemática. Para el caso de los negros, el mayor mercado consumidor del frijol negro está en el sur del país, el Estado de México y el Distrito Federal, sin embargo, los principales productores de frijol negro son Zacatecas, Nayarit, y Chiapas que en total participan aproximadamente con dos terceras partes de la producción nacional (32%,17% y 16% respectivamente).

Cuadro 7

Estimación del FIRA sobre Consumo Aparente estatal según tipo de frijol en México, Promedio 1993-199

Entidad	Consumo			Producción			Déficit Aparente		
	Negros	Claros	Pintos	Negros	Claros	Pintos	Negros	Claros	Pintos
Agua Calientes		7,105	4,738		6,414			-891	-4,738
Baja California		28,104	3,123			251		-28,104	-2,872
Baja California Sur		4,784	533		846	1,173		-3,938	640
Campeche	8,657			888			7,789		
Coahuila		17,291	11,527		6,313	9,777		-10,978	-1,750
Colima	679	4,751	1,357		186		-679	-4,565	-1,357
Chiapas	41,597	5,199	5,199	56,196	3,128	3,127	14,599	-2,071	-2,072
Chihuahua			42,783			114,833			72,050
Distrito Federal	53,921	32,352	21,569	353			-53,569	-32,352	-21,569
Durango		9,832	14,752	15,000	9,000	102,714	15,000	-832	87,963
Guanajuato	6,088	30,436	24,349	1,244	39,331	9,435	-4,844	8,894	-14,915
Guerrero	19,300	11,580	7,720	4,152	3,000	250	-15,148	-8,580	-7,470
Hidalgo	2,801	16,806	8,403	13,404	7,000	1,200	10,609	-9,806	-7,203
Jalisco	7,935	47,609	23,804		21,366	4,114	-7,935	-26,242	-19,690
México	65,692	49,269	49,269	10,932	3,000	1,500	-54,760	-48,269	-47,769
Michoacán		34,964	14,985		14,775	1,074		-20,190	-13,911
Morelos	1,950	11,695	5,847	865	2,067	1,033	-1,286	-9,628	-4,814
Nayarit		10,726	2,682	59,983	21,994	878	59,983	11,267	-1,808
Nuevo León		24,014	24,015		934	2,818		-23,080	-21,397
Oaxaca	38,774		4,308	21,782		1,000	-18,992		-3,309
Puebla	19,093	25,459	19,093	19,342	10,000	3,000	248	-15,459	-16,093
Queretaro	1,760	8,798	7,040		4,918	2,165	-1,760	-3,882	-4,875
Quintana Roo	9,872		1,097	560		248	-9,311		-849
San Luis Potosí		18,674	12,450	13,385	30,155	923	13,385	11,481	-11,527
Sinaloa		28,164	7,042		189,604	1,855		161,440	-5,187
Sonora		22,226	5,557		7,861			-14,365	-5,557
Tabasco	18,973	2,372	2,371	2,284			-16,689	-2,372	-2,371
Tamaulipas	3,448	13,794	17,242		3,064	3,487	-3,448	-10,729	-13,755
Tlaxcala	2,414	4,830	4,830	2,151	978	1,023	-264	-3,852	-3,807
Veracruz	69,299	8,664	8,664	20,029	3,004	2,223	-49,270	-5,659	-8,440
Yucatán	20,783			4,751			-16,032		
Zacatecas		20,338	13,580	113,627	178,977	37,876	113,627	156,640	24,316
Total	393,036	499,837	369,809	360,707	565,916	307,774	-32,329	66,079	-62,136

Fuente: Tomado de FIRA 2001, El Frijol de México: Competitividad y Oportunidades de desarrollo; Boletín Informativo No. 318 México.
nota: no se consideraron existencias en el inventario

En cuanto a los frijoles claros, la región noroeste del país es la principal consumidora, no obstante también se demanda en menor cantidad en el norte, noreste y centro del país y la principal producción se localiza en los estados de Sinaloa y Zacatecas (34 y 31% respectivamente) aunque presenta excedentes, los cuales tienen recurrentes problemas de comercialización. (ver cuadro 7)

En los pintos es en donde se presenta el mayor déficit y las principales entidades federativas que demandan este tipo de frijol son Chihuahua, Nuevo León, Estado de México y Distrito Federal. A su vez, los principales productores estatales son Chihuahua, Durango y Zacatecas (37%, 33% y 12% de la producción nacional, respectivamente).

5.3.- Influencia de los precios relativos en la demanda de alimentos

La vigencia cultural del frijol como alimento principal en la mesa de los mexicanos, genera que el consumo, aunque sea complementario del frijol ofrezca oportunidades a la población, para modificar su dieta, adaptándose a las circunstancias económicas. Ello se refleja en las variantes de su patrón de consumo alimentario, permitiendo sortear las contingencias económicas en situaciones de caída abrupta de sus ingresos o debido a factores tales como: a) la disponibilidad o escasez relativa de los alimentos, b) la elasticidad de la demanda de alimentos proteínicos por parte de los diversos grupos sociales inmersos en la población según las variaciones de los precios relativos.

Al respecto, cabe señalar que FIRA indica que entre 1991-1994, se requería para adquirir un kilogramo de frijol alrededor de 27% del salario mínimo, en términos reales. En 1995, dicha relación de precios relativos disminuyó y luego se elevó hasta llegar en 1998 a ser superior al 33% para disminuir en 1999 a un nivel similar a los primeros años de los noventa. Sin embargo, el consumo per cápita de frijol no se recuperó con base en la disminución de precios relativos y continuó su decrecimiento. La conclusión de FIRA es que en la caída en el consumo no se debió al efecto precio (elasticidad de la demanda), sino a las tendencias mostradas y a la disponibilidad del producto en las calidades y tipos que demandan los mercados regionales.

En este sentido, es interesante observar cómo pudo incidir la apertura a las importaciones de carne de pollo barata en el mercado de alimentos proteínicos. En particular, FIRA señala que el consumo de carne de pollo en el país entre 1991-1999 tuvo un ritmo de crecimiento de alrededor de 8% anual.

Cabe recordar que, durante la crisis económica de la década de los ochenta en el país, se evidenció una abrupta caída del consumo de proteína animal, dado el encarecimiento de los productos cárnicos y de lácteos; en ese entonces fue

probable que el frijol mostró importancia relativa en la mesa de la mayoría de los hogares recuperándose del estancamiento de su demanda acaecida en los setenta y principios de los ochenta. Sin embargo, en la década de los noventa, pese a las condiciones recesivas imperantes en la economía del país, la importación libre de productos cárnicos y de lácteos pudo influir en el abaratamiento relativo de este tipo de alimentos, por lo que algunos grupos de población pudieron reorientar su consumo de cárnicos en detrimento del consumo del frijol.

Un elemento adicional que ha influido en el devenir del consumo nacional del frijol es el ya señalado impacto de la transnacionalización de las empresas agroalimentarias, así como la expansión y crecimiento de los gigantescos conglomerados de distribución comercial (Wal-Mart, Carrefour, etc.) que se establecen en los países tanto industrializados como en desarrollo y significan una porción cada vez más importante de la comercialización interna expresada mediante la proliferación de los hipermercados y de las tiendas de autoservicio. Las políticas de promoción de descuentos en precios, su peso en el mercado para la compra de mayoreo y su inversión en la publicidad, tienden a ser un efectivo instrumento de inducción en el consumo alimentario.

5.4.- La evolución del gasto alimentario y de consumo de frijol en México

El método utilizado para la comparación del consumo del frijol registrado a través del gasto de los hogares urbanos y rurales se basa en analizar las cifras de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH), en un período de tiempo determinado. El lapso seleccionado para su observación era referente al período comprendido entre 1989 y 2002, por comprender un tiempo suficiente para contrastar cambios en el consumo de un alimento en específico (trece años).

Es importante aclarar que los datos de gasto en el consumo de frijol en el ámbito nacional y por tipo de población solo se presentan en los dos años referidos, dentro de un contexto de análisis que engloba a la década de los noventa, por lo cual pese a que no son los mismos referentes utilizados en el análisis comparativo de las dos zonas metropolitanas, es pertinente y válido en el caso de estudiar las tendencias vigentes en el consumo de frijol en México.

Es de reconocer que la distinción de los hogares como urbanos y rurales solo tiene fines de ejercicio analítico, pues en sentido estricto se presentan dificultades para su comparación dado que la fuente suministrada por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, (INEGI) sufrió modificaciones con relación a la clasificación de los hogares. En 1989, los hogares se identificaron mediante la vivienda y siendo clasificados por los conceptos de alta y baja densidad de

población mientras que para la de 2002, los hogares se distinguen entre hogares de poblaciones de 2,500 habitantes y más o bien de menos de 2,500 habitantes.

En particular, los datos de 1989, se referían al concepto de hogares de zona de alta densidad de población como aquellos que se encontraban en los municipios del país que cumplían con una o más de las siguientes consideraciones: a) tener al menos una localidad con 15 mil o más habitantes; b) que el total de población sea mayor o igual a 100 mil habitantes; c) contener a la Capital de la entidad; d) formar parte de alguna de las 12 áreas metropolitanas del país: Ciudad de México, Guadalajara, Monterrey, León, Mérida, Chihuahua, San Luis Potosí, Puebla, Veracruz, Orizaba, Torreón y Tampico.

Respecto a los hogares en zonas de baja densidad de población se definían como aquellos hogares asentados en los municipios que detentaban localidades menores de 15 mil habitantes y los relativos a la parte rural de 19 municipios de zonas de alta densidad, que reunían las características de poseer localidades menores a 2,500 habitantes y/o en donde el uso del suelo era forestal o agropecuario o se trataban de áreas naturales como bosques, desiertos o pantanos.¹¹⁶

La ambigüedad de la actual clasificación de hogares urbanos y rurales es palpable porque la delimitación de zonas con una población de mayor o menor a 2,500 habitantes es insuficiente al existir actualmente muchas poblaciones menores de 2,500 habitantes ligadas a la formación de asentamientos irregulares urbanos en la periferia de las grandes ciudades, las cuales tienen poco que ver con las actividades del medio rural¹¹⁷; al mismo tiempo, se puede considerar que en las zonas rurales ha existido un crecimiento natural de las poblaciones por lo que se presentan casos mayores a 2,500 habitantes aunque las actividades rurales sigan siendo predominantes en lo económico.

El significado otorgado al comportamiento de los indicadores también es fundamental pues la variación en el número de los hogares con gasto en frijol con respecto al total que realizan gasto alimentario puede representar algo diferente entre los hogares urbanos y rurales, ya que mientras en unos significa efectivamente la disminución de familias que dejan de consumir el producto en el otro caso puede ser que se limiten a no adquirir el bien a través del desembolso de su gasto monetario sino accedan a él mediante la producción para autoconsumo en circunstancias económicas difíciles y de falta de liquidez monetaria. Asimismo, la mayor o menor reducción del monto desembolsado en el gasto de frijol también puede significar incremento de precios relativos y menor cantidad consumida o bien una contracción en el consumo de frijol.

¹¹⁶ INEGI, 1992, *Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares 1989*, anexo2, Glosario de términos, INEGI, México, p. 287

¹¹⁷ El ejemplo más evidente son las poblaciones aledañas a la Ciudad de México, en las que un gran número de las nuevas poblaciones de menores de 2,500 habitantes son asentamientos irregulares, establecidos en tierras ejidales, comunales y de parques nacionales que luego son regularizadas oficialmente y se les dota de infraestructura y servicios públicos.

Después de señalar las salvedades y condiciones del manejo de la información utilizada, a continuación se presentan las siguientes observaciones resultantes de la comparación de los indicadores sobre cantidad de hogares y del monto de gasto erogado por los hogares rurales y urbanos entre 1989 y 2002, así como también las variantes existentes entre los hogares clasificados por deciles de ingreso-gasto.

5.4.1.- Disminución relativa de familias consumidoras de frijol en el ámbito nacional

En términos globales, la cantidad de familias mexicanas que consumen frijol ha disminuido relativamente; esto se puede observar a través del descenso relativo del número de hogares con gasto de frijol que en el ámbito nacional en el lapso de 1989 a 2002 ha variado de 53% al 46.2% del total de hogares con gasto alimentario, respectivamente. Entre los hogares mas afectados se pueden encontrar, con base en la distribución de ingreso-gasto por decil, a los hogares con gasto en frijol, referentes al rango de deciles que se encuentran entre el décimo al quinto, durante el período de 1989 a 2002 (ya que mostraron una pérdida relativa neta que fluctuó entre más de diez por ciento y llegó a ser hasta treinta por ciento); es decir, el consumo se cayó ostensiblemente tanto en las fracciones de las familias con ingresos más altos como también en la fracción de familias con los ingresos más escasos. Por el contrario, los hogares en donde hubo una menor caída en el número de hogares con respecto al total de hogares que detentan consumo alimentario son las familias que se encontraban entre los deciles de bajos ingresos (segundo, tercero, cuarto y octavo) pues mostraron una pérdida promedio del 5% entre 1989 y 2002. (ver cuadro 8)

Cuadro 8

	% de hogares en México que consumen frijol respecto total de hogares con gasto de consumo alimentario										
	TOTAL	DÉCILES DE HOGARES									
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	
1989	52.7	58.1	59.9	59.4	56.3	58.9	55.2	55.7	46.0	46.7	30.6
2002	46.2	51.8	56.9	56.9	53.3	51.5	46.8	47.6	40.5	34.6	21.7
Variac %	-12.4	-10.9	-5.0	-4.3	-5.4	-12.5	-15.3	-14.5	-12.0	-25.9	-29.1

Fuente: elaboración propia con base en INEGI, Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares de 2002

Este comportamiento se explica porque en términos absolutos, el ritmo de crecimiento promedio anual en el lapso de 1989 a 2002 fue de 2.5% pero fue superior el ritmo de crecimiento del número de familias consumidoras de frijol ubicadas en el rango de los deciles de ingreso-gasto correspondientes al rango del segundo al cuarto decil. (ver cuadro 9)

Cuadro 9

Número absoluto de hogares que consumen frijol en México											
	DECILES DE HOGARES										
	TOTAL	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
1989	8,207,482	858,308	930,666	926,793	889,046	929,791	867,998	877,807	719,237	733,119	474,717
2002	11,247,346	1,238,156	1,383,499	1,394,417	1,304,419	1,257,009	1,140,627	1,164,341	992,365	846,353	526,160
Tasa Crecim %	2.5	2.9	3.1	3.2	3.0	2.3	2.1	2.2	2.5	1.1	0.8

Fuente: elaboración propia con base en INEGI, Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares de 1989 y 2002

5.4.2.- Disminución relativa de familias urbanas consumidoras de frijol

Al observar en particular, el caso de los hogares urbanos que consumen frijol, cabe señalar que en términos del conjunto, prácticamente se redujo su peso relativo pues, varió de 48% a 43% con respecto al total de hogares con gasto alimentario. Sin embargo, en términos de la distribución de ingreso-gasto por deciles, los hogares consumidores de frijol correspondientes al decil primero disminuyeron de 57% a 48% del total de hogares con gasto alimentario respectivo; Otros hogares con gasto en frijol que también tendieron a disminuir fuertemente en el período estudiado fueron los correspondientes a los deciles quinto, noveno, décimo, octavo y cuarto pues su variación relativa fue mayor al 5% en el lapso 1989-2002; en contraste, los hogares consumidores de frijol del tercero, segundo, séptimo y sexto decil, prácticamente se estancaron pues su variación relativa fue inferior al 3% del total en el citado lapso. (ver cuadro 10)

Por tanto, en este sentido es evidente que la desigual disminución de los hogares urbanos que consumen frijol muestra una naturaleza social heterogénea que responde de manera distinta a los cambios en los precios relativos, al grado de acceso a este producto y a las tendencias de modificaciones del patrón cultural alimentario. Aún más, es posible que las circunstancias económicas de contracción, auge o estancamiento también influyan de manera diferenciada a los hogares dado que es evidente que los fenómenos inflacionarios o de ajustes cambiarios impactan de manera desigual a las distintas capas de la población.

