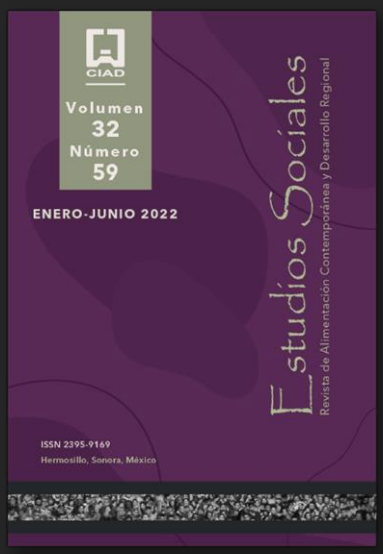
Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional
Volumen 32, Número 59. Enero – Junio 2022
Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169



Pobreza rural y canasta básica alimentaria en la comunidad General Cárdenas, municipio de Cintalapa, Chiapas

Rural poverty and basic food basket in the General Cardenas community, Cintalapa municipality, Chiapas

DOI: https://doi.org/10.24836/es.v32i59.1200
e221200

Víctor Francisco Vesarez-Zúñiga*
https://orcid.org/0000-0003-2071-1048

Fecha de recepción: 25 de noviembre de 2021.
Fecha de envío a evaluación: 24 de enero de 2022.
Fecha de aceptación: 07 de marzo de 2022.

*Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. México.
Facultad de Ciencias Humanas y Sociales.
1ª Avenida Sur Poniente No. 1460.
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. C. P. 29000.
Dirección electrónica: vesarez@gmail.com

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México.

Resumen / Abstract

Objetivo: Llevar a cabo un estudio socioeconómico de carácter exploratorio para identificar el nivel de pobreza de la comunidad General Cárdenas, municipio de Cintalapa, Chiapas, a partir de caracterizar su soberanía alimentaria, canasta básica y consumo de alimentos desde la perspectiva de la Teoría de la plusvalía. Metodología: Levantamiento de encuesta socioeconómica realizada en el segundo semestre del año 2016 y primer trimestre del año 2017, aplicado a 87 familias de la localidad. La información obtenida se procesó con el software IBM SPSS Statistics V21 y Excel, complementada con técnicas cualitativas como la observación participante y el diario de campo. Resultados: El 95.40% de la población, percibía ingresos diarios per cápita, por debajo del nivel de pobreza internacional (1.25 USD_PPA) y el 60.92 % igual o por debajo de 1 USD_PPA, lo que los ubica, según la ONU, en condiciones de pobreza extrema, además de presentar un Coeficiente de Engel de 0.77. La ingesta diaria per cápita de la comunidad se ubicó en 2,263.66 Kcal/día, 47.76 Kcal/día (2.15%), por encima de las 2,215.90 Kcal/día per cápita normado por la CBANR y presento una disminución en su costo del orden del 4.27%. El 72.46% de las kilocalorías de la dieta lo aportaron los cereales y el frijol y existen serias carencias de alimentos formadores de origen animal. Limitaciones: Se requieren nuevos marcos teóricos metodológicos, a partir de los propios actores y de su interacción con las nuevas realidades de la comunidad, para comprender su problemática y de forma participativa generar soluciones integrales. Conclusiones: Existe autosuficiencia de maíz y frijol y un bajo consumo de alimentos de origen animal, factor que puede contribuir a un estado de salud vulnerable. Aunado a una limitada participación gubernamental.

Palabras clave: alimentación contemporánea; comunidad rural; canasta básica alimentaria rural; pobreza rural; hábitos alimenticios; soberanía alimentaria; Chiapas.

Objective: Carry out an exploratory socioeconomic study to identify the level of poverty of the General Cárdenas community, municipality of Cintalapa, Chiapas, based on characterizing their food sovereignty, basic food basket and food consumption, from the perspective of the Labor Theory of Value. Methodology: A socioeconomic survey carried out in the second half of 2016, and the first quarter of 2017, applied to 87 families in the town. The information obtained was processed with the IBM SPSS Statistics V21 and Excel software, complemented with qualitative techniques such as participant observation and field diary. Results: 95.40% of the population received daily per capita income below the international poverty level (1.25 USD_PPA) and 60.92% equal to or below 1 USD_PPA, placing them according to the UN, in conditions of extreme poverty, in addition to presenting an Engel coefficient of 0.77. The per capita daily intake of the community was 2,263.66 Kcal/day, 47.76 Kcal/day (2.15%), above the 2,215.90 Kcal/day per capita regulated by the CBANR and presented a decrease in its cost of the order of 4.27 %. Cereals and beans contributed 72.46% of the kilocalories in the diet, and there are serious deficiencies in animal origin forming foods. Limitations: It is necessary to build new methodological theoretical frameworks, based on the actors themselves and their interaction with the new realities of the community, to understand their problems and generate comprehensive solutions in a participatory manner. Conclusions: There is self-sufficiency in maize and beans and a low consumption of food of animal origin, a factor that can contribute to a vulnerable state of health. Coupled with limited government involvement.

Key words: contemporary food; rural community; basic rural food basket; rural poverty; eating habits; food sovereignty; Chiapas.

Introducción

Posterior a la Segunda Guerra Mundial y a la tendencia a la polarización de las economías dominantes y, subsecuentemente, a la formación de bloques económicos, normados y consolidados, mediante la creación de organismos internacionales tales como las Naciones Unidas (ONU), se generaron diversas tendencias orientadas a reconocer los variados escenarios y entornos que caracterizaban este proceso. Destacó, desde ese mismo momento y se acercó una severa disparidad entre los orígenes, concentración y posesión de la riqueza mundial, en posesión de un número muy reducido de países y personas. Con ello se han ido agudizando paulatinamente, las contradicciones de un sistema de producción hegemónico basado en la ambición y en la usura, lo que ha generado como resultado, entre otros, agudos niveles de pobreza y de inseguridad social.

A partir de este escenario la consolidación del capitalismo y de su naturaleza, basada en la apropiación de la plusvalía generada por el trabajo humano en alcanzar los máximos rendimientos y ganancias; ello por encima de la dignidad y bienestar humano. Por eso se requiere establecer para este sistema, criterios orientados a conocer, definir y oficializar el "valor de la fuerza de trabajo y de los requerimientos de su reproducción" para contextualizarlo y minimizarlo. Se dice lo anterior bajo el pretexto de prever su resiliencia, nivel de reproducción, así como su disponibilidad en el tiempo. Según David Ricardo, economista clásico y partidario de la ley de Hierro de los salarios, al referirse a este punto, comentaba que dicho valor representa

> La aptitud del trabajador para sostenerse a sí mismo y a su familia, que puede revelarse como lo necesario para mantener el número de trabajadores, no depende de la cantidad de dinero que pueda percibir por concepto de salarios, sino de la cantidad de alimentos, productos necesarios y comodidades de que por costumbre disfruta, adquiriéndola con dinero. Por tanto, él preció natural de la mano de obra, depende del precio de los alimentos, de los productos necesarios y de las comodidades para el sostén del trabajador y de su familia (David, 1959, p. 71).

Sin embargo, los salarios de "forma natural", solamente han pretendido cubrir las necesidades mínimas para la subsistencia de los trabajadores. En la práctica se ha traducido en la implementación de políticas salariales orientadas tan solo a este fin y, por lo tanto, tan solo ha pretender su acceso a una Canasta Básica de bienes y servicios.

En este sentido, México, congruente con dichas tendencias, oficializó, a través del artículo 123, Fracción VI, de su Constitución Política, que los salarios mínimos generales, deberían ser suficientes para satisfacer las necesidades normales de un jefe de familia, en el orden material, social y cultural y para proveer la educación obligatoria de los hijos (Suprema Corte de Justicia de la Nación, 1986). Se refuerza, en su Ley Federal del trabajo, la idea sobre el concepto de salario mínimo y canasta básica, en su artículo 562, apartado "d", en el cual estipula que el salario mínimo debe de ser:

> El presupuesto indispensable para la satisfacción de las siguientes necesidades de cada familia, entre otras: las de orden material tales como la habitación, menaje de casa (muebles, equipo de cocina, etc.), alimentación, vestido y transporte; las de carácter social y cultural, tales como la concurrencia a espectáculos, prácticas de deportes, asistencia a escuelas de capacitación, bibliotecas y otros centros de cultura; y las relacionadas con la educación de sus hijos (Cámara de Diputados y Congreso de la Unión, 2018, p.147).

