

Este reporte de investigación titulado “Sistema alimentario urbano” forma parte del proyecto ***Ciudades hambrientas*** el cual investiga los vínculos entre la transición urbana, la inseguridad alimentaria y las transformaciones aceleradas en los sistemas de producción y distribución de alimentos (crecimiento del sector informal, expansión y reestructuración del sector supermercadista).

El proyecto plantea como objetivo analizar de qué manera, en un contexto de transición urbana, los sistemas de producción y distribución de alimentos contribuyen en producir inseguridad alimentaria en una metrópoli como la Zona Metropolitana del Valle de México, y promover el crecimiento inclusivo de la economía informal en el sector de alimentos, a través de una estrategia de fomento a los emprendedores.

El proyecto registrado con el número 1097 ante el Consejo Divisional de Ciencias Sociales, se inscribe a las Líneas de Generación y/o Aplicación del Conocimiento: Prácticas Urbanas, Hábitat y Población y Gobierno Políticas Públicas y Sociedad Civil.

Área de investigación Sociología Urbana.

El presente reporte de investigación constituye un avance en el conocimiento del Sistema Alimentario Urbano, el cual se caracteriza por un esquema territorial centralizado y jerarquizado con base en una infraestructura de mercados públicos en el centro histórico de la Ciudad de México, en colonias de las distintas delegaciones y municipios que conforman la Zona Metropolitana del Valle de México, nuevas formas y cadenas de abasto para la comercialización de alimentos. Este aporte resulta de importancia en tanto que da elementos para comprender la

evolución de los sistemas de abasto de alimentos que se caracteriza por la competencia entre sistemas tradicionales y de baja composición de capital frente a diversos y modernos tipos de abasto y comercialización de alimentos que se localizan en las áreas centrales y en el poniente de la Zona Metropolitana del Valle de México.

*Lic. María Concepción Huarte Trujillo.*

*Dra. María Teresa Esquivel Hernández.*

## **Sistema alimentario urbano**

En la Zona Metropolitana del Valle de México habitan más de veinte millones de habitantes, para satisfacer la demanda de alimentos diarios<sup>1</sup> de esta población se requiere de la producción agropecuaria del ámbito rural del país, de la riqueza marítima de sus litorales, incluso de las importaciones de alimentos en momentos de déficit de la producción nacional.

En la actualidad la ciudad de México continua con su rol histórico como el principal centro económico, político y urbano del país<sup>2</sup>. El incremento de su población, el crecimiento y la expansión de la ciudad demanda de infraestructura y equipamiento urbano acorde a estos cambios, en específico el abasto y el comercio de alimentos impacta en la creación de nuevos canales de distribución y comercialización de productos agropecuarios y pesqueros. En este sentido, se considera que la demanda de alimentos determina los procesos de su producción y comercialización y no a la inversa, pues son las ciudades que con su crecimiento y expansión imponen los ritmos de producción, circulación y consumo alimentario (Rello

---

<sup>1</sup> La demanda de se estima en 226 toneladas diarias de alimentos equivalente al 30% del consumo de alimentos del país en el 2003 (Torres,2003:40).

<sup>2</sup> En el país las tres cuartas partes de la población habitan en 383 ciudades que integran el sistema urbano Nacional, quienes generan alrededor del 97% del PIB nacional. Se distinguen 59 zonas metropolitanas con el 58.8% de la población, juegan un papel importante en el desarrollo económico y urbano del país, por su papel como territorios de vinculación económico funcionales a partir de los flujos de intercambio de insumos, productos y personas (Monterrubio, 2013: 1).

1989:791), que en el caso de la Ciudad de México ha ejercido una fuerte influencia a nivel regional.

Para el desarrollo del sistema alimentario urbano la participación del Estado ha jugado un papel importante primero como regulador del mercado, promotor de la producción, regulador del consumo -por medio de las importaciones de alimentos básicos y de la comercialización- y ahora como desregulador de las actividades económica y la de facilitador para la inserción de los sistemas de distribución bajo las directrices de la economía global.

El sistema alimentario urbano de la Zona Metropolitana del Valle de México actualmente está integrado por el abasto más que por la producción de alimentos, el cual está delimitado por un esquema territorial centralizado y jerarquizado por una infraestructura de mercados en el Centro Histórico de la Ciudad cuyo rol en el abasto y comercialización fue de primer orden, el antiguo mercado de La Merced, el mercado de Jamaica, el mercado de Sonora, La Lagunilla, Mixcalco, entre otros integraban este gran sistema de comercialización. En 1982 se inaugura una gran infraestructura de abasto y comercialización integrada por la Central de Abastos de la Ciudad de México (CedaCM) en Iztapalapa, para dar respuesta a la demanda de instalaciones propias para atender el arribo, el acopio y la comercialización de alimentos agropecuarios para Zona Metropolitana de la Ciudad de México y su posterior distribución hacia otros estados de la república.

Actualmente la Ceda C.M. conjuntamente con los 329 mercados públicos del Centro Histórico, los mercados delegacionales, las Centrales de Abasto Central de Pescados y Mariscos La Nueva Viga en la delegación Iztapalapa, la Central de Abastos de Ecatepec, la Central de Abastos Atizapán de Zaragoza, la Central de Abastos Emiliano Zapata en Cuautitlán de Izcalli, la Central de Abasto Tultitlán A.C. y la Central de Abastos de Chicoloapan, los mercados sobre ruedas, los tianguis, las tiendas de barrio y conveniencia, las grandes cadenas comerciales de supermercados, hipermercados, bodegas de abasto conforman el eje del sistema urbano de abasto y distribución de alimentos en la Ciudad de México (Conacca 2016). Se distingue la Central de Abastos de la Ciudad de México del conjunto de

centrales por su capacidad de almacenamiento y manejo de volúmenes de alimentos agrícolas y abarrotes entre otros. Un porcentaje de los alimentos que llegan a la ciudad de México son para su distribución y consumo otro más para su procesamiento y elaboración de productos industrializados que se destinan para el consumo nacional y/o para la exportación.

