



**Impactos de la globalización
en el comer: ¿mutaciones de
los patrones de consumo y en
el ordenamiento territorial?**

IMPACTOS DE LA GLOBALIZACIÓN EN EL COMER: ¿MUTACIONES DE LOS PATRONES DE CONSUMO Y EN EL ORDENAMIENTO TERRITORIAL?

GLOBAL IMPACTS IN FEEDING: CHANGES IN CONSUM PATTERNS AND TERRITORIAL ORDER?

RESUMEN

Los cambios que el creciente comercio de bienes alimenticios ha generado en el ambiente, en los espacios de producción y en la salud de las poblaciones, constituyen algunas de las transformaciones más notables asociadas a la globalización. En este texto, fruto de investigaciones empíricas e indagaciones teóricas dedicadas a explorar las mutaciones de la gastronomía en México, nuestro propósito es contribuir a la reflexión en torno a la dialéctica que une a las alteraciones en los modelos de consumo con la reorganización del territorio, mostrando los impactos que la globalización en curso suscita en los patrones de alimentación y los sistemas de movilidad.

PALABRAS CLAVE: ambiente, globalización, México, patrones de consumo alimentario, territorio.

Copyright © Revista San Gregorio 2016. ISSN 2528-7907. ©

ABSTRACT

The growing trade in food goods have generated changes in environment, production and populations health, and constitute some of the deepest changes associated with globalization. In this text, product of empirical research and theoretical investigations dedicated to exploring the mutations of the gastronomy in Mexico, our purpose is to contribute to the reflection on the dialectic between changes in consumption patterns and the reorganization of the territory, showing the impacts that globalization in progress produce in feeding patterns and mobility systems.

KEYWORDS: environment, food consume patterns, globalization, México, territory.

Copyright © Revista San Gregorio 2016. ISSN 2528-7907. ©



ARTÍCULO RECIBIDO: 15 DE SEPTIEMBRE DE 2016

ARTÍCULO ACEPTADO PARA PUBLICACIÓN: 23 DE OCTUBRE DE 2016

ARTÍCULO PUBLICADO: 30 DE NOVIEMBRE DE 2016

INTRODUCCIÓN

La materialidad de la comida es inagotable. Nuestra percepción de sus infinitos rasgos es atravesada por olores, colores, sabores, texturas e incluso sonidos. Asir ese mundo pleno de matices y efectos sinestésicos es un desafío que no cesa de perseguir a nuestra cultura. Los escritores, profesionales de la lengua, se sienten particularmente preocupados por este reto. Capturar la singular e inabarcable amplitud de efectos que los alimentos suscitan en nuestro campo perceptivo constituye un terreno fértil para probar la capacidad de la lengua para expresar e inventariar lo que la misma lengua y otros sentidos perciben.

Los escritores son sin embargo sólo un fragmento vicario de una obsesión que en el mundo moderno embarga a un número creciente de personas. El disfrute de los alimentos es parte de los goces que el hedonismo contemporáneo no cesa de auspiciar. Curiosamente, frente a la homogeneidad que la industrialización fomenta, con su afán de hacer más con menos, la heterogeneidad de la vida alimentaria que las culturas concretas preservan de modo práctico en la vida cotidiana -donde se hace el experimento diario de hacer diversidades con los recursos disponibles, esa escasez de la que nadie escapa- muestra que lo insasible de las cocinas puede dar pie a lo insaciable de los coleccionistas. No hay en la actualidad periódico o revista o programa de radio o televisión que no albergue una sección que haga el elogio de las cocinas étnicas, fuente privilegiada de la diversidad gustativa. No obstante, comer ha devenido un campo práctico donde el signo topa con la imposibilidad de inventariar la riqueza de los valores de uso.