Ante esta iniciativa y su operatividad, el Estado mexicano ha retomado como sinónimos los conceptos salario mínimo y canasta básica, y ha establecido criterios diferenciales entre zonas urbanas y rurales. Se ha centrado en familias integradas en promedio de cinco miembros (un padre, una madre y tres hijos). Esta posición

solamente ha permitido en la cotidianidad, el hablar básicamente del "monto de un salario mínimo" basado, específicamente, en aquellos requerimientos de "alimentos básicos", destinados a alimentar a una población ubicada en altos umbrales de pobreza y alta vulnerabilidad social. Esto es más allá de analizar y soslayar la importancia de la distribución de la riqueza social en el país, su gobernanza y el papel que juega el estado como ente proveedor de servicios públicos, entre otros factores.[1]

La posición política del estado mexicano sobre uno de los elementos fundamentales para determinar la calidad de vida de las familias, a partir de modelos de competitividad económica, basados en un valor muy reducido de la mano de obra nacional, como un factor preponderante de competitividad, para impulsar el crecimiento económico, ha propiciado la carencia de políticas públicas y de modelos de desarrollo autónomos a largo plazo. Por lo tanto, en un salario mínimo que se traduce básicamente en la adquisición de una canasta básica alimentaria, cuyo precio y capacidad de ser adquirida, determina en sí mismo el grado de pobreza y marginación de la población (Boltvinik y Marín, 2003).

El papel del estado se ha reducido a proporcionar, de forma parcial, a la población, el abasto de algunos productos que conforman la canasta básica alimentaria normativa u oficial. No manifiesta ninguna preocupación por conocer su impacto en la salud, así como en la diversidad gastronómica y cultural del país. De tal manera que existe un serio déficit en la promoción de la producción de los alimentos básicos, así como en garantizar su acceso a la población y, por ende, en consolidar la soberanía alimentaria de la misma, además de garantizar la salud y calidad de vida de las personas y de su bienestar familiar (Martínez, 2001). Además de la falta de estudios e investigaciones científicas, que permitan visibilizar, los diversos aspectos involucrados en el consumo de productos inducidos y su carácter ideológico (Boltvinik y Marín, 2003). Se deja en entredicho el compromiso del Estado mexicano ante la FAO, de manifiesto en su Cumbre Mundial sobre la Alimentación, efectuada en el año 1996, en la cual se precisó que: "La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana" (FAO, 2011, p.1). Lo mencionado ha implicado la transferencia a las familias la responsabilidad de acceder a un nivel de ingreso que les permita la adquisición de sus alimentos, ante la crónica carencia de empleo, lo cual les obliga, en su mayoría, a abandonar

sus comunidades, a involucrar a más miembros de la familia en su manutención y migrar a los principales centros rurales y urbanos del país y al extranjero. Se confirma así que, en el actual sistema económico neoliberal, la alimentación hoy en día representa un gran negocio (Soria y Palacio, 2014).

Ante esta problemática, se ha venido transitando hacia una propuesta alterna, planteado ya en el concepto de soberanía alimentaria, la participación social según "Vía campesina",[2] retomando la iniciativa de ubicar a la producción local como uno de los factores más relevantes, replanteándose y redefiniéndose dicho concepto de la siguiente forma:

> La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos, las naciones o las uniones de países a definir sus políticas agrícolas y de alimentos, sin ningún dumping frente a países terceros. La soberanía alimentaria organiza la producción y el consumo de alimentos acorde con las necesidades de las comunidades locales, otorgando prioridad a la producción para el consumo local y doméstico.
>
> Proporciona el derecho a los pueblos a elegir lo que comen y de qué manera quieren producirlo. La soberanía alimentaria incluye el derecho a proteger y regular la producción nacional agropecuaria y a proteger el mercado doméstico del dumping de excedentes agrícolas y de las importaciones a bajo precio de otros países. Reconoce así mismo los derechos de las mujeres campesinas, la gente sin tierra, el campesinado y la pequeña agricultura, quienes tienen que tener acceso a la tierra, el agua, las semillas y los recursos productivos, así como a un adecuado suministro de servicios públicos. La soberanía alimentaria y la sostenibilidad deben constituirse como prioritarias a las políticas de comercio (PESA, 2017, p. 3).

En este sentido el gobierno mexicano, desde los años veinte, ha venido implementando políticas públicas orientadas a mitigar el hambre y a fortalecer la soberanía alimentaria, y recientemente ha incluido algunas estrategias locales para lograr la "autosuficiencia", lo cual podría representar una opción por lo menos para las familias rurales más necesitadas, posición quedo de manifiesto en el Diario Oficial de la Federación del país, de fecha 26 de enero del 2006, en la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005.

Cabe señalar que aún no existe una definición clara y universal de la pobreza (Pugliese, 2008), ya que no solamente se refiere a la privación de bienes y servicios, sino también a cuestiones de tipo valorativo y moral y en atención a ello no existe consenso en su conceptualización y por lo tanto lo mismo sucede con su medición. Se enfatiza que existe pobreza en una sociedad, cuando una o más personas muestran un nivel de bienestar inferior a cierto mínimo, por debajo del cual se consideran pobres. Y, a su vez, que, para cuantificar la pobreza, los métodos de medición internacionalmente reconocidos son básicamente tres: la línea de pobreza (LP), el de las necesidades básicas insatisfechas (NBI) y el Método Integrado, que combina los dos anteriores. Además de contarse con importantes avances de un enfoque de análisis multidimensional de la pobreza, así como el índice de Desarrollo Humano y del Buen Vivir Comunitario. La pobreza, en la república mexicana, ha ido evidenciándose a niveles que hacen cuestionar permanentemente el papel del Estado y de sus instituciones, así como el de la propia sociedad civil y de los órganos regulatorios a nivel mundial del desarrollo y crecimiento económico, toda vez que la línea de pobreza de la población en México se ha ido acentuando paulatinamente.

Este estudio pretende contribuir a visibilizar la pobreza rural, a partir de identificar los ingresos, el patrón de consumo de alimentos básicos de la comunidad, así como de su capacidad para producir y acceder a sus alimentos. Para lograr lo anterior, se ha confrontado esta información contra los criterios y requerimientos de una canasta alimentaria básica rural de carácter normativo (CABRN).

Una canasta básica normativa, integra dos elementos, una alimentaria y otra no alimentaria. En una primera clasificación la Canasta básica alimentaria, a su vez, se subdivide en razón al número y ubicación socio-geográfica de la población, es decir, en rural y urbana, conformando en la práctica, las líneas de pobreza del país y de las comunidades que lo integran.[3] El concepto de Canasta Básica Alimentaria fue acuñado por el químico y sociólogo inglés Seebohne Rowtree, entre los años 1897-1951.[4] En 1847, Gerry Mulder propuso que la dieta fuera al día de 100 gramos de proteína. Edward Smith, mediante encuestas estableció en el año 1872, una dieta al día de 3,000 kilocalorías y 81 gramos de proteína, Veit y Rubner en el año 1881, establecieron para hombres sanos una dieta de 118 gramos de proteína, 56 gramos de grasa y 500 gramos de hidratos de carbono, entre otros.

Por su parte (Muñoz, 2010), elaboraron Tablas del Valor Nutritivo de la dieta para México, Latinoamérica y el Caribe. En el caso de México, la canasta básica alimenticia per cápita para las zonas rurales, definida por el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval), se conformaba en el mes de octubre del año 2016, de 17 grupos, con más de 40 productos, con un valor energético per cápita de 2,215.90 Kcal/día, con un consumo de 1,354.40 grms/ml/día, con un costo diario de $32.10 M.N. y de forma mensual de $ 963.17 M.N.[5]. Monto que normativamente por sí mismo, define el umbral de pobreza en estas regiones de forma unilateral.

Pobreza rural

En México según el Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI), una comunidad es considerada rural si tiene menos de 2,500 habitantes. En el año 2010, esta población representaba el 23% de la población total equivalente a más de 26 millones de personas, quienes habitaban en 188 mil localidades. Presentan el mayor grado de marginación, las localidades más pequeñas y aisladas (CEDRSSA, 2020). En el estado de Chiapas, en el año 2010, 2,459,207 habitantes (51.27%) vivían en 10,284 localidades rurales.[6]

En común acuerdo con Ramírez (2014, pág. 6, citado en Torres, Ramírez y Juárez, 2016) "El fracaso del modelo neoliberal se manifiesta en su forma más dramática en el número de personas con problemas en el acceso a la alimentación", enfatizando en base a datos del (Coneval, 2012), que, en el año 2012, el país tenía 53.3 millones de pobres, de los cuales 41.8 millones vivían en pobreza moderada y 11.5 millones en pobreza extrema. En el año 2015, las entidades con el mayor índice de marginación, lo integraban: Guerrero, Chiapas y Oaxaca, con una población de 12.7 millones de personas equivalente al 10.6% de la población nacional.

