

El consumo de alimentos básicos en los hogares de México 2000-2005*

ENRIQUE CONTRERAS SUÁREZ Y
FELIPE CONTRERAS MOLOTLA

RESUMEN: Se analiza el consumo de algunos componentes de la dieta básica mexicana entre 2000 y 2005, según un criterio calórico-proteico y con datos de cuatro encuestas nacionales. El consumo se calcula a través del acceso de los hogares como cobertura y su magnitud física. Ha descendido el acceso y la magnitud del consumo alimentario sobre todo en los hogares de la zona urbana, lo que contradice el supuesto de que abrir las fronteras beneficiaría a los consumidores. Se exceptúa de esta tendencia el pequeño pero significativo aumento del consumo alimentario de los hogares más pobres de la zona rural.

ABSTRACT: The consumption of certain components of the Mexican basic diet between 2000 and 2005 is analyzed on the basis of a calorie-protein criterion, using data from four national surveys. Consumption is estimated on the basis of access to households including coverage and physical size. Access to and the scope of food consumption has decreased, particularly in homes in the urban zone, contradicting the assumption that opening up the borders would benefit consumers. The only exception to this trend is the small but significant increase in food consumption in the poorest households in the rural zone.

Palabras clave: seguridad alimentaria, pobreza alimentaria de los hogares, salud humana.

Key words: food security, household food poverty, human health.

* Colaboraron en este artículo Francisca Blanco Moreno, profesora de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociología de la Universidad Complutense

PRESENTACIÓN

Este trabajo ante todo estudia estadísticamente el consumo de algunos alimentos representativos de la dieta en los hogares mexicanos, con el fin de exponer su dinámica en cuanto a cobertura, magnitud y modalidades típicas del consumo, a la luz de ciertos condicionantes socioeconómicos. Adicionalmente insinúa apenas ciertas formas de interpretar los resultados. Se utilizan en la descripción estadística fundamentalmente los microdatos de las últimas cuatro Encuestas Nacionales de Ingreso y Gasto de los Hogares (ENIGH). Exponer la dinámica del acceso y magnitud del consumo físico parece relevante, pues expone a la crítica un supuesto de la estrategia política mercantil usada por los últimos gobiernos, que desestimula la producción agropecuaria e industrial interna, de pequeña y mediana escala, en aras de la estrategia de las ventajas comparativas: que los niveles de consumo alimentario de los hogares son aceptables. Aquí se afirma, en cambio, que en lo que va del presente siglo este supuesto no se cumple en el país. En consecuencia, los mecanismos de mercado deberían orientar racionalmente a los consumidores, pero no lo hacen por los intereses de los consorcios transnacionales, la falta de educación de la población y la tibieza de la defensa de los gobiernos de los derechos de los consumidores. Se expone así a la población a nuevos riesgos para la salud.

de Madrid, así como María Elena Jarquín Sánchez, Nubia Lourdes Hernández Tavera y Leandro Román García Chávez, investigadores del Centro Interdisciplinario en Ciencias y Humanidades (CEIICH).

Los autores son investigadores del CEIICH. Enrique Contreras, doctor en Sociología, ha estudiado temas sobre desnutrición infantil, políticas sociales asistenciales y universales, y estratificación y movilidad social. Felipe Contreras, maestro en Estudios Demográficos, ha manejado temas sobre estratificación, movilidad social y trabajo.

El trabajo tiene limitaciones. No puede usar a la “cocina” como marco teórico sino como una perspectiva para orientar la tarea de investigación, pues el país no cuenta con fuentes de información que den seguimiento sistemático al consumo alimentario de los mismos hogares (panel verdadero). Las ENIGH no permiten una segmentación de la información suficientemente precisa para este fin. Por ello solamente queda la opción indirecta (panel falso) de hacer inferencias sobre ciertas características contextuales de los hogares como la zona rural-urbana y la posición en la distribución del ingreso. Lo ideal sería constatar en los mismos hogares la simultaneidad de los procesos del descenso del consumo de ciertos alimentos de uso básico y de su precisa sustitución por otros. Lamentablemente esto sólo se logra con estudios de caso carentes de representatividad nacional. Tampoco se ha usado el potencial de las ENIGH para evaluar el consumo de los alimentos consumidos fuera del hogar y la autoproducción campesina, aun cuando se sabe que ambos son importantes, a pesar de la falta de estímulos (Hernández, 2007).

Este trabajo comienza por los aspectos metodológicos. Se sigue con la exposición de la definición de la muestra de alimentos que se maneja. Se exponen los resultados de los análisis de cobertura de los hogares, de la magnitud del consumo físico y de algunas modalidades típicas del consumo. En la última sección se hace un balance interpretativo.

SOBRE LA METODOLOGÍA DEL ANÁLISIS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS

Según el comité técnico convocado en 2002 por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), para determinar cómo medir y evaluar

la escasez alimentaria y la desnutrición existen cinco métodos principales: *a)* las hojas de balance de alimentos que miden las existencias y los consumos aparentes de un país o de una región, vinculándolos con las necesidades energéticas; *b)* las encuestas de ingreso y gasto de los hogares abocadas a calcular en éstos el acceso relativo a determinados alimentos, su consumo físico y el gasto monetario efectuado para adquirirlos y/o autoproducirlos, que se pueden ligar con las necesidades energéticas de hogares de diversas características socioeconómicas; *c)* los recordatorios de la ingesta de los hogares para estimar las necesidades energéticas y su satisfacción, en el hogar y entre los miembros del mismo; *d)* las encuestas sobre la percepción subjetiva del hambre y las reacciones conductuales de los hogares para enfrentar aquélla que, como el anterior, también permite profundizar en las reacciones particulares de diferentes miembros del hogar, y *e)* la antropometría que mide los efectos físicos de la subnutrición así como de las abundancias y los desórdenes alimentarios. A estos métodos se pueden agregar naturalmente los estudios sobre las reacciones públicas ante semejantes riesgos y su potencialidad para cambiar las reglas del juego sociopolítico. Con ellos se pueden enfrentar las situaciones alimentarias riesgosas e identificar a las poblaciones socialmente vulnerables (FAO, 2002). Construir una medida alternativa a la pobreza de ingreso usando como base la alimentación de la población, es todo un reto por la minuciosidad con que se deben manejar los microdatos; la justeza en la selección de los alimentos a considerar; las definiciones apropiadas de las características del entorno socioeconómico, y la selección idónea de criterios para definir sintéticamente los perfiles alimentarios típicos.

Partiendo dicho comité del consenso de que no existe una medición absoluta del hambre y la calidad alimentaria (una especie de patrón oro), sino que estos métodos evalúan distintos

aspectos del hambre y su impacto sobre la salud humana, el sufrimiento y las conductas (privadas) que de él se derivan, se desprenden dos caminos a seguir (Mason, 2002): 1) agregar de alguna manera los resultados de los distintos métodos, a manera de índices de inseguridad alimentaria, que pueden complementarse y/o competir con otros índices socioeconómicos, obtenidos también de manera indirecta, como los de pobreza por ingreso, vulnerabilidad y desarrollo humano, y 2) suponer que los resultados de los distintos métodos de medición y evaluación aluden con mayor sutileza a distintas facetas del hambre y la subnutrición, igualmente significativas para la interpretación, lo que representa una oportunidad para profundizar en su validación y para practicar la interdisciplina con objeto de potenciar los debates conceptuales. Para estos analistas, la falta de asociación de los resultados entre dos o más métodos no es motivo de preocupación, porque ellos miden distintas cosas. El presente trabajo se acerca más al primer camino sugerido por Mason.

