



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

FACULTAD DE ECONOMIA

35  
29

## “DIAGNOSTICO DE LA INDUSTRIA DE GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS EN MEXICO” (1975 - 1982)

# T E S I S

*Que para obtener el Titulo de:*

**LICENCIADO EN ECONOMIA**

*P r e s e n t a :*

**Arturo Canchola Méndez**

*Director de Tesis:*

**LIC. EMILIO RODRIGUEZ LEDEZMA**



Universidad Nacional  
Autónoma de México



## **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 está 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.

## I N D I C E

### INTRODUCCION

### CAPITULO I

	PAG.
ASPECTOS Y CARACTERISTICAS GENERALES	1
1. Descripción del producto (galletas)	2
2. Clasificación	2
3. Especificaciones técnicas y normas de calidad físicas	4
3.1. Normas de calidad	4
3.2. Usos del producto	6
3.3. Productos sustitutos	6
3.4. Valor nutritivo	7
4. Proceso de elaboración	8
4.1. Equipo de proceso	10
1.A Descripción del producto (pastas alimenticias)	12
2.A Clasificación	13
3.A Especificaciones técnicas y normas de calidad físicas	17
3.1.A Normas de calidad	17
3.2.A Usos del producto	19
3.3.A Productos sustitutos	19
3.4.A Valor nutritivo	19
4.A Proceso de elaboración	19
4.1.A Equipo de proceso	22

CAPITULO II

	PAG.
MERCADO NACIONAL DEL PRODUCTO	23
1. Oferta de la materia prima (trigo)	23
2. Oferta nacional de galletas	25
2.1. Producción nacional	25
2.2. Marcas y precios	26
2.3. Número de empresas	26
2.A Oferta nacional de pastas alimenticias	27
2.1.A Producción nacional	27
2.2.A Marcas y precios	27
2.3.A. Número de empresas	29
3. Inversión extranjera	29
4. Distribución geográfica	32
5. Capacidad instalada	34
6. Tecnología	35
7. Materias primas	36
7.1. Galletas	36
7.2. Pastas alimenticias	38
8. Estructura de la demanda	38
9. Consumo nacional aparente	40
9.1. Galletas	40
9.2. Pastas alimenticias	40
10. Balanza comercial	41
10.1 Galletas	41
10.2 Pastas alimenticias	42

	PAG.
11. <i>Distribución y comercialización</i>	43
11.1 <i>Trigo</i>	44
11.2 <i>Galletas</i>	44
11.3 <i>Pastas alimenticias</i>	45
12. <i>Comportamiento de la actividad económica</i>	46
12.1 <i>Participación en el producto interno bruto (PIB)</i>	46
12.2 <i>Valor bruto de la producción</i>	47
12.3 <i>Inversión</i>	47
12.4 <i>Empleo y derrama económica</i>	48

### CAPITULO III

<i>APOYOS A LA INDUSTRIA DE GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS</i>	52
1. <i>Apoyos fiscales</i>	52
1.1. <i>Apoyos generales a la industria</i>	53
1.2. <i>Apoyos especiales</i>	54
2. <i>Apoyos financieros</i>	61
2.1. <i>Fondo de Garantía y Fomento a la Producción, Distribución y Consumo de Productos Básicos (FOPROBA)</i>	62
2.2. <i>Fondo de Garantía y Fomento a la Industria Mediana y Pequeña (FOGAIN)</i>	67
2.3. <i>Banca nacionalizada</i>	69

### CAPITULO IV

<i>PROBLEMATICA Y PERSPECTIVAS</i>	75
- <i>Conclusiones y Recomendaciones</i>	83
- <i>Bibliografía</i>	
- <i>Anexos</i>	

## INTRODUCCION

*Por ser el examen profesional, el resultado del esfuerzo y el peldaño para alcanzar una de las metas trazadas, me propuse elaborar como tesis, un trabajo de investigación que reflejara los conocimientos adquiridos en esta facultad; por lo que opté intitularlo:*

**"DIAGNOSTICO DE LA INDUSTRIA DE GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS EN MEXICO"**  
(1975-1982).

*En el presente trabajo hago una descripción general de la amplia gama de productos que conforman esta industria, así como su comportamiento en el mercado; además de estar considerado como uno de los productos que forman el paquete de básicos (fabricación de galletas y pastas alimenticias), catalogado dentro de las actividades industriales prioritarias en el rubro 1.1.1.4. y en el Catálogo Mexicano de Actividades Económicas (CMAE) en la clase 2072.*

## CAPITULO I

### ASPECTOS Y CARACTERISTICAS GENERALES

*Las galletas y las pastas alimenticias representan una de las fuentes más importantes de carbohidratos y calorías para el consumo humano.*

*De acuerdo a la Cámara Nacional de la Industria Harinera, esta industria absorbe aproximadamente el 15.0% de la demanda nacional de harina de trigo.*

*Desde el punto de vista técnico, la industria de pastas y galletas tiene una alta complejidad tecnológica y un techo tecnológico muy bajo en relación al mercado mexicano; esto significa que el tamaño mínimo económico de las plantas de este tipo es mucho menor a la demanda del mercado, lo que da cabida a la instalación de varias empresas pequeñas.*

*La tendencia a la sustitución de tecnología intensivas en mano de obra por aquellas en capital es creciente; esto es reflejo de la competitividad que caracteriza a esta industria. (Ver cuadro A-1)*

## 1. Descripción del Producto

### *Galletas. Características Generales.*

*La galleta constituye un producto alimenticio elaborado a base de trigo o maíz; avena, azúcares permitidos (sacarosa, azúcar invertida, miel de abeja), jarabes, malta y melazas, en diferentes tipos, agua y polvos de harina. Opcionalmente se utilizan también colorantes artificiales, leche en polvo, huevo en distintas formas, grasas y frutas secas, para obtener diversos colores y sabores, y es obtenido por el amasamiento y cocimiento de los insumos y materias primas antes señaladas.*

## 2. Clasificación

*De acuerdo a la presentación y a los ingredientes, las galletas se clasifican en tres clases. Esta división se establece de acuerdo con las especificaciones que han fijado las autoridades sanitarias del país, y son:*

- a) galletas finas/realzadas*
- b) galletas semifinas o entrefinas  
(fermentadas) (laminadas)*
- c) galletas comerciales/laminadas*

*En el Cuadro No 1 se describen las variedades más representativas de cada clase.*

CUADRO N° 1  
 VARIEDADES MAS REPRESENTATIVAS DE GALLETAS

<i>GALLETAS FINAS</i>	<i>GALLETAS ENTREFINAS FERMENTADAS *</i>	<i>COMERCIALES</i>
<i>Surtido gaufrette lata</i>	<i>Sabrosa*</i>	<i>Animalitos</i>
<i>Cilíndrica</i>	<i>Pancrema*</i>	<i>Mexicana</i>
<i>Patris mantequilla</i>	<i>Salada*</i>	<i>Martas</i>
<i>Almendradas</i>	<i>Habanera</i>	
<i>Roscas de chocolate</i>	<i>Barra de coco</i>	
<i>Crepas de chocolate</i>	<i>Canelas</i>	
<i>Puritos</i>	<i>Surtido Rico</i>	
<i>Petit</i>	<i>Bombón</i>	
<i>Digesta</i>	<i>Sandwich</i>	
<i>Tartaleta</i>	<i>Crema de nieve</i>	
<i>Surtido escocés</i>	<i>Soda*</i>	

*Dentro de las galletas finas, entrefinas, fermentadas y comerciales su composición de ingredientes es casi similar a excepción de las finas que se les adiciona huevo y leche.*

*Cabe señalar que todos los residuos de esas galletas, mezclados con harina de trigo es de donde se obtienen las de animalitos, por eso es que contienen alto valor nutritivo.*

### 3. Especificaciones técnicas y normas de calidad físicas

Los productos terminados deben tener una consistencia, tamaño y figura que de acuerdo con el tipo de galletas elaborado, por su sabor, grano textura sean agradables al gusto.

#### 3.1. Normas de calidad

Las normas de calidad establecidas por la Dirección General de Normas de SECOFI son las siguientes de acuerdo a su clasificación:

CUADRO N° 2  
NORMAS QUIMICA DE GALLETA FINA

ESPECIFICACIONES	PORCENTAJE	TOLERANCIAS
Humedad	6.0	máximo
pH	6.0 - 8.0	+ 0.6
Cenizas	1.5	+ 0.5
Proteínas	6.0	mínimo
Grasas	15.0 *	mínimo
Fibra cruda	0.5	máximo
Carbohidratos	Diferencia a 100	

\* En el caso de galleta tipo gaufrette sin relleno y bizcocho español, este porcentaje puede ser menor.

CUADRO N° 3  
NORMA QUIMICA DE GALLETA ENTREFINA

ESPECIFICACIONES	PORCENTAJE	TOLERANCIA
Humedad	8.0	máximo
pH	6.0 - 9.	+ 0.5
Cenizas	2.0	+ 0.5
Proteínas	6.0	mínimo
Grasas	10.0	mínimo
Fibra cruda	0.5	máximo
Carbohidratos	Diferencia a 100	

CUADRO N° 4  
NORMA QUIMICA DE GALLETAS COMERCIALES

ESPECIFICACIONES	PORCENTAJE	TOLERANCIA
Humedad	8.0	máximo
pH	6.0 - 8.0	+ 0.5
Cenizas	2.0	máximo
Proteínas	9.0	mínimo
Grasas	3.0	mínimo
Fibra cruda	0.5	máximo
Carbohidratos	Diferencia a 100	

### *Normas Microbiológicas*

*Las galletas en general deben cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas a continuación:*

	MAXIMO
<i>Mesófilos aerobios</i>	50,000 col/g
<i>Hongos</i>	10 col/g
<i>Coliformes</i>	negativo
<i>Escherichia coli en 25g.</i>	negativo

*Estas pruebas las hacen en los departamentos de control de calidad de cada una de las plantas, tomando muestras cada hora para determinar la sanidad del producto.*

#### *3.2. Usos del Producto*

*La galleta es un bien de consumo directo y se emplea como golosina y botana, y además como insumo en la preparación de helados o como su complemento. Asimismo, forma parte de la dieta alimenticia en aquellas zonas rurales y en estratos de menores ingresos de la población.*

#### *3.3. Productos Sustitutos*

*Los productos que pueden sustituir a la galleta son el pan blanco y el pan dulce.*

El precio de un kilogramo de galleta en comparación con el del pan blanco y de dulce es 390% más bajo, ya que el precio de un kilogramo de galletas tradicionales, fluctúa entre \$ 34.75 y \$ 99.00 mientras que del pan de dulce varía entre \$ 160.00 y \$ 360.00 (\*)

### 3.4. Valor nutritivo

Por cada 100g (peso neto) de galletas contienen en promedio 403 calorías, 9.5g de proteínas, 107 g. de grasas, 66.8g. de carbohidratos, 22mg. de calcio, 2mg. de hierro, 0.20mg. de tiamina, 0.04 mg. de riboflavina y -- 1.0mg. de niacina.

Mientras que el pan blanco contiene menor proporción de calorías, proteínas, grasas, carbohidratos y riboflavina, pero más calcio, hierro y tiamina e igual de niacina.

Para el pan dulce se pueden observar que es menor todavía en calorías, proteínas, carbohidratos, hierro y riboflavina y mayor en grasas, - calcio y tiamina según el Cuadro N° A-2.

El valor nutritivo de 100 grs. de galletas hasta-ciertopunto - cubre parte de la dieta alimentaria de cada comida, por contener las suficientes calorías que requiere el cuerpo humano.

---

(\*) Los precios del pan fluctúan entre \$ 8.00 y \$ 18.00 de 50 gr. promedio, al 15 de diciembre de 1982.

#### 4. Proceso de Elaboración.

Para la elaboración de los diferentes tipos de galletas se utiliza el mismo proceso; salvo en algunas que requieren de sustancias adicionales, esto se puede observar más detalladamente en las etapas del proceso.

El proceso que se sigue en términos generales es el descrito a continuación:

a) *Dosificación de ingredientes:*

Se cuantifican los ingredientes requeridos de acuerdo al producto a procesar (harina de trigo, azúcar, agua, grasa vegetal, saborizante, etc.)

b) *Mezclado:*

Una vez alimentados los ingredientes se mezclan hasta obtener una masa homogénea.

c) *Amasado:*

A esta masa se le añade amoníaco ( $\text{NH}_3$ ) para el esponjado deseado, se bate durante 30 minutos hasta obtener una pasta con características plásticas.

d) *Moldeo:*

Una vez transcurrido el tiempo requerido pasa a una moldeadora de

rodillos (dependiendo el tipo de galleta a elaborar, ya sea dulce, salada, cuadrada, redonda, ancha, etc.)

e) *Horneado:*

Una vez realizado el moldeo, la pasta es conducida hasta un horno con juegos de charolas y flama directa donde se hornea a temperaturas de 100, 180 y 190° C dependiendo el tipo de galleta

f) *Corte:*

Pasan a una cortadora, donde se da forma de obleas de 30 X 20 cm. aproximadamente (solamente se emplea en las galletas denominadas de nieve).

g) *Envasado:*

La galleta ya horneada y cortada es envasada en bolsas de papel celofán o encerado, según el caso, además de utilizar cajas para la presentación del producto al consumidor - - (Ritz y Premium, por ejemplo).

h) *Empacado:*

Se empaqa manualmente en cajas de cartón con envolturas de protección de papel encerado, acanalado y/o polietileno.

(Ver Diagrama Anexo A)

#### 4.1. Equipo de proceso para la elaboración de galletas.

Conforme al proceso general ya descrito, se requiere de equipo como el que enseguida se enlista:

- Básculas.
- Artesas redondas y cuadradas, con rueda giratoria comercial y dos ruedas centrales en fierro vaciado con sistema de levante por excéntrico y defensas para protección de ruedas.
- Amasadora horizontal, con chaqueta de enfriamiento, aspa de acero vaciado con dos velocidades y con selección de tiempo de amasado.
- Volteador de artesas, con caja para depósito de aceite en transmisión de engranes, impulso con freno electromecánico y sistema de microswitch para regular la carrera de volteo.
- Moldeadora de rodillos.
- Horno de fuego indirecto, con aislamiento de lana mineral, cubiertas exteriores de aluminio anodizado, quemadores para gas difuso, calor independiente en zona superior e inferior sistema tensión de banda neumática y sopladores centrífugos.
- Transportador recibe horno. Transportador de producto que recibe el horno, con roles de impulso en tubo sin costura,

estructura de perfil predoblado, impulso con velocidad variable y banda de lona.

- Transportador enfriador. Con roles de impulso en tubo sin costura. Estructura de perfil predoblado, impulso con velocidad variable y banda de lona.
- Dosificador por gravedad. (Sal. azúcar).
- Dosificador "de presión". (Merengue/malvavisco).
- Dosificador específico para agregado de coco.
- Tina de fermentación atmosférica.
- Máquina cortadora de galletas. Consta de tolva de alimentación de masa y roles alimentadores.
- Transportador apilador. Con roles de impulso de tubo sin costura, estructura de perfil predoblado y banda de lona con velocidad variable.
- Transportador de mesa de empaque. Con roles de impulso de tubo sin costura, estructura de perfil predoblado y banda de hule sanitaria de dos lonas con velocidad variable.
- Cerradora automática de cartón. Con guías administradas y cubierta superior de acero inoxidable.
- Sección de compresión. Con sistema sin fin y corona para dar altura de la caja.

- Máquina empaquetadora. Con cadena de alimentación sellado longitudinal y transversal, barras porta-rollos; sistema fotocelda para centrado de papel, banda de salida y control de temperatura.

Es importante señalar que todo este equipo es de manufactura nacional en un 70% aproximadamente.

#### 1.A. Descripción del Producto

##### *Pastas Alimenticias. Características Generales.*

Las pastas alimenticias se preparan de harina de trigo, colorante y -- agua, algunas veces se añade enriquecedor de albúmina.

Pueden conservarse durante largo tiempo (un año o más) sin modificar -- sus propiedades nutritivas y gustativas, poseen gran capacidad alimenticia y asimilativa, además se cocinan fácil y rápidamente debido a estas cualidades suelen llamarlas Conservas de Pastas.

El promedio de elaboración de este producto oscila entre 16 y 19 horas, debido a que tienen que pasar por las etapas de deshidratación y enfriamiento a la temperatura ambiente o por ventilación.

El surtido se determina fundamentalmente por la calidad de la harina, -

el método de moldeado, la forma, sus dimensiones, presencia o ausencia de enriquecedores, etc.

## 2.A. Clasificación

De acuerdo con la forma que se les dé, se clasifican en:

- a) Menudas
- b) Huecas y fideos
- c) Largas y de fantasía.

a) MENUDAS	b) HUECAS Y FIDEOS	c) LARGAS Y DE FANTASÍA
Alfabetos	Anillo	Almeja
Anillos	Almejas	Corbata N° 1 y 2
Animalitos	Cambray N° 2	Corbata grande
Corona mediana	Canelón	Crinolina
Cuadrito	Caracolito-cara-colillo	Engrane
Estrella mediana	Caracol chico especial	Espagueti corto
Estrella N° 2	Caracolito	Espagueti
Gota	Caracol mediano	Hongo chico
Letra	Caracol rayado	Honguito
Lengua	Codito	Lenguini corto
Lenteja	Codo	Corbata
Munición	Codo liso grande	Corbata chica
Ojito	Animalitos	Corbatita

## A) MENUDAS

## b) HUECAS Y FIDEOS

c) LARGAS Y DE FAN  
TASIA

Alpiste

Arcos

Cuadrillé

Corona

Cambray especial

Espagueti

Coronita

Caracol

Espagueti largo

Estrella

Caracol chico

Hongo

Estrella N° 1

Caracol chico rayado

Hongo grande

Estrellita

Caracol grande

Hojita

Figuritas

Caracol 1, 2, 3 y 4

Lengüini largo

Letritas

Caracol rayado grande

Macarrón

Lengüitas

Código Mediano

Macarrón delgado

Medias lunas

Codo liso

Macarrón grueso  
corto

Números

Codo liso N° 1 y 2

Macarrón largo  
N° 4 y 6

Ojo

Codo regular

Moñitos

Ojo de perdiz

Codo rayado especial

Moños

Palillo

Codo Rayado N° 1 y 2

Sol

Pepita

Concha N° 1 y 2

Tallarín amarillo

Pescadito

Conchitas

Tornillo

Poker

Corona

Macarrón grueso

Semilla de melón

Cuadrado

Macarrón corto

Trébol

Engrane

Macarrón largo

Ovejas

Engrane N° 1 y 2

Macarrón mediano

Palito

Faro

Moño mediano

Pescado

Fideo cambray

Petalillo

Pipirín

Fideo grueso

Sombrero

Semilla

Fideo leche

Tallarín largo

## a) MENUDAS

Tallarín corto

Trigo

## b) HUECAS Y FIDEOS

Fideo pelo de ángel

Fideos

Macarrón corto liso

Pelo de ángel

Pluma

Pluma grande

Codo rayado

Codo rayado grande

Codo N° 1, 2, 3 y 4

Conchas

Concha rayada N° 2

Cuadrado

Cambrey

Engrane chico

Estrella

Fideo cabellón

Fideo delgado

Fideo gusano

Fideo mediano

Pescado

Fideos N° 2 y 3

Macarrón corto rayado

Pluma chica

Pluma lisa

Pluma rayada

## c) LARGAS Y DE FANTASIA

Tallarín largo

## a) MENUDAS

## b) HUECAS Y FIDEOS

## c) LARGAS Y DE FANTASIA

*Plumilla N° 1 y 2**Tallarín amarillo**Tallarín ancho**Tallarín canario**Tallarín cedejo (esp)**Tallarín mediano**Tallarín ondulado**Tornillo**Tubos**Plumilla**Tallarín**Tallarín angosto**Tallarín cedejo**Tallarín endulzado**Tallarín nido**Tallarín rosca**Trebol*

Además existen pastas enriquecidas con sémola o semolina y de sémola con huevo entre otros nutrientes e ingredientes opcionales, productos que se obtienen de la mezcla no fermentada de sémola con huevo en cualquiera de sus formas con el porcentaje aceptado de agua potable sin adición de colorantes, elaborada a fin de obtener un producto seco de consistencia firme y de forma variada.

3.A. Especificaciones Técnicas y Normas de Calidad Físicas que estipula la Dirección General de Normas de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial (Hoy SECOFI).

*Norma Microbiológica:*

<i>Cuenta de hongos máximo</i>	<i>100 col/g</i>
<i>Cuenta de levaduras máximo</i>	<i>20 col/g</i>
<i>Cuenta de coliformes fecales en 1 g.</i>	<i>Negativa</i>
<i>Salmonella en 25g</i>	<i>Negativa</i>
<i>Staphylococcus aureus en 1 g.</i>	<i>Negativa</i>

3.1. A. *Normas de Calidad*

*Las especificaciones de las pastas para sopa se rigen de acuerdo al cuadro siguiente:*

CUADRO N° 5  
NORMAS FISICO QUIMICAS DE LAS PASTAS PARA SOPA

Especificaciones (en base seca)	SEMOLA		SEMOLA CON HUEVO	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Cenizas		0.7		1.2
Proteínas (Nx5, 76)% (En pastas de harina de trigo)	8.0		9.5	
Proteínas (Nx5, 76)% (en pastas con semolina)	9.5		11	
Pentóxido de fósforo mg/100 g			200	
Humedad %		14		
Extracto etéreo %	0.25		1.8	
Colesterol en mg/100 g			75	

FUENTE: Dirección General de Normas, SEPAFIN (Ahora SECOFI) NOM-F-23-5-1982.