Cuadro 10

Evolución de la importancia relativa de los Hogares con gasto alimentario en hogares rurales y urbanos de México, 1989-2002

		% de hogares que consumen frijol con respecto al total de hogares con gasto alimentario											
		TOTAL	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	
Urbano	zonas de alta densidad	1989	48.3	57.0	54.9	52.2	56.9	54.8	51.9	43.0	45.7	39.2	27.2
	de 2,500 y +	2002	43.1	48.5	53.8	51.6	51.2	45.3	48.8	41.6	38.8	29.8	21.1
	variación relativa		-10.8	-14.8	-2.0	-1.1	-10.1	-17.4	-6.0	-3.2	-15.0	-23.9	-22.5
Rural	zonas de baja densidad	1989	60.8	60.0	62.8	53.5	64.2	63.7	63.9	62.8	59.8	61.7	55.5
	de - 2,500	2002	56.3	63.3	65.6	74.9	60.4	70.8	39.5	67.0	47.1	50.9	23.7
	variación relativa		-7.4	5.6	4.4	40.1	-6.0	11.1	-38.2	6.7	-21.2	-17.5	-57.4

Fuente: elaboración propia con base en INEGI, Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares de 1989 y 2002

5.4.3.- Propensión relativa de las familias urbanas a consumir alimentos fuera del hogar

Esta situación se constata al considerar las dinámicas de crecimiento en el período citado: en el conjunto de hogares urbanos que consumen frijol se observó una dinámica de crecimiento de 3.9% promedio anual, a diferencia del ritmo de crecimiento mostrado por los hogares con consumo alimentario que fue de alrededor del 7.5% en el mismo lapso. Por tipo de decil ingreso-gasto, destaca el hecho que los hogares que consumen frijol, que mostraron mayor crecimiento promedio anual, son aquellos correspondientes a los deciles segundo, tercero, sexto y séptimo; en el caso de los hogares que consumen frijol en el noveno y décimo fueron los que reflejaron un mínimo crecimiento promedio y los demás fueron inferiores al promedio de hogares urbanos que consumen frijol. (ver cuadro 11)

Cuadro 11

Rítmicos de Crecimientos en el periodo 1989-2002 de los Hogares con gasto alimentario y que consumen frijol											
Hogares con Gasto Urbano Nacional	TOTAL	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Hogares con Gasto corriente monetario	4.8	4.8	4.8	4.8	4.8	4.8	4.8	4.8	4.8	4.8	4.8
Hogares con Gasto en Alimentos y bebidas consumidas dentro y fuera del hogar y tabaco	4.8	4.9	4.9	4.8	4.8	4.9	4.8	4.8	4.9	4.8	4.9
Hogares con gasto en Alimentos y bebidas consumidas fuera del hogar	7.5	11.2	9.2	8.4	7.5	8.3	7.0	7.2	6.9	6.6	7.2
Leguminosas	4.4	3.8	5.0	5.2	4.0	4.2	4.6	4.7	4.2	3.4	4.8
Frijol	3.9	3.6	4.7	4.7	3.9	3.3	4.3	4.5	3.6	2.6	2.8
Hogares con Gasto Rural Nacional	TOTAL	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Gasto corriente monetario	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Gasto en Alimentos y bebidas consumidas dentro y fuera del hogar y tabaco	0.3	0.5	0.5	0.4	0.3	0.4	0.2	0.2	0.1	0.1	0.4
Alimentos y bebidas consumidas fuera del hogar	3.8	4.0	1.5	4.6	4.3	4.9	6.4	2.5	4.1	0.6	5.4
Leguminosas	-0.1	-1.2	-0.4	2.0	0.1	0.2	0.7	0.0	-0.5	-1.0	-1.5
Frijol	-0.3	0.9	0.8	3.0	-0.1	1.2	-3.4	0.7	-1.7	-1.3	-6.0

Fuente: elaboración propia con base en INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares de 1989 y 2002

5.4.4.- Caída del consumo de frijol en hogares rurales

La evolución en los hogares rurales fue distinta dado que en conjunto, el número de hogares que consumen frijol disminuyó relativamente al pasar de 61% al 56.3% del total de hogares con gasto alimentario. En lo que respecta al comportamiento de dichos hogares por tipo de decil ingreso-gasto, resulta que muestra una polarización, pues mientras los hogares que consumen frijol ubicados en el decil tercero mostraron una variación relativa positiva del 21% por el contrario los hogares rurales pertenecientes al decil décimo tuvieron una variación negativa del 32%. Es decir, en el caso de las familias rurales existe mayor exposición a los efectos que producen una mayor variabilidad en el impacto de las transformaciones propiciadas por los factores económicos y tendencias culturales, lo cual se manifiesta que exista una mayor heterogeneidad social en el consumo de frijol.

5.4.5.- Heterogeneidad social y dinámicas diferenciadas en el consumo de frijol en los hogares rurales

La comparación de las dinámicas de crecimiento también constata lo anterior dado que en conjunto los hogares rurales que consumen frijol mostraron un estancamiento, pues su ritmo de crecimiento fue de -0.3% promedio anual en el lapso 1989-2002. Los hogares rurales que consumen frijol ubicados en el decil tercero, crecieron a un ritmo del 3% anual y por el contrario los que observaron un mayor decrecimiento promedio (-6% anual) fueron los ubicados en decil décimo. Los demás también manifestaron un evidente estancamiento pues sus promedios de crecimiento anual en dicho período, oscilaron de -1% a +1%.

5.4.6.- Importancia relativa del monto de gasto destinado al consumo de frijol en hogares urbanos

La importancia relativa del monto en el gasto monetario de frijol con respecto al total del gasto alimentario en los hogares urbanos se mostró a una variación negativa de 2% en 1989 a 0.8% en 2002, es decir, una variación negativa del 57%. La importancia del gasto en frijol dentro del total alimentario de los hogares de más escasos ingresos (decil primero) mostraron una variación negativa del 60%. En el resto de los casos fue semejante la drástica caída de la importancia relativa del gasto del frijol dentro del gasto alimentario. (ver cuadro 12)

Cuadro 12

Variación en la importancia relativa del monto de gasto en Frijol con respecto al total de gasto alimentario %		TOTAL	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Urbana	1989	2.0	5.8	3.4	2.9	2.5	2.5	2.0	1.6	1.7	1.3	0.7
	2002	0.8	2.3	2.2	1.2	1.5	1.2	0.6	0.8	0.5	0.4	0.2
	Variac %	-57.3	-60.5	-35.2	-58.1	-40.7	-52.6	-70.2	-48.5	-67.7	-64.9	-75.1
Rural	1989	5.6	11.2	10.8	7.4	8.0	6.7	6.9	6.3	3.9	3.7	3.0
	2002	4.3	15.2	13.2	7.9	8.9	7.1	3.1	4.5	2.9	2.6	0.6
	Variac %	-24.3	35.1	21.9	6.9	10.7	5.6	-54.7	-27.9	-25.3	-29.2	-79.8

Fuente: elaboración propia con base en INEGI, Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares de 1989 y 2002

5.4.7.- Importancia relativa del monto de gasto destinado al consumo de frijol en hogares rurales

En el caso de las localidades rurales, también descendió la importancia relativa del gasto en frijol dentro del gasto alimentario, pues el promedio tuvo una variación de alrededor el -24%, pasando de ser de 5.6% a 4.3% con respecto al total en el monto del gasto alimentario. Sin embargo, en términos de la distribución por deciles de ingresos resultó que se elevó la importancia del monto de gasto en frijol dentro del gasto alimentario en los hogares ubicados en los deciles de bajos ingresos (decil primero al quinto) y en cambio, hubo una caída de la importancia relativa del gasto en frijol dentro del total de gasto alimentario en los hogares ubicados en los deciles que van del sexto al décimo.

5.4.8.- Dinámica de crecimiento del monto de gasto en frijol en hogares urbanos

La dinámica en el monto del gasto en frijol en el conjunto de los hogares urbanos denotó un moderado crecimiento de alrededor de 1.9% frente al negativo -1.7% correspondiente al de los hogares rurales. Por el contrario, en lo que se refiere al crecimiento promedio en el monto de gasto en alimentos fuera de casa, mientras en el caso de las localidades urbanas fue de 3.5% anual en el período 1989-2002, en el caso de las localidades rurales resultó ser de un 8.9% anual en el mismo lapso citado. Finalmente, el ritmo de crecimiento del monto de gasto en frijol fue de -4.6% en hogares urbanos y de -3.7% en hogares rurales, durante el mismo período de 1989 a 2002.

Respecto a la heterogeneidad en el comportamiento de los hogares rurales y urbanos en el consumo alimentario total, fuera de casa y de frijol se puede indicar que en el caso del crecimiento promedio en el lapso citado en el monto de gasto alimentario total, los hogares de toda la distribución en localidades urbanas manifestaron un moderado o escaso crecimiento mientras que en las localidades

rurales se mostró un decrecimiento pequeño excepto en el decil de ingresos más elevados. Respecto al crecimiento promedio del monto destinado al gasto en alimentos fuera de casa que en el ámbito urbano todos los hogares mostraron un crecimiento promedio sostenido.

En cambio, en el caso de las localidades rurales, los deciles de más bajos ingresos (los deciles primero, segundo y tercero) mostraron un ritmo de crecimiento negativo y por el contrario los deciles décimo, quinto y sexto manifestaron altos promedios de crecimiento. En el caso del ritmo de crecimiento del monto de gasto destinado al consumo de frijol, el decil primero en el caso urbano, denotó un sensible ritmo negativo de crecimiento de alrededor del -6.6% anual, semejante a lo sucedido en los deciles de altos ingresos (del octavo al décimo). En el caso ritmo de crecimiento en el monto de gasto de frijol en los hogares correspondientes al decil primero en localidades rurales, el decil primero mostró un pequeño crecimiento negativo a diferencia de los deciles de ingresos más elevados. (ver cuadro 13)

Al respecto, es evidente que la polarización social en el medio rural, como tal, también influye en la naturaleza social heterogénea en el consumo de frijol, mientras que en el medio urbano es probable que exista la influencia de otros factores que tengan mayor peso dentro de la diferenciación social en el consumo de frijol.

Cuadro 13

Crecimiento Promedio del monto de gasto alimentario y de frijol 1989-2002											
	TOTAL	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Ritmo de Crecimiento en el monto del gasto alimentario, promedio anual %											
Urbano	1.9	0.4	2.3	2.6	1.8	1.9	1.6	1.7	2.0	2.1	1.8
Rural	-1.7	-3.2	-1.5	-2.5	-2.8	-2.2	-1.7	-2.9	-3.3	-3.4	1.8
Ritmo de Crecimiento en el monto del gasto alimentario fuera de casa promedio anual %											
Urbano	3.5	5.5	6.4	3.9	3.7	5.2	3.7	5.4	4.9	3.6	2.3
Rural	8.9	-2.2	-4.8	-3.9	0.8	5.3	5.0	-2.1	-3.1	-0.9	17.6
Ritmo de Crecimiento en el monto del gasto en consumo de frijol promedio anual %											
Urbano	-4.6	-6.6	-1.0	-4.0	-2.2	-3.8	-7.4	-3.4	-6.5	-5.8	-8.6
Rural	-3.7	-1.0	0.0	-2.0	-2.0	-1.7	-7.5	-5.3	-5.4	-6.0	-10.0

fuentes: elaboración propia con base en INEGI, Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares de 1989 y 2002

5.4.9.- Comentarios a los resultados observados

Como se ha señalado en el principio de este apartado, las variaciones en la importancia relativa y la dinámica de crecimiento en el consumo del frijol tanto en el número de hogares urbanos y rurales como en el monto de gasto alimentario destinado al consumo de frijol puede significar cosas distintas. No obstante, en términos generales el número de familias mexicanas que mediante el gasto en frijol accedían a su consumo ha disminuido; asimismo los hogares pobres y de

ingresos más escasos ubicados en el decil primero han sido los más proclives a dejar de acceder al consumo de frijol por la vía del gasto monetario.

En el caso de los hogares rurales pudieran existir posibilidades de que esta disminución en parte se haya suplido a través de la actividad productiva para autoconsumo de esta leguminosa, pero no existen estimaciones sobre ello. Por otra parte, es claro que las familias pobres urbanas al dejar de efectuar un desembolso monetario para acceder al consumo de frijol, incidieron en una reducción del consumo de frijol pese a que esta leguminosa sigue siendo importante dentro del total de su gasto alimentario.

En el caso de los hogares de las familias pobres urbanas, es posible que el cambio en el patrón de consumo alimentario se encuentre asociado a modificaciones en el comportamiento y estructura de vida familiar en la que la estrategia de sobrevivencia económica familiar tienda a efectuar un mayor gasto en el consumo alimentario fuera del hogar durante el día ante la creciente informalización económica de la vida urbana.

Una segunda línea de comentarios, es que el efecto causado por la variación de los precios relativos en la elasticidad de la demanda con respecto a los precios en el caso del consumo de frijol puede ser uno de los factores determinantes en las modificaciones en los hábitos de consumo alimentario de familias ubicadas en los deciles intermedios de la distribución ingreso-gasto.

La variación en el monto del gasto en frijol dentro del gasto total alimentario en un grupo de hogares urbanos inscritos en un decil de población puede reflejar una elevación de los precios de esta leguminosa, o bien flexibilidad en el consumo para adaptarse a circunstancias económicas restrictivas; ello se podría manifestar en un incremento en la cantidad consumida de frijol (entre otros) como consecuencia de la contracción del consumo alimentario extra-hogar ante condiciones económicas de crisis o de tipo recesivos.

En lo que respecta a los hogares con gasto de frijol dentro del consumo alimentario que se ubican en el decil décimo o de ingresos más elevados su comportamiento tiende a reafirmar la ley de Engel que señala a los sectores sociales más elevados como proclives a manifestar una inelasticidad en su gasto alimentario debido a la condición marginal del consumo alimentario dentro del gasto monetario total; no obstante, en términos relativos aunque sea en forma poco significativa, creció en términos absolutos y relativos el número de familias con gasto en el frijol dentro del gasto alimentario, por lo que es posible que dicha expansión del consumo en este decil se atribuya a factores extra-económicos como los de tipo cultural que han actuado bajo esa dirección a modo de contra tendencia en la sociedad contemporánea.

La transformación del consumo de alimentos como el frijol en México pasa por considerar un conjunto de elementos que interactúan en su definición como elemento característico y distintivo en la formación de la identidad cultural. Bajo la actual tendencia de transculturación imperante en el proceso de globalización, las

modificaciones sufridas en el consumo de alimentos básicos y populares como en el caso del frijol en nuestro país conllevan las posibilidades de su permanencia aún cuando la naturaleza social de su consumo se transforme y su papel como objeto de identidad cultural también se vea modificado.

De tal modo, los cambios en el comportamiento de vida y de estrategia de sobrevivencia en las familias pobres han tendido a disminuir su consumo de frijol, y ello se expresa en la reducción de familias que erogan un gasto monetario en frijol tanto en el medio urbano como rural. Para el caso rural, la reducción de gasto monetario para el acceso al consumo de frijol puede estar relacionada con un incremento del autoconsumo y en el caso del medio urbano se podría aducir a la disminución del consumo debido a un incremento en el consumo alimentario extra-hogar, que sin dejar de considerar al frijol como alimento de calidad e indispensable, objetivamente la familia pobre ya no dispone del tiempo social necesario para mantener la estructura social del consumo alimentario familiar dentro del hogar.

Por otra parte, la presencia en el período 1989-1998 de impactos de la apertura externa comercial en el consumo alimentario provocada por la importación de productos proteínicos de origen animal a bajos precios aunado a variaciones relativas de los precios de alimentos en el mercado interno que han conllevado a cambios en la elasticidad de la demanda-precios ha resultado para el caso del frijol que los hogares urbanos y rurales ubicados en los deciles intermedios en la distribución de ingreso-gasto, han mostrado una flexibilidad para adaptar su consumo, diferenciarlo y adaptarse según sus propias condiciones a las circunstancias macroeconómicas pero también a factores extra-económicos que inciden en la transformación social del consumo de frijol en México.

Por tanto, en términos de las observaciones realizadas, se puede concluir en el ámbito general que en nuestro país en la década de los noventa se demostró una evolución diferenciada que impacta en la existente heterogeneidad en la estructura social del consumo del frijol y que en particular las familias pobres, tanto urbanas como rurales, han manifestado una mayor propensión relativa a la disminución del consumo de frijol, pese a que culturalmente sigue considerado como uno de los alimentos principales de la población mexicana.