El carácter “básico” de los alimentos proviene en este trabajo de su razonable aporte nutritivo, procurando que el seguimiento en el tiempo de un conjunto de alimentos sea representativo de los requerimientos calóricos y proteicos de la dieta nacional. Su operacionalización implicó resolver problemas relacionados con la caracterización de los alimentos mismos, y con la dispersión estadística de la cantidad de alimentos consumidos.

Los problemas referidos a la caracterización de los alimentos se atendieron procurando: *a)* afinar las definiciones de los alimentos básicos, de manera que su acceso y la magnitud física consumida a la semana reflejaran realmente las acepciones típicas y tradicionales de la dieta y/o que eliminaran acepciones que devaluaran su contenido. Éstos son los casos de las carnes, pero no de las vísceras; de la masa, las tortillas y

las harinas de maíz, pero no de las frituras procesadas; de la leche de vaca, pero no de otros animales, etcétera, y *b*) ampliar la lista de 11 alimentos básicos con un cierto número de alimentos “complementarios” de accesos relevantes, poniendo énfasis en el riesgo para la salud humana que representa su elevado consumo, como algunos alimentos ricos en carbohidratos, azúcares refinados y grasas. Y a la inversa, alimentos con una cierta probabilidad de contribuir al mejoramiento de la salud, como las frutas y verduras sin procesar y las verduras procesadas.

Los problemas de la dispersión estadística de las distribuciones de los alimentos considerados, se resolvieron eliminando consumos demasiado elevados y poco creíbles, los cuales no rebasaron 3% de los hogares de cada ENIGH.

El acceso de los hogares a los alimentos básicos se definió como la proporción de hogares que declaró en las ENIGH consumir “habitualmente a la semana” un cierto alimento sobre el total de hogares encuestados. Como existen grandes diferencias en dicho acceso entre los hogares rurales y urbanos y entre los ingresos familiares de los hogares, ellas debieron precisarse. La distinción rural-urbana se guió por principios económicos y demográficos (+/- 15 000 habitantes), más que por un principio normativo censal mexicano, en parte debido a las características limitadas de las muestras para efectos de las explicaciones estadísticas. Es decir, se comparte la certeza de que los resultados aquí obtenidos se especificarían más todavía utilizando como definición de zona rural a las localidades menores a los 2 500 habitantes. Los deciles de ingreso se construyeron procurando incluir el ingreso monetario y el autoproducido.

LA DEFINICIÓN CALÓRICO-PROTEICA DE LOS ALIMENTOS BÁSICOS

Los alimentos básicos se definieron por su valor calórico-proteico en la dieta nacional, según la recomendación de las Hojas de Balance de Alimentos de la FAO (1985) de 2004 <<http://faostat.fao.org/faostat>>. Estas hojas muestran para cada alimento “primario” (básico) y varios productos “elaborados” las fuentes de suministro y su utilización. El suministro o disponibilidad está dado por las estadísticas nacionales y oficiales de producción, importación y existencias. La utilización distingue las exportaciones, las suministradas al ganado, a la semilla, a la industria; las pérdidas en el almacenamiento y transporte, y el uso humano, que generalmente no se conocen o, si se conocen, no se les ataca eficientemente. No es justo, por lo tanto, extrapolar la naturaleza del consumo de los hogares a partir de la información sobre los “consumos aparentes”, si no se especifican en los suministros los usos no hogareños de los alimentos y no se advierte de posibles riesgos relacionados con un eventual crecimiento de la producción agropecuaria.

En México “los valores calórico-proteicos de la dieta nacional han ido en constante aumento” entre 1991 y 2003, “manteniéndose alrededor de 3 100 calorías y 85 gramos de proteína disponibles por día y por persona” (Bermejo, 2004: 53). En la dieta nacional se ha mantenido el aporte calórico de los alimentos de origen animal en 20% y el de los de origen vegetal en 80%.

Se distingue en 2001 un pequeño grupo de 11 alimentos, a los cuales se les da seguimiento en este trabajo, y que aportan más de 80% de las calorías y de las proteínas. Destacan dentro de ese grupo el maíz, el azúcar y el trigo, que aportan 57% de las calorías y 40% de las proteínas. Se incluye además a los aceites vegetales, la leche, las carnes de cerdo, pollo y res,

los frijoles, los huevos y el arroz, los cuales aportan 27% de las calorías y 44% de las proteínas (véase cuadro 1 del apéndice).

Allí se ve también la débil asociación que existe entre dicho aporte nutricional, el valor monetario de la producción nacional y su correspondiente “índice de autosuficiencia” (el cociente entre el valor de la producción sobre el consumo aparente). El índice muestra en qué medida es insuficiente la producción interna de ese alimento y se ha debido importar, incrementándose el riesgo ante elevaciones súbitas del precio internacional.

En el trienio 2001-2003, por ejemplo, destacaron, en ese orden, las importaciones relativas de arroz, trigo, carne de cerdo, leche y carne de res. La FAO concluye que el problema alimenticio mexicano no es de producción o disponibilidad sino de utilización, distribución del ingreso y acceso efectivo de los hogares a los alimentos primarios. En este trabajo se afirma, en cambio, que existen graves problemas no resueltos tanto en la disponibilidad nacional (por la crisis interna de rentabilidad, la eventual competencia por los usos industriales y de consumo, y por el riesgo que implica la súbita elevación de los precios internacionales), como en la utilización (por la mala distribución del ingreso entre la población). Estos riesgos conviven con el hecho de que el país posee un potencial no utilizado para producir granos básicos en la dieta (Turrent, 2006), pero no están dadas las condiciones para un cambio en las reglas del juego, por lo que una eventual reforma a la estrategia vigente de la suficiencia alimentaria, llevaría probablemente a una mayor importación de maíz transgénico sin control alguno, ahora que se ha aprobado la Ley sobre Biodiversidad y Organismos Genéticamente Modificados.

La distinción anterior, basada en el criterio nutricional entre los alimentos básicos y los complementarios, apunta apenas y

de manera indirecta a los temas cruciales de la diversificación y sustitución de los alimentos de la dieta. Aquélla no toca otros aspectos importantes de la alimentación humana, como la definición menos normativa de lo “básico”, la cual llega incluso a rebasar el límite estrictamente personal para adentrarse en el terreno de la acción colectiva, de los “hábitos cotidianos dinámicos” y de la *cuisine*. Sidney Mintz (2003:133-134, 139) se refiere a ésta no como

un conjunto de recetas agrupadas en un libro, o una serie de alimentos asociados con un entorno determinado, sino algo más. Creo que la *cuisine* requiere una población que la consume con la frecuencia suficiente como para considerarse experta al respecto. Todos creen, y les importa creer que saben en qué consiste, cómo se hace y qué sabor debe tener. En pocas palabras, una legítima cocina tiene raíces sociales comunes; es la comida de una comunidad, aunque muchas veces sea una comunidad muy grande.