CUADRO N° 6  
NORMAS PARA LAS PASTAS ENRIQUECIDAS

Ingredientes exigidos por Libra (455 g.) de harina

Nutriente	Mínimo en mg.	Máximo en mg.
Tiamina	4.0	5.0
Riboflavina	1.7	2.2
Niacina	27.0	34.0
Hierro	13.0	16.0
<i>Ingredientes opcionales</i>		
Calcio	500.0	625.0
Vitamina D.	250.0*	1 000.0*

\* Unidades U.S.P.

### 3.2. A. Usos del Producto:

Las pastas alimenticias son un producto con ciertas propiedades nutritivas dependiendo del tipo de pasta y forman parte de la dieta cotidiana del consumo popular.

### 3.3. A. Productos Sustitutos:

La variedad de productos que puede sustituir a las pastas alimenticias son las siguientes: cremas de origen vegetal, sopas de verduras, de pollo, de pescado, de tortilla, de arroz, de leguminosas (lentejas, habas, garbanzo, frijol, alubias) y de carnes.

### 3.4. A. Valor Nutritivo:

En el cuadro N° 7 se presenta el contenido proteínico de los alimentos más nutritivos; como se puede apreciar, las pastas son solamente complemento de estos productos debido a su contenido en carbohidratos y almidones, ya que únicamente contienen el 9% de proteínas promedio, bajo en comparación con la harina de soya, queso, pescados y mariscos, haba seca, lenteja, avena, huevo, etc., que fluctúan del 11 al 41%.

### 4.A. Proceso de Elaboración

El proceso que se sigue para la elaboración de pastas alimenticias consiste en:

- a) *Preparación de las materias primas; en esta etapa se dispone el harina de trigo, colorante y agua, en las cantidades necesarias para la elaboración de la pasta.*
- b) *Elaboración de la masa: Se bate la mezcla hasta alcanzar un nivel homogéneo.*
- c) *Preparación para el moldeo: Se aumenta la temperatura para eliminar determinada humedad y así adquirir las características plásticas y viscosas de la masa.*
- d) *Moldeo de la pasta cruda: Se conduce la pasta hasta los moldes tubulares donde se inserta a presión.*
- e) *Seccionamiento de la pasta cruda: La masa se corta, se extiende y se sopla (para que no se pegue).*
- f) *Deshidratación: La pasta se deshidrata hasta una humedad aproximada del 13%*
- g) *Enfriamiento de los productos deshidratados: Es enfriado por reposo a temperatura ambiente o por ventilación.*
- h) *Envase: Pasa después a la máquina envasadora con transportador de banda donde se envasa en bolsas de papel celofán.*

i) *Empaque: Se empaqa manualmente en cajas de cartón.*

j) *Almacenamiento: Por último el producto terminado pasa al almacén - listo para la distribución. (Ver Diagrama B)*

CUADRO N° 7  
CONTENIDO MEDIO DE PROTEINAS EN ALIMENTOS SELECCIONADOS  
(% de proteínas en 100 gramos de la porción comestible  
de cada alimento)

PRODUCTO	PROTEINA %
Soya (harina)	41
Queso	26
Pescados y mariscos	24
Haba seca	23
Lenteja	23
Garbanzo	21
Frijol	20
Carne ovicaprina	18
Carne de pollo	18
Carne de res	17
Carne de cerdo	16
Visceras diversas	15
Avena	12
Huevo	11
Pasta alimenticia	9
Arroz	8
Mafz	6
Leche	3

FUENTE: Instituto Nacional de La Nutrición, S. S. A.

4.1.A. Equipo de proceso para la elaboración de pastas alimenticias

El equipo de proceso para la elaboración de pastas alimenticias es de características similares a las que intervienen dentro del proceso productivo de las galletas y son:

- Básculas
- Artesas y/o tinas de mezclado
- Prensas de rodillo
- Moldes tubulares
- Cámara de secado
- Máquina envasadora
- Transportador de banda
- Transportador de cadena

## CAPITULO II

## MERCADO NACIONAL DEL PRODUCTO

1. OFERTA DE LA MATERIA PRIMA

El trigo es materia prima fundamental para varias industrias, con la "modernización" de la sociedad mexicana el trigo ha sustituido el maíz en parte de la dieta nacional, mientras que algunos subproductos son utilizados en la producción de alimentos balanceados para animales. Frecuentemente el grano se destina al consumo directo de ganado bovino y porcino.

El cultivo de trigo se concentra en el Estado de Sonora pero existen otras regiones importantes en Sinaloa, Guanajuato, Baja California Norte y Chihuahua. Juntos ocupan más del 65% de la superficie de trigo cosechada en la República, pero debido a sus altos rendimientos relativos, significan el 80% de la producción. Con excepción del bajío (Guanajuato), las zonas productoras de trigo son de apertura reciente ya que su laboreo se concentra en los cultivos de riego puestos en operación en los últimos decenios.

La oferta nacional de trigo, en el periodo 1975-1982 reflejó una tasa anual de crecimiento del 14.9%. Aunque ha registrado tendencias decrecientes que fluctúan de 7.7% a 37.0% en los diferentes años del periodo antes mencionado.

En 1982, la producción de trigo fue de 4'467,000 toneladas, cantidad superior en un 32.7% con respecto a 1976 año en que se registró la mayor producción (3'364,000), ver Cuadro N° A-3.

Dentro de las industrias usuarias del trigo la participación relativa por etapas, la CONASUPO adquiere el 48.8% promedio de la oferta. La existencia de bases generales de la contratación triguera ha permitido recientemente participar con el 100% de la comercialización de la producción nacional.

Cuando la producción interna resulta insuficiente, CONASUPO se encarga de llevar a cabo importaciones que distribuye a las distintas ramas industriales.

De este 100% (granos de trigo), el 85% se destina a la molienda del trigo, mientras que el remanente (15%) a la alimentación animal directa. Del porcentaje de la molienda tomando como base el 100%, se canaliza el 74.1% para harinas, el 15.4% para los subproductos y el 10.5% para los subproductos de consumo animal. Del 100% de las harinas de trigo, la industria galletera y de pastas alimenticias absorbe el 15% del total (Ver diagrama C).

De las tres industrias usuarias del trigo (molinera, galletas y pastas y la panificadora) existen unas caracterizadas por desarrollar una actividad integrada verticalmente, es decir, que controlan en cierta medida desde la etapa de la producción agrícola.

Cabe señalar que las importaciones y exportaciones de CONASUPO son elementos fundamentales de la acción reguladora. Afectan a todos los factores y constituyen parte de la razón para caracterizarlo como un núcleo del complejo: asegura el abastecimiento de los productos básicos cuando la oferta nacional es deficitaria y exporta los productos básicos cuando existen excedentes.

## 2. Oferta Nacional de Galletas

Dentro de esta industria existe un número bastante considerable de variedad tanto para galletas como de pastas alimenticias, que comprenden en sí la oferta del producto y analizado en términos globales, podemos observar lo siguiente:

### 2.1. Producción Nacional

La producción nacional de galletas registradas durante el período 1975-1982, refleja una tasa de crecimiento anual de 43%.

En 1976, 1979 y 1982 se registraron decrementos de 2.2%; 2.0% y 23.9% con respecto a la producción nacional de 1975, 1978 y 1981 respectivamente, - ocasionado por la escasez de materia prima; estas fueron las producciones más bajas de la serie histórica en estudio.

En 1981 se produjeron 300,658 ton., cifra superior en 4.0% respecto a 1980 (Ver Cuadro Anexo N°A-4).

## 2.2. Marcas y Precios de las Galletas

### Marcas Representativas

Son cinco las marcas más importantes de galletas, incluyen galletería fina, entrefina y comercial. Dentro de las finas destacan Mac-ma y Maribel; Nabisco Famosa, Gamesa y Marsa en entrefinas y comerciales, que ocupan en orden descendente los cinco primeros lugares entre la preferencia del público dentro de su género.

### Precios

Los diferentes tipos de galletas tradicionales que ofrece la mayor parte de las empresas (34) se encuentran bajo el control oficial de precios en la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Como se puede observar, estos precios son muy variados porque están en función de la calidad y presentación (Ver los cuadros N° A-5 y A-6 ), los precios fluctúan de - - \$24.61 a \$ 614.00.

## 2.3. Número de Empresas

De un total de 51 establecimientos enlistados en los cuadros anexos números A7, A8 y A9 fabrican galletas y pastas, 10 solamente galletas y 24 únicamente pastas; representando el 33.3%, 19.6% y 47.0% del total, respectivamente.

## 2A. Oferta Nacional de Pastas Alimenticias

### 2.1.A Producción Nacional:

La producción nacional de pastas alimenticias durante el período 1975-1982 creció a un ritmo promedio de 7.78% anual.

En 1982 se registró una producción de 122,113 ton. de pastas; cifra inferior en un 21.9% con respecto a 1976, año en que se registró una producción máxima de 148,931 ton. (Ver Cuadro Anexo N° A10).

En 1976 fue el año que registró mayor producción (148,931.0 ton.) incrementándose en un 26.6% con respecto a 1975, destinándose un total de 3,110.0 toneladas a la exportación, mientras que las importaciones para ese año registradas fueron menores de 3.5 ton., en el período de estudio, (1975-1982). Ver Cuadros Anexos A-11 y A-12.

En los años siguientes se presentaron fluctuaciones en la producción nacional: bajas de 20.5% y 14.3% para los períodos 1976-1977 y 1981-1982, e incrementos de 4.3%, 4.2% y 0.9% para los ciclos 1977-1978, 1978-1979, 1980-1981 sucesivamente. Ver Cuadro Anexo N° A-10.

### 2.2.A Marcas y Precios de las Pastas Alimenticias

#### Marcas representativas

El mercado de las pastas para sopa se concentra por marcas, entre las que destacan Grano de Oro, Gamesa, Nutripasta, Yaber, Italpasta, Ovapasta, Co

ra, Rex, e Instan-Ramen. Como se puede apreciar en el Cuadro N°A-9 las marcas predominantes corresponden a empresas que también dominan en el mercado galletero: Galletera Mexicana, S. A., Nabisco Famosa, S. A., y Lance, S. A. Cada marca cubre una variedad de 26 tipos de pasta en promedio de las más representativas; Gamesa produce en 25 variedades; Grano de Oro en 22; Espiga Dorada en 23; Maribel en 21 e Italpasta en 38 (Cuadro N° A-13).

### Precios

Son 35 las empresas de pastas alimenticias bajo control oficial de precios, que están registradas en la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Los precios que establece dicha Secretaría están de acuerdo a la presentación que se les da a las pastas (memudas, huecas y fideos largos y de fantasía); - siendo los mismos precios para todas las diferentes marcas, que fluctúan de - \$ 6.50 a \$ 94.80 precio al público en envase de 200 grs. y cartón de 3Kg. como se observa en el Cuadro N° A-14.

En las pastas enriquecidas se observa que los niveles de los ingredientes añadidos para macarrones, tallarines y fideos son algo más elevados que los exigidos para harinas y galletas, esto es una precaución ante la posible pérdida de nutrientes al cocinar estas pastas. Las pastas enriquecidas tienen distintos precios según la marca y la materia con que estén elaboradas ya sea sémola y semolina, o sémola y huevo.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial tiene registradas dieciséis empresas y dieciocho marcas de pastas enriquecidas. Ver Cuadro N° A-15. Los precios de las diferentes marcas se muestran en los Cuadros N° A-14 y A-16.

### 2.3. A Número de Empresas

De los 51 establecimientos instalados, sólo 24 producen pastas alimenticias y 17 con ambos giros (galletas y pastas) y el restante sólo galletas; como se puede apreciar en los Cuadro N° A-7, A-8 y A-9.

### 3. Inversión Extranjera

La inversión extranjera, desde mediados de este siglo, se ha ido concentrando en los sectores más dinámicos de la economía mexicana, en aquellos que ofrecen las mayores tasas de rentabilidad y que al mismo tiempo son los sectores clave para el desarrollo del país. Tal es el caso del sector manufacturero, el cual cuenta con más del 75% de la inversión foránea total que recibe nuestro país.

Las plantas industriales extranjeras son por lo general, mayores a las nacionales pero, al mismo tiempo, generan menor cantidad de empleos debido a su tecnología intensiva en capital.

Los bajos precios y tarifas oficiales; las facilidades y estímulos fiscales; así como el proteccionismo, los incentivos crediticios y la oportunidad de remitir utilidades al exterior, han propiciado el desarrollo y expansión de la inversión extranjera en un clima favorable.

En el año de 1973 se formuló la Ley para promover y regular la inversión extranjera. Dicha Ley determinó un máximo de 49% de participación ex-

trajera en el capital de cualquier empresa; sin embargo, la misma Ley prevé excepciones en cuanto a este porcentaje "cuando lo juzgue conveniente", por lo que existe una Comisión Nacional de Inversiones Extranjeras, la cual se encarga de analizar la relación "costo-beneficio" para permitir excepciones a esta regla general.

La inversión extranjera es positiva cuando genera empleo, complementa el ahorro interno, genera divisas vía exportaciones, coadyuva al desarrollo tecnológico, provoca una sustitución real de importaciones y se incorpora a los planes de desarrollo.

Según datos oficiales, la inversión extranjera acumulada supera ya los 14 mil millones de dólares los cuales se encuentran distribuidos en 6,600 empresas, de ellas 2 754 poseen capital extranjero mayoritario.

El capital foráneo se encuentra concentrado en la industria automotriz químico-farmacéutica y en general, en la industria manufacturera.

A pesar de la magnitud de la inversión extranjera, esta representa sólo el 2.2% de la inversión total en México.

En el sector Manufacturero el valor total de la inversión extranjera directa en el periodo comprendido 1975-1980 en lo que se refiere a la actividad de alimentos, bebidas y tabacos fue de 2,585.7 millones de dólares de un total de 11 países que participan en nuestro país y como se observa en el cuadro siguiente:

## CUADRO N° 8

MEXICO: VALOR DE LAS INVERSIONES DIRECTAS DE PAISES SELECCIONADOS EN EL SECTOR MANUFACTURERO (Millones de dólares de E.U.A.)

ACTIVI DAD Y AÑOS	TOTAL	E.U.A.	REINO UNIDO	SUI ZÁ	R.F.A.	CANA DA	SUE CIA	JA- PON	ITA LIA	FRAN CIA	PAI SES BAJOS	ESPA ÑA
<i>Alimen tos, Be bidas y Tabacos</i>												
1975	387.4	226.6	54.6	48.5	--	4.8	--	0.8	--	8.2	0.6	0.6
1976	267.3	154.6	33.2	27.6	--	2.2	--	0.9	--	6.0	0.8	0.4
1977	310.8	172.5	50.3	40.5	--	2.6	--	0.7	--	6.8	1.7	0.7
1978	404.2	219.3	61.3	64.2	--	4.1	--	0.9	--	9.0	2.7	1.9
1979	531.2	381.7	92.9	84.2	--	3.7	--	--	0.5	10.1	4.8	2.4
1980	684.8	334.7	130.3	130.8	0.1	4.3	--	3.3	0.6	17.2	8.7	4.6
TOTAL	2585.7	1499.4	422.6	395.8	0.1	21.7	--	6.6	1.1	57.3	19.3	10.6

FUENTE: Banco de México, Indicadores Económicos del Sector Externo N° 78, Cuaderno Mensual, Julio de 1982.

El país que tiene mayor inversión extranjera directa, en nuestro sector manufacturero es Estados Unidos que fluctúa de entre 226.6 y 334.7 millones de dólares en 1975 y 1980, sucesivamente, siguiéndole Reino Unido y Suiza.

En la industria de galletas y pastas alimenticias, las empresas que se encuentran registradas ante la Dirección General de Inversiones Extranjeras de la SEPAFIN (hoy SECOFI) son las que a continuación se detallan:

CUADRO N° 9

RAZON SOCIAL	CAPITAL SOCIAL	MONTO DE INV. EXTRANJERA	%
1. Alimentos CORA, S.A. de C.V.	23'703,000	23'229,000	98.0
2. Alimentos Mejorados S. A. de C. V.	25,000	24,000	40.25
3. Nabisco Famosa, S.A.	80'181,100	32'280,720	40.25
4. Parra Williamson, S.A.	7'222,100	7'222,100	100.0
5. Productos Alimenticios Aurora, S. A.	8'673,500	4'336,750	50.0
<b>TOTAL</b>	<b>119'804,700</b>	<b>67'093,170</b>	<b>56.0</b>

Como se puede observar, solo estas cinco empresas se registraron, según reporte de noviembre de 1982. Esto se debió a que no todas las empresas lo hicieron después de la implantación de la Ley de Inversiones Extranjeras.

#### 4. Distribución geográfica

Las fábricas de galletas y pastas alimenticias se localizan en su mayoría en el centro del país, el resto se distribuye en las zonas norte y sureste. Por otra parte, las empresas más importantes están instaladas en las ciudades de mayor densidad de población como el Distrito Federal, Estado de México, Monterrey, Guadalajara y Puebla.

Según el censo industrial de 1970 se registraron 85 establecimientos de

los cuales se concentraron en las zonas de mayor afluencia poblacional (D. F. México, Nuevo León, Jalisco, Veracruz, Puebla y Guanajuato) comprendiendo el 47% del total de los establecimientos que controlan más del 90% del mercado de pastas y galletas.

En cuanto al número total de establecimientos registrados en la década de 1970-1980 se puede observar que hubo un decrecimiento del orden del 22.3% (Ver Cuadro Anexo N° A-17)

Se considera que este descenso, fue acompañado en sentido contrario en el volumen de producción, que fue provocado por la expansión y modernización de algunas fábricas, lo que originó el desplazamiento de otras más pequeñas o con procesos menos competitivos al de otras.

De los establecimientos detectados en la República Mexicana, de los cuales la Secretaría de Programación y Presupuesto consideró a los 24 más grandes como muestra para sus encuestas mensuales. La aportación de estas 24 empresas al valor agregado de la rama y a la inversión total es determinante, mientras que la del resto es poco representativa.

Este grupo de empresas da empleo a 11,452 obreros y 3,829 empleados, ocupando mensualmente un promedio de 2,293 horas-hombre según estadísticas de 1982.

Los primeros 24 establecimientos que aparecen en el Cuadro N° A7 son los que se consideraron para el estudio.

## 5. Capacidad Instalada

Muchas de las empresas dedicadas a la fabricación de pastas alimenticias tienden a llevar a cabo programas de expansión, debido a la demanda insatisfecha que prevalece en este mercado, mientras que para las galletas es satisfecha.

Ante esto, se tiene que cubrir ese déficit y su capacidad real de producción, para lo cual se tendrían que llevar a cabo inversiones en activos fijos y administrativos. Esto es para que la planta opere a un nivel más alto de eficiencia.

En el período de análisis, la industria de galletas y pastas reflejó un 70% promedio de aprovechamiento de capacidad instalada. Este porcentaje se considera aceptable ya que se debe tomar en cuenta que todo equipo industrial debe recibir mantenimiento periódico, tiempo durante el cual no se obtiene producción alguna; aunado a esto no se debe descartar que se depende en gran medida de la energía eléctrica y frecuentemente se presentan fallas en el suministro de insumo, lo cual también afecta el tiempo de operación de una planta.

El promedio diario de la producción total de galletas en el período 1975-1982, fue de 992 toneladas\*, siendo que la capacidad instalada (100%) -

---

\* Tomando en consideración un año de 260 días laborables y operando el 70% de la capacidad instalada.

es de aproximadamente 1,400 toneladas diarias (364,000 toneladas anuales).

Mientras que para las pastas alimenticias en el mismo periodo fue de 505 toneladas diarias, esto significa que se tiene una capacidad instalada de aproximadamente 720 toneladas por día, es decir, 187,000 toneladas anuales.

## 6. Tecnología

La tecnología es la parte operativa de una función productiva. El progreso tecnológico acelerado no solo aumenta la contribución de capital fijo y la educación, sino que sirve de incentivo a la expansión mientras que el avance dentro de cualquier elemento clave del proceso de crecimiento tiende a elevar la productividad y estimular el progreso de los otros.

El progreso tecnológico y el desarrollo económico es una interdependencia recíproca. Sin el progreso tecnológico no puede alcanzarse el desarrollo pero sin éste, tampoco aquél puede obtenerse.

Toda tecnología importada va siempre unida a una transferencia de tecnología. Sus repercusiones en el país importador dependen de si esa tecnología es o no conocida en él y de si la puesta a punto de los factores de producción como consecuencia de esa tecnología se corresponde con las circunstancias de escasez reinante en este país.

Hasta la fecha son contadas las empresas que se ocupan del desarrollo de tecnologías adaptadas, es decir, al diseño y a la fabricación de equipos mo-

dermos con arreglo a métodos simplificados, aunque susceptible de perfeccionamiento, como es el caso de GAMESA que cuenta con una planta de diseño industrial.

## 7. Materias primas e insumos necesarios para la elaboración de galletas

### 7.1. Galletas

De acuerdo al tipo de galletas de que se trate, se requieren los siguientes ingredientes para su elaboración.

Galletas dulces (marías, mexicanas, animalitos, base para helado, sandwich, canelas, barras de coco, etc.):

Harina de trigo, azúcar, esencias, grasa vegetal comestible, suero de leche descremada en polvo, jarabe de azúcar, saborizantes, colorantes artificiales (vainilla, limón, etc.) y agua.