Finalmente, en este capítulo se puede responder afirmativamente la pregunta 3 de la introducción que se refiere a sí ¿El frijol sigue siendo un alimento básico de la dieta de la población mexicana? Dado que es claro que pese a los embates de transculturación, de cambios en los precios relativos, de cambios en la dinámica de vida de las familias rurales y urbanas así como los efectos de las políticas de índole macroeconómica o de apertura comercial, todavía la mitad de las familias mexicanas mantienen el gusto por consumir el frijol.

Se debe reconocer que profundizar el conocimiento sobre cuales son los factores tendenciales y contratendenciales que afectan la naturaleza social heterogénea en

el consumo de frijol podría servir para establecer un modelo analítico que contribuyera en la elaboración de una política de alimentación integral en la que se considere la satisfacción de una plataforma flexible según las condiciones macroeconómicas y de mercado que ofertaran una disponibilidad alimentaria según el ámbito espacial, cultural, existente en las regiones del país así como también en la especificidad social de los distintos segmentos de la sociedad.

BIBLIOGRAFÍA DEL CAPÍTULO 5

Boltvinik J. y Hdez. Laos E., 2001, *Pobreza y Distribución del Ingreso en México*, ed. S XXI, Méx.

INEGI, varios años, *Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares* 1989, 1992, 1998 y 2002 Instituto Nacional de Estadística de Geografía e Informática, México

Torres Salcido G. y Morales I M., 1997, *Introducción en Maíz – Tortilla, Políticas y Alternativas*, CIICH, UNAM, Méx.

Torres T. F. y Gasca Z. José., 2001, *Ingreso y alimentación de la población en el México del siglo XX*, UNAM-IIEC-Miguel Ángel Porrúa ed., Méx..

CAPÍTULO 6 EL CONSUMO DE FRIJOL EN LAS ZONAS METROPOLITANAS DE RÍO DE JANEIRO Y LA CIUDAD DE MÉXICO

Los profundos cambios en la economía, en la sociedad y el Estado suscitados en el sistema complejo del consumo del frijol en México han sido mostrados en los anteriores capítulos. En el capítulo II, se observaron los impactos de la globalización en los cambios culturales del patrón de consumo alimentario; en el capítulo III, se atendieron las transformaciones en los cambios productivos, técnicos y de comercialización en el sistema del consumo del frijol; en el capítulo IV, se presenta la evolución de las políticas públicas y cómo han influido en mayor o menor medida por medio de sus interacciones con el sistema complejo del consumo del frijol y en el anterior capítulo V, se analizan las consecuencias de los cambios del sistema en la naturaleza social del consumo de frijol, al profundizar su heterogeneidad, manifestada en la diversidad de comportamientos de consumo que evidencian las familias según la comparación del número de hogares y monto de gasto de consumo de frijol por decil de distribución ingreso-gasto y según carácter urbano o rural del hogar durante el período de 1989 a 2002.

6.1- Objetivo del Capítulo 6

El objetivo del presente capítulo, es confrontar la experiencia mexicana de cambios en la naturaleza social heterogénea del consumo de frijol dentro del contexto latinoamericano. Es decir, preguntar si lo hasta aquí descrito y analizado es un fenómeno singular y atípico o bien vale la pena explorar si está vinculado como fenómeno común en la mayoría de países de la región donde también se considera al frijol como parte de la dieta básica y popular.

Indagar lo anterior enfrenta riesgos: el primero es ver de manera indiscriminada por medio de indicadores generales, cometiendo el error de pretender comparar manzanas con peras, es decir, países que siendo latinoamericanos y consumidores de frijol, presentan diferencias substanciales en su espacio social geográfico y en su evolución histórica e institucional (digamos, República Dominicana con México o con Paraguay) y el segundo es utilizar indicadores tan detallados que se avoquen a distinguir solo la particularidad del fenómeno de consumo, lo cual impide ver conexión alguna.

Por este motivo, los indicadores deben ser lo suficientemente explícitos para evidenciar procesos de consumo inherentes en los cambios de vida que tiene la gente común. La modificación de hábitos familiares, los cambios en el consumo de

alimentos básicos, la disminución del tiempo de vida común familiar y sus efectos en la preservación de los lazos sociales y familiares, con repercusiones en el desenvolvimiento de los mercados y en ejercicio de las políticas públicas. Observar dichos cambios aparentemente nimios son tan fundamentales como para determinar la valía de las mercancías o la efectividad de los ejercicios de autoridad pública que se empeñan en hacer los funcionarios gubernamentales sin considerar muchas veces cuáles son los cambios que están sufriendo las familias de las diversas sociedades latinoamericanas.

A decir de Braudel, parafraseando un viejo dicho alemán, señala que bien valdría la pena en detenerse en reflexionar sobre la frase de que el "Hombre es lo que Come"¹¹⁸ al indicar la importancia de hacer estudios sobre lo que las personas comen dado que ello sirve para comprender su realidad y el amplio conjunto de procesos económicos, sociales, políticos y culturales que comprende ese simple pero importante hecho.

6.2.- Organización del Capítulo 6

Este capítulo se divide en tres apartados: el *primero* se avoca a revisar las tendencias imperantes en la evolución del consumo de frijol en el ámbito internacional; el *segundo* es relativo a ubicar la importancia del consumo de dicha leguminosa en Latinoamérica y el *tercero* está dedicado a destacar las características del consumo de frijol en el medio urbano que ya es predominante en el área. En este último apartado, las observaciones sobre el consumo de frijol, distinguen el consumo de éste por parte de los diferentes estratos sociales conforme a la distribución del ingreso-gasto de los hogares en dos zonas metropolitanas importantes en la región, como son los casos de la Ciudad de México y la de Río de Janeiro. Con fines de hacer compatible la información para poder contrastarla se hace con base en un estimado para la segunda mitad de los noventa aunque al final se aportan nuevos datos del 2002.

6.3.- Justificación de la selección de metrópolis latinoamericanas

La selección de estudiar el consumo social urbano de esta leguminosa en los casos representativos de México y Brasil dentro de un contexto de las dos mencionadas zonas metropolitanas está fundamentada por el gran volumen de consumo de frijol per cápita de ambos países (de los más elevados de la región). Otra razón importante fue que en ambos países se hallan las principales aglomeraciones urbanas de carácter metropolitano de la región latinoamericana y es evidente que en ellas se expresan con mayor nitidez las tendencias culturales predominantes en

¹¹⁸ el dicho común en alemán enunciado por el autor es "Der Mensch ist was er ist" en Braudel F., 1993, *La Dinámica del Capitalismo*, FCE, Mex. P 18

el consumo de alimentos por parte de grupos sociales urbanos y la importancia relativa del consumo de dicha leguminosa, como ingrediente importante de la canasta alimentaria de bienes-salario para la población de ambos países latinoamericanos.

6.4.- Metodología del examen comparativo

Como la finalidad fue observar los cambios en el consumo alimentario, y en particular del frijol como uno de los alimentos básicos de la población, se optó por recurrir a los datos de la metodología de Encuestas Ingreso - Gasto de los Hogares, dado que esta información es levantada de manera similar, para las dos zonas metropolitanas latinoamericanas. La confiabilidad de los datos levantados por medio de encuestas a los hogares es elevada en ambos países dado que los Institutos gubernamentales¹¹⁹ avocados al cumplimiento de dichas tareas tienen una amplia experiencia en este rubro dado que son instrumentos sistemáticos estadísticos. Así también se utilizaron datos relativos a la disponibilidad del frijol para el consumo humano, los que dan contexto en términos históricos y con otros países y regiones del orbe.

Con relación a las diferencias en ambos casos, destaca que en el caso de México como país, se muestra una sistematización más frecuente (encuestas similares en México corresponden a 1992, 1994, 1996, 1998, 2000 y 2002); otra diferencia en cambio, es que en el caso de Brasil, se ha cambiado la metodología, lo cual presenta otra complejidad, además, que ofrece otra variedad de tipo de datos (consumo per cápita de alimentos en gramos) que no contiene la información mexicana.

Es necesario valorar críticamente la información procesada sobre el gasto en el consumo alimentario dado que se han hecho críticas sustentadas, respecto a los datos de la distribución del ingreso de los hogares y su falta de concordancia con los datos de cuentas nacionales en los análisis sobre pobreza en los países de Latinoamérica. No obstante, es pertinente indicar que para nuestros fines relativos a observar los cambios en el consumo de alimentos, tales limitaciones señaladas no implican sesgos importantes y como se verá existe consistencia de los indicadores del consumo de alimentos por deciles de ingreso de los hogares.

En lo relativo al caso específico de ambas ciudades, en términos de Latinoamérica es innegable que ambas Metrópolis revisten especial significado como *cajas de resonancia*, generadoras de importantes actividades y hechos políticos y sociales, incluyendo patrones de comportamiento cultural. Aún más, al ser espacios de concentración poblacional se ha convertido lugares de fuente importante de ingresos económicos, de número de empleos y viviendas para sus respectivos países. Es de anotar que para el período observado, durante la segunda mitad de

¹¹⁹ IBGE de Brasil e INEGI de México, Instituto Brasileño de Geografía y Estadística y el Instituto Nacional del Estadística, Geografía e Informática, respectivamente.

los noventa, en conjunto ambas metrópolis significaban ser el hábitat urbano para el 6% del total de latinoamericanos (1996), es decir aproximadamente uno de cada 16 habitantes de América Latina radicaba en una de las dos zonas metropolitanas mencionadas, una proporción nada despreciable cuando se estudia el cómo se transforman los valores sociales de los alimentos de nuestros pueblos y cuáles son los cambios relevantes en el comportamiento de una mayoría poblacional latinoamericana.

6.5.- Período de estudio observado

La razón principal de escoger el lapso de mediados de la década de los noventa, obedece a que los datos de consumo observados a través de la distribución de ingresos por deciles de hogares, son los únicos que coinciden en forma reciente para ambas zonas metropolitanas. Los datos corresponden para Río de Janeiro a 1996 y para la Ciudad de México de 1996, aunque en algunos datos se tuvo que recurrir a efectuar estimaciones sobre 1996, utilizando datos de la encuesta nacional de Ingresos y Gastos de los hogares de 1998, por lo cual existe una diferencia de dos años.

Otro elemento adicional fue incluir una observación sobre la trayectoria del comportamiento histórico de la producción y consumo de frijol que se compaginara con el análisis de corte transversal del año de 1996 con base en seleccionar y comparar lapsos similares pero correspondientes a otras épocas. De tal manera, el estudio de trayectoria se basó en comparar dos tipos de datos, el primero de carácter general correspondió al consumo per cápita de frijol estimado con base en la disponibilidad del consumo¹²⁰ en los países y regiones (Balance alimentario) con datos de promedio trienales que evitaran sesgos coyunturales. La serie histórica conformada se desplaza en el tiempo correspondiente a cuatro décadas y el lapso abarcado es de 30 años, considerando que los promedios trienales construidos fueron los siguientes: 1964-66, 1974-76, 1984-86 y 1994-96.

El segundo tipo de datos se hizo con base en otra comparación en el tiempo sobre la misma base de datos de consumo de frijol conforme a la estructura del gasto alimentario según la distribución de ingresos por deciles de hogares. En ésta, se busca contrastar los promedios anuales de cada uno de los grupos sociales distribuidos por deciles de ingreso-gasto de los hogares. Sin embargo, fuera del año de 1996, no hubo otros años en los cuales se hubiera levantado dicho instrumento estadístico para ambos países, por lo que se procedió a utilizar años de referencia distintos, siendo el de 1987 para el caso de Brasil y de 1989 para el caso de México. No obstante, se considero dicha situación en la construcción del indicador de dinámica de crecimiento promedio anual para cada caso.

¹²⁰ Aquí la disponibilidad de consumo se distingue del consumo aparente por el hecho de que se distingue a la parte del producto agrícola que se tiene disponible y se destina exclusivamente al consumo humano; por tanto aquí se resta el producto que se encuentra en inventario; el desperdicio del producto; el saldo comercial externo y los destinados al uso de semilla, industrial o de consumo animal.

6.6.- El contexto mundial del consumo de frijol

A continuación se presentan los resultados de dichas observaciones más importantes así como su inserción en un contexto histórico, visto a través de los niveles global, regional, nacional y local.

6.6.1.- Producción mundial del frijol

A diferencia de otros productos agrícolas, durante los últimos cuarenta años, el volumen producido de frijol en el mundo ha observado un promedio que ha oscilado de alrededor de 12 a casi 18 millones de toneladas (ton), dimensión relativamente reducida frente a los voluminosos casos del maíz o del arroz, etc. No obstante, es de reconocer que la cifra de la cantidad de frijol destinado directamente a la alimentación humana es menor pues ha variado de 10 a 14 millones de ton. Esto se debe a que además de utilizarse una porción para simiente existe una pérdida significativa en frijol por desperdicio a nivel mundial.

Por tanto, las dinámicas de crecimiento de la producción y del consumo directo humano son ligeramente diferentes a lo largo del lapso de 36 años comprendido entre los trienios de 1964-66 a 2000-2002. De tal manera, la producción creció al 1.1% anual y el frijol para destino humano directo alcanzó un crecimiento promedio anual del 0.8%; ello equivale a señalar que dichas dinámicas no fueron superiores a la de la población mundial por lo que el ritmo de crecimiento del consumo per cápita de frijol en el mundo en el lapso citado fue negativo, pues se redujo de 3.1 a 2.2 kilogramos por persona, como se observa en cuadro que indica los ritmos de crecimiento promedio anual del consumo per cápita de frijol a lo largo de treinta y seis años a nivel mundial y por tipo de países (desarrollados y en desarrollo).

Otra observación interesante es que en los casi cuarenta años observados, el comercio mundial de frijol tendió a manifestar un dinámico crecimiento lo cual muestra un 3.6% de incremento anual promedio del volumen de frijol importado por los países en el mundo; los volúmenes variaron de las casi seiscientos mil toneladas (ton.) de frijol importadas en el trienio de 1964-66 a ser un poco más de dos millones de ton. en el lapso de 2000-2002.

6.6.2.- Consumo del frijol en los países desarrollados

En el contexto mundial, se observó un desempeño diferenciado entre los países desarrollados y los que están en vías de desarrollo. Para los primeros, se evidenció prácticamente un estancamiento de la producción y del consumo directo humano (ritmos de crecimiento anual promedios de 0.2% y 0.0%, respectivamente), lo cual incidió en un ritmo de crecimiento negativo en el consumo per cápita (-

0.8%). No obstante, lo significativo fue que dicho conjunto de países modificó su papel que había desempeñado en la época anterior a la mitad de la década de los sesenta. Si se considera el lapso de treinta y seis años ocurrido en el lapso comprendido entre los trienios de 1964-66 a 2000-2002, se observó que disminuyó la importancia relativa en la producción y en el consumo humano directo del frijol pero fue más significativo en el comercio pues fue absolutamente determinante en el cambio de roles de los países en el escenario mundial. (ver cuadro 14)

Los países desarrollados en el promedio trienal de 1964-66 significaban casi tres cuartas partes del total de las importaciones mundiales y las dos quintas partes en las exportaciones totales pero su importancia relativa se redujo a tal grado que en el trienio de 2000-2002 alcanzó a ser tan solo del 44% de las importaciones totales y representar alrededor un poco más de la cuarta parte del total de las exportaciones mundiales de frijol. Es evidente que este comportamiento inusual fue debido a la participación creciente de los países en desarrollo provocada por los efectos de su apertura comercial generalizada.