La mera cantidad no es lo único que interviene en la creación de una cocina, aunque ella “debe basarse tanto en la abundancia como en la diversidad”.¹

¹ El elevado consumo en los hogares rurales de Nescafé y de las sopas Maruchan es un buen ejemplo. El Nescafé fue exigido por la organización nacional de los Consejos Comunitarios de Abasto para que la dependencia gubernamental del abasto Diconsa lo adquiriera masivamente y lo distribuyera en las 22 000 tiendas campesinas, a pesar de que algunos de los demandantes fueran a su vez productores directos de café (Contreras y Jarquín, 2001). Las sopas Maruchan las distribuye Diconsa desde 1996 y su consumo subió en 600% para 2005, en parte porque el programa foxista Canasta Contigo las incluyó como producto básico. El consumo nacional de dichas sopas en 2004 fue de 1 752 millones de unidades, o 15% del consumo mundial (Flores Rodríguez, 2005; Guillén, 2007).

EL ACCESO COMO COBERTURA DE LOS HOGARES A LOS ALIMENTOS BÁSICOS

Son muy importantes las diferencias en el acceso de los hogares a los alimentos básicos entre las zonas rural y urbana. A la lista de alimentos básicos definidos nutricionalmente se le añade en esta ocasión el consumo de refrescos y de frutas y verduras.

En la zona rural, en 2005, son sólo cinco los alimentos accesibles para más de 50% de los hogares: frutas y verduras (81%), maíz (73%), trigo (61%), huevo (61%) y refrescos (53%). Los primeros y el último ciertamente no están considerados en la presente definición nutricia de los alimentos básicos.

Entre 2000 y 2005 se presentan retrocesos en esta medida relativa del acceso de los hogares rurales en el trigo y el huevo. Crece el acceso al maíz en ocho puntos porcentuales y el de los refrescos en cuatro puntos porcentuales. Tres alimentos sostienen en 2005 accesos alrededor de 47% (leche, carne de pollo y frijol). En los dos primeros se observa en el tiempo una pequeña recuperación en el acceso hogareño (un punto porcentual), no así en el frijol, que pierde casi ocho puntos porcentuales. Notablemente con accesos hogareños más bajos están la carne de res (38%), el azúcar (33%), el arroz (34%), el aceite (32%) y la carne de cerdo (18%). Sus pérdidas en el tiempo en puntos porcentuales son 4, 13, 4 y 9, respectivamente. La excepción es el acceso hogareño a la carne de cerdo que aumenta ligeramente en el tiempo.

El ingreso familiar afecta profundamente el acceso a los alimentos básicos. Si se ven los accesos hogareños de los dos deciles del ingreso más bajos de la zona rural, se constatan en casi todos los alimentos marcadas diferencias, en desmedro de los hogares más pobres. Las excepciones son

arroz, azúcar y frijol. Sin embargo, en todos ellos se observan grandes pérdidas en las cifras de acceso, en el tiempo, las cuales oscilan entre los 13 y los 19 puntos porcentuales, y que deben ser objeto de preocupación. Las pérdidas del acceso de los hogares en el tiempo son entre 10 y 5 puntos porcentuales, entre los alimentos que presentan menores diferencias por deciles como el trigo, el huevo y el aceite vegetal. Incluso en el caso del maíz se aprecia una moderada ganancia en el tiempo que para el decil 1 es de 9 puntos porcentuales y de 10 puntos porcentuales para el decil 2. Sin embargo, entre los hogares más pobres se incrementa notablemente el acceso a los refrescos (17 puntos porcentuales entre los hogares del decil 1 y 14 puntos porcentuales entre los hogares del decil 2). El acceso de los hogares más pobres a la leche de vaca y a las carnes de res y pollo también presenta cierta ganancia en el tiempo, similar a la del maíz, aunque inferior a la de los refrescos.

Las ganancias en el acceso de los hogares más pobres a la leche de vaca y a la carne de res son dignas de subrayarse, pues en 2000 apenas si sobrepasaban a 10%. Aquí probablemente estén influyendo positivamente las transferencias directas al ingreso familiar provenientes de las remesas de la migración y del programa Oportunidades, al cual accede aproximadamente la mitad de los hogares más pobres, pero que ha dejado de ampliar su cobertura desde 2002 (Sedesol, 2007). Hodinott *et al.* (2000) constatan al año o a los dos años de operar dicho programa, que entre los hogares beneficiados se había incrementado la proporción de los que consumían habitualmente carnes, huevo y leche a niveles similares a los observados en la ENIGH de 2000. Dichas ganancias en el acceso hogareño de entonces habían ocurrido sin que en las localidades hubieran aumentado los precios, lo cual no ocurre desde hace algunos años ni en el campo ni en las ciudades de

este país. Una investigación sobre precios de los alimentos básicos del periódico *Milenio Diario* (1-02-07) afirma que la canasta básica había aumentado 34% entre 2003 y 2006. En el diario *La Jornada* (27-09-07) se afirma, por su parte, que dicho encarecimiento ya se alcanzó durante el presente sexenio (y quizá durante la última semana de septiembre de 2007), y es esperable que aumente más aún en los próximos años.

LA MAGNITUD DEL CONSUMO FÍSICO DE LOS HOGARES

Es distinto saber si se ha ampliado la cobertura del acceso hogareño a los alimentos con un aumento importante en las cantidades físicas consumidas, con un aumento modesto o si la magnitud del consumo físico ha disminuido. La respuesta que aquí se da al tema es indirecta, pues no se cuenta, como ya se dijo más arriba, con un seguimiento en el tiempo de los mismos hogares. Se mantiene al hogar como la unidad de análisis por razones culturales, pues la alimentación se practica en familia como vínculo social, aunque se pudo haber optado por un análisis per cápita, por razones de comparabilidad estadística y para dar cuenta de algunos cambios demográficos. Más adelante se volverá sobre esta cuestión.

En la zona rural, la dinámica del consumo físico de alimentos en los hogares (en kilogramos o litros consumidos por semana) es negativa. En el consumo físico entre 2000-2005 hay pérdidas en 8 de 13 alimentos comparados, con una pérdida promedio (simple) de casi 400 gramos a la semana. Destacan por su magnitud las pérdidas en: la leche (20%), el maíz (16%), el trigo (10%), la carne de res (9%), el frijol (8%) y las frutas y verduras (6%). Ganan los consumos físicos de los refrescos (68%), la carne de cerdo (10%) y la carne de pollo (6%).

Por deciles de ingreso, el consumo físico de la zona rural refleja un panorama más optimista, sobre todo para los hogares del decil más bajo. Entre 2000 y 2005 su consumo físico semanal se incrementa en: 1.4 litros de refrescos, 0.9 litros de leche, 0.5 kilogramos de frutas y verduras, 0.4 kilogramos de carne de cerdo y 0.3 kilogramos de carne de pollo. Nuevamente volvemos a pensar en ciertas virtudes del programa Oportunidades y en las remesas de la migración internacional. Sin embargo, debemos lamentar las siguientes pérdidas semanales, en el periodo, en la dieta tradicional: 2 kilogramos de maíz, 0.2 kilogramos de frijol y 0.1 kilogramos de trigo. Si bien ha mejorado el acceso como cobertura de hogares en alimentos importantes, la magnitud del consumo físico del conjunto de hogares de la zona rural no lo ha hecho sino que ha empeorado en la mayoría de los alimentos aquí considerados (véanse los cuadros 2 y 3).

La dinámica del acceso como cobertura y del cambio en la magnitud del consumo físico de los hogares de la zona rural, no se comprende cabalmente sino contrastándola con la dinámica correspondiente de los hogares de la zona urbana. Este contraste es especialmente importante en cuanto a los hogares de los deciles de ingreso más bajos de una u otra zona. Mientras que en los hogares de la zona rural se observan ciertos adelantos en cobertura y magnitudes del consumo, en sus similares de la zona urbana el panorama es desolador.