Si se trata de galletas saladas (fermentadas), como la Sabrosa, Pancrema, Saladitas, etc., los ingredientes son:

Harina de trigo, esencia, grasa vegetal, sal yodatada, enzimas y levadura.

Estos tipos de galletas requieren de tres horas de reposo antes de entrar al molde.

Las galletas conocidas como crema de nieve, requieren de ingredientes tales como:

Harina de trigo, colorantes y saborizantes artificiales, relleno, azúcar, grasa vegetal comestible, suero de leche descremada en polvo como texturizante y lecitina.

Las galletas "finas" utilizan las materias primas ya mencionadas y siguen el mismo procedimiento; la diferencia consiste en que además se agregan sustancias nutritivas como huevo y mantequilla.

Las materias primas, son casi siempre de origen nacional y se encuentran disponibles en cantidades suficientes.

Los insumos auxiliares que se emplean son varios, entre ellos:

- a) cajas de cartón, papel encerado, papel celofán rotulado, etiquetas, grapas, bolsas de manta y papel, para productos a granel, latas, bolsas de polietileno, etc.
- b) agua potable
- c) energía eléctrica
- d) combustibles y lubricantes
- e) refacciones y accesorios

Los empaques de cartón son en muchas ocasiones importados, puesto que la producción nacional es insuficiente.

## 7.2. Pastas Alimenticias

En la elaboración de pastas se requiere de las siguientes materias primas:

Harina de trigo, colorante, agua potable, algunas veces albúmina (huevo en polvo) y sal.

Existen cuatro tipos de harina de trigo: extrafina, fina, semifina y standard de acuerdo al tamaño de la partícula. Al haber mayor división, hay un aumento del rendimiento dando como resultado mayor aprovechamiento del grano y por ende, un aumento de proteínas, tal es el caso de la harina standard.

Los insumos necesarios son agua potable, energía eléctrica, combustible, cajas de cartón, papel celofán rotulado, papel encerado, etiquetas y grapas.

Las materias primas utilizadas son en su mayoría de origen nacional: respecto a la harina de trigo, que es la materia prima importante, no siempre se encuentra en el mercado con óptima calidad, lo que dificulta el proceso de -- elaboración.

## 8. Estructura de la demanda

Como resultado de la disminución del dinamismo de la producción interna de galletas y pastas alimenticias, la pérdida de control sobre el proceso y la desvinculación de sus fases, así como de los cambios en la composición de la demanda se ha recurrido sobre todo en años recientes, a la importación creciente no solo de granos sino también de otros insumos.

*La estructura de la demanda del producto terminado en el mercado galletero refleja claramente que determinada presentación y producto debe estar dirigido a un estrato social específico; por ejemplo, no sería lógico ni recomendable ofrecer galletas populares, como la de "animalitos" en una zona de altos ingresos, como tampoco lo sería ofrecer galleta fina en una zona rural.*

*Sin embargo, la información revela que existe una aceptación generalizada por dos variedades de galletas que son las Marías y las de soda.*

*El mayor porcentaje de la demanda está concentrado en la periferia de las grandes concentraciones urbanas (D. F., Guadalajara, Puebla y Monterrey), así como a las pequeñas poblaciones de las zonas rurales. Aunque cabe señalar que en las zonas urbanas el porcentaje de la población que consume galletas es menor, debido a la diversidad de alternativas que se le presentan (pan blanco, pan dulce, etc.).*

*En lo que concierne a pastas alimenticias se puede aseverar que es un bien de consumo generalizado por considerarlo parte de la dieta alimenticia diaria gracias a que existe un gran número de marcas, variedades de figuras y tipos de harina.*

## 9. Consumo Nacional Aparente

### 9.1. Galletas

En el cuadro N° A-18 aparecen las cifras que fueron la base para -- calcular el Consumo Nacional Aparente de Galletas en el período 1975-1982.

Debido a que la producción nacional fue suficiente para satisfacer la demanda interna no hubo necesidad de importar este producto.

Se aprecia que el consumo nacional aparente muestra una tendencia creciente año con año excepto en 1976, 1979 y 1982 con respecto a 1975, 1978 y 1981 que disminuyó en un 2.1%, 2.6% y 25.0% respectivamente.

La tasa de crecimiento anual 1975-1982 del consumo nacional aparente correspondió al 4.2%

En 1982 el consumo per cápita anual fue de 3.18kg. aproximadamente 22.0% inferior a 1975.

### 9.2. Pastas Alimenticias

El Consumo Nacional Aparente de Pastas Alimenticias registrado durante el período 1975-1982 refleja una tasa anual de crecimiento del 65.%, - habiéndose obtenido para el año 1975 un consumo nacional de 114.092 ton., y de 121 609 en 1982.

En dicho período se registró como máximo el año de 1976, con - - 145,824 ton., cifra superior en 8,0% a la correspondiente a 1980. En el cuadro N° A19 se aprecia claramente la tendencia del Consumo Nacional Aparente.

Tomando como base los datos para la población del Breviario Demográfico del Consejo Nacional de Población, se calculó que el consumo per cápita anual de pastas en 1980 fue de 1.91 kg., inferior respecto a los años anteriores exceptuando 1975-1978, en que también fue de 1.91 kg.

### 10.1 Galletas

Las exportaciones de galletas en el período 1975-1982 fue de un total de 18,051 toneladas, esto representó un .009% con respecto a la producción total registrada en el mismo período (Ver cuadro anexo N° A-4Bis).

La tasa anual de crecimiento de las exportaciones efectuadas en el mismo período fue de 8,2%.

El destino de las exportaciones de galletas fue a los siguientes países: E.U.A, Japón, Reino Unido, R.F.A., España, Canadá, Israel, Venezuela, Suiza y Nicaragua.

En el período 1975-1982, se captaron divisas por un monto total de 17.9 millones de dólares\* (Ver Cuadro N° A-4 bis). En lo que a importaciones se refiere, no se registraron.

### 10.2 Pastas Alimenticias.

En lo que respecta a pastas alimenticias, se exportó un total de 16,735.1 tons., en el mismo período (1975-1982), representando el 1.6% con respecto a la producción total (1'041,744 tons.)

El comportamiento de las exportaciones observa un decremento sustancial en los últimos tres años (1980-1982). (Ver Cuadro N° A-11)

En 1975 y 1976 se registraron altas exportaciones debido a que durante esos años, la producción se incrementó por la fuerte demanda de pastas.

En 1982 las exportaciones de pastas se dirigieron a E.U.A., Alemania Occidental y Guatemala, mientras que en 1975 se destinaron a El Salvador.

Cabe señalar que las pastas alimenticias de origen mexicano son de gran aceptación, principalmente para el mercado norteamericano, debido a su calidad y bajo precio, comparado con los de las pastas de origen italiano y norteamericano; sin embargo, para su total aceptación, se necesita una mayor presentación del producto en cuanto a empaque, además de mejor promoción y de una adecuada comercialización.

---

\* Tomando la paridad de 25.65 por cada dólar.

Las importaciones de pastas alimenticias fueron por un monto total de 220.7 toneladas en el periodo 1975-1982, registrándose un saldo favorable para México del orden de 16,506.0 toneladas, con respecto a su balanza comercial. (Ver cuadro N° A-12).

La tasa media anual de crecimiento de estas importaciones en el periodo mencionado fue de 23.7%

En 1980 con respecto a 1979 se incrementó en un 38.6% siendo los países de origen: Alemania, Canadá y E.U.A.

Las principales empresas importadoras fueron: Import Export Lee, S. A., Comercial Rys, S. A., Koldgashi Sheji, S.R.L., localizadas en las zonas fronterizas del país. (Ver Cuadro A-20)

## 11. Distribución y Comercialización

El aparato de distribución y comercialización se afronta con restricciones de carácter estructural que en la coyuntura actual tiende a agudizarse. Ha operado como un freno a la integración de la producción y también jugando un papel importante en la transferencia de excedentes del sector primario hacia otras actividades.

Se caracteriza por la existencia de una densa red de intermediarios y transporte (es para el caso de granos) aunque Conasupo controla gran parte de

la producción de granos (48.8% del total) existen deficiencias en la infraestructura y los servicios para la adecuada recepción, acondicionamiento, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización, generando actualmente -  
 mermas que representan, en promedio el 10% de las cosechas de granos.

### 11.1 Trigo

En materia de comercialización del trigo que la industria molinera utiliza como materia prima, Conasupo actúa como organismo regulador para mantener el equilibrio de la línea trigo-harina-productos industrializados mediante contratos individuales entre esta compañía y cada molino afiliado al sistema del Comité Mixto de Operación Triguera, para regular la compra-venta y distribución de los volúmenes de producción de cada ciclo industrial, que -  
 inicia en abril y termina en marzo del año siguiente.

### 11.2 Galletas

En términos generales, la comercialización de las galletas se realiza de los fabricantes a los mayoristas y de estos a los detallistas, así como a tiendas de abarrotes, autoservicios y tiendas institucionales pasando así el producto al consumidor final.

La industria galletera de México utiliza campañas de publicidad -  
 que se difunden por radio, televisión y carteles, además ofrecen promociones para atraer la atención del consumidor.

Para el caso de la venta de un nuevo producto, el fabricante en-

ula periódicamente un agente de ventas de distribuidor detallista para ofrecerle el producto.

Las condiciones de compra-venta establecidas para mayoristas y detallistas son las siguientes:

- a) Se conceden descuentos hasta el 10% al precio de lista cuando se paga en un plazo no mayor de 10 días.
- b) Se otorgan créditos hasta por 30 días a partir de la fecha de facturación pero sin ningún derecho de descuento.
- c) A las tiendas de interés social se les concede un descuento del 30%.

### 11.3 Pastas Alimenticias

La comercialización de pastas alimenticias se realiza de igual forma que las galletas.

Las campañas publicitarias para dar a conocer o fomentar el consumo del producto, emplean sistemas audio-visuales (carteles, anuncios en TV y radio) y ofertas para los consumidores finales.

En lo que concierne al mayorista, se le conceden descuentos del 10 y 15% con respecto al precio de lista cuando se paga en un plazo no mayor de 10 días y se le brinda crédito hasta por 30 días; a las tiendas institu-

cionales se les otorgan descuentos hasta en un 30% del precio de lista.

Las pasta alimenticias que venden las tiendas institucionales son 20%, 30% y algunas hasta 40% más baratas en comparación con el precio oficial. Estas tiendas tienen preferencia de compra en las empresas fabricantes que le surten a más bajo precio.

## 12. Comportamiento de la Actividad Económica

### 12.1 Participación en el Producto Interno Bruto (PIB)

El PIB a nivel nacional de la rama "Trigo y sus productos industrializados" disminuyó, ya que pasó de 0.67% a 0.57% de 1970 a 1980\*, respectivamente.

La participación de la rama pasó de 13.9% en 1970, 12.7% en 1975 y a 14% en 1980, dicha rama ha representado la actividad más importante dentro de la industria alimentaria.

En la participación de la subrama (galletas y pastas alimenticias) la generación del PIB de la rama ha sido creciente durante el lapso analizado, al pasar de 19% en 1970, a 22% en 1980.

---

\* Se analizó hasta el año de 1980 debido a que no se contaban con cifras precisas para los siguientes dos años.

Los índices de precios (1970-100) se registraron incrementos tomando en consideración el 100% de 1970, en 1975 fue de 191,0 y 405,4 para 1980.

La productividad de la mano de obra (miles de \$ - 1970) se elevó de 32.0 en 1970 a 149.0 en 1980.

### 12.2 Valor Bruto de la Producción.

El valor de la producción comprendida en el periodo 1975-1982 para las galletas fue de un total de \$ 38,700'209,000.00 de pesos.

Mientras que para pastas alimenticias fue al orden de \$ 10'814,-- 691,000.00 (0.28%)

El valor de la producción total de galletas fue superior en - - - \$ 27,885'518,000.00 con respecto a la producción de pastas (1975-1982), esto representó el 99.99%.

### 12.3 Inversión

Durante el periodo 1970-1980 la inversión anual de la rama creció a una tasa media de 14.7% alcanzando en el último año una cifra de 870 millones de pesos. De esta cantidad, el 64% se destinó a maquinaria y equipo.

El valor de los activos fijos, por su parte, se multiplicó a 3.5 veces en el período analizado al pasar de 1952 millones de pesos a 6 734.1 millones de pesos, como consecuencia de la revaluación efectuada en 1977 y de la tasa de inversión realizada.

CUADRO N° 10

INVERSION ANUAL  
(Millones de pesos)

<u>AÑOS</u>	<u>CANTIDAD</u>
1970	221.3
1975	452.7
1976	480.7
1977	566.5
1978	651.4
1979	750.3
1980	870.0

CUADRO N° 11

EVOLUCION DE LOS ACTIVOS FIJOS  
(Millones de pesos)

<u>AÑOS</u>	<u>CANTIDAD</u>
1970	1 951.5
1975	3 580.7
1976	4 125.0
1977	4 640.9
1978	5 224.2
1979	5 884.1
1980	6 734.1

FUENTE: Censos Industriales 1970-75, SPP  
Cámara Nacional de la Industria del Trigo.

#### 12.4 Empleo y Derrama Económica

La creación de nuevos empleos ha sido reducida; su crecimiento promedio anual durante el período 1970-1980 fue del 1.1%, al pasar de 64 389 a 71 682 personas. En el caso de harina de trigo, se observa un mayor dinamismo ya que en el mismo lapso la generación de empleo se incrementó a una tasa media del 3.7% anual; para las galletas y pastas alimenticias refleja una tasa del 5.2%.

Como fuente de empleo, la rama ocupa una posición importante. En 1980 absorbió el 3.5% del total del personal de la industria manufacturera.

Dentro de la industria alimentaria, exceptuando tabaco y bebidas, significó el 17.8% en ese mismo año.

CUADRO N° 12  
EVOLUCION DEL NIVEL DE EMPLEO  
(Número de Empleados)

CONCEPTO	1970	1975	1976	1977	1978	1979	1980
Harina de trigo	6 226	7 522	9 038	8 215	8 412	8 734	8 907
Pan y pasteles	49 102	48 099	48 346	48 685	49 028	49 372	50 360
Galletas y Pastas	9 061	10 158	11 739	11 401	11 779	12 172	12 415
Total de la rama	64 389	65 689	69 123	68 301	69 219	70 278	71 682

FUENTE: Censos Industriales 1970 y 1975, SPP.  
CANACINTRA y Banco de México, S. A.

Los sueldos, salarios y prestaciones se multiplicaron 6.4 veces - durante el período considerado al aumentar de 195.5 millones de pesos en 1970\* a 1 563 millones de pesos en 1980. Las remuneraciones por hombre ocupado variaron de 21 600 a 125 900 pesos en esos años, lo que significa una tasa media anual de crecimiento del 19.2%

\* Precios corrientes.

CUADRO N° 13  
DERRAMA ECONOMICA DE LA RAMA  
(Miles de pesos)

AÑOS	GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS Sueldos, Salarios y Prestaciones	
	T O T A L	Por hombre ocupado
1970	195,500	21.6
1975	427,900	42.1
1976	685,600	58.4
1977	861,200	75.5
1978	1'021,200	87.0
1979	1'281,200	105.3
1980	1'563,100	125.9

FUENTE: Censos Industriales 1970 y 1975, CONCAMIN y Banco de México, S. A.

CUADRO N° 14  
BALANZA COMERCIAL DE GALLETAS  
(Toneladas)

AÑOS	EXPORTACION	IMPORTACION	SALDO
1975	1 515.0	-	1 515.0
1976	1 390.2	-	1 390.2
1977	8.3	-	8.3
1978	2 509.6	-	2 509.6
1979	3 962.2	-	3 962.2
1980	3 773.8	-	3 773.8
1981	2 759.5	-	2 759.5
1982	2 152.7	-	2 152.7

CUADRO N° 15  
BALANZA COMERCIAL DE PASTAS ALIMENTICIAS  
(Toneladas)

---

A Ñ O S	EXPORTACION	IMPORTACION	SALDO
1975	3 512.3	17.1	3 495.2
1976	3 110.0	3.5	3 106.5
1977	2 642.4	25.0	2 617.4
1978	2 935.5	16.1	2 919.4
1979	3 000.3	39.9	2 960.4
1980	606.6	49.9	556.7
1981	388.5	45.4	343.1
1982	531.1	27.8	503.3

---

## CAPITULO III

## APOYOS A LA INDUSTRIA DE GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS

1. Apoyos Fiscales

*El Plan Nacional de Desarrollo Industrial establece, entre sus objetivos, el de fomentar la promoción de bienes de consumo básico y el desarrollo de industrias de alta productividad, capaces de competir en mercados internacionales.*

*En este marco, el Plan incluye dentro de la Categoría I, Agroindustria, "la elaboración de galletas y pastas alimenticias" como una actividad industrial prioritaria a fomentar, cuya tasa de crecimiento de la demanda total a mediano y largo plazo se estima de 4.0 a 5.0% para 1982-1990; lo anterior constituye una guía tanto para los fabricantes actuales como para los potenciales.*

*Por pertenecer a dicha categoría del Plan Nacional de Desarrollo Industrial, esta industria tiene acceso a los estímulos que ofrece al empleo, a las pequeñas y medianas empresas y a la desconcentración industrial, así como a los precios diferenciales en energéticos.*

*Por otra parte, en el Programa de Fomento Global para Nuevas Inversiones en Empresas Elaboradoras de Productos Básicos, publicado el 9 de septiembre de 1980, se incluyen entre sus productos a las "Galletas Populares (marías, animalitos y saladas)" y a las "Pastas alimenticias para sopa (menudas, fideos y huecas". Esto implica que las empresas productoras pueden gozar tam-*

bién de los apoyos especiales que se establecen en este programa, entre ellos:

- Autorización a la importación de los insumos necesarios;
- Subsidio al impuesto por la importación de insumos no producidos en el país;
- Tasas preferenciales de interés y mayores créditos comerciales, refaccionarios, hipotecarios industriales, de habilitación o avfo, etc.
- Facilidades y preferencias para la comercialización de estos productos en las tiendas para empleados federales y en los establecimientos de las empresas descentralizadas y paraestatales.
- Abastecimiento preferencial de insumos básicos por parte del sector industrial paraestatal.

En apoyo a este programa global, se dio a conocer al público el 27 de abril de 1981 el Programa de Fomento para la Industria Productora de Galletas Populares, en que se establecen tanto los apoyos generales como los especiales.

### 1.1. Apoyos Generales a la Industria.

En este programa de fomento se consideran como básicos los productos que fabrica la rama de trigo-galletas, solo cuando sus precios sean equivalentes o inferiores a la aplicación de los factores que más adelante se señalarán, con respecto al salario mínimo general vigente en la zona denominada Distrito Federal, Area Metropolitana que se destinan al abasto del mercado nacional.

CUADRO N° 16  
APOYOS GENERALES PARA LA INDUSTRIA DE GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS

<u>% de Productos Básicos respecto a la Producción Total</u>	<u>Nuevas Inversiones en Activos Fijos</u>	<u>Generación de nuevos empleos</u>	<u>Compra de Maquinaria y Equipo de Fabricación Nacional</u>	<u>Crédito Fiscal sobre Inversiones para mejorar la distribución</u>
Para galletas populares de 30% en adelante	20% de crédito fiscal en cualquier lugar del territorio nacional excepto en la Zona III y para el caso de ampliación incluso en la Zona III B	20% de crédito fiscal en cualquier lugar del territorio nacional excepto en la Zona III-A	5% de crédito fiscal	10% de crédito fiscal sobre el total de las inversiones en activos fijos destinados a mejorar o ampliar su propio aparato distributivo.
Para pastas alimenticias 60% en adelante				

1.2. Apoyos Especiales.

Además de los apoyos generales, cuenta con apoyos especiales que se otorgarán a las empresas suscritas a este programa de fomento, los siguientes estímulos especiales:

- Materias Primas. Apoyo del Estado en el abasto de materias primas e insumos, elaboradas o contratadas por empresas gubernamentales, las cantidades específicas serán determinadas en el momento de registrarse en el presente programa de fomento.
- Importaciones. Autorización y/o subsidio para la importación de materias primas, insumos, maquinaria y equipo, partes y componentes, cuya incorporación reduzca significativamente el costo de los mismos y sólo cuando no exista oferta nacional suficiente o adecuada.

- *Financiamiento.* Las empresas registradas en este programa de fomento serán apoyadas en sus gestiones de financiamiento tendientes a incrementar sus volúmenes de producción de galletas y su distribución, según se establece en el siguiente cuadro:

CUADRO N° 17

APOYOS ESPECIALES PARA LAS INDUSTRIAS PRODUCTORAS DE GALLETAS POPULARES Y PASTAS PARA SOPAS

% de Productos Básicos de la producción total		Subsidio a los impuestos de Importación de Insumos para Productos Básicos	Financiamiento para - Productos Básicos
Galletas	Pastas/sopas		
De 30 a 39%	De 60 a 69%	50%	El apoyo financiero será graduado con base a los compromisos de producción de básicos que establezca la empresa, de conformidad con la política y mecanismos que determine el Comité Financiero en apoyo al programa de productos básicos.
De 40 a 49%	De 70 a 79%	75%	
De más de 50%	De más de 80%	100%	

- *Distribución.* Se apoyará asimismo, la distribución de los bienes producidos por empresas registradas en este Programa a través de los establecimientos de las empresas descentralizadas y paraestatales, así como de las tiendas para empleados federales.
- *Rentabilidad.* Con el fin de preservar una rentabilidad adecuada a la inversión, deberá buscarse que los márgenes de operación proyectados para la distribución de galletas, no se deteriore por desequilibrios

en la relación costo-precio-utilidad. En su caso, el Gobierno Federal considerará la posibilidad de modificar la relación precio/productividad o bien intervendrá ofreciendo apoyos extraordinarios a través de diferentes mecanismos.