La población rural de igual forma ha sido particularmente susceptible, al fenómeno de la migración, llegando a representar en el año 2018, el 17.5% de la misma. De los cuales el 37% opto por un destino internacional (760,779 personas), (CEDRSSA, 2020). En el caso del estado de Chiapas, la población migrante internacional en el mismo año represento 25,912 personas (3.40%) y un impacto en la población rural migrante de la entidad del 66.03% (17,112 personas).

El trabajo y la generación de plusvalía en el sistema capitalista

La apropiación de la plusvalía de la fuerza de trabajo, como única fuente generadora de riqueza social, así como la avaricia, características básicas del capitalismo, demandan una racionalidad fundada en la mayor explotación posible de este recurso. Además de propiciar las condiciones socioeconómicas necesarias para obtenerla al menor precio posible, se ofertan salarios mínimos (canastas básicas alimentarias) que tan solo permitan su reproducción como fuerza de trabajo.

En este entorno, la Teoría de la Plusvalía de Karl Marx, contribuye a aproximarse a esta realidad y a explicar, desde este posicionamiento teórico, una visión sistémica a los fenómenos de pobreza rural, migración y del proceso de legitimización del trabajo esclavo, para la economía neoliberal globalizada (Hernández, 2016), así como de las condiciones de miseria que lo caracterizan y perpetúan.

Zona de estudio

Contextualización de la comunidad

La población rural en la república mexicana, en el año 2015, según el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), existían más de 304 mil comunidades rurales que albergaban el 22.2% de su población, equivalente a más de 26 millones de personas; mismas que manifestaban diversos fenómenos sociales que reflejaban de manera directa las contradicciones del capitalismo (Bartolomé, 1991).

La localidad en estudio se denomina Colonia Agrícola y Ganadera General Cárdenas, cuyos orígenes se remontan a los años cincuenta. Es el producto del proceso de colonización de las tierras baldías del país. Se encuentra ubicada en la zona de amortiguamiento de la reserva ecológica denominada zona de protección forestal y fáunica Selva El Ocote (101,288-15-12.5 hectáreas), en las coordenadas: longitud: 093º43´44” y latitud: 16º53´37” (Semarnap, 2001) en el Municipio de Cintalapa, Estado de Chiapas. El núcleo de población se ubica a una altura de 700 m.s.n.m. (Sedesol, 2010). Esta comunidad a su vez está inmersa en una de las

reservas ecológicas más importantes para la república mexicana, conocida como La Selva Zoque, con una extensión de más de un millón de hectáreas, abarcando los estados de Oaxaca, Veracruz y Chiapas.

Objetivo general

Llevar a cabo un estudio socioeconómico de carácter exploratorio, con la finalidad de contribuir a identificar la pobreza rural de la Colonia General Cárdenas, conformada por población de origen mestizo e indígena, a partir de caracterizar su soberanía alimentaria, canasta básica y consumo de alimentos.

Metodología

A partir de los criterios emitidos por el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) sobre la canasta básica alimentaria rural normativa y el derecho a la alimentación y soberanía alimentaria (FAO, 2012), así como de la metodología del Coeficiente de Engel y del enfoque general aportado por la teoría de la plusvalía de Karl Marx.

Se llevó a cabo, en el periodo comprendido del segundo semestre del año 2016 al primer semestre del año 2017, una encuesta socioeconómica y de consumo de alimentos a todas las familias de la Colonia. Mediante entrevista directa a las 87 familias que habitaban en la comunidad, en un número similar de viviendas, con una población total de 383 habitantes. Se visitó cada una de ellas y se realizaron las entrevistas cara a cara. Fueron invitadas particularmente las madres e hijas mayores, quienes estaban a cargo de la alimentación y administración de los recursos familiares. Esto fue previo acuerdo comunitario efectuado con las autoridades de la localidad, con el objetivo de conocer la demografía de la población; se hizo énfasis en sus ingresos, capacidad productiva de alimentos, el patrón cultural familiar de consumo y gasto de alimentos que caracterizan su dieta (a través del método del recordatorio diario, semanal y mensual), así como la accesibilidad y disponibilidad de sus alimentos.

El primer apartado de la encuesta se orientó a la obtención de datos demográficos de la población. Los ingresos mensuales de las familias se conformaron con los emolumentos percibidos por los padres de familia, hijos y niños varones, que disponían de un trabajo remunerado, proveniente de trabajo subordinado, por trabajo independiente o por otros ingresos de común acuerdo con el (INEGI, 2013), citado en Barrera, Romero y Reyes, 2015), sin apoyo gubernamental. El segundo apartado se orientó a precisar el consumo de alimentos en el hogar (diario, semanal y mensual) y sus costos. El último apartado atendió aspectos del consumo que integraba la canasta no alimentaria de los hogares, de tal forma de conocer el gasto total y la distribución de dicho gasto.

El levantamiento de las encuestas se complementó con la observación participante y con el apoyo del diario de campo, de tal forma de aclarar y especificar aspectos nutricionales, hábitos alimenticios, abasto y disponibilidad de alimentos, así como de producción agropecuaria y otras actividades económicas de relevancia. De igual forma se utilizó los criterios y metodología para precisar la línea de pobreza de la comunidad en base a los lineamientos que definen el concepto de Canasta Básica Alimentaria para las zonas rurales, emitidas por el Coneval (2012), así como los acuerdos de la FAO, sobre el derecho a la alimentación y la soberanía alimentaria (FAO, 2013), utilizándose para procesar la información obtenida, el software SPSS V21, IBM y Excel de Microsoft Office. Así mismo, se elaboró el coeficiente promedio de Engel de los hogares de la comunidad, a partir del consumo, dado a ser este, un dato más confiable, ante la aleatoriedad de los ingresos que se reciben por salario, por actividad agrícola o de cuenta propia (Ponce, 2000).

Resultados

Datos demográficos de la población

Como resultado de la investigación se pudo constatar que la comunidad estaba constituida por 383 individuos, de los cuales el 18.9% eran de origen indígena provenientes de las etnias zoque y tzotzil. El origen de los habitantes de la colonia se remite principalmente a cinco municipios aledaños: Cintalapa (8%), Bochil

(5.7%), Ocozocoautla (4.4%), Jiquipilas (1.1%) y Pueblo Nuevo (2.3%); el 1.1% al estado de Zacatecas y el 77.40% restante a seis localidades cercanas.

La población se caracterizó por contar con el 50.13% de hombres y el 49.87% de mujeres, quienes en su conjunto contaban con una edad promedio de 25.89 años y un promedio de 4.4 miembros por familia. La colonia se constituía de 87 jefes de familia, de los cuales el 94.3% eran hombres y el 5.7% mujeres, el promedio de edad de este sector fue de 44.14 años, de los cuales el 71.43% sabía leer y el 28.57% era analfabeta. El 31.81% comentó haber cursado la primaria, algunos indicaron no haberla concluido, el 29.87% estudio la secundaria y solamente el 5.19 comento el haber estudiado la preparatoria. El rol familiar de esta población se resume de la siguiente manera: papás 85, mamás 86, hijos 107, hijas 100, nueras 3 y otros 2.

La población económicamente activa en la colonia, por aspectos culturales únicamente comprende a la población masculina y está conformada por 94 personas, dentro de un rango de 16 a 64 años, equivalente al 24.60% de la población, a la cual se le adiciona, de forma temporal a definitiva, 49 niños de 6 a 15 años (12.79%). La mano de obra local alcanza un total de 143 personas equivalente al 37.34% de la población. En el caso de las mujeres, a pesar de realizar diversas actividades productivas tales como la producción de traspatio, apoyo en el corte, secado, beneficiado de café y el secado, almacenaje y secado de maíz y frijol principalmente y labores del hogar, estas no son renumeradas de forma económica.

El índice de migración temporal de la comunidad fue de 10.2% de su población, fenómeno que a nivel familiar se consideraba como algo "normal", toda vez de involucrar hasta el 44% de las familias y una población contemplada dentro de un rango de edad de los 18 a los 55 años, cuya migración principalmente se realizaba hacia los Estados Unidos de Norteamérica y el Canadá, como recolectores agrícolas.

Ingresos familiares

El trabajo en la comunidad se integra por actividades que realiza la población masculina, de forma remunerada económicamente, y otras que deben de aportarse a la comunidad en forma de "tequio" (trabajo comunitario), orientado básicamente a atender los diversos acuerdos y requerimientos internos de la comunidad, básicamente para el mantenimiento de caminos, gestión gubernamental y servicios

públicos y una última modalidad de apoyo familiar, cuya característica es el de brindarse apoyo intrafamiliar o vecinal, intercambiando mano de obra.