Si se observan las cifras medias de la zona urbana, se ve que son más numerosos los alimentos con un acceso como cobertura superior a 50% de los hogares que en la zona rural (8/13 alimentos en 2005). Éste podría ser un signo de mayor diversificación. En tres de ellos (carne de res, trigo y huevo) se presenta entre 2000 y 2005 una pequeña disminución en su acceso como cobertura con el siguiente orden: azúcar, aceite vegetal, arroz y frijol, así como muy pequeñas ganancias en la

carne de cerdo, en los refrescos, el maíz, la leche y la carne de pollo. En cuanto a la magnitud del consumo físico medio de la zona urbana, se presentan pérdidas en 10 de los 13 alimentos considerados.

Veamos ahora la situación de los hogares urbanos del decil más bajo. En ellos son grandes las pérdidas en cobertura en frijol, azúcar y aceite vegetal, cuyas cifras en 2000 ya eran inferiores a las de la zona rural. Aunque también se ven implicados con pérdidas menores las frutas y las verduras, la carne de res y el huevo. Se exceptúa la leche con una cobertura media (56%) y estable, posiblemente por la venta de leche Liconsa, ya que en los hogares del decil 2 (beneficiados en menor proporción por esta institución) sí se reportan pérdidas.

En cuanto a las magnitudes semanales consumidas en los hogares urbanos del decil 1 y del decil 2, se aprecian descensos en todos los alimentos contemplados en el estudio. Los descensos más notables de los hogares urbanos del decil 1 son: el kilogramo perdido en maíz, el litro en la leche y los 600 gramos en frutas y verduras. Nuevamente la excepción a dichos descensos es el incremento del consumo hogareño semanal de un litro de refrescos, en el decil 1, y de casi 2 litros en los hogares del decil 2 (véanse las gráficas). También se debe mencionar el pequeño incremento de menos de 200 gramos en el consumo de carne de pollo, en los hogares de esos deciles.

Podría pensarse que los resultados sobre el consumo físico semanal podrían cambiar, de tomarse en cuenta el número de miembros de un hogar, es decir, adoptando una medida del consumo per cápita que reflejase los cambios en la composición humana del hogar. Todo el ejercicio anterior se repitió en este sentido, incluso especificándolo en los ingresos del hogar más bajos tanto de la zona rural como de la urbana, sin encontrar mayores diferencias ni en los promedios anuales del consumo físico ni en sus tendencias en el tiempo.

El consumo físico per cápita, con sus desviaciones estándar más bajas, parece reflejar mejor un consumo físico del hogar más abundante. Esto se deduce al comparar el consumo físico (per cápita) de los hogares del decil 2 con sus iguales del decil 1; el de los hogares más pobres, frente a las respectivas cifras del consumo por hogar. En la zona urbana, de un decil al otro en el quinquenio, se reduce el número de alimentos básicos con pérdidas (en kilogramos o litros) y aumenta el de los alimentos con ganancias, en tanto que permanece constante el correspondiente número de alimentos consumidos en el hogar ya sea con pérdidas o con ganancias. Y en la zona rural, el consumo del hogar mantiene igualmente el número de alimentos con pérdidas o con ganancias, no así en términos per cápita, pues posiblemente las remesas de la migración o el programa de ayuda alimentaria contribuyen a que en los hogares del decil más pobre sea elevado el número de alimentos básicos que muestran ganancias en su consumo físico y sea bajo el de los alimentos con pérdidas. Esto ya no se mantiene así en los hogares del decil 2, donde baja el número de alimentos básicos con saldo positivo y aumenta el número de alimentos básicos con saldo negativo. Entre ellos es quizá parecida la proporción de hogares que recibe remesas de la migración, pero reducida la proporción que obtiene ayuda alimentaria.

ALGUNAS MODALIDADES DEL CONSUMO FÍSICO

Nos basamos en cuatro análisis factoriales de componentes principales practicados sobre las cantidades físicas de 10 alimentos básicos consumidos habitualmente per cápita, en los hogares muestreados en las ENIGH 2000 y 2005, divididos cada uno por zonas rural-urbanas (+/- 15 000 habitantes).

El análisis factorial, como es sabido, es una herramienta usada con fines exploratorios que determina modelos subyacentes más congruentes con las observaciones realizadas. Con la especificación de un número reducido de factores ortogonales se construye un modelo de componentes principales que expresa o representa la máxima variabilidad posible del conjunto de variables originales, la cual se interpreta a la luz de la teoría y el sentido común.

En los cuadros 4a y 4b aparecen al lado de las matrices rotadas los coeficientes o saturaciones mayores que 0.3, porque así se les ha definido por programa. Comparando las diferencias en los resultados del 2000 y del 2005 con sus respectivas zonas, se obtiene un acercamiento a las tendencias en el consumo físico en forma de modelos o factores, próximos apenas a las dietas o cocinas zonales rural-urbanas.

Los componentes principales de cada análisis factorial contribuyen a explicar un aceptable 56% de sus respectivas varianzas. Las comunalidades recogen los porcentajes explicados de las varianzas de alimentos puntuales. Por ejemplo, en la zona urbana de 2005 resaltan con porcentajes superiores a 60% el maíz, el frijol y la carne de pollo y, en la zona rural, el frijol, el trigo, el huevo y el arroz.

En la zona urbana de 2005 se distinguen tres modelos o factores: *a)* el primero que agrupa las tres carnes, a las que se agrega, en la zona urbana, un número mayor de alimentos que son compartidos por los otros dos factores como el arroz, el huevo, el frijol y las frutas y verduras. Y en la zona rural este acompañamiento de las carnes del primer factor es de un número más reducido de alimentos compartidos como el maíz, el arroz y el frijol. Las frutas y verduras forman parte del mismo sin que sean compartidas por los otros factores, obtenidos quizá de la autoproducción. *b)* El segundo factor de la zona urbana cuenta con dos alimentos exclusivos: el trigo

y la leche, además de los alimentos compartidos, ya mencionados. Y en la zona rural el único alimento exclusivo del segundo factor es el huevo. Y c) finalmente el tercer factor de la zona urbana lo compone el maíz como alimento exclusivo, el cual es acompañado por tres alimentos compartidos: el arroz, el huevo y el frijol. El trigo es el alimento exclusivo del tercer factor de la zona rural. Aquí lo particular estriba en que el maíz aparece con un signo negativo, posiblemente relacionado con su pérdida de importancia en el tiempo. Les acompañan al maíz y el trigo las proteínas animales provenientes de las carnes de res y cerdo así como la leche.

Veamos ahora algunos cambios en el quinquenio de las modalidades del consumo. Aparecen con más frecuencia en 2005 alimentos compartidos por los dos o tres factores, fenómeno que puede interpretarse como una tendencia a la homogeneización de las dietas. Esta homogeneización se da tanto en la zona urbana como en la rural. También se aprecia una tendencia a un cierto enriquecimiento de los factores en ambas zonas, que aparentemente sobrepasa a la existencia de pérdidas. Por ejemplo, en el segundo factor de la zona urbana, a sus tres alimentos presentes en 2000 (trigo, leche y frutas y verduras) se le agregan el arroz, el huevo y el frijol. Un enriquecimiento similar se da en el tercer factor de esta misma zona con la adición del huevo y el frijol. Allí, el aumento del consumo físico de las carnes de cerdo y el pollo provoca que pasen a formar parte del primer factor. En cuanto a las pérdidas en el consumo físico, en la zona rural la fuerte pérdida en el consumo físico de la leche se refleja en ausencia del primer factor y su incorporación a los otros dos factores. La fuerte presencia del trigo en el tercer factor de la zona rural posiblemente apunta al gran consumo de sopas tradicionales y de tipo Maruchan, fomentadas desde el mismo gobierno. En sentido estricto, nuestras observaciones no son suficientes

para afirmar la presencia de procesos de sustitución de alimentos en las dietas, sino que únicamente se detecta una covariación o convivencia de tres modelos dietéticos, que no se basan en cambios dentro de los mismos hogares.

