

¿DE DÓNDE VIENEN NUESTROS ALIMENTOS? ANÁLISIS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE AUTLÁN DE NAVARRO, ESTADO DE JALISCO, OCCIDENTE DE MÉXICO

Aparicio-González, Edgar¹
Gerritsen, Peter Rijnaldus Wilhelmus²
Borges, Ivo³
Campos-López, Myrna⁴
Carrillo-Aldape, Zulema⁵
Castorena-Pérez, Aranzazu⁶
González-Pelayo, Jorge⁷
Hernández-Vargas, Omar⁸
Iglesias-López, Gloria⁹
Rincón-Gutiérrez, Armando¹⁰
Rojas-Hernández, Ligia¹¹

Recibido: 10-05-18 Revisado: 09-07-18 Aceptado: 18-09-19

¹ Licenciado en Economía (Universidad de Guadalajara-UdeG, México); Especialista en Ciencia Ambiental, Gestión y Sustentabilidad (Universidad de Colima-U. de C., México); Estudiante del Programa de Maestría en Ciencias en Manejo de Recursos Naturales (UdeG, México). **Dirección postal:** Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara. Av. Independencia Nacional 151, 48900. Autlán, Jalisco, México. **Teléfono:** +52 317 3825010; **e-mail:** edgar.agonzalez@alumnos.udg.mx; eb.glz@gmail.com

² Licenciado; M.Sc. en Ciencias Forestales y Doctor en Ciencias Sociales (Universidad de Wageningen-WUR, Países Bajos). Profesor Investigador Titular del Departamento de Ecología y Recursos Naturales (Universidad de Guadalajara-UdeG, México). **Dirección postal:** Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara. Av. Independencia Nacional 151, 48900. Autlán, Jalisco, México. **Teléfono:** +52 317 3825010; **e-mail:** petergerritsen@cucsur.udg.mx

³ Licenciado en Geografía y Planeación Regional (Universidade Nova de Lisboa); Estudiante del Programa de Maestría en Ciencias en Manejo de Recursos Naturales (UdeG, México). **Dirección postal:** Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara. Av. Independencia Nacional 151, 48900. Autlán, Jalisco, México. **Teléfono:** +52 317 3825010; **e-mail:** ivoborges@outlook.com

⁴ Licenciada en Ingeniería en Recursos Naturales y Agropecuarios (Universidad de Guadalajara); Estudiante en el Programa de Maestría en Ciencias en Manejo de Recursos Naturales (UdeG, México). **Dirección postal:** Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara. Av. Independencia Nacional 151, 48900. Autlán, Jalisco, México. **Teléfono:** +52 317 3825010; **e-mail:** myrna@gmail.com

⁵ Licenciada en Ciencias Ambientales (Universidad Autónoma de México-UNAM); Estudiante en el Programa de Maestría en Ciencias en Manejo de Recursos Naturales Estudiante del Programa de Maestría en Ciencias en Manejo de Recursos Naturales (Universidad de Guadalajara-UdeG, México). **Dirección postal:** Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara. Av. Independencia Nacional 151, 48900. Autlán, Jalisco, México. **Teléfono:** +52 317 3825010; **Teléfono:** +52 317 3825010; **e-mail:** gio-zule@hotmail.com

⁶ Licenciada en Ingeniería en Recursos Naturales y Agropecuarios (Universidad de Guadalajara-UdeG, México); Estudiante del Programa de Maestría en Ciencias en Manejo de Recursos Naturales (UdeG, México). **Dirección postal:** Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara. Av. Independencia Nacional 151, 48900. Autlán, Jalisco, México. **Teléfono:** +52 317 3825010; **e-mail:** aranzazucastorena@gmail.com

⁷ Licenciado en Ingeniería en Recursos Naturales y Agropecuarios (Universidad de Guadalajara-UdeG, México); Estudiante del Programa de Maestría en Ciencias en Manejo de Recursos Naturales (UdeG, México). **Dirección postal:** Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara. Av. Independencia Nacional 151, 48900. Autlán, Jalisco, México. **Teléfono:** +52 317 3825010; **e-mail:** jorge.gonpel14@gmail.com

RESUMEN

La seguridad alimentaria tiene cada vez mayor importancia en una era donde la población que habita en las zonas urbanas crece cada vez más a nivel mundial. En este sentido, actualmente muchos debates giran en torno a cómo proveer de alimentos a las grandes urbes. Sin embargo, poco se sabe sobre el tema en las ciudades medianas y pequeñas. Por ello, este artículo analiza el sistema agroalimentario y la seguridad alimentaria en el municipio de Autlán de Navarro, ubicado al suroeste del estado de Jalisco, en el Occidente de México. Se recopiló información sobre la producción agropecuaria del Municipio y se analizaron bases de datos oficiales para los años 2002, 2010 y 2016. Además, se aplicaron 25 entrevistas a actores clave, en relación con aspectos clave de la producción y comercialización de alimentos y se aplicaron 200 encuestas a comercializadores de alimentos y consumidores en la cabecera municipal. Los resultados indican que el sistema agroalimentario en Autlán ha tenido grandes transformaciones, reflejados en ingentes cambios en la dinámica de producción, distribución y consumo de alimentos (por ejemplo, la diversidad de alimentos producidos ha disminuido con ocho alimentos entre los años 2002 y 2015). La agricultura sigue siendo la principal actividad económica, pero los cultivos con mayor producción corresponden a productos que no están relacionados con el abastecimiento para consumo local. Por otro lado, se observa un aumento en la producción de maíz, aunque esta se destina principalmente al mercado extranjero. Los cultivos de menor extensión están siendo comercializados en la central de abastos de la capital del estado (Guadalajara), o bien se exportan a otros estados, mientras que la mayoría de los vendedores locales compran sus productos para abastecimiento en dicha central de abastos. Aun cuando los consumidores muestran una marcada preferencia por adquirir productos alimenticios frescos en comercios locales, como el mercado y tiendas de abarrotes, los productos que los locatarios ofrecen son adquiridos en su mayoría fuera del Municipio. Esto denota una clara deficiencia en las redes comerciales de productores locales y comerciantes del Municipio, lo que genera a su vez una mayor dependencia externa en el abastecimiento (aumentando la inseguridad alimentaria), debido a que son cada vez más los alimentos que deben traerse desde el exterior.

Palabras clave: Autlán de Navarro, consumo, distribución, Jalisco, producción, seguridad alimentaria, México

ABSTRACT

Food security is an increasingly important issue in an era where a growing population of this planet lives in urban areas. In this sense, little is known about the issue in medium- and small-size cities. That is why this article focuses on understanding the implications of food security in relation to the origin, preference and availability of food consumed in the municipality of *Autlán de Navarro*, in the South of the state of Jalisco in Western Mexico. For the compilation of information on the agricultural production of the municipality, official databases were analyzed. In addition, 25 interviews were carried out with key actors in the area of food production and marketing, as well as 200 surveys to consumers and food merchants in the municipal capital. Main results indicate that the agri-food system in *Autlán de Navarro* has undergone major transformations that have had an impact on the dynamics of food production, distribution and consumption (for example, food diversity decreased with eight crops from 2002 to 2015). In the Municipality, the main economic activity maintains to be agriculture, but the crops with the

⁸ Licenciado en Ingeniería en Recursos Naturales y Agropecuarios (Universidad de Guadalajara-UdeG, México); Estudiante del Programa de Maestría en Ciencias en Manejo de Recursos Naturales (UdeG, México). **Dirección postal:** Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara. Av. Independencia Nacional 151, 48900. Autlán, Jalisco, México. **Teléfono:** +52 317 3825010; **e-mail:** omarhv.irna@gmail.com

⁹ Licenciada en Biología (Universidad del Quindío, Colombia); Estudiante del Programa de Maestría en Ciencias en Manejo de Recursos Naturales (Universidad de Guadalajara-UdeG, México). **Dirección postal:** Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara. Av. Independencia Nacional 151, 48900. Autlán, Jalisco, México. **Teléfono:** +52 317 3825010; **e-mail:** giglesias@iniquindio.edu.com

¹⁰ Licenciado en Biología y Maestro en Ciencias Biológicas (Universidad Nacional Autónoma de México-UNAM); Estudiante del Programa de Doctorado en Ciencias en Biosistemática, Ecología y Manejo de Recursos Naturales y Agrícolas-BEMARENA (Universidad de Guadalajara-UdeG, México). **Dirección postal:** Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara. Av. Independencia Nacional 151, 48900. Autlán, Jalisco, México. **Teléfono:** +52 317 3825010; **e-mail:** argo07@yahoo.com

¹¹ Licenciada en Ecología (Universidad Estatal de Sonora-UES, México); Estudiante del Programa de Maestría en Ciencias en Manejo de Recursos Naturales (Universidad de Guadalajara-UdeG, México). **Dirección postal:** Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara. Av. Independencia Nacional 151, 48900. Autlán, Jalisco, México. **Teléfono:** +52 317 3825010; **e-mail:** ligia.ale@hotmail.com

highest production correspond to products that are not related to the supply for local consumption in terms of food. On the other hand, corn (considered one of the main sources of food in Mexico), has increased its production, but is mostly destined to foreign markets. Crops of minor importance are being sold in the supply centre of the state capital of Guadalajara, or exported to other states, while most of the local vendors purchase their products to supply said supply centre. On the other hand, several of the products produced locally are almost exclusively for export. Even when consumers show a marked preference for acquiring fresh food products in local establishments, such as markets and groceries, the products that the tenants offer are mostly purchased outside the Municipality. This denotes a clear deficiency in the commercial networks between local producers and merchants of the municipality, which generates a greater external dependence on food (i.e., loss of food security), due to the necessity to purchase an increasing number of foods outside the municipality.