En relación con el trabajo remunerado, el costo de un jornal de ocho horas diarias de una persona adulta varía de un monto de: $50.00 M.N., $80.00 M.N. a $100.00 M.N. El monto se tasa de acuerdo con la temporada y a la demanda de trabajo en la comunidad. Existe una importante corriente migratoria de mano de obra de forma histórica y legal, vía acuerdos internacionales con los países de Canadá y los Estados Unidos de Norteamérica, como recolectores de frutas y legumbres. Así como a colonias, municipios cercanos y estados de la república mexicana, llegando a involucrar hasta el 10.2% de su población activa de 18 a 55 años. En el caso del trabajo infantil, el jornal en algunos casos llegaba a cubrir hasta ocho horas al día y fluctuaba entre los $15.00 M.N., $20.00 M.N., $50.00 M.N. y $100.00 M.N., dependiendo del tiempo de trabajo contratado y de la edad y experiencia laboral del niño según la tesis de Enriquez (2018).

El ingreso mensual, sin apoyo gubernamental de las 87 familias, según la encuesta realizada, fluctuaba en un rango de $400.00 a $5,000.00 M.N. para una familia de 4.4 miembros. El promedio mensual familiar a nivel comunidad se ubicó en un monto de $1,805.91 M.N. y per cápita de $410.22 M.N. Dichos ingresos, en relación con los criterios internacionales de pobreza, se presentaron de la siguiente forma: el 60.92% de las familias (53), comentaron percibir un ingreso mensual igual o menor a $2,550.72 M.N. equivalente al valor de un dólar USD_PPA/mes, para una familia de 4.4 miembros. Lo señalado se considera, según el Banco Mundial, una población en situación de pobreza extrema (paridad del poder adquisitivo, estipulado por el Banco Mundial para México en el mes de octubre del año 2016 en $19.32366 M.N.). De igual forma el 95.4% de las familias (83), percibían menos de $1.25 USD_PPA/mes, ubicando prácticamente a toda la comunidad como pobres (ONU, 2010). El 99% de las familias, percibía menos de $4,237.95 M.N. mensuales lo que implicaba que no podían adquirir una canasta básica alimenticia rural normativa familiar (CBARN) de forma mensual, estimada en $963.17 M.N. per cápita, ubicándolas de facto en una situación de pobreza total, por ingresos (Coneval, 2012).

Ni una sola familia de 4.4 miembros promedio de la comunidad, percibió un ingreso mensual, equivalente a un salario mínimo familiar ($7,723.50 M.N.), que les permitiera adquirir los insumos mínimos alimentarios y no alimentarios ($1,755.34 M.N./mes/per cápita). El ingreso mensual promedio por familia por

mes fue de $1,805.90 M.N. y únicamente tres familias percibían un ingreso de $5,000.00 M.N. mensuales. El Coeficiente de Engel de la comunidad fue 0.77, porcentaje que deja de manifiesto cuánto del gasto total familiar corresponde al gasto de alimentos y, por ende, el alto grado de pobreza extrema de la comunidad (Ponce, 2000), en congruencia con (Boltvinik y Damián, 2001) en donde menciona que, en el año 2000, la pobreza alimentaria en México, alcanzó un Coeficiente de Engel del 38.9% en zonas urbanas y rurales 77.1 por ciento.

Producción, disponibilidad y abasto de alimentos en la comunidad

Dentro de las principales actividades económicas que llevan a cabo los habitantes de la colonia, destacan la siembra y aprovechamiento de 110 hectáreas de maíz de temporal, con una producción total anual estimada de 80,600 kilogramos, equivalente a 732.72 kilogramos por hectárea en el año 2017. Todo lo anterior fue producido por 61 familias de agricultores (70.11%), cantidad de grano que cubre las necesidades anuales para alimento (44,914.73 kg.) de la comunidad, restando un excedente estimado de 35.08 toneladas con lo cual llegan a cubrir sus necesidades pecuarias y de venta en la propia comunidad, así como en los mercados regionales.

De igual forma, en el caso del frijol, se sembraron y aprovecharon 38.55 hectáreas de frijol por 38 familias de agricultores (43.68%), con una producción total anual estimada de 20,600 kilogramos, lo que le permite a la comunidad atender sus necesidades de abasto anual (9,281.94 kg.), además de disponer de un excedente de 11.3 toneladas, para su comercialización local y regional.

En cuanto a la disponibilidad de trigo, arroz, aceite vegetal, verduras-legumbres, azúcar-mieles, bebidas no alcohólicas y frutas frescas a excepción de la naranja, plátano tabasco y limones, la comunidad, depende para acceder a estos productos, totalmente de proveedores locales externos y de los mercados regionales.

En relación con la producción de traspatio, esta opción productiva de alimentos, plantas medicinales y de ornato en la comunidad, se reportó a cargo de tres familias (3.45%), parcelas que albergaban 34 familias, 52 géneros y 55 especies de plantas, invaluables para contribuir a la subsistencia humana (Moreno, 2019). Además, la comunidad contaba con el aporte de plantaciones de cítricos y plátanos ubicadas en

las áreas de cultivos tradicionales y de café, frutos que por su naturaleza presentan un periodo de estacionalidad en la dieta comunitaria.

Referente a la producción de carne de bovino en la comunidad, existía una demanda anual de 3,462.67 kilos misma que se caracterizaba de la siguiente forma, la comunidad contaba con un hato ganadero bovino de doble propósito (carne y leche), estimado en 251 cabezas, con un peso promedio por cabeza de 614.34 kilos, ascendiendo a un inventario disponible de 154,199.99 kilos. Esto es en una superficie de 183 hectáreas en propiedad de 19 familias (21.8%). De las 87 familias que conforman la comunidad, con lo cual estos inventarios podrían atender sus requerimientos de productos cárnicos para su dieta, sin embargo, ante la falta de recursos económicos, les es casi imposible adquirir dichos insumos, destinándose estos recursos, principalmente para su comercialización a nivel regional, básicamente en pie y en la comunidad.

La producción de ganado Aviar estaba conformada por 217 animales, en propiedad de 12 familias, con una producción de carne estimada de 541.22 kilos, en el momento del estudio, contra una demanda anual de la dieta comunitaria de 2,832.05 kilos. Por lo que existía una diferencia de 2,290.83 kilos equivalente al 80.89% del abasto anual, el cual debía de ser cubierto por mercados regionales. En cuanto a la producción de peces (tilapia), en la comunidad esta actividad la realizaba una sola familia, la cual disponía de dos criaderos con una producción estimada de 2,800 unidades, con una producción promedio de 1,120 kilos por ciclo productivo estimado entre 4 y 7 meses. Esta producción se comercializaba a partir del cuarto mes de engorda, por lo general de manera parcial en la población en estudio y en comunidades cercanas a dicho aprovechamiento.

Referente a la producción de leche bronca, esta se comercializaba principalmente en la comunidad a pie de establo (tanques fríos) y concentrado en la cabecera municipal, para la industria o para el consumo de sus habitantes. En el caso del queso solamente de excederse el volumen de leche comprometido con los compradores y no ser de su interés, se elabora este producto en la comunidad y se comercializa localmente o en la región, limitando su accesibilidad a la población, dado a la falta de recursos económicos para adquirirlos.

En relación al consumo de leche, el 13.79 % de las familias consumían leche bronca y el 36.78 % leche pasteurizada, entera o light, la demanda de este alimento asciende de forma anual a 1,813.14 litros y 3,156.57 litros respectivamente. De considerar un 20% del hato ganadero (50.2 vacas), de un total de 217 cabezas en

producción de leche, con una producción diaria estimada de 10 litros. La producción anual estimada podría alcanzar una cantidad aproximada al año, de 183, 230 litros de leche bronca, cantidad que podría atender las necesidades de la comunidad sin ningún problema y en el caso de la leche pasteurizada, entera o light; esta es abastecida por las tiendas comunitarias o centros comerciales a los cuales acude la comunidad en la cabecera municipal.

Con base en la demanda de la dieta comunitaria, existía un requerimiento por parte de 68 familias (78.16%) de 1,452.70 kilos anuales de queso al año, misma que podría ser cubierta con la producción de la misma comunidad, pudiendo existir además un excedente para su comercialización en los mercados regionales.

En cuanto al consumo de huevos de gallina, la demanda anual con base en la dieta de la Colonia sería de 3,891.65 kilos disponiéndose tan solo de una producción anual comunitaria estimada, en condiciones óptimas, de 663.76 kilos (11,284 huevos). Aquí se considera un 20% de las gallinas criollas como ponedoras en la comunidad (43.4 gallinas, con una postura de 4 a 5 huevos por semana, por gallina), lo que implicaría una diferencia de 3,227.89 kilos anuales, los cuales deben de ser aportados por la tienda de abasto con apoyo gubernamental, locales o por los mercados regionales.

Referente al ganado ovino se reportaron 19 unidades, con un peso total estimado de 294.50 kilos en propiedad de únicamente dos familias (2.3%), estos animales se destinaban exclusivamente para la engorda y comercializarlos en la cabecera municipal.