Cuadro 14

Trayectoria Histórica de la Oferta y Demanda Mundial del Frijol

miles de ton. métricas	promedios trienales	Producción	Importación	Exportación	Alimento Humano	Disponibilidad Per cápita Anual (Kg.)
Total Mundial	1964-1966	11,967.2	580.2	592.3	10,148.3	3.1
	1974-1976	12,660.9	777.5	746.5	10,651.3	2.6
	1984-1986	15,124.8	1,475.7	1,436.3	12,855.1	2.7
	1994-1996	16,964.2	1,860.7	2,373.4	13,533.4	2.4
	2000-2002	17,612.5	2,071.9	2,976.4	13,733.7	2.2
Países desarrollados	1964-1966	2,128.6	432.5	241.1	1,897.0	1.9
	1974-1976	1,947.2	514.0	311.2	1,742.8	1.6
	1984-1986	2,119.1	600.5	457.5	1,820.7	1.5
	1994-1996	2,263.3	787.1	628.8	1,938.3	1.5
	2000-2002	2,294.8	905.4	778.9	1,887.8	1.4
% del total mundial	1964-1966	17.8	74.5	40.7	18.7	
	1974-1976	15.4	66.1	41.7	16.4	
	1984-1986	14.0	40.7	31.9	14.2	
	1994-1996	13.3	42.3	26.5	14.3	
	2000-2002	13.0	43.7	26.2	13.7	
Países en desarrollo	1964-1966	9,838.6	147.7	351.2	8,251.3	3.6
	1974-1976	10,713.7	263.5	435.4	8,908.5	3.1
	1984-1986	13,005.7	875.2	978.7	11,034.4	3.1
	1994-1996	14,700.9	1,073.6	1,744.7	11,595.1	2.7
	2000-2002	15,317.7	1,166.5	2,197.6	11,846.0	2.4
% del total mundial	1964-1966	82.2	25.5	59.3	81.3	
	1974-1976	84.6	33.9	58.3	83.6	
	1984-1986	86.0	59.3	68.1	85.8	
	1994-1996	86.7	57.7	73.5	85.7	
	2000-2002	87.0	56.3	73.8	86.3	
Ritmo de Crecimiento Promedio Anual % Período 1964-1966 al 2000-2002						
Mundo-Frijol		1.1	3.6	4.6	0.8	-0.9
P. Desarrollados		0.2	2.1	3.3	0.0	-0.8
P. En desarrollo		1.2	5.9	5.2	1.0	-1.1

Fuente: elaboración propia con base en FAO/STAT, octubre 2004

El comportamiento en conjunto de los países desarrollados, no fue ni es igual y sucede que en cada uno inciden diversos factores tales como: los procesos históricos de *construcción - deconstrucción* de la identidad cultural; de cambios demográficos; de impactos de la transculturación. Ello se ilustra en el comportamiento hacia la baja del consumo español de frijol, país en el que por siglos se engendró una cultura gastronómica multiétnica (e influenciada principalmente por la cultura mediterránea). Aquí las leguminosas jugaron un papel histórico importante. Recientemente en las últimas décadas se ha denotado una disminución del consumo per cápita del frijol en forma sostenida. De igual forma, se comportó el consumo de esta leguminosa en el Reino Unido, otrora destino de una inmigración asiática considerable (de la India y otras ex colonias). El impacto de la globalización respecto al cambio del patrón de consumo alimentario pudo haber sido mayor que en otros lugares. (ver cuadro 15)

Cuadro 15

Tendencias en el consumo de frijol en los países desarrollados

	Disponibilidad per cápita anual frijol, Kg					Tasa Crecimiento Anual
	1964-1966	1974-1976	1984-1986	1994-1996	2000-2002	1964-66 / 2000-2002
EE.UU.	3.0	2.8	2.8	3.5	3.4	0.7
Reino Unido	1.0	1.0	1.1	1.1	0.8	-0.8
España	3.4	2.7	1.9	2.0	1.3	-5.4

fuentes: elaboración propia con base en datos de FAOSTAT

La situación contraria se evidencia en los ejemplos de los Estados Unidos de América, donde se había conservado un consumo per cápita marginal del frijol pero en los noventa se ha visto un mayor dinamismo en el crecimiento de tal consumo posiblemente debido a la influencia cultural de nuevos grupos sociales minoritarios, los cuales han sido activos y predominantes relativamente en los cambios culturales del consumo de alimentos y en los hechos han incidido en la expansión del consumo per cápita de esta leguminosa.

6.6.3.- Consumo de frijol en países en desarrollo

En contraste, los países en desarrollo mantuvieron su predominio relativo pues en conjunto aumentaron su proporción en el total mundial producido, pues pasaron del 82% en el trienio de 1964-66 a 87% en el trienio 2000-2002 así como también en el consumo humano directo, dado que varió de 81% a 86% con respecto al total mundial en los trienios citados. Durante el lapso de treinta y seis años, el ritmo de crecimiento en ambos rubros también se mostró conservador (promedio de 1.2% anual en la producción y 1% en el consumo humano).

En lo que respecta al comercio mundial del frijol, los países en desarrollo en conjunto observaron un importante aumento relativo del mercado mundial; variaron de efectuar la cuarta parte de las importaciones mundiales el trienio de 1964-66 a realizar casi las tres quintas partes de la importación mundial en el promedio trienal de 2000-2002.

Asimismo dicho grupo de países varió en su peso exportador pues de detentar las tres quintas partes de la exportación mundial a mediados de los sesenta, pasaron a ser casi las tres cuartas partes del total mundial exportador de frijol a mediados de los noventa. Las dinámicas de crecimiento mostradas por los países en desarrollo fueron las más elevadas en el contexto mundial pues durante el lapso de treinta y seis años, las exportaciones mostraron un crecimiento anual promedio de 4.6% y las importaciones realizadas por los mismos países fueron del orden anual de 5.9%.

Al igual que en los países desarrollados, los cambios fueron diferenciados al interior del este bloque de países y la emergencia de países especializados en la exportación de frijol como China, Myanmar (antes Birmania), Sudáfrica y Argentina, hizo posible que algunos países en desarrollo mostraran un gran dinamismo para satisfacer principalmente expectativas regionales.

En cambio países como México y Brasil, que otrora habían ofrecido un panorama de exportaciones eventuales y de marginales importaciones, a partir de la liberalización comercial suscitada en los noventa ahora han tendido a aprovechar el crecimiento de las importaciones para lograr satisfacer la demanda del mercado interno por lo que de tener exportaciones, éstas son cada vez más esporádicas y marginales.

6.6.4.- Consumo de frijol en la región Latinoamericana y del Caribe

Latinoamérica como conjunto regional, no se ha visto exenta de estos cambios en la producción y consumo de frijol. La producción y consumo directo humano de esta leguminosa en América Latina continental evidenciaron crecimientos promedios anuales de 1% y 1.2%, respectivamente, durante el período que fue de 1964/1966 a 2000/2002; ello fue superior al promedio mundial pero insuficiente ante el dinamismo del crecimiento demográfico por lo que fue negativo el crecimiento del consumo per cápita (-0.5%) sucedido en el lapso estudiado. Por el contrario, las importaciones crecieron alrededor del 5.6 % y las exportaciones del 3.8% en el lapso estudiado. (ver cuadro 16)

Cuadro 16

La evolución del Frijol en América Latina y el Caribe

Promedios trienales	Producción	Importaciones	Inventarios	Exportaciones	Oferta Total	Semilla	Desperdicio	Alimento humano	Consumo Percápita (Kg/año)
1964-1966	3,529.9	53.8	-36.0	97.0	3,450.7	240.6	129.2	3,081.0	12.3
2000-2002	5,098.9	377.7	176.9	372.2	5,281.3	309.1	199.2	4,773.3	10.1
Ritmo Crecim	1.0	5.6		3.8	1.2	0.7	1.2	1.2	-0.5

fuente: elaboración propia con base en datos de FAOSTAT

6.6.5.- Importancia relativa de Brasil y México en el consumo del frijol Latinoamericano y del Caribe

En este sentido, es importante considerar la magnitud que representan en forma conjunta, México y Brasil, dado que a lo largo de las últimas casi cuatro décadas han fluctuado alrededor de las cuatro quintas partes de la producción latinoamericana de frijol y aproximadamente de las cinco sextas partes del consumo humano directo de frijol. No obstante, los cambios significativos fueron en el ámbito comercial regional dado que en conjunto ambos países mostraron un aumento substancial de su participación relativa en el total de importaciones regionales, que llegó a ser en el trienio de 2000-2002 de más de la mitad del total de frijol importado por Latinoamérica. En lo que respecta a las exportaciones regionales de esta leguminosa, el conjunto de ambos países mostró una pronunciada caída dado que detentó en el último trienio, un peso relativo del 4% del total exportado regional, es decir diez veces menos que lo exportado en el trienio de 1964-1966. (ver cuadro 17)

Cuadro 17

Importancia Relativa de la Producción y Consumo de frijol de México y Brasil respecto al Total de América Latina y El Caribe (%)

Promedios trienales	Producción	Importaciones	Exportaciones	Suministro interno	Alimento humano
1964-1966	86.4	15.6	47.7	86.6	87.0
2000-2002	78.8	54.1	4.1	82.5	82.9

fuente: elaboración propia con base en datos de FAOSTAT

A nivel de los dos países considerados en este ejercicio, Brasil destaca por su preponderancia histórica y de volumen de consumo total de frijol (más del doble del volumen de frijol destinado para consumo humano directo de México). En el lapso de treinta y seis años observado, en términos de dinámicas de crecimiento, tanto en la producción como en el consumo humano directo, ambos países fueron conservadores e inclusive inferiores al promedio regional. Dadas estas condiciones y tomando en cuenta la tasa de crecimiento demográfico, es evidente que el

consumo per cápita de frijol para ambos países ha observado un ligero decrecimiento.

Si se analiza el ritmo de crecimiento entre los trienios 1964-1966 y 2000-2002 casi fue nulo para Brasil y México (0.8% y 0.7%, respectivamente). En lo que respecta al consumo humano directo fue el ritmo del crecimiento fue del 1.1% para ambos durante el período citado. (ver cuadro 18)

En lo referente al dinamismo de las importaciones, Brasil detentó un ritmo de crecimiento promedio anual del 8% y México fue de casi 11%. Siendo este último el que ha denotado mayor inestabilidad en la producción y menor planeación e intervención organizada del Estado en la disponibilidad interna.

Cuadro 18

Evolución Histórica de Producción y Consumo en Brasil y México, 1964-1966 / 2000-2002

	promedio trienios	producción	importaciones	inventarios	exportaciones	suministro interno	semilla	desperdicio	alimento humano	consumo per cápita anual
Brasil										
Promedios, miles ton	1964 - 1966	2,129.5	5.5	0.0	0.0	2,135.0	136.6	64.1	1,934.4	22.9
	1974 - 1976	2,120.3	19.3	0.0	19.4	2,120.2	170.1	64.2	1,885.9	17.4
	1984 - 1986	2,464.6	57.0	-108.3	6.6	2,406.6	226.1	75.9	2,104.6	15.6
	1994 - 1996	2,921.8	157.7	-66.7	2.3	3,010.5	191.6	95.4	2,723.6	17.1
	2000 - 2002	2,852.0	97.4	167	7.8	3,108.2	162.0	93.5	2,852.8	16.4
Tasa crecim ^o	1964-66/2000-20	08	83			10	05	1.1	1.1	-09
México										
Promedios, miles ton	1964 - 1966	921.4	2.9	-23.3	46.2	854.7	62.9	46.2	745.6	17
	1974 - 1976	912.9	48.0	-53.3	14.3	893.3	47.0	50.0	796.3	13
	1984 - 1986	976.1	159.0	0.0	43.5	1,091.6	67.3	56.8	967.6	13
	1994 - 1996	1,328.1	71.5	-33.3	63.9	1,302.3	68.7	73.3	1,160.3	13
	2000 - 2002	1,168.6	106.9	-16.7	7.4	1,249.5	77.0	67.8	1,104.6	11
Tasa crecim ^o	1964-66/2000-20	07	106			1.1	06	1.1	1.1	-12

Fuente: elaboración propia con bases en datos de FAOSTAT

Es relevante el volumen de desperdicio de frijol en ambos países, pues en el trienio de 1994-96, Brasil observó un volumen de desperdicio cercano a las dos terceras partes de sus importaciones y México sufrió una pérdida en frijol desperdiciado equivalente a la totalidad del volumen importado en ese período. Es probable que esto se deba al efecto combinado de la obsolescencia relativa del sistema distributivo privado y de la ineficiencia de la operación distributiva oficial, dado que generalmente estas pérdidas se ocasionan por mal manejo de poscosecha, almacenamiento y pérdida de oportunidad de ingreso al mercado debido a la saturación, o los altos de traslado a las zonas donde hay demanda.

Las fluctuaciones de las exportaciones de frijol en ambos países indican que no hay política de largo plazo en dicho terreno y que las acciones de ventas al

exterior están supeditadas a los excedentes coyunturales en los balances de disponibilidad interna de este producto para ambos países.

6.6.6.- Importancia relativa del consumo de frijol en Río de Janeiro y en la Ciudad de México

La importancia relativa en el consumo de frijol en la dieta alimentaria de la población urbana de las zonas metropolitanas de Río de Janeiro en Brasil y la de la Ciudad de México puede ser revisada desde varios ángulos pero requiere compatibilidad de criterios en los indicadores para contrastar. En este examen comparativo se optó por analizar a través de los indicadores construidos con base en la metodología de las Encuestas Ingreso y Gasto de los Hogares aplicados en dichas zonas metropolitanas.

No obstante, la publicación de la encuesta de ingreso-gasto del área metropolitana de la Ciudad de México de 1996, no trae desglosado el valor del gasto en frijol, por lo que se estimó con base en la proporción que guardó el frijol dentro del gasto en las leguminosas de hogares urbanos en la Encuesta Nacional de 1998 y luego se transformó a valores de 1996 para obtener el valor proporcional del gasto en leguminosas primero y luego con el gasto alimentario dentro de los hogares por decil de ingreso de la Zona metropolitana de la Ciudad de México.

El primer indicador es el construido en torno a la importancia relativa del gasto en frijol dentro del total de gasto alimentario. Si bien el promedio de porcentaje del gasto de alimentos destinado al consumo de frijol es similar dado que oscila entre el 2.5% y 2.2% del total, el comportamiento de los hogares consumidores de frijol clasificados por deciles de hogar es distinto para el caso de un país con respecto al otro.

Para el caso de la zona metropolitana de la Ciudad de México el primer decil, relativo a los hogares con más escasos ingresos ejercen un mayor gasto relativo para consumir frijol que alcanzó en 1998 a ser del 4.6 % del total del gasto alimentario; Más aún, los deciles del segundo al sexto, relativos a hogares con escasos y medianos ingresos también reflejaron un nivel de gasto destinado al consumo de frijol importante pues significaron alrededor del 3% del total del gasto alimentario respectivo. (ver cuadro 19)

Sin embargo, la asimetría en el gasto destinado al consumo de frijol dentro de la proporción de gasto alimentario tiende a ser inversamente proporcional y en el décimo decil, el de mayores ingresos, la proporción destinada del gasto alimentario para el consumo de frijol prácticamente es inferior al 1%. Ello plantea la paradoja en el consumo de frijol de un *consumo de calidad inversa*, referida al

hecho de que el consumo de frijol para la población más rica es más barato y para la población más pobre es más caro¹²¹.

Esto es porque los hogares de escasos ingresos, al ser uno de sus pocos alimentos predilectos y de mayor frecuencia en la ingesta semanal alimentaria, prefieren mejor calidad (lo cual incluye mayor tiempo y costo invertido en la preparación del alimento), por lo que dada la importancia de este alimento en su dieta, optan por adquirirlo con base en la confianza y garantía de calidad¹²² del agente abastecedor, por lo que generalmente conlleva a comprar a precios más caros vinculados a la intermediación comercial tradicional (pequeño abarrotero, *marchante* del mercado o comerciante de tianguis, etc.).

Por el contrario, los hogares de altos ingresos, pueden acceder eventualmente a un frijol con un precio más barato pero la leguminosa sea de menor calidad, dado que los sistemas de descuento con que operan recurrentemente las tiendas de autoservicio e hipermercados pero en los cuales no es posible distinguir, o existe incapacidad del consumidor para diferenciar la calidad de la leguminosa debido a que su consumo tiende a ser cada vez más esporádico.

