

Sandoval Godoy, Sergio A. y Pablo Wong G. "TLCAN, Patrones alimentarios y salud en México: retos de política pública", en Tawil Kuri, Marta, et.al. (coordinadores) Integración en América del Norte (1994-2016), Reflexiones desde el PIERAN. Pp 437 - 477. Editores: El Colegio de México (ISBN 978-607-628-129-1), UNAM, CISAN, CIDE, TEC. Monterrey, El Colegio de la Frontera Norte, UDLAP., México, 2017.

Integración en América del Norte (1994-2016)

Reflexiones desde el PIERAN

**MARTA TAWIL KURI
ISMAEL AGUILAR BARAJAS
NOÉ ARÓN FUENTES FLORES
JUAN ANTONIO LE CLERCQ
SILVIA NÚÑEZ GARCÍA
LORENA RUANO GÓMEZ**

(COORDINADORES)

EL COLEGIO DE MÉXICO

382.097

A946

Integración en América del Norte (1994-2016). Reflexiones desde el PIERAN / coordinadores, Marta Tawil Kuri, Ismael Aguilar, Noé A. Fuentes, Juan A. Le Clercq, Silvia Núñez, Lorena Ruano. – 1a. ed. – Ciudad de México.: El Colegio de México, Centro de Estudios Internacionales, 2017.

560 p. : il., gráf. ; 21 cm.

ISBN: 978-607-628-129-1

1. Tratado de Libre Comercio de América del Norte .
– Evaluación. 2. México – Relaciones exteriores – Estados Unidos. 3. Estados Unidos – Relaciones exteriores – México. 4. México – Relaciones económicas exteriores – Estados Unidos. 5. Estados Unidos – Relaciones económicas exteriores – México. 6. América del Norte – Emigración e inmigración. 7. Inmigrantes – América del Norte. 8. Canadá – Emigración e inmigración – Política gubernamental. 9. Seguridad pública – América del Norte. 10. Tratado de Libre Comercio de América del Norte – Aspectos ambientales. 11. Recursos energéticos – Política gubernamental – América del Norte. I. Tawil Kuri, Marta, coord. II. Aguilar, Ismael, coord. III. Fuentes, Noé A., coord. IV. Le Clercq, Juan A., coord.

Primera edición, 2017

D.R. © El Colegio de México, A. C.
Camino al Ajusco 20,
Pedregal de Santa Teresa
10740 México, Ciudad de México
www.colmex.mx

ISBN: 978-607-628-129-1

Impreso en México

ÍNDICE

Prólogo	11
I. LA IMPORTANCIA DEL ESTUDIO DE LA REGIÓN DE AMÉRICA DEL NORTE A VEINTE AÑOS DEL TLCAN: CONTRIBUCIONES DESDE EL PIERAN	
1. Desafíos para la investigación trinacional compartida. Experiencias del PIERAN <i>Carlos Alba Vega</i>	19
II. EVOLUCIÓN DE LOS ACTORES Y LAS TENDENCIAS EN LA POLÍTICA EXTERIOR DE LOS PAÍSES DEL TLCAN	
2. Tendencias de la política exterior de México hacia América del Norte: el debate de la identidad nacional <i>Rafael Velázquez Flores</i>	45
III. IDENTIDAD CULTURAL EN AMÉRICA DEL NORTE. LAS OPINIONES PÚBLICAS Y EL PROCESO DE INTEGRACIÓN	
3. Dos documentalistas del National Film Board de Canadá y su idea de la solidaridad entre los norteamericanos <i>Graciela Martínez-Zalce</i>	77

8. INDICÉ

4. El constructivismo cosmopolita y la educación
internacional en Norteamérica
César Villanueva Rivas 103

IV. DELINCUENCIA ORGANIZADA Y OTRAS AMENAZAS
A LA SEGURIDAD EN AMÉRICA DEL NORTE

5. El catalizador que no fue: la cooperación
bilateral en materia de seguridad
Mario Arriagada Cuadriello 137
6. Integración regional con signos vitales:
la cooperación en salud pública en América del Norte
Arturo Santa Cruz 169
7. Regionalismo y gobernanza en América
del Norte a dos décadas del TLC
Mónica Serrano 187
8. Vicisitudes del acercamiento mexicano
a Estados Unidos
María Celia Toro 221

V. CONSECUENCIAS DEL TLCAN EN EL COMERCIO

9. Efectos del Tratado de Libre Comercio de América
del Norte en la economía del noreste de México
Edgardo Ayala Gaytán 245
10. El eslabón perdido: pequeñas empresas tecnológicas
en las cadenas de valor del TLCAN
Óscar F. Contreras 267
11. La economía mexicana bajo el Tratado de Libre
Comercio de América del Norte:
¿mucho ruido, pocas nueces?
Alicia Puyana Mutis 297

VI. MIGRACIÓN, MEDIO AMBIENTE
Y SALUD PÚBLICA: LA AGENDA PENDIENTE DEL TLCAN

12. "Queremos exportar bienes, no personas": la migración mexicana en el contexto del TLCAN (1994-2014) <i>Alexandra Délano Alonso</i>	341
13. Sociedad civil y burocracias norteamericanas <i>Mark Aspinwall</i>	377
14. El Tratado de Libre Comercio de América del Norte y los servicios de salud pública <i>Yolanda Palma Cabrera</i>	411
15. TLCAN, patrones alimentarios y salud en México: retos de política pública <i>Sergio A. Sandoval Godoy</i> <i>Pablo Wong-González</i>	437

VII. EL PERFIL ENERGÉTICO EN AMÉRICA DEL NORTE:
POLÍTICAS PÚBLICAS, COOPERACIÓN Y GEOPOLÍTICA

16. La reforma energética, el cambio de gobernanza en el sector hidrocarburos y las implicaciones para el TLCAN en su 20 aniversario <i>Alejandro Ibarra-Yúnez</i>	481
17. La sustentabilidad energética de la región. América del Norte y posibles áreas de interacción <i>Pablo Mulás del Pozo</i>	511
18. Energías limpias: motor del crecimiento verde en América del Norte <i>Isabel Studer</i>	527
ACERCA DE LOS AUTORES	553

15. TLCAN, PATRONES ALIMENTARIOS Y SALUD EN MÉXICO: RETOS DE POLÍTICA PÚBLICA

Sergio A. Sandoval Godoy y Pablo Wong-González

INTRODUCCIÓN

En años recientes se ha desatado una apasionada y sugerente discusión en torno a las implicaciones de las políticas de liberalización comercial y los tratados de libre comercio sobre los patrones alimentarios, la dieta y la salud de la población de diversos países del mundo.¹ Si bien se reconoce que no existen evidencias determinantes sobre los impactos directos de la globalización y las políticas de apertura comercial sobre

¹ Véanse los siguientes trabajos: Anne Marie Thow, "Trade Liberalization and the Nutrition Transition: Mapping the Pathways for Public Health Nutritionists", *Public Health Nutrition*, vol. 12, núm. 11, noviembre, 2009, pp. 2150-2158; Anne Marie Thow y Corinna Hawkes, "The Implications of Trade Liberalization for Diet and Health: A Case Study from Central America", *Globalization and Health*, vol. 5, núm. 5, 2009; Sarah E. Clark *et al.*, "Exporting Obesity: US Farm and Trade Policy and the Transformation of the Mexican Consumer Food Environment", *International Journal of Occupational and Environmental Health*, vol. 18, núm. 1, 2012, pp. 53-65; Sharon Friel *et al.*, "A New Generation of Trade Policy: Potential Risks to Diet-Related Health from the Trans Pacific Partnership Agreement", *Globalization and Health*, vol. 9, núm. 46, 2013; Sharon Friel *et al.*, "Monitoring the Impacts of Trade Agreements on Food Environments", *Obesity Reviews*, vol. 14, núm. 1 (suplemento), octubre, 2013, pp. 120-134.

el estado nutricional de la población, así como de la dificultad para separar los efectos de éstos sobre la dieta y la salud,² diversos estudios han concluido que estos procesos han tenido implicaciones profundas en la estructura y naturaleza del sistema alimentario y, por lo tanto, en la disponibilidad, la calidad nutricional, el acceso, el precio y la promoción de los alimentos en diferentes lugares. Se plantea que los tratados de libre comercio han producido tres cambios fundamentales en los sistemas alimentarios: *a)* apertura de los mercados internos al comercio internacional de alimentos e inversión extranjera directa (liberalización); *b)* entrada creciente de empresas transnacionales de alimentos y sus mercados globales (integración); y *c)* publicidad alimentaria global (hibridación cultural). Estos cambios han afectado la dieta de la población y han elevado la preocupación por problemas de obesidad y enfermedades ligadas a la nutrición.³

Dentro de estas tendencias globales, México es considerado uno de los más flagrantes ejemplos de la actualidad. De manera similar a otras economías emergentes y países de ingresos medios, México está experimentando una transición nutricional⁴ y epidemiológica caracterizada por un rápido

² Corinna Hawkes, *Globalization, Food and Nutrition Transitions*, Globalization and Health Knowledge Network: Research Papers, WHO Commission on Social Determinants of Health, Institute of Population Health, Globalization and Health Equity, Canada's University, 23 de agosto de 2007; Clark *et al.*, *op. cit.*

³ Friel *et al.*, "A New Generation...", *op. cit.*; Friel *et al.*, "Monitoring the Impacts...", *op. cit.*; Corinna Hawkes, "Uneven Dietary Development: Linking the Policies and Processes of Globalization with the Nutrition Transition, Obesity and Diet-Related Chronic Diseases", *Globalization and Health*, vol. 2, núm. 4, 2006, pp. 1-18; Thow y Hawkes, *op. cit.*