Referente al ganado porcino, esta actividad pecuaria la realizaba en ese momento según la encuesta, una sola familia, quien atendía una sola unidad de producción, con una disponibilidad de 87 kilos. La cantidad de animales, se comentó, estaba sujeto a cada ciclo de engorda, en razón a la demanda y capacidad productiva de la familia del porcinocultor. Las condiciones para esta actividad se observaron adecuadas para ser potencializadas, en toda la comunidad de requerirse fortalecerla. Cabe señalar que existe una Unidad de Manejo Ambiental (UMA), autorizada para el rescate y preservación del jabalí de collar blanco, en donde se ubican más de seis animales, sin embargo, a la fecha de este estudio aun no representaba ningún ingreso para los beneficiarios, estimados en un poco más de cinco familias. A pesar de que esta categoría de alimentos no figura en los criterios de una CBARN, podría en un momento dado tener una importante relevancia en la dieta de la comunidad.

Canasta básica normativa y hábitos de consumo comunitarios

Con la finalidad de conocer los hábitos de consumo de la comunidad, y en apego a los criterios del Coneval, se elaboró un cuadro comparativo (Tabla 1) entre los productos que conformaban la canasta básica alimenticia normativa rural, vigente en México (CBANR), para el mes de octubre del año 2016 y los hábitos de consumo y costo por alimento en la localidad, en base a su canasta básica alimentaria comunitaria (CBAC).

La CBANR per cápita/día, al mes de octubre del año 2016 (fecha del estudio) proporcionó una ingesta diaria de 1,354.40 gr/ml, con un valor calórico estimado de 1,918.40 Kcal/día, con un monto diario de $ 32.10 M.N., con un costo mensual de $963.14 M.N. en las zonas rurales de la república mexicana y a nivel familiar por mes para 4.4 miembros promedio por familia de $4,237.82 M.N.

Se detectó una diferencia entre el valor calórico global de la CBARN, estimada en 2,215.9 Cal/día per cápita y su desglose calórico al nivel de cada uno de los alimentos que la integraban, de 297.50 Kcal/día (consideramos que esta diferencia, podría obedecer a disparidad de criterio en algunos cálculos calóricos por alimento, a pesar de haberse utilizado los datos proporcionados por el Coneval, a nivel de aporte calórico por alimento).

Por otra parte, en el caso de la CBAC per cápita/día, esta se conformó por un consumo diario de 1,063.95 gr/ml, con un valor calórico de 2,263.66 kcal/día, con un monto de $30.73 M.N. y con un costo mensual de $921.84 M.N. y a nivel familiar de $4,056.10 M.N. mensuales. Se utilizaron precios de los insumos comercializados en la localidad, a través de una tienda comunitaria con soporte gubernamental y de pequeñas tiendas locales, así mismo en base a los precios estimados por la población, de su propia producción de alimentos *in situ*.

Dentro de las principales diferencias detectadas entre (CBARN) per cápita (estimada (a) en 1,918.40 Kcal por producto y (b) por oficialización en 2,215.90 Kcal, contra la canasta básica alimenticia per cápita de la comunidad (CBAC) destacan: un 18% más de calorías contra un valor de (a) y de 15.58% por encima de (b). De igual forma se detectó un decremento de la CBAC, del 21.44% en la ingesta diaria per cápita de alimentos. Además, se observó una disminución del costo per cápita/día de la CBARN, contra la de la comunidad de $32.10 M.N. a $ 30.73 M.N., equivalente a un 4.36%. menos.

En relación con los aportes de kilocalorías por grupo de alimentos per cápita/día, de forma comparativa entre ambas canastas alimenticias (CBARN-CBAC), se observó la siguiente tendencia en el aporte de proteínas. Proteínas animales, de un estándar en la dieta según el Coneval del aporte del 23.02% (339.8 kcal) a únicamente el 10.04% (183.07 Kcal) y en el caso de las proteínas vegetales de un criterio oficial del 76.98% (1,136 Kcal) de proteína vegetal al 89% (1,640.20 Kcal), alcanzando una diferencia porcentual global entre ambas canastas del 23.54%, en relación el aporte requerido de proteínas.

Por otra parte, se observó que los cereales y derivados aportaban el 62.38% de las kilocalorías totales de la dieta, existiendo una diferencia de más del 14.55% contra el parámetro de la CBARN, mismos que sumados al aporte del frijol representaba de forma acumulada el 72.43% del total de las kilocalorías del consumo diario de alimentos per cápita, contra el 59.69% de lo prestablecido por el Coneval, equivalente al 12.74 por ciento.

Caso similar se presentó con los excedentes de los grupos de alimentos, como tubérculos crudos del 0.03%, azucares y mieles en la CBAC del 6.47% y de alimentos preparados para consumir en casa 0.26 por ciento.

Tabla 1.
Canasta alimentaria básica normativa y hábitos de consumo de alimentos de la comunidad General Cárdenas

		Valores oficiales de la Canasta básica alimentaria rural (per cápita/día) , al mes de octubre 2016, CONEVAL.					Canasta básica de la comunidad rural (per cápita/día)			
Grupo	Producto	Consumo (gr/ml/día)	Precio x Kg/L	Costo diario	Costo mensual	Valor calórico estimado (Kcal)/día**	Consumo (gr/ml/día)	Costo diario	Costo mensual	Valor calórico estimado (Kcal)/día
Maíz	Maíz en grano	70.20	5.6	0.40	11.86	229.0	178.76	2.72	81.66	583.13
	Tortilla de maíz	217.90	14.1	3.07	92.08	486.9	142.53	4.48	134.39	318.48
Trigo	Pasta para sopa	7.80	29.1	0.23	6.83	29.1	32.69	0.51	15.38	121.96
	Galletas dulces	3.10	52.6	0.16	4.87	14.7	27.66	0.84	25.07	131.17
	Pan blanco	11.20	27.9	0.31	9.37	33.0	10.19	0.36	10.73	30.01
	Pan de dulce	18.00	42.7	0.77	23.10	74.7	31.30	0.59	17.69	129.90
Arroz	Arroz en grano	14.00	16.1	0.22	6.75	50.3	27.26	0.45	13.55	97.96
Carne de res y ternera	Bistec, aguayón, cuete, paloma, pierna	18.50	122.1	2.26	67.81	20.7	13.78	1.38	41.50	15.42
	Cocido o retazo con hueso	14.80	86.1	1.28	38.25	26.0	10.10	1.20	35.90	17.74
	Molida	13.60	104.0	1.42	42.47	21.9	0.89	1.49	44.81	1.43
Carne de pollo	Pierna, muslo y pechuga con hueso	27.90	51.7	1.44	43.25	56.8	6.08	1.06	31.80	12.39
	Pollo entero o en piezas	32.50	51.0	1.65	49.63	45.6	14.17	1.38	41.45	19.89
Pescado fresco	Pescado entero	6.30	48.0	0.30	9.05	3.6	7.99	0.62	18.68	4.57
Leche de vaca	pasteurizada, entera o light	119.00	15.0	1.79	53.66	71.7	22.58	0.59	17.66	13.60
	Leche bronca	37.00	8.1	0.30	8.98	23.3	12.97	0.56	16.92	8.17
Queso	Fresco	5.00	70.3	0.35	10.49	14.4	10.39	0.27	8.06	29.92
Huevo	De gallina	29.60	27.9	0.83	24.80	49.4	27.82	1.37	41.10	46.43
Aceite	Aceite vegetal	17.60	23.5	0.41	12.40	155.3	17.13	0.41	12.22	151.13
Tuberculos crudos o frescos	Papa	32.70	12.0	0.39	11.78	21.1	37.64	0.52	15.60	24.29
Verduras y legumbres frescas	Cebolla	39.40	21.4	0.84	25.32	14.0	22.40	0.30	8.99	7.96
	Chile*	10.50	35.2	0.37	11.08	2.1	3.10	0.17	5.22	0.62
	Jitomate	67.10	26.4	1.77	53.24	7.9	38.80	0.57	17.18	4.57
Frijol	Frijol	63.70	23.5	1.50	44.93	218.3	66.40	1.22	36.70	227.54
Frutas frescas	Limón	22.40	16.4	0.37	11.02	7.0	33.26	0.61	18.18	10.39
	Manzana y perón	25.80	23.5	0.61	18.24	11.4	7.00	0.37	11.17	3.09
	Naranja	24.80	8.3	0.21	6.18	6.8	50.91	1.25	37.50	13.96
	Plátano tabasco	32.50	10.5	0.34	10.23	19.9	23.31	0.37	10.96	14.27
Azúcar y mieles	Azúcar	20.00	21.9	0.44	13.15	76.4	52.51	0.81	24.42	200.57
Alimentos preparados para consumir en casa	Pollo rostizado	3.50	69.7	0.24	7.24	6.4	7.39	1.23	37.00	13.51
Bebidas no alcohólicas	Agua embotellada	241.80	1.2	0.28	8.49	0.0	87.90	0.78	23.26	0.00
	Refresco de cola y de sabores	106.20	12.9	1.37	41.17	39.7	23.50	0.46	13.83	8.78
Sal	En grano				0.00		1.28	0.056	1.67	0.00
	En polvo				0.00		13.50	0.06	1.95	0.00
Otros	Alimentos y bebidas consumidas fuera del hogar		1.6	5.16	154.73	0.0	0.68	0.57	17.25	0.00
	Otros alimentos preparados		1.6	1.02	30.72	81.0	0.08	1.08	32.43	0.79
	Totales:	1,354.40		32.10	963.17	1,918.40	1,063.95	30.73	921.84	2,263.66

* Precio promedio chiles jalapeños, poblano, serrano y otros chiles
** Construcción de las líneas de bienestar. CONEVAL (2012) Documento metodológico. Normativamente el valor calórico de la CBARN se estima en 2,215.90 Kcal.
Fuente: elaboración propia.

