

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE ECONOMÍA
INSTITUTO EDUCATIVO TULAN**

The seal of the University of San Carlos of Guatemala is a circular emblem. It features a central shield with a figure holding a staff, surrounded by various symbols including a crown, a lion, and a cross. The Latin motto "SALUTEM TERRAE CONSPICUA CAROLINA ACADEMIA COACTEMALENSIS INTER" is inscribed around the perimeter of the seal.

**MUNICIPIO DE JACALTENANGO DEL DEPARTAMENTO DE
HUEHUETENANGO: LOS PATRONES DE CONSUMO
ALIMENTARIO EN EL CONTEXTO URBANO Y SU RELACIÓN
CON LA PRODUCCIÓN INTERNA**

**JUAN FILIBERTO MENDOZA CAMPOSECO
ECONOMISTA CON ÉNFASIS EN PROYECTOS Y GERENCIA
PARA EL DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE**

GUATEMALA, FEBRERO DE 2011

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE ECONOMÍA
INSTITUTO EDUCATIVO TULAN**

**MUNICIPIO DE JACALTENANGO DEL DEPARTAMENTO DE
HUEHUETENANGO: LOS PATRONES DE CONSUMO
ALIMENTARIO EN EL CONTEXTO URBANO Y SU RELACIÓN
CON LA PRODUCCIÓN INTERNA**

**TESIS
PRESENTADA A LA JUNTA DIRECTIVA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

POR

**JUAN FILIBERTO MENDOZA CAMPOSECO
PREVIO A CONFERÍRSELE EL TÍTULO DE
ECONOMISTA CON ÉNFASIS EN PROYECTOS Y GERENCIA
PARA EL DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE**

**EN EL GRADO ACADÉMICO DE
LICENCIADO**

GUATEMALA, FEBRERO DE 2011

**MIEMBROS DE LA HONORABLE JUNTA DIRECTIVA
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA**

Lic. José Rolando Secaida Morales	Decano
Lic. Carlos Roberto Cabrera Morales	Secretario
Lic. Álbaro Joel Girón Barahona	Vocal 1°
Lic. Mario Leonel Perdomo Salguero	Vocal 2°
Lic. Juan Antonio Gómez Monterroso	Vocal 3°
P.C. Edgar Arnoldo Quiché Chial	Vocal 4°
P.C. José Antonio Vielman	Vocal 5°

**HONORABLE CONSEJO ACADÉMICO
INSTITUTO EDUCATIVO TULAN**

Lic. Víctor Manuel Racancoj Alonzo	Director General
Lic. Carlos Enrique Alonzo Calderón	Coordinador
Lic. Marvin Alejandro Sapón Velásquez	Secretario
Lic. Eddy Alberto Leiva Cajas	Vocal 1°
Lic. Jorge Armando Silín Quijivix	Vocal 2°
Lic. René Arturo Xicará Chojolán	Vocal 3°

EXONERADO DE LOS EXAMENES DE ÁREAS BÁSICAS

Con promedio de 86 puntos, conforme al artículo 15 del Reglamento para Evaluación Final de Exámenes de Áreas Prácticas Básicas y Examen Privado de Tesis y al punto sexto, inciso 6.1, subinciso 6.1.1 del Acta 26-2007, de la sesión celebrada por Junta Directiva el 25 de septiembre de 2007.

**TRIBUNAL QUE PRACTICÓ
EL EXAMEN PRIVADO DE TESIS**

Lic. Víctor Manuel Racancoj Alonzo	Presidente
Lic. Leonzo Moisés Gómez Cortez	Secretario
Lic. Fredy Alejandro de Jesús Rodríguez	Examinador

Guatemala, 2 de julio de 2010.

Licenciado:

José Rolando Secaida Morales
Decano Facultad de Ciencias Económicas
Universidad de San Carlos de Guatemala
Su Despacho

Licenciado Secaida:

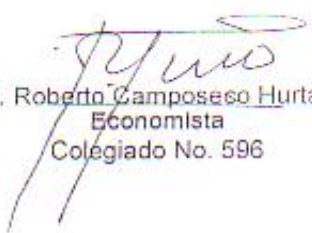
Por este medio me dirijo a usted, con el objeto de referirme al oficio No. 04-2008 de la Decanatura a su digno cargo, mediante el cual fui nombrado **Asesor** de tesis del estudiante **Juan Filiberto Mendoza Camposeco**, con carné No. **199823596-4** de la carrera de Licenciatura en Economía con Énfasis en Proyectos y Gerencia para el Desarrollo Rural Sostenible, que TULAN desarrolla con la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Este trabajo de tesis se titula "Municipio de Jacaltenango del departamento de Huehuetenango: Los patrones de consumo alimentario en el contexto urbano y su relación con la producción interna".

Deseo informar a usted, que el asesoramiento que presté durante el proceso de investigación y análisis realizado por el estudiante sustentante de este trabajo de tesis ha sido concluido, proceso que incluyó la revisión del informe final. Por lo anterior debo expresar que, la elaboración de este estudio de tesis responde y cumple con los aspectos metodológicos y criterios técnicos necesarios que preservan el rigor científico que una investigación de esta naturaleza debe satisfacer al tenor de los principios, normas y objetivos académicos de TULAN y la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Con base en lo anteriormente expuesto, y en mi calidad de **Asesor** emito **Dictamen favorable** para que, este trabajo de tesis de Juan Filiberto Mendoza Camposeco continúe el proceso respectivo de conformidad con la normativa establecida para el efecto.

Sin otro particular sobre la tesis de referencia, aprovecho la oportunidad para suscribirme con las muestras de mi consideración.

Atentamente:


Lic. Roberto Camposeco Hurtado
Economista
Colegiado No. 596



FACULTAD DE
CIENCIAS ECONOMICAS

Edificio "S-8"
Ciudad Universitaria, Zona 12
Guatemala, Centroamérica

**DECANATO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, GUATEMALA,
DOCE DE ENERO DE DOS MIL ONCE.**

Con base en el Punto QUINTO, inciso 5.3, subinciso 5.3.1 del Acta 21-2010 de la sesión celebrada por la Junta Directiva de la Facultad el 26 de noviembre de 2010, se conoció el Acta ECONOMÍA 178-2010 de aprobación del Examen Privado de Tesis, de fecha 12 de noviembre de 2010 y el trabajo de Tesis denominado: "MUNICIPIO DE JACALTENANGO DEL DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO: LOS PATRONES DE CONSUMO ALIMENTARIO EN EL CONTEXTO URBANO Y SU RELACIÓN CON LA PRODUCCIÓN INTERNA", que para su graduación profesional presentó el estudiante JUAN FILIBERTO MENDOZA CAMPOSECO, autorizándose su impresión.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO


LIC. JOSE ROLANDO SECAIDA MORALES
DECANO

Smp.


Ingrid



Dedicatoria

A Dios:

Creador de toda sabiduría.

A mis padres:

Elena Camposeco y Tomás Mendoza, por el apoyo, sus bendiciones y oraciones para culminar esta meta.

A mi esposa:

Karina Guadalupe Montejo Camposeco, por el valor de sacrificar parte de nuestro tiempo invertido en esta tesis.

A mis hijas: Wendy Karina y Anely del Rosario y

A mi hijo: Juan Jesús

Fuente de inspiración para alcanzar esta meta.

A mis hermanas y hermano:

Juana Gloria, Flora Esperanza, Lucita Esmeralda y Abraham Arnoldo, familia que Dios nos regaló para compartir parte de nuestras vidas.

Al Lic. Roberto Camposeco Hurtado:

Por su asesoría profesional y el apoyo recibido.

Índice

Introducción

Capítulo I

Selección del tema de investigación

1.1	Planteamiento del problema	5
1.2	Justificación	9
1.3	Hipótesis	12
1.4	Objetivos.....	12

Capítulo II

Marco teórico

2.1	Desarrollo de las teorías sobre el consumo alimentario	14
2.2	El consumo y la producción de bienes alimenticios	16
2.2.1	Esquemas diferenciados entre países desarrollados y subdesarrollados	16
2.2.2	Economía neoinstitucional	18
2.2.3	Aporte de las teorías sociológicas sobre el consumo.....	22
2.2.4	Consumo y economía solidaria	25
2.3	Los patrones de consumo.....	26
2.4	La producción de bienes alimenticios	27
2.5	La producción de bienes alimenticios en la economía campesina	33
2.6	Acuerdos y convenios sobre pueblos indígenas:.....	34
2.7	Medios de vida sostenibles y producción agropecuaria.....	35
2.8	Antecedentes científicos sobre el tema y su influencia en el contexto macroeconómico	40
2.8.1	Investigaciones realizadas	40
2.8.2	Importancia del consumo en el contexto macroeconómico de Guatemala	42

Capítulo III

Marco histórico

3.1	Orientación de las políticas en el campo alimentario	44
3.1.1	Políticas en el GATT y la OMC	45
3.1.2	Medidas de política en el marco del DR-CAFTA.....	47
3.2	Producción y consumo de bienes alimenticios	49
3.2.1	Producción y consumo mundial de alimentos	49
3.2.2	Producción y consumo de alimentos en Guatemala	51
3.3	Seguridad y soberanía alimentaria	52

