

Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública

Apertura comercial frente a soberanía alimentaria: lo que comemos los mexicanos

Documento de trabajo núm. 289



Septiembre 2018

www.diputados.gob.mx/cesop



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
CÁMARA DE DIPUTADOS
LXIV Legislatura

CESOP

Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública

Información que fortalece el quehacer legislativo



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
CÁMARA DE DIPUTADOS
LXIV Legislatura

Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública

Organización Interna

Netzahualcóyotl Vázquez Vargas

Director de Estudios Sociales encargado del despacho de la Dirección General del CESOP

Enrique Esquivel Fernández
Asesor General

Ricardo Martínez Rojas Rustrian
Director de Estudios de Desarrollo Regional

Ernesto R. Cavero Pérez
Subdirector de Estudios de Opinión Pública

José Francisco Vázquez Flores
Subdirector de Análisis y Procesamiento de Datos

Katia Berenice Burguete Zúñiga
Coordinadora Técnico

Investigadores

Gabriel Fernández Espejel
José de Jesús González Rodríguez
Roberto Candelas Ramírez
Rafael López Vega
Salvador Moreno Pérez
Felipe de Alba Murrieta
Rafael del Olmo González
Giovanni Jiménez Bustos

Apoyo en Investigación

Luis Ángel Bellota
Natalia Hernández Guerrero
Karen Nallely Tenorio Colón
Ma. Guadalupe S. Morales Núñez
Nora Iliana León Rebollo
Ricardo Ruiz Flores
Erika Martínez Valenzuela
Alejandro Abascal Nieto
Abigail Espinosa Waldo
Elizabeth Cabrera Robles
Guillermina Blas Damián

Alejandro López Morcillo
Editor

José Olalde Montes de Oca
Asistente Editorial

Claudia Ayala Sánchez
Corrección de estilo

Información que fortalece
el quehacer legislativo

CESOP

Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública

Apertura comercial frente a soberanía alimentaria: lo que comemos los mexicanos

Gabriel Fernández Espejel

Contenido

	Objetivos	1
1.	Apertura	2
2.	México: apertura comercial alimentaria	3
3.	Soberanía alimentaria	6
4.	Seguridad alimentaria	7
5.	Impacto ambiental	8
6	Pobreza en el campo	11
7.A	Lo que se come en México	12
7.1	Maíz	14
7.2	Frijol	16
7.B	(La dieta actual)	18
7.3	Leche	18
7.4	Trigo en grano y harina	20
7.5	Soya	22
7.6	Huevos y carne de ave	23
7.7	Carne en canal de cerdo	25
7.8	Arroz	27
	A manera de conclusión	29

Objetivos

El presente documento inicia por adentrarnos al tamaño comercial que ha adquirido nuestro país con el paso de los años, en especial, a partir de 1994, cuando entró en vigor el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), de cómo se extiende esta ruta económica del intercambio internacional al sector primario agrícola. El escrito hace una parada posterior para contrastar el paradigma de los beneficios producto de la apertura comercial frente a los términos de soberanía y

seguridad alimentaria con el objeto de conocer cuáles son las repercusiones de este camino que se ha tomado en la dieta alimenticia básica del mexicano.

Apertura

México es una de las economías más grandes del planeta, su producto interno bruto (PIB) sumó un billón 149 mil millones de dólares en 2017, su participación en el comercio internacional tiene el envión de sus tratados comerciales que lo hacen sumar 37.5% del producto; además, su PIB per cápita es de 9,258 dólares y su comercio per cápita de 3,470 dólares.¹

El año pasado, por el tamaño de sus exportaciones de mercancías, nuestro país se ubicó en la posición número 13 en el comercio internacional, misma posición que tiene para las importaciones. Con relación al comercio internacional de servicios, se ubica en el puesto número 38 por sus exportaciones y el 32 en importaciones. El valor de sus ventas de mercancías es de casi 410 mil millones de dólares y el de sus importaciones de poco más de 432 mil millones, con un crecimiento anual promedio de 5% en ambos casos, de 2010 a 2017.

Al cierre de 2017, la participación del país en el comercio global por sus importaciones fue de 2.4% y de 2.31% en las exportaciones. Las ventas al exterior se dividen en cuatro grupos principales: las manufacturas, son las que mayor peso tienen (81.9% del total en 2016); el segundo grupo está ligado a la agricultura (7.9%); el tercero a combustibles y minería (7.5%), y el último grupo se denomina “otros” y es de 2.7%. Las importaciones comparten esta división en primer sitio con productos manufactureros con 80.8%; sin embargo, las importaciones de combustibles y minería se ubican en segundo escaño con 8.7%, mientras que los productos relacionados a la agricultura están en la tercera casilla con 7.7 por ciento.

Por destino exportador se distinguen cinco principales socios: Estados Unidos compra 80% del total de lo que vende México; las 28 naciones de la Unión Europea

¹ Cifras tomadas de la nota técnica de la OMC sobre México, en <http://stat.wto.org/CountryProfile/WSDBCountryPFView.aspx?Language=E&Country=MX>, (consulta: agosto de 2018).

adquieren 5.7%, Canadá 2.8%, China y Japón rondan 1% cada uno. Por el otro lado, las importaciones provienen, principalmente, de la Unión Americana. La cifra no es tan contundente, pues ésta es de 46.4%; China ocupa el segundo puesto con 17.6%; le sigue la Unión Europea con 11.6%; más atrás están Japón y Corea del Sur con 4.3 y 3.7%, respectivamente.

México: apertura comercial alimentaria

El sector agropecuario y pesquero alcanzó un valor cercano a los 854 mil millones de pesos con un volumen de producción de 30.7 millones de toneladas en 2017, lo que supone un aumento de 17.6% con relación a 2012.² Prácticamente en el último sexenio el campo logró una cifra de 468 mil millones de pesos, luego de un crecimiento de 28 millones de toneladas, hasta ubicarse en 236; el pecuario se ubicó en 355 mil millones de pesos, aunque de 2012 a 2017 sumó 2 millones de toneladas, para alcanzar un total de 21.1 millones; finalmente, el pesquero llegó a 29.8 mil millones de toneladas a partir de un aumento de 0.4 millones de toneladas y un total de 2.1 millones.³

Este escenario es posible debido a que la superficie territorial de nuestro país suma un millón 964 mil km² y agrega 3 millones 149 mil km² de mares; no obstante, de su territorio dedica 24.6 millones de hectáreas para la agricultura, 21.6 millones de ha para cultivo, mientras que a la ganadería dedica 109.8 millones de hectáreas, para la pesca contabiliza 11 mil km de litoral, mientras que a la acuicultura reserva 125 mil hectáreas.⁴

En el campo mexicano trabajan 6 millones de personas; en actividades ganaderas lo hacen 777 mil, y en pesca y acuicultura 172 mil (en todo el país existen 52.9 millones de empleos). Entre los 6 millones de personas que laboran en el campo, 34% no han concluido la primaria y 30% sólo cuentan con estos estudios. En cuanto

² Sagarpa y SIAP, *Atlas Agroalimentario 2012-2018*, México, 2018, en www.gob.mx/siap (consulta: agosto de 2018).

³ *Idem.*

⁴ *Idem.*

a salario, 27% no recibe ingresos, mismo porcentaje que percibe no más de un salario mínimo; 26.1% recibe entre uno y dos salarios mínimos; mientras que sólo 1.4% tiene entradas superiores a cinco salarios mínimos.

Datos de la Secretaría de Ganadería, Agricultura, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) y del Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) apuntan que las exportaciones del sector ascendieron a 32 mil 583 millones de dólares, logrando un superávit de 5,411 millones de dólares en 2017, con lo que en el transcurso del presente sexenio se pasó de la posición número 13 a la 10 entre los mayores exportadores de alimento en el mundo.

Tabla 1. Productos agrícolas que más se vendieron al exterior en 2017		
#	Producto agrícola	Valor en millones de dólares
1.	Cerveza elaborada a partir de malta	3,768
2.	Dátiles, higos, piñas y aguacates	3,414
3.	Otros vegetales frescos y refrigerados	2,255
4.	Jitomates frescos y refrigerados	1,943
5.	Bebidas alcohólicas con menos de 80% del volumen	1,467
Tabla 2. Productos agrícolas que más se importaron en 2017		
#	Producto agrícola	Valor en millones de dólares
1.	Maíz	2,852
2.	Frijol de soya entero o quebrado	1,732
3.	Carne de puerco fresca, refrigerada y congelada	1,405
4.	Carne y despojos comestibles de pollo	1,113
5.	Trigo y mezcla de trigo con centeno	1,086

Fuente: <http://stat.wto.org/CountryProfile/WSDBCountryPFView.aspx?Language=E&Country=MX> en agosto de 2017). (consulta: agosto de 2017).

Tabla 3. Productos agrícolas que más se importaron en 2008-2010					
#	Producto agrícola	Valor en millones de dólares	Cambio porcentual en el periodo 1993-2010	Participación (en %) de EUA del total de importaciones (1993)	Participación de EUA del total de importaciones (2010)
1.	Maíz	1,854.6	947.7	99.0	99.3
2.	Carne de res	1,152.7	198.6	81.1	84.6
3	Trigo	1,006.8	484.0	58.9	76.1
4	Carne de puerco	843.3	791.5	78.3	90.5
5	Aves de corral	757.9	506.4	98.5	90.7
6	Leche	654.4	91.8	34.9	75.5
7	Azúcar	649.7	413.1	43.5	73.9
8	Arroz	345.5	390.8	72.3	99.5
9	Frijol	126.1	1,330.0.	92.4	90.8

Fuente: UNCTAD, *Mexico's Agricultural Development, Perspectives and Outlook*, 2014, en http://unctad.org/en/PublicationsLibrary/ditctncd2012d2_rev1_en.pdf (consulta: agosto de 2018).

De acuerdo con la última Encuesta Nacional de Ingresos y Egresos de los Hogares del INEGI, 33 millones de domicilios mexicanos destinan 35.2% de su gasto en alimentos y bebidas; los tres deciles con mayores ingresos ejercen alrededor de 45% en alimentos y bebidas (69.3% de este gasto dentro de la vivienda y 30.7% fuera de ella).⁵

En lo que toca al ramo de alimentos y bebidas procesados, el sector privado estima que el consumo ascendió a más de 114 mil millones de dólares en 2016, con cerca de 12 millones de consumidores de ingresos medio alto y alto, con tasas promedio anual de crecimiento de 5% en los próximos cinco años. Las exportaciones e importaciones lo harán 16 y 4%, respectivamente. Datos de ProMéxico adelantan que las importaciones con mayor dinamismo son derivados de harina de soya, azúcares, licores, chocolate, carne bovina, de cerdo, aves, leche concentrada y queso.⁶

⁵ Citado en <http://www.alimentaria-mexico.com/en/exponer> (consulta: agosto de 2018).

⁶ *Idem*.

Soberanía alimentaria

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) reconoce que la *soberanía alimentaria* es un concepto político que se refiere a la producción de víveres, su comercialización, disponibilidad y del derecho de las personas a decidir con base en sus tradiciones y su cultura el tipo de alimentación de su preferencia.⁷

Otros autores enfatizan en su definición de soberanía alimentaria los derechos sobre su nutrición y agricultura idóneos para proteger su producción en el campo y el comercio a fin de alcanzar los objetivos de desarrollo sustentable del milenio. No niegan el intercambio internacional sino que promueven prácticas y políticas comerciales que sirvan al derecho de la gente a una producción segura, saludable y ecológicamente sustentable.⁸

Estas definiciones se originaron a partir del Foro de Soberanía Alimentaria en Nyéléni, Mali (2007), que coinciden con la transparencia en el comercio (internacional) para que de igual forma se garanticen ingresos justos para toda la gente en la cadena de producción, así como en los derechos del consumidor para que tenga el control sobre sus alimentos y nutrición. Estas garantías (soberanía) se extienden a la administración de sus tierras, sus territorios, el agua, semillas, su ganado y biodiversidad.⁹

La declaratoria de Nyéléni es la respuesta a los riesgos que supone para el futuro de las tradiciones culinarias de la humanidad el neoliberalismo y el capitalismo global, es decir, pone en el centro de la política a los productores, distribuidores y consumidores de alimentos y no las exigencias del mercado o de las corporaciones.¹⁰ La declaratoria que pone lo local encima de lo global se dio bajo la

⁷ Citado en Fabio Alberto Pachón-Ariza, "Soberanía alimentaria y desarrollo rural: más allá de la seguridad alimentaria", mimeo, *Economy and Rural Development*, en <https://revistas.unal.edu.co/index.php/agrocol/article/viewFile/38021/43578> (consulta: agosto de 2018).

⁸ *Idem*.

⁹ En R. Patel, *Food Sovereignty*, J. Peasant Stud., 2009, citado en <https://revistas.unal.edu.co/index.php/agrocol/article/viewFile/38021/43578> (consulta: agosto de 2018).

¹⁰ En *Declaration of Nyéléni*, 27 de febrero de 2007, Nyéléni Valley, Sélingué, Mali, en <https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-en.pdf> (consulta: agosto de 2018).|

organización de una decena de ONGs (entre ellas Vía Campesina, Friends of the Earth, World March of Women y Food Sovereignty Network, entre otras) y fue respaldada por la FAO y la ONU.

Las organizaciones no gubernamentales distinguen en la declaratoria de 2007 sus obstáculos, rivales o enemigos en las transnacionales que ofrecen comida chatarra, gobiernos antagonistas frente a la salud de sus ciudadanos, tratados de libre comercio que favorecen las ganancias sobre el bienestar, en el dumping en los precios de los alimentos que los ubican por debajo de su costo de producción en la economía global, en la expropiación de la tierra, la extracción minera y el consecuente desplazamiento de las personas, así como las tecnologías y prácticas que acortan el futuro de las formas tradicionales de producción en el campo y que dañan el medio ambiente.¹¹

Análisis realizados por las ONGs que conforman *nyéléni.org* alertan sobre la pérdida de soberanía alimentaria en México que se originó en 1994 tras la firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN),¹² el cual estipuló que para 2008 el gobierno mexicano dejaría de favorecer medios de protección para la agricultura comunitaria, lo que consolidaría el poder de las transnacionales.

Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria, reconoce la FAO, es un término que comúnmente se confunde con soberanía alimentaria. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura¹³ define su prevalencia cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a comida suficiente, segura y nutritiva para satisfacer sus requerimientos y preferencias alimentarias para llevar a cabo una vida saludable y activa.

¹¹ En <https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-en.pdf> (consulta: agosto de 2018).

¹² En <https://nyeleni.org/spip.php?article313> (consulta: agosto de 2018).

¹³ En Gustavo Gordillo, *Food Security and Sovereignty*, FAO, 2013, en <http://www.fao.org/3/a-ax736e.pdf> (consulta: septiembre de 2018).

La FAO añade que se precisa de un entorno democrático que favorezca la paz, la estabilidad, el diálogo político, de un ambiente social y económico con el fin de que se construyan los cimientos para que los gobiernos garanticen la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza. La democracia, la promoción y la protección de los derechos humanos y las libertades individuales, enfatiza la FAO —incluidos los derechos al desarrollo y de igualdad entre mujeres y hombres—, son necesarios para alcanzar la seguridad sustentable alimentaria para todos.

La misma FAO reconoce las diferencias más significativas entre soberanía y seguridad alimentaria debido a las implicaciones políticas y su incapacidad para actuar a favor o en contra de éstas:¹⁴

- seguridad alimentaria considera que es un término neutral sobre relaciones de poder, no contradice la concentración de poder en los eslabones de la cadena alimenticia ni en el comercio de alimentos ni en la propiedad de los principales medios de producción y tierra, o en control de la información; mientras que soberanía alimentaria ve en estos conceptos sus afrentas para que la comida no sea considerada como un *commodity* o producto con un valor únicamente mercantil.
- la segunda diferencia se asienta en los métodos de producción, ya que la FAO no puede tomar partido por los métodos tradicionales y verdes o la producción industrial que utiliza combustibles contaminantes y semillas genéticamente modificadas o la producción orgánica de alimentos, ya que las tres coexisten en ciertos países. La soberanía alimentaria se aboca a métodos tradicionales, de baja escala y de consumo local.

Impacto ambiental

El organismo sin fin de lucro, Global Footprint Network (GFN), desarrolla diferentes proyectos de investigación para medir el impacto del ser humano en la tierra con el propósito de contribuir en la toma de decisiones más informadas para su cuidado; en este caso se centra en tierras de cultivo, piscicultura y pastizales para ganado.¹⁵

¹⁴ *Idem.*

¹⁵ En http://www.footprintnetwork.org/en/index.php/GFN/page/at_a_glance/ (consulta: agosto de 2018).



GFN calcula las huellas ecológicas a nivel nacional, regional o por ciudad, las cuales miden los recursos naturales que se tienen, cuántos se consumen y quién los utiliza, lo que permite conocer qué tan cerca se está de alcanzar modos de vida sustentables.

En su metodología, la GFN calcula las huellas ecológicas, la demanda de recursos naturales, la capacidad para satisfacer la demanda y la biocapacidad en más de 200 países, regiones y ciudades, mismas que representan alrededor de 15 mil datos por país y que se ven reflejadas en las “Cuentas nacionales de huellas ecológicas”.¹⁶ Las cuentas ayudan a determinar el área que se requiere para producir los recursos naturales que un país consume, la capacidad para absorber sus desechos, y su comparación con el área terrestre y marítima de que dispone (tablas 3 y 4).

Las tres áreas indispensables para el cálculo de las cuentas nacionales son: la reserva o déficit ecológico, la huella ecológica y la biocapacidad; estas dos últimas se miden en hectáreas globales.¹⁷

- La reserva o déficit ecológico es la diferencia entre la reserva y la huella ecológica de una región o de un país.
- La huella ecológica mide la cantidad de área de tierra y de agua biológicamente productiva que requieren los individuos o las naciones para producir todos los recursos que se consumen y absorber los desperdicios que se generan.
- Biocapacidad. El potencial de los ecosistemas para regenerar lo que la población de los países consume y produce.

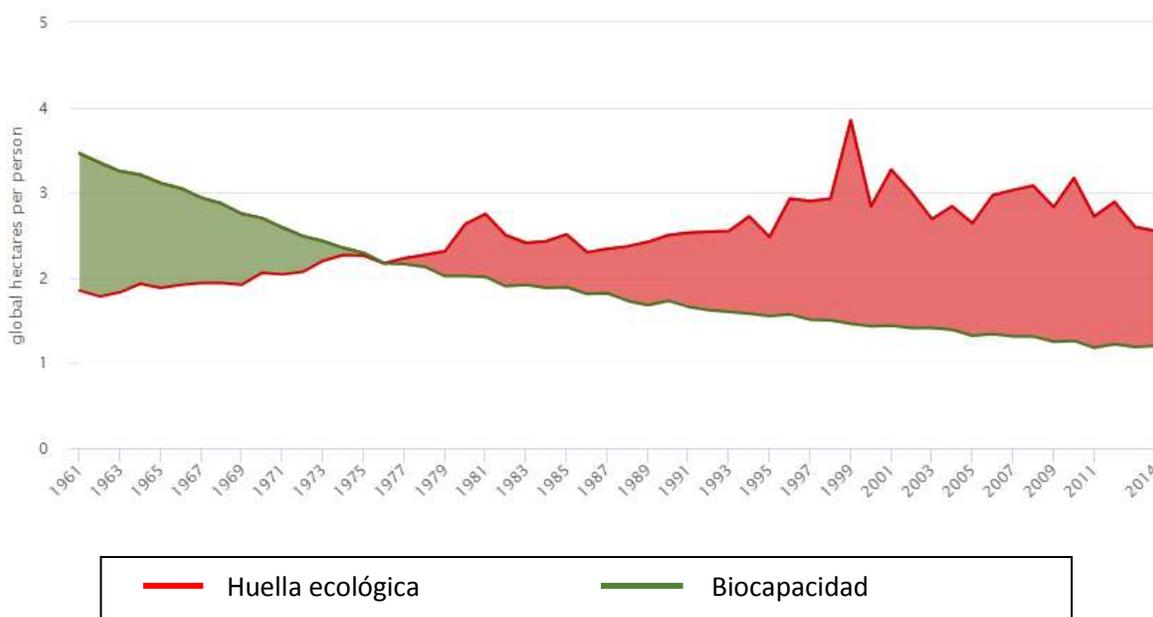
Global Footprint Network revela que al inicio del cálculo de la huella ecológica por países en 1961, México registraba una reserva ecológica de alrededor de 1.7 hectáreas globales per cápita; sin embargo, la constante disminución de las

¹⁶ En <http://www.footprintnetwork.org/en/index.php/GFN/page/methodology/> (consulta: agosto de 2016).

¹⁷ GFN define las hectáreas globales como las hectáreas de productividad biológica promedio en el mundo para un año dado, con lo que se eliminan diferencias entre la tierra de cultivo, de pastoreo o aquella sin alguna actividad productiva definida, en <http://www.footprintnetwork.org/en/index.php/GFN/page/glossary/#Ecologicalfootprint> (consulta: agosto de 2018).

reservas y el aumento de la huella llevaron a que en 1977 comenzara a reportar un déficit en su cuenta nacional de huella ecológica hasta llegar a un saldo negativo de 2.55 hectáreas globales en 2014. El peor año en la historia del registro para nuestro país es 1999, cuando la huella se elevó hasta 3.85 hectáreas globales (véase Gráfica 1).

Gráfica 1. Reserva y déficit ecológico de México, 1961-2014, en hectáreas globales



Fuente: Tomado de <http://data.footprintnetwork.org/#/countryTrends?cn=138&type=BCpc,EFCpc> (consulta: septiembre de 2018).

De acuerdo con los datos de GFN para la tendencia de los países dentro del periodo de evaluación de 1961 a 2014, los mejores y peores años para la tierra de cultivo, de territorio de pesca y de tierra de pastizales se muestran en la Tabla 4. Aunque estos años de peor comportamiento para tierra de cultivo no se pueden vincular directamente a la apertura comercial del campo, sí es evidente que todos ellos (incluidos aquellos para pesca y pastizales para ganado) ocurren en el último siglo, años después de la inclusión del TLCAN en el panorama nacional.

Tabla 4. Años de mejor y peor comportamiento de la superficie terrestre y acuática en México en el periodo 1961-2014

Años de mejor comportamiento en términos en biocapacidad per cápita					
Tierras de cultivo		Territorio para pesca		Tierras de pastizales	
1966	0.5	1970	0.33	1961	0.75
1970	0.49	1971	0.32	1962	0.72
1985	0.49	1972	0.31	1963	0.7
1981	0.48	1973	0.3	1964	0.68
1967	0.48	1974	0.29	1965	0.65
Años de peor comportamiento en términos en biocapacidad per cápita					
2011	0.29	2014	0.13	2014	0.23
2013	0.32	2011	0.14	2012	0.24
2005	0.33	2012	0.14	2011	0.24
2009	0.33	2009	0.14	2013	0.24
2012	0.33	2010	0.14	2009	0.25

Fuente: Elaboración propia a partir de información en: <http://data.footprintnetwork.org/#/countryTrends?cn=138&type=BCpc,EFCpc> (consulta: septiembre de 2018).

Pobreza en el campo

México optó por la apertura de su economía al mundo, lo que se evidencia con su incorporación al Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio (GATT, por sus siglas en inglés) en 1986, su membresía a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) y la entrada en vigor del TLCAN, ambas en 1994. El resultado de este proceso continuo en el sector primario es la transformación de nuestro país en uno de los principales comerciantes de alimentos en el planeta.

Ante este escenario, ¿cómo asimilar el término que siempre se repite: “la pobreza en el campo mexicano”, o de por qué se pasaría de ser un jugador global de las exportaciones de productos agrícolas a la pérdida de la soberanía alimentaria, así como a poner en peligro la seguridad en los alimentos? En primer lugar, para entender la penuria en el agro basta con leer las cifras para dos de sus dimensiones

que la misma secretaría del ramo exhibe para el perfil de los trabajadores agropecuarios y pesqueros:¹⁸

Posición en el trabajo	Nivel de instrucción
36.5% trabajador por cuenta propia	34.0% primaria incompleta
14.4% trabajador sin pago	30.0% primaria completa
43.5% trabajadores subordinados y remunerados	26.2% secundaria completa
5.6% empleadores	9.7% media superior y superior

Respecto a los efectos negativos en la soberanía y seguridad alimentaria de la apertura comercial en el campo, están también las advertencias (recién revisadas) del grupo de Nyéléni sobre la incorporación de México al TLCAN y la preferencia de las transnacionales en su participación en el campo, que adelantaban una postura favorable de las autoridades en política alimentaria hacia las transnacionales en perjuicio de los pequeños productores y de las tradiciones culinarias.

Lo que se come en México

La base de la tradición culinaria en la nación es la fusión de la tradición prehispánica y la comida española, la cual se ha enriquecido con el paso de los años con cocinas y productos de otras naciones, sobre todo a raíz del proceso globalizador, que se ha intensificado. Así, coexisten en las mentes de las cocineras y cocineros productos típicos de las chinampas como maíz, chile, calabaza, jitomate y frijol, con aquellos que los españoles trajeron en sus primeros viajes como carnes de bovino, de aves y de cerdo, trigo, arroz y una amplia variedad de verduras y frutas.

En la Tabla 5 se muestran los alimentos de mayor consumo entre los mexicanos; ahí resalta que el maíz es el más importante, pero le siguen de manera alternada algunos de los cultivos tradicionales con los de primera introducción provenientes del Viejo Continente en el siglo XVI. Sorprende sólo la soya en el cuarto lugar, que

¹⁸ En Sagarpa y SIAP, *Atlas agroalimentario 2012-2018*, México, 2018, en www.gob.mx/siap (consulta: septiembre de 2018).

se sumó al fogón mexicano en las últimas décadas. El análisis de la balanza comercial de los alimentos que se incluye en este apartado está restringido por la información estadística que se tiene (caso del frijol), la cual agrupa en categorías de frutas o verduras en general, o por selección de algunos de ellos sin distinguir otros como el jitomate, cebolla, naranja, limón, plátano o papa.

Tabla 5. Selección de alimentos de mayor consumo entre los mexicanos

Producto	Consumo per cápita anual (kg)
Maíz grano	336.6
Leche de bovino*	98.3
Trigo grano	64.0
Soya	38.6
Naranja	37.0
Carne en canal de ave	30.6
Huevo para plato	22.6
Chile verde	18.1
Carne en canal de porcino	17.2
Jitomate	15.2
Carne en canal de bovino	15.1
Papa	14.8
Limón	14.5
Plátano	13.4
Mango	12.4
Cebolla	10.5
Arroz palay	10.3
Frijol	10.2
Manzana	8.1
Aguacate	8.0
Piña	6.9
Papaya	6.5
Nopales	6.3
Sardina	5.7
Sandia	5.4

Tomate verde	5.1
Melón	4.0
Toronja	3.4
Fresa	3.2
Guayaba	2.5
Lechuga	2.5
Avena grano	2.2
Mojarra	2.0
Uva fruta	1.8
Brócoli	1.7
Calabacita	1.6
Pepino	1.6
Zarzamora	1.6
Camarón	1.6
Durazno	1.5
Atún	1.1

* En litros. En color verde se marcan aquellos que se analizan.

Fuente: elaboración propia a partir de información en Sagarpa y SIAP, *Atlas agroalimentario 2012-2018*, México, 2018, en www.gob.mx/siap (consulta: septiembre de 2018).

✓ *Maíz*

La historia del maíz en México lo eleva como el alimento de los dioses ancestrales, componente de su cosmogonía; está ligado a su misma creación y al desarrollo de los hombres; sobrevivió a las imposiciones culinarias de los españoles y se mantiene como el principal sustento de nuestra alimentación. En la rivera del Balsas, en lo que hoy es el estado de Guerrero, se han localizado los primeros cultivos, sitio en el que se origina su domesticación y se establecen los primeros pueblos sedentarios.¹⁹

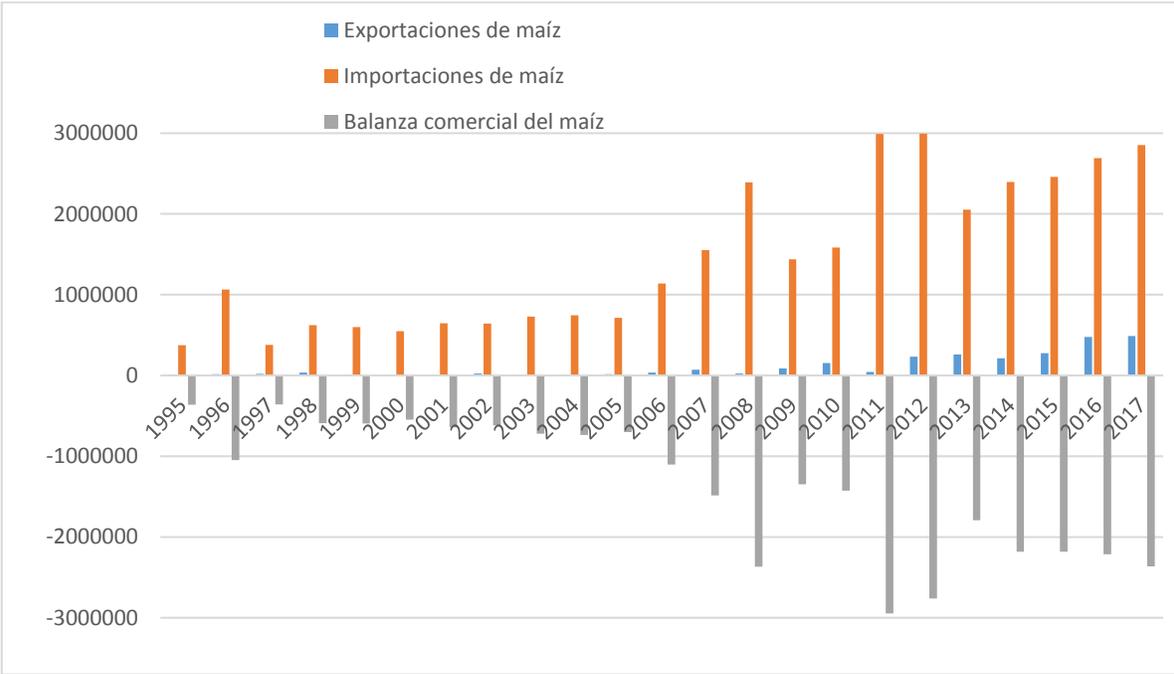
La vida diaria es reflejo del pasado. El maíz en grano es el alimento de mayor ingesta en la dieta del mexicano. Su consumo per cápita anual asciende a 336.6 kilogramos. Con 87.8% en la participación en la producción nacional de granos en

¹⁹ En Enrique Vela, "La domesticación del maíz", *Arqueología Mexicana, El maíz, catálogo visual*, núm. 38, edición especial, en <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/la-domesticacion-del-maiz> (consulta: septiembre de 2018).

2017, Sinaloa es el estado que mayores ganancias obtuvo de la comercialización del maíz con 21,800 millones de pesos; le siguen Jalisco y el estado de México.²⁰

No obstante, las importaciones y el saldo negativo de la balanza comercial del maíz a partir de 1995 —año posterior a la entrada en vigor del TLCAN—, de acuerdo con las estadísticas de la Conferencia de las Naciones Unidas para el Comercio y el Desarrollo (UNCTAD, por sus siglas en inglés), crecieron paulatinamente en los primeros 10 años, pero a partir de 2005 se dispararon significativamente, además de registrar ciertos picos atípicos (2008, 2011 y 2012) lo que no altera la pendiente positiva que mantiene (Gráfica 2).

Gráfica 2. Balanza comercial del maíz, 1995-2017, en miles de dólares



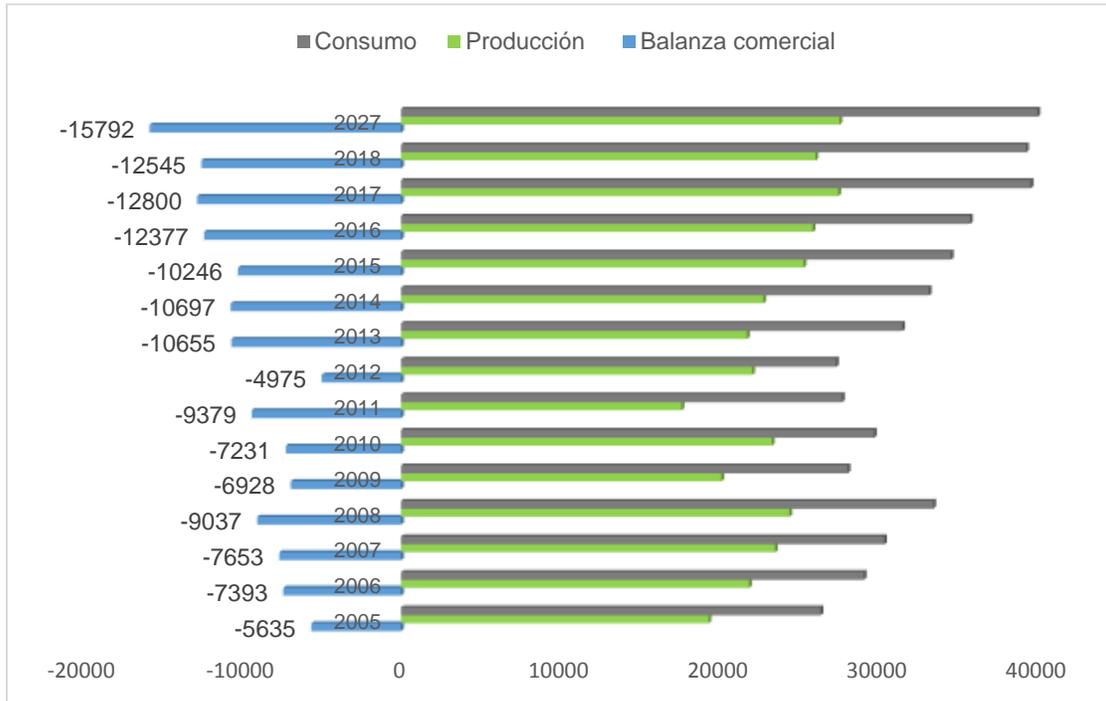
Fuente: elaboración propia a partir de información en <http://unctadstat.unctad.org/wds/TableViewer/tableView.aspx> (consulta: septiembre de 2018).

En la información que provee la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos y la FAO sobre el consumo y producción del maíz en nuestro país se aprecia que el diferencial entre ambas variables no mostrará comportamiento

²⁰ En Sagarpa y SIAP, *Atlas agroalimentario 2012-2018*, op. cit., pp. 102 y 103, en www.gob.mx/siap (consulta: septiembre de 2018).

diferente al menos hasta 2027, lo que impulsa el saldo negativo de la balanza comercial, hasta ubicarse en 15.792 millones de toneladas (Gráfica 3).

Gráfica 3. Consumo, producción y balanza comercial del maíz 2005-2018 y proyección para 2027, en kilotoneladas (kt)



Fuente: elaboración propia a partir de información en OECD-FAO Agricultural Outlook, en <http://www2.compareyourcountry.org/agricultural-outlook?cr=ma&cr1=mex&lg=en&project=agricultural-outlook&page=1> (consulta: septiembre de 2018).

✓ *Frijol*

El frijol en la chinampa prehispánica se enredaba en los tallos del maíz para facilitar su crecimiento, al mismo tiempo que las bacterias de su raíz tomaban el nitrógeno del aire para formar aminoácidos y fertilizar la tierra;²¹ pero no sólo se combinan en la tierra de cultivo, también lo forjaron y lo recrearon en la cocina: de preparación cotidiana son los tacos de frijol. En la tradición náhuatl la celebración de las fiestas

²¹ Luis Alberto Vargas, “Recursos para la alimentación aportados por México para el mundo”, Arqueología Mexicana, núm. 130, pp. 36-45, en <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/recursos-para-la-alimentacion-aportados-por-mexico-al-mundo>, (consulta: septiembre de 2018).

de la abundancia en honor a las deidades Tláloc, Chalchiuhtlicue, Quetzalcóatl y Xólotl se cocinaba el etzalli, un guiso de maíz y frijol.²²

En tiempo presente, el consumo anual per cápita de esta leguminosa es de 10.2 kilogramos. Zacatecas es el estado donde se siembra la mayor parte de esta semilla, con un porcentaje del valor de la producción de su venta de 30.3% de la entidad federativa. De acuerdo con la Sagarpa, existen 150 variedades de frijol y una tercera parte de ellas se produce en territorio mexicano; su participación entre la cosecha de legumbres secas es de 83.6% del total.²³

Desafortunadamente para esta vaina, las bases de datos de la FAO, de la UNCTAD y de la OCDE, no cuentan con cifras puntuales que se relacionen con sus exportaciones e importaciones, sólo la contemplan en rubros más amplios que no permiten conocer a detalle su comportamiento en el largo plazo; no obstante, la Sagarpa resume que en el periodo de 2012-2017:²⁴

Frijol, 2012-2017	Importaciones	Exportaciones	Saldo de la balanza comercial
Volumen (toneladas)	150,193	75,077	-75,116
Valor (millones de dólares)	125	86	-39

Otros alimentos que conforman la chinampa son la calabaza, el jitomate y el chile verde, los tres con un elevado consumo actual en la dieta del mexicano (Tabla 5). Las bases de datos que aquí se consultan (UNCTAD, OCDE y FAO) carecen de información diferenciada para estos vegetales, como se mencionó previamente, ya que los incorporan en grupos más amplios de alimentos. De inferir los resultados probablemente se llegaría a afirmaciones imprecisas o erróneas.

²² En Veintena 6, “Etzalcualiztli”, *Arqueología Mexicana*, edición especial, núm. 59, 2015. El calendario mexicana y el calendario actual, en <https://arqueologiamexicana.mx/calendarios/etzalcualiztli> (consulta: septiembre de 2018).

²³ En Sagarpa y SIAP, *Atlas agroalimentario 2012-2018*, México, 2018, p. 82, en www.gob.mx/siap (consulta: septiembre de 2018).

²⁴ *Ibid.*, p. 83, en www.gob.mx/siap (consulta: septiembre de 2018).

La dieta actual

✓ *Leche*

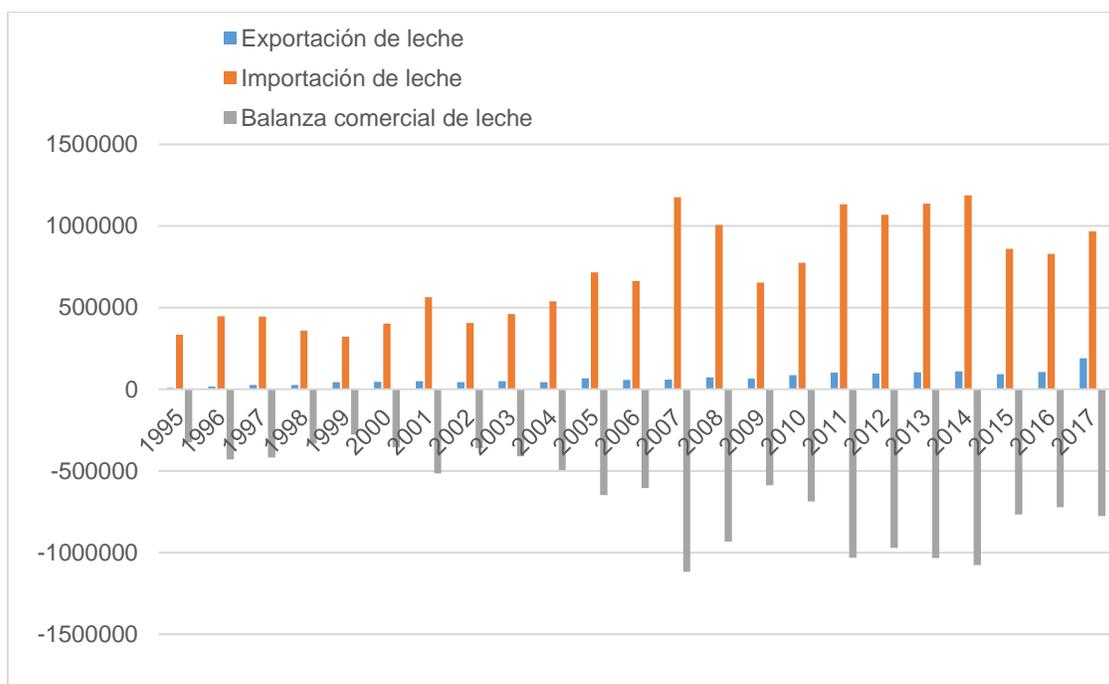
La ingesta de leche está ligada a la introducción del ganado al país. Las primeras noticias de su llegada la ubican en el Caribe, punto desde el cual saldrían diferentes expediciones marinas por el Golfo de México rumbo a la futura colonización de las culturas originarias, las cuales desembarcaron en el puerto que los españoles nombraron como Villa de la Vera Cruz. La travesía fue larga y a otras partes del territorio, como lo que hoy es Nuevo México, los españoles arribaron con el ganado para producir leche 100 años más tarde.²⁵

La leche de bovino, según apunta la Sagarpa, es el segundo producto alimentario que más se disfruta en el país, atrás únicamente del maíz en grano. Su consumo anual per cápita es de 98.3 litros. Los estados de Jalisco, Coahuila y Durango lideran —en ese orden— la elaboración láctea del país a partir básicamente de la raza de vacas Holstein. La participación nacional de la leche en la producción pecuaria ascendió a 54.1% del total en 2017.

El comportamiento en el saldo negativo de la balanza comercial de la leche —a partir de los datos de la UNCTAD— es más pronunciado en los últimos 10 años; no obstante, se mantienen en números rojos desde 1995 (Gráfica 4). El panorama de la OCDE-FAO para la agricultura no cuenta desafortunadamente con toda la información para la leche, de tal forma que sólo se puede apreciar que la producción nacional de leche se mantendrá en niveles crecientes similares hasta 2027 (Gráfica 5).

²⁵ En Bernardo García Martínez, *Los primeros pasos del ganado en México*, El Colegio de México, trabajo presentado en la Feria Internacional Ganadera del V Centenario en septiembre de 1992, Zafrá, España, en <https://www.colmich.edu.mx/relaciones25/files/revistas/059/BernardoGarciaMartinez.pdf> (consulta: septiembre de 2018).

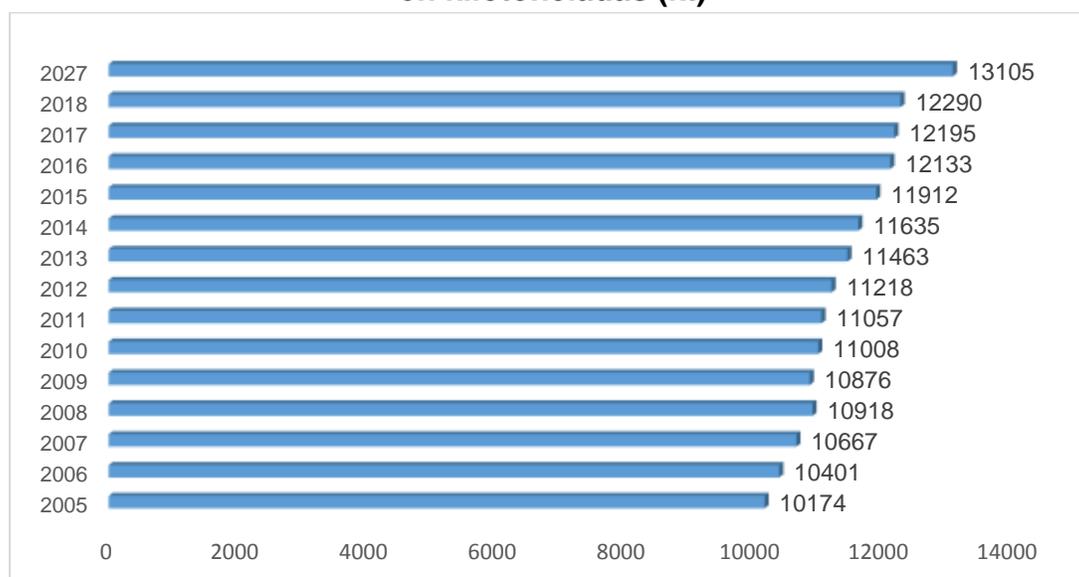
Gráfica 4. Balanza comercial de la leche,* 1995-2017, en miles de dólares



* Incluye crema y otros productos lácteos. Excluye mantequilla y quesos.

Fuente: elaboración propia a partir de información en <http://unctadstat.unctad.org/wds/TableViewer/tableView.aspx> (consulta: septiembre de 2018).

Gráfica 5. Producción de leche en México, 2005-2018 y proyección para 2027, en kilotoneladas (kt)



Fuente: elaboración propia a partir de información en OECD-FAO, Agricultural Outlook, en <http://www2.compareyourcountry.org/agricultural-outlook?cr=ma&cr1=mex&lg=en&project=agricultural-outlook&page=1> (consulta: septiembre de 2018).

✓ *Trigo en grano y harina*

El trigo arribó a nuestro país con la llegada de los españoles. Algunos historiadores apuntan que fue un criado negro portugués de Hernán Cortés, Juan Garrido, quien sembró la primera vaina de la cual se originaron las cosechas en Mesoamérica, sobre todo en las inmediaciones de lo que hoy es Puebla y en Texcoco. Posteriormente, se presume que fueron los jesuitas quienes lo introdujeron en el norte del país;²⁶ su consumo se mantiene hasta nuestros días. La Sagarpa estima que su ingesta anual per cápita en grano es de 64.0 kilogramos. El estado de Sonora suma el mayor porcentaje del valor de la producción por entidad federativa con 52.0 por ciento.

En la Gráfica 6 se observa que las importaciones y el saldo rojo de la balanza comercial del trigo muestran un comportamiento de alzas y bajas, sobre todo a partir de 2010; no obstante, las líneas de tendencia son crecientes en ambos casos a lo largo de todo el periodo. Las exportaciones se caracterizan por un comportamiento de bajo perfil con ciertos picos. La Gráfica 7 adelanta que la proyección para 2027 no incorpora cambios relevantes para la balanza comercial y la producción; sin embargo, el consumo se acelera.

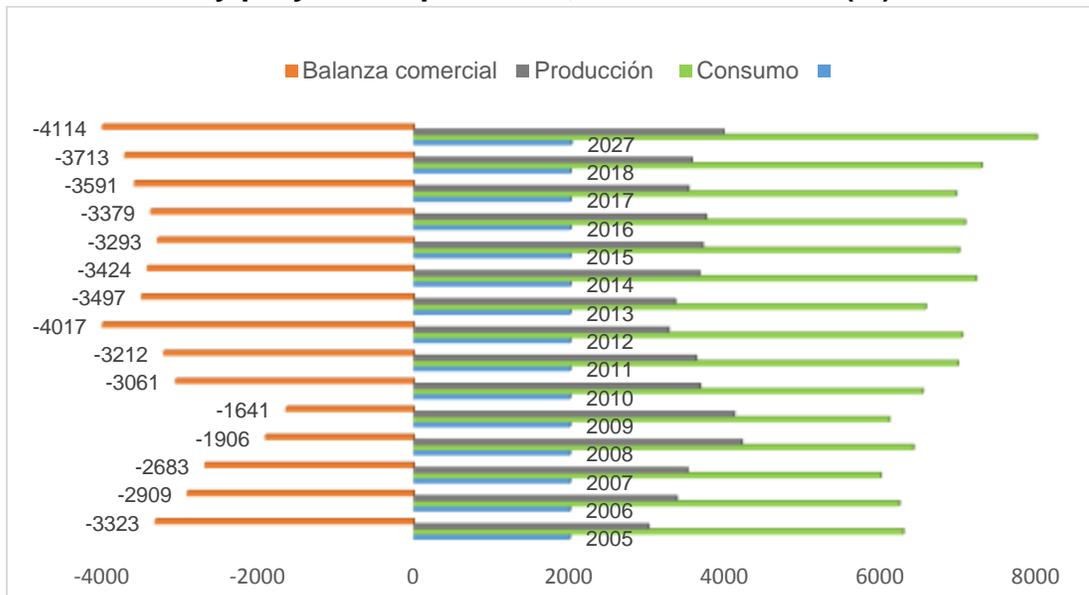
²⁶ En Feliz Ramos Gamíño, "Maíz, trigo y arroz, los cereales que alimentan al mundo", *La ciencia a tu alcance*, UANL, p. 54, en <http://eprints.uanl.mx/3649/1/maiztrigoarroz.pdf> (consulta: septiembre de 2018).

Gráfica 6. Balanza comercial del trigo, 1995-2017, en miles de dólares



Fuente: elaboración propia a partir de información en <http://unctadstat.unctad.org/wds/TableViewer/tableView.aspx> (consulta: septiembre de 2018).

Gráfica 7. Consumo, producción y balanza comercial del trigo, 2005-2018 y proyección para 2027, en kilotoneladas (kt)



Fuente: elaboración propia a partir de información en OECD-FAO, Agricultural Outlook, en <http://www2.compareyourcountry.org/agricultural-outlook?cr=ma&cr1=mex&lq=en&project=agricultural-outlook&page=1> (consulta: septiembre de 2018).

✓ Soya

El consumo de la soya en nuestro país es quizá el de más reciente incorporación a la tradición culinaria; no obstante sus diferentes formas de consumo —leche, queso de soya (tofu), salsas y en texturizados—, se presume que su adaptación en México obedece preferentemente a su uso en los platillos en sustitución o complementación de la carne roja debido a su menor costo, así como a su alto contenido proteínico y nutricional.

La también conocida como soja o frijol de soja comenzó su introducción en México y Latinoamérica a principios de la década de 1970 gracias al apoyo de la Asociación Americana de la Soya. En una primera etapa se intentó enriquecer nutrimentalmente las tortillas, pero como se alteró su consistencia y sabor, no se tuvo el éxito esperado. Años más tarde, en una segunda fase, se utilizó como extensor de la carne, al mismo tiempo que se buscó que se consolidara como sustituto de otros productos como embutidos, leches, sopas y atoles. En estos últimos los precios resultaban mayores que los originales, por lo que tampoco tuvo éxito.²⁷

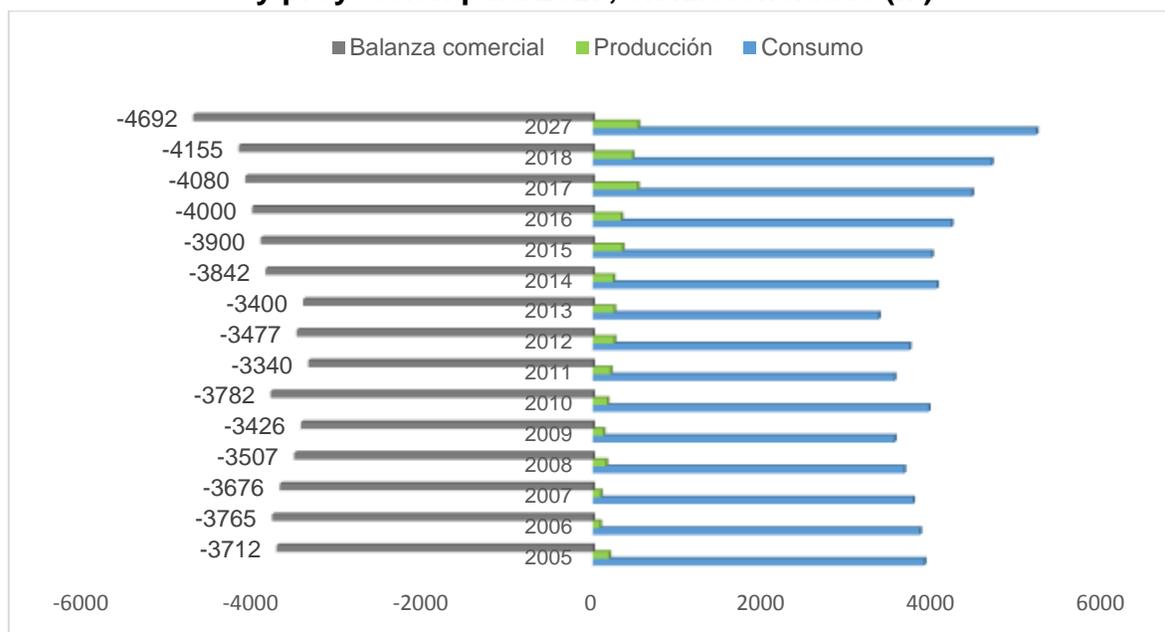
En el presente siglo la soya se consolidó en el mercado de alimentos mexicano debido a que se documentaron científicamente sus propiedades nutricionales, lo que influyó en su integración en programas de alimentación del gobierno como los desayunos escolares y su mayor participación como complemento en productos cárnicos, embutidos, leches, hamburguesas, surimi, bebidas en polvo, entre otros, al mismo tiempo que se amplificaba su uso directo en texturizados y harinas.

A partir de la información que provee la base de datos de la OCDE-FAO se distingue que el consumo de soya se dispara en 2014 y las previsiones indican que así se mantendrá hasta 2027, lo que conlleva a la presencia de saldos cada vez más negativos en la balanza comercial (Gráfica 8). Desafortunadamente, la estadística

²⁷ En Nimbe Torres y Torres, y Armando Tovar-Palacio, “La historia del uso de la soya en México, su valor nutricional y su efecto en la salud”, *Salud Pública de México*, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Cuernavaca, México, 2009, vol. 51, núm. 3, en http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0036-36342009000300016 (consulta: septiembre de 2018).

de la UNCTAD aglomera el frijol de soya con otras oleaginosas, por lo que no se cuenta con su evolución desde la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio.

Gráfica 8. Consumo, producción y balanza comercial de soya, 2005-2018 y proyección para 2027, en kilotoneladas (kt)



Fuente: elaboración propia a partir de información en OECD-FAO, Agricultural Outlook, en <http://www2.compareyourcountry.org/agricultural-outlook?cr=ma&cr1=mex&lg=en&project=agricultural-outlook&page=1> (consulta: septiembre de 2018).

✓ *Huevo y carne de ave*

Los diferentes tipos de gallina tienen su origen en zonas tropicales de Asia, entre otros, India, Sri Lanka y Java. Las condiciones de adaptación de esta especie permitieron que se expandiera por todo el mundo. Los historiadores señalan que el hombre comenzó la avicultura en el hemisferio occidental en el siglo VII. La crianza de gallina fue llevada de la India a Persia y luego a Grecia, desde donde la implantaron en lo que posteriormente sería España.²⁸ Su llegada a América se dio

²⁸ En la India el proceso de incubación artificial de huevos se dio mil años antes de la era cristiana, en Óscar Rivera García, "Origen de las aves", *cuarta parte: Cómo llegó la gallina a América*, Academia Colombiana de Ciencias Veterinarias, en <https://www.engormix.com/avicultura/articulos/origen-aves-cuarta-parte-t41547.htm> (consulta: septiembre de 2018).

en el segundo viaje de Colón por las Antillas y Hernán Cortés las trajo a tierras continentales en 1519. Un año después Cortés notificaba al rey Carlos I de España que el número de gallinas en la Nueva España ascendía a 1,500 y 200 patos.

De acuerdo con información oficial, en 2017 el consumo de carne de ave y huevo ocuparon los lugares 6° y 7°, respectivamente, en la dieta del mexicano. Además, que el blanquillo es la principal fuente de proteína en el país debido a su bajo costo respecto a las otras fuentes proteínicas cárnicas. Jalisco, Puebla y Sonora son los tres estados con la mayor producción en volumen de huevo.

México ocupó la cuarta posición a nivel global en producción de huevo para plato en 2017, con lo que prácticamente se cubren las necesidades internas, asegura la Sagarpa, por lo cual reportó un descenso en la importación de huevo en 2017; no obstante, la estadística de la UNCTAD no refleja ninguna disminución sino un comportamiento prácticamente similar en las importaciones en 2016 y 2017 (Gráfica 9). Por desgracia la OCDE-FAO no tiene la proyección para 2027 de la balanza comercial del huevo para conocer algún cambio en su comportamiento futuro.

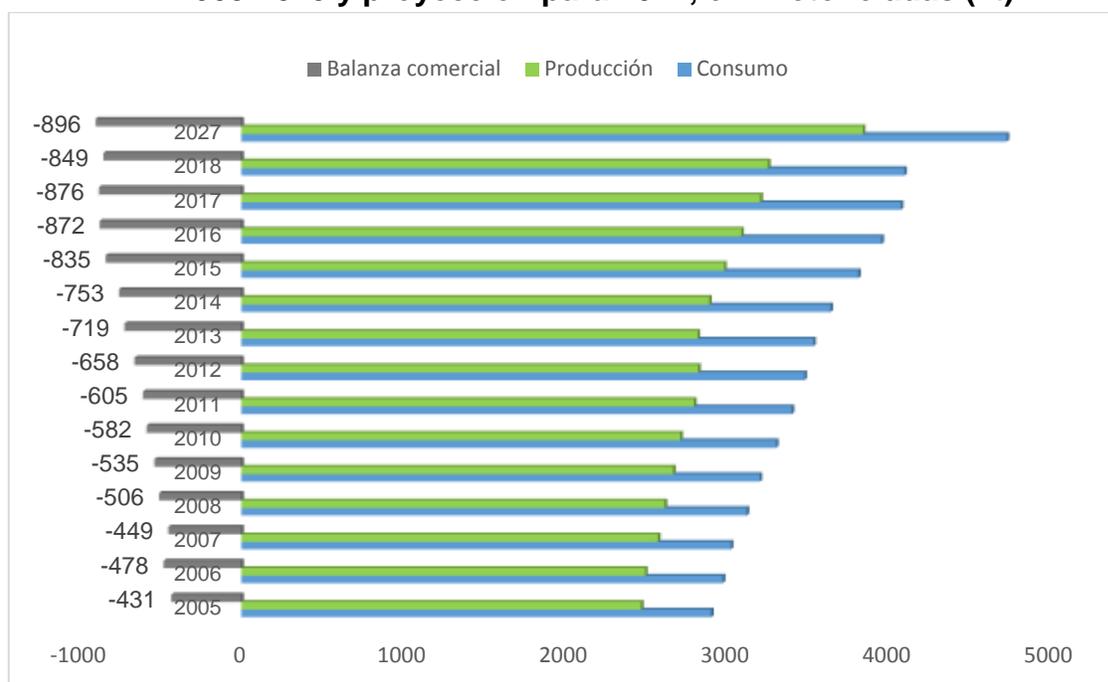
Gráfica 9. Balanza comercial de huevo,* 1995-2017, en miles de dólares



* Incluye yemas y albúmina de huevo.
 Fuente: elaboración propia a partir de información en <http://unctadstat.unctad.org/wds/TableViewer/tableView.aspx> (consulta: septiembre de 2018).

En cuanto a la carne de ave para consumo, el *Atlas agroalimentario* ubica a Jalisco, Veracruz y Querétaro como los principales productores de ave en canal y reporta un crecimiento en la producción de 2.8% en los últimos cinco años. La información de UNCTAD sólo distingue la carne de bovino y otras, por lo que aquí únicamente se refiere a la información de la OCDE-FAO que no prevé un incremento sustantivo en el saldo negativo de la balanza comercial de ave de corral para 2027 (Gráfica 10).

Gráfica 10. Consumo, producción y balanza comercial de ave de corral, 2005-2018 y proyección para 2027, en kilotoneladas (kt)



Fuente: elaboración propia a partir de información en OECD-FAO, Agricultural Outlook, en <http://www2.compareyourcountry.org/agricultural-outlook?cr=ma&cr1=mex&lg=en&project=agricultural-outlook&page=1> (consulta: septiembre de 2018).

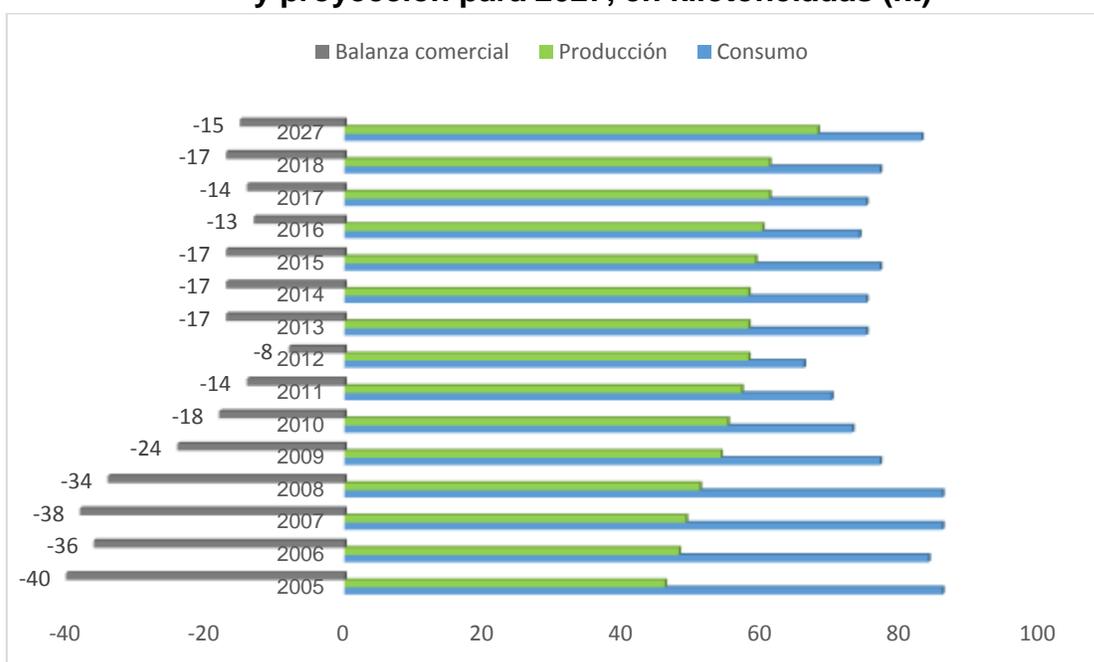
✓ *Carne en canal de cerdo*

El puerco fue parte de las primeras travesías marinas del Viejo Mundo a las Américas. El cerdo se adaptaba muy bien a la vida dentro del barco, además servía como lastre para la tripulación, es decir, era alimento de última instancia en los largos e inciertos recorridos. En las nuevas tierras igualmente se adecuaron y

reprodujeron favorablemente, sin requerir de muchos cuidados para su subsistencia,²⁹ de tal forma que fueron de los primeros animales que se produjeron y expandieron masivamente, además de ser fuente de otros productos utilitarios para los españoles, sobre todo, a partir de la pelletería.

La dieta anual mexicana incorpora 17.2 kg de carne de puerco por encima del consumo de la carne de res (15.1). Al igual que la producción de huevo y de ave de corral, las autoridades presumen datos sólidos en su producción que le permiten al país ser una potencia exportadora; sin embargo, la OCDE-FAO no vislumbra un comportamiento diferente en el saldo de la balanza comercial en 2027, ya que el consumo seguirá superando a la producción (Gráfica 11).

Gráfica 11. Consumo, producción y balanza comercial de cerdo, 2005-2018 y proyección para 2027, en kilotoneladas (kt)



Fuente: elaboración propia a partir de información en OECD-FAO Agricultural Outlook, en <http://www2.compareyourcountry.org/agricultural-outlook?cr=ma&cr1=mex&lg=en&project=agricultural-outlook&page=1>, (consulta: septiembre de 2018).

²⁹ En Bernardo García Martínez, *Los primeros pasos del ganado en México*, El Colegio de México, trabajo presentado en la Feria Internacional Ganadera del V Centenario en septiembre de 1992, Zafrá, España, en <https://www.colmich.edu.mx/relaciones25/files/revistas/059/BernardoGarciaMartinez.pdf> (consulta: septiembre de 2018).

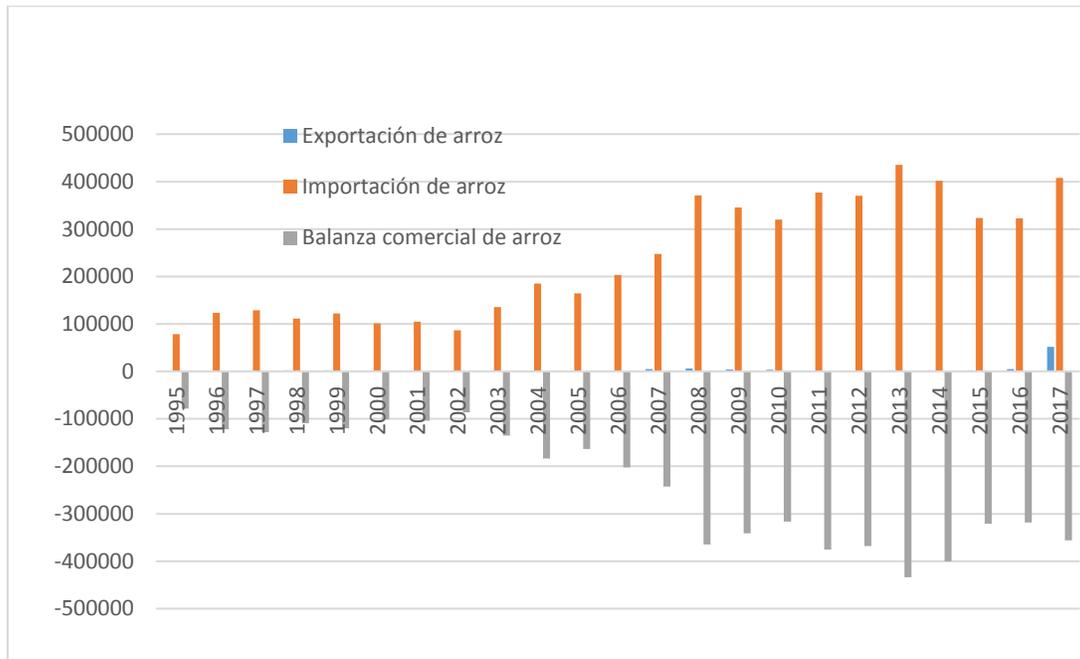
✓ Arroz

El arroz arribó a nuestro país con la llegada de los españoles y no pasó mucho tiempo hasta que se colocó como el tercer grano de mayor consumo entre la población. No hay certeza sobre su fecha de introducción al país, se asevera que fue al final del siglo XV o a principios del XVI en tiempos de la colonia española. El arroz pronto se incorporó a la cocina tradicional mexicana y es acompañante natural de gran cantidad de guisos de consumo cotidiano.³⁰

No obstante del terreno que ha ganado en la mesa el arroz, sólo 20% se produce en territorio nacional y de 25 mil productores que se contaban en la era previa al TLCAN, hoy día suman alrededor de mil. La Sagarpa afirma que su consumo anual per cápita es de 10.3 kilogramos, siendo Campeche el estado con el mayor porcentaje del valor de su producción, con 25.3%; a nivel nacional representa 0.8% de la producción total de granos. La Gráfica 12 da cuenta de la dependencia exterior del arroz, al menos desde la entrada del acuerdo comercial de norteamérica. La Gráfica 13 advierte que el consumo seguirá rezagándose frente a la producción, por lo que la proyección para 2027 no varía.

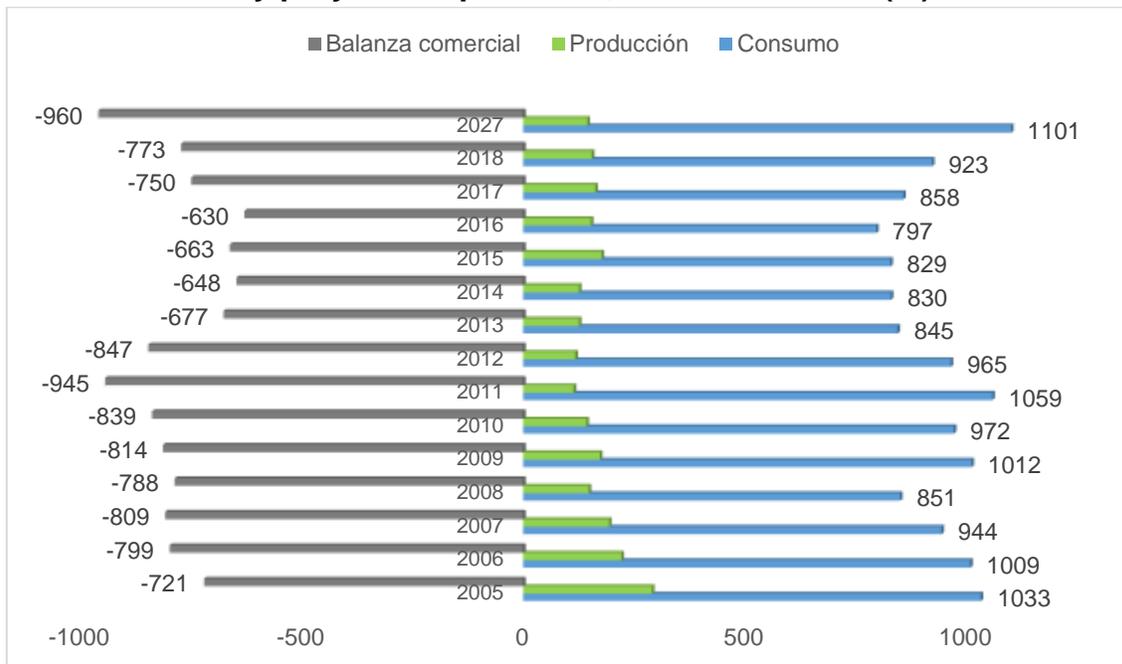
³⁰ En https://www.agrosintesis.com/la-produccion-consumo-arroz-mexico/#.W5_F3lVKjIU (consulta: septiembre de 2018).

Gráfica 12. Balanza comercial del arroz, 1995-2017, en miles de dólares



Fuente: elaboración propia a partir de información en <http://unctadstat.unctad.org/wds/TableViewer/tableView.aspx> (consulta: septiembre de 2018).

Gráfica 13. Consumo, producción y balanza comercial del arroz, 2005-2018 y proyección para 2027, en kilotoneladas (kt)



Fuente: elaboración propia a partir de información en OECD-FAO, Agricultural Outlook, en <http://www2.compareyourcountry.org/agricultural-outlook?cr=ma&cr1=mex&lg=en&project=agricultural-outlook&page=1> (consulta: septiembre de 2018).

A manera de conclusión

En el presente año México conservará su estatus de potencia exportadora de alimentos, con un superávit que ronda los cinco mil millones de dólares, para conservar su posición dentro de los 10 principales vendedores de alimentos en el planeta o al menos cerca de ellos. Sin embargo, antes de festinar los logros del país hay que revisar este comportamiento, ya que resulta engañoso si se observan algunos de los principales productos agrícolas que se llevan más allá de las fronteras.

En primer lugar, se tiene la cerveza, industria que en nuestro país la producen y comercializan transnacionales extranjeras (Holanda, Bélgica y la Unión Americana). Caso similar es el de las bebidas alcohólicas, ya que el tequila o las marcas más grandes pertenecen igual a manos extranjeras (Reino Unido, básicamente), de tal forma que la mayor parte de las ganancias de esta actividad terminan abandonando el país. Caso aparte es la venta de aguacate, fruto mexicano que vive un *boom* de consumo, sobre todo en Estados Unidos gracias al guacamole; pero que para cubrir la demanda se han tenido que deforestar en exceso los bosques michoacanos y de entidades federativas colindantes, lo que ha llevado a que se promueva un boicot contra el consumo del aguacate mexicano en este mercado.

Literalmente, del otro lado de la balanza está el maíz —producto del campo que más consume el mexicano en su dieta—, que curiosamente también es el que más se importa en términos del valor de su producción. Este panorama es el claro ejemplo de lo que critican los términos de soberanía y seguridad alimentaria, al poner en entredicho el derecho de la población a sus tradiciones y cultura, que nos aleja del cumplimiento de las metas de desarrollo sustentable del milenio de la ONU, que lleva a un camino en el que no se puedan satisfacer los requerimientos y preferencias alimentarias.

En el apartado anterior se revisó el comportamiento en la balanza comercial de dos de los alimentos integrantes de la chinampa tradicional, así como de algunas de las provisiones que más se consumen en la dieta actual del mexicano. Varios de ellos se introdujeron con la llegada de los españoles y ahora dan forma a la cocina

nacional, para encontrar que prácticamente todos ellos reportan un déficit crónico, al menos a partir de 1994, que se ha pronunciado en la última década y que la proyección que hace la OCDE-FAO para ellos no da señales de cambio en su comportamiento en los próximos 10 años.

La declaratoria de Nyéléni advertía en 2007 los riesgos de la apertura comercial en el campo, ya que suponía favorecer intereses de mercado de las corporaciones extranjeras, en detrimento de los productores locales y las tradiciones culinarias con afectaciones que van desde lo ecológico hasta la salud de las personas. En el trabajo se cita a la ONG Global Footprint Network para documentar el daño ecológico en cultivos, pesca y pastizales (para ganadería) y a la misma Sagarpa para hablar del empobrecimiento de los trabajadores del campo.

Todas las advertencias se han cumplido o materializado en parte con ejemplos precisos por tipo de alimento. Más allá del éxito exportador del campo mexicano, hay que abrir los ojos y dirigir la atención a abonar en favor de la soberanía y la seguridad alimentaria, términos que no están peleados con la apertura comercial, sino que sólo ponen en diferente orden los intereses de la población y sus tradiciones.

CENTRO DE ESTUDIOS SOCIALES Y DE OPINIÓN PÚBLICA

www.diputados.gob.mx/cesop

 cesop01

 @cesopmx