Algo similar tiene lo alimentario con lo espacial. El mundo moderno, ansioso por diversificar las mercancías, acaba,

paradójicamente, por reducir su variedad, aplastando su suculenta biodiversidad. La economía moderna desea abolir el espacio a fin de abreviar los tiempos de circulación de las mercancías y el dinero. Mientras más rápido circulen los negocios, más rentas se obtienen. Con todo, abolir las distancias puede llevar a un hacinamiento poco a poco invivible. En el terreno de la nutrición, ese propósito obtiene nefastos dividendos. Acelerar el consumo equivale a devaluar al paladar. La comida rápida, la fast food, es sinónimo de un puritanismo insípido. La industria cultural no ha dejado de registrar los impactos de este creciente deterioro de los bienes de consumo alimentario. En Matrix, uno de los mitos cinematográficos de la modernidad electrónica, vemos la utopía realizada: la gente se alimenta de caldos de vitaminas y proteínas sin sabor cuya única función es dotar de energía a los androides. La vida y sus signos de diversidad han sido anulados. Las apariencias -en este caso, las manifestaciones concretas del placer- se deflagran en una esencia donde la gente se alimenta de un cóctel de nutrimentos.

Michel Polland (2014, 2009, 2008), una referencia ineludible en el examen de la gastronomía moderna, ha advertido en sus múltiples libros sobre la cocina moderna que el riesgo principal del espacio culinario contemporáneo reside en aplanar las identidades y tradiciones en una industrialización de nuestros alimentos, saturados ahora de etiquetas informativas cuyo objetivo es documentar las cifras precisas de lípidos, carbohidratos, minerales y vitaminas que incorporamos a nuestros cuerpos. A falta de sabor y genuinos olores, la publicidad construye un imaginario de disfrutes exóticos que sólo intentan vestir un cuerpo desvaído.

Mientras nuestros intercambios comerciales estuvieron sujetos a los medios de transporte basados en la capacidad de carga animal, la esfera de nuestros consumos alimenticios solo permitía la incorporación de algunos contados productos no generados en nuestra región, pero a partir del momento en que empleamos combustibles fósiles esos límites comenzaron a retroceder y poco a poco se rompieron fronteras. En la actualidad, nuestros mercados suelen ofrecer alimentos de todos los rincones del planeta. Ya no es exclusivo de las élites económicas disfrutar

de ingredientes exóticos. La mayor parte de los alimentos hasta hace poco provenía de los campos de la región, de las huertas próximas a nuestras localidades o habían sido capturados en los bosques y ríos del espacio geográfico local. En todo caso, esos bienes habían sido domesticados, con relativa frecuencia, en algún lugar distante. El comercio los ha colocado en nuestra mesa y ello explica que los sistemas culinarios contemporáneos sean fruto de préstamos culturales de naturaleza global.

Hoy sabemos que la modernidad ha alterado nuestros hábitos tanto en el campo de la nutrición como en el de la movilidad (Urry, 2000). Comprender la dinámica de esta mutación constituye un desafío complejo. ¿Cómo acercarse a ella? En esta comunicación propongo una reflexión en torno a las transformaciones recientes en esas dos dimensiones de nuestras prácticas corporales: el consumo alimentario y el consumo del espacio. Ambos son planos ineludibles de los procesos de reproducción modernos y, como veremos, consideramos heurístico contemplarlas de modo articulado. En este sentido, en las siguientes páginas intentamos, tomando como caso de estudio la situación mexicana, el abordaje, de un lado, de las prácticas de restauración (nutrición) del cuerpo; y, del otro, las prácticas que movilizan (trasladan) cuerpos y mercancías. En nuestra perspectiva, un plano ciñe de modo estricto el metabolismo cotidiano del cuerpo, su alimentación, mientras el otro soporta de modo material las prácticas de manutención y sostenimiento de los cuerpos, los espacios construidos para la circulación donde se hace posible la movilidad cotidiana que conecta espacios de producción y consumo. En este texto, fruto de investigaciones empíricas e indagaciones teóricas, nuestro propósito es contribuir a la reflexión en torno a la dialéctica que une a los dos planos, mostrando los impactos que la globalización en curso suscita en los patrones de alimentación y movilidad.