Criterio de universalidad de la dieta familiar

Dentro de los 35 alimentos que conformaban la canasta básica normativa y que fueron convalidados contra la frecuencia de su consumo en la comunidad a nivel familiar, destaca con un consumo mayor al 90% los siguientes alimentos: jitomate, azúcar, arroz en grano, frijol, pasta para sopa, cebolla, maíz en grano, aceite vegetal y papa. De igual forma, se pudo observar en el estudio, que, como resultado de la encuesta, solamente 19 tipos de alimentos (54.28%) integraban, el consumo del 51 % de las familias de la población.

Tabla 2.
Canasta básica alimenticia Colonia General Cárdenas (comportamiento de la adquisición y consumo familiar por alimento)

Productos	Frecuencia/adquisición/ consumo/alimento	%
Jitomate	84	96.55
Azucar	83	95.40
Arroz en grano	83	95.40
Frijol	82	94.25
Pasta para sopa	82	94.25
Cebolla	81	93.10
Maíz en grano	80	91.95
Aceite vegetal	80	91.95
Papa	79	90.80
Sal en polvo	77	88.51
Queso fresco	68	78.16
Galletas dulces	67	77.01
Pan de dulce	64	73.56
Huevo de gallina	63	72.41
Pollo entero o en piezas	57	65.52
Carne de res y ternera, bistec, aguayón,cuete,paloma, pierna	56	64.37
Naranja	54	62.07
Limón	53	60.92
Refresco de cola y de sabores	52	59.77
Plátano tabasco	49	56.32
P ollo rostizado	43	49.43
P escado entero	41	47.13
Manzana y perón	38	43.68

Leche de vaca, pasteurizada, entera o light	32	36.78
Tortilla de maíz	31	35.63
Carne de res y ternera, cocido o retazo con hueso	31	35.63
Chile	27	31.03
Carne de pollo, pierna, muslo y pechuga con hueso	25	28.74
Alimentos y bebidas consumidas fuera del hogar	24	27.59
Pan blanco	16	18.39
Leche de vaca, bronca	14	16.09
Agua embotellada	13	14.94
Carne de res y ternera, molida	7	8.05
Sal en grano	7	8.05
Otros alimentos preparados	1	1.15
Promedio:	49.83	57.27

Fuente: elaboración propia.

Contra los criterios de universalidad de la dieta emitido por el Coneval, es decir, la adquisición y consumo por alimento mínimo del 25% o más por la población (Menchú y Osegueda, 2006), la dieta se integró de 29 tipos de alimentos. Esta quedó por debajo de este criterio tipos de alimento como pan blanco, leche de vaca bronca, agua embotellada, carne de res y ternera molida, sal en grano y otros alimentos preparados.

Criterio de participación en el gasto de los alimentos

En atención al criterio de participación en el gasto de los alimentos, para la definición de la CBAC, en el sentido que además de ser alimentos de consumo frecuente y significativo en la alimentación, estos representen por lo menos el 1% o más, del valor total de su adquisición de la CBAC. La Tabla 3 nos indica que 31 tipos de alimentos de la CBAC caen bajo este criterio, quedando excluidos alimentos como queso fresco, chile, sal en polvo y sal en grano. Sin embargo, en la práctica a pesar de que estos no cumplen con este requisito, por supuesto en el caso particular de la sal en polvo, este es un producto esencial en la dieta de la comunidad.

Tabla 3.
Canasta básica alimenticia Colonia General Cárdenas (gasto/alimentos per cápita>1% del gasto de adquisición de la CBAC)

Productos	Costo/per cápita /alimento /día (M.N.)	Gasto per cápita en alimentos > al 1 del costo CBAC
Tortilla de :maíz	4.48	14.58
Maíz en grano	2.72	8.86
Carne de res y ternera, molida	1.49	4.86
Carne de res y ternera, bistec, aguayón, cuete, paloma, pierna	1.38	4.50
Pollo entero o en piezas	1.38	4.50
Huevo de gallina.	1.37	4.46
Naranja	1.25	4.07
Pollo rostizado	1.23	4.01
Frijol	1.22	3.98
Carne de res y ternera, cocido o retazo con hueso	1.20	3.89
Otros alimentos preparados	1.08	3.52
Carne de pollo, pierna, muslo y pechuga con hueso	1.06	3.45
Galletas dulces	0.84	2.72
Azucar	0.81	2.65
Agua embotellada	0.78	2.52
Pescado entero	0.62	2.03
Limón	0.61	1.97
Pan de dulce	0.59	1.92
Leche de vaca, pasteurizada, entera o light	0.59	1.92
Alimentos y bebidas consumidas fuera del hogar	0.57	1.87
Jitomate	0.57	1.86
Leche de vaca, bronca	0.56	1.84
Papa	0.52	1.69
Pasta para sopa	0.51	1.67
Refresco de cola y de sabores	0.46	1.50
Arroz en grano	0.45	1.47
Aceite vegetal	0.41	1.33
Manzana y perón	0.37	1.21
Plátano tabasco	0.37	1.19
Pan blanco	0.36	1.16
Cebolla	0.30	0.98
Queso fresco	0.27	0.87
Chile	0.17	0.57
Sal en polvo	0.06	0.21
Sal en grano	0.06	0.18
	30.73	100.00

Fuente: elaboración propia.

Criterio de aporte energético de la dieta

Veintiún alimentos aportaban en promedio más del 0.5% de la energía de la dieta de la comunidad, sin embargo, la frecuencia de su consumo, estaba en razón directa a su preferencia, y capacidad adquisitiva de las familias de la comunidad.

Tabla 4. *Canasta básica alimenticia Colonia General Cárdenas (aporte energético per cápita por producto consumo =>0.5% de la energía de la dieta)*

Productos	Contribución de energia percapita por dia	Aportación/ producto
Maíz en grano	583.13	25.76
Tortilla de maíz	318.48	14.07
Frijol	227.54	10.05
Azucar	200.57	8.86
Aceite vegetal	151.13	6.68
Galletas dulces	131.17	5.79
Pan de dulce	129.90	5.74
Pasta para sopa	121.96	5.39
Arroz en grano	97.96	4.33
Huevo de gallina	46.43	2.05
Pan blanco	30.01	1.33
Queso fresco	29.92	1.32
Papa	24.29	1.07
Pollo entero o en piezas	19.89	0.88
Cocido o retazo con hueso (res, ternera)	17.74	0.78
Bistec, aguayón,cuete,p aloma, pierna (res, ternera)	15.42	0.68
Plátano tabasco	14.27	0.63
Naranja	13.96	0.62
pasteurizada, entera o light	13.60	0.60
Pollo rostizado	13.51	0.60
Pierna, muslo y pechuga con hueso (carne de pollo)	12.39	0.55
Limón	10.39	0.46
Refresco de cola y de sabores	8.78	0.39
Leche bronca	8.17	0.36
Cebolla	7.96	0.35
Jitomate	4.57	0.20
Pescado entero	4.57	0.20
Manzana y perón	3.09	0.14
Carne de res y ternera molida	1.43	0.06
Otros alimentos preparados	0.79	0.03
Chile	0.62	0.03
Agua embotellada	0.00	0.00
Sal en grano	0.00	0.00
Sal en polvo	0.00	0.00
Alimentos y bebidas consumidas fuera del hogar	0.00	0.00
Totales:	**2,263.657**	**100.00**

Fuente: elaboración propia.