En contraste, Brasil presentó una distribución de proporciones relativas del gasto alimentario dirigido al consumo de frijol que tiende a ser más uniforme, por lo que los tres primeros deciles oscilan en alrededor de un 3% del total y el décimo decil, de ingresos más elevados, dedica el 1.6% de su gasto alimentario para el consumo del frijol. (ver cuadro 19)

Cuadro 19
Importancia relativa del gasto en frijol en el total de gasto alimentario

			Total	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
% gasto frijol / gasto alimentario urbano estimado	Zona Metropolitana de la Ciudad México	1996	2.5	4.6	3.9	3.4	3.4	2.9	3.2	2.2	1.9	1.6	1.0
% gasto frijol / gasto alimentario urbano	Región Metropolitana de Río de Janeiro	1996	2.2	3.4	3.4	3.0	3.7	2.4	2.3	1.9	1.2	1.9	1.6

fuentes: elaboración propia con base en datos de INEGI, México e IBG, Brasil, 2002

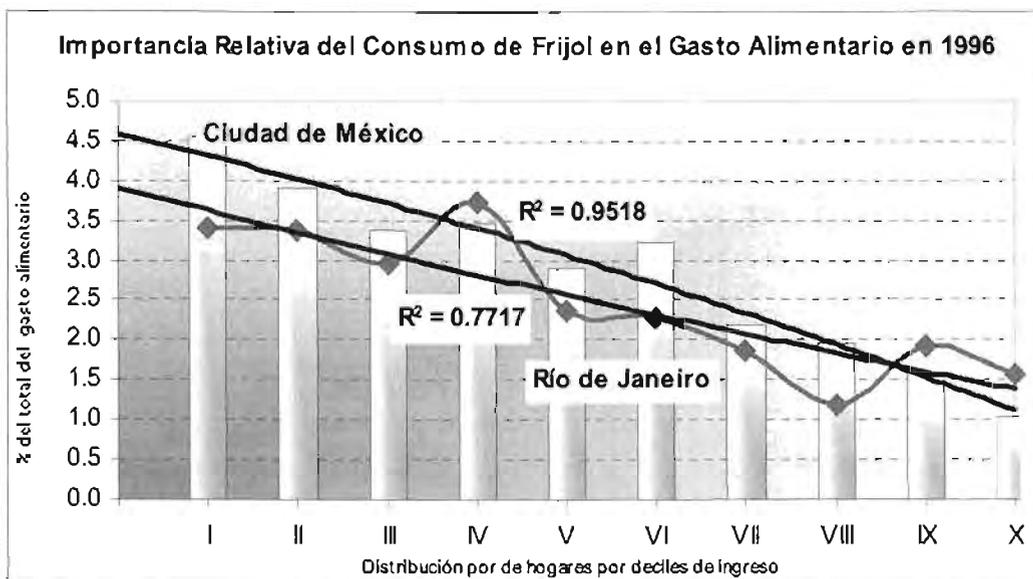
¹²¹ A diferencia de lo anterior en lo que versa sobre la mayor calidad y cultura en el consumo del frijol de la población pobre, Torres F. y Gasca J, hacen un planteamiento similar relativo al mayor gasto relativo del pobre en su análisis sobre el ingreso y el gasto alimentario, que dice: "los estratos más pobres gastan más en alimentos en proporción con su ingreso y aún así la estructura es deficiente en calidad y volumen y repercute de manera desfavorable en sus niveles nutricionales" en Torres T. F. y Gasca Z. José., 2001, *Ingreso y alimentación de la población en el México del siglo XX*, UNAM-IEC-Miguel Ángel Porrúa ed., Méx. p.74

¹²² Aquí la calidad del frijol se vincula a que sea recién cosechado, tierno, que requiere de menor costo energético para cocerlo; que conserva colores firmes y brillantes, que se halle limpio, contenga menos impurezas y ofrezca mejor sabor y aroma para su degustación en la mesa familiar. Asimismo, la gente que consume esporádicamente este alimento tiene menor cultura en lo relativo a su diversidad de preparación, degustación y conocimiento del mismo respecto a otra que lo guisa todos los días

No obstante, pese a que existe menor asimetría, ambas zonas metropolitanas manifiestan un consumo de frijol de sus habitantes regido bajo los principios de Engel en el que los estratos de ingreso menor, tienen una mayor propensión a gastar más en el consumo de alimentos como el frijol y los estratos de mayores ingresos tienden a desembolsar un menor gasto en el consumo de éstos alimentos.

Resta señalar que los datos construidos de proporciones relativas de ambas zonas metropolitanas mostraron con base en la elaboración de tendencias de curvas polinómicas, valores altos de la R^2 por lo que se constató la coincidencia entre las tendencias de la distribución del gasto en el consumo de frijol con la explicación citada relativa a la curva de Engel. (ver grafico 5)

Gráfico 5



6.6.7.- Consumo de alimentos fuera del hogar en las metrópolis observadas

El segundo indicador construido es el relativo a observar el fenómeno de la propensión al consumo de alimentos fuera del hogar dado que anteriormente, ello dependía en razón directa del tener el poder adquisitivo para hacerlo; no obstante, la penetración creciente del patrón de consumo de alimentos industrializados para el medio urbano se conjugó con el proceso de informalización económica en la que grandes sectores de población de escasos ingresos optaron por consumir sus alimentos fuera del hogar como condición necesaria para realizar sus labores informales.

La implicación principal de ello para nuestro estudio es que dicho proceso afecta significativamente el consumo de alimentos preparados en el hogar como lo es el caso de los frijoles debido a la reducción del tiempo social de vida de los familiares al interior del hogar aunado a la tendencia a la menor participación relativa de la mujer en las tareas del hogar debido a su obligado paso a laborar como

asalariada, formal o informal, dada las nuevas estrategias de sobrevivencia económica de las familias pobres.

En la medida que se modifica el comportamiento familiar y se reduce la estancia de los miembros familiares en el hogar, los alimentos tradicionales como los frijoles son consumidos en menores proporciones por los hogares más pobres pero probablemente logran ser más apreciados dado su valor social y símbolos de identidad cultural.

De tal modo se construyó el indicador de la importancia relativa del gasto en alimentos fuera del hogar con respecto al total del gasto alimentario y se utilizó el año de referencia base para cada zona metropolitana y con ello hacer posible contrastar la dinámica de las tendencias respectivas.

En el caso de la zona metropolitana de la Ciudad de México, el promedio general de los hogares demostró una severa caída en el consumo de alimentos fuera del hogar dado que en el lapso de 1989 a 1996 el ritmo de crecimiento fue de - 6 % anual. En términos de los hogares por deciles de ingreso, las cosas fueron totalmente inversas dado que mientras los hogares ubicados en el primer decil mostraron una elevada propensión al consumo de alimentos fuera del hogar, dado que evidenció un 7.5 % de promedio anual en el lapso citado, los hogares comprendidos en los últimos tres deciles mostraron una alto ritmo de decrecimiento de alrededor de -7.9 % promedio anual. Cabe señalar que el año de 1996 fue un año de difícil ajuste económico por lo que fue comprensible la baja de gasto en el consumo de alimentos de los estratos sociales de medianos y elevados ingreso. (ver cuadro 20)

Respecto a la zona metropolitana de la Ciudad de México, destaca que la población de más escasos ingresos optaron por modificar su estrategia de sobrevivencia económica por lo que requirieron elevar su consumo alimentario fuera del hogar debido a las características de extensión e informalidad económica de sus actividades. Ello implicó la pérdida relativa de consumo de alimentos tradicionales elaborados en casa como lo es el caso de los frijoles.

Para el caso de la región metropolitana de Río de Janeiro durante el lapso de 1987 a 1996, el promedio general de ritmo de crecimiento anual del gasto en alimentos fuera del hogar fue de 1.1% lo cual significó prácticamente un estancamiento.

No obstante, en esta zona metropolitana de Río de Janeiro los hogares del primer decil, los de más escasos ingresos, mostraron el mayor ritmo de crecimiento promedio anual que fue de 5.6%. Respecto a los hogares ubicados en los deciles de ingresos elevados (IX y X) se puede señalar que también mostraron un mínimo ritmo de crecimiento anual promedio que osciló entre el 1.5% y el 1.8%, en el gasto alimentario fuera del hogar. (ver cuadro 20)

El comportamiento de la dinámica de crecimiento del gasto en el consumo de alimentos fuera del hogar en Río de Janeiro también fue similar al de la Ciudad de México; los hogares de más escasos ingresos mostraron una mayor propensión en

el gasto dedicado al consumo de alimentos fuera del hogar contrastando con el conservador ritmo de crecimiento de los hogares ubicados en los deciles de ingreso más elevados.

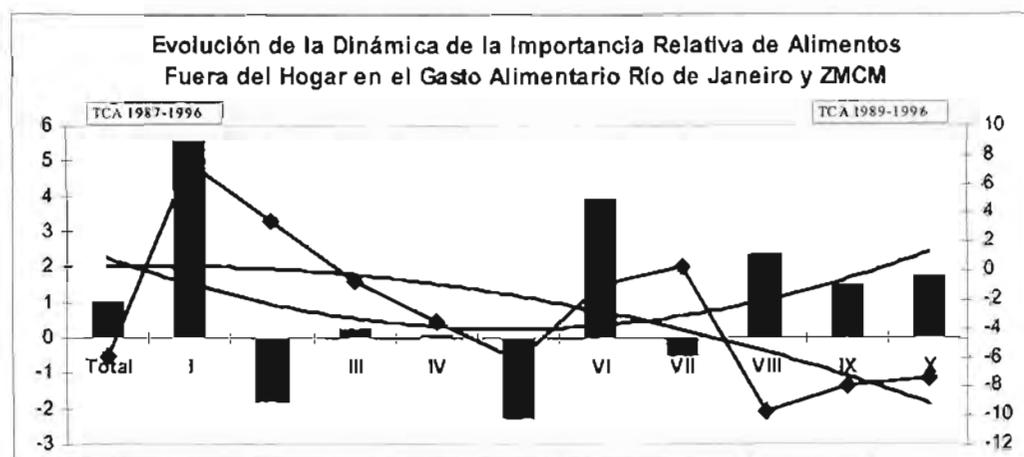
Es probable que el ajuste macroeconómico suscitado en México y su repercusión en el deterioro de condiciones de vida de los hogares con medianos y elevados ingresos en el año de 1996 no sucedió con esa intensidad en Brasil ese año y, por tanto, no fue registrado tan drástico el contraste en las actitudes adoptadas por los hogares ubicados en los deciles de ingreso extremos de la distribución de ingreso gasto de la región metropolitana de Río de Janeiro.

Cuadro 20

Importancia Relativa del gasto en alimentos fuera de hogar con respecto al total del gasto alimentario

Región Metropolitana de Río de Janeiro, Brasil											
	Total	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
% de alimentos fuera de hogar/gasto alimentario											
1996	28.6	12.5	15.0	16.1	22.5	20.3	27.3	26.5	35.0	33.9	42.2
1987	26.1	7.6	17.6	15.8	22.3	24.9	19.3	27.7	28.3	29.7	36.1
Área Metropolitana, Ciudad de México, México											
% de alimentos fuera de hogar/gasto alimentario											
1996	15.6	16.7	13.2	8.8	11.6	8.1	16.0	16.4	9.7	15.9	26.8
1989	24.1	10.1	10.4	9.3	14.9	12.6	17.2	16.2	19.8	28.4	46.1
Evolución de la Dinámica de la Importancia Relativa del gasto en alimentos fuera de hogar con respecto al total del gasto alimentario											
Tasa Crecim. Prom. Anual											
Río de Janeiro 1987-96	1.1	5.6	-1.8	0.3	0.1	-2.3	4.0	-0.5	2.4	1.5	1.8
Ciudad de México 1989-96	-6.0	7.5	3.4	-0.7	-3.5	-6.1	-1.0	0.2	-9.7	-7.9	-7.5

Fuente: estimación propia con base en datos de INEGI México e IBG Brasil, 2002



6.6.8.- Conclusión general sobre el consumo de frijol en ambas zonas metropolitanas

La conclusión general, es que existe una tendencia a disminuir el gasto en el consumo de frijol en ambas zonas metropolitanas para los estratos sociales de más escasos ingresos, lo cual coincide con el descenso del consumo per cápita de

frijol en sus respectivos países. Un elemento que coadyuva a explicar al descenso del gasto en el consumo del frijol es la propensión de este mismo estrato social a dedicar un mayor gasto en el consumo de alimentos fuera del hogar.

Esto podría explicarse dada la posible transformación de su comportamiento económico familiar acorde a nuevas formas de sobrevivencia ligadas más a la informalidad de la economía, a la salida de la mujer del hogar para trabajar y a la adopción de nuevas dietas de alimentos que contienen una mayor proporción de industrializados acordes al patrón alimentario de las urbes.

6.6.9.- Consideraciones finales

Algunos comentarios finales después del resultado que serían convenientes a ser sujetos de análisis posterior serían los siguientes:

- a) las diferencias en el comportamiento de los hogares por deciles de ingreso podría explicarse por otras razones. Por ejemplo, los deciles de ingreso en ambos países difieren de manera substancial con respecto a sus valores de piso salarial en Brasil y de salario mínimo en México; es decir, en términos de unidades salariales equivalentes, el quinto decil en la Encuesta de Ingreso Gasto en Brasil, contiene más de ocho salarios, lo cual es similar al décimo decil de la Encuesta Ingreso-Gasto de México.
- b) Se presentan diferencias en el grado de concentración en el ingreso dado que tiene magnitudes diferentes en ambas zonas metropolitanas. Como se observa, en el caso de 1996, la concentración del ingreso en la población de la región metropolitana de Río de Janeiro es sensiblemente mayor a la de la Ciudad de México, no obstante en los siguientes años parece elevarse. (ver cuadro 21)

Cuadro 21

Distribución del Ingreso y equivalencia en piso salarial de Brasil y Salario Mínimo México

Total	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Brasil	Hasta 2	Más de 2 a 3	Más de 3 a 5	Más de 5 a 6	Más de 6 a 8	Más de 8 a 10	Más de 10 a 15	Más de 15 a 20	Más de 20 a 30	Más de 30
México	de 0 a 0.5	de 0.51 a 1.0	de 1.01 a 1.5	de 1.51 a 2.0	de 2.01 a 3	de 3 a 4	de 4.01 a 5	de 5.01 a 6.0	de 6.01 a 7.0	de 7.1 a 8.0 Más de 8

Coefficiente de Gini	1996	1998
Área Metropolitana de la Ciudad de México	0.426	0.4452
Unidad Federativa Río de Janeiro	0.582	

fuentes: DNEC y IBGE, 2002

El dólar de Río de Janeiro equivalente al X de Ciudad de México

6.6.10.- Importancia estratégica de las zonas urbanas

La importancia que reviste el consumo de frijol de ambas zonas metropolitanas observadas es innegable. En México, el consumo de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México es poco menos de la sexta parte del total del país; Para Brasil, el consumo de Río de Janeiro es de aproximadamente la vigésima parte. En conjunto, ambas zonas metropolitanas son equivalentes al 7.4% del total del consumo de frijol de América Latina pero más aún, representaron en el lapso 1994-1996, el 97% del total de las importaciones latinoamericanas.

Ello quiere decir que si existe un espacio cultural donde se puede evidenciar el rumbo futuro del consumo de frijol en la región latinoamericana, es en estas zonas metropolitanas. Asimismo, si se busca un espacio económico y social donde realizar el diseño y la aplicación de políticas públicas de abasto alimentario que comprendan a los alimentos como el frijol, ya sea por tener tres virtudes: a) ser un alimento con elevada calidad nutritiva, b) ser un bien importante en la canasta salarial básica y c) ser un bien cultural en estas zonas metropolitanas latinoamericanas.

6.6.11.- Relevancia del consumo de ambas zonas metropolitanas en el contexto latinoamericano

Un elemento que no habría de perder de vista, es que el consumo de frijol de ambos países, Brasil y México, significan alrededor de las cinco sextas partes del consumo regional, es decir, solo una sexta parte del consumo regional corresponde al conjunto de otros países latinoamericanos.

El devenir del consumo del frijol en México y Brasil trasciende sus fronteras ya que esta leguminosa se halla identificada como un bien cultural en la casi totalidad de las gastronomías de los países de la región y aunque sea de manera mínima pero es consumida ocasionalmente o de manera cotidiana en la región. Probablemente, la única diferencia del conjunto de estos países es que México, Brasil, los países Centroamericanos y los andinos, utilizan al frijol como alimento principal y por tal motivo le otorgan un lugar como bien salario, siendo objeto de cierta relevancia en la ejecución de políticas públicas agrícolas y de abasto alimentario.