Cabe señalar que hasta el mes de octubre de 1982, se hablan registrado en este programa de fomento, seis empresas: Galleterade Puebla, S. A., Gamesa, - S. A., Productos de Harina, S. A., Fábrica de Galletas La Moderna, S. A., Nabisco Famosa, S. A. y Productos de Trigo, S. A. Todas ellas con el 100% de capital mexicano, a excepción de Nabisco Famosa, S. A., que tiene una participación extranjera de 49%. (Ver cuadro anexo N° A21).

En adición de los requisitos generales establecidos para el otorgamiento de los diferentes estímulos asignados por el Gobierno Federal.

Las empresas productoras de galletas y pastas alimenticias que se registren en este Programa de Fomento deberán cumplir con los compromisos siguientes:

- a) Destinar a la producción de bienes básicos como mínimo, los porcentajes señalados en los cuadros N°18 y 19 respectivamente relativos a compromisos de rama, sujetos a que exista la demanda necesaria.
- b) Incrementar la producción de los bienes básicos en una proporción mayor respecto a los no básicos.
- c) Mantener los niveles establecidos en los cuadros N° 18 y 19 respectivamente, que correspondan a un día de salario mínimo considerando este

consumo el aplicable a la zona denominada Distrito Federal, área metropolitana.

- d) Incrementar su capacidad de producción mediante la instalación de nuevas plantas o ampliaciones cuyas escalas de operación generen mayor productividad.

Los indicadores de aumento de la productividad para este sector industrial estarán basadas en los siguientes factores: volumen de producción, empleos generados e inversión, conforme a las reglas que al efecto se expidan.

- e) Establecer programas de capacitación de mano de obra acordes con la legislación vigente y un procedimiento para informar sobre el avance de los programas de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

- f) Presentar a la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial al solicitar registro en el Programa de Fomento, un programa de producción con un plazo no menor de tres años que contemple sus compromisos específicos en términos de producción, productividad, capacitación y normas de calidad.

- g) Mantener las normas de calidad especificadas para los productos básicos que se registran en este programa.

- h) Satisfacer preferentemente dentro de los mecanismos nacionales y en condiciones comerciales, las demandas institucionales comerciales organizadas para abastos sociales como CONASUPO, IMPECSA, Tiendas Oficiales, Sindicales y Cooperativas.

- i) Presentar a la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, semestralmente, un reporte sobre la ejecución de los compromisos establecidos en este Programa de Fomento.

En base al Artículo 22 del Decreto que dispone la ejecución del Plan Nacional de Desarrollo Industrial que establece las bases de concertación para su cumplimiento, publicado en el "Diario Oficial" de la Federación del 19 de marzo de 1979, las empresas otorgarán las facilidades necesarias para realizar visitas de inspección, en caso de incumplimiento se podrán cancelar el registro y/o aplicar las sanciones previstas en otros ordenamientos legales.

En el "Diario Oficial" del 27 de abril de 1981, se definen las características especiales mínimas que deberán contener el producto básico considerado en el presente programa, asimismo los porcentajes mínimos respecto de la producción total y los niveles máximos de valor expresados en días de salario mínimo que serán aplicables anualmente.

El ajuste de dichos valores se hará en el mes de mayo de 1983 y el segundo en el mes de noviembre de ese mismo año, dentro de las formalidades que determina la Secretaría de Comercio (hoy SECOFI). El primer ajuste no excederá del 60% del aumento correspondiente a un año.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial hizo un análisis de galletas populares (específicamente de tres productos que son: animalitos, marlas y saladitas), refiriéndose a diecinueve establecimientos que han reportado información al Inventario Nacional de Productos Básicos durante 1982.

CUADRO N° 18  
COMPROMISOS PARA LAS INDUSTRIAS DE PASTAS PARA SOPA

PRODUCTOS	% mínimo de producción	1982 1983 1984 1985			
		Precio-Salario Mínimo			
Pastas para sopa (por Kg.)	60				
I <u>Menudas:</u>					
Granel		.049	.046	.043	.040
Envasadas		.071	.067	.063	.059
II <u>Huecos y Fideos:</u>					
Granel		.051	.048	.045	.042
			.069	.065	.061

CUADRO N° 19  
COMPROMISOS PARA LA INDUSTRIA PRODUCTORA DE GALLETAS POPULARES

PRODUCTO	% mínimo de producción	1982 1983 1984 1985			
		Precio-Salario Mínimo			
Galletas populares (por Kg.)	30				
En caja		.126	.119	.113	.107
En bolsa		.118	.112	.108	.100
En paquete		.146	.139	.132	.125

NOTA: Debido a la amplia variedad de presentaciones con que habitualmente se comercializa este producto, no se incorpora al presente documento el detalle de los productos que fabrica cada empresa y que podrían ser considerados como básicos. Al registrarse cada empresa productora de galletas en el presente Programa se clasificarán los productos que fabrica y se calcularán los factores con base a la estructura actual para 1982-1985 de cada producto, únicamente en los casos en que el precio de venta del fabricante sea equivalente o inferior a los factores arriba incluidos.

Los establecimientos referidos se localizan en diez entidades federativas sobresaliendo en orden decreciente el Distrito Federal con seis establecimientos, Campeche, Puebla, Yucatán y Veracruz con dos establecimientos respectivamente; las cinco entidades restantes (Jalisco, México, Nuevo León y Sonora) sólo cuentan con un establecimiento cada una. Cabe destacar que todos los establecimientos corresponden al sector privado.

El Programa Anual de Producción de esta industria a nivel nacional para 1982, fue de 91,403 toneladas.

Regionalmente, los seis establecimientos localizados en el Distrito Federal participaron con el 35.6% con un volumen de 32,576 toneladas; el establecimiento de Sonora, con el 18.1% (16,610 ton.); los dos establecimientos de Puebla con el 11.3% (10,352 ton.), todos ellos en conjunto participaron con el 65.1% (59,538 ton.), mientras que los Estados de Baja California, Campeche, Jalisco, México, Nuevo León, Veracruz y Yucatán, participaron conjuntamente con el 34% (31,865 ton.)

En el mismo periodo, el Distrito Federal fue el que contribuyó en gran proporción a la elevación del promedio de las ventas nacionales, ya que sólo en esta entidad se registraron ventas mensuales promedio de 5,224 ton., durante el periodo; en menor medida participaron los estados de Puebla y Sonora que reportaron ventas promedio de 1,223 y 1,114 toneladas respectivamente. (Ver cuadro anexo N° A-22).

Con la finalidad de analizar la situación actual, esta actividad se subdividió en dos grandes rubros: Galletas y Pastas Alimenticias.

Por lo general, ambos productos se encuentran bajo el mismo rubro debido a su característica de bien de consumo básico e inmediato, además de formar parte importante en la alimentación del mexicano. Algunas de las empresas del ramo producen los dos productos y otras solamente uno.

Para recuperar la información aquí analizada se acudió a todas aquellas instituciones relacionadas con esta rama industrial, y a las publicaciones oficiales sobre el tema; además, se sostuvieron entrevistas con personas experimentadas y con las empresas más importantes, tratando de recoger la realidad de esta actividad industrial.

## 2. Apoyos Financieros

Las empresas para su financiamiento recurren a tres aspectos básicos: recursos propios, apoyos gubernamentales y los recursos provenientes del crédito (Banco Nacionalizada).

Las empresas fabricantes de galletas y pasta alimenticias de consumo popular de mayor rentabilidad y que hasta cierto punto cubren gran parte de la oferta y la demanda de dichos productos en el mercado doméstico como es el caso de Galletera Mexicana, S. A., Nabisco Famosa, Fábrica de Galletas La Moderna, S. A., Galletera de Puebla, S. A. y Productos de Trigo S.A. Son empresas

que se podrían autofinanciar sus proyectos tanto de ampliación, nuevos, así como de relocalización. Aunque en realidad casi siempre se inclinan hacia otro tipo de recursos, como son los créditos de tipo preferencial.

Otras dependen de la banca para disfrutar de una amplia gama de servicios, como fuentes de financiamiento, lo que representa la fuente de crédito dominante a corto plazo.

Mientras que algunas de las empresas pequeñas y medianas si se ven en la necesidad de recurrir a organismos financieros de apoyo como son el Fondo de Garantía y Fomento a la Producción, Distribución y Consumo de Productos Básicos (FOPROBA) y el Fondo de Garantía y Fomento a la Industria Mediana y Pequeña (FOGAIN), que a continuación se detallan sus objetivos y sus sistemas de operación de cada uno de ellos.

#### 2.1. Fondo de Garantía y Fomento a la Producción, Distribución y Consumo de Productos Básicos (FOPROBA)

Es un fideicomiso entre la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (Fideicomitente) y el Banco de México (Fiduciario)

Los objetivos de FOPROBA son: definir y coordinar las políticas del Programa Nacional de Productos Básicos, así como otorgar apoyos financieros, -- prestar asesoría y asistencia técnica y coordinar todas las actividades relacionadas con la concreción de los objetivos de dicho programa.

*Contratos de Crédito o Préstamo*

*Los créditos o préstamos se otorgarán directamente o por conducto de las instituciones o fondos.*

*Los contratos deberán formalizarse en un plazo no mayor de 45 días contados a partir de la fecha en que se de a conocer por escrito la aprobación del crédito o préstamo respectivo que otorgará el FOPROBA, que de no llevarse a cabo dicha formalización, se reservará el derecho de cancelar la operación.*

*Los préstamos o créditos que se otorgan a los usuarios que concurren directamente al FOPROBA, este deberá evaluar los préstamos o créditos y vigilar la aplicación correcta de los recursos, así como encargarse de cuidar y conservar las garantías que otorguen dichos usuarios, lo mismo sucederá con las instituciones que operen con FOPROBA.*

*Los apoyos que otorgue el FOPROBA se destinarán a los productores, distribuidores y comerciantes de productos básicos enlistados en el decreto - publicado en el Diario Oficial de la Federación del 9 de septiembre de 1980, así como a las personas morales que los agrupen entre sí.*

*Los usuarios del FOPROBA que sean productores deberán identificarse con el certificado de registro\* que lo acredite como participante del programa nacional de productos básicos.*

\* Este Certificado en el caso de las Galletas y Pastas Alimenticias lo otorga la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

### Tasas de interés

Las tasas de interés que serán aplicables a los usuarios de los distintos créditos y préstamos se determinarán con base a la estimación del costo porcentual promedio de captación (C.P.P.) que el Banco de México dé a conocer mensualmente.

A dicha base (C.P.P.) de acuerdo con las características del usuario, se la aplicarán los porcentos del esquema que se incluye a continuación.

CUADRO N° 20  
PORCIENTO DE APLICACION A (C.P.P.) PARA LA DETERMINACION DE TASAS  
DE INTERES

Categoría Prioritaria	Proporción Com-prometida	Industrias	Z O N A S			
			IA y IB	II	IIIB Y RESTO DEL PAIS	IIIA
I	Mayor al 50 %	Pequeñas y medianas	44	47	50	63
		Otras	63	66	69	72
	Menor al 50 %	Pequeñas y medianas	50	53	57	66
		Otras	66	69	72	75

La tasa resultante, se redondeará al cuatro por ciento más consumo.

Estas tasas se calcularán exclusivamente sobre saldos insolutos de la parte principal del préstamo y crédito calculándose sobre la base de 360 días al año.

Las tasas prestadas deberán modificarse a la baja o a la alta, según las variaciones habidas en el C.P.P. antes señalado.

Tasas de descuento para los intermediarios financieros.

Para los que se acrediten directamente a los usuarios, se determinarán restando de la tasa resultante de los cálculos señalados anteriormente, - los puntos porcentuales que se indican:

CUADRO N° 21  
INTERMEDIARIOS FINANCIEROS

Categoría Prio- ritaria	Industrias	Z O N A S			
		IA y IB	II	III B RESTO DEL PAIS	III A
I	Mediana y pequeña	4.0	3.5	3.0	3.0
	Otras	3.5	3.0	2.5	2.5

La S.R.C.P. con previa opinión del Comité Técnico autorizará las modificaciones a la estructura de tasas de interés que aplique el POPROBA.

El FOPROBA podrá financiar hasta el 80% del costo total del proyecto de inversión. La institución o fondo que acredite directamente al usuario, participará por lo menos con un 10% y los usuarios por lo menos con el 10% restantes.

### Plazos

Los plazos de amortización de los préstamos y créditos que otorgue el FOPROBA, los determinará el Comité Técnico atendiendo a las características de cada proyecto y a la capacidad de pago del sujeto de crédito, de acuerdo a lo siguiente:

<b>A. <u>PRODUCTORES</u></b>	<b><u>PLAZOS</u></b>
Habilitación o Avlo	1 a 3 años
Refaccionario	3 a 15 años
Prendario	2 años
Crédito simple	6 a 12 meses
Crédito subordinado	7 años
Hipotecario industrial	3 a 6 años
<b>B: <u>COMERCIANTES Y DISTRIBUIDORES</u></b>	<b><u>PLAZOS</u></b>
Habilitación o Avlo	3 a 12 meses
Refaccionario	3 a 5 años
Prendario	6 a 12 meses
Crédito simple	6 meses

## 2.2. Fondo de Garantía y Fomento a la Industria Mediana y Pequeña (FOGAIN)

El FOGAIN es un fideicomiso que creó el Gobierno Federal en el año de 1953, por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (Fideicomitente).

Comenzó a operar en abril de 1954, lo maneja Nacional Financiera, S. A. (Fiduciaria).

El objetivo fundamental del FOGAIN es atender las necesidades de crédito y asistencia técnica de los pequeños y medianos industriales.

FOGAIN concede sus créditos por conducto de las instituciones de crédito nacionales, especialmente bancos de depósito, sociedades financieras, y uniones de crédito.

En la actualidad los límites que conceptualizan a la pequeña y mediana industria son las que cuentan con capital contable de \$ 50,000.00 a \$ 15'000,000.00 para pequeña industria y de 15'000,001.00 a 90'000,000.00 para la mediana industria, aumentables hasta por \$ 30'000,000.00 en caso de revaluación de activos.

*Tipos de créditos y montos*

Los créditos que otorga el FOGAIN son:

<sup>4</sup> Características de la industria mediana y pequeña en México. FOGAIN, NAFIN-SA. 1974, 1983.

- *Habilitación o Avto*
- *Refaccionario, e*
- *Hipotecario Industrial*

\* *Habilitación o avto.*- El Fcndo aporta hasta el 100% para efectuar erogaciones a corto plazo como son pagos de materias primas, sueldos y salarios al personal y la aportación máxima es de hasta. \$ 20'000,000.00

\* *Refaccionario.* Aporta el 50% para nuevas instalaciones o ampliaciones, para la adquisición de bienes de capital y construcción e instalación de naves industriales y su aportación máxima es de \$ 20'000,000.00

\* *Hipotecario industrial.* Para este crédito aporta el Fondo el 100% para reestructurar pasivos bancarios y su aportación máxima es de - - \$ 12'000,000.00

El total agregado para estos tres tipos de créditos es de - - \$ 45'000,000.00 máximo por acreditada.

*Tasas de interés preferenciales*

INDUSTRIA	ZONAS ECONOMICAS		
	IA Y IB	II Y RESTO DEL PAIS	IIIA Y B
Pequeña y mediana industria	35.0%	40.0%	44.0%
Mediana Prioritaria	42.0%	42.0%	50.0%
Tasas vigentes en julio de 1982			

\* Estos criterios estuvieron vigentes hasta junio de 1983.

### *Plazos de amortización*

*Para los créditos de habilitación o avío el plazo de amortización es de tres años, incluyendo un período de gracia de seis meses.*

*Para el refaccionario, el plazo es de cuatro años, incluyendo doce meses de gracia.*

*El hipotecario industrial es de cinco años máximo incluyendo doce meses de gracia.*

*Tal es el caso para las galletas y pastas alimenticias que se encuentra en la rama 2072 de las actividades prioritarias del apartado de Desarrollo Industrial y Comercio Exterior del Plan Nacional de Desarrollo (1983-1988) conformado del paquete básico de consumo popular, y considerado como - producto básico, prioritario coyuntural y estructural.*

### *2.3 Banca Nacionalizada*

*De acuerdo al Decreto que establece la nacionalización de la Banca Privada, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 1° de septiembre de 1982, y la Ley Reglamentaria del Servicio Público de Banca y Crédito, publicada el 31 de diciembre del mismo año.*

*Tiene por objeto reglamentar el servicio público de la banca y crédito que en los términos del Artículo 28 de la Constitución Política de los -*

Estados Unidos Mexicanos así como las características de las instituciones - a través de las cuales deberá hacerlo, su funcionamiento en apoyos de las políticas de desarrollo nacional y las garantías que protejan los intereses del público.

La Secretaría de Hacienda y Crédito Público, el Banco de México y la Comisión Nacional Bancaria y de Seguros, cada uno en las esferas de su competencia, dictarán las medidas necesarias a fin de que la prestación del servicio público de banca y crédito se realicen dentro de los lineamientos de los programas de financiamiento formulados en el contexto integral de los planes nacionales de desarrollo, cuidando en todo momento que dichas instituciones - orienten sus actividades hacia la consecución de los siguientes objetivos:

- I. Fomentar el ahorro nacional.
- II. Facilitar al público el acceso a los beneficios del servicio público de banca y crédito.
- III. Canalizar eficientemente los recursos financieros a las actividades nacional y socialmente necesarias o prioritarias, conforme a los diversos programas sectoriales y regionales y a los planes nacionales de desarrollo económico y social, y a la satisfacción de las necesidades financieras de todos los sectores productivos del país.
- IV. Establecer la adecuada coordinación entre los programas de orientación y asignación de los recursos presupuestales del erario público y los correspondientes a los recursos crediticios de las instituciones.

- V. *Procurar una oferta suficiente de crédito y evitar la concentración de recursos en persona o grupos, a fin de atender eficientemente el financiamiento del mayor y más diversificado número de proyectos rentables, fundamentalmente de interés general, sectorial, regional o nacional.*
- VI. *Descentralizar geográficamente la canalización de recursos a fin de atender de manera eficiente las necesidades de las diversas entidades y regiones del país.*
- VII *Proveer mejores y más eficientes instrumentos de captación - que ofrezcan al público amplias opciones de ahorro e inversión.*
- VIII *Promover la adecuada participación de la banca mexicana en los mercados financieros internacionales.*

*Las sociedades nacionales de crédito formularán anualmente sus programas financieros y presupuestos generales de gastos o inversiones, y las estimaciones, mismos que deberán someter a la aprobación de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, en la forma y tiempo que ésta les indique.*

*Los programas de las Sociedades Nacionales de Crédito deberán formularse conforme a los lineamientos y objetivos del sistema nacional de planeación.*

*La Secretaría de Hacienda y Crédito Público será el órgano competente para interpretar, a efectos administrativos, los preceptos de esta Ley*

y para, mediante disposiciones de carácter general, proveer a todo cuanto se refiera a la aplicación de la misma.

Las tasas y sobretasas de interés que aplica la banca nacionalizada para los créditos a las industrias del sector privado, son las siguientes:

CUADRO N° 22  
TASAS Y SOBRETASAS DE INTERES  
PORCENTAJES APLICABLES EN LOS CREDITOS EN MONEDA NACIONAL  
CON TASAS DE INTERES REVISABLES  
SECTOR PRIVADO

FECHA	C.P.P.		ACTIVIDAD PRIORITARIA			
	1982	TASAS %	ZONA I %	ZONA II %	ZONA III Y RESTO DEL PAIS	PRODUCTOS BASICOS %
ENERO *		45.12	8.0	8.0	9.0	7.5
FEBRERO		50.29	8.0	8.0	9.0	7.5
MARZO		54.24	8.0	8.0	9.0	7.5
ABRIL		56.18	8.0	8.0	9.0	7.5
MAYO		57.21	8.0	8.0	9.0	7.5
JUNIO		58.14	8.0	8.0	9.0	7.5
JULIO		58.83	8.0	8.0	9.0	7.5
AGOSTO		58.73	8.0	8.0	9.0	7.5
SEPTIEMBRE		58.28	8.0	8.0	9.0	7.5
OCTUBRE		57.78	8.0	8.0	9.0	7.5
NOVIEMBRE		57.14	8.0	8.0	9.0	7.5
DICIEMBRE		56.82	8.0	8.0	9.0	7.5

\* Meses en los que ocurrieron cambios de sobretasas.

