

FLUJOS REGIONALES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA QUE ABASTECE AL COMERCIO MODERNO DE LA ZONA METROPOLITANA DE LA CIUDAD DE TOLUCA

Rodrigo Huitrón Rodríguez¹
Francisco A. Izquierdo Peralta²
Rubén Flores Flores²

1. La reestructuración de la industria alimentaria

A partir de los años cincuenta y hasta la década de los setenta, cada una de las empresas que conformaban la industria alimentaria tomaba sus propias decisiones de producción, incluyendo la producción en serie. En éste proceso era casi inexistente el intercambio de información entre la industria y el consumidor, es decir la primera no consideraba las necesidades reales y diferenciadas del segundo.

En años posteriores, hacia finales de los ochenta, el agotamiento del modelo de producción fordista era evidente; ante esta situación, las grandes corporaciones industriales y comerciales establecieron, tal como lo señala David Harvey (2004:170), estrategias de supervivencia orientadas hacia un cambio tecnológico en los procesos de producción y operación en donde la automatización de dichos procesos jugó un papel importante, la búsqueda de innovaciones en bienes y servicios, la atención a nichos de mercado específicos (que antes no se habían tomado en cuenta), la reorganización espacial de las empresas en busca de áreas con condiciones en materia laboral menos rígidas y la realización de fusiones.

En este contexto, la industria comenzó a mostrar un paulatino interés sobre las nuevas características de la demanda, básicamente en las áreas urbanas que reflejaban un ámbito dinámico de consumo de tipo personalizado. Por su parte, el sector comercial moderno, mediante sofisticados sistemas tecnológicos e informáticos, recopila toda una serie de información sobre las características del consumo en los puntos de venta y la retransmite hacia los agentes involucrados en la producción. La integración vertical entre los agentes involucrados es fundamental, para así lograr un aprovisionamiento eficiente y oportuno.

¹ Profesor-Investigador de la Facultad de Geografía, UAEMex.

² Alumnos de la Maestría en Análisis Espacial y Geoinformática de la facultad de Geografía, UAEMex.

El nuevo régimen de producción industrial que se constituye a partir de los años ochenta como el dominante en las economías capitalistas se basa en la "flexibilización". Tal como lo señala Storper (1990:431) referirse a sistemas de producción flexibles, involucra formas de producción caracterizadas por una capacidad tecnológica y organizativa muy desarrollada orientada hacia dos aspectos básicos: el primero de ellos se refiere a la posibilidad de respuesta ante la dinámica de las demandas cambiantes del mercado o bien a la configuración de un producto a otro, a lo que se denominó flexibilidad dinámica; el segundo se refiere a la posibilidad de ajuste rápido de las cantidades de producción al alza o a la baja en el corto plazo sin efectos nocivos sobre los niveles de eficacia, a lo que el autor denominó flexibilidad estática. Estos dos tipos de flexibilidad se logran a través de una variedad de aspectos entrecruzados del sistema de producción.

De esta manera tal como lo plantea Rosales (1999:85), entendemos más claramente el concepto de flexibilidad como la realización de cambios rápidos en los procesos productivos que permiten un aumento de la diversidad de productos destinados al mercado. El concepto de flexibilidad tiene diversos componentes, sin embargo, uno de los más sobresalientes es la mayor o menor adaptabilidad de la organización productiva, en otras palabras, la flexibilidad dependerá de las opciones tecnológicas y organizativas de la unidad productiva, que a su vez están condicionadas por las características del mercado.

En éste contexto, cabe destacar que los productos aquí generados tendrán una mayor identificación con los consumidores ya que se ajustarán de mejor manera a su patrón de vida

Las demandas de alimentos de los consumidores son cada vez más específicas, y están influidas por diversos factores sociales, económicos y demográficos, entre los que destacan el poder adquisitivo, los grupos de edad, la estructura familiar y los estilos de vida. Ello ha llevado a la transformación en los sistemas productivos, ya que el sistema de producción fordista, queda abandonado gradualmente diferenciado denominado flexible, que está dirigido a un consumidor motivado por el deseo de personalizar su consumo" (Torres, 1997:31; Green, 1992:91).

En coincidencia con Olivera (2001) se puede decir que el modelo de producción industrial flexible, a diferencia del esquema productivo del fordismo que se ligó estrechamente al consumo en masa, se alimenta de la diversidad de opciones de consumo generada a partir de la manifestación de un proceso de individualización al interior de las sociedades, además de un

nuevo paradigma en las pautas de organización territorial alejados de las teorías clásicas y en donde el desarrollo tecnológico en el sector de las comunicaciones y los transportes ha sido elemento clave que ha dotado a la industria de mayor libertad en la determinación de su emplazamiento.

El proceso de globalización juega un papel muy importante, pues ante un entorno caracterizado por el alto grado de competencia internacional y un mercado alimentario que cuantitativamente ha sido saturado, se generan diversos cambios en la demanda de productos. Debido a la progresiva segmentación del consumo, los alimentos manifiestan un grado creciente de diferenciación: esto significa, en el ámbito de la circulación, una proliferación del número de productos, derivado de la multiplicidad de gamas, de marcas, de tipos de envases y embalajes, etc.

Lo anterior ha conducido a procesos de transición de la industria nacional, dando lugar, por una parte, a un mayor dinamismo en ciertas ramas y a la desaceleración de otras. En este sentido, es de gran importancia la situación económica del país, ya que influye directamente en el poder adquisitivo de la población.

A través de las últimas décadas, la industria alimentaria ha demostrado una gran capacidad de adaptación a los cambios económicos, lo cual se debe en gran medida al efecto amortiguador que éste subsector industrial posee, dado que el hecho de generar bienes de consumo básico lo hace menos voluble.

2. Dinámica de la industria alimentaria de México

Tal como lo señala Torres (1998:144), ya sea en situaciones de auge o crisis, la industria alimentaria tiene la capacidad para enfrentar los desequilibrios, reestructurarse y diversificarse, amortiguar los efectos de las tendencias concentradoras que debilitan a las empresas pequeñas y, finalmente, mantener niveles altos de ocupación. Aquí se detecta también una mayor capacidad de adaptación a los cambios en las estrategias económicas mundiales.

La evolución de la demanda de alimentos refleja la dinámica de la industria alimentaria a partir de la diversidad de productos que ésta elabora y que se comercializan a partir de su distribución en una amplia gama de puntos de venta. La adaptación a la demanda de los consumidores es una estrategia productiva fundamental para mantenerse en el mercado. Lo anterior ha llevado a

la aparición de algunos nuevos productos que, en mayor o menor medida, llegan a sustituir a otros ya existentes, y que en muchos casos se elaboraban casi de manera artesanal.

De acuerdo con el Censo Económico 2008 del INEGI la industria alimentaria (subsector 311) nacional generó una producción bruta total equivalente cerca del 14.5% de la producción manufacturera total, situación que refleja un estancamiento del subsector con respecto al anterior periodo censal (2004) en que ésta proporción fue del 14.8%. Por otra parte, el 33% de los establecimientos de la industria alimentaria corresponden al subsector de la industria alimentaria, en donde se ocupa al 17.8% del personal del total de las manufacturas.

A partir de la variación porcentual registrada para el periodo intercensal 1998 a 2004 en cuanto el número de establecimientos, el subsector manifiesta un leve crecimiento ya que dicha variación apenas fue del 2.6%, no obstante en el periodo siguiente (2004 a 2008) hubo una importante recuperación en este mismo rubro, pues observó una variación de casi el 24% lo que indica que en el último periodo las condiciones económicas para la inversión en la rama alimentaria fue propicia. Por otra parte, el personal ocupado registró también una disminución en cuanto a su variación porcentual con respecto al periodo anterior, pues entre 1998 y 2004 dicha variación fue de poco menos del 10% mientras que entre 2004 y 2008 la variación ascendió a casi el 20%.

Dinámica de la industria alimentaria 1960-2008.

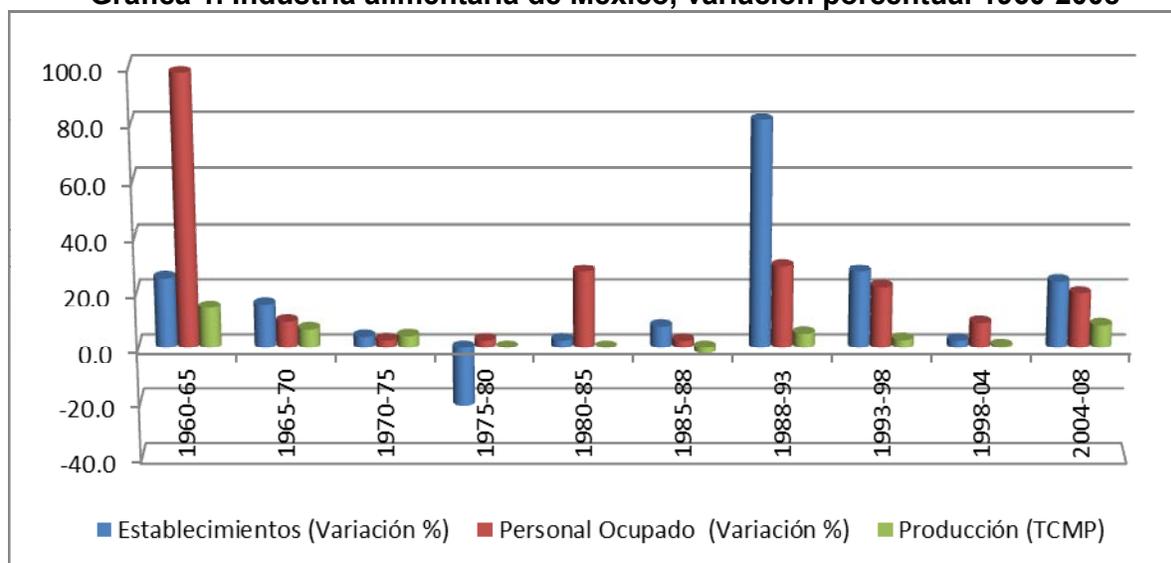
Periodo	Unidades Económicas	Personal Ocupado	Producción
	<i>Variación Porcentual</i>		<i>Tasa de Crecimiento Media Anual</i>
1960-65	24.94	97.99	14.45
1965-70	15.66	9.36	6.64
1970-75	3.96	2.75	4.20
1975-80	-21.25	2.67	nd
1980-85	2.71	27.36	nd
1985-88	7.60	2.52	-1.85
1988-93	81.29	29.25	5.06
1993-98	27.38	22.04	2.88
1998-04	2.63	8.94	0.61
2004-08	23.90	19.82	8.07

Fuente: Secretaría de Industria y Comercio: censos Industriales, 1960, 1965 y 1970; Secretaría de Programación y Presupuesto, Censo Industrial 1975; INEGI Censos Industriales 1980, 1985, 1988, 1993, 1998, 2004 y 2008.

De acuerdo a los datos del Censo Económico 2009, la industria alimentaria cuenta con 144,104 establecimientos, de los cuales alrededor del 55% corresponden a la subrama de molienda de

nixtamal y *fabricación de tortillas* donde el número de tortillerías ocupa un porcentaje elevado, dada la alta demanda de tortillas de maíz que constituyen una parte fundamental en la alimentación de los mexicanos. En una situación similar se encuentra la subrama *elaboración de pan y otros productos de panadería* que concentra cerca del 25% de los establecimientos. Cabe mencionar que hasta el censo de 1998 estas dos subramas aparecieron como dos ramas distintas y ya en el censo de 2004 se integraron en una sola, la rama 3118. De esta manera la rama elaboración de productos de panadería y tortillas concentra al 40% del personal ocupado en la industria alimentaria.

Gráfica 1. Industria alimentaria de México, variación porcentual 1960-2008



Fuente: Secretaría de Industria y Comercio: censos Industriales, 1960, 1965 y 1970; Secretaría de Programación y Presupuesto, Censo Industrial 1975; INEGI Censos Industriales 1980, 1985, 1988, 1993, 1998, 2004 y 2008.

En cuanto a la producción, entre las ramas de mayor participación porcentual dentro de la industria alimentaria se encuentra la de *molienda de granos y semillas oleaginosas* pues contribuyen con el 18% de la producción total de la industria alimentaria, lo cual es de destacar pues se realiza en poco más de 1,000 establecimientos en donde se emplea a poco más del 4% del personal ocupado de la industria alimentaria. La subrama que más destaca es la de *elaboración de almidones, aceites y grasas vegetales comestibles*, pues por si sola genera el 7% del total de la industria alimentaria, le sigue muy de cerca *elaboración de productos de molinera*, donde destacan las clases *elaboración de harinas de trigo* y *elaboración de harinas de maíz*. No obstante, ambas clases han tenido una dinámica de crecimiento errático durante las

últimas dos décadas, lo que demuestra que es una rama industrial que, a pesar de poseer una participación significativa, prácticamente se encuentra estancada.

En esta rama industrial destacan importantes empresas transnacionales como *Kelloggs*, *Maizoro*, *Nestlé* y *Quaker Oats* (sobre todo en la elaboración de cereales para el desayuno); no obstante su importancia, muchos de los productos que estas empresas venden son importados lo cual, en buena medida, ha incidido para dicho estancamiento. También destacan otras empresas nacionales como *Minsa* y *Maseca*, principalmente en el área de harinas; estas dos empresas mexicanas tienen una importante presencia en la República Mexicana, *Minsa* tiene plantas en Chiapas, Veracruz, Jalisco, Sinaloa, Tlaxcala y en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México. Mientras que *Maseca* está presente en Chihuahua, Sinaloa, Sonora, Jalisco, Michoacán, Guanajuato, México, Veracruz y Tamaulipas.

La segunda rama más sobresaliente es la de *elaboración de productos lácteos*, ya que su producción equivale a casi el 16% del total de esta industria. En esta rama destaca la clase de actividad *tratamiento y envasado de leche* la cual en el 2008 alcanzó su mayor cota de participación dentro de la industria alimentaria al general el 9% del total de la industria alimentaria lo cual representa más del doble de lo registrado en 1998.

Dentro de ésta misma rama industrial, destaca la *elaboración de derivados y fermentos lácteos* (en donde encontramos productos como crema, mantequilla, queso, yogurt, malteadas, crema dulce tipo chantillí, margarinas y otros como la grasa vegetal y el suero en polvo). Esta clase de actividad participa con el 5.7% de la producción total de la industria de alimentos.

Una de las empresas que destaca en la rama de los lácteos es la transnacional *Nestlé* junto con sus filiales *Alimenticias Club* y *Carnation*, cuyas plantas de producción se distribuyen en los estados de Chiapas, Tabasco, Veracruz, Tlaxcala, Querétaro, Guanajuato, Aguascalientes, Jalisco, Michoacán y México. También destaca *Danone*, que tiene plantas en el estado de México (Huehuetoca) y en Guanajuato (Irapuato); otras empresas son *Parmalat* con plantas en Jalisco (Lagos de Moreno) y en el Distrito Federal, *Alpura* con plantas en Chihuahua (Delicias) y en el estado de México (Cuautitlán Izcalli), *Lala* en Coahuila (Torreón) y en el Distrito Federal, *Prolesa* en el Distrito Federal y *Operadora de Lácteos* en Hidalgo (Tizayuca).

Una tercera rama importante es *elaboración de productos de panadería y tortillas*, además de presentar la mayor cantidad de establecimientos dentro de la industria alimentaria (con el 83%),

participan con el 15.7% de la producción bruta total de esta industria. Asimismo, concentra al 50% del personal ocupado dentro de la industria alimentaria. Esta rama está compuesta por tres subramas, *elaboración de pan y otros productos de panadería*, *elaboración de galletas y pastas para sopa* y *elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal*. La subrama con mayor participación porcentual en la producción bruta total de la industria alimentaria es *elaboración de pan y otros productos de panadería*, con el 8%, es decir prácticamente la mitad de la producción de la rama industrial; hacia su interior destaca la clase de actividad denominada panificación industrial (con el 5% del total de la industria). Las empresas de la rama *elaboración de productos de panadería* que más sobresalen en el mercado son *Grupo Bimbo* y sus filiales *Continental de Alimentos*, *Marinela* y *Tía Rosa* que distribuyen sus plantas en las distintas regiones del país al norte en Baja California, Baja California Sur, Sonora, Chihuahua y Nuevo León, al occidente en Sinaloa y Jalisco, al oriente en Veracruz, al sur en Tabasco y Yucatán, en el centro-norte en Guanajuato y San Luis Potosí y en el centro en el estado de México, en Hidalgo, en Puebla y en el Distrito Federal, dicha distribución le ha permitido acaparar prácticamente todo el mercado mexicano.

En cuanto a la producción de *galletas y pastas alimenticias* destacan empresas como *Gamesa* (perteneciente a *PepsiCo*) cuenta con plantas en los estados de Nuevo León, en Sonora, en Guanajuato, en Jalisco, en el Distrito Federal, en Puebla y en Mérida; otras empresas son *Nabisco* con plantas en Nuevo León, *Pastas Cora* y *Pastas La Moderna* ambas empresas con plantas en el estado de México (Naucalpan y Toluca, respectivamente).

Otra rama a destacar dentro de la industria alimentaria es la que se denomina *otras industrias alimentarias* ya que genera el 13.5% de su producción bruta total; esta rama está compuesta por cinco subramas entre las que destaca, la de *elaboración de botanas* la cual constituye el 5% y es una subrama que ha venido incrementando su participación de manera constante, al menos desde 1975, año en el que solo representaba el 1.25 de la producción de la industria alimentaria. En esta industria destacan empresas como la transnacional *Sabritas* que es filial de *PepsiCo* y tiene plantas distribuidas en el centro y norte del país, en entidades como en Baja California (Mexicali), en Coahuila (Saltillo), Sonora (Ciudad Obregón), Jalisco (Guadalajara) y en Distrito Federal. Otra empresa que destaca en ésta industria es *Mafer* filial de la también transnacional *Unilever*, y tiene su planta en el Distrito Federal. La mexicana *Barcel*, filial del *Grupo Industrial Bimbo*, es otra empresa importante y tiene sus fábricas en Durango (Gómez Palacio) y en México (Toluca).

Dentro de esa misma rama sobresale la *elaboración de concentrados, polvos, jarabes y esencias de sabor* (con el 2%), cuya producción siempre mantiene tasas de crecimiento positivas. Gran parte del crecimiento de esta industria se debe a que sus productos son base de otras industrias como las de bebidas (principalmente refresqueras), mayonesas y mostazas.

Las actividades correspondientes a la industria azucarera y a la elaboración de chocolates y artículos de confitería por mucho tiempo fueron dos ramas independientes, sin embargo para el censo industrial de 2008 fueron degradadas al nivel de subrama y fusionadas a la rama 3113 denominada *elaboración de azúcar, chocolates, dulces y similares* la cual emplea al 8% del personal ocupado en la industria alimentaria y contribuye con el 9.5% de la producción bruta total de la misma. Poco más de la mitad de esta participación porcentual corresponde a la subrama *elaboración de azúcar* (y concretamente a la clase de actividad *elaboración de azúcar de caña* que genera el 6.6%).

Una de las ramas que han logrado mantener un importante nivel de producción es *la industria de la carne*, ahora denominada *matanza, empaclado y procesamiento de carne de ganado y aves* y que da empleo a más de 60 mil 500 personas en poco más de 2 mil 500 establecimientos y cuyo valor de producción representa el 8.2% del total de la industria alimentaria; desde la década de los años ochenta, sostiene tasas de crecimiento positivas; en el periodo intercensal más reciente dicha tasa fue del 2%.

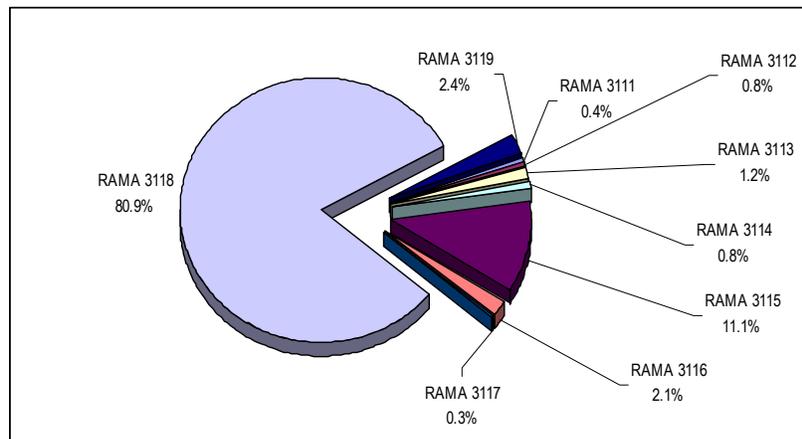
La *preparación de conservas y embutidos de carne* es la de mejor dinámica, ya que desde la década de los ochenta ha registrado tasa de crecimiento media anual positivas, su participación dentro de la producción de la industria alimentaria es de casi el 4%.

Finalmente, otra rama que participa de manera importante en la industria alimentaria es la *conservación de frutas, verduras y alimentos preparados*, cuya producción representa el 7.4% del total en este subsector manufacturero. Hacia el interior de ésta rama industrial destaca la subrama denominada *conservación de frutas, verduras y guisos por procesos distintos a la congelación*, cuya producción equivale cerca del 5% del total de la producción en la industria alimentaria; cabe mencionar que la denominación de esta subrama es nueva a partir del censo industrial de 2008, no obstante ello nos habla de lo importancia de esta subrama para la industria de las conservas, además de que es una muestra de la importancia que han adquirido los productos semi preparados y de rápida preparación para su consumo, muy característicos en las sociedades urbanas en que la disponibilidad del tiempo para cocinar es cada vez menor.

En esta rama de las conservas destacan en el mercado importantes empresas de capital transnacional como *Del Monte* con planta en Irapuato, *Anderson Clayton* con plantas en Chihuahua, Durango, Guanajuato, Jalisco, México, Nuevo León, Querétaro y Tlaxcala; y, *Campbell's* con planta en Guanajuato. Así mismo existen otras de origen nacional como *Del Fuerte* con planta en Sinaloa, *Hérdez* con plantas en Baja California, Baja California Sur, San Luis Potosí, Querétaro, Veracruz, México y Distrito Federal; y *La Costeña* en México.

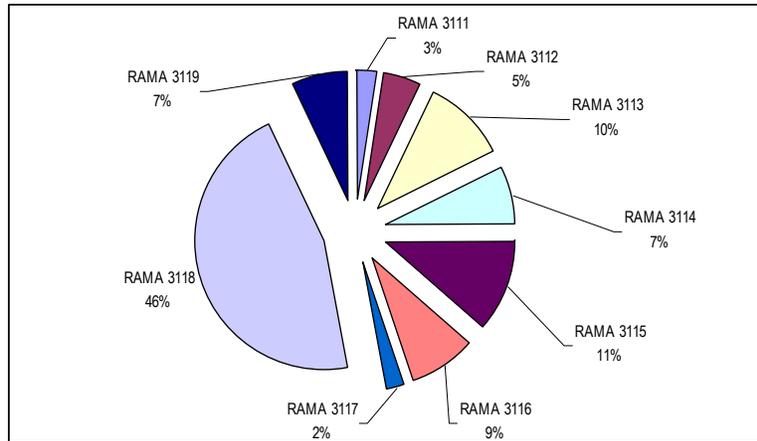
Estas han sido las ramas industriales y sus clases de actividad más sobresalientes dentro de la industria alimentaria, muchos productos que muestran un mayor dinamismo han innovado o modificado las formas de preparación, o tan solo de presentación, e incluso este afán innovador ha llevado a muchas empresas a orientar su interés hacia productos que tradicionalmente han sido considerados como de fabricación doméstica, e incluso a otros de consumo masivo en estos casos encontramos algunos embutidos, conservas, lácteos, y productos de tortillería y panadería.

Gráfica 2. Número de establecimientos de la industria alimentaria de México, por rama industrial, datos referentes a 2008.



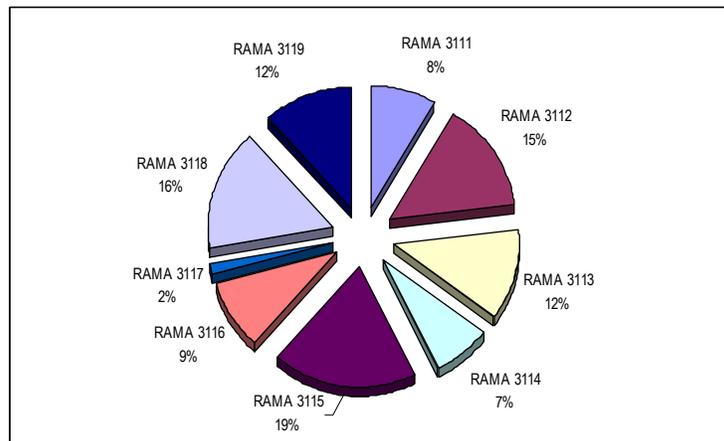
Fuente: Censo Económico 2009. INEGI.

Gráfica 3. Personal ocupado en la industria alimentaria de México, por rama industrial, datos referentes a 2008.



Fuente: Censo Económico 2009. INEGI.

Gráfica 4. Producción bruta total en la industria alimentaria de México, por rama industrial, datos referentes a 2008.



Fuente: Censo Económico 2009. INEGI.

Tabla 7. Clave y nombre de las ramas de la industria alimentaria 2004, según INEGI.

Rama 3111	Elaboración de alimentos para animales
Rama 3112	Molienda de granos y de semillas oleaginosas
Rama 3113	Elaboración de azúcar, chocolates, dulces y similares
Rama 3114	Conservación de frutas, verduras y guisos
Rama 3115	Elaboración de productos lácteos
Rama 3116	Matanza, empaclado y procesamiento de carne de ganado y aves
Rama 3117	Preparación y envasado de pescados y mariscos
Rama 3118	Elaboración de productos de panadería y tortillas
Rama 3119	Otras industrias alimentarias

De acuerdo con el estudio realizado por Torres (1997), factores como el ingreso puede o no influir en la permanencia o expansión dinámica de ciertos productos, en este contexto, la dinámica seguida por las clases de actividad de la industria alimentaria se puede agrupar en los siguientes tres procesos:

1) Expansión continua. En esta categoría se encuentran algunas de las clases que reflejan un crecimiento incesante en sus unidades. Ejemplos de ello son la *fabricación de tortillas*, que pasó de casi 8 mil 500 establecimientos en 1960 a casi 44 mil en 1998; con excepción al periodo intercensal de 1985-1988, la producción de ésta clase de actividad ha tenido, de 1960 a 1998, tasas de crecimiento media anual superiores a la de la industria alimentaria. En situación similar se encuentran la *elaboración de pan y pasteles*, que en 1960 tenía poco más de 6 mil 200 establecimientos y que para 2004 ya habían aumentado a casi 30 mil 200 establecimientos, teniendo siempre tasas de crecimiento positivas; asimismo el *tratamiento y envasado de leche*, ha sido una de las clases más dinámicas y que más se han diversificado, y salvo pequeñas fluctuaciones mantiene una tendencia ascendente.

La expansión continua estas clases se explica a partir de que los productos que de éstas se generan son básico y de consumo diario en la dieta de los mexicanos. Otra clase que ha tenido una expansión continua y cuyos productos no son básicos es la *elaboración de botanas y productos de maíz*, que tienen una demanda muy frecuente.

2) Expansión y/o contracción coyuntural. En este caso sobresalen actividades que han tenido momentos importantes de auge y/o decrecimiento. Se han identificado al menos tres modalidades, una de ellas se da en casos donde algunos rubros generan productos que por su carácter innovador, en un principio, gozan de una gran aceptación, pero que posteriormente tienden a estabilizarse debido a una relativa saturación del mercado. Este es el caso de clases como *elaboración de concentrados, de jarabes y colorantes naturales para alimentos* y la de *fabricación de aceites y grasas vegetales*.

Una segunda modalidad se presenta en casos donde se trata de actividades que dependen de los ritmos que impone el mercado de productos más selectivos y que son aceptados, desplazados o sustituidos en la medida en que fluctúan los salarios reales, principalmente de estratos medios y bajos. Este comportamiento irregular lo experimentan clases de actividad correspondientes a las ramas de la *industria de la carne*, de *elaboración de conservas alimenticias* (especialmente de *frutas y legumbres*, y, *sopas y guisados preparados*).

La tercera modalidad se manifiesta en clases que habían presentado históricamente un crecimiento moderado, pero a partir de mediados de los ochenta las empresas comienzan a readecuar y/o generar nuevos productos que son aceptados ampliamente por diversos segmentos de la población. En este caso se encuentran clases como *elaboración de harina de maíz, elaboración de galletas y de pastas alimenticias, elaboración de mayonesa, vinagre y condimentos, elaboración de botanas* y las clases de la rama *elaboración* de chocolates y artículos de confitería, principalmente.

3) Decadencia o tendencias hacia la desaparición. En este caso aparecen clases de actividades donde se generan productos (muchos de ellos considerados de consumo tradicional) que han dejado de ser relevantes dentro del patrón de consumo de alimentos, siendo sustituidos o desplazados por productos alternativos, son los casos del piloncillo que en un primer momento fue sustituido por el azúcar, pero posteriormente ésta ha llegado a ser sustituida por otros endulzantes bajos en calorías, también destacan las jaleas y ates que han sido desplazadas por las mermeladas.

Otros ejemplos que han sido desplazados en mayor o menor medida han sido empaques congelados de pescados y mariscos marginados de la dieta en general; el tostado y la molienda de café cuyo consumo masivo ha sido sustituido por el café

soluble; y, la fabricación de grasas animales (mantecas) desplazada por los aceites vegetales. En situación de estancamiento relativo en la última década se encuentran la *elaboración de azúcar* y de *productos residuales de caña*, de la elaboración de chicles y miel de abeja, y fabricación de aceites y grasas animales.

También se detectaron clases de actividad industrial que, a pesar de que históricamente expresan un contracción importante en su número de empleos y nivel de ocupación, mantienen o elevan el valor de su producción, ello indica que son actividades industriales de alto nivel de desarrollo tecnológico y productividad, esto se cumple en algunos de los rubros de productos de alto valor agregado, como la *fabricación de leche condensada, evaporada y en polvo*, en la *panadería, pastelería industrial* y en *elaboración de café soluble*, entre otros.

Asimismo, cabe mencionar que estas clases de actividad se encuentran fuertemente dominadas por algunas cuantas empresas que cuentan con la capacidad financiera para invertir en tecnologías avanzadas que les permiten obtener amplios márgenes de ganancia. El poseer ciertas innovaciones tecnológicas puede darle a estas empresas una ventaja casi monopolítica y un carácter de liderazgo dentro del mercado.

3. Flujo de los alimentos industrializados hacia el mercado de la ciudad de Toluca y su Zona Metropolitana

El comercio de alimentos industrializados se logra principalmente en las áreas urbanas de mayor concentración poblacional y de actividad económica, ámbitos comerciales que posibilitan la aplicación de las más sofisticadas técnicas de mercado y comercio. Tal como lo señalan Benítez y Cruz (2004) este comercio se destaca también la creciente participación de las transnacionales de alimentos aplicando estrategias disímiles y flexibles que le han permitido expandirse por los mercados internacionales.

El crecimiento de la dinámica de la industria alimentaria se observa plenamente en los anaqueles de las tiendas de autoservicio, los cuales representan los mejores espacios para su exposición a los consumidores. El espacio dedicado a la venta de alimentos en las tiendas de autoservicio varía según el formato del autoservicio, de esta manera tenemos que en las tiendas de conveniencia abarcan alrededor del 90% de la superficie de venta, en los supermercados como Superama abarcan entre el 50 y el 80% de la superficie de venta, para las

bodegas varían entre el 30 y el 40%, en los hipermercados como Comercial Mexicana entre el 20 y el 35%, y en los megamercados como Mega Comercial Mexicana, Chedraui, Soriana y Wal Mart llega a ser hasta del 40%.

En cuanto a ventas, las tres principales cadenas de autoservicio en México reportan en sus informes anuales que sus ventas por concepto de alimentos son del 55% en promedio para el caso de Wal Mart, del 63% para el caso de Controladora Comercial Mexicana y del 70% para el caso de Gigante.³ Ello nos habla de la gran importancia que tienen los alimentos para las tiendas y viceversa, lo importante que son los autoservicio para la industria alimentaria como espacios de venta.

Después de realizar constantes levantamientos de información en las diferentes tiendas de autoservicio de la ciudad de Toluca y su Zona Metropolitana encontramos que alrededor de 160 empresas que abarcan prácticamente todas las ramas de actividad de la industria alimentaria están presentes, a través de sus productos y sus respectivas marcas, en estos espacios comerciales. Entre las empresas que destacan están Compañía Nestlé, Unilever, Sigma Alimentos, Kraft General Foods y Productos de Maíz que son empresas que abarcan más de una rama industrial. Otras que destacan a nivel intra rama industrial son Herdez, Grupo Industrial Bimbo, Danone, Grupo Maseca y Del Monte, entre otras.

Aquí cabe hacer mención de la importancia que tienen las empresas transnacionales dentro de la industria alimentaria de México. Éste tipo de empresas se han establecido en México desde la década de los años cincuenta y desde entonces han influido y, han sido las corporaciones que han llevado la pauta del comportamiento de la industria. La propagación masiva de un patrón de consumo alimentario que se basa en el consumo de carnes, productos lácteos y oleaginosas industrializadas ha sido producto de la expansión de las empresas transnacionales. Dicha propagación en países de economías dependientes, como México, se fue dando paulatinamente en función del aumento en los niveles de bienestar de las clases medias y altas. Lejos de que ésta situación resolviera las grandes necesidades de alimentación de las mayorías, ello ha llevado a una profundización de la dependencia de alimentos como los cereales y las oleaginosas que son considerados estratégicos, y desde esa base han remodelado los patrones de consumo alimentarlo local.

³ No obstante estos datos, las cadenas no especifican en sus reportes que proporción corresponde a alimentos industrializados y a alimentos frescos (frutas, hortalizas, corte de carnes, etc).

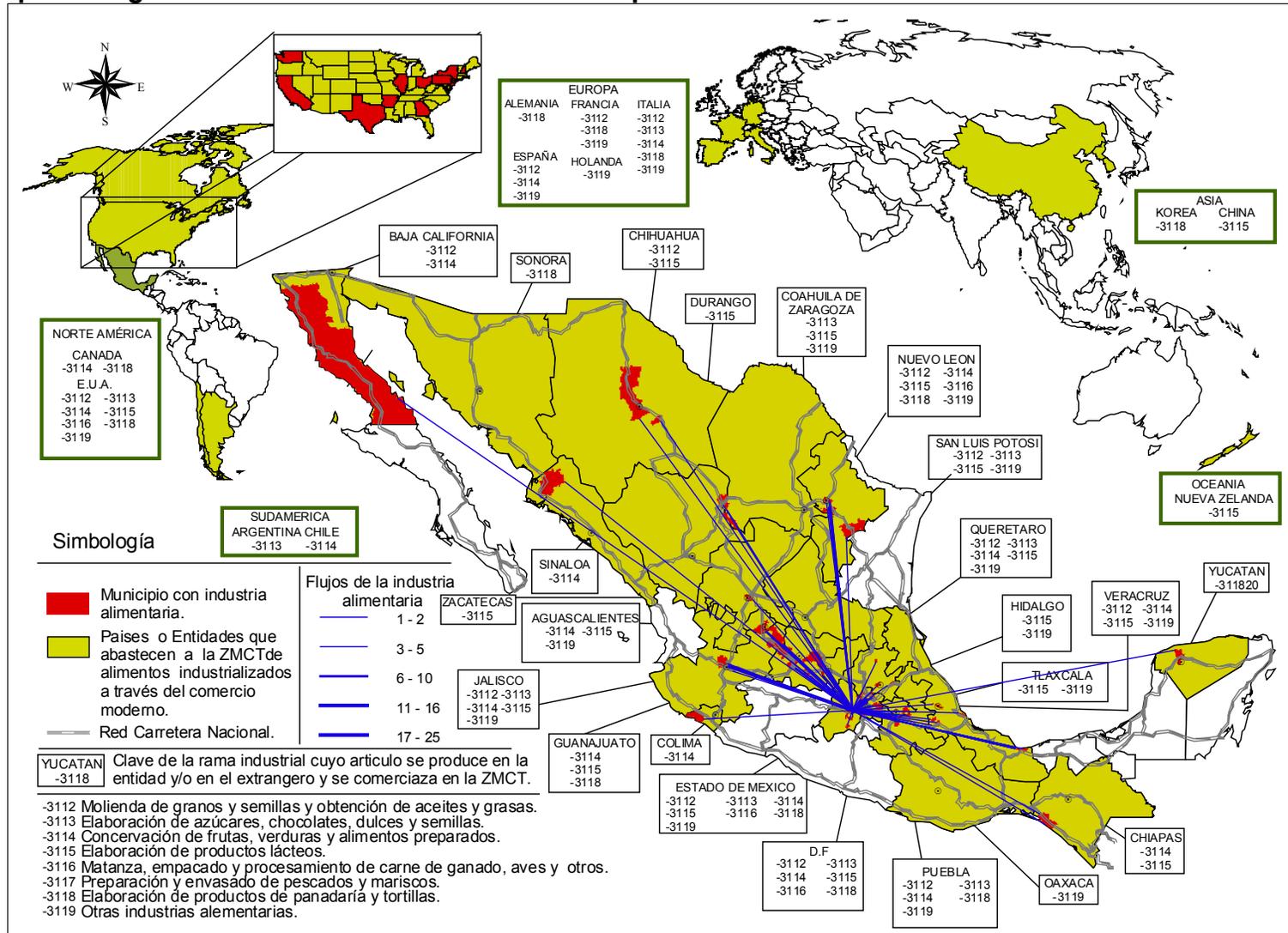
De ésta manera el patrón alimentario ha pasado de uno en el que predominaba la tortilla, las pastas y el pan, sobre las proporciones de huevo, carne y leche a otro en donde el predominio se basa en el consumo de refrescos, carnes y leches industrializadas y demás productos procesados y transformados (Arroyo, Rama y Rello, 1985).

Las empresas alimentarias que están presentes en el comercio moderno de la ciudad de Toluca y su Zona Metropolitana distribuyen sus plantas de producción aproximadamente en 23 de las 32 entidades de la República Mexicana, en donde destacan las de la región centro-este: México, Distrito Federal, Querétaro, Puebla, Hidalgo y Tlaxcala (Mapa 3). Otras entidades importantes son Guanajuato, Jalisco y Nuevo León, cuya industria alimentaria se ubica en municipios que están comunicados a través de las principales carreteras del país. Asimismo, en el comercio de alimentos industrializados en las tiendas de autoservicio de Toluca y su Zona Metropolitana, están presentes productos importados tanto de Norte América como de Europa (en donde destacan países como España, Francia e Italia), así como de países Asiáticos (como Corea y China) y de Suramérica (Argentina y Chile).

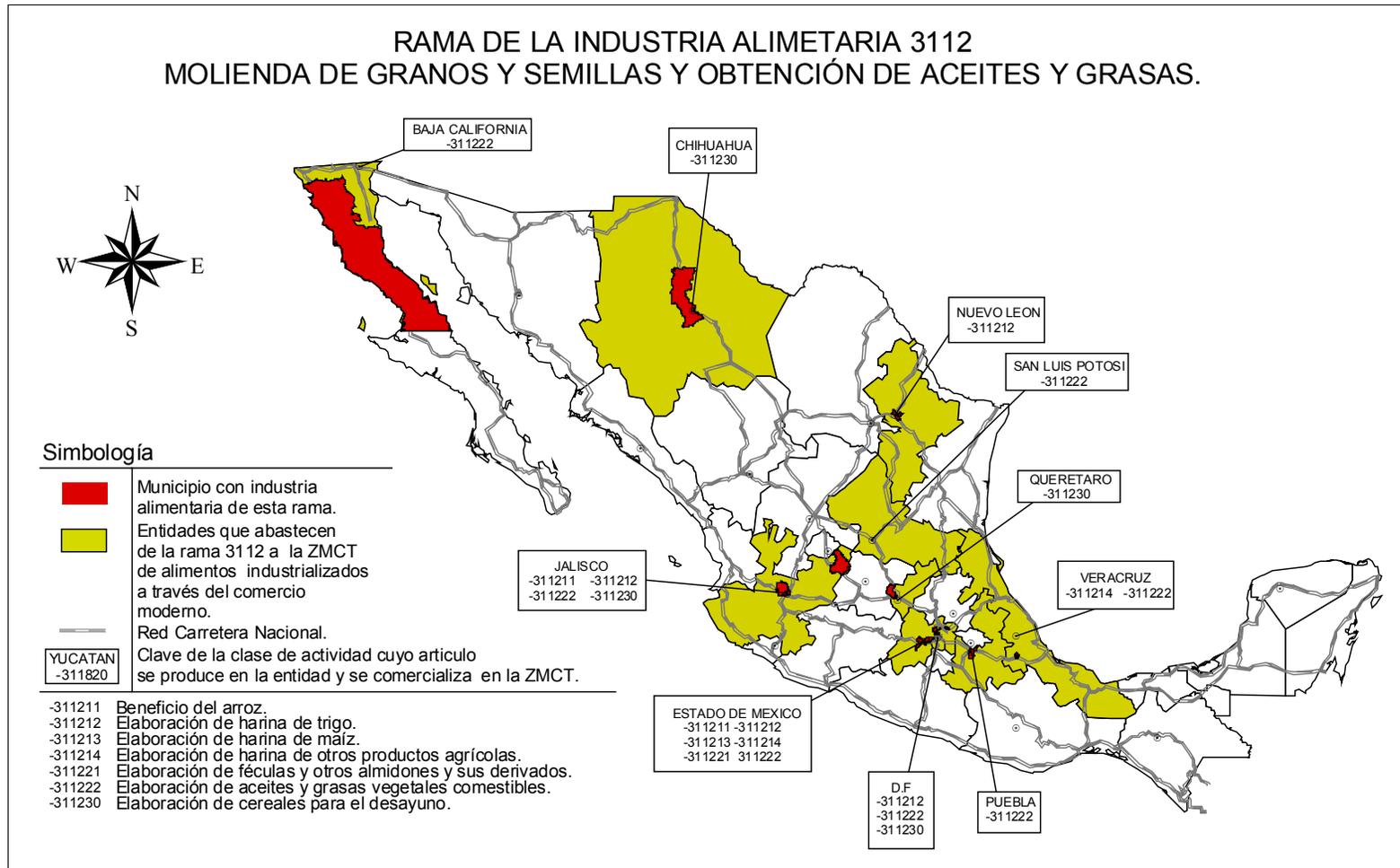
Es indudable que ésta situación que se incrementó a partir de la apertura comercial de México, y que la participación de firmas comerciales extranjeras (como Wal Mart y Costco) dentro del mercado nacional, han facilitado la introducción de estos productos alimenticios que en su gran mayoría provienen de Estados Unidos.

El tipo de transporte que sobresale dentro de la distribución de alimentos industrializados es el que se desplaza a través de la red carretera, la cual se caracteriza por una estructura radial y concéntrica en función a la ciudad de México. El transporte se revela como un configurador del espacio, es un elemento estratégico para la distribución física y el intercambio comercial. El suministro de alimentos en México no solo depende de la cantidad de productos que la industria es capaz de generar, sino de la capacidad que se tenga para distribuirlos tanto espacial como socialmente (Chías, 1992).

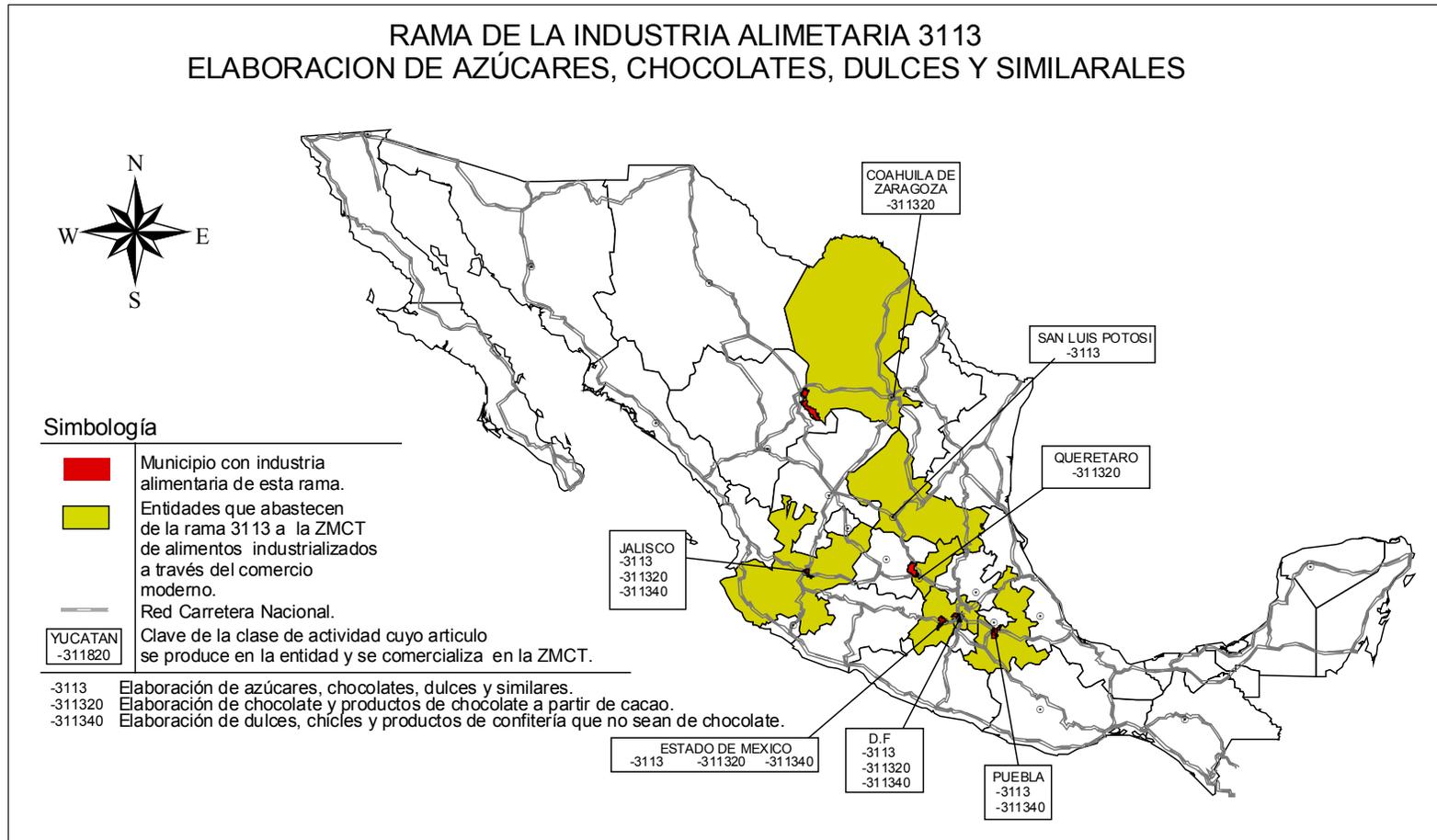
Mapa 1. Origen de los alimentos industrializados que se ofertan en el comercio moderno de la ZMCT, 2009.



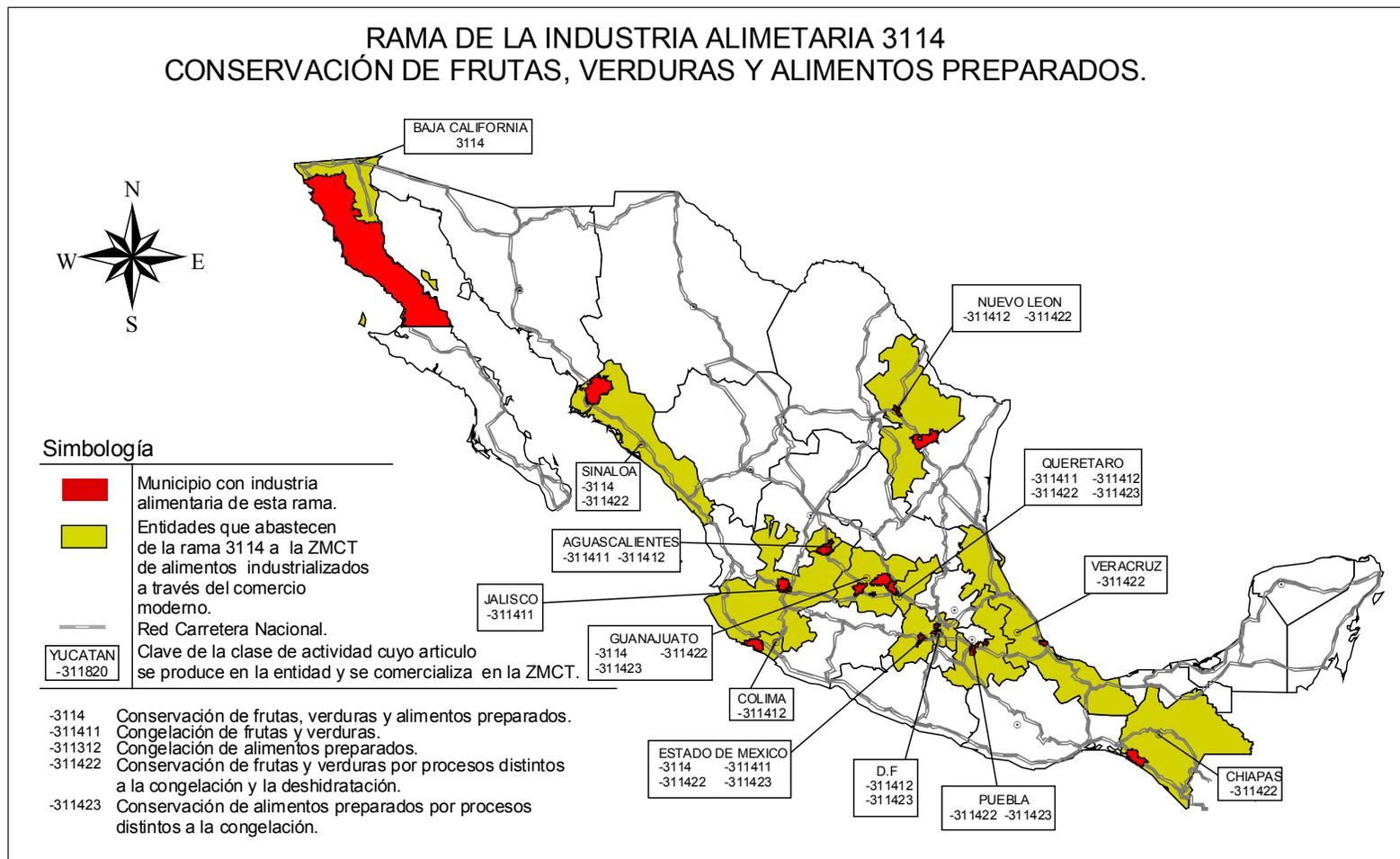
Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo en tiendas de autoservicio de la ciudad de Toluca y su zona metropolitana.



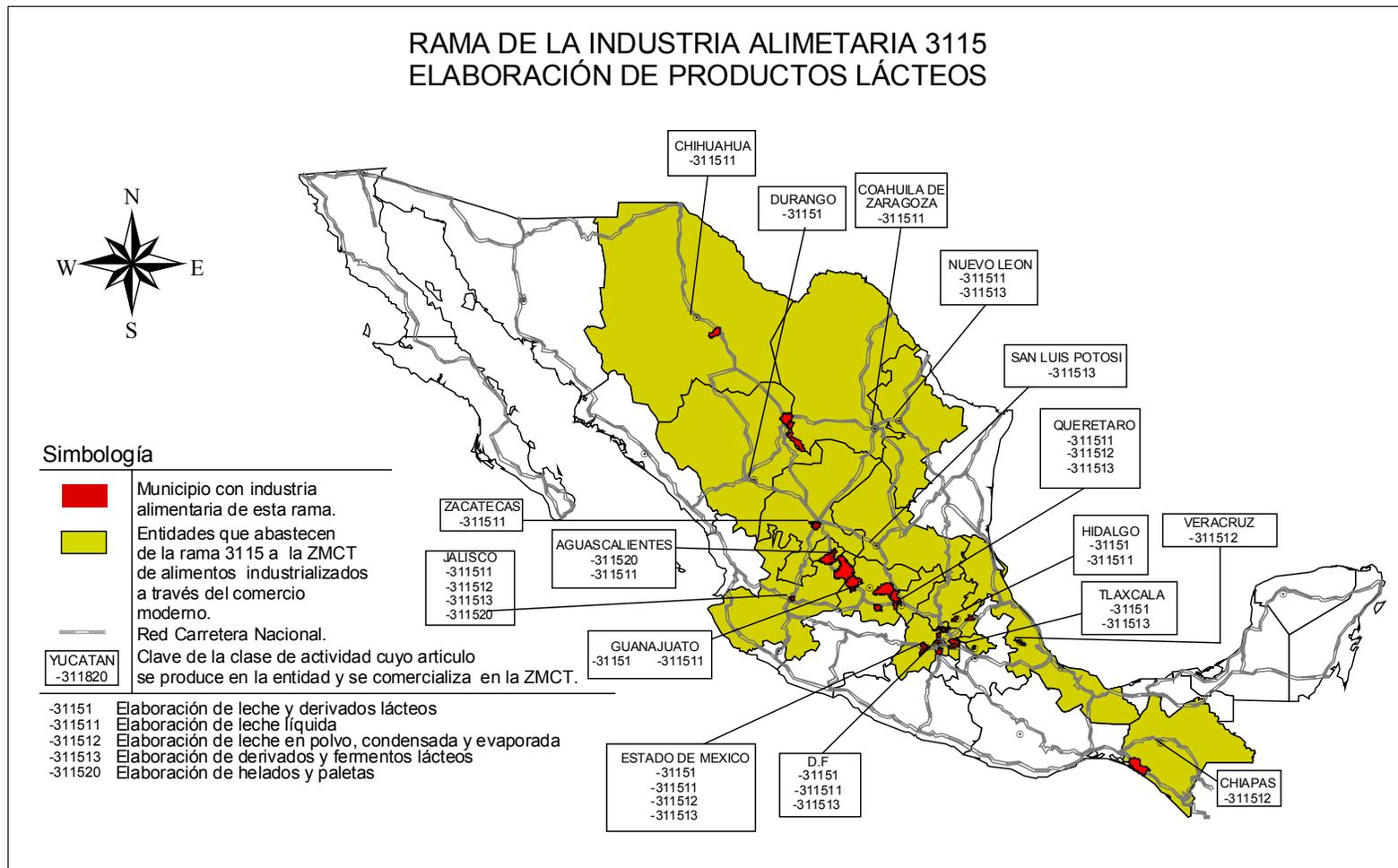
Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo en tiendas de autoservicio de la ciudad de Toluca y su zona metropolitana.



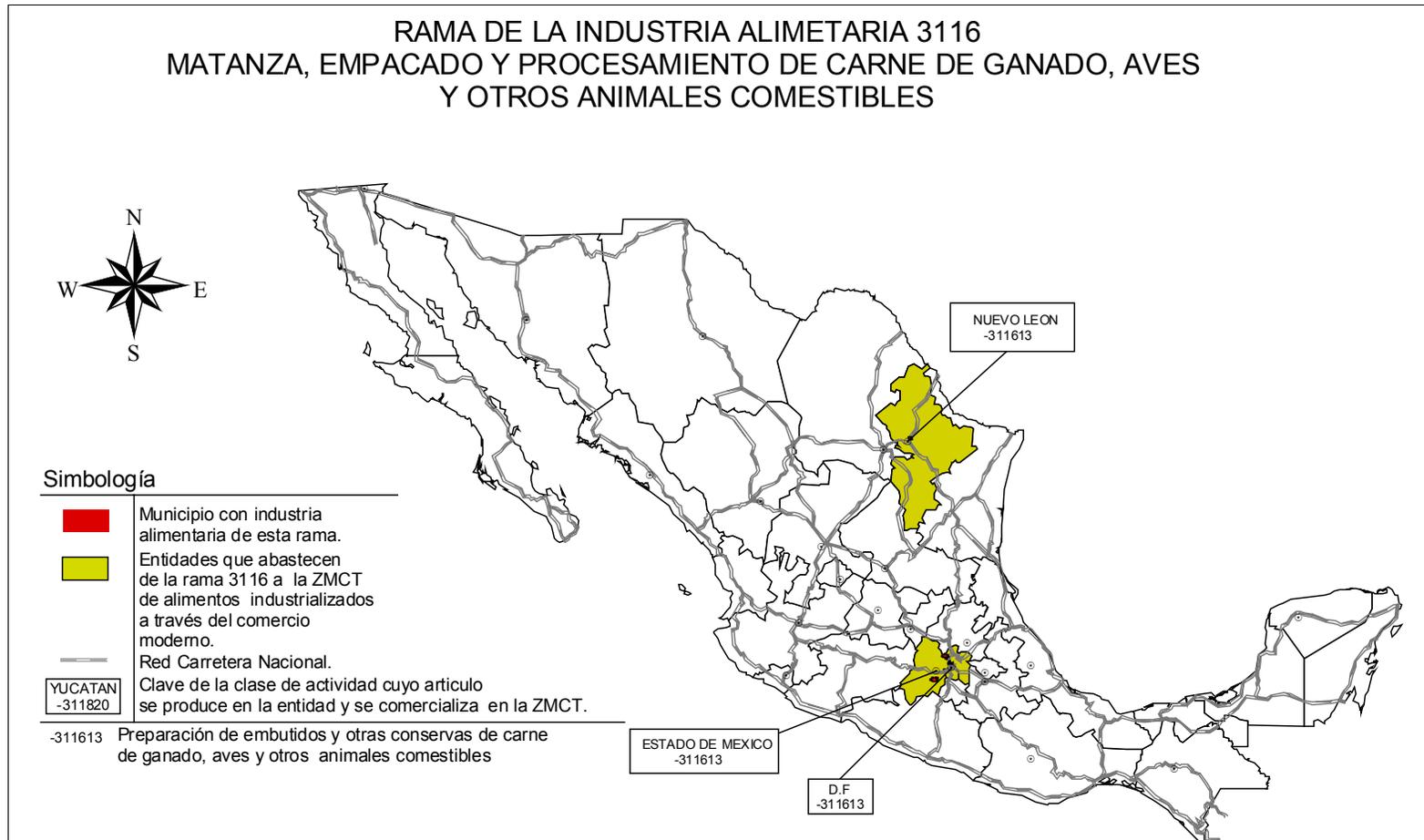
Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo en tiendas de autoservicio de la ciudad de Toluca y su zona metropolitana.



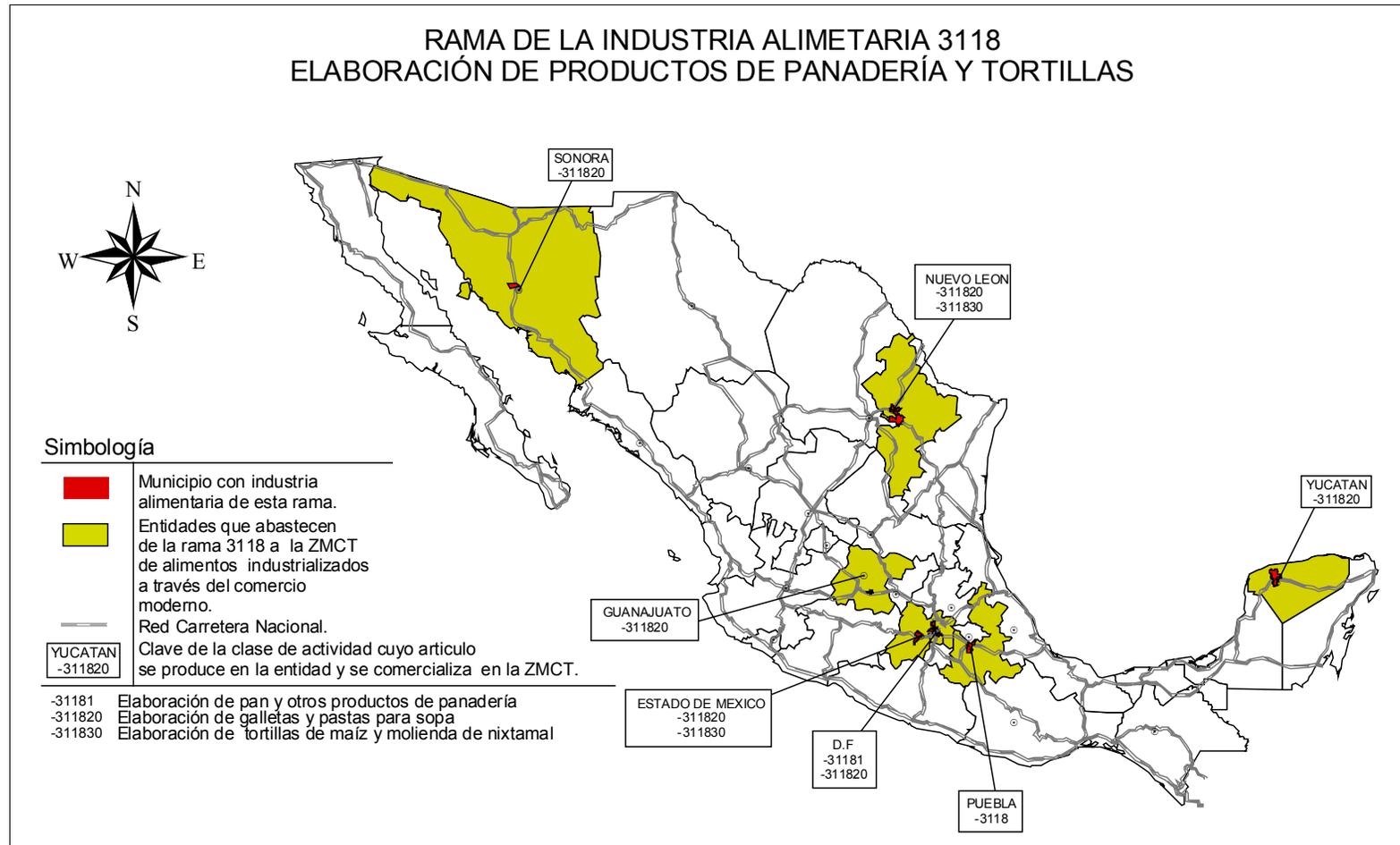
Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo en tiendas de autoservicio de la ciudad de Toluca y su zona metropolitana.



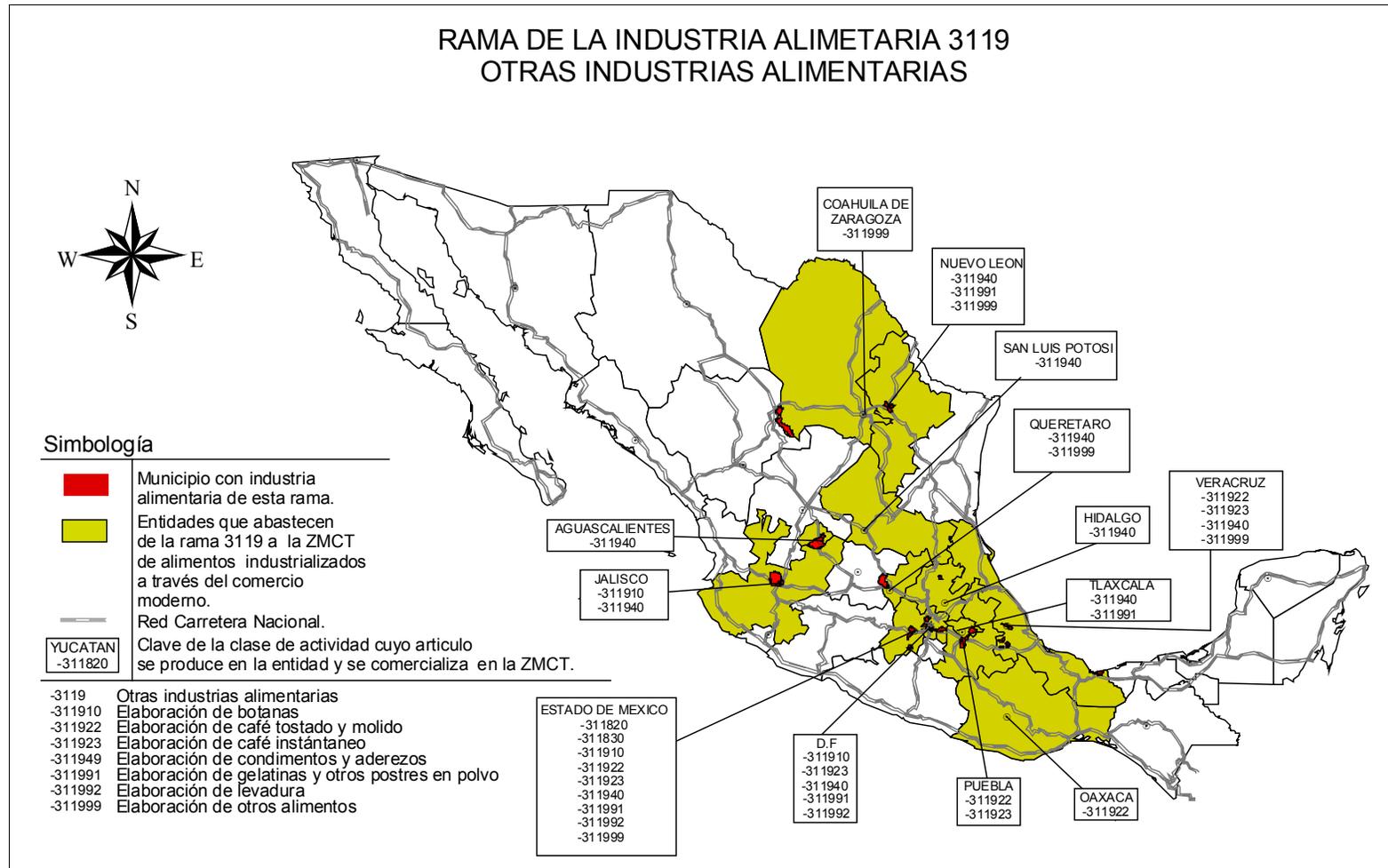
Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo en tiendas de autoservicio de la ciudad de Toluca y su zona metropolitana.



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo en tiendas de autoservicio de la ciudad de Toluca y su zona metropolitana.



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo en tiendas de autoservicio de la ciudad de Toluca y su zona metropolitana.



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo en tiendas de autoservicio de la ciudad de Toluca y su zona metropolitana.

Bibliografía

Arroyo, Gonzalo, et al (1985). Agricultura y alimentos en América Latina. El poder de las transnacionales. UNAM e Instituto de Cooperación Iberoamericana. México.

Benitez, José G. y Cruz, Víctor R. análisis de la competitividad estructural de los productos de la industria alimenticia en Cuba. Agroalim, jul. 2004, vol.9, no.19, p.35-59.

Chauvet, Michelle y Rosa L. González (1999) “Globalización y estrategias de grupos empresariales agroalimentarios de México”. *Comercio Exterior* 49(8). México, agosto. pp. 745-754

Chias B., Luis (1992). “Transporte y estructura regional del abasto. Aspectos metodológicos de la investigación”, en Bassols, A., Torres, F. y Delgadillo, J. *El abasto de alimentos en México*. IIEc, UNAM. México.

Delgadillo, Javier y Torres, Felipe (1992). “El factor espacial en la configuración del sistema de abasto alimentario nacional”, en Bassols, A., Torres, F. y Delgadillo, J. *El abasto de alimentos en México*. IIEc, UNAM. México.

Green, Raúl H. (1989a). "El comercio agroalimentario mundial y las estrategias de las transnacionales". *Comercio Exterior*, 39 (08). México. Agosto. pp. 663-673.

Green, Raúl H. (1989b) "La evolución de la economía internacional y las estrategias de las transnacionales alimentarias". *Comercio Exterior*, 40 (02). México, Febrero. pp. 91-100.

Harald J., Hans (1991) “Ajustes estratégicos de las empresas agroalimentarias”. *Revista de Estudios Agrosociales*, 157. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid, julio-septiembre.

Harvey, David (2004). La condición de la posmodernidad. Investigación sobre los orígenes del cambio cultural. Amorrortu editores. Buenos Aires.

INEGI. XII, XIII, XIV, XV Y XVI Censo Industrial, industrias manufactureras, 1985, 1988, 1994, 1999 y 2004. Aguascalientes.

Olivera, Guillermo (2001). “El fin del ciclo mundial de crecimiento de la micro y pequeña industria y su evolución en México”. *Comercio Exterior*, 51(8), México, agosto.

Rastoin, J. L. (1993) "Tendencias generales de la agroindustria mundial". *Revista de Estudios Agrosociales*, 67. Ministerio Español de Agricultura. Madrid, abril-junio.

Rosales Ortega, Rocío (1999). "Transformaciones territoriales y perspectivas de desarrollo regional mediante la pequeña industria", en Delgado, J. y Ramírez, B. R. (coords.) *Transiciones. La nueva formación territorial de la ciudad de México*. Editado por la UAM y Plaza y Valdez Editores. México.

Sanz C., Javier (1991). "Análisis espacial de industria agroalimentaria: un enfoque de desarrollo regional". *Revista de Estudios Agrosociales*, 157. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid, julio-septiembre.

Sanz C., Javier (2000). "El sistema agroalimentario de los países desarrollados: desde un modelo de oferta a un modelo de demanda". En XX Seminario de Agricultura del Tercer Mundo (CD-ROM). IIEc, UNAM. México.

Secretaría de Industria y Comercio. VII, VIII Y IX Censo Industrial, 1960, 1965 y 1970. México.

Secretaría de Programación y Presupuesto. X y XI Censo Industrial, 1975 y 1980. México.

Storper, Michael. (1990). "Industrialisation and regional question in the third world: lesson of post imperialism; prospects of post-fordism". *International Journal of Urban and Regional Research*, Vol. XIV, No. 3.

Suárez, B. (1993). "Cambios y tendencias en la agroindustria". En Santoyo, H. y Muñoz, M. (coords). *Alternativas para el desarrollo agroindustrial*. Universidad Autónoma Chapingo. México.

Torres Torres, Felipe (coord.) (1997). *Dinámica económica de la industria alimentaria y el patrón de consumo en México*. Instituto de Investigaciones Económicas, UNAM. México.

Torres Torres, Felipe (coord.) (1998). *El sector agropecuario mexicano. Después del colapso económico*. Plaza y Valdés. México.