MÉTODO

¿Cómo se puede analizar la asociación entre ambos planos? En primer término, a partir de una premisa básica: el consumo es un hecho social total -en la clásica acepción del antropólogo francés Marcel Mauss-, pues es una realidad objetiva y material que es, a la vez e indisolublemente, una producción

simbólica, ya que depende de los sentidos y valores que los grupos sociales le dan a los objetos y las actividades de consumo. En este sentido, consideramos que las prácticas alimentarias tienen lugar siempre en algún espacio concreto. En los animales el momento de la alimentación y la práctica de producir el alimento suelen ocurrir en el mismo lugar o al mismo tiempo. En los humanos, por el contrario, ambos momentos suelen hallarse separados, aunque es cierto que se puede comer ahí donde se obtiene el alimento. Situación cada día más rara, si consideramos que son pocas las personas que pueden recolectar un alimento que pueda consumirse de inmediato. Lo más frecuente es que nuestros alimentos pasen por diversas mediaciones, es decir, por elaboraciones, cocciones, procesos a través de los cuales dejan de estar crudos. Y eso suscita en primer término un alejamiento respecto de los lugares de producción inmediata. Pero también, en segundo término, respecto de los sitios donde se procesan y transforman.

Sobreponerse a la escasez de alimentos también lleva a forcejear con el espacio. Vencer la servidumbre del territorio implica no depender de los productos locales. Se buscan entonces alimentos en lugares distantes. Para lograrlo, es importante dominar las técnicas de conservación. A lo largo de la historia, con la revolución de los transportes, es posible acceder a productos frescos provenientes de todos los rincones del mundo. Los europeos emplearon los territorios conquistados para convertirlos en espacios productores de comida, exportando a ultramar todos los productos fundamentales de la dieta europea, plantas y animales (trigo, vid, olivo, bueyes, caballos, cerdos, café y azúcar).

Múltiples autores y personajes muestran cómo el conocimiento del territorio, de los ambientes y de los recursos locales ha sido siempre un dato esencial en la cultura alimenticia (Montanari, 2004: 81). Las grandes ciudades del pasado presumían de contar con todos los alimentos del mundo entonces conocido. En Roma los productos del imperio están presentes con una variedad amplísima, que pretende superar la dimensión local, ir más allá del territorio. Se daba pie a una cultura sincrética: la mesa es un lugar universal, un mágico lugar central, ya que en ella se recogen todos los productos posibles, todos los lugares imaginables. Los libros

de cocina del siglo XV, apunta Montanari, agrupan recetas de diferente proveniencia: se busca reunir, juntar experiencias diferentes, trascender lo local. La intención de valorizar las cocinas territoriales surgirá con posterioridad, cuando se consolidan las identidades nacionales y se construyen las identidades regionales, a lo largo de los siglos XVIII y XIX. “El momento de desarrollo de las cocinas regionales, afirma, es el siglo XIX, es decir, exactamente el periodo de la industrialización”. Han sido precisamente los procesos de globalización de los mercados y los modelos alimenticios los que han provocado una nueva atención hacia las culturas locales, la invención -sobre la base de fragmentos entregados por la historia- de “sistemas” que nos gusta llamar cocinas regionales.

La territorialidad, como dato positivo, es un invento reciente. La homologación de la industria alimentaria ha suscitado un interés por el rescate o redescubrimiento de las raíces: las comidas frescas y singulares de nuestro entorno. De este modo, la comida regional empieza a ingresar a la noción de consumo como signo de distinción social, fenómeno que solo podía darse en el mundo moderno. ¿Por qué? Porque la progresiva expansión de los circuitos agroindustriales, al erosionar los patrones de consumo tradicionales, han detonado, como reacción, el interés por defenderlos y rescatarlos.

De acuerdo con Fernando Tudela (1990), la extraordinaria diversidad de la ingesta tradicional, que en los medios rurales estaba relacionada con el cultivo directo, para consumo familiar, de un amplio espectro de especies vegetales, se ha visto reducida de forma drástica en la medida en que el acceso a los alimentos se verifica de manera creciente a través de circuitos agroindustriales y comerciales que se centran en un número muy limitado de productos. “Se induce de esta manera una homogeneización que ignora tanto la diversidad cultural como la ambiental. Los alimentos procesados se han introducido en detrimento de los primarios. Las dietas tradicionales se han ido relegando sustituyéndose por dietas ‘modernas’, generalmente más ricas en carbohidratos, pero que presentan mayores deficiencias en lo que respecta sobre todo a las proteínas de origen animal” (Tudela, 1990: 213). De hecho, la imposición cultural de una dieta moderna uniforme está provocando la pérdida de

los nexos con el medio ambiente local. Los requerimientos de la dieta dominante han propiciado un incremento notable de la importación de alimentos, con lo cual vemos surgir un nuevo problema: la dependencia alimentaria y la subutilización de los recursos locales.