En resumen, vemos que con el tiempo se perfilan tres modalidades o factores de alimentos sobre todo en la zona urbana: *a*) el de un consumo de carnes (de mayor capacidad de explicación estadística) enriquecido en el tiempo con otros alimentos básicos; *b*) el del trigo y la leche, y *c*) el del maíz. Ellos se sustentan en un número común de alimentos básicos, que es mayor en esta zona que en la zona rural (arroz, huevo, frijol). En la zona rural, la principal modalidad es la de las carnes, que se acompaña por las frutas y las verduras. La segunda modalidad es la del frijol, el huevo y la leche. Las dos modalidades anteriores comparten el maíz y el arroz. La tercera modalidad tiene como base al trigo, la cual comparte con la primera modalidad algunas carnes y la leche. Aquí el maíz aparece con un signo negativo. A esta tercera modalidad la podríamos llamar “innovadora”, por ser inducida por el mercado transnacional y por dos programas gubernamentales.

UNA INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

En un contexto de modernización productiva como el de México, ¿es posible decir si la dieta de la población mexicana se está diversificando a partir del descenso en el consumo físico del maíz en los hogares? Un investigador ha planteado que sí, que el descenso en el consumo de maíz en los hogares es un signo de la “diversificación” de la dieta del mexicano, dada la capacidad del país para importarlo (Luiselli, 2006: 94). Otra investigadora de la gastronomía constata igualmente dicho

descenso, afirmando que en los últimos años ha descendido en los hogares en 20% el consumo de tortilla, pero su interpretación es distinta. Para ella se trata de un signo de empobrecimiento de la dieta por la introducción de alimentos de menor calidad que los tradicionales, pues dicho descenso en el consumo de la tortilla se ha acompañado del aumento en el consumo de pan de caja, los refrescos y de otros alimentos (Cristina Barros, *La Jornada*, 6/09/2007).

Nosotros no podemos estar de acuerdo completamente con ninguna de las dos posiciones: sugerimos que la diversificación de la alimentación no puede ser signo inmediato de su mejoría y no podemos probar directamente la sustitución de unos alimentos por otros. Se reduce efectivamente en el tiempo el consumo físico de maíz tanto en las zonas urbanas como en las rurales, pero también se reduce el consumo promedio de trigo en ambas zonas. Por el momento, buena parte de los hogares mexicanos se está “apretando el cinturón”, disminuye lo que comía y se parece más lo que come. La introducción de nuevos alimentos en los hogares más pobres del campo es un hecho positivo, como ocurre con los beneficiarios de Oportunidades, pero esa introducción también incluye una introducción desmedida de refrescos y de sopas de trigo, la cual es onerosa y dañina a la salud.

A este negro panorama se suman los recientes riesgos alimenticios provenientes de los aumentos en los precios internacionales del maíz, el trigo y la leche en polvo, la competencia de los biocombustibles y la inminente apertura total de fronteras.

CUADRO 1
 APORTACIÓN CALÓRICO-PROTEICA DE ALGUNOS ALIMENTOS
 BÁSICOS DE LA DIETA NACIONAL, EL VALOR MONETARIO
 DE SU PRODUCCIÓN Y EL ÍNDICE DE AUTOSUFICIENCIA

| <i>Alimentos</i> | <i>Aporte en calorías 2001 (en %)</i> | <i>Aporte en proteínas 2001 (en %)</i> | <i>Valor de la producción 2000 (en %)</i> | <i>Índice de autosuficiencia del trienio 2001-2003</i> |
|-----------------------------|---|--|---|--|
| Maíz | 41.1 | 31.2 | 13.1 | 0.78 |
| Carne de pollo | 3.3 | 7.5 | 13.6 | 0.89 |
| Azúcar de caña | 16.4 | 0 | 5.4 | n.d. |
| Trigo | 10.4 | 8.3 | 2.6 | 0.54 |
| Aceite vegetal | 7.7 | 0 | n.d. | n.d. |
| Leche | 5.4 | 11.4 | 14.9 | 0.84 |
| Carne de cerdo | 4.3 | 4.2 | 10.3 | 0.74 |
| Frijol | 3.8 | 6.1 | 2.3 | 0.93 |
| Huevo | 2.2 | 5.0 | 6.5 | 0.99 |
| Carne de res | 1.9 | 8.2 | 15.2 | 0.84 |
| Arroz | 1.8 | 1.2 | 0.3 | 0.25 |
| Subtotal porcentual | 98.3 | 83.1 | 84.2 | n.d. |
| Otros alimentos (%) | 1.7 | 16.9 | 15.8 | n.d. |
| Total nacional | 100.0 | 100.0 | 100.0 | n.d. |
| Cifras absolutas nacionales | 3 160 | 90.6 | n.d. | |

FUENTE: Elaboración propia, a partir de Bermejo (2004:59).

NOTA: El "índice de autosuficiencia" es el cociente entre el valor de la producción sobre el consumo aparente.

EL CONSUMO DE ALIMENTOS BÁSICOS EN LOS HOGARES DE MÉXICO

CUADRO 2

ZONA URBANA, 2000-2005. ACCESO DE LOS HOGARES Y MAGNITUD DEL CONSUMO FÍSICO SEMANAL/ HOGAR DE 13 ALIMENTOS, POR DECILES DE INGRESO FAMILIAR