Y para el sector público las sobretasas de interés aplicables son inferiores con respecto a las del sector privado, como se observa en el cuadro siguiente:

CUADRO N° 23  
TASAS Y SOBRETASAS DE INTERES  
PORCENTAJES APLICABLES EN LOS CREDITOS EN MONEDA NACIONAL  
CON TASAS DE INTERES REVISABLES  
SECTOR PUBLICO

1982	CPP TASAS %	COB. FED. SRIAS. DE EDO. Y FI DEICOMISOS	ORGANOS DESCEN- TRALIZA DOS	PART. EST. MAYORITA- RIA	PART. EST. MINORITA- RIA PRIOR. NO PRIOR.	PRODUCTOS BASICOS SECTOR PARTICIP. PUBLICO EST. MIN.		
ENE.	45.12	4.5	5.0	6.0	6.0	7.0	3.75	5.25
FEB.	50.29	4.5	5.0	6.0	6.0	7.0	3.75	5.25
MAR.	54.24	4.5	5.0	6.0	6.0	7.0	3.75	5.25
ABR.	56.18	4.5	5.0	6.0	6.0	7.0	3.75	5.25
MAY.	57.21	4.5	5.0	6.0	6.0	7.0	3.75	5.25
JUN.	58.14	4.5	5.0	6.0	6.0	7.0	3.75	5.25
JUL.	58.83	4.5	5.0	6.0	6.0	7.0	3.75	5.25
AGO.	58.73	4.5	5.0	6.0	6.0	7.0	3.75	5.25
SEP.	58.28	4.5	5.0	6.0	6.0	7.0	3.75	5.25
OCT.	57.78	4.5	5.0	6.0	6.0	7.0	3.75	5.25
NOV.	57.14	4.5	5.0	6.0	6.0	7.0	3.75	5.25
DIC.	56.82	4.5	5.0	6.0	6.0	7.0	3.75	5.25

*Y los créditos que otorga la Banca Nacional son los siguientes:*

- *descuentos*
- *préstamos quirografarios y con colateral*
- *préstamos prendarios*
- *créditos simples y en cuenta corriente.*
- *préstamos con garantía de unidades industriales*
- *préstamos de habilitación o avlo*
- *préstamos refaccionarios*
- *avales*
- *redescuentos*
- *líneas de crédito*
- *créditos comerciales.*

*Y son sujetos de crédito todas las empresas o personas físicas susceptibles de apoyo; empresas como las del sector público, privado y paraestatal con tasas de interés como las señaladas con anterioridad en los cuadros números 22 y 23.*

## CAPITULO IV

PROBLEMATICA Y PERSPECTIVAS

En la actualidad la industria de galletas y pastas alimenticias se está enfrentando a problemas coyunturales derivados de la inflación como: la escasez de divisas preferenciales y la heterogeneidad y obsolescencia de los -- equipos que le crean problemas de mantenimiento y productividad, así como la carencia de nuevas técnicas de proceso para aumentar su capacidad productiva. Tal es el caso en la mayor parte de las empresas pequeñas y las microindustrias que son las que más han soportado la crisis económica que actualmente atraviesa nuestro país. Además participan con un porcentaje muy pequeño en el mercado doméstico y se ven muchas veces en la necesidad de retirarse por falta de rentabilidad; y es por ese motivo por el cual se vio reducido el número de establecimientos registrados en toda la república mexicana en la década 1970-1980 de 85 a. 66, esto representó una disminución del 22.3% del total.

Se considera también que este descenso fue acompañado en sentido contrario en el volumen de producción, provocado por la expansión y modernización de algunas fábricas lo que originó el desplazamiento de otras más pequeñas o con procesos menos competitivos que el de las otras. Además que los imposibilita para enfrentarse con las de mayor escala, básicamente en el aspecto de variedad de productos y sobre todo, en los de comercialización que estas desarrollan.

Por eso su estrecho mercado se ve disminuido constantemente y absorbido por las grandes empresas, lo que ha significado en parte esta reducción.

En la actualidad, en nuestro país, solamente las empresas galleteras modernas realizan trabajos de investigación aplicada y desarrollan una tecnología propia, aunque incipiente; interesándose más bien en la investigación práctica o aplicada y en el mejor aprovechamiento de los desarrollos y avances tecnológicos que les permitan ser eficientes.

Otros de los problemas más marcados en estos dos últimos años, es el incremento desmedido en el costo de las materias primas, insumos, partes y componentes y en proporción la mano de obra directa y esto a la vez refleja un aumento en los precios de los productos terminados de hasta un 110% debido a las fluctuaciones económicas con que atraviesa el país, como bien se sabe esta industria se encuentra bajo controles oficiales de precios, y en los últimos años se ha visto en la necesidad de solicitar incrementos de precios en un promedio de dos veces por año. El control de precios máximos y precios de garantía hace que se complique aún más la adquisición de dichas materias primas, y el incremento de estos insumos, el industrial no le queda más que pagar el producto a precios muy elevados, en lo que incide a una disminución de la producción y por consiguiente el aumento de costos y mermas en la oferta. El problema del abastecimiento interno seguirá mientras perduren las condiciones que originaron el déficit actual. La competencia de productos agrícolas de mayor valor comercial es de primera importancia, pues a medida que los terrenos son aptos para otros cultivos, es poco probable que el riesgo se justifique para el trigo, que podría ocupar terrenos de temporal. Ade

más de los factores de mercado que tienden a expulsarlo de los distritos de riego, también existen factores de orden técnico que opera en el mismo sentido; el trigo es un cultivo que requiere de un consumo relativamente intenso de agua ya que necesita hasta cinco y seis riegos durante un ciclo.

En la actualidad, el presupuesto de divisas de la industria triguera es deficitario ya que se han visto en la imperiosa necesidad de importar equipo, esto representa como un 40 a 45% y lo más difícil es conseguir divisas preferenciales para las importaciones.

Los mínimos de bienestar individual tienen amplias repercusiones sobre el desarrollo social y también se ha demostrado que existe un círculo vicioso entre la desnutrición colectiva, la falta de capacidad en el trabajo y las limitaciones productivas, que a su vez dan lugar a pobreza y a la mala alimentación. Es así que la mayoría de las comunidades rurales ven muy limitadas sus posibilidades de acceso al desarrollo. Si a esto se agrega además la marginación y la injusticia social se puede entender el drama de amplios sectores de la población mexicana.

El mercado de alimentos en el país está sufriendo una verdadera invasión de productos de muy bajo valor nutritivo pero de muy fácil comercialización, que se han llamado alimentos de "pacotilla", que están sustituyendo progresivamente a algunos alimentos importantes en la dieta mexicana. Su introducción al consumidor se ha visto favorecida en principio por una verdadera explosión en las comunicaciones por las dificultades en el abastecimiento de algunos de los productos tradicionales.

Hace unos años el Instituto Nacional de Nutrición estudió los proyectos de alimentos industrializados en oferta en las cadenas de supermercados y encontró que sólo 32 de ellos se podrían considerar "eficientes" o sea que ofrecieron suficientes principios nutritivos por el precio pagado. Más aún, varios de estos productos no eran todo lo eficientes que deberían ser, en función de que incidían demasiado en su precio, empaques innecesarios y otras características de publicidad y distribución.

En materia de financiamiento se puede señalar que existe una serie de requisitos para el otorgamiento de créditos blandos a la industria (galletas y pastas), por parte de Los Fondos de Fomento, y muchas veces se recurre a otras fuentes de financiamiento en donde se cobran tasas de interés muy altas, mismas a las que por lo regular no pueden hacer frente, sobre todo aquellas empresas pequeñas, lo cual aunado a las recientes devaluaciones del peso ante el dólar hace que se encarezca aun más el financiamiento bancario.

#### Perspectivas

La producción de trigo en el período comprendido 1975-1982 reflejó una tasa promedio anual de crecimiento del 14.9%, aunque registró bajas en algunos años de ese período. Se espera que para el futuro haya un incremento mayor para poder satisfacer la demanda. Tomando en consideración que es uno de los insumos más determinantes para la fabricación de galletas y pastas alimenticias y para otros productos más.

De acuerdo a la situación actual que prevalece en la industria de galletas en el último año (1982) la producción total de galletas ha sido decreciente en un 23.9% con respecto al año anterior.

*Pero sin embargo, se espera que para los próximos tres años haya un incremento en el consumo nacional aparente del 4.6% promedio anual.*

*Para las pastas alimenticias la producción se ha mantenido creciente - año con año, y se calcula que los siguientes tres años crezca a una tasa media anual del 3.2% en el consumo nacional aparente.*

*Con la tasa de crecimiento antes mencionada se espera que desaparezca - totalmente la importación de pastas finas ya que esto contribuye a la salida de divisas.*

*Ahora bien, se pretende en los siguientes años llevar a cabo proyectos de investigación y desarrollo para mejorar el nivel nutricional en cuanto al enriquecimiento con macro y micronutrientes en su extensa gama de productos con amplias repercusiones a nivel nacional como mundial.*

*Asimismo, se realizarán proyectos de investigación aplicada para desarrollar tecnologías propias, para aprovechar el máximo de su capacidad instalada, para que de esta forma sea posible satisfacer principalmente la demanda futura de estos productos básicos y además incrementar las exportaciones.*

*Ajustarse a uno de los diez puntos básicos del programa inmediato de reordenación económica, puestos en marcha por el Presidente de la República, Miguel de la Madrid Hurtado, consistente en la "Protección al Empleo y a la Planta Productiva."*

Ahora con el nuevo Plan Nacional de Desarrollo 1983-1988 se basa en la necesidad de ordenar el esfuerzo colectivo, emplear nacionalmente los recursos naturales con que cuenta el país y lograr la óptima utilización del potencial de los recursos humanos, a fin de mejorar y hacer eficiente la capacidad de respuesta del estado mexicano ante las condiciones presentes internas y externas.

Al mismo tiempo se pretende llevar a cabo un programa nacional de alimentación cuyos objetivos generales serán, procurar la soberanía alimentaria y alcanzar condiciones de alimentación y nutrición que permitan el pleno desarrollo de las capacidades y potencialidades de cada mexicano.

En materia de crédito, el Fondo de Garantía y Fomento a la Industria - Mediana y Pequeña (FOGAIN) dio a conocer las nuevas bases de operación de los programas de financiamiento para 1985, para lo cual se destinará un total de 106 mil millones de pesos para la industria mediana y pequeña y principalmente aquellas que cuenten con un programa específico que se conforman dentro del - Programa Nacional de Productos Básicos (Pub.: D.O. 27/IV/81) y a las demás actividades industriales prioritarias:

#### *Criterios de Elegibilidad*

Se entiende por pequeña y mediana industria a las empresas del sector - de la industria de transformación con capital mayoritariamente mexicano, que ocupen hasta 250 personas entre obreros técnicos y empleados administrativos, y que el valor de sus ventas netas no rebase los 1100 m. de pesos al año.

### *Tipos y montos de crédito*

<i>Habilitación o Avlo</i>	<i>Hasta 50.0 millones</i>
<i>Refaccionario</i>	<i>Hasta 50.0 millones</i>
<i>Hipotecario Ind.</i>	<i>50.0 m̄</i>

*Que no exceda de 150.0 millones por empresa en caso de solicitar los tres tipos de crédito y 400.0 millones si se trata de empresas pertenecientes a un mismo grupo financiero o de accionistas.*

### *Plazos de amortización.*

<i>Rab. o Avlo.</i>	<i>Hasta 24 meses con 6 de gracia</i>
<i>Refac.</i>	<i>Hasta 60 meses con 12 de gracia</i>
<i>Hip. Ind.</i>	<i>Hasta 7 años con 1 de gracia.</i>

### *Límites de Facultades Autónomas y Regionales*

#### *Delegación de Facultades*

<i>Intermediario financiero</i>	<i>Hasta 15.0 millones</i>
<i>Comité Técnico Regional FOGAIN</i>	<i>Hasta 50.0 millones</i>
<i>Comité Interno FOGAIN</i>	<i>Hasta 75.0 millones</i>
<i>Comité Técnico FOGAIN</i>	<i>Hasta más de 75.0 m̄</i>

### *Tasas de interés*

*Se mantienen vigentes las tasas de interés y permanecen iguales a las - del año anterior variando entre 35 y 50% dependiendo de la zona que esté ubicada la planta y la prioridad que se le haya asignado.*

*Ubicación*

ZONA  
I A y I B  
II  
III A y B

*Empresas*

PRIORITARIAS  
Tasa al usuario final  
35 (4)  
R.P. 40 (4)  
44 (3)

*Ubicación*

ZONA  
I A y I B  
II  
III A y B

*Empresa*

NO PRIORITARIA  
Tasa al usuario final  
42 (3)  
47 (2)  
50 (2)

R.P. Resto del país  
( ) Margen de intermediación.

## CONCLUSIONES

La industria galletera y de pastas alimenticias no experimenta problemas serios en cuanto a la satisfacción de sus requerimientos de materias primas. La industria adquiere el grano directamente de agricultores mexicanos a través de CONASUPC. Cuando la producción interna resulta insuficiente, este organismo descentralizado se encarga de llevar a cabo las importaciones necesarias y distribuye en parte, a la industria privada y el resto a su empresa filial ICONSA y a la formación de reservas reguladoras.

Existen algunas industrias que están integradas verticalmente en sus actividades y controlan en cierta medida desde la etapa de producción agrícola (GAMESA, NABISCO FAMOSA, MACMA, PRODUCTOS DE TRIGO Y LANCE). Y estas a su vez van acompañadas por un control oligopolístico de la importación de maquinaria y equipo sofisticado, y la participación de capital extranjero en las empresas más importantes, que dictan las pautas de operación y convivencia en la producción.

De acuerdo a la oferta y la demanda de los productos podemos observar - que para el caso de las galletas existe una demanda satisfecha, mientras que para las pastas alimenticias es insatisfecha debido a que a partir de 1975 - se importaron pequeñas cantidades, por que no se contaba con la producción suficiente para satisfacerla.

*Cabe señalar que los consumidores de pastas finas importadas pertenecen a un estrato de la población con mayores recursos económicos y empresas importadoras y exportadoras del sector privado, localizadas en las zonas fronterizas principalmente.*

*En cuanto a comercialización se refiere, se podría decir que esta industria tiene muy bien trazados sus canales de distribución, siendo que además son productos que están al alcance de las necesidades populares.*

*Además esta industria está conformada dentro del Programa Nacional de Productos Básicos (publicado en el Diario Oficial de 27 de abril de 1981), en donde goza de varios incentivos fiscales y en cierta medida del apoyo crediticio a tasas preferenciales.*

#### Recomendaciones

*En vista de todo eso, no resulta fácil enunciar una política particular de desarrollo tecnológico para la industria galletera y de pastas alimenticias, aunque si podemos sugerir algunos aspectos generales que podrían servir de base para establecer prioridades de investigación y tecnología, a saber:*

- a) Capacitación y adiestramiento*
- b) Productividad y modernización de la industria*
- c) Nutrición y nuevos productos*
- d) Sanidad y seguridad*
- e) Especificaciones y control de calidad*
- f) Empleo de materias primas, ingredientes y aditivos.*
- g) Nuevas tecnologías de elaboración y conservación del producto.*

- h) Aprovechamiento de subproductos y desperdicios.
- i) Consumo de energía
- j) Control de la contaminación.

A continuación se describen y se explican brevemente cada una de estas prioridades y proponen ejemplos de problemas que la investigación aplicada podría resolver.

a) Capacitación y adiestramiento.

La empresa de galletas y pastas moderna reconoce que el factor humano es el recurso más valioso y esencial para su supervivencia, crecimiento y progreso, por esa razón, debe preocuparse por seleccionar, entrenar, capacitar y motivar a sus obreros y empleados para que alcancen su óptimo desarrollo a través de un esfuerzo colectivo más eficiente y productivo.

b) Productividad y modernización de la industria

Se considera que la industria galletera mexicana debe concentrarse en la fabricación de sus productos: galletas finas, semifinas o entrefinas y las comerciales (populares), así como también las pastas alimenticias, menudas, huecas y fideos largos y de fantasía, económicos, nutritivos y sensorialmente aceptables por los consumidores. Conviene reducir el enorme surtido o número de variedades de estos productos (principalmente las galletas finas) a fin de favorecer la mecanización y la producción en serie, que redundará en abatir costos de fabricación.

Un problema y también un reto importante para la investigación y tecnología es el diseño de equipos y maquinaria para elaborar los productos futuros (como Gamesa que cuenta con planta de desarrollo industrial para sus equipos nuevos).

c) *Nutrición y nuevos productos.*

Estas áreas ofrecen un número enorme de posibilidades para la investigación y desarrollo de tecnologías, por lo que es indispensable hacer una evaluación que permita desarrollar aquellos proyectos que ofrezcan el mayor potencial a corto y mediano plazo. Las proteínas son de los nutrimentos cuya calidad y contenido se pueden acrecentar en las galletas y las pastas mediante la adición de proteínas de soya (harina, concentrados y aislados) o bien con aminoácidos esenciales (lisina, triptofano y metionina principalmente).

También se debe investigar la adición de hierro y vitaminas del Grupo B a los productos de amasamiento.

d) *Sanidad y Seguridad*

Aparte de los problemas de carácter operativo, se propone resolver problemas de sanidad a partir del manejo y almacenamiento de materias primas, - (particularmente el huevo) el control de insectos harineros y otras plagas -- (roedores, pájaros, etc.), la iluminación, ventilación y limpieza de las fábricas y de los equipos, así como el empleo de guardas de protección y equipos de seguridad contra accidentes y siniestros.

e) Especificaciones y control de calidad

Hasta la fecha la mayoría de los trabajos de normalización de los productos y sus materias primas han sido relativamente escasos y teóricos, por lo que se recomienda desarrollar nuevos métodos de análisis o mejorar los ya existentes para determinar las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de las galletas y las pastas alimenticias. Desde el punto operativo no se ha generalizado la aplicación del control estadístico de calidad ni del control de proveedores.

f) Empleo de materias primas, ingredientes y aditivos.

Aparte de la harina, levadura, azúcar, sal y agua, existe un gran número de ingredientes usuales en estos productos. Entre estas materias primas se pueden mencionar: las grasas, los edulcorantes naturales y sintéticos; la leche en polvo y los sustitutos de la leche a base de suero de leche y soya; los subproductos de la leche (mantequilla, queso, etc.); los subproductos de la soya, las cocoas, la manteca de cacao y las frutas. En la adición de aditivos, se debe continuar la búsqueda de productos naturales o libres de toxicidad, así como determinar sus posibilidades de utilización y producción nacional; por ejemplo los colorantes, los saborizantes incluyendo los aceites, esenciales y oleoresinas; gomas emulsificantes, agentes antimicrobiales; agentes leudantes, antioxidantes, alimento para levadura y sales oxidantes, etc.

*g) Nuevas tecnologías de elaboración y conservación del producto.*

*Algunos desarrollos tecnológicos como el empleo de esponjas líquidas en sustitución de los métodos tradicionales de fermentación, han venido a simplificar la elaboración de productos de fermentación, logrando además de una calidad más uniforme, una mayor tolerancia en los procesos. También los avances en biotecnología productiva, entre otros resultados, cepas de levaduras más activas y eficientes.*

*h) Aprovechamiento de subproductos y desperdicios.*

*En este problema complejo que tiene implicaciones tecnológicas y de comercialización, la fabricación de alimentos balanceados para animales, es una alternativa que no se ha explorado suficientemente.*

*i) Consumo de Energía.*

*La racionalización del consumo de energéticos (energía eléctrica, gas combustóleo, diesel, etc.); no ha recibido la atención que se merece, debido en parte al empleo intensivo de mano de obra y de equipos obsoletos, así como al costo relativamente bajo de los combustibles que actualmente son abundantes en México.*

j) Control de la contaminación.

En el caso de la eliminación de desechos sólidos, se ha dependido exclusivamente de los servicios municipales de limpieza y de recolección de basura.

Se propone la utilización de compactadores de basura, de incineradores, cuando sea legal, así como la instalación de plantas de tratamiento de agua, cuando proceda.

La alimentación deficiente causa desnutrición y la desnutrición limita el desarrollo físico, mental y social de los individuos. Para ello es necesario llevar a cabo proyectos de investigación con amplias repercusiones a nivel mundial que demuestren la estrecha relación entre la desnutrición en épocas tempranas de la vida y el comportamiento apático y las limitaciones mentales de los individuos en edades más tardías.

Es indudable que el mercado mexicano necesita una oferta mayor de productos con buen balance nutricional, presentados sin lujos innecesarios y a precios accesibles, de tal forma que la mayor parte del dinero pagado por el consumidor corresponda al alimento mismo o sea a los principios nutritivos que obtengan.

Estamos seguros que si se mejora la nutrición, los programas educativos tendrán más impacto, los mismos que los de salud y seguridad social,

y por lo tanto también se podría obtener una participación social más amplia en todos los programas e inversiones.

Enriquecimiento con macro y micronutrientes. Como ya se ha señalado lo más urgente, desde el punto de vista de mejorar la alimentación de la población es aumentar la calidad de la dieta o sea las proteínas. Queda desde luego una fuente de proteínas baratas, que son las leguminosas, de ellas la que tienen la mejor calidad por su aminograma es la soya. Actualmente, se considera a la soya como enriquecedor por excelencia, ofrece la mayor cantidad y calidad de proteínas por el menor precio. Con la soya extraída, se puede enriquecer la harina de trigo para elaborar galletas y pastas populares. Esta harina mejora notablemente con la adición de un 10 a 12% de soya.

Los micronutrientes como el del hierro y las de las vitaminas A, C y niacina, este tipo es deficiente en cuanto a su aprovechamiento, ya que es relativamente fácil adicionar cualquiera de ellos a la dieta, pues todos ellos se producen industrialmente y no son caros.

Ahora más que nunca es necesario iniciar el enriquecimiento de la harina de trigo y ofrecer al consumidor la alternativa de poder comprar harina sin enriquecer como se vende actualmente y otra enriquecida cuyo costo repercutirá al consumidor.

También se propone que esta fórmula enriquecida sea subsidiada por el Gobierno Federal, cuando forme parte de programas dirigidos a zonas marginadas

o a grupos vulnerables, mediante la distribución por los canales oficiales. Esta puede ser una acción muy importante como iniciación de un programa general de enriquecimiento de productos básicos dirigido a combatir la desnutrición de nuestro pueblo.