A la Ceda de la C.M. concurre un conjunto de mayoristas por la variedad y cantidad de productos para el abastecimiento de la red de mercados públicos, mercados sobre ruedas, tianguistas, tiendas de autoservicio, restaurantes, hoteles, tiendas de barrio y consumidores en general no solo de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México sino también de otras entidades del país, lo que representa esquemas de triangulación con incremento en los precios de los productos para el consumidor final<sup>3</sup>. Cabe señalar que la Ceda C.M. se compra y distribuye el 30% de la producción hortofrutícola nacional y el valor de los productos de compra y venta es alrededor de 9 mil millones de dólares anuales (<http://ficeda.com.mx/> 2016).

Los sistemas de abasto de alimentos son mecanismos complejos, heterogéneos que implican procesos logísticos, tecnológicos e involucran a múltiples actores para su desarrollo, asimismo requieren de esquemas de financiamiento y crédito para las distintas fases que se presentan entre la producción y el consumo de los alimentos. Una de esas fases es la transportación de los alimentos como enlace básico entre las regiones productoras y las consumidoras. En el caso de la Ciudad de México el sistema carretero y ferroviario tienen vital importancia para el abasto de alimentos, el ferrocarril<sup>4</sup> tiene capacidad para carga pesada, largos recorridos a bajo costo, es utilizado para la transportación de la producción de granos básicos y de la importación ya que conecta con los puertos y fronteras del país. La red de

---

<sup>3</sup> La Ciudad de México sin ser productor funge como centro de distribución de granos básicos al enviar cerca de cien mil toneladas de maíz hacia Veracruz, Puebla, Oaxaca, Chiapas, Guerrero, entre otros (Gasca Zamora 2003:77).

<sup>4</sup> El sistema ferroviario posee una estructura radial concéntrica, con ejes longitudinales que convergen en la ciudad de México, y privilegia su conexión hacia la frontera norte, y su déficit hacia el sur y sureste.

carreteras<sup>5</sup> creadas bajo el modelo económico de “desarrollo hacia adentro” rodea a la ciudad de México por distintos rumbos, pese a su saturación y condiciones físicas de deterioro los flujos de alimentos llegan a los principales puntos de abasto.

### **Las fuentes de alimentos y los alimentos que llegan a la ciudad.**

Las fuentes de alimentos varían de acuerdo al tipo de producto o bien de la época del año. De acuerdo a los reportes emitidos por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación 2015 (SAGARPA), los 32 estados de la república participan en la producción agropecuaria para el abasto de la Ciudad de México. Por ejemplo: en la producción del maíz grano participan 25 estados de la república mexicana, para el arroz palay participan 8 estados, para el chile verde lo hacen 23, para el frijol 24; mientras que para la producción de ganado participan 29 estados (Infosiap 2016).

Los grupos de alimentos que llegan a la ciudad de México son:

- **Granos**<sup>6</sup> los cuales provienen de los estados de Sinaloa, Sonora en el noroeste, Jalisco y Michoacán en el occidente, Guanajuato, Estado de México en el centro norte, Veracruz en el golfo y Chiapas en el Pacífico. Se reporta que para el pasado mes de octubre de 2015, la producción de maíz fue superior en 114 mil toneladas con respecto al 2015. Más de la mitad de la producción de cereales la aportaron los estados de Guanajuato, Hidalgo, y Puebla (ibid). Este grupo de alimentos arriba a la Ciudad de México por medio del transporte carretero de trailer, camiones, de carga previamente embalado y por el sistema ferroviario nacional, sobre todo proveniente de los puntos del noreste y golfo del país.

---

<sup>5</sup> El país se cuenta con una red de 333 mil Km de carreteras, en el caso de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México se identifican: al Norte la autopista México Querétaro, al Este la autopista México Pachuca y la carretera libre a Pachuca, Carretera México Tulancingo libre y de cuota, la Carretera México Calpulalpan; hacia la Ciudad de Puebla por la carretera México Calpulalpan, y la autopista México Puebla, hacia el Oeste la autopista México Toluca y la carretera libre a Toluca, por el Sur la autopista México Cuernavaca y la carretera libre a Cuernavaca. <http://www.sct.gob.mx/>

<sup>6</sup> Los granos básicos que integran la dieta de ingesta nacional y de la población de bajos ingresos son: el maíz, el frijol, el trigo y el arroz.

- **Hortalizas** (verduras y legumbres) la producción nacional de estos alimentos es considerada relevante por su autosuficiencia y excedentario debido a las condiciones climatológicas, y su participación en la exportaciones de algunos de sus productos por ejemplo el jitomate y aguacate. Su producción proviene de los estados del noroeste, como Sinaloa, del norte Chihuahua, del centro norte Guanajuato, el centro Puebla, Estado de México, del occidente Michoacán, también participan los estados de Querétaro, Veracruz, Sonora, Tamaulipas, Jalisco entre otros.
- **Frutas**, de acuerdo con la información de SAGARPA, la producción de frutas es considerado como un sector fuerte de la producción del campo que también se dirige hacia las exportaciones. En México existe una gran variedad de frutas, entre las que se distinguen la naranja, la manzana, el aguacate, la fresa, el plátano, el limón entre otros, provienen de los estados de Michoacán, Veracruz, Zacatecas, Sonora, Chihuahua, Oaxaca, y otros. Por las características propias de estos dos tipos de alimentos su transportación carretera se realiza en camiones de carga, tráileres algunos con sistemas de refrigeración y atmosfera controlada para su mantenimiento.
- **Productos pecuarios** (carne bovina, porcina y aves) La producción de alimento proteínico tiene un crecimiento significativo en los últimos años, en primer lugar la carne de ave, en segundo lugar de ganado bovino y en tercer lugar de carne porcina. Los estados que sobresalen por su producción de diversos tipos de carne son Sonora, Sinaloa, Jalisco, Nuevo León, Veracruz, Puebla, Guanajuato, Yucatán, Hidalgo Estado de México, Coahuila Zacatecas, Oaxaca, Durango, Querétaro, Aguascalientes, Chiapas entre otros (Infosiap 2016). En el país se localizan un total de 1,152 rastros (infraestructura que sirve para el sacrificio de animales) Municipales (891), Privados (149) y Tipo Inspección Federal (112), destaca este último tipo de rastro por su capacidad para el sacrificio de animales, cabe señalar que los estados que destacan por que cuentan con este tipo de infraestructura son Nuevo León, Sonora, Jalisco, Veracruz, Puebla Guanajuato, Michoacán, Zacatecas, México, Baja California, Hidalgo, Coahuila, San Luis Potosí, entre

