

LA ALIMENTACIÓN DE LOS MEXICANOS AL FINAL DEL MILENIO: DE LA DIVERSIDAD A LA HOMOGENEIDAD REGIONAL*

FELIPE TORRES TORRES

Doctor en Economía por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Investigador titular de tiempo completo en el Instituto de Investigaciones Económicas de la UNAM; investigador nacional. Ha recibido las siguientes distinciones: Premio Universidad Nacional para Jóvenes Académicos 1990; Premio *Maestro Jesús Silva Herzog* de investigación económica en cinco ediciones; Premio Nacional de Estudios Agrarios; Premio PUAL. Profesor por más de 17 años de las cátedras *Problemática urbana y Problemas del desarrollo regional* en la Escuela Nacional de Trabajo Social de la UNAM; tutor activo en cuatro posgrados de la UNAM; profesor de la cátedra extraordinaria *Maestros en el exilio español* de la Facultad de Filosofía y Letras; profesor en la División de Estudios de Posgrado de la Facultad de Ingeniería; director de alrededor de 40 tesis de licenciatura, maestría y doctorado. Autor de más de 50 artículos especializados en agricultura y alimentación y de cuatro libros de diferentes aspectos de la alimentación; coautor de 10 libros con la misma temática y del Atlas Nacional de México. Entre sus publicaciones destacan *La ola biotecnológica y los retos de la producción agroalimentaria en México y América Latina*; *La segunda fase de la modernización agrícola en México*; *Los circuitos urbanos de la tortilla*; *El mercado internacional de la agricultura orgánica*, *El abasto alimentario en las regiones de México*; *Dinámica económica de la industria alimentaria*; *Geografía regional de México* y *Los retos de la soberanía alimentaria*. Ha participado como invitado en más de 50 programas de radio y televisión; conferencista en alrededor de 150 eventos científicos de nivel nacional e internacional; ha concedido alrededor de 100 entrevistas de prensa para diarios nacionales e internacionales en calidad de experto. También se ha desempeñado como Consejero Técnico e Interno del Instituto de Investigaciones Económicas de la UNAM; miembro del Jurado que otorga el Premio Universidad Nacional, de la Comisión Dictaminadora de la Escuela Nacional de Trabajo Social de la UNAM y de la Comisión PRIDE de la Facultad de Economía y de la ENTS-UNAM; árbitro externo de proyectos del CONACYT y de los Posgrados que integran el padrón de excelencia de CONACYT; así como evaluador experto de diversos planes y programas de estudios de posgrado en la UNAM y fuera de ella.

El patrón alimentario en nuestro país ha manifestado un proceso latente de transición, influido por los hábitos, las costumbres e ingreso de la población, así como por la diversidad y la calidad nutricional de los alimentos. Es por ello que el autor del presente artículo se ha interesado en definir las características de la alimentación de los mexicanos al final del siglo XX, mediante la observación y el análisis de los datos acumulados con el tiempo y, particularmente, a partir de cuatro encuestas aplicadas en los hogares.

Transición y transgresión del patrón alimentario

A lo largo del tiempo, la alimentación ha recibido diversas influencias. Como se sabe, las más significativas ocurrieron inmediatamente después de la conquista española, lo que representa en paralelo la primera apertura del país al exterior por la vía del intercambio de productos, la adquisición de nuevos conocimientos culinarios y la transformación de hábitos de

consumo. De igual manera, se han presentado otras influencias posteriores, destacando entre ellas la cocina francesa, china, italiana, japonesa y, aun, de la inglesa, lo cual otorga un carácter significativamente diferenciado a nuestra alimentación en sus diversas presentaciones y combinaciones.

Por lo tanto, el patrón alimentario en México presenta una constante transformación en términos de cambio y diversidad, pero también enfrenta la transgresión de hábitos, costumbres y calidad nutricional, así como un amplio sincretismo en sus manifestaciones regionales. La transición se refiere al proceso inevitable de incorporación y aceptación de nuevos productos, de la combinación de los ya existentes y a las oscilaciones en el consumo que son resultado de cambios en el ingreso familiar; la transgresión es la alteración

negativa de las formas de consumo que modifican la calidad de la alimentación y que se derivan de la evolución de diversos factores sociales y de mercado. Estos factores sociales pueden obedecer tanto a un incremento como a un deterioro del ingreso, que permiten a la población comprar alimentos más sofisticados, aunque ajenos a su dieta; el deterioro obliga a prescindir de alimentos habituales (de la carne, por ejemplo) que también generan alteraciones en la estructura de la alimentación. El mercado difunde productos nuevos que la población incorpora a su dieta sin una evaluación correcta de su gasto o impacto nutricional.

Los grupos humanos definen su alimentación de acuerdo con diferentes circunstancias establecidas por la evolución cultural, el entorno físico y la disposición de recursos naturales y vegetales; esto crea hábitos y

* Este texto fue originalmente publicado en *Notas, revista de información y análisis del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática* (INEGI), cuyos derechos de autor detenta el propio Instituto. El INEGI y el doctor Felipe Torres Torres han otorgado a la Comisión de Derechos Humanos del Estado de México el permiso correspondiente para reproducirlo en este número del órgano informativo. *Notas, revista de información y análisis*, número 10, 2000, pp. 47-58.

refuerza su arraigo en el tiempo. Los hábitos son difíciles de cambiar de manera radical, algunos de ellos prácticamente nunca desaparecen porque representan la esencia de una sociedad en particular, por ejemplo: el consumo de maíz en México, de trigo en Europa o de arroz en Asia.

La alimentación presenta un comportamiento diferenciado entre grupos sociales y países; con una economía globalizada, ahora la oferta es casi la misma y es altamente eficiente en términos de disponibilidad, situación que se refuerza con la propensión al mayor consumo de alimentos fuera de casa, en particular en estratos sociales medios.¹

Por ejemplo, en Estados Unidos de América el consumo fuera de casa representa para las parejas hasta 50% del gasto total en alimentos y en Francia 25%, mientras que en México esta tendencia es más reciente y se concentra en estratos medios de la población que trabajan en las principales ciudades, pero es de esperarse que en la medida que avancen los procesos de globalización los promedios sean similares a Estados Unidos de América o la Unión Europea.

El menú moderno integrado por bebidas gaseosas y hamburguesas constituye un binomio de dieta práctica perfecta en las urbes dinámicas de la globalización, y es un factor representativo de las tendencias a la homogeneidad en la alimentación de hoy.

De cualquier manera, las formas diferenciadas de alimentación que presentan las sociedades humanas y en particular la mexicana, no

pueden ser atribuidas sólo a los efectos residuales que genera un modelo de desarrollo económico específico. En México han aplicado varios de éstos y aun así persisten diversos perfiles de consumo entre los grupos sociales. Si bien las asimetrías en el acceso a la alimentación de las familias se profundizan con el neoliberalismo, de todas formas se presentan desigualdades, incluso en los momentos socialmente más exitosos de la distribución interna de la riqueza.

Las formas o patrones de la alimentación interna deben explicarse desde el ingreso, pero sin perder de vista los hábitos que permanecen entre los consumidores, los cambios que induce la marginalidad en los asentamientos humanos y mutaciones que emergen a partir de que se rompen las barreras territoriales por el desarrollo tecnológico y la globalización de los mercados.

La modernización ha facilitado la preparación y la distribución de alimentos pero no el acceso, lo cual se traduce en una oferta homogénea con demanda diferenciada dentro de espacios de consumo y sin problemas de distribución. Los consumidores definen estrategias alimentarias de acuerdo con su ingreso y, según la profundidad de las oscilaciones en momentos de crisis, se configura un alto o bajo nivel nutricional. La homogeneidad y/o disponibilidad de la oferta alimentaria se presenta en el plano espacial pero no en el social, situación que es más representativa en las ciudades. Los grupos de bajos ingresos, aun considerando la mayor capacidad de acceso a

los alimentos industrializados en las ciudades, por lo general no presentan una alimentación diversificada.

La modernidad reflejada en el mejoramiento tecnológico de la industria alimentaria introduce nuevas formas de presentación de los productos, pero con escasas variaciones en la oferta por ciudad, además de que ésta responde a la capacidad de acceso. La industria puede adecuar su planta productiva según la propensión al consumo por ciudad y de acuerdo con los hábitos regionales arraigados. Por ejemplo, los condimentos en Mérida, la harina de trigo en Hermosillo, las especias procesadas en Puebla e, incluso, la harina de maíz a nivel nacional que, en conjunto, están supeditadas a las pautas que marca una oferta globalizada con un alto contenido pragmático.

El avance tecnológico de la industria alimentaria, junto con el predominio de las formas pragmáticas de consumo en Estados Unidos de América han uniformado a este sector en México, debido a que las principales empresas alimentarias provienen de ese país; esto es extensivo a los esquemas de distribución intraurbano de alimentos y a gran parte de los hábitos de consumo en las ciudades, por ejemplo, la publicidad excesiva hacia la compra de cereales industrializados y del pan de caja, que son típicos del patrón de consumo en Estados Unidos de América, tienen también ya una presencia significativa en nuestro país. En este proceso contribuyó de manera previa la industrialización nacional que alentó la inmigración a las urbes y demandó formas más rápidas

¹ Cfr. Lomg, Janet (coordinadora). *Conquista y comida: consecuencia del encuentro de dos mundos*. México, UNAM, 1996. // Garrido, Antonio (compilador). *Cultura alimentaria. Andalucía-América*. México, UNAM, 1996. // Novo, Salvador. *Cocina mexicana*. México, Porrúa, 1995, *passim*.

de preparación de alimentos ante la restricción del tiempo provocado por la incorporación al trabajo y los desplazamientos más largos de la población.

En el contexto dinámico de la apertura comercial, junto con el estilo seguido en la planeación del desarrollo económico interno que genera una mayor concentración del ingreso que a su vez deriva condiciones menos polarizadas entre la población del medio urbano, la transición y transgresión del patrón alimentario han operado desde las principales ciudades del país. Éstas marcan la pauta en la conformación espacial de la demanda y en la orientación de los flujos de la oferta alimentaria.

La globalización de los mercados contribuye a reforzar la tendencia anterior, mientras que las fluctuaciones en la distribución del ingreso marcan la estratificación del consumo. A partir de su influencia económica y subordinación territorial del entorno regional y capacidad de transición de población, la ciudad configura el tipo de transición y transgresión alimentaria. Por ello, resulta necesario identificar los cambios que ocurren en el consumo de alimentos en las ciudades regionalmente representativas del país para definir así rasgos comunes del patrón alimentario nacional

Metodología y estructuración de la alimentación

El propósito de definir las características de la alimentación de los mexicanos al final del siglo XX sólo es posible mediante la observación y el análisis de los datos acumulados a lo largo del tiempo.

Recurrimos, en primer lugar, a los datos recogidos por la Encuesta

Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares –que levanta el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI)- durante el periodo comprendido entre 1982 y 1994, los cuales permitieron conocer la composición del consumo alimentario, según el comportamiento del ingreso y de acuerdo con el gasto ejercido por cada estrato social para su alimentación.

A partir de estos resultados concluimos que existen diferentes niveles de consumo entre las familias, lo que otorga al patrón alimentario un carácter heterogéneo en términos sociales, tipificado por las posibilidades reales de ingreso, pero en un marco de oferta de comparación homogénea en el mercado, lo cual, paradójicamente, aun bajo un contexto de contracción del ingreso, presenta amplia oportunidad de acceder a ella para el conjunto de la población. Esto último si aceptamos, además, la eficiencia de los aparatos modernos de distribución y que las ciudades establecen la dinámica de los cambios tanto en el tipo de oferta como en el consumo.

Con el propósito de reforzar la conclusión anterior, analizamos algunos de los principales datos encontrados durante varios años (1978, 1984 Y 1996) por la Encuesta Nacional de Nutrición, del Instituto Nacional de Nutrición *Salvador Zubirán*. Esto permitió establecer una segunda conclusión: a lo largo del tiempo el patrón alimentario no presentó cambios absolutos, más bien modificaciones graduales, independientemente de la restricción del ingreso, donde algunos productos alimentarios mantienen una relativa continuidad en las preferencias de los consumidores; sólo integran formas

más rápidas de proceso en su transformación, con algunas modificaciones en presentación y empaque, en el acceso estratificado que tiende a agudizarse y/o en la disminución de cantidades de consumo entre las familias bajo el contexto de una fuerte polarización social. Este es el caso, por ejemplo, de la leche ultra pasteurizada, la harina de maíz, el café descafeinado en polvo y toda la gama de embutidos.

Otra característica es que el patrón alimentario presenta un estado latente de transición, como resultado de la continuidad relativa y de perturbaciones externas; de esta manera, sigue presente la tortilla de maíz como integradora de la dieta, con lo cual los tacos mantienen su predominio, pero también se ha incorporado la hamburguesa y la *pizza* en el medio urbano; así, se integran productos externos que son aceptados pero que tienen una función perturbadora. Estas características surgen a medida que la población se moviliza en el territorio, mejoran las vías de comunicación permitiendo mayor eficiencia en la esfera de distribución, se acorta el tiempo disponible para la preparación de alimentos, se imponen productos procesados de carácter más pragmático en la dieta o bien, las familias diversifican sus estrategias de consumo ante las oscilaciones de la crisis económica que aumentan o disminuyen las cantidades y el tipo de alimento y, en algunos casos, sólo consumen algunos de los culturalmente más importantes y de menor precio.

En conclusión, la población no sacrifica su consumo básico, sólo lo disminuye en cantidades, sacrifica calidad, o bien, lo reorienta según las oscilaciones de la crisis, para lo cual pueden seguir estrategias variadas que más bien

deben ser explicadas en el terreno sociológico.

En conjunto, el estado de transición latente que mantiene el patrón alimentario permite la conservación de algunos rasgos tradicionales en la forma de preparación de alimentos en las regiones y en algunos grupos sociales; sin embargo, esta característica tiende a debilitarse por el avance de la industrialización expresada en la industria alimentaria que refuerza la perspectiva de homogeneidad de la oferta en el plano territorial, pero con diferencias en el acceso por la distribución desigual del ingreso.

Para tener una certeza en la perspectiva de la heterogeneidad social del consumo alimentario con oferta homogénea y de la no existencia de diferencias territoriales en el acceso, se aplicó, en 1997, una encuesta rural directa -levantada por el Instituto de Investigaciones Económicas de la UNAM y el Instituto Nacional de Nutrición con el método de recordatorio de 24 horas- a nivel familiar, sobre las características de la dieta en cuatro comunidades. Dos de ellas están situadas en el norte: una en la zona árida de San Luis Potosí y otra en la zona de riego de Tamaulipas; la tercera en la tierra caliente de Michoacán y la cuarta en Morelos y los límites con el Estado de México.

Además de demostrar la prevalencia de la transición del patrón alimentario, de su conformación a partir de oscilaciones en el ingreso y de su homogeneidad territorial expresada en la oferta, también se lograron extraer conclusiones fundamentales relacionadas con las transformaciones específicas de la alimentación inducidas por factores como la crisis, que disminuye los niveles de consumo,

reorienta las estrategias de ingesta y el sentido que adquieren los cambios alimentarios forzados por variables externas, los cuales llevan finalmente a que se configure, como tendencia real, un gran parecido entre el patrón alimentario de las ciudades y el del medio rural. Las diferencias obedecen en todo caso a factores de ingreso y, en misma proporción, a las formas de preparación que derivan de prácticas culturales arraigadas por región.

A pesar de las diferentes ubicaciones territoriales en el país de las cuatro comunidades rurales estudiadas, los hallazgos de esa encuesta infieren que el patrón alimentario se enfrenta a cambios cada vez más rápidos y homogéneos en composición, cantidades consumidas y formas de preparación. Estos cambios son influidos por la enorme dinámica de la industria alimentaria y la misma globalización de los mercados, y no necesariamente obedecen a resultados positivos o negativos en la aplicación de un modelo económico interno específico. Las políticas públicas (como el programa de desayunos escolares o el de alimentación y nutrición familiar) que se aplican en materia alimentaria reproducen este mismo esquema, lo cual no puede ser de otra forma, ya que participan por igual de una oferta homogénea.

Así, un corte longitudinal de los datos recogidos para los años 1983 y 1996 en esas comunidades señala que, en el primer año, el comportamiento de la alimentación rural no mostraba cambios importantes con respecto a épocas anteriores (por ejemplo, las décadas de los 60 ó 70); sin embargo, en 1996 se registraron transformaciones radicales, al incorporar un amplio número de

productos industrializados, aludidos en párrafos anteriores.

El consumo de cereales y otros granos resultó más bajo, además de que se adquirieron y prepararon de forma diferente. Aunque aumentó el consumo de frijol, el maíz sigue como alimento básico, si bien disminuyó en cantidad consumida y las tortillas se obtienen a partir de harina nixtamalizada, también se incorporó la harina de trigo. El arroz mostró un ligero aumento, al igual que las pastas para sopa, galletas y la maicena. Las verduras registraron un incremento significativo: en la preparación se incorporaron; además del jitomate, la cebolla y el chile, calabacitas, ejotes, zanahoria, chayote, pepino, nopal, otros tipos de chile, papas, lechuga y col, junto con las frutas de la temporada, que se consumen por tradición en función de su disponibilidad local.

Asimismo, si se extrapolan los datos de la encuesta, la población rural incorporó al consumo productos de origen animal, principalmente leche, huevo y queso fresco, y también, aunque en menor proporción, carne de pollo, res, cerdo y pescado. El consumo de azúcar y grasa se incrementó diversificándose hacia la manteca vegetal. Desde esta perspectiva, podríamos asegurar que la alimentación de la población rural mejora sólo en cuanto a diversificación de la base tradicional se refiere.

Los productos industrializados influyeron de manera considerable en éstos cambios. El café soluble desplazó al café en grano y al té; los refrescos embotellados presentaron una tendencia ascendente, al igual que el polvo para bebidas preparadas. Comenzaron a consumirse cereales

empacados, carnes frías (salchicha, jamón y chorizo), pollo rostizado, chocolate soluble, jugos y atún enlatados, chiles en lata, verduras y sopas en lata, frituras (papas y chicharrones de harina de trigo) y leche en polvo.

Estas comunidades también recibieron perturbaciones externas específicas –antes explicadas– en su alimentación. Pero aún resultan indispensables en un contexto de crisis. Por ejemplo, con el envío de despensas por familias que trabajan en Estados Unidos de América, mediante donaciones de programas gubernamentales u organizaciones privadas (harina, azúcar, atún, sardinas, frijol, y chocolate en polvo) o bien, mediante desayunos escolares para los niños (galletas, leche rehidratada y harina de maicena de sabores).

En tal contexto, una tercera característica del patrón alimentario es que la alimentación es ahora mejor porque supera los requerimientos mínimos, pero tiende a ser desequilibrada; en algunos nutrimentos sobrepasa las recomendaciones, mientras que en otras es deficiente. Se observa una mejor diversificación de la dieta al aumentar el consumo de los alimentos de origen animal e industrializados, lo cual la hace parecidas a las poblaciones urbanas. Junto con ello, debido al desequilibrio rápido de la alimentación, se empiezan a presentar enfermedades crónico-degenerativas que antes fueron típicas de las ciudades.

Lo anterior fue la base para inferir que la dinámica de los cambios alimentarios y las transformaciones sufridas por el patrón de consumo se establecen a partir de las ciudades y el medio urbano. Entre otras razones; porque las áreas

urbanas del país concentran aproximadamente 80% de la población total; observan mayor regularidad en el ingreso, que ayuda a tener mejores perspectivas de compra y consumo; manejan diversos intercambios de información que configuran nuevas culturas alimentarias urbanas; son menos refractarias a la publicidad que vierten las empresas sobre atributos de productos nuevos; no cuentan con prácticas generalizadas de autoconsumo; y, en tanto demandan mayor producción interna, modelan la oferta alimentaria.

Para presentar una visión más completa, consolidar los datos señalados y establecer las características del consumo alimentario real de los mexicanos al final del siglo XX, en el segundo semestre de 1997 se aplicó una encuesta directa (por el Instituto de Investigaciones Económicas de la UNAM) y estratificada entre las principales ciudades del país, cuya selección respondió a diversos atributos: magnitud de influencia espacial de la ciudad en el entorno regional; el peso histórico en la modelación del patrón alimentario; posición geográfica en el país; la combinación de continuidad; transición y transgresión en el consumo; la interacción entre la modernidad y la transición; en el nivel de atracción de la población; y, su capacidad de vincularse a factores de modernización dados por la publicidad o la capacidad de penetración de las empresas alimentarias que están marcando la pauta del consumo actual en la esfera de distribución.

En este sentido, la selección final correspondió a siete ciudades: Distrito Federal, Colima, Culiacán, Saltillo, Mérida, Oaxaca y Puebla. Se entrevistaron a 120 familias de cada una, salvo en el caso de

Colima, en donde se aplicaron 125 cuestionarios de acuerdo con cinco estratos socioeconómicos predeterminados (de ingreso que varían desde los que no perciben ingreso hasta los que ganan más de 10 salarios mínimos mensuales). El propósito de esta encuesta fue captar el consumo cotidiano de la población, la que recuerda temporalmente qué come para determinar factores de arraigo, y la influencia de los medios publicitarios en el reforzamiento de sus hábitos de ingesta. Esto permitió detectar las características del patrón alimentario en función de la homogeneidad de la oferta, más allá de límites territoriales, así como las variables de la heterogeneidad que se detectan según el ingreso y el estrato socioeconómico, y cuyas diferencias se establecen a partir de la calidad, cantidad y continuidad del consumo.

La encuesta, de carácter diacrónico, se encuentra estructurada a partir del *menú* que la familia prepara dentro del hogar, según el platillo principal y 105 ingredientes que lo componen siguiendo el método de pesas, medidas y contenidos nutricionales de los alimentos consumidos, así como su nivel de ingreso. Esto ayudó a tener una mejor idea sobre la influencia externa en los cambios del patrón de consumo, los factores que determinan el arraigo social de los alimentos y las preferencias acotadas por el ingreso. Todo ello sin constituir nuestro propósito central de analizar la composición de la dieta en función del aspecto nutricional, además del sincretismo cultural y regional de la alimentación.

Asimismo, la encuesta se compone de varios niveles de registro, tales como composición familiar, ingreso, escolaridad y aplicación

del gasto familiar. El método habitual registra el consumo realizado por las familias al menos una vez por semana, pero de manera constante; en este caso, se entrevistó al ama de casa o bien, a la persona responsable de preparar los alimentos en los hogares, con el método de un día anterior (recordatorio) donde se registran las diferentes comidas de un día antes de la entrevista, buscando obtener con detalle la combinación o el proceso de transformación de los alimentos que se consumen en forma cotidiana y la influencia de los medios de comunicación, con la idea de buscar la relación entre el acceso a éstos (principalmente radio y televisión) y el consumo habitual de alimentos, para de esa manera detectar las perturbaciones externas y las tendencias a la homogeneidad vistas a partir de la oferta.

El consumo alimentario a fines de siglo. Dimensiones y proporciones

La diversidad alimentaria que ocurre bajo un marco legal heterogéneo dificulta precisar el *menú* diario de la población. Más aún, así consideramos una situación de preferencias cambiantes de la población que se origina como efecto combinado de la crisis económica, la globalización de los mercados y la competencia entre empresas alimentarias por imponer productos transformados novedosos en el consumo masivo.

En la encuesta (la última en mención) logramos captar que el consumo de la población se compone por alrededor de 700 productos diversos, los cuales se incorporan a la dieta bajo diferentes formas de preparación, tiempos, espacios y tradiciones regionales. Esto no significa que el consumo cotidiano individual o familiar registre tales magnitudes proporcionales, más bien se trata de la suma de manifestaciones del consumo habitual y ocasional en las familias, estratos o ciudades que pueden ocurrir en ciertos lapsos.

De manera más precisa, la dieta habitual de cada familia se conforma por alrededor de 40 productos básicos, en la que intervienen, bajo diferentes modalidades, más ingredientes (frescos o industrializados) en la preparación de los alimentos.

Con la misma idea anterior, si consideramos los cinco estratos, según el nivel de ingreso -delimitados en la muestra para cada ciudad de acuerdo con los hábitos que siguen las familias para preparar el desayuno, la comida o la cena-, encontramos que el número de productos consumidos es de 108, lo cual constituye la estructura real del patrón alimentario.

Según el análisis de frecuencia por tipo de alimento, considerando su peso de por lo menos 10% en el consumo familiar mensual, la población mexicana ingiere en forma ampliada (la dieta habitual y lo que recordó consumir las últimas 24 horas, lo cual denota el arraigo de un producto en las preferencias individuales) la cantidad mencionada, aunque las diferentes preparaciones. Sin embargo, los más significativos, en términos de que la frecuencia se ubica por arriba de 20%, suman menos de 60, y 20 son en realidad

importantes tanto por la cantidad consumida como por el porcentaje de repetición, es decir, estos productos pueden considerarse casi como imprescindibles para todos los estratos sociales y ciudades del país. En ese último rubro encontramos de manera predominante, productos básicos del ramo de los abarrotes, tal es el caso de la mayonesa, las bebidas embotelladas, las galletas, el pan blanco y dulce, el arroz, las tortillas, los embutidos, la carne de res, las frutas (principalmente naranja, papaya y plátano), el aceite, el huevo, la leche fresca y algunos derivados lácteos (crema y margarina), verduras (zanahoria, jitomate, cebolla, chile, ajo y lechuga) y azúcar.

Como se infiere, se trata en primera instancia de productos de consumo masivo donde el nivel de ingreso -salvo en la carne de res- no juega todavía un papel diferenciador importante. Evidentemente que en el acceso a tales productos se observan diferencias importantes relacionadas con la calidad y el precio; cabe destacar aquí los embutidos (jamón de pavo o cortes de jamón, marcas de salchichas, jamón serrano, etc.), la leche y sus derivados lácteos (leche subsidiada, yogur o crema refinada), las verduras (selección de verduras o verduras preparadas y cortadas) y las galletas (a granel o marcas de galletas envasadas).

En este sentido inverso, también existen productos que a pesar de su alta intensidad de consumo, sabemos que son predominantes en estratos sociales de bajos ingresos. En este caso se ubican las tortillas de maíz, el frijol, el arroz, las pastas para sopa, la carne de res grasosa con hueso, el plátano, el aceite de cártamo, el huevo fresco y la papa amarilla.

Lo importante a destacar, es la presencia común en estos productos en cada estrato y región del país y vislumbrar los primeros rasgos de homogeneidad en el patrón alimentario, a nivel social y regional, relacionado con la estructura de la oferta y su frecuencia.

Otros productos cuentan también con una presencia importante en la frecuencia del consumo habitual nacional, pero parece claro que se trata más bien del consumo típico de estratos sociales ya especificados. En este rubro podemos señalar al puré de jitomate, las harinas preparadas para *hot cake*, las hojuelas de maíz para el desayuno, las tortillas de harina de trigo, la miel de abeja, la avena, el queso, la manzana, el brócoli, el chayote sin espinas y las espinacas. Aquí ubicamos a las familias de ingresos medios y altos, aunque también las familias de bajos ingresos los consumen ocasionalmente o bien, segmentos sociales o familiares inmersos en un patrón de vida moderno y de carácter pragmático que por lo general no cuentan con tiempo para preparar alimentos o sentarse a la mesa a consumirlos. Asimismo, puede corresponder a grupos que se identifican con un perfil de alimentación *sana* o *natural* que buscan ofertas de alimentos, aunque industrializados y cercanos a su necesidad.

El panorama descrito se complementa al relacionar la frecuencia habitual por tipo de alimento, con respecto a las cantidades consumidas convertidas a pesas y medidas. Esto permite precisar más cómo las familias seleccionan sus alimentos y resuelven la dieta cotidiana, sólo que ahora el nivel de ingreso juega un papel diferenciador importante.

Por ejemplo, el promedio familiar mensual en el consumo de azúcar morena es de casi 3.5 kg; en cambio, el azúcar refinada no alcanza 1.5 kg y la miel de abeja apenas llega a 0.250 kilogramos. Ello indica que el precio impacta de manera diferente en frecuencia y proporción de las cantidades consumidas y, por ende, en una nueva conformación de los hábitos de consumo supeditados al ingreso. El azúcar morena ha mantenido un precio más bajo que la refinada y la miel, por lo cual constituye una de las pocas fuentes energéticas de los estratos más bajos, lo cual explica su alto peso en el consumo nacional, independientemente de la incorporación indirecta de endulzantes al consumo mediante refrescos embotellados, dulces regionales, caramelos, bizcochería, etcétera.

Otra situación parecida se observa en el caso de los refrescos embotellados elaborados con cola. En promedio, los mexicanos bebemos casi 19 litros mensuales por familia; sin embargo, la evidencia empírica señala que se trata de un producto de consumo popular y su importancia habitual decrece de manera significativa en los estratos más altos. Por el contrario, el vino de mesa, que podría ser representativo en esos estratos no aparece ni en la lista de 10% de los productos habitualmente consumidos.

Otro caso representativo lo constituye también la tortilla de maíz: en promedio, sumando maíz blanco y amarillo, se consumen al mes casi 20 kg por familia, pero entre los estratos bajos constituye la mitad de su fuente calórica y la tercera parte de proteínas; ese nivel está muy alejado de los estratos medios y altos, independientemente de que formen parte de su patrón

de consumo; en cambio, la tortilla de harina de trigo no alcanza los 12 kilogramos. De aquí podemos inferir que a pesar de la diversificación alimentaria y de las modificaciones relativas del consumo en las ciudades, el maíz continúa como producto hegemónico en la dieta.

Conforme se profundiza en el desglose anterior, encontramos que al margen de la expansión de los sistemas de distribución modernos, lo cual facilita la disponibilidad social de los alimentos y valida la hipótesis de tendencia a la homogeneidad alimentaria, sustentada en el espectro de población, tipo y número de productos consumidos, de todas formas la calidad determinada por el precio marca la presencia de diferencias estructurales importantes en la alimentación, a lo que se adicionan restricciones considerables en cuanto a continuidad y cantidades consumidas que repercuten en desniveles nutricionales severos entre grupos y regiones.

Por ejemplo, la carne de pollo, que mantuvo un precio relativamente bajo durante más de dos décadas; gracias a la tecnificación de las granjas y la producción industrial masiva, que a su vez ayudaron a elevar los niveles de acceso, incluyendo el huevo, hoy se presenta acotada por las oscilaciones de precio, si bien constituye un producto popular representativo del patrón de alimentación.

El consumo de carne maciza de pollo (pierna, muslo y pechuga) apenas si supera 1.5 kg en el consumo mensual de las familias, en cambio el retazo (huacal, alas, rabadilla y vísceras) alcanza hasta 4.5 kilogramos. Con esto se podría concluir que el pollo es parte de la

dieta cotidiana, pero la capacidad real del gasto familiar establece restricciones considerables; incluso, en una coyuntura de fuerte inflación las observaciones empíricas nos permiten asegurar que amplios segmentos de población dejan prácticamente de consumirlo a pesar de su arraigo popular.

La situación anterior resulta de igual manera válida en el caso de la carne de res; la carne magra con hueso apenas si alcanza 0.5 kg en el consumo familiar mensual, en cambio la carne grasa con hueso suma 2.5 kilogramos. Esto significa que se trata de un producto con predominio para los estratos altos y meramente ocasional para los bajos, aunque aun así la calidad resulta considerablemente inferior.

De forma independiente al precio como variable determinante en la estructura del consumo de los mexicanos, detectamos productos que, a pesar de su integración al patrón alimentario, ocupan posiciones marginales porque no son regulares ni ampliamente aceptados por todos los estratos considerados. Entre otros, destaca el pescado, que no registra más de 0.319 kg como promedio familiar mensual, lo cual, aunque puede relacionarse con la insignificancia en nuestros hábitos, el alto precio también ha sido un factor de desestímulo; en cambio, el atún enlatado se dispara hasta casi 0.5 kg, situación que puede obedecer a una coyuntura de bajo precio interno generado por el embargo atunero de Estados Unidos de América hacia México, aunado al hecho de que su envasado facilita el

almacenamiento, disponibilidad y preparación práctica en los hogares.

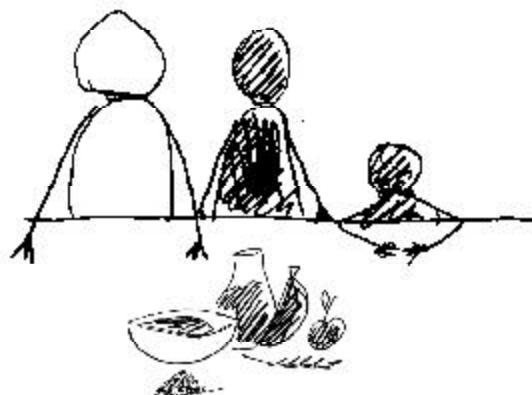
Aunque con algunas diferencias según tipo de producto, en el caso de los embutidos observamos una situación similar a la anterior. Debido al falso prestigio en términos nutricionales y las posibilidades prácticas que presentan para el consumo rápido y directo o bien, como ingrediente de otros platillos (huevos con chorizo, torta de jamón y longaniza con papas, entre otros), los embutidos se popularizan y forman parte indisoluble de nuestro patrón de consumo. El jamón semigraso, al igual que las salchichas, mantienen proporciones casi similares que la carne maciza de pollo y superan con amplitud de la carne popular de res; el tocino, chorizo y chicharrón, aunque se consumen en cantidades pequeñas, de todas maneras son importantes, dada su regularidad particular en los estratos más bajos. Por otra parte, el jamón de pavo no supera los 600 g y el jamón serrano, salchicha de ternera u otros embutidos de marca, prácticamente no alcanzan registro en el consumo habitual.

Podemos inferir que la alimentación en México contiene una fuerte presencia de la carne de puerco, grasas saturadas y vísceras que evidentemente se relacionan con su bajo precio comparativo, pero que no son lo más deseable en términos de calidad nutricional y salud humana.

Un producto cuya presencia resulta inevitable en el patrón de consumo, el cual se popularizó gracias a la combinación del bajo precio,

pragmatismo y calidad de proteínas es el huevo. Este producto supera ya los 6 kg como promedio en el consumo familiar mensual y su consumo es elevado en todos los estratos sociales y regionales, en especial en el desayuno y como ingrediente de diversos platillos. Este predominio puede considerarse positivo desde la perspectiva de que la población más pobre ha incorporado al consumo una proteína animal de calidad, pero a futuro quizá resultaría nociva² tal cantidad en la salud pública.

La leche y los derivados lácteos han alcanzado un sorprendente avance en el patrón de consumo. La leche fresca supera los 261 como promedio mensual, el yogur natural alcanza cerca de 121 y el queso fresco de leche de vaca y de marca rebasó 1 kilogramo. Esta situación puede aplicarse en su ingesta directa; la facilidad de acompañamiento con otros alimentos; el gran dinamismo de la oferta, principalmente mediante empresas transnacionales; el manejo de información de las nuevas generaciones en el sentido de que la leche constituye un alimento completo para los niños y ancianos;



al igual que el subsidio gubernamental que ha permitido

² Alimentarían los niveles de colesterol en la sangre y con ello la proliferación de algunas enfermedades asociadas con la hipertensión.

el incremento del consumo en los estratos sociales bajos del medio urbano.

Entre otros productos cuya presencia y avance en el patrón de consumo puede estar relacionado con el manejo de información, actitudes de los consumidores, formas rápidas de preparación asociadas a la vida moderna en las ciudades, disponibilidad masiva de la oferta y modas sustentadas en el prestigio de un producto debido al bombardeo publicitario, por mencionar algunas características, se encuentran los cereales para el desayuno (0.551 kg promedio familiar), el chocolate en polvo (0.401 kg), el pan blanco de caja (1.069 kg), las pastas (1.335 kg), el aceite de maíz (0.754 l), la mantequilla sin sal (1.315 kg), el consomé concentrado (0.248 kg) y el café soluble (0.275 kg). A pesar de que se trata de alimentos típicos del consumo de estratos medios, mantienen una dinámica de crecimiento considerable, y es posible que a futuro incrementen sus niveles de participación.

Conclusiones

De las más importantes son que el patrón alimentario no está

determinado por el mosaico cultural de las regiones, sino por la desigualdad social y los factores propios de la apertura externa del mercado que impone una nueva oferta industrial difícil de revertir, en la medida que se adecua al tipo de evolución de las familias y de los individuos de hoy, que buscan aumentar el pragmatismo en el consumo de alimentos; el patrón alimentario registra los primeros rasgos de globalización marcados por las estrategias seguidas por las empresas alimentarias; existe una tendencia a la homogeneización del consumo señalado por el tipo de oferta entre los medios rural y urbano, y debido a la dinámica de los cambios alimentarios que imponen las ciudades; todas las ciudades y todos los estratos consumen casi lo mismo, lo que varía es la calidad y la cantidad determinadas por el ingreso; por efecto de las crisis acumuladas, algunos estratos sociales han prescindido de alimentos que empezaban a manifestar cierto arraigo en su consumo; la influencia de los medios de comunicación constituye una condicionante en la elección de los alimentos de las familias, en particular en lo que se refiere al tipo de productos y la marca industrial; y las familias,

independientemente de su nivel de ingresos, no se encuentran dispuestas a sacrificar sus niveles de consumo, pero por la influencia y el peso del deterioro del ingreso han debido cambiar sus estrategias alimentarias, lo que repercute y repercutirá todavía más en la calidad de la alimentación según ubicación en la escala de la distribución del ingreso.

A pesar de la supuesta monotonía con la que se organiza el consumo alimentario de los grupos sociales en los medios urbano y rural, en especial entre los de bajos ingresos, así como del peso que ya reflejan las tendencias hacia la homogeneización variada de la oferta alimentaria, misma que resulta acorde al sistema dominante de distribución, el patrón alimentario de México a fines de siglo se caracterizaba aún por una gran diversidad en lo que se refiere a su estructura por producto. Esta diversidad, acotada socialmente por las asociaciones de la relación ingreso-gasto, se refleja en un número casi indeterminado de platillos que presentan diferentes combinaciones, derivaciones y formas de consumo; ello conforma la policromía regional de nuestra cocina.