Capítulo IV Métodos y Técnicas

4.1	Revisión bibliográfica	55
4.2	Entrevistas y ajuste de boleta para encuesta	56
4.3	Determinación de la muestra	57
4.4	Levantamiento de la encuesta a hogares	58
4.5	Crítica de las boletas	59
4.6	Tabulación de datos.....	60
4.7	Procedencia de los bienes alimenticios	60
4.8	Situación de la producción local	61
4.9	Técnicas de análisis y síntesis de la información	61

Capítulo V Patrón general del consumo de alimentos

5.1	Contexto histórico y geográfico.....	63
5.2	Contexto económico y sociocultural.....	68
5.3	Patrón general de consumo de alimentos en la cabecera municipal de Jacaltenango.....	72
5.3.1	El ingreso y gasto de los hogares en consumo de alimentos.....	74
5.3.2	Origen de los alimentos consumidos.....	78
5.3.3	Gasto por origen de los productos	86
5.4	Patrones de consumo por nivel de ingreso, instrucción del jefe de hogar y ocupación de la persona entrevistada	87
5.4.1	Patrón por nivel de ingreso	88
5.4.2	La estructura diferenciada del gasto y rango de consumo por niveles de ingreso	92
5.4.3	Niveles diferenciados del gasto en alimentos según nivel de instrucción del jefe de hogar	96
5.4.4	Patrón del gasto alimenticio según condición de actividad y ocupación específica del entrevistado	98
5.5	Factores explicativos del patrón de consumo alimenticio desde la perspectiva de algunos agentes económicos y miembros de la comunidad .	100
5.5.1	Factores económicos	100
5.5.2	Factores sociales:	109
5.5.3	Factores culturales	112

Capítulo VI Factores explicativos de la producción local de alimentos

6.1	Contexto de vulnerabilidad	117
6.1.1	Pequeños productores agropecuarios y activos productivos:	117
6.1.2	Proceso de globalización de los mercados de bienes y servicios .	120
6.2	Características de los activos en la producción agropecuaria	122
6.2.1	Capital humano	122

6.2.2	Capital social	126
6.2.3	Capital natural y la producción agrícola	131
6.2.4	Capital físico.....	144
6.2.5	Capital financiero.....	147
6.3	Estructura, procesos de transformación y estrategias en materia de medios de vida	151
6.3.1	Fortalecimiento organizativo	151
6.3.2	Estructura productiva y de asistencia técnica	153
6.3.3	Apropiación y aprovechamiento del conocimiento tradicional	155
6.3.4	Necesidad de fortalecimiento de las líneas y condiciones del crédito.	157
6.3.5	Búsqueda de mercados para una mejor inserción comercial	158

Capítulo VII

Conclusiones y Recomendaciones

7.1	Comprobación de hipótesis	160
7.2	Otras conclusiones	160
7.3	Recomendaciones	164
	Bibliografía.....	166
	Entrevistas.....	172
	Anexo 1	173

Índice de cuadros

Cuadro 1 Consumo del hogar por grupo de alimentos	75
Cuadro 2 Gasto en alimentos por niveles de ingreso	77
Cuadro 3 Procedencia de los bienes alimenticios que conforman el patrón general de consumo	81
Cuadro 4 Gastos en la cabecera municipal de Jacaltenango por origen de los alimentos	87
Cuadro 5 Resumen de la cantidad de productos consumidos por nivel de ingreso	88
Cuadro 6 Gasto por grupo de alimentos según nivel de ingreso	95
Cuadro 7 Gasto en alimentos según nivel de instrucción del jefe de hogar.....	96
Cuadro 8 Gasto en consumo de alimentos según condición de actividad del entrevistado	99
Cuadro 9 Producción de granos y vegetales en el municipio de Jacaltenango	134
Cuadro 10 Producción de frutas en el municipio de Jacaltenango	136
Cuadro 11 Características de los sistemas de riego en el municipio de Jacaltenango.....	145

Índice de tablas

Tabla 1. Comunidades del municipio de Jacaltenango	69
Tabla 2. Patrón general de consumo	73
Tabla 3. Listado de organizaciones civiles. Municipio de Jacaltenango	127

Índice de diagramas, mapas y gráficas

Gráfica 1 Consumo de alimentos per cápita en los países en desarrollo	50
Gráfica 2 Gasto mensual en consumo de alimentos según ingreso mensual.....	77
Gráfica 3 Gasto en consumo de productos de maíz por nivel de ingreso	94
Gráfica 4 Gasto en consumo de carnes por nivel de ingreso	94
Gráfica 5 Gasto en consumo de bienes alimenticios según nivel de instrucción del jefe de hogar	97
Gráfica 6 Condición de actividad y ocupación específica de las personas encuestadas.....	99
Mapa 1. Ubicación del municipio de Jacaltenango	68
Diagrama 1. Satisfacción de necesidades	27
Diagrama 2. Marco de los medios de vida sostenibles	37

Introducción

Este documento contiene el informe final de la investigación titulada: “**Municipio de Jacaltenango del departamento de Huehuetenango: los patrones de consumo alimentario en el contexto urbano y su relación con la producción interna**” elaborado como última etapa de los estudios correspondientes a la carrera de Economía con Énfasis en Proyectos y Gerencia para el Desarrollo Rural Sostenible, avalada por la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala y administrada por el Instituto Educativo Tulán.

El tema fue seleccionado como producto de un proceso de abstracción, con el auxilio de bibliografía y consultas a profesionales académicos de las ciencias económicas y agrónomos, así como también a miembros de la comunidad que enfrentan en un contexto socioeconómico de vulnerabilidad, el difícil reto de satisfacer diariamente la primera de las necesidades básicas: la alimentación.

La inquietud particular sobre el tema radica en el proceso de desviación del consumo alimenticio al que están sometidas las sociedades del mundo y en particular la cultura del municipio de Jacaltenango, como uno de los efectos no deseados del proceso de mundialización económica. Ante tal situación se planteó como hipótesis para el presente estudio que, los patrones de consumo alimentario de la cabecera municipal de Jacaltenango, están conformados por bienes alimenticios cuya proporción mayoritaria es de origen externo al municipio, debido a las grandes restricciones de acceso que tienen los pequeños productores de bienes agropecuarios a los activos productivos y como resultado de los procesos de globalización económica.

El interés del estudio reside entonces en, conocer cuál es la situación del consumo alimentario en la población de la cabecera del municipio de Jacaltenango y sus relaciones con la producción interna, entendida ésta como la

producción local del municipio; aunque también se relacionará con la producción micro regional, nacional y el consumo de productos alimenticios provenientes del exterior.

En el capítulo I se presenta un resumen del plan de investigación elaborado previo al desarrollo de la selección del tema de estudio y por lo tanto incluye el planteamiento del problema objeto de investigación; su justificación, la formulación de hipótesis, y objetivos de la investigación. El capítulo II ofrece los fundamentos y enfoques teóricos en relación con el abordaje científico del consumo y la producción de alimentos, las distintas teorías sobre los patrones de consumo y su medición. Este capítulo también presenta un esbozo sobre los medios de vida sostenibles aplicados al presente estudio y algunos antecedentes como hallazgos científicos sobre el tema.

Seguidamente, el capítulo III entrega los resultados resumidos del análisis del marco histórico, destacándose la información y análisis más relevantes del ámbito internacional sobre consumo y producción de bienes alimenticios. En lo que toca a nivel nacional se presenta los análisis y los indicadores disponibles, provenientes de encuestas y censos nacionales, así como también información de relevancia analítica sobre seguridad o inseguridad alimentaria, como por ejemplo los altos niveles de desnutrición en niños menores de 5 años. El capítulo IV contiene la descripción de los métodos y técnicas de investigación aplicados. En este sentido cabe resaltar que para el trabajo de campo se realizó una encuesta de hogares por muestreo aleatorio y se llevaron a cabo entrevistas en profundidad con el fin de recopilar información cualitativa de carácter complementario.

En su orden, el capítulo V está dedicado a presentar los resultados de la investigación en torno al patrón del gasto de consumo alimentario en la cabecera municipal de Jacaltenango y su nivel y estructura diferenciada, que se explica por el nivel de ingreso de los hogares y otras variables socioeconómicas de las

familias, como el nivel de instrucción o escolaridad del jefe del hogar y la condición de actividad y ocupación específica de la persona entrevistada.

En este contexto, los resultados del análisis conducen a distinguir entre el patrón promedio del gasto en consumo alimenticio de los hogares y la estructura del consumo, cuando dicho gasto se ubica por arriba y por debajo del promedio mostrado por los hogares en general. En esa óptica cabe subrayar el hecho de que, el maíz como producto de consumo masivo, tiene una ponderación superior al 20% en la estructura del gasto en alimentos de los hogares con nivel de ingreso más bajo, al tiempo que este producto es equivalente a menos del 5% del gasto alimenticio en los hogares caracterizados por tener el nivel de ingreso más alto. Adicionalmente se presentan los resultados del análisis acerca del origen de los bienes alimenticios que conforman la categoría de consumo generalizado.

El capítulo VI se centra en el análisis de los resultados de la investigación y la discusión en torno a los factores determinantes de orden económico y social del nivel y características básicas de la producción local agropecuaria, vinculada al consumo alimenticio de la población en el área objeto de estudio. En esa perspectiva, se aborda; además del contexto de vulnerabilidad, las restricciones y características de los activos de la producción agropecuaria local, considerando el capital humano, social, natural, físico y el capital financiero. En este capítulo asimismo, se analizan los procesos de transformación y estrategias relacionadas con los medios de vida.