otros (Infosiap 2016). El transporte de los productos pecuarios es considerado como un medio estratégico para ofrecer productos inocuos y de alta calidad. Se ha recurrido a una logística efectiva en el transporte por trailers y caminos de animales que van desde el punto de su criadero hacia los puntos intermedios y la planta de sacrificio, por medio de camiones con dimensiones e infraestructura propia para su traslado. No obstante, esto depende del tamaño de la producción, de la localización de los centros productores, y los volúmenes de traslado, así como la capacidad económica del productor, los intermediarios o comercializadores para utilizar traileres con tecnología adecuada.

- **Leche, fermentos lácteos y huevo**, estos son alimentos básicos de la dieta alimentaria por su fuerte nivel de nutrientes sobre todo para la población infantil y adolescente. En los últimos años el estado de mayor producción lechera es Jalisco, sobresale también la Región Lagunera integrada por parte de los territorios de Coahuila y Durango, además de los estados de Chihuahua, Guanajuato, Veracruz y Aguascalientes entre otros. Con respecto al huevo destaca el incremento de la producción en los últimos dos años según los avicultores mexicanos<sup>7</sup>, motivo por el cual se consideró que los niveles de la importación de huevo y ovoproductos se mantuvieron estables durante 2015. Los estados productores de huevo que destacan son Jalisco, Puebla, Veracruz, Torreón, Campeche, Guanajuato y Yucatán entre otros.
- **Pescados y mariscos**, para la producción de estos alimentos participan 31 estados de la república, destacan los estados con litorales marítimos como Sinaloa, Sonora, Baja California Sur, Baja California Norte, Campeche, Nayarit, Yucatán y Veracruz por su producción. Los estados cuya producción es de acuacultura son: Aguascalientes, Coahuila, Chihuahua, Durango, Guanajuato, Hidalgo, México, Morelos, Nuevo León, Puebla Querétaro, San Luis Potosí, Tlaxcala y Zacatecas (Siap Conapesca: 2016). En este tipo de

---

<sup>7</sup> La Unión Nacional de Avicultores señalan que la producción del huevo se recuperó a partir del 2014, estimaron un incremento del 2% para el 2015 a lo igual que un incremento en el consumo de huevo a 21.7% per cápita con respecto al 2014(<http://www.elsitioavicola.com/>).

productos la utilización de tráileres con cámaras frigoríficas que permiten la frescura y la calidad de los alimentos hasta el mercado para su comercialización.

### **Flujos de alimentos y el movimiento de estos dentro de la ciudad**

A partir de la información expuesta se puede afirmar que una gran proporción de los alimentos que llegan a la Zona Metropolitana de la Ciudad de México es producida en las distintas regiones que integran al país, estos productos arriban de diversas formas, en una combinación de sistemas tradicionales y modernos altamente tecnificados de abasto y distribución de los alimentos. Cabe señalar que los cambios estructurales de la economía mexicana en las últimas décadas del siglo XX hacia una economía abierta implicaron modificaciones en los sistemas de abasto, distribución y de consumo de los alimentos (Torres S: 2010, Gazca: 2003, Torres T: 2003). Estas modificaciones se realizan principalmente en las zonas metropolitanas del país, pues tienen un alto nivel de concentración de población consumidora con ingresos supuestamente más estables y patrones culturales de consumo alimenticio diversos, que requieren ser satisfechos.

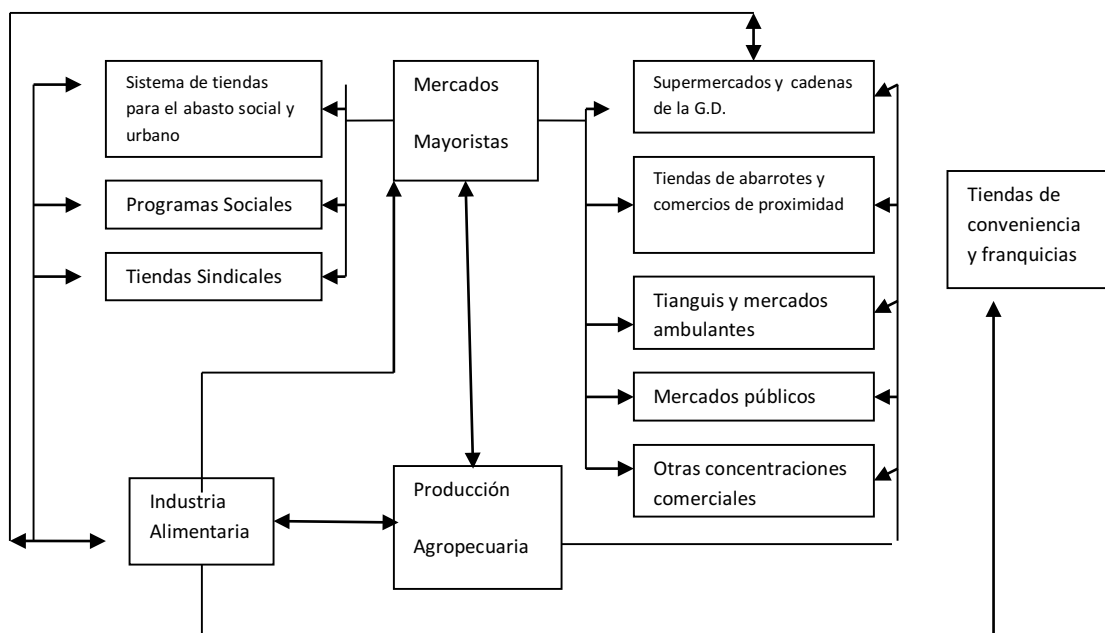
En el contexto de la “globalización” de la economía y de las ciudades los impactos sobre los procesos de abasto y distribución urbana de los alimentos se expresan en el territorio de manera contrastante en áreas con mayor desarrollo, densidad demográfica y concentración de los recursos, y en áreas marcadas por niveles de pobreza, segregación y exclusión social. En el caso de las primeras es evidente la presencia de grandes redes internacionales de establecimientos comerciales que operan con estrategias de mercado homogéneas a escala intercontinental, éstas coexisten con algunas formas tradicionales de abasto y distribución tal es el caso del mercado público, tiendas tradicionales entre otras. En el segundo caso las formas tradicionales de abasto como son pequeñas tiendas de barrio cuyos espacios reducidos son el resultado de la adaptación de la vivienda en las zonas



populares periféricas, si acaso, la existencia de un mercado público contribuye a la satisfacción de sus necesidades.

En el caso de la Zona Metropolitana del Valle de México, el sistema de abasto y distribución de alimentos se desarrolla con base en la coexistencia de los medios tradicionales de abasto regulados por la autoridad local,<sup>8</sup> así como por los medios “modernos” de manera diferenciada por su infraestructura, estrategias de mercado y localización en el territorio. Esta situación ha permitido oportunamente el flujo de alimentos hacia la ciudad de México y su sistema de operación hace posible el suministro de los mismos.

**Gráfica 1. Distribución de alimentos.**



Fuente: Torres, 2010: 59

<sup>8</sup> Tanto del gobierno de la Ciudad de México y en el caso de los municipios metropolitanos por la autoridad municipal.

La infraestructura de vías de comunicación, los sistemas de transporte y la participación de los intermediarios<sup>9</sup> de los productos agropecuarios y pesqueros en la ciudad, desempeñan un rol importante para el flujo de alimentos en la ciudad, a pesar de que la intervención de este último no implica que el producto llegue de manera directa al consumidor y el que las cadenas productivas sin valor agregado afecte el precio final del producto. Resulta relevante el que en ocasiones el productor desempeñe también la función de distribuidor, para lo cual requiere el establecimiento de relaciones con los industriales, con el capital financiero, la administración local, y los consumidores.

De acuerdo con Torres Salcido el esquema de distribución de alimentos puede dar una idea de los diversos procesos que se presentan en el caso de la Ciudad de México, donde el mercado mayorista juega una posición central por sus vínculos directos con los productores agropecuarios que le permite una participación amplia en los diferentes canales comerciales de alimentos, así como en la distribución social (2010:59).

Este modelo de distribución se encuentra en proceso de transición, en el cual los mercados mayoristas tienden a ser desplazados a un rol secundario por la *Gran Distribución*, la cual consiste en la integración vertical de las tareas y al acortamiento de los canales de distribución. (Ibid). Esta situación se deriva de los procesos de desregulación del sector comercial por la adopción de políticas neoliberales, la desregulación de la inversión extranjera directa en el ramo, la incorporación de innovaciones logísticas, organizacionales y tecnológicas que favorecen la movilización de grandes volúmenes de productos alimentarios desde las fuentes productoras, hacia la distribución para el consumidor final, es decir en la generación de un sistema de suministro, acopio y distribución al por menor (Gasca, Torres. 2014:5).

Esta situación ha llevado a una coexistencia en el abasto, acopio, distribución y comercialización de los productos por los mayoristas tradicionales, los mayoristas

---

<sup>9</sup> Los intermediarios son agentes claves porque despliegan procesos técnicos, logísticos y mercadológicos en las distintas fases del abasto (Torres T. 2014: 4).

modernos, y los grandes mayoristas que cuentan con sus propios centros de logística de distribución.

En la Zona Metropolitana de la Ciudad de México, las empresas que manejan grandes volúmenes de alimentos para su comercialización son:

**Tabla 1. Principales empresas comerciales de alimentos Ciudad de México**

<b><i>Hiper Mercados</i></b>	Mega Comercial Mexicana Walmart Supercenter Soriana Hiper Mercados Tiendas Chedrahui
<b><i>Club de Precios</i></b>	City Club Sams Club Jointventure Comercial Mexicana Cotsco
<b><i>Súper Mercados y Tiendas de autoservicios</i></b>	Walmart Vips, Portón Comercial Mexicana, Sumesa Soriana Superama Chedrahui
<b><i>Bodegas</i></b>	Bodega Comercial Mexicana
<b><i>Súper Mercado de Barrio</i></b>	Bodega Aurrerá
<b><i>Tiendas de Conveniencia</i></b>	Oxxo, 7 eleven Super City, City Market K extra

Fuente: <http://www.antad.net/asociados/autoservicios>

Cabe señalar que la oferta de alimentos por estas empresas va desde lo muy básico a través de las tiendas de barrio, hasta lo más sofisticado incluso alimentos importados como los son los grandes supermercados y las tiendas de membresía. En el caso de la cadena Walmart además de las tiendas y supermercados, manejan

los restaurantes Vips, Porton y Toks que ofrecen comida preparada, bebidas no alcohólicas y alcohólicas (cerveza y vino) localizadas próximas a sus tiendas y por distintos rumbos de la ciudad.

Este panorama es el resultado de una serie de negociaciones entre las firmas nacionales y las empresas internacionales en la idea de eliminar las cadenas que no producen valor y si encarecen los procesos de acopio, la distribución de alimentos, pero también por un control oligopólico del mercado de alimentos por lo que buscan establecer relaciones con productores para que estos entreguen sus productos de manera directa incluso ya embalados, a sus centros de distribución logística.

Con respecto a los alimentos básicos que conforman la canasta básica de la dieta nacional, la participación de empresas de carácter vertical es una muestra del control de las distintas fases de la cadena alimenticia. Ejemplo de este proceso se encuentra en las empresas siguientes.

La producción de granos básicos como el maíz base para la elaboración de la tortilla<sup>10</sup>, es adquirida por dos grandes empresas nacionales de larga presencia en México y también a nivel internacional son los Grupo Maseca S.A.B. de C.V. del Grupo GRUMA y Grupo MINSA S.A.B. de C.V. ésta última es subsidiaria de la empresa Promotora Empresarial de Occidente de S.A. de C.V., consideradas ambas como un grupo oligopólico que define los precios de los productores de grano.

La empresa GRUMA es considerada la empresa líder a nivel mundial en la producción de maíz con una presencia en 100 países en los cinco continentes, su intervención en el ramo va desde la producción de maíz, su procesamiento y generación de productos diversos así como su distribución y comercialización a través de empresas subsidiarias como MINSA, la venta de maquinaria para la producción de tortillas en bajo volumen, ha desarrollado marcas globales con presencia en los mercados internacionales tales como MASECA, MISION, GUERRERO, TORTI RICAS y TOSTY. GRUMA cotiza en la Bolsa Mexicana de

---

<sup>10</sup> El consumo promedio del mexicano per cápita es de 80 kilos anuales.

Valores en la cual registro un aumento en su precio de 152% en 2013 y de 59% en el 2014 asimismo, logró ventas netas por \$49,334 mil millones de pesos con un margen de ganancia del 30%. Cuenta con 20 plantas de procesamiento en el país en los estados de Nuevo León, Baja California Norte y Sur, Sonora, Sinaloa, Nayarit, Chihuahua, Tamaulipas, Veracruz, Jalisco, Guanajuato, Estado de México, Yucatán y Chiapas ([www.gruma.com](http://www.gruma.com).2016).

Por su parte la empresa MINSA segunda empresa productora de maíz participa con el 23.5% de la producción nacional, tiene 6 plantas en los estados de Coahuila, Sinaloa, México, Jalisco, Veracruz y Chiapas y dos más en los Estados Unidos, con una capacidad instalada de 800 mil toneladas de maíz procesado cuya comercialización se estima en el 90% de los ingresos de la compañía. MINSA opera con 51 almacenes en México y distribuye sus productos a tortillerías, al gobierno mexicano Red de Abasto Social (DICONSA) y Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), a comerciantes, mayoristas, y a cadenas de supermercados. La harina de maíz la entrega a contratistas de transporte independientes cuyos costos son absorbidos por éstos últimos (<http://www.minsa.com/>).

La leche y sus derivados son considerados como productos de la canasta básica alimentaria en México. Actualmente este alimento es manejado por trescientas diez empresas entre las que sobresalen Lala y Ganaderos Productores de Leche Pura A.C. Alpura, por su base productiva que les permite generar el 80% de este producto.

La empresa Lala es de origen nacional en la Comarca Lagunera en el norte del país cuyo crecimiento y expansión a lo largo y a lo ancho del territorio nacional le permite la presencia en 12 estados de la república, también ha llegado a otros países como Guatemala, Nicaragua y Estados Unidos. Su forma de operar es por medio de relaciones y convenios con los propietarios de establos en el norte del país de la Comarca Lagunera para la adquisición de la leche, su posterior procesamiento generación de productos lácteos como yogurt, queso, crema, mantequilla y otros, la distribución, comercialización y venta. Cuentan con 17 plantas, 161 centros de

distribución en todo el país, atienden medio millón de puntos de venta que atienden directamente. Tienen distribuidores mayoristas que atienden puntos de venta adicionales, la distribución de toda la gama de sus productos se realiza en misceláneas, mini supers, tiendas de almacenes de gran escala, clubes de precios, panaderías, dependencias gubernamentales y restaurantes. Sus principales clientes son WalMart, Sams Soriana, Comercial Mexicana, Bodega Aurrera y Oxxo ([www.grupolala.com](http://www.grupolala.com)).

A diferencia de Lala, la empresa Alpura es una empresa integrada por 254 socios que se dedica al criadero de ganado bovino con 180 establos y a producción de 2 millones de litros de leche en sus dos plantas pasteurizadoras, tienen 15 centros de distribución, 60 distribuidores en el país distribuyen sus productos a los supermercados, tiendas de conveniencia, misceláneas, tiendas de abarrotes etc. ([www.alpura.com](http://www.alpura.com))

Pollo y huevo, estos productos son de los que más se consume en México incluso se considera que tiene el primer lugar como país consumidor de huevo. En este negocio participan varias empresas con distintos niveles de capital invertido, entre estas sobresale BACHOCO S.A.B. de C.V. como empresa líder en la producción y comercialización de pollo y huevo de origen nacional compite con Pilgrims Pride y Tyson Food Inc., empresas norteamericanas. Bachoco participa en todos los canales de distribución de pollo vivo, pollo procesado, y de valor agregado tanto a la carne de pavo y res, asimismo de la elaboración y comercialización de cerdo vivo y de producción comercialización de huevo blanco, café y alimentos balanceados para animales de granja y domésticos. Todo esto lo realiza por medio de una extensa red de distribución refrigerada la cual se inicia en las nueve plantas de proceso hacia los 64 puntos de distribución y venta propiedad de la compañía, en una flotilla de transporte equipada propia, sus principales clientes son mayoristas, tiendas de autoservicio, minoristas y cadenas institucionales. Los principales estados que participan en la producción son Aguascalientes y Querétaro, durante 2014 generó 25 mil empleos directos (<http://bachoco.com.mx/>).

La carne de res ha registrado un crecimiento en el consumo diario de los habitantes de las urbes mexicanas, de diez empresas que tienen una fuerte presencia en su acopio en sus 100 centros de procesamiento y comercialización resalta SUKARNE cuya participación en el ramo va desde la compra de ganado joven a los ganaderos productores para su crianza y engorda, la relación con agricultores productores de granos por medio de financiamiento y créditos para la compra de cosechas que servirán de alimento al ganado, el establecimiento de plantas con avances tecnológicos con áreas de sacrificio (TIF), líneas de corte y procesamiento así como, el empaque, embarque, distribución y comercialización de los productos en los que incursiona con carne de puerco y pollo (<http://www.sukarne.com/2016>) Cuenta con la red más grande de distribución con más de 140 mil centros de venta y consumo en el país, en la Ciudad de México tiene seis centros incluye su presencia en la Central de Abastos de la Ciudad de México. Su participación en el 2011 fue del 16% de la producción nacional, generó el 76% de las exportaciones de carne, sus principales clientes lo integran mayoristas y minoristas como tiendas de autoservicio, restaurantes y público en general. Tiene presencia en los estados de Baja California, Sinaloa, Nuevo León, Michoacán y en el centro del país, en SUKARNE laboran diez mil trabajadores.

### **Tipología y ubicación espacial de los puntos de venta de alimentos para los hogares.**

La comercialización de los alimentos en la Zona Metropolitana del Valle de México está integrada por una diversidad de comercios tanto públicos como privados, mayoristas y minoristas. Como se mencionó anteriormente, la Central de Abastos de la Ciudad de México es el punto de llegada de productos agropecuarios, en el que predominan los productos hortofrutícolas, aves y cárnicos, abarrotes y víveres en una superficie de 327 ha., según información del Fideicomiso de la Ceda C.M. ahí se recibe en promedio a 127 millones 750 mil personas anualmente, arriban dos mil tráileres, 150 camiones Torton, 57 mil vehículos para el abasto y des abasto de productos diariamente (<http://ficeda.com.mx/>).

Aunado a esta gran central comercial se identifican las centrales de abasto de los municipios del área metropolitana y los mercados públicos cerrados controlados por la autoridad local tanto a nivel delegacional como municipal, estos integran una red centralizada de locales comerciales para la oferta de productos perecederos para el conjunto de población urbana.

**Tabla 2. Mercados públicos de la Ciudad de México**

<i>Delegación</i>	<i>Número de mercados</i>	<i>Locales</i>	<i>Superficie</i>	<i>% total de mercados</i>
Álvaro Obregón	16	1,876	31, 893	4.86
Azcapotzalco	19	3,537	62, 321	5.78
Benito Juárez	16	3,723	61,842	4.86
Coyoacán	22	3,542	66, 635	6.69
Cuajimalpa	5	405	15,032	1.52
Cuauhtémoc	39	14,248	217, 308	<b>11.85</b>
Gustavo A Madero	51	1,994	202,549	<b>15.50</b>
Iztacalco	16	3,145	49,554	4.86
Iztapalapa	20	3,027	76,443	6.08
Magdalena C.	5	354	7,339	1.52
Miguel Hidalgo	19	6,671	93,851	5.78
Milpa Alta	9	743	18,814	2.74
Tláhuac	19	1,463	35,252	5.78
Tlalpan	20	1,483	48,702	6.08
Venustiano Carranza	42	15,501	226,431	<b>12.77</b>
Xochimilco	11	2,298	30,654	3.34



Total	329	72,011	1,244,620	100.00
-------	-----	--------	-----------	--------

Fuente: [sedecodf.gob.mx/sedeco/](http://sedecodf.gob.mx/sedeco/) 2016

Los mercados públicos de la Ciudad de México desempeñan un papel importante en el abasto y consumo de barrio de alimentos básicos para la población de la ciudad, tanto los que se ubican en las delegaciones Cuauhtémoc, Venustiano Carranza correspondientes al Centro Histórico de la Ciudad como los que se localizan en las delegaciones de Gustavo A Madero, Milpa Alta, Xochimilco, Tláhuac, pues representan la oportunidad para amplios sectores de la población de medios y bajos recursos acceder al abasto de alimentos y bienes diversos. Mercados como La Merced, Sonora, Jamaica tienen una larga tradición en el consumo de sectores populares de distintos rumbos de la ciudad, que a pesar de su distancia continúan acudiendo para la satisfacción de necesidades alimentarias, en especial se convierten en puntos de gran atracción en épocas de festividades y tradiciones culturales.

Otro mercado del Centro Histórico como el mercado de San Juan, es una opción para encontrar una gran variedad de productos perecederos poco comunes en otros mercados, que van desde productos de mar, como productos asiáticos, muy demandados por los restaurantes de la Ciudad. Por otro lado, mercado como el de Hidalgo con oferta culinaria típica para el consumo de empleados de la zona, y otros más que acuden a disfrutar los platillos atractivos en las fondas y puestos de alimentos preparados a precios económicos. La postura del gobierno de la Ciudad de México a través de sus instancias administrativas prevén una serie de medidas para el mejoramiento de infraestructura y estructura física de los mercados públicos, en la idea de aprovechar la infraestructura, planear esquemas de financiamiento y apoyos económicos para los locatarios, así como la promoción en general de su consumo.

Además de esta infraestructura pública se distinguen el tianguis como la forma más antigua del comercio en pequeño de origen prehispánico, el tipo de productos que ofrecen son mixtos, tanto artículos básicos perecederos como saldos de ropa,

artículos para la limpieza, antojitos, comida preparada y otros. Estos comerciantes no cuentan con financiamiento ni créditos y sus permisos para vender los otorga la Secretaría de Desarrollo Económico (SEDECO) y las autoridades delegacionales.

Los 1,420 mercados sobre ruedas mantienen rutas itinerantes por distintas colonias de la ciudad se establecen periódicamente en un lugar, la oferta de productos son similares a la del tianguis, ofertan productos perecederos con precios y pesos regulados cuentan con acuerdos y permisos de la Secretaria de Comercio y Fomento Industrial. A este tipo de mercados acuden en ocasiones la población de distintos estados de la República y delegaciones de la Ciudad de México a vender sus productos del campo, antojitos, granos y artesanías de manera directa al consumidor, de igual manera acuden comerciales informales a vender sus productos de diversa índole y procedencia incluyendo la comida preparada, jugos y frutas.

**Tabla 3. Unidades económicas de venta al por menor en la ZMCM, 2016**

<i>Tipo de mercancías venta al por menor</i>	<i>Unidades de Comercios Establecidos</i>	<i>% U.C.E..</i>
Abarrotes ultramarinos y misceláneas	107,088	52
Carnes rojas	13,493	6.5
Aves	14,231	6.9
Pescados y mariscos	987	0.4
Frutas y verduras	23,684	11.4
Semillas, granos alimenticios, chiles secos, especias.	5,233	2.5
Leche, otros productos lácteos, y embutidos	5,634	2.7
Dulces y materias primas para repostería	13,836	6.9

Paletas de hielo y helados	4,184	2
Otros alimentos	8,895	4.3
Bebidas no alcohólicas	2,324	1.1
Minisúper	5,099	0.45
Supermercado	922	2.4

Fuente: DENU E INEGI 2016.

Las tiendas de abarrotes son establecimientos que ofrecen productos al menudeo de consumo básico como leche, huevo, aceite, frijol, arroz, pan, azúcar, lácteos, enlatados, embutidos, botanas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, cervezas, harinas, galletas y pastelillos industrializados, objetos de higiene personal, de limpieza, de uso doméstico, otros productos más. Las misceláneas comercializan en menor variedad de productos industrializados como toda la barra de botanas, galletas, pan de caja industrializado, dulces, cigarros, bebidas embotelladas. De acuerdo con el Directorio Nacional de Unidades Económicas (DENU E 2016) de INEGI, en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México predominan en 52% las tiendas de abarrotes, ultramarinos y misceláneas, este comercio de proximidad es recurrido por los habitantes de la ciudad para resolver necesidades básicas e inmediatas.

De alguna manera los datos obtenidos del DENU E expresan las preferencias de alimentos y los medios para adquirirlos, el comercio al menudeo es una opción que sigue atrayendo al público para la satisfacción de sus necesidades, la escasa presencia de los establecimientos de productos pesqueros expresa su poca demanda que puede responder a hábitos de consumo.

Es común en la ciudad encontrar accesorias para el comercio al por menor de productos perecederos como las recauderías, pollerías, carnicerías, pescaderías, marisquerías, tiendas de semillas, granos, chiles y especias, cremerías, paleterías, dulcerías, materias primas, tiendas de bebidas embotelladas no alcohólicas etc., las

cuales siguen siendo una opción para el consumo de barrio en la ciudad por su proximidad y el contacto cara a cara entre comerciante y consumidor.

**Tabla 4. Establecimientos de alimentos preparados en la ZMCM, 2016**

<i>Establecimientos de Comida Preparada</i>	<i>%</i>
Comedor para empresas	0.1
Alimentos para ocasiones especiales	0.1
Alimentos en unidades ambulantes	0.002
Alimentos a la carta y comida corrida	11.79
Pescados y mariscos	2.74
Antojitos	18.71
Tacos y tortas	19
Cafeterías, fuente de sodas, refresquerías	14.8
Restaurantes de autoservicio	1.05
Pizzas, pollo rostizado, hamburguesas, hotdogs	8.52
Restaurantes de alimentos para llevar	14.82
Otros servicios de alimentos para llevar	8.28

Fuente: DENUE INEGI 2016.

Existe una serie de comercios de barrio que venden alimentos preparados para el consumo inmediato, tales como las loncherías, cafeterías, taquerías, fondas, torterías, pizzerías y otros más. Aunado a estos los restaurantes y los servicios diversos para la preparación de alimentos, integran una oferta de alimentos diarios en horarios muy amplios donde la población resuelve su necesidad de alimentarse ante la dinámica de la vida urbana.

Otro tipo de establecimientos que ofrecen alimentos básicos, perecederos, preparados y productos duraderos se encuentra en las tiendas de grandes superficies de membresía como Cotsco, Sams Club, City Market entre otros, este tipo de almacenes ofrecen sus productos al por mayor para el público en general, no obstante, sus precios se condicionan al pago de efectivo, tarjeta de débito y

tarjeta de crédito por lo que su acceso se vuelve más selectivo dirigido a la población de mayores niveles socioeconómicos que demandan alimentos masificados, estandarizados y relativamente baratos que ofertan estas firmas.

**Tabla 5. Unidades económicas de venta al por mayor de alimentos en la Z.M.C.M.**

<i>Tipo de mercancías venta al por mayor</i>	<i>% U.E.M.</i>
Abarrotes ultramarinos y misceláneas	34.00
Carnes rojas	8.20
Aves	5.10
Pescados y mariscos	0.29
Frutas y verduras	10.20
Huevo	4.30
Semillas, granos alimenticios, chiles secos, especias.	6.40
Leche, otros productos lácteos	8.30
Embutidos	1.65
Dulces y materias primas para repostería	6.30
Pan y pasteles	2.00
Botanas y frituras	2.00
Conservas alimenticias	0.97
Miel	0.19
Otros alimentos	3.00
Bebidas no alcohólicas hielo.	6.00

Fuente: DENUE INEGI 2016.

De acuerdo a los datos del DENUE 2016, se identificó que entre los establecimientos al mayoreo predominan los centros destinados a la venta de abarrotes, frutas y verduras, así como de productos lácteos, la escasa oferta de pescados y mariscos expresa una baja demanda de este tipo de alimentos.

Paralelamente a la existencia de estas modalidades de ofertas de productos, el comercio informal callejero (Duhau y Giglia, 2007: 30) es considerado como otra fuente de consumo de alimentos que en los últimos años del siglo XX se ha extendido por la ciudad. Sobre sale los puestos de comida callejera en puntos estratégicos de constante tránsito de personas, como los son las entradas a las estaciones del metro, bases de autobuses, microbuses, en las banquetas de avenidas de la ciudad, afuera de hospitales, escuelas, mercados, iglesias, próximos a las bases de sitios, etc., este tipo de alimentos carecen de condiciones mínimas de higiene y frescura en su preparación, pues los comerciantes no cuentan con infraestructura propia para mantener los alimentos ni agua potable para su preparación, motivo por el cual estos alimentos son considerados poco saludables, aun así, son consumidos sobre todo por trabajadores oficinistas y población de bajos ingresos bajos.

De acuerdo a la información del Directorio Nacional de Unidades Económicas DENUE (INEGI 2014) la distribución de las unidades económicas de *comercio al por menor* de alimentos en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México (ZMCM) se concentran en la delegación Iztapalapa, en los municipios de Ecatepec de Morelos y Nezahualcóyotl principalmente. Dependiendo del tipo de alimentos participan otras localidades como Gustavo A. Madero, Cuauhtémoc, Venustiano Carranza, Chimalhuacán y Naucalpan.

Por otro lado, con respecto a la localización de los supermercados que comercializan alimentos al por menor, la mayoría de éstos se concentran en Ecatepec, Iztapalapa, Cuautitlán, Naucalpan y Tlalnepantla, por su parte los minisúper tienen mayor presencia en Ecatepec, Cuauhtémoc, Benito Juárez, Naucalpan, Gustavo A. Madero y Nezahualcóyotl.

En relación al comercio al por mayor el comportamiento es similar con respecto al comercio por menor. Las localidades con mayor presencia de comercios al mayoreo son Iztapalapa, Ecatepec, Cuauhtémoc, Nezahualcóyotl, Venustiano Carranza, Tlalnepantla, Iztacalco, Naucalpan, Álvaro Obregón, Azcapotzalco, Miguel Hidalgo. Por lo que respecta a los establecimientos de alimentos preparados, sobresale la ciudad central de la Ciudad de México las delegaciones de Cuauhtémoc, Benito Juárez, Miguel Hidalgo, Venustiano Carranza, además de Iztapalapa, Coyoacán y Cuajimalpa se distinguen por ser las localidades que concentran este tipo de establecimientos. No obstante, también se distinguen los municipios de Ecatepec, Nezahualcóyotl.

## **Reflexiones**

El sistema alimentario de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México integrado por una diversidad de fuentes de abasto y distribución de alimentos atiende a una población desigual en relación a sus ingresos y segregación socio espacial.

El sistema de abasto y comercialización de productos alimenticios se caracteriza por la permanente competencia entre los mercados públicos frente a las grandes empresas mayoristas y al menudeo por un lado, tiendas de abarrotes y misceláneas de barrio frente a las tiendas de conveniencia por el otro, cuyas tendencias indican una disminución de los sistemas tradicionales de venta. En el primer caso los locatarios de los mercados públicos están en total desventaja con las grandes empresas que tienen capacidad de inversión en la difusión de sus promociones comerciales (productos, crédito de compra a meses sin intereses etc.) a través de los medios de comunicación como radio, televisión, prensa, volantes informativos de ofertas a domicilio, entre otros. Además de contar con horarios muy amplios de servicio, (el ejemplo de algunas tiendas de Superama, las tiendas de conveniencia funcionan las 24 horas del día), lo que permite que la población que labora todo el día pueda acudir al final de la jornada a realizar sus compras, ante estas condiciones los mercados no tienen posibilidad de competir. Por otro lado los supermercados satisfacen gustos y hábitos culturales de distintos tipos de dietas alimenticias que

atienden aspectos de salud, bienestar, variedad de productos, etc., los mercados manejan bajo volumen y oferta de productos, carecen de sistemas de administración moderna, sus condiciones sanitarias son poco higiénicas, de ahí que demanden apoyo de las autoridades locales para su renovación física y apoyos financieros.

El panorama se traduce en un desigual acceso a los productos y a las formas de comercialización, así se delimita que las familias de bajos ingresos acuden a las tiendas de proximidad de comercios tradicionales, mercados sobre ruedas y tianguis para la realización de las compras diarias sobre todo por la falta de recursos.

Los sectores medios y altos aprovechan las ofertas y promociones de las firmas mayoristas y al menudeo, porque tienen condiciones para desplazarse sobre todo en automóvil hasta los grandes centros comerciales, a realizar compras de mayor volumen y realizar pago de servicios o aprovechar la infraestructura de ocio que estos espacios brindan.

Existe un sector de la población que utiliza los diversos medios de comercialización de productos, por un lado, en búsqueda de alimentos frescos acude a los mercados públicos para su compra, por el otro, para la adquisición de los productos no perecederos como la latería o artículos de limpieza para el hogar asiste a los supermercados.

Es evidente que las grandes empresas controlan de manera oligopólica las fuentes productivas, distributivas y los mercados de comercialización, estas empresas logran definir los volúmenes y los precios de la producción de alimentos básicos y necesarios para la dieta nacional.

Las preferencias de los consumidores por los alimentos están en función de patrones culturales de consumo, de los ingresos económicos de la población, así como de sus posibilidades de desplazamiento y localización.

#### Bibliografía.

Confederación Nacional de Agrupaciones de Comerciantes de Centrales de Abasto A.C. <http://www.conacca.mx/>



Directorio Nacional de Unidades Económicas Instituto Nacional de Geografía y Estadística. 2016.

Duhau E. Giglia A. (2007) "Nuevas centralidades y prácticas de consumo en la Ciudad de México: del micro comercio al hipermercado". En Revista Eure Vol. XXXIII, No. 98, pp. 77-95, Santiago de Chile.

Fideicomiso de la Central de Abasto de la Ciudad de México.2016  
<http://ficeda.com.mx>

Gasca, J. Torres T. (2014). "El control corporativo de la distribución de alimentos en México" en Revista Problemas del Desarrollo. Núm. 176 (45), enero-marzo 133. México.

Monterrubio, Anavel. (2013). *Estado actual del régimen de planeación y ordenamiento territorial metropolitano en México*. Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública. XVII Legislatura. Cámara de Diputados. Documento de trabajo no. 151. México.

Rello F. (1989) "El abasto de frutas y legumbres en México" en Revista Comercio Exterior, vol. 39, núm. 9, México. pp.791-798.

Torres Salcido G. (2010). *Distribución de alimentos. Mercados y políticas Sociales*. Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades. Universidad Nacional Autónoma de México. México

Torres T. (2003). "Los límites de la globalización en el sistema de abasto alimentario de la ciudad de México" en *El abasto alimentario en la Ciudad de México y su zona metropolitana retos y perspectivas en el siglo XXI*. Cámara de Comercio de la Ciudad de México, Central de Abasto de la Ciudad de México, Programa Universitario de Alimentos UNAM, Central de Abastos de la Ciudad de México, A.C. pp.19-55.

Servicio de Información Agropecuaria Pesquera. (2016) Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural Pesca y Alimentación.

Páginas consultadas:

<http://www.alpura.com>

<http://bachoco.com.mx/>

<http://www.elsitioavicola.com>

<http://www.gruma.com>.

<http://www.grupolala.com>

<http://www.minsa.com/>

<http://www.sukarne.com/>

<http://www.sct.gob.mx>

<http://www.sedecodf.gob.mx/sedeco/>