⁴ La *transición nutricional* es concebida como una compleja interacción de cambios en los patrones de producción de alimentos, dieta, salud, actividad física y otros factores socioeconómicos. Desde el punto de vista del patrón alimentario, la transición nutricional representa un consumo creciente de grasas, azúcares, densos en energía, productos de origen ani-

crecimiento en la prevalencia de obesidad y enfermedades crónicas, como diabetes y las cardiovasculares. Estas tendencias han sido inducidas por diversos factores como la urbanización, el cambio demográfico, los estilos de vida sedentarios y la liberalización de los mercados, entre otros.⁵ De acuerdo con información de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) publicada en mayo de 2014, en México más de 70% de los adultos padecen sobrepeso, una proporción mayor que en cualquier otro país de la OCDE. Asimismo, alrededor de 32% de los adultos son obesos, la segunda tasa más alta de la OCDE, sólo por debajo de Estados Unidos (36.5%). En esa misma línea, la OCDE señala que desde 2000, las tasas de sobrepeso y obesidad aumentaron de forma constante, tanto en hombres como en mujeres.⁶ Un dato que ilustra estas tendencias es la estimación de que los mexicanos toman 43 galones de refresco (*soft-drink*) *per capita*

mal y alimentos altamente procesados, en relación con las dietas tradicionales caracterizadas por una alta ingesta de cereales. En este proceso de transición, a la vez que se experimentan cambios rápidos en la disponibilidad y consumo de alimentos, los niveles de actividad física disminuyen por la transformación en los estilos de vida. Para una discusión de este concepto véase: Barry M. Popkin, "The Nutrition Transition and its Health Implications in Lower-Income Countries", *Public Health Nutrition*, vol. 1, núm. 1, 1998, pp. 5-21; Hawkes, *Globalization...*; Thow y Hawkes, *op. cit.*

⁵ Simón Barquera *et al.*, "Food Consumption, Food Expenditure, Anthropometric Status and Nutrition-Related Diseases in Mexico", en Food and Agriculture Organization of the United Nations, *The Double Burden of Malnutrition. Case Studies from Six Developing Countries*, Roma, FAO, 2006, pp. 161-203 (Food and Nutrition Paper, 84); Gina Kennedy, Guy Nantel y Prakash Shetty, "Assessment of the Double Burden of malnutrition in Six Case Study Countries", en Food and Agriculture Organization of the United Nations, *The Double Burden of Malnutrition. Case Studies from Six Developing Countries*, Roma, FAO, 2006, pp. 1-20 (Food and Nutrition Paper, 84).

⁶ Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), *La obesidad y la economía de la prevención: "Fit not Fat". Hechos claves-México, actualización 2014*, 27 de mayo de 2014, disponible en [<http://www.oecd.org/health/obesity-update.htm>].

anuales, lo que otorga a México la tasa más alta a nivel mundial de consumo de este producto.⁷

De manera preocupante los problemas de obesidad y sobrepeso generan altos costos económicos y sociales que reducen la competitividad del país: mayores costos al erario público para tratar enfermedades asociadas, menor productividad laboral, mayores gastos para la población y pérdida de calidad de vida.⁸ De acuerdo con el Instituto Mexicano para la Competitividad (IMCO), en México los costos del sobrepeso y la obesidad, considerando sólo los atribuibles por diabetes, oscilan entre los 82 000 y 98 000 millones de pesos, que equivalen a 73 y 87% del gasto programable en salud de 2012. De estos costos, 73% corresponde a gastos por tratamiento médico, 15% a pérdidas de ingreso por ausentismo laboral y 12% por pérdidas de ingreso por mortalidad prematura. Asimismo, cada año se pierden más de 400 millones de horas laborables por diabetes asociada al sobrepeso y la obesidad, esto corresponde a cerca de 185 000 empleos de tiempo completo; a su vez esto representa 32% de los empleos formales creados en 2014.⁹

Actualmente la economía mexicana es una de las más abiertas del mundo.¹⁰ Al iniciar la década de 1980, las con-

⁷ John Norris, "Make Them Eat Cake. How America is Exporting its Obesity Epidemic", *Foreign Policy*, 3 de septiembre de 2013, disponible en [<http://foreignpolicy.com/2013/09/03/make-them-eat-cake/>].

⁸ Instituto Mexicano para la Competitividad (IMCO), *Kilos de más, pesos de menos: Los costos de la obesidad en México*, México, enero, 2015.

⁹ *Idem.*

¹⁰ México cuenta con una red de 30 acuerdos para la promoción y protección recíproca de las inversiones, 10 tratados de libre comercio con 45 países y 9 acuerdos de alcance limitado (acuerdos de complementación económica y acuerdos de alcance parcial) en el marco de la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI). Asimismo, México participa activamente en organismos y foros multilaterales y regionales como la Organización Mundial del Comercio (OMC), el mecanismo de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC), la OCDE y la ALADI

trición (Ensanut) del 2012,¹² así como reportes de diversas investigaciones académicas en nutrición señalan un cambio dramático en la dieta durante las últimas dos décadas. Ésta se ha movido de una que consiste en alimentos básicos tradicionales hacia otra que incluye alimentos altamente procesados, industrializados y estandarizados, y que tiende a ser mayor su contenido de energía, grasas y azúcares.

Llama la atención que el periodo posterior a la puesta en operación del TLCAN en 1994 coincide con un aumento significativo de la incidencia de sobrepeso y obesidad, aspectos que hoy día se han convertido en un problema serio de salud pública. De acuerdo con datos de la Secretaría de Salud (SSA), de 1980 a la fecha dichos padecimientos se han triplicado entre la población adulta; en 1988 afectaba a 34.5% de los mexicanos, y para 1999 y 2006 pasó a 61 y 69.3%, respectivamente.¹³ Con base en estas tendencias, algunos analistas han concluido que los problemas de sobrepeso y obesidad en México son un efecto directo de la operación del TLCAN. Por ejemplo, Sara E. Clark y colaboradores¹⁴ argumentan que, por medio del TLCAN, Estados Unidos exporta obesidad hacia México, desarrollando un ambiente alimentario no saludable por la gran afluencia de alimentos de baja calidad y densos en calorías. Desde una perspectiva menos académica y más desde el activismo, algunos observadores plantean que

ingreso familiar que hace asequibles dichos productos, así como por formas de procesamiento a través de la cocina regional que generan distintos platillos y comidas que se traducen en aromas y sabores, con las cuales se identifica el gusto de los mexicanos. En adelante, cuando hacemos referencia a los cambios en el patrón de consumo y en la dieta, nos referimos específicamente a las transformaciones en dicho patrón alimentario.

¹² Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut), "Resultados nacionales", México, Instituto Nacional de Salud Pública, 2012.

¹³ Secretaría de Salud (SSA), *Boletín epidemiológico*, vol. 31, núm. 15, México, 2014, p. 6.

¹⁴ Clark *et al.*, *op. cit.*

la epidemia de “globesidad” en México está siendo impulsada por una compleja red estadounidense de prácticas agrícolas, comerciales, de mercadeo y científicas.¹⁵ Otros consideran que el “control corporativo del sistema alimentario” fijado por el TLCAN no sólo deja hambrienta a la población en México, sino que asegura un profundo sistema alimentario no saludable en toda la región.¹⁶

Si bien los tratados de libre comercio juegan un papel relevante en los ambientes y sistemas alimentarios, en este trabajo se argumenta que los cambios en la alimentación en México y el consecuente estado nutricional y de salud de la población son de índole multifactorial, en los que influyen condicionamientos tanto internos como externos, no siempre fáciles de identificar debido a la rigidez de los enfoques disciplinarios con los que comúnmente se abordan. Destacan no sólo los efectos de las políticas macroeconómicas nacionales sobre la producción agropecuaria y sus repercusiones en las cadenas productivas de alimentos, en el consumo de productos industrializados y en el poder adquisitivo de la población; también están presentes los procesos regulatorios más amplios relacionados con la integración de los mercados y la globalización de la economía, así como aspectos de tipo social y cultural que alteran los comportamientos alimentarios: la incorporación de la mujer al mercado de trabajo, la alta concentración de la población en áreas urbanas, la exposición a campañas de mercadotecnia alimentaria, además de los cambios en los estilos y ritmos de vida de la población.

Ciertamente, a casi tres décadas de distancia del ingreso de México al GATT, incluidas dos del TLCAN, la eliminación de barreras comerciales, el crecimiento de la inversión extranjera directa y una mayor diversificación de la oferta de alimen-

¹⁵ Norris, *op. cit.*

¹⁶ Laura Carlsen, “NAFTA is Starving Mexico”, *Foreign Policy in Focus*, 20 de octubre, 2011, disponible en [http://fpif.org/nafta_is_starving_mexico/].

tos en el sector aceleraron la tendencia hacia la “transición nutricional” en la que México se encontraba. No obstante, ésta forma parte de un proceso más amplio ligado a un “nuevo orden alimentario” que ha venido generando, transformando y estructurando nuevas concepciones de producción, preparación, preferencias y consumo de alimentos. En este proceso están presentes transformaciones de todo tipo y conductas de riesgo, vinculadas no sólo con el consumo, sino también con las características de inocuidad que requieren las cadenas alimentarias. En consecuencia, el carácter complejo del cambio alimentario, bajo cualquier escenario, requiere contar con una visión más integrada y coherente entre aspectos de nutrición, salud pública y seguridad con políticas macroeconómicas y de comercio exterior. El objetivo central de este trabajo es analizar la diversidad de factores y condicionantes, internos y externos, que definen e influyen el ambiente y los patrones de alimentación, así como el estado de salud de la población, para contar con una visión más comprensiva que apoye la definición de políticas públicas en el tema.

INTEGRACIÓN Y GLOBALIZACIÓN:
NUEVAS TENDENCIAS EN LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA
Y EN LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS

La creciente integración internacional y globalización de los mercados ha estado acompañada de procesos de mayor apertura y liberalización de las economías nacionales, lo que ha impactado el comportamiento y las dinámicas de crecimiento en todas las ramas y los sectores productivos en la mayoría de los países del mundo. La agricultura y en particular los sistemas alimentarios están siendo construidos con mayor frecuencia desde procesos regulatorios y económicos que son globales en alcance y carácter, con lo que se genera un entorno de mayor competitividad y de transformaciones profundas en los ámbi-

tos de la producción, la distribución y el consumo. Estas tendencias están presentes como resultado de un "nuevo modelo de producción industrial de alimentos",¹⁷ que tiene como características: *a)* prácticas de producción y procesamiento biotecnificadas, relacionadas con el sobreconsumo de la carne y el empleo de fórmulas alimenticias para acelerar la velocidad del crecimiento y el peso de los animales, *b)* uso de sustancias y medicamentos para combatir las enfermedades virales del ganado, *c)* producción y consumo de alimentos modificados genéticamente y *d)* incremento en el uso de fertilizantes químicos, pesticidas y herbicidas para la producción agrícola; al parecer, todo ello está generando repercusiones en las características de inocuidad de la cadena alimentaria, en los equilibrios biológicos y en los ecosistemas del planeta. Dichas prácticas productivas van acompañadas de sistemas agroproductivos integrados (producción-distribución-consumo), una nueva integración vertical de la agroindustria mundial entre consorcios y el desarrollo de complejos agroindustriales que pueden integrar compañías semilleras, agrobiotecnológicas, agroquímicas, agroindustriales y alimentarias, con la capacidad para colocar sus productos y servicios en diferentes partes del mundo.

De forma paralela, se observa una creciente diversificación y un aumento de la producción industrial y la oferta de

¹⁷ Véanse los trabajos de Klaus Grunert, "Current Issues in the Understanding of Consumer Food Choice", *Trends in Food Science and Technology*, vol. 13, núm. 8, 2002, pp. 275-285; Víctor Toledo, *Ecología, espiritualidad, conocimiento: de la sociedad del riesgo a la sociedad sustentable*, México, PNUMA-Oficina Regional para América Latina y el Caribe, 2003; Joachim Scholderer *et al.*, "Organic Pork: Consumer Quality Perception", Aarhus, Aarhus School of Business, 2004 (MAPP Project paper, núm. 02); Juan José Badiola, "De la EEB a la gripe aviar", *Revista Cárnica*, vol. 33, núm. 269, 2006, pp. 10-12, y Domingo Calvo, "Estrategias de reducción de riesgo en la cadena alimentaria: El caso de la EEB", en Salvador Ruiz de Maya (ed.), *Comportamiento de compra del consumidor: 29 casos reales*, Madrid, ESIC, 2006.

alimentos, favorecidas por una mayor capacidad de compra y logística de las cadenas encargadas de su distribución, así como por el diseño de sofisticadas estrategias comerciales para respaldar los mercados de suministros. Se ofrece de todo y a cualquier precio, productos nuevos y diferentes para todo tipo de consumidores. Gana notoriedad la fabricación de alimentos cuyas necesidades anteriormente no eran importantes en la vida cotidiana; es el caso de las frituras, las golosinas de todo tipo y la comida congelada que se encuentran en supermercados y tiendas de autoservicio, de acceso fácil (a la mano) para los consumidores y que no requieren condiciones especiales de conservación. Algunas aparecen bajo la modalidad de *snacking* (picoteo), botanas o comida para llevar, acompañadas de exitosas campañas publicitarias que hacen distinciones de género, edad, origen étnico y social. Se ofertan productos para niños, gente soltera, parejas sin hijos, estudiantes y adultos ocupados con horarios complicados para comer en familia y madres trabajadoras con poco tiempo para la cocina, entre otros.

Ciertamente, la menor dedicación y falta de tiempo para cocinar, la disminución de las comidas familiares, el menor tiempo dedicado a comer y una clara tendencia de individualización asociada al acto de comer han inclinado a las familias a adoptar nuevas formas de consumo, lo que a su vez ha provocado un incremento en la demanda de alimentos de comida rápida, precocidos o preparados fuera de casa, así como el aumento en la frecuencia de asistencia a restaurantes y puestos de comida al aire libre. Esto ha traído consigo una mayor diversificación de la dieta, caracterizada por la transferencia de ingestas sólidas en beneficio de pequeñas comidas, así como también del incremento en el consumo de ciertos alimentos con alta densidad energética.¹⁸

¹⁸ Claude Fischler, "Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna", *Gazeta de Antropología*,

Encuestas sobre las prácticas alimentarias realizadas en diversos países indican que “asistimos a un abandono de los modelos alimentarios tradicionales a través del desarrollo del consumo de productos fáciles de consumir en cualquier lugar, así como a través de un menor consumo de lípidos, pero mayor consumo energético”.¹⁹

Estos cambios en la dieta vienen asociados a una desestructuración y simplificación de las prácticas alimentarias de la población. Se amplían las franjas horarias de todas y cada una de las ingestas, aumentan y se diversifican los lugares donde se realizan las comidas (tanto en el hogar como fuera de él), desaparecen los horarios fijos para comer, se come más veces solo, se come en cualquier parte y cualquier cosa; también se come en la sala, en la recámara, en los lugares de trabajo, en las calles, parques, cafés, jardines y restaurantes; se omiten comidas y platos y los menús de las comidas principales se organizan en uno solo.²⁰ Asimismo, se come de manera simultánea,²¹ esto es, comer al caminar, cuando se trabaja, al conducir, disfrutando una película, viendo televisión y al asistir a una competencia deportiva, entre muchos otros ejemplos; todo ello es un indicador de que hoy en día el tiempo administra y determina las prácticas alimentarias y también sus formas de sociabilidad.

Estas tendencias hacia el abandono de los modelos alimentarios tradicionales y los cambios en la dieta son el resultado de lo que algunos autores reconocen como parte de un “nuevo orden” mundial de alimentación, o como expresión

núm. 26, 2010, disponible en [http://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html]; y Jesús Contreras y Mabel Gracia, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel, 2005.

¹⁹ Contreras y Gracia, *op. cit.*, p. 156.

²⁰ *Idem.*

²¹ Sydney Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, Ediciones de la Reina Roja/CIESAS/Conaculta, 2003.

de la también llamada “modernidad alimentaria”,²² caracterizada por los cambios relacionados con el tipo de alimentos consumidos, con sus formas de aprovisionamiento, la manera de conservarlos y cocinarlos, la estructura y composición de las comidas, así como con sus horarios y frecuencias. Asimismo, tienen que ver con los presupuestos invertidos, los valores vinculados a las prácticas alimentarias y con los nuevos significados asociados con un ideal corporal, producto de nuevas actitudes individualistas y estilos de vida, lo cual ha dado lugar a modificaciones sustantivas en las “formas de *elegir* los alimentos, de *organizar* la alimentación y de *estructurar* las dietas”.²³ En términos de la salud nutricional uno de los resultados más visibles de estas tendencias está relacionado con problemas de sobrepeso y obesidad. Antes de 1980, las tasas de obesidad estaban por debajo de 10% y en las décadas posteriores se duplicaron o triplicaron en una gran cantidad de países. Actualmente en casi la mitad de los países de la OCDE 50% o más de la población tiene sobrepeso.²⁴

Todo lo anterior indica que estamos ante un sistema alimentario complejo, paradójico y, a la vez, complementario, lo que en términos de la oferta y la demanda podría sintetizarse al menos en cuatro tendencias básicas:

el fenómeno de la homogenización del consumo en una sociedad también masificada, la persistencia de un consumo di-

²² Véanse Claude Fischler, *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, 1995, disponible en [<http://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=34351>]; Mabel Gracia (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel-Antropología, 2002; Mintz, *op. cit.*; Contreras y Gracia, *op. cit.*

²³ Gracia, *op. cit.*, p. 29.

²⁴ Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), “Obesity and the Economics of Prevention: Fit not Fat”, París, OCDE, 23 de septiembre de 2010, disponible en [<http://www.oecd.org/els/health-systems/obesity-fit-not-fat.htm/>].

ferencial socialmente desigual, el incremento de una oferta alimentaria personalizada, avalada por la creación de nuevos grupos de consumidores que participan de estilos de vida comunes y, finalmente, el incremento de una individualización alimentaria causante de la creciente ansiedad del comedor contemporáneo.²⁵

REESTRUCTURACIÓN DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS LOCALES Y HOMOGENEIZACIÓN DE LAS DIETAS

A este nuevo orden o modelo de producción de alimentos que aparece bajo la figura de la modernidad, provocada por la creciente integración internacional y globalización de los sistemas alimentarios, se suman los efectos de las políticas internas de apertura comercial sobre la agricultura, que han generado saldos deficitarios en la balanza comercial de alimentos básicos y la presencia de una corriente mayor de alimentos procesados, cuyos efectos sobre los cambios en la dieta de los mexicanos se observan en la recomposición de los sistemas alimentarios locales y en una tendencia a la homogenización de las dietas.

Crisis agrícola, producción de alimentos y déficit alimentario

Como es sabido, el sector agrícola mexicano entró en crisis desde inicios de la década de 1970, luego del colapso del modelo económico estabilizador que agravó la caída de la rentabilidad del sector, intensificó la reducción de los recursos financieros

²⁵ Citado en María Isabel Gracia Arnaiz, "Alimentación y cultura: ¿había un nuevo orden alimentario?", en Julia Navas López y Carmen Gaona Isonero (coords.), *Los modelos alimentarios a debate: la interdisciplinariedad de la alimentación*, Murcia, Universidad Católica San Antonio, 2003, p. 206.

canalizados a las actividades primarias y aceleró el crecimiento de la deuda hasta convertirlo en el más deteriorado de todos los sectores productivos. Posteriormente, en la década de 1980, se sumó la privatización de los créditos y un proceso de reforma agraria que convirtió a los pequeños agricultores y campesinos en asalariados de sus propias tierras, mediante la comercialización y renta de terrenos a particulares y empresas privadas. Asimismo, la entrada en vigor del TLCAN en 1994 y la consiguiente liberalización del sector agrícola generaron la entrada masiva de alimentos baratos que socavaron la viabilidad de la agricultura y la economía campesina en los mercados locales. Todo ello generó la conformación de cadenas de producción agrícola de insumos y productos, concentrada en un limitado grupo de corporaciones transnacionales que fijaron costos y precios y fomentaron el abandono de la agricultura y la emigración de la población rural hacia las zonas urbanas y hacia el extranjero. Como consecuencia, al iniciar el siglo XXI, 8.2 millones de mexicanos que trabajaban en el campo vivían en pobreza extrema, mientras que dos de cada tres personas eran indigentes. En 1992, 35% de la población rural estaba en pobreza alimentaria y para 2004 pasó a 52.4%.²⁶ Se calcula que desde inicios de la década de 2000, poco más de 500 000 mexicanos que migran cada año hacia los centros urbanos y a Estados Unidos buscando empleo, la mayoría de ellos provienen del campo o de áreas rurales.²⁷

Todo parece indicar que el campo y la producción agrícola han dejado de tener importancia estratégica para el Estado

²⁶ Equipo de Derecho, Universidad del Sur, "Análisis y problemática actual del campo y la agricultura en México", *GestioPolis*, mayo 20, 2014 [<http://gestiopolis.com/analisis-y-problematika-actual-del-campo-y-la-agricultura-en-mexico>], y Centro de Estudios sobre Marginación y Pobreza del Estado de México, *Reporte del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (Unicef)*, 2005.

²⁷ Secretaría Nacional de Información e Integración de Mercados (SNIIM), *Evolución de los precios de los alimentos en México*, México, Secretaría de Economía, 2012.

mexicano. El balance de las políticas agrícolas y de comercialización registra saldos deficitarios en granos básicos, debido al aumento de las importaciones. De 1994 a 2010 éstas aumentaron en más del doble en productos como el frijol y el trigo, y se triplicaron las de maíz; asimismo, el déficit acumulado de la balanza agroalimentaria registró poco más de 14000 millones de dólares (cuadros 15.1, 15.2 y 15.3). Como parte de los acuerdos del TLCAN se desgravaron por completo todas las importaciones agroalimentarias procedentes de Canadá y Estados Unidos, con excepción del frijol, el maíz y la leche en polvo. El comportamiento de los cuatro principales alimentos que componen la canasta básica: maíz, frijol, arroz y trigo, muestra que la producción nacional de éstos ha disminuido y las compras al exterior han aumentado. Asimismo, el consumo *per capita* ha descendido, aparejado con un incremento porcentual de los precios al consumidor que registra una tendencia por encima de la variación porcentual del salario real.²⁸

Cuadro 15.1. México: producción nacional de granos básicos
(miles de toneladas)

Año	Maíz	Frijol	Arroz	Trigo	Sorgo
1994	18 236	1 364	374	4 151	3 701
2000	17 191	876	351	3 476	5 842
2004	21 686	1 163	279	2 321	7 004
2010	22 383	1 148	217	3 679	7 000
Variación (%)					
94-00	-5.7	-35.8	-6.1	-16.3	57.8
04-10	3.21	-1.28	-22	58	-.05

Fuente: INEGI, *Anuario Estadístico de los Estados Unidos Mexicanos*, 2002, 2005 y 2010, México, INEGI.

²⁸ *Idem*.

Cuadro 15.2. México: importaciones de granos básicos
(miles de toneladas)

Año	Maíz	Frijol	Trigo
1994	2 200.000	50.000	1 400.000
2000	5 330.287	61.689	2 794.421
2004	6 519.891	79.029	3 585.471
2010	7 855.051	118.042	3 497.750
Variación (%)			
94-00	142.286	-99.990	99.601
04-10	20.47	49.36	-2.44

Fuente: INEGI, *Anuarios Estadísticos de Comercio Exterior*, 2001 y 2005, México, INEGI. La variación porcentual es elaboración propia.

En el caso de alimentos procesados, las exportaciones alimentarias de México se concentran principalmente en productos como el atún congelado, café tostado, carnes de ganado, fresas congeladas, jugo de naranja, manteca de cacao y jugos de frutas. Las ramas en las que México tiene mayores ventajas son la de conservas (frutas y legumbres enlatadas), concentrados cítricos, cerveza, tequila y licor de café. No obstante, el monto de las exportaciones ha sido desbordado año con año por las importaciones, las cuales se han multiplicado en cantidad y variedad. Tan sólo en 1988 el total de las compras externas estaba constituido por carnes de bovino y porcino, pasas, galletas, pasta de tomate, mezclas orgánicas químicas y harina de trigo; a partir de 1990 y hasta 2005, además de los rubros anteriores, destacan las importaciones de cortes de carnes: pavo y pollo, embutidos y carnes frías diversas, leche, nata, yogurt, tortas y harina para *pellets*, y residuos sólidos. Las cifras anteriores no dejan lugar a duda de que el país se ha consolidado como un importante consumidor de alimentos importados, lo que ha provocado que alcance ya el

tercer lugar como mercado para las exportaciones agrícolas estadounidenses. Por esta razón, algunos autores²⁹ han concluido que la integración subordinada del sector agropecuario y del comercio de alimentos a la dinámica del mercado global ha colocado a México en riesgo latente de inseguridad alimentaria. Si bien hay indicadores que apuntan en esta dirección, cabe aclarar, como se verá enseguida, que las políticas de liberalización del comercio y desregulación del sector agropecuario y rural en México iniciaron en la década de 1980, mucho antes de la firma del TLCAN.

LA TRANSNACIONALIZACIÓN DEL COMERCIO DE ALIMENTOS

La desregulación comercial se ha manifestado en un proceso acelerado de sustitución de permisos previos por aranceles, así como en la desgravación arancelaria y en la reducción de los precios oficiales de importación, la mayoría de los cuales prácticamente han ido desapareciendo. Previamente a la firma del TLCAN, en junio de 1985, 98.1% de los productos alimentarios estaban protegidos con permisos previos de importación, en tanto que para diciembre de 1987 la protección fue sólo para 25.9%; decreciendo constantemente hasta llegar a 16.6% en diciembre de 1990 y a 10% en 1994. En cuanto a la tasa arancelaria promedio, de estar en 29.2% en 1985, presentó altibajos hasta 1990 y luego decreció hasta ubicarse en 10% en 1994. Asimismo, el porcentaje de producción interna de alimentos protegida con precios oficiales de importación, de 7.2% en junio de 1985 se reduce paulatinamente hasta quedar en 1.2% en diciembre de 1987, y dejó de ser significativa de 1988 hasta el presente (cuadro 15.4).

²⁹ Véase Felipe Torres, "La visión teórica de la seguridad alimentaria como componente de la seguridad nacional", en Felipe Torres (coord.), *Seguridad alimentaria: seguridad nacional*, México, Plaza y Valdés, 2003, pp. 15-52.

Cuadro 15.3. México: evolución de la balanza agroalimentaria

Año	Países	Exportaciones	Importaciones	Comercio total	Balanza comercial	Variación (%)
1994	Todos los países	3 625	5 912.90	9 538.00	-2 287.90	
	Estados Unidos	3 211.30	4 149.8	7 361.14	-938.54	
	Canadá	34.1	298.4	332.54922	-264.3	
2009	Todos los países	15 049.60	18 442.10	33 492.90	-3 392.50	
	TLCAN	11 983.10	15 045.80	27 029.00	-3 062.70	
	Estados Unidos	11 511.60	13 733.60	25 245.20	-2 222.00	
2010	Canadá	471.50	1 312.30	1 783.80	-840.80	
	Todos los países	17 463.60	20 932.30	38 396.00	-3 468.7	
	TLCAN	14 152.40	17 159.30	31 312.00	-3 006.9	
2011	Estados Unidos	13 554.20	15 568.40	29 123.00	-2 014.2	
	Canadá	598.3	1 590.90	2 189.00	-992.6	
	Todos los países	21 725.70	18 442.10	47 929	3 283.6	
Déficit acumulado	TLCAN	17 476.20	15 045.80	38 879	2 430.4	
	Estados Unidos	16 773.20	13 733.60	36 105	3 039.6	
	Canadá	702.9	1 312.30	2 773	-609.4	
		148 333	162 679.69	226 706.00	-14 346.99	527.08

Fuente: Elaboración propia con datos de la Secretaría Nacional de Información e Integración de Mercados (SNIIM), *Evolución de los precios de los alimentos en México*, México, Secretaría de Economía, 2012.

Cuadro 15.4. Industria alimentaria:
evolución de la apertura comercial

	Estructura arancelaria	Producción interna protegida con permisos previos de importación	Promedios arancelarios ponderados (tasas <i>ad valorem</i>)*	Producción interna protegida por precios oficiales de importación (%)
1985	Junio	98.1	22.6	7.2
1986	Junio	55.8	29.2	3.5
	Diciembre	38.2	28.8	3.5
1987	Junio	31.7	26.4	2.5
	Diciembre	25.9	13.6	1.2
1988	Junio	25.9	11.6	**
	Diciembre	23.0	8.7	**
1989	Junio	25.3	11.6	**
	Diciembre	20.5	11.9	**
1990	Junio	0.2	11.9	**
	Diciembre	16.6	12.5	**
1994	Junio	10.0	10.0	**

* Estos promedios no incluyen la sobretasa uniforme de 5%, la cual se eliminó en diciembre de 1987.

** A partir de 1988 la producción interna protegida por precios oficiales de importación dejó de ser significativa.

Fuente: A. Ten Kate, "El ajuste estructural de México: dos historias diferentes", *Comercio Exterior*, vol. 42, núm. 6, junio, 1992, pp. 519-528.

Los datos señalados indican que los problemas deficitarios de la balanza comercial alimentaria obedecen en buena parte al desmantelamiento del régimen de protección interna, como ha sido la reducción arancelaria y casi la eliminación de los requisitos previos de importación —las fracciones

arancelarias sujetas a control representaron entre 1988 a 2000 menos de 2% del total—. Asimismo, los obstáculos para reactivar las exportaciones y corregir el desequilibrio externo han estado relacionados con el alza en los precios internacionales de algunos insumos básicos, como ha sucedido con la leche en polvo, las carnes frescas y refrigeradas, algunos tipos de aceites y grasas animales y vegetales, el azúcar, etcétera. Así también tiene que ver el desplazamiento operado en la demanda internacional de productos enlatados (con latón, acero inoxidable, aluminio y residuos de plomo en los empaques o enlatados) por alimentos frescos, preparados o congelados, pero presentados con etiquetados y empaques biodegradables; esto como resultado de las presiones ejercidas por grupos ecologistas en los países desarrollados. Además, están los problemas derivados de que el arancel para productos terminados en algunas cadenas productivas es más bajo que el correspondiente a los insumos; combinado esto con la escasa competitividad en calidad y costo de los productos nacionales frente a los extranjeros han desalentado la producción interna y han favorecido el crecimiento de las importaciones alimentarias de bienes de consumo final. A todo ello se suma la competencia desleal que enfrentan diversas industrias alimentarias por parte de las crecientes importaciones de productos similares a precios *dumping* (los casos de conservas alimenticias y las importaciones de carnes de aves son los más graves).

Los saldos de la balanza comercial en alimentos se explican también por las relaciones que mantienen algunas de las grandes firmas nacionales y multinacionales con sus socios comerciales extranjeros. Tan sólo a mediados de la década de 1990, justamente al inicio del TLCAN y a diez años de haberse suscrito el ingreso de México al GATT, el número de empresas multinacionales distribuidas en la rama de alimentos había llegado a 130. Cerca de 300 grandes establecimientos dominaban tanto la producción como la comercialización interna y

externa de alimentos en México. De las 58 empresas alimentarias consideradas entre las 500 más importantes de los sectores de la manufactura, comercio y servicios del país en esos años, sólo una era de capital mayoritario estatal, en tanto que predominaba el capital extranjero en el resto. Hacia 2007, México era ya el tercer receptor más grande de inversión extranjera directa (IED) estadounidense en los sectores de alimentos procesados y bebidas con un *stock* total de 8 200 millones de dólares.³⁰

Todas estas empresas han encontrado nichos de consumo exitosos en el mercado mexicano, y algunas cuentan con filiales en los distintos estados de la república para impulsar desde ahí la competencia por los mercados internacionales. Parte de sus fortalezas se concentra cada vez más en ventajas tecnológicas de mediano y largo plazo, mediante la utilización de técnicas derivadas de la electrónica, así como el uso discrecional del *software* y el *hardware*, tecnología láser, infrarroja y nuevos materiales, además de los conceptos de *calidad total* y *entregas justo a tiempo*, relacionadas con el conocimiento integral de todos los procesos que se suscitan en la esfera productiva y de la distribución.

A lo anterior se suma la constante apertura de establecimientos comerciales tipo *hipermart*, así como una gran cantidad de restaurantes de comida rápida de firmas ampliamente conocidas en Estados Unidos que operan bajo la forma de franquicias, las cuales han conformado ya un selecto grupo de empresas importadoras netas de alimentos procesados. El diseño de sofisticadas estrategias comerciales en estas empresas les permite ofrecer de todo y a precios accesibles de acuerdo con el gusto de los consumidores, quienes ahora eligen sus alimentos con base en el sabor, el aspecto físico corporal, la moda, la salud y la variedad, entre otros aspectos.

³⁰ Clark *et al.*, *op. cit.*, p. 60.

INGRESO FAMILIAR Y CAMBIOS EN LA DIETA

A la par de las políticas de apertura comercial impulsadas durante las últimas décadas, también se instrumentaron distintas estrategias de política económica y social encaminadas a fortalecer el mercado interno, controlar la inflación y provocar una recuperación del ingreso nacional y del salario de las familias. No obstante, como lo muestran algunos indicadores, la falta de recursos económicos suficientes se ha convertido en otra de las causas más notorias que han ido condicionando la transición alimentaria y, con ello, los cambios en la dieta.

Pérdida del poder adquisitivo y cambios en el consumo y la dieta

Los cambios más visibles en la dieta se observan en la reducción del consumo de productos básicos, al parecer, generado por el incremento de los precios y el débil crecimiento del salario, lo que ha propiciado un efecto sustituto hacia productos más baratos, pero con mayor contenido de calorías. Amplios sectores de la población, tanto del campo como de la ciudad, se han visto limitados para acceder a los mínimos requerimientos nutricionales al dejar de lado los productos de primera importancia nutricional o consumir aquéllos cuyas posibilidades de gasto no garantizan una dieta equilibrada. Datos sobre la desnutrición en México indican que, en 1990, cuatro millones de personas sufrían algún tipo de desnutrición, mientras que para 2012 dicha cifra se elevó a cinco millones y medio. En este mismo lapso, el número de municipios en situación de riesgo nutricional alto y extremo se incrementó considerablemente. Por otra parte, según la Ensanut de 2012, la prevalencia de obesidad abdominal en adultos mayores de 20 años llegó a afectar en ese año a 74%

de la población. Lo anterior ha estado ligado directamente a la evolución de la capacidad de compra de las familias.

Datos de la Encuesta Nacional de Ingreso y Gastos de los Hogares (ENIGH)³¹ muestran que en 2000 los hogares más pobres destinaban 56% de su gasto al consumo de alimentos, con lo cual cubrían 66% de las calorías y 60% de las proteínas; en cambio, los más ricos con 20% del gasto cubrían 95% de las calorías y 117% de las proteínas que se requieren. De acuerdo con datos del INEGI,³² la distribución del ingreso entre los hogares mexicanos empeoró durante 2002-2004, lapso durante el cual 10% de la población más rica incrementó su participación en el ingreso nacional hasta en 42% del total. En contraste, las clases medias, que representan 30%, tuvieron una pérdida de 1.3%. Por su parte, los sectores más pobres, que forman el restante 60% de la población, tuvieron un ligero retroceso de 0.1% del ingreso nacional. Además, entre 2002 y 2008, el porcentaje de ingresos que la población más pobre destinó a la compra de alimentos se incrementó de 35 a 43% en promedio.

Aunque la mayor proporción del gasto de los más pobres ha sido orientado a la compra de alimentos, el consumo de productos básicos ha disminuido, lo que significa una clara tendencia hacia la adquisición de alimentos sustitutos que han alterado el patrón alimentario. En el lapso de 2006-2011 el consumo de productos como arroz, frijol, maíz, trigo, carne de bovino, carne de cerdo, pollo y huevo disminuyó 19% en promedio (cuadros 15.5 y 15.6). Los precios de dichos productos, en cambio, se incrementaron 37% en promedio, mientras que el salario mínimo registró sólo un incremen-

³¹ Irma Martínez y Pedro Villezca, "La alimentación en México: un estudio a partir de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH) y de las hojas de balance alimenticio de la FAO", *Ciencia UANL*, vol. VIII, núm. 1, 2005, pp. 196-208.

³² INEGI, *Sistema de cuentas nacionales*, México, INEGI, 2005.

to de 23% durante ese mismo lapso; esto es una diferencia de 14% (véase cuadro 15.7). Todo parece indicar que la inequitativa distribución del ingreso ha sido otra de las causas de mayor importancia que ha impedido a la población tener una dieta adecuada, lo que, de paso, se ha traducido en diversos tipos de inseguridad alimentaria, entre las que se encuentra la prevalencia de enfermedades relacionadas con la opulencia derivadas de consumos excesivos, como la obesidad y las enfermedades relacionadas con la pobreza, las cuales son propiciadas por consumos de alimentos insuficientes que genera la desnutrición.

Cuadro 15.5. México: consumo promedio *per capita*, productos básicos (kilogramos)

Producto	Año 2006	Año 2011	Variación % consumo
Arroz	11.02	9.99	-9.34
Frijol	14.60	5.94	-145.82
Maíz	283.64	260.87	-8.03
Trigo	60.98	68.16	11.77
Carne bovino	18.56	17.34	-6.58
Carne de cerdo	16.28	16.43	0.92
Pollo	27.73	29.06	4.79
Huevo	22.39	22.26	-0.58

Fuente: Elaboración propia con datos del SNIM, *Evolución de los precios de los alimentos en México*, México, Secretaría de Economía, 2012.

De acuerdo con algunos analistas,³³ se puede decir que la política económica del país ha fracasado desde la perspectiva

³³ Confróntese el trabajo de Felipe Torres, "Aspectos regionales de la seguridad alimentaria en México", *Datos, Hechos y Lugares*, núm. 22, 2002, pp. 15-26.

de la distribución de la riqueza, pero también desde la óptica de la política social, la cual presenta una visión centralizada de asistencia a los pobres, con recursos limitados que no ha podido sostenerse en el tiempo y que tampoco ha resuelto los problemas estructurales que afectan el crecimiento del empleo y una mejor distribución del ingreso.

Cuadro 15.6. México: costo anual consumo de productos básico

Producto	Precio (2006)	Precio (2011)	Costo anual (2006)	Costo anual (2011)	Cambio % costo
Arroz	12.25	17.00	134.98	169.81	25.81
Frijol	10.04	14.85	146.56	88.18	-0.40
Maíz	2.95	5.00	836.74	1 304.36	55.89
Carne de bovino	27.50	38.50	510.52	667.70	30.79
Carne de cerdo	25.00	35.00	406.89	574.91	41.29
Pollo	26.00	34.50	720.99	1 002.54	39.05
Huevo	11.90	19.75	266.39	439.58	65.01

Fuente: Elaboración propia con datos del SNIM, *Evolución de los precios de los alimentos en México*, México, Secretaría de Economía, 2012.

Cuadro 15.7. México: evolución
de los salarios y precios de los alimentos

Salarios-alimentos (2006-2011)	Cambio (%)
Evolución del salario	22.9
Evolución de productos básicos	36.78
Diferencia	-13.88

Fuente: Elaboración propia con datos del SNIM, *Evolución de los precios de los alimentos en México*, México, Secretaría de Economía, 2012; INEGI, *Anuario Estadístico de los Estados Unidos Mexicanos*, 2002, 2005 y 2010, México, INEGI.

CAMBIOS EN EL PATRÓN DE CONSUMO ALIMENTARIO DE LA POBLACIÓN MEXICANA

Efectivamente, desde la década de 1980, con mayor celeridad que en años anteriores, la alimentación de los mexicanos registra transformaciones sustantivas. Si bien continúan permaneciendo ciertos hábitos alimenticios y tradiciones culinarias basadas en el consumo de platillos e ingredientes derivados del entorno regional (maíz, frijol, chile, etcétera), también se muestra abierta a intercambios económicos e influencias culturales extranjeras que provee de otros alimentos, los cuales alteran la dieta. Nuevos productos y comidas se han incorporado a las costumbres locales, y han consolidado una rama culinaria y gastronómica sustentada en sabores, técnicas y productos originarios de diversas partes del mundo, las cuales han transformado los hábitos y las preferencias de consumo, así como las formas de preparación de alimentos, con el consecuente impacto en el estado nutricional de las familias. La mezcla de todo tipo y la variedad de ingredientes son algunos indicadores que la definen. Se trata de alimentos y productos estandarizados que circulan en todas partes del mundo, cuyos contenidos nutricionales, aparentemente, están modificando las dietas tradicionales e incrementando los problemas de salud, como el sobrepeso, la obesidad, la hipertensión arterial y las enfermedades crónicas degenerativas.

Aunque toda esta variedad de alimentos están fuera de los estereotipos heredados provenientes del consumo de platillos típicos derivados del trigo, del maíz y de la carne, los "nuevos" productos, o lo que bien podría llamarse la "nueva gastronomía mexicana", reflejan los contrastes simbólicos alimentarios y la capacidad de adopción y de adaptación a patrones alimentarios originados en otras regiones y países. Desde un punto de vista meramente nutricional, dichos cambios se asemejan a los que sufrió la población estadounidense en los últimos cien años. Al respecto, los estudios de Brewster

y Jacobson³⁴ destacan particularmente tres aspectos: *a*) incremento en el consumo de alimentos grasos, *b*) disminución del consumo de carbohidratos complejos, especialmente féculas y *c*) aumento del consumo de productos azucarados. Algunas de las causas que contribuyeron a generar estos cambios están relacionadas con el uso de nuevas tecnologías diseñadas para ciertos procesos: deshidratación, congelación, pasteurización, liofilización, aditivos químicos y otros. También están asociados al aumento de la riqueza o nivel de vida, lo cual provocó que la población estadounidense sustituyera el pan y algunas hortalizas por carne, pollo y dulces. Asimismo, influyeron los programas gubernamentales para proveer de desayunos y almuerzos escolares a la población de bajos ingresos, así como la incorporación de la mujer al mercado de trabajo, lo que facilitó el consumo de un tipo de almuerzo elaborado con productos prefabricados. Los nuevos hábitos alimentarios pasaron a ser objeto de las estrategias del *marketing*, con lo cual se abandonó la racionalidad basada exclusivamente en criterios de carácter dietético o nutricional.

Con las proporciones guardadas, estas tendencias en la dieta de los mexicanos se han ido emparejando con la de los vecinos del norte durante las últimas décadas. Estadísticas oficiales muestran que al iniciar la década de 1960 la población dejó de ser mayoritariamente rural para convertirse en urbana, con lo cual se produjo un desfase alimenticio que sólo podía ser resuelto con la industrialización. El comercio y la industria, a diferencia de la actividad agropecuaria, empezaron a marcar las pautas del crecimiento. La producción de alimentos se intensificó y el procesado se fue adaptando progresivamente a los patrones impuestos por las industrias que producían bienes de consumo duradero. Como consecuencia inmediata, se presentaron transformaciones importantes

³⁴ Citados por Jesús Contreras, *Antropología de la alimentación*, Madrid, EUDEMA, 1993.

en la estructura de la producción y el comercio que empezaron a incidir gradualmente en la estructura de las dietas y en los modos de alimentarse.

Estudios sobre la situación alimentaria realizados en algunos estados del norte de México por investigadores del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo³⁵ identificaron oportunamente el impacto que tuvieron en la alimentación los cambios en la producción agropecuaria y la transición del campo a la ciudad. Sus hallazgos muestran una asociación directa entre la dieta regional y la preparación de una variedad de platillos derivados de la producción de hortalizas, frutas, cereales y ganado para el autoconsumo, situación que se fue exacerbando con la crisis agrícola y el deterioro del campo, aunado al predominio que fue adquiriendo en el mercado el arribo de productos industrializados. El resultado inmediato: la alteración en las tradiciones culinarias, cambios en las frecuencias de consumo de ciertos alimentos y la disminución de los rituales de celebración alrededor de los cuales se degustaban los platillos típicos de ciertas regiones.

Estos mismos estudios han caracterizado la situación alimentaria reciente como una alimentación de alto riesgo para la salud, ya que viene asociada a deficiencias nutricionales y problemas de obesidad, derivadas de un bajo consumo de frutas y hortalizas y un alto consumo de proteína y grasa ani-

³⁵ Véase los trabajos de Emma Pérez y María Isabel Ortega, "De mujeres a mujeres: hacia una historia de la alimentación en la sierra de Sonora", en Shoko Doode y Emma Pérez (comps.), *Sociedad, economía y cultura alimentaria*, México, CIESAS/CIAD, 1994, pp. 367-398; Guillermo Arteaga y Etna Peña, "Comparación de la composición nutricional de alimentos sonorenses y estilo comida rápida de una franquicia norteamericana por medio de técnicas estadísticas multivariadas", en Mario Camberos *et al.* (coords.), *Las consecuencias de la modernización y el desarrollo sustentable*, México, PUAL/CIAD, 1995, pp. 415-426; María Isabel Ortega y Mauro Valencia, "La alimentación sonorenses y su impacto en la salud", *Cuadernos de nutrición*, vol. 25, núm. 5, 2002, pp. 216-222.

mal, sobre todo entre la población rural y urbana marginada, lo que puede ser atribuible tanto a variables culturales como a otras relacionadas con un aumento del comercio de productos industrializados. Para corroborar lo anterior se efectuó una comparación de la composición nutricional entre los alimentos regionales y los llamados de comida rápida, provenientes de franquicias estadounidenses; se encontró que en estos últimos existe mayor densidad calórica, resultado de un aumento en el contenido de carbohidratos, grasas y proteínas, así como mayor contenido de sodio. Así, la sustitución de alimentos regionales por alimentos de franquicia tiende a alterar potencialmente los patrones alimentarios en la medida que incrementan el contenido total de calorías y grasas, a la vez que disminuye el consumo de proteína y fibra.³⁶ En ese sentido, se concluye que en los cambios socioculturales y económicos de los últimos años, relacionados con el comercio y el consumo de ciertos alimentos, podrían encontrarse algunas de las razones que explican los riesgos para la salud, no sólo de los habitantes del norte, sino también del resto de México.

Precisamente, en esta línea de análisis, otros estudios realizados en México³⁷ corroboran que durante las décadas de 1980 y 1990 dichas transformaciones se fueron presentando con mayor rapidez que en otras décadas. Dichos estudios identifican una transición epidemiológica y nutricional como producto del cambio en el modelo económico, al pasar de una política que estimulaba el gasto como condición para expandir el mercado e incrementar la oferta y el consumo, a otra desregulatoria y de ajuste económico que mermó la participación del Estado en la economía, colocó al país en una

³⁶ Lo anterior, de acuerdo con el estudio de Arteaga y Peña, *op. cit.*

³⁷ Cf. Adolfo Chávez *et al.*, "Alimentación, nutrición y salud", en Shoko Doode y Emma Pérez (comps.), *Sociedad, economía y cultura alimentaria*, México, CIESAS/CIAD, 1994, pp. 273-302.

posición desventajosa frente al mercado internacional, y dio lugar a una crisis general que afectó al campo y a los sectores urbanos más pobres. Estos estudios sugieren que, paulatinamente, fue causando desempleo, bajos salarios, deficientes servicios de salud y mala nutrición, todo lo cual contribuyó a transformar la alimentación, al pasar de una dieta rural de autoconsumo de maíz y frijol a una dieta comercial más variada que favorece el alto consumo de grasas y azúcares, con el consecuente aumento de enfermedades crónico-degenerativas.

En años recientes, la preferencia por productos estandarizados y de comida rápida empezó a alcanzar porcentajes significativos de la población. Desde 1985, luego de la apertura del primer restaurante de McDonald's en México (en la actualidad rebasa los 500 puestos), el crecimiento acelerado de empresas *fast-food* se ha incrementado notablemente. Tan sólo en el lapso de 1998 a 2008 los establecimientos de comida rápida, como proporción del total de la industria restaurantera, pasaron de 28 a 62%, con una tasa de crecimiento promedio anual de 17% entre los años de 2003 a 2008.³⁸ Asociado a esto, los problemas de salud pública como el sobrepeso y la obesidad se han incrementado notablemente, llegando a ocupar en los últimos años, en términos relativos, el lugar número uno con respecto al resto de los países del mundo. A nivel nacional el porcentaje de la población adulta con estos problemas aumentó de 61.8% en el año 2000 a 71.2% en 2012, siendo las mujeres las que presentan un porcentaje ligeramente más alto que los hombres. En el caso de los niños de entre cinco y once años de edad, en 1999 dicho padecimiento afectaba a 27.8% y para 2012 aumentó a 34.4 por ciento.³⁹

³⁸ INEGI, *Censo económico* 1999, 2004 y 2009, México, INEGI.

³⁹ Ensanut, *op. cit.* Cabe señalar que Sonora es el estado de la república con mayor incidencia de estos problemas, actualmente ocupa el primer lugar. Relacionado con ello, de acuerdo con datos de la Secreta-

Los cambios en las dietas tradicionales están generando también una nueva problematización de la alimentación que presenta hábitos cada día más separados de la satisfacción de las necesidades biológicas básicas. A pesar de la relativa accesibilidad a los alimentos y de la oportunidad de elegir entre múltiples ofertas, algunos problemas de salud que antes no se conocían parecen derivarse de los consumos actuales. Éstos tienen que ver con ciertos condicionamientos biológicos como la intolerancia a la lactosa, al gluten de trigo o al apetito por el sabor azucarado (que parece ser un rasgo de fuerte componente innato entre todos los mamíferos, ya que proporciona mucha energía). También están otros ya conocidos que se han exacerbado y que derivan del gusto por la carne, del exceso de consumo de ciertos nutrientes esenciales, especialmente grasas saturadas y azúcares simples. Dichos consumos también han contribuido a la prevalencia de enfermedades coronarias, diabetes y particularmente la obesidad.

Los cambios observados en los comportamientos alimentarios durante las tres últimas décadas, si bien han impactado

ría de Salud del Estado de Sonora (2007), anualmente fallecen en esta entidad 2216 personas al año por arteriosclerosis, enfermedad asociada a una alteración de la constitución de las arterias y los vasos del organismo provocada por una alimentación basada en la ingesta excesiva de grasas y pocos carbohidratos. Sonora ocupa el primer lugar nacional con un promedio de cien fallecimientos por cada cien mil personas, cifra comparativamente superior a la media de la república, que es de setenta. A diferencia de la década de 1970, cuando las causas principales de muerte provenían de enfermedades del aparato digestivo, neumonía e influenza, hoy en día las enfermedades del corazón relacionadas con la obesidad y otras enfermedades, como la diabetes, hipertensión arterial, estrés y colesterol alto, han pasado a ocupar un lugar primordial, que coincide con la primera causa de muerte a nivel mundial. En Sonora, el riesgo de morir por padecimientos cardiacos, en el caso de los hombres, es tres veces mayor que el de los habitantes del sur del país y dos veces mayor en el caso de las mujeres.

en la salud nutricional, no es razón suficiente para pensar que desaparezcan las dietas tradicionales. Ciertas preferencias alimentarias suelen ser muy resistentes al cambio, ya que existen sabores y gustos que están moldeados por nuestra cultura, de modo que es difícil que cambien en su totalidad; por el contrario, resulta más usual la incorporación o adición de nuevos alimentos que el abandono de aquellos que son propios del país. De hecho, en la conformación actual de la dieta de los mexicanos ya están presentes dos patrones de consumo de alto riesgo que moldean las tendencias aquí descritas: uno que reivindica la tradición y tiene como denominador común un alto contenido de proteína animal y grasas saturadas (antojitos mexicanos, tamales, carnitas y demás comida frita o cocinada con manteca o aceite); y otro que reivindica la modernidad (comida rápida). Ambos reflejan decisiones de consumo que producen desequilibrios en los consumos de proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales e implican riesgos que se traducen en enfermedades crónicas no transmisibles, como sobrepeso, obesidad y males cardíacos, entre otros.

CONCLUSIONES

Como se puede observar hasta aquí, los cambios en el patrón alimentario basado en el consumo de productos básicos tradicionales y las consecuentes alteraciones en la dieta y salud de los mexicanos durante las últimas décadas son resultado tanto de fenómenos macroeconómicos asociados con los procesos de integración regional y la globalización, como otros de carácter microsocioal relativos a los comportamientos y las preferencias alimentarias. La liberalización y desregulación de la inversión extranjera directa no sólo ha facilitado el comercio entre México y Estados Unidos, sino que ha propiciado una creciente integración regional del

sistema alimentario. Debido a la significativa inversión estadounidense en agronegocios en el país, a través de toda la cadena de valor del sector, el sistema alimentario mexicano se está asemejando cada vez más al del vecino del norte.⁴⁰ Facilitado por el TLCAN y por el creciente comercio con Estados Unidos, se ha transformado el ambiente de consumo alimentario de México. Con ello se ha incrementado el flujo de productos *ready-to-eat*, así como de grandes volúmenes de productos lácteos, frutas y vegetales procesados, productos cárnicos y *snacks*. La dieta tradicional se ha modificado hacia otra con mayor contenido de energía, alimentos procesados y fuentes de origen animal, que tiende a ser más elevada en azúcares y grasas.

Estos cambios, sin embargo, como se advirtió líneas arriba, se iniciaron mucho antes de la firma del TLCAN, incluso se profundizaron posteriormente, entre otros aspectos, como resultado de una caída significativa en el poder de compra de la población y como efecto de transformaciones sustantivas en los estilos y el ritmo de vida. Ciertamente, el TLCAN vino a acelerar la “transición nutricional” en México, pero no se le puede atribuir que sea la causa primordial de los problemas de sobrepeso y obesidad prevalcientes en la población mexicana. Como lo han señalado estudios a nivel internacional, la obesidad es el resultado de dinámicas múltiples, complejas e interactivas.⁴¹ El TLCAN ha jugado un papel sustantivo en la modificación del ambiente alimentario de México, pero es sólo un componente en el sistema de factores. Considerarlo el elemento causal representa una visión altamente simplista, determinista y reduccionista. Como lo demuestran diversos estudios de caso, los impactos de los procesos de globalización y las políticas de liberalización comercial son fuerte-

⁴⁰ Clark *et al.*, *op. cit.*

⁴¹ OECD, *Obesity and the Economics of Prevention: Fit not Fat*, París, OECD, 2010.

mente mediadas por los contextos regionales, nacionales y locales; es decir, aunque los mecanismos operan globalmente, sus efectos dependen del contexto.⁴²

La entrada de nuevos productos de fácil acceso que impregnan las prácticas cotidianas de consumo alimentario tiende a modificar el significado de la alimentación. De hecho, se podría decir que se asiste a un proceso continuo y ascendente de constitución y reconstitución de significados en torno a la alimentación de los mexicanos, cuyo origen se encuentra tanto en las tradiciones alimentarias como en los impactos de las políticas económicas internas y en los procesos globales de reestructuración de los sistemas alimentarios; esto es, un cambio cultural de gran magnitud. En consecuencia, los cambios en el patrón de alimentación y en la salud son también resultado de este proceso.

Tradicionalmente, los mecanismos de respuesta de las instituciones del Estado frente a dichos aspectos son todavía limitados y carentes de una visión de futuro. Tienen más en común su orientación preventiva limitada que su capacidad para ofrecer soluciones. Campañas extensas de educación nutricional para contrarrestar las prácticas alimentarias “obesigénicas” han sido instrumentadas desde diversas instancias para incidir en los equilibrios de la dieta. También se ha puesto atención en los problemas de riesgo nutricional en poblaciones marginadas y de bajos ingresos mediante políticas de asistencia social directa y programas de desayunos escolares, entre otras. Sin embargo, ambos problemas debieran ser atendidos con una visión más integrada y coherente entre aspectos de nutrición y seguridad alimentaria con políticas macroeconómicas y de comercio exterior orientadas a tener un mejor control de los alimentos que se consumen. En esta línea, también se requiere poner atención en los pro-

⁴² Véanse, por ejemplo: Hawkes, “Uneven Dietary Development...”; Hawkes, *Globalization...*; y Friel *et al.*, *op. cit.*

cesos culturales de la alimentación que emanan de las tradiciones, valores, símbolos, conceptos y prácticas de consumo de las diferentes regiones del país. El derecho de los pueblos y las comunidades a tener alimentos seguros, nutritivos y culturalmente apropiados, debiera ser una estrategia central y proactiva en el diseño de políticas públicas.

México, como otros países en desarrollo o emergentes, sufre de la llamada “doble carga” de la malnutrición, en la cual se presentan simultáneamente cuadros de desnutrición y sobrealimentación. Anemia y otras deficiencias de micronutrientes coexisten con niveles elevados de obesidad, diabetes tipo 2, alta presión sanguínea y dislipidemia. Actualmente, esta situación es considerada el más grande problema de salud pública en el país.⁴³ Es un hecho que en México existe ya una preocupación por este problema desde la salud pública. En septiembre de 2013 el Gobierno de la República lanzó la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes,⁴⁴ este ambicioso programa consta de tres pilares y ejes estratégicos que incluyen salud pública, atención médica, regulación sanitaria y política fiscal. Si bien es aún prematuro realizar una evaluación profunda de esta estrategia, gran parte del éxito dependerá de la cabal instrumentación de sus ejes rectores, en particular, los de transversalidad e intersectorialidad. Como lo señalan especialistas del tema, parte de la búsqueda de soluciones debe ser la investigación no sólo de cómo se han comportado en el tiempo los factores impulsores/causales de la obesidad, sino cómo éstos interactúan entre sí.⁴⁵ En este marco ecológi-

⁴³ Barquera, *et al.*, *op. cit.*

⁴⁴ Secretaría de Salud, *Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes*, México, septiembre de 2013.

⁴⁵ Tim Lang y Geof Rayner, “Overcoming policy cacophony on obesity: an ecological public health framework for policymakers”, *Obesity Reviews*, vol. 8 (suplemento), 2007, pp. 165-181.

co de salud pública, coincidimos con Lang y Rayner sobre la necesidad de remodelar la política pública en las siguientes áreas: agricultura (la política afecta la oferta productiva), manufactura (ingredientes, porciones y productos), venta al menudeo (planeación, precios, disponibilidad y localización), educación (conocimiento de la salud y habilidades), cultura (concientización sobre alimentación y actividad física), comercio (precio de los productos y términos de comercio) y economía (impuestos diferenciados y subsidio a alimentos).

Finalmente, se requiere mayor investigación para entender la correlación y las formas de operación de los flujos y tratados comerciales sobre los patrones alimentarios, la dieta y las condiciones de salud de la población. Ciertamente, el diseño de estrategias nacionales efectivas frente a la complejidad de estos problemas resulta ser una tarea titánica que parece estar limitada por el hecho de que los cambios observados en los patrones alimentarios y la epidemia de la obesidad se han convertido en un asunto crítico de salud pública generalizado a nivel mundial. En ese sentido, parte de los esfuerzos institucionales desde el gobierno podrían estar encaminados a fortalecer los vínculos internacionales con los organismos oficiales y organizaciones no gubernamentales preocupadas por la salud mundial, en un intento por fortalecer propuestas a mediano y largo plazo más efectivas que las que se instrumentan hasta ahora desde los ámbitos locales.

BIBLIOGRAFÍA

Arteaga, Guillermo y Etna Peña, "Comparación de la composición nutricional de alimentos sonorenses y estilo comida rápida de una franquicia norteamericana por medio de técnicas estadísticas multivariadas", en Mario Camberos *et al.* (coord.), *Las consecuencias de la modernización y el desarrollo sustentable*, México, PUAL/CIAD, 1995, pp. 415-426.

- Badiola, Juan José, "De la EEB a la gripe aviar", *Revista Cárnica*, vol. 33, num. 269, 2006, pp. 10-12.
- Barquera, Simón *et al.*, "Food Consumption, Food Expenditure, Anthropometric Status and Nutrition-Related Diseases in Mexico", en Food and Agriculture Organization of the United Nations, *The Double Burden of Malnutrition. Case Studies from Six Developing Countries*, Roma, FAO, 2006, pp. 161-203 (Food and Nutrition Paper, 84).
- Calvo, Domingo, "Estrategias de reducción de riesgo en la cadena alimentaria: el caso de la EEB", en Salvador Ruiz de Maya (ed.), *Comportamiento de compra del consumidor: 29 casos reales*, Madrid, ESIC, 2006.
- Carlsen, Laura, "NAFTA is Starving Mexico", *Foreign Policy in Focus*, 20 de octubre, 2011, disponible en [http://fpif.org/nafta_is_starving_mexico/].
- Centro de Estudios sobre Marginación y Pobreza del Estado de México, *Reporte del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (Unicef)*, 2005.
- Chávez, Adolfo *et al.*, "Alimentación, nutrición y salud", en Shoko Doode y Emma Pérez (comps.), *Sociedad, economía y cultura alimentaria*, México, CIESAS/CIAD, 1994, pp. 273-302.
- Clark, Sarah E. *et al.*, "Exporting Obesity: US Farm and Trade Policy and the Transformation of the Mexican Consumer Food Environment", *International Journal of Occupational and Environmental Health*, vol. 18, núm. 1, 2012, pp. 53-65.
- Contreras, Jesús, *Antropología de la alimentación*, Madrid, EUDEMA, 1993.
- Contreras, Jesús y Mabel Gracia, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel, 2005.
- Contreras, Jesús, "Modernidad alimentaria: entre la sobrea-bundancia y la modernidad", en Sandoval Godoy, Sergio Alfonso y Juana María Meléndez (coords.), *Cultura y seguridad alimentaria: enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*, México, CIAD/Plaza y Valdés, 2008, pp. 53-80.

- Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut), "Resultados nacionales", México, Instituto Nacional de Salud Pública, 2012.
- Equipo de Derecho, Universidad del Sur, "Análisis y problemática actual del campo y la agricultura en México", *GestioPolis*, mayo 20, 2014 [<http://gestiopolis.com/analisis-y-problematica-actual-del-campo-y-la-agricultura-en-mexico>], consultado el 4 de julio de 2016.
- Fischler, Claude, "Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna", *Gazeta de Antropología*, núm. 26, 2010, disponible en [http://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html].
- Fischler, Claude, *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, 1995, disponible en [<http://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=34351>].
- Friel, Sharon *et al.*, "A New Generation Of Trade Policy: Potential Risks to Diet-Related Health From the Trans Pacific Partnership Agreement", *Globalization and Health*, vol. 9, núm. 46, 2013.
- Friel, Sharon *et al.*, "Monitoring the Impacts of Trade Agreements on Food Environments", *Obesity Reviews*, vol. 14, núm. 1 (suplemento), octubre, 2013, pp. 120-134.
- Gracia, Mabel (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel-Antropología, 2002.
- Gracia Arnaiz, María Isabel, "Alimentación y cultura: ¿hacia un nuevo orden alimentario?", en Julia Navas López y Carmen Gaona Pisonero (coords.), *Los modelos alimentarios a debate: la interdisciplinariedad de la alimentación*, Murcia, Universidad Católica San Antonio, 2003, pp. 205-230.
- Grunert, Klaus, "Current Issues in the Understanding of Consumer Food Choice", *Trends in Food Science and Technology*, vol. 13, núm. 8, 2002, pp. 275-285.
- Hawkes, Corinna, *Globalization, Food and Nutrition Transitions*, Globalization and Health Knowledge Network:

- Research Papers, WHO Commission on Social Determinants of Health, Institute of Population Health, Globalization and Health Equity, Canada's University, 23 de agosto, 2007, 1-18.
- Hawkes, Corinna, "Uneven Dietary Development: Linking the Policies and Processes of Globalization with the Nutrition Transition, Obesity and Diet-Related Chronic Diseases", *Globalization and Health*, vol. 2, núm. 4, 2006.
- Instituto Mexicano para la Competitividad (IMCO), *Kilos de más, pesos de menos: los costos de la obesidad en México*, México, enero, 2015.
- INEGI, *Anuario Estadístico de Comercio Exterior*, 2001 y 2005, México, INEGI.
- INEGI, *Anuario Estadístico de los Estados Unidos Mexicanos*, 2002, 2005 y 2010, México, INEGI.
- INEGI, *Censo económico*, 1999, 2004 y 2009, México, INEGI.
- INEGI, *Sistema de Cuentas Nacionales*, 2005 y 2006, México, INEGI.
- Kennedy, Gina, Guy Nantel y Prakash Shetty, "Assessment of the Double Burden of Malnutrition in Six Case Study Countries", en Food and Agriculture Organization of the United Nations, *The Double Burden of Malnutrition. Case Studies from Six Developing Countries*, Roma, FAO, 2006, pp. 1-20 (Food and Nutrition Paper, 84).
- Lang, Tim y Geof Rayner, "Overcoming Policy Cacophony on Obesity: an Ecological Public Health Framework for Policymakers", *Obesity Reviews*, vol. 8 (suplemento), 2007, pp. 165-181.
- Martínez, Irma y Pedro Villezca, "La alimentación en México: un estudio a partir de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH) y de las hojas de balance alimenticio de la FAO", *Ciencia UANL*, vol. VIII, núm. 1, 2005, pp. 196-208.
- Mintz, Sydney, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, Ediciones de la Reina Roja/CIESAS/Conaculta, 2003.

National Family Farm Coalition (NFFC), 2008, disponible en [www.nffc.net]

Norris, John, "Make Them Eat Cake. How America is Exporting its Obesity Epidemic", *Foreign Policy*, 3 de septiembre, 2013, disponible en [http://foreignpolicy.com/2013/09/03/make-them-eat-cake/].

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), *La obesidad y la economía de la prevención: "Fit not Fat". Hechos claves – México, actualización 2014*, 27 de mayo de 2014, disponible en [http://www.oecd.org/health/obesity-update.htm].

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), "México, el país con mayor pobreza infantil: OCDE", *La verdad del Sureste*, disponible en [http://www.la-verdad.com.mx/mexico-pais-con-mayor-pobreza-infantil-ocde-25335.html].

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), "Obesity and the Economics of Prevention: Fit not Fat", París, OCDE, septiembre de 2010.

Ortega, María Isabel y Mauro Valencia, "La alimentación sonorense y su impacto en la salud", *Cuadernos de Nutrición*, vol. 25, núm. 5, 2002, pp. 216-222.

Pérez, Emma y María Isabel Ortega, "De mujeres a mujeres: hacia una historia de la alimentación en la sierra de Sonora", en Shoko Doode y Emma Pérez (comps.), *Sociedad, economía y cultura alimentaria*, México, CIESAS/CIAD, 1994, pp. 367-398.

Popkin, Barry M., "The Nutrition Transition and its Health Implications in Lower-Income Countries", *Public Health Nutrition*, vol. 1, núm. 1, 1998, pp. 5-21.

Promexico, "Tratados Comerciales", disponible en [http://www.promexico.gob.mx/es/mx/tratados-comerciales-inversión].

Scholderer, Joachim *et al.*, "Organic Pork: Consumer Quality Perception", Aarhus, Aarhus School of Business, 2004 (MAPP Project paper núm. 2).

- Secretaría de Salud (SSA), *Boletín epidemiológico*, vol. 31, núm. 15, México, 2014.
- Secretaría de Salud, *Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes*, México, septiembre de 2013.
- Secretaría Nacional de Información e Integración de Mercados (SNIIM), *Evolución de los precios de los alimentos en México*, México, Secretaría de Economía, 2012.
- Ten Kate, A., "El ajuste estructural de México: dos historias diferentes", *Comercio Exterior*, vol. 42, núm. 6, 1992, pp. 519-528.
- Thow, Anne Marie, "Trade Liberalisation and the Nutrition Transition: Mapping the Pathways for Public Health Nutritionists", *Public Health Nutrition*, vol. 12, núm. 11, noviembre, 2009, pp. 2150-2158.
- Thow, Anne Marie y Corinna Hawkes, "The Implications of Trade Liberalization for Diet and Health: A Case Study from Central America", *Globalization and Health*, vol. 5, núm. 5, 2009.
- Toledo, Víctor, *Ecología, Espiritualidad, Conocimiento: de la sociedad del riesgo a la sociedad sustentable*, México, PNUMA/ Oficina Regional para América Latina y el Caribe, 2003
- Torres, Felipe, "Aspectos regionales de la seguridad alimentaria en México", *Datos, Hechos y Lugares*, núm. 22, 2002, pp. 15-26.
- Torres, Felipe, "La visión teórica de la seguridad alimentaria como componente de la seguridad nacional", en Felipe Torres (coord.), *Seguridad alimentaria: seguridad nacional*, México, Plaza y Valdés, 2003, pp. 15-52.