

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO
FACULTAD DE CIENCIAS POLITICAS Y SOCIALES
DIVISION DE ESTUDIOS DE POSGRADO

00464
2e)
5

LA PENETRACION TRANSNACIONAL EN
LA AGRICULTURA Y LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA EN MEXICO.

ELEMENTOS DE INFLUENCIA
Y DAÑOS A LA SALUD.

Voto de:
Bermudez
Contreras
Campaña
Alejandro Castillo

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRIA EN SOCIOLOGIA,

PRESENTA:

GLORIA PIMENTEL CHAGOYA

MEXICO, D. F.

1987

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN



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 esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

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

I N D I C E

	Pag.
Introducción.....	1
Capítulo 1	
La transnacionalización de la agricultura en México.	
1.1. Antecedentes.....	6
1.2. Dependencia y transnacionalización.....	7
1.3. Crisis agroalimentaria.....	8
1.4. Tecnología agroindustrial.....	15
1.5. Uso de sustancias agroquímicas.....	16
Bibliografía.....	19
Capítulo 2	
La Industria Alimentaria en México.	
2.1. Antecedentes.....	21
2.2. Efectos de las empresas transnacionales en la elaboración de alimentos y bebidas.	27
2.3. Políticas del estado mexicano ante las empresas transnacionales.....	31
2.4. El sector público de la industria alimentaria.....	33
Bibliografía.....	38
Capítulo 3	
La publicidad y los alimentos industrializados.	
3.1. Introducción.....	39
3.2. Empresas publicitarias y economía.....	39
3.3. Ideología y publicidad.....	43
3.4. Papel de la marca e imagen del producto..	46

	Pag.
3.5. Efectos específicos de la publicidad en la población.....	47
3.6. Medios de difusión y distribución de los alimentos industrializados.....	51
Bibliografía.....	52

Capítulo 4

Los alimentos industrializados y su repercusión en la salud.

4.1. Panorama nutricional.....	53
4.2. Cambio en los hábitos alimentarios de la población.....	53
4.3. Características de los alimentos industrializados.....	54
4.4. Adulteración, contaminación y aditivos.....	55
4.4.1. Aditivos alimentarios.....	57
4.4.2. Alimentos infantiles.....	63
4.4.3. Carnes y consomés.....	66
4.4.4. Cereales.....	69
4.4.5. Dulces y golosinas.....	69
4.4.6. Frituras.....	72
4.4.7. Refrescos.....	74
Bibliografía.....	77

Capítulo 5

La agroindustria en Ciudad Obregón, Sonora,

Estudio de campo.....	80
Conclusiones	102
Bibliografía general.....	109
Anexos.....	111

I N T R O D U C C I O N

En la presente investigación se intenta demostrar que la sustitución de los alimentos naturales por productos industrializados, está provocando daños a la salud en la población mexicana, principalmente en la de escasos recursos económicos.

Uno de los aspectos fundamentales para el desarrollo socioeconómico de un país es su producción alimentaria. México, país capitalista subdesarrollado como el resto de los países de América Latina, carece de una industria propia que le permita satisfacer las demandas básicas nutricionales de la población. Las empresas transnacionales, aprovechando nuestra dependencia con respecto a los países centrales, imponen condiciones en la producción, distribución y consumo de los alimentos. La mayor penetración de la industria alimentaria extranjera ha incrementado sus ganancias a bajo costo de producción y en menor tiempo.

A partir de los años 60's, la sustitución de alimentos naturales por productos procesados se ha intensificado, agudizando problemas de costo, accesibilidad y racionalización alimentaria en las familias consumidoras. Los daños a la salud difícilmente se evidencian en una etapa temprana, sino que hacen su aparición tardía con enfermedades graves de tipo nutricional, tóxico o degenerativo. Un ejemplo conocido es el de los productos destinados a la alimentación infantil, que se preparan con fórmulas muy costosas en comparación a los alimentos naturales. La industria promueve estos productos con despliegue propagandístico, convenciendo a las amas de casa, de las bondades del producto y sus ventajas sobre la leche materna o productos naturales.

Lo mismo sucede con otros alimentos como vegetales y frutas en conserva, sopas en polvo o enlatadas, productos precocidos como arroz, harina de maíz, alimentos congelados, alimentos "chatarra", etc., que son mucho más costosos que los alimentos naturales y que orillan a las familias de recursos económicos limitados a destinar una cantidad excesiva de dinero para adquirirlos, en deterioro de la calidad de la alimentación básica.

De tal manera que en la actualidad no sólo nos enfrentamos a la carencia de alimentos que siempre ha afectado a la población, sino a una situación de mayor complejidad que se suma a la anterior, la adulteración y manejo lucrativo de los alimentos.

Además este trabajo corrobora que la sustitución de los alimentos naturales por industrializados responde en nuestro país al desarrollo del capitalismo monopolista transnacional y que por tanto, el desplazamiento de la dieta tradicional del mexicano no es consecuencia de una política nacional de control y racionalización alimentaria.

Es en este sentido que surge la inquietud de investigar esta problemática alimentaria. El interés procede del ejercicio personal y cotidiano de la medicina.

El trabajador de la salud que en su generalidad se aísla de la realidad social del país, actúa con un mecanismo 'reflejo' ante los problemas alimentarios de su paciente. Así, el médico combate la desnutrición prescribiendo vitaminas de patente, con un alto costo económico, o indicando a la población de bajos recursos económicos, dietas complicadas o de difícil adquisición.

En este contexto de la práctica médica curativa, surgen interrogantes como:

- ¿ Porqué los propios médicos promueven alimentos infantiles de firmas extranjeras que han sido impugnadas en otros países por su papel contra la Salud Pública ?
- ¿ Porqué ante la penetración escandalosa de los alimentos chatarra, no se ha respondido con medidas estatales que contrarresten el fenómeno ?
- ¿ Porqué la medicina institucional respalda a las ~~transnacionales de alimentos al difundir productos~~ que dañan a la salud ?

Las respuestas sólo pueden proceder del análisis metodológico de la realidad concreta por la que atraviesa nuestro país. En éste sentido se aborda en el primer capítulo, el concepto de división internacional del trabajo agrícola, que permite entender la transnacionalización de la

agricultura en México. Este proceso se manifiesta primordialmente por la ~~intervención de los EEUU en los asuntos del campo mexicano.~~ La crisis agroalimentaria en nuestro país es el resultado de este fenómeno.

El instrumento de la transnacionalización agrícola es la empresa multinacional de alimentos. Incrustada en la economía nacional, determina una industria alimentaria dependiente que sirve a los intereses extranjeros en la obtención de ganancias en detrimento del estado nutricional del pueblo mexicano. Estos aspectos se analizan en el capítulo dos.

Se ha incluido un capítulo para hablar de la publicidad y su papel en la industria alimentaria. Sabemos lo determinante que ha sido su influencia en la deformación de la dieta tradicional mexicana. A través de los medios de comunicación, bombardea a millones de mentes infantiles en su intento por impulsarlas a consumir los alimentos "chatarra".

Para demostrar la hipótesis, el estudio consideró varios niveles de análisis y su coyuntural interacción, como lo son, el nivel biológico, el psicológico y el social.

La esfera biológica se reproduce en la relación sujeto-alimento, de la cual se desarrollan enfermedades que orgánicamente son reconocidas como enfermedades de tipo nutricional. Tales el caso de enfermedades carenciales como la desnutrición crónica o el raquitismo. En este nivel, si descontextualizamos a la enfermedad -como se acostumbra en la corriente biologicista- sólo llegaremos a hacer afirmaciones erróneas sobre las 'causas' y los 'determinantes' del proceso salud-enfermedad. Así, resolvemos esta patología sólo a nivel individual y transitoriamente, al agregar el nutri-
mento específico que hace falta a ese organismo enfermo.

En el nivel psicológico, el individuo es el objeto de análisis al igual que en el nivel biológico. La diferencia estriba en que se analizan en el primero, los determinantes de comportamiento en la familia o entre los individuos ante formas de consumo y alimentación. Con éste enfoque, sin un contexto social, podemos hacer afirmaciones imprecisas y por ejemplo, hallar 'culpables' de la desnutrición a las ~~amas de casa que no saben preparar~~ higiénicamente los alimentos de sus hijos.

Para el caso de esta investigación, vemos la aplicación de la psicología y el psicoanálisis en el terreno de la publicidad de alimentos.

Por último, en la esfera sociológica, se rescata el contexto histó-

rico y de estructura social, partiendo que para entender los problemas nutricionales, no basta el análisis biológico y psicológico en sí mismos. Hay que comprender que es la producción como categoría económica la que define las características en la esfera del consumo de alimentos y su repercusión en la salud.

Sólo el análisis histórico y materialista que contemple procesos como la transnacionalización de la agricultura y el papel de las empresas extranjeras de alimentos, podrá proporcionar alternativas estructurales y de orden inmediato que solucionen la situación nutricional crítica por la que atraviesa la mayoría de nuestra población. En este objetivo están comprometidos no sólo los estudiosos de las ciencias sociales, sino también los que trabajamos en el área de la salud.

Las variables que se manejan en la investigación son por una parte, la sustitución de alimentos naturales por productos industrializados y por otra, los daños a la salud en población de escasos recursos económicos.

En torno a estas variables, se derivan variables dependientes como: producción y dependencia alimentaria, capitalismo monopolista, división internacional del trabajo agrícola, crisis agroalimentaria, patrón de consumo, papel de la publicidad, psicología social y de masas, y por último, patología y desnutrición.

La investigación abarcó de la década de los 60's a la fecha, contemplando a la población de la república mexicana.

Se recurrió a investigación documental y estadística de centros de estudios agropecuarios y de consumo como la SARH, UNAM, Instituto Nacional de la Nutrición, UACH y el Instituto Nacional del Consumidor.

Para corroborar algunos aspectos de la teoría, se hizo una visita a Cd. Obregón, Sonora y en particular, a la comunidad yaqui de Pótam.

Se eligió esta zona, porque es representativa del desarrollo agro industrial en México, donde la Coalición de Ejidos del Valle del Yaqui y del Mayo juegan un papel destacado.

El proceso de la agroindustria en Sonora es clave por dos razones: la primera porque se da una combinación de trabajo grupal como lo es el ejido colectivo con la aplicación de tecnología al campo y segundo, porque un desarrollo agrícola con éstas características, si se diera en un marco de desarrollo económico independiente, podría constituir la alternativa modelo que impulsara la autosuficiencia alimentaria.

En Sonora el desarrollo capitalista permite que se generen contras

tes entre el nivel de vida y alimentación de la burguesía y el ejidatario organizado, al lado del jornalero, el ejidatario individual o el pueblo yaqui. Este último con bajos niveles de subsistencia y adoptando patrones de consumo transnacional.

Para la visita a Cd. Obregón, Sonora, se hicieron lecturas previas de la región, que son referidas al final del trabajo.

Las actividades programadas en la visita se pueden resumir en algunas entrevistas a dirigentes de la ARIC "Maximino López", a representantes de la Coalición de Ejidos Colectivos del Valle del Yaqui y del Mayo, visita a la mezcladora y planta amoniaca de la ARIC '19 de septiembre', al rastro TIF y al pueblo yaqui de Pótam.

Por limitaciones de tiempo y recursos materiales, este estudio de campo no es una investigación propiamente de nutrición ni estadísticamente convalidada. Se trata más bien de testimonios y observación directa. Por lo mismo, puede servir de orientación para investigaciones más específicas.

En el proceso de documentación llamó la atención que los trabajos de tipo médico-social en el renglón de alimentos industrializados son escasos. La agudización de los problemas alimentarios en nuestro país en algunos años, motivará a considerar con mayor detenimiento esta problemática.

En el terreno de la práctica socialista deberá establecerse un mayor compromiso político y social del intelectual orgánico hacia las organizaciones de masas que pugnan por mejorar su nivel alimentario y de vida.

CAPITULO 1

LA TRANSNACIONALIZACION DE LA AGRICULTURA EN MEXICO

ANTECEDENTES.-

Con la agudización de la crisis agraria en Europa a partir de la primera y segunda guerra mundial, Estados Unidos se convierte en el mayor exportador de trigo a Inglaterra, con precios por debajo de los -- existentes en los países europeos, agravando así la situación de los -- productores de este cereal en los países del continente. Desde enton-- ces EEUU es el principal exportador de trigo y posteriormente de diver-- sos cereales básicos. A su vez; se constituyen compañías comercializa-- doras de granos, iniciándose así el proceso de expansión y transnacio-- nalización. /1

En las últimas décadas, sobre todo a partir de los años 60's la penetración del capital extranjero ha incidido con notable intensidad en la agricultura mexicana. Sin embargo, las peculiaridades del país -- han determinado en forma importante medidas novedosas y heterodoxas de penetración multinacional. Estas peculiaridades se deben fundamentalmen-- te a las huellas de tipo agrarista que dejó la revolución de 1910, como fue la transformación radical de la estructura de la propiedad y el la-- tifundio. /2

A finales de los años 60's surgió la llamada 'revolución verde' que significaba la tecnificación de la producción agrícola mediante el uso de insumos químicos y biológicos, genéticos modernos y la transfor-- mación de las técnicas de cultivo y manejo del ganado. La 'revolución-- verde' se introduce gracias a que ciertas firmas proporcionan insumos -- para la expansión agrícola bajo distintas formas de subordinación. Las innovaciones tecnológicas se orientan a los mercados de altos ingresos y a la exportación. /3

1.2. DEPENDENCIA Y TRANSNACIONALIZACION.

La inserción de México en el sistema imperialista mundial determina que esté sujeto no sólo a las desproporciones y las contradicciones inmanentes del régimen capitalista sino sobre todo, al inestable funcionamiento de la economía internacional, a las sacudidas de la acumulación capitalista a escala mundial, cuya incidencia en la determinación de la estructura de división internacional del trabajo y en la fluctuación de los precios en el mercado internacional resulta decisiva.

En este contexto, el capital se traslada a aquellos países -- donde puede incrementar sus ganancias. Esto ha generado en los últimos siglos una relativa especialización en la producción o división internacional del trabajo, que en el caso de la agricultura ha hecho que los países subdesarrollados, de ser exportadores de cereales, en la actualidad se hallan convertido en importadores de cereales y alimentos básicos, exportando a cambio materias primas, oleaginosas, forrajes y ganado a los países del capitalismo desarrollado. /4

Ahora bien, son las potencias imperialistas quienes imponen la pauta de este proceso, reduciendo a países como México a una dependencia cada vez más creciente. Tal fué el caso de la conversión de México a país petrolero, al que se explotó sin medida sus recursos naturales para cubrir las necesidades de EEUU, ésto en lugar de disminuir la crisis nacional, agudizó las contradicciones sociales; ahora la deuda externa es de más de 90,000 millones de dólares.

Las contradicciones críticas del momento, además renuevan la ola de importación de capitales del exterior, ante la creciente imposibilidad de considerable número de empresas nacionales, por soportar el peso de la crisis y lo que ella arrastra. El notable encarecimiento de las materias primas no producidas en el país ha provocado el quiebre de un gran número de establecimientos, lo cual acrecienta el poderío

del capital monopólico, acelerándose el proceso de transnacionalización de la economía en general y la agricultura en particular.

Entendemos como transnacionalización de la agricultura a la creciente actividad y control de las empresas alimentarias sobre las actividades ya sea productivas, comerciales y de distribución de los productos de origen agropecuario de una país extranjero. Sin embargo, también debe considerarse el control, dominio y monopolización de implementos e insumos agrícolas.

En el caso de México, han sido las transnacionales norteamericanas las que dominan casi absolutamente el mercado nacional. La creciente dependencia de muchos países respecto a los alimentos provenientes de EEUU ha creado condiciones favorables para que éstos sean utilizados como instrumentos de presión. Este 'food power' es utilizado para obligar a los países del Tercer Mundo a que orienten su producción según el esquema internacional de Ventajas Comparativas y para imponer su modelo nutricional.

" La utilización de los alimentos como arma política se manifiesta con la capacidad que tienen los países desarrollados de decidir qué hacer con sus excedentes, en el control de la tecnología para producir alimentos, en el control de los mercados internacionales, en la manipulación de las líneas de crédito, llegando a veces hasta la intervención en los asuntos internos del país afectado". /5

1.3. CRISIS AGROALIMENTARIA.-

En tres períodos se puede dividir a la agricultura mexicana según Fernando Rello /6, a partir del último siglo. De 1930 a 1946 con una tasa de natalidad del 2.2% y una producción agrícola de 3.3% anual.

De 1946 a 1966 con una tasa de natalidad de 3.2% y una producción agrícola de 7.1%. A este segundo período se le denomina época del milagro agrícola mexicano, ya que el Estado Mexicano impulsó el desarrollo agrícola con la 'modernización del campo'. Se incrementa la producción con la creación de zonas especiales de riego y con la aplicación de tecnología para industrializar el campo.

Tal estrategia dió como resultado que los precios de los alimentos se mantuvieran bajos en las ciudades, eliminando a su vez, la importación de cereales y aumentando la exportación de productos primarios.

Una modernización agrícola con estas características permitió la autosuficiencia alimentaria a corto plazo, pero la no integración a esta estrategia de la agricultura tradicional y en ésta, a los grupos mayoritarios de ejidatarios y jornaleros. Esta situación dió como consecuencia un aqotamiento en los resultados de la 'modernización'.

Existía desde 1940 una concentración de capital en el sector -- privado combinada con una distribución desigual de la tierra, haciendo inevitable que este sector recibiera los mayores beneficios de la modernización del campo mexicano. A fines de los años 50's se satisfacía la demanda de artículos alimenticios sobre la base de importación mínima de productos agrícolas. Estos constituían el 13.9% de todas las importaciones en 1945, el 8.8% en 1959 y el 3.7% en 1955, permitiendo aprovechar excedentes monetarios para comprar maquinaria y transporte al extranjero. Los productos agrícolas contribuyeron casi con la mitad de todos los ingresos comerciales del país entre 1950 y 1960.

Mientras que la productividad agrícola fué suficientemente grande, combinada con creciente endeudamiento externo, el gobierno no consideró necesario abordar los problemas de las zonas rurales, ni cuestionarse el costo de su política de desarrollo industrial. Pero en la segunda mitad de los años 60's que corresponde al tercer período de la agricultura mexicana, hay una tasa de natalidad del 3.4% con descenso de la producción agrícola al 2%, poniendo en peligro el crecimiento industrial urbano.

En 1970 los precios de los alimentos empezaron a subir, este fué el primer indicio de una crisis agroalimentaria que pronto se hizo manifiesta en los costos rápidamente ascendentes de las subsistencias y las importaciones crecientes de cereales básicos. /7

La aparición de la crisis alimentaria es así, el resultado de una determinada organización social de acuerdo a la cual se producen y distribuyen los alimentos de acuerdo a un modelo alimentario transnacional.

Actualmente la agroindustria ha intensificado la concentración de la tenencia de la tierra.

"Este proceso es violento. No implica solo la compra legal o la ocupación de la tierra, sino el violento desplazamiento de los campesinos o comunidades indígenas. Esto se hace en nombre del desarrollo agrícola y la modernización". /8

Así, en la década de los 80's la tenencia de la tierra presenta las siguientes características: pocos propietarios con grandes explotaciones y con aguas de riego, numerosas y pequeñas explotaciones, un pequeño número de propietarios con explotaciones de tamaño mediano y una gran cantidad de trabajadores o campesinos/jornaleros sin tierra. /9

A este proceso de concentración transnacional de la tierra se añade como un fenómeno más de la crisis alimentaria, la sustitución de cultivos.

Como los productos agrícolas de exportación tradicionales o nuevos como ganado y carne, flores y semillas oleaginosas desempeñan un papel muy importante en la economía de los países del tercer mundo, - en todos ellos, las mejores tierras y todos los recursos que contribuyan a aumentar la productividad, se destinan a este tipo de producción. Más de la mitad de la tierra de riego se destina a la producción de alimentos industrializados que después de aumentarles varias veces el precio, se venden a las clases con mayor capacidad de compra. Los alimentos básicos para el pueblo como el maíz y el frijol, al ser menos rentables, se cultivan en las montañas o en tierra de baja calidad.

Tal situación obliga a importar cereales, conduciendo ésto a una dependencia mayor del exterior para el suministro de bienes esenciales.

Por ejemplo, el maíz, después de un largo período de autosuficiencia y aún de exportación, actualmente lo importamos en un coeficiente del 25%. La misma cifra se aplica para el trigo, oleaginosas y el sorgo *

* En el caso de la leche se pueden precisar algunos aspectos: En México la leche se produce con alta tecnificación que incide en su precio final al consumidor. La leche desde hace 40 años es un alimento exclusivo de los grupos sociales de mayor poder adquisitivo. Las empresas Nestlé y Carnation iniciaron en la década de los 30's sus actividades en el mercado nacional. Absorben la materia prima local y además importan leche para procesarla. Este fenómeno provoca escasez del producto natural y su consecuente aumento de costo. En el área rural por ésta razón, el campesino ya no consume la poca leche que produce, prefiriendo venderla y con el dinero obtenido, comprar otros productos básicos. También la escasez del producto natural obliga al consumidor a comprar leche industrializada.

En 1983 se importaron más de 9 millones de toneladas de alimentos a un costo aproximado de 1500 millones de dólares.

El capital extranjero puede ser transferido de la producción de un cultivo básico a otro de acuerdo con las ganancias esperadas. Se puede transferir de alimentos para el consumo humano a alimentos para animales, o utilizar siembras de cereales para obtener forrajes. El uso de los recursos locales al cultivo de productos alimenticios que son procesados para obtener alcohol (alcoholes) para equipo motorizado. /10

La FAO estima que para América Latina, el volumen adicional de los principales productos agrícolas a procesar por la industria deberá aumentar en promedio un 70% entre 1981 y el año 2,000. Este porcentaje es superior a las tasas previstas de crecimiento promedio de la agricultura. Para América Latina, en ese período, éstas deberán alcanzar 60% para el trigo, 64% para el arroz, 46% para los cereales secundarios y más del 100% para oleaginosas, frutas y legumbres. /11

Las transnacionales han ido incrementando su importancia en la producción de carne, logrando una participación del 15% en la matanza de ganado y de preparación, conservación y empaquetado de carnes. Esta participación se asocia con la relevancia creciente que ha adquirido la ganadería, lo cual también en parte explicase por las necesidades de importación de este alimento por parte de los EEUU. Basta decir que no por casualidad - el Banco Mundial aprobó prestar 500 millones de dólares para la producción ganadera en México de 1969 a 1981. Además esta cantidad representa aproximadamente el 25% del total de préstamo aprobado para el sector agrícola del país. /12

El fenómeno de ganaderización está vinculado al desplazamiento de cultivos básicos de consumo humano, por granos de consumo animal. Mientras que la superficie cosechada por consumo animal creció a un ritmo anual del 13.1% durante el período que va de 1958 a 1980, la superficie cosechada para granos de consumo humano creció únicamente 0.9% en promedio anual, considerando el lapso de 1940-1980 y un crecimiento nulo si comprendemos el período de 1960-1980. /13

El impulso en la producción y consumo de proteínas de origen animal en un capitalismo monopólico beneficia primordialmente a la población de más altos ingresos. La ganadería es la que mayor apoyo ha recibido y constituye el 70% de la producción animal entre 1970-1980, ocupando un 40% de la superficie total del país. El sistema de producción es de ganadería extensiva. /14

Está en crisis la industria lechera, ya que al ser un producto perecedero con precio controlado oficialmente, no deja fuertes dividendos, por eso los industriales prefieren dirigir su actividad a los derivados lácteos. Este subsistema productivo está apoyado en empresas transnacionales como la Nestlé, Holstein y Carnation, quedando una empresa estatal como LICONSA que pretende garantizar la leche a la niñez de bajos recursos.

La producción de porcinos y aves, incluyendo el huevo, constituyen una tercera parte del total de la industria animal. Se consideran junto con la leche, sistemas de ganadería intensiva (por confinamiento) donde se les surte de alimentos preparados que se obtienen de la producción agrícola. Del ganado ovino y caprino, su producción es extensiva y marginal; su demanda es muchas veces manejada por productores campesinos, a diferencia de la vacuna y lechera que se encuentra en manos de capitalistas.

Existen tres zonas ganaderas vacunas en el país: el norte árido y semiárido constituye la región tradicionalmente ganadera, en tanto que Chihuahua, Sonora y Coahuila son los principales estados dedicados a la actividad pecuaria. Su cercanía con la frontera los ha convertido en los principales exportadores de becerros, proporcionando entre el 60 y el 80% de las exportaciones totales del país.

El trópico húmedo y seco es la región que durante los últimos treinta años ha recibido mayor impulso para la producción de ganado vacuno. Las huastecas, el centro y el sur de Veracruz, Chiapas, Tabasco y la península de Yucatán forman la región que mantiene los índices de crecimiento

to más altos del país pero también de deforestación selvática y crónicos conflictos sociales por el despojo de tierras a comunidades campesinas. Por la riqueza de sus suelos presentan un avance fundamental para la producción ganadera, pues tienen gran potencialidad forrajera.

El trópico cuenta con el 53% del total de animales de engorda del país y puesto que en él "se han desarrollado técnicas ganaderas como la inseminación, la introducción de pastos, etc., las mejoras genéticas han sido cuantiosas: cruza tipo cebú criollo o cebú suizo constituyen hatos dedicados a la producción y venta de pies de cría con alto nivel genético." /15

Por último, la región templada del centro, constituida por el Valle de México y el Bajío, es la zona que por tradición se dedica a la agricultura así que en ella la actividad ganadera es marginal. Jalisco y Michoacán son los únicos productores de carne, pero la importancia de esta región radica en que dispone de las principales cuencas lecheras del país en los estados de Puebla, Querétaro y los Altos de Jalisco.

En conclusión, la ganaderización en la agroindustria alimentaria es básicamente extensiva, de bajo nivel tecnológico y con dependencia hacia el capital extranjero.

1.4. TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL.

Las empresas transnacionales controlan la tecnología en el campo mexicano, infuyendo en las patentes, en el diseño de los procesos de producción, en el abastecimiento de maquinaria, refacciones y materias primas semielaboradas. Este fenómeno es una expresión de la división internacional del trabajo, que ubica a nuestro país en dependencia con los países centrales. Ellos dominan los sectores estratégicos de la producción de bienes de capital y la alta tecnología, mientras que los países periféricos desarrollan procesos de modernización agrícola y de industrialización principalmente en sectores ligados a la producción de bienes de consumo y secundariamente en ciertas ramas de maquinaria y equipo. Aunque estos procesos también dependen de insumos, diseños y tecnología extranjera.