Cuadro 21

Situación del consumo de frijol en 1996 de las Metrópolis latinoamericanas de Río de Janeiro y Ciudad de México

miles ton		consumo país	
Países, 1994-1996		Brasil	2,724
		México	1,160
Suma de ambos			3,884
Equivalente % a			
total de A. Latina (4,550.280)			85
P. Desarrollados 1994-1996(1,9838.3)			200.3
Regiones metropolitanas, 1994-96		consumo ciudad	
Región Metropolitana	Río de Janeiro		139.145
Área Metropolitana	México		198.783
Suma ambas metrópolis			<u>337.928</u>
Importancia Relativa del consumo de Ciudad respecto al Total Nacional %		Promedio	valor mínimo (supuesto de ZMCM: 136.285 miles ton y ambas: 275.43 miles ton)
Región Metropolitana	Río de Janeiro	5.1	
Área Metropolitana	México	17	11.7
% de Suma ambas metrópolis		8.7	7.1
Equivalente % a			
Total de A. Latina (4,550.280)		<u>7.4</u>	
Consumo Istmo Centroamericano (277.4)		121.8	
Consumo Sudamérica, sin Brasil (389.1)		86.8	
Consumo E.U.A		36.4	
Población			
América Latina 1994-96:	habitantes	487,825,000	
Región Metropolitana, 1996	Río de Janeiro	10,055,316	5.1 % del país
Área Metropolitana, 1996	México	17,517,221	17.5 % del país
Suma ambas metrópolis		27,572,537	
Equivalente % a			
% del total de población promedio		<u>5.7</u>	

fUENTE: ESTIMACIONES PROPIAS CON BASE EN FAO, BGE, E INEGI

6.6.12.- El consumo promedio de frijol en Río de Janeiro

El consumo anual per cápita de frijol de 1996 en Río de Janeiro fue de 13.84 Kg. por persona, y el equivalente en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México fue de 11.34 Kg. Si se considera que el promedio regional latinoamericano en el lapso de 1994-96 fue de 9.32 Kg. Per cápita, resulta que el consumo de esta leguminosa en la Ciudad de Río de Janeiro es superior al 48% del promedio regional y el de la Ciudad de México mayor en un 22% del promedio latinoamericano. Sólo en los casos de los países centroamericanos existe un mayor consumo per cápita de frijol en América Latina.

6.6.13.- El consumo promedio de frijol en la Ciudad de México

En general, es posible que el consumo per cápita de frijol en México haya sufrido deficiencias en su estimación derivada del consumo aparente, sobretodo mostrando un gran consumo en los años noventa inclusive de alrededor de 17 o 18 Kg. Per cápita. En mi opinión, el consumo per cápita puede mostrar variaciones pero no de kilogramos y tan significativas en un período menor a 20 años. Inclusive si se remonta uno a la estadística oficial histórica se podrá constatar que ni en las mejores épocas se rebasó el promedio de 16 Kg. De tal manera, es probable que el descenso en el consumo per cápita exista históricamente pero no en las proporciones indicadas por las autoridades oficiales de agricultura, por lo que podría haber fluctuado posiblemente entre un rango máximo de rango entre los 14 y los 10 Kg.

Al respecto del cálculo aquí presentado, el consumo per cápita de frijol en la Zona metropolitana de la Ciudad de México durante el lapso 1994-96 fue de 11.34 Kg., lo cual no contradice las tendencias observadas a nivel nacional.

6.6.14.- Nuevos datos sobre el consumo per cápita de frijol en la Ciudad de México

Para el caso de Brasil si se hizo una encuesta Ingresos-gasto 2002 por parte del IBGE que aporta datos en el ámbito nacional y para Río de Janeiro. La dificultad estriba en que no se aporta el consumo en Kg per cápita para el caso de Río de Janeiro y en el caso de la distribución ingreso gasto, se estableció un nuevo formato que la información ya no aparece por deciles sino por montos de reales, por lo que no es compatible el análisis con la información de años anteriores. Sin embargo todo apunta a que ha proseguido la disminución del consumo per cápita así como también la importancia relativa del frijol en el gasto alimentario pues el promedio total de Río de Janeiro fue de 1.4% con respecto al total del gasto alimentario en el 2002 y en 1996 había sido de 2.2 %. En términos de consumo per cápita nacional fue de 12.77 Kg. por persona, lo cual también es significativo, pues en 1996 el promedio nacional era superior a 16 Kg. por persona.

Para 2002, no existe Encuesta de Ingresos-Gasto para la zona metropolitana de la Ciudad de México pero en cambio, si es posible contar con los resultados de la Encuesta Urbana de Alimentos del Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubiran del año 2002 aplicada en la Ciudad de México. En ella se estableció una muestra representativa de 1,600 familias que fueron clasificadas en cuartiles, siendo el Cuartil I correspondiente a las familias en peores condiciones y el IV a las familias en mejores condiciones (según estratificación de las familias por variables tales como Índice de Hacinamiento, Gasto Total, % de gastos en alimentación; gasto per cápita en alimentación e Ingreso per cápita). La ingesta

de alimentos y entre ellos la de Frijol fue realizada con base en el instrumento de "Consumo Per cápita de alimentos por recordatorio de 24 horas del día anterior". Los resultados establecieron que el consumo anual per cápita de frijol fueron los siguientes: del estrato I, 12.008 Kg.; el estrato II, 12.373 Kg., el estrato III, 13.249 Kg., el estrato IV, 10.439 Kg. y el promedio total fue de 12.008 Kg. En este sentido se puede constatar lo siguiente:

- a) el consumo per cápita calculado en este trabajo no muestra una gran diferencia con el dato de la ENURBAL,2002 de la Ciudad de México de 1996, pues la diferencia es apenas de casi 11%.
- b) Como se observa el estrato de ingresos más bajos presenta un consumo anual de frijol per cápita inferior a los estratos II y III; asimismo, el estrato IV de los ingresos más elevados muestra el más bajo consumo per cápita, coincidente con lo establecido en el presente capítulo
- c) El consumo per cápita bajo del estrato I al ser mayoritario en la población en la Ciudad de México, es coincidente con la tendencia mostrada sobre la reducción del consumo de frijol en la población pobre.

CONCLUSIÓN DEL CAPÍTULO 6

Del presente análisis sobre el cambio en la naturaleza social del consumo de frijol en Río de Janeiro y en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México, se puede partir para efectuar una investigación más profunda sobre el contexto de la transformación de la vida, los espacios y los tiempos de las familias latinoamericanas inmersas en el proceso de globalización.

A modo de conclusión, respecto a la pregunta 4 de la introducción, ¿Los cambios en el consumo del frijol han sido semejantes en Latinoamérica? Se puede responder sin lugar a dudas en términos afirmativos, dado que se ha presentado en forma sistemática las coincidencias en el consumo de los dos países en donde se efectúan las cinco sextas partes del consumo de frijol en Latinoamérica y dentro de ellas, las dos metrópolis principales latinoamericanas que presentan una mayor propensión al consumo de esta leguminosa.

Pese a las grandes dificultades de observar la naturaleza social heterogénea del consumo de frijol para ambos se pudo llevar a cabo en el caso de 1996, y se demostró que existe cierta semejanza en la distribución relativa en el ámbito de deciles de ingreso, por lo que también es plausible comprender la necesidad de adopción de criterios en ambos países y en el ámbito regional para definir la construcción de políticas públicas que sean sustentadas sobre el común de la identidad regional inmersa en los embates de la globalización para beneficio de la mayoría de los ciudadanos latinoamericanos.

BIBLIOGRAFÍA DEL CAPÍTULO 6

IBGE, 1996 y 2002-2003, *Pesquisa de Orçamentos Familiares*, Diretoria de Pesquisa, IBGE, Brasil

INEGI, varios años, *Encuesta Nacional Ingreso - Gasto de los Hogares de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México* (ENIGH-ZMCM), Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, Méx.

FAO, 2001, *Base de datos sobre agricultura y Hojas de Balance de Alimentos de FAO/STAT*, sitio web, Roma

INNSZ, 2002, *Encuesta Nacional Urbana de Alimentos, 2002*, Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán, Méx.

Torres T. F. y Gasca Z. José., 2001, *Ingreso y alimentación de la población en el México del siglo XX*, UNAM-IIEC-Miguel Ángel Porrúa ed., Méx.

CONCLUSIONES GENERALES

Con relación a la hipótesis central de este trabajo doctoral en el sentido de que la comprensión de los cambios en la naturaleza social y cultural en el consumo de alimentos básicos como el frijol, debe ser parte sustantiva en la definición de los criterios de nuevas políticas públicas que se precisan para México dentro de un esfuerzo coordinado con los demás países latinoamericanos. Se debe considerar que a lo largo de los cinco capítulos presentados en los que se abordaron los temas que se hayan insertos dentro del sistema complejo de consumo de frijol, no ha existido el menor contra argumento que invalide esta hipótesis, por el contrario se han aportado elementos de juicio que establecen la procedencia con base en los datos aportados que son:

- a) El consumo de frijol en las sociedades latinoamericanas como la mexicana es posible revalorarlo dado el papel que cumple en la conformación de la identidad cultural de los pueblos latinoamericanos, su importancia relativa como parte de la canasta de productos básicos de la dieta alimentaria nacional además de que existen tendencias dentro de la globalización cultural que permite establecer un nicho a esta leguminosa por su gran aporte nutricional combinada con el maíz y su relevancia como vía para la ingesta de principales nutrimentos para el mejoramiento de las condiciones de salud de los diversos estratos sociales.
- b) El consumo de frijol durante la década de los noventa, fue impulsado por las fuerzas del mercado a través de nuevas presentaciones (enlatados y empaquetados); nuevos actores en la industria y en el comercio (corporaciones transnacionales que venden frijoles a través de nuevos productos; cadenas de hipermercados que permiten la fácil distribución, etc.). Todo ello apunta que los cambios en los subsistemas de procesamiento y comercialización no impiden que pueda remontarse el consumo de esta leguminosa y que como tal se precise un enfoque sistémico en la adopción de políticas públicas que incidan en una mejor alimentación, dentro de la cual debe formar parte el frijol.
- c) Los riesgos que se presentan con relación al estancamiento tecnológico en la fase primaria y las deficiencias en el terreno de las políticas públicas en torno a la cadena productiva del frijol pueden ser sorteados en la medida que se incorpore un nuevo enfoque de política pública que atienda las necesidades actuales de alimentos que tiene la sociedad mexicana.

Por tanto, se puede aceptar la hipótesis sobre la base de generar nuevos criterios de políticas públicas que deben atender los cambios en la naturaleza social y cultural en el consumo de los alimentos básicos como el frijol. En la medida que el frijol se defina como un bien público meritorio por su relevancia cultural y social,

ello deberá tener un correlato en el que se procure una regulación mixta de mercado, que no transgreda la biodiversidad de esta leguminosa, que rescate prácticas culturales productivas que pueden ser útiles para ser aplicadas nuevamente o en compañía de nuevas tecnologías. Otros criterios, que por ejemplo, deberían ser aplicados son la importancia de la protección del cultivo en el ámbito regional cuando las variedades utilizadas, son endémicas.

Así también se debe ubicar los mercados competitivos del frijol según naturaleza social heterogénea del consumo a que sectores, grupos sociales, espacios urbanos y empleo para elaborar diferentes tipos de presentaciones del producto es posible que se pueda competir en términos de libre comercio sin afectar nuestro patrimonio.

Finalmente otro criterio, es la importancia de reconocer la necesidad de armonizar políticas públicas alimentarias entre los países latinoamericanos es fundamental en la construcción de revalorización de nuestra identidad cultural regional que es útil para superar los retos de la globalización.

Otras conclusiones parciales y secundarias, son las siguientes:

- 1) La construcción de una nueva política social que regule el abasto de alimentos en zonas metropolitanas como la Ciudad de México se funda en la comprensión de los cambios en el consumo social de alimentos, como ha sido abordado en el presente caso del consumo del frijol en México.
- 1) Al ser parte de un sistema complejo, el consumo social del frijol enfrenta un conjunto de presiones surgidas desde diversos ámbitos que denominamos subsistemas.
- 2) Así, desde el subsistema cultural, los elementos antropológicos culturales contenidos en la evolución histórica del consumo del frijol han hecho permanecer una continua recreación de la identidad cultural de la población con esta leguminosa e inclusive, lo cual ha tenido repercusiones culturales en el contexto latinoamericano. No obstante, la construcción de la identidad cultural con respecto al frijol, no es aislada sino parte de un contexto más amplio en el que hay otros alimentos de mayor e igual importancia como el maíz, el chile y las calabacitas, así como también cabe reconocer que la identidad cultural permanece conjugada inevitablemente a un balance o equilibrio establecido por tendencias y contratendencias de naturaleza social en el consumo de alimentos y particularmente en el frijol. Por ejemplo, el actual proceso de globalización incide en ventajas y desventajas en la preservación de la identidad cultural del frijol y mientras en algunos países coadyuva a reanimar su consumo en otros puede significar su decaimiento, así como también en determinados estratos sociales, al modificar sus condiciones de vida, tienden a disminuir su consumo, otros lo elevan por razones de idiosincrasia y/o culturales, lo cual tiende a reflejarse, tarde o temprano, de nueva cuenta en toda la sociedad.

- 3) Al ser un producto alimenticio natural con grandes cualidades nutricias y saludables al bienestar humano, dentro de las actuales tendencias al retorno a una alimentación sana, rica en vitaminas y micro nutrientes en los estratos sociales de alto y mediano ingreso en el mundo, el frijol puede competir con toda fortuna dentro de este marco. Más aún, en el diseño de adecuadas políticas de abasto alimentario que resguarden el valor de ofrecer alimentos nutritivos y saludables, no pueden dejar de lado la necesidad de rescatar al frijol como bien alimenticio estratégico y básico en este tipo de programas.
- 4) En el subsistema productivo, es evidente que los cambios propiciados por la tecnología delimitan claramente las circunstancias de competitividad del producto como alimento en la mesa del hogar. Al ser considerado un bien principal dentro de la canasta popular de productos básicos con la que se fijaban los salarios mínimos y ser objeto relevante de la intervención estatal en la economía agropecuaria, el frijol pasó de ser un cultivo campesino, complementario del maíz a convertirse en un monocultivo comercial con base en variedades mejoradas utilizado principalmente en zonas especializadas que presentaba incrementos de rendimientos pero también de sus costos productivos. No obstante, la regulación estatal en la comercialización permitió dichos cambios al garantizar precio y comercialización pero al suscitarse la liberalización económica y con ello la desregulación comercial, el cultivo del frijol en México se expuso a las vulnerabilidades intrínsecas de monocultivo comercial de la que su producción carecía de competitividad y más aún, de colocación en el mercado. El drama de los productores mexicanos del frijol acontecido en los últimos años del siglo XX evidenció un quiebre y estancamiento tecnológico y del modelo institucional de fomento productivo que ante la todavía falta de colocación en el mercado refleja la incapacidad de las políticas públicas y privadas de un problema aún no resuelto.
- 5) En el Subsistema de Mercado, los cambios han sido impactantes, ya que propiciaron la transformación de patrones de consumo alimentarios primero de rurales a urbanos y luego a un consumo alimentario transculturizado donde la publicidad de la multimedia, las corporaciones trasnacionales alimentarias y los grandes conglomerados comerciales internacionales fijan tendencias en las modas alimentarias. En particular, en el caso del frijol, las presentaciones para su consumo se diversificaron y se propiciaron cambios de los precios relativos, lo cual en conjunto permitió incorporar a los frijoles enlatados como un bien de consumo alimenticio, no solo para estratos de alto ingreso sino también de mediano y bajo ingreso. Por otra parte, a pesar de la intervención estatal, en el caso del frijol siempre permaneció un sistema de intermediación privada, controlado por los intermediarios regionales y los ubicados en los centros tradicionales de comercio y las centrales de abasto. Sin embargo, ello ha tendido a evolucionar conforme han incursionado nuevos agentes sociales e institucionales como lo significa la gran expansión de la operación de las tiendas de autoservicio y también de la actividad organizada del comercio informal que controla los tianguis y los mercados sobre ruedas.