En el capítulo VII y último del informe se recogen las principales conclusiones del estudio realizado, en cuya base se sugieren a título de recomendaciones, ciertas líneas de acción orientadas a enfrentar los desafíos que presenta la población de la cabecera del municipio de Jacaltenango, desde la perspectiva de la producción y consumo de bienes alimenticios.

Finalmente, se presenta la bibliografía consultada, el resumen de las entrevistas a personas que desempeñan distintos roles en la comunidad objeto de estudio, y los anexos; entre ellos, el de cuadros estadísticos con información bastante desagregada que sustentan los resultados de la investigación de este trabajo de tesis.

Capítulo I

Resumen del plan de investigación

1.1 Planteamiento del problema

Los patrones de consumo en general y en particular los de consumo alimenticio constituyen indicadores relevantes acerca del funcionamiento en su conjunto del sistema económico en la sociedad. Debe tenerse presente que, la composición del gasto en bienes alimenticios y la ponderación que éstos tienen en la estructura del gasto total de los hogares, está en función del mayor o menor nivel de desarrollo de una sociedad. A este respecto, en el caso de Guatemala, el peso del grupo de alimentos en la composición del gasto mensual de las familias, es mayor en los departamentos y municipios donde el manto de la pobreza es más generalizado, debido a que por los bajos niveles de ingreso, el gasto en alimentación es, en términos relativos, muy elevado en comparación a la proporción que dicho gasto representa en hogares en mejores condiciones socioeconómicas. No cubrir la necesidad básica de alimentación adecuadamente se traduce en problemas de desnutrición que, en el caso de Guatemala, representa el 49.3% de niños con desnutrición crónica, según el Programa para la Reducción de la Desnutrición Crónica de la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Gobierno de Guatemala (Gobierno de Guatemala, 2,006)¹. En el noroccidente, incluyendo el municipio de Jacaltenango, se supera ese nivel, ubicándose entre el 59 y 89% de desnutrición crónica (*Ibíd.*). Según este informe, se ha evidenciado científicamente que la desnutrición se relaciona con la productividad y el crecimiento económico y se puede sintetizar en tres efectos: las pérdidas directas en la productividad física, las pérdidas indirectas por baja escolaridad y rendimiento educativo y las pérdidas en recursos por costos incrementales en la atención de la salud (*ibíd.*).

¹ Gobierno de Guatemala, 2006. Programa para la Reducción de la Desnutrición Crónica 2006-2016. Resumen Ejecutivo. Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Guatemala. Estimación de desnutrición crónica sobre la base de la Encuesta Nacional de Salud Materno Infantil del año 2002, del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

Por otro lado, entre más bienes provenientes de la producción interna se consumen, especialmente locales (municipio) se dinamizan los sectores agroalimentarios y agroindustriales locales, provocando una mayor utilización de los factores de producción: recursos naturales, mano de obra, capital y gerencia. Como resultado de la generación de valor agregado en la producción interna se reflejarían mayores niveles de empleo, de ingresos y la satisfacción de las necesidades básicas de la población.

Sin embargo, la pobreza generalizada en el territorio nacional y con mayores niveles en la región noroccidental del país es una consecuencia relacionada con la subutilización y el desplazamiento de estos factores. Según información del INE², el municipio de Jacaltenango presentó el 70.6% de pobreza general para el año 2,002, levemente inferior al promedio para el departamento de Huehuetenango que se situó en 78.3%. Los mapas de pobreza y desigualdad de Guatemala³ ilustran esta problemática y puede verse fácilmente la correlación existente entre estos niveles de pobreza con los niveles de desnutrición crónica (*supra*). Como resultado de esta pobreza generalizada desde hace años, a partir de la década de 1980 (INE, 2,004)⁴ especialmente, se ha observado el fenómeno de la migración como consecuencia de las pocas oportunidades económicas en la localidad; además de las causas relacionadas con la guerra interna del país. Esta situación se ha agudizado a partir de la aplicación de los Programas de Ajuste Estructural y la crisis del café, aspecto que puede comprobarse con la importancia que tiene para el país y el municipio actualmente, el ingreso de remesas familiares provenientes principalmente de los Estados Unidos.

² Instituto Nacional de Estadística, sf. Estadísticas del departamento de Huehuetenango. Boletín informativo. Los datos se basan en la Encuesta Nacional de Condiciones de Vida 2000 y el XI Censo de Población y VI de Habitación 2002.

³ Mapas elaborados por SEGEPLAN, INE y Universidad Rafael Landívar el año 2005.

⁴ INE, 2004. Estimaciones y proyecciones de población. Censos Nacionales XI de Población y VI de Habitación 2002. p. 15. Versión electrónica.

En el municipio de Jacaltenango, el 70% de la PEA se dedica al sector de agricultura, silvicultura, caza y pesca. En el caso de la cabecera municipal, la población dedicada a esta rama corresponde al 35%, seguido por el 19.2% de la rama de comercio por mayor y menor, restaurantes y hoteles; el 13.8% se dedica a la rama de construcción y el 11.8% a enseñanza (INE, 2,002.)⁵

La estructura del empleo urbano en el municipio de Jacaltenango manifiesta una tendencia al incremento del comercio y los servicios y a la reducción del sector agrícola, si se compara la cabecera municipal con el área rural; esto puede traducirse en una mayor dependencia de abastecimiento de alimentos del área urbana hacia el área rural del municipio y del sector comercial. La relación urbano-rural siempre ha existido y ha mantenido estas relaciones por muchos años.

Este es el caso de la producción de granos básicos (maíz y frijol), donde la mayor parte de estos productos provienen de la zona cálida del municipio. En la actualidad cerca del 60% de la población se dedica al comercio y los servicios y, dentro de éstos, una parte de los comerciantes intervienen como intermediarios entre las empresas productoras y proveedoras de bienes alimenticios que ingresan a la cabecera municipal. La población que se dedica a la rama de industria manufacturera, textil y alimenticia representa tan solo el 7.6% de la PEA de la cabecera municipal.

Por otro lado existe una tendencia actual al incremento del consumo de bienes alimenticios elaborados por empresas transnacionales, que si bien pueden ser producidos internamente, los beneficios son trasladados a las empresas matrices en el exterior. También pueden manifestarse empresas que son propiedad o copropiedad de inversionistas nacionales, donde los beneficios finales llegan a un sector empresarial ubicado fuera del contexto local. Factores como la reducción de barreras arancelarias, producto de la mundialización

⁵ Censos Nacionales XI de Población y VI de Habitación 2002.

económica, la capacidad económica y las estrategias de mercadeo de las empresas, entre otros, pueden estar reduciendo el consumo de bienes locales a cambio de productos externos o provenientes de subsidiarias instaladas en el país, así como de bienes alimenticios nacionales producidos en las zonas industriales.

Como consecuencia de la utilización de los mecanismos de mercado de las empresas relacionados con la producción de bienes alimenticios, la población se enajena de su territorio y su cultura, perdiendo la visión de proceso sobre la producción interna, especialmente local. Esto se traduce también en una mezcla en el consumo de estos bienes alimenticios con bienes que forman parte de los rasgos culturales alimenticios de la etnia Maya Popti' y en cierto grado de dependencia alimenticia e inseguridad, si no existe disponibilidad y acceso a estos alimentos como se explicó anteriormente.

Otra consecuencia es el desplazamiento de los sectores productivos debido a la contracción de la demanda de productos internos (especialmente local), trasladando mano de obra del sector agrícola a los sectores de servicios y comercio para los que tienen las posibilidades; migración para los que se arriesgan y reproducción de más pobreza para los que tienen menos posibilidades.

Entonces, la demanda de bienes de consumo alimentario tiene importante relación con los bienes producidos internamente y aquellos que provienen del exterior. En este sentido el estudio plantea las siguientes interrogantes: ¿Cuáles son los bienes consumidos por la población que conforman los patrones alimenticios de las familias del área urbana del municipio de Jacaltenango?; ¿Cuál es la proporción de los bienes producidos internamente (locales, regionales y nacionales) y los productos provenientes del exterior que conforman estos patrones alimentarios?; ¿Cuáles son los factores económicos y sociales que influyen en las decisiones de los consumidores de bienes alimenticios y que

definen sus patrones de consumo?; ¿Cuáles son los factores económico-sociales que influyen en las decisiones de los productores que determinan la producción local y cómo intervienen éstos en la economía local?

Con estas interrogantes se pretenden encontrar elementos de crítica sobre la influencia de la mundialización económica en los patrones de consumo alimentarios y cómo está incidiendo en el comportamiento de los pequeños productores agropecuarios. Queda una pregunta que se espera responder al final del estudio: ¿Que fuerzas locales existen para contrarrestar los efectos negativos de este modelo económico y cómo aprovechar las ventajas? Esta interrogante se espera que pueda generar líneas de política locales para los tomadores de decisiones, organizaciones locales y externas con influencia en el municipio.