Key words: Autlán de Navarro, consumption, distribution, Jalisco, production, food security, Mexico

RÉSUMÉ

La sécurité alimentaire est de plus en plus importante, à une époque où, à l'échelle mondiale, la population qu'habite dans de zones urbaines ne cesse pas d'augmenter. Face à cette situation-ci, de nombreux débats ont lieu dans le monde actuel sur la question de comment nourrir la population vivant dans les grandes villes. Cependant, les discussions et les apprentissages sur la dite problématique sont moins abondants pour le cas des villes petites et moyennes. Dans l'intérêt d'explorer la problématique de la sécurité alimentaire des villes petites et moyennes, cet article vise à l'étude et l'analyse du système alimentaire et la sécurité alimentaire dans la municipalité d'Autlán de Navarro, située au sud-ouest de Jalisco, à l'ouest du Mexique. Pour ce faire, nous employons les informations officielles de la production agricole pour cette municipalité-ci, correspondantes aux années 2002, 2010 et 2016. Également, nous avons soutenu d'entretiens avec les consommateurs et les principaux intervenants dans la production, les commercialisations et le marketing. Les résultats obtenus indiquent que le système alimentaire d'Autlán de Navarro a eu de changements importants dans la production, la distribution et la consommation, pendant la période à l'étude. L'agriculture est la principale activité économique de la ville, mais les cultures les plus productives, correspondent à de produits qui ne sont pas destinés à la consommation locale. D'autre part, on observe une augmentation de la production de maïs, destinée au marché étranger. Les consommateurs font preuve d'une préférence pour la consommation de produits frais offerts dans les magasins locaux tels que le marché publique ou les petites épiceries (*tienda de abarrotes*). Cependant, les produits offerts par les marchands locaux sont principalement achetés par ceux-ci, en dehors de la municipalité. Cela montre une coupure évidente dans les réseaux commerciaux, entre les producteurs locaux et les commerçants de la ville, un problème que pèse négativement sur la sécurité alimentaire à l'échelle locale.

Mots-clé : Autlán de Navarro, consommation, distribution, Jalisco, production, Mexique, sécurité alimentaire

RESUMO

Numa época em que cresce a população que habita nas zonas urbanas a questão da segurança alimentar ganha cada vez maior importância. Neste sentido, atualmente, muitas investigações estão focadas em como fornecer alimentos às grandes cidades. Porém, pouco se sabe sobre o que ocorre no âmbito das cidades medianas e pequenas em relação a essa matéria. Nesse contexto, o presente estudo analisa o sistema agroalimentar e a segurança alimentar no município de Autlán de Navarro, situado a sudoeste de Jalisco, no ocidente do México. Foi compilada informação sobre a produção agropecuária nesta localidade, havendo sido analisadas bases de dados oficiais relativas aos anos de 2002, 2010 e 2016. Além disso, foram aplicadas entrevistas a atores-chave, em matéria de produção e comercialização de alimentos, bem como junto a comerciantes de alimentos e a consumidores da sede do município. Os resultados indicam que o sistema agroalimentar em Autlán sofreu grandes transformações no que tange à dinâmica de produção, distribuição e consumo de alimentos. A agricultura é a principal atividade econômica, mas os cultivos mais expressivos correspondem a produtos que não estão relacionados com o abastecimento para consumo local. Por outro lado, foi observado um aumento na produção de milho, sendo que este se destina, na sua grande maioria, ao mercado externo. Os cultivos de menor extensão cultivada são comercializados no centro de abastecimento de Guadalajara, ou são exportados a outros estados. Mesmo quando os consumidores mostram uma marcada preferência por adquirir produtos frescos junto ao comércio local, a exemplo de mercado e lojas, a maior parte dos produtos disponibilizados é comercializada fora do município em questão. Tal fato evidencia uma clara deficiência das redes comerciais, seja do ponto de vista dos produtores, seja no que tange ao comércio local, fato que gera uma perda em termos dos objetivos de soberania alimentar, dado que é cada vez maior a dependência de alimentos vindos do exterior.

Palavras-chave: Autlán de Navarro, consumo, distribuição, Jalisco, produção, segurança alimentar, México

1. INTRODUCCIÓN

Actualmente, la mayoría de los habitantes de este planeta viven en ciudades. Para satisfacer sus necesidades alimenticias se requieren flujos de materiales (biomasa), energía, agua e información, que circulan entre la sociedad y su medio ambiente natural. A través de las unidades básicas de apropiación –es decir, los sistemas de producción–, la mayor parte de estos flujos se transfieren a los centros urbanos, donde son consumidos. Sin embargo, muchos de estos flujos también se importan desde y exportan hacia otras regiones, comprometiendo seriamente el valor de uso de los alimentos y priorizando su valor de cambio en mercados extrarregionales (Toledo, 2008, 2013).

Así, las ciudades se encuentran vinculadas con otras regiones a través de los sistemas agroalimentarios. Además, estos sistemas concentran aspectos clave –como el procesamiento y comercialización de alimentos–, frecuentemente a través de grandes corporativos multinacionales (Patel, 2008). Por ende, el tema de seguridad alimentaria –es decir, la provisión estable y asequible de alimentos inocuos y nutritivos– para todos los habitantes de las ciudades se convierte en una prioridad para la planeación e implementación de políticas públicas.

El concepto de seguridad alimentaria surge en la década de 1970 y se basa en la producción y disponibilidad alimentaria, tanto a nivel global como nacional, cobrando cada vez mayor importancia. El informe de Naciones Unidas titulado *El estado de la inseguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2018*, por ejemplo, indica que en el 2017 había 821 millones de personas con hambre en el mundo (FAO-FIDA-UNICEF-PMA-OMS, 2018).

En México la seguridad alimentaria presenta una doble cara. Por un lado, se observa un creciente número de personas con sobrepeso y obesidad. Por otro lado, sigue persistiendo la población en condiciones de desnutrición (Urquía-Fernández, 2014). En este sentido, según datos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Instituto Nacional de Salud Pública (2013), en 2012 solo 30% de la población mexicana se percibía dentro de la seguridad alimentaria. El resto

se consideraba en alguna situación de inseguridad alimentaria, que podía ser leve, moderada o severa. A su vez, apenas el 19,2% de la población rural y 33% de la población urbana vivían entonces en condiciones de seguridad alimentaria. En otras palabras, a nivel nacional solo una de cada tres personas urbanas afirmó tener acceso efectivo a los alimentos, mientras que en el ámbito rural esta certeza solo la compartía una persona de cada cinco (Gutiérrez *et al.*, 2013). A nivel de los hogares del estado de Jalisco, donde fue realizado el presente estudio, la percepción de inseguridad alimentaria es del 64,2%. Además, se observa una tendencia hacia mayores prevalencias de hogares en inseguridad alimentaria en áreas rurales (71,9%), en contraste con la percepción en áreas urbanas, donde es de 62,9% (Instituto Nacional de Salud Pública, 2013).

Según la Declaración de la Cumbre Mundial sobre la Seguridad Alimentaria de 2009, existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos, para satisfacer sus necesidades alimenticias. Por el contrario, la inseguridad alimentaria se refiere a la situación que se da cuando las personas carecen suficientes alimentos para un crecimiento y desarrollo normal, así como para llevar una vida activa y sana (FAO-FIDA-PMA, 2015). La FAO distingue cuatro dimensiones interrelacionadas en relación con la seguridad alimentaria: la disponibilidad de los alimentos, el acceso económico, el consumo de los mismos y –finalmente–, la estabilidad en el tiempo de las tres anteriores (*Ibid.*).

Urquía-Fernández (2014) menciona que México tiene uno de los valores más altos en disponibilidad calórica per cápita en el mundo, al promediar 3.145 kilocalorías por persona al día. Sin embargo, como ya se mencionó, el país se caracteriza tanto por obesidad y desnutrición. Por ello, un aspecto crítico por considerar en la seguridad alimentaria es la dimensión del consumo. En este sentido, en México el problema de la seguridad alimentaria radica principalmente en el acceso (económico) a los alimentos, ya que diversos indicadores han registrado

carencias de acceso en relación con los ingresos de los consumidores. Según datos del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, tras la crisis financiera, energética y alimentaria de 2008 se observó un rápido aumento de la pobreza alimentaria en el país, la cual pasó de 13,8% en 2006, a 18,2% en 2010. Esta situación revirtió la tendencia positiva en la disminución de la pobreza alimentaria que se observaba desde 1996. Además, los índices de carencia alimentaria aumentaron de 21,7% a 24,9% de la población, entre 2008 y 2010 (*Ibid.*).