Tabla 5.
Estructura y principales diferencias de la dieta per cápita de la Colonia General Cárdenas (por grupo de alimentos, con criterios del INCAP)

	CBAC		CBANR		
Productos por Grupo de Alimentos	Calorías por grupo/ Per cápita	Aporte calorías/grupo alimentos (%)	Aporte calorías por grupo CONEVAL	Aporte calorías/grupo alimentos (%)	Principales diferencias CBAC-CBANR (%)
Cereales y derivados	1,412.61	62.40	917.70	47.84	14.57
Huevo	46.43	2.05	49.40	2.58	-0.52
Frijol	227.54	10.05	218.30	11.38	-1.33
Azucares y mieles	200.57	8.86	76.40	3.98	4.88
Lácteos	51.70	2.28	109.40	5.70	-3.42
Aceite	151.13	6.68	155.30	8.10	-1.42
Carnes	71.43	3.16	174.60	9.10	-5.95
Frutas y verduras	54.87	2.42	69.10	3.60	-1.18
Tubérculos crudos	24.29	1.07	21.10	1.10	-0.03
Alimentos preparados para consumir en casa	13.51	0.60	6.40	0.33	0.26
Bebidas no alcohólicas	8.78	0.39	39.70	2.07	-1.68
Otros	0.79	0.03	81.00	4.22	-4.19
Total:	2,263.65	100.00	1,918.40	100.00	0.00

Fuente: elaboración propia, bajo criterios del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá

La presente tabla y su distribución por grupo de alimentos, utilizando el enfoque del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP), permiten diferenciar claramente una dieta conformada en cuanto a su aporte calórico, por básicamente cuatro grupos, los cuales proporcionan el 83.36% del valor calórico del total de la dieta (cereales y derivados, huevos, frijol y azucares y mieles). Esto mismo, que en la práctica se pudo observar, corresponde al consumo regular de alimentos en la comunidad. Se presenta en la comparación del contenido calórico de la dieta de la comunidad diferencias positivas en los grupos de cereales y derivados (14.57 %), azucares y mieles (4.88%) y por debajo del consumo sugerido por la canasta oficial el consumo del frijol (-1.33%) y el huevo (-0.52%).

Tabla 6.
Colonia General Cárdenas. Distribución por grupos de alimentos de la canasta básica rural (CBANR), según criterios CONEVAL en Kcal

Concepto	Verduras y frutas	Leguminosas y alimentos de origen animal	Cereales y tuberculos	Otros	Total
Aporte energético de la canasta alimenticia comunitaria (CBAC)					
Comunidad/Kcal/CBAC (A)	54.87	397.10	1,436.90	374.79	2,263.66
%	2.42	17.54	63.48	16.56	100.00
Aporte energético de la canasta alimenticia normativa (CBARN) CONEVAL 2012					
% normativo kcal desglozadas/grupo (B)	69.10	558.10	938.80	352.40	1,918.40
%	3.60	29.09	48.94	18.37	100.00
CNBAR normativa Kcal totales (C)	69.10	558.10	938.80	649.90	2,215.90
%	3.12	25.19	42.37	29.33	100.00
Diferencias calóricas entre la Canasta básica alimentaria normativa rural y la Canasta básica alimentaria de la comunidad					
Diferencias caloricas (B) -(A)	14.23	161.00	-498.10	-22.39	-345.26
%	0.74	8.39	-25.96	-1.17	-18.00
Diferencias caloricas (C) - (A)	14.23	161.00	-498.10	275.11	-47.76
%	0.64	7.27	-22.48	12.42	-2.16

Observación: la diferencia calórica de la CNBAR, de 297 calorías obtenida entre el desglose por alimento y el dato oficial de las kilocalorías totales/dieta, para su análisis comparativo, al desconocer su origen se agregó al grupo de Otros.
Fuente: elaboración propia.

En el resto de los grupos de alimentos que integraban la canasta básica de la comunidad, de forma general existieron diferencias negativas, salvo el grupo alimentos preparados para consumir en casa. Destacando los porcentajes negativo de los grupos leche y carne (-3.42%) y (-5.95%) respectivamente, que correspondían a las proteínas formadoras de origen animal.

La canasta básica alimentaria oficial presentó una diferencia de 297.50 kilocalorías, toda vez que oficialmente el total de estas se definió en 2,215.59 kilocalorías per cápita/día. En su desglose calórico a nivel de alimento, se ubicó en 1,918.40 kilocalorías, per cápita/día. seguramente por diferencias metodológicas en el cálculo. Utilizando los criterios de agrupación de alimentos de la dieta de la comunidad, emitidos por el CONEVAL, se detectaron las siguientes diferencias en promedio, entre la CBAC y CBARN, grupo de alimentos verduras y frutas 0.69%,

leguminosas y alimentos de origen animal 7.83%, cereales y tubérculos -24.22% y el grupo de Otros 5.62 por ciento.

Cabe observar que, en apego a la metodología empleada en este estudio, el análisis de la canasta básica alimentaria de la comunidad se vio, de alguna forma, circunscrita a los criterios y componentes de la canasta básica alimentaria normativa, emitida por el Coneval. Se pudo en algún momento haberse omitido, conocer el consumo de algún otro alimento, en atención a los usos y costumbres, que pudieran tener alguna relevancia en la dieta comunitaria.

El aporte del enfoque teórico, contribuyó a dilucidar la problemática de la pobreza de la comunidad y sus interrelaciones locales y regionales en un entorno global y, a su vez, visibilizar la necesidad de disponer de políticas públicas integrales a mediano y largo plazo, para fomentar y consolidar, entre otros, la soberanía alimentaria del país, así como disponer de planes y programas que permitan el desarrollo económico de forma sustentable de las zonas rurales. Más allá de la definición de criterios, como el "salario rural" y el valor de una canasta básica de alimentos, cuya apreciación y valor para la población rural, no representa necesariamente un indicador de pobreza o desarrollo, toda vez de estar inmersos en una economía de tipo campesino, de usos y costumbres, que agonizan ante las incongruencias e impactos de una economía neoliberal.

Discusión

La canasta básica alimentaria rural de la comunidad, se caracterizó por la carencia de alimentos formadores de origen animal y de disponer de cantidades reducidas de proteínas. Se predispone así que el crecimiento del cuerpo se detenga y el desarrollo del ser humano no sea el adecuado, principalmente en los niños. En este contexto, disminuye la capacidad regenerativa y la resistencia a enfermedades (FAO, 2010) y, a la vez, se incrementa el nivel de vulnerabilidad social, evidenciando con ello un alto grado de pobreza.

A pesar de la disponibilidad de alimentos en la comunidad, la carencia de ingresos económicos y la falta de fuentes de empleo permanentes, obligan a los habitantes a migrar de forma constante hacia lugares que les brinden mayores oportunidades de

crecimiento económico y a limitar el consumo de alimentos necesarios en su dieta diaria, en detrimento de su estado nutricio y de su estado de salud.

Es urgente promover la participación de las instituciones gubernamentales y de la sociedad civil para brindar la atención integral a este tipo de poblaciones que presentan altos niveles de pobreza y de pobreza extrema. Es necesario puntualizar la limitada disponibilidad de estudios científicos sobre las características e implicaciones que significa la pobreza rural, particularmente de la soberanía alimentaria y los patrones culturales de consumo. Estos caracterizan la canasta básica alimentaria de las comunidades rurales en México y más aun de aquellas comunidades, conformadas con población indígena.

Conclusiones

La edad promedio de los jefes de familia se ubicaban en 44.14 años de los cuales el 28.57% son analfabetos y tan solo un 31.81% contaba con una educación primaria, situación que indica las limitadas oportunidades del desarrollo familiar de la comunidad y sus expectativas de cambio a corto plazo y mediano plazo, en congruencia con lo aseverado por Koïchiro Matsuura.[7]

El nivel de pobreza de la comunidad represento que el 95.4% de las familias estén en condiciones de pobreza alimentaria y que el 60.92% se ubiquen en pobreza extrema. Únicamente nueve alimentos de la CBARN representan un consumo mayor al 90% en las familias en estudio (jitomate, azúcar, arroz en grano, frijol, pasta para sopa, cebolla, maíz en grano, aceite vegetal y papa), los cuales deben de ser considerados como estratégicos en la alimentación de la comunidad.

El principal aporte calórico del consumo diario de alimentos per cápita, se concentra en el grupo de los cereales y sus derivados, así como el frijol, llegando a representar hasta el 72.43% del total de las kilocalorías, del consumo diario. Es notorio observar la disminución del 12.98 % de proteína formativa animal, en la dieta diaria/mensual de las familias. Existen en la comunidad excedentes de maíz y frijol, que se destinan a fines pecuarios y/o comercializan principalmente en la misma comunidad o en comunidades cercanas

Es importante apoyar la consolidación y fortalecimiento de la soberanía alimentaria de la comunidad y fortalecer su derecho a la alimentación, así mismo

promover el rescate, producción y aprendizaje del consumo de nuevas fuentes de alimentos disponibles en su entorno y a partir de su seguridad alimentaria, coadyuvar a la definición de su propia política alimenticia. Se requiere conocer y evaluar el impacto de las corrientes migratorias de la comunidad, ante la carencia de empleo y de oportunidades de desarrollo locales y regionales.