1.2 Justificación

Es pertinente mencionar que al inicio de esta investigación se pretendía analizar los cambios en los patrones de consumo alimentario de la cabecera municipal de Jacaltenango y sus múltiples relaciones con la producción agroalimentaria local; pero debido a la falta de información estadística histórica y estudios de base confiables a escala municipal y comunitaria (aldeas), no fue posible llevar a cabo este análisis. La información que proporciona el Instituto Nacional de Estadística en la ENIGFAM, ENEI⁶ y otras encuestas, es presentada a nivel regional y departamental o a nivel urbano y rural que puede servir de referencia; pero ante la diversidad sociocultural y económica de los municipios y comunidades, tiene limitaciones para la interpretación científica y formulación de políticas locales (municipales). La poca información existente sobre este tipo de estudios a nivel local es inexistente y reviste importancia si se toman en cuenta los actuales procesos de descentralización y desconcentración del Estado y el enfoque actual sobre el desarrollo económico local.

⁶ Encuesta Nacional de Empleo e Ingresos

El tema de investigación obedece a la necesidad de culminar con los requerimientos de la carrera de Economía con Énfasis en Proyectos y Gerencia para el Desarrollo Rural Sostenible. En este marco ha existido la inquietud de incursionar en el conocimiento de la actividad económica local y, una parte importante se manifiesta en el consumo de alimentos, como la etapa del ciclo de producción, distribución y consumo en la que se concreta el cumplimiento de una de las necesidades básicas imprescindibles del ser humano.

En los últimos años se ha observado una creciente, pero insuficiente diversificación de fuentes de ingresos en la cabecera municipal, especialmente de los sectores de comercio y servicios al mismo tiempo que se observa la reducción de las actividades agrícolas.

Esta situación trae consigo un proceso de transformación de los modelos de consumo que, en el caso particular de los alimentos, puede ser fortalecido o generar vulnerabilidad ante situaciones de riesgo, reducir o aumentar la desnutrición y/o la dependencia alimenticia hacia el exterior y su contribución a la generación de ingresos para la satisfacción de estas necesidades; Además de influenciar sobre la capacidad de decidir los bienes alimenticios que se consumen. Se ha anotado que los efectos que produce la desnutrición en el ser humano, especialmente en la niñez, se relacionan con la reducción de la productividad y el crecimiento económico, siendo éstas: las pérdidas directas en la productividad física, las pérdidas indirectas por baja escolaridad, rendimiento educativo y las pérdidas en recursos por costos incrementales en la atención de la salud. Sin embargo, las causas de la enfermedad de desnutrición se derivan de los patrones de consumo y la inseguridad y soberanía alimentaria.

También resulta importante la capacidad de decidir sobre los alimentos que se consumen, ante la diversidad o escasez que ofrece el mercado y el derecho de las personas al acceso físico, económico y social, oportuna y permanentemente de alimentos en calidad y cantidad; circunstancia del todo importante si se

considera que la agricultura está reduciendo su participación en la economía local. Con esto no se está sugiriendo una economía local autárquica, ya que es inevitable la interrelación con otros territorios por no poder producir en la localidad la totalidad de bienes necesarios para la satisfacción de necesidades, a la vez que las personas realizan intercambios de todo tipo constantemente en un mundo globalizado.

El estudio aportará información que contribuirá a comprender la composición de los patrones de consumo de bienes alimenticios de los hogares y la medida en que estos patrones son satisfechos mediante la producción proveniente del mismo municipio y la utilización de los factores de producción locales porque pueden diseñarse alternativas socioeconómicas locales en un contexto global, como la diversificación productiva, la transformación y la comercialización.

También este estudio puede constituir un instrumento importante para los gobiernos municipales, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que desempeñan diversas actividades en el municipio, especialmente relacionadas con el desarrollo económico local, la seguridad y soberanía alimentaria, la salud y la educación ante el constante crecimiento poblacional. La definición de políticas y planes que se elaboren en el tema agroalimentario, deben contar con una base para la promoción y ejecución de programas y proyectos para la producción y transformación agroalimentaria que contribuyan al desarrollo local. Además es importante para las generaciones actuales y futuras de estudiantes que se desempeñen en el tema o que puedan utilizar la información como herramienta en su proceso de enseñanza-aprendizaje.

Finalmente es importante que las personas conozcan lo que están consumiendo, tomando en cuenta los problemas de salud, educación y las implicaciones económicas y sociales que tienen los patrones de consumo, más allá de ser solamente consumidores. La formación de cuadros locales para fomentar la conciencia del consumo solidario local, en un mundo de incertidumbre ante los

avances de la biotecnología en general, la producción de transgénicos, la contaminación y la observancia de medidas fitosanitarias, todas relacionadas con el consumo de alimentos, son inquietudes que han promovido el estudio del tema.

1.3 Hipótesis

Los patrones de consumo alimentario de la cabecera municipal de Jacaltenango están conformados por bienes alimenticios que en menor grado son producidos en el municipio, debido a las restricciones que tienen los pequeños productores de bienes agropecuarios sobre los activos productivos y al acelerado proceso de mundialización de los mercados de bienes y servicios. Esta situación se convierte en mayor dependencia de los hogares hacia el consumo de bienes externos al municipio sobre los bienes locales.

1.4 Objetivos

General

Determinar los patrones de consumo alimentario de las familias del área urbana del municipio de Jacaltenango y sus relaciones con la producción interna.

Específicos

- a) Identificar y cuantificar el gasto en alimentos de los hogares del área urbana del municipio de Jacaltenango y la proporción de bienes alimenticios de origen interno y externo.
- b) Establecer las similitudes y diferencias existentes en los patrones de consumo de las familias según diferentes niveles de ingreso, instrucción del jefe de hogar y ocupación.
- c) Identificar y analizar los factores económico-sociales que influyen en las decisiones de los consumidores y que definen los patrones de consumo alimenticio de los hogares del municipio de Jacaltenango.

- d) Identificar y analizar la influencia de los factores económico-sociales que determinan las decisiones sobre la producción local.

Capítulo II

Marco teórico

2.1 Desarrollo de las teorías sobre el consumo alimentario

El desarrollo de la investigación sobre el tema alimentario ha conducido a la creación del conocimiento en el nivel específico. A partir de 1,945, con la creación de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) se crean las *hojas de balance de alimentos*⁷ por país. En su primer informe el mismo año de su creación, la FAO concluye que “*la mitad de la población mundial estaba subalimentada*” (Sasson, 1,993; citado por Molina, 1,995). Este organismo internacional, en sus objetivos a largo plazo, planteó diseñar políticas encaminadas a: “*favorecer el desarrollo agrícola y la ampliación de la oferta alimentaria; enfrentar los problemas de déficit alimentario, sobre todo en los países de bajos ingresos y favorecer la consolidación de la seguridad alimentaria a nivel mundial*”.

Según investigaciones realizadas hacia mediados del siglo XX, en los países industrializados, especialmente de Estados Unidos de Norteamérica, se impulsa una serie de transformaciones que incidieron en las estructuras y formas del sector productivo alimentario. En el estudio “*A concept of agribusiness*” fue analizada la integración de la producción primaria a otros sectores de la economía (Davis y Goldberg, 1,957; citado por Molina, 1,995). Esto implica el examen de la vinculación de la agricultura con la agroindustria y el comercio agroalimentario. Al respecto estos autores indican que los agronegocios están relacionados con el conjunto de operaciones productivas y de negocios que se desarrollan entre la agricultura y las actividades que se sitúan alrededor de la producción y la distribución agrícola: el almacenamiento, la transformación y la

⁷ Las Hojas de Balance de Alimentos (HBA) según el Instituto Nacional de Estadística (INE) es un instrumento analítico basado en información estadística y criterios técnicos provenientes de varias fuentes, cuyo producto final es un inventario de la cantidad de cada alimento que está disponible para consumo humano. Los alimentos que se incluyen son los más importantes dentro del patrón de consumo de la población guatemalteca (véase ficha técnica sobre HBA del INE).

distribución de productos agrícolas y de mercancías fabricadas a partir de sus productos (*Ibíd.*). Este enfoque es explicado básicamente desde una integración vertical de la producción primaria a otros niveles.

A finales de la década de 1,960 surge el concepto de economía agroalimentaria, el cual explica, entre otras cosas: la integración vertical como un proceso de *dominación de la agroindustria sobre la agricultura* y las transformaciones históricas de la economía agroalimentaria (Malassis, 1,979; citado por Molina, 1,995). Estas transformaciones toman en cuenta los cambios histórico-económicos de las sociedades, identificando cuatro estadios: 1) Economía agroalimentaria pre-agrícola, 2) Economía alimentaria agrícola y doméstica, 3) Economía alimentaria agrícola comercializada y diversificada y, 4) Economía alimentaria agro-industrial internacionalizada (Malassis y Padilla, 1,986; citado por Molina, 1,995). En este sentido, las sociedades donde predomina el *autoconsumo*, los procesos productivos se realizan, por lo general, *en un mismo espacio (el espacio familiar o local), en una misma unidad socioeconómica y cultural, y con una finalidad alimentaria dominante: el autoconsumo*. Por el contrario, en las economías de mercado, *“los productores agrícolas participan en el abastecimiento local, nacional e internacional, pero se han convertido, a su vez, en miembros de la sociedad de consumo como parte de la demanda alimentaria”* (Molina, 1,995).