En México no existe una industria nacional de bienes de producción para la industria y la agricultura, ya que existe una industria sustitutiva de bienes de consumo duradero. Esta situación provoca que el sector de bienes de consumo, para reproducirse en escala ampliada y convertir una parte de los fondos acumulados en capital fijo, deba recurrir al abastecimiento externo de maquinaria y tecnología. /16

Por otra parte, los patrones tecnológicos internacionalizados utilizan técnicas en la mayoría de las veces caras y sofisticadas, acentuando con esto la concentración del control de la producción. Globalmente se deforma el proceso productivo, afectando además los niveles de empleo de la población rural. Se lesiona también la balanza de pagos ya que el aparato industrial exige constantes importaciones de maquinaria y otros productos.

En el área de investigación agrícola existe una subordinación relativa a los proyectos y planes que las multinacionales elaboran para el campo mexicano. Y aunque existen líneas propias de investigación en los centros educativos del país muchas de las veces tienen que autolimi-

o adaptarse a los intereses de los grandes consorcios capitalistas.

Las multinacionales de alimentos tienen laboratorios en los países periféricos que se limitan al control de calidad del producto o a ciertas adaptaciones del alimento ya existente al gusto local. La investigación fundamental se realiza en los países desarrollados bajo control directo de la casa matriz, reservándose esta el derecho de difundir el conocimiento adquirido. La investigación se concentra en cerca de quince firmas quienes transfieren su tecnología y tienen contratos que contienen cláusulas restrictivas. /17

Otro aspecto a considerar se refiere al uso inadecuado de nuestros recursos tanto humanos como materiales, que se provoca con la tecnificación del campo mexicano. Se desperdician los recursos naturales y en especial las reservas hídricas del subsuelo, los insumos agrícolas manufacturados al no utilizarse con racionalidad, se pierden las utilidades generadas por el rápido cambio tecnológico que van a parar a consumo ostentoso e inversiones especulativas en lugar de aplicarse a la creación de fuentes de trabajo y por último, se desaprovecha el talento humano de miles de trabajadores sin tierra que van siendo sustituidos por la mecanización gradual de la agricultura mexicana. /18

1.5. USO DE SUSTANCIAS AGROQUIMICAS.-

Una de las consecuencias de la "revolución verde" fué el espectacular aumento en el uso de fertilizantes en México. En 1950 se consumieron a nivel nacional 11,700 toneladas de nitrógeno, fósforo y potasio. Para 1960 la cifra ascendía a 168,700 toneladas y en 1970 fué de 544,400 toneladas.

La venta indiscriminada de fertilizantes sin el apoyo en el análisis del suelo para determinar la fórmula y la cantidad adecuadas, sigue siendo un problema cotidiano.

Los ejidatarios y pequeños propietarios de las regiones de cultivos comerciales son los que menos orientación reciben acerca del debido

empleo de los productos nuevos. Su acceso a la ayuda técnica se restringe a consejos esporádicos o "recetas" escritas en formularios por parte de los inspectores que envían los bancos oficiales, muchas de las veces con insuficiente conocimiento o experiencia para entender la nueva tecnología. Los ejidatarios yaquis en el estudio de campo, nos mostraron "recetas" del BANRURAL con fórmulas de fertilizantes aumentadas en cantidad y que dañan la tierra. Esta medida permite al funcionario vender mayor cantidad de fertilizantes.

Por ejemplo, el uso de una sustancia como el sulfato de amonio en un suelo ácido, sin aplicación de cal, puede bajar drásticamente la fertilidad aún cuando inicialmente produzca mayores rendimientos. El uso excesivo de fertilizantes provoca contaminación de aguas superficiales y representa desperdicio de capital para el campesino. Esto es más evidente en regiones del sur donde el campesino tiene menor nivel de preparación escolar para enfrentarse al racional manejo de estas sustancias. De tal manera, los casos de abusos de pesticidas y herbicidas llegan a ser catastróficos.

En México se permite usar sustancias que están prohibidas en el país donde son elaboradas y es común la venta de sustancias sin la literatura explicativa que debe acompañarlas.

No hay estadísticas fidedignas sobre la incidencia de intoxicación, pero muchos médicos que trabajan en las zonas rurales se preocupan por lo que parece ser un problema de Salud Pública.

En numerosas investigaciones se han detectado la presencia de sustancias agroquímicas tóxicas en los alimentos que se venden en la población. /19

Tenemos el caso de las sustancias 'organocloradas' que son capaces de persistir en el medio ambiente durante muchos años, representando un peligro serio de contaminación en los alimentos. Sus efectos pueden ser cancerígenos.*

La industria de los insecticidas nació en México a fines de los 40's

* En el ciclo verano, de mayo a sept. de 1974 se registraron en la comarca la gunera 874 casos de intoxicación por plaquicidas para hombres mayores de 15 años que son los que manejan los plaquicidas de 1352 por 100 mil habitantes hombres mayores de 15 años.

al fundarse unas cuantas plantas para mezclar ingredientes importados, y se fué diversificando a mediados de los 50's en que súbitos aumentos en la demanda impulsaron la creación de fábricas nacionales.

El uso exclusivo y sistemático de insecticidas obliga a incrementar las dosis, creando sustancias activas del plaguicida cada vez con mayor frecuencia. Actualmente la duración media del plaguicida no es mayor de cuatro años.

En Europa se intentó una legislación en contra del uso de sustancias químicas en la agricultura pero se enfrentó a la oposición de las transnacionales. Está claro que no se trata de desvirtuar el valor de los productos químicos, sino de racionalizar su uso.

Los estrógenos esteroidicos o naturales administrados a las vacas de cría para tratar algunas enfermedades, se usan con el desconocimiento de los efectos que provoca su presencia en los alimentos que consume el hombre. Existió un proyecto de ley que tenía como objeto prohibir el uso de estrógenos en medicina veterinaria en el año de 1974, pero se abandonó ante fuertes intereses económicos de casi 200 laboratorios médicos. /20 **

* * El uso de fertilizantes químicos destruye los quelites, malvas y quintoniles que han sido parte de la dieta tradicional mexicana.

REFERENCIAS DEL CAPITULO 1

1. MONTANEZ, Carlos, et al. Las negociaciones del hambre. CEESTEM. Ed. Nueva Imagen, México, 1983. p. 18
2. ECHEVERRIA, Rodolfo, Z. Crisis alimentaria y políticas alternativas en América Latina. Economía y desarrollo rural en América Latina. p. 172-173
3. PORTILLA, Belfor, et al. Alimentos, dependencia o desarrollo nacional. CEESTEM. Ed. Nueva Imagen. México, p. 21-26
4. FEDER, E. La maquinaria agroindustrial. Economía y desarrollo rural en América Latina. p. 124-126
5. RAMIREZ, Hdez, J., et al. La crisis de alimentos en México. Ed. INN-CONACYT-PRONAL, México, 1975
6. RELLO, Fdo. La crisis agroalimentaria. México ante la crisis. Ed. Siglo XXI, México, 1985, pp. 221-224
7. GARREAU, Gerard. El negocio de los alimentos: las multinacionales de la desnutrición. Ed. Nueva Imagen, México, 1980, pp. 66-71
8. FEDER, E., op. cit.
9. PORTILLA, B., op. cit.
10. RAMIREZ, Hdz. J., op. cit.
11. ECHEVERRIA... p. 170
12. MONTES DE OCA, Rosa, E. Las empresas transnacionales en la industria alimentaria mexicana. Transnacionales, agricultura y alimentación. Ed. Nueva Imagen, p. 108
13. LICHTENZTEJN, Samuel y Baer. Mónica. El Banco Mundial. Ed. CIDE
14. REIG, Nicolás. El sistema ganadero industrial, su estructura y desarrollo. 1960-80. El desarrollo agroindustrial y la ganadería en México. SARH, No. 8, 1982

15. GRANILLO, Vásquez, S. La ganadería-hoy. Retos y contradicciones. Rev. Información científica y Tecnológica. CONACYT, mayo 1985, Vol. 7, No. 104, pp. 17-19
 16. CALDERON, Salazr, J.A. Agricultura, agroindustria y dependencia. Ensayos sobre cuestiones agrarias. Ed. Terra Nova, Méx, 1985, p. 100
 17. ECHEVERRIA, Rodolfo, Z., op. cit.
 18. HEWITH de C., Cinthya. La modernización de la agricultura mexicana (1940-70). Ed. Siglo XXI, Méx, 1978, pp. 99-110
 19. OMS. Evaluación toxicológica de los aditivos alimentarios y los residuos de plaguicidas. Crónica de la OMS, 27-2 (47-52), 1973 .
 20. GARREAU, G., op. cit.
-

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN MEXICO.-2.1. Antecedentes.-

Transcurrió el año de 1929 cuando empresas de EEUU tenían ya inversiones en 35 industrias alimentarias de Europa y 51 de Canadá. Pero fué a partir de los años 50's cuando se presentó un incremento acelerado los índices de crecimiento anual en el exterior arrojaron valores -- del 8% en el período de 1929-1950, el 11% para 1950-1963 y 24% durante 1963-1975. /1

En las transnacionales alimentarias predominan las firmas americanas pues cuentan con 197 de un total de 229 establecimientos, lo que equivale al 86% del total.

La agroindustria alimentaria se localiza en las ramas más dinámicas y en las más concentradas. Rosa Elena Montes De Oca observa que en 16 de las 27 clases industriales con participación transnacional, hay un grado de transnacionalización de más del 25% de la P.B.T., mientras que en las 11 restantes este grado es del 15% aproximadamente, "para el conjunto de la industria alimentaria, el grado de participación de las empresas transnacionales en la P.B.T. es alrededor del 25% en 1975.

/2

En la actualidad la industria de alimentos ocupa el 4o. lugar entre los 20 principales grupos de industrias en términos de promedio de concentración. Los cien primeros grupos alimentarios representan cerca de la mitad de la producción mundial con una cifra global de operaciones de 145 mil millones de dólares. El promedio de ventas de las cuatro firmas principales de alimentos aumentó de 47% en 1958 a 52% en 1972.

La concentración es alta en productos como granos molidos, productos de panadería, dulces, refrescos y cigarrillos. Una muestra realizada sobre las 36 mayores empresas procesadoras de alimentos, indicó en 1971

que cerca del 17% del total de activos estaban en el exterior y el 21% de los ingresos de las grandes corporaciones foráneas: /3

Unilever es la firma que se ubica en los primeros puestos de las firmas industriales con 14 mil millones de dólares en su monto de operaciones.

Nestlé Alimentana S.A. ocupa el segundo lugar ya que el 95% de su producción la concreta en el extranjero donde tiene 299 fábricas, 99 de ellas en 30 países subdesarrollados. El 'grupo de los cien' está dominado por EEUU, 48 firmas realizan casi las dos terceras partes de la cifra total de operaciones, seguidas por el Reino Unido con 23 firmas. La mayoría de las empresas están diversificadas, es decir, que tienen actividades por encima o que avalan al sector agroalimentario o incluso están fuera de él.

Nestlé se ha desarrollado de tal manera que es posible hacer una comida completa con sus productos. A continuación presentamos una lista de las empresas europeas que pertenecen al consorcio Nestlé.

- Guigoz, Alete, Pelargon, Lactogen, Eledon, NAN
- Cerelac, Nesbrum, Babex, Nidina, Nativa, Beba, Nestogen, Prodieton.
- Nescafé, Nescore, Doro, Diamante, Café Bourbon.
- Karo, Incarom, Franck aroma, Milo, Nestea, -- Blaue Quellen, Vittel.
- Nestlé, Peter Cailler, Kohler, Sarotti, Disch.
- Maggi, Crosse and Blackwell, Thomy and Franck.
- Libby's, Findus, Frisco, Chef Gifhorn, Le Parfait, Stowffers, Jopà, Gervais.

Fuente: Grupo del Tercer Mundo. Las multinacionales de la alimentación contra los bebés. Ed. Nva. Imagen. Méx., 1982, p. 36

En 1947 Nestlé incorpora a la empresa Maggi de Suiza y en 1971 se fusiona con Ursina Franck. Adquirió la Stouffe Corp. que le aportó una importante cadena de hoteles y la participación en L' Oreal representada la primera diversificación importante fuera del sector alimentario.

La implantación de capitales extranjeros se extendió al conjunto de los sectores: controlan 15% del capital a nivel mundial de las industrias del matadero, conservas de carne y salazón, 62% de los alimentos-

para ganado con Sanders, 35-40% en chocolatería y confitería, 22% en cervecería, 60% para café, té y achicoria; para sopas, caldos y alimentos congelados tenemos a Nestlé, Lieber, Unilever, Corn-products, etc.

Para biscochería está la Nabisco, General Mills, General Biscuits y Pillsbury Mills. En platos cocidos y condimentados tenemos a Gervais Danone y BSN, en cuerpos grasos a Unilever, Lesieur, etc. /4

En México la industria alimentaria se conforma por el sector público, el sector privado nacional y transnacional, y el sector social formado por cooperativas u otras formas de organización civil.

El sector público tiene como función el cubrir deficiencias en la oferta de alimentos por la falta de inversiones de otros sectores y para satisfacer necesidades de carácter social.

Como resultado de sus intervenciones ha sido posible la regulación de los mercados, cuando las acciones de carácter normativo resultan insuficientes. Participa principalmente en actividades de transformación que además disminuyen costos a la industria básica de las empresas privadas.

La industria alimentaria en México es clasificada por el sector público desde el punto de vista tecnológico, en base al origen de la materia prima y a su grado de procesamiento.

El cuadro siguiente desglosa los elementos de esta clasificación. Por sectores incluye al sector agrícola, el sector pecuario, el sector pesquero y los diversos. En cada uno de los sectores se manejan diversas clases de materias primas que serán procesadas a nivel de la industria básica o en la industria complementaria.

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA *

	CLASE DE MATERIA	INDUSTRIA BASICA	INDUSTRIA COMPLEMENT
AGRICOLA	granos, semillas y frutos oleaginosas	Molino de trigo Molino de maíz Molinos de oleaginosas Beneficios de arroz Plantas de alimentos Ba- lanceados Fábricas de aceites, gra- sas y margarina Fábricas de cereales y a- toles Fábricas de glucosa y al- midones Elaboración de alimentos a base de soya.	Panaderías Galleteras Pastas para sopa Molinos de nixtamal Tortillerías.
	Café y cacao	Beneficio Tostado Molienda Café soluble	Dulcerías Chocolate en polvo
	Raíces feculan- tes	Féculas	
	Caña de azúcar- y remolacha	Ingenios azucareros	Dulcerías Elab. de alimentos varios.
	Frutas, legum-- bres, verduras- y especies	Conservas Congelación Deshidratación Aceites esenciales jugos y concentrados enlatados Alimentos preparados y purés	Dulcerías Salsas y condimentos Alimentos preparados

	CLASE DE MATERIA	INDUSTRIA BASICA	INDUSTRIA COMPLEMENTARIA
PECUARIA	Varios	Refrescos Alimentos preparados Chicles	
	Carne	Rastros Frigoríficos Empacadoras y enlatadoras Harinas de carne	
	Leches y derivados	Pasteurización Deshidratación Evaporación Rehidratación Prod. de suero	
	Huevos	Deshidratación Congelación	
	Miel	Tratamiento y centrifugación	
PESQUERA	Pescadas	Empacadoras y enlatadoras Frigoríficos Harinas de pescado Plantas de aceites y grasas	
	Mariscos	Empacadoras Frigoríficos	
DIVERSOS		Aminoácidos Vitaminas Refinación de sal	

Fuente: Cuadernos de Nutrición. No. 2-marzo-abril 1985, pp.20-21.

En el país, la agroindustria alimentaria ha crecido dos veces y medio, de 1960 a 1979. El sector privado transnacional es el que tiene mayor peso económico y político. Algunas ramas transnacionales se han desarrollado más como la leche condensada, leche evaporada y en polvo, que se multiplicó más de cinco veces. La elaboración de pasas, frutas secas, envases de frutas y legumbres, cocoa, chocolate de mesa, dulces, bombones y confituras, galletas, pastas y refrescos se multiplicó más de cuatro veces, siendo parecido el incremento con estas últimas, los alimentos balanceados y la cerveza.

En la producción de tabaco, henequén, caña de azúcar, café, algodón, piña, fresa y recolección de barbasco, el capital agroindustrial absorbe la producción principalmente de pequeñas unidades campesinas. /5

Según datos de 1982, publicados por la revista Expansión /6, los grupos agroindustriales que manejan alimentos en nuestro país son:

- GRUPO CONTINENTAL (giro principal de refrescos) con 15 embotelladoras.
- GRUPO GAMESA (giro principal de alimentos): se conforma con GAMESA, Nabisco Famosa, Galletera Palma, Harinera Santos, Almacenadora GAMESA.
- GRUPO ALFA (mixta): Agromit Alimentos, Conservas Guajardo, Nueva empacadora Iberomex, Nueva Empacadora San Rafael, Surtidora de carnes frías, Unión Ganadera S.L.P.
- GRUPO INDUSTRIAL BIMBO: Barcel del Norte, Bimbo de distintas regiones, dulces y chocolates Ricolino, Frexport(dulces), Productos Nobar(dulces).
- GRUPO TABLEX (alimentos)
- PROMOTORA MEXICANA DE ALIMENTOS: Helados Imperial (dulces), Lecheros-- Unidos Valle, Alimentos de Baja California.
- INDUSTRIA MARTIN (textil): Productores de barbasco(20,000), productores de piña (1,500)

La empresa transnacional se distingue por su participación en el proceso de internacionalización del capital productivo y consecuentemente, por

su modalidad de funcionamiento a través de filiales o de coinversiones con participación del Estado. Hay dos categorías de agroindustrias que tienen cierta articulación entre sí: las industrias productoras y distribuidoras de insumos para la agricultura, la ganadería y actividades forestales, y las industrias procesadoras de materias primas agrícolas y distribuidoras de alimentos y de otros productos no alimenticios.

"Según datos de la ONU, en 1976 de las 161 empresas más importantes en alimentos, 89 tenían su sede en EEUU, 26 en Gran Bretaña, seis en Canadá, catorce en Japón y el resto en países de Europa Occidental, Sudáfrica, Australia y Argentina." /7

2.2. Efectos de las empresas transnacionales en la elaboración de alimentos y bebidas.

Los efectos que provocan las transnacionales alimentarias en el desarrollo interno de los países subdesarrollados y con ciertas peculiaridades en nuestro país, podrían resumirse en los siguientes aspectos:

- Monopolización de los procesos en la producción de alimentos.
- Distorsión de la estructura productiva de los países receptores.
- Descapitalización y desajuste en la balanza de pagos.
- Distorsión de los hábitos de consumo nacional.

Monopolización de los procesos en la producción de alimentos:

Las multinacionales mantienen un control monopólico sobre las diversas facetas que intervienen en la producción de alimentos. Participan en el procesamiento industrial, la tecnología, recursos financieros, canales de comercialización, transporte y hasta en el condicionamiento del gusto de los consumidores.

Han ido incorporando en su gestión todas las fases de la cadena productiva, desde la fabricación de insumos hasta la etapa de transformación, selección, envasado, y distribución de los productos.

La penetración de las firmas transnacionales en los sistemas alimentarios de los países del Tercer Mundo se ha desarrollado de diversas formas, según sea el núcleo o sector clave que en un determinado momento permite su control, así como las particularidades que esta asume en cada país. Puede darse en la fase de intermediación (forma mercantil del capital), en la de transformación previa o posterior de la actividad agrícola (formas de capital productivo), o a través del control del capital financiero nacional o internacional (capital dinero)./8

Distorsión de la estructura productiva de los países receptores.

Las transnacionales al penetrar en la estructura productiva del país dependiente imponen su modelo alimentario que además se basa en el desarrollo tecnológico de los países centrales. De tal manera, desarticulan y distorsionan la estructura agraria del país receptor.

Para que esto pueda suceder, estimulan corrientes de inversión y financiamiento por parte de los organismos públicos y privados y orientan la acción de los organismos internacionales en el mismo sentido. "Paradójicamente, los campesinos y obreros agrícolas de los países subdesarrollados se ven obligados a trabajar la tierra de sus propios países para elevar la producción y ganancia de las transnacionales y al mismo tiempo provocar la escasez de bienes básicos para la alimentación de los sectores de más bajos ingresos; incluidos ellos mismos."/9

Al funcionar la estructura productiva con tecnología que se transfiere de países con mayor desarrollo económico, se provocan importantes desajustes internos, tales como gastos elevados en la adquisición de tecnología compleja y de origen monopolístico; y pérdida del control sobre las decisiones en el proceso de trabajo al aceptar tecnología e investigación científica que no reúne las características adecuadas a las nece

sidades de nuestro país, /10

Es ilustrativo el hecho de que hace algunos años los centros de investigación básica estaban dirigidos por los estados de la república o en centros universitarios. En la actualidad su hegemonía está en los laboratorios de algunas empresas vinculadas de manera directa a las empresas transnacionales. Estos laboratorios privados utilizan de forma directa o indirecta la infraestructura de los centros de investigación de carácter estatal o educativo.

Distorsión y desajuste en la balanza de pagos.

El desajuste en la balanza de pagos procede fundamentalmente de la producción de alimentos industrializados por parte de las firmas--extranjeras. Estos productos provocan indirectamente la caída en la producción de alimentos básicos y su obligada importación por parte del Estado.

La importación de tecnología extranjera y de insumos es un elemento que contribuye al desequilibrio en la balanza de pagos.

Existen también formas de evasión fiscal que las ET utilizan para incrementar sus ganancias y que contribuyen a este tipo de desajuste financiero estatal.

Las formas de corrupción de las firmas extranjeras y empresas nacionales incluyen: manipulación de los balances financieros en el mercado de valores, evasión fiscal mediante el ocultamiento de ingresos o invención de gastos apócrifos, la inducción económica de las leyes de la oferta y la demanda, la concentración bancaria-industrial, la transferencia internacional o interregional de tecnología obsoleta o inexistente, la manipulación en la participación de utilidades que afecta al trabajador y el anonimato indiscriminado de las acciones.

El caso del despacho Goodrich Dalton, Little and Riquelme, es ilustrativo. Defraudó al fisco con más de nueve millones de pesos. Se dedicaba a la compra-venta de facturas apócrifas a nombre de las empresas "fantasma" de publicidad, Dynamic Adversiting S.A. Estas facturas--las compraban entre otras, la Coca-Cola de Tlalnepantla, Delaware Punch y Gran Mister Q.

Así, se inflaban gastos para pagar menos impuestos. Y servía para sacar ilícitamente dinero del país y enviar ganancias no declaradas a las matrices de las embotelladoras. /11

Distorsión en los hábitos de consumo nacional.

A partir de la década de los 50's con el auge en la economía mexicana y los programas de 'ayuda alimentaria' promovidos por EEUU, se incorpora al consumo nacional, una serie de productos alimenticios de preparación relativamente fácil y barata.

La oferta de estos alimentos, apoyada por subsidios y el incremento de los ingresos de la población, produjeron sólo en 25 años un gran cambio dietético. Del 66% de mexicanos que come menos, 41% tienen dieta desequilibrada a causa de la penetración dietética de las transnacionales. A su dieta original de tortillas y frijoles, incorporaron refrescos, pastelillos, sopa de pasta y otros productos industrializados.

La nueva dieta incrementó el consumo de grasas y resultó suficiente en calorías, pero insuficiente en calidad.

Por razones de ingresos, los actuales sectores mayoritarios no han podido integrarse totalmente a la transnacionalización, resultando en un consumo caótico, pues mientras muchos comen poco, el 21% lo hace en exceso. /12

El cambio de hábitos alimenticios se ha venido reforzando con la publicidad, la crisis agrícola, la tenencia de la tierra, la penetración de compañías industriales a las comunidades y otros factores secundarios. /13

Así, las ET abastecen de manera regular las tiendas aún más pequeñas y apartadas del país. La población al verse afectada por la escasez de alimentos frescos, recurre a los 'alimentos chatarra' como una inmediata solución.

De tal forma, la población empieza a encontrar agradable el consumo de estos alimentos, además de hallarlos más atractivos en su apariencia a los alimentos naturales.

~~Para un reforzamiento psicológico y social mayor, las empresas~~
utilizan la publicidad como mejor aliada. Así, el ambiente de las co-
munidades rurales y urbanas se ve sutilmente invadido por estos pro-
ductos.

Un caso patente es el de las empresas refresqueras "que han ha-
bituado a las clases media y alta al consumo de sus productos y han
hecho creer a los grupos marginados que la adquisición de estas bebi-
das es símbolo de civilización y buena posición social". /14

Algunas de las firmas han 'contribuido' a la alimentación de los
países latinoamericanos. Debe señalarse sin embargo, que esta contri-
bución se ha retirado cuando las ganancias de estas corporaciones no
llegaron al monto previamente establecido.

En algunos casos esta producción se mantiene, pero los produc-
tos son consumidos por las clases sociales más favorecidas.

2.3. Políticas del Estado mexicano ante las empresas transnacionales.

El estado mexicano ha sido poco restrictivo a la inversión ex-
tranjera directa.

En 1971 se dieron los primeros intentos por controlar la inver-
sión extranjera. Antes de esta fecha las firmas tenían la libertad de
imponer sus normas y condiciones en cuanto al uso de marcas y patentes
y de limitar la producción al mercado interno.

En el sexenio 1971-1976 se promulgaron tres leyes básicas en la
materia. La primera, sobre el Registro de Transferencia de Tecnología
y Uso de Explotación de Patentes y Marcas, sancionada en diciembre de
1972. Su promulgación le otorgó al gobierno, un mayor poder de nego-
ciación en cuanto a las condiciones de operación de las transnaciona-
les y su capacidad de extraer ganancias excesivas, vía pago de licen-
cias y regalías.

La segunda ley para Promover la Inversión Mexicana y Regular la
Inversión Extranjera, se promulgó en mayo de 1973.

Los casos contados de rechazo de las solicitudes de inversión -
extranjera obedecen a consideraciones sobre la conveniencia de la in-

versión extranjera directa en ciertos sectores, incluyendo las agroindustriales y el comercio exterior.