Cuando empezamos a estudiar la historia de la gastronomía mexicana, uno de los aspectos que generaba malestar entre los informantes a quienes entrevistamos es que, en algunas regiones, los ingredientes necesarios para preparar algunos platillos eran ya difíciles o imposibles de conseguir. Es decir, que había un proceso económico y ambiental que estaba ocasionando la pérdida de la base indispensable para confeccionar algunos platillos. ¿Qué proceso explicaba esta erosión o pérdida de ingredientes? Esta pregunta nos llevó a indagar los cambios en el orden productivo y comercial que se hallaban detrás de los cambios en la oferta de alimentos (Rodríguez, 2010).

En este texto exponemos, de modo sucinto, los resultados de esta indagación, una exploración que se sustenta en un examen de la literatura producida en México en relación al cambio en los sistemas de abasto alimentario y en un análisis de los impactos que ha tenido la globalización en los sistemas de producción y consumo de bienes agropecuarios, considerando el periodo que inicia en 1994, momento en que se celebra el Tratado de Libre Comercio (TLC) que abrió la economía mexicana a Estados Unidos y Canadá (Grain, 2015).

Como vamos a ver, la pérdida de ingredientes en el patrón alimentario mexicano ha de atribuirse a un proceso complejo en el cual tiene un peso muy importante la expansión de empresas comerciales que han logrado controlar buena parte del abasto de alimentos en el sistema urbano del país. Las empresas que controlan el mercado de alimentos generan impactos en dos planos. Por un lado, reorganizan los sistemas productivos y, por otro, reorganizan los patrones de consumo. Es decir, que las empresas se han convertido en un poderoso instrumento que modifica tanto el campo -la estructura agrícola donde se producen los alimentos- como el repertorio de bienes a los que la gente tiene acceso para nutrirse. Se trata de transformaciones que inciden en el territorio -en la geografía de la

producción- y en los cuerpos -los modos en que la población satisface sus necesidades más cotidianas.

Para mostrar este proceso consideramos entonces los siguientes aspectos. Las empresas comerciales generan tres conjuntos de impactos: 1) Impactos sobre el sistema de abasto alimentario: pérdida de soberanía alimentaria, expansión de los monocultivos, industrialización del campo, reducción de la población ocupada en el campo, cambios en la geografía de la producción y en la geografía urbana (los centros comerciales destruyen al pequeño comercio, ligado a los sistemas locales proveedores de alimentos, y se han convertido en instrumentos que ordenan el crecimiento de las ciudades); 2) Impacto sobre los modos de alimentación: reorganización de los patrones de consumo alimentario, empobrecimiento de las dietas, impactos en la salud pública, erosión de la diversidad cultural, pérdida de cocinas tradicionales, proliferación comidas procesadas, alimentos de consumo rápido (fast food); 3) Impacto sobre infraestructuras de comunicación: el comercio global en expansión exige la ampliación de puertos, canales y sistemas de transporte de las mercancías. Los alimentos son una de las mercancías que más volumen ocupan en el movimiento global.

En México, desde que se firmó el TLC (1994), los cambios de los que venimos hablando se presentan de este modo: a) contracción de la población ocupada en el campo; b) expansión de los centros comerciales globales y reducción del pequeño comercio; c) pérdida de soberanía alimentaria y proliferación de monocultivos; d) construcción de nuevas infraestructuras de comunicación por empresas extranjeras: puertos y carreteras. Veamos a continuación, brevemente, cada una de estas transformaciones.

RESULTADOS

1. El cambio en los sistemas de distribución de alimentos está asociado a la paulatina contracción del Estado: se retira de una serie de actividades que contribuían a redistribuir la riqueza¹. Al adoptarse políticas neoliberales, se procedió a la desregulación del sector comercial, lo que implicó un desmantelamiento o privatización de los

segmentos en que el Estado participaba. La entrada del capital extranjero se vio fortalecida con una serie de innovaciones tecnológicas, organizativas y logísticas.

2. En apenas dos décadas (1995-2015), se ha instaurado un nuevo patrón de abasto de alimentos con un soporte territorial localizado y ramificado, que ha conseguido ventajas de proximidad, en los espacios urbanos, con las tiendas globales como factor de competencia (Gasca y Torres, 2014). Este tipo de establecimientos se perfilan como agentes hegemónicos del abasto de alimentos debido a su capacidad de penetración en amplios estratos de consumidores, la posibilidad de ejercer controles sobre distintos segmentos de la producción primaria y agroindustrial, así como la capacidad para operar bajo economías de escala que se reflejan en una mayor competitividad, niveles de crecimiento dinámico y una amplia difusión territorial.

3. Gracias a las medidas de libre comercio que abren las puertas a las empresas transnacionales, en América Latina ha sido muy rápida la expansión de las cadenas transnacionales que comercializan alimentos. Se estima que, mientras a mediados de los ochenta los supermercados controlaban entre 10% y 20% del comercio al por menor, a principios de la década del siglo XXI la proporción en promedio había ascendido a entre 50 y 60%, esto significa que el fenómeno de expansión del comercio moderno llevó solo 10 años, cuando en Europa y Estados Unidos tomó alrededor de cinco décadas.

4. En la medida en que los supermercados se expanden, capturan una creciente proporción de los gastos realizados por los consumidores en alimentos, dejando a los millones de personas que dependen de los mercados de productos frescos y a las pequeñas tiendas minoristas con menos ingresos totales para repartirse. Las grandes firmas auspician el desarrollo de una industrialización de la agricultura, favoreciendo procesos de concentración de la tierra y la contracción del empleo agrícola (lo que suele denominarse "descampesinización"). Estas empresas quieren ofrecer todo el año las mismas frutas y verduras frescas, ya sea que estén en temporada o no. Esto lo pueden hacer

1. "En el segmento de la distribución mayorista el Estado construyó grandes obras de infraestructura comercial para el acopio y distribución de granos básicos, frutas y hortalizas, mientras que en la distribución al detalle coadyuvó a la creación o impulso de distintos canales como mercados públicos, tianguis y mercados sobre ruedas, supermercados estatales, sindicales y otros establecimientos especializados" (Gasca y Torres, 2014: 137).

abasteciéndose de productos desde diferentes localidades geográficas ubicadas en todo el mundo. Pero también quieren productos lo más barato posible. Por esto buscan centros de producción donde se puedan abastecer al más bajo costo. El abastecimiento a nivel global posibilita que las cadenas corporativas de comercio al menudeo debiliten la producción local debido a los precios más bajos con que se abastecen desde centros de producción más baratos. Esto pone presión sobre los productores locales y aumenta la producción de monocultivos en áreas específicas.

5. En las ciudades se auspicia un patrón de consumo más homogéneo y más internacional: los hogares urbanos son más vulnerables a la publicidad y a las exigencias que favorecen la llamada fast food (también llamada junk food) y los estilos de vida más globales. La proliferación de las tiendas de autoservicio, establecimientos con un logo global que ofrecen productos de “olvido”, botanas y bebidas, y alimentos procesados, ubicadas en puntos estratégicos del espacio urbano, tienden a desplazar al pequeño comercio local (misceláneas y abarrotes, mercados públicos y tianguis) y contribuyen a la homogeneización del consumo con bienes industrializados (tiendas tipo OXXO, SEVEN ELEVEN, etcétera). Generan nuevas centralidades en forma de núcleos, ordenaciones lineales y áreas especializadas para el consumo, configurando patrones policéntricos que se despliegan en el espacio de las grandes zonas metropolitanas. De alguna manera, este tipo de empresas produce cambios en el paisaje urbano, con la promoción de plazas y centros comerciales, malls, que reorganizan la movilidad, la vida social y la estructura urbana.

6. México experimentó, entre 1940 y 1980, el ascenso del complejo ganadero y la reducción de la superficie dedicada a cultivar granos básicos (maíz, frijol, trigo, arroz). El cambio en el patrón de consumo apuntaba entonces a la necesidad de reorientar la producción agropecuaria para atender la producción de carne y la necesidad de importar granos básicos. Si en 1940 casi el 80% de la tierra agrícola sembrada se dedicaba a cultivos básicos, para 2014 ésta se redujo al 45%. Los forrajes, que representaban en 1940 1.7% de esa superficie, para 2014 representaban 15%. Para 2014, el país contaba con 28 millones de cabezas de bovinos. Los cambios en la estructura productiva del agro no solo

afectaron los patrones de consumo. También incidieron en la expulsión de grandes contingentes de población ocupados por el sector primario. La aportación del sector primario (que agrupa la actividad agrícola, pecuaria y silvícola) al producto interno bruto disminuyó drásticamente entre 1970 y 2010 (Ver Tabla 1) (Anexos).

Como es lógico, la caída de los ingresos en el sector primario tuvo como consecuencia el retiro de grandes contingentes de población trabajadora de las actividades agropecuarias. Entre 1990 y 2010, el país vio una reducción de 9.3% de la población ocupada en el sector primario. El reacomodo de la población en el territorio ha implicado un proceso de crecimiento espacial de las zonas urbanas. A lo largo de cuatro décadas, las ciudades han venido ocupando cada vez más superficie, restando tierras fértiles a la actividad agrícola y erradicando la cubierta vegetal que suele rodear a las ciudades.

7. México es ahora uno de los diez principales productores de alimentos procesados en el mundo, y todas las mayores corporaciones transnacionales del ramo, tales como PepsiCo, Nestlé, Unilever y Danone, han expandido de modo extraordinario sus operaciones en México. Las corporaciones inundaron los canales de distribución de las tiendas y bajaron los costos de transporte de sus propios productos. Por ejemplo PepsiCo eslabona la entrega de varios productos de su propia manufactura a un mismo destino, lo que le da ventajas sobre las compañías que no tienen esa multiplicidad de productos (Torres, 2011). Este tipo de movimientos disparó enormes ventas por lo que la industria llama “el dominio absoluto del punto de venta”, una drástica reducción de las opciones de compra. El número de supermercados, cadenas de descuento y tiendas de conveniencia se disparó de 700 a 3 850 tan sólo en 1997, y para 2004 ya sumaban las 5730 unidades. Hoy, la tienda Oxxo, una cadena de tiendas de conveniencia propiedad de Femsa, de la “familia” CocaCola en México, está abriendo un promedio de tres tiendas por día y ya inauguró su tienda 14 mil. Este crecimiento desmedido empata a la perfección con el control territorial dispuesto para deshabilitar y borrar las tiendas de la esquina, un proceso que acaba por imponer la visión corporativa del consumo alimentario. Las compañías transnacionales que producen y venden alimentos procesados

(y los privilegian sobre los alimentos frescos) están dispuestas a dominar la escena en términos de producción, territorio y ventas. Esto representa un control casi total sobre la disponibilidad de alimentos. Uno de los efectos primordiales es el cambio radical en las dietas de la gente y en el desproporcionado aumento de la desnutrición, la obesidad y la diabetes (Grain, 2016).

8. Todos estos cambios se reflejan en la balanza comercial agroalimentaria. En México, no obstante el aumento de las exportaciones de hortalizas y frutas y de otros alimentos, la balanza comercial se mantiene deficitaria: en 1991, el déficit fue de 972 millones de pesos; en 2004, aumentó a 3 000 millones de pesos; y en 2008, llegó a 6 400 millones de pesos. Entre 1980 y 2007 hubo una disminución de 0.7% en el PIB agropecuario por habitante; además, también se redujo la producción per cápita de frijol, trigo, leguminosas, arroz, leche, carne de res y de puerco (González, 2013).

9. Los cambios en los sistemas de abasto alimentario y en la organización productiva del campo, así como en la distribución de la población sobre el territorio, son producto de una creciente internacionalización de la economía mexicana. Un efecto adicional de esa internacionalización es la necesidad de ampliar las infraestructuras de comunicación: ante el incremento de las exportaciones y las importaciones, se ha hecho necesario aumentar las instalaciones portuarias dedicadas a mover ese aumento del movimiento mercantil a escala mundial.

10. La globalización y las nuevas tecnologías han replanteado las funciones de los puertos. En la actualidad, la tendencia económica dominante exige abreviar el tiempo de circulación de las mercancías. Paradójicamente, en los puertos globales, mientras menos prolongados son los contactos en los espacios locales, más se revaloriza el lugar, porque obviamente tal revalorización se produce en términos de eficiencia en el tratamiento de los flujos (Martner, 2008). Las agriculturas locales, los espacios regionales, experimentan una suerte de "efecto túnel": ven pasar grandes flujos de mercancías, sin que ese flujo se traduzca en ningún beneficio para sus poblaciones locales. La globalización las atraviesa, pero no las incorpora a un proceso de reparto

equitativo de los beneficios potenciales de la modernización.

CONCLUSIONES

Nuestra reflexión pone de relieve que la expansión del sistema de grandes empresas comerciales genera impactos ambientales en diversas escalas. Por un lado, en las agriculturas que se hallan bajo su control; por otro, en las redes que organizan el abasto alimentario en las zonas urbanas, un territorio donde vemos que las grandes empresas contribuyen a reorganizar el metabolismo urbano, orientando incluso la expansión espacial de las ciudades al colocar sus centros comerciales sobre puntos estratégicos. Hay también otro impacto que nos ha interesado destacar: las grandes empresas de comercio están requiriendo el movimiento de grandes volúmenes de alimentos en una escala global: un movimiento que implica desplazar importantes cantidades de mercancías desde lugares muy distantes. Ese movimiento está demandando la construcción de infraestructuras de comunicación y el consumo de cantidades de energía cada vez mayores, tanto para el traslado como para la conservación de sus productos. A ello hay que añadir una consecuencia quizá más grave: la generación de problemas de salud pública asociados al creciente número de individuos con obesidad y malnutrición, resultado paradójico de la generalización de una dieta poco balanceada (Grain, 2015 y 2016).

Nos ha interesado mostrar las consecuencias en el territorio y en el ambiente de las cadenas globales del comercio de alimentos. El peso creciente de las empresas globales de comercio implica cambios en el campo (como espacio productivo), en los cuerpos (como espacio de consumo) y en el territorio (como espacio de comunicación). En los tres, el problema implica creciente vulnerabilidad a riesgos: los monocultivos atacan la biodiversidad, las dietas uniformes generan problemas de salud pública, el territorio experimenta cambios que aceleran el cambio climático (un creciente consumo de combustibles fósiles, un aumento de las emisiones de gases de efecto invernadero) y lo ponen en peligro: las ciudades costeras, donde se ubican los puertos, son particularmente vulnerables al calentamiento global: al aumento del nivel del mar y la creciente virulencia de huracanes y tormentas.

Si bien el comercio mundial ha traído beneficios en términos de la ampliación de la esfera de los consumos, diversificando la composición de la dieta de las poblaciones, también ha generado impactos negativos. De un modo contradictorio, la globalización hace posible el acceso a una mayor variedad de bienes de consumo, pero también ha implicado una simplificación de los patrones de alimentación. De modo paradójico, la expansión del mercado mundial ha hecho posible un incremento en el número de bienes disponibles para la alimentación de los grandes conjuntos de población, y al mismo tiempo se ha traducido en una notable homogeneización los patrones de consumo. Frente a este proceso, las sociedades locales no han dejado de generar dinámicas de resistencia, impulsando la defensa de su patrimonio biocultural, y reivindicando el valor de las gastronomías regionales.

La creciente importancia de las cadenas de comida rápida y alimentos procesados, signo más ostensible del dominio de las transnacionales en diversas esferas de la vida cotidiana en todo el orbe, ha implicado una serie de consecuencias indeseables en la calidad de vida de los grandes conjuntos de población. En México, donde las empresas globales han rápidamente instalado su imperio, el ascenso de la diabetes y la obesidad se ha revelado como un efecto desafortunadamente masivo de la proliferación de un patron alimentario cada vez más simple y desbalanceado.

La reestructuración de los patrones de consumo, por obra de la creciente exportación e importación de alimentos, se acompaña asimismo de una rampante expansión de los sistemas de transporte global y este fenómeno acarrea dos consecuencias igualmente negativas. De un lado, el transporte de grandes volúmenes de alimentos en el mercado mundial requiere del consumo de ingentes cantidades de combustibles fósiles, situación que contribuye de modo inevitable al aumento de las emisiones de gases de efecto invernadero. Del otro, el desplazamiento de un creciente número de vehículos demanda la construcción incesante de nuevas infraestructuras de circulación, y la edificación de puertos más grandes y carreteras más amplias no deja de alterar, de modo irreversible, el territorio, con efectos que afectan los ecosistemas y la viabilidad del desarrollo sostenible.

En una perspectiva histórica, la modernidad tardía está ocasionando mutaciones que afectan, en diversas escalas, el metabolismo de las poblaciones. Se trata de transformaciones marcadas por una creciente desigualdad, tanto en el plano material como cultural. En términos biológicos, los cuerpos y su restauración, contemplados desde el ángulo nutricional, experimentan una suerte de enriquecimiento, ya que ahora el horizonte de mercancías accesibles a su consumo se expande y diversifica, pero al mismo tiempo su reproducción padece trastornos que indican que también, para vastos conjuntos demográficos, se registra un empobrecimiento de las dietas. En términos ambientales, las agriculturas conocen una significativa remodelación, marcada por una necesidad de producir cada día más alimentos, acudiendo para ello al empleo de cifras crecientes de agroquímicos, energía fósil y semillas mejoradas, una suerte de industrialización que, lamentablemente, se ha traducido en la erosión de la biodiversidad y la destrucción de las agriculturas tradicionales. En terminos culturales, los saberes culinarios se encuentran sometidos a una extraña tensión, pues de modo simultáneo se observa la generalización de modelos de consumo caracterizados por su homogeneidad, y, frente a ello, una contratendencia que apunta hacia la recuperación de las gastronomías regionales.

La materialidad de la comida es inagotable, decíamos al empezar este texto. Pero el modo en que social y económicamente la modernidad tardía gestiona su producción y distribución plantea desafíos que muestran que su diversidad ambiental y cultural puede agotarse. ■

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Gasca, José y Torres, Felipe (2014), "El control corporativo de la distribución de alimentos en México", en *Revista Problemas del Desarrollo*, 176 (45), enero-marzo 2014, pp. 133-155.

González, Humberto (2013), *Especialización productiva y vulnerabilidad agroalimentaria en México*, en *Comercio Exterior*, Vol. 63, Núm. 2, Marzo y Abril de 2013, pp. 21-36.

González, Humberto y Macías Alejandro (2007), "Vulnerabilidad alimentaria y política agroalimentaria en México", en *Desacatos*, núm. 25, septiembre-diciembre, 2007, pp. 47-78.

Grain (2015), "Libre comercio y la epidemia de comida chatarra en México", en *Contrapelo*, Febrero 2015, México.

Grain (2016), *El gran robo del clima. Por qué el sistema agroalimentario es motor de la crisis climática y qué podemos hacer al respecto*, Itaca editorial, México.

INEGI (1970, 2000 y 2010). *Censos de Población y vivienda*, México.

Martner, Carlos (2008), *Transporte multimodal y globalización en México*, Editorial Trillas, México.

Montanari Massimo (2004), *La comida como cultura*, Ediciones Trea, España.

Polland, Michel (2014), *Cocinar, una historia natural de la transformación*, Debate, México.

Polland, Michel (2009), *Food rules: an eater's manifesto*, Penguin Press, USA.

Polland, Michel (2008), *In defense of Food*, Penguin Press, England.

Rodríguez, Hipólito (2010), *Capitalismo y necesidades, Hacia una teoría crítica del consumo*, Editorial Itaca, México, 2010.

Santos Baca, Andrea (2014), *El patrón alimentario del libre comercio*, UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas, CEPAL, México.

Torres, Felipe (2011), "El abasto de alimentos en México hacia una transición económica y territorial", en *Revista Problemas del Desarrollo*, 166 (42), julio-septiembre 2011, pp. 63-84.

Tudela, Fernando (1990), *Desarrollo y medio ambiente en América Latina. Una visión evolutiva*, PNUMA, Agencia de Cooperación Internacional, España, 1990.

Urry, John (2000), *Mobilities for the twenty-first century*, Routledge, London.

ANEXO

TABLA 1. PRODUCTO INTERNO BRUTO EN MEXICO POR SECTOR ECONÓMICO (PORCENTAJES)

AÑO	I	II	III
1970	12,2	32,7	56,4
2010	3,5	36,5	62,2

Fuente: Elaboración propia con base en el Sistema de Cuentas Nacionales de 1970 y 2010 (INEGI)