Finalmente en el ámbito de la economía agroalimentaria se desarrolla el enfoque de sistemas, que se define como: “el conjunto de actividades, funciones, agentes o actores, instituciones que intervienen en (o forman parte de) los procesos que hacen posible la alimentación y nutrición del ser humano. El sistema alimentario abarca cinco grandes componentes funcionales: producción primaria, agroindustria, comercio exterior, transporte-almacenamiento-comercialización y consumo.” (Pinto, 1,991; citado por Molina 1,995.)

2.2 El consumo y la producción de bienes alimenticios

El Diccionario de Ciencias Jurídicas, Políticas y Sociales define el consumo como el *“último grado del proceso económico, en que los objetos producidos se utilizan para la satisfacción de necesidades sociales o humanas, tanto mediatas como inmediatas”* (Osorio, M. s/f). Otros autores coinciden con esta definición, indicando que el consumo *“es la instancia final del proceso productivo”* (Mance, E. s/f:79), o que *“...el consumo es la realización de todo el sistema. Es el punto de inicio y llegada del proceso de producción”*⁸. Por otro lado, se puede considerar que el proceso de producción se organiza en función del consumo; aunque en una economía de mercado, el consumo se concibe como una mediación para el círculo de la producción, haciendo viable la realización de la ganancia y la acumulación de capital (Mance, E. s/f:79).

El consumo por lo tanto, es importante como la parte final e inicial de todo proceso de producción como se indicó, lo que vincula la producción y la distribución del ingreso en un sistema económico. Uno de los agentes imprescindibles de considerar es el consumidor, el que en la Ley de Protección al Consumidor y Usuario (Decreto No. 6-2,003) para Guatemala, lo conceptúa como la persona individual o jurídica de carácter público o privado, nacional o extranjera, que en virtud de cualquier acto jurídico oneroso o por derecho establecido, adquiera, utilice o disfrute bienes de cualquier naturaleza (Ministerio de Economía, 2,010:6).

2.2.1 Esquemas diferenciados entre países desarrollados y subdesarrollados

Los bienes de consumo, durables o de uso inmediato, son aquellos que están destinados a satisfacer directamente las necesidades de la población, en el presente caso, están constituidos por los bienes de consumo alimenticio (Rossetii, P., 1,994:369). Las condiciones de bienestar están dadas por la relación entre la distribución del ingreso y los patrones de consumo, siendo la

⁸ Véase Vásquez, B. y Palomares H., 2002:144.

primera una de las principales fuentes de bienestar y los segundos, la verificación efectiva de la cobertura de necesidades básicas (Vásquez y Palomares, 2,002:145).

Respecto al consumo, se puede decir que de acuerdo a su nivel de desarrollo, entre países se han marcado diferencias sustanciales. En el caso de las economías más adelantadas las necesidades básicas han quedado satisfechas en términos generales. Con el transcurrir del tiempo, en dichas sociedades lo que ha cambiado es la calidad con que se cubren las necesidades, creando nuevos y complejos bienes y servicios para ese fin; pero en las sociedades con economías subdesarrolladas, las condiciones de satisfacción de las necesidades básicas generalizadas aún son una ilusión (Vásquez y Palomares, 2,002:144).

El planteamiento teórico neoclásico permite demostrar, con fundamento en el modelo de elección racional del consumidor, que la ley de demanda establece la existencia de una relación inversa entre el precio y cantidad comprada de los bienes (incluidos los alimentos), que se refleja en la pendiente negativa de la curva (Salvatore, D., 2,003:20; Castillo, R. y Morales, A., 2,004:65). De igual forma, podría derivarse la relación existente entre el ingreso del consumidor y la cantidad que se compra de los distintos tipos de bienes, sean inferiores o normales (Castillo, R. y Morales, A., 2,004:65).

Las variables de precio e ingreso pueden influir de manera diferenciada en los individuos y grupos sociales con diferentes niveles de ingreso y; por lo tanto, también pueden tener influencia en la diferenciación de los patrones de consumo, además de los diferenciales relativos en los precios de los principales productos que determinan en parte su consumo. Este análisis presentado de manera desagregada puede aportar información útil y profundizar en el análisis que no se lograría con la forma en que se presenta la información nacional y regional sobre el consumo. Keynes ya planteaba la importancia que tiene el

consumo en la macroeconomía⁹. A nivel local, es posible encontrar la relación existente entre el ingreso total del hogar y a nivel de los estratos sociales divididos por niveles de ingreso y el consumo, de esta manera se podrá saber, cuánto del ingreso se está destinando al consumo de alimentos y cómo varía según los diferentes niveles de ingreso. La función de consumo se plantea de la siguiente manera:

$$C = \hat{C} + cX$$

Donde:

C = Consumo

\hat{C} = Consumo autónomo (independiente del nivel de renta)

cX= Propensión marginal al consumo (también se escribe como PMgC)

Así, la propensión marginal al consumo se traduce en una pendiente de la función de consumo, de tal manera que por cada aumento o disminución del nivel de ingreso, habrá un correspondiente aumento o reducción del consumo, situación que se podrá analizar en los diferentes niveles de ingreso de la población de estudio.

2.2.2 Economía neoinstitucional

La crítica a los supuestos planteados por la teoría neoclásica y refutada por la economía neoinstitucional (ENI) son: 1) la racionalidad limitada de los agentes, 2) el comportamiento oportunista, 3) la incertidumbre, 4) la asimetría de la información y 5) la existencia de activos específicos (Castillo, R. y Alejua, H., 2,001:32). A continuación se desarrollan estos supuestos, que pueden ser aplicados al consumo y la producción local del presente estudio.

Sobre la racionalidad ilimitada de los agentes de la economía neoclásica, la economía neoinstitucional postula que, aunque el comportamiento de los agentes económicos es intencionadamente racional, presenta algunas

⁹ Véase la Teoría General del Empleo, el Interés y el Dinero de 1,936 de John Maynard Keynes.

limitaciones debido a la elección entre un número limitado de alternativas posibles, al conocimiento imperfecto de las consecuencias de cada elección y a la dificultad de estimar el valor de las consecuencias, entre otras razones (Morales, 1,998, citado por Castillo, R. y Morales, A., 2,001:33).

La racionalidad limitada parte también del comportamiento de los sujetos, debido a que existe una forma de conducta, guiada por el egoísmo carente de principios éticos, que los motiva a emplear el engaño y el fraude con el fin de lograr sus objetivos. Esto implica la revelación incompleta o distorsionada de la información por parte de los agentes, enfatizando los esfuerzos premeditados para distorsionar, ocultar, engañar o confundir a los otros agentes que participan en las transacciones (Castillo, R. y Morales, A., 2,001:33). Estos aspectos constituyen prohibiciones dentro del mecanismo de defensa de los derechos de los consumidores en la ley de Ley de Protección al Consumidor y Usuario (Decreto No. 6-2,003) del Congreso de la República de Guatemala¹⁰.

La incertidumbre hace alusión a la ausencia de certeza o garantías de que puedan mantenerse vigentes determinadas condiciones pactadas al llevarse a cabo una operación de compra-venta, particularmente en lo que se refiere a los precios, calidades, volúmenes, entre otras. La incertidumbre reside entonces en el *“riesgo de posibles modificaciones en el número y medida de las diversas actividades planteadas en una transacción”* (Castillo, R. y Morales, A., 2,001:33). Al final, el incumplimiento de los acuerdos implica incremento de costos.

Esta incertidumbre también tiene relación con la asimetría de la información, debido a que no todos tienen el mismo nivel de información y, al menos uno de los agentes, cuenta con mayor capacidad para manejar la condición de las transacciones. Para la economía neoinstitucional la información no es un bien libre del que se dispone en igual medida por todos los agentes económicos, sino

¹⁰ Diario de Centro América, Guatemala, 11 de marzo de 2,003. Véase también “Los beneficios del consumidor en un marco de libre competencia” del Ministerio de Economía. Guatemala. 2,010.

que parte de ésta puede estar oculta o distorsionada. Los costos de transacción implicados se refieren en este caso, a aquellos en los que se incurre al momento de seleccionar la empresa, bien o servicio y después de dicha transacción, cuando se descubre que el bien o servicio no cumple con las condiciones o características acordadas durante la negociación (Williamson 1,989, citado por Castillo, Compés y Morales, 2,008:53).

Finalmente la existencia de activos específicos se puede definir como aquellos activos cuyo valor es mucho mayor en un uso particular que en su mejor uso alternativo. El problema que presenta la existencia de estos recursos o activos específicos es que las cuasi rentas que se generan pueden ser apropiadas por los demás agentes que participan en la transacción, incluso sin que el propietario tenga que cambiar el uso actual que hace del recurso (Castillo y Morales, 2,001:33).

Estos activos pierden valor cuando se cambian de una actividad específica a otra, o sea que no pueden cambiarse de lugar o de uso sin que se pierda su valor productivo o parte de éste si las relaciones de intercambio se interrumpen o terminen antes del tiempo estipulado (Coase, 1,994; Williamson, 1,989; Williamson, 1,996; citado por Castillo y Morales, 2,001:33).

Todo este planteamiento aplicado a los mercados determina una serie de riesgos al momento de realizar transacciones que, para contrarrestarlos se establecen estrategias por parte de los agentes como las siguientes: a) la búsqueda de información; b) la implementación de mecanismos de control para saber si se respetan los términos de los acuerdos; c) el establecimiento de las previsiones por el posible incumplimiento de obligaciones; y, d) la protección de los derechos de propiedad” (Eggertsson, 1,995; Castillo y Morales, 2,008:53).