La Tercera ley, de Inversiones y Marcas se dictó en 1976. Pretende limitar los abusos y garantizar la accesibilidad a ciertos procesos e innovaciones que serían de beneficio social.

Estas disposiciones dan bases para negociar una participación mayor del capital local en el proceso de expansión transnacional pero no pretenden frenar en México la inversión extranjera directa.

En el período 1983-1985 que va del sexenio, el Estado mexicano ha autorizado a 101 empresas para producir bienes de capital, alimentos, cosméticos, perfumes y biberones. Entre otras tenemos a Kellogs de México, Chiclets Adams, Sabritas, Chocolates La Azteca y Tutsi.

Las empresas dulceras dieron ocupación en 1982 a 9,967 personas, en 1983 a 8,553, es decir, fueron desplazados 1,414 trabajadores.

Incrementaron sus ventas en 1983: Sabritas un 70%, Adams 74%, Chocolates La Azteca 55% y Tutsi el 104%. *

Nestlé redujo su personal de 1982 a 1983 en un 10%, pero incrementó sus ventas en un 73%. Es la Comisión Nacional de Inversiones Extranjeras quien autoriza actualmente la actuación de las transnacionales. /15

2.4. El sector público de la Industria Alimentaria.

El organismo fundamental que el Estado tiene en materia de industria alimentaria es la Compañía de Subsistencias Populares (CONASUPO).

Es un organismo público descentralizado que apoya a los sistemas de producción de alimentos básicos, proporcionando crédito, almacenamiento, conservación, transporte y distribución al mayoreo y al menudeo.

* La empresa Tutsi además ocupa la mano de obra barata procedente de las reclusas que están en las cárceles de México. Se dedican a envolver y empaquetar el producto.

~~Evita la acción de intermediarios que perjudican a productores y consumidores, proporcionando al campesino un precio de garantía para sus cultivos. Al brindar alimentos a menor precio en el mercado, protege la economía de los consumidores de menores recursos.~~

Para lograr estos objetivos, recurre a programas y actividades en el comercio agropecuario y participa en la transformación industrial de las cosechas nacionales y de importación que se consideran materias primas para la producción de alimentos.

La CONASUPO interviene también en otras facetas de la producción, distribución y consumo.

Comercializa con semillas, fertilizantes y asistencia técnica. (Bodegas Rurales). Posee almacenes (ANDSA) que concentran y conservan casi todo tipo de productos agropecuarios y que sirven como reservas regulatorias.

El Programa de apoyo a la Comercialización Ejidal (PACE) ayuda al ejidatario al acarreo del grano y bonifica mediante una cuota, la manobra de carga desgranada y el préstamo de costales.

En el área de industrialización de alimentos cubre los siguientes productos: leche rehidratada, leche evaporada, leche de sabores y para niños lactantes (LICONSA), pan blanco y de dulce, galletas (TRICONSA), derivados del maíz (MINSÁ).

Industrializa semillas y oleaginosas, procesa aceites y grasas de origen vegetal y animal,, fabrica harinas de trigo y maíz, pastas para sopa y alimentos para ganado.

Ha conformado un cuadro de productos básicos (ALIARZA) de venta al público que son: harina de maíz, trigo, pasta para sopa, aceite comestible, manteca vegetal, frijol envasado, arroz envasado, leche evaporada, café molido, galletas populares, chiles jalapeños y serranos, detergente, jabón de lavandería, jabón de tocador, sardina y bebida sabor chocolate. /16

El texto anterior es un resumen de la 'carta propositiva' que la CONASUPO difunde en revistas especializadas. La realidad contradice estos buenos propósitos.

CONASUPO suministra materias primas de importación a la industria para compensar el déficit de producción vigente. Además aplica los precios de garantía al agricultor.

La actuación de CONASUPO en el mercado interno provoca inconformidad en los agricultores e industriales. El productor agrícola señala que los mecanismos de recepción de CONASUPO no son ágiles. Se quejan de las normas de calidad y costos que absorbe el productor por maniobra, flete, etc.

Los industriales protestan por incumplimiento de contratos por parte de CONASUPO y por la baja calidad de los granos suministrados. Por esta razón, la agroindustria privada busca ampliar sus propios canales de abastecimiento, vinculándose más estrechamente con el campo, relacionándose con las asociaciones o bien con los intermediarios o comisionistas. Esto se ha hecho notorio en empresas como Purina, Gamesa y Malta.

A la CONASUPO también se le señala junto con otras empresas oficiales de alimentos, de competir a nivel de mercado de productos terminados ya que reciben trato preferencial y subsidios que les permite una rápida expansión.

Por parte de los consumidores se observan limitaciones e insuficiencias de su intervención regulatoria sobre todo en los períodos críticos cuando hay escasez y alza de precios en los productos básicos.

A pesar de estas deficiencias, esta empresa juega un papel importante en la regulación y estructuración del mercado de granos, que ha servido como amortiguador en las relaciones entre productores agrícolas e industriales.

Esto se debe a que la CONASUPO "se ofrece como comprador de último recurso y como vendedor también de último recurso"./17 De esta manera reduce tensiones y posibilidades de chantaje económico entre productor y empresario.

Hasta 1967, CONASUPO declaraba con orgullo ~~ser exportador de excedentes de granos~~, iniciándose en 1970 el incremento acelerado de importación de granos.

Entre 1965-1970 el sistema de precios de garantía dejó de funcionar como un estímulo para la producción agrícola, poniendo al borde de la cri

sis al campesinado en el sexenio de 1970-1976.

En el período de 1971-1976 hay un esfuerzo de CONASUPO por profundizar sus programas.

La acción reguladora tradicional basada en los precios de garantía y el control del comercio exterior no resultó suficiente. Vitalizó los programas de apoyo al campesino, proporcionándole adecuados resultados mientras mantuvo una presencia activa en las comunidades campesinas.

En el período de 1976-1980, los principios de CONASUPO chocaron con la política económica de la nueva administración.

Promover el desarrollo de la economía campesina caía en contradicción con la política económica de aprovechar el sistema de ventajas comparativas, producto de la modernización agrícola.

En 1980, el Sistema Alimentario Mexicano plantea reorientar las funciones de CONASUPO, entre ellas, debe comprometerse a incentivar la producción de alimentos básicos y no acudir únicamente a las importaciones. Proporcionar paquete tecnológico a los pequeños agricultores y subsidiar los productos intermedios y finales básicos para reducirlos al consumidor de estos bienes.

A pesar del fracaso del SAM y los recientes programas alimentarios, las políticas de CONASUPO han sido congruentes con el desarrollo agroindustrial mexicano.

La historia de este organismo público se ha desarrollado a la par de la política económica en los distintos regímenes sociales.

CONASUPO asegura la reproducción de la fuerza de trabajo y favorece a los grupos industriales con subsidios, aunque declaraciones a la revista Proceso del mes de diciembre de 1984, contradicen esta tendencia y afirman que esta empresa dejaría de subsidiar a las transnacionales con granos baratos. Los subsidios serían para productos finales como tortillas, pan y huevo. Además dejaría de prestar al sector privado, los servicios de compra, transporte, almacenaje y financiamiento. /18

El control monopólico de CONASUPO sobre el comercio exterior de los productos básicos, le ha permitido cumplir eficazmente su función de asegurar una cantidad suficiente de granos básicos para satisfacer la deman

da efectiva del mercado nacional.*

Actualmente los precios de garantía se han convertido en un sistema completo que impone disciplina en los mercados y condiciona el comportamiento de los compradores privados. Aunque las tradicionales pugnas entre la iniciativa privada y las empresas oficiales constituyen un amortiguador de la lucha de clases. Un ejemplo se presentó en agosto de 1980, cuando el director de CONASUPO, Enrique Díaz Ballesteros acusó a la IP como "antisocial al anteponer sus intereses a los pueblos". Afirmó que la IP era la responsable de la crisis en la producción de artículos básicos ya que prefería invertir en artículos suntuarios.

La IP respondió a las acusaciones, negando ayuda del Estado en relación a subsidios y proclamándose como promotora del desarrollo económico del país. Al final apareció la declaración "mediadora" de Enrique Olivares Santana, que a nombre de la Secretaría de Gobernación, calificó la pugna como "una tormenta de papel". /19. Y en realidad era una escena teatral, la IP y el estado mexicano actúan con sus contradicciones interburguesas al servicio de los intereses de la clase dominante.

La actuación de CONASUPO en las últimas décadas ha sido de promover la penetración en el campo de las relaciones de producción capitalista, generando cambios profundos en la estructura productiva y de consumo que acercan a la sociedad mexicana a los patrones capitalistas de orden internacional.

* Además en 1986, CONASUPO declaró haber distribuido 42 mil 500 millones de pesos en alimentos Diconsa, entre los grupos étnicos. Esta medida benefició a 7.5 millones de mexicanos distribuidos en 22 estados del país. Diconsa es una empresa filial de CONASUPO que consta de 288 almacenes en el país y cuenta con autotransporte para llevar los alimentos a la población indígena de 54 etnias.

Para mayor información, consultar el texto publicado en el periódico, Punto, año V, No: 218, 5-11 de enero de 1987, p. 35

Los últimos acontecimientos en los primeros meses de 1986 han sorprendido a la opinión pública, se rumora o amenaza con la desaparición de la CONASUPO para eliminar subsidios a los artículos de consumo de primera necesidad.

Es evidente la pugna a favor y en contra de esta medida por parte de la iniciativa privada y el sector público.*

A favor de que se conserve por su papel amortiguador que desempeña en medio de la crisis económica en que atravieza nuestro país. Y porque desaparezca debido a que esta institución fomenta el acaparamiento y enriquecimiento de grupos oportunistas.

Puede considerarse también esta situación como una lucha coyuntural cuyo origen puede ser más el medir la fuerza política de los contendientes ante la búsqueda de una salida estratégica a la crisis económica y política en México.

* Vfr. La Jornada. Martes 27 de mayo de 1986. México. p. 1 y 9

REFERENCIAS DEL CAPITULO 2

1. GARREAU, Gerard. El negocio de los alimentos, las multinacionales de la desnutrición. Ed. Nva. Imagen. Méx, 1980, pp. 68-100
2. MONTES DE OCA, Rosa Elena. Las empresas transnacionales en la industria alimentaria. Transnacionales, agricultura y alimentación. Ed. Nueva Imagen, anexo 3
3. PORTILLA, Belfor, et al. Alimentos, dependencia y desarrollo nacional. CEESTEM. Ed. Nva. Imagen, Méx., 1982, p. 38,50
4. GARREAU, G. Op. cit., p. 19-38
5. RAMIREZ, Andrés. Acumulación de capital y clases sociales. Tesis de doctorado UACH, México, 1985, Cap. V
6. EXPANSION. Vol. XVI, No. 397, agosto 15, 1984. (datos de 1982)
7. ECHEVERRIA, R.Z. Crisis alimentaria y políticas alternativas en América Latina. Economía y desarrollo rural en América Latina. pp. 176-178
8. PORTILLA, B., Op. cit., p. 25, 39, 76
9. MONTAÑEZ, C, et al. Las negociaciones del hambre. Ed. Nueva Imagen, México, p. 17-19
10. LOPEZ PORTILLO, Jorge. Las industrias alimentaria y automotriz en el mercado internacional de tecnología. Boletín de la Facultad de Economía, UNAM, Méx., 1985, p. 25
11. DI, rev. No. 36, julio 2, 1981, p. 20-24
12. PASTORIZA, L. La dieta idónea. Rev. Información científica y tecnológica, CONACYT, mayo 1985, Vol. 7, No. 104, p. 12
13. CHAVEZ, Adolfo. La alimentación y los problemas nutricionales. Vida y muerte del mexicano, Folios eds., 1982, p. 50
14. PAREDES, Octavio. El dominio de los países poderosos sobre los alimentos. mimeo, p. 22
15. ACOSTA, Carlos. Las empresas extranjeras reducen empleos y aumentan ganancias. Rev. Proceso, No. 445, 13 de mayo, 1985, p.12-15

3. LA PUBLICIDAD Y LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS.

3.1. INTRODUCCION.-

La publicidad constituye una de las actividades no productivas que con mayor nitidez expresa el carácter dependiente de la formación social mexicana.

Los monopolios transnacionales a través de sus agencias especializadas son los encargados de dar a conocer los productos, a la vez que difunden sus valores e ideología.

En los países subdesarrollados es cuestionable que gran parte de la riqueza nacional se utiliza para anunciar bienes de consumo no esenciales como los alimentos "chatarra", mientras permanecen insatisfechas las necesidades básicas de alimentación, vestido y vivienda. /1.

Los empresarios en lugar de incrementar sus ventas ofreciendo productos a precios bajos, lo hacen por medio de la publicidad. Con ésto se van afianzando en una posición de poder para elevar aún más los precios.

La publicidad es un "conjunto de técnicas y medios de comunicación dirigidos a atraer la atención del público hacia el consumo de determinados bienes o a la utilización de ciertos servicios"/2

Para crear pautas de consumo, las empresas transnacionales aprovechan determinadas características de la distribución del ingreso y de la potencialidad de ciertos sectores, para ser influenciadas por la publicidad. Así, la pequeña burguesía constituye un sector fundamental como núcleo consumidor permanente.

3.2. EMPRESAS PUBLICITARIAS Y ECONOMIA.-

En México por lo menos 7 de las 10 agencias principales están parcial o totalmente en manos de empresas norteamericanas. Estas empresas son la J. Walter Thompson, Mc Cann, -----

Erickson, Joung and Rubicam, D'Arcy, Foote-Cone, Norman-Craig y -
 Ogilvy and Mather. /3

Las principales empresas de publicidad que operan en México, son filiales de las grandes agencias publicitarias de los Estados Unidos.

Existe también la Asociación Nacional de Anunciantes de México, que es un organismo civil formado por las 130 compañías que más recursos destinan a la publicidad de sus productos. De éstos, el 70 % son extranjeros, parte norteamericanos y el 30 % son de origen nacional.

Las más importantes son: Cervecería Cuahutémoc, Colgate palmolive, Compañía Hulera Good Year Oxo, The Sidney Ross, Cervecería Modelo, Cervecería Moctezúma, Compañía Nestlé, The Coca Cola Export, Pepsi - Cola Mexicana, Procter and Gamble de México, H. S - Steele y Compañía, Las Picot (Richardson - Merrell), Bacardi y Compañía, Co. Hulera Goodrich - Euzkadi, Compañía Comercial Hérdex, Orange Crash de México, Cigarros el Aguila y Compañía Cigarrera - la Moderna, Fábricas Automex, Ginebra Oso Negro y Anderson Clayton Co.

Además de su representatividad en una "asociación nacional", los monopolios norteamericanos han penetrado en todos los medios de comunicación social.

En el caso de las empresas paraestatales de alimentos, tenemos a la Conasupo, que en lugar de utilizar su publicidad para contrarrestar los efectos de la propaganda transnacional de alimentos, resalta el rol del Estado como un eficaz empresario que tiene como único interés, el servir al pueblo de México. Esta empresa paraestatal utiliza servicios de agencias especializadas como Romero Vamer Publicidad. /4

A continuación se ilustra lo que constituiría un aparato básico publicitario. Las relaciones entre las diferentes compañías auxiliares y sus departamentos, con el productor.

Un aspecto que llama la atención en América Latina, es que son altamente dependientes, la radio y la T.V. de la publicidad extranjera.

En el caso de la prensa, su supervivencia económica depende un 70 % de la publicidad y sólo el 30 % de sus ingresos proceden de las ventas.

Un estudio realizado por Comercio Exterior, muestra el alto porcentaje de publicidad transnacional que editan los periódicos en nuestro país:

--- El Sol :	49 %	de la publicidad en general es transnacional.
--- El Excelsior :	26 %	"
--- El Heraldó :	26 %	"
--- El Universal :	11 %	"
--- El Nacional :	11 %	"
--- El Día :	11 %	"

Fuente: Comercio Exterior. Vol. 32, No. 7, Méx., Jul. 82, p. 770-74. (muestra de tres días).

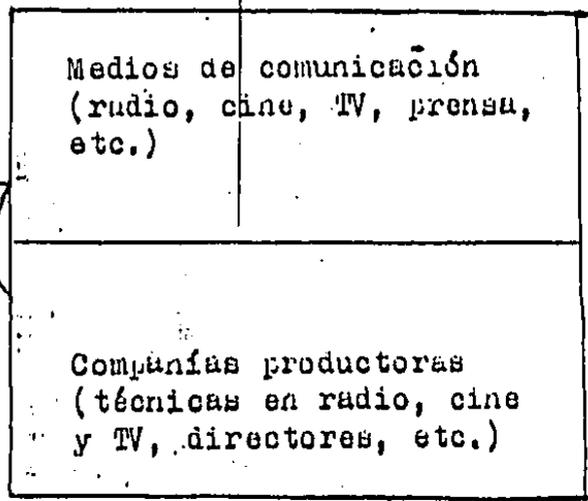
Todos los recursos destinados a la publicidad benefician a las empresas mismas, al aumentar la demanda de sus productos, beneficia a las agencias de publicidad y a la oligarquía mexicana, proimperialista propietaria ó prestanombres del capital extranjero.

La elevación de costos de los medios publicitarios en México se ha incrementado en un 131.1 % en los últimos años, provocando que suban los precios o disminuya la calidad del producto, al utilizar materias primas más baratas. /5

Según el Advertising Age de 1973, México tuvo un gasto publicitario en 1968 de 240 millones de dólares, correspondiendo a la mitad del año de 1965. /6

En 1984, las erogaciones sólo en publicidad de alimentos, fueron de 26 mil millones de pesos, que equivale a más de la mitad del valor

Nombre compañía	Proveedores, diseñadores técnicos, etc.		
Producción	Agencia de publicidad		
Publicidad y promoción	Creativo	Medios	Administración
	Agencia de Investigaciones		
Investigación de mercados	Entre visitadores	Técnicos en tabulación.	Análisis
Ventas	Distribuidores (mayoristas y detallistas)		
	Consumidor		



Relaciones entre las diferentes Compañías auxiliares y sus departamentos, con el productor.

de producción nacional de frijol. Del gasto total, 18 mil millones se destinaron a la publicidad del producto "chatarra", en tanto que 8 mil fueron ocupados para promocionar alimentos industrializados. En publicidad de refrescos se gasta más de 3 mil millones de pesos anualmente, absorbiendo el 60% de este gasto, dos empresas extranjeras.

Para publicidad de botanas y frituras se ocupan 2,150 millones de pesos y en dulces se utilizan 3,900 millones de pesos.

En galletas y pastelillos se gastaron durante 1984, 350 millones de pesos, cantidad suficiente para alimentar a 16,000 niños durante un año. /7

3.3.- IDEOLOGIA Y PUBLICIDAD.

En México a partir de los años 50', se ha modificado la concepción tradicional de la publicidad.

De ser un instrumento para informar las características de los productos, se ha convertido en un medio de persuasión. La publicidad condiciona al consumidor para que piense que la mercancía le llena una necesidad social e individual. A esto se ha llamado Ideología del consumo. /8

La publicidad no sólo se limita a formar pautas de consumo, sino que además cambia actitudes, trastoca hábitos, edifica imágenes, educa hacia otros intereses, distorsionando la realidad social, cultural y económica de un país. Crea expectativas de consumo en grandes núcleos sociales, a quienes se vende una idea, una marca, pero que por su incapacidad económica no pueden comprar el producto, ocasionando así, grandes insatisfacciones y frustración.

La publicidad actual canaliza nuestras decisiones como comprados, así como nuestros procesos mentales, mediante el uso de conocimientos extrínsecos de la psicología y de las ciencias sociales.

El psicoanálisis que ha venido a jugar un papel relevante en las ciencias sociales y de Salud Mental, es utilizado para fines publicitarios, políticos e ideológicos.

El psicoanálisis y la psicología aplicados a campañas de persuasión se han convertido en un negocio muy redituable.

El investigador al servicio de la burguesía, busca los porqués de la conducta humana, de modo que se puedan manipular con mayor eficacia los hábitos y preferencias del consumidor.

La nombrada Investigación Motivacional utiliza técnicas destinadas a llegar al inconciente humano, partiendo de que muchas de las preferencias del individuo se determinan sin la participación de su conciencia racional.

Así, afirma, que "muy pocos casos sabe la gente lo que quiere aunque diga que lo sabe. La conducta de la población al comprar es irracional, actúa por motivos inconcientes y diferentes a los que afirma en entrevistas". /9

El consumidor compra por apariencia. Entre los factores motivacionales ocultos que componen el perfil psicológico del sujeto, está la tendencia al conformismo, la necesidad del estímulo oral y el anhelo de seguridad. De tal manera, que al producto, la publicidad le añade cualidades humanas como seguridad emocional, autovaloración, satisfacción personal, compañía física que contrarresta rasgos de aislamiento y posibilidad de creatividad.

Se fetichizan los sentimientos ofreciéndose objetos de amor, sensaciones de poder, de arrago, seguridad sexual y hasta inmortalidad, como en el caso de la venta de seguros de vida.

La publicidad modela la mentalidad del receptor-consumidor. El sujeto así afectado, encuentra en el objeto de consumo, el centro del valor del que carece. Los consorcios saben que en proletariado y la pequeña burguesía las carencias económicas y a veces existenciales los obliga a participar aunque sea de manera simbólica en el consumo de productos de bienestar social básico o prefabricado. Así, crean símbolos de consumo que adquieren un significado mágico.

En una entrevista al presidente de una agencia publicitaria importante, éste contestó: "La publicidad es la única forma de persua-

sión abierta y libre en la que todos saben lo que se está haciendo y que además es selectiva... ya que se dirige a un auditorio concreto e inteligente... Sólo existe publicidad cuando hay libertad de elección..."/10

Para la publicidad de alimentos industrializados, el "psicoanálisis de masas" obtiene investigaciones complejas e inquietantes. Veamos que tan 'libre' puede ser la elección del consumidor.

Los estudios con orientación freudiana han hecho las siguientes deducciones que sirven para elaborar la publicidad.

El helado simboliza un desinhibido hartazgo o voluptuosidad por vía oral. La sopa se relaciona a necesidades de tibieza, protección y alimentación, probablemente relacionadas a las sensaciones intrauterinas del líquido amniótico.

El mascar chicle alivia tensión y ansiedad, es un escape a sentimientos agresivos y proporciona satisfacción oral. Los cereales si son crocantes (ruidosos al comer) aplacan hostilidad al permitir una salida a sentimientos agresivos.

El desplazamiento gradual en México del mercado tradicional por las tiendas de autoservicio también es una contribución de estudios psicológicos para incrementar el consumo. Así, se ha demostrado que el supermercado estimula la compra impulsiva. Estudios para medir este tipo de impulsos, demostraron que en el supermercado el comprador entra en un trance hipnagógico^{xx} ante las mercancías, debido a que el comprador tiene innumerables mercancías a su alcance y sólo basta 'estirar' la mano para adquirir el producto.

La envoltura juega un papel fundamental tanto para el vendedor como para el comprador. Los colores como el rojo y el amarillo contribuyen a crear efectos hipnóticos. Existe toda una rama de la investigación motivacional que aplica colores y efectos visuales tanto en los productos como en los restaurantes para incrementar el consumo o el apetito./II

* El supermercado es un sistema de consumo norteamericano diseñado por agencias publicitarias.

** Primera etapa de la hipnosis.

3.4. PAPEL DE LA MARCA E IMAGEN DEL PRODUCTO.

Otro aspecto técnico-ideológico fundamental que la publicidad utiliza, es la marca. Un producto sin marca es como un individuo sin nombre. No importa tanto el contenido del alimento y mucho menos su valor nutricional, como su presentación. La marca convierte a un producto 'chatarra' en un artículo con status social y 'en esencia virtuoso'.

Este status es mayor, si el nombre del producto es apoyado por las clases dominantes, por eso quienes aparecen en los anuncios comerciales de TV, son personajes de la pequeña y gran burguesía. Son niños rubios y saludables quienes anuncian el Choco milk o la madre bien alimentada que cocina en utensilios modernos y le da a sus hijos los Corn Flakes.

La marca se ha convertido en un fenómeno omnipresente, postula la existencia de un hombre nuevo, es logotipo del orden social establecido.

La marca es utilizada además como un dispositivo de bloqueo, todo producto que no lleva su sello es económica, cultural y socialmente sospechoso o nulo. Sin la marca, el artículo carece de prestigio y valor social. Es en la etiqueta donde el producto adquiere significación - aunque su contenido solo sea "aire pintado".

Es tan obvio el papel de la marca, que entre los subempleados que se dedican al comercio en México, basta "etiquetar" o embasar un producto anónimo, aún de baja calidad, para que se venda más y a mayor costo.

El INCO ha realizado encuestas en torno a la imagen publicitaria que logra el producto alimentario sobre los consumidores. La gente dió las siguientes respuestas: 90% de los consumidores consideran como "buenos alimentos" al chocolate en polvo, los cereales industrializados, el pan de caja y el pan industrializado.

El 80% de la población considera a las galletas, harinas industrializadas, gelatinas y yougurts como "alimentos nutritivos".

El 70% considera "buen alimento" a los consomés, mayonesas, café, aceites, miel y jugos. Y solo el 37 % de los encuestados afirmó que el refresco embotellado era nutritivo.

Para que la publicidad tenga efecto sobre la población, el mensaje debe ser repetido, debe ser tendencioso y tergiversar los valores y necesidades de los consumidores. /12

3.5. EFECTOS ESPECIFICOS DE LA PUBLICIDAD SOBRE LA POBLACION.

Como decíamos con anterioridad, la publicidad con sus estudios de mercadotecnia elabora una variedad de mensajes y anuncios dirigidos a cada clase social, sexo y edad de la población.

Partiendo de la ubicación de cada estrato social en las relaciones de producción, la publicidad tiene mensajes prioritarios para aquellos sectores con mayor poder adquisitivo y con mayor receptibilidad a la manipulación ideológica.

Desde el punto de vista económico, será la burguesía y la pequeña burguesía las clases que tienen mayor consumo cotidiano.

Desde la perspectiva ideológica, será la pequeña burguesía con sus aspiraciones burguesas, la que adquirirá mayor cantidad de productos que imitan a los que consume la burguesía.

De ambas clases, la pequeña burguesía constituye el botín en la lucha monopolista. Es el objetivo de las grandes industrias transnacionales por medio de sus campañas publicitarias.

La razón es que las capas medias constituyen un sector controlable porque pueden y quieren consumir, Esta situación fue declarada por Ernest Dichter, presidente del Instituto de Investigaciones Motivacionales que afirmó que el peso del poder adquisitivo en la mayoría de los países a pasado a la "clase media". /13

Para el proletariado el enfrentamiento al consumismo es contradictorio, ya que teniendo un poder adquisitivo reducido, enfrenta necesidades básicas y necesidades creadas por el capitalismo.

La burguesía se esfuerza por apropiarse del pensamiento del trabajador, para dominar su modo de vida.

La familia proletaria vive la constante presencia de la publicidad televisiva y de los grandes centros comerciales, que invitan a adquirir

mercancía "al alcance de la mano" y en elegantes escaparates.

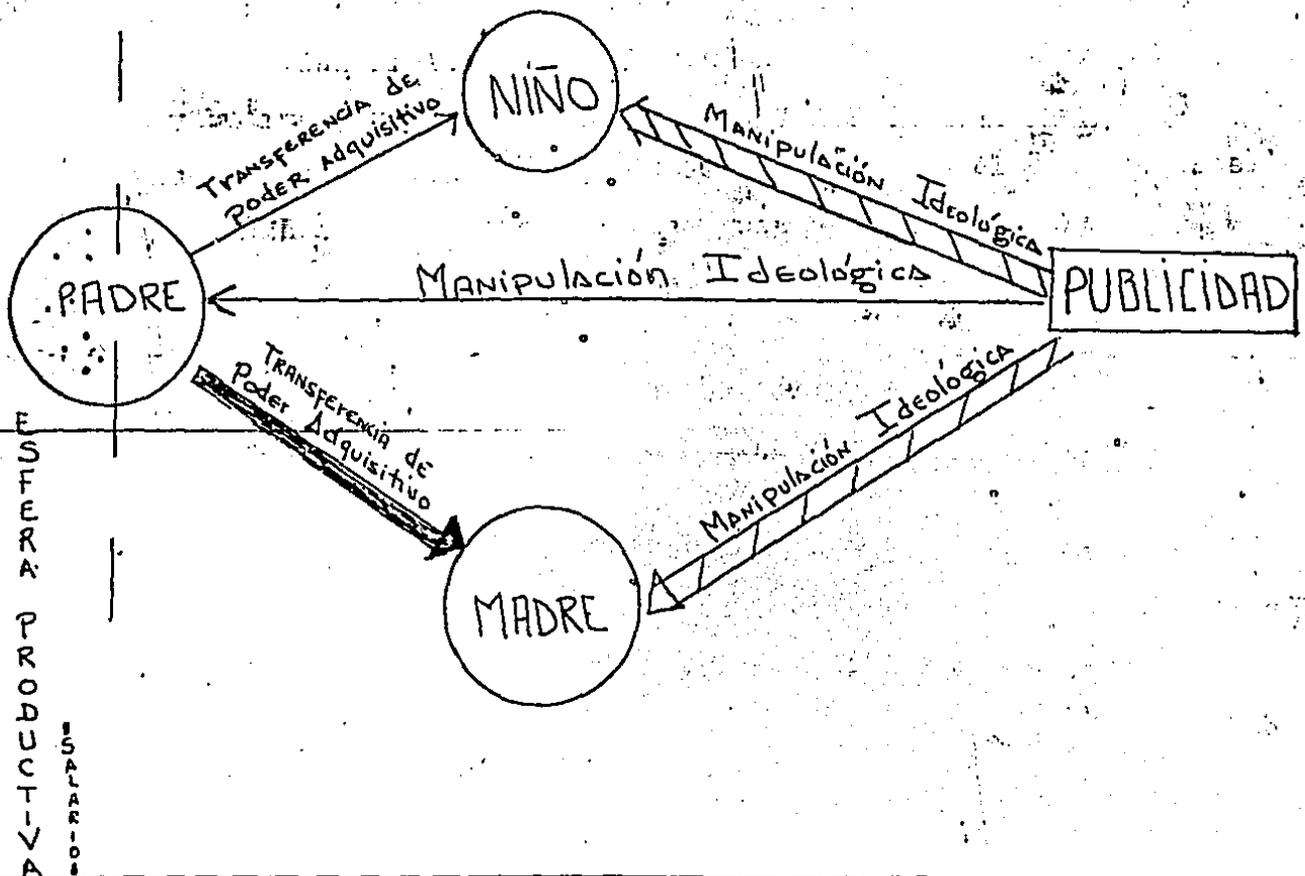
A veces, la manipulación conduce al trabajador a prácticas de consumo contrarias a sus intereses de clase, perjudiciales para su organismo y que afectan su capacidad productiva y condiciones de producción.

En la moderna sociedad de 'consumo', es la mujer como ama de casa, la encargada de transmitir las pautas de consumo que establece el capitalismo.

Con respecto a la edad, el núcleo más impactado y manipulable por la publicidad es el de los niños. Sus necesidades primarias de alimento, vestido y entretenimiento son hábilmente aprovechadas por el publicista para que presione a los padres en la adquisición de alimentos 'chatarra' y bienes de pobre valor formativo y educacional.

Intentando establecer una correlación de estas fuerzas de consumo en el núcleo familiar tradicional, tenemos:

ESPERA DEL CONSUMO



Los efectos de la publicidad de alimentos industrializados en el niño adquieren características peculiares.

El medio de comunicación de masas fundamental para distorsionar o condicionar los hábitos alimenticios de los niños es la televisión. En México, esta influencia alcanzó su máxima expresión a comienzos de la década de los 60's manteniéndose como una constante hasta nuestros días.

La televisión como instrumento educativo no formal, modifica valores y estilos de vida. La quinta parte de los anuncios que ven los niños son de comestibles y de éstos, casi la mitad son productos de escaso valor nutritivo.

De varios estudios realizados por el Instituto del Consumidor, Δ 14, se concluye que el 98.7% de los niños urbanos ven la TV, ya que el resto no puede hacerlo porque carece de ella. Son niños entre los cuatro y doce años de edad. En 1983, el niño invirtió 1,460 horas al año frente al televisor y sólo 920 horas en la escuela. En promedio, el 51.6% de niños mexicanos ve la TV por 3 horas diarias.

Los comerciales dirigidos a la población infantil se concentran en refrescos, botanas, dulces, chocolates y chicles, panes y pastelillos industrializados, saborizantes de chocolate en polvo, flanes y budines, yogurts, leche condensada y queso.

Los mensajes tienen un grado de penetración del 83% aunque el 53% de los niños declaran que no les gustan los comerciales.

A la pregunta de porqué compran los productos vistos en TV, los niños contestaron:

- Anuncian el producto y se les 'antoja'..... 52%
- Porque lo anuncia Chabelo u otro personaje.. 20.5%
- Porque les gusta el producto..... 16.1%
- Porque sabe sabroso y se ve rico cuando lo anuncian..11.3%

En 1985 el consumo per cápita de pastelillos en niños hasta de 14 años fue de 6,700 Kgs., esto equivale a más de la mi-----

dad del consumo nacional de pescado y aves, y a más de la tercera parte en el consumo de huevo.

Un estudio hecho por el INCO, sobre el grado de penetración de los anuncios en base a escuelas federales y particulares, proporcionó los siguientes resultados:

En las escuelas federales se recuerdan principalmente los anuncios de la Coca-Cola, Gansito y Pepsi-cola, llamando primero la atención el personaje y la música, la calidad del alimento es irrelevante. En el recreo el niño consume además de alimentos chatarra, una cantidad significativa de tortas y queso caseros. En las escuelas particulares los niños recuerdan principalmente los anuncios de Chiclets Adams, Coca-cola y Gansito, llamándoles primero la atención la música y después el personaje. En estas escuelas se consume poco las tortas y otros alimentos naturales.

Como parte de gama de artificiosas técnicas publicitarias, está el adjudicarle al producto, virtudes de las que carece. Al refresco y al chocolate se les asocia con el triunfo y la amistad. A las hojuelas de maíz como alimento de alto valor nutritivo. Al chicle con la alegría y el dinamismo. Y recordemos un anuncio publicitario: 'Llenate de dulzura, donas Bimbo'.

Las presentaciones y los envases aparecen en el comercial, de mayor tamaño al real y nunca sale el niño pagando el producto.

La publicidad infantil está hecha por una parte para que los niños presionen a sus padres en adquirir los productos, y por otra, para que la melodía del comercial sea cantada por el niño como si fuera 'caja de resonancia'.

En conclusión, el esfuerzo sentido crítico que adquiere el niño en la sociedad, lo ubica como presa legítima en el consumo de alimentos industrializados con bajo valor nutritivo.

Es evidente que la capacidad de crítica no se va a formar en el niño, si los padres y la educación formal escolar no tienen la capacidad de concientizar a este grupo social, y a su vez contrarrestar los efectos deformadores de la publicidad capitalista.

En la juventud se prolonga el fenómeno de acriticidad. Los alimentos además en esta etapa, son desde el punto de vista psicossocial, un elemento que proporciona identidad y amortigua la crisis de valores de la juventud.

La identidad será proporcionada en los países dependientes por el modo de vida norteamericano.

Los anuncios transnacionales invitan al adolescente a ingerir productos que otorgan prestigio, popularidad y atractivo. En este sector, los alimentos más consumidos son los dulces, pasteles, frituras, refrescos y alcohol. /15

3.6. Medios de difusión y distribución de los alimentos industrializados.

Los canales de distribución de los alimentos procesados son fundamentalmente los mercados públicos(31%), CONASUPO(23%), tiendas de autoservicio(20%), tiendas de abarrotes y misceláneas(18%), tiendas gubernamentales(5%) y mercados sobre ruedas(3%).

Para el caso de las golosinas y alimentos 'chatarra' es espectacular el papel que juegan las dulcerías de los cines. Este medio es muy eficaz para distribuirlos. En un año, las dulcerías tienen ingresos superiores a los 4 mil millones de pesos(1984). Otros datos que aportó el Sr. Daniel Domínguez, exlíder del Sindicato de Trabajadores Vendedores de dulces en los espectáculos públicos y similares del D.F., son los siguientes:

Los productos que aportan mayores ganancias son las palomitas (30 millones de bolsitas en 1984 a nivel nacional), los refrescos (29 millones de unidades al año) y los chocolates y golosinas que constituyen el 8% de las ventas totales.

Los cines independientes se han llegado a sostener sólo con la venta de dulces y en otro tipo de espectáculos, la dulcería aporta el 40% del ingreso total. /16

REFERENCIAS DEL CAPITULO 3

1. COMERCIO EXTERIOR. Vol. 32, No. 7, julio 1982, Méx., pp. 764-774
2. BERNAL, Sahagún. Anatomía de la publicidad en México. Ed. Nuestro Tiempo. 7a. ed, México 1985, pp. 48-49
3. COMERCIO EXTERIOR. op cit., p. 770
4. BERNAL, Sahagún. Op. cit., pp. 81-104
5. Idem... p. 126
6. Idem... p. 81-104
7. INCO. Rev. del Consumidor. No. 107, enero 1986, p. 20
8. COMERCIO EXTERIOR. Op. cit., p. 764
9. PACKARD, Vance. Las formas ocultas de la propaganda. Ed. Sudamericana, 10a. ed., Buenos Aires, 1973
10. INDUSTRIA ALIMENTARIA. Vol. 5, No. 2, mar-abril, 1983
11. PACKARD, Vance. Op. cit.
12. CDIC-INCO. Influencia de la publicidad sobre los hábitos alimentarios en la población de bajos recursos económicos. mimeo
13. INCO. Rev. del Consumidor. No. 36, feb. 1980, p. 13-15
14. CDIC-INCO. Los niños mexicanos y la publicidad televisiva sobre comestibles. 1982, mimeo
15. INN-CONASUPO. Cuadernos de Nutrición. Vol. 8, No. 3, mayo-junio 1985, p. 26
16. INCO. Rev. del Consumidor. No. 83, enero 1984, p. 10-12

4. LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS Y SU REPERCUSION EN LA SALUD:

4.1. Panorama nutricional.-

Partiendo de la situación nutricional en el mundo y en el país, podemos mencionar los siguientes aspectos:

En 1979 hubo 450 millones de personas en el mundo que padecieron desnutrición, mientras que más de 1000 millones fueron amenazadas por el hambre.

Alrededor de 700 millones de niños menores de 15 años en la década de los 70's sufrieron desnutrición en las fases cruciales de su desarrollo. De cada 100 niños que nacen por minuto en los países subdesarrollados, 20 mueren antes de cumplir el año de vida, sólo 7 tienen oportunidad de acudir y 60 viven subalimentados.

El 30% de la población mundial consume las tres cuartas partes de los alimentos producidos.

En México, la expectativa de vida es 10 años menos a la edad promedio en el mundo. Anualmente 60 mil niños menores de un año mueren por contaminación de alimentos.

El 75% de los alimentos que se venden en la vía pública están contaminados por salmonela, estafilococo, bacterias y otros microorganismos patógenos.

Nuestro país sólo produce el 20% de los alimentos que consume. Del total de la población, el 20.5% no consume carne, el 23.4% no come carne, el 23.4% no come pan de trigo, el 23.2% no come huevo y el 70.1% no come pescado/1.

4.2. Cambio en los hábitos alimentarios de la población.

Un análisis comparativo en los hábitos alimentarios de la población mexicana, nos ilustra que en los últimos 20 años se ha dado un giro brusco jamás presentado en años anteriores.

Así, un estudio de 1967 informa que la "población marginal" consume maíz, frijol, chile, frutas y verduras regionales; y a veces azúcar, café, trigo y productos animales.

"La clase proletaria con más de 20 millones de habitantes, que consumía además de lo anterior algunos alimentos industrializados y las clases de altos recursos económicos con 8 millones de habitantes, que tenían amplio acceso al consumo de alimentos naturales e industrializados". /2

Los cambios recientes en la alimentación rural muestran que se está pasando de una dieta pobre a una dieta desbalanceada. Sustituyen a los frijoles, el pan, las pastas, galletas, pasteles y dulces. Están desapareciendo alimen-

tos como los quelites, la calabaza y algunos insectos. *

El refresco y algunas bebidas alcohólicas sustituyen a las "aguas de fruta" y el pulque. Un estudio realizado por el Dr. Carlos Pérez Hidalgo /3, sobre dos comunidades del estado de Oaxaca, ilustra los nuevos alimentos industrializados que la gente consume cada vez en mayor cantidad como las galletas, las pastas y el consomé de cubo.

En el área urbana, las modificaciones son aún más drásticas. El consumo de maíz y frijol están disminuyendo; la burguesía ha aumentado el consumo de productos animales (carne, leche y huevo), mientras que la pequeña burguesía ha disminuido de manera importante su consumo a la par del detrimento de la economía nacional. Se usan más los productos derivados del azúcar y harinas refinadas y hay fallas en la combinación de alimentos, al consumirse permanentemente 32 diferentes tipos de productos industrializados sin valor nutritivo y caros. /4

Una encuesta realizada por el Instituto Nacional de Consumidor concluyó que para 1983 en la Ciudad de México, los productos de consumo habitual más afectados con la actual crisis económica fueron el aceite, el azúcar, la carne, el huevo, el frijol, las frutas, las legumbres, la leche, el pan, la pasta para sopa, el pescado, la tortilla y los refrescos. /5. Mientras que la mayoría de las familias de bajos recursos económicos redujeron el consumo de todos estos productos, excepto la tortilla, el estrato medio los conservó, excepto el pescado y el refresco; y el sector de altos recursos mantuvo su mismo nivel de consumo.

El Instituto Nacional de Nutrición (INN) en un estudio de 8 barrios de la Ciudad de México, realizado en 1979, también coincide con el INCO en que hay una fuerte desorganización en la estructura dietética familiar. /6

Otra investigación de 1985 hecha por el Dr. Alberto Isunza del INN, en el cerro del Judío, D.F. /7, concluyó que "la migración es uno de los factores que afecta de manera importante el patrón alimenticio de la población. Clasificando la población investigada en estrato bajo, medio y alto encontró las siguientes relaciones: el 69% de los jefes de familia son de provincia, migrando principalmente por razones económicas. El estrato bajo consume igual cantidad de alimentos básicos industrializados y naturales con algunos alimentos "chatarra", en tanto el estrato medio y alto aumentaban en cantidad los alimentos básicos naturales. La lactancia materna era poco practicada por los diferentes grupos debido a su mayor acceso a las fórmulas infantiles promovi-

* El deterioro económico en las comunidades indígenas impide que consuman escamoles; ya que son bien pagados y esto les permite comprar otros alimentos básicos. Lo mismo sucede con la miel de abeja, carnero, cerdo; etc.

das después del parto a nivel institucional.

Para el año de 1985 (enero-agosto) el INCO encuesta a 229 familias de los tres estratos y concluye que "hay una insuficiencia en la ingesta de alimentos, más a nivel de cantidad que de calidad nutricional". Las familias de bajos ingresos redujeron el consumo de refrescos, pan blanco y dulce. Disminuyeron la ingesta de carnes y se mantuvo el consumo de tortilla, pastas y arroz. Sólo el 21% de las familias redujo fruta, leche y queso.

En el grupo de ingresos medios bajó el consumo de refrescos y el 19% disminuyó la compra del resto de alimentos, además de un leve descenso en el consumo de carnes. El 57% declaró comprar la misma cantidad en todos los productos.

Del estrato con altos ingresos, el 70% continúa comprando la misma cantidad de alimentos y sólo una quinta parte afirma haber disminuído el consumo de carnes. /8

La modificación en los hábitos de la población urbana ha traído como consecuencia desnutrición con obesidad, mayor frecuencia de enfermedades como la hipertensión arterial, la arterioesclerosis, infarto cardíaco, accidente vascular cerebral, diabetes y padecimientos hepáticos por consumo de alcohol. La mitad de las defunciones se presentan en niños proletarios con desnutrición e infecciones agregadas. /9

4.3. Características de los alimentos industrializados.

En México el descenso global en el consumo per cápita de alimentos básicos como el maíz y el frijol, y la permanencia de bajos niveles de consumo de fruta con alto contenido nutritivo, se asocia al aumento explosivo en el consumo de productos industrializados.

En un país con autosuficiencia alimentaria, la producción y consumo de alimentos procesados, racionaliza tiempo en la preparación del alimento, facilita su transporte, permite mayor sanidad al enlatar el producto así como su conservación y evita su desperdicio como excedente de buenas cosechas.

Pero en un país dependiente y subdesarrollado como el nuestro, las desventajas del producto industrializado llegan a ser mayores que sus beneficios.

La crítica en contra del uso de alimentos industrializados en México - y -- que afecta más a los sectores de bajos recursos económicos- es su alto valor agregado, dado por el empaque y la marca, ya que el 35% del precio es del alimento -- mismo y el 65% corresponde al envase, etiqueta, utilidades e impuestos.

El alimento procesado tiene menor valor nutritivo y en muchas ocasiones -- pierde su sabor original. En la transformación se destruyen algunas vitaminas co-

mo la vitamina C. Además el alimento industrializado es agente coadyuvante en el deterioro de la salud porque su continua ingesta provoca enfermedades tales como la obesidad, caries, deformación del gusto, irritación del aparato digestivo, cáncer, desnutrición y falta de apetito.

A los alimentos industrializados que consume principalmente la niñez mexicana, como las golosinas, se les denomina 'alimentos chatarra', debido a que tienen una similitud con la chatarra que queda de un automóvil chocado. Hay piezas que no quedan tan destruidas y que podemos vender, pero nos dan muy poco dinero por ellas, ocurre lo mismo con éstos productos, aportan tan poca nutrición, que al igual que las piezas chocadas, no valen la pena como alimento"/10

En 1979 cada niño ingirió en promedio, 156 unidades de pastelillos industrializados (6.7 Kg.), cifra superior a los 152 huevos que cada mexicano consume en el mismo lapso.

Los alimentos "chatarra" provocan trastornos digestivos, distorsionan el sentido del gusto y algunos alteran el sueño como los ciclamatos. Aún más, para el psicoanalista, Dr. Fernando Cesarman: "el consumo de alimentos "chatarra" en los niños es una agresión filicida* por parte de los padres, aprobada y apoyada por la sociedad". /11

4.4. Adulteración, contaminación y aditivos.

El alimento industrializado es susceptible de sufrir cambios de diversa índole en su composición. Los más importantes por afectar la salud del individuo son la adulteración, la contaminación y la extensión.

Para los objetivos de este trabajo, y con el fin de delimitar nuestro objeto de estudio, sólo abordaremos el problema de la adulteración de los alimentos naturales en su proceso de industrialización.

Esta delimitación técnica excluye a la contaminación y a la extensión de los alimentos.

Entendemos por adulteración de un alimento, el añadirle elementos o sustancias ajenas -principalmente de origen químico- que imitan las características de los componentes naturales, pudiendo ser o no ser nutritivos. Como afirma el INCO, "es querer dar gato por liebre". Por ejemplo, "vender como crema -

* Agresión contra el hijo.

de leche algo que casi no tiene ese producto, aunque sea nutritivo. Esta forma de añadir sustitutos, es desgraciadamente una práctica muy generalizada que favorece la ganancia excesiva, ya que los fabricantes poco éticos venden como salchichas de carne, los productos de soya con grasa vegetal que, siendo nutritivos, son excesivamente más caros para el costo de los ingredientes que contienen". /12

La revista Scientific American /13 agrega un aspecto más, cuando habla de la adulteración alimentaria y afirma que es "hacer pasar por bueno un artículo inferior".

Por otra parte, definimos a la contaminación alimentaria como la presencia de alimentos ajenos y perjudiciales en los alimentos. Los más comunes son las toxinas bacterianas, las sustancias químicas tóxicas como insecticidas, fertilizantes, fungicidas o los metales pesados.

La extensión de un alimento natural significa enriquecer a éste con nuevos alimentos, aumentando su valor nutricional, sin esconder la naturaleza de las mezclas y vendiéndolos a precios adecuados. Por ejemplo, en un proyecto que la FAO realizó hace algunos años en nuestro país, para "mejorar la calidad de la alimentación", estaba el mezclar harina de maíz y de frijol o haba para presentarla como tortilla. De esta manera se enriquecía un alimento muy consumido por el pueblo mexicano.

En la industria alimentaria moderna, los aditivos juegan un papel fundamental. Por esta razón, éstas sustancias son frecuentemente usadas para adulterar los alimentos o crear productos netamente sintéticos.

Estamos viviendo una etapa histórica tecnológica donde constante y gradualmente los alimentos están siendo modificados en su esencia y en su composición, quedando de ellos sólo la forma, la apariencia tradicional.

En los países de capitalismo desarrollado, éste fenómeno de "transmutación alimentaria" ha sido interpretado como un aspecto más del papel que está jugando la tecnología al servicio del lucro y la explotación del hombre por el hombre. En el arte, ya hay manifestaciones grupales que critican a los alimentos sintéticos como una amenaza más a nuestra ya deteriorada personalidad humana. Quizá nuestra capacidad de adaptación social sea tan grande que el cuerpo humano con un afán 'progresista' comience a transmutar también sus elementos vitales y la glucosa sanguínea vaya siendo sustituida gradualmente por ciclamatos*

* Los ciclamatos son edulcorantes químicos, 50 veces más dulces que el azúcar, pero estudios recientes han demostrado que grandes dosis provocan cáncer de vejiga en ratas.

4.4.1. Aditivos alimentarios.

Según la FAO, el aditivo es una sustancia no nutritiva, agregada intencionalmente a un alimento, generalmente en pequeñas cantidades para mejorar su apariencia, textura, gusto o propiedades de almacenamiento.

En los estudios del INCO /14 se ha demostrado que en México, la industria alimentaria usa los aditivos no solamente para conservar los alimentos o enriquecer su valor nutritivo sino también para adulterarlos con fines fraudulentos. Bajo estos usos, sirven para sustituir componentes o encubrir alteraciones o descomposición.

Las funciones que cumplen los aditivos alimentarios se pueden agrupar en las siguientes categorías: aromas, colorantes, conservadores, texturizantes, edulcorantes, humectantes, blanqueadores, lubricantes y aditivos diversos.

En los últimos 30 años, el uso de aromatizantes ha aumentado en forma considerable. El más común es el glutamato monosódico (MSG). Este aditivo ingerido frecuentemente provoca por el sodio, la hipertensión arterial por retención de líquidos, aumentando también riesgos de ataques al corazón, daño renal y muerte por paro cardíaco.

Existe la demostración experimental de la relación del glutamato monosódico con el Síndrome 'de los restaurantes chinos' o Enfermedad de Kwok. Se manifiesta por opresión en los músculos de la cara y el cuello, ocasionalmente acompañada de dolor de cabeza, náuseas, y vértigo experimentado en algunas personas que habían comido en restaurantes donde se emplea el glutamato monosódico en grandes cantidades. /15

La ingesta permisible diaria (IDA) para un aditivo, permite valorar riesgos en su uso, aunque esto no se ha estudiado para condiciones específicas o locales. El Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios de la FAO y OMS han publicado normas internacionales al respecto. /16

Un aditivo no está justificado si la proporción en que se usará constituye un peligro para la salud del consumidor, si merma el valor nutritivo de manera sustancial, si oculta una deficiente calidad o el empleo de técnicas de elaboración y manipulación no permitidos, si engaña al cliente, o si el efecto deseado puede obtenerse mediante otros procedimientos tecnológicos más baratos y efectivos.

Los colorantes han sido los aditivos más usados para alimentos y de los cuales se abusa más para engañar al consumidor. Según el reglamento de aditivos para alimentos que la Secretaría de Salud aplica a nivel institucional, un colorante es una sustancia que se agrega a los comestibles y bebidas con el fin de proporcionar o intensificar su color. /17

Los colorantes orgánicos sintéticos son los más usados (colores certificados). Se derivan del alquitrán de hulla y son inofensivos cuando se usan en las cantidades prescritas y en la forma acostumbrada. El 18 de 1907 en EU la disposición No. 76 de la Inspección de alimentos estableció los colores certificados; Tonos rojos: amaranto, Ponceau 3R, eritrosina. Tono anaranjado: Anaranjado I.; Tono amarillo: Amarillo de Naftal S.; Tono verde: verde claro SF amarillento; tono azul: ácido índigo-disulfónico.

En 1973 se crearon nuevos colores para cubrir nuevas propiedades físicas en los alimentos. La tartrazina, Sudán I y amarillo de mantquilla (después retirados los dos), amarillo AB y amarillo OB, todos colores solubles en aceite. El verde-Guinea B, verde fijo FCF, Ponceau SX, amarillo Sunset FCF y azul brillante FCF.

