

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

Facultad de Economía.

ALGUNAS CONSIDERACIONES EN TORNO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN MEXICO.
(orígenes, estructura y composición, 1970-1985) .

T E S I S .
Que para obtener el título de:
LICENCIADO EN ECONOMIA
Presenta :
GUILLERMO ARIAS GOMEZ.



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

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

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

TESIS CON FALLA DE ORIGEN

ALGUNAS CONSIDERACIONES EN TORNO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
EN MEXICO. (origenes, estructura y composición, 1970-1985.)

INDICE GENERAL

Introducción.....	Pág. 5
-------------------	-----------

CAPITULO I

NATURALEZA Y ENTORNO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA....	7
1.1.- Antecedentes y concepto de la industria....	7
a) Fuentes de abastecimiento.....	10
b) Clasificación de la industria.....	13
c) Limitantes de la industria en México....	18
1.2.- Localización de las plantas industriales... 21	21
a) Empacadoras de productos agrícolas.....	21
b) Empacadoras de carne.....	22
c) Empacadoras de pescado.....	24
1.3.- Características actuales de la industria... 26	26

CAPITULO II

ASPECTOS TRASCENDENTES DE LA PRODUCCION Y CONSUMO <u>A</u> LIBERTARIO.....	32
2.1.- Evolución reciente en la producción prima-- ria y consumo de alimentos.....	32
a) Producción primaria.....	32
b) Consumo alimentario.....	34
c) Dependencia externa.....	40
2.2.- Transformación y conservación de los produc <u>t</u> tos alimentarios.....	41

a) Transformación causas.....	41
b) Conservación de los productos.....	44
2.3.- Procesos de industrialización por grupos de alimentos.....	49
a) Referencia histórica.....	49
b) Principales productos y procedimientos - de empaçado.....	51
j) de origen agrícola.....	51
jj) de origen cárnico.....	53
jjj) de origen marino.....	55
2.4.- El uso de substancias químicas que conser-- van a los alimentos.....	59
2.5.- Principales líneas de producción de alimen-- tos industrializados.....	63

CAPITULO III

MARCO INSTITUCIONAL Y POLITICAS DE APOYO A LA INDUS-- TRIA ALIMENTARIA.....	71
3.1.- Condiciones actuales prevalecientes en la industria.....	71
3.2.- Dependencias públicas, internacionales y - organismos privados que apoyan a la indus-- tria alimentaria.....	73
3.3.- Objetivos y políticas de apoyo a la indus-- tria.....	81
a) Organización, localización y objetivos-- de la industria privada.....	81
b) Programa Nacional de Alimentación (1983 -1988).....	90

i) Problemática vigente.....	90
ii.) Objetivos del programa.....	93
iii) Población objetivo.....	97
iiii) Subprogramas por producto.....	100
CONCLUSIONES GENERALES Y CONSIDERACIONES ADICIONALES.....	102
4.1.- Conclusiones.....	102
4.2.- Consideraciones adicionales.....	106
ANEXOS DOCUMENTALES	108
ANEXOS GRAFICOS	115
BIBLIOGRAFIA	130

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

✓

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

El presente trabajo de investigación pretende que la persona o personas interesadas en un tema tan importante como es el de la Industria Alimentaria, obtenga una visión amplia de la misma ya que dicha industria abarca una diversidad de aspectos -- que van desde saber como debe ser una comida bien balanceada -- en proteínas, calorías y grasas, hasta la importancia que tienen las empresas transnacionales en el impulso a dicha industria, la creación que trae consigo de nuevas fuentes de trabajo y algo importantísimo, la influencia que tiene para cambiar nuestros hábitos alimentarios por alimentos no indispensables para el consumo humano, creando necesidades cada vez más poderosas que son satisfechas en el mercado nacional e internacional por las grandes transnacionales, las cuales en el curso de los años, han ido tomando fuerza.

De ahí la necesidad de promover hábitos alimenticios adecuados a las posibilidades de cada familia, porque además, en esta época de crisis económica, de seguir desvirtuando nuestros nutrientes. el poder adquisitivo disminuye también, lo cual nos obliga a consumir aún más alimentos chatarra.

Agregando a lo anterior, se pretende dar una visión muy general de la Industria Alimentaria mexicana, al señalar las actividades en las cuales se ubica dentro de los diversos sectores de producción y analizar como ha ido evolucionando la comida natural hacia un proceso de transformación de alimentos envasados y enlatados de fácil manejo y preparación, pero a costos económicos muy elevados, por lo que el consumidor, o no los puede adquirir, o bien pagará posteriormente mas caro por ellos, -- en términos de salud.

¿Cuáles eran los alimentos que un albañil llevaba hace 40 años en su portaviandas preparado por su mujer?, se encontraban alimentos preparados con carne, cereales, verduras y lácteos; posteriormente el itacate cambió por una lata de sardinas, tortillas y un refresco y actualmente, es una ración de tacos de dú doso origen, despachados en la cajuela sucia de un auto viejo, que recorre las construcciones.

Conclusión, nuestro pueblo seguirá "alimentándose" pese a la disminución del poder adquisitivo, no hay duda de ello, pero la diferencia entre comer y nutrirse será fundamental para el México del mañana, de aquí la importancia de una educación nutricional a la que hoy se da aún poca importancia en nuestro país.

Otros factores que influyen en el futuro de la Industria Alimentaria son la participación de la mujer en el trabajo remun- erado, hace que las amas de casa vayan disminuyendo y se cambie la preparación tradicional de los alimentos, por alimentos industrializados y se instalen comedores colectivos, que demand- aran a su vez más productos a la Industria Alimentaria.

Cabe preguntarse ¿podrá responder la auténtica Industria Alimentaria Mexicana a esta demanda creciente?. Esta industria ha sido castigada por años en su rentabilidad por el control de precios, lo que ha impedido la reinversión no sólo para crecer sino para el mantenimiento de su actual capacidad.

Es impresionante el retraso en el cual nos encontramos, compara- dos con países desarrollados en este ramo industrial, lo que favorece deficiencias en calidad y problemas sanitarios presen- tes, sobre todo en la pequeña y mediana Industria Alimentaria, deficiencias que industriales y autoridades no han podido re- solver.

CAPITULO I

NATURALEZA Y ENTORNO DE LA

INDUSTRIA ALIMENTARIA

CAPITULO I

NATURALEZA Y ENTORNO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

1.1.- Antecedentes y concepto de la industria.

La necesidad de transformar los productos agrícolas, pesqueros y pecuarios para convertirlos en alimentos, se remonta a la época primitiva de la humanidad. El desarrollo de este subsector de la economía, se ha ido acrecentando a través del tiempo llegando a constituir una industria generalmente muy intensiva en el uso del capital.

Una preocupación permanente del ser humano de todas las épocas ha sido adaptarse a infinidad de situaciones que el medio ---- ambiente le impone. Para esto, ha tenido que probar diversas - formas de abastecimientos alimentarios que le procuren mínimos de bienestar.

Necesidad esencial cuya satisfacción trae aparejada la sobrevivencia es la "Alimentación", considerada como algo vital que - se debe atender con prontitud.

El acelerado crecimiento de la población ligado con otros fenómenos naturales como son la baja producción agrícola que además no es uniforme, ha determinado que en la actualidad no -- existan suficientes alimentos para atender las necesidades básicas de un considerable número de habitantes de nuestro país.

Por ello se han creado planes como el Sistema Alimentario Mexicano y el Plan Nacional de Desarrollo 1983-1988 cuyo propósito fué superar la crisis en general y atender las necesidades de la población con base en las leyes de la planeación. En cuanto

a las acciones concretas emprendidas por el Gobierno Federal, se tienen el Programa Nacional Alimentario y el Sistema Nacional para el Abasto, instrumentos que señalan lineamientos y metas del sector público al respecto y orientan a los particulares a sumarse al esfuerzo para atender la cuestión alimentaria.

Como se ha mencionado, una producción agrícola insuficiente y no uniforme exige la necesidad de transformar los productos para conservarlos en el tiempo y distribuirlos de un lugar a otro, agregándoles así, utilidad formal y espacial simultáneamente, al procesar y transportar grandes volúmenes de productos. Consideramos que definitivamente, la imitación de patrones culturales de otros países influyó grandemente al nuestro para la industrialización de alimentos, por poner un ejemplo, tenemos a nuestros vecinos los Estados Unidos de Norteamérica, en donde se consume un alto porcentaje de productos enlatados y procesados.

Como se ha hecho mención, las condiciones alimenticias tan pobres en algunas regiones de nuestro país, también son motivo para pensar en la transformación de alimentos como una posible solución inaplazable.

Entiendase por industria alimentaria el transformar los productos de origen agropecuario y pesquero en bienes que satisfagan las necesidades de alimentación humana y convertir en durables a los alimentos perecederos y adaptándolos en cuanto a su forma, tamaño, cantidad, envase y empaque para su óptima distribución y consumo, al modificar su estado natural mezclándolos de tal forma que sean más nutritivos y agradables para el-

consumo humano.

En la Industria que nos ocupa, existen términos que dan lugar a interpretaciones contradictorias, aún algunos que son aparentemente inconfundibles, tales como "enlatado" que muchas veces se aplica para designar el empaque en envases de vidrio. Probablemente por ello la antigua Secretaría de Economía, elaboró una norma de nomenclatura de la que por su importancia, transcribimos las definiciones de conserva que es el producto alimenticio, vegetal o animal, preparado y envasado en recipientes de hojalata para preservación; y de enlatado; alimento preservado en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y esterilizados por medio de un tratamiento térmico apropiado.

En el libro sobre conservas alimenticias de Luis E. Andrés se definen las conservas como: "las materias nutritivas y alimenticias cuya manufactura se prepara perfectamente en los lugares donde se encuentran grandes cantidades de carne (también pescado) y vegetales (legumbres, frutas) cuya utilización no puede efectuarse en estado crudo y en aquellos sitios en que se hace gran consumo de las mismas".

Para la Secretaría de Salubridad, se entiende por conserva: -- "todo producto alimenticio de origen animal o vegetal, sometido en envases cerrados con cubiertas protectoras".

En general se entiende por enlatados "todos los productos alimenticios envasados en las llamadas "latas sanitarias", cuyo cierre hermético se logra por el proceso de engargolado de las tapas. A su vez por "conservas" debe entenderse a la gran variedad de productos alimenticios preservados por diversos pro-

cesos y empacados tanto en envases metálicos, como de vidrio, papel y madera.

En definitiva la CONSERVA es "todo producto alimenticio de origen vegetal o animal que ha sido sometido a uno o más procesos de elaboración con objeto de que tenga un período de vida mayor del que tendría sin ser sometido a ese proceso o procesos"

Por lo que se refiere al "enlatado" la definición propuesta es la siguiente: "Es aquel producto alimenticio envasado en las llamadas latas sanitarias y sometido a esterilización por medio de un tratamiento térmico adecuado".

Fuentes de abastecimiento, clasificación y caracteres que conforman la Industria.

a) Fuentes de abastecimiento.

El crecimiento del sector primario no sólo es fundamental para elevar los niveles de consumo alimenticio y así mejorar el bienestar material de la población, sino que además, es un factor estratégico del desarrollo económico porque es la fuente de materias primas para la industria principalmente la alimentaria y generador de divisas vía exportaciones.

Como resultado, cualquier cosa que afecte desfavorablemente el crecimiento de la producción del sector primario, debe tener necesariamente repercusiones adversas sobre la economía nacional.

Durante los últimos 15 años el país en este renglón, no ha crecido a un ritmo tal que le permita cubrir la demanda interna y generar un exceso susceptible de exportarse. La producción de maíz, trigo y frijol, cultivos que cubren aproximadamente el

65.0% de la superficie cosechada, no fue suficiente para satisfacer el consumo interno a pesar de que la producción de maíz, alimento esencial para millones de familias, registró un incremento promedio de 5'400,000 toneladas hasta 6'900,000 toneladas durante 1977 - 1987.

La producción de trigo presentó la misma tendencia en igual periodo, de 1'190,000 aumentó a 2'700,000 toneladas y la de frijol, producto básico de la dieta del mexicano, registra "aumentos considerables", al subir en 1987 a 1'015,000 toneladas, -- respecto a la producción alcanzada en 1977 de 900,000 toneladas promedio.

Es a partir de 1970 y fundamentalmente en los años 1975-76, -- cuando la situación definitivamente cambia de signo, presentan esos fuertes déficits en la producción. Todavía para 1974, la producción obtenida en los tres productos señalados fué de: -- maíz, 7'800,000; toneladas; trigo 2'703,910 y frijol 893,027 -- toneladas.

Estos déficits en la producción de alimentos de primera necesidad se cubrieron al menos en parte, vía importaciones, agravando aún más, la situación desfavorable de nuestra balanza de pagos, hecho que ahora está repercutiendo en todos los ámbitos -- de la economía nacional.

México fué un país tradicionalmente exportador de productos agrícolas y se convierte en unos cuantos años en importador de esos productos. Frente a ello se han hecho declaraciones tendenciosas de que nuestras exportaciones han venido incrementán básicamente el maíz y frijol, la demanda de trigo ha bajado a la vez que su producción.

dose y que ahora estamos exportando ya no solo productos primarios sino productos manufacturados y semimanufacturados, lo cual es un indicador del "avance de nuestra economía".

La industria alimentaria también descansa en la importancia de la ganadería. En México este subsector es de gran importancia muy significativa. No solo ha contribuido en gran medida a la alimentación del mexicano, sino también constituye una actividad económica generadora de divisas por las exportaciones de carne, principalmente de ganado en pie, pero también de carne refrigerada y/o enlatada.

En este sector sobresalen 2 aspectos: primero, el déficit continuo de la producción lechera que ha tenido que cubrirse con importaciones, en el rubro de la carne se obtienen excedentes, que pese a ser reales, perjudican la alimentación del pueblo, toda vez que por sus altos precios, no se destinan al consumo interno sino que se canalizan a la exportación, coadyuvando a una relativa escasez y escalada de los precios en el mercado nacional.

El tercer pilar de la industria alimentaria en México es la pesca. Un buen aprovechamiento de los recursos pesqueros nacionales es ya una exigencia política en virtud de que se requiere para consolidar esta importante fuente productora de alimentos, destinada a mejorar la dieta de la población y como materia prima para la industria alimentaria, fundamentalmente.

Esta fuente alimentaria es estratégica porque México cuenta con 9,903 Km2. de litorales, además de los 6,500 Km2. de aguas interiores (lagunas, lagos naturales y artificiales, re-

presas, ríos, etc.), y una gran riqueza en variedad de especies que frente a una explotación pesquera inadecuada e ineficiente con bajos niveles y poca diversificación de la producción, ha convertido a este subsector en un verdadero problema político-nacional.

La industria pesquera requiere para su desarrollo de mayores inversiones que se traduzcan en modernas embarcaciones, que permitan diversificar la explotación, e incrementar la captura en alta mar.

Es urgente así mismo, mejorar y ampliar las instalaciones terrestres de conservación y refrigeración, ya que este tipo de alimentos, pierden su valor económico y nutritivo si no se les consume adecuadamente.

b) Clasificación de la industria.

Las empresas transnacionales se han multiplicado vertiginosamente en las distintas ramas que integran a la Industria Alimentaria; su establecimiento ha conformado un control en la producción de diversos alimentos lo que trae como consecuencia que su influencia en el mercado, sea considerable.

La influencia de las transnacionales la podemos destacar señalando a las principales empresas productoras de alimentos, según la línea industrial de que se trate. Así resaltan 3 hechos - la presencia de las transnacionales es inevitable en la mayoría de las ramas industriales.

- las transnacionales son empresas que por su potencial económico, tecnológico y administrativo tienen mayor participa---

ción y dominio en la producción y en el mercado.

- la mayoría de las transnacionales son de origen norteamericano.

Las principales empresas productoras de alimentos a nivel de clase industrial, que se encuentran establecidas en nuestro país, son:

Preparación y conservación de carnes y fabricación y tratamiento de productos lácteos.

En esta clase industrial dedicada a la preparación, conservación, empaquetado y enlatado de carnes, se encuentran establecimientos que dan ocupación a más de 10,000 obreros y empleados, es reducido el número de empresas y controlan la mayor parte del valor de la producción; 20 empresas aportan el 80.0% de la producción total. Entre estas se destacan las siguientes:

Empacadora Selesteo, S.A.; Empacadora Brenner, S.A.; Farma Industrial, S.A.; Nueva Ibero Lex, S.A.; La Higiénica, S.A.; Zuanenberg, S.A.; Mercantil Empacadora, S.A.; Empacadora el Perito, S.A.; Sabutidos Selectos, S.A.; y Empacadora del Valle, S.A.

Dentro de la fabricación de productos lácteos, en que existen 500 establecimientos con un personal superior a los 12,000 obreros y empleados se abarca la Pasterización, Rehidratación, Homogenización y Embotellado de leche; las principales empresas del ramo son:

Lechería Nacional, S.A.; Rehidratadora Conasupo, S.A.; - Leche la Sanitaria, S.A.; Leche Deliciosa, S.A.; Lactoproductos la Loma, S.A.; Leche Mexicana, S.A.; Germantowe Manuf. Co., S.A.; y Pasterizadora la Suiza, S.A.

En la fabricación de leche condensada, evaporada y en polvo, ejercen un control absoluto las siguientes empresas transnacio

tales:

Cía. Nestlé, S.A. que se distingue por ser la empresa extranjera con mayor capital social que se dedica a la producción de alimentos en México y que con sus alrededor de 30 sucursales en el país, controlan casi en forma absoluta la producción de leche condensada y evaporada; Carnation de México, S.A. con 6 sucursales en el país; y Leadenhousen de México, S.A. de C.V., empresa norteamericana que entre otros productos, elabora leche en polvo.

Manufactura de productos de confitería y pastelería y fabricación de tortillas.

En esta rama donde la exportación transnacional se distingue por su ausencia, debió principalmente a que las empresas que acceden requieren poco capital, ocupan poco de obra en fábrica propiamente, no requieren de mucha tecnología y sobre todo, los márgenes de ganancia son pequeños comparados con otras áreas de la misma industria alimentaria.

Manufactura de otros productos alimenticios.

En la preparación, conservación, empaque y envasado de frutas y legumbres existen alrededor de 135 empresas que dan ocupación a más de 22,000 personas. De ese total de empresas, únicamente 20 controlan el 70.6% del valor total de la producción.

Las principales empresas de este subgrupo, son:

- General Foods de México, S.A.; Heins Alimentos, S.A.; ---
- Elías Pando, S.A.; Clemente Jacques y Cía. S.A.; McCormik de México, S.A.; Cía. Comercial Herdez, S.A.; Empacadora de jugos y Frutas, S.A.; La Parítina, S.A.; Productos del Monte, S.A.; Gerber Products, S.A.; Conservas Gálvez, S.A. Loma linda, S.A.; Imp. y Exp. de Frutas y Derivados, S.A. Empacadora los Reyes, S.A.; Jugos de Frutas Mundet, S.A.;

* La empresa monopolista en esta rama es Bimbo Mexicana, S.A. de C.V.

Jugos Naturales, S.A.; y Empanadera Búfalo, S.A. Además en la fabricación de café soluble y té, solamente 2 empresas acaparan la producción nacional y son de las más grandes empresas transnacionales dedicadas a la producción de alimentos en México y son:

Cía. Nestlé, S.A. que fabrica café en polvo en varios tipos y General Foods de México, S.A. con su línea de cafés "Oro" "Maxwell House" y "F/C".

En la fabricación de dulces, bombones, chocolates y confituras unas cuantas empresas controlan la producción y el mercado, fundamentalmente son las siguientes:

Cía. La Anteca, S.A., hasta hace poco tiempo de capital nacional; Salvavidas Iyarusa, S. de R.L.; Industrial Socomulco S.A.; Usher, S.A.; Swann, S.A.; La Corona, S.A.; La Colonial, S.A.; Wongs, S.A.; La Reina, S.A.; y La Luxus, empresas pertenecientes al grupo de la transnacional Anderson Clayton, Co.-S.A.

Incluso en la fabricación de gomas de mascar, el mercado se ve dominado por las transnacionales. En 1970 había alrededor de 11 empresas dedicadas a la producción, ahora resulta sorprendente como una sola empresa extranjera, Chiclets Adams, S.A. controla la mayor parte de la producción de goma de mascar.

También son extranjeras, las más importantes empresas que se dedican a la fabricación de galletas y pastas alimenticias, únicamente 3 empresas controlan el 50.0% del valor total de la producción de galletas y pastas, destacando las empresas transnacionales. Entre las principales se cuentan las siguientes:

National Biscuit, con razón social de Nabisco-Famosa, S.A. que es la más importante empresa productora en esta línea industrial; Alimentos Cora, S.A.; Gómez Cúetara Hnos., S.A.; Galletera Mexicana, S.A.; Galletas y Pastas Tepeyac, S.A.; Galletas y pastas, S.A.; Productos de Trigo, S.A.; y Lacha., S.A.

Nuevamente, en la fabricación de aceites, margarinas y otras grasas vegetales, resultan ser las empresas productoras más importantes, las transnacionales. Destacan entre otra la:

- Anderson Clayton Co., S.A. que elabora una amplia gama de productos; Industrias Longoria, S.A.; Aceites Caca, S.A. Aceites Libertador, S.A.; La Polar, S.A.; y Aceitera la-Gloria, S.A.

Otra línea industrial que se encuentra en poder de las transnacionales es la fabricación de productos alimenticios para animales. Entre las principales empresas podemos citar las siguientes:

- Apl-Abn, S.A.; La Hacienda, S.A.; Farina, S.A.; Fábrica y Laboratorios de Alimentos para Ganadería y Avicultura, S.A.; Alimentos Industriales, S.A.; Industria alimenticia y Avícola; y una vez más la Anderson Clayton Co. S.A.

Dentro de la fabricación de "otros productos alimenticios", analizamos a continuación dos casos:

Uno, referido a la elaboración de salsas y sopas enlatadas y productos similares, en donde encontramos que 5 empresas dominan ampliamente el mercado, participando con el 98.6% del valor de la producción total, de este tipo de productos.

Las principales empresas, que ya anteriormente hemos nombrado en la fabricación de otro tipo de alimentos, son:

- General Foods de México, S.A.; Campbell de México, S.A.; Anderson Clayton Co., S.A.; y Kemit Foods de México, S.A.

El segundo caso es el referente a la elaboración de papas, papasitas de lair, cacahuates y productos similares, en donde 5 empresas, controlan el 85.6% de la producción total. Estas son: Productos Pepsico, S.A. de C.V.; Industrias Inafer, S.A.;- Regias Botanas, S.A.; Kellogs de México, S.A.; y Productos Fritos, S.A.

c) Limitantes de la industria en México.