Lo que no se considera conveniente promover es la producción en forma masiva de pastas finas (que anteriormente se importaba) por el bajo poder adquisitivo que tiene actualmente nuestro sistema cambiario y que además son consumidos por establecimientos como: pizzerías y restaurantes de prestigio y lo que se trata es de beneficiar a las clases populares.

Por lo tanto, se puede considerar que es necesario estimular a las empresas fabricantes tanto de galletas como de pastas alimenticias, para que aprovechen al máximo de su capacidad instalada en promedio. Para ello sería conveniente hacerlo con suficientes créditos a tasas preferenciales (FOPROBA y FOGAIN), además de los estímulos fiscales que ofrece la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

A N E X O S

CUADRO No. A-1  
EVALUACION DE LA SITUACION TECNOLOGICA DE LA INDUSTRIA DE  
PANADERIA, PASTELERIA, GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS

A S P E C T O

C A R A C T E R I S T I C A

1) Nivel tecnológico relativo	Muy alto
2) Tipo de tecnología	De operación
3) Complejidad tecnológica	Alta
4) Tasa de cambio tecnológico	Baja
5) Madurez o ciclo de vida	Petrificado
6) Techo tecnológico en relación al mercado	Muy bajo
7) Volumen de la producción	Masivo
8) Intercambiabilidad de capital por mano de obra	Muy alto
9) Importancia	Alta
10) Interdependencia	Media
11) Competitividad	Muy alta
12) Potencial de Industrias Tecnológicas en México	Industria no nueva de mediano a alto potencial con una inversión extranjera actual media de 30 a 60%
13) Lineamientos para la transferencia de tecnología	En principio no es necesaria
14) Lineamientos para la inversión extranjera	Baja (0 al 30%) en principio no interesa dada la tecnología asociada

CUADRO N° A-2

VALOR NUTRITIVO DE LA GALLETA Y SUS SUSTITUTIVOS EN 100 GRS.  
DE PESO NETO

CONCEPTO	GALLETA DULCE	PAN BLANCO	PAN DULCE
<i>Porción comestible</i>	100%	100%	100%
<i>Calorías</i>	403	292	384
<i>Proteínas</i>	9.5 gr.	8.4 gr.	9.1 gr.
<i>Grasas</i>	10.7 gr.	0.3 gr.	11.6 gr.
<i>Carbohidratos</i>	66.8 gr.	62.1 gr.	60.8 gr.
<i>Calcio</i>	22.0 mg.	39.0 mg.	34.0 mg.
<i>Hierro</i>	2.0 mg.	3.52 mg.	1.34 mg.
<i>Tiamina</i>	0.20 mg.	0.26 mg.	0.26 mg.
<i>Riboflavina</i>	0.40 mg.	0.04 mg.	0.09 mg.
<i>Niacina</i>	1.0 mg.	1.0 mg.	1.0 mg.

FUENTE: Instituto Nacional de la Nutrición, S. S. A.

CUADRO N° A-3  
 PRODUCCION NACIONAL DE TRIGO  
 (Miles de Toneladas)

AÑOS	VOLUMEN DE LA PRODUCCION	VARIACION	IMPORTACION	EXPORTACION
1975	2'798,200	--	54,200	36,000
1976	3'364,000	20.2	*	15,700
1977	2'453,700	(37.0)	493,000	12,600
1978	2'642,800	7.7	508,400	*
1979	2'275,000	(16.3)	1'422,900	*
1980	2'785,300	22.5	779,200	20,000
1981	3'189,000	14.4	851,000	*
1982	4'467,000	40.0	985,000	*

\* Cifras menores a 1000 toneladas.

FUENTE: Dirección General de Economía Agrícola SARH, Compañía Nacional de Subsistencias Populares - CONASUPO.

CUADRO N° A-4

PRODUCCION NACIONAL DE GALLETAS

ANO	VOLUMEN DE LA PRODUCCION (TON)	%	VALOR MILLONES DE PESOS	%
1975	233,800.0	-	1'895,986	-
1976	228,700.0	(2.22)	2'166,887	14.2
1977	248,800.0	8.7	3'148,551	45.3
1978	263,300.0	5.8	3'978,653	26.3
1979	258,100.0	(2.0)	4'592,486	15.4
1980	288,900.0	11.9	5'542,922	20.6
1981	300,658.0	4.0	7'285,643	31.4
1982	242,519.0	(23.9)	9'089,081	24.7

FUENTE: Estadística Industrial Mensual. S.P.P.

**CUADRO N° A 4Bis**  
**EXPORTACIONES DE GALLETAS**  
*(De soda y no especificadas)*

<b>ANO</b>	<b>VOLUMEN (TON)</b>	<b>VALOR EN PESOS</b>	<b>PRECIO PROMEDIO PESOS/TON</b>
1975	1,515.0	15'290,453.00	10,185
1976	1,390.2	17'905,063.00	12,870
1977	8.3	148,490.00	17,890
1978	2,509.6	49'313,845.61	19,650
1979	3,962.2	80'741,548.04	20,370
1980	3,773.8	87'928,746.00	23,290
1981	2,739.5	78'622,916.00	28,690
1982	2,152.7	130'589,500.00	60,660

**FUENTE:** Anuario Estadístico de Comercio Exterior 1970 - 1978. S.P.P.  
 Instituto Mexicano de Comercio Exterior.

**CUADRO N° A-5**  
**PRECIOS DE LAS GALLETAS ENTREFINAS, SALADAS Y COMERCIALES**

EMPRESA	VARIEDAD	TIPO DE GALLETAS MAS SOBRESALIENTES	P R E C I O S					
			CAJA UNIDAD DE VENTA	AL COMER CIO. KG. BOLSA O PAQUETE	UNIDAD DE VENTA	AL PUBLI CO KG. BOLSA O PAQUETE		
Nabisco famosa, S. A.	66	<u>Entrefinas y Saladas</u>						
		(fermentadas)						
		Premium de 430 g.	\$ 34.83	\$ 34.83	\$ 41.80	\$ 41.80		
		Premium de 8/430 g.	278.77	34.85	334.60	41.80		
		Premium 1 kg.	84.85	84.85	77.80	77.80		
		Premium 150/4 (12g.) (150 paq. o/s galletas o/u)	185.33	185.33	222.40	222.40		
		Premium 10/215 g.	154.74	15.47	185.60	18.60		
		Premium 2 kg.	127.59	63.80	153.20	76.60		
		Premium 500-1 kg.	84.83	84.83	77.80	77.80		
		Premium 500-1.5 kg.	95.73	63.82	114.80	76.60		
		Premium 20/100 g.	153.32	7.66	184.00	9.20		
		Habaneras 1 kg.	72.53	72.53	87.00	87.00		
		Habaneras 6/300 g.	123.65	20.61	148.40	24.80		
		Rita 12/227 g.	295.46	24.62	354.60	29.60		
		Rita 227 g.	24.61	24.61	29.60	29.60		
		Rita 454 g.	42.92	42.92	51.40	51.40		
		Rita 12/454 g.	515.29	42.94	618.40	51.60		
		Rita 1 kg.	92.07	92.07	98.40	98.40		
		Rita 6/454 g.	257.64	42.94	309.20	51.60		
		Rita 12/110 g.	121.62	10.13	146.00	12.20		
		Bombón de coco, fresa 1 kg.	92.07	92.07	98.40	98.40		
		Barras de coco 12/200 g.	186.46	15.54	223.80	98.40		
		Barras de coco 1 kg.	72.53	72.53	87.00	87.00		
		Barras de coco 2 kg.	142.97	71.47	171.60	85.80		
		Sandwich feria 1 kg.	82.07	82.07	98.40	98.40		
		Nabisco 1 kg.	103.08	103.08	123.60	123.60		
		Surtido famosa 10/500 g.	580.27	56.03	672.40	67.20		
				<u>Comerciales</u>				
				(Comerciales finas)				
				Animalitos 6 kg.	187.38	31.23	206.20	34.40
				Marta 1 kg.	47.84	47.84	52.80	52.80
				Soda 1 kg.	45.02	45.02	49.60	49.60

EMPRESA	VARIEDAD	TIPO DE GALLETAS MAS SOBRESALIENTES	P R E C I O S			
			CAJA UNIDAD DE VENTA	AL COMER CIO. KG. BOLSA O PAQUETE	UNIDAD DE VENTA	AL PUBLI CO KG. BOLSA O PAQUETE
Galletera Mexi cana, S. A. Cameasa	45	<u>Entrefinas y Saladas</u>				
		Saladitas Santos 1 kg.	\$ 69.36		\$ 83.20	
		Saladitas México 10 bolsas c/205 g.	162.78		195.40	
		Barras de coco 1 kg.	72.47		87.00	
		Sabrosas 1 kg.	81.99		98.40	
		Sandwich combinado 1 kg.	81.99		98.40	
		Surtido rico 1 kg. sin forro	83.70		120.40	
		<u>Comerciales</u>				
		Animalitos bolsa de polietileno 1 kg.	32.01		35.20	
		Animalitos bolsa de polietileno 8 kg.	186.48		205.20	
		Soda monterrey	47.75		52.60	
		Martas 1 kg.	47.75		52.60	
		Fábrica de Ga- lletas y Pastas Martínez, S. A. "MARSA"	48	Galletas ovaladas bolsa de polietileno 1 kg.	38.14	
Galletas saladitas 1 kg.	69.43				83.40	
Galletas de coco 1 kg.	72.54				87.00	
Galletas rosca betunada 1 kg.	72.54				87.00	
Galletas grajetas 1 kg.	72.67				90.80	
Galletas doraditas 1 kg.	82.10				98.60	
Galletas surtido rico 1 kg.	88.12				105.80	
Animalitos 1 kg.	31.98				25.20	
Martas 1 kg.	47.70				52.40	
Soda cuadrada 1 kg.	45.05				49.60	
Productos de - Trigo, S. A. "MARIBEL"	33			Saladitas 1 kg.	69.43	
		Sandwich Napolitano 1 kg.	82.09		98.40	78.40
		Sandwich Deportivo 1 kg.	82.09		98.40	98.40
		Canelas 1 kg.	82.09		98.40	98.40
		Doraditas 1 kg.	82.09		98.40	98.40
		Surtido de lujo 1 kg.	88.12		(105.80)	105.80

EMPRESA	VARIEDAD	TIPO DE GALLETAS MAS SOBRESALIENTES	P R E C I O S			
			CAJA UNIDAD DE VENTA	AL COMER CIO, KG. BOLSA O PAQUETE	UNIDAD DE VENTA	AL PUBLI CO KG. BOLSA O PAQUETE
<u>Comerciales</u>						
		Animalitos bolsa 6 kg.	\$ 187.30		\$ 206.20	\$ 34.40
		Marfias 1 kg.	47.69		52.40	52.40
		Soda 1 kg.	48.01		52.80	52.80
LANCE, S.A. de C. V. 3 Estrellas.	34	Ovaladas grandes 1 kg.	38.40		46.00	
		Barra de coco 1 kg.	72.54		87.00	
		Toot-Haditas 1 Kg.	72.54		87.00	
		Sandwich de nevadas 1 Kg.	82.09		98.40	
		Lancecanelas 1 kg.	82.09		98.40	
		Surtido de 3 Estre- llas a/8 cajitas 900 g. bolsa o paquete	812.09	\$ 101.50	924.40	\$ 121.80
		Surtido rico 1 kg.	100.13		120.20	
<u>Comerciales</u>						
		Animalitos 1 kg.	29.97		32.80	
		Marfias 1 kg.	45.77		50.40	
		Soda 1 Kg.	43.13		47.40	
Gómez Cuétara Hnos., S. A. CUETARA	30	Ovaladas a granel 5 kg.	185.88	44.60	223.00	
		Salada de 1 kg.	65.06		78.00	
		Tosta Crem 1 kg.	82.11		98.60	
		Sandwich 1 kg.	82.11		98.60	
<u>Comerciales</u>						
		Animalitos bolsa de 6 kg.	82.25		98.00	
		Marfias 1 kg.	47.73	35.20	211.20	
Galletas y Pas- tas, S. A. LARA	32	Saladitas 1 kg.	82.25		98.00	
		Barra de coco 1 kg.	72.57		87.00	
		Deliciosas 1 kg.	72.57		87.00	
		Surtido rico 1 kg.	100.13		120.20	
<u>Comerciales</u>						
		Animalitos 6 kg.	188.03	34.40	206.80	35.00
		Marfias 1 kg.	47.73	52.60	52.60	
		Soda Nacional 2 kg.	86.26	43.13	94.80	47.40

EMPRESA	VARIEDAD	TIPO DE GALLETAS MAS SOBRESALIENTES	P R E C I O S					
			CANA UNIDAD DE VENTA	AL COMER CIO. KG. BOLSA O PAQUETE	UNIDAD DE VENTA	AL PUBLI CO KG. BOLSA O PAQUETE		
Productos de Harina, S. A. DONDE	30	Ovaladas 6 kg.s	248.40		298.00	49.60		
		D'Canela 1 kg.	87.09		104.40			
		Saladitas caja 10/200 g.	187.68		225.20	22.60		
		Sandwiches (chocolate y vainilla 1 kg.)	94.90		113.80			
		<u>Comerciales</u>						
		Animalitos 6 kg.s	297.38		228.20	38.00		
		Soda grande 2 kg.	127.32		140.00			
		Soda chica espe- cial 1 kg.	79.77		95.80			
		Nueva Galletara Veracruzana, S.A. "RISI"	40	Ovaladas bolsa po- lietileno 5 kg.	178.09	35.50	214.80	43.00
				Postaditas bolsa polietileno 1 kg.	86.06		79.30	
Galletas de coco 1 kg.	70.24				84.20			
Cremas 1 kg.	82.11				98.60			
Cubanas 1 kg.	73.43				88.00			
Canelitas 1 kg.	82.24				98.60			
Saladitas 1 kg.	84.35				77.20			
Sandwich Risi 1 kg.	82.24				98.60			
<u>Comerciales</u>								
Mexicana bolsa polietileno 1 kg.	45.30				54.40			
Animalitos bolsa polietileno 1 kg.	30.70				33.80			
Marfes bolsa polieti- leno 1 kg.	45.66				50.20			
Soda pan 1 kg.	45.66				50.20			
Galletas de Puebla, S. A.	38			Ovaladas de 6 kg.	225.45		270.60	
		Poblanitas 1 kg.	82.11		98.60			
		Regional 1 kg.	47.37		56.80			
		Salada 1 kg.	64.89		77.80			
		Surtido fiesta 1 kg.	82.11		98.60			
		<u>Comerciales</u>						
		Animalitos 6 kg.	187.39		206.20	34.40		
		Marfas 1 kg.	47.88		52.60			
		Soda 1 kg.	45.06		59.60			

EMPRESA	VARIEDAD	TIPO DE GALLETAS MAS SOBRESALIENTES	P R E C I O S			
			CAMA UNIDAD DE VENTA	AL COMER CIO. KG. BOLSA O PAQUETE	UNIDAD DE VENTA	AL IUBI CO KG. BOLSA O PAQUETE
Galletera Italiana, S.A.	20	Surtido rico 1 kg.	\$ 98.17		\$ 105.80	
		Marfa con relleno 1 kg.	81.76		98.40	
		Salada 1 kg.	64.77		77.80	
		Ovalada 6 kg.	232.12		278.60	\$ 46.40
		Comerciales Animalitos 1 kg. con 6 paquetes	191.45		210.60	35.00
		Marfas 1 kg.	44.24		48.60	
		Soda 1 kg.	44.24		48.60	
Industrias de Córdoba, S. A. LA CORONA	16	Ovaladas 1 kg.	44.83		53.80	
		Barras de coco 1 kg.	72.69		87.20	
		Surtido rico 1 kg.	88.07		105.60	
		Regionales 1 kg.	44.83		53.80	
		Comerciales Animalitos 1 kg.	31.98		35.20	
		Marfas 1 kg.	47.69		52.40	
Galletera Palma, S. A.	17	Canelitas 1 kg.	79.11		45.00	
		Nenas 1 kg.	78.15		91.40	
		Biscochitos 1 kg.	79.11		98.00	
		Saladitas 1 kg.	79.11		95.00	
		Comerciales Animalitos 6 kg.	179.80		197.80	
		Marfas 1 kg.	45.66		50.20	
		Soda Salada 1 kg.	43.06		47.40	
Productos Marinela, S.A. de C. V.	4	Barrita bolsa c/2 53 g.	4.83		5.80	
		Canelitas bolsa c/6 (66 g)	5.33		6.40	
		Triki-trakes bolsa c/4 62 g.	5.67		6.80	
		Plattvolos bolsa c/6 (62 g.)	8.60		71.7	
		Suavicremas bolsa c/4 (36 g)	7.00		8.40	
		Palitos con nuez bolsa c/4 (45 g.)	6.00		7.20	
Pan-Mex, S. A.	3	Galletas Gubis y Mini Gu- bis bolsa de 350 g.	26.62		32.00	
		Galleta cubana 200 g.	21.53		25.80	

FUENTE: Dirección General de Precios, S. C. del 22/XII/82 (Hoja SECOFI)

CUADRO N° A-6  
 PRECIOS DE LAS GALLETAS FINAS

TIPO DE GALLETA	PRECIOS MAXIMOS DE VENTA	
	FABRICA KG.	PUBLICO KG.
1. Surtido Gaufrette	\$ 211.09	\$ 253.40
2. Patris Mantequilla (175 grs.)	120.00	144.00
3. Patris Mantequilla Chocolate (175 grs.)	120.00	144.00
4. Patris Especial. (175 grs.)	120.00	144.00
5. Almendrados	511.72	614.00
6. Roscas Chocolate (175 grs.)	120.00	144.00
7. Crepas Chocolate (175 grs.)	120.00	144.00
8. Puritos Almendrados (barquillo) (175 grs.)	120.00	144.00
9. Puritos Escarohados (barquillo) (175 grs.)	120.00	144.00
10. Mascota	191.88	230.20
11. Petit (sin relleno)	191.88	230.20
12. Petit (rellena)	198.29	238.00
13. Digesta	204.69	245.60
14. Tartaleta	239.87	287.50
 <u>ENVASADAS EN LATA</u>		
Golf sin relleno	384.00	460.80
Crepas cubiertas de chocolate	448.00	537.60
Surtido escocés	384.00	460.80

FUENTE: Dirección General de Precios. S. C. (1982) (Hoy Secofi).

CUADRO N° A-7

ESTABLECIMIENTOS DE GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS

EMPRESA	MARCA
1) Pastas y Galletas Tijuana, S.A.	Pagasa, La Mesa, Talia y SM Limón
2) Nabisco Famosa S. A., D.F.	Nabisco Famosa, Grano de Oro.
3) Galletera Mexicana, S. A.	Gamesa, Yemina
4) Galletas y Pastas, S. A. de C. V.	Lara, Pastilara
5) Mac-Ma, S. A.	Mac-Ma.
6) Gómez Cuétara, Hnos, S. A.	Cuétara
7) Fábrica de Galletas y Pastas Lance, S. A.	Lance 3 Estrellas
8) Refificio Milano, S. A.	Milano
9) Galletera de Guadalajara, S. A.	- - -
10) Productos de Trigo, S. A.	Maribel
11) Nabisco Famosa, S. A. (Guadalajara)	Nabisco Famosa
12) Fábrica de Pastas Alimenticias, S.A.	La Moderna
13) Alimentos Rez División de Pastas Cora, S.A.	Cora-Res.
14) Galletera Mexicana, S. A. (Monterrey)	Gamesa
15) Galletera Mexicana, S. A. (Nuevo León)	Gamesa
16) Fábrica de Galletas y Pastas Martínez, S. A.	Marsa, Espiga Dorada
17) Galletera de Puebla, S.A.	G. de Puebla "Gapsa"
18) Pastas Montecristo, S. A.	Pamosa
19) La Italiana, S. A.	Italpasta
20) Galletera Italiana, S. A.	- - -
21) Galletera Mexicana, S. A. (Cd. Obregón)	Gamesa

EMPRESA	MARCA
22) <i>Industria de Córdoba, S. A.</i>	<i>Corona</i>
23) <i>Nueva Galletera Veracruzana, S. A.</i>	<i>Risi, Huevina Risi</i>
24) <i>Productos de Harina, S. A.</i>	<i>Dondé</i>
25) <i>Galletera Palma, S. A.</i>	- - -
26) <i>Inconsa</i>	- - -
27) <i>Alimentos Nutritivos, S.A.</i>	<i>3 Estrellas</i>
28) <i>Corporación Nacional de Alimentos, S. de R. L.</i>	<i>Bonasopa, Nutripasta y Capri</i>
29) <i>Pastificio Coyoacán, S. A.</i>	- - -
30) <i>Pasta Unión, S. A.</i>	<i>Unión</i>
31) <i>Pastas Italianas Raviola, S. A.</i>	- - -
32) <i>Productos Pineda, S. A.</i>	<i>Pineda</i>
33) <i>Ri-Pas-Ta, S. A.</i>	<i>Ri-pas-ta</i>
34) <i>Cersol, S. A.</i>	<i>La Juaca</i>
35) <i>Pastilandia Monique, S. A.</i>	- - -
36) <i>Pastas Alimenticias San Francisco, S.A.</i>	- - -
37) <i>Galletas Lupf, S. A.</i>	<i>Lupf</i>
38) <i>Productos Pastilandia, S. A.</i>	- - -
39) <i>Productos Lili, S. A.</i>	- - -
40) <i>Rulfo, S. A.</i>	- - -
41) <i>Compañía Galletera Soly, S. A.</i>	- - -
42) <i>Fábrica de Galletas y Pastas, S.A.</i>	<i>La Espiga Dorada</i>
43) <i>Galletera de Calidad Marian, S. A.</i>	<i>Marian</i>
44) <i>Productos Marina, S. A.</i>	<i>Marina</i>

EMPRESA	MARCA
45) <i>Pan-Mex, S. A.</i>	- - -
46) <i>Aceite y Casa, S. A.</i>	- - -
47) <i>Galletera Richaund, Hnos, S. A.</i>	- - -
48) <i>Galletas del Carmen, S. de R.L.</i>	- - -
49) <i>Galletas Trébol, S. A.</i>	- - -
50) <i>Industria Alimenticia del Centro, S. A.</i>	<i>La Fortuna, Cayon</i>
51) <i>Yaber, S. A.</i>	<i>Del Pueblo, Yabér con huevo</i>
52) <i>Fábrica de pastas alimenticias; La Aurora, S. A.</i>	<i>La Aurora</i>
53) <i>Productos Gabi, S. A.</i>	- - -
54) <i>Productos Koo-Kiss, S. A.</i>	- - -
55) <i>Confeti de México, S. A.</i>	- - -
56) <i>Pastas Alimenticias Galesa, S. A.</i>	- - -
57) <i>Galletera Capella, S. A.</i>	<i>Capella</i>
58) <i>La Moderna, S. A. de C. V.</i>	<i>La Moderna</i>

CUADRO N° A-8  
 EMPRESAS PRODUCTORAS DE GALLETAS Y SUS PRINCIPALES  
 MARCAS

EMPRESA	MARCA
<i>Pastas y Galletas Tijuana, S. A. *</i>	<i>Talia y S.M., Limón</i>
<i>Nabisco-Famosa, S. A. *</i>	<i>Grano de Oro</i>
<i>Galletera Mexicana, S. A.*</i>	<i>Gamesa</i>
<i>Galletas y Pastas, S. A. *</i>	<i>Lara</i>
<i>Mac-Ma, S. A. *</i>	<i>Mac-Ma</i>
<i>Gómez Cuétara Hnos., S. A.</i>	<i>Cuétara</i>
<i>Fábrica de Galletas y Pastas, S. A.*</i>	<i>Lance, 3 Estrellas</i>
<i>Galletera Guadalajara, S. A.</i>	- - -
<i>Productos de Trigo, S. A. *</i>	<i>Maribel</i>
<i>Fábrica de Galletas y Pastas Martínez, S. A. *</i>	<i>Marsa</i>
<i>Galletera de Puebla, S. A. *</i>	<i>Galletera de Puebla</i>
<i>Pastas Montecristo, S. A.*</i>	<i>Pamosa</i>
<i>Galletera Italiana, S. A.</i>	<i>Galletera Italiana</i>
<i>Industria Córdoba, S. A. *</i>	<i>Corona</i>
<i>Nueva Galletera Veracruzana, S. A.*</i>	<i>Risi</i>
<i>Productos de Harina, S. A. *</i>	<i>Donde</i>
<i>Cersol, S. A.</i>	- - -
<i>Pastilandia Monique, S. A. *</i>	- - -
<i>Galletas Lupf, S. A.</i>	- - -
<i>Cfa. Galletera Soly, S. A. *</i>	- - -
<i>Galletera de Calidad Marian, S. A.*</i>	<i>Marian</i>

EMPRESA	MARCA
<i>Pan Mex, S. A.</i>	---
<i>Galletera Richawil Hnos., S. de R.L.</i>	---
<i>Galletera Carmen, S. de R. L.</i>	---
<i>Galletera Trébol, S. A.*</i>	---
<i>Galletera Capella, S. A.</i>	---
<i>Productos Gaby, S. A.</i>	---

\* Empresas que fabrican tanto Galletas como Pasta Alimenticia.

FUENTE: Dirección General de Precios de la Secretaría de Comercio.  
(Hoy Secofi)

CUADRO N° A-9

EMPRESAS PRODUCTORAS DE PASTAS ALIMENTICIAS Y SUS PRINCIPALES MARCAS

EMPRESA	MARCA
1) Pastas y Galletas Tijuana, S. A.*	Talia y S.M. Limón
2) Nabisco Famosa, S. A.*	Grano de Oro
3) Galletera Mexicana *	Gamesa, Yemina
4) Mac - Ma, S. A. *	Mac - Ma
5) Fábrica de Galletas y Pastas, S. A.*	Lance, 3 Estrellas
6) Pastificio Milano, S. A.	Milano
7) Productos de Trigo, S. A. *	Maribel
8) Alimentos Rex división de Pastas Cora, S. A.	Rex, Cora
9) Fábrica de Galletas y Pastas Martínez, S. A.*	Marsa
10) Galletera de Puebla, S. A.	G. de Puebla
11) Pastas Montecristo, S. A.	Pamosa
12) La Italiana, S.A.	Italpasta, Ovapasta
13) Industria Córdoba, S.A. *	Corona
14) Nueva Galletera Veracruzana, S.A.*	Risi
15) Productos de Harina, S. A. *	Dondé
16) Iconsa	-----
17) Alimentos Nutritivos, S. A.	-----
18) Corporación Nacional de Alimentos S. de R.L.	Nutripasta, Capri
19) Pastificio Coyoacán, S.A.	-----
20) Pasta Unión, S. A.	Unión

EMPRESA	MARCA
21) Pasta Italiana Raviola, S. A.	---
22) Productos Pineda, S. A.	Pineda
23) Ri-Pas-Ta, S. A.	Ri-pas-ta
24) Pastilandia Monique, S. A. <sup>4</sup>	---
25) Pastas Alimenticias San Francisco, S. A.	---
26) Productos Pastilandia, S. A.	---
27) Compañía Galletera Soly <sup>4</sup> , S. A.	---
28) Fábrica de Galletas y Pastas, S. A.	La Espiga Dorada
29) Galletera de Calidad Marian, S. A.	Marian
30) Productos Marina, S. A.	Marina
31) Aceite y Casa, S. A.	---
32) Galletas Trébol <sup>4</sup> , S. A.	---
33) Industria Alimenticia del Centro, S. A.	La Fortuna, Cayon
34) Yaber, S. A.	Del Pueblo, Yaber con hueso
35) Fábrica de Pastas Alimenticias, La Aurora, S. A.	La Aurora
36) Productos Koo-Kiss, S. A.	---
37) Confeti de México, S. A.	---
38) Pastas Alimenticias Galea, S. A.	---
39) Rulfo, S. A.	---
40) Galletas y Pastas, S. A.	Lara
41) Fábrica de Pastas Alimenticias, La Moderna, S. A.	La Moderna

<sup>4</sup> Fabrican también galletas

CUADRO N° A-10

PRODUCCION NACIONAL DE PASTAS ALIMENTICIAS

AÑO	VOLUMEN DE LA PRODUCCION (TON,)	%	VALOR MILLONES DE PESOS	%
1975	117,588.0	-	617,734	-
1976	148,931.0	26.6	971,679	57.2
1977	123,535.0	(20.5)	928,861	(4.4)
1978	128,932.0	4.3	1'036,784	11.6
1979	134,381.0	4.2	1'236,694	19.2
1980	135,662.0	0.9	1'413,259	14.2
1981	139,602.0	2.9	1'815,575	28.4
1982	122,113.0	(14.3)	2'794,105	53.8

FUENTE: Estadística Industrial Mensual. S.P.P.

CUADRO N° A-11

EXPORTACIONES DE PASTAS ALIMENTICIAS

AÑO	VOLUMEN (TON)	VALOR EN PESOS	PRECIO PROMEDIO PESOS/TON
1975	3,512.3	22'619,212	6,440
1976	3,110.0	23'138,400	7,440
1977	2,642.4	29'727,000	11,250
1978	2,935.5	33'288,570	11,340
1979	3,000.3	38'043,804	12,680
1980	606.6	9'074,736	14,960
1981	388.5	6'487,950	16,700
1982	531.1	17'112,042	32,220

FUENTE: Anuario Estadístico de Comercio Exterior, S.P.P.  
 Dirección General de Aduanas, S.H.C.P.  
 Instituto Mexicano de Comercio Exterior (IMCE)

CUADRO N° A-12  
IMPORTACIONES DE PASTAS ALIMENTARIAS

AÑO	VOLUMEN TON	VALOR M.N.	PRECIO PROMEDIO KG.
1975	17.1	194,098	11.32
1976	3.5	34,246	9.81
1977	25.0	469,893	18.76
1978	16.1	341,232	21.12
1979	36.0	721,362	20.06
1980	49.9	1'015,986	20.37
1981	45.5	1'131,360	24.91
1982	27.8	1'513,776	54.44

FUENTE: Anuario Estadístico de Comercio Exterior (IMCE)  
Dirección General de Aduanas, S.H.C.P.

TIPOS DE PASTAS Y SUS DIFERENTES MARCAS

PRODUCTO/MARCA	Galletas y Pastas Lara	Talia y S.M. Limón	G. de Puebla	Industria de Córdoba (Corona)	Italpasta	Maribel	Marina	Alimentos Nutritivos (3 Estrellas)	La Aurora	Capri	Nueva Galletera Veracruzana (S/Marca)	Donde	Espeiga Dorada	La Fortuna	Del Pueblo	Lance	Gamasa	Grano de Oro	Pineda	La Unión	Milano
(MENUDAS)																					
Animalitos	H	H					H		H										H		
Anillos					H	H													H	H	
Alpiste							H		H										H	H	
Corona	H			H															H	H	H
Coronita				H	H														H		H
Cuadrito																	H				H
Crinolina	H							H								H			H		
Corona mediana																		H			H
Estrella	H	H	H	H		H	H	H		H	H				H						
Estrellita	H		H	H	H	H	H	H	H	H				H	H	H			H		
Estrella mediana					H	H	H		H	H				H	H				H	H	H
Estrella N° 1																					
Estrella N° 2													H								
Figuritas										H			H				H	H			
Gota																					
Letru (lotrita)	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H
Lenteja			H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H
Lengua				H		H	H	H	H		H		H	H	H	H	H		H	H	

TIPOS DE PASTAS Y SUS DIFERENTES MARCAS

PRODUCTO/MARCA	Galletas y Pastas Lara	Talia y S.M. Limón	G. de Puebla	Industria de Córdoba (Corona)	Italpasta	Maribel	Marina	Alimentos Nutritivos (3 Estrellas)	La Aurora	Capri	Nueva Galletera Veracruzana (B/marca)	Domde	Espiga Dorada	La Fortuna	Del Pueblo	Lance	Gamesa	Grano de Oro	Pineda	La Unión	Milano
(NEUDAS)																					
Animalitos	H	H					H		H										H		
Anillos					H	H													H	H	
Alpiate							H		H										H	H	
Corona	H			H															H		H
Coronita				H	H												H				H
Cuadrito								H						H					H		
Crinolina	H							H								H				H	
Corona mediana																					
Estrella	H	H	H	H		H	H	H		H	H			H	H	H			H	H	
Estrellita	H		H	H	H	H	H	H	H	H				H	H	H			H	H	H
Estrella mediana					H																
Estrella N° 1														H				H			
Estrella N° 2														H				H	H		
Figuritas															H						
Cota						H	H				H										
Letra (letrita)	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H
Lenteja				H	H	H	H	H	H	H	H			H	H	H	H	H	H	H	H
Lenqua				H		H	H	H	H		H			H		H	H		H	H	H

PRODUCTO/MARCA	Galletas y Pastas Lara	Talia y S.M. Limón	G. de Puebla	Industria de Córchiga (Cometa)	Italporita	Maribel	Marina	Alimentos Nutritivos (3 Estrellas)	La Aurora	Capri	Novia Galletera Manufacturera (S/mauca)	Donde	Espiga Dorada	La Fortuna	Del Pueblo	Lance	Gamora	Grano de Oro	Pineda	La Unión	Milano
Lengüita																					
Maniotón			R	R	R		R	R	R	R	R			R	R	R			R	R	R
Medias Lunas																					
Números																					
Ovejas																					
Ojo de Perdis													R					R			R
Ojo				R					R									R			R
Ojito			R	R	R		R	R			R					R		R	R		R
Pescado			R	R										R					R		R
Pepita			R		R														R		R
Póker				R	R					R						R					
Pipirín	R						R		R	R	R				R			R	R		
Patito														R							
Palillo								R						R							
Pescadito					R	R		R					R	R		R	R	R	R		
Semilla de melón		R				R							R	R			R	R			
Trebol					R			R								R					
Trigo					R										R				R		
Tallarín corto														R							





PRODUCTO/MARCA	Galtesa y Partar Lara	Talia y S.M. Lámbr.	G. de Puebla	Industria de Córdoba (Corona)	Italpesca	Maribel	Marina	Alimentos Nutritivos (S. Fajrolas)	La Aurora	Capri	Nueva Galletera y Pastry (S. Manca)	Donde	Empac. Novada	La Fortuna	Del Puerto	Lanco	Gama	Caracol de Oro	Túnica	La Unión	Milena
Caracol N° 2									H												
Caracol N° 3									H												
Caracol N° 4									H												
Caracoles												H								H	
Cuadro Cambay								H									H				
Codito mediano								H									H				
Codo liso N° 1																		H			
Codo liso N° 2																		H			
Codo rayado N° 1																			H		
Codo rayado N° 2													H						H		
Codo rayado en grande																				H	
Caracol rayado en grande								H													
Concha rayado N° 2																			H	H	
Engrane			H	H		H	H	H	H	H			H	H	H	H	H	H	H	H	
Engrane chico					H																
Fideo N° 4		H																			
Fideo N° 6		H																			
Fideo Cambay	H	H	H	H			H	H	H	H			H		H	H	H			H	
Fideo grueso	H			H												H	H			H	H
Fideo mediano			H	H			H	H	H	H					H	H	H			H	H

PRODUCTO/MARCA	Galletas y Pastas Lani	Talia y S.M. Limón	N. de Puebla	Industria de Caviota (Copona)	Itaipaceta	Maribel	Marina	Alimentos Nutritivos (3 Estrellas)	La Aurora	Capri	Nueva Galletera Vera- cruciana (S/MARCA)	Donde	Espeiga Dorada	La Fortuna	Pol. Pueblo	Latoc	Gama	Grano de Oro	Pirón	La Unión	MELANO
Fideo cabelln	H		H	H			H	H	H	H					H	H				H	H
Fideo delgado																			H	H	
Fideo leche						H	H														
Fideo regular						H															
Fideo gordo											H										
Fideos										H		H									H
Farol										H					H						
Fideo N° 2													H	H							
Fideo N° 3														H							
Fideo pelo de angel															H						
Fideo cabello											H										
Macarrón corto liso		H																			
Macarrón corto rayado		H																			
Macarrón ensalado liso		H																			
Macarrón ensalado rayado		H																			
Pluma lisa		H																			
Pluma rayada		H																			
Pluma chica			H		H					H					H						
Pluma				H			H	H	H							H				H	
Pluma grande					H					H					H						









CUADRO N° A-14

PRECIOS MAXIMOS DE VENTA DE PASTAS ALIMENTICIAS

TIPO DE PASTA	PRECIO AL COMERCIO (PESOS)	PRECIO AL PUBLICO (PESOS)
<u>Menudas</u>		
A granel 3 kg.	66.00	73.50
Envase de 200 g.	5.80	6.50
<u>Huecas y Fideos</u>		
A granel 3 kg.	70.50	79.50
Envase de 200 g.	6.20	7.00
<u>Largas y Fantasia</u>		
A granel 3 kg.	82.50	94.80
Envase de 200 g.	8.00	9.20

FUENTE: Dirección General de Precios de la Secretaría de Comercio  
(1982) (Hoy Secofi)

CUADRO N° A-15  
 EMPRESAS Y MARCAS DE PASTAS ENRIQUECIDAS

EMPRESA	MARCA
Fábrica de Pastas Alimenticias "La Moderna", S. A.	La Moderna
Productos de Harina, S. A.	Dondé
Gamesa	Yemina
Corporación Nacional de Alimentos, S. A.	Nutripasta
La Italiana, S. A.	Ovapasta, Italpasta
Industrias Alimenticias del Centro, S. A.	Cayón
Alimentos Rex, División de Pastas Cora, S. A.	Rex
Pastas Alimenticias La Aurora, S. A.	La Aurora
Yaber, S. A.	El Pueblo enriquecidas, Yaber con huevo
Galletas y Pastas, S. A. de C. V.	Pastilara enriquecidas con huevo
Pastificio Coyoacán, S. A.	
Fábrica de Galletas y Pastas Martínez, S. A.	Clarina
Productos Pineda Fab. de Pastas Alimenticias, S. A.	Pineda
Productos Marina, S. A.	CAPSA
Nueva Galletera Veraoruzana, S. A.	Huevina Risi
Pastas y Galletas de Tijuana, S. A.	Talia y S.M. Limón

FUENTE; Dirección General de Precios, Secretaría de Comercio. (Hoy SECOFI).

CUADRO N° A-16

PRECIOS MAXIMOS DE VENTA DE PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS

MARCA, TIPO DE PASTA	PRECIO AL COMERCIO PESOS	PRECIO AL PUBLICO PESOS
<u>La Moderna</u>		
A granel 3 kg.	112.50	135.00
Envasadas 200 g.	7.50	9.00
<u>Donde</u>		
A granel 3 kg.	154.50	185.40
Envasadas 200 g.	11.00	13.20
<u>Yemina</u>		
A granel 3 kg.	154.50	185.40
Envasadas 200 g.	11.00	13.20
<u>Nutripasta</u>		
A granel 3 kg.	s/d	s/d
Envasadas 200 g.	11.00	22.80
<u>Oxapasta</u>		
A granel 3 kg.	154.50	185.40
Envasadas 200 g.	11.00	13.20
<u>Italpasta</u>		
A granel 3 kg.	90.00	108.00
Envasadas 200 g.	7.50	9.00
<u>Cayón</u>		
A granel 3 kg.	s/d	s/d
Envasadas 200 g.	11.00	13.20
<u>Rex</u>		
A granel 3 kg.	s/d	s/d
Envasadas 200 g.	11.00	13.20
<u>La Aurora</u>		
A granel 3 kg.	146.00	176.40
Envasadas 200 g.	13.00	15.60
<u>Del Pueblo</u>		
A granel 3 kg.	90.00	108.00
<u>Yaber con huevo</u>		
A granel 3 kg.	s/d	s/d
Envasadas 200 g.	13.00	15.60
<u>Pastilara</u>		
A granel 3 kg.	s/d	s/d
Envasadas 200 g.	11.00	13.20

MARCA, TIPO DE PASTA	PRECIO AL COMERCIO PESOS	PRECIO AL PUBLICO PESOS
<u>Pastificio Coyoacán</u>		
A granel 3 kg.	s/d	s/d
Envasadas 200 g.	13.00	15.60
<u>Bonasopa</u>		
A granel 3 kg.	90.00	108.00
Envasadas 200 g.	7.50	9.00
<u>Cora</u>		
A granel 3 kg.	s/d	s/d
Envasada 200 g.	11.00	13.20
<u>Clarina</u>		
A granel 3 kg.	154.50	185.40
Envasada 200 g.	11.08	13.20
<u>Pineda</u>		
A granel 3 kg.	89.96	105.60
Envasada 200 g.	7.26	8.40
<u>Productos Marina</u>		
A granel 3 kg.	s/d	s/d
Envasada 200 g.	4.65	5.80
<u>Gapsa</u>		
A granel 3 kg.	s/d	s/d
Envasada 200 g.	11.00	13.20
<u>Huevini Risi</u>		
A granel 3 kg.	s/d	s/d
Envasada 200 g.	7.50	9.00
<u>Talia S. M. Limón</u>		
A granel 3 kg.	s/d	s/d
Envasada 200 g.	s/d	12.10

FUENTE: Dirección General de Precios de la SECOM 1982, (Hoy Secofi)

CUADRO No. A-17

DISTRIBUCION GEOGRAFICA DE LOS PRODUCTORES DE GALLETAS Y PASTAS

1 9 7 0		1 9 7 5		1 9 8 0	
ENTIDAD	NUM. DE ESTABLECIMIENTOS	ENTIDAD	NUM. DE ESTABLECIMIENTOS	ENTIDAD	NUM. DE ESTABLECIMIENTOS
CHIHUAHUA	4	DISTRITO FEDERAL	31	DISTRITO FEDERAL	15
DISTRITO FEDERAL	26	GUANAJUATO	3	SAN LUIS POTOSI	4
GUANAJUATO	6	JALISCO	4	NUEVO LEON	3
JALISCO	5	MEXICO	7	VERACRUZ	3
MEXICO	8	NUEVO LEON	5	ESTADO DE MEXICO	2
NUEVO LEON	6	PUEBLA	4	PUEBLA	2
PUEBLA	7	YUCATAN	3	GUANAJUATO	2
YUCATAN	3	B.C. Y SONORA	3	B.C. Y SONORA	7
AGUASCALIENTES Y COLIMA	3	CAMPECHE Y TABASCO	3	AGUASCALIENTES Y COLIMA	4
B.C. Y NAYARIT	3	DURANGO, QUERETARO Y SAN LUIS POTOSI	3	CAMPECHE Y TABASCO	5
CAMPECHE Y VERACRUZ	4	TLAXCALA Y VERACRUZ	3	DURANGO Y QUERETARO	4
COAHUILA Y TLAXCALA	3			OTROS ESTADOS	15
GUERRERO Y MICHOACAN	3				
HIDALGO, QUINTANA ROO Y SAN LUIS POTOSI	4				
<b>TOTAL :</b>	<u>85</u>	<b>TOTAL :</b>	<u>69</u>	<b>TOTAL :</b>	<u>66</u>

CAPITAL INVERTIDO  
(miles de pesos)

571 604

CAPITAL INVERTIDO  
(miles de pesos)

876 983

CAPITAL INVERTIDO

N / D

. CUADRO N° A-18  
 CONSUMO NACIONAL APARENTE DE GALLETAS

AÑO	PRODUCCION NACIONAL (TON.)	IMPORTACIONES (TON)	EXPORTACIONES (TON.)	C.N.A. (TON.)
1975	253,800.0	-	1,515.0	232,285.0
1976	228,700.0	-	1,390.2	227,309.8
1977	248,800.0	-	8.3	248,791.7
1978	263,300.0	-	2,509.6	260,790.4
1979	258,100.0	-	3,962.2	254,137.8
1980	288,900.0	-	3,773.8	285,126.2
1981	300,658.0	-	2,739.5	297,918.5
1982	242,519.0	-	2,152.7	238,213.6

FUENTE: - Estadística Industrial Mensual. S.P.P.  
 - Dirección General de Aduanas. S.H.C.P.  
 - Instituto Mexicano de Comercio Exterior (IMCE)

CUADRO N° A-19  
CONSUMO NACIONAL APARENTE DE PASTAS ALIMENTICIAS

AÑO	PRODUCCION NACIONAL (Ton)	IMPORTACIONES (Ton)	EXPORTACIONES (Ton)	C.N.A. (ton)
1975	117,588.0	17.1	3,512.3	114,092.8
1976	148,931.0	3.9	3,110.0	145,824.5
1977	123,535.0	25.0	2,642.4	120,917.7
1978	128,932.0	16.1	2,935.5	126,012.7
1979	134,381.0	36.0	3,008.7	131,408.7
1980	135,662.0	49.9	606.6	135,105.3
1981	130,602.0	45.4	388.5	129,258.9
1982	122,113.0	27.8	531.1	121,609.7

FUENTE: - Estadística Industrial Mensual. S.P.P.  
 - Dirección General de Aduana, S.H.C.P.  
 - Instituto Mexicano de Comercio Exterior. (IMCE).