Ante la creciente volatilidad del crecimiento de las ciudades, los retos en seguridad alimentaria que se plantea, así como con los precios alimenticios, se reconoce que

Las ciudades pueden contribuir a crear sistemas agroalimentarios sostenibles para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos; generar oportunidades de subsistencia dignas para productores rurales, periurbanos y urbanos; contribuir a crear nuevas formas más sostenibles de producción, procesado y comercialización de alimentos; y asegurar la seguridad alimentaria y nutricional para todos los consumidores y actores de las cadenas de valor. (FAO-RUAF, 2016, p.2)

Dado que el sistema agroalimentario conecta las comunidades rurales y urbanas, un análisis a nivel de la ciudad-región permite entender la complejidad de las relaciones urbano-rurales a casos prácticos, utilizando los alimentos y la seguridad alimentaria como común denominador. Adoptar la noción de sistemas agroalimentarios y procurar su mejoramiento implicaría un acceso a alimentos nutritivos y económicamente asequibles, comercializados por productores locales y regionales. Así, estos contribuirían a mejorar tanto la seguridad alimentaria de los consumidores como su acceso a mercados. Un mayor apoyo a mercados alternativos mejoraría los medios de subsistencia de los pequeños y grandes productores. La generación de cadenas de suministro de alimentos más eficientes y funcionales crearía vínculos entre los productores del interior y los sistemas de mercados. El agua, los nutrientes y la energía podrían ser redirigidos,

recuperados y reutilizados en la producción agrícola. De esta manera se crearían nuevas estructuras de gobernanza alimentaria. En este tenor, el sistema agroalimentario ciudad-región ideal se caracterizaría por proporcionar un mayor acceso a los alimentos; generaría mayor empleo y salarios dignos; fortalecería vínculos rural-urbanos, aumentaría la resiliencia y promovería la gestión de ecosistemas y recursos naturales. De igual forma se fomentaría una gobernanza participativa. Finalmente, el desarrollo de un sistema agroalimentario ciudad-región resiliente requiere voluntad de la sociedad en su conjunto, uso de las políticas innovadoras, e instrumentos de planificación, así como la intervención de diferentes departamentos gubernamentales y jurisdicciones, así como de nuevas estructuras organizativas, a diferentes escalas.

Con base en la anterior descripción, este artículo presenta los resultados de un estudio exploratorio sobre la seguridad alimentaria en una ciudad mediana, con respecto a la procedencia, preferencia y disponibilidad de alimentos que se consumen en el municipio de Autlán de Navarro en el sur del Estado de Jalisco en el Occidente de México. De manera particular, se describe la composición y los cambios de la producción local de alimentos, así como la procedencia de productos alimenticios que más se consumen en el Municipio. También se analizan las preferencias de consumo de alimentos de sus habitantes. Finalmente se discute el tema de seguridad alimentaria de ciudades medianas y pequeñas.

2. DISEÑO DEL ESTUDIO

El estudio de base, cuyos resultados se presentan en este artículo, se llevó a cabo en el municipio de Autlán de Navarro, localizado al suroeste del estado de Jalisco, en la región Sierra de Amula. Tiene una superficie de 685 km² y se encuentra a una altitud entre los 840 y 2.240 m.s.n.m. Al norte colinda con los municipios de Ayutla y Unión de Tula; al sur, con Cuautitlán de García Barragán; al oriente, con Tuxcacuesco y El Grullo; y al poniente, con los municipios de Villa Purificación y Casimiro Castillo (Figura N°

1). Del total de la superficie del municipio, 30,1% corresponde a selva baja caducifolia, 28% a tierras agrícolas, 23,8% a áreas boscosas, 16% a pastizales, 1,4% está ocupado por asentamientos humanos y el 0,1% corresponde a cuerpos de agua (IIEG, 2017).

De manera particular, el estudio se realizó en la cabecera municipal de Autlán de Navarro. En 2015, el número total de habitantes en el Municipio, según la Encuesta Intercensal era de 60.572 habitantes (51,2% mujeres y 48,8% hombres). Mientras que la población concentrada en la cabecera municipal era de 45.382 personas (51,5% mujeres y 48,5% hombres). Los habitantes de la cabecera representaban el 78,8 % del total de la población del Municipio (IIEG, 2017).

La información presentada por el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) de INEGI, a marzo de 2017, muestra que el municipio cuenta con 3.341 unidades económicas. Éstas, a su vez se agrupan en sectores. Los servicios representan 48,2%, el comercio 41,8%, la industria 9,8% y la agricultura 0,1% (*Ibid.*). En el área de agricultura, en 2010 destacan, como cultivos principales: maíz, caña de azúcar, chile, jitomate y sandía (OEDRIUS, 2017). Como

se verá más adelante, en los últimos años la diversidad de los cultivos agrícolas ha disminuido drásticamente, mientras que los cultivos más rentables responden a una lógica de exportación.

3. METODOLOGÍA

La metodología desarrollada en este estudio se basó en dos componentes:

3.1. RECOPIACIÓN Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN SECUNDARIA

Un primer análisis de la seguridad alimentaria en el municipio de Autlán se realizó a partir de la recopilación y análisis de información secundaria. Se analizaron datos secundarios de las bases de datos de OEIDRUS (2017) y del SIAP (2017) de la (anterior) Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) sobre producción agrícola, con el fin de entender la composición de su producción agropecuaria y cambios, para los años 2002, 2010 y 2016, a nivel municipal.

3.2. APLICACIÓN DE ENTREVISTAS Y ENCUESTAS A ACTORES SOCIALES

Se aplicaron entrevistas semiestructuradas y encuestas a diversos actores, a tres grupos: i)



Figura 1. Localización geográfica del municipio de Autlán de Navarro

Fuente: elaboración propia, a partir INEGI (2011)

actores clave en materia de administración, control y regulación de la comercialización de productos alimenticios del Municipio (responsable de la cámara de comercio, representantes de locatarios en el mercado y un investigador del Centro Universitario de la Costa Sur de la Universidad de Guadalajara); ii) comercializadores de alimentos en la cabecera municipal; y, iii) consumidores responsables de la compra de alimentos que satisfacen las necesidades de la familia, en lo que a la alimentación se refiere.

Se realizaron cuatro entrevistas semiestructuradas a informantes clave, con el fin de conocer el panorama del sistema agroalimentario, tanto del Municipio, como de la región, en su conjunto (producción local de alimentos y cambios, origen y destino de la misma; productos comercializados y principales canales de comercialización, problemática, entre otros). Además, en relación con las preferencias de los habitantes de Autlán en cuanto al consumo y fuentes de abastecimiento de alimentos se encuestó un total de 200 personas, de las cuales 159 (79,5%) fueron mujeres y 41 (21,5%) hombres. Del total de personas encuestadas, 194 (97%) eran residentes del municipio de Autlán. La mayoría de los encuestados (75%) tenía un oficio, o bien hacía labores en el hogar. El resto de los encuestados fueron estudiantes, profesionistas, campesinos o jubilados. Finalmente, se aplicaron 21 encuestas a los comercializadores. Esto último pretendió servir como instrumento para indagar sobre las rutas y procedencia de los alimentos más consumidos.

Para realizar las entrevistas al grupo de informantes clave se agendó una cita. El grupo de los consumidores se seleccionó de manera aleatoria. Se consideraron hombres y mujeres, sin distinguir clase social o algún otro criterio, salvo que fueran residentes de la cabecera municipal. Con el fin de no generar sesgo en los resultados, las entrevistas se limitaron a personas que en ese momento paseaban a pie y no desempeñaban actividad laboral o comercial alguna. Las encuestas para este grupo se levantaron en dos días. La primera el 20 de noviembre de 2017, de 10:00 a 14:00 horas, en el jardín municipal y calles aledañas; por su parte, la segunda se efectuó el 22 de

noviembre de 16:00 a 19:00 horas, en el mismo jardín, la alameda municipal y en calles cercanas a esta.

Los datos obtenidos en las entrevistas y encuestas se tabularon, analizaron y graficaron mediante hojas de cálculo (Microsoft Office Excel).

4. RESULTADOS

4.1. COMPOSICIÓN Y CAMBIOS EN LA PRODUCCIÓN LOCAL DE ALIMENTOS

Con base en el análisis de datos secundarios sobre la producción agrícola en Autlán de Navarro se obtuvo el número de cultivos en los años 2002, 2010 y 2016 (Tablas Nº 1 y Nº 2).

Como se aprecia en las Tablas Nº 1 y Nº 2, en el año 2002 en el municipio de Autlán se cultivaban 33 productos, de los cuales los de mayor producción correspondían a caña de azúcar, pastos, jitomate¹², maíz y sandía. Para 2010 ya se cultivaban 36 productos. En orden de mayor a menor producción se encontraba la caña de azúcar, los pastos, el chile verde, el maíz, el jitomate y la sandía. Con respecto a 2002 ya no se aprecian los cultivos de camote y col. Por el contrario, repuntó la producción de cártamo, jícama, lechuga, calabaza, papaya y maíz forrajero. Finalmente, durante 2016, en Autlán se cultivaron 25 productos, de los cuales la caña de azúcar continuó como el producto de mayor producción, le siguió el pasto, elote, jitomate y agave. Este último producto, junto al elote, aumentó de manera drástica; su producción pasó de alrededor de 400 toneladas, a 3.800 y 9.400 respectivamente, en el 2016. Cabe señalar que desde el 2002 hasta 2016 el número de cultivos se redujo. En el Municipio se dejó de producir entre 8 (2002-2016) y 11 (2010-2016) cultivos. Entre estos se puede mencionar la sandía, frijol, zanahoria, guayaba, melón, naranja, garbanzo, col, cacahuete, avena y mango. Al juntar los cultivos en dos grupos (alimenticios y no alimenticios) se observa una muy baja seguridad alimentaria en el municipio de Autlán (Tablas Nº 1 y Nº 2; Figura Nº 2).

¹² [Nota del editor] Nombre que se da en México al tomate (*Solanum lycopersicum*).

Tabla 1

Autlán de Navarro: número de cultivos y producción (años seleccionados)

| Principales cultivos | Producción (en toneladas/año) | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|--------------|--------------|
| | 2002 | 2010 | 2016 |
| Jitomate | 9.700 | 7.032 | 9.200 |
| Chile Verde | 2.652 | 8.805 | 2.680 |
| Elote | 3.856 | - | 9.400 |
| Sandía | 5.984 | 6.060 | - |
| Pepino | 1.677 | 1.332 | 1.946 |
| Limón | 1.566 | 1.560 | 1.373 |
| Naranja | 1.474 | 1.410 | 1.292 |
| Tomate Verde | 1.684 | 1.160 | 220 |
| Melón | 1.314 | 52 | - |
| Camote | 39 | - | 800 |
| Calabacita | 116 | 319 | 156 |
| Mango | 368 | 138 | - |
| Aguacate | 72 | 64 | 317 |
| Cebolla | 190 | 39 | 35 |
| Papaya | - | 140 | - |
| Calabaza | - | 104 | - |
| Ejote | 100 | 3 | - |
| Frijol | 47 | 49 | - |
| Lechuga | - | 85 | - |
| Jícama | - | 25 | 60 |
| Blueberry | - | - | 70 |
| Pitaya | 0 | 0 | 65 |
| Ciruela | 24 | 21 | 16 |
| Lima | 16 | 13 | - |
| Col (Repollo) | 10 | - | - |
| Zarzamora | 4 | 1 | 1 |
| Cacahuete | 2 | 1 | - |
| Guayaba | 0 | 0 | - |
| Litchi | 0 | 0 | - |
| Nopales | - | 0 | - |
| Nº de cultivos | 24 | 26 | 16 |
| % del total de la producción | 6,50% | 6,79% | 4,94% |

Fuente: elaboración propia, con base en IIEG (2017) y OEIDRUS (2017)

En cuanto a la producción ganadera del Municipio, la producción de leche disminuyó de 5.084 litros en 2002 a 3.032 litros en 2016. Por el contrario, la producción de carne porcina aumentó en este mismo periodo, de 723 a 1,454 toneladas; mientras que la de carne bovina permaneció relativamente constante (Figura N° 3).

4.2. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA AGRICULTURA EN EL MUNICIPIO DE AUTLÁN

En Autlán existe una larga tradición en la producción de caña de azúcar y de hortalizas. Hoy en día estos cultivos siguen dominando el paisaje regional. No obstante, se observa la siembra de nuevas hortalizas, entre ellas la de chile y jitomate, así como un incremento del

Tabla 2

Autlán de Navarro: número de cultivos y producción (años seleccionados)

| Principales cultivos | Producción (en toneladas/año) | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|---------------|---------------|
| | 2002 | 2010 | 2016 |
| Caña de azúcar | 421.112 | 365.227 | 500.507 |
| Pastos | 9.800 | 9.800 | 9.600 |
| Maíz grano | 7.733 | 7.351 | 8.100 |
| Caña de azúcar semilla | - | - | 8.700 |
| Sorgo grano | 2.001 | 1.979 | 875 |
| Alfalfa verde | 2.310 | 2.330 | 92 |
| Agave | 320 | 0 | 3.799 |
| Maíz forrajero | - | 3.510 | - |
| Sorgo forrajero | 1.125 | - | 225 |
| Garbanzo forrajero | 58 | 47 | - |
| Cártamo | - | 4 | 60 |
| Avena forrajera | 32 | 30 | - |
| Nº de cultivos | 9 | 10 | 9 |
| % del total de la producción | 93,50% | 93,21% | 95,06% |

Fuente: elaboración propia, con base en IIEG (2017) y OEIDRUS (2017)

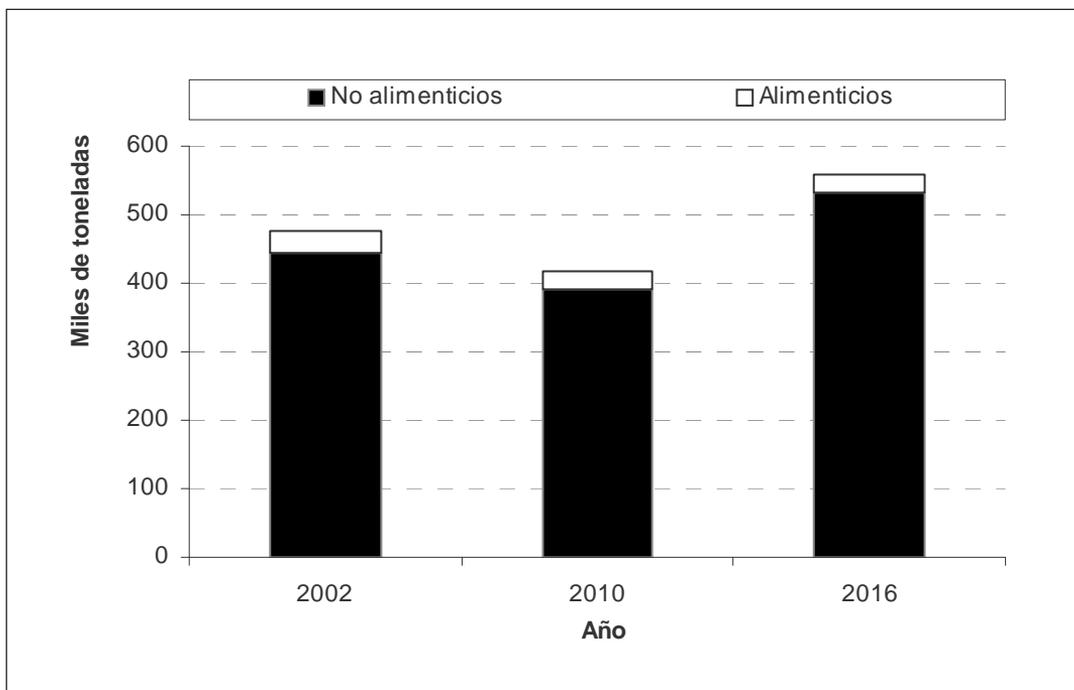


Figura 2. Municipio Autlán de Navarro: total de productos alimenticios y no alimenticios (años seleccionados)

Fuente: INEGI (2011)

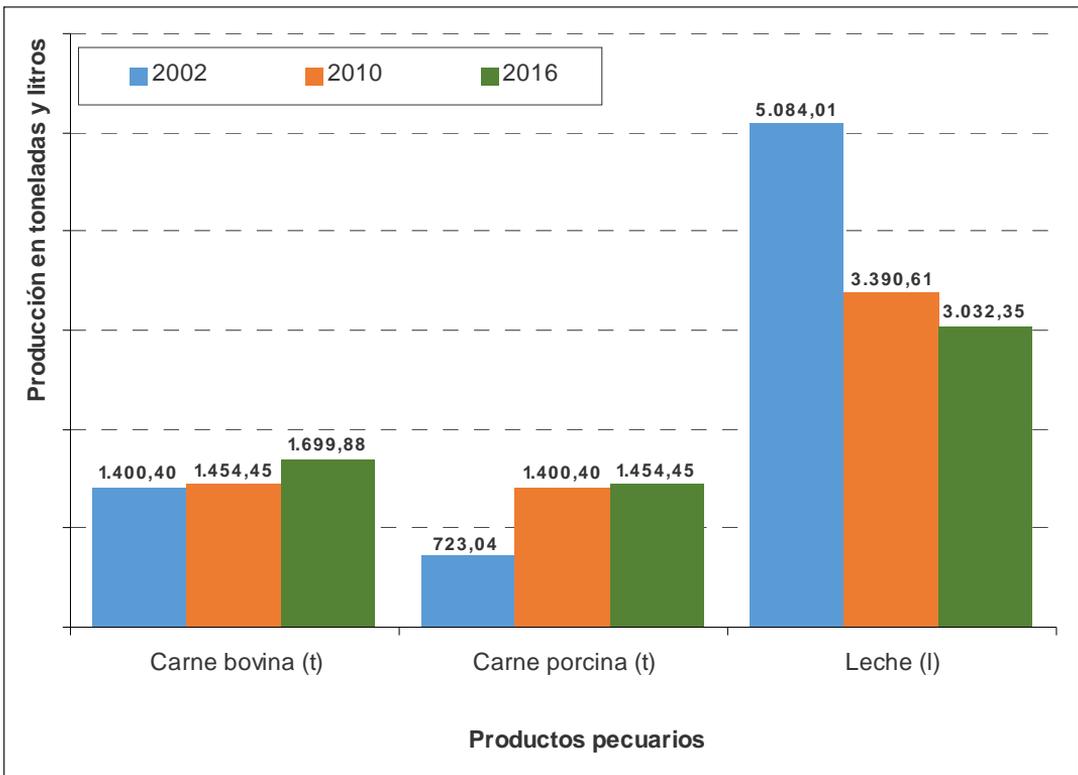


Figura 3. Producción de origen animal (años seleccionados)

Fuente: elaboración propia

uso de invernaderos, en lugar de una a campo abierto. La presencia de plagas y enfermedades provocó la transformación productiva hacia los invernaderos de las principales hortalizas. Por ejemplo, el pepino sustituyó al jitomate como cultivo sembrado a campo abierto. En contraste, debido a los elevados costos de los invernaderos, ahora dominan cultivos más rentables como por ejemplo, el pimiento morrón que se produce casi exclusivamente para exportación. Así mismo, en buena parte de la superficie que anteriormente ocupaba horticultura a cielo abierto ahora se siembra caña, que se caracteriza por tener un mercado mucho más estable.

Cabe mencionar que en el Municipio se reporta una dinámica particular durante los periodos de veda fitosanitaria, ya que -ante la restricción para producir hortalizas en el área-, la producción se trasladó a la zona costera del estado. Una vez finalizado dicho periodo fue cuando los productores

regresaron a cultivarlas en Autlán (Cih-Dzul, Jaramillo-Villanueva, Tornero-Campante & Schwentesius-Rindermann, 2011).

Con respecto al ganado, en el mercado regional de carne se comercializan reses denominadas «viejos» (que ya fueron explotadas por mucho tiempo como fuerza de trabajo, o para producción de leche) para venta de carne. La producción de becerros se exporta para engorde a Ameca (en el estado de Jalisco), así como a los estados de Sinaloa y Tamaulipas. La producción de caprinos abastece completamente a la región, ante la baja demanda, mientras que la producción de pollo es casi nula. Recientemente han surgido algunas iniciativas de pollo orgánico, que no han logrado consolidarse. En cuanto a productos derivados de origen animal como la leche y el huevo, existe un déficit para cubrir la demanda en el Municipio. Esto conlleva a que se tengan que importar productos de este tipo y se comprar a grandes compañías como

Lala y Sello Rojo (lácteos), Bachoco (huevo, pollo) y San Juan (huevo).

4.3. PROBLEMÁTICA DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO

Con respecto a la principal problemática detectada en el sistema agroalimentario se destacan tres ámbitos: el productivo, el social y el económico. En el productivo, a nivel fitosanitario las plagas aún son un problema. Las mismas plagas que afectan a los jitomates invaden los chiles, por lo que –como ya se mencionó– la producción hortícola sigue apostando por el método de invernadero para intentar contrarrestarlas. Además, debido al constante uso de agroquímicos, los suelos de la zona que originalmente eran óptimos se han acidificado. Esto repercute negativamente en la nutrición vegetal. Aun así, en la región existen condiciones óptimas para la producción, lo que se refleja en que la productividad de los cultivos es muy superior a los promedios nacionales.

En el aspecto social destacan las malas condiciones de trabajo y la explotación infantil que se da en los campos de cultivo, tanto de caña como hortícolas, donde laboran jornaleros agrícolas inmigrantes, provenientes principalmente del estado de Guerrero. Se reportan jornadas de hasta 12 horas y condiciones de hacinamiento en las viviendas.

Finalmente, en el ámbito económico se aprecia una elevada prosperidad en la región, que se refleja sobre todo a nivel de grandes empresas. Sus dueños son quienes principalmente reúnen los requisitos para el emprendimiento agrícola y pueden absorber los altos costos de inversión. En contraste, los pequeños productores –que generalmente trabajan sus tierras de forma individual–, enfrentan altos riesgos económicos y no pueden competir con la elevada fluctuación en los precios del mercado. De igual forma se presenta un marcado proceso de gentrificación, mientras que los jóvenes cada vez se involucran menos en estas actividades.

Aunado a lo anterior, es evidente la falta de planeación en la producción agrícola, tanto a nivel regional como nacional. Es común la saturación del mercado en la oferta de hortalizas de los principales competidores de

la región (Michoacán y Colima). Esto tiene como consecuencia la reducción de los precios de los productos. Así, la producción de Autlán se puede caracterizar como oportunista; solo ante desastres naturales de sus competidores se encuentra en posición de colocar sus productos con precios favorables.

4.4. COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Con respecto a la procedencia de los alimentos y su comercialización, se observa un panorama diversificado en el municipio de Autlán. De entrada, el principal punto de distribución de alimentos para la Costa Sur de Jalisco –incluido el municipio de Autlán– es Guadalajara; este, a su vez, se abastece de la producción de otros lugares. Ejemplos de lo anterior son puntos dentro del mismo estado, de la ribera del Lago de Chapala (cebolla, chayotes, zanahoria); de Tepatitlán de Morelos (huevo y carne de pollo) y de otros estados como Michoacán (que es su mayor proveedor de verduras y frutas, principalmente lima, limones y aguacate); de Coahuila (papa); de Sinaloa (frijol y cereales en general); Colima (limones); Tamaulipas (naranja y toronja); y Chihuahua (otros productos). También se importan frutas como manzana, durazno, uvas, ciruela española, kiwi y pera. Los principales países de origen de estos productos son Estados Unidos, Chile y Argentina. Dentro del municipio de Autlán existen cuatro tipos de centro de distribución de alimentos, saber: los mercados Benito Juárez y Nicolás Bravo, los «minisúpers», las tiendas de abarrotes y las cadenas de supermercados.

En el rubro de frutas y verduras los locatarios de los mercados Benito Juárez y Nicolás Bravo se abastecen principalmente del mercado de abastos de Guadalajara (70%). El resto lo adquieren de productores locales, o bien de municipios cercanos como El Grullo, Casimiro Castillo, Unión de Tula o Cihuatlán, de donde proviene el plátano. Otros alimentos, como quesos y algunos lácteos, provienen de otros municipios del estado, como Ayutla, Cuautla, Atengo (Soyatlán del Oro) y Tecolotlán (Santa Marta).

El abastecimiento de los minisúpers también depende del mercado de abastos de

Guadalajara en cuanto a frutas, verduras, granos y cereales. Sin embargo, un caso particular es el del minisúper Las Pintas, que compra todas las frutas y verduras a los productores locales. El abastecimiento de carne para este tipo de comercios proviene de localidades dentro del municipio de Autlán. Lo mismo sucede para los quesos (panela y fresco), que son procesados por familias locales. No obstante, también se abastecen de otros municipios del estado, de ejidos costeros, así como de los estados de Morelos y de Puebla.

Las tiendas de abarrotes se abastecen de frutas, verduras, granos y cereales, principalmente del mercado de abastos Nicolás Bravo. Una pequeña proporción de quesos, frutas y verduras provienen de la compra directa a productores locales. En cuanto a lácteos como leche y yogurt, los comerciantes se abastecen principalmente de los proveedores de marcas como Lala y Sello Rojo.

Finalmente, el sistema de las grandes cadenas de supermercados es diferente a los anteriores, ya que el diseño de abastecimiento está preestablecido y ocurre a través del centro de distribución de cada cadena. El de Mi Bodega Aurrera se ubica en Guadalajara y el de Soriana en Monterrey. Sin embargo, hay algunos productos puntuales que son surtidos por proveedores externos (como el pollo y la res, que son importados de Estados Unidos), o del norte del país y de Ciudad Guzmán, Jalisco. En Mi Bodega Aurrera se venden algunos productos, como el jitomate y el azúcar, que se producen en Autlán.

4.5. DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS

En cuanto a la disponibilidad de los productos, las semillas y cereales se pueden adquirir con facilidad porque son de fácil almacenamiento. Los productos que se cultivan en la región difícilmente son escasos. Puede ocurrir cuando se trata de productos que se producen en pocas cantidades, o bien, si se trata de productos de temporada. También llega a reducirse la producción por la presencia de plagas y heladas del clima que perjudican el cultivo. Cuando esto sucede comienzan a traer estos productos desde

Guadalajara. Localmente es común que haya una alta oferta de jitomate y chiles, pero hay otros productos como el aguacate y limones que escasean y se deben traer de Guadalajara, lo que genera un aumento en el precio del producto para los consumidores. Actualmente los precios en la región están determinados por los distribuidores de la Central de Abastos de Guadalajara, que a su vez dependen de la oferta del producto a nivel nacional.

Algunos de los comerciantes se enfrentan a la problemática del transporte de los productos, pues no todos tienen el transporte adecuado para mantener los productos perecederos en buen estado, ya que para eso se requiere de cámaras de refrigeración. También se enfrentan a la inseguridad, al igual que todos los ciudadanos, junto con el temor de que les roben sus camiones cargados. Otra problemática es la oferta y demanda de los productos, ya que en ocasiones en las que la demanda no es alta deben de reducir mucho sus precios; o incluso, sacrificar su ganancia para vender el producto. Lo anterior ocurre porque algunos de los productos son perecederos y no se pueden almacenar hasta que mejoren los precios. En tiempo de calor hay más pérdidas que en tiempo de frío, ya que los productos duran menos tiempo en buen estado. Los productores también se enfrentan a otras problemáticas ambientales, que solo se solucionan con el uso de invernaderos.

4.6. EL CONTEXTO INSTITUCIONAL

En el municipio de Autlán no existe un registro o control de comercialización de los productos agroalimentarios. La Cámara de Comercio se encuentra desligada de los productores. La actividad comercial está prácticamente dominada por intermediarios, lo que ocasiona la existencia de líderes en el mercado que tienen el control de la comercialización de frutas y verduras. Destaca una familia que concentra su negocio, principalmente en el mercado Nicolás Bravo. Ellos compran directamente productos en la región, o bien en el mercado de abastos de Guadalajara.

Desde la perspectiva de la Cámara de Comercio el tema de la comercialización de los alimentos es un problema, debido a la falta de

equidad con la que se maneja y la existencia de ingentes intermediarios entre el productor y el consumidor final. Estos muchas veces hacen un anticipo al productor desde antes de la siembra y, por lo regular, son precios muy bajos. Sin embargo, el productor prefiere asegurar su venta para tener un ingreso. Es por esto que son pocos los productores que comercializan directamente sus productos de manera ambulante, o en tianguis.

La modalidad de tianguis, como centro de distribución comercial de alimentos, ha perdido vigencia y actualmente se comercializan ahí otros productos no alimenticios. A excepción de algunos pocos comerciantes que ofrecen en estos lugares el servicio de alimentos preparados, la mayoría de los artículos que ahí se venden son ropa, herramientas y consumibles de dudosa procedencia. Esta situación preocupa a las autoridades del Municipio y las lleva a cuestionarse la pertinencia de que continúen funcionando.

En cuanto a los supermercados como Soriana y Bodega Aurrera, que ofrecen ciertas ventajas al consumidor (como la facilidad de contar con estacionamientos), recurren a un modelo de negocios funcional que está muy bien estudiado y probado. Se asume que el éxito de estos establecimientos comerciales de gran escala se debe, no tanto a la carencia de la utilidad social del tianguis, sino a la serie de facilidades que proporcionan. Como una respuesta a la presencia de estos actores (exógenos), con nuevos esquemas de negocio, ahora la mayoría de los comercios locales ofrecen la modalidad de servicio a domicilio.

A nivel estatal el gobierno de Jalisco ha apoyado e incentivado la producción de algunos cultivos de exportación. Por ejemplo, la producción de «blueberries» en la zona sur del estado, que incluye algunos municipios cerca de Autlán. La mayoría de la producción se destina la exportación y, solo cuando el incumplimiento de estándares internacionales lo impide, el destino de la venta es local. La misma situación se observa con el cultivo de aguacate, que es incentivado desde instancias gubernamentales y donde su comercialización se orienta casi exclusivamente a la exportación.

Hace algunos años desde la Cámara de Comercio se propuso la implementación de un

parque o centro de valor agregado, dirigido a productores locales, con la finalidad de asesorarlos para dar un valor agregado a sus productos para así rescatar experiencias previas en otros municipios de la región. En estos centros se podría capacitar con tecnologías para la conservación y el empaque de productos alimenticios, así como acercar información sobre estándares internacionales y legislaciones de otros países. También para brindar orientación sobre las características que debe de tener la producción, para que esta sea atractiva a nivel internacional, así como para dar información oportuna de mercados internacionales –entre otras ventajas–. Un organismo que pudiera apoyar con estas funciones a los productores locales sería un «disparador» (*trigger* o *driver*) y así se podría incentivar una estructura productiva basada en las condiciones locales.

Finalmente, destaca que los incentivos a nivel de gobierno federal son insuficientes, pues –aparte de los PROCAMPO y los de SAGARPA–, no existen otros apoyos de este tipo. De igual forma, el entrevistado considera que estos programas están mal canalizados, pues van dirigidos al productor individual y no se incentiva la asociación colectiva, necesaria para lograr los volúmenes requeridos por los comerciantes mayoristas. Son los intermediarios quienes aprovechan esta situación y adquieren así un mayor poder de mercado. La presencia de un centro de valor agregado también podría abonar a remediar lo anterior, para mejorar la situación general de los productores.

4.7. PERSPECTIVA DE LOS CONSUMIDORES

El último componente del estudio se relaciona con las percepciones de los consumidores acerca de los alimentos disponibles en el municipio de Autlán de Navarro. Las personas encuestadas citaron un total de 23 frutas distintas para consumo familiar. Las más mencionadas fueron la manzana (143 veces), el plátano (120 veces) y la naranja (46 veces). Las menos mencionadas fueron el coco, el nance (*Byrsonima crassifolia*), la nectarina y la pitaya (*Stenocereus queretaroensis*). De las 19 verduras (hortalizas) destinadas para el consumo familiar, las más frecuentes fueron la zanahoria (123), el chayote (91) y la papa (93). Las que menos se consumen fueron la acelga y

el pimiento morrón. El pollo, los lácteos y derivados son los productos de origen animal que más compran las personas encuestadas (133 veces, respectivamente). Le siguen la carne de res (127 veces) y la de cerdo (100 veces). Otros de productos de origen animal menos mencionados fueron camarón, chorizo, conejo y queso de cabra. Entre los granos y cereales sobresalieron el frijol (158), el arroz (140) y la avena (91). Otros granos mencionados fueron el garbanzo y la almendra. Los alimentos procesados que más consumen las familias para satisfacer sus necesidades alimenticias son el atún, las verduras y los chiles enlatados. En granos procesados sobresalió el frijol. En cuanto a los alimentos procesados de origen animal, los lácteos y derivados de pollo (Figura Nº 4).

4.7.1. LUGARES DE PREFERENCIA DE COMPRA ALIMENTOS

El mercado Benito Juárez es el lugar al que más acuden a comprar productos alimenticios las personas de Autlán y de localidades de alrededor. Las tiendas de abarrotes resultaron la segunda opción de compra para abastecimiento; los minisúpers la tercera; le siguieron los supermercados y por último otros distribuidores (*i.e.*, ventas en camionetas y de productos alimenticios a domicilio; Figura Nº 5).

La principal motivación para seleccionar el lugar de compra de alimentos está relacionada con la distancia a los centros de abastecimiento, o bien, porque les queda «de paso» a sus actividades diarias. La segunda

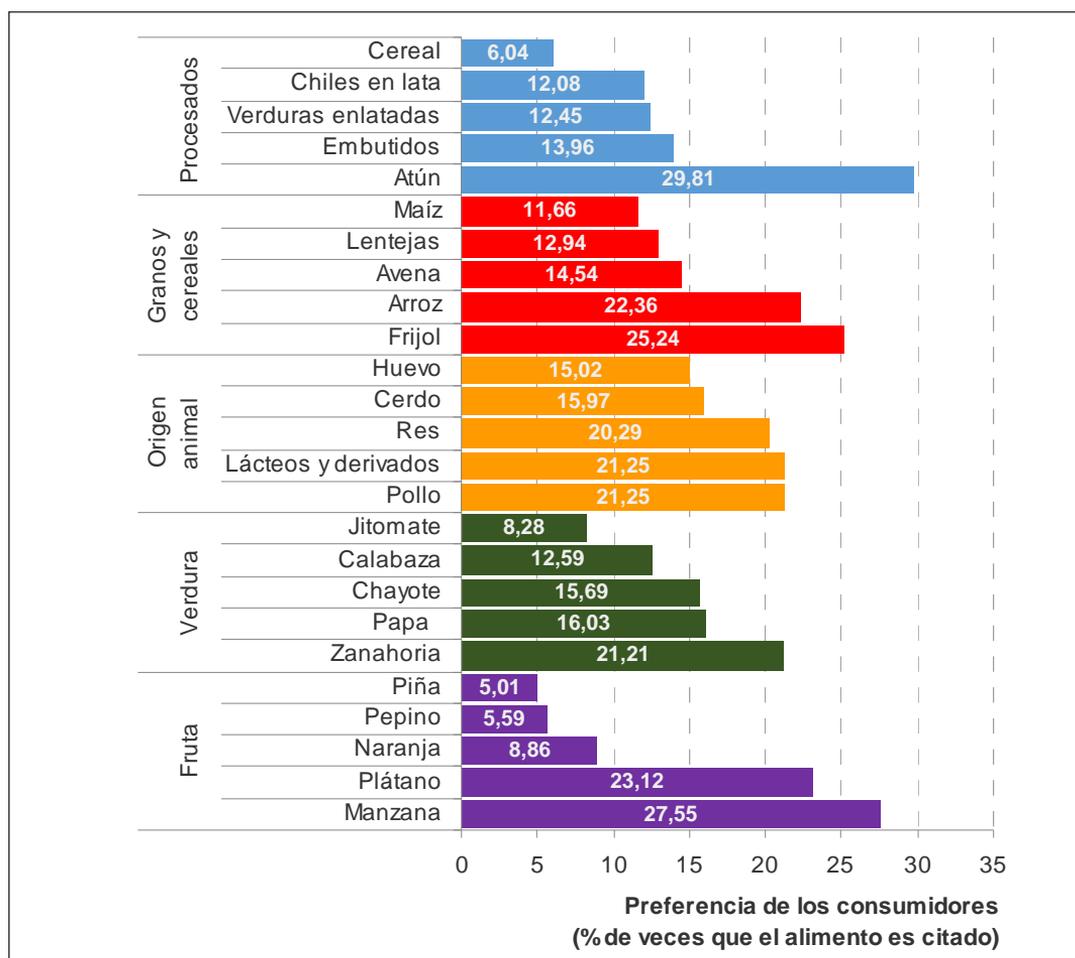


Figura 4. Categorías de productos más consumidos, por agrupaciones

Fuente: elaboración propia

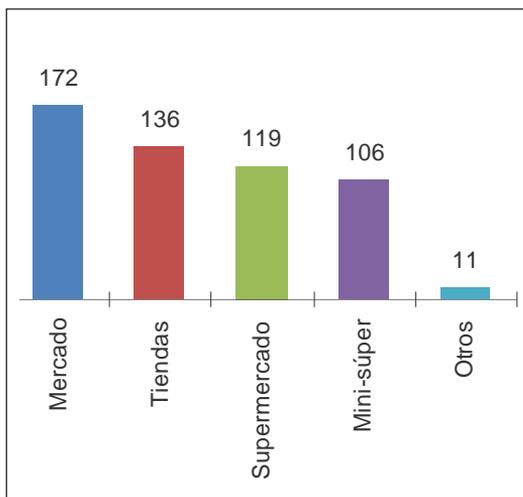


Figura 5. Lugar de preferencia de la compra
Fuente: elaboración propia

razón comentada fue porque poseen gran variedad de productos alimenticios. El precio es un término menos importante, mientras que la calidad de los productos y el servicio proporcionado a los consumidores resultaron los de menor importancia. Otros factores comentados a este respecto fueron la costumbre, la cantidad que se compra, o la relación de parentesco con los dueños de los negocios (Figura Nº 6).

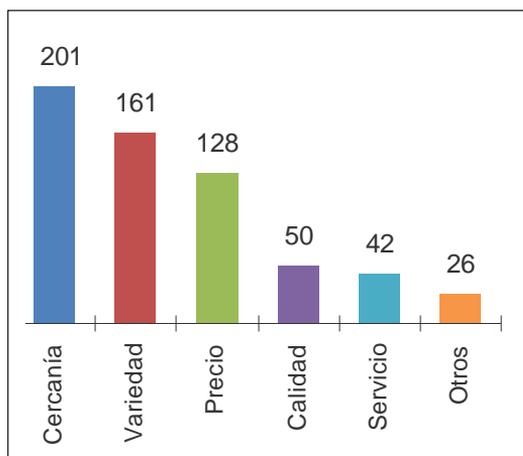


Figura 6. Motivación general para la escogencia del lugar de la compra
Fuente: elaboración propia

4.7.2. RAZONES DE IMPORTANCIA PARA LA SELECCIÓN DE LA COMPRA DE ALIMENTOS

Los dos aspectos más importantes para la población, con respecto a la selección de sus alimentos, fueron la calidad y el tema de la nutrición. Por el contrario, conocer el origen de los productos le pareció relevante únicamente a la mitad de la población encuestada (Figura Nº 7).

El 89% de la población encuestada está dispuesta a comprar directamente a los productores. Las razones esgrimidas tuvieron que ver principalmente con que ello les representa un beneficio propio, con el poder obtener los productos a un menor precio, así como por constituir una oportunidad para obtener una mejor calidad. Por lo general refirieron que de esta forma principalmente se proveen de productos más frescos. Una cuarta parte de los encuestados también mencionó que lo harían para apoyar el mercado local. Esta opción incluye el apoyo económico, tanto a los comerciantes como a los productores. Una pequeña porción (5,5%) de las personas atribuyen que una relación directa con los productores les permitiría conocer más acerca de dónde y cómo se producen los alimentos. El resto de los encuestados (11%) no está dispuesto a comprar directamente a los productores, porque creen que tendrían que ir muy lejos por los productos. Asumen que dichos productores tendría poca variedad, ya que creen que ellos únicamente venden al mayoreo.

5. DISCUSIÓN

El sistema agroalimentario ciudad-región del municipio de Autlán ha sufrido grandes transformaciones, que repercuten en la dinámica de producción, distribución y consumo de alimentos. La seguridad alimentaria afronta nuevos retos y oportunidades ante la creciente interconexión y dependencia del sistema agroalimentario. Lo anterior se da principalmente por la influencia de los mercados globales de alimentos y los requerimientos de insumos agrícolas, entre otros. En la presente sección se discuten algunas de las principales implicaciones para la seguridad alimentaria del Municipio, producto del análisis de los resultados y de distintas fuentes de información.

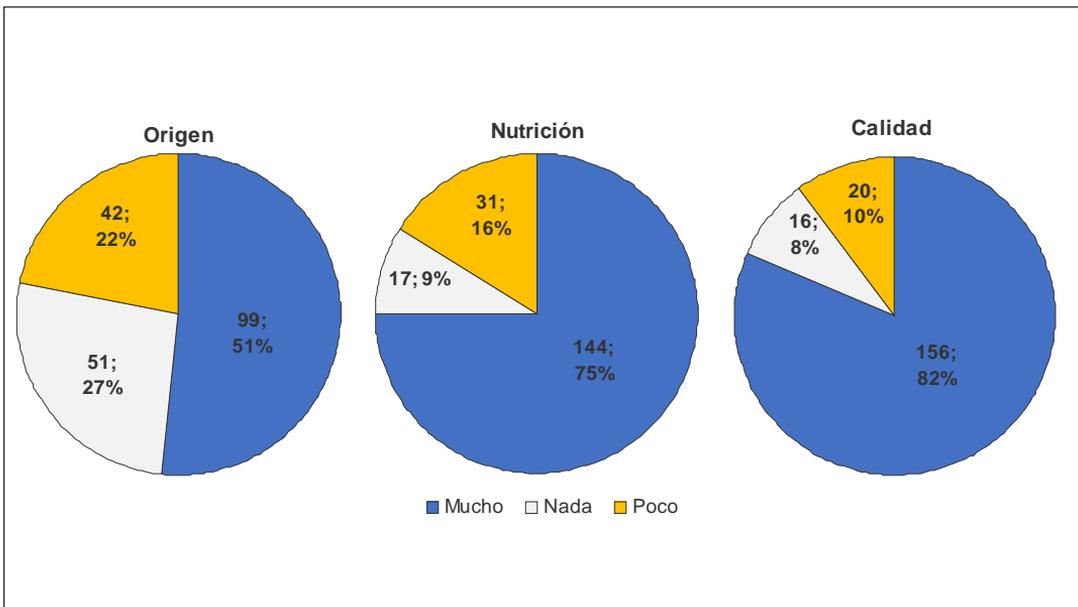


Figura 7. Razones de importancia para la selección de los alimentos adquiridos

Fuente: elaboración propia

Con base en el análisis de los datos secundarios sobre producción agrícola y pecuaria en el municipio de Autlán y la revisión de datos recabados en las entrevistas con actores clave, se detectaron cambios importantes en los patrones de producción agropecuaria. Entre estos sobresalen: i) la presencia de plagas y enfermedades; ii) ciclos de auge en la dinámica de los precios agrícolas; iii) la introducción de nuevas técnicas de producción; iv) la presencia de nuevos actores relevantes en las cadenas agroalimentarias; y, v) la creciente interconexión de los mercados a escala nacional y global. Todo lo anterior ha influido en la configuración de una matriz productiva que prioriza la distribución de productos agropecuarios locales, en mercados de otras regiones distantes al Municipio (incluso en otros países). En un periodo de 15 años algunos monocultivos se han convertido en los principales productos agrícolas, como por ejemplo, caña de azúcar, pastos para forraje, maíz, jitomate, agave y chile verde.

Un hecho a destacar y contrastante en la región es que, a pesar de que la producción agrícola es una de las principales actividades

económicas, productos como pastos para forraje y caña de azúcar no son destinados directamente como alimento para consumo humano. No obstante, la producción masiva de caña de azúcar genera un ingreso económico a familias de manera directa con empleos. De esta forma, el flujo de dinero sigue circulando en el Municipio, ya que se ha convertido en una fuente de ingreso que permite la entrada de alimentos a los hogares de las personas involucradas en la actividad cañera. Por ello resulta una actividad importante por su contribución a la reducción del hambre en la región. Por otro lado, los productos de la región –en su mayoría– se destinan a la venta fuera del Municipio. Esta situación repercute fuertemente en la seguridad alimentaria de la localidad, ya que al ser «exportados», el precio de estos productos se eleva dentro del mismo Municipio. Esto se explica debido a que en estos casos, se tienen que traer de fuera, ya sea del mercado de abastos de Guadalajara, o de otros estados del país.

En Autlán –durante los 15 años que abarcó el análisis– se dejaron de producir entre 10 y 15 cultivos. Algunos de estos corresponden a

productos básicos de la canasta alimentaria, como el frijol y la avena. Esto ha llevado a la compra de productos fuera del Municipio, e incluso de fuera del país, lo que repercute directamente en la economía familiar de la población de Autlán. Dichos cambios se enmarcan en un contexto nacional de pérdida de la soberanía alimentaria¹³.

Los resultados también revelaron que las frutas más consumidas por la población de Autlán son importadas casi en su totalidad, ya sea de otros municipios, de otros estados del país, o incluso fuera de este. Para el caso de las verduras, algunas –como la zanahoria– se compran principalmente fuera del Municipio. El chayote y la papa se consiguen dentro del Municipio y sus alrededores, por temporadas. El resto del año también se compra fuera del Municipio. En cuanto a las preferencias relativas al consumo de cereales, granos y semillas se encontró que el frijol, el arroz y la avena son los más consumidos. En los casos particulares del frijol y de la avena se observó que son productos que anteriormente se producían en el Municipio, pero que en la actualidad se compran fuera, ya sea en el mercado de abastos de Guadalajara o en otros estados como Nayarit.

Los productos procesados resultaron ser muy consumidos por la población encuestada. Los principales fueron: el atún, los embutidos y las verduras enlatadas. Estos productos industrializados son producidos fuera del Municipio, e incluso fuera del estado Jalisco.

Con respecto a la producción de carne bovina y porcina, esta se mantuvo e incluso aumentó. La carne porcina duplicó su producción, al pasar de 723 toneladas en el 2002 a 1.454 en el 2016, mientras que la carne bovina aumentó de 1.400 a 1.700 toneladas en el mismo periodo. Esta situación se percibe como favorable y propicia el abastecimiento del municipio de Autlán. El consumo de carne

de pollo resultó ser el más preferido por la población del Municipio, aunque es uno de los productos cárnicos que no se producen localmente. Toda la demanda se abastece de otros municipios, o de otros estados. La producción de leche disminuyó en el periodo comprendido entre 2002 y 2016, pasando de 5.084 litros a 3.032 l. Esta situación propicia una dependencia a comprar leche y productos derivados provenientes de otras regiones, de empresas como Lala y Sello Rojo. Si bien aún quedan algunos productores locales y regionales, el mayor número de litros de leche y productos derivados se trae de fuera del Municipio.

La ruta de distribución de los productos más comunes en la canasta familiar de los hogares autlenses está muy vinculada a las tiendas de abarrotes. Estas se abastecen del mercado Nicolás Bravo, el cual –al igual que el mercado Benito Juárez y los minisúpers del Municipio– compran sus productos en la central de abastos de Guadalajara. A su vez, muchos de los productos comercializados en esta central se compran a los productores locales de Autlán (es decir, son exportados y re-importados regionalmente). Lo anterior se traduce en un incremento en los precios a los consumidores, al tiempo que aumenta el margen de ganancia de comercializadores y acaparadores mas no el de los productores. La activa participación de los intermediarios en la cadena comercializadora de productos provoca una mayor toma de conciencia de los distribuidores. Esto se manifiesta en el discurso del propietario de uno de los minisúper más grandes de Autlán: *«yo prefiero comprar directamente a los productores locales para saltarme a los intermediarios que suben el precio a los mismos productos originarios de aquí... y prefiero que el dinero se mueva y se quede en la región para que ganen ellos y que gane yo»*.

La preferencia por el abasto de los minisúper y mercados del municipio de Autlán hacia el mercado de Guadalajara se da principalmente por razones de comodidad. Los comerciantes expresaron que allí encuentran todos los productos, aún a sabiendas de que el precio se incrementa. Este panorama cambiaría si el mercado Benito Juárez (preferido por los consumidores de Autlán) y el mercado Nicolás

¹³Según información del INEGI (2012; citado en Urquía-Fernández, 2014), el déficit de la balanza comercial agroalimentaria se duplicó entre 2000 y 2011, para alcanzar los 5.000 millones de US dólares, mientras que el volumen de las importaciones de varios productos estratégicos (arroz, maíz amarillo, trigo, soya) aumentó hasta superar el de producción nacional.

Bravo (uno de los principales abastecedores de muchos pequeños comercios), le comprarán directamente a los productores locales. De esta forma se apoyaría el mercado local y los precios serían más favorables para el consumidor, al evitarse uno o más intermediarios en el proceso. Esto a su vez también mejoraría la distribución de la riqueza generada por la producción agropecuaria, pues se haría más transparente la cadena de suministro.

Las preferencias de los consumidores encuestados sobre el lugar donde adquieren sus productos alimenticios muestra una inclinación hacia el mercado municipal Benito Juárez. Esto puede deberse a varios factores. Históricamente, las personas –principalmente las amas de casa– adquieren la mayoría de sus productos alimenticios en los mercados de los pueblos, ya que las actividades de comercio y servicio se localizan en sitios céntricos. Esto hace más sencillo su transporte y forma parte de la cultura de los pueblos (Arboleda, 2013). Otro factor que resultó importante para los consumidores es el poder adquirir una gran variedad de productos frescos en un mismo lugar. Existe una relación de confianza entre cliente-comerciante que permite, por ejemplo, que algunos clientes puedan obtener productos «fiados» (a crédito).

Por otro lado, el salario mínimo nacional es insuficiente para adquirir la canasta normativa alimentaria: de acuerdo con el salario mínimo en el año 1990, más de la mitad de la población no tenía la posibilidad de cubrir sus necesidades mínimas de alimentación y se encontraban en estado crítico de inseguridad alimentaria (Torres, 2002). En este sentido, las dificultades económicas de la población para adquirir sus alimentos conllevan a que el precio se convierta en un aspecto decisivo de los consumidores cuando se trata de elegir el lugar de compra; e incluso define una apertura favorable a la compra directa con los productores, siempre y cuando estos se beneficien con la reducción en el precio de los productos.

A pesar de la variedad de productos, servicios (estacionamiento propio, pago con tarjetas bancarias y de puntos, así como publicidad en radio y televisión) y precios menores, que los supermercados ofrecen, destaca que –por mucho– los consumidores encuestados prefieren

adquirir sus productos alimenticios en el mercado Benito Juárez. Esto quizá también puede contener un sesgo importante debido al perfil encuestado y la ubicación en que se llevó a cabo el muestreo. Por otro lado, cabe destacar que la preferencia hacia las tiendas de abarrotes es casi similar a la de los supermercados. Esto se relaciona a la cercanía de las tiendas a los hogares de los consumidores, lo que resulta funcional para la rutina y las necesidades del estilo de vida de las personas. Al igual que el mercado, la relación cliente-comerciante también en este caso es importante.

6. CONCLUSIONES

Este estudio sobre las implicaciones a la situación actual en relación con la seguridad alimentaria y la configuración del sistema agroalimentario de la ciudad de Autlán y sus regiones aledañas permitió un primer análisis sobre las características cualitativas y cuantitativas de los procesos de producción, distribución y consumo de alimentos que impactan sobre la forma de satisfacer las necesidades alimenticias de su población. En tanto se trata de una construcción multidimensional, en él se abordaron algunos de sus componentes –en particular, la disponibilidad de alimentos, el acceso económico a los mismos, el consumo y la estabilidad en el tiempo–.

En los últimos 15 años la producción agrícola de Autlán ha sufrido cambios que tienen que ver con qué y cuánto se produce en la región. Los principales productos existentes en el municipio de Autlán son monocultivos. Por su parte, la caña de azúcar y el maíz allí producidos se distribuyen a diferentes estados del país. Algunos productos incluso se distribuyen a otros países. Los principales productos agrícolas que prefieren los consumidores –como la zanahoria, la papa, el frijol, el chayote, la manzana, el plátano y la naranja–, no se cultivan en el Municipio. Esto genera, en algunos casos, una situación de aumento de precios, por todo el proceso de movilización de los productos que implican y repercuten, tanto en la economía familiar como en la accesibilidad de los alimentos para la población.

Los resultados más relevantes del estudio dan cuenta de fuertes implicaciones para la seguridad alimentaria, que podrían resultar en efectos negativos para la población local. Por tanto, a pesar de ser una región de alta de producción agrícola, el municipio de Autlán depende de intermediarios y mercados externos para abastecerse y poder comercializar sus productos, mismos que consume la población local. Así, derivado del presente estudio preliminar, se subraya la necesidad de incentivar el comercio local. También se evidencia la necesidad de brindar a los productores de programas y apoyos específicos, para que tengan más y mejores herramientas que les permitan enfrentar eficientemente los retos de un mercado cada vez más globalizado y dependiente de criterios comerciales internacionales (fuertemente dominados por empresas multinacionales).

REFERENCIAS

- Arboleda Montoya, L. M. (2013). *Cultura alimentaria en la zona urbana de la ciudad de Medellín en cuanto a pautas, prácticas, creencias y significados*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Cih-Dzul, I. R., Jaramillo-Villanueva, J. L., Tornero-Campante, M.A., & Schwentesius-Rindermann, R. (2011). Caracterización de los sistemas de producción de tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.) en el Estado de Jalisco, México. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 14(2), 501-512.
- Gutiérrez, J. P., Rivera-Dommarco, J., Shamah-Levy, T., Villalpando-Hernández, S., Franco A., Cuevas-Nasu, L.,... Hernández-Ávila, M. (2013). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados nacionales*. (2a. ed.). Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública.
- Instituto de Información Estadística y Geográfica, IIEG. (2017). *Autlán de Navarro. Diagnóstico del municipio. Mayo 2018*. Jalisco: IIEG-Jalisco. Recuperado de <http://iieg.gob.mx/contenido/Municipios/AutlandeNavarro.pdf>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía, INEGI. (2011). *Censo de población y vivienda 2010*. México: INEGI.
- Instituto Nacional de Salud Pública. (2013). *Encuesta nacional de salud y nutrición 2012. Resultados por entidad federativa, Jalisco*. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública. Recuperado de <http://encuestas.insp.mx>
- Oficina Estatal de Información para el Desarrollo Rural Sustentable, OEIDRUS. (2017). *Anuario de agricultura*. Recuperado de <http://www.oeidrus-jalisco.gob.mx/agricultura/anuarios/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola- Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia- Programa Mundial de Alimentos- Organización Mundial de la Salud, FAO-FIDA-UNICEF-PMA-OMS. (2018). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición*. Roma: FAO.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola- Programa Mundial de Alimentos, FAO-FIDA-PMA. (2015). *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2015. Cumplimiento de los objetivos internacionales para 2015 en relación con el hambre: balance de los desiguales progresos*. Roma: FAO.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-Resource Centres on Urban Agriculture & Food Security, FAO-RUAF. (2016). *Sistemas agroalimentarios Ciudad-Región. Construyendo ciudades-región resilientes y seguras alimentariamente*. Roma: FAO-RUAF. Recuperado de <http://www.ruaf.org/sites/default/files/City%20Region%20Food%20System%20narrative%20Spanish.PDF>
- Patel, R. (2008). *Obesos y famélicos. El impacto de la globalización en el sistema alimentario mundial*. Buenos Aires: Marea.
- Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera, SIAP. (2017). *Producción por municipio. Ganado y carne. Otros productos*. Recuperado de http://infosiap.siap.gob.mx/anpecuario_siapx_gobmx/indexmpio.jsp

Toledo, V. M. (2008). Metabolismos rurales: hacia una teoría económico-ecológica de la apropiación de la naturaleza. *Revibec: Revista de la Red Iberoamericana de Economía Ecológica*, 7, 1-26.

Toledo, V. M. (2013). El metabolismo social: una nueva teoría socioecológica. *Relaciones (Zamora)*, 34(136), 41-71.

Torres Torres, F. (2002). Aspectos regionales de la seguridad alimentaria en México. *Datos, Hechos y Lugares*, 1(22), 15-26.

Urquía-Fernández, N. (2014). La seguridad alimentaria en México. *Salud Pública de México*, 56, 92-98.