Se ha hecho un intento de clasificar a la industria alimentaria, tarea difícil tomando en cuenta los factores de heterogeneidad de los productos que se elaboran en cada línea industrial que conforman distintas ramas que integran a toda la industria alimentaria.

Esta heterogeneidad se debe fundamentalmente al tipo de producto que se procesa o transforma, ya que cada artículo presenta característica y problemas específicos.

Sin embargo, podemos afirmar sin temor a equivocación que en la industria alimentaria existen dos elementos por identificar. El origen de las materias primas a transformar en productos, casi todos provienen de los sectores agropecuario y pesquero.

El otro elemento de identificación lo constituye el destino de la producción; todos los productos de la industria alimentaria, directa o indirectamente, tienen como destino final el consumo del consumidor.

Consideramos que los factores que limitan a la industria en México son múltiples y de distinta índole, sin embargo, en la actualidad pensamos que los más importantes son los siguientes:

a) El factor clave son los suministros, ya que condicionan el ritmo y niveles de producción. El volumen de los suministros debe crecer al ritmo demandado, siendo necesario mejorar simultáneamente el aspecto cualitativo. De poco servirán grandes volúmenes de materias primas, si la calidad de éstas es inadecuada.

- b) El origen de los problemas de los suministros se localiza en el sector agropecuario, obviamente los inconvenientes en este sector abastecen por excelencia, representan en la industria alimentaria.
- c) El problema de la estacionalidad de los insumos perecederos es particularmente significativo, lo cual hace que algunas líneas industriales padezcan por falta de materia prima durante parte del año.
- d) Otra característica que dificulta el buen funcionamiento de los suministros, es la perecibilidad de las materias primas, a diferencia de otros subsectores en donde se pueden almacenar por largo tiempo, e aún indefinidamente, en el caso de la industria alimentaria, las materias primas tienen que ser procesadas a corto plazo o de otra manera pierden su valor nutricional.
- e) Los problemas de transporte y almacenamiento, la presencia de intermediarios y acaparadores, agravan aún más los inherentes al suministro, éstos, inciden directamente sobre la distribución y sistemas de venta de los productos alimenticios, lo que trae como consecuencia precios prohibitivos para amplios núcleos de la población.
- f) Las empresas transnacionales. Como hemos visto, la industria alimentaria se compone en su mayoría por empresas pequeñas y medianas, cuya tecnología no es comparable con las grandes empresas transnacionales, en cuanto a procesos y equipos de producción, normas de calidad y organización administrativa. Aparentemente y en su conjunto, la industria alimentaria se en-

cuentra en una situación económica de bonanza, sin embargo, la experiencia diaria nos muestra cómo la pequeña y mediana empresa, se enfrentan a problemas insalvables, ya que no cuentan -- con la capacidad económica suficiente para sostenerse en el -- mercado y son las empresas transnacionales las que "inflan" -- vía precios el valor de la producción total de la industria, -- distorsionando así la realidad.

Este factor -Empresas Transnacionales- limita el desarrollo real de la industria alimentaria, ya que significa el progreso económico de unas cuantas empresas oligopólicas que producen -- conforme a objetivos ajenos al mejoramiento de la dieta popular, pues producen una gran cantidad de alimentos desecho que no son importantes para resolver el problema nutricional de -- nuestra población, pero que dejan grandes utilidades; producen en una palabra, no para la satisfacción de las necesidades primordiales de la sociedad mexicana que son las de alimentarse, -- sino exclusivamente para la ganancia.

g) Las Empresas Transnacionales son así el instrumento actual del dominio económico que ejercen los países imperialistas, -- que lejos de ayudar al desarrollo de la industria en particular y del país en general, lo limitan y obstaculizan. Su presencia significa la desaparición y/o desplazamiento de empresas pequeñas y medianas, significan mayor desocupación, depauperización y crisis social.

1.2.-Localización de las plantas industriales.

a) Empacadoras de productos agrícolas.

El problema fundamental de las empacadoras de productos alimenticios, consiste en poder disponer de materias primas durante todo el año. Las plantas que se mencionan en este capítulo han logrado resolver el problema, escogiendo para su localización los centros de consumo, encontrándose la mayoría de ellos en la zona metropolitana del Distrito Federal, lo que les permite una mejor distribución de sus productos y les facilita la adquisición de una mayor diversidad de materias primas.

De las 88 plantas que existen actualmente, 54 se encuentran -- ubicadas en la zona metropolitana del Distrito Federal, 3 en Guadalajara, 3 en Monterrey, 2 en Puebla y 19 en otros centros de población de relativa importancia.^x De las restantes, posiblemente sólo 4 de ellas se encuentran localizadas en función de las materias primas y se trata de empacadoras que trabajan el jitomate principalmente.

Estas empacadoras son: La Fortaleza, S.A. ubicada en Salamanca Gto.; Empacadora de Conservas Los Mochis, S.A. en los Mochis, Sin.; Empacadora Calidad, S.A. en Culiacán, Sin.; y Empacadora Zamora, S.A. en Zamora, Mich.

Las cuatro empresas citadas, preparan alrededor del 75 al 80% del tomate que se empaqueta en la República.

Los problemas técnicos de las plantas empacadoras y procesadoras de productos agrícolas, atribuya por lo común en la dificultad

^x Existen empacadoras de productos agrícolas prácticamente desconocidos en México, por ejemplo en Peto Yucatan se empaqueta la oca, verdura de exportación hacia E.U.A.

tad de mecanizar completamente los procesos, debido al gran número de operaciones que se presentan cuando la línea de productos es muy amplia. Los procesos preparatorios previos al envasado, son distintos para cada materia prima y solo son similares a partir del llenado. Cuando se emplean diversas frutas y legumbres, las operaciones de mondado y preparación tienen que hacerse a mano.

Las plantas especializadas, por ejemplo las empacadoras de piña, cuentan con unidades para llevar a cabo dichas operaciones que consisten en el pelado, descornonado y rebanado de esa -- fruta.

La deficiente mecanización de las plantas establecidas en México trae como resultado una elevación en los costos unitarios y el problema no resulta de fácil solución, pues para mecanizar por completo una planta de ese tipo, se requeriría un considerable aumento en las inversiones fijas.

Además, estas plantas industriales tropiezan con dificultades de abastecimiento, ya que si están instaladas cerca de los centros de consumo, se encuentran por lo general alejadas de los puntos de abastecimiento y son obligadas a adquirir las materias primas a precios más elevados por los recargos de transporte y en condiciones de inferior calidad por mallugamientos excesivos, etc.

En estas condiciones, las plantas productoras de alimentos, adquieren materias primas de calidad variable, afectando la uniformidad de la calidad de la producción.

b) Empacadoras de carne.

Para establecerse, la mayoría de estas empacadoras escogieron-

lugares que les permiten un económico abastecimiento de materia prima, donde se disponía de agua, energía eléctrica y mano de obra en abundancia y se contaba con buenos servicios de transporte para los productos terminados. Además, por estar casi todas ellas próximas a la frontera norteamericana, se les facilita el abastecimiento de las materias primas de importación que consumen.

De las 19 plantas establecidas, 5 de ellas se localizan en el Estado de Chihuahua, otras 5 en el Estado de Sonora y las 9 restantes, 3 están en Coahuila, 2 en Tamaulipas, 1 en Nuevo León, 1 en Durango, 1 en Zacatecas y 1 en Baja California.

La mayoría de las empacadoras poseen excelentes condiciones de localización y sólo algunas, como la Empacadora Treviño por ejemplo, esta emplazada en una zona urbana⁺, con posibilidades de extensión muy limitadas y su cercanía a la ciudad no le permite el manejo de sus ganados con la amplitud requerida, por lo demás, cuenta con abastecimiento de agua, energía, gas, mano de obra, etc. en cantidades suficientes.

La casi totalidad de las plantas empacadoras de carne afirmaban carecer de problemas técnicos. Solo una señalaba haberlos tenido durante la instalación, en el campo de la refrigeración pero por lo que se refiere al enlatado, parece que no existieron dificultades. Esto es muy verosímil si se tiene en cuenta que todas las plantas fueron dotadas del equipo más moderno y que trajeron técnicos estadounidenses para auxiliar a los nuestros en la instalación y posteriormente durante algún periodo
* Ubicada en la ciudad de Piedras negras, Coahuila.

de tiempo, mientras los especialistas mexicanos se familiarizaban con el manejo y reparación de diversas unidades, tales como las engargoladoras.

c) Empacadoras de pescado.

Existen alrededor de 12 enlatadoras de pescado en la República Mexicana, localizadas en el litoral del Pacífico 6 y otras tantas en el Golfo. La distribución por puertos es la siguiente:

Ensenada, Baja California Norte.....	3 plantas.
El Sauzal, Baja California Norte.....	1 planta.
Bahía de tortugas, Baja California Sur..	1 planta.
Cabo San Lucas, Baja California Sur.....	1 planta.
Veracruz, Veracruz.....	3 plantas.
Campeche, Campeche.....	2 plantas.
Tampico, Tamaulipas.....	1 planta.

Sin embargo, la importancia de las empacadoras del Pacífico es mucho mayor, especialmente las del Norte de la Baja California que producen más del 90% del producto total, de modo que el número de plantas importantes no es muy significativo.

Por lo que se refiere al abastecimiento, en general todas las plantas cuentan con facilidades, cuando menos en lo que afecta a la materia prima fundamental.

En cuanto a la disponibilidad de factores, tales como el hielo la sal y los combustibles, suelen escasearse y a veces no reúnen las necesarias características de calidad, por lo que en algunos casos se llega incluso a importar hielo. Hay también deficiencias en lo que respecta a capacidades de almacenamien-

to para combustibles en diversos puertos, circunstancia que en ocasiones perturba las actividades de las plantas ya sea directa o indirectamente (afectando a los barcos pesqueros). Aún -- cuando se conocen esas deficiencias, no se sabe el grado de -- ampliación que estas instalaciones requieren.

La siguiente tabla contiene datos referidos a la capacidad de almacenamiento e instalaciones más importantes, para la industria pesquera.

Almacenes de combustible y plantas de hielo que abaste--
cen a la industria pesquera (en unidades).

Instalación.	Litorales.				
	Pacífico.		Atlántico.		Suma.
	u.	%.	u.	%.	
Almacenes de combustible..	26	65	14	35	40
Muelles para surtir comb..	8	67	4	33	12
Plantas de hielo.....	44	56	35	44	79

En general, éstas empresas carecen de problemas técnicos pues las operaciones de empaque son relativamente sencillas, aunado a ello se considera que tienen un consumo de mano de obra bastante elevado, en realidad existe en forma latente el problema de la deficiente mecanización.

1.3.-Características actuales de la industria.

Actualmente la CANAINCOA* agrupa a fabricantes de alimentos enlatados o envasados; como carnes, pescado, mariscos, frutas, legumbres, jugos, salsas, chiles, dulces y toda clase de producto envasado o enlatado, pero la orientación de objetivos y metas de la Industria Alimentaria Mexicana, está siendo guiada cada vez más por las agroindustrias transnacionales, que actualmente controlan el 60.6% de la producción alimentaria y tiene participación en el 70.0% de las empresas dedicadas a este ramo.

La presencia e influencia de las empresas alimentarias transnacionales, han propiciado cambios en los hábitos de consumo, a través de costosas campañas publicitarias, induciendo a la sustitución de dietas basadas en productos tradicionales por cereales, leguminosas y grasas como son la Nestle (Suiza) y la Kellogs (E.U.A.).

A estas empresas se pagan regalías y patentes muy elevadas -- por concepto de tecnología (marcas y fórmulas) y el problema se agrava por nuestra incapacidad para producir maquinaria y equipo especializados en esta subrama industrial.

Por otro lado la Industria Alimentaria fomenta el crecimiento agrícola porque un gran número de productores primarios de frutas y hortalizas, dependen de las ventas que canalizan a esta industria. Asimismo garantiza a la población la existencia de alimentos en época de escases o en aquéllas que por causas na-

* Cámara Nacional de la Industria consumidora de Alimentos.

naturales o sociales, se dá un abatimiento de la producción.

La primera empacadora de alimentos que se estableció en Mé-- xico fué la Clemente Jacques, que inició sus operaciones en -- 1887 y aunque su línea de productos fué muy variada, se ha de-- dicado primordialmente al envasado de vegetales. Posteriormente se han ido instalando otras fabricas similares, pudiendo -- mencionarse entre las que todavía existen las siguientes: "Sal sa Ideal", del señor Primitivo Sierra Gómez, que se estableció en 1915 en Mazatlán, Sin. y se dedica a la elaboración de sal-- sas diversas; "La Jalapeña", del señor N. Jiménez Guerra, esta blecida en Jalapa Veracruz en 1918; Empacadora "Los Mochis", -- establecida en 1933 y dedicada principalmente al empaque de to mates y sus derivados; Empacadora "Búfalo", establecida en ese mismo año en México, D.F. y que se dedica principalmente a la elaboración de salsas de tomate; "La Estrella" que inicio sus actividades en 1935 y se dedica a la producción de chiles en -- vinagre; "Conservas Sporth", establecida en 1936. etc.. A par-- tir de 1940 se instalaron un gran número de fabricas pequeñas-- de influencia regional.

Sin duda alguna, el elemento más vigoroso y perturbador en ma-- teria de dependencia económica lo constituye la presencia de -- empresas transnacionales, su proliferación, crecimiento y pode rio en ascenso, así como la influencia económico-política cada vez mayor, que ejercen este tipo de empresas, tanto en los paí ses de origen como en los receptores, son rasgos fundamentales que resultan la importancia de las transnacionales en la econo mía mundial.

En este trabajo se utiliza el término "Empresa Transnacional"--

entendiéndola como aquella que realiza actividades productivas en diferentes países y cuyo capital es propiedad de un país industrializado. No consideramos a las transnacionales solamente como un fenómeno de flujo financiero, sino que además de la -- importancia del capital, tomamos en cuenta el hecho de traer-- consigo conocimientos empresariales y administrativos, una -- impresionante capacidad tecnológica y una estrategia indus---- trial ajena a nuestros intereses nacionales, al multiplicar -- sus opciones de empresa para realizar actividades en diferen-- tes países, hacen un uso óptimo de los recursos mediante el a provechamiento más racional de los mismos conformados a sus in tereses y que chocan con los nuestros, dada la posibilidad de-- transferirlos de un país a otro. Así, la participación de es-- tas empresas transnacionales en nuestra economía, constituye u-- na nueva forma de dominación más sutil pero no menos esclavi-- zante y de intervención mediante sus múltiples actividades.

Un indicador que nos permite determinar la magnitud de la in-- fluencia transnacional en la economía nacional, es el valor de la inversión extranjera directa. Citaremos brevemente su evolu-- ción en México, para después destacar su participación en la -- industria alimentaria. Vemos que en el año 1940 los sectores -- de la minería, electricidad y transporte-comunicaciones, absor-- bian el 87.05% de la inversión total o sea 390,786 miles de dó lares. El sector manufacturero representó ese año el 7.1% con-- 32,005 miles de dólares y a partir de entonces, su participa-- ción se incremento notablemente, esto se observa al analizar -- los años 1945 y 1950 en que representó el 17.6% y el 26.1% del valor total de la inversión extranjera respectivamente.

A partir del año 1960, ocurren cambios esenciales en el destino de la inversión extranjera. Los sectores minería, electricidad, transportes-comunicaciones, ya representaban sólo el 5.9% del total de la inversión extranjera; en tanto que las manufacturas absorben para esos mismos años, el 55.7% y el 73.8% de la inversión total.

Se dió un cambio sectorial de la inversión extranjera, que obedeció a varias razones, entre las cuales podemos citar las siguientes:

- La política del gobierno de reservarse ciertos sectores básicos de la economía nacional.
- Derivado de lo anterior, la compra de las empresas eléctricas en la década de los sesentas.
- Al inicio del proceso de mexicanización del sector minero.
- Las altas utilidades que se obtienen en las actividades manufactureras.

Hemos visto como en los últimos años, las empresas transnacionales han orientado su presencia hacia el sector manufacturero que es el más dinámico de la economía nacional. Así mismo, expusimos anteriormente que la Industria Alimentaria es por varias razones, la más importante de las que integran el sector manufacturas.

Así la presencia de las empresas transnacionales en las manufacturas se torna más alarmante, ya que la inversión se concentra en las ramas económicas que muestran una tasa de crecimiento más acelerada, como son la fabricación de productos químicos.

cos-farmacéuticos, construcción de maquinaria y equipo de --- transporte, fabricación de productos eléctricos y electrónicos, etc. ramas industriales donde además se requiere de una moderna tecnología, que la mayoría de las veces sólo estas empresas poseen.

Es importante señalar que pese a la importante inversión ex--- tranjera directa en la industria alimentaria, es reducida si - la comparamos con respecto a la total, aunque su producción -- sea significativa, porque debemos considerar que en términos - generales, las empresas productoras de alimentos son unidades- que no requieren de grandes inversiones o de muy especializa-- das técnicas de elaboración, y este gran número de empresas pe-- queñas y medianas, favorecen el establecimiento de grandes -- empresas con capital extranjero en líneas muy tecnificadas don-- de los márgenes de competencia nacional son mucho menores.

Así salvo unas cuantas líneas industriales que se dedican a la producción alimentaria donde la presencia de empresas transna-- cionales es nula o poco significativa, en todas las más redi-- tuables su influencia es decisiva.

Las transnacionales han logrado, ya por una absorción de empre-- sas establecidas o por un desplazamiento de las mismas en el - mercado, una situación de privilegio, encontrándose la indus--- tria alimentaria nacional condicionada a las políticas comer-- ciales que dicten esas empresas.

Respecto a la compra de empresas ya establecidas, se pueden se-- ñalar los siguientes casos: La compra de Api-Aba y la empresa- dulcera Luxus por la Anderson Clayton; El control por parte de

la familia de Wendell, de las más importantes productoras de ca-
llanes y papas domesticas, como la Wendell, que era propiedad
de españoles residentes; la adquirida, por parte de Gen-
ral Borda, de Carís de México, Industrias Comarcado, Acate-
na Gloria, y otros; la compra por parte de la Heinz, de una se-
rie de capacidades conservadoras de frutas y verduras y de pasca-
dos y mariscos.

CAPITULO II

ASPECTOS TRASCENDENTES DE LA PRO
DUCCION Y CONSULIO ALIMENTARIO

CAPITULO II

ASPECTOS TRASCENDENTES DE LA PRODUCCION Y CONSUMO ALIMENTARIO:

2.1.- Evolución reciente en la producción primaria y consumo de alimentos.

a) Producción primaria.

Durante varios años las acciones gubernamentales se concentraron en las zonas de gran potencial productivo,* fomentándose la agricultura de riego. Se alentaron los productos destinados a los mercados de exportación, a la producción pecuaria o dedicados a la transformación industrial y se desplazó la producción de maíz y frijol a las zonas temporaleras.

Lo anterior consolidó un sector moderno agrícola, en detrimento de un gran número de campesinos constituido por pequeños propietarios, ejidatarios, comuneros y colonos, así como por un creciente grupo de asalariados agrícolas sin tierras.

Hasta mediados de la década de los sesenta, el ritmo de la producción primaria de básicos alimenticios, permitió cubrir --- ampliamente la demanda efectiva interna y la exportación de excedentes. Sin embargo, la significativa disminución de la inversión pública en el campo, que se observó desde los años sesenta hasta principios de los setenta, las desiguales relaciones de intercambio entre el sector rural y el urbano industrial así como la influencia de las empresas transnacionales agroali

* El noroeste (Sonora-Sinaloa), este de Chihuahua (zona Camargo-Delicias), etc.

mentarias en favor de la producción pecuaria intensiva, se manifestaron en una caída en el ritmo de crecimiento de la producción de alimentos, fundamentalmente a partir de 1965.

La regulación del mercado de los productos agrícolas y la política de control de precios de garantía ha mantenido bajos los precios que reciben los agricultores, muy por abajo del ritmo de crecimiento de los precios del resto de la economía. Tal política ha propiciado una de las formas más claras de transferencia de recursos de las actividades agrícolas a las urbanas.

Aunado a lo anterior, el abasto hacia el campo de bienes manufacturados, tanto de insumos y equipo, bienes de consumo y ser servicios, se ha venido realizando en condiciones sumamente desventajosas para la población rural.

En este contexto, la superficie cosechada, la composición de cultivos y el rendimiento medio por hectárea, han mostrado cambios importantes, con desventaja para la producción de alimentos.

A este último fenómeno contribuyó la influencia de las empresas agroindustriales, la mayoría de ellas de origen transnacional. A través de la oferta de financiamiento, abasto de insumos y asesoría técnica y del establecimiento de ágiles mecanismos de acopio, se propició la desviación del maíz y trigo hacia usos forrajeros y soya, entre otros productos, vinculándola con la producción pecuaria intensiva de porcinos, aves y bovinos de leche.

Por su parte, la ganadería como todo el sector primario, ha --

visto disminuir su participación en el Producto Interno Bruto del 5.3% en 1960 a sólo 3.2% en 1980. Sin embargo, su crecimiento fué el más alto de todo el sector. Tal situación puede explicarse en función del avance tecnológico y de la creciente demanda de proteínas animal por ciertos estratos de la población.

Es notable la insuficiencia y el retraso en la generación de innovaciones tecnológicas, equipo e insumos adecuados a las condiciones del temporal y del productor minifundista. Como consecuencia, se observa que un vasto sector de la producción primaria de alimentos, padece un grave rezago tecnológico que redundará en su baja productividad.

Por lo que hace a la pesca, si bien es cierto que en la última década experimentó un elevado crecimiento, la explotación de especies pesqueras se orientó más hacia el uso industrial. La captura para consumo humano se encuentra poco diversificada y se ha orientado básicamente hacia las especies de alto valor, destinadas a la exportación y a los mercados urbanos de altos ingresos.

b) Consumo alimentario.

Después de 1940, la rápida urbanización y el comportamiento de la distribución y crecimiento del ingreso, influyeron en la evolución y orientación del aparato de producción y en el consumo de alimentos.

Los hábitos de consumo regionales fueron convergiendo hacia uno más homogéneo, al tiempo que se creaba una industria ali-

mentaria, de manera circular se reforzaba y difundía un nuevo-esquema de patrones de consumo, fuertemente influenciados por modelos desarrollados externamente.

La atención preferente y la velocidad en el desarrollo de ciertas actividades de producción industrial, significaron un relativo rezago de otras áreas de la actividad productiva y un distanciamiento cada vez mayor, entre productores y consumidores.