Ante la pobreza rural se requiere, revalorar el papel de la comunidad y de la familia en su entorno, así como su capacidad de resiliencia y adaptación, ante las agudas contradicciones e irracionalidad del neoliberalismo y sus consecuencias. Existe una limitada participación ciudadana de las comunidades en su entorno socioeconómico y poca representatividad política en instancias gubernamentales, en consecuencia, existe mínima incidencia en políticas públicas en apoyo a su desarrollo. Se hace necesario construir nuevos marcos teóricos metodológicos, a partir de los propios actores y de su interacción con sus nuevas realidades, para promover la solución participativa de sus problemáticas.

Notas al pie:

[1] Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. DOF: 22/01/2013

[2] https://viacampesina.org/es/seguridad-soberania-alimentaria/

[3] Lineamientos y criterios generales para la definición, identificación y medición de la pobreza. 16 de junio de 2010 Diario Oficial de la Federación.

[4] https://canastabfamiliar.es.tl/Historia-de-la-canasta-b%E1sica-.htm

[5] https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Paginas/Lineas-de-bienestar-y-canasta-basica.aspx

[6] https://www.ceieg.chiapas.gob.mx/home/wp-content/uploads/downloads/productosdgei/CIGECH/Poblacion.htm

[7] https://www.un.org/es/chronicle/article/acabar-con-la-pobreza-mediante-la-educacion-el-desafio-de-la-educacion-para-todos

Referencias

Barrera, M. A., Romero, R. I. y Reyes, O. I. (2015). Estructura del ingreso y la pobreza en comunidades mayas de Quintana Roo, México: San Carlos y El naranjal, 2013. *Revista Legislativa de Estudios Sociales y de Opinión Pública*, 8(16), (91-111).

Bartolomé, J. M. G. (1991). Sobre el concepto de ruralidad: crisis y renacimiento rural. *Política y Sociedad*, 8, 87-94. Doi: https://doi.org/10.5209/POSO.31727

Boltvinik, J. y Damián, A. (2001). La pobreza ignorada. Evolución y características. *Papeles de Población*, 7(29), 53. Recuperado de http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=11202903

Boltvinik, J. y Marín, A. (2003). La canasta normativa de satisfactores esenciales de la Coplamar (Génesis y desarrollos recientes) *53*. Comercio Exterior. Recuperado de http://revistas.bancomext.gob.mx/rce/magazines/20/9/RCE9.pdf

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (2018). Ley Federal del Trabajo. *Diario Oficial de la Federación*, 260. Obtenido de http://www.imcine.gob.mx/pot/archivo/f1/LEY_FEDERAL_DE_TRABAJO_0.pdf

Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA, 2020). *Dinámica demográfica en localidades rurales*. Palacio Legislativo de San Lázaro. México: Palacio Legislativo de San Lázaro. Recuperado de http://www.cedrssa.gob.mx/files/b/13/64Dinamica_demografica.pdf

Comité de Seguridad Alimentaria Mundial CFS (CSAM, 2012). *39º Periodo de sesiones*. Roma, Italia (15-20 de octubre de 2012). Recuperado de https://www.fao.org/3/MD776s/MD776s.pdf

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval, 2012). *Informe de la pobreza en México*. México.

Coneval (2012). *Construcción de las líneas de bienestar. Documento metodológico*. México, D. F., México. Recuperado de https://www.coneval.org.mx/Informes/Coordinacion/INFORMES_Y_PUBLICACIONES_PDF/Construccion_lineas_bienestar.pdf

Comisión Europea y Organización de las Naciones Unidad para la Alimentación y la Agricultura (CE y FAO, 1996). *Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria*. Recuperado de https://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf

Enríquez, P. M. (2018). *Trabajo infantil agrícola en la comunidad General Cárdenas, municipio de Cintalapa, estado de Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. Tesis.

FAO (2011). *La seguridad alimentaria: información para la toma de decisiones*. Comité de Seguridad Alimentaria. Recuperado de https://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf

FAO (2012). Ley marco derecho a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria. Panamá: FAO. Recuperado de https://www.fao.org/3/au351s/au351s.pdf

Hernández, R. (2016). ¿Del Estado multicultural al Estado penal? Mujeres indígenas presas y criminalización de la pobreza en México. México: FLACSO-CIESAS. Recuperado de http://www.rosalvaaidahernandez.com/wp-content/uploads/2016/08/Capitulo-1.pdf

H. Congreso de la Unión (2016). Constitución política de los Estados Unidos Mexicanos. *Diario Oficial de La Federación*, 1-194. Doi: https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2013). *Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los hogares* http://www3.inegi.org.mx/sistemas/microdatos/microdatos_archivos/enigh/doc/nueva_construccion_enigh12.pdf

Martínez, S. (2001). La Canasta Básica Alimentaria en México, 1980-1998. México.Recuperado de http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/MartinezRSE/Tesis.pdf

Marx, K. (1980). Teorías sobre la plusvalía. Tomo IV de El Capital. (W. Roces, Trad.) México: Fondo de Cultura Económica. Recuperado de http://ecopol.sociales.uba.ar/wp-content/uploads/sites/202/2013/09/Marx_Teor%C3%ADas-sobre-la-plusval%C3%ADa-I.pdf

Menchú, E. M. y Osegueda, O. T. (2006). La Canasta Básica de Alimentos en Centroamérica. Revisión metodológica. Guatemala. Guatemala: INCAP. Recuperado de https://www.sica.int/documentos/la-canasta-basica-de-alimentos-en-centroamerica-revision-de-la-metodologia_1_37006.html

Moreno, M. R. (2019). *Huertos familiares en comunidades locales de la Reserva de la Biósfera Selva el Ocote, Chiapas* (Primera edición ed.). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: UNICAH. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/337196931_Huertos_familiares_en_comunidades_locales_de_la_Reserva_de_la_Biosfera_Selva_el_Ocote_Chiapas

Muñoz, M. (2010). *Composición de alimentos Mirian Muñoz de Chávez. Valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo.* Segunda ed., México, D. F., México: McGraw-Hill.

Organización de las Naciones Unidas (ONU, 2010). El progreso de América Latina y el Caribe hacia los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Desafíos para lograrlos con igualdad. Santiago, Chile. Recuperado de https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/2977/1/S2010622_es.pdf

Organización de las Naciones Unidad para la Agricultura y la Alimentación (FAO, 2010). *Guía metodológica para la enseñanza de la alimentación y nutrición. Tegucigalpa, Honduras.* Secretaría de Educación: Republica de Honduras. Recuperado de https://www.fao.org/3/am283s/am283s.pdf

Programa Especial de Seguridad Alimentaria (PESA, 2017). ¿Qué es la seguridad alimentaria y nutricional? Recuperado de http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf

Ponce, J. (2000). Propuesta de indicadores sociales para el Centro Histórico de Quito. Desarrollo cultural y gestión en centros históricos, 213-245. Recuperado de https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/43647.pdf

Pugliese, L. (2008*). Revisión de metodologías de medición de pobreza y su aplicación en adultos mayores*. Recuperado de https://www.bps.gub.uy/bps/file/1622/1/revision-de-metodologias-de-medicion-de-pobreza-y-su-aplicacion-en-adultos-mayores.-l.-pugliese.pdf

Ramírez, B. (2014). Seguridad alimentaria y pobreza en el estado de Puebla. *Revista Geográfia del Valparaiso Saberes y ciencia*, 3(29), 11-33.

Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol, 2010). *Catálogo de localidades*. Recuperado de http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx?refnac=070170321

Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnap, 2001*). Programa de manejo Reserva de la Biósfera Selva El Ocote*. Recuperado de https://simec.conanp.gob.mx/pdf_libro_pm/174_libro_pm.pdf

Soria, G. y Palacio, V. H. (2014). *El escenario actual de la alimentación en México/The actual Scene of the Feeding in Mexico. 13*. Porto Alegre, Brasil: CIESTAAM. doi: http://doi.org/10.15448/1677-9509.2014.1.16223

Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN, 1986). *Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, que reforma la de 5 de febrero de 1857*. Recuperado de https://www.scjn.gob.mx/sites/default/files/cpeum/documento/2017-03/CPEUM-123.pdf

Torres, M., Ramírez, B. y Juárez, P. (2016). Percepción de la pobreza por las familias totonascas del municipio de Huehuetla, Puebla. *Argumentos*, (81), 241-260.

Torres, N., Márquez, C. y Ávila, A. (s.f.). Recuperado de https://hablemosclaro.org/los-beneficios-de-combinar-maiz-y-frijol/