Todo esto provoca que los agentes realicen costos de transacción que se definen como *“aquellos derivados de la suscripción ‘ex ante’ de un contrato*

(formales o informales), *así como de su correspondiente control y cumplimiento 'ex post'*" (Williamson, 1,989; Castillo, R. y Morales, A., 2,004:67). En este sentido los costos de transacción y el precio de venta conforman lo que se llama el precio real.

Para la economía neoinstitucional, el producto es la suma de sus atributos: "*de búsqueda, de experiencia y de confianza*" (Lancaster, citado por Eggertsson, 1,995; citado por Castillo, R. y Morales, A., 2,004:67). Los *mecanismos de señalización*, son mecanismos que utilizan las empresas para intentar reducir los costos de transacción del consumidor. Estas señales que son enviadas al consumidor tratarán de cambiar los atributos de experiencia y confianza en atributos de búsqueda. Por parte del consumidor los mecanismos que se utilizan para inferir las características de los productos son: a) los contratos, b) la reputación y el nombre de la marca, c) la inversión publicitaria (que también se puede ver como la capacidad de la empresa frente a otros productores –los pequeños-, además de manifestar la honestidad de su calidad), d) el precio del producto y e) la garantía del producto (San Martín *et al.*, s/f; citado por Castillo, R. y Morales, A., 2,004:67). Los autores no especifican los tipos de contrato, pero se entenderá por éstos, los contratos formales e informales.

Si el engaño que se hace al consumidor es eficiente por parte de las empresas en relación a la calidad del producto, es fácilmente evaluable '*ex post*', pero no todas las características son fácilmente evaluables, sobre todo si las características del producto aparecen en el largo plazo, como pueden ser atributos relacionados con la salud de los consumidores, en los que la eficiencia de estos mecanismos es muy baja. La credibilidad de las señales radica en la vulnerabilidad a las sanciones del consumidor" (San Martín *et al.*, s/f; citado por Castillo, R. y Morales, A., 2,004:67-68).

En este sentido si existiera tal engaño por parte de las empresas, el consumidor tendrá el poder de rechazar sus productos si la suma de sus atributos de

experiencia y confianza determina tal falsedad; situación que podría beneficiar las posibilidades de producción local, demandar mejoras en la calidad de los productos y acercarse al consumo solidario.

Sin embargo hay dificultades de aplicación de estos criterios para calcular los costos de transacción en el caso del consumo de bienes, ya que es difícil que los consumidores puedan calcular los costos de transacción para compararlos con el diferencial de precios que deben pagar. Además, la economía neoinstitucional no ha podido explicar con claridad el consumo realizado por impulso, capricho, imitación o por el simple hecho de estar *'a la moda'* (Castillo y Morales, 2,005:68).

Se hace referencia a los costos de transacción en el presente estudio, pero no se cuantificarán debido a esta restricción para los casos de consumo de alimentos, aunque para otros casos como la producción, pueden ser perfectamente aplicables.

2.2.3 Aporte de las teorías sociológicas sobre el consumo

En términos microeconómicos se puede decir que el individuo es portador de una doble característica frente a los alimentos: *“por una parte, al realizar la compra de alimentos, el consumidor constituye una unidad económica de decisión”* (Malassis y Gherzi, 1,992, citado por Molina, 1,995); por otra parte el consumidor como agente económico, en términos de elección, preferencia y orientación del gasto, se ve influenciado por su capacidad de compra; pero también por sus hábitos y su cultura alimenticia. Esta cultura se modifica dinámicamente por la influencia de las fluctuaciones económicas, la oferta de los sectores productivos, la publicidad, los estilos de vida, las necesidades del medio urbano y rural, el ingreso y la capacidad de compra a nivel individual y del colectivo social. Por otro lado, la cultura de consumo de bienes alimenticios es también el resultado de los gustos y preferencias, del placer y de la herencia social proveniente de los hábitos (Molina, 1,995).

Hay varios factores culturales que intervienen en la elección y las preferencias del consumidor en materia de alimentos, según Cartay (1,994) y citado por Molina (1,995), estos factores son:

- a) Los productos agrícolas que conforman estructuralmente el abastecimiento (producción nacional y mercado exterior.)
- b) Las técnicas disponibles para la producción primaria, la transformación agroindustrial, la conservación y preparación de alimentos, y la distribución y venta.
- c) El desarrollo de los métodos culinarios y los tipos de técnicas disponibles y generalizables para la preparación de alimentos.
- d) La importancia relativa de la preparación de la comida dentro del hogar o a nivel de restaurantes comerciales de alimentos (consumo de masas fuera del hogar).
- e) Los alimentos característicos que influyen en el perfil de los modelos alimentarios dominantes.
- f) La valoración de los alimentos por la sociedad en función de características intrínsecas a los grupos (nivel socioeconómico, horarios y tipos de trabajos y de formas de recreación, participación del hombre y la mujer en las actividades laborales, horarios escolares, la religión, los hábitos festivos, etc.) o de características atribuibles a los alimentos (poder nutricional, facilidades de preparación, status social del alimento).
- g) Las características propias de la sociedad (grado de urbanización de los países, niveles de industrialización, niveles de desarrollo, distribución del ingreso).

Por el aspecto cultural de los hábitos de consumo vale la pena considerar que, según el Programa de Naciones Unidas para Guatemala (2005:), en el Informe Nacional de Desarrollo Humano 2005, establece que los elementos culturales no son arbitrarios, sino producto acumulativo de procesos históricos. Así el contexto urbano de Jacaltenango, si bien es cierto que tiene ascendencia de la cultura Maya Popti', hay mezclas de otros elementos culturales presentes y que

necesariamente transforman la realidad. A la vez, se retoma en este caso el concepto de cultura desde el punto de vista estructuralista. Según Lévi-Strauss (1958), la cultura es básicamente un sistema de signos producidos por la actividad simbólica de la mente humana. La capacidad de la mente humana consiste en clasificar las cosas del mundo en grupos y estos grupos asignan reglas y comportamientos compartidos por el grupo: la sociedad.

En países desarrollados como Estados Unidos y los de Europa hay procesos consolidados de agro industrialización y agro negocios, donde los servicios de alimentación, el incremento de la alimentación fuera del hogar, las comidas rápidas y la alimentación de masas demuestran la fuerte tercerización de la actividad alimentaria (Molina, 1,995). En Guatemala se puede ver esta tendencia sobre todo en las ciudades y áreas urbanas. Para terminar se puede decir que “los hábitos de consumo alimenticio, al igual que cualquier otra actividad significativa para los seres humanos, se construyen y reconstruyen socialmente, por lo que para el estudio y comprensión de la construcción social de los hábitos alimenticios se debería considerar, en forma global, el análisis del contexto socioeconómico en el que se trata de analizarlos” (Entrena, D., 1,997; citado por Castillo, R. y Morales, A., 2,004:70).

Algunas de las características importantes para el contexto socioeconómico de la población son: 1) características del jefe de hogar y el consumidor final de los alimentos; 2) instrucción del individuo encargado de la adquisición, preparación y consumo de los alimentos; 3) importancia de los alimentos como indicadores de estatus socioeconómico; 4) estructura de los hogares, considerados como unidades de consumo alimenticio; 5) cambios sociales que pudieran estar afectando el consumo de alimentos (dentro del proceso de urbanización, la incorporación de la mujer al mercado laboral, etc.); 6) otros cambios sociales que pueden estar afectando el consumo dentro o fuera del hogar, comidas tradicionales, entre otros (Castillo, R. y Morales, A., 2,004:72).

Finalmente los *valores de los consumidores*, que se pueden resumir en la percepción de los aspectos relacionados con *la seguridad, el placer, el conocimiento, la personalización y la simplificación* son aspectos que en la actualidad están tomando auge en el mercado (Alonso, 2,002; citado por Castillo, R. y Morales, A., 2,004:72).

2.2.4 Consumo y economía solidaria

En un artículo sobre consumo solidario se establecen 4 tipos diferenciados de consumo, éstos se constituyen como consumo alienado, consumo compulsorio, consumo para el buen vivir y consumo solidario (Mance, s/f:79-80). El consumo alienado que se refiere al consumo practicado bajo influencia de las publicidades. La mercadería, en este caso, fundamentalmente cumple el rol de objeto soporte... la asocian imaginariamente a propiedades extrínsecas que ella no tiene, pero por las cuales es interpretada y consumida. Por otro lado está el consumo compulsorio que es, aquél que se realiza para satisfacer las necesidades biológicas, culturales y situacionales y ocurre cuando el consumidor cuenta con pocos recursos para atenderlas o no tiene alternativas para elegir. Aquí, las personas no están preocupadas por la calidad del producto ni por las marcas famosas, sino en maximizar la cantidad de lo que podrán comprar con el mismo dinero (Mance, s/f:79-80).

Existe además el consumo para el bien-vivir que ocurre cuando el consumidor no se deja engañar por los mecanismos publicitarios debido a la posibilidad de recursos con que cuenta y que le posibilitan elegir sus compras. Finalmente, el consumo solidario es practicado en función del bien-vivir colectivo, además del personal, favoreciendo a los trabajadores que produjeron dicho bien o servicio y el mantenimiento del equilibrio de los ecosistemas. En este sentido se prefieren los productos y servicios de la economía solidaria en vez de consumir productos de empresas que explotan a los trabajadores y denigran a los ecosistemas, válido en este sentido el consumo con la finalidad de crear fuentes de empleo

local, mejorar los ingresos de los que participan en redes solidarias y que combatan la pobreza (Mance, s/f:79-80).