Con arreglo a una nueva ley sobre alimentos, medicamentos y cosméticos expedida el 25 de junio de 1938, se aumentó el número de colorantes a 18, agregando a la lista antigua, el anaranjado SS y el rojo para aceite XO.

Los colorantes certificados se usan para gelatinas, margarina y aceite comestibles, cerezas marrasquino, tripas para salchichas, helados, bebidas gaseosas, dulces, pasteles, fideos y macarrones, y pudines.

Los colorantes solubles en agua más usados en la actualidad son el azul No. 1 verde No. 2, anaranjado No. 1, rojos No. 1, 2, 3, 4, amarillo no. 5 y no. 6. La OMS ha evaluado en total más de 140 tipos de colorantes, declarando no inocuos en cierto número de ellos y publicando una reducida lista de colorantes considerados seguros. /18

Investigaciones específicas de colorantes nos revelan problemas sanitarios que no hay que desdeñar. En la facultad de química de la UNAM se ha publicado estudios del Federal Register X (FR) donde aparecen los resultados de investigación re

Este tipo de legislación en México nos lleva a concluir que no tenemos desde 1958 una legislación actualizada sobre aditivos siendo necesario la existencia de registros en los que figuren los aditivos permitidos hasta el momento. Además que la Secretaría de Salud debe de contar con más recursos humanos y materiales para jugar un papel activo en la regulación de los aditivos alimentarios que se usan en el país.

Según la FDA entre 47 y 94 mil personas al año, sufren de reacciones alérgicas imputables al colorante amarillo No. 5

Este organismo estadounidense ha propuesto que se prohíba su uso en los alimentos y en algunas drogas destinadas a consumidores propensos a alergias. Las reacciones provocadas por este colorante son la emisión de ruidos silbantes y dificultades al respirar, urticaria y catarro. Además se ha observado que aproximadamente la mitad de las personas alérgicas a la aspirina tienden a serlo también al amarillo No. 5 /20-

Los conservadores también llamados preservativos alimentarios, son sustancias que impiden el deterioro de los alimentos ocasionado por microorganismos. El uso de los preservativos no mejorará la calidad de un alimento inferior ni de uno que ha empezado a estropearse, pues los productos de la descomposición están todavía presentes en el alimento y son una prueba de su contaminación.

Los principales conservadores inorgánicos son los nitratos, nitritos, anhídrido sulfuroso y sulfitos, boratos, yodatos, cloro libre, hipocloritos y peróxidos.

En las etiquetas de los envases se identifican los más usuales. En productos horneados se usa el propinato sódico. En quesos, jarabes y confitería, el ácido sórbico. Para la margarina, zumos de fruta y hortaliza existe el benzoato sódico, y en frutas y vinos, el di-óxido de azufre.

En los últimos años se expandió el uso de antibióticos (llamados aditivos antimicrobianos) para conservar alimentos. Y aunque son medicamentos selectivos, pueden dar lugar a formas diferentes de deterioro que el consumidor no puede identificar en el alimento. Un cierto número de países ha permitido antibióticos como las tetraciclinas, nistatina, nisina y pimarcina para el pescado, carnes, quesos y plátanos. Su uso libre puede producir cepas patógenas resistentes que podrían afectar al hombre. /21

Los antioxidantes más usados son el butilhidroxianisol (BHA), galatos de propilo, ácido fosfórico, ácido cítrico y ácido ascórbico. Se aplican a las gra

sas, galletas, papas, frutas, cereales, frutas secas saladas, sopas, comidas precocinadas que contienen pescado o carne. De estos aditivos no se reportan daños a la salud.

De la misma manera los texturizantes no han sido identificados como tóxicos. Se aplican a pan, pastas, helados, postres, margarinas, bombones, en algunas bebidas no alcohólicas y en productos lácteos. Los más comunes son los ésteres de propilglicol y los triglicéridos.

De los edulcorantes artificiales, el más famoso y controvertido es el ciclamato, ya que se usa en las golosinas que consumen los niños.

El ciclamato es cincuenta veces más dulce que el azúcar tanto en alimentos como en bebidas. Este aditivo está proscrito desde 1969 a raíz de un estudio que indicó que a grandes dosis había ocasionado cáncer de vejiga en ratas. El gobierno de EEUU ordenó su retiro del mercado. Posteriormente se publicó que ratas alimentadas con ciclamato y sacarina a un sexto de la dosis, provocaba también cáncer de vejiga. /22

El papel de los aditivos como agentes cancerígenos es muy importante. El Instituto Nacional de la Nutrición afirma que del 40 al 60% de todos los cánceres humanos pueden estar relacionados con factores nutricionales. Han observado que en grupo de poblaciones que migran de una cultura a otra se modifican los patrones de desarrollo del cáncer. Por ejemplo, aumenta la frecuencia del cáncer de aparato digestivo y mama en individuos provenientes de regiones donde este tipo de enfermedad es poco frecuente y que migran a los EU, donde el cáncer representa la segunda causa de muerte. /23

Hay que notar que en este país, el consumo de alimentos industrializados a los que se añade aditivos es muy alto, pudiendo ser éste factor el que condiciona la presencia de cáncer relacionada con la dieta.

Los aditivos, principalmente los saborizantes, pueden ocasionar a largo plazo un rompimiento de cromosomas, aumentando el riesgo de padecer cáncer y aún producir malformaciones congénitas en la descendencia. Hay que recordar que existen productos que utilizan hasta 17 diferentes tipos de aditivos.

/24

Entre las sustancias que son sospechosas como elementos cancerígenos, tenemos al nitrito sódico que fija el color rojo en las salchichas de Frankfurt, embutidos y jamones. Esta sustancia está sometida a revisión en muchos países debido a la posibilidad de que pueda dar lugar a la formación de agentes cancerígenos durante el almacenamiento y digestión. /25

Ya comentábamos que los aditivos en su mayoría son derivados del alquitrán de hulla. Los estudios de estos componentes demuestran que hay fracciones activas del alquitrán que en sí son carcinógenas, además de otras sustancias, de donde se elaboran aditivos tales como la anilina, la bencidina y la natfilamina. /26/

El Instituto Nacional de la Nutrición recomienda disminuir el consumo de productos con un alto contenido de aditivos, tratando de evitar aquellos que se basan casi exclusivamente en colorantes y azúcar como los "raspados", los polvos para bebidas refrescantes, dulces y gelatinas. /27/

El uso de aditivos en lactantes ha sido perfectamente establecido en las reuniones FAO-OMS que realizan anualmente en Roma. /28/

Los niños menores de 3 meses no deben ingerir alimentos con aditivos, ya que la función destoxicante y otros mecanismos protectores no han madurado aún lo suficiente. Entre tales alimentos figuran las fórmulas para lactantes, alimentos a base de cereales, alimentos enriquecidos y jugo de frutas.

Los alimentos para niños de mayor edad ya pueden contener aditivos, pero deben estar etiquetados para evitar que se proporcionen a niños menores de tres meses. El uso de estos aditivos se justifica para aumentar la duración del alimento, asegurar la esterilidad adecuada o mantener la consistencia. Deben evitarse materias primas tratadas con nitritos o nitratos así como colorantes de alimentos. Se sigue restringiendo el D-enantiomorfo del ácido láctico en la alimentación de los lactantes de corta edad. Los nitritos y nitratos inducen en los lactantes la metahemoglobinemia, que es la formación de un tipo de hemoglobina inmadura para las funciones de la sangre.

Si el lactante ingiere simultáneamente alimento que contienen nitrito y amina, forma en su organismo la nitrosamina es potencialmente carcinógena.

Lo más reciente en tecnología de aditivos es la elaboración de los agentes de maduración. Estas sustancias como productos 'mágicos' pueden hacer desaparecer el color verde de los plátanos y tomates, transformándolo en atractivos en atractivo fruto maduro.

Los aditivos que realizan esta operación son el ácido 2-4 diclorofenoxiacético y el ácido 2-4-5 triclorofenoxiacético.

Los frutos cítricos, plátanos y tomates conservarán su color verde si les aplicamos el etileno.

A la harina recién procesada y sin blanquear se acelera su proceso de maduración con el cloruro de nitrosilo. /29/

No hay reportes de la trascendencia sanitaria en el uso de agentes de maduración, sin embargo, el fenómeno tecnológico deja en mente muchas interrogantes.

A continuación se exponen los alimentos industrializados que más se consumen en México y que por su incorporación a la dieta familiar de los sectores de menores ingresos están provocando problemas de Salud Pública.

4.4.2. Alimentos infantiles.

En el año de 1974 llamó la atención mundial un inusitado enfrentamiento entre un gigante transnacional y un grupo de ciudadanos concientes, fue el proceso de Berna. /30

La empresa Nestlé demandó al Grupo del Tercer Mundo, al verse difamada por las publicaciones que éste difundió en contra de sus productos.

El Grupo del Tercer Mundo publicó en Berna, Suiza, un folleto titulado 'Nestlé totet babies' (Nestlé asesina a los bebés). Científicos, amas de casa y estudiantes agrupados para analizar los problemas que afectan al Tercer Mundo, 'pusieron el dedo en la llaga' al retomar protestas internacionales de años anteriores. Estas protestas iban en contra del impresionante aumento de alimentos artificiales en el tercer mundo. Las mujeres pudiendo amamantar habían dejado de hacerlo ante la convincente propaganda a favor de la alimentación en biberón. Los países subdesarrollados perdían millones de dólares anuales por la no utilización de la leche materna y existía una alta mortalidad y morbilidad en niños alimentados con leches industrializadas.

El litigio concluyó en 1976, imponiéndose una multa simbólica de 300 marcos suizos a cada uno de los integrantes del grupo (13 responsables directos), por difamación, y a su vez, el juez Juerg Sollberger advirtió públicamente a la Nestlé, que debía reconsiderar sus políticas publicitarias y modificar sus mecanismos de comercialización sino quería caer en acusaciones de conducta inmoral.

En la década de los 60's la baja en la tasa de natalidad en Europa y la saturación del mercado en los países industrializados, obligó a la empresa Nestlé a expandirse en forma sistemática hacia los países del tercer mundo.

Para lograr sus objetivos mercantiles, la transnacional de alimentos

la publicidad de sus productos. /33

En función de que el recién nacido debe estar en condiciones higiénicas institucionalmente establecidas, los bebés son aislados de la madre y depositados en cuneros donde se inicia la lactancia artificial. El amamantar se convierte en un acto desordenado y no higiénico. Estos cambios se realizan en función de la eficiencia burocrática. Aun cuando la madre desee retornar al amamantamiento al salir del hospital, las condiciones biológicas no son ya posibles por parte de ella y además porque el niño rechaza el seno materno al haberse habituado al uso del biberón.

En una población marginal urbana de México, se encontró en el 84% de casos, la separación del recién nacido de su madre después del parto.

/34

La planificación familiar también favorece indirectamente el abandono de la lactancia, ya que los anticonceptivos la inhiben, principalmente cuando se inicia poco tiempo después del parto. En los hospitales frecuentemente se indican estos productos a las mujeres que egresan. /35

Las empresas lecheras también son estimuladas por el Estado con la obtención de la materia prima, ya que aún existiendo escasez de leche en el país, ésta se privilegia para la industria extranjera.

En los países subdesarrollados resulta inconveniente el uso de leches en polvo. Un gran porcentaje de madres carecen del ingreso suficiente para adquirir los alimentos infantiles industrializados. No hay un adecuado acceso al agua potable para la mezcla, mucho menos de equipo para esterilizar los biberones y la formación necesaria para leer el instructivo del producto. Imaginemos el contraste que se da de un instructivo elaborado para una mujer burguesa, en manos de una madre de la Sierra tarahumara o de Cd. Netzahualcōyotl.

El alto costo de la leche en polvo, obliga a la madre a diluirla en mayor proporción de agua, provocando desnutrición en el niño. La mala alimentación durante la infancia es una de las causas principales de enfermedades crónicas y menor rendimiento escolar y en edad productiva. La desnutrición crónica afecta al 40% de los niños de países subdesarrollados. Un estudio británico comprobó una tasa de mortalidad cinco veces mayor en niños alimentados con biberón que con leche materna. /36

Las enfermedades gastrointestinales son otros de los trastornos re-

sultantes de la lactancia artificial, por la imposibilidad de un manejo higiénico en condiciones de vida insalubres. Así, hay mortalidad infantil y enfermedades digestivas, tres veces más en niños alimentados con biberón.

El uso de alimentos elaborados para el niño -además de la leche en polvo- provoca daños a la salud de diversa índole como obesidad, caries y mala oclusión dental, desnutrición si se diluye demasiado la leche, infecciones gastrointestinales y deformación del gusto alimentario.

La mayoría de los alimentos infantiles contienen 80% de agua, 3-4 g. de proteína, saborizante y un cereal llamado tapioca, que es rico en carbohidratos para darle cuerpo al alimento. Además de que su costo es el doble de los alimentos naturales.

En diversas formas se ha manifestado la necesidad de controlar la voracidad de las multinacionales de alimentos infantiles por parte de la comunidad internacional y de países concretos.

El gobierno de Guinea-Bissau adoptó en 1976 medidas estrictas, reglamentando que la leche en polvo y los biberones no podían venderse sin prescripción médica y su comercialización se restringía a farmacias.

La Asamblea de la Organización Mundial de la Salud (OMS) celebrada en mayo de 1981, aprobó un código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna. Este último acontecimiento demuestra que no fueron vanos los esfuerzos del Grupo del Tercer Mundo; aunque la práctica social en seña que es necesario enfrentar las constantes violaciones que a éste código hacen las empresas multinacionales de alimentos.

4.4.3. Carnes y consomés.

La carne constituye desde el punto de vista de la industrialización de alimentos, un recurso económico importante en aquellos países con un control alimentario nacional.

La autosuficiencia alimentaria permite aprovechar los recursos pecuarios de la manera más óptima y hace accesible el consumo de carne a la mayoría de la población.

En México, la carne se ha convertido para las clases trabajadoras y la pequeña burguesía, en un artículo de lujo por su alto costo. Además de ser inaccesible a la mayoría de la población por ésta razón, existen problemas de manejo y procesamiento. Un estudio presentado en la Facultad de Química de la UNAM /37, en base a la visita de rastros e industria de carnes frías, arrojó

los siguientes resultados:

1. Los aditivos y conservadores de los productos cárnicos son en la mayoría de los casos de baja calidad y efectividad.
2. La carne que llega del rastro y obradores frecuentemente está -- contaminada.
3. Algunas sales o saborizantes no están bien balanceados.
4. Se usan carnes de baja calidad para la elaboración de alimentos procesados.
5. Los embutidos se prestan a la adulteración.
6. La tecnología para procesar carnes es deficiente.
7. A veces en productos como el jamón, hay decoloraciones superficiales grises y verdes causadas las primeras por exceso de nitratos y la segunda por contaminación bacteriana.
8. Existen cuentas altas de salmonela y bacterias enteropatógenas en varios tipos de carnes frías.

La carne empieza a ser sustituida por otros productos de mayor accesibilidad económica. En este renglón, la soya ya siendo impuesta por las transnacionales y el gobierno para que sea consumida por la población.

Sólo el 3% de la producción total de este producto se consume en forma industrializada donde su costo aumenta dos a tres veces en comparación con la soya cruda.

Además la soya es un alimento que no termina por ser aceptada debido a su sabor insípido, a la vez que hay rechazo cultural a preparar soya "como si fuera carne".

Las carnes frías son representativas del alimento pecuario que provoca fuertes desajustes en el gasto familiar del proletariado.

La salchicha es uno de los productos de menor calidad nutricional. Se elabora a partir de pellejos, cartílagos, tendones y otras partes de la carne difíciles de consumir. El Dr. Adolfo Chávez agrega que 'algunas contienen hasta aserrín porque es un elemento que puede retener mucha humedad... algunos fabricantes incluyen colorantes artificiales que dañan la salud, causando en los niños hiperactividad nerviosa y falta de concentración' /38

La hamburguesa se ha constituido al igual que la salchicha en un producto que cada día se consume más por la población mexicana en función de

adquirir un status social burgués y de identificarse con la 'american way of life'.

El consumo actual asciende a 125 millones de hamburguesas y abarca el 15% de la industria restaurantera del país. Estos datos fueron proporcionados a la Revista del Consumidor /39 por las empresas Burguer Boy. Este negocio afirma que domina este mercado y sus ventas en 1983 fueron superiores a los 3 mil millones de pesos.

El Mc Donald's, cadena norteamericana recién instalada en nuestro país y que se cerró en un período corto por huelga, entrará en competencia por la venta de hamburguesas. Aunque esta competencia será relativa ya que está acondicionada para atender sectores principalmente de la burguesía.

La hamburguesa contiene 80% de carne y 20% de grasa; la carne procede de pedacería formada al igual que la salchicha, por pellejos, tendones, cartilagos y demás sobrantes.

En 1984 el consumo de hamburguesas anual fue de quince por persona, según datos de la Asociación Mexicana de Estudios para la Defensa del Consumidor, A.C., además que detectó que un buen número de estas hamburguesas contiene soya texturizada con saborizante, que se adereza con verduras hidrolizadas. La principal clientela es la infantil (60%) y son de la pequeña burguesía baja.

Por último, comentaremos el consomé de pollo 'instantáneo', producto transnacional que ha llegado a los hogares mexicanos a resolver con sus bondades, la deteriorada nutrición de la familia. Antes, pocas familias tenían el privilegio de consumir pollo aunque fuera en consomé.

El departamento técnico del INCO /40, ha determinado su composición:

- sal común yodatada..... 46.2 %
- glutamato monosódico..... 10-54 %
- azúcar..... 9.54 %
- grasa vegetal..... 6.92 %
- carne de pollo..... 5.5.4 %
- ajo, cebolla, perejil y otros. 3.81 %
- féculas..... 3.15 %
- espesante, colorante y otros 0.96 %

El glutamato monosódico (GMS) es un excitante de las papilas gustativas de la lengua y acentúa el sabor de los alimentos. Este aditivo puede por lo tanto deformar el gusto, haciendo psicodependiente al que lo utiliza permanentemente. Cada familia lo ingiere en un promedio de 6 Kgs.

por año. La publicidad esconde que el consomé de pollo en realidad es un sazónador.

4.4.4. Cereales.-

De los cereales industrializados, la marca Corn Flakes es la de mayor consumo en sectores de la burguesía y pequeña burguesía mexicana.

En EEUU el cereal elaborado por la industria, forma parte del desayuno cotidiano en la mayoría de las familias norteamericanas. Este estándar de dieta es imitado en nuestro país como imagen de 'establishment' social.

Las propiedades nutricionales del Corn Flakes son similares a las de la tortilla, en cambio su precio es diez veces superior.

Los cereales industrializados son ricos en carbohidratos, elementos que ya son de por sí abundantes en la dieta del mexicano. Su alto contenido de azúcar es perjudicial para la dentadura. Una forma de balancear estos cereales podría ser complementándolos con huevo, jugo y fruta.

En encuestas hechas por el INCO, las razones expuestas por el público consumidor de cereales fueron: sabor agradable 44%, facilidad de preparación 32.7% y propiedades alimenticias 90%. El 51.1% de los niños de una muestra con estratificación global, los consumen /41.

La industrialización del cereal hace perder sus propiedades alimenticias, ya que las proteínas, minerales y vitaminas no están distribuidas de manera uniforme en el grano, concentrándose en corteza y germen, los cuales se suprimen. La corteza por su color oscuro y el germen porque al contener grasa, arranciaría el producto.

Los cereales al ser tostados sufren alteraciones protéicas. El ácido ascórbico es destruido con el calor. Es por esta razón que esta sustancia y las vitaminas se añaden al final del procesamiento. Esto obliga a incrementar el costo del cereal.

4.4.5. Dulces y golosinas:-

El azúcar es el elemento constitutivo de los dulces y otras golosinas, aunque en la actualidad se recurre menos al azúcar natural, sustituyéndola por edulcorantes artificiales.

El exceso de azúcar no provoca directamente diabetes mellitus pero sí, influye en la obesidad, y una persona obesa está más expuesta a padecer esta

enfermedad y sufrir trastornos cardiovasculares. El niño obeso tendrá más posibilidades de persistir como adulto obeso y serán mayores las dificultades para este adulto de controlar su peso.

Se ha asociado la ingesta exagerada de azúcar con algunos trastornos que afectan el sueño, la sexualidad, la agresividad y la sensibilidad al dolor.

La mayoría de los chicles, pastillas y caramelos sabor naranja, limón o frambuesa no contienen fruta, el sabor se obtiene del ácido tartárico combinado en determinadas proporciones con el ácido cítrico, interviniendo este último con gran frecuencia en la erosión dental.

En saborizantes artificiales, el sabor fresa "es una mezcla de ácido acético, acetato de bencilo, alcohol, aldehidos C-14 y C-16, anethohol, antranilato metílico, carbonato heptimetílico, cinamato metílico, vanilina, y yonono-beta" /42.

Los productos a base de sal y chile representan una vía más para exagerar la ingestión de sodio, que favorece la hipertensión arterial.

En el caso del chicle, los mexicanos lo asociamos con una marca conocida en la industria dulcera, la empresa Adams.

El norteamericano John Adams se enteró de que el indígena mexicano extraía una goma del árbol del chicozapote al que denominaban 'cicte'. Entonces se tenía la idea de que esta resina blanca que producía mucha salivación; quitaba la sed y limpiaba los dientes. Así fue como Adams industrializó nuestro recurso natural; agregándole sabor e introduciéndolo en el mercado como golosina.

Tal como es extraído del árbol, el chicle contiene resina, goma arábiga, gutta, azúcar, calcio y diferentes sales solubles; al refinarlo se extrae un polvo que cuando se calienta forma una pasta pegajosa.

Según el Ing. Ezequiel Leonides, del dpto. de manufactura de la fábrica Chiclets Adams /43, conforme la demanda de este producto fue aumentando, las cantidades de chicle natural que se extraían, resultaron insuficientes y se empezaron a desarrollar las bases sintéticas para su elaboración.

Actualmente el chicle sintético está constituido por acetato de polivinilo y algunas fábricas usan sacarina como edulcorante, aunque esta sustancia despertó grandes polémicas por su efecto cancerígeno en estudios con ratas de laboratorio.

La Asociación Mexicana de Gastroenterología afirma que el chicle no es perjudicial /44, pero causa aerofagia* y esto es molesto si se padece hernia.

La Dra. Valenzuela, odontopediatra de la UNAM /45, sostiene que sino han sido lavados los dientes después de masticar chicle, éste se adhiere como película que posteriormente se convierte en placa bacteriana. "Al cabo de 72 hs. comienzan a producirse los ácidos que van a causar la destrucción o desmineralización del esmalte del diente y más tarde la caries".

El chicle además de cubrir necesidades de status y de consumo, juega un papel esencial en la estabilidad emocional del ser humano. Desmond Morris, en "El mono desnudo", presenta hipótesis respecto al gusto de masticar chicle. Según el autor, esta costumbre se remonta a nuestros orígenes de primates; entre ellos y aún en nuestra especie existe la necesidad de movimiento rítmico que guarda estrecha relación con las tranquilizadoras y regresivas cualidades del ritmo cardíaco.

Entre estos movimientos repetitivos está el tamborileo de los dedos y el caminar de un lado a otro, el balanceo del cuerpo, el chuparse los dedos y el rítmico movimiento mandibular de masticar chicle.

La industria del chocolate es también una de las más importantes en el mundo de las golosinas. Su proceso económico tecnológico de transformación de alimento natural a producto químico ha sido desastroso para la dieta del mexicano.

La planta Theobroma Cacao, de la que se procesa el chocolate, es originaria de nuestro país. El chocolate se prepara una vez limpiada, fermentada y seca la semilla. Se tuesta para hacerla más aromática, se pela y se muele. Cada grano de cacao posee aproximadamente entre 42-55 % de manteca que al molerlo forma una pasta o licor de cacao que se mezcla con azúcar f 47. Con el proceso de industrialización se comenzó a adulterar con mezcla de féculas, harinas y otras sustancias que aumentan su peso.

Así, la elaboración actual del chocolate ya sea como golosina u otra preparación pasa por otro procesamiento, dejando de ser chocolate y llamándose propiamente saborizante de chocolate. Contiene azúcar 55-79 % del peso total, cocoa 16-34%, aditivos como lecitina, saborizante de vainilla artificial, canela, sal, glutamato monosódico y extracto de malta (que intensifica el sabor), vitaminas y minerales.

Como podemos ver, el sabor chocolate contiene en distintas proporciones

* Aerofagia: ingerir o deglutir aire.

mas grasa, azúcar y el saborizante de moda, el cinamato de butilo /48.

Los chocolates en polvo sólo dan un sabor agradable a la leche.

En cantidades excesivas contribuyen a la obesidad y son un factor de caries dental.

De encuestas realizadas por el INCO, se halló que es la población de escasos recursos económicos la que más consume el producto, 58% son niños, 16% jóvenes y 6% adultos.

Las razones para consumirlo fueron dadas en una muestra de 300 encuestados de 37 colonias que se clasificaban en sustrato bajo, medio y alto. Para él 48% es nutritivo, al 36% le agrada el sabor, para el 14% resulta cómodo su uso y el 2% por razones de publicidad.

El 79% de niños de otro estudio /49 creen que el 'chocolate' los 'hace fuertes' y sanos, el 25% que los hará triunfar y ser alegres, 13.5% que los nutre y el 10.8% que les aumentará la inteligencia y las aptitudes escolares.

4.4.6. Frituras.

Entre las frituras de mayor consumo por la población infantil, están las papas fritas, chicharrones y charritos. Las dos marcas con mayor número de ventas son las Sabritas y Barcel.

Las frituras contienen un promedio alto de carbohidratos y grasas, proporcionando 500 cal. en 100 g del producto. Estas grasas se depositan en la piel ya que no pueden metabolizarse con la misma rapidez que los carbohidratos del mismo alimento.

El chicharrón de cerdo Barcel en proporción costaría 300 pesos. La papa frita es la fritura que es indispensable como botana. Es innegable que la papa es un alimento de alto valor nutricional en cualquier parte del mundo, por lo que históricamente es un producto agrícola cosmopolita.

En México la industrialización de la papa está prácticamente en manos de empresas transnacionales. Debido a esto, su costo en el mercado es muy alto. Y no implica solamente el costo del producto para el consumidor, sino aún más, el costo social para el campesino o ejidatario mexicano.