CUADRO N° A-20  
IMPORTADORES DE PASTAS ALIMENTICIAS

RAZON SOCIAL

Import Export Lee, S. A.

Comercial Rye, S. A.

Koldgashi Sheji, S.R.L.

Restaurant Polinesios, S. A. de C. V.

Comercial UH, S.A. de C.V.

Exclusivas Martell, S. A.

Repre Euro Americana, S. A.

Export Sat, S. A.

Automagnate, S. A. de C. V.

Marubeni Mex, S. A. de C. V.

Almacenes Palma, S. A.

Sentor, S. A. de C. V.

Pizza Hut (Distrito) S. A.

CONASUPO

Srfa. de Gobernación

Japan Airlines, G.L.T.D.

INFORMACION GENERAL SOBRE LAS EMPRESAS QUE HAN RECIBIDO ESTIMULOS FISCALES EN EL RUBRO 1.1.1.4

" FABRICACION DE GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS DE CONSUMO BASICO "

Concepto/ nombre de la empresa	Galletera de Puebla, S.A.	Gamesa, S.A.	Productos de Harina, S.A.	Fábrica de Galletas la Moderna, S.A.	Nabisco Famosa, S.A.	Productos de Trigo, S.A.
Actividad	Fabricación de galletas y pastas alimenticias	Fabricación de galletas	Fabricación de galletas y pastas alimenticias	Fabricación de galletas y pastas alimenticias	Fabricación de galletas	Fabricación de galletas y pastas alimenticias
Localización	San Pablo Xochimilcan	Cd. Obregón Sonora	Mérida Yucatán	Toluca, Edo. de México	Celaya, Gto.	Guadalajara, Jalisco
Zona	III-B	II	I-B	III-B	I-B	Resto del país
Capital Social Monto	14'000,000	1000'000,000	20'000,000	60'600,000	80'181,100	— . —
% Nacional	100	100	100	100	51	100
% Extranjero	— . —	— . —	— . —	— . —	49	— . —
<u>Inversión antes de la ampliación</u>						
<u>Maquinaria y equipo Nacional</u>	17'459,874	489'010,000	30'589,538	75'562,000	— . —	— . —
Importada	— . —	— . —	— . —	— . —	— . —	— . —
Edificio e instalaciones	1'406,503	166'228,000	2'000,723	— . —	— . —	— . —
<u>Después de la ampliación</u>						
<u>Maquinaria y Equipo Nacional</u>	— . —	51'750,000	— . —	— . —	46'883,600	— . —
Importada	4'516,000	— . —	4'915,975	1'470,551	153'025,000	— . —
Edificio e instalaciones	— . —	20'185,000	— . —	— . —	141'829,500	— . —

Concepto/ nombre de la empresa	Galletera de Puebla, S.A.	Gamesa, S.A.	Productos de Harina, S.A.	Fábrica de Galletas La Moderna, S.A.	Nabisco Famosa, S.A.	Productos de Trigo, S.A.
<u>Empleos</u>						
<u>Mano de Obra Directa</u>						
Total A	n/d	672	155	326	281	— : —
Nuevos	15	267	20	112	281	— : —
<u>Mano de Obra Indirecta</u>						
Total A	n/d	101	15	20	— : —	— : —
Nuevos	15	41	3	6	— : —	— : —
<u>Producción anual</u>						
<u>Volumen ton.</u>						
A	6,334	23,064	9,277	560	— . —	83,442
B	24,000	18,250	2,391	1,410	14,564	77,191
<u>Valor</u>						
A	49'769,251	346'882,000	132'423,998	7'998,000	— . —	262'512,000
B	18'004,000	274'248,000	34'130,186	20'120,000	371'404,000	1247'211,000
<u>Exportaciones</u>						
Volumen A (ton)	— : —	— : —	876	— : —	— . —	— : —
Volumen B (ton)	— : —	— : —	225	— : —	364	— : —
Valor A	— : —	— . —	12'500,000	— : —	— . —	— : —
Valor B	— : —	— . —	3'211,760	— : —	8'100,000	— : —
Fecha	10-X-78	5-XII-79	24-IV-80	22-IX-80	28-X-80	27-II-81

FUENTE: SEPAFIN. Dirección General de Industria, (Hoy SECOFI-Dirección de la Industria Química y Bienes de Consumo) Subdirección de la Industria de Bienes de Consumo

A) Antes de realizar la inversión y empleo

B) Los que va a generar después de la inversión y empleos

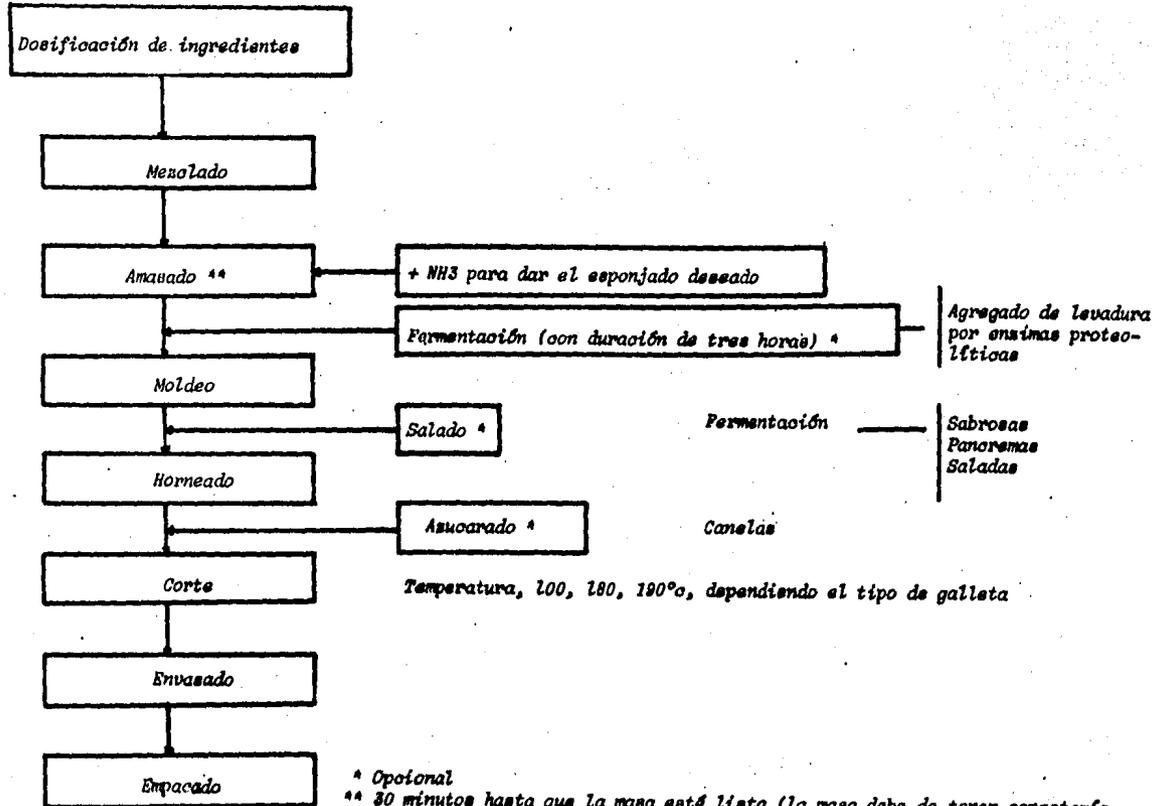
CUADRO N° A-22

PRODUCCION ANUAL POR TURNO Y CAPACIDAD DISPONIBLE  
 PROMEDIO DE VENTAS DE LA INDUSTRIA DE GALLETAS Y PASTAS ENERO-JUNIO DE 1982

ESTADO/EMPRESA	PRODUCCION ANUAL (TON.)	PRODUCCION POR TURNO (8 HORAS) (TON.)	TURNOS NECESARIOS	TURNOS DISPONIBLES PARA PRODUCCION	PRODUCCION MENSUAL (TON.)	DISPONIBILIDAD PARA VENTAS
<b>TOTAL</b>	91,403	172	531	249	7,616.9	119
<b>Baja California</b>	992	2	496	284	82.7	10
Pastas y Galletas Tijuana, S.A.	992	2	496	284	82.7	10
<b>Coahuila</b>	1,570	4	392	388	130.8	3
Galletera Richmond, Hnos, S.A.	1,320	3	440	340	110.0	3
Galletas del Carmen, S. R.L.	250	1	250	530	20.8	0
<b>Distrito Federal</b>	32,576	58	561	219	2,714.6	58
Galletas Trébol, S. A.	60	2	30	750	5	6
Gómez Cuñtara, Hnos.S.A.	4,320	5	864	(84)	360.0	0
Nabisco Famosa, S. A.	7,183	10	718	02	598.5	41
Galletas y Pastas, S.A.	4,808	5	961	181	400.5	6
Lance, S.A.	4,807	7	687	93	400.5	13
Gamesa, S. A.	11,400	29	393	387	950.0	0
<b>Jalisco</b>	8,710	10	250	530	725.8	0
Productos de Trigo, S. A.	8,710	10	250	530	725.8	0
<b>México:</b>	2,500	10	250	530	208.3	0
Fábrica de Galletas La Moderna, S.A.	2,500	10	250	530	208.3	0
<b>Nuevo León</b>	4,000	8	500	280	333.3	16
Fábrica de Galletas y Pastas, S.A.	4,000	8	500	280	333.3	16
<b>Puebla</b>	10,352	14	739	41	862.6	12
Galletera Italiana, S.A.	7,760	7	1,080	300	646.6	9
Galletera de Puebla, S.A.	2,792	7	399	381	232.6	3
<b>Sonora</b>	16,610	12	1,384	(604)	1,384.1	7
Gamesa, S. A.	16,610	12	1,384	604	1,384.1	7
<b>Veracruz</b>	7,400	27	274	506	616.6	2
Industria de Córdoba,S.A.	4,400	15	270	510	366.6	2
Nueva Galletera Veracruzana, S.A.	3,000	12	220	560	250.0	2
<b>Yucatán</b>	6,693	27	248	532	557.7	3
Galletera Palma,S.A.	4,050	14	270	510	337.5	2
Productos de Harina,S.A.	2,643	12	220	560	220.2	1

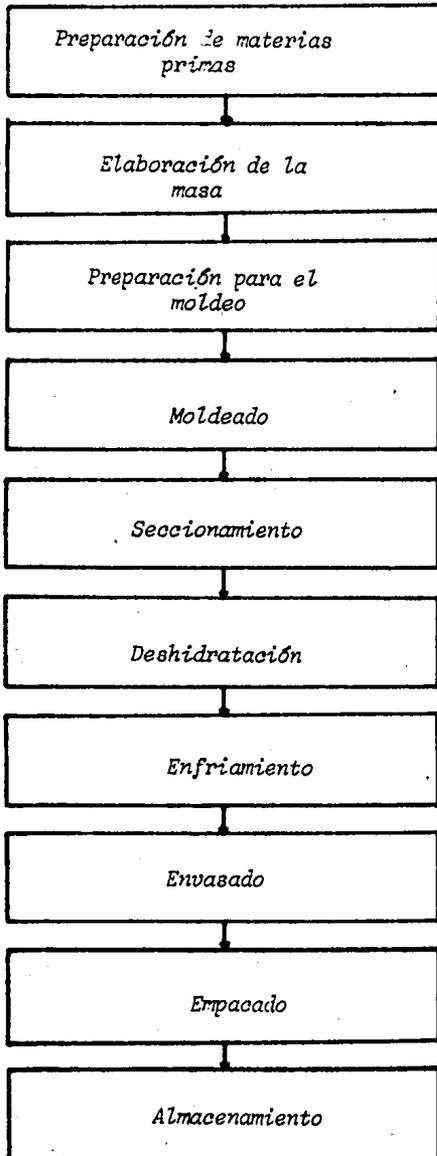
Fuente: Inventario Nacional de Productos Básicos.- Enero-junio 1982.

DIAGRAMA A  
 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION DE GALLETAS



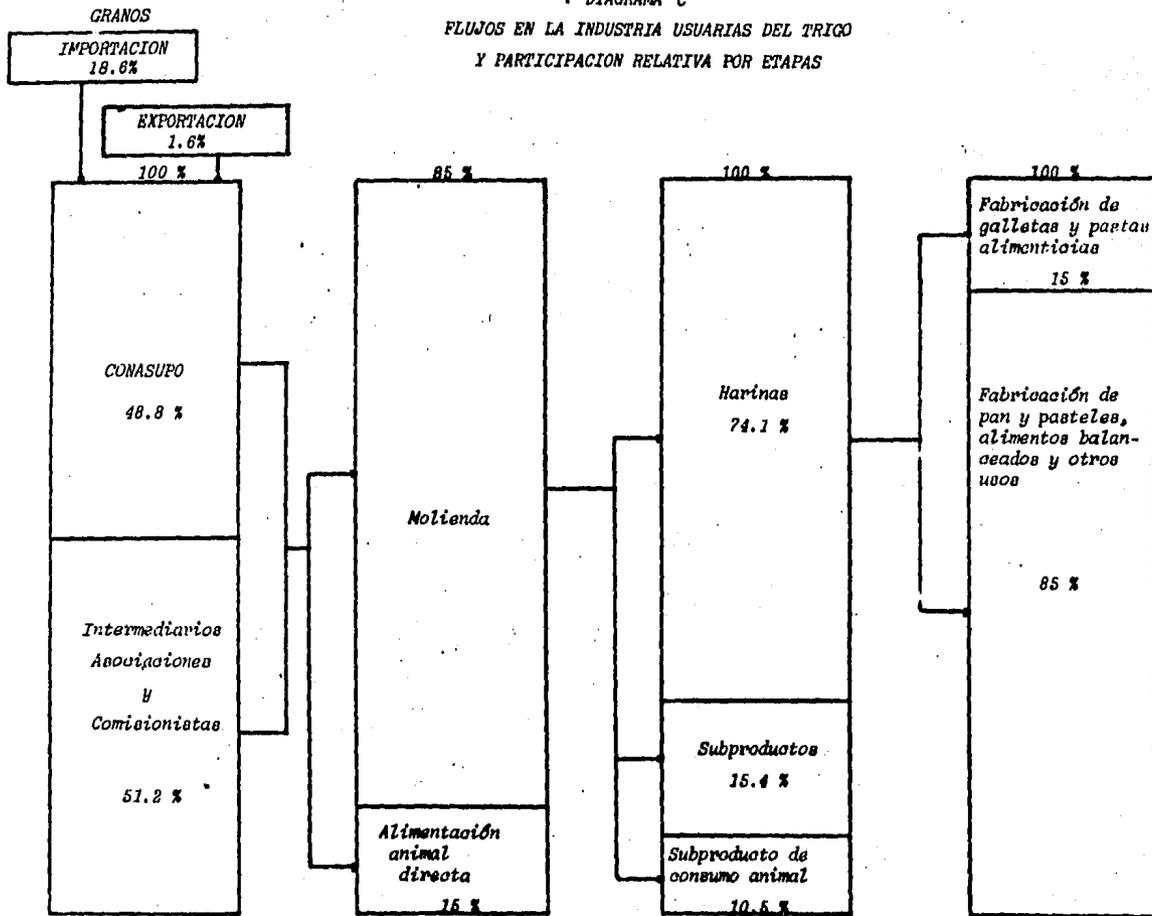
\* Opcional  
 \*\* 30 minutos hasta que la masa esté lista (la masa debe de tener características plásticas)  
 NH3 = Amoníaco

DIAGRAMA B  
DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACION  
DE PASTAS ALIMENTICIAS



. DIAGRAMA C

FLUJOS EN LA INDUSTRIA USUARIAS DEL TRIGO  
Y PARTICIPACION RELATIVA POR ETAPAS



## BIBLIOGRAFIA

- ALIMENTACION, MINIMOS DE BIENESTAR N° 2  
COORDINACION GENERAL DEL PLAN NACIONAL DE ZONAS DEPRIMIDAS Y GRUPOS  
MARGINADOS (COPLAMAR)  
PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA  
MEXICO, D.F. 1979
- "ALGUNOS ASPECTOS EN LA ACCION DE LAS EMPRESAS TRANSNACIONALES EN LOS  
SISTEMAS AGROINDUSTRIALES"  
CEPAL/FA, 1979
- BREVIARIO 1979  
CONSEJO NACIONAL DE POBLACION
- "CARACTERISTICAS DE LA INDUSTRIA MEDIANA Y PEQUEÑA EN MEXICO"  
TOMO I  
FOGAIN, 1979  
MEXICO, D.F.
- "CATALOGO DE NORMAS DE MEXICO"  
CLAVE: F6, F55, F23  
DIRECCION GENERAL DE NORMAS  
SEPAFIN, 1981-1982.
- CENSOS INDUSTRIALES 1970-1975  
DIRECCION GENERAL DE ESTADISTICA  
S.P.P.
- CENTRO DE DOCUMENTACION  
INSTITUTO MEXICANO DE COMERCIO EXTERIOR  
(IMCE) 1981-1982
- "COORDINACION GENERAL DE PROGRAMAS PARA PRODUCTOS BASICOS"  
PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA, 1981
- "CONSEJO COORDINADOR DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"  
CANACINTRA, 1982.

- DIRECTORIO NACIONAL DE CAMARAS INDUSTRIALES  
CONCAMIN, 1981.
- DIRECCION GENERAL DE ECONOMIA AGRICOLA  
S.A.R.H., 1982.
- "EL FIN DE LA AUTOSUFICIENCIA ALIMENTARIA"  
DAVID BARKIN Y PLANCA SUAREZ, MEXICO, D.F.  
EDITORIAL NUEVA IMAGEN  
1982.
- ESTADISTICA DE LA ECONOMIA MEXICANA EN CIFRAS, 1980 Y 1981,  
NAFINSA  
MEXICO, D.F.
- ESTADISTICAS INDUSTRIALES MENSUALES 1975-1982  
DIRECCION GENERAL DE ESTADISTICA  
S.P.P.  
MEXICO, D.F.
- INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICION  
S.S.A., 1982.
- LISTA DE PRECIOS OFICIALES DE GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS  
1982, DIRECCION GENERAL DE PRECIOS  
SECOM.
- "LA INDUSTRIA PEQUEÑA Y MEDIANA EN MEXICO"  
S.H.C.P., NAFINSA, PAI-FOGAIN,  
MEXICO, D.F. 1983.
- "PLAN NACIONAL DE DESARROLLO INDUSTRIAL 1979-1982"  
S.P.P.  
MEXICO, D.F. 1979
- "PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 1983-1988"  
S.P.P.  
MEXICO, D.F. 1983

- SECRETARIA DE COMERCIO  
PRODUCTOS BASICOS, 1981
  
- "SUMARIZACION ANUAL DE LOS PRODUCTOS IMPORTADOS REGULARMENTE  
PROMEDIO ENERO/DICIEMBRE 1982"  
DIRECCION GENERAL DE ADUANAS  
S.H.C.P.
  
- "SERIE DE PRODUCTOS BASICOS 1. ALIMENTOS"  
PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA/S.P.P.  
MEXICO, D.F. 1981