Los espacios entre los productores primarios, los productores-industriales y los consumidores, fueron cubiertos en su mayor parte, por un gran número de intermediarios.

El resultado fue la conformación de una cadena alimentaria desarticulada, insuficiente, desperdiciadora de recursos y producción, dependiente de insumos y equipo y orientada esencialmente hacia la satisfacción de un patrón urbano de consumo.

Así, en los años cincuenta y sesenta se ha difundido una dieta que da énfasis al consumo de proteínas de origen animal, -- vinculada con el desarrollo acelerado de la ganadería. Posteriormente la influencia de cierta publicidad, ha propiciado la sustitución de alimentos tradicionales de gran contenido nutricional, por productos industrializados de escaso o nulo valor-alimenticio.

A pesar de que el consumo promedio de calorías y de proteínas por habitante se encuentra muy cerca de los niveles recomendados,* la deficiente distribución de los alimentos entre distintos estratos de población, hace que aproximadamente el 50%, no alcance a cubrir los requerimientos mínimos necesarios.

* Recomendados por la F.A.O. para los países Latinoamericanos.

La tendencia reciente en los precios de los alimentos ha contribuido a un deterioro en los niveles de consumo. En la coyuntura actual, de elevadas tasas inflacionarias y reducción del empleo remunerado, la menor capacidad adquisitiva de los grupos de ingresos bajos, redundará en un deterioro de su alimentación.

En la perspectiva alimentaria nacional, juega un papel importante el hecho de que para 1988 la población alcanzará alrededor de 83 millones de personas, es decir, un aumento de 8 millones respecto a 1983.

Puede afirmarse con base en lo anterior, que en la actual situación nutricional del país, influyen en forma determinante - la inequitativa distribución del ingreso, la baja en el crecimiento de la producción nacional de alimentos básicos, su desviación hacia propósitos no alimentarios y su deficiente distribución interna. No puede dejar de reconocerse el impacto de factores demográficos, culturales y educativos en el comportamiento del consumo.

Si bien la desnutrición afecta a grupos importantes de la sociedad, cabe destacar que:

- Es dos veces más frecuente, en promedio, en las zonas rurales.
- Prevalece y es más grave en el sur, centro y sureste del país.
- Afecta especialmente a los niños, madres gestantes, en etapa de lactancia y ancianos.

De los 2 millones de niños que nacen en promedio anualmente en

el país, 100 mil mueren durante los primeros años de vida por causas relacionadas con la mala nutrición y un millón sobrevive con defectos físicos o mentales debidos a insuficiencias -- alimentarias.

De acuerdo con los resultados de las encuestas levantadas en 1979 por el Instituto Nacional de la Nutrición, 19 millones de personas presentaban grave déficit en su consumo de calorías y proteínas; de éstos, 13 millones habitaban en áreas rurales y 6 en centros urbanos. En las primeras, alrededor de 6 millones eran menores de 14 años y en las segundas, 2.7 millones.

Del total de la población, sólo alrededor del 15 por ciento ingiere dietas variadas, ricas, suficientes y casi siempre equilibradas, aunque una parte de esta población, incurre en dietas excesivas y desequilibradas.

DEMANDA EFECTIVA ESPERADA DE ALIMENTOS PARA
CONSUMO HUMANO, 1984 y 1988

(Miles de toneladas)

Producto	1984		1988	
	Máxima	Mínima	Máxima	Mínima
Maíz	9 080	8 744	9 415	9 217
Frijol	1 135	1 130	1 230	1 205
Trigo	3 065	2 722	3 532	3 295
Arroz	660	594	735	692
Aceite vegetal	665	598	769	717
Azúcar	3 319	3 102	3 729	3 596
Carne bovino	1 040	941	1 227	1 128
Carne porcino	710	656	855	777
Carne ave	490	437	585	533
Lácteos totales ¹	8 810	7 869	10 395	9 511
Huevo	795	692	936	858
Pescado	982	835	1 520	1 290

¹ Millones de litros.

Fuente: Programa Nacional Alimentario S.P.F. 1983-1988.

REQUERIMIENTOS PER CAPITA DE ALIMENTOS
PRIORITARIOS PARA LA POBLACION OBJETIVO
1984-1988
(Kilogramos por persona por año)

Productos	Demanda efectiva			Con aporte adicional	
	1982	1984	1988	1984	1988
Maiz	124.4	134.8	124.5	136.8	130.1
Trigo	20.6	16.5	25.1	36.1	35.6
Frijol	15.3	14.9	15.1	16.1	16.3
Arroz	6.0	4.1	5.7	6.1	-
Azúcar	29.3	22.1	28.1	27.1	29.6
Aceite y grasas vegetales	5.5	3.4	5.1	6.8	-
Lácteos totales ¹	58.7	27.3	53.3	57.7	66.6
Huevo	5.8	2.8	5.3	6.0	5.0
Carne de ave	2.4	0.7	2.2	2.5	-
Pescado	2.9	1.3	2.7	4.3	5.7

¹ Comprende leche fluida y derivados (litros). Para las cantidades adicionales solamente se considera leche fluida y procesada.

Fuente: Programa Nacional Alimentario S.P.P. 1983-1990

c) Dependencia externa.

Como resultado de la disminución del dinamismo de la producción interna de alimentos, de la pérdida de control sobre el proceso y la desvinculación de sus fases, así como de los cambios en la composición de la demanda, se ha recurrido sobre todo en años recientes a la importación creciente no sólo de granos, semillas oleaginosas y lácteos, sino también de insumos y maquinaria.

La tendencia general que se observa es alarmante, pues el volumen de importaciones ha crecido en forma acelerada. Así, en el quinquenio 1965-1969 se importaron 283 mil toneladas de granos básicos, oleaginosas y sorgo y en el trienio 1980-1982 se importaron más de 20 millones de toneladas de los productos mencionados.

Por otra parte, las importaciones de leche y huevo en el período 1972-1975 fueron de 3.3 miles de millones de litros y 170 toneladas, respectivamente. La importación estimada en el bienio 1980-1981 es de 7.5 miles de millones de litros de leche y de 18.4 miles de toneladas de huevo.

Existe también enorme dependencia en cuanto a insumos, equipos y lo que es aún más grave, de semillas y líneas genéticas.

*Lo que en la jerga industrial se llama "rompimiento de cadenas".

2.2. Evolución y desarrollo de los productos alimentarios.

a) *Industria láctea, carnes.*

La industria alimentaria se caracteriza por su elevada heterogeneidad, tanto en lo referente a su propiedad como al tamaño y productividad de las empresas, el capital empleado y el tipo y nivel de producción. Tanto en el caso de pequeños establecimientos de tipo familiar, 70 por ciento del total, que contribuyen sólo con el 2 por ciento de la producción de la industria, se tanto que un número reducido de grandes empresas, 1 por ciento, genera el 65 por ciento de la producción global.

En general, es válido reconocer el alto dinamismo observado hasta 1970 en la producción de la industria alimentaria.

Pero su forma de evolución propició el desplazamiento de las pequeñas plantas, abatió la capacidad de creación de puestos de trabajo y favoreció al alto grado de concentración.

En los últimos años, el surgimiento de un grupo reducido de grandes empresas, que controlan ciertos ramos productivos, ha subordinado a los productores primarios a sus requerimientos y ha alterado la composición de la demanda.

Podemos sintetizar los factores que han determinado o cuando menos conyugado a la industrialización alimentaria y son los siguientes:

- 1) Conservación y distribución. Como los productos agrícolas se consumían conforme a ciclos, es necesario transferirlos para conservarlos en el tiempo o para trasladarlos de las regiones productoras a las consumidoras.

- 2) Mecanización. Muchos procesos de transformación requieren de gran cantidad de energía y tiempo por lo que el empleo de maquinaria ahorra tiempo y esfuerzo manual, procesando grandes volúmenes en una sola planta.
- 3) Extracción. Algunos productos requieren ser tratados por -- procesos industrializados de tecnología compleja, a fin de que éstos puedan ser consumidos (azúcar).
- 4) Posibilidad de consumo. Debido a que mucha gente de escasos recursos desconoce ciertos productos, éstos pueden ser consumidos solo si están preparados.
- 5) Cambio en los hábitos de consumo. Estos se dan cuando se -- imita patrones culturales establecidos en otros países por el ahorro de tiempo, en que estos pueden ser preparados.

Debe tenerse presente que existen en el mundo 500 millones de seres humanos que no alcanzan a satisfacer sus necesidades de alimentación y nutrición, de estos 500 millones se encuentran en el límite de la sobrevivencia: Según la Organización Mundial del Trabajo (O.I.T.) en Latinoamérica existen 120 millones de personas gravemente pobres, de las cuales 75 millones viven en la miseria.

En nuestro país según el Programa Nacional Alimentario (1983), 20 millones padecían grave déficit en el consumo de proteínas y carbohidratos, de los cuales 13 millones vivían en áreas rurales y 7 millones en áreas marginadas urbanas.

El programa (PRONAL) destaca 638 municipios críticos en los estados de Oaxaca, Chiapas, Guerrero, Hidalgo, Tabasco y perife-

ria del Distrito Federal (estado de México).

La forma en que se ha desenvuelto la Industria Alimentaria en México, guarda una relación directa con la evolución propia -- del agro mexicano. En este sentido cabe mencionar que en la época de oro de nuestra agricultura (1940-1969), la producción de alimentos satisfizo eficientemente las necesidades básicas de consumo interno.

En la década de los 50's. el país se vuelve exportador importante de productos agropecuarios. A mediados de la década de los 60's. la situación cambia radicalmente, se pasa de altas tasas de crecimiento a niveles muy bajos y en ocasiones hasta negativos.

En este período, alcanza 6% del P.I.B., no obstante en la primera mitad de la década de los 70's. la política de control de precios se extiende a más productos y trae como consecuencia -- un retraimiento del producto percapita de alimentos básicos, -- es así como se origina lo que podemos llamar el problema alimenticio con desempleo e incertidumbre. Así el bajo crecimiento de la industria alimentaria, demuestra la falta de crecimiento del sector agrícola por la inoperatividad de la política económica de precios ficticios.

En el período 1970-1975, la industria registró un crecimiento del 4.0% anual. En 1976 disminuye a 3.8% y en 1977 a 3.6%. Ya en 1982 debido al decaimiento de la economía mexicana, se ven afectados todos los subsectores industriales y específicamente la Industria Alimentaria, que venía sufriendo bajas desde 1974 sin embargo el crecimiento anual 1981-1982 fué del 6.0%, expli-

cado fundamentalmente por la gran dinámica de las industrias - procesadoras de básicos.

b) Conservación de los productos.

Los alimentos que se consumen deben estar libres de contaminación, teniendo en cuenta que provienen de diversas regiones, a veces muy lejanas, es fácil comprender que durante el trayecto desde el lugar de producción hasta los sitios de distribución y consumo, pueden contaminarse o descomponerse, hace necesario adoptar medidas higiénicas adecuadas para evitar contraer enfermedades en muchos casos, graves.

Para los alimentos de consumo mediano, el hombre ha ideado diversos procedimientos de conservación que a continuación se mencionan:

Refrigeración.- Consiste en mantener la temperatura de los alimentos más abajo de los 10°C ., cuando la temperatura es muy baja los alimentos se congelan, entonces se conservan durante tiempo casi indefinido.

Las frutas y las verduras se descomponen con las temperaturas bajas, por esto es recomendable que no lleguen al punto de congelación para conservarse frescas.

Conservas.- Almibarado y azucarado. Las frutas pueden conservarse cociéndolas, añadiéndoles azúcar hasta el punto de almibar y luego al envasarlas al vacío en frascos o latas, pueden mantenerse en buen estado indefinidamente. Otras se mezclan con azúcar y se dejan secar, se les llama frutas cristalizadas. Ciertas regiones son famosas por la forma especial de pre

parar pastas de frutas, algunas de ellas conocidas con el nombre de "ates".

Salado.- Muchas carnes se dejan secar después de haber sido impregnadas de sal, lo cual impide que entren en descomposición. Gracias a éste procedimiento se conservan el bacalao, el pescado seco, la cecina, el tasajo, etc...

Ahumado.- Algunos productos adquieren un sabor especial y además se conservan, si son sometidos a la acción del humo. A muchas carnes y mariscos se les aplica este procedimiento.

Enlatado.- Este procedimiento que se aplica a carnes, mariscos y otros animales y vegetales, así como platillos previamente confeccionados, es una industria ahora desarrollada en muchos países. Los alimentos ya sazonados se introducen en latas cerradas al alto vacío, con lo cual se conservan casi indefinidamente.

Encurtido.- La acción del vinagre permite también la conservación de algunos alimentos, por ejemplo chiles, cebollas, aceitunas, alcaparras, algunas carnes, etc.

Embutido.- La industria de la salchichonería emplea este proceso para conservar las carnes; consiste en una preparación de carne molida o picada, introducida en una tripa de animal o tubo de plástico.

Deshidratado.- Este procedimiento consiste en extraer el agua de los animales hasta secarlos y convertirlos generalmente en polvo. Para utilizarlos basta agregar el agua en la misma proporción que le fué extraída.

En ciertas ocasiones se añade una sustancia conservadora a este polvo, para protegerlos contra la acción de las contaminaciones. Por lo común se les somete a la esterilización y se empaca herméticamente. Ejemplos de deshidratados son las leches y chocolates.

Pasteurizado.—Algunos líquidos como leche, jugo de frutas, vinos, medicinas, etc., se pasteurizan.

Este proceso consiste en elevar la temperatura del líquido hasta cerca del límite de la ebullición y hacer descender rápidamente la temperatura hasta cerca del límite de la congelación, con lo cual mueren las bacterias a causa del brusco cambio de la temperatura.

La tecnología con que se cuenta actualmente, ha permitido que pocos hombres realicen en muy poco tiempo, ardua y fatigosa tarea, que anteriormente demandaban el empleo de cientos de miles durante muchos días.

Esto es un ejemplo de como la correcta aplicación de la tecnología, permite en nuestro día multiplicar el fruto del trabajo humano en la explotación de los recursos naturales. La humanidad debe duplicar cada 5 años la producción de alimentos, si aspira a erradicar el hambre del planeta.

Como ejemplos dentro de los productos vegetales que necesitan ser procesados para su consumo, tenemos a las plantas sacoríferas, que son aquellas de cuyos tallos se obtienen azúcares, como la caña de azúcar y las raíces de la remolacha; de las algas marinas se obtiene una sustancia gelatinosa, llamada algina que se emplea en la elaboración de postres y helados, es --

también componente de algunos dentríficos y ungüentos para tratar las quemaduras.

En lo que respecta a los animales, son importantes los embuti--dos que provienen de la carne de puerco, ya que para obtener--los se procesan industrialmente, el hígado del tiburón que ---sirve como emulsión, en forma de perlas o líquido; de las espe--cies marinas se obtiene aceite (trucha, salmón, bacalao, atún robalo).

Es importante mencionar la influencia y presencia de las em--presas transnacionales en la producción de alimento, que ha --propiciado la producción de bienes sofisticados y caros, de es caso valer alimenticio.

Estas empresas han propiciado también el cambio de hábitos de--consumo a través de costosas campañas publicitarias, inducien--do a la sustitución de una dieta basada en productos tradicio--nales como el maíz, frijol, chile, etc., por cereales, legumi--nosas y grasas.

En el siguiente cuadro sintético puede apreciarse los principales métodos de conservación:

CONSERVACION DE ALIMENTOS.

Procedimientos	a	Empacados en:				
		granel	latas	botellas	papel o cartón.	madera
Esterilizados			Frutas le Chiles, gumbres,- etc. etc.			
Deshidratados	cereales		Espicias, levaduras, etc.		Leche en polvo.	Orejones, Pasas, etc.
Salados			Pescado sa lado, com- primido.			Bacalao.
Ahumados			Sardinas - ahumadas,- en aceite.			Langosta ahumada.
Encurtidos			Pepinos, etc.	Salzas, Chiles, etc.		
Azucarados			Jarabes	Mermela das.	Frutas crista- lizadas.	Frutas crista- lizadas.
Destilados				Vinos.		
Refrigerados	Carne en canal.		Pescado deshi-- drataáo			
Congelados	Carnes		Jugo de naranja, etc.		Camarón	
Adicionados de conservadores químicos.			Jugo de frutas	Aceites ve getales (antioxi-- dantes)		Frutas (SO2).

2.3.- Procesos de industrialización por grupos de alimentos.

a) Referencia histórica.

El enlatado de alimentos tiene aproximadamente siglo y medio de existencia, debiendo su origen a Nicolás Appert, cocinero francés que descubrió que si los alimentos son enlatados durante cierto tiempo en un recipiente cuyo cierre es hermético, se conservan indefinidamente en perfectas condiciones, la explicación de tal fenómeno se debió a Pasteur, quien demostró que la descomposición de los alimentos se debe a las bacterias presentes y que el calor las destruye.

En aquella época las latas eran elaboradas manualmente y no existía el proceso de engargolado, soldándose únicamente.

En 1818 ya enlataban carnes, vegetales y sopas que eran usadas principalmente para las campañas del ejército británico.

En los Estados Unidos de Norteamérica, el enlatado fué introducido alrededor de 1817 y algunos años después se comercializaba la operación en Boston, empacándose pickles, frutas y condimentos en botella, siendo exportada la mayoría de la producción a Sudamérica y al Lejano Oriente, el empaque de salmón en Nueva York, también corresponde aproximadamente a la misma época.

En Pensylvania se inició el enlatado de tomate entre los años de 1840 y 1850 y el de langosta en Maine más o menos en el mismo período.

En 1856 se construyó la primera planta de leche condensada y enlatada, a partir de 1860 se inició una época de expansión de

la industria enlatadora con rápidos adelantos en la técnica. - El uso de salmuera de cloruro de calcio, para elevar la temperatura de la esterilización fué sustituido por la retorta de presión inventada en 1874 y a partir de entonces se introdujeron numerosos dispositivos mecánicos que pusieron al enlatado sobre base de la producción en gran escala.

En el salmón, se perfeccionó un mecanismo para limpiar y cortar el pescado; para los tomates, maquinaria para lavarlos, es caldar y pelar; para los chícharos, devanadores, etc.. Además la disponibilidad de bandas y cadenas transportadoras para toda clase de necesidades en las plantas industriales, redujo el empleo de mano de obra.

En esa forma, la industria mexicana se expansionó hasta alcanzar la cifra de 1,800 empresas en el año de 1900. Sin embargo sólo se tiene noticia de la existencia de la planta Clemente - Jacques, pues las otras que existían eran casi de carácter familiar y se dedicaban a la preparación de jaleas, mermeladas, chiles, etc., siendo poco probable que se hayan empleado latas para el empaque.

Un hecho tecnológico muy importante, fué la invención de la lata "sanitaria" alrededor de 1900 y que reemplazó por completo a todas las anteriores del uso comercial. El nuevo tipo de lata, tenía entre otras ventajas que la soldadura no estaba en contacto con los productos alimenticios.

En la Baja California ya se empacaban mariscos, principalmente abulón, atún y camarón en el año 1930, habiéndose fundado en esa misma fecha la Compañía Pesquera del Pacífico con una plan

ta en el Sauzal y capacidad para empacar 200 toneladas de mariscos y pescados en 8 horas.

A partir de 1940, se instalaron en la República Mexicana la mayoría de las empacadoras de pescado, así como la totalidad de las empacadoras de carne y piña y gran parte de las principales empacadoras de otros productos agrícolas.

b) Principales productos y procedimientos de empacado.

j) De origen agrícola.

El número de productos agrícolas elaborados por esta industria es sumamente grande. Algunas empresas tienen líneas que pasan de 100 productos diferentes, otras en cambio tienen solamente uno o dos productos principales, trabajando sólo ocasionalmente otros.

Se podría intentar una clasificación atendiendo por ejemplo, al medio en que se empaca el producto, jarabe, salmuera, vinagre, aceite, "en su jugo", etc., o tomando en cuenta el envase si es metálico, de vidrio, etc. aún más, podría considerarse si se trata de un producto procedente de una sola materia prima o de varias en proporciones semejantes. Sin embargo, sería sumamente laborioso, dado el enorme número de productos alimenticios, procedentes de las enlatadoras de frutas y legumbres que existen en el mercado.

Puede decirse que en general, los productos son simples o compuestos. Del primer caso pueden citarse frutas como piña, durazno, legumbres como chícharos, tomate, etc. que se envasen sin más adición que agua simple o salmuera, jarabe, etc., con-

el fin de dar una mejor presentación o sabor al producto.

Dentro del grupo de productos "compuestos", se pueden citar -- las salsas, pickles, sopas, etc., que se elaboran a base de varios productos vegetales.

A manera de ejemplo, una empresa establecida en el Distrito -- Federal, cuenta con la siguiente línea de productos:

- Aceitunas en vinagre (enlatadas y en pomos de vidrio)
- Manzanilla rellena de pimientos marrones (en pomos)
- Alcaparras (enlatadas)
- Bacalao a la vizcaína (enlatado)
- Caldo gallego (enlatado)
- Cerezas en almíbar (pomos)
- Cerezas cristalizadas (en caja de madera)
- Chícharos (enlatados)
- Chiles diversos (enlatados)
- Durazno en almíbar (enlatados)
- Sopa de garbanzo y carne de res (enlatados)
- Extracto y esencias para repostería (en pomos)
- Fabada asturiana (enlatada)
- Flan en polvo (en paquetes)
- Frijol tierno (enlatado)
- Guayabas (enlatado)
- Mangos (enlatados)
- Manzanas en almíbar (enlatado)
- Kermeladas diversas (en pomos)
- Miel de maple (en latas y en frascos de vidrio)
- Mondongo a la española (enlatado)
- Mostaza (en pomos)
- Naranjas confitadas (en paquetes)
- Pasas sin semilla (en paquetes)
- Pastas de frutas (en papel celofán)
- Peras en almíbar (enlatadas)
- Pepinos en vinagre (en latas y en pomos)
- Piña en su jugo (enlatada)
- Potaje de frijol a la asturiana (enlatado)
- Pulpo en su tinta (enlatado)
- Salsa picante (en pomos)
- Salsa de tomate (en botellas)

Sopa de cola de res (enlatada)
 Sopa de crema de leche y verduras (enlatada)
 Torta de elote con carne de puerco (enlatado)

Un exámen de la lista anterior, revela que la mayoría de los - productos son enlatados, aunque se emplea también ampliamente el envase de vidrio y el empaque de productos secos o de bajo contenido de humedad en cajas de madera, papel celofán, etc..

Aproximadamente, la cuarta parte del total de las empresas, se dedican preferentemente a la elaboración de salsas, productos que sirven de condimento en la mesa y que se elaboran principalmente a base de tomate, llevando otros ingredientes como -- chiles, especias, vinagre, etc.. Otra cuarta parte del total -- se dedican al empaque de chiles en vinagre, y se trata en su -- mayoría de establecimientos pequeños.

El 50% restante (aproximadamente) es de fábricas que tienen -- amplia línea de productos (incluyendo salsas y chiles, etc.) -- así como otras miscelaneas, tales como en las que se elaboran mermeladas, mayonesas, jugos de frutas, etc..

Por lo que se refiere a los métodos de empaque, éstos son tan diversos como los productos mismos y consisten generalmente en llenar los envases a mano o por un dispositivo, también operado a mano y en un encerrado mecánico en el caso de latas.

Cuando se envasa en material de vidrio, el cerrado se hace a mano en general, así como cuando se empaca en otros materiales (madera, cartón, etc.).

jj) De origen cárnico.

Entre los productos y subproductos obtenidos por las empacado-

ras, se encuentran los siguientes*:

Carne enlatada	Mortadela
Carne en canal	Queso de puerco
Tankage	Sangre seca
Cueros	Vísceras de res
Cebo	Tocino
Jamón	Carne de ternera
Conservas de carne	Carne de cerdo

De todos ellos, el más importante es la carne enlatada de la que se produjeron grandes cantidades y que últimamente están siendo sustituidas por carnes refrigeradas, congeladas y curadas.

De hecho, el motivo de la instalación de plantas empacadoras de carne fué producir diversos enlatados, de acuerdo con las especificaciones del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de Norteamérica, determinadas en los contratos concertados con la Commodity Credit Corporation.

* Referente a las empacadoras de carne establecidas en la frontera norte principalmente Chihuahua, se obtuvo muy poca información, son estas empresas 100% transnacionales.

jjj) De origen marino.

Las especies marinas de mayor consumo - - - en las plantas -- enlatadoras son la sardina, el abulón y la macarela. También -- el atún y el camarón, se empaacan en proporción apreciable y en menores cantidades una gran diversidad de pescados y mariscos.

Generalmente los pescados (atún, sardina, macarela) se envasan en salsa de tomate con aceite (aceites vegetales, comunmente -- de algodón). A continuación se muestra una lista de algunos de los principales productos empacados por una empresa del Pacífico.

- Sardinas en salsa de tomate
- Sardinas ahumadas en aceite
- Sardinas en aceite
- Macarela estilo salmón
- Macarela ahumada en aceite
- Abulón en escabeche
- Almejas en su jugo
- Atún en aceite

Los productos enlatados en una empacadora del Golfo, son los -- siguientes:

- Atún en aceite de oliva
- Sardinas en su propio aceite
- Sardinas en salsa de tomate
- Calamares en su tinta
- Salmón al natural
- Ostiones al natural
- Camarones al natural

Esta última empacadora, tiene además una amplia línea de productos, entre ellos frutas, jugos mermeladas y legumbres.

A continuación se transcriben algunos párrafos referidos al manejo en las plantas enlatadoras* de algunas especies marinas.

* Los procesos aquí descritos ya pertenecen a una tecnología -- superada por verdaderas fábricas en que han convertido a los grandes barcos pesqueros.

Atún.- "La captura se descarga en el muelle de la planta, se pesa, se lleva al departamento de evisceración, conservando -- aún la cabeza y la cola, se coloca en canastas metálicas con -- las cuales se cargan en unos carros que las transportan a los cocedores de vapor. Después de cocido se pasa al Departamento de enfriamiento natural, lugar donde los atúnes son limpiados por mujeres, también cortan la carne en trozos grandes y de la forma aproximada del recipiente que ha de contenerlos.

Estas mismas mujeres separan y pesan la carne desprendida de -- los huesos y la empacan en iguales cajas a las usadas para los trozos descritos. El producto sigue luego por una cadena sin-- fin que lo lleva al inyector de aceite de algodón y después al Departamento de engargolado automático y a la sección donde -- las latas son lavadas con agua caliente a fin de quitarles las grasas y suciedades adheridas. En grandes canastas se las deja enfriar al natural y finalmente se las reúne en cartones para-- enviarlas al mercado".

Sardina y Macarela.- "La captura se guarda en bodegas mezclada con hielo. Una vez en los muelles de las plantas empacadoras-- se descarga, usando para el objeto grandes canastas o racas ca da una de las cuales llevan 450 Kgms. de sardina o macarela.

Estas unidades son levantadas mediante malacates desde la bode ga del barco hasta un depósito a donde fluye agua bombeada del mar. La sardina es llevada también hasta ese depósito mediante bombeo, utilizando tuberías especiales que se conectan con el-- fondo de la bodega del barco. Parte de aquí un canal por el -- que el agua arrastra a los peces hasta un tanque de recepción-- en el interior de la empacadora, de este depósito pasa el pesca do a las máquinas destinadas a realizar los cortes y la ---

limpieza, En cada una de estas máquinas trabajan ocho hombres- que colocan en bandas destinadas al pescado para que sea condu- cido a cuchillas especiales que cortan la cola y la cabeza y - al mismo tiempo extraen las vísceras. Estas se extraen también con barrenas especiales y mediante agua a presión.

Todos los residuos y las sardinas menores de 7 pulgadas, pasan a un depósito para seguir un proceso de elaboración de harinas.

Los pescados, en tres tamaños, son conducidos por canales a un elevador de cadena sinfin que los lleva a la sección de descar- gadores y luego a tanques de salmuera, donde están 34 minutos- para que la carne se penetre en forma adecuada de ese condimen- to. La concentración de estas salmueras se hace en un Departam- ento especial y por tubería se lleva a los tanques aludidos - que son de cemento. De aquí, al tirar el agua salada, pasa el producto al Departamento de empaque donde se enjuagan con agua dulce. Lo recoge posteriormente una cadena que lo conduce a me- sas de trabajadores especializados, éstos lo van tomando para- ponerlo en latas que una vez llenas, se colocan en otra cadena que los lleva hasta la esterilizadora.

En estos esterilizadores se hace el vacío y después se usa el- vapor que cuece el producto en 25 minutos mediante una tempera- tura de 200^oF. Pasan luego las latas a las máquinas engargola- doras que cierran 160 unidades por minuto. En una nueva banda- son conducidas al depósito donde se lavan mediante vapor y ja- bón. Con 48 de estas latas se llena una caja, con 12 cajas se- equipa un carro y con 7 carros se completa la capacidad de un- autoclave donde se somete el producto a una temperatura de --

240° F. durante 105 minutos. De aquí pasan las latas a los almacenes a donde son etiquetadas y empacadas por máquinas especiales".

Abulón.- "Las labores de la planta son efectuadas fundamentalmente por mujeres y consisten en limpiar a mano y destripar el abulón que llega desconchado de los campos productores. Luego pasan los callos a tanques con agua tibia donde son agitados para favorecer el desfilamado de los mismos y darles una consistencia blanda.

Para este objeto, se capilla uno por uno. Posteriormente van a la mesa de empaque donde además se posan, de aquí al esterilizador ya colocados en las latas.

Estas latas van luego a la engargoladora y entran después a la autoclave de donde salen para seguir al mismo proceso indicado para la sardina".

En general, los métodos para el enlatado de sardinas pueden variar bastante, pero esencialmente consisten en un proceso preparatorio de cortes, evisceración, etc. a continuación se lavan con el agua las partes aprovechables, se salan, se cuecen y se colocan en las máquinas, que luego cierran al vacío y esterilizan.

En general los diversos productos marinos enlatados contienen de un 65 a un 70% de carne de pescado, correspondiendo el resto a los demás ingredientes, agua, sal, aceite, vinagre, etc. aunque hay ocasiones en que el peso de la proporción líquida es superior al peso del marisco, por lo que el peso neto no puede servir de base para calcular la producción total en kilo

gramos u otra unidad consistente.

Langosta en escabeche.- "Se prepara generalmente con un 60 a 70% del marisco, adicionado de proporciones variables de diversos condimentos tales como vinagre, pimienta, chiles diversos, sal común, cebolla, ajo, etc.. El método de elaboración consiste en limpiar la langosta, salarla ligeramente por inmersión en salmuera o adicionar directamente a la lata un jugo -- conteniendo todos los condimentos".

Camarones en escabeche.- "Se preparan y condimentan en forma muy similar al producto anterior".

Ostiones en escabeche.- "Se emplea de un 65 a 70% del marisco, adicionándole aceite de olivo en un 7 a 10%, vinagre, zanahorias, pimienta, chícharos, sal, laurel, etc.. Después de extraídos de la concha los ostiones se lavan en agua dulce, se cuecen durante 30 minutos y después son colocados en latas y adicionados del jugo con los demás ingredientes".

2.4.- El uso de sustancias químicas que conservan a los alimentos.

En la realidad, la mayoría de los productos que se ofrecen en el mercado para el consumo directo del público, vienen envueltos o empacados en alguna forma, pero en el caso de los productos alimenticios el empaque no sólo llena los requisitos de facilitar su manejo o darle determinada presentación, sino que cumple una función higiénica y de conservación. El envase de hojalata es el más popular para conservar alimentos, pues además de proporcionar un cierre hermético, su facilidad de manejo es insuperable. Hay variedad de productos alimenticios enlatados que no se descomponen o alteran fácilmente, por ejemplo,

las especies, algunas levaduras, etc.. En cambio en productos fácilmente alterables, el envase metálico proporciona el cierre hermético que junto con el tratamiento térmico subsecuente se hace el contenido estéril e incontaminable.

Ha todas las ventajas hay que poner sin embargo, su costo elevado, siendo frecuente que éste sea mayor que el del producto, con lo cual encarece el precio de la conserva que no puede llegar a la mesa del pueblo cuyo poder adquisitivo es escaso.

Además del envase metálico existen muchos otros, entre los que se cuentan principalmente los de vidrio, papel impermeable, -- cartón parafinado, etc., los cuales se emplean según las características organolépticas del producto en cuestión y otros factores.

En general, los alimentos tal como se producen en la naturaleza, tienen un corto período de inalterabilidad. Algunos, tales como los pescados y mariscos, sólo se conservan en buenas condiciones unos cuantos días, dependiendo en mucho el clima en que se manejan, otros como las frutas y legumbres alcanzan a sobrevivir durante una o varias semanas y por último, los hay como los cereales o semillas que se conservan durante meses y -- hasta años si las condiciones de almacenamiento son favorables.

Pero por circunstancias de dilatación en los transportes, sobreproducción en determinadas estaciones, etc., es menester -- prolongar la vida de los alimentos y para ello se someten a -- procesos de elaboración, que son diversos, comprendiendo desde los más sencillos, técnicamente hablando, hasta aquellos que requieren de maquinaria y conocimientos especiales.

Todos los procesos de conservación se basan en la protección de los alimentos contra los microorganismos como las bacterias hongos, etc., y contra las sustancias químicas llamadas enzimas, aunque existen otros factores tales como el oxígeno del aire, la luz, etc., que también originan o favorecen a la descomposición de los alimentos.

Así por ejemplo, en la deshidratación, se eliminan el agua que es factor indispensable para la actividad de las bacterias en la esterilización, el calor destruye dichas bacterias e inactiva las enzimas. En los procesos de refrigeración y congelación, la baja temperatura impide toda acción de los microorganismos, que se conservan en estado de vida latente hasta que se restituye la temperatura normal.

Desde épocas prehistóricas el hombre ha aprovechado la energía solar y las corrientes de aire para el secado de los alimentos también se emplearon los métodos de salado y ahumado de carnes y pescados, conservándolos en esa forma para el período de escasez o en los que el rigor del clima, impedía la caza y la pesca.

Algunos de estos procesos de conservación todavía se practican en condiciones muy semejantes a las empleadas por el hombre primitivo, como acontece por ejemplo, con el secado de los granos por la simple exposición a los rayos solares.

Problemas de conservación.

En el caso de productos sumamente ácidos (todos aquellos encurtidos) el problema de conservación que se presenta, son los en

vases metálicos que se ven afectados por los ácidos acético, láctico y otros, desolviéndose cantidades apreciables en el producto e impidiendo el mal sabor, además del peligro tóxico-consiguiente.

Por esta razón, es preferible los envases de vidrio para este tipo de productos, por otra parte no se requiere esterilización cuando el Ph es de 3.5 o menos, pues la acidez basta para impedir culaquier descomposición de origen bacteriano. Cuando se emplean envases metálicos, generalmente se usan de los que van recubiertos o interiormente con una laca que impide el contacto entre el metal y el ácido. Si esto sucede, como en la reacción se desprende hidrógeno, la lata se abomba si la presión del hidrógeno es suficiente.

En el caso de empleo de recipientes de vidrio, cuando se envasan en ellos productos ácidos, se requiere que el tapón este cubierto interiormente de algún material inerte como parafina, hule, etc., la parafina da resultados muy satisfactorios. Por lo que respecta a productos que son excesivamente ácidos con Ph mayor de 3.5, se precisa una esterilización adecuada que depende del tamaño del envase, clase del producto, etc., y que debe determinarse por medio de pruebas de penetración de calor

En general, la esterilización se hace de acuerdo con lo que la experiencia personal indica a cada fabricante o consultando tablas en libros diversos que dan los tiempos y temperaturas de esterilización, para algunos productos.

Es conveniente aclarar que no en todos los casos, cierto producto necesita de las mismas condiciones de esterilización, --

pues depende además de una serie de circunstancias tales como el grado de contaminación del producto al empaques, etc. que incluso varían de fábrica a fábrica.

El resultado del desconocimiento exacto de los requerimientos de esterilización, es que en general se sobreprocesa el producto y en algunos casos se procesa insuficientemente, causando el abombamiento de las latas después de un cierto período de tiempo, hecho que origina pérdidas al fabricante.

A este respecto, se sabe que una empaquera de productos vegetales en el Distrito Federal, debe tener un 100% más de requisitos en el control de la calidad, en el manejo del producto y los envases por los elevados índices de contaminación existentes en el aire, agua, etc..

2.5.- Principales líneas de producción de alimentos industrializados

El mercado mexicano continúa siendo muy atractivo para el capital transnacional, en el pasado no existieron restricciones -- respecto a las áreas por invertir, con excepción de petróleo y electricidad, ni tampoco con respecto al tipo de tecnología -- utilizada.

Las empresas extranjeras han podido gozar de las extraordinarias facilidades fiscales concedidas, de la existencia de un mercado cautivo y de la facilidad para repatriar sus capitales a una tasa libre y estable.

Las empresas transnacionales penetraron así fácilmente en casi todas las ramas industriales, implantando sus propias filiales adquiriendo empresas establecidas o asociándose con empresarios mexicanos.

Una política estatal de indiscriminado apoyo a la industrialización, aunada a ventajas tecnológicas, financieras y de comercialización, les ha permitido establecer sus tecnologías, seleccionar y crear sus ramas de actividad, imponer sus productos en el mercado y gozar de altas tasas de ganancia.

Enfrentadas a elevadas tasas de interés, las empresas transnacionales si pueden elegir entre el financiamiento interno y el externo, a causa de su respaldo internacional y de su tamaño, reciben créditos preferenciales en detrimento de las empresas nacionales. Las necesidades locales de financiamiento externo hacen que sus capitales sean bienvenidos y la falta de limitantes a la salida de utilidades, les permite recuperarlas a corto plazo.

Así la orientación de la industria alimentaria mexicana está siendo guiada cada vez más por las agroindustrias transnacionales, las políticas económicas del Estado, en lugar de contrarrestar estas tendencias, las han reforzado.

La inversión extranjera ha estado presente a lo largo de todo el proceso de industrialización y las medidas proteccionistas no han significado una barrera para la entrada de empresas transnacionales, sino más bien una ventaja; éstas para penetrar en el mercado "protegido", utilizan la inversión directa lo que no excluye que a lo largo de todo el período, recurran también a la reinversión de utilidades para adquirir empresas nacionales, e incluso beneficiarse con fuentes internas de financiamiento.

En suma, estas empresas han podido tener o crear, en ausencia-

de políticas rectoras, todas las condiciones para imponer sus normas y su poder económico y moldear así, en gran medida el desarrollo industrial de México.

En 1970 el 80% de la producción industrial en México se generaba en sectores en los que al menos uno de los 4 mayores establecimientos pertenecía a empresas transnacionales, esta participación bajó en 1980, mas no substancialmente al 68%.

Para 1980, en los bienes de consumo no duradero, esa participación alcanzó el 71%, en los bienes intermedios el 81%, en los duraderos hasta el 96% y en los de capital el 84%.

En la industria alimentaria esa participación se estima actualmente en el 70%.

Asi mismo, las empresas transnacionales están ubicadas preferentemente en las líneas de mayor concentración del mercado y generan una proporción mayoritaria de la producción en esas líneas.

Como un antecedente histórico inmediato, de 1960 a 1975, las clases de alimentos que se produjeron más que el promedio de la industria, fueron:

- 2089 Fabricación de colorantes y saborizantes artificiales.
- 2059 Fabricación de cajetas, yogures y otros productos a base de leche.
- 2051 Pasteurización, rehidratación, homogeneización y embotellado de leche.
- 2029 Fabricación de otras harinas y productos de molino a base de cereales y leguminosas.
- 2098 Fabricación de alimentos para animales.
- 2041 Matanza de ganado.
- 2093 Fabricación de tortillas.
- 2054 Fabricación de flanes, gelatinas y productos similares.

- 2012 Preparación, congelación y elaboración de conservas-
y encurtidos de frutas y legumbres, jugos y mermela-
das.
- 2095 Fabricación y envase de sal, fabricación de mostaza,
vinagre y otros condimentos.
- 2014 Fabricación de salsas, sopas y alimentos colados y -
envasados.
- 2084 Fabricación de chicles.
- 2052 Fabricación de cremas, mantequillas y quesos.
- 2053 Fabricación de leche condensada, evaporada y en pol-
vo.
- 2071 Fabricación de pan y pasteles.
- 2082 Fabricación de dulces y bobones.
- 2094 Fabricación de palomitas, papas fritas, charritos, -
etc.

Por lo anterior, puede verse que con excepción del procesamien-
to de leche fresca, fabricación de leche condensada y en polvo
y fabricación de tortillas, en las demás clases, predominan --
productos destinados al consumo suitario.

En el período de 1970-1980 resultó sorprendente el crecimiento
de la clase 2094, que en años anteriores casi no existía como-
tal.

Al respecto, los mayores establecimientos en 1975 fueron 2 de-
Sabritas, filial de Pepsi Cola, 1 de Kellogs de México y el de
la Compañía Operadora de Teatros, S.A.; costosas campañas pu-
blicitarias, aunadas a un excelente sistema de distribución, --
probablemente similar al de los refrescos embotellados, han --
hecho que éstos productos de escaso valor nutritivo, tengan un
auge sin precedentes en la industria alimentaria; la mayoría-
de las empresas transnacionales en México, se localizan en las
clases más dinámicas (que reportan mayores ventas), se ha podí
do obtener el "año de implantación en México" para 188 de las-

235 empresas, desde 1950 hasta 1975. Hacia fines del decenio de los 30's. ya aparecían las siguientes: Anderson Clayton (en aquel tiempo fundamentalmente en el comercio de algodón y dentro de la industria alimentaria, en el procesamiento de la semilla de algodón), Nestlé, Quaker Oats, y Chiquito Adams.

Entre las que se establecen en los años 40's. destacan: Coca-cola, Pepsi Cola y I.C. Cornick.

Hasta 1950 se implantan 23 filiales de empresas transnacionales en 16 clases de la rama. De 1951 a 1960 se implantaron 31 nuevas filiales, siguiendo en términos generales el mismo comportamiento que en la etapa anterior y abarcando 6 nuevas clases como yogures y otros productos a base de leche y café soluble, se incrementa además significativamente el número de establecimientos que elaboran alimentos balanceados.

Las empresas que se establecen hasta fines del decenio de los 50's., ya tienen como orientación principal el mercado interno aunque algunos de ellas (como ACCO) hayan empezado dedicándose fundamentalmente a la exportación de materias primas agropecuarias.

La mayor parte de las filiales de las empresas transnacionales se establecen de 1960 a 1970. En esta década se cuentan 93 filiales, que abarcan ya las 27 clases donde ahora están presentes. Sin embargo, de 1971 a 1975 ya se habían abierto 41 nuevos establecimientos, lo cual muestra que la transnacionalización de la rama es creciente; hacia fines del decenio 1971-1980 el número de nuevos establecimientos pudo ser mayor que el de la década anterior.

Las transnacionales participan en 27 de las 40 clases más dinámicas, con un total de 151 establecimientos o empresas.

Se observa que el grado de transnacionalización no siempre coincide con el de concentración, aunque tiende a hacerlo. Por ejemplo, en la clase 2036 (fabricación de alimentos para animales) hay 33 establecimientos de transnacionales, pertenecientes a Kelston Farina (8), a Anderson Clayton (14), a Internacional Multifoods (3) y a otras empresas el resto. (8).

Otra de las clases significativas por su dinamismo y su importancia, es la fabricación de concentrado, jarabes y colorantes para alimentos, en esta participan 16 establecimientos transnacionales que controlan \$6.13 de la producción, en ella se encuentran transnacionales como PepsiCo (2), Coca Cola (2), General Foods, CPC International, Norton Simon y otras de importancia.

Otras clases que presentan un alto grado de transnacionalización son:

Fabricación de leche evaporada, condensada y en polvo 79%; fabricación de palomitas, papas fritas, charritos y productos similares 73.9%; fabricación de café soluble y envasado de té -- 92.8%; fabricación de cocoas y chocolates de mesa 63%. En general, la participación transnacional es muy significativa en las clases de crecimiento más rápido, así como en las de mayor peso en términos de la PBT* de alimentos.

Se puede decir que las empresas transnacionales tienden a imponer los hábitos alimenticios de los países industrializados a

* Producción bruta total.

través de una oferta de productos muy diferenciados por marcas registradas y según técnicas de transformación, presentación y comercialización propios de esos países.

Así Surgen los llamados alimentos chatarra, que constituyen un grave problema para muchos países y en especial para México.

Uno de los sectores de la población más afectados es el de los niños, pues es el que más los consume; los alimentos chatarras son aquellos productos industrializados de escaso o nulo valor alimenticio, apaciguadores del hambre que perjudican la salud y la economía familiar, están elaborados con materias bajas en proteínas, con saborizantes y colorantes artificiales y en no pocas ocasiones con muy poca higiene. En cambio, son ricos en grasas, azúcares y almidones que producen obesidad.