Un estudio de caso realizado por el INCO en 1981 resulta ilustrativo.

Tomás Rodríguez es uno de ellos. A los 30 años es jefe de familia y cuenta con una hectárea de terreno. En el ejido de Villareal, Estado de Tlaxcala, viven 120 habitantes dedicados al cultivo de la papa. "En febrero comenzamos la siembra que nos llevó 30 días. Para sembrar esta hectárea, gasto 15,000 pesos en semilla, 8 mil en fertilizantes y 17 mil en mano de obra, transportes y otras cosas. En total 40 mil pesos. Después de la siembra hay que cuidar el cultivo durante 7 meses. En ese tiempo trabajamos 'de sol a sol' desde las 7 am hasta las 6 de la tarde. Cuando ya está lista la papa, empezamos a escarbar para que salga y luego la recolectamos en unos costales. Cuando nos va bien, de cada hectárea hay que hacer la cosecha con mucho cuidado. Si a la papa le salen raíces o se pone verde no nos la compran. Tampoco si se rompe o se mancha". En total, Tomás tarda una semana en empacar y vender 5 toneladas de papa. "Se necesita recoger la papa en el momento en que se va a vender, porque no puede almacenarse. El único lugar donde se conserva es bajo tierra". Al final, Tomás como muchos otros productores de papa del país, vende a 4,000 pesos la tonelada. "pero como invierto unos 1,300 pesos por tonelada me viene saliendo una ganancia de 2,700 pesos. Otros agricultores venden sus papas a las fábricas de frituras -algunas de ellas transnacionales- y reciben 7,000 pesos por tonelada. Cada una de estas toneladas se convertirá una vez industrializada en un producto con menor valor nutritivo y se venderá a 115,000 pesos, es decir, a más de 116 veces el precio pagado al campesino (una bolsa de 180 g se vende a 20.70 pesos) 750.

Este estudio de caso demuestra por una parte el precio de garantía tan bajo que recibe el trabajador agrícola por la venta de la papa, y por otra, el acaparamiento en la compra del producto por parte de las transnacionales, al pagar un precio mayor por la tonelada de papa al campesino mexicano.

	Contenido	Daños a la salud	Precio
papa natural	100 g = 25% de hierro, req/día	Ninguno. Mezclada con otros alimentos, equilibra la dieta.	70-90 pesos
papas fritas	grasas vegetales, carbohidratos, sal	Puede provocar obesidad, hipertensión arterial, deformación del gusto y cambios en hábitos A.	700-900 pesps.

4.4.7. Refrescos.-

Después de EEUU, México es el principal consumidor mundial de refrescos. En promedio cada mexicano bebe un refresco diario. En 1975, por mexicano se consumió al año un promedio de 65 litros de refresco. /51

En 1982 la producción de bebidas gaseosas alcanzó la cifra de 22 mil millones de botellas, esto significó un valor de 50 mil millones de pesos, según datos de la Asociación Nacional de Productores de Aguas Envasadas A.C. El ascenso del consumo es impresionante, la producción de 1982 es un 50% superior a 1978. La mayor participación en el mercado nacional está en manos de Coca-cola y Pepsi-cola, con una captación de 30 y 27% respectivamente. Junto a estos gigantes sólo hay 9 marcas de refrescos que tienen una participación superior al 1%, Barril Dr. Brown, agua gasificada Garci Crespo, Jarritos, Sidral Mundet, Orange Crush, agua gasificada Peñafiel, Seven up, Squirt y Titán

En consumo de refrescos en nuestro país se ha convertido en un problema nutricional. El alto aporte en calorías por el azúcar que contiene ocasiona enfermedades como la caries dental; la obesidad y el bióxido de carbono daña el aparato digestivo ya que su consumo excesivo llega a producir gastritis.

Aunque no nutren, los refrescos quitan el hambre, situación que impide una nutrición adecuada. Es frecuente en los niños que se 'llenen' con el gas del refresco.

El Dr. José Ramón Conte, presidente de la Asociación Dental Mexicana, afirma: 'el consumo excesivo de carbohidratos favorece la caries dental, por lo cual la ingestión constante de refrescos llega a perjudicar la dentadura. Y si las caries se convierten en focos de infección pueden causar problemas generales de salud, afectando órganos como el corazón y creando problemas hepáticos, renales y reumatismo articular'. /52

Una nota periodística madrileña /53 comenta que "un niño de 27 Kgs que toma 3 vasos de cola, ingiere la misma cantidad de cafeína que un adulto de 78 Kg que ingiere 8 tazas de café. El 'cafeinismo' fué detectado por los pediatras en niños que consumían abundante cola y chocolate y su manifestación consiste principalmente en dolores de cabeza, nerviosismo e irritabilidad.

Al refresco lo podemos definir como una bebida no alcohólica elaborada con agua purificada y sacarosa, jugos y frutas naturales y/o aceites esenciales, extractos de cola y otros, pudiendo o no contener gas carbónico y aditivos como colorantes, acidulantes, saborizantes, aromatizantes, enturbiantes, etc.

Los saborizantes son de varios tipos: extractos alcohólicos, emulsiones, soluciones alcohólicas o zumos frutales. Los sabores sintéticos son el aceite de fresa y piña. Los colorantes más comunes son el amarillo No. 5 A.D.C. (tartrazine), colores tipo limón. El amarillo No. 6 A.D.C. (Suncet yellow FCF) en bebidas de naranja. El azul No. 1 A.D.C. (Brillante blue FCF) para mixturas de colores.

Los acidulantes usados son el ácido cítrico, el ácido fosfórico y el ácido tartárico. Sirven para dar sabor agrio, que neutraliza el dulce del azúcar y hace resaltar el sabor asociado. Los ácidos ayudan también a proteger el producto contra el deterioro. /54

Encuestas hechas por el INCO entre consumidores respecto al valor nutritivo que hallan en el refresco, evidenciaron que el consumidor considera a los refrescos como elementos nutritivos, que el Sidral es útil para los enfermos, que el refresco ayuda a la digestión porque hace 'eructar', que un 'traguito' de Coca-cola asienta el estómago de alguien que está vomitando, que la Pepsi-cola por dulce es útil para el niño. Además desde el punto de vista psicológico, el mexicano de bajos ingresos ve al refresco como el único lujo que puede tener. En Cd. Netzahualcóyotl se consume la mayor cantidad de refresco del Valle de México. La razón se puede deber también a que en ésta zona no existe agua potable y es una zona altamente contaminada. /55

En la industria refresquera mexicana predominan dos tipos de refrescos por su mayor venta, los refrescos de cola y los refrescos de manzana.

El refresco de cola es el que tiene mayor captación del mercado nacional, el que percibe mayores ganancias y el que tiene mayor alcance publicitario. Cada 24 hs., 214 millones de personas en 153 países piden una botella de Coca-cola, la que alcanzó en 1977, 3559 millones de dólares en ventas. En nuestro país se consume la sexta parte de la producción mundial de Coca-Cola y la cuarta parte del total de Pepsi-cola.

En julio de 1981, la Coca-cola gastó en publicidad cuatro millones de pesos, es decir, el 27% del gasto publicitario de aguas envasadas y la Pepsi-cola erogó 5 millones de pesos, es decir, el 32.1% del mismo rubro. Fanta y Mirinda son envasadas por Coca-cola y Pepsi-cola respectivamente. El resto de las marcas invirtieron 2 millones de pesos en publicidad, es decir, 15.3% del gasto citado.*

* En publicidad de refrescos es notoria la difusión dirigida y seleccionada a determinados sectores sociales. p.e. la Coca-cola se anuncia de preferencia en las zonas urbanas mientras que los 'Jarritos' se escuchan más en radiodifusoras del área rural. Hay una expresión que afirma: Los 'Jarritos' son para los albañiles...

Los refrescos de cola contienen aditivos prohibidos, como cierto tipo de colorantes y porcentajes elevados de un compuesto derivado del ácido benzoico. /56

La Coca-cola es el refresco transnacional de mayor consumo tanto a nivel mundial como en México, incluyendo las comunidades indígenas.

La fórmula de la Coca-cola ha sido publicada por el Dpto. de Química Experimental y Aplicada de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNAM. Este refresco contiene azúcar, ácido fósfórico, sacarina, goma arábiga, canela, vainilla, nuez moscada, aceites de lima y limón, ácido cítrico, benzoato de sodio, agua y un ingrediente secreto que no es mas que tres partes de nuez de cola y una parte de raíz de coca. /57

En Dinamarca dónde existe estricto control de los alimentos industrializados, la Coca-cola ha tenido que disminuir 3 g por litro el índice de caramelo amoniacal.

En el caso de la empresa Mundet existen algunas particularidades. Esta empresa procesa 300,000 Kgs diarios de manzanas para su refresco. La fruta es materia prima mexicana. El Sidral es 100% natural y se elabora con jugo de manzana, azúcar refinada, agua purificada, ácido cítrico y gas carbónico. No contiene conservadores químicos, los sustituye por la pasteurización. El Orange Mundet no es natural. El Sidral Mundet ocupa el tercer lugar en el mercado, después de los refrescos de cola. Cada caja de refrescos utiliza 1 Kg de azúcar para su elaboración. En 1979 se produjeron 27 millones de cajas de refrescos con un consumo de 27 mil toneladas de azúcar. En promedio, diariamente utiliza de 90-100 toneladas de azúcar.

REFERENCIAS DEL CAPITULO 4

1. BERMUDEZ, Roberto. La reforma agraria y el régimen de JLP. UNAM, 1981, mimeo, p. 216
2. RAMIREZ, Hdz., Juan. La economía y la nutrición humana. Instituto Nacional de la Nutrición. M-ex., 1976, p. 143
3. PEREZ, Hgo., Carlos. La desnutrición y la salud en México. Instituto Nacional de la Nutrición. Méx., 1976, p. 179
4. CHAVEZ, Adolfo. La alimentación y los problemas nutricionales. Vida y muerte del mexicano. Ed. Folios, México, 1976, p. 69
5. INCO. Comer en la crisis. Rev. del Consumidor. No. 83, p. 14
6. CHAVEZ, Adolfo. op. cit., p. 59
7. GONZALEZ, Erika. La alimentación de los marginados. Rev. Información Científica y Tecnológica. CONACYT., feb. 1986, p. 9
8. INCO. Rev. del Consumidor., No. 107, enero 1986, p. 8
9. CHAVEZ, Adolfo, op. cit., p. 71
10. INCO. Rev. del Consumidor No. 50, p. 1
11. Idem...
12. INCO. Rev. del Consumidor No. 76, junio 1983, p. 27.
13. SCIENTIFIC AMERICAN. Los alimentos, cuestiones de bromatología. Blume eds., Madrid, 1978, p. 193-200
14. INCO. Rev. del Consumidor No. 9, p. 388
15. SCIENTIFIC AMERICAN. op cit. p. 193-200
16. Idem...
17. DIARIO OFICIAL. Reglamento de aditivos para alimentos. Méx., febrero 15, 1958, p. 3
18. COAL-TAR COLOR REGULATIONS U.S. DEPT. AGR. Food Drug Admin Service and regulatory announcements, Food, drug and cosmetic. No. 3 (sept 1940), Supl. No. 1, 2, 1939.

19. VIADES, Trejo J. Colorantes que se consideran nocivos a la salud humana. Tesis de Lic., México, 1977, Fac. Química, UNAM.
20. INCO. Rev. del Consumidor. No. 9, p. 388
21. SCIENTIFIC AMERICAN. Op. cit., p. 198
22. Idem...
23. KAUFER, Martha. Dieta y cáncer. Cuadernos de nutrición, Vol. 8, No. 3, may-jun., 1985, p. 3-8
24. INCO. Rev. del Consumidor, No. 12, p. 578
25. SCIENTIFIC AMERICAN. Op. cit. p. 199
26. BAIN, J.A. y Rusch H.K. Cancer research, No. 3, 1943, p. 425-29
27. KAUFER, Martha, Op. cit., p. 8
28. CRONICA DE LA OMS. 26:27, pp. 352-354, 1972
29. Enciclopedia de Tecnología. Tomo 1, p. 996
30. GRUPO DEL TERCER MUNDO. Las multinacionales de la alimentación contra los bebés. Ed. Nva. Imagen, Méx., 1982
31. ARANA, Marcos. Las fórmulas infantiles para la alimentación. Rev. LA de la salud. Ed. Nva. Imagen, No. 2, 1982, p. 49-70
32. INCO. Rev. del Consumidor. No. 107, enro 1986, p. 5
33. Idem...
34. YZUNZA, Alberto y Pérez Gil. Conducta de la lactancia en el medio urbano marginal. Cuadernos de Nutrición. Vol. 4, 1979, pp. 243-252
35. ARANA, Marcos. Op. cit. pp. 49-70
36. ROBINSON, Infant mortality and morbidity. Lancet 1851, No. 1, p. 788

37. ESPAÑA, Mtez. Lizbeth Del C. Estudio técnico y sanitario comparativo de la industria de carnes frías en la Cd. de México. México, 1980.
Tesis de Licenciatura, Fac. de C. Químicas, UNAM
38. INCO. Rev. del Consumidor. No. 40, junio 1980, p. 28
39. Idem...
40. INCO. Rev. del Consumidor. No. 36, Febrero 1980, p. 16-18
41. CDIC-INCO. Estudio sobre los cereales industrializados. 1976, mimeo.
42. INCO. Rev. del Consumidor. No. 69, noviembre 1982, p. 1
43. INCO. Rev. del Consumidor. No. 36, feb. 1980
44. Idem...
45. Idem...
46. INCO. Rev. del Consumidor, No. 36, febrero 1980, p. 18
47. INCO. Rev. del Consumidor, No. 107, enero 1986, p. 9-11
48. Idem...
49. INCO, Rev. del Consumidor. No. 55, p. 31
50. INCO. Rev. del Consumidor, No. 51, mayo 1981, p. 16
51. EXPANSION, No. 297, febrero de 1984, p. 55-61
52. INCO. Rev. del Consumidor, No. 84, p. 3-8.
53. EFE 98 DOS. Madrid, 11 enero, 1977 (nota periodística).
54. CDIC-INCO. Estudio genérico sobre refrescos. México, 1979, mimeo.
55. Idem...
56. El Día, 26 de abril, 1979, p. 10. Los refrescos, principal contribución alimentaria de los EEUU a LA.
57. INCO. Rev. del Consumidor. No. 40, junio 1980, p. 32

ESTUDIO DE CAMPO A CD. OBREGÓN, SONORA *

Introducción.-

El desarrollo de la agroindustria en México tiene su principal exponente en el estado de Sonora y en particular, en Ciudad Obregón, donde confluyen con alto peso económico y social, tanto el sector privado como el sector social, así como los distritos de riego más representativos.

Es por esta razón, por la que se eligió esta zona del país para realizar una visita con miras a conocer algunas actividades agroindustriales entre las cuales elegimos a las de la Coalición de Ejidos del Valle del Yaqui y del Mayo, a GAMESA, la ARIC "Maximino López, la mezcladora y planta amoniacal de la ARIC "19 de Septiembre y la comunidad yaqui de Pótam.

A pesar de existir las condiciones económicas y tecnológicas para el desarrollo de la agroindustria en el país y en la región, al estar insertado el proceso en una economía capitalista, resulta en fuertes desequilibrios y contrastes en el nivel de vida de la población.

Además, la penetración transnacional en la agroindustria local ha ocasionado trastocamiento en los hábitos alimentarios de la población. Este fenómeno lo observamos con sus modalidades en los diversos estratos sociales.

* Esta investigación es el resultado del Seminario de Agroindustrias en México, que dirige el Prof. Jorge Calderón en la Maestría de Sociología rural, de la Universidad Autónoma de Chapingo (del 19 al 29 de nov. de 1985)

Ubicación y antecedentes históricos del Valle del Yaqui y del Mayo

El Valle del Yaqui se localiza en el sur del estado de Sonora y su ubicación es entre los $26^{\circ}45'$ y los $29^{\circ}31'$ de latitud norte y los meridianos $109^{\circ}30'$ y $110^{\circ}37'$ de longitud oeste de Greenwich. Su extensión se estima en 450,000 hectáreas.

Al norte limita con la Sierra madre occidental así como al oriente, al suroeste con el Golfo de California y al sureste con el Valle del Mayo.

Este valle se encuentra en la parte baja de la Cuenca del río Yaqui y su altura media sobre el nivel del mar es de 18.5 metros. Su clima es extremoso, seco y cálido en verano, y frío en invierno.

La precipitación pluvial en este valle es de 226 milímetros; en el verano cae el 64% y en el otoño 22% de la lluvia total anual.

El agua procedente del río Yaqui es regulada mediante el riego por gravedad, donde las presas "La Angostura", "Plutarco Elías Calles" y "Alvaro Obregón", alimentan al valle. Este también es regado por bombeo en menor escala, existiendo alrededor de 294 pozos profundos que aprovechan los depósitos subterráneos. El sistema de riego es indispensable ya que las lluvias son escasas y las precipitaciones bajas.

Actualmente en el Valle del Yaqui se encuentra una poderosa agricultura, ocupando el primer lugar en el estado de Sonora; debido a la gran extensión de tierras de riego y cuyo volumen de producción es alto debido a la tecnología e investigación científica de la región.

De antecedentes históricos podemos mencionar que la tribu yaqui habitó esencialmente ésta región. Los orígenes de este grupo no están aún claros, aceptándose la teoría más certera de que los yaquis pertenecen a los toltecas que pasaron por ahí en su camino hacia el sur.

A fines del siglo XVI, los españoles iniciaron la conquista del noroeste, siendo los yaquis vencidos por primera vez en la empresa dirigida por Diego de Guzmán en 1633.

A partir de 1767 con la expulsión de los jesuitas se iniciarán una serie de etapas donde los yaquis sufren su exterminación como grupo, a través de su deportación a otros estados de la república, vejaciones, guerras internas, etc.

La resistencia yaqui duró hasta 1938 en que el gobierno de Cárdenas devolvió una parte ínfima de su territorio original, el derecho al agua almacenada por la presa "La Angostura", crédito, asesoramiento técnico y otros beneficios.

A fines del siglo pasado, los colonizadores asociados con capital extranjero, fundaron la compañía de riego Sonora-Sinaloa que estableció las primeras obras hidráulicas y sistemas de riego para la actividad agrícola, lo que incrementó la llegada de colonos extranjeros.

Además esta compañía delimitó manzanas de 400 hectáreas que actualmente existen en el valle.

En 1904 fue la compañía constructora Richardson la que adquiere los derechos de la anterior compañía y negocia con el gobierno federal para colonizar y desarrollar la agricultura, así como vender terrenos.

En 1931 se inicia la construcción de la presa La Angostura. En este año también la compañía Richardson pasa a manos del Banco Nacional de Crédito Agrícola.

A fines de 1937, Cárdenas reparte en ésta zona 17 mil hectáreas de riego y 36 mil de agostadero a 2,160 campesinos agrupados en sindicatos agrícolas.

En 1946 se inicia la construcción de la presa del Oviachi y el proceso de individualización de los ejidos cardenistas, presentándose un descenso en el apoyo al sistema ejidal.

En 1952 se principia la construcción del canal alto y el establecimiento del distrito de riego No. 41 a cargo de la Secretaría de Recursos Hidráulicos.

En 1955 se delimita el perímetro de riego del Valle del Yaqui en 220 mil hectáreas. También se crea el Centro de Investigaciones Agrícolas del Noroeste (CIAAO).

En 1976 el gobierno de Luis Echeverría Álvarez realiza el reparto agrario de 80,000 hectáreas en el valle del Yaqui y del Mayo, beneficiando a 8,000 campesinos. Esta medida fue producto de la lucha campesina como respuesta a la política antiagraria intensificada después del cardenismo.

En 1981 existen en el valle los siguientes usuarios: 14,178 del sector ejidal con una superficie de 127,134 hectáreas, 682 colonos con 9,693 hectáreas y 3,733 pequeños propietarios con 94,586 hectáreas.

En el caso de los ejidos colectivos, éstos cuentan con: 44,064 hectáreas de riego y 61,389 hectáreas de agostadero.

Estructura clasista en el Valle del Yaqui.

- **GRAN BURGUESIA AGRARIA:** esta clase social mantiene sus formas de enriquecimiento y acumulación directamente ligados a la explotación de grandes superficies, ya sea de su propiedad o arrendadas. También es frecuente que controle las compañías maquiladoras y la compra y venta de los insumos de donde obtienen también fuertes ingresos.

PEQUENA BURGUESIA AGRARIA: está representada por propietarios privados, ejidatarios o colonos que explotan la tierra, que permite la acumulación aunque en menor escala que la gran burguesía. Los propietarios privados frecuentemente se organizan en las uniones de crédito, mientras que los ejidatarios y colonos se agrupan en

sociedades ejidales, uniones de sociedades, etc.

EJIDATARIOS, PEQUEÑOS PROPIETARIOS Y COLONOS: estos estratos sociales no alcanzan a subsistir con la explotación de sus terrenos, teniendo que recurrir a la venta de su fuerza de trabajo como peones o jornaleros en las grandes explotaciones.

Como podemos ver, este desarrollo polarizado y desigual de la estructura agraria ha traído como resultado el deterioro económico y social del amplio sector de los pequeños productores ejidales, comunales y privados. Estos además han quedado ubicados en tierras de temporal por lo general de mala calidad y a diferencia del sector capitalista desarrollado, han carecido de los recursos económicos y técnicos necesarios para producir sólo en pequeña escala, con bajos niveles de producción y productividad, cuyos alimentos son principalmente para el autoconsumo y canalización de excedentes al mercado.

Características generales de la agricultura en Sonora.

La transnacionalización de la agricultura en el país, de la que hablamos en el capítulo I, está acentuada en esta región debido al desarrollo de la agroindustria.

El campesino como pequeño empresario es un inversionista que al ser dueño de los factores de la producción y del capital, realiza un proceso productivo y obtiene plusvalía. Aún así, los productos de los campesinos van directamente al mercado y a la industria, donde ésta, al obtener esos productos de primera necesidad los lanza al mercado ya industrializados a un precio elevado.

Los industriales en comparación con los agricultores, sin arriesgarse, obtienen altas utilidades, ya que el agricultor debe cuidar los cultivos con riesgos de siniestros, plagas, etc.

El hecho de que los productores del campo compran sus propios productos ya procesados, a precios elevados ha provocado descapitalización en el campo. Otra forma de descapitalización se da por el aumento de la maquinaria e insecticidas de procedencia extranjera, debido a las devaluaciones ha originado que las utilidades en la agricultura empresarial se vean reducidas, hasta ser a veces incosteables. A los campesinos de escasos recursos les afecta más ésta situación ya que no tienen la capacidad económica para hacer frente a una agricultura 'modernizada'.

El problema de la economía campesina en el valle del Yaqui influye en la economía general del país, ya que más de la mitad del valle se encuentra en posesión de ejidatarios que al sufrir un deterioro en su agricultura, han puesto en evidencia las fallas de los programas alimentarios.

La actividad agroindustrial en la región se concentra en el sector privado, mientras que la participación del sector social es muy reducida.

Las agroindustrias que benefician al sector social han sido muchas veces establecidas sin aplicar un estudio de mercado y sin una adecuada planeación por parte de los sujetos de crédito, de las instituciones participantes y de las entidades gubernamentales.

En la actividad agrícola se limita a dar a la materia prima, un proceso de transformación, enviándola al mercado nacional o internacional, para que después nos llegue el producto terminado y con costos incrementados para el consumidor final. Esto se da principalmente en los despepites y procesadoras de aceite.

En la rama forestal, sólo se ha llegado hasta los ase-

rraderos y encontrándose esta actividad con una infraestructura deficiente en cuanto a su explotación y vías de acceso.

En la actividad pecuaria, es la rama de bovinos de carne la más importante, tanto extensiva como intensiva. En la rama porcícola para cuyo desarrollo se han establecido plantas de alimentos balanceados con objeto de abastecer a las granjas de estos insumos a precios bajos y de manera oportuna.

Panorama de la Coalición de Ejidos Colectivos del Valle del Yaqui y del Mayo.

La información obtenida en este renglón se basa fundamentalmente en las entrevistas realizadas a los dirigentes de la organización^x y el reconocimiento de áreas de trabajo de la coalición.

Los ejidos colectivos conforman una dirección compuesta por el presidente, el secretario y el tesorero del comisariado ejidal; elegidos por asambleas de base. Estos representantes además de administrar, median con las autoridades institucionales.

El cargo dura 3 años. También hay secretarios auxiliares que refuerzan las tareas administrativas, éstos duran un año en sus puestos.

Los ejidatarios aportan su trabajo personal en cualquiera de las actividades del ejido y se les compensa su trabajo con un anticipo de las utilidades que reciben como pago del jornal trabajado.

Las asambleas son de 3 tipos: la asamblea ordinaria que

^x En este caso la situación de la coalición se perfila por la visión de la dirigencia y no de la base, como en otros estudios de la región. Aun así, las conclusiones tomaron en cuenta estas investigaciones. V. Camarena y Terrazas, J. El ejido colectivo en agricultura moderna; un estudio de caso en el V. del Yaqui, Son. Tesis Lic. Sociología, UNAM. Méx, 1982.

se realiza una vez al mes y sirve para rendir cuentas por parte de los directivos y asuntos generales, las asambleas extraordinarias para tratar asuntos de importancia inmediata y las asambleas de balance y programación que se hacen una vez al año y determinan los proyectos por ciclos productivos.

La coalición hacia el exterior cuenta con capacidad crediticia otorgada por instituciones como el Banco Nacional de Crédito Rural (BANRURAL), el Fideicomiso de Infraestructura y Capitalización de los Distritos de Riego (FICAR), y la Unión de Crédito del Valle del Yaqui y del Mayo de la Coalición de Ejidos Colectivos. Esta última se formó en 1980 por parte de la coalición y tiene además su propia aseguradora agrícola (Fondo Común).

En los ejidos colectivos se siembran en poco más de 44 mil hectáreas, el trigo, cártamo, soya, ajonjolí, sorgo, algodón, maíz, forrajes y hortalizas. A nivel nacional producen el 5% de trigo, 5% de soya y 2.5% de cártamo. A pesar de que la maquinaria agrícola y los insumos son distribuidos por transnacionales que carecen sus productos y se apropian de una gran parte de los excedentes de la agricultura, las utilidades que obtienen los ejidos colectivos son superiores al resto de ejidos individuales.