- 6) En el subsistema de la intervención del Estado en materia de abasto alimentario también los cambios fueron drásticos, De una intervención estatal que buscaba complementar las fallas del mercado, atendiendo a la población de escasos recursos que no era considerada viable por la intermediación privada, hasta el desarrollo de una importante regulación comercial en la que se influía en el desarrollo de zonas especializadas para el cultivo comercial del frijol, en el mercado interno a través de imponer precios de garantía que funcionaban como precios-techo. Dicho intervencionismo llegó a su clímax durante los noventa, pues logró controlar hasta una tercera parte del mercado nacional para finalmente desaparecer. Más tarde, la política pública solo ha persistido en materia de abasto alimentario procurando operar políticas públicas focalizadas tanto a nivel federal como a nivel de zonas metropolitanas como la de la Ciudad de México que funciona con cupones intercambiables por efectivo o en la adquisición de bienes básicos en las tiendas de autoservicio. En la actualidad, dentro de las políticas de abasto alimentario sólo se maneja de forma secundaria y con sesgos neocorporativistas sociales, la distribución de bienes alimentarios como la leche y despensas alimentarias para población de escasos ingresos y los desayunos escolares para la población infantil principalmente focalizada a zonas urbanas marginales.
- 7) La política pública de abasto de alimentos en las ciudades tiende a cobrar cada vez mayor importancia política porque ahí se decide el futuro político de los países. Por tanto, el diseño, ejecución y evaluación de la política pública alimentaria, sin duda, será sometida a presiones crecientes de parte de nuevas expresiones del corporativismo social y de estilos clientelares de hacer política de los grupos en el poder. Más aún, frente a las evidentes limitaciones en materia de desorganización social, que promueve el ejercicio *neutro* de la focalización de la política pública individualizando y aislando al beneficiario, se debe procurar sustentar una política alternativa de abasto de alimentos adecuada a las necesidades y gustos de los beneficiarios ciudadanos que implique una real interacción entre los consumidores y los prestadores de servicios oficiales que fungen como intermediarios. El riesgo de no hacerlo es que prosiga, bajo los cánones de política clientelar tradicional, un sistema de subsidios burocráticos focalizados que ofrezcan acceso a productos y servicios de baja calidad que no sean acordes a los cambios en el consumo social del frijol.
- 8) La comparación en el caso de las zonas metropolitanas de las ciudades de Río de Janeiro y de la Ciudad de México, refleja que en ambos casos las tendencias en el consumo social son similares dentro de un contexto regional latinoamericano; los estratos sociales de escaso ingreso, ante la transformación de la vida y estructura económica familiar han sido obligados a trasladar su comida afuera del hogar, por lo que los alimentos como el frijol al ser de consumo familiar enfrenta desventaja en comparación de los productos de consumo alimentario instantáneo o venta de alimentos en la calle. Ello es contrario a la situación donde los estratos de altos ingresos pueden reflejar un interés creciente por preservar y desarrollar el gusto tradicional gastronómico que incluye al frijol como un alimento complementario indispensable, dado

que dichos grupos sociales siguen imponiendo patrones de consumo social de manera relevante, tanto en el campo como en la ciudad misma. La importancia del cambio en el consumo del frijol en estas ciudades, reside en que las tendencias en el consumo social de Latinoamérica se definirán ahí, dada la importancia que revisten ambas en conjunto con respecto al consumo de frijol latinoamericano. La batalla del frijol por librar en el futuro es cultural, de preservación de biodiversidad, de adopción tecnológica y cambio productivo, y sobretodo de ejecución eficaz de la política pública de abasto alimentario adecuada a los cambios del consumo social, considerando el gusto gastronómico y la opinión activa y organizada de los ciudadanos consumidores.

Finalmente, cabe señalar que el uso del análisis sistémico en el caso del frijol, por tanto, nos ha brindado la posibilidad de clasificar conjuntos de relaciones en los anteriores subsistemas, lo cual contribuyó a organizar y estructurar de forma lógica e histórica la evolución del sistema complejo del consumo social del frijol; en este sentido, dicha sistematización de los conjuntos de relaciones y sus interacciones coadyuvó a la comprensión de la totalidad de las relaciones internas del sistema del frijol en su interacción con las condiciones de contorno.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL

AC Nielsen, 2003, *El poder de las marcas privadas*, Méx., doc. Mimeo

Aguilar Hernández, Leonor, 2004, *Evaluación de políticas agrícolas en México y Bienestar Subjetivo. Estudio de caso del programa de conversión de cultivos en Zacatecas*, Tesis de Maestría en Gobierno y Asuntos Públicos, FLACSO, oct., 2004, Méx.. D.F.

Arroyo G, Rama R. y Rello F., 1985, *Agricultura y Alimentos en América Latina, el poder de las trasnacionales*, UNAM-ICI, Méx.

Atkinson Paul and Paul van den Noord, 2001, *Managing Public Expenditure: Some Emerging Policy Issues and a Framework for Analysis*, Economic Department Working Papers No. 285, OECD, Paris, p. 9-13

Ball Deborah, 2004, *Nestlé sigue receta saludable para el crecimiento* artículo periodístico de The Wall Street Journal, publicado el 2 de marzo de 2004 en el periódico Reforma de la Ciudad de México, D.F

Bartra Armando, 1992, "Darse abasto: diecisiete tesis en torno a la autogestión de los sistemas rurales de abasto" en: Hewitt de Alcántara C. comp., 1992, *Reestructuración económica y subsistencia rural. El maíz y la crisis de los ochenta*, Ed. COLMEX- UNRISD, pp. 313-329

Bauer A. J., 1999, La Cultura Material en Carmagnani Marcello, Alicia Hdez Chávez y Ruggiero Romano, 1999, *Para una historia de América I. Las Estructuras*, FCE-COLMEX, Fideicomiso Historia de las Americas, Méx., pp.404-497

Bauer, A. J., 2002, *Somos lo que compramos, Historia de la Cultura Material en América Latina*, ed. Taurus, Méx.

Belik Walter y Renato Mauf, Coords, 2000, *Abastecimento e Securanca Alimentar os limites da liberalizacao*, Unicamp. CPDA, Brasil

Bertalanffy Ludwig von, 2003, *Teoría General de los Sistemas*, FCE, México, 15ª ed.

Boisseau, J.L. y Bureau, coords, 1995, *Embalaje de los alimentos de gran consumo*. España

Bonilla, Ana Ruth, 1998, Reporte de proyecto *Mejoramiento de la digestibilidad del frijol común*, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), mimeo

- Boltvinik J. y Hdez. Laos E., 2001, *Pobreza y Distribución del Ingreso en México*, ed. S XXI, Méx.
- Brooks, David, 2002, *Bobos* en el paraíso*, Ed. Random House Mondadori, Col. DeBols!llo, España
- CANAINCA, 2000, *Memoria Estadística de la Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias 1999*, Méx.. 2000
- CEA-SAGARPA, 2000, *Situación actual y Perspectiva de la Producción de Frijol en México 1990-2000*, Méx.
- CIAT, 2000, *Estrategia 2000: El Frijol en América Latina*, ed CIAT, Colombia
- CLAD, 1998, *Una Nueva Gestión Pública para América Latina*, documento preparado por el Consejo Científico del Centro Latinoamericano de Administración para el Desarrollo, CLAD, y aprobado en sesión del día 14 de octubre de 1998 por el Consejo Directivo
- Cortés Fernando, 2001, *La distribución del ingreso en México en épocas de estabilización y reforma económica*, ed. Miguel Ángel Porrúa editor, México
- Cota Hilda, 2002, *La Política Alimentaria en México*, tesis para obtener el grado de maestría en Ciencias Políticas, UNAM
- CNN en Español, 2004, Entrevista al Dr. Adam Drewnowski, Prof. de epidemiología de la Univ. de Washington, en artículo electrónico de AFP *Los pobres en EE.UU. son más propensos a la obesidad por mala alimentación* 18/03/04
- COPLAMAR, 1989, *Necesidades Esenciales en México: Alimentación, 4ª edición*, México
- Cortés F. y García R., 1993, Muestreo estadístico, base de datos y sistemas complejos, en González Casanova P. Y Méndez I. (coords.), 1993, *Matemáticas y Ciencias Sociales*, ed. Miguel Ángel Porrúa editor, México
- Dendrinós D.S. y M. Sonis. *Chaos and socio-spatial dynamics*, Springer-Verlag, 1990
- Dieterlen, Palette, 2001, *Derechos, necesidades básicas y obligación institucional* en: Ziccardi Alicia comp., 2001, *Pobreza, Desigualdad social y Ciudadanía, Los límites de las políticas sociales en América Latina*, CLACSO, Buenos Aires, pp.13-21

Duhau Emilio, 2001, *Política social, pobreza y focalización* en: Ziccardi Alicia comp., 2001, *Pobreza, Desigualdad social y Ciudadanía, Los límites de las políticas sociales en América Latina*, CLACSO, Buenos Aires, pp.311-326

Echeverría B, 2000, *La Modernidad de lo Barroco*, 2a edición, ed. ERA, Méx.

Evans Peter and James E. Rauch, *Bureaucracy and Growth: A cross-national analysis of the effects of Weberian State Structures on Economic Growth* in American Sociological Review, Oct 1999; Vol. 64, 5 pp.748-765

FAO, 2001, *Base de datos sobre agricultura y Hojas de Balance de Alimentos de FAOSTAT*, sitio web, Roma

FAS-USDA, 2002, *Economic Growth and New Middle Class Consumers in Developing Nations*, Remarks of Mary Chambliss, Acting Administrator, Foreign Agricultural Service, U.S. Department of Agriculture, Crystal City, Virginia, February 21, 2002

FIDEICOMISO-Sinaloa, 2003, *Programa del Fondo de Apoyo Especial a la Inversión en Frijol*, 2003

FIRA-Banco de México, 1994, *Frijol, elementos, de análisis de las cadenas productivas*, documento técnico, México

Fuentes, Mario Luis, 1998, *La Asistencia Social en México. Historia y Perspectivas*, 1998. Méx..

García Canclini N., 1995, *Consumidores y Ciudadanos, Conflictos Multiculturales de la Globalización*, ed. Grijalbo, Méx.

García Canclini Nestor, 2003 *La Modernidad Latinoamericana debe ser revisada*, entrevista realizada por César Cansino, Revista META POLÍTICA, #29, volumen 7, mayo-junio, 2003, pp.25-34

García Rolando, 1993, *Teorías de Sistemas y Ciencias Sociales* en González Casanova P. y Méndez I., 1993, *Matemáticas y Ciencias Sociales*, ed. Miguel Ángel Porrúa editor, Méx.

Garrido Aranda A. comp., 1996, *Cultura Alimentaria Andalucía-América*, UNAM

Gil Antón M., 1997, *Conocimiento científico y acción social*, gedisa editorial, Barcelona

Golbert Laura, 2001, *¿Hay opciones en el campo de las políticas sociales? El caso del gobierno autónomo de la ciudad de Buenos Aires* en: Ziccardi Alicia comp., 2001, *Pobreza, Desigualdad social y Ciudadanía, Los límites de las políticas sociales en América Latina*, CLACSO, Buenos Aires, pp. 273-310

Gordon, Sara, 1999. *Del universalismo estratificado a los programas focalizados* en: Shteingart Martha, 1999, *Políticas sociales para los pobres en América Latina*, Editor Miguel Ángel Porrúa, México, pp. 48-79.

Gordon R. Sara, 2001, *Ciudadanía y derechos sociales: ¿criterios distributivos?* En Ziccardi Alicia comp., 2001, *Pobreza, Desigualdad social y Ciudadanía, Los límites de las políticas sociales en América Latina*, CLACSO, Buenos Aires, pp.23-36

Green R, 1990, *La Evolución de la Economía Internacional y la Estrategia de las Transnacionales Alimenticias'* en Rev. Comercio Exterior, vol. 40, #2, Méx. , pp.-98-100

Hernández B. Esteban y Ángel Lora González, 1996, *El Transporte Recíproco entre América y Andalucía de especies agrícolas de interés alimentario en Garrido Aranda A. Compilador, 1996, Cultura Alimentaria, Andalucía-América*, UNAM, Méx.

Hernández Laos E., 2000, *Condicionante macroeconómicos de la evolución de la pobreza en México* en Boltvinick J. y Hernández Laos E., 2000, *Pobreza y Distribución del ingreso en México*, ed. S XXI, México, pp.119-153

IBGE, 1996 y 2002-2003, *Pesquisa de Orçamentos Familiares*, Diretoria de Pesquisa, IBGE, Brasil

INEGI, varios años, *Encuesta Nacional Ingreso - Gasto de los Hogares de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México* (ENIGH-ZMCM), Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, Méx.

INEGI, varios años, *Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares* 1989, 1992, 1998 y 2002 Instituto Nacional de Estadística de Geografía e Informática, México

INEGI, 1996, *Conteo de vivienda y población de 1995 por colonias en el Distrito Federal*, México

INEGI, 2000, INEGI, *El Sector Alimentario en México*, ed. INEGI, Méx. , 2000

INNSZ, 2002, *Encuesta Nacional Urbana de Alimentos, 2002*, Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán, Méx.

Ita Rubio, Ana de, 2004, *Los impactos socioeconómicos y ambientales de la liberalización comercial de los granos básicos en el contexto del TLCAN: el caso de Sinaloa*, CECCAM. Mimeo, Méx..

Kaplan Lawrence y Lucilla N. Kaplan, 2003, *Leguminosas alimenticias de granos: su origen en el nuevo mundo y su adopción en el viejo*, en Jane, Long coord. , *Conquista y Comida, Consecuencia de Encuentro de dos mundos* 3ª ed. Méx. 2003, pp. 183-198

- King G., Keohane R. y Verba S., 2000, *El diseño de la investigación social, La inferencia científica en los estudios cualitativos*, Alianza editorial, Madrid
- Klimovsky Edith A., 1998, *La variable independiente de la teoría clásica de los precios*, mimeo, Méx. Nov. 1998, UAM-Azcapotzalco, México
- López Cerdán Ripoll, 2003, *Lecciones aprendidas sobre la articulación de cadenas productivas como una estrategia de desarrollo*, CAF, Lima Perú
- Lopez, A , *A complete course in canning and related processes book. III. , Processing, Procedures for canned food products*, .E.U.A
- Luhs .S.and Kean C .E., *Canning of vegetables*, cap. 6.
- Martín-Barbero Jesús, 2003, *Proyectos de Modernidad en América Latina*, en Revista Meta política, ed. JUS-CEPCOM #29, vol VII, mayo-junio, 2003, Méx. pp.35-51
- Morales C, Nicolás, 2000, *Esquema de Comercialización del Frijol Zacatecano*. Univ. Autónoma Chapingo. Centro Regional Universitario Centro Norte; CONACYT, Sría. de Fomento Agropecuario de Zacatecas. Fundación Produce Zacatecas, A.C. México
- Nicolis G y Prigogine I, 1977, *Self-organization in Non-equilibrium Systems*, Nueva York y Londres, J.Wiley y Sons
- North Douglas, 1991, *Institutions, institutional Change and economic performance*, ed. Cambridge university press
- Ortega R. César y Ochoa B, Raúl, 2003, *El frijol mexicano y el nuevo siglo* en Rev. Claridades, ASERCA, Méx., pp.6-15
- Oseguera Parra D., 1999, *Globalización, alimentos e identidades culturales*, en León López Arturo et al, 1999, *Cultura e Identidad en el Campo latinoamericano, Vol. I*, ALASRU- UAM-Xochimilco, Mex. pp. 283-301
- Nord Bruce, 1992, *Mexican Social Polícy, affordability, conflict and progress*
- Oxley Howard and John P. Martin, 1991, *Controlling Government Spending and Deficits: Trends in The 1980s and Prospects for The 1990s* in OECD Economic Studies # 17, Autumn 1991, Paris, pp173-175
- Piaget Jean y García Rolando,1973, *Las explicaciones causales*, Barral editores, Barcelona
- Piaget, Jean, 1979, *Tratado de Lógica y Conocimiento Científico*, Vol. I, Ed. Paidós, Buenos Aires

Pensado, Mario, 2004, *La Evolución del Gasto Público del sector agropecuario y las áreas rurales en México durante el período de 1985 a 2001*, FAORLC

Poder Ejecutivo Federal, varios años, *Informes de Gobierno Presidenciales*

Reuters, 22 de mayo de 2004, *Favorece la Corte de Canadá a Monsanto en juicio contra un pequeño productor*, periódico "La Jornada", México

Shejtman A., 2000, *Dilemas que enfrenta el Enfoque de la Política Alimentaria* en Belik Walter y Renato Mauf, Coords, 2000, *Abastecimento e Securanca Alimentar os limites da liberalizacao*, Unicamp. CPDA, Brasil

Reyes Moreno, C. y Paredes López, H. *Endurecimiento del Frijol Común. Estrategias para su prevención y Alternativas Tecnológicas para su utilización*. En Cuadernos de Nutrición. Vol 15, No.2, Méx., 1992

Rubio Manuel, 1997, *La industrialización de la harina de maíz y la tortilla, su desarrollo tecnológico* en Torres Salcido G. y Morales M. *Maíz – Tortilla, Políticas y Alternativas*, CIICH, UNAM, Méx., pp.131- 140

Russell B.,1977, *El Conocimiento Humano*, Taurus ediciones, Madrid

SAGARPA, 1999, *Situación actual y perspectiva de la producción de frijol en México 1990- 2000*, Centro de Estadística Agropecuaria, Méx.