La gran variedad de alimentos chatarra que se encuentran en el mercado, pueden clasificarse del siguiente modo:

- Líquidos, pueden presentarse como refrescos gaseosos, -- sin gas, como polvos solubles o como jugos procesados.
- Pastelillos, con relleno o sin él. Aquí podemos colocar también a las galletas, donas y en general, los distintos tipos de pan dulce que antes eran alimentos típicos-mexicanos y ahora son industrializados por las compañías transnacionales.
- Frituras, son especialmente grasosas y pueden encontrarse en forma de papas, palomitas, chicharrones, churrumaiz (rebanadas de tortilla con sal y picante), etc.
- Dulces, pueden presentarse como caramelos macizos, suaves, rellenos con leche, en polvo, paletas, pastillas o gomas de mascar.
- Cereales, en sus distintas presentaciones.

El desorbitado consumo de alimentos chatarra, se encuentra estrechamente ligado con los mecanismos de publicidad que atacan al consumidor en todas partes y a todas horas.

El sector más codiciado por la propaganda es sin duda el infantil, pues la mayoría de los anuncios referidos a los alimentos chatarra, se transmiten durante la emisión de programas infantiles, cuando la mayoría de los niños se encuentran frente al televisor, pero la publicidad no es culpable de todo, los padres muchas veces por ahorrarse el trabajo que significa preparar "tortas" a los niños para que las lleven a la escuela, - prefieren darles dinero y como es de esperarse, los niños lo gastan en productos cuya publicidad han recibido, no solo a través de la televisión, sino de las revistas ilustradas, radio y cine.

El Instituto Nacional de Nutrición y la Secretaría de Salud, - hacen frecuentes inspecciones a las fábricas donde se elaboran los alimentos chatarra, pero esto no es suficiente, si los propios consumidores se empeñan en seguir comprando los productos que ya bien conocen.

Frente a la gula y la pereza de los adultos, también resultarían inútiles los folletos que las clínicas de salud y en algunas tiendas de abasto popular - como las del Departamento del D.F.- se distribuyen gratuitamente. Se trata ante todo de un problema de educación, que debe corregirse a muy temprana edad pero, si los padres caen en los mismos errores alimenticios, - es difícil que sus hijos se habitúen a una alimentación no "industrializada".

Ademas estamos también frente a un problema típico de las sociedades modernas, obligadas a vivir a ritmo acelerado; pero - si uno mismo no busca la conservación de la propia salud - - - - ¿Quién lo hará? .

CAPITULO III

MARCO INSTITUCIONAL Y POLITICAS DE
APOYO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CAPITULO III

MARCO INSTITUCIONAL Y POLITICAS DE APOYO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

3.1.-Condiciones actuales y prevalcientes en la industria.

En medio de la actual crisis y con la fuerte contracción del poder adquisitivo, el consumidor marginal tendrá que prescindir de varios satisfactores, pero difícilmente de los básicos. Se genera un fenómeno que ya el PRONAL (Programa Nacional Alimentario) señala y es el cambio de hábitos alimentarios, es decir, sustitución de alimentos "caros" (y que generalmente son los más ricos en proteínas y por lo tanto los más nutritivos) por alimentos "baratos" (y menos nutritivos) con el consiguiente deterioro de la dieta.

Como consecuencia se incrementará la desnutrición, que aunada a la cifra manejada por la FAO de 30 millones de mexicanos que sufren de desnutrición crónica, podemos imaginar el daño ocasionado al país. Esta preocupación es ancestral y en las últimas décadas, los intentos para detener este proceso han fracasado; así han desfilado el SAB., el Control de precios en alimentos básicos, el PRONAL y muchas medidas más, pero tal parece que en lugar de avanzar, retrocedemos y más aún en la crítica época en que nos encontramos.

En 1983, como respuesta al Programa de Desarrollo de la Industria Alimentaria derivado del PRONAFICE; Canacintra elaboró un documento en el que participaron los principales representantes del Sector alimentario de la Industria Privada.

En él, se manifestó a la Industria como una industria en crisis, después de haber elaborado un diagnóstico negativo en el cual mucho incidieron el control de precios, los subsidios, el mal abastecimiento de materias primas, el reglamentismo, la participación del gobierno como empresario, las políticas sanitarias y de normalización, etc.

Como respuesta en el documento se señalaron estrategias y acciones, políticas e instrumentos, pero a 4 años de distancia, vemos con tristeza que prácticamente todo sigue igual y de aquellos intentos del Programa de desarrollo de la Industria Alimentaria del 83, en 88 sólo conocemos un mediocre anteproyecto de SECOFI, lleno de buenas intenciones (como aquellos intentos de antaño), pero que dadas las políticas prioritarias, tendrá que seguir esperando, pues de todos es conocido que la prioridad actual es el Comercio Exterior. Así se llegó a la conclusión dentro de la consigna de Reconversión Industrial, que los rubros de la Agroindustria Alimentaria de nuestro país a los que se enfocarán los esfuerzos de reconversión para la exportación son: frutas, hortalizas, camarón y flores.

Por otra parte, se dan fenómenos que aún en países desarrollados se consideran sofisticados y aunque en un grado ínfimo, crean distorsiones en nuestro medio, nos referimos a la moda de alimentos naturalistas, vegetarianos, macrobiótica, modas exóticas que en países como la India, aún no son vigentes, pero no podemos dejar de ver que entran en nuestro país sin tradición, con falta de información y acompañadas de charlatanería.

De igual forma, hay desinformación acerca del uso de aditivos y colorantes, del peligro del colesterol y esto agregado al -- problema real que ocasiona el mal manejo de fertilizantes, pesticidas, hormonas y antibióticos en la producción de materias primas, da por resultado que a la Industria Alimentaria se le tenga en la "mira" y se le ataque constantemente.

Existe además todo un sector que ha sido estigmatizado con razón y son los llamados "productos de bajo poder nutricional", en el que entran botanas, golosinas y refrescos entre otros, -- que en un momento dado prosperaron gracias a no haber sido -- contemplados como alimentos básicos y ahora se les frena por -- considerarlos como factor del cambio de hábitos alimentarios, aquí insistimos, en que este cambio se dé, por falta de poder adquisitivo.

3.2. Dependencias públicas, internacionales y organismos privados -- que apoyan a la Industria Alimentaria.

Una preocupación permanente del hombre de todas las épocas ha sido adaptarse a la infinidad de situaciones que el medio ambiente le presenta, para esto ha tenido que probar diversas -- formas de vida que le procuren mínimos de bienestar.

Necesidad esencial cuya satisfacción trae aparejada la supervivencia es la alimentación, considerada un imperativo de orden social que se debe atender con prontitud.

El acelerado crecimiento de la población ligada con otros fenómenos naturales, ha determinado que en la actualidad no existen los suficientes alimentos para atender las necesidades bá-

icas de un considerable número de habitantes del planeta.

A la fecha se estima que en el mundo existen 1400 millones de seres humanos que no alcanzan a satisfacer sus necesidades de alimentación y nutrición, de ellos unos 500 millones se encuentran en el límite de la sobrevivencia, lo que ha motivado que 140 países desarrollados establezcan medidas urgentes para tratar de solucionar el grave problema del hambre. Estudios realizados por tres organizaciones internacionales, señalan que la población de América Latina padece graves problemas de desnutrición: La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, menciona 36 millones de personas afectadas, el Banco Interamericano de Desarrollo indica que son 55 millones de habitantes los que sobreviven en la pobreza absoluta, mientras que la Organización Internacional del Trabajo, los estima en 118 millones de los cuales 73 millones viven en la indigencia.

En nuestro país el diagnóstico establecido por el Programa Nacional Alimentario, basado en estudios del Instituto Nacional de Nutrición para 1979 revela que 19 millones de mexicanos padecían grave déficit en el consumo de calorías y proteínas, de esa cantidad, 13 millones viven en zonas rurales y los 6 restantes en áreas populares urbanas.

También menciona que de los 2 millones de mexicanos que nacen anualmente, 100 mil niños mueren en los primeros años por mala nutrición y enfermedades infecciosas, mientras que un millón sobrevive con defectos físicos o mentales por una ineficiente alimentación.

Por los motivos referidos, la actual administración estableció un programa inmediato de ordenación económica y con base a la Ley de Planeación, creó el Plan Nacional de Desarrollo 1983---1988, con el propósito de superar la crisis y atender las necesidades de la población.

De las acciones emprendidas por el Gobierno Federal, se des---prenden el Programa Nacional Alimentario y el Sistema Nacional para el abasto, instrumentos que señalan lineamientos y metas al sector público y orientan a los particulares a sumarse al -esfuerzo para atender la cuestión alimentaria.

La Industria Alimentaria en México es una de las ramas más ---amplias y complejas por el número de empresas que la componen, la gran variedad de productos que se manejan, así como por la distribución de las empresas independientemente de su tamaño y tipo.

Hoy el país cuenta con una Industria Alimentaria conformada --con alrededor de 5 mil 500 empresas,^x de las que existen gran--des, medianas y pequeñas industrias. Una fracción importante -de ellas tiene participación de capital extranjero y de capi---tal paraestatal, lo que da por resultado una industria compleja, difícil de estudiar, de programar y de complementar.

Hasta hace poco, la industria de los alimentos no tenía una camara especializada que la representará. Las casi 5 mil 500 em--presas estaban representadas por la Cámara Nacional de la In--dustria de la Transformación, organismo genérico donde se en--

x Cámara Nacional de la Industria de Transformación.

cuentran afiliados los empresarios que no cuentan con una Cámara especializada.

A partir de junio de 1985, gracias al registro autorizado por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, nació la Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias CANAINCA que de hecho es la primera institución privada que representa al ramo industrial de los alimentos.

Por parte del Gobierno Federal, existe la preocupación de que la industria de los alimentos independientemente de su función económica de generar riqueza, debe cumplir la función social - de garantizar el bienestar de la población a través de la producción de los bienes alimenticios indispensables para la salud.

Dentro de las acciones emprendidas por el gobierno, es la creación de organismos como la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (CONASUPO), que tiene a su cargo regular los mercados y la producción de alimentos básicos para que lleguen a los consumidores de menor capacidad adquisitiva en forma oportuna. También complementa las cadenas de producción de las empresas alimentarias paraestatales, con la industria privada-fabricante de alimentos.

En este sentido CONASUPO suscribió hace poco un convenio de colaboración con la Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias, tendiente a mejorar, aumentar y complementar la producción de alimentos para cubrir las zonas del país, que por diversas razones están subabastecidas. Todo ello en el marco del programa de apoyo a la pequeña y mediana industria que

realiza el sistema de distribuidoras CONASUPO-BIOCEBA.

La paraestatal ha intentado una mejor distribución de alimentos a través de sus 17,000 centros de venta, así como resolver los problemas de acceso de ciertas zonas del país.

Otro problema a solucionar, es el de la liquidez que padecen las empresas medianas y pequeñas.

Los acuerdos entre CONASUPO y CANAINCA, permitieron la creación de nuevos instrumentos que facilitan el desarrollo tecnológico en las empresas alimentarias, con la prioridad de evitar la escasez y el desabasto de alimentos básicos.

Es oportuno destacar en primera instancia, a las filiales industriales de CONASUPO que participan únicamente en la producción de siete de las más importantes líneas de productos para el consumo popular: leche, harina de maíz, harina de trigo, pastas para sopa, aceites y mantecas, pan y galletas populares.

La actividad de estas empresas públicas, se realiza bajo el principio de concurrencia complementaria a las del sector privado y en la medida en que es necesario su presencia para completar y regular la producción, generando sólo los necesarios productos para lograr este propósito.

De esta manera las empresas públicas tienen una participación de entre el 4 y 7% en harina de trigo, pastas para sopa y galletas populares, mientras que en el pan, su presencia a nivel nacional es francamente marginal.

En el caso de los aceites vegetales, la producción paraestatal oscila alrededor del 18% de la nacional. Sólo en los mercados-

altamente concentrados y con dificultades de abasto, como el de la leche y el de harina de maíz, la empresa pública se ve requerida a tener una mayor participación.

La presencia del Estado en la distribución de bienes básicos, ha tenido como propósito fundamental garantizar el consumo indispensable de la población económicamente más débil del país, actuando preferencialmente en zonas donde no tiene acceso o un acceso muy deficiente.

Es importante señalar que de 14,000 tiendas que operan aproximadamente en el sistema DICONSA, mas o menos 13,700 se localizan en zonas rurales de difícil acceso a las que normalmente no llega el comercio privado. De estas tiendas rurales, el 90% son operadas por las propias comunidades y la mayor parte de las restantes son concesionadas a particulares, esto es, la casi totalidad de tiendas no son operadas directamente por DICONSA.

En el medio ambiente urbano ocurre una situación similar, por un lado, las tiendas de DICONSA se ubican preferentemente en áreas marginales, donde es deficiente la concurrencia del comercio privado. Por otro lado la mayoría de estas tiendas son concesionadas a particulares.

Así la distribución directa del Estado es complementaria y no antagónica a la del sector privado, cubriendo zonas donde no llega este último y fungiendo como un canal de abasto de básicos y un mecanismo eficiente de transferencia de subsidios a la población objetivo.

En el caso de la distribución mayorista que realiza ILPECSA, *

es en claro apoyo a un segmento del sector privado, el pequeño y mediano comercio, que representa una fuente importante de -- empleo y que por su dispersión, tiene una gran capacidad para hacer llegar productos básicos a la población, particularmente de bajos ingresos.

Los organismos que apoyan a la Industria Alimentaria son:

CONASUPO.- Sus funciones son las de proporcionar materias primas para la elaboración de básicos, a empresas que elaboran estos productos además sirve y apoya al comercio de básicos con su sistema de transporte, almacenamiento y distribución.

CONASUPO posee empresas industriales filiales, las cuales se dedican no sólo a la elaboración de determinados productos en sus instalaciones, sino que -- sus fines son más amplios, ya que proporciona apoyos e incentivos a los productores.

Entre las empresas que elaboran productos básicos y que pertenecen al sistema CONASUPO, encontramos:

BORUCONSA.- Se encarga de recibir, almacenar y comercializar -- granos y semillas, en apoyo a los productores rurales.

ANDSA.- Almacena y conserva semillas y granos en zonas urbanas contra certificados de depósito, aunque pertenece al sistema, está estrechamente vinculado al mismo por razones históricas, administrativas y programáticas.

CECONSA.- Capacita a ejidatarios, comuneros, pequeños propietarios, personal del sistema CONASUPO y a usuarios del mismo.

FICOPROCONSA.- Promueve el desarrollo social en el medio rural y apoya la producción y comercialización de productos agroindustriales.

- LICONSA.- Complementa la oferta de productos derivados de la leche.
- TRICONSA.- Compra y muele el trigo para elaborar pan blanco.
- ICGNSA.- Produce aceites y mantecas vegetales, harina de trigo y de maíz, pastas etc., vende al menudeo productos de consumo generalizado.
- DICONSA.- Distribuye al mayoreo y menudeo productos de consumo generalizado.
- MIRSA.- Se dedica a la molienda de maíz para producir harina de maíz, que utilizará en la elaboración de tortillas.
- IMPECSA.- Distribuye al mayoreo productos de consumo generalizado a pequeñas y medianas empresas comerciales.

Respecto a los organismos internacionales que apoyan en múltiples formas a la industria alimentaria en México, tenemos:

El Consejo Mundial de la Alimentación (CMA).

La Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

El Programa Mundial de Alimentos (PMA).

El Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola (FIDA).

El Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento (BIRF).

El Banco Interamericano de Desarrollo (BID).

3.3.-Objetivos y políticas de apoyo a la industria.

a) Organización, localización y objetivos de la industria privada.

El Consejo Alimenticio, como se le denomina internamente, es un organismo creado con base en los estatutos que rigen el funcionamiento de la Cámara Nacional de la Industria de Transformación, con la finalidad de agrupar y representar varias empresas fabricantes de alimentos y bebidas. Lo agrupan 20 secciones que son:

<u>SECCION.</u>	<u>DESCRIPCION.</u>
17	Fabricantes de Productos Alimenticios que abarcan: -Artículos de harina. -Paletas. -Rieves. -Fabricación de vinagre y derivados. -Molinos de cereales. -Levaduras. -Productos naturales. -Tortillas. -Té y condimentos. -Sal y azúcar. -Consomés. -Polvo para hornear. -Aceites. -Varios.
18	Empaquetadoras de carnes frías.
19	Empaquetadoras y enlatadoras de productos alimenticios.
20	Tostadores y molinos de café.
21	Obradores de tocinería.
22	Fabricantes de dulces, chicles y chocolates.
23	Fabricantes de hielo.
24	Embotelladoras.
25	Fabricantes de sidra.
26	Industria arrocera.
27	Fabricantes de vinos y licores.
49	Fabricantes de alimentos balanceados para animales.

SECCION.	DESCRIPCION.
57	Vinicultores y otros derivados de la uva fresca.
61	Industrias lácticas.
73	Proveedores de ingredientes para la industria alimentaria animal.
75	Fabricantes de gelatinas.
91	Cereales u otros productos alimenticios.
94	Fabricantes de galletas y pastas.
97	Fabricantes de concentrados, polvos y jarabes para preparar bebidas dulces y pastres.
106	Fabricantes de botanas.

El número aproximado de plantas industriales agrupadas conforme a su capacidad, en el área metropolitana, son:

Micro-Industria	1,303
Pequeña Industria	371
Mediana Industria	171
Grande Industria	<u>214</u>
Total.	2,059

En cuanto a los productos que se elaboran por los 20 grupos de empresas, 19 obtienen productos finales y sólo la Sección 73, - "Proveedores de ingredientes para la industria alimentaria animal", elabora bienes intermedios.

Varios son los renglones de la industria en los cuales se advierten vacios que requieren atención por parte del gobierno y grupos empresariales.

Debido a que los productores que fabrican alimentos correspondientes a las secciones que se consideran de "consumo básico - para la población", uno de los principales obstaculos que señala el Consejo, es la actualización de los precios de venta de estos artículos, precios autorizados por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, entre los que se pueden citar los

siguientes: Jamón cocido^x, atún enlatado, sardina enlatada, -- salmón enlatado^x, frutas y hortalizas enlatadas^x, café tostado y molido^x, refrescos embotellados, arroz, alimentos balanceados para animales^x, frijol, galletas, pastas alimenticias y leche.

Entre las empresas alimentarias de toda clase, existen diversos tipos de plantas, según la naturaleza de los productos que se elaboran, en términos generales, pueden dividirse en dos -- grandes grupos:

- A) Aquéllas empresas que se localizan en los centros de consumo.
- B) Aquéllas que se encuentran próximas a las regiones -- productoras de la materia prima.

Estas últimas se ven seriamente afectadas por la temporalidad de las cosechas, mientras que en las primeras trabajan casi to-- do el año aunque pagando precios muy elevados por las materias primas, que en su mayor parte tienen que transportarse a lar-- gas distancias.

Las empaecedoras de productos alimenticios diversos, se encuentran en su mayor parte en el Distrito Federal y su zona metro-- politana que es el principal centro de consumo de la República Mexicana.

De todas ellas la más conocida es la Clemente Jacques y Cía. - S.A. que inició sus operaciones comerciales a fines del siglo-- pasado y ha operado ininterrumpidamente desde entonces. Los -- productos alimenticios que empaca constituyen una de las dos - líneas de productos más amplias que hay en mercado.

* Artículos cuyos precios fueron liberados en el curso de --- 1986-87. por la misma SECOFI.

Los chiles (serranos, jalapeños, largos, etc.) que son de consumo sumamente extendido entre nuestro pueblo, ocupando un lugar primordial en nuestras costumbres alimenticias. Siguen en importancia las frutas, de las que se encuentran una gran variedad, destacando los duraznos, piña, guayaba, etc.. Las verduras también se procesan en gran variedad y constituyen un renglón indispensable en este tipo de empacadoras; además aunque en menor cuantía debe mencionarse que se cuentan entre los productos empacados e una u otra forma, el tomate, chícharo, aceitunas, etc. especialmente el primero, que además es componente esencial de una diversidad de salsas y condimentos.

De las procesadoras-empacadoras de productos alimenticios que se encuentra en las regiones productoras de materias primas, - las de pescado y mariscos se localizan en el Pacífico Norte sobre las costas de Sinaloa y Baja California, principalmente, - aunque existen plantas empacadoras en casi todos nuestros puertos importantes, tanto del Golfo como del Pacífico.

Ultimamente en la región conocida con el nombre de "Sonda de Campeche", se ha instalado varias plantas que se dedican tanto a la congelación y refrigeración como al enlatado de camarón, especialmente.

Al sur de la República hay un grupo de empacadoras que se dedican exclusivamente a la piña, estando localizadas en las regiones de Veracruz y Oaxaca.^x

Existen también las empacadoras de carnes que fueron establecidas a raíz de la epizootia en el Norte de la República, princi

x Loma bonita, Oaxaca.

palmente en los Estados de Sonora y Chihuahua en donde hay aproximadamente 10 plantas, estando el resto distribuidas en los estados de Durango, Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas. Esta línea industrial no tiene la estabilidad de las otras, ya que nació de un estado de emergencia y está amenazada de extinción.

Referente a las materias primas insusidas por las plantas empacadoras, al ser de origen vegetal o animal, en el curso del año atraviesan épocas de abundancia y escasez.

Los precios fluctúan de acuerdo con esas temporadas, así durante un cierto período se inunda el mercado y los precios bajan, subiendo posteriormente a medida que los productos naturales, escasean.

Las plantas empacadoras aprovechan los períodos de precios mínimos para trabajar al máximo de su capacidad, disminuyendo su actividad en otras épocas del año y aún paralizándola totalmente.

Tanto para el agricultor, el ganadero, el pescador, etc., resulta beneficioso contar con la venta de antemano de su producción, así como también para el industrial, pues asegura por una parte, la operación de la planta al máximo de su capacidad y por otra, la venta de las materias primas a un precio determinado, lo que le permite al industrial renovar equipos e implementos.

En muchas ocasiones la misma planta empacadora, toma parte directa o indirectamente en las actividades agropecuarias con objeto de asegurarse el abastecimiento de materias primas en can

tividad y calidad suficiente, como sucede con las empacadoras de piña.

En otras, es el productor de materias primas el que interviene en la creación de plantas empacadoras, para asegurar un mercado a sus productos, o indirectamente para transformarlos de modo que encuentren mejores y más amplios mercados.

En ambos casos, se pone de manifiesto la necesaria cooperación entre ambos grupos y se considera que la mejor situación corresponde a la de intereses mancomunados, pues se ajustan las necesidades mutuas.