En el renglón de prestaciones sociales, la coalición cuenta con un programa de desarrollo urbano que busca cubrir las necesidades de vivienda y empleo de los ejidatarios, evitando también la dispersión y dificultades en su traslado a las labores. Se construyeron hasta 1985, 7,000 viviendas.

Este Plan Nacional de Vivienda está implementado por el

gobierno federal y fideicomiso. El pago de las viviendas la hace el ejidatario al final de los ciclos agrícolas.

Existen además otros programas especiales como el lechero (1981) y la compra de una despepitadora de algodón. (1984) La intención de estos programas es apropiarse del proceso productivo para lograr la capitalización de sus ejidos y el desarrollo de la autogestión campesina.

En el plan de visitas a la coalición, se estableció contacto con la ARIC^x 'Maximino López', la cual constituye un proyecto de organización ejidal que en un futuro puede convertirse también en una alternativa viable. Este organismo ejidal se constituyó en 1981 con 37 ejidos colectivos y una Unión de Ejidos, con los objetivos de llevar a cabo un amplio programa productivo, de los cuales ha implementado con la SARH, una planta de fertilizantes. El Banco de Crédito Rural del Noroeste ha apoyado esta ARIC con una planta cribadora y certificadora de semillas y con bodegas de almacenamiento.

En relación a la problemática que viven actualmente los ejidos colectivos, podríamos dividirla en factores externos y factores internos.

Los factores externos que dificultan el funcionamiento de estos ejidos son:

- La actual política agraria ha retirado su apoyo al ejido colectivo, fortaleciendo el individualismo hasta llegar al parcelamiento ejidal.
- Superficie reducida de tierras con beneficios insuficientes.
- La política estatal y local favorece a la agricultura comercial privada.

* Asociaciones rurales de Interés Colectivo: es un sujeto de crédito de nivel superior, siendo el único que permite la asociación ante figuras asociativas del sector ejidal y comunal y del sector privado.

- La intervención de centrales y grupos políticos en el control de los ejidos ha polarizado a grupos internos con intereses comunes, provocando su división.
- Discontinuidad de los programas de apoyo al ejido colectivo.
- Incoordinación en el trabajo de las diversas dependencias oficiales ante la coalición.
- Insuficiente número de viviendas para los ejidatarios.

Entre los factores internos de la problemática ejidal tenemos:

- Cacicazgos que estimulan la antidemocracia.
- Influencia de los intereses personales y/o políticos que impiden la cohesión.
- Incorrecta administración y aprovechamiento de los recursos naturales, técnicos y financieros.
- Recursos precarios que originan deserción en el ejido colectivo.
- Deficiencia en los mecanismos de comunicación e información al interior de la coalición.

Características alimentarias de la población de Cd. Obregón.

Tanto en los estados del noreste y noroeste, la nutrición es adecuada en términos globales, con los siguientes aspectos: se ingieren 2,330 calorías y de 20-69 proteínas por día. No existe desnutrición de tercer grado y la tasa de mortalidad preescolar es de 4.8 x 1,000 habitantes.

En contraste nacional, la zona sur y el sureste padecen graves problemas nutricionales; consumen 1893 calorías por día y existe un 41% de desnutrición de tercer grado.*

* Desnutrición de tercer grado: carencia grave de proteínas y calorías, con peso corporal inferior al 60% del normal para una edad determinada.

Un análisis clasista nos demuestra que existe un fuerte contraste nutricional al interior de Sonora, cuya diferencia radica en la tenencia de la tierra, influencia alimentaria de los Estados Unidos y la capacidad organizativa para trabajar la tierra. Así, por un lado se conforma un núcleo compuesto por la burguesía agraria, pequeñaburguesía y ejidatario colectivo y por otro, el ejidatario individual, el jornalero y el indio yaqui.

El primer grupo se caracteriza por obtener los medios suficientes o superfluos de vida. Se evidencia por una sobre alimentación con altos gastos en alimentos industrializados. De éstos, un alto porcentaje procede de los EE.U.U.*

El consumo de alimentos es generalmente desbalanceado con predominio de carbohidratos (tortilla de harina de trigo) y proteínas (carnes rojas), ingiriendo escasa cantidad de verduras y fruta. Esta dieta provoca obesidad con frecuencia.

En estos grupos sociales, la alimentación es, como decíamos, una mezcla de costumbres de México y EEUU y conforme se

-
- * Una forma de obtención de alimentos procesados es a través de la misma penetración transnacional y además en Sonora se adquiere el producto por otro medio, la importación directa. La compra de mercancías importadas de EEUU es un fenómeno tradicional en ésta región., que se inició con gran auge en 1950. Entre los productos están no solamente alimentos industrializados sino además aparatos electrodomésticos, maquinaria agrícola, etc. No se encontraron datos exactos, pero éste fenómeno tiende a disminuir debido a la actual inflación y depreciación de nuestra moneda.

cambia al nivel rural se tiende a patrones locales.

Rello, llama a este tipo de alimentación, la dieta 'norteamericanizada' donde predominan las carnes, los cereales y las bebidas gaseosas. Añade que esta dieta además de estar desbalanceada, implica un alto costo económico y social para el Estado como para el resto del país, ya que significa un desperdicio de energía.

El fenómeno se explica porque la conversión de productos agrícolas en alimentos animales reduce 30 veces la disponibilidad energética y protéica, es decir, que de 30 calorías en forma de forraje, se obtiene sólo una caloría pecuaria y de 6 gramos de proteína vegetal, se obtiene un gramo de proteína animal.

El resultado es una desigualdad drástica en los consumos: la familia campesina que sólo se alimenta de maíz, frijol y verduras alcanza apenas 2 mil calorías diarias mientras que una persona con dieta de productos animales, consume entre 20 mil y 30 mil calorías agrícolas diarias.

El riesgo de la dieta 'norteamericanizada' es que consume tal cantidad de cereales y soya por habitante que si el gobierno planeara alimentar al 50% de su población de esta manera, tendría que producir 70 millones de toneladas de cereales y 10 de soya, lo cual es imposible ya que equivaldría a multiplicar por 5 y 10 veces la producción actual.

El segundo grupo social corresponde al ejidatario individual, jornaleros, subempleados e indígenas yaquis. Estos sectores están en el otro extremo de la balanza, viven la desnutrición cotidianamente, siendo más seria en los yaquis.

En términos generales, estos sectores compran produc-

tos industrializados en forma de alimentos 'chatarra' (frituras empaquetadas y pastelillos) y en menor cantidad el frijol, la leche y la carne. El consumo de frijol aumenta en el área rural y los productos de trigo y alimentos protéicos en el sector urbano.

Visita a la comunidad yaqui de Pótam.

El reconocimiento de Pótam sirvió para adquirir una visión de conjunto sobre los efectos de la transnacionalización de la agricultura en los pobladores de esta región.

Los yaquis habitan al oriente de Sonora en el Valle del Yaqui. Las fronteras de su territorio son al norte el Valle de Guaymas, al sur el Valle sur del Yaqui, al este la Sierra Madre Occidental y al oeste el golfo de Cortés. La tribu yaqui se localiza en 8 poblados: Pótam, Cócorit, Ráhum, Vícam, Tórim, Bácam, Bélem y Hiuriuis, distribuidas en las márgenes del río Yaqui, sobre un territorio que abarca una extensión de 490,000 hectáreas. Existen además otras pequeñas rancherías o poblados indígenas dispersos. El pueblo de Pótam fué reedificado en la rívera septentrional del río Yaqui, a 70 Kms. de Cd. Obregón, junto a la carretera que va al pueblo de Guaymas.

Aunque en el estado de Sonora el indio yaqui se asentó en el pasado por todo el territorio, fué desalojado violentamente o exterminado por las clases dominantes nacientes de la época. El siguiente documento escrito por un jefe yaqui, ilustra el proceso^x:

x Texto extraído del libro de Eduardo Huarte, 'Eclipse total de la constitución para la tribu yaqui'. Méx, 1957. El subrayado es nuestro.

El 17 de febrero de 1937, el gobernador de la tribu yaqui, Ignacio Lucero, a Lázaro Cárdenas, presidente de la república: "desde 1533 fecha en que los españoles empezaron la guerra con el yaqui y después en 1838, principiaron una guerra tenaz para acabar con el yaqui. En la región del yaqui todavía existen los porfiristas del gobierno pasado, que tienen expropiado gran extensión de terrenos que pertenecen a esta tribu yaqui, así como también el pueblo de Bécum y el de Cósorit, son terrenos que pertenecen a esta tribu yaqui, actualmente ocupados por los yoris, y por último el punto denominado Cajeme, que actualmente le nombran Cd. Oregón, los terrenos que tienen cultivados en aquel lugar y que están ocupados por los blancos, son propiedad de la tribu yaqui... rogamos a usted muy respetuosamente a fin de que los terrenos que nos fueron quitados en épocas pasadas por los hombres ambiciosos, que nos sean devueltos de una manera definitiva para el progreso de la tribu yaqui".

El 90% de los yaquis son bilingües de español y yaqui, ésta posibilidad de comunicación les permite a las transnacionales alimentarias, el bombardeo publicitario para que se consuman los alimentos "chatterra".

Entre los factores que determinan el tipo de alimentación del yaqui están fundamentalmente, la transnacionalización de la agricultura y sus costumbres mítico-religiosas. En este caso, ambos elementos juegan un papel central como determinantes sociales. Igual fuerza tiene la estructura económica como la supraestructura cultural.

Para el yaqui es un elemento vital su ideología mítico-religiosa. La cosmovisión que tienen sirve de cohesión interna que permite su sobrevivencia como grupo e individualmente.

lo contrario les llevaría a su autodestrucción. Aun más, si su cultura y festividades entran en contradicción con las actividades productivas determinadas por el capitalismo, preferirían privilegiar a su cultura subalterna.

Para el yaqui, la tenencia de la tierra forma parte intrínseca de su existencia como grupo étnico. Es por eso que pelean su territorio hasta la muerte. Jose Ma. Leyva, 'Cajeme', capitán general de los ríos yaqui y mayo (1875), "les predica sobre la necesidad de su independencia... y les juraba morir en defensa de aquella situación y de la integridad de sus terrenos"... "en 1887 las tropas federales le aplican la ley fuga en Tres Cruces, camino a Cócorit... los indios recogieron el cadáver de Cajeme con el mayor respeto y le hicieron grandes exequias"... El gobierno otorgó condecoraciones a los soldados que lucharon contra los yaquis en 1885 y 1886. Medallas con la siguiente inscripción: 'Premio a la constancia y al valor', 'Guerra del Yaqui y del Mayo, 1885, 1886'.

"En 1889 por apropiarse de sus terrenos, vuelven los yaquis a levantarse. Se regalan a los yoris, los niños yaquis para que los eduquen".

En 1930 el yaqui vivía de la agricultura de subsistencia combinada con la caza, la pesca y la recolección de plantas silvestres en algunas épocas del año. Tenían maíz, frijol, calabaza, cebolla, garbanzo, chile, lechuga, tomate, zanahoria, melón y trigo.

Entre 1941-1947 la comunidad ~~satisfacía sus necesidades~~ alimentarias y sólo usaba dinero para comprar ropa de vestir, café y azúcar.

El paso de la agricultura de subsistencia a la comercial entre 1952-56 trajo cambios radicales y desastrosos en los yaquis. Las tierras se destinaban por indicaciones del Banco Na-

cional de Crédito Ejidal a producir trigo y algodón, y el 10% restante maíz, frijol y arroz. Todo cuanto necesitaban tenían que comprarlo en la tienda de los yoris. Bajó bruscamente el nivel de vida y alimentación. Tales fueron los resultados de la modernización agrícola implementada por el Estado mexicano y de la cual hablamos como estrategia agrícola de los años 60's, en el primer capítulo.

Actualmente en la zona existen dos tipos de agricultura, la de riego, en la que se emplea maquinaria especializada y donde los yaquis trabajan casi como peones de sus propias tierras y la de temporal, con técnicas más simples aplicando en éstas la mayor parte del trabajo a base de herramientas de mano.

Los principales problemas del yaqui se relacionan -- con la tierra y el agua. A pesar del decreto presidencial de 1939 sólo son dotados con el 29% de las aguas de la presa de la Angostura y el otro 30% que les corresponde, es aprovechada por los agricultores no indígenas que se han apoderado con parte del Valle del Yaqui.

La falta de asesoría técnica honesta y de proyectos eficientes de extensión agrícola hace que los yaquis no puedan aprovechar al máximo sus fértiles tierras, y cuando lo hacen es bajo la férula y el sojuzgamiento de los bancos de crédito oficial, de tal manera que en las liquidaciones bancarias, el yaqui siempre obtiene menores beneficios que sus vecinos no indígenas.

Al ser desplazadas sus formas tradicionales de cultivo y ante la carencia de escuelas e institutos técnicos, los yaquis se contratan como jornaleros, descuidando sus tierras permitiendo que las trabajen los bancos oficiales o arrendándolas.

Así, con frecuencia los yaquis se encuentran contratados como peones en sus propias parcelas.

En el pueblo de Pótam, que visitamos para conocer como un objetivo, las modalidades de la agroindustria en una etnia; se celebraba el 20 de noviembre con un evento cívico oficial.

La gente mostraba en su mayoría, signos de desnutrición crónica como niños adelgazados y bajos de estatura, piel reseca con manchas blanquecinas como producto de carencia vitamínica y además infecciones de la piel.

La tienda vendía a decenas de jóvenes, los alimentos chatarra y bebidas gaseosas. Entre las bebidas gaseosas que más consumen están la Coca-cola y la Mirinda.

En entrevista con una religiosa franciscana comentaba al hablar de la alimentación del grupo étnico, que el alcoholismo se ha constituido en un serio problema de Salud Pública.* No sólo ingieren alcohol los adultos sino también los jóvenes y niños.

El producto alimenticio básico que está al alcance de todos es la soya, ya que la política de sustitución de cultivos* en el Estado de Sonora, ha desplazado a otros productos tradi-

* Aunque el alcohol también es un elemento de cohesión social ya que está ligado a las actividades fundamentales del grupo. Desde la perspectiva del alcoholismo como degradación de la etnia, el mismo grupo reconoce esta situación. En el texto de Castaños, C.M. Los ejidos colectivos de 1976. Ed. Sainz Colín y Asocs., México, 1982, : en la pag. 26 hay una nota textual de un jefe yaqui: "dicen que somos flojos, ladinos, borrachos... de ser así, son las enseñanzas que el yori ha dejado en la tribu, eso es lo que conocemos de él, lo bueno, no sabemos..."

x: Esta es la interpretación que el yaqui tiene sobre la sustitución de cultivos en la zona: "Nos quisieron ayudar -eso dijeron-, y llegó el banco Ejidal y nos impuso qué sembrar y cómo hacerlo. Se trajo maquinaria y créditos, pero no para nuestro beneficio, sino para que hicieran dinero los inspectores. Nos enseñaron a engañar, a robar las cosechas..." ifen.

cionales por la soya. Ante este nuevo panorama, la religiosa nos externó su inquietud por enseñar al yaqui a prepararla para su consumo. Se le proporcionó información de la institución oficial que promueve este producto a nivel nacional.

La religiosa sirvió de intermediaria para entrevistarnos con las autoridades de la comunidad, ya que existe rechazo hacia personas ajenas al yaqui.

Los problemas de subsistencia que nos comunicaron se relacionaban a la sustitución de los cultivos y al 'burocratismo' de las instituciones oficiales. Las autoridades de BANRURAL son despóticas hacia ellos, imponiendo formas de trabajo agrícola y enredándolos en trámites administrativos fastidiosos.

La sustitución de cultivos impide que cultiven frijol, verduras u otro producto básico. Por tal razón, el yaqui siempre a 'escondidas' el frijol o el maíz en un pedazo de su propia tierra. A veces es descubierto por los técnicos del banco y son amonestados o sancionados, ya que supuestamente ha firmado un contrato para cultivar soya o sorgo.

El pago de maquinaria, insumos y otros menesteres, tiene endeudado al ejidatario yaqui y un buen porcentaje de lo que obtiene de sus cosechas, se transfiere a BANRURAL y a las transnacionales. De tal manera, el yaqui siendo dueño de la tierra, no satisface sus necesidades de subsistencia, esta es su paradoja kafkiana.

La burguesía nacional y regional ostenta con orgullo su origen étnico yaqui a la vez que el grupo está marginado al norte del estado de Sonora. En el escudo oficial 'figura un indio yaqui, en representación de su Raza y Tribu, con la indumentaria de la danza del venado'.

Conclusiones.

La agroindustria campesina en el estado de Sonora muestra una clara tendencia a convertirse en cuasi empresa, encaminada por la lógica de producción capitalista que priva en el estado.

La industrialización agrícola pasa por un proceso de desarrollo acelerado que no tiene correspondencia con el desarrollo de la industria pesada y metalmeccánica del país.

Esto obedece como ya explicamos en el capítulo primero, a la importación de modelos y tecnología de los EEUU que han propiciado un modelo dependiente y extravertido de la región.

El caso que se visitó de agroindustria privada fue GAMESA. Se utiliza tecnología muy atrasada y que puede mantenerse así, porque existe una sobreexplotación de la fuerza de trabajo; es inminente una reconversión industrial en este rubro del sector alimentario. Además reciben oleaginosas subsidiadas por parte del estado y emplean formas de contratación violatorias del derecho laboral.

Entre las limitantes de la agroindustria en Sonora podríamos citar:

1. El funcionamiento agroindustrial en base a los intereses del mercado transnacional.
2. Falta de planeación del desarrollo agroindustrial.
3. Carencia de estudios de mercado.
4. Falta de canales de comercialización.
5. Asesoría temporal y asistemática.
6. Asistencia técnica insuficiente.
7. Organización y capacitación deficientes.

De la organización democrática de la agroindustria campesina que data del cardenismo, podemos concluir que sufre un retroceso y es dirigida ahora por una cúpula, vr., la ARIC 'Maximino López' donde no se han repartido utilidades hace 4 años y éstas son reinvertidas en bienes de capital.

El conjunto administrativo responde entonces más a una lógica administrativa capitalista y no obligadamente a las necesidades del conjunto de los miembros de la asociación colectiva.

La relación entre capitalización y bienestar social es de muy diversa índole en la Coalición de Ejidos Colectivos del Valle del Yaqui y del Mayo y en la ARIC 'Maximino López'. En la primera se notan serias contradicciones entre un proyecto socialista de organización y el desarrollo capitalista del entorno, logrando por ejem., mejoras sustanciales para sus agremiados en su nivel de vida, principalmente en la zona urbana.

Existen relaciones sui géneris con el Estado por parte de los dirigentes. Hay estrechas relaciones con las autoridades y el partido oficial, y ello, ha logrado mediatizar el movimiento que inspiró el nacimiento de la coalición. Los dirigentes aducen que esta relación es una táctica para evitar enfrentamientos y quizá la desaparición de la CECOVYM es estrategia de supervivencia.

La participación política es mayor en la coalición, lo que pone de manifiesto la contradicción ya mencionada entre organización para la producción y el proyecto político inicial.

En resumen, la falta de un programa de organización y concientización sobre el colectivismo por parte de la Secretaría de la Reforma Agraria, la desastrosa injerencia de las centrales campesinas, la equivocada política de algunas dependencias oficiales y el marcado interés de diversos grupos con poder económico o político para que fracase el sistema, están generando serios problemas internos que amenazan la existencia de los diversos organismos creados por la coalición.

De los datos observados sobre hábitos alimentarios en Cd. Obregón, Sonora podemos concluir que la zona estudiada no es pobre en general, ni en el medio rural ni en el urbano, sobre todo, en comparación con el resto del país, pero hay múltiples problemas, como la dependencia económica de los EEUU que a nivel familiar condicionan una serie de actitudes y de hábitos de vida que se reflejan en forma importante en la nutrición.

Los hábitos dietéticos en general se pueden considerar como 'norteños', por los alimentos fundamentales como la tortilla de harina, frijoles y carne, huevo y/o leche. Además de esta dieta básica se consumen alimentos industrializados con la influencia del país vecino. Las verduras y frutas casi no se consumen y aún menos, en sectores de bajos recursos económicos.

En la comunidad yaqui las carencias nutricionales y el consumo de alimentos 'chatarra' se acentúa por factores económicos y publicitarios.

El problema nutricional se centra en los niños. Los hábitos de destete y alimentación suplementaria durante el primer año y medio son muy irregulares, pues se encuentra toda la gama de costumbres, desde la alimentación artificial al nacimiento observada en todos los niveles sociales, aún en el

rural, hasta la suplementación tardía.*

Del complejo cultural de EEUU sobre el cuidado del niño, sólo se han importado hábitos como la lactancia artificial, destete temprano e introducción de alimentos, pero sin conocimiento de las cantidades, higiene y vigilancia médica.

* Recordemos que en el capítulo 4 se mencionan los determinantes que transforman los hábitos alimentarios en el recién nacido: 1. Publicidad que prioriza el valor nutritivo de los alimentos infantiles procesados sobre los productos naturales. 2. Educación higiénico-dietética hospitalaria proporcionada a la madre. 3. Ahorro de tiempo en la preparación del producto. 4. Escasez de alimentos básicos.

CONCLUSIONES

En el desarrollo del trabajo, se parte de la transnacionalización de la agricultura en México como referencia de análisis indispensable para comprender el cambio en los hábitos alimentarios de nuestra población.

El proceso de internacionalización del capital agrícola ha dado por resultado el establecimiento de una nueva división internacional del trabajo en el campo, provocando las siguientes consecuencias:

1. Estancamiento de la producción agrícola en la mayor parte de los países periféricos.
2. Menor participación de estos países en las exportaciones mundiales de alimentos y materias primas, e incremento de sus importaciones.
3. En los países capitalistas avanzados, incremento simultáneo en su producción y exportación de alimentos.
4. Modificación en los patrones de consumo, empobrecimiento de la dieta, provocando desnutrición en amplios sectores de la población de los países periféricos.

Para un análisis concreto en el caso de México, el subdesarrollo y la dependencia respecto a los Estados Unidos, impide que la industria alimentaria se convierta en un factor de desarrollo y bienestar social.

Al no existir una industria alimentaria propia, las empresas extranjeras se orientan a obtener las mayores ganancias en detrimento de las necesidades alimentarias de la población.

La orientación y tendencias de estas empresas podríamos resumirlas en los siguientes aspectos:

1. Se concentran en industrias que se distinguen por su importancia en la comercialización y tecnología, y por la organización monopólica-oligopólica de su industria en los países avanzados.
2. Sus productos son nuevos y se orientan en los países atrasados a un mercado sofisticado de altos ingresos.
3. Los productos para su elaboración y difusión requieren de innovaciones tecnológicas y tienden a estandarizarse a nivel mundial.

4. La expansión de las transnacionales reproduce la estructura oligopólica de sus lugares de origen y busca crear condiciones estables y cómodas en sus nuevos mercados.
5. El asentamiento de las firmas se asocia con el apoyo gubernamental del país.
6. Las transnacionales se ven atraídas a mercados grandes y dinámicos con situación política estable.
7. Su evolución organizativa requiere de la centralización de decisiones.
8. A veces les es más fácil expandirse a través de adquisiciones de empresas ya existentes.
9. Su creciente grado de articulación entre sí les confiere un poder sociopolítico que podría influir en sus países de origen y en otros también.

En México, las transnacionales alimentarias crean graves problemas en la situación nutricional de la población, al monopolizar los procesos en la producción de alimentos, al distorsionar la estructura productiva, crear un desajuste en la balanza de pagos y al distorsionar los hábitos de consumo nacional.

Ante este panorama, el estado mexicano en lugar de aplicar la legislación restrictiva de inversiones extranjeras, fomenta y respalda las actividades de las multinacionales. La complicidad permite que las ET extraigan ganancias del país hacia los países centrales al mismo tiempo que el Estado se beneficia con el 'pastel' de las utilidades.

En países con autosuficiencia alimentaria, la producción y consumo de alimentos industrializados permite mejorar el nivel nutricional de la población. Esto se debe a que hay prioridad para los alimentos de consumo popular, transformándolos para hacerlos más accesibles. Reduciendo el tiempo de su preparación, facilitando su transporte, el manejo sanitario y evitando su desperdicio al conservar los excedentes de buenas cosechas.

El alimento procesado en el caso de México, en lugar de mejorar el nivel nutricional, viene paradójicamente a provocar mayores problemas alimentarios.

Además de su mayor costo, se elabora con dudosa calidad como el caso de los alimentos chatarra. También provoca escasez de alimentos básicos porque los absorbe como materia prima para elaborar sus productos.

La adulteración del alimento procesado se ha convertido en un procedimiento rutinario por ser aceptado socialmente. Para el mismo consumidor, tiene mayor validez 'un buen sabor y color' -que la industria logra con aditivos- que inquirir por el contenido alimentario del producto.

Así el alimento "chatarra" ha logrado un auge importante en el consumo de la población. Añadamos a esto, el papel de la publicidad capitalista, que infunde cualidades humanas al producto.

La población de ésta manera, usa el alimento chatarra como muleta psicológica para compensar las carencias estructurales y humanas que vive nuestra sociedad. Detrás del vistoso celofán de un producto chatarra, habita la miseria de millones de campesinos mexicanos.

La publicidad manipula las necesidades de la población, y forma pautas de consumo, cambia actitudes, edifica imágenes, educa hacia intereses antipopulares, distorsionando la realidad social, cultural y económica del país.

En las actuales condiciones son las técnicas subliminales*, lo más avanzado en el terreno de la comunicación social para manipular la conciencia de la gente. Es Estados Unidos el país pionero en el uso del mensaje subliminal en la publicidad, y Bryan Key afirma que "cada año en los EEUU, más de diez mil individuos entran en el campo de la comunicación masiva supuestamente capacitados en las universidades por el bien del interés público, pero en realidad sin ningún conocimiento de los problemas, ya no digamos de las soluciones. Sin embargo, estas personas jóvenes han sido cuidadosamente preparadas, o si usted quiere, programadas a fin de hacer dinero para sus patrones. Su educación ha sido un lavado de cerebro superautomático de alta velocidad en --

*Se define a la percepción subliminal, como las fuerzas que se comunican con el inconciente humano y también se denomina al fenómeno, como la recepción subliminal, regulación inicial, percepción inconciente y subpercepción.

En otros términos, la persona percibe en el lenguaje de los símbolos instintivos, la necesidad que le quiere satisfacer el producto. Para profundizar en este campo, se recomienda la obra de Wilson, Bryan Key: Seducción -- Subliminal. Ed. Diana, 4a. ed., México, 1981

nombre de la economía y sus instituciones. Han aprendido a aceptar cualquier raciocinio necesario para justificar el status quo. Ciertamente en cuanto a la manipulación, los medios de comunicación masiva no han servido al interés público.

La observancia de lo que pasa en los Estados Unidos con la publicidad nos lleva a reflexionar en la "presa fácil" que los países latinoamericanos somos ante técnicas sofisticadas de manipulación que elaboran los países centrales.

En el caso de la transnacionalización de la agricultura en nuestro país, los efectos sobre la alimentación han sido desastrosos.

A una dieta pobre se añade una dieta desbalanceada. El alto costo de la vida obliga a que se consuman menos alimentos básicos y a su vez la escasez de éstos se sustituye con alimentos chatarra.

Un factor fundamental en el desplazamiento de la dieta tradicional por los alimentos procesados, es la falta de accesibilidad de la población a los alimentos básicos.

En el poblado mas pequeño de México, es más fácil conseguir los productos Bimbo que a diario surte el camión de la transnacional, que obtener los frijoles que se han acaparado, o que el campesino ya no puede sembrar.

En el estudio de campo realizado en la comunidad yaqui de Pótam, Sonora, era notorio este fenómeno. Hay escasez de alimentos básicos como el frijol o la carne debido a que las ET han sustituido el cultivo del frijol por el de soya. Al mismo tiempo, el comercio vende a precios aparentemente accesibles grandes cantidades de alimentos chatarra y de alcohol.

El yaqui consume en exceso los refrescos, las frituras y los pastelillos industrializados.

A nivel nacional y principalmente en las grandes urbes, el consumo desorganizado de alimentos procesados ha traído como consecuencia la desnutrición con obesidad, deformación del gusto, caries, alteraciones del sueño, mayor frecuencia de enfermedades como la hipertensión arterial, arteriosclerosis, infarto cardíaco, accidente vascular cerebral, diabetes, cáncer y padecimientos hepáticos por consumo de alcohol. La mortalidad es mayor en niños proletarios con desnutrición o infecciones agregadas.

En este contexto de la problemática alimentaria nacional, la estrategia fundamental debiera orientarse a la nacionalización de la industria alimentaria.

Una medida política de esta naturaleza vendría a desarrollar logros de gran alcance a corto plazo. Enfrentaría los intereses monopolistas de la industria alimentaria transnacional y se orientaría a cubrir las necesidades alimentarias del proletariado y del campesino.

La nacionalización de la industria alimentaria debe ser producto de un fuerte movimiento de masas que la respalde posteriormente. Como parte de un proceso de cambios globales, es la sociedad civil mexicana la que ahora debe ir construyendo los peldaños intermedios a través de la lucha social cotidiana.

Un aspecto a considerar y vinculado con el problema alimentario, es el de los medios de comunicación. Como parte de la lucha por la democratización de las instituciones y de la propia sociedad civil mexicana, se encuentra el derecho a la información.

La publicidad es un componente central de este derecho ciudadano. Y éste podrá ser eficaz hasta que la sociedad rompa con los monopolios que operan en el ámbito de los medios de comunicación de masas. Se debe realizar un control estatal de la publicidad con la participación democrática de las organizaciones sociales, de masas, y partidos políticos. Se debe reglamentar la publicidad comercial en todos los ámbitos de su actuación. Al respecto, Calvi-moentes afirma: "si esto no ocurre, si la comunicación como enseñanza, como aprendizaje, como ejercicio profesional no se aplica a una persistente defensa de los públicos cautivos en el engaño, el show de la publicidad comercial continuará, proseguirá el rutilante carnaval de la fantasía que pinta el rostro de la quimera encima de las pancitas caídas de los niños patizambos... 'a que no puedes comer sólo una, mexicano, dirán las voces sobre el hambre canina de quienes comerse un kilo de papas fritas a un costo de 57 pesos, preparándolas en el hogar y que, sin embargo están habituados a comerse 250 gramos por más de 30 pesos".

"Proseguirá la inducción y la seducción prepotentemente colocadas sobre el cerebro del hombre a un ritmo de 1500 anuncios para acompañar a la leche y todos creemos que estamos bebiendo chocolate".

"El espectáculo ha de ser sobrecogedor señores y señoras, aparten sus sillones posturopédicos para asistir a desigual e insólito combate... en esta esquina la publicidad comercial promoviendo bebidas alcohólicas en la proporción de 110 anuncios al día... al amparo de todos los pretextos como el prestigio, el status y el éxito sexual, en ésta otra, el desempleo, el trabajador que no llega al salario mínimo y paralogizándose de la ostentación y el cinismo. En esta esquina la libertad de expresión comercializada a 60,000 pesos por minuto y

el costo de la publicidad y el empaque agregados a precios del producto... y en ésta otra, la triste convicción de que la publicidad de los alimentos es una forma sutil, pero extremosamente dañina de especular con el don más preciado de la humanidad, su salud y su nutrición, la única garantía de la plena posesión de sus facultades".

"Como siempre el gran perdedor será el público: el 40% de los niños de cinco años de edad seguirán sin probar leche de vaca; en vez de destinar 12 pesos para adquirir un litro de leche se destinará en dinero para la compra de dos botellas de la chispa de la vida, dicho de otro modo, a la falta de calcificación se adhiere el imperio real de las caries y las indigestiones; continuaremos masticando aire delicadamente empaquetado en las envolturas de los panes de caja. El promedio de vida, señoras y señores irá en constante descenso"....*

En el terreno económico, los costos de publicidad deben mantener un equilibrio en relación a los costos de producción de alimentos. No hay que olvidar que es precisamente este medio el que estimula la inflación y la carestía del producto.

La reglamentación educativa de la publicidad implica el respeto por -- las necesidades formativas e informativas del ciudadano. Es inmoral que las técnicas psicoanalistas sean usadas para la persuasión, manipulación y engaño del consumidor. Como profeta social, H. Marcuse afirma: "La catástrofe verdadera es la perspectiva de idiotización, deshumanización y manipulación total del hombre".

Packard al hablar de la publicidad, plantea las siguientes interrogantes, ¿Cuál es la moralidad de inducir a las amas de casa a comprar el alimento familiar de modo impulsivo e irracional? ¿Cuál es la moralidad de manipular a los niños que aún no han llegado a la edad en que son legalmente responsables por sus actos? ¿Cuál es el derecho de manipular la personalidad humana?

Los medios de comunicación en manos de la sociedad civil podrán servir además para educar a la población en aspectos nutricionales y de consumo. El Instituto Nacional del Consumidor en éstas circunstancias sí podría jugar un papel central como orientador y educador social, ya que su función actual además de tener pobre influencia, se presta a la mediatización de problemas alimentarios de origen estructural.

* Calvimontes, Jorge. Política alimentaria y comunicación. Rev. Mex. de Ciencias Políticas y Sociales. No. 106, UNAM, p. 83, 84, 1981.

La organización de los consumidores se debe impulsar como tarea primordial en las actuales condiciones de crisis económica. La mujer por ser correa de transmisión de las pautas de consumo entre la sociedad y la familia, se constituye potencialmente en un factor de transformación social y de denuncia contra los monopolios alimentarios.

En el renglón educativo hay un campo fértil a desarrollar. Se deben incluir en los planes de estudio, materias sobre nutrición, desde los niveles primarios. Con mayor razón, en los programas de estudio de la carrera de medicina y áreas afines, la enseñanza concienzuda de los problemas nutricionales que aquejan a la población, es una necesidad imprescindible. La formación del trabajador de la salud con actitud crítica ante la realidad es un imperativo para el cambio social.

Instituciones en México como las de la salud, el Instituto Nacional Indigenista, el Instituto Nacional de Nutrición, SARH, INCO, etc., deben actuar con mayor compromiso social en la resolución y denuncia de los problemas alimentarios. Es en este sentido que las organizaciones políticas deberán incorporar en su programa de acción, la lucha por una industria alimentaria propia y en contra de las firmas extranjeras que deforman nuestro desarrollo agroindustrial.

Aún podemos observar que científicos mexicanos o instituciones aisladas como profetas en el desierto, denuncian la voracidad de las empresas de alimentos, la manipulación de la publicidad transnacional, los daños a la salud que provocan los alimentos "chatarra", pero siguen siendo voces exaltadas que se pierden en el anonimato social y en la crisis cotidiana.

El problema del hambre se agudiza cada día a la par que se incrementan los precios de los alimentos básicos y las transnacionales penetran y deforman nuestros hábitos alimentarios. Hay responsabilidad individual y colectiva en resolver cómo alimentar a la población en el marco de la soberanía nacional y ruptura con la dependencia.

B I B L I O G R A F I A

- ANDERSON, J.E. Rodrigues, W., and Thome, AMT. Analisis of breastfeeding in northeastern Brazil: methodological and policy considerations. Studies in family Planning. 14(8-9): 210-218. August-sept. 1983
- ARANA, Marcos. Las fórmulas infantiles para la alimentación. Ed. Nva. Imagen. Rev. Latinoamericana de la salud. No. 2, México.
- BANRURAL. Documento básico de discusión sobre aspectos metodológicos organizativos. Agosto 1985. Cd. Obregón, Sonora. mimeo
- BARKIN, David y B. Suárez. El fin de la autosuficiencia alimentaria. Ed. Nueva Imagen, México, 1982
- BERMUDEZ, Sánchez, R. La reforma agraria en México (antecedentes y evolución de 1521 a 1976). UNAM, 1981, mimeo
- BERNAL, Sahagún. Anatomía de la publicidad en México. Ed. Nuestro Tiempo. 7a. ed., México 1985
- CAMARENA Y TERRAZAS, J. El ejido colectivo en agricultura moderna. Un estudio de caso en el V. del Yqui, Sonora. Tesis Lic. Sociología, UNAM, México, 1982
- CASTAÑOS, C.M. Los ejidos colectivos de 1976. Ed. Sainz Colín y Asociados, México, 1982.
- CDIC-INCO. Influencia de la publicidad sobre los hábitos alimentarios en la población de bajos recursos económicos. mimeo
- CDIC-INCO. Los niños mexicanos y la publicidad televisiva sobre comestibles. 1982, mimeo.
- COMITE MIXTO FAO/OMS. Expertos en aditivos alimentarios. Evaluación toxicológica de ciertos aditivos alimentarios con examen de principios generales y normas. 17o. informe, Roma-FAO, 1974
- DIRECCION GENERAL DE AGRICULTURA. Situación agropecuaria y forestal en el estado de Sonora. (s.p.)
- GRUPO DEL TERCER MUNDO. Las multinacionales de la alimentación contra los bebés. Ed. Nueva Imagen, México, 1982

- HEWITH de C. Cinthya. La modernización de la agricultura mexicana (1940-1970). Ed. Siglo XXI, México 1978.
- HINTZE, L.S. Aportes para una reformulación de la problemática -- alimentaria. Tesis de maestría en Sociología. Fac. de CPyS, UNAM, enero, 1984.
- INDUSTRIA ALIMENTARIA. Vol. 5, No. 2, marz-abril, 1983.
- KAUTSKY, K. La renta de la tierra. La cuestión agraria. Ed. Siglo XXI, México.
- MEDELLIN, Rodrigo, A. El deterioro nutricional en las comunidades campesinas. Cuadernos de Nutrición. Vol. 5, No. 4, abr-jun, 1982 pp. 40-43.
- MONTAÑEZ, Carlos, et al. Las negociaciones del hambre. CEESTEM. Ed. Nva. Imagen, México, 1983
- PACKARD, Vance. Las formas ocultas de la propaganda. Ed. Sudamericana, 10a. ed., Buenos Aires, 1973
- PEREZ, Hgo. Carlos. La desnutrición y la salud en México. Instituto Nacional de la Nutrición. México, 1976.
- PORTILLA, Belfor, et al. Alimentos, dependencia o desarrollo nacional. CEESTEM, Ed. Nueva Imagen, México.
- RELLO, Fdo. La crisis agroalimentaria. México ante la crisis. Ed. Siglo XXI, México, 1985
- ROBINSON. Infant mortality and morbidity. Lancet 1851, No. 1
- SOLIMANO y Taylor. Política y alimentos en América Latina. CEESTEM Ed. Nueva Imagen, México 1981.
- UACH. Monografía del Estado de Sonora. México, 1979
- UACH-CRUNO. Campamento de trabajo interdisciplinario. Chapingo, México, 1982
- VIADES, Josefina. Colorantes que se consideran nocivos a la salud humana. Tesis de Lic., México 1977. Fac. de C. Químicas, UNAM

- WILSON, Bryan, Key. Seducción subliminal. Ed. Diana, 4a. ed., México, 1981

- YZQUIZA, Alberto y Pérez Gil. Conducta de la lactancia en el medio urbano marginal. Cuadernos de Nutrición. Vol. 4, México, 1979.

ANEXO 1

1957 - 1974

(Millones de Dólares)

AÑO	T O T A L		EE. UU.		INGLATERRA	
	ABSOLUTO	RELATIVO	ABSOLUTO	RELATIVO	ABSOLUTO	RELATIVO
1957	18.1	100.0	17.7	97.8	0.4	2.2
1958	21.5	100.0	19.4	90.2	2.1	9.8
1959	17.5	100.0	16.0	91.4	1.5	8.6
1960	19.4	100.0	17.9	92.3	1.5	7.7
1961	19.4	100.0	17.9	92.3	1.5	7.7
1962	17.5	100.0	16.0	91.4	1.5	8.6
1963	18.5	100.0	16.0	86.5	2.5	13.5
1964	18.8	100.0	16.3	86.1	2.5	13.3
1965	18.3	100.0	15.8	76.3	2.2	13.7
1966	12.5	100.0	12.5	100.0	-	0.0
1967	15.3	100.0	15.3	100.0	-	0.0
1968	19.9	100.0	19.9	100.0	-	0.0
1969	25.0	100.0	25.0	100.0	-	0.0
1970	30.9	100.0	30.9	100.0	-	0.0
1971	35.4	100.0	35.4	100.0	-	0.0
1972	40.3	100.0	40.3	100.0	-	0.0
1973	45.1	100.0	45.0	99.8	0.1	0.2
1974	51.3	100.0	51.4	99.8	0.1	0.2

Fuente: Sepúlveda, Bernardo y Chumcero, Antonio. La Inversión Extranjera en México, F.C.E. México 1973 y Banco de México, S.A., Subdirección de Investigación Económica y Bancaria. Serie Información Económica - Sector Externo.

PRODUCCION Y EXPORTACION DE GRANOS BASICOS DE LOS ESTADOS UNIDOS
(en millones de toneladas métricas cuando corresponda)

Productos y años de comercialización	Producción	Exportación	% de la producción exportada	Exportaciones mundiales	% estadounidenses de las exportaciones mundiales	Producción de países menos desarrollados	Importación de países menos desarrollados	% de exportaciones estadounidenses a países menos desarrollados
Trigo								
1975/76	58	32	55	67	48	121	39	
1979/80	58	38	66	79	48	143	50	75
Granos en bruto*								
1975/76	185	46	25	76	60	221	15	
1979/80	225	71	31	101	70	237	27	25
Arroz								
1975/76	5	2	40	10	20	502	9	
1979/80	6	3	50	11	27	321	10	85
Totales								
1975/76	248	80	32	153	52	644	63	
1979/80	249	112	40	191	59	701	87	

* Granos en bruto: maíz, cebada, avena, sorgo y centeno.

FUENTES: E.U. Department of Agriculture. *World grain situation outlook of 1979/80*; world food board, Oct 16 1979.

PARTICIPACION DE LA AYUDA ALIMENTARIA EN LAS EXPORTACIONES
 AGRICOLAS TOTALES DE EEUU, 1955-1980. (Porcentajes)

Periodo	Programa PL 480	Exportaciones	
		Comerciales	Totales
1955-59	39.2	60.8	100
1960-64	30.3	69.7	100
1965-69	22.9	77.1	100
1970-74	9.3	90.7	100
1975-79	5.4	94.6	100
1980	3.0	97.0	100

Fuente: Preparado con cifras de Agricultural Statistics, U.S. Department of Agriculture, varios números.

(Tomado de Eduardo A. Santos: "El mercado mundial de cereales: las opciones para el Tercer Mundo", Comercio Exterior, vol. 33, número 6, México, junio de 1983, pág. 555).

INVERSIONES AGROALIMENTARIAS DE ESTADOS UNIDOS
(en millones de dólares)

País	1966		1974		1977	
	Inv. ^a	%	Inv. ^a	%	Inv. ^a	%
Argentina	52	17.9	56	10.6	51	7.5
Brasil	56	19.2	159	30.2	232	34.3
Colombia	14	4.8	19	3.6	37	5.5
México	107	36.8	191	36.2	205	30.3
Perú	38	13.1	46	8.7	41	6.1
Venezuela	24	8.2	56	10.6	110	16.3
Total	291	100.0	527	100.0	676	100.0
América Latina	356		643		832	

FUENTE: E.U. Department of Commerce. Elaborado del *Survey of Current Business* por Arroyo, G. y G. Aceituno.

* Valores contabilizados según "benchmark", 1957.

**TASA DE BENEFICIO* DE LAS INVERSIONES NORTEAMERICANAS
EN LA INDUSTRIA**

(Seis países de América Latina y países capitalistas desarrollados)

	1966	1974	1977
Seis países de América Latina:			
— productos alimenticios	10.0	13.7	17.7
— productos no alimenticios	10.3	10.8	8.7
— total industrial	10.3	11.0	9.4
Países capitalistas desarrollados:			
— productos alimenticios	12.4	12.9	12.7
— productos no alimenticios	8.6	13.1	11.3
— total industrial	8.9	13.1	11.4

FUENTE: *ibid.*

— "Productos alimenticios", incluyendo molinera y sus subproductos, bebidas no alcohólicas y otros alimentos (incluyendo misceláneos).

— "Países capitalistas desarrollados", incluyendo Canadá, Europa, Japón, Nueva Zelanda, Australia y África del Sur.

ANEXO 5

**PARTICIPACION DE LA INVERSION EN ALIMENTOS
DENTRO DE LA INVERSION INDUSTRIAL TOTAL DE ESTADOS UNIDOS**

País	1966 %	1974 %	1977 %
Argentina	10.2	7.6	5.5
Brasil	9.8	6.2	5.9
Colombia	7.3	5.2	8.5
México	11.5	8.8	8.8
Perú	29.7	29.7	26.1
Venezuela	8.5	9.0	12.0
Promedio	11.1	7.9	7.8

FUENTE: *ibid.*

**TASA DE BENEFICIO DE LA INVERSION NORTEAMERICANA
EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA EN AMERICA LATINA**

País	1966 %	1974 %	1977 %
Argentina	13.5	-17.9	11.8
Brasil	16.1	19.5	23.7
Colombia	7.1	21.1	32.4
México	7.5	16.8	9.3
Perú	7.9	4.3	1.2
Venezuela	4.2	23.2	24.5
Promedio	10.0	13.7	17.7

FUENTE: *ibid.*

100 PRIMERAS EMPRESAS AGROALIMENTARIAS MUNDIALES
CLASIFICADAS DE ACUERDO CON LAS VENTAS DE 1976

	<i>País de origen</i>	<i>Ventas de alimentos y bebidas (en millones de dólares US)</i>	<i>Ventas totales (en millones de dólares US)</i>
Unilever Ltd	GB-Holanda	8 741.2	E 17 638.4
Nestlé Alimentaria, S. A.	Suiza	6 247.8	E 7 247.8
Kraft Inc.	EUA	4 775.8	4 977.0
General Foods Corp.	EUA	4 401.6	4 910.0
Emark Inc.	EUA	3 955.2	5 300.6
Beatrice Foods Co.	EUA	3 943.0	5 289.0
Coca-Cola Co. Inc.	EUA	2 911.5	E 3 032.8
Greyhound Corp.	EUA	2 384.9	E 3 738.1
Ralston Purina Co.	EUA	2 365.5	E 3 393.8
Borden Inc.	EUA	2 336.3	E 3 381.1
United Brands Co.	EUA	2 130.4	E 2 276.6
Iowa Beef Processors Inc.	EUA	2 077.2	E 2 077.2
Archer-Daniels-Midland Co.	EUA	2 065.5	E 2 118.5
Pepsico Inc.	EUA	2 051.2	E 2 727.6
Associated British Foods Ltd.	GB	2 015.5	E 3 011.9
Carnation Co.	EUA	2 004.5	E 2 167.0
CPC International Inc.	EUA	1 968.1	2 696.0
LTV Corp.	EUA	1 919.4	4 496.9
Heinz H. J. Co.	EUA	1 852.0	1 882.0
Seagram Co. Ltd.	Canada	1 873.7	E 2 048.8
Imperial Group Ltd.	GB	1 846.9	5 789.9
Ranks Hovis McDougall Ltd.	GB	1 801.1	E 1 860.6
Procter & Gamble Co.	EUA	1 800.5	E 7 349.0
Nabisco Inc.	EUA	1 780.2	E 2 027.3
General Mills	EUA	1 734.7	2 909.4
Grand Metropolitan	GB	1 704.1	2 974.0
Unigate Ltd.	GB	1 640.4	1 743.4
Campbell Soup Co.	EUA	1 590.9	E 1 635.0
Cadbury Schweppes Ltd.	GB	1 522.6	1 589.9
Associated Milk Producers	EUA	1 500.0	E 1 623.0
Mars Inc.	EUA	1 500.0	E 1 500.0
BSN-Gervais Danone S. A.	Francia	1 444.8	2 641.3
Allied Breweries Ltd.	GB	1 430.3	E 1 787.9

	<i>País de origen</i>	<i>Ventas de alimentos y bebidas (en millones de dólares US)</i>	<i>Ventas totales (en millones de dólares US)</i>
Whitebread & Co. Ltd.	GB	890.3	1 047.5
Heineken	Holanda	873.3	952.2
Dubuque Packing	EUA	850.0	E 850.0
Mid-American Dairymen	EUA	850.0	E 900.0
Ajinomoto	Japón	823.0	1 113.0
Staley A. E. Manufacturing Co.	EUA	819.4	819.4
Rapid American Corporation	EUA	807.0	E 2 346.0
Foremost Mc Kesson Inc.	EUA	800.0	2 694.6
Rowntree Mackintosh	GB	777.6	777.6
Nippon Suisan Kaisha Ltd.	Japón	776.0	E 853.4
Missouri Beef Packers MBPSL	EUA	757.8	814.8
Kane-Miller	EUA	752.8	E 800.0
Distillers	GB	751.9	1 711.1
Pabst Brewing	EUA	750.0	752.7
Great Atlantic and Pacific Tea	EUA	723.6	E 7 235.9
Nisshin Flour Milling Co. Ltd.	Japón	716.2	E 722.5
Castle and Cook	EUA	705.8	850.0
George Weston Ltd	Canadá	700.0	E 4 301.8
Pillsbury Co.	EUA	700.0	1 422.0
Sudvich-Sudfleisch	RFA	700.0	E 743.0
Campbell Taggart	EUA	698.0	E 698.0
Pet Inc.	EUA	696.9	E 1 064.0
Oetker Gruppe	RFA	694.0	1 111.1
Arthur Guinness	GB	670.1	836.2
Meiji Milk Product Co.	Japón	664.0	819.7
International Multifoods Corp.	EUA	660.7	847.0
Safeway	EUA	650.0	10 442.5
Continental Grain Co.	EUA	645.0	5 000.0
Liggett Group	EUA	639.4	E 825.0
Taiyo Fishery Co. Ltd.	Japón	629.0	1 719.4
Sand W Berisford Ltd.	GB	620.6	1 551.5
Gold Kist	EUA	617.3	E 892.0
Bunge and Born	Argentina	600.0	E 2 000.0
Koninklijke Wessanen NV	Holanda	599.9	714.2

Fuente: Centro de Investigación e Información sobre las Empresas Transnacionales de Naciones Unidas. Datos (E) de agosto 1979.

	Pais de origen	Ventas de alimentos y bebidas (en millones de dólares US)	Ventas totales (en millones de dólares US)
Anderson Clayton	EUA	1425.0	1557.0
ITT	EUA	1422.0	E 11764.0
Standard Brands Inc.	EUA	1411.8	E 1810.0
Kellogg Co.	EUA	1385.5	1385.5
Canada Packers Ltd.	Canada	1382.5	E 1634.9
Sunfory	Japón	1376.4	E 1376.5
Anheuser-Busch Inc.	EUA	1357.4	E 1441.0
Cargill Inc.	EUA	1355.0	E 10800.0
Central Soya Co. Inc.	EUA	1348.6	E 1839.9
Mitsui & Co. Ltd.	Japón	1320.6	12993.3
Heublein Inc.	EUA	1291.2	E 1550.9
Del Monte Corp.	EUA	1270.9	E 1483.8
Spillers Ltd.	GB	1189.9	E 1245.5
Norton Simon Inc.	EUA	1159.6	1807.7
Consolidated Foods Corp.	EUA	1154.5	2754.9
Lyons J. & Co. Ltd.	GB	1147.5	1466.7
Brooke Bond Lichig Ltd.	GB	1119.4	E 1193.9
Snow Brand Milk Products Co. Ltd.	Japón	1101.6	E 1324.7
Hormel Geo'A & Co. Inc.	EUA	1094.8	E 1094.8
Oscar Meyer & Co. Inc.	EUA	1087.8	E 1133.1
Quaker Oats Co.	EUA	1070.2	E 1551.3
Amstar Corp.	EUA	1034.0	E 1118.5
Land O'Lakes	EUA	1022.2	E 1241.6
United Biscuits Holdings Ltd.	GB	1012.1	1053.0
Bass Charrington	GB	1010.1	E 1619.6
Tate & Lyle Ltd.	GB	1055.5	5169.1
Schlitz	EUA	1000.0	E 1000.0
Philip Morris Inc.	EUA	987.6	E 4293.8
Kirin Brewery Co. Ltd.	Japón	968.9	1997.8
Faellesforeningen for Danmarks Brugsforeninger FDB	Dinamarca	950.0	E 1256.7
South Africa Breweries Ltd.	Sud Africa	943.0	E 1328.0
Union Laitiere Normandic, S. A.	Francia	927.0	E 927.0
DET Ostasiatiskekompani A/S.	Dinamarca	903.4	3260.0