Salas Gómez Luz Elena, 2003, *Educación Alimentaria, Manual Indispensable en educación para la salud*, ed. Trillas, Méx.

Sanz Cañada J., 1997, *El Sistema Agroalimentario Español. Cambio Estructural, poder de decisión y organización de la cadena alimentaria*, en Gómez Benito, y González Rodríguez, J.J. *Agricultura y Sociedad en la España Contemporánea*, Madrid, Centro de Investigaciones Sociológicas y M.A.P.A

Sanz Cañada J., 1997 *Articulación espacial de la cadena agroalimentaria: Impacto de los procesos de globalización y reestructuración postfordista* en Bretón, García y Mateu,eds., 1997, *La Agricultura Familiar en España, Estrategias adaptativas y Políticas agropecuarias* Ed. Universitat de Lleida, España

Shteingart Martha coord.,1999, *Políticas sociales para los pobres en América Latina*, Miguel Ángel Porrúa editor, México

Schmitter, Philippe y Lemhbruch G., coords., 1992, *Neocorporativismo I, Más allá del Estado y el Mercado*, ed. Alianza editorial, México

Super John C. and Thomas C. Wright, 1985, *Las Políticas Alimentarias*, FCE, México

The Economist, 2004, *Atkins fad has fat chance of lasting*, reportaje electrónico de The Economist Intelligence Unit

Torres Salcido G. y Morales I M., 1997, *Maíz – Tortilla, Políticas y Alternativas*, CIICH, UNAM, Méx. ,

Torres Salcido Gerardo, 2000, El diseño y la gestión de las políticas alimentarias en el campo mexicano en: Cordera R. y Ziccardi Alicia, 2000, *Las políticas sociales de México al fin del milenio*. Descentralización, Diseño y Gestión, ed. Miguel Ángel Porrúa editor, México

Torres Torres F., coord. , 1997, *Dinámica económica de la industria alimentaria y patrón de consumo en México*, IIEC-UNAM, Mex. pp.146-148

Torres T. F. y Gasca Z. José., 2001, *Ingreso y alimentación de la población en el México del siglo XX*, UNAM-IIEC-Miguel Ángel Porrúa ed., Méx..

Vargas L. y Casillas, L., 1997, *Cambio y continuidad en la comida diaria de los mexicanos* en Rev. Enlaces, #26 Coord. de Humanidades, UNAM, Méx.

Vargas, L., 2003, *Comidas y Bebidas de los pueblos mesoamericanos*, en: Salas Gómez Luz Elena, 2003, *Educación Alimentaria, Manual Indispensable en educación para la salud*, ed. Trillas, Méx. Pp. 63-88

Velásquez de León, Josefina, 1946, *Platillos Regionales de la República Mexicana*, ed Méx.

Wolf E., 1967, *Pueblos y Culturas de Mesoamérica*, 2000 decimocuarta impresión, Ed. ERA, Méx.

Wright Thomas C., La Política del Abastecimiento Urbano en la Historia de América Latina en Super John C. and Thomas C. Wright, 1985, FCE, México, pp.45-68

Ziccardi Alicia, 2001, Las ciudades y la cuestión social en Ziccardi Alicia comp., 2001, Pobreza, Desigualdad social y Ciudadanía, Los límites de las políticas sociales en América Latina, CLACSO, Buenos Aires, pp.85-126

ANEXO 1 DESCRIPCIÓN BOTÁNICA DEL FRIJOL¹²³

El frijol es una planta fanerógama, ya que tiene sus órganos reproductores bien definidos y, además, visibles; angiosperma por que sus semillas están envueltas en el pericarpio; dicotiledónea, ya que posee dos cotiledones; dialipétala, porque su corola esta compuesta de pétalos separados.

El frijol pertenece a la familia Leguminosa, caracterizada por ser plantas heteroclamídeas, supero variadas y dialicarpelares. Pudiendo ser árboles, arbustos, hierbas o enredaderas. Una característica casi general de ella, es que sus raíces poseen nudosidades producidas por la simbiosis con bacterias del género *Rhizobium*. Las hojas de las plantas son compuestas, alternas, pinadas, digitadas o bipinadas, y raras veces se presentan plantas con hojas reducidas entre esta familia. Además, generalmente poseen estípulas y en algunas ocasiones, estípelas.

La inflorescencia que posee es del tipo racimo; el racimo puede encontrarse en la axila de las hojas o en la parte terminal de las ramificaciones. La densidad de las inflorescencias es muy variable, dando lugar a que sea laxa o densa, paniculada, especiforme o capitada; además posee por lo general brácteas y bracteólas. La inflorescencia raras veces está formada por una flor.

Las flores pueden ser hipóginas o perigineas, pentacíclicas y pentámeras, actinomorfas o zigomorfas; la prefloración puede ser valvar o imbricada. El cáliz posee cinco sépalos, los que pueden encontrarse libres o soldados, cuando esto último sucede se le llama cáliz campánulado, cinco-dentado o cinco-lobulado, en muy raras ocasiones se encuentra el cáliz reducido o truncado. La corola posee cinco pétalos, muy raras veces reducidos, los cuales pueden ser libres o soldados. Posee diez estambres, algunas veces el número se reduce a cinco o bien encontrarse casos en los que se presenta una mayor cantidad; también pueden ser libres o soldados.

Las anteras son libres, ditecas, dorsifijas, y muy raras veces basifijas. El polen puede ser suelto o bien encontrarse en pequeñas políneas. El gineceo, por lo general posee un solo carpelo, es decir, es uní carpelar; no obstante, en algunos géneros exóticos se encuentran gineceos pluricarpelares. El carpelo es libre, lineal, con varios óvulos, a veces uno solo, pero siempre en hilera superior. El estilo es siempre terminal. El fruto es típicamente una legumbre multiseeminada, aunque en algunas ocasiones puede transformarse en lomento, utrículo, sámara, drupa, etc. La semilla es de forma muy variada, pero generalmente posee tegumento duro.

¹²³ Cárdenas Ramos Francisco, 1984, Clasificación preliminar de los frijoles en México, INIA, SARH, Folleto técnico No.81, México, pp.59

Sub-familia: El frijol pertenece a la subfamilia Papilionoidae, la que se caracteriza por tener plantas zigomorfas, aunque algunas veces pueden encontrarse plantas actinomorfas, pero siempre en plantas que tienen hojas no bipinadas. La corola tiende a ser de forma amariposada con dos pétalos unidos, los cuales forman la quilla en el ápice, dentro de la cual se encuentran los órganos sexuales. Los pétalos se encuentran siempre soldados. Los estambres en número de diez se encuentran dentro de la quilla, como se dijo anteriormente, siendo algunas veces libres pero más frecuentemente soldados, típicamente 9 más 1; el hilo generalmente se encuentra hacia la parte media de la semilla y es de forma variable, hojas pinadas digitadas, pudiendo ser unifoliadas, trifolioladas, simples o nulas, pero nunca bipinadas.

Tribu: El frijol pertenece a la tribu phaseoleae, la que se caracteriza por tener plantas con diez estambres soldados por los filamentos (diadelfos) vaina normal o modificada pero nunca en forma de lomento. Hojas generalmente pinadas, trifolioladas en su base con foliolos, teniendo además por lo general, estipulas. Muchas plantas que pertenecen a esta tribu son trepadoras. El ovario generalmente posee un disco basal. El fruto es la legumbre típica (vaina) bivalva, de un tamaño mayor que el cáliz, generalmente tiene como mínimo dos semillas. Las plantas de esta tribu son en su mayoría volubles, no obstante también se encuentran erguidas, como hierbas, arbustos, y aun árboles. Después de que la semilla ha germinado y en seguida de los cotiledones, aparecen por lo general un par de hojas opuestas de un solo foliolo, es decir, unifolioladas; el estilo puede o no ser pubescente.

Sub-tribu: El frijol pertenece a la sub tribu de la phaseolineas, en ésta la flor alcanza un alto grado de perfeccionamiento, tanto morfológico como etológico. Las plantas que pertenecen a esta sub tribu son relativamente uniformes, en su mayoría son volubles y poseen hojas trifolioladas. Generalmente son plantas tropicales o subtropicales, siendo de suma utilidad principalmente por su grano alimenticio. Estas plantas después de haber sido introducidas a regiones o países fríos, conservan su sensibilidad a las bajas temperaturas, por lo que en esos lugares se cultivan en verano.

Género: El frijol pertenece al género *Phaseolus*, el que se caracteriza por tener plantas de bajo crecimiento, es decir, hierbas, las que pueden ser volubles, rastreras, sub erectas o erectas y en algunos casos, enredaderas altas. Poseen hojas trifolioladas con estipulas lanceoladas, sésiles o espolonadas en la base, foliolos esteros, muy raras veces lobuladas; los lóbulos laterales asimétricos en la base, con estipulas. La inflorescencia es un racimo que se encuentra en la axila de las hojas pudiendo ser cortos o largos, poseen brácteas y bractéolas, las que pueden ser caducas o persistentes. Este género según algunos botánicos, consta aproximadamente de unas 180 especies, las que se encuentran distribuidas principalmente en las zonas cálidas o semicálidas de ambos continentes, pero predominantemente en América. Es el género más evolucionado de las Phaseoleas y algunos autores creen que proviene del género *Vigna*, siendo su característica principal la quilla espiralada en varias formas.

Especie: Con el nombre del frijol se cultivan varias especies en México, principalmente del género *Phaseolus*, aunque en algunos casos también se les conoce como frijoles a las semillas del género *Vigna*. Las principales especies del género *Phaseolus* que se cultivan en México son: *vulgaris* L., *coccineus* L., o *multiflorus* Willd y *lunatus* L., de las cuales la primera se encuentra más extendida, pues un 90 por ciento del total de las variedades de frijol que se siembran en el país pertenecen a esa especie.

Vulgaris L., Las características principales de esta especie son: plantas volubles y enanas, es decir, plantas que tienen guías de diversos tamaños y plantas que carecen de ella, las hojas son trifolioladas y poseen estipulas las que se insertan en su base, de forma triangular, lanceoladas y de tamaño pequeño. La quilla forma en el ápice una espiral, que puede tener una o más vueltas. Bractéola calicinales, persistentes, dirigentes y de un tamaño grande, que cubren interiormente el cáliz cuando las flores son vistas por un costado. El tamaño de las flores es variable, pero comparándolas con las otras especies resultan de tamaño medio. Las vainas son falcadas, varían en longitud, anchura y grosor, pero siempre son más anchas que gruesas. Las semillas tienen diversas formas y coloraciones, pudiendo ser lisa o moteadas.

Coccineus L. (*multiflorus* Willd): Se caracteriza por ser de un porte mayor que la especie *vulgaris*; el número de hojas es mucho mayor que el de flores, las que también son de un tamaño mayor, el color de éstas puede ser blanco, rojo y en algunas ocasiones se encuentran flores blancas con manchas rojizas, el tamaño es aproximadamente de 2 centímetros.

Las vainas son falcadas de mucho mayor tamaño que las de los frijoles de la especie *vulgaris* y su longitud varia de 15 a 20 centímetros, y en algunos casos, llegan hasta 40 centímetros; la curvatura de la punta del ápice es menor que la del frijol común, las semillas son generalmente reniformes, de gran tamaño, siempre mayores que el *vulgaris*, el color es variable encontrándose lisos y moteados, principalmente negros, blancos y morados, todos los colores anteriores en ocasiones con manchas. Las bractéolas son pequeñas si las comparamos con el tamaño de la flor pues apenas si son más pequeñas que la mitad del cáliz.

Lunatus L: Este frijol, conocido vulgarmente con el nombre de frijol lima, se caracteriza por tener bractéolas calicinales, caducas, de un tamaño menor que el cáliz, encontrándose apretadas contra él. Los racimos de esta especie son de un tamaño de 10 cm más o menos, ocultos por las hojas. Las semillas son semicirculares, muy comprimidas (en raras ocasiones globulosas) con nervaduras o estrías que irradian del hilio a la periferia, las vainas son acinaciformes, anchas, chatas y en ocasiones obtusas. Las flores son de un color blanco verdoso y de un tamaño menor que las del frijol común.

Sería de suma importancia identificar las especies de *Phaseolus* que crecen silvestres en varias regiones de México. En los estados de Chiapas, Oaxaca, Tabasco, en la parte sur del estado de Veracruz, así como también en Guerrero y en Sonora,

existen una gran cantidad de especies silvestres, algunas de las cuales se dedican al cultivo; su comercialización es muy limitada, pues se realiza solamente en regiones de áreas muy específicas.

Por otra parte, existen una serie de leguminosas de géneros muy emparentados con el frijol como el caso del *Canavalia* sp., y otras, las cuales no han sido clasificadas y que sería de suma importancia para trabajos de índole genético.

George Van Martens fue el primero que hizo una monografía del frijol publicada en 1860 y en aquél entonces el *Phaseolus vulgaris* fue clasificado en siete especies conforme la morfología presentada en la semilla.

ANEXO 2 CALIDADES DEL FRIJOL INDUSTRIALIZADO

Frijoles negros enteros

Marca / Origen	Contenido neto		Información al consumidor	Cumplimiento de la norma	Cumplimiento de nutrientes declarados	% de grasa en el producto	Contenido de sal (%)	Tipo de grasa	Precio (\$) 100 g	Evaluación global de calidad	Observaciones
	Declarado (g)	Verificado (g)									
La Costeña / México	560	555.8	Completa	No cumple	Cumple	0.7	0.74	Cerdo	1.03	90	No cumple con el mínimo de masa drenada que exige la norma.
La Sierra / México	425	430.4	Completa	Cumple	No cumple	2.7	0.80	Vegetal	1.33	90	No cumple con el contenido de grasa que declara en la etiqueta
Aurrera / México	560	560.3	Completa	No cumple	No cumple	0.7	0.91	Cerdo	0.78	80	No cumple con el mínimo de masa drenada que exige la norma ni con el contenido de grasa que declara

Frijoles refritos

Marca / Origen	Contenido neto		Infor- mación al consu- midor	Cumpli- miento de nutri- mentos declarados	% de grasa en el producto	Contenido de sal (%)	Tipo de grasa	Precio (\$) 100 g	Evalu- ción global de calidad	Observa- ciones
	Decla- rado (g)	Verifi- cado (g)								
Frijoles refritos/ Ranche- rita / México	454	460.6	Completa	Cumple	2.3	1.06	Cerdo	1.67	100	
Frijoles sin grasa / Ranche- rita / México	454	457.7	Completa	Cumple	0.42	1.26	Vegetal	1.67	100	
Frijoles refritos flor de mayo / Verde Valle/ E. U.	454	456.3	Completa	Cumple	1.55	0.91	Vegetal	1.21	100	
Frijoles bayos refritos/ Comer- cial Mexicana /México	445	452.6	Completa	Cumple	2.6	0.64	Vegetal	1.11	90	Ostenta la denominación frijoles bayos pero en su elaboración se usan otras variedades de frijol.
Frijoles claros refritos/ Gigante / México	440	445.1	Completa	No cumple	7.6	0.84	Vegetal	1.20		