| <i>Alimentos</i> | <i>Total 2000</i> | <i>Decil 1</i> | <i>Decil 2</i> | <i>Total 2005</i> | <i>Decil 1</i> | <i>Decil 2</i> |
|-------------------|-------------------|----------------|----------------|-------------------|----------------|----------------|
| Maíz | | | | | | |
| Acceso % | 85 | 84 | 91 | 86 | 85 | 89 |
| Kgs./hogar | 5.52 | 5.44 | 5.79 | 1.19 | 4.40 | 4.75 |
| FRUTAS Y VERDURAS | | | | | | |
| Acceso % | 77 | 84 | 83 | 75 | 74 | 79 |
| Kgs./hogar | 5.66 | 3.84 | 4.32 | 4.94 | 3.25 | 4.11 |
| LECHE | | | | | | |
| Acceso % | 75 | 58 | 72 | 65 | 56 | 62 |
| Lts./hogar | 5.79 | 3.86 | 4.70 | 4.52 | 2.94 | 3.66 |
| TRIGO | | | | | | |
| Acceso % | 71 | 65 | 65 | 69 | 57 | 69 |
| Kgs./hogar | 1.33 | 0.86 | 1.00 | 1.12 | 0.73 | 0.92 |
| REFRESCOS | | | | | | |
| Acceso % | 68 | 52 | 60 | 68 | 53 | 62 |
| Lts./hogar | 3.29 | 2.91 | 2.88 | 3.52 | 3.85 | 4.75 |
| CARNE DE RES | | | | | | |
| Acceso % | 67 | 49 | 61 | 55 | 37 | 47 |
| Kgs./hogar | 1.30 | 0.81 | 0.96 | 1.19 | 0.80 | 0.91 |
| HUEVO | | | | | | |
| Acceso % | 64 | 70 | 72 | 59 | 65 | 64 |
| Kgs./hogar | 1.38 | 1.18 | 1.32 | 1.38 | 1.17 | 1.31 |
| POLLO | | | | | | |
| Acceso % | 55 | 49 | 53 | 52 | 42 | 52 |
| Kgs./hogar | 1.45 | 1.09 | 1.20 | 1.51 | 1.21 | 1.76 |
| FRIJOL | | | | | | |
| Acceso % | 42 | 57 | 55 | 32 | 41 | 40 |
| Kgs./hogar | 1.34 | 1.34 | 1.23 | 1.26 | 1.14 | 1.19 |
| ACEITE | | | | | | |
| Acceso % | 36 | 38 | 37 | 22 | 23 | 24 |
| Kgs./hogar | 1.26 | 0.99 | 1.08 | 1.21 | 0.99 | 1.16 |
| ARROZ | | | | | | |
| Acceso % | 34 | 38 | 35 | 25 | 26 | 28 |
| Kgs./hogar | 0.29 | 0.34 | 0.27 | 0.26 | 0.29 | 0.26 |
| AZÚCAR | | | | | | |
| Acceso % | 33 | 38 | 40 | 22 | 25 | 26 |
| Kgs./hogar | 1.56 | 1.24 | 1.36 | 1.43 | 1.22 | 1.33 |
| CARNE CERDO | | | | | | |
| Acceso % | 21 | 18 | 21 | 19 | 13 | 16 |
| Kgs./hogar | 0.96 | 0.68 | 0.85 | 0.97 | 0.70 | 0.80 |

FUENTE: Elaboración propia a partir de ENIGH.

CUADRO 3

ZONA RURAL, 2000-2005. ACCESO DE LOS HOGARES Y MAGNITUD DEL CONSUMO FÍSICO SEMANAL/ HOGAR DE 13 ALIMENTOS, POR DECILES DE INGRESO FAMILIAR

| <i>Alimentos</i> | <i>Total 2000</i> | <i>Decil 1</i> | <i>Decil 2</i> | <i>Total 2005</i> | <i>Decil 1</i> | <i>Decil 2</i> |
|-------------------|-------------------|----------------|----------------|-------------------|----------------|----------------|
| FRUTAS Y VERDURAS | | | | | | |
| Acceso % | 81 | 72 | 83 | 81 | 75 | 84 |
| Kgs./hogar | 4.22 | 2.07 | 2.94 | 4.16 | 2.61 | 3.19 |
| MAÍZ | | | | | | |
| Acceso % | 65 | 41 | 56 | 73 | 50 | 61 |
| Kgs./hogar | 7.44 | 7.16 | 7.53 | 6.28 | 5.20 | 5.98 |
| TRIGO | | | | | | |
| Acceso % | 65 | 56 | 58 | 61 | 48 | 57 |
| Kgs./hogar | 1.10 | 0.72 | 0.78 | 0.96 | 0.61 | 0.87 |
| HUEVO | | | | | | |
| Acceso % | 62 | 58 | 61 | 61 | 53 | 63 |
| Kgs./hogar | 1.32 | 0.96 | 1.06 | 1.28 | 1.01 | 1.10 |
| FRIJOL | | | | | | |
| Acceso % | 55 | 60 | 58 | 49 | 47 | 58 |
| Kgs./hogar | 1.65 | 1.69 | 1.65 | 1.51 | 1.52 | 1.53 |
| CARNE DE POLLO | | | | | | |
| Acceso % | 47 | 24 | 37 | 47 | 30 | 41 |
| Kgs./hogar | 1.38 | 0.86 | 1.09 | 1.46 | 1.16 | 1.23 |
| REFRESCOS | | | | | | |
| Acceso % | 49 | 16 | 33 | 53 | 33 | 47 |
| Lts./hogar | 2.78 | 1.81 | 2.44 | 4.68 | 3.21 | 3.93 |
| AZÚCAR | | | | | | |
| Acceso % | 46 | 52 | 56 | 34 | 33 | 46 |
| Kgs./hogar | 1.65 | 1.44 | 1.82 | 1.62 | 1.37 | 1.53 |
| ACEITE | | | | | | |
| Acceso % | 46 | 37 | 45 | 32 | 27 | 38 |
| Lts./hogar | 1.21 | 0.99 | 1.15 | 1.22 | 1.07 | 1.05 |
| ARROZ | | | | | | |
| Acceso % | 43 | 45 | 47 | 34 | 32 | 38 |
| Kgs./hogar | 1.11 | 1.14 | 1.22 | 1.10 | 1.06 | 1.07 |
| CARNE DE RES | | | | | | |
| Acceso % | 42 | 11 | 25 | 38 | 18 | 24 |
| Kgs./hogar | 1.24 | 0.77 | 1.85 | 1.13 | 0.80 | 0.99 |
| LECHE | | | | | | |
| Acceso % | 26 | 12 | 29 | 47 | 22 | 38 |
| Lts./hogar | 4.84 | 2.08 | 2.27 | 3.86 | 2.93 | 2.45 |
| CARNE DE CERDO | | | | | | |
| Acceso % | 17 | 9 | 12 | 18 | 7 | 9 |
| Kgs./hogar | 0.91 | 0.58 | 0.78 | 1.00 | 0.95 | 0.85 |

FUENTE: Elaboración propia a partir de ENIGH.

CUADRO 4a

RESULTADOS DEL ANÁLISIS FACTORIAL DE ALIMENTACIÓN URBANA,
MATRIZ VARIMAX Y NORMALIZACIÓN KAISER (2000)

| <i>Matriz de componentes rotados</i> | | | | |
|--------------------------------------|----------------------|-------------------|----------|----------|
| | <i>Comunalidades</i> | <i>Componente</i> | | |
| | | <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> |
| Maíz | 0.290 | | 0.446 | |
| Trigo | 0.363 | | 0.534 | |
| Arroz | 0.673 | 0.819 | | |
| Res | 0.329 | | | 0.389 |
| Cerdo | 0.592 | | | 0.748 |
| Pollo | 0.622 | | | 0.785 |
| Leche | 0.647 | | 0.796 | |
| Huevo | 0.229 | 0.375 | | |
| Frijol | 0.527 | 0.701 | | |
| Frutas y verduras | 0.259 | | 0.477 | |

Resumen del análisis factorial de alimentos

| <i>Componente</i> | <i>Suma de las saturaciones al cuadrado de la rotación</i> | | |
|-------------------|--|-------------------------|--------------------|
| | <i>Autovalores</i> | <i>% de la varianza</i> | <i>% acumulado</i> |
| 1 | 1.54 | 15.38 | 15.38 |
| 2 | 1.51 | 15.13 | 30.51 |
| 3 | 1.48 | 14.78 | 45.30 |

Método de componentes principales

RESULTADOS DEL ANÁLISIS FACTORIAL DE ALIMENTACIÓN URBANA,
MATRIZ VARIMAX Y NORMALIZACIÓN KAISER (2005)

| <i>Matriz de componentes rotados</i> | | | | |
|--------------------------------------|----------------------|-------------------|----------|----------|
| | <i>Comunalidades</i> | <i>Componente</i> | | |
| | | <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> |
| Maíz | 0.586 | | 0.709 | |
| Trigo | 0.445 | | | 0.659 |
| Arroz | 0.284 | | | 0.426 |
| Res | 0.383 | 0.539 | | |
| Cerdo | 0.538 | 0.732 | | |
| Pollo | 0.530 | 0.721 | | |
| Leche | 0.406 | | | 0.632 |
| Huevo | 0.411 | | 0.605 | |
| Frijol | 0.549 | | 0.716 | |
| Frutas y verduras | 0.310 | | | 0.498 |

Resumen del análisis factorial de alimentos

| <i>Componente</i> | <i>Suma de las saturaciones al cuadrado de la rotación</i> | | |
|-------------------|--|-------------------------|--------------------|
| | <i>Autovalores</i> | <i>% de la varianza</i> | <i>% acumulado</i> |
| 1 | 1.49 | 14.95 | 14.95 |
| 2 | 1.49 | 14.87 | 29.82 |
| 3 | 1.46 | 14.60 | 44.42 |

Método de componentes principales

FUENTE: ENIGH, 2005.

CUADRO 4b

RESULTADOS DEL ANÁLISIS FACTORIAL DE ALIMENTACIÓN RURAL,
MATRIZ VARIMAX Y NORMALIZACIÓN KAISER (2000)

| | | <i>Matriz de componentes rotados</i> | | | |
|-------------------|----------------------|--------------------------------------|----------|----------|----------|
| | | <i>Componente</i> | | | |
| | <i>Comunalidades</i> | <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| Maíz | 0.808 | | | | 0.839 |
| Trigo | 0.576 | | | 0.688 | |
| Arroz | 0.540 | | 0.701 | | |
| Res | 0.480 | 0.626 | | | |
| Cerdo | 0.520 | 0.691 | | | |
| Pollo | 0.554 | 0.738 | | | |
| Leche | 0.696 | | -0.355 | 0.524 | 0.544 |
| Huevo | 0.376 | 0.321 | 0.393 | 0.340 | |
| Frijol | 0.653 | | 0.730 | | |
| Frutas y verduras | 0.492 | | | 0.673 | |

Resumen del análisis factorial de alimentos

| <i>Componente</i> | <i>Suma de las saturaciones al cuadrado de la rotación</i> | | |
|-------------------|--|-------------------------|--------------------|
| | <i>Autovalores</i> | <i>% de la varianza</i> | <i>% acumulado</i> |
| 1 | 1.62 | 16.22 | 16.22 |
| 2 | 1.48 | 14.84 | 31.06 |
| 3 | 1.46 | 14.56 | 45.62 |
| 4 | 1.13 | 11.32 | 56.94 |

Método de componentes principales

RESULTADOS DEL ANÁLISIS FACTORIAL DE ALIMENTACIÓN RURAL,
MATRIZ VARIMAX Y NORMALIZACIÓN KAISER (2005)

| | | <i>Matriz de componentes rotados</i> | | |
|-------------------|----------------------|--------------------------------------|----------|----------|
| | | <i>Componente</i> | | |
| | <i>Comunalidades</i> | <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> |
| Maíz | 0.302 | | 0.509 | |
| Trigo | 0.294 | | | 0.493 |
| Arroz | 0.542 | 0.501 | 0.525 | |
| Res | 0.229 | 0.456 | | |
| Cerdo | 0.528 | 0.722 | | |
| Pollo | 0.383 | 0.618 | | |
| Leche | 0.660 | | | 0.794 |
| Huevo | 0.388 | | 0.354 | 0.443 |
| Frijol | 0.709 | | 0.836 | |
| Frutas y verduras | 0.363 | 0.362 | | 0.480 |

Resumen del análisis factorial de alimentos

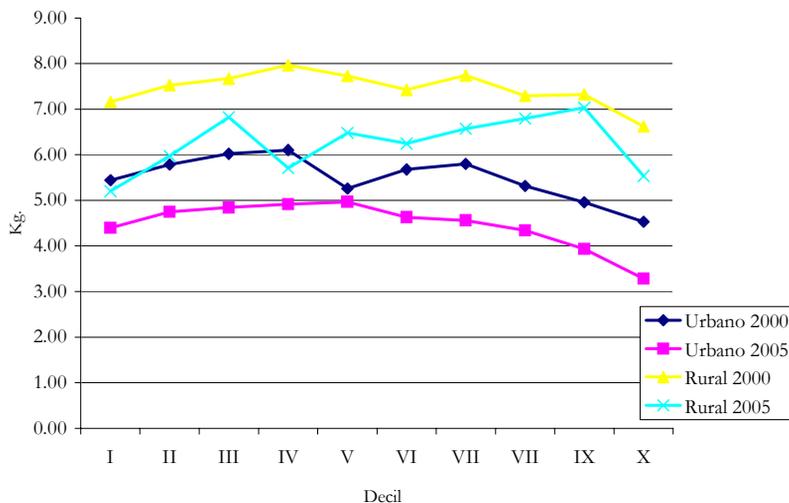
| <i>Componente</i> | <i>Suma de las saturaciones al cuadrado de la rotación</i> | | |
|-------------------|--|-------------------------|--------------------|
| | <i>Autovalores</i> | <i>% de la varianza</i> | <i>% acumulado</i> |
| 1 | 1.61 | 16.06 | 16.06 |
| 2 | 1.42 | 14.20 | 30.26 |
| 3 | 1.37 | 13.73 | 43.99 |

Método de componentes principales

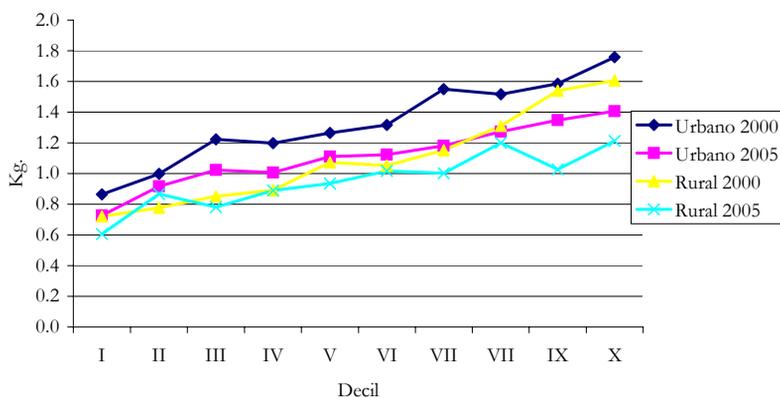
FUENTE: ENIGH, 2005.

EL CONSUMO DE ALIMENTOS BÁSICOS EN LOS HOGARES DE MÉXICO

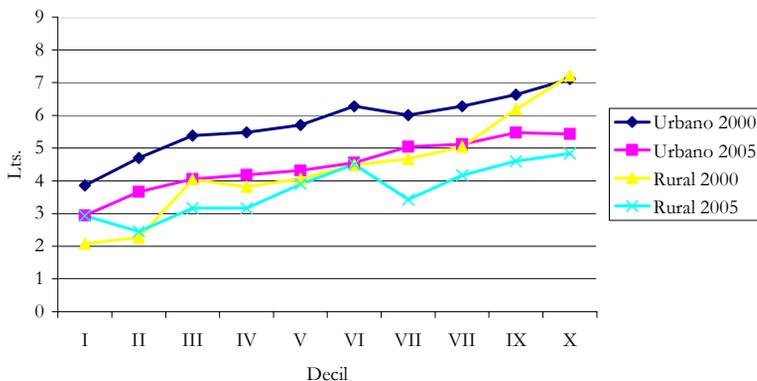
GRÁFICA 1
CONSUMO DE MAÍZ DE MANERA HABITUAL,
SEGÚN ZONA DE RESIDENCIA Y DECIL ECONÓMICO, 2000 Y 2005



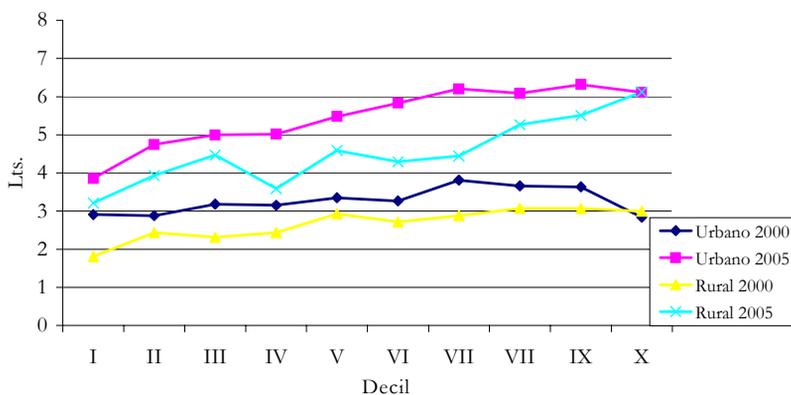
GRÁFICA 2
CONSUMO DE TRIGO DE MANERA HABITUAL,
SEGÚN ZONA DE RESIDENCIA Y DECIL ECONÓMICO, 2000 Y 2005



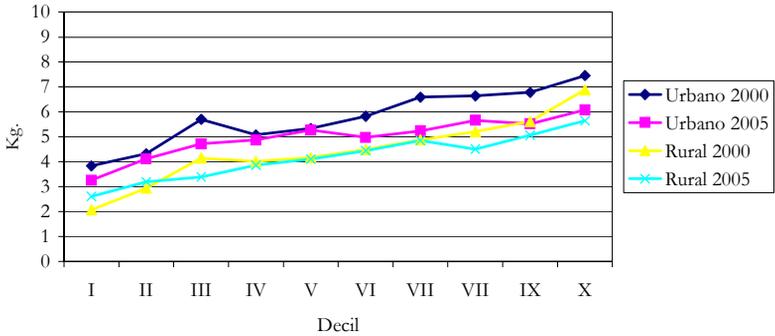
GRÁFICA 3
 CONSUMO DE LECHE DE MANERA HABITUAL,
 SEGÚN ZONA DE RESIDENCIA Y DECIL ECONÓMICO, 2000 Y 2005



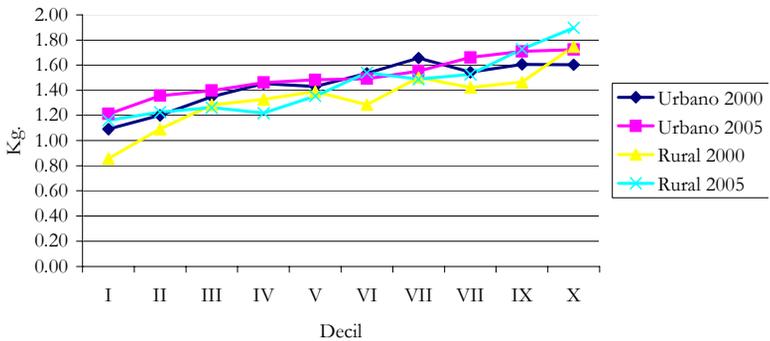
GRÁFICA 4
 CONSUMO DE REFRESCO DE MANERA HABITUAL,
 SEGÚN ZONA DE RESIDENCIA Y DECIL ECONÓMICO, 2000 Y 2005



GRÁFICA 5
 CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS DE MANERA HABITUAL,
 SEGÚN ZONA DE RESIDENCIA Y DECIL ECONÓMICO, 2000 Y 2005



GRÁFICA 6
 CONSUMO DE CARNE DE POLLO DE MANERA HABITUAL,
 SEGÚN ZONA DE RESIDENCIA Y DECIL ECONÓMICO, 2000 Y 2005



BIBLIOGRAFÍA

- BERMEJO MARTÍNEZ, Salvador. “La autosuficiencia alimentaria de México, 1994-2003 y el Tratado de Libre Comercio de América del Norte”. Tesina de licenciatura en Sociología. México: Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, UNAM, 2004.
- CONTRERAS SUÁREZ, Enrique, y María Elena Jarquín Sánchez. *La negociación para el bienestar. Una apreciación de la política social en Oaxaca*. México: Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, UNAM, 2001.
- CHÁVEZ, Adolfo; Abelardo Ávila; Salvador Bermejo; José Antonio Roldán. *The Food and Nutrition Situation of México. A Report of the 1960-1990 Tendencies on Food Consumption, Nutritional Status and Applied Programs*, 2a. ed. México: Editorial PAX, 1996.
- FAO. *La seguridad alimentaria mundial: algunos temas y problemas*. Roma: FAO, 1985.
- _____. *Simposio científico internacional sobre medición y evaluación de la escasez alimentaria y la desnutrición*. Roma: FAO, 2002.
- FLORES RODRÍGUEZ, Elizabeth. “Nación Maruchan”. *El Universal on line*, 9 de agosto de 2005.
- GULLÉN, Guillermina. “Sopas rápidas, dieta de pobres”. *El Universal on line*, 15 de mayo de 2007.
- HERNÁNDEZ, Nubia Lourdes. “La seguridad alimentaria de los hogares mexicanos medida a través de la ENIGH. Un estudio comparativo entre 1998 y 2002”. Tesis de licenciatura en Sociología. México: Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, UNAM, 2007.
- HODINOTT, John; Emmanuel Skoufias; y Ryan Washburn. “El impacto de Progresas sobre el consumo: informe final”. En *Evaluación de resultados del Programa de Educación, Salud y Alimentación. Más Oportunidades para las familias pobres*. México: Progresas, Sedesol, 2000.
- LUISELLI FERNÁNDEZ, Casio. “Estrategias para abatir la bimodalidad agraria en México”. En *Desarrollo agropecuario, forestal y pesquero*, vol. 9 de *Agenda para el desarrollo*, coordinado por José Luis Calva,

pp. 76-99. México: Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa, Cámara de Diputados, Instituto de Investigaciones Económicas, UNAM, 2006.

MASON, J. B. *Medición del hambre y la manutrición*. Roma: FAO, 2002.

MINTZ, Sydney W. *Sabor a comida, sabor a libertad*. México: CIESAS, Conaculta, Ediciones de la Reina Roja, 2003.

SEDESOL. *Oportunidades. Un programa de resultados*. México: Sedesol, 2007.

TURRENT FERNÁNDEZ, Antonio. “Políticas de investigación y transferencia agrícola, pecuaria y forestal para el campo mexicano”. En *Desarrollo agropecuario, forestal y pesquero*, vol. 9 de *Agenda para el desarrollo*, coordinado por José Luis Calva, pp. 135-146. México: Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa, Cámara de Diputados, Instituto de Investigaciones Económicas, UNAM, 2006.

TEORÍA Y DEBATE