Por último, respecto a que los productos obtenidos en las plantas empacadoras son de muy diversos tipos, al considerar los envases, se clasifican en enlatados y embotellados. También se puede tomar como base si los productos son una mezcla de varias materias primas o si constan de una sola, si están ya preparados totalmente para servirse o requieren de una preparación o conservación posterior, si son crudos o cocidos, etc. La mayor parte corresponde a productos enlatados y adicionados de algún condimento líquido que les da mejor presentación y tiene por finalidad que los productos sólidos se impregnen de él, facilitando el proceso de esterilización. Si el producto se empaca en seco, como muy rara vez se hace, se requieren tiempos o temperaturas de esterilización mucho más elevados que cuando existe un medio líquido, por ser distinto el mecanismo de transmisión de calor en uno y otro caso.

Atendiendo al medio líquido en que se empacan, éstos también podrían clasificarse en: empacadoras en salmuera, en jarabe,-

en vinagre (encurtidos), en aceite, en jugo de tomate, etc.. Asi por ejemplo los productos del mar (pescados y mariscos) -- se envasan, en salmuera, aceite y jugo de tomate, pero nunca -- en jarabe y rara vez en vinagre, las frutas son generalmente -- envasadas en jarabes de distintas concentraciones o agua sim-- plemente y las legumbres en salmuera o vinagre. En algunos ca-- sos se prepara un medio líquido especial para el producto de -- que se trate.

Sin embargo la clasificación más sencilla es la que se basa en la materia prima fundamental utilizada, asi por ejemplo se --- tienen alimentos de carne, de pescado, de frutas, etc., y es es ta clasificación la más divulgada.

Dentro de la complejidad que implica el impulso a la industria de alimentos del país, se encuentran algunos objetivos que re-- presentan los aspectos decisivos para lograrlo.

En materia de control de precios y con el fin de alcanzar la -- supervivencia de la planta productiva alimentaria, el Consejo Alimenticio considera urgente otorgar aumentos a los precios -- controlados de aquellas líneas industriales con mayores proble-- mas económico-financieros.

Otra etapa esta referida al establecimiento de una liberación-- progresiva y firme del control de precios de acuerdo con prio-- ridades nacionales, de demanda efectiva, urgencia de recupera-- ción de actividades específicas, peligro de dependencia exter-- na, etc., para que, en un período máximo de un año, se elimi-- nen las distorsiones de los precios y de sobreconsumo. Para -- CALACINTRA es imperativo definir con claridad los bienes inte--

grantes de paquetes de productos básicos, tomando en cuenta -- que deben de contener los productos subsidiados por la socie-- dad y el presupuesto público, sin poner en riesgo el control -- de la inflación.

En cuanto al abastecimiento de materias primas, otro de los -- puntos básicos para alcanzar la autosuficiencia alimentaria de nuestro país, son varios los objetivos por alcanzar:

- Es urgente incentivar la producción y productividad en el -- campo, fortaleciendo la Ley de Fomento Agropecuario para fa-- cilitar la contribución de los industriales al aumento de -- la producción y la eficiencia, así como proporcionar a los-- agricultores precios de garantía rentables y políticas esta-- bles que permitan el sano desarrollo de sus actividades.
- Es urgente y necesario establecer garantías definitivas en-- la tenencia de la tierra.
- Debe existir una adecuada planeación por parte de CONASUPC-- en las importaciones de materias primas dirigidas a las ne-- cesidades reales de producción de alimentos, sin derivacio-- nes de parcialidad a empresas paraestatales.
- Modernizar el sistema portuario y ferroviario para superar-- la ineficiencia de abastecimiento, a efecto que los indus-- triales reciban oportunamente los productos agrícolas, evi-- tando las pérdidas de los mismos.
- Otro objetivo que este Consejo define como inaplazable de -- alcanzar es el referido al financiamiento. A este respect-- o se considera que el sector público debe equilibrar su presu-- puesto con ingresos propios para que libere recursos que --

permitan bajar el encaje legal.

De manera paralela, ampliar y fortalecer las Uniones de Crédito representaría un invaluable apoyo al desarrollo de la industria alimentaria.

Uno de los renglones que mayor debate ha suscitado en la industria de alimentos, tiene que ver con la legislación sanitaria. Los empresarios se han pronunciado en repetidas ocasiones por hacer valer su opinión frente al resto de los sectores. Sin embargo, existen dos puntos de coincidencia entre los industriales mexicanos que destacan sobre este particular, uno de ellos propone la emisión de iniciativas industriales a través de las cámaras respectivas (como órganos de gobierno) en la revisión y actualización de esta legislación, con objeto de hacerla más realista y acorde a la tecnología actualmente empleada. El otro aspecto coincidente es que exista una auténtica homologación de criterios entre funcionarios en turno para la aplicación de la ley, sin caer en aspectos discrecionales y evitar así las posibilidades de corrupción.

La participación de CAMACINTRA en la Industria Alimentaria va en aumento, se propone como objetivo prioritario el obtener niveles de bienestar y calidad de vida satisfactorios para la mayoría de la población, el anterior objetivo requiere el esfuerzo industrial de seguir produciendo alimentos en mayor cuantía y calidad.

b) Programa Nacional de Alimentación (1983-88).

i) Problemática vigente.

México enfrenta actualmente la crisis económica más seria de su historia moderna, en el marco de una situación mundial de transición, inseguridad e incertidumbre.

La recesión internacional está alcanzando sus expresiones más agudas en la generalización del desempleo, la reducción del flujo de mercancías entre países, los altos niveles de endeudamiento externo, la disminución drástica --y en algunas naciones retroceso-- en la evolución del producto interno bruto, la persistencia de fenómenos inflacionarios agudos y como consecuencia de todo ello, el surgimiento de conflictos sociales graves.

El impacto de la situación internacional, junto con la vulnerabilidad del sistema económico interno por insuficiencias estructurales, la persistencia de desigualdades y desequilibrios sociales y económicos, la falta de integración de los procesos productivos y la escasez de recursos para financiar el crecimiento, explican la difícil coyuntura por la que atraviesa el país.

El reconocimiento de la magnitud de los problemas ha sido punto de partida de la actual administración y las orientaciones fundamentales para superarlos, son parte esencial del Plan Nacional de Desarrollo 1983-1988.

El objetivo fundamental del Plan, consistió en tratar de recuperar la capacidad de crecimiento del país sobre bases de mayor igualdad social, seguridad jurídica, permanencia en los avances del desarrollo y eficiencia en el uso de recursos, al-

tiempo que se pretendiera impulsar cambios cualitativos en el aparato productivo y distributivo, para afianzar sólidamente la independencia de la Nación y su descentralización política, social y cultural, todo ello sin embargo quedó al final del sexenio cuestionado.

Si la prioridad es el hombre como centro y beneficiario del -- proceso de desarrollo, el cambio hacia una sociedad igualita-- ria transita necesariamente por la satisfacción de sus requerimientos básicos en materia de alimentación, educación, salud y vivienda. Dentro de éstos, la suficiente alimentación y la adecuada nutrición, condicionan el desarrollo pleno de las capacidades y potencialidades individuales y colectivas.

De ahí la importancia que la comunidad nacional asigne al desarrollo y adecuado funcionamiento de la actividad económica que contribuye a satisfacer las necesidades alimentarias; debe tenerse presente que alrededor del 20% del Producto Interno Bruto proviene de esas actividades y 47% de la población económicamente activa se ocupa y deriva sus ingresos, de su participación en ellas.

En este contexto, la integración interna del sector alimentario, se convierte en un eje fundamental de la reactivación económica, contribuyendo a consolidar la independencia y la soberanía nacionales y a resolver los problemas de empleo, ingreso y nutrición que afectan a un gran número de mexicanos.

Es así que en la estrategia de reorientación económica contenida en el Plan, incluye la línea de protección y estímulos a -- los programas de producción, importación y distribución de los

alimentos básicos. A través de ella, buscar mejorar y racionalizar la intervención del Estado en el proceso alimentario, al censar con los recursos utilizados a los sectores más afectados y combatir la especulación. Por otra parte, la estrategia de cambio estructural prevista en el Plan, se orienta a iniciar transformaciones de fondo en el aparato productivo y distributivo y en los mecanismos de participación social, asignan do la prioridad a la satisfacción de las necesidades básicas de las mayorías y al fortalecimiento del mercado interno.^x

Las estrategias previstas para orientar y modernizar el aparato productivo y distributivo, buscan promover un sector industrial integrado hacia adentro y competitivo hacia afuera, un sector agropecuario que mejore los niveles de vida y participación social en el medio rural y asegure los alimentos básicos de la población y un sector de servicios más modernos y funcionales, adecuado a las necesidades de la producción y del consumo. En resumen mejorar las condiciones de alimentación y los niveles de ingreso familiar que a su vez están condicionados por el proceso o acceso a recursos de producción y a las posibilidades de obtener un empleo productivo y remunerado.

El propósito de lograr a partir de 1985, la generación de empleo a una tasa anual de entre 3.5 y 4% y de mantener, en tanto se logra esa meta, los programas especiales de protección y creación directa de puestos de trabajo, constituyeron compromisos del Estado para salvaguardar los niveles de ingreso y de consumo de los sectores más desprotegidos. En el mismo sentido el Plan buscó incrementar la participación relativa en el in-
 * Existe una grave contradicción entre este objetivo contenido en el Plan y el crecimiento hacia afuera, objetivo primordial en el actual sexenio.

greso de las familias ubicadas en el estrato más bajo, que habita mayoritariamente en el medio rural, así como propiciar -- una mejor distribución del ingreso asignando una atención particular a la población trabajadora urbana. Los propósitos de redistribución del ingreso constituyeron una premisa fundamental del Programa Nacional de Alimentación. Es evidente que no basta lograr una producción suficiente de alimentos si a la -- par no se apoya la capacidad adquisitiva de las personas.

Por la naturaleza multisectorial de la cuestión alimentaria y por la incidencia que en ella tienen las distintas políticas -- económicas y sociales, los elementos relacionados con el cumplimiento de los requerimientos nutricionales y alimentarios -- de la población, constituye uno de los requisitos fundamentales del Plan Nacional de Desarrollo.

ii) Objetivos del Programa.

Si bien la contribución del sector público a la integración -- vertical de la cadena alimentaria ha sido sustantiva, no puede dejar de reconocerse que parte de los problemas que se enfrentan actualmente, se han visto reforzados por la baja demanda -- de nutrientes, aunado ello a la insuficiencia de las acciones -- públicas para remediarlo.

El funcionamiento de las dependencias y entidades con atribuciones en el manejo de las políticas relacionadas con el sector alimentario, frente a la interdependencia que caracteriza al sector, ha sido deficiente por la ausencia de políticas integracionistas.

A lo anterior debe agregarse también la ausencia de complemen-

tariedad entre las distintas políticas públicas, si bien en los últimos años se han hecho esfuerzos importantes para operar en forma de paquetes integrados varios de los apoyos gubernamentales, no ha sido suficiente ello, para establecer precedentes irreversibles y además dirigidos a productores agropecuarios e industriales.

En suma, la falta de integración y complementariedad de las acciones públicas que incidían en la cadena alimentaria, se hace más evidente en las operaciones regionales, en donde además se refleja la enorme distancia que existe entre las decisiones que se toman al más alto nivel, con respecto al manejo de los instrumentos concretos.

Los objetivos del Programa Nacional de Alimentación constituyeron la expresión cualitativa de los cambios o transformaciones que, en materia de alimentación y nutrición, se pretendieron lograr, en el lapso 1963-1988. Su consecución sólo hubiera sido posible a través de acciones estratégicas rectoras planeadas de manera específica y esto no se llevó a cabo.

Solo para recordar, El Programa Nacional de Alimentación se propuso los siguientes objetivos generales:

Procurar la soberanía alimentaria y alcanzar las condiciones de alimentación y nutrición que permitan el pleno desarrollo de las capacidades y potencialidades de cada mexicano.

La soberanía alimentaria como objetivo fundamental del Programa, se inscribe en la tradición revolucionaria de preservar y salvaguardar para la Nación, las decisiones en todos los aspectos sustantivos del bienestar, como son la libertad y la seguridad de los mexicanos.

La autodeterminación alimentaria, aspecto fundamental dentro del concepto de la soberanía nacional, debe ejercerse tanto en el consumo, en la producción y distribución. Se refiere a la elección libre y soberana de los componentes de los patrones de comportamiento. Implica, asimismo la capacidad autónoma para garantizar la satisfacción de las necesidades reales mínimas de toda la población, con recursos propios. Supone también la autodeterminación tecnológica.

Así, la soberanía alimentaria involucra asegurar el acceso de toda la población a los alimentos que le permitan un desarrollo pleno, tanto físico como mental. No basta sólo producir suficientes alimentos básicos; es necesario incidir en los procesos de manejo y distribución, modificando las desviaciones y desperdicios existentes.

El Programa Nacional de Alimentación se basó en el fomento de la producción interna de alimentos, en especial en las zonas de temporal, sin descuidar las de riego, así como en el aumento de la productividad de la industria alimentaria y en la eficiencia de la comercialización.

Un elemento de capital importancia en el concepto de soberanía alimentaria, consiste en la posibilidad de decidir y la exigencia de definir en que se requiere y se debe ser autosuficiente sin concesiones y en que es imposible serlo, en un cierto horizonte de tiempo.

Los objetivos específicos del Programa, reflejan los compromisos que en materia de alimentación asumió la actual administración.

En tal sentido, el Programa se debió orientar preferentemente a mejorar los niveles nutricionales de la población de bajos ingresos, así como los prevalentes en regiones y grupos sociales particularmente afectados, también a proporcionar una distribución más equitativa de los alimentos entre estratos económicos, grupos sociales y regiones.

En lo inmediato, el propósito fue, asegurar los niveles heredados de alimentación y nutrición de las mayorías, así como, --- frente a la presente crisis, proteger el ingreso de la población.

A mediano plazo, los objetivos del Programa subrayan la atención a los grupos más vulnerables en materia nutricional, se destaca en este propósito a las familias pobres, a los preescolares y mujeres en período de lactancia y embarazo, así como a la población que reside en las regiones sur y sureste del territorio.

Aminorar el desperdicio y el consumo exagerado de ciertos estratos de población y distribuir mejor los productos alimenticios disponibles, resultan propósitos básicos en toda estrategia alimentaria.

Así los objetivos del Programa, apuntan hacia la modificación de la relación funcional y económica entre las actividades agropecuarias y pesqueras con el resto de los sectores, orientándose a cerrar la brecha existente, entre los niveles de bienestar y participación de la población rural y la población urbana.

Son también objetivos complementarios del Programa el articular

lar la estructura productiva agroindustrial a las demandas del consumo social de los sectores mayoritarios y ampliar la ocupación productiva adecuadamente remunerada, particularmente en el medio rural.

A todo ello debió contribuir el desarrollo de un patrón tecnológico autónomo, acorde con las necesidades nacionales.

iii) Población objetivo.

El grupo definido como población objetivo del Programa Nacional de Alimentación, es la población de bajos ingresos que representa el 40% del total, que corresponde a una magnitud del orden de 30 millones de personas para 1984 y de 33 millones para 1988.

Dentro de la población objetivo se debió dar preferencia a los grupos más vulnerables, formados por preescolares, mujeres gestantes y en período de lactancia. Esta población se estima en 6.7 millones de personas para 1984 y en 6.3 millones para 1988 y constituye la población preferente del Programa Nacional de Alimentación.

El Programa consideró así mismo, la conveniencia de centrar la mayor atención en un número reducido de alimentos prioritarios que definen fundamentalmente la calidad y cantidad de la dieta alimentaria básica, especialmente de las familias de bajos ingresos.

Se consideran como alimentos prioritarios para fines del Programa los siguientes productos y sus correspondientes derivados: maíz, trigo, frijol, arroz, azúcar, aceites y grasas vegetales, carne de aves, huevo, leche y pescado.

En este cuadro, por línea de productos, el Estado centrará sus esfuerzos en materia alimentaria, en beneficio de la población objetivo y de la población preferente, considerando regiones, estados y municipios de atención especial. Los municipios más afectados se concentran en los Estados de Oaxaca, Chiapas, Guerrero, Hidalgo, Puebla, Tlaxcala, San Luis Potosí, Querétaro, Tabasco, Yucatán, Méxicó, Guanaajuato, Michoacán, Zucatecas, Lo reles y Jalisco.

En torno a este universo, se deberán concretar acciones por parte del Estado y concertar compromisos con los sectores privado y social para garantizar un abasto oportuno y suficiente de esos alimentos prioritarios.

Otros tipos de carne, hortalizas, tubérculos y frutas, son alimentos necesarios que deberán recibir atención por parte del Programa Nacional de Alimentación a fin de vigilar su abasto presente y futuro, dentro de un esquema que permita a mediano plazo, reorientar los patrones de consumo de la población naquellos que aseguren un uso eficiente de los recursos y niveles nutricionales adecuados, dentro de un esquema de Soberanía Alimentaria.

Los alimentos prioritarios y los necesarios, han sido definidos en términos de productos naturales a partir de los cuales, en algunos casos, se generan una serie de alimentos procesados.

El paquete básico de Consumo Popular comprende la gama de esos alimentos procesados cuya producción y distribución es objeto de los apoyos y estímulos públicos previstos en el Programa Inmediato de Reordenación Económica a fin de proteger el nivel de consumo de los sectores de menores ingresos.

Para proteger el consumo de la población objetivo, se estimó la cantidad de cada uno de los alimentos prioritarios que sería necesario hacerle llegar, con el fin de evitar la drástica reducción en su dieta alimentaria a que la obligaría la caída en su poder de compra.

Se estimaron requerimientos adicionales que incluyen las cantidades mínimas necesarias de aquellos alimentos en los cuales el consumo de la población objetivo era deficitario, aún antes de presentarse esta última etapa de la crisis.

Si bien, las cantidades de requerimientos adicionales necesarias son muy elevadas para 1984, el número de productos involucrados disminuye en 1988 en función del crecimiento sustancial de la demanda efectiva que resulta de la recuperación de la economía nacional y de los cambios estructurales previstos en el período 1985-1988.

Cabe resaltar que si bien parte del esfuerzo del Estado en favor de la población objetivo, radica en facilitar su acceso a esos requerimientos adicionales de cada producto, cuestión que fundamentalmente corresponde a las esferas de la producción, es necesario garantizar una oferta suficiente de los alimentos prioritarios destinados a satisfacer tanto la demanda efectiva esperada como los requerimientos adicionales.

La población de altos ingresos, vía una poderosa demanda efectiva y como consecuencia misma de un juego libre de mercado, tendrá la capacidad de inducir el desvío de recursos naturales para la producción de alimentos que satisfacen sus necesidades fenómeno que debe racionalizarse evitando que la satisfacción-

del consumo excesivo de unos pocos, se traduzca en carencias - en el consumo de muchos.

iiii) Subprogramas por producto.

Para contribuir a la integración más efectiva de la cadena alimentaria, es necesario considerar el proceso integral de cada producto con base en el cuadro de alimentos prioritarios y necesarios.

De este modo, la estrategia en alimentación, se concretará en programas por producto que contemplen de manera completa, desde su producción primaria, acopio, acondicionamiento y transformación hasta su comercialización y consumo.

El diagnóstico del proceso, permitirá reconocer los elementos que en cada fase y en la interrelación de éstas, están obstruyendo la fluidez del proceso, para que en el marco de los programas generales por fase y de apoyo, sea posible enfocar los instrumentos del Estado y las acciones del sector social y privado hacia la resolución específica de los puntos críticos por producto.

Uno de los mecanismos adoptados por el Gobierno Federal para dar un tratamiento integral a la problemática por producto, -- son los programas de Fomento específico. Instrumentos principales de fomento industrial, están orientados a proteger el poder adquisitivo del salario en los principales rubros del gasto de las familias, así como a efectuar un análisis integral -- conteniendo un diagnóstico de la evolución reciente del producto o líneas de productos en cuestión, balances de oferta y demanda para el período 1983-1988, objetivos que se pretenden al

canzar, definición y cuantificación de apoyos y estímulos, -- compromisos de los sectores productivo y distributivo y mecanismos de coordinación de programas y evaluación del cumplimiento de compromisos adquiridos.^x

La estrategia de cada subprograma de fomento, se refleja en acciones específicas en las distintas vertientes que establece la Ley de Planeación, es decir, para cada producto o línea de productos, se debieron delimitar las responsabilidades, en convenios con los gobiernos de los Estados y las autoridades municipales; se debió establecer el nivel deseado y conveniente de participación directa y obligatoria para las entidades y organismos del Gobierno Federal y finalmente, definir las necesidades de concertación de producción y distribución, con los sectores social y privado.

Algunos de los subprogramas prioritarios desde el punto de vista alimentario, por su impacto en el gasto de las familias, todavía se encuentran en proceso de elaboración.^x

Dentro de este esfuerzo, es conveniente señalar que el 5 de abril de 1983, se expidió el nuevo Programa Específico de Producción, Abasto y Control de Leche de vaca (1983-1988) en el Diario Oficial de la Federación, habiendo dado como resultado un déficit actual en la producción lechera de 10 millones de litros diarios para todo el país.

^xEs muy difícil todavía disponer de información que permita evaluar los resultados específicos contenidos en los subprogramas por producto.

^xInformación proporcionada en S.P.F. a finales de 1987.

CONCLUSIONES GENERALES
Y
CONSIDERACIONES ADICIONALES.

CONCLUSIONES GENERALES Y CONSIDERACIONES ADICIONALES.4.1.- Conclusiones.

1.- Si bien México ha alcanzado un crecimiento económico que lo sitúa en un mejor nivel con respecto a la mayoría de los -- países subdesarrollados, este crecimiento no le ha permitido -- aminorar las desigualdades e injusticias que prevalecen en la sociedad y que se reflejan, inicial y fundamentalmente, en las carencias alimentarias y deficiencias nutricionales para más del 50% de la población.

2.- La producción de alimentos es un factor esencial para el crecimiento económico y su fuente original en México es el sector primario que ha sido el sector estratégico de nuestra economía. Este sector en los últimos años, se ha enfrentado a -- problemas que han originado descensos en su producción, agr--vando aún más las carencias alimentarias de la población, por lo que debe incrementar su productividad mediante una efectiva transformación de la actual estructura agraria.

3.- La industria alimentaria no ha cumplido con su objetivo -- social de hacer más aprovechables los alimentos. En esta industria predominan empresas pequeñas y medianas, sin embargo, acapan para la producción y el mercado de productos alimenticios, -- grandes empresas transnacionales preferentemente de origen norteamericano.

4.- El ineficiente y viciado aparato de comercialización, además de entorpecer la distribución de alimentos, absorbe gran--des ganancias vía aumento en los precios. Por esto es imprecindible una mayor intervención por parte del sector público que

que estimule y promueva la organización de los productores para llevar sus mercancías directamente al mercado, evitando intermediarios, especulaciones y elevaciones exageradas en los precios de los alimentos.

5.- Las causas de la crisis de alimentos, del hambre y la miseria de amplios núcleos de población en México, son las mismas de hace siglos: las relaciones sociales de producción, por que la crisis de alimentos obedece más a una injusta distribución del ingreso, que a una escasez de alimentos. Por lo tanto, rechazamos la tesis de la escasez, fenómeno que consideramos localizado en determinadas zonas, pero de ningún modo general. Porque en nuestro país, como en todos los países del área capitalista, predomina por un lado, la escasez de alimentos y por otro, se generan enormes excedentes. En vez de que esos excedentes se distribuyan de tal manera que eliminen las carencias alimentarias, son con frecuencia quemados o destruidos, por la simple explicación de que con ello, bajan los precios.

6.- La alimentación y el proceso productivo se complementan mutuamente. Una buena alimentación se traduce en menor riesgo de enfermedades y eleva el nivel educativo, promoviendo así la productividad. Una mayor productividad establece las bases indispensables para una buena alimentación y un mejor nivel de vida de la sociedad.

7.- Sostenemos que la principal riqueza de un país es el factor humano, teniendo en cuenta que éste debe tener un mínimo de calidad para ser productivo; de nada servirá tener una gran cantidad de población, si ésta se encuentra desnutrida e ignorante.

8.- La solución al grave problema socio-económico de la crisis alimentaria, debe encaminarse dentro de una política económica general, que responda a la problemática del proceso económico de México.

Esa política económica general deberá estar basada en una política de producción. Pero toda política de producción supone -- una política de ocupación e ingresos que a su vez, exige una política de consumo y una política de consumo se fundamenta en una política de alimentos.

9.- Una política alimentaria y nutricional no tiene por qué ser una medida aislada o una operación de "asistencia social"; debe ser parte sustantiva de un plan general de desarrollo económico.

10.- Para determinar una política alimentaria de esa naturaleza, se requiere la participación del Estado en las esferas de la producción y la distribución de alimentos.

La situación económica actual de México presenta para el gobierno la siguiente disyuntiva: una mayor y eficiente intervención en la producción y distribución de los alimentos, o continuar complementando y subsidiando las actividades de la iniciativa privada-nacional y extranjera-, que tratan de aumentar -- constantemente sus ganancias y no satisfacer las necesidades -- de la población.

11.- Porque no es posible encontrar la solución a la crisis -- de alimentos, creando comisiones y planes aislados a este grave problema socio-económico, íntimamente relacionado con otros. Las actuales soluciones del momento a estos problemas tan ur--

gentes, han demostrado ser temporales e ineficaces.

12.- Por lo anterior es necesario adoptar una política económica realista que alivie los problemas presentes, que suprima "soluciones nuevas de un gobierno nuevo" y dinamicice soluciones definitivas, que permitan adoptar políticas adecuadas a los -- cambios económicos estructurales irreversibles.

CONSIDERACIONES ADICIONALES.

1.- En relación al aporte energético de los alimentos, el mínimo recomendable por el Instituto Nacional de la Nutrición es de 2 mil 300 calorías por persona y por día, cifra que viene a representar un promedio que busca cubrir los requerimientos -- energéticos de toda la población, los cuales varían de acuerdo a la edad, peso y actividad. En cuanto a la ingesta de proteínas para México el mínimo recomendable es de 60 gramos por persona y por día.

2.- El consumo de energía estimado para los estratos de la -- población con ingresos altos y medios, está muy por encima de los requerimientos medios recomendables.

El problema fundamental se presenta en la población ubicada en los estratos de bajos ingresos, donde los efectos de la crisis económica repercuten ya en una importante reducción de su ingesta calórica. Esa reducción promedio alcanza casi 16 por -- ciento entre 1984 y 1987 en la población de esos estratos que dependen de actividades agrícolas y 10 por ciento en la población que depende de actividades no agrícolas.

Las previsiones señalan que esa ingesta aumentaría gradualmente hasta representar en 1988, un nivel similar, aunque todavía menor que el obtenido en 1984.

3.- La carne, hortalizas, tubérculos y frutas, son alimentos necesarios que debieron recibir atención por parte del Programa Nacional de Alimentación a fin de vigilar su abasto presente y futuro, dentro de un esquema que permita a mediano plazo, reorientar los patrones de consumo de la población hacia aque-

llos que aseguren un uso eficiente de los recursos y niveles nutricionales adecuados en un esquema de soberanía alimentaria.

4.- Los alimentos prioritarios y los llamados necesarios, han sido definidos en términos de productos naturales a partir de los cuales en algunos casos, se generan una serie de alimentos procesados.

El Paquete Básico de Consumo Popular comprende la gama de esos alimentos procesados cuya distribución y producción es objeto de los apoyos y estímulos públicos, previstos en el Programa Inmediato de Recreación Económica a fin de proteger el nivel de consumo de los sectores de menores ingresos.

5.- Es aún prematuro disponer de los indicadores que nos permitan llevar a cabo una evaluación de las políticas gubernamentales en materia alimentaria, aunque fuera de discusión este efecto negativo representado por el abandono del Programa Alimentario, contenido en el Plan Nacional de desarrollo 1982-88.

ANEXOS

DOCUMENTALES

ARGUMENTOS A FAVOR Y EN CONTRA DE LAS CORPORACIONES MULTINA--
CIONALES.

A FAVOR:

- 1.- Las multinacionales crean producción y empleos nuevos, --
llevando consigo capitales que antes no existían, tecnología--
y conocimientos (know-how) de los negocios.
- 2.- La nueva producción sustituye importaciones anteriores y
crea nuevas exportaciones, mejorando de esta manera la balan--
za de pagos del país receptor.
- 3.- Los países receptores se benefician con investigaciones y
desarrollo de alto costo que no podrían financiar interior---
mente.
- 4.- El acceso a las fuentes de crédito mundiales proveen a es--
tos países de una fuente suplementaria de capital para el de--
sarrollo, no obtenible fácilmente de empresarios locales.
- 5.- La presión competitiva producida por las multinacionales--
estimula el mejoramiento de los conocimientos de la industria
nacional y eleva el nivel de las técnicas administrativas.
- 6.- Los impuestos pagados a los gobiernos de los países recep--
tores constituyen una fuente importante de capital social.
- 7.- Las multinacionales constituyen una fuerza mundial opues--
ta al proteccionismo y favorable al libre comercio, influyen--
do en ocasiones sobre los gobiernos de origen a favor de ex--
portaciones procedentes de los países receptores.

EN CONTRA:

- 1.- Las multinacionales estimulan mayores niveles de consumo, formando a veces un urdimento, que los países receptores no pueden afrontar (televisión, desodorantes, etc.).
- 2.- Las remisiones de utilidades, honorarios por derechos (royalties), etc., constituyen un drenaje interminable de divisas extranjeras que pronto exceden las inversiones iniciales y las subsiguientes reinversiones.
- 3.- La tecnología importada (investigación y desarrollo) inhibe el desarrollo de la tecnología local, que debería ser más apropiada para las necesidades nacionales.
- 4.- Los préstamos tomados en los mercados nacionales de capital agotan las fuentes para las industrias nacionales.
- 5.- La competencia desleal lesiona a la industria nacional, forzando a veces su venta a intereses extranjeros.
- 6.- La política de transferencias entre las divisiones distintas de las corporaciones ocultan el nivel real de los beneficios y permiten que las multinacionales evadan una justa calibración de impuestos.
- 7.- La política de exportación (en especial las restricciones establecidas contra las dirigidas hacia mercados protegidos) reducen el potencial de exportación de los países receptores.

EL PROBLEMA ALIMENTARIO DE AMÉRICA LATINA.

1/er. Congreso Internacional de Economistas; Centro Médico Nacional; México, D.F.-

La realidad de la crisis alimentaria en América Latina se sugiere sobre ciertos hechos: 1/ro.- Existe un déficit importante de consumo en calorías y proteínas, siendo particularmente agudo el segundo. Por ejemplo, seis países (Argentina, Colombia, El Salvador, Guyana, Perú y Uruguay) mostraron decrecimiento absoluto en el consumo per cápita de proteínas. - En general, en los sesenta y setenta, el crecimiento de consumo proteínico per cápita ha sido menor que el de calorías.

2/do.- Este déficit no está asociado necesariamente a incrementos en el ingreso per cápita por lo que una política de crecimiento de la economía no implica mejor nutrición .

3/ro.- Los esfuerzos para ampliar la oferta agropecuaria no han resultado en incrementos de consumo nutricional, ya que los países de más bajo consumo calórico o proteínico, muestran mayores tasas de crecimiento de la agricultura que los de alto consumo calórico o proteínico. Por ejemplo, Colombia, mostró un crecimiento negativo de -6% en el consumo proteínico en 1964-1974 y experimentó en el mismo período un crecimiento agropecuario de 55%.

4/to.- Un último hecho asociado a la oferta de nutrientes, es la inestabilidad de la producción de alimentos que la crisis alimentaria y las políticas para su solución tienen que ver con la producción agropecuaria, la industrialización, la distribución y el consumo de alimentos.

Se trata de analizar la relación que existe entre estos elementos y las necesidades nutricionales de los consumidores.

En el contexto anterior, la crisis alimentaria en América Latina se ha definido como un desfasamiento entre la cantidad y tipo de alimentos y los requerimientos de su población tanto en términos de solvencia económica como de nivel nutricional mínimo (FAO, 1978).

Las diversas hipótesis que se han generado para explicar esta inadecuación entre producción y necesidad, ó sea entre oferta y demanda, se pueden agrupar en dos enfoques:

- a) El enfoque parcial que ubica la explicación del fenómeno - en las condiciones de la oferta primaria o derivada, o en las de la demanda primaria o derivada, o en su interacción a través de los precios en sus diferentes niveles: rural, mayoristas, medio mayoristas o minoristas;
- b) El enfoque integral que intenta explicar toda la problemática como resultado de la acción de un solo factor.

En el primer enfoque se han mencionado como obstáculos a la producción agropecuaria, la deficiencia del crédito, la concentración de recursos, la expansión del subsector moderno de la agricultura y el simultáneo estancamiento del subsector tradicional, la inadecuada investigación agrícola, la deficiente organización del sector, falta de reformas agrarias y otros. En el área de demanda se ha mencionado el problema de la baja capacidad de adquisición de los consumidores, la inexistencia de productos sustitutos altamente nutritivos a precios bajos, la falta de empleo y la inadecuada distribución del ingreso. Por el lado de los precios se ha destacado la --

inestabilidad de los precios a nivel nacional e internacional y la inexistencia de precios tope.

Finalmente, se han aducido problemas técnicos como las pérdidas posteriores a la cosecha y la falta de tecnologías adecuadas de producción e industrialización.

En el segundo enfoque el concepto central es el desarrollo de la agroindustria como la principal forma de integración de la economía de los alimentos. La idea es que las empresas transnacionales se han incrustado en la actividad agroindustrial -- como la forma de penetrar y dominar las economías nacionales. Es decir, la principal variable del sistema nacional de producción de alimentos se sitúa en el exterior y por lo tanto, no está sujeta a regulación. Los efectos del modelo transnacional de agroindustrialización se examinan con respecto al -- empleo, a la investigación, a la transferencia de tecnología, al aprovisionamiento de materias primas, a la balanza comercial y a la estructura agraria.

Aparentemente la mayor capacidad financiera y tecnológica de las empresas transnacionales les ha permitido colocarse en -- una posición monopolística dentro de los mercados y su capacidad de manejo de los precios está estrechamente relacionada con -- las condiciones de concentración que se generan. Por lo tanto, la discusión sobre los efectos de las empresas transnaciona-- les en los mercados se convierte en la discusión sobre los -- efectos de estructuras concentradas sobre tecnología, sala-- rios, costos y empleo, financiamiento, inversión y precios.

Otro aspecto que se constituye en básico para la discusión -- del modelo es el relativo a la articulación entre agricultura

a industria, es decir, a los eslabonamientos entre los dos sectores.

En este enfoque se enfatiza la importancia de las interrelaciones de la agricultura y la industria y señala, inclusive, que "la integración creciente en ciertos sectores de la agricultura y la agroindustria no deja de tener efectos sobre el conjunto del aparato productivo agrícola".

Las recomendaciones de política para cerrar la brecha entre la oferta y la demanda de alimentos en América Latina han tenido carácter muy diverso. En general, las políticas han ejercido su influencia ya sea en la oferta, en la demanda, o en los precios. En el caso de la oferta se han diseñado políticas de precios de garantía, de subsidios a los fertilizantes, a la semilla mejorada, al crédito y al seguro. También se han ensayado políticas de ampliación de la frontera agrícola, gigantescas inversiones en riego, de extensión agrícola para disminuir las pérdidas post cosecha y mejores prácticas de comercialización.

Por el lado de la demanda, se han utilizado campañas de publicidad para reorientar los hábitos alimenticios, se han impuesto precios tope a productos alimenticios básicos, se han buscado alimentos de bajo costo y alto poder nutritivo y otros.

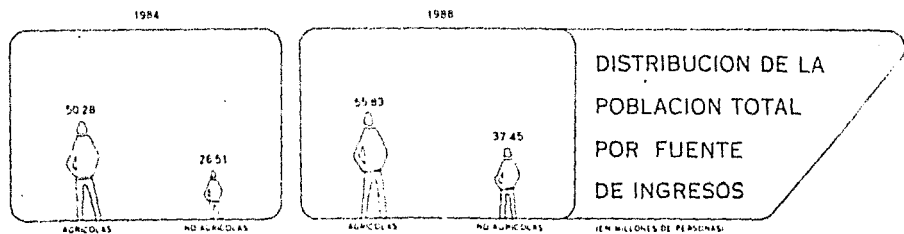
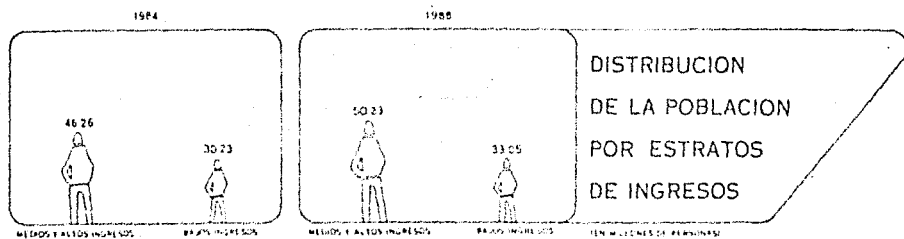
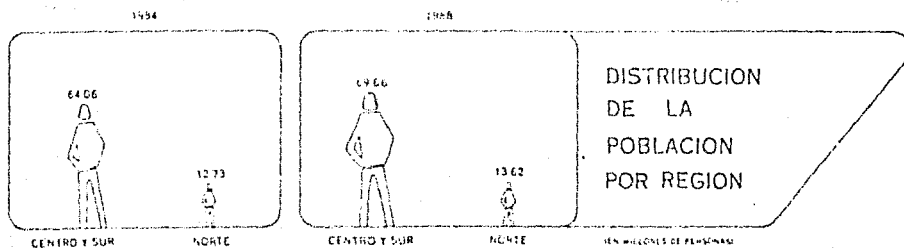
En general, se puede afirmar que las políticas de oferta han sido más exitosas que las de demanda. Sin embargo, cada país ha mostrado una experiencia diferente. En el caso de México, hasta 1978, el énfasis se dió a las políticas orientadas a expandir la oferta de productos agropecuarios, bajo el supues-

to que tal acción generaría un inmediato mejoramiento de los niveles nutricionales, en función de la mayor disponibilidad de nutrientes, lo cual fue frustrado por el agravamiento de la crisis económica a partir de 1982 lo que ha originado que 45 millones de mexicanos cuyos patrones y niveles de consumo actuales, no les permiten satisfacer sus necesidades nutricionales. De ellos, 30 millones se encuentran en condiciones críticas de subalimentación.

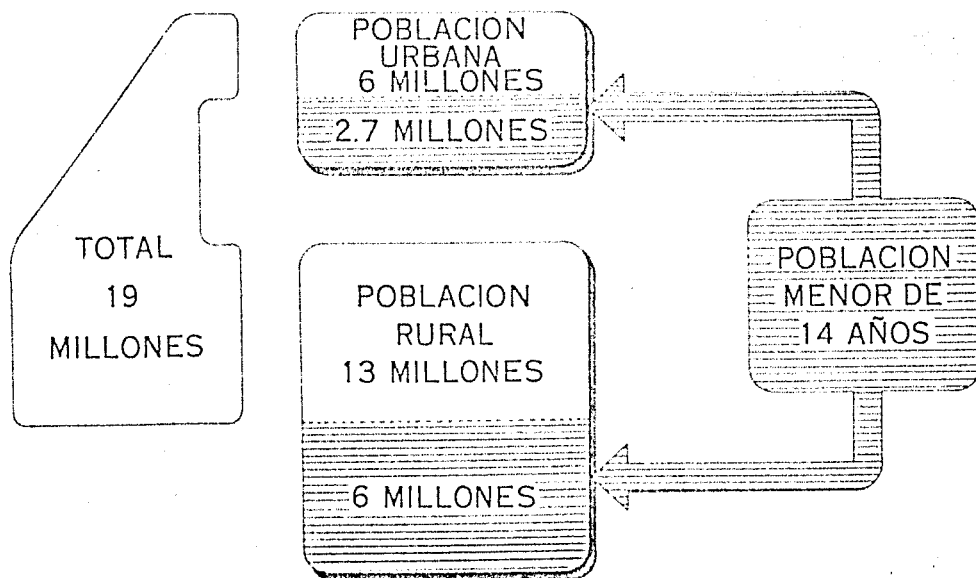
A N E X O S

G R A F I C O S

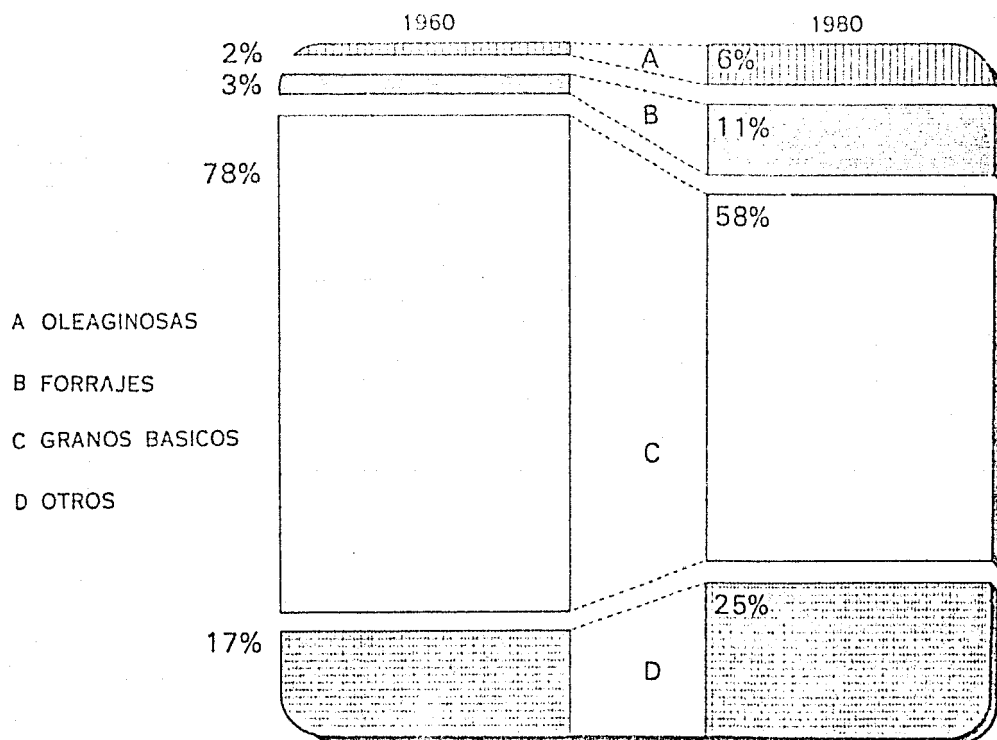
DISTRIBUCION DE LA POBLACION



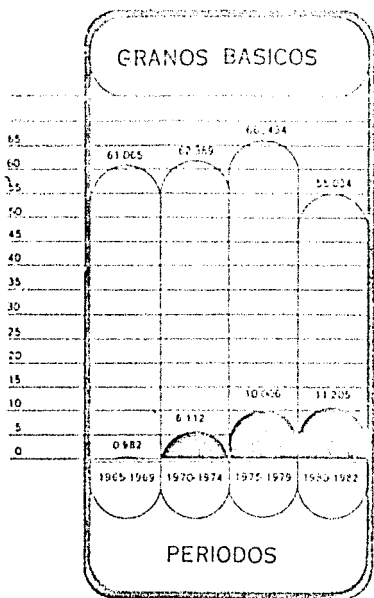
POBLACION CON DEFICIENCIAS NUTRICIONALES EN 1979



DISTRIBUCION DE LA SUPERFICIE NACIONAL COSECHADA

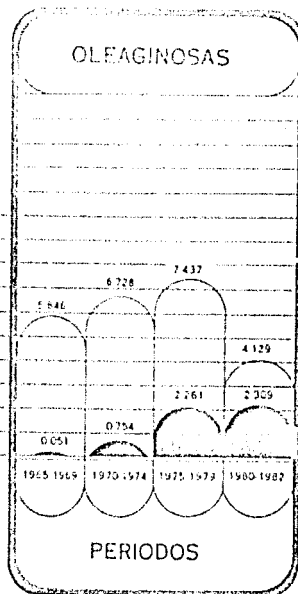


PRODUCCION E IMPORTACION DE GRANOS ALIMENTICIOS Y OLEAGINOSAS



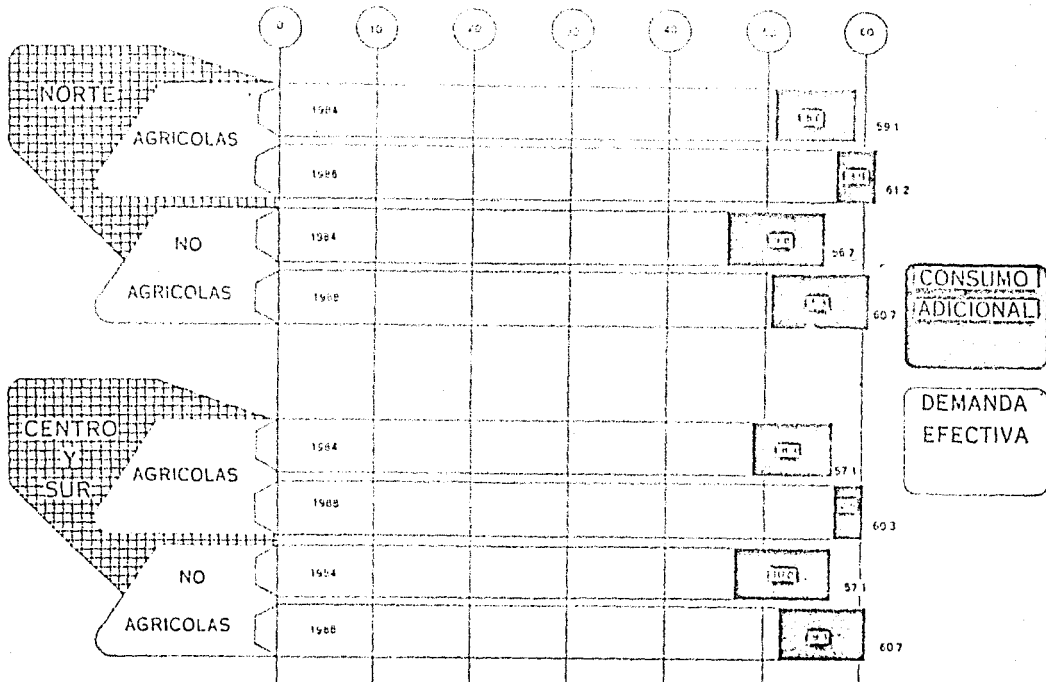
IMPORTACION

MILLONES DE TONELADAS

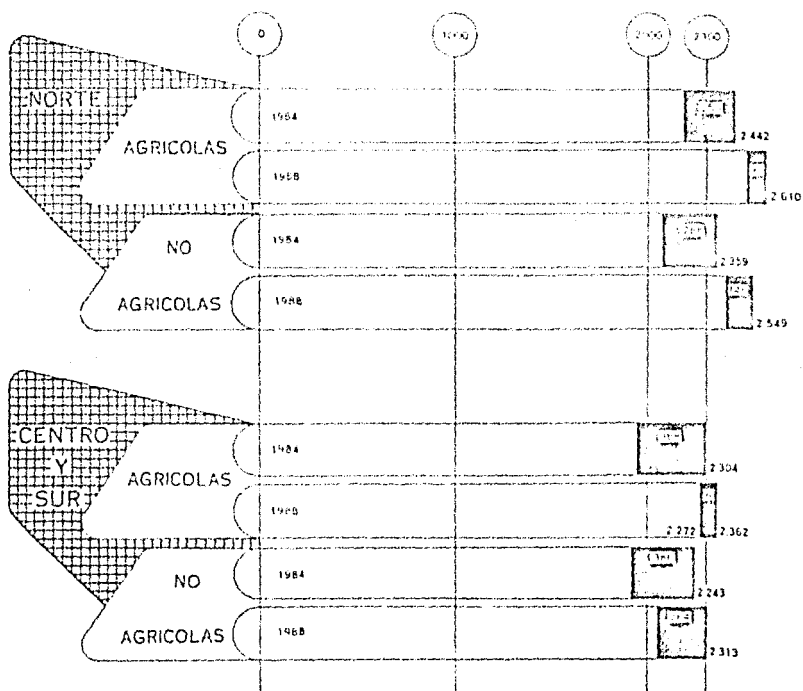


PRODUCCION

CONSUMO ADICIONAL POR PERSONA DE ¹¹⁹LA POBLACION DE BAJOS INGRESOS EN 1984 - 1988 PROTEINAS (GRAMOS)



CONSUMO ADICIONAL POR PERSONA DE LA POBLACION DE BAJOS INGRESOS EN 1984-1988 ENERGIA (KILOCALORIAS)



CONSUMO
ADICIONAL

DEMANDA
EFECTIVA

OBJETIVOS GENERALES Y ESPECIFICOS

PLAN NACIONAL DE DESARROLLO

- CONSERVAR E IMPULSAR LOS PROCESOS DE DESARROLLO
- VINCULAR A LA ECONOMIA
- FORTALECER LA CAPACIDAD DE CRECIMIENTO
- PROMOVER LOS CAMBIOS CUALITATIVOS QUE PERMITE EL PAIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION

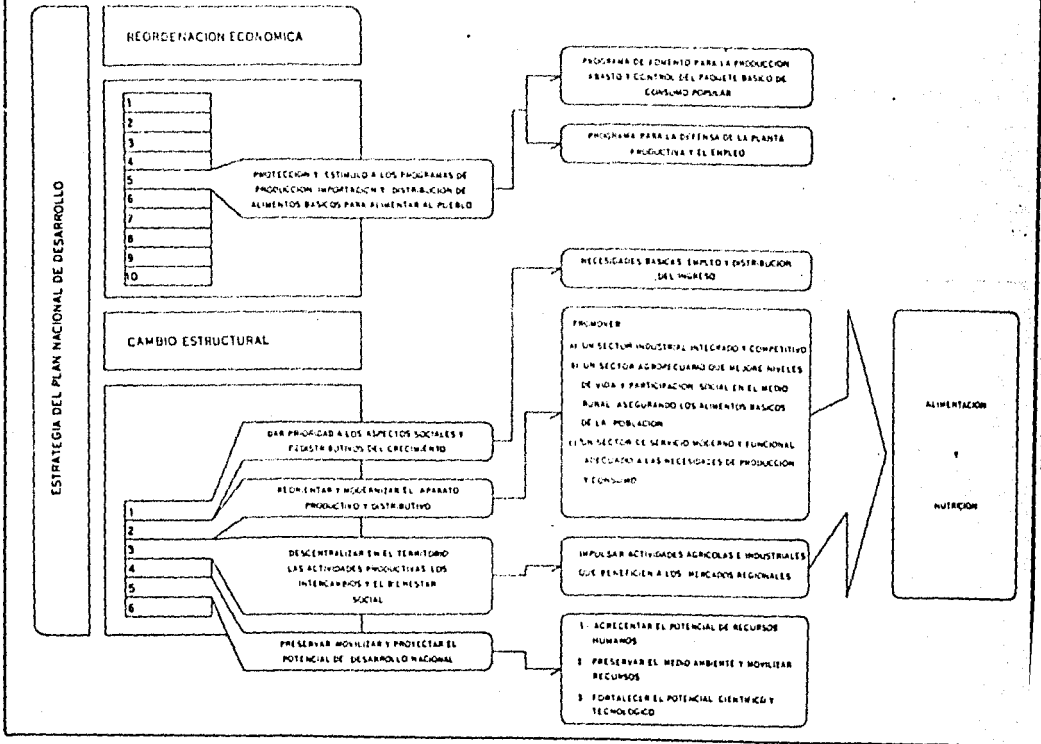
OBJETIVOS GENERALES

- FORTALECER LA ECONOMIA AGROPECUARIA
- ADECUAR LAS CONDICIONES DE ALIMENTACION Y NUTRICION DE LA POBLACION EN EL ESTADO DE GUATEMALA DE TAL MODO QUE SE GARANTICE EL BIENESTAR DE LOS CIUDADANOS

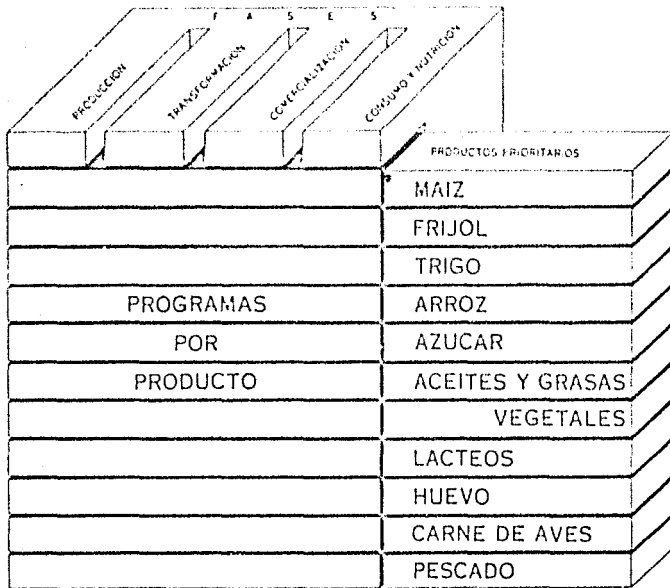
OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. MEJORAR LAS CONDICIONES DE VIDA DE LA POBLACION DE BAJO INGRESO MEDIANTE EL FORTALECIMIENTO DE LOS SECTORES AGROPECUARIO Y PISCICOLA
2. PROMOVER EL DESARROLLO DE LA CAPACIDAD DE LOS ALIMENTOS ENTRE LOS PRODUCTORES RURALES Y URBANOS
3. INICIAR UN PROGRAMA DE EDUCACION EN EL CAMPO DE LA ALIMENTACION Y NUTRICION DE LAS MUJERES Y NIÑOS DEL RURAL DE LA POBLACION
4. FORTALECER LA EDUCACION Y NUTRICION DE LOS NIÑOS EN ESPECIAL EN LAS ESCUELAS DE EDUCACION PRIMARIA DE TAL MODO QUE SE GARANTICE EL BIENESTAR DE LA POBLACION Y LA INDEPENDENCIA DE LA ECONOMIA NACIONAL
5. ASESORAR A LOS PRODUCTORES RURALES EN SUSECA EN LAS TENDENCIAS DEL COMERCIO EXTERNO DE LOS PRODUCTOS AGROPECUARIOS Y LA INDUSTRIA DE ALIMENTACION Y NUTRICION EN ESPECIAL EN EL CAMPO DE LA ALIMENTACION Y NUTRICION

LA ALIMENTACION EN LA ESTRATEGIA NACIONAL DE DESARROLLO



SISTEMAS DE PRODUCTOS PRIORITARIOS



RELACION DE LA POLITICA DE ALIMENTACION CON OTRAS POLITICAS DE DESARROLLO

POLITICAS SECTORIALES

- DESARROLLO RURAL INTEGRAL
- REFORMA AGRARIA INTEGRAL
- AGUA
- PESCA Y RECURSOS DEL MAR
- DESARROLLO INDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR
- SISTEMA INTEGRAL DE TRANSPORTE
- MODERNIZACION COMERCIAL Y ABASTO POPULAR
- DESARROLLO CIENTIFICO Y TECNOLOGICO

POLITICA ECONOMICA GENERAL

- GASTO PUBLICO
- EMPRESA PUBLICA
- FINANCIAMIENTO DEL DESARROLLO
- VINCULACION CON LA ECONOMIA MUNDIAL
- CAPACITACION Y PRODUCTIVIDAD

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION

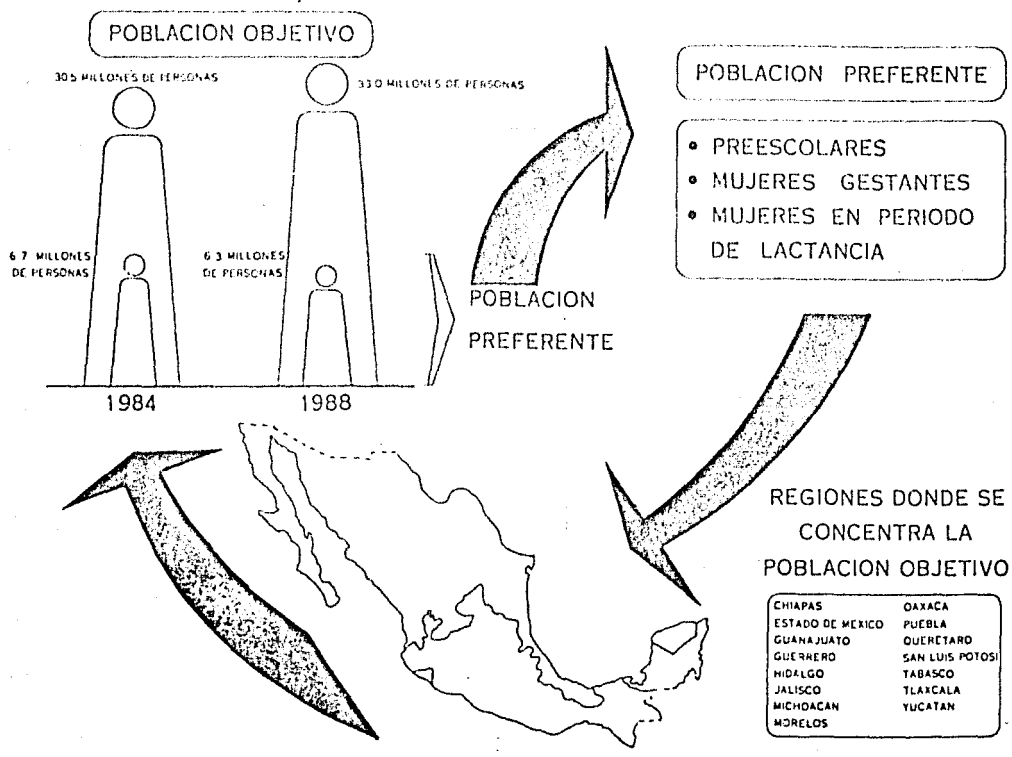
POLITICA SOCIAL

- EDUCACION CULTURAL RECREACION Y DEPORTE
- SALUD
- SEGURIDAD SOCIAL
- ECOLOGIA

POLITICA REGIONAL



PRIORIDADES DE ATENCION DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION



OBJETIVOS A MEDIANO Y CORTO PLAZOS PARA LAS POLITICAS DE APOYO

POLITICAS DE APOYO

PRECIOS Y SUBSIDIOS

- DIMINUIR EL DEFICIT FISCAL EVITANDO SUBSIDIOS INNECESARIOS
- PROMOVER EL EQUILIBRIO ENTRE FACTORES DE LA PRODUCCION Y AGENTES SOCIALES DE LA PRODUCCION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS
- ESTABLECER UN INTERCAMBIO MAS JUSTO ENTRE EL SECTOR AGROPECUARIO Y LOS SECTORES INDUSTRIAL Y DE SERVICIOS
- INCLUIR EL CAMBIO TECNOLÓGICO EN LAS DIFERENTES FASES DE LA CADENA
- NACIONALIZAR LOS SUBSIDIOS PARA FAVORECER AL PRODUCTOR PRIMARIO Y AL CONSUMIDOR FINAL

INSUMOS Y EQUIPO

- ACCESO OPORTUNO Y SUFICIENTE A LOS INSUMOS MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA PRODUCIR EFICIENTEMENTE
- INTEGRACION NACIONAL DEL SECTOR ALIMENTARIO PRODUCIENDO LOS INSUMOS Y EQUIPOS NECESARIOS
- AMPLIAR LA CAPACIDAD DE PRODUCCION APROPIADA PARA LOS PRODUCTORES PREFERENTES
- APOYAR EL DESARROLLO DE TECNOLOGIA NACIONAL EN LA PRODUCCION DE MAQUINARIA Y EQUIPO

OBJETIVOS

MEDIANO PLAZO

CORTO PLAZO

- PROTEGER EL CONSUMO DE PRODUCTOS PRIMARIOS PARA LAS ZONAS RURALES Y URBANAS MARGINADAS
- DESALENTAR LA ESPECULACION Y EL ENCARECIMIENTO DE LOS ALIMENTOS
- RETRIBUIR ADECUADAMENTE A LOS PRODUCTORES PRIMARIOS
- INFLUIR EN LA ESTRUCTURA DE LOS CULTIVOS PARA SOSTENER LA PRODUCCION DE ALIMENTOS PRIORITARIOS

- MANTENER EN OPERACION LA CAPACIDAD INSTALADA DE LA PLANTA NACIONAL PRODUCTORA DE INSUMOS Y EQUIPOS BASICOS PARA LA CADENA ALIMENTARIA
- MEJORAR LA DISTRIBUCION DE INSUMOS A LOS PRODUCTORES
- APOYAR LA PRODUCCION E INCORPORACION DE LOS DESARROLLOS TECNOLÓGICOS NACIONALES QUE RESUELVAN LOS PROBLEMAS ACTUALES

OBJETIVOS A MEDIANO Y CORTO PLAZOS PARA LAS POLITICAS DE APOYO

POLITICAS DE APOYO

OBJETIVOS

MEDIANO PLAZO

CORTO PLAZO

CIENCIA Y TECNOLOGIA

- DESARROLLAR UNA CAPACIDAD EN CIENCIA Y TECNOLOGIA APPLICADA QUE INCIDA EN LAS FASES DE LA CADENA ALIMENTARIA
- FORTALECER LA ESTRUCTURA DE LOS INSTITUTOS Y CENTROS DE INVESTIGACION EXPERIMENTAL Y APLICADA
- MEJORAR EL USO Y MANEJO DE LOS RECURSOS NATURALES

- REGULAR Y CONDUCIR RELACIONES CON INSTITUTOS CENTROS DE INVESTIGACION Y EMPRESAS QUE ATIENDAN NECESIDADES TECNOLOGICAS
- MEJORAR LA ASISTENCIA TECNICA EN LAS DIVERSAS ACTIVIDADES DE LAS FASES DE LA CADENA ALIMENTARIA
- LOGRAR QUE LA TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA SE REALICE DE ACUERDO CON PRIORIDADES PLAZOS Y NECESIDADES NACIONALES

ORGANIZACION

- AUMENTAR FORMAS DE ORGANIZACION DE CARACTER MULTIACTIVO
- CREACION DE ORGANIZACIONES VERTICALES ENTRE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES ILUMINANDO EL INTERMEDIARISMO
- MAYOR PARTICIPACION DE PRODUCTORES EN LAS OTRAS FASES DE LA CADENA ALIMENTARIA
- ESTIMULAR LA INTEGRACION DE PRODUCTORES EN ORGANIZACIONES DE CARACTER LOCAL REGIONAL Y NACIONAL

- FORTALECER LA ORGANIZACION DE PRODUCTORES
- FOMENTAR LA ORGANIZACION DE PEQUEÑOS COMERCIANTES Y TRANSPORTISTAS
- FORTALECER LA ORGANIZACION DE CONSUMIDORES PARA ENFRENTAR LA ESPECULACION Y EL ACAPARAMIENTO

OBJETIVOS A MEDIANO Y CORTO PLAZOS PARA LAS POLITICAS DE APOYO

OBJETIVOS

MEDIANO PLAZO

CORTO PLAZO

POLITICAS DE APOYO

FINANCIAMIENTO

- INTEGRAR Y COORDINAR LAS FASES DE LA CADENA ALIMENTARIA A PARTIR DE UNA CONCORDANCIA CONVENIDA DE FUENTES COMERCIALES Y FONDOS DE PREFERENCIAS DE FINANCIAMIENTO
- OFERTAR FINANCIAMIENTO EFICIENTE Y ACCESIBLE A LAS DIFERENTES FASES PARA EVITAR DISFUNCCIONALIDAD FINANCIERA EN CADA UNA DE ELLAS
- ADECUAR LA GERACION DEL FINANCIAMIENTO A LAS CARACTERISTICAS DE LOS PARTICIPANTES DE LA CADENA ALIMENTARIA

- MANTENER EN OPERACION LAS EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS Y PESQUERAS MEDIANTE EL OTORGAMIENTO DE CREDITO
- APOYAR LA GERACION Y CREACION DE NUEVAS UNIDADES DE TRANSFORMACION DE ALIMENTOS PARA APROVECHAR LA PRODUCCION E INCREMENTAR LOS INGRESOS DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS
- REFORZAR EL FINANCIAMIENTO PREFERENTE A LOS PEQUEÑOS Y MEDIANOS COMERCIANTE DE ALIMENTOS
- MANTENER EN OPERACION EL SISTEMA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y DE INSUMO Y EQUIPO PARA LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

TRIBUTARIA

- APOYAR LA ARTICULACION EFICIENTE DE LA CADENA ALIMENTARIA POR SISTEMA DE PRODUCTO MEDIANTE ESTIMULOS FISCALES
- ESTIMULAR LA PRODUCCION Y EL CONSUMO DE ALIMENTOS DE BAJO VALOR NUTRITIVO Y PROTEGER LA DE ALIMENTOS PRIORITARIOS Y NECESARIOS
- ALENTAR LA DESCONCENTRACION Y EL DESARROLLO AGROINDUSTRIAL HACIA LAS ZONAS PRODUCTIVAS DE ALIMENTOS
- ADECUAR LOS INSTRUMENTOS DE LA POLITICA FISCAL DE LOS PARTICIPANTES EN LA CADENA ALIMENTARIA

- ESTIMULAR LA PRODUCCION DE ALIMENTOS PRIORITARIOS EN SUS DIFERENTES FASES
- PROTEGER EL INGRESO Y PODER ADQUISITIVO DE LA POBLACION OBJETIVO DEL PROGRAMA

OBJETIVOS A MEDIANO Y CORTO PLAZOS PARA LAS POLITICAS DE APOYO



BIBLIOGRAFIA

- Cacaña, José Luis.- México en la Órbita Imperial. Misiones - el Caballito Mexicano, 1974.
- Chusacero Antonio y Sepúlveda Benavente.- La Inversión Extranjera en México, Fondo de Cultura Económica. México, 1973.
- Eckstein, Salomón.- El Marco Macroeconómico del Problema Agrario Mexicano. Centro de Investigaciones Agrarias, México, 1971.
- Flores, García José Luis.- La Industria Alimentaria en México y la Crisis de Alimentos.- (Informe sobre la empresa Capacadora Calidad, S.A., Nacional Financiera.)
- Gravioto, Raúl.- Composición de Alimentos Mexicanos. Publicaciones INH.-
- Gili, Gustavo.- Editorial, S.A. Barcelona, España, traducido del Alemán.
- Instituto de Nutriología.- Composición de los Alimentos Mexicanos. Publicaciones INH. (Datos obtenidos en las oficinas en México de la Industrial Ebanizada, S. de R.L.)
- Indicadores Económicos.- Gerencia de Investigación Económica. Banco de México, S.A. vol. III N.9, México 1975.-
- La Estructura Industrial de México en 1960.- Banco de México, S.A. Departamento de Investigaciones Industriales. México, 1967.
- La Pesca.- Nacional Financiera.-
- Martínez, del Campo Manuel.- La Industria Enlatadora de Alimentos.-
- Programa Nacional Alimentario (1983-1988).-
- Ramírez, Ramírez Jorge A.- Las Inversiones Extranjeras en la Industria Alimenticia de México. Tesis.-
- Stavenhagen, Rodolfo.- Opciones en el Desarrollo Agrario, Banco Nacional de Comercio Exterior, S.A. Comercio Exterior vol.25 N.5 México.-

Tello, Carlos.-

La tenencia de la Tierra en México. Instituto de Investigaciones Sociales de la U.N.A.M. México 1968.-

Vernon, Raymond.-

El Dilema del Desarrollo Económico de México. Ed. Diana México, 1971.