2.3 Los patrones de consumo

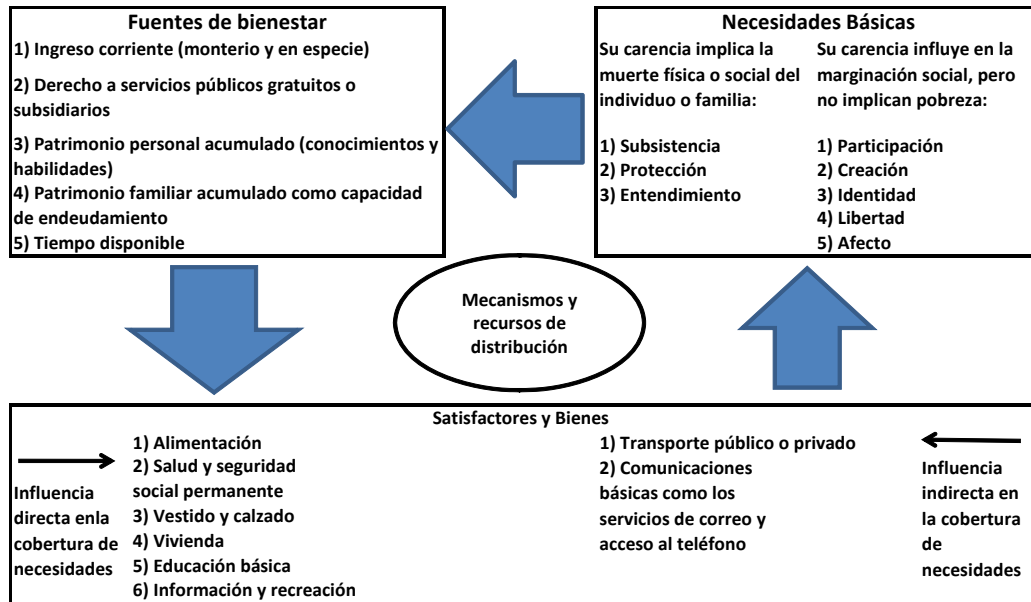
Se pueden plantear tres categorías para definir los patrones de consumo: los de consumo escaso (consumidos por menos del 50% de hogares), los de consumo moderado (entre 50 y 75% de hogares) y de consumo generalizado (más de 75% de los hogares). Se puede decir entonces, que los productos consumidos por más del 50% de los hogares en sus compras regulares (semanales) conformarán los patrones de consumo y podrá estratificarse por niveles de ingreso (Vásquez y Plomares, 2,002:149). Sobre las condiciones de bienestar de los hogares, el planteamiento es el siguiente:

“El problema del conocimiento de las condiciones de bienestar, sin embargo, se circunscribe en la relación entre la distribución del ingreso y los patrones de consumo, en el entendido de que la primera es una de las principales fuentes de bienestar y los segundos, la verificación efectiva de la cobertura de necesidades básicas”.¹¹

En el siguiente diagrama se representan las necesidades básicas, las fuentes de bienestar y los satisfactores y bienes que se relacionan con el patrón de consumo.

¹¹ Ibid: 145.

Diagrama 1. Satisfacción de necesidades básicas



Fuente: Max Neef *et al.* (1,986) y Boltvinik (1,996);
citado por Vásquez y Palomares (2,002).

2.4 La producción de bienes alimenticios

En tanto los bienes alimenticios son resultantes de la producción y considerándola como una función para cualquier artículo, puede ser es una ecuación, tabla o gráfica, que indica la cantidad (máxima) de dicho artículo que puede producirse por unidad de tiempo para cada conjunto de insumos alternos, cuando se utilizan las mejores técnicas de producción disponibles (Salvatore, D., 2,003:144).

Desde los economistas clásicos se abordó la especialización provocada por la división internacional del trabajo que permitía ampliar la producción de cada país a la vez de ampliar las fronteras del mercado internacional. David Ricardo planteó la Teoría de las Ventajas Comparativas, mediante la cual los países deben especializarse en la producción de bienes en los cuales se cuente con mayores ventajas relativas en términos de producción e importar aquellos en que su ventaja es menor (Villareal, R., tomo I, 1,989:12-13). Es decir, que la Teoría

de las Ventajas Comparativas de Ricardo constituye en sí misma, una teoría de los Costos Comparativos de Producción.

Entre los principales representantes de la teoría neoclásica se encuentra Eli Heckscher y Bertil Ohlin, ambos elaboraron una nueva explicación del comercio exterior que se ha calificado como la “teoría moderna” o neoclásica: Heckscher-Ohlin (H-O.) Retoman como elemento central la Teoría de los Costos Comparativos de los clásicos, pero ofrecen una explicación diferente en sus planteamientos, este planteamiento consiste en demostrar la existencia de la ventaja comparativa en razón de su dotación de factores. Un país tendrá una ventaja comparativa en la producción de un producto si está relativamente bien dotado de los insumos usados para la producción de bienes (Villareal, tomo I, 1,989:15). Samuelson amplía la teoría con el modelo (Heckscher-Ohlin-Samuelson o H-O-S) con el siguiente teorema: *el libre comercio en el mercado de bienes (junto a los otros supuestos del modelo) conduce a que el pago o remuneración de un mismo factor de producción en los dos países sea igual, tanto en términos absolutos como relativos* (Villareal, tomo I, 1,989:15-17).

Posteriormente aparecieron críticas y ajustes teóricos que llevaron a analizar la movilidad de factores a nivel internacional y la productividad (cambio tecnológico y capital). Los efectos del progreso tecnológico en los términos de intercambio, según Findlay y Grubert, en Villareal (1,989:207-219) tienen lugar en el tipo de cambio tecnológico, el producto en el cual ocurre el cambio y la intensidad en el uso de los factores en cada producto, quienes indican que los términos pueden mejorar, empeorar o quedar indeterminados. Esta teoría es similar a la doctrina del deterioro de los términos de intercambio mediante el desarrollo tecnológico en los países en desarrollo de Prebisch-CEPAL (Villareal, 1,989:63-64).

La *teoría del ciclo del producto y del ciclo del comercio* de Raymond Vernon es una ampliación de la teoría de *nuevos productos* y la brecha en la imitación

tecnológica que está asociada a los papeles de la innovación, las economías de escala, la ignorancia y la incertidumbre.

El ciclo del producto establece tres etapas fundamentales: la primera que consiste en el *producto nuevo*, tiene una demanda inelástica, debido al alto grado de diferenciación y a la característica monopólica y oligopólica de su producción. El alto grado de incertidumbre sobre las dimensiones del mercado, la especificación de los insumos y del producto implica bajos niveles de producción y comunicación continua con los consumidores, proveedores y competidores incluso.

En la etapa de *producto en maduración* la demanda es más elástica porque ha aumentado el grado de estandarización del producto. La necesidad de flexibilidad en el proceso productivo empieza a decrecer y se abren las posibilidades técnicas de economías de escala a través de la producción masiva y de la búsqueda de un proceso para el largo plazo. La reducción de la incertidumbre sobre el mercado, el proceso productivo y el mismo producto conducen a la empresa a invertir en proyectos para reducir los costos. De esta manera el productor nacional, a través de empresas transnacionales, invierte en otros países donde enfrenta una demanda para su producto, debido a que los costos marginales de producción y transporte, resultan mayores que el costo medio de producción en su país de origen.

En la etapa de *producto estandarizado*, la elasticidad de la demanda es muy alta y dado al elevado grado de estandarización del producto. Uno de los principales objetivos es reducir costos, que los países en desarrollo presentan como ventaja comparativa en la localización (costos de mano de obra y otros factores), lo que induce a reorientar la producción a estos países (Villareal, 1,989:288-306).

Esto se enfrenta sin embargo al proteccionismo comercial, mediante barreras arancelarias y no arancelarias y con mayor apertura en los países en desarrollo

para la atracción de la inversión extranjera, que explica la inserción de empresas transnacionales, incluyendo empresas agrícolas al mercado guatemalteco.

Mientras tanto, las teorías marxistas y neomarxistas argumentan que, el comercio internacional se origina de las características propias del modo capitalista de producción que requiere la expansión del mercado de bienes y servicios a nivel mundial. Para Baran y Sweezy por ejemplo, el capital monopolista y las corporaciones transnacionales son determinantes del imperialismo (Villareal, tomo II, 1,989:78-93). Para Samir Amin (1,977), en Villareal, tomo II (1,989:94-110) la contradicción entre la capacidad de producir y la capacidad de consumir; es decir, la ley fundamental de acumulación capitalista a escala mundial, es la que explica la tendencia inherente de la extensión de los mercados y del movimiento internacional de capitales que la ley de las ventajas comparativas no explica de manera suficiente. La teoría del intercambio desigual vía el proteccionismo de O. Braun (1,976) en Villareal (1,989:156-172), considera que es la política de los países avanzados la que determina el deterioro de los términos de intercambio de los países dependientes, causa principal del bajo precio de las exportaciones de los países dependientes, impidiendo que desarrollen sus fuerzas productivas y corten sus lazos de dependencia con los centros imperiales.

Esta dependencia permite que los países avanzados establezcan políticas proteccionistas para sus bienes primarios. Osvaldo Sunkel sobre la naturaleza de la dependencia latinoamericana en Villareal (1,989:273-297) amplía este enfoque diciendo que el sistema capitalista es mundial y crea subsistemas integrados al interior de los países con el patrón de comportamiento siguiente: inicialmente los países del centro exportan sus productos terminados, luego se establecen organizaciones de venta en el exterior, después permiten que los productores extranjeros utilicen sus licencias y patentes para manufacturar el producto localmente y al final adquieren los establecimientos productivos locales y establecen subsidiarias de su propiedad, parcial o totalmente.

La consecuencia de esto es que se establecen nuevos vínculos económicos en el que el comercio entre dos países se lleva a cabo por una sola empresa: filial con matriz o filial con filial. Las polarizaciones creadas por el sistema económico mundial se torna en dos divisiones: la primera entre países desarrollados e industrializados y los subdesarrollados, dependientes y periféricos. La segunda es una división al interno de los países entre grupos sociales, regiones geográficas y *actividades económicas avanzadas y modernas* y, por el otro lado, grupos sociales y regiones con *actividades económicas atrasadas, primitivas, marginales y dependientes*. La creación de *empresas multidivisionales* se ha sujetado a la integración vertical y horizontal a través de mercados nacionales e internacionales que crean distorsiones a su favor. Indica Sunkel que esta situación, además de ser una maximización de ganancias de las corporaciones transnacionales, persiguen una *homogenización de la cultura de consumo mundial* y la ampliación del papel de los Estados-nación en una *superestructura de relaciones económicas internacionales* tendientes a la liberación comercial y la inversión (Villareal, R. 1,989:273-297).

Parece interesante este aspecto, tanto para la comprensión de lo que sucede en los patrones de consumo, como las relaciones con la producción doméstica señalada por Hirschman: *“la inversión extranjera privada directa puede estar perjudicando la calidad de los factores locales de producción al adquirir las empresas locales y reemplazar y deteriorar la actividad empresarial local”* (Villareal, 1,989:291).

Respecto a la homogenización de la cultura de consumo, resulta interesante considerar el control que las empresas integradas vertical y horizontalmente pueden tener sobre el financiamiento, el crédito, los mercados y la publicidad, lo que implica una capacidad considerable para influir en los patrones de consumo; para planificar el consumo de los grupos de ingresos altos que pueden gastar en esos bienes y en los grupos de ingresos bajos, mediante el efecto difusión o

imitación. De esta manera tienen un efecto gravemente distorsionador sobre los patrones de consumo” (Villareal, 1,989:292).

En este contexto de economía dependiente, bajo el influjo de la inversión extranjera directa y la existencia de empresas transnacionales vinculadas a los agronegocios, resulta importante considerar que en el siglo XX, la revolución agrícola contemporánea tuvo auge en los países desarrollados. En algunos decenios, un número reducido de agricultores realizó grandes avances. Por ejemplo, en los grandes cultivos de cereales, las explotaciones más mecanizadas alcanzan hoy en día las 200 hectáreas por campesino activo; mientras que por el empleo masivo de fertilizantes, plaguicidas y variedades seleccionadas, los rendimientos de cereales pueden superar las 10 ton/hectárea; por consiguiente, la productividad bruta del trabajo puede llegar a las 2,000 ton/trabajador activo y la productividad neta acercarse a las 1,000 ton/hectárea (Mazoyer, M., 2,001:6).

Este análisis establece mediante una gráfica comparativa, que la productividad entre una agricultura manual poco tecnificada y una fuertemente motorizada y tecnificada, puede ser de uno (1) a 2,000 en productividad bruta y de uno (1) a 500 en productividad neta; sin embargo esto ocurrió únicamente en las regiones donde pudieron equiparse y dimensionarse para alcanzar productividades que lograran tener capacidad de auto inversión y préstamos suficientes para equiparse y expandirse; mientras que los productores que no tuvieron esa oportunidad no pudieron invertir ni ampliarse (Mazoyer, M., 2,001:10). Considerando que hay muchos campesinos infradotados en los países en desarrollo, se han acentuado consecuencias como la reproducción de la miseria en las áreas rurales y urbanas y la reducción de la capacidad de producción agrícola de los países agrícolas pobres, aumentando su dependencia alimentaria (Mazoyer, M., (2,001:17).

Esta capacidad nacional y local se ve aun agravada con la capacidad para afrontar el libre comercio internacional:

“La regulación de la producción agrícola y alimentaria mediante el libre cambio internacional, que tiende a ajustar todos los precios agrícolas a los del menor postor mundial, es un modo de regulación doblemente reductor: por una parte, reduce la producción eliminando capas renovadas de agricultores subequipados y desanimando la producción de los que quedan y, por otra parte, reduce la demanda solvente disminuyendo el ingreso de los agricultores, de los otros habitantes de las zonas rurales y de las personas condenadas al éxodo” (Mazoyer, M., 2,001:17).

Los flujos de emigración interna e internacional para Guatemala pueden demostrar estas consecuencias, sobre todo para las economías campesinas desplazadas.

2.5 La producción de bienes alimenticios en la economía campesina

La economía campesina se puede diferenciar de la producción que se realiza con enfoque en una economía de mercado, considerando que alrededor del campesino solo existen grandes, medianos o pequeños productores, los cuales acumulan capital sobre la base de la explotación del trabajo ajeno. El campesino, por tanto, será un pequeño productor que: a) explota una extensión suficiente para su reproducción y de su familia, y b) se vale, por regla general, de su fuerza de trabajo y de su familia, pero puede recurrir al trabajo ajeno para las tareas donde el esfuerzo familiar es insuficiente (Figueroa, M., 2,005:31).

A esto se agrega que además de la producción es principalmente para el autoconsumo y con trabajo familiar y del control que el campesino tiene sobre la propiedad de los medios de producción, especialmente la tierra (Figueroa, 2,005:31). Aunque la producción campesina se destina al autoconsumo

principalmente, la subsistencia familiar también está vinculada a la realización de sus productos en una economía de mercado y en la que los precios de producción están permanentemente a la baja. A esto se suma el accionar de las economías de escala, que actúan como un factor que contribuye a la reducción de costos y precios y que cada vez los instrumentos de producción e insumos están orientados a las grandes explotaciones. Se concluye, por tanto, que los costos de los medios de producción para la producción campesina tienden a ser más elevados en cada unidad de producto (Figuroa, 2,005:36-37). A esto se suman otras dificultades adicionales como las siguientes: *“los canales de distribución de fertilizantes, generados predominantemente en los países desarrollados, tienden a atender principalmente las necesidades de productores grandes y medianos que cultivan productos tales como el café, el banano, caña, algodón, etc.”* (CEPAL, 1,984:56, citado por Figuroa, 2,005:37). En general los insumos, como los fertilizantes citados, herbicidas, insecticidas, otros insumos químicos y biológicos para la producción agrícola, presentan las mismas condiciones.

Considerando estos aspectos, la tendencia en economías de mercado en las que están insertas estas modalidades de economía campesina, es hacia su desarticulación, poniendo en peligro la reproducción familiar. Por otro lado cabe resaltar que actualmente el desarrollo de los factores de producción están exigiendo nuevas condiciones en cuanto a la extensión de las parcelas de producción, la dotación de tecnología y el impulso de la agroindustria con apoyo estatal o en forma de cooperativas (Figuroa 2,005:49).

2.6 Acuerdos y convenios sobre pueblos indígenas:

El Convenio de Diversidad Biológica, promovido por las Organización de la Naciones Unidas fue ratificado por el Estado de Guatemala mediante el Decreto 5-95 (Congreso de la República de Guatemala, 1,995) el 21 de febrero de 1,995,

del cual el Consejo Nacional de Áreas Protegidas (CONAP) es signatario para Guatemala. Este convenio en su artículo 8, inciso “j” dice lo siguiente:

“Cada país, en la medida de lo posible y según proceda: Con arreglo a su legislación nacional, respetará, preservará y mantendrá los conocimientos, las innovaciones y las prácticas de las comunidades indígenas y locales que entrañen estilos tradicionales de vida pertinentes para la conservación y la utilización sostenible de la diversidad biológica y promoverá su aplicación más amplia, con la aprobación y la participación de quienes posean esos conocimientos, innovaciones y prácticas, y fomentará que los beneficios derivados de la utilización de esos conocimientos, innovaciones y prácticas se compartan equitativamente” (CENUMAD, 1,993).

Los acuerdos de paz (Congreso de la República de Guatemala, 2,005), establecen específicamente en el Acuerdo sobre Identidad y Derechos de los Pueblos Indígenas, el respeto a las principios, normas y procedimientos de las poblaciones indígenas, y su reconocimiento como país pluricultural, multilingüe y multiétnico, que incluye a la etnia Maya Popti’. Además la Declaración de la Organización de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas del año 2,007 y el convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo de 1,989, establecen la responsabilidad del Estado de proteger, respetar y promover el cumplimiento de los derechos de los pueblos indígenas. Este último establece la necesidad de consulta del Estado y de cualquiera otra iniciativa que pueda afectar los territorios indígenas.

2.7 Medios de vida sostenibles y producción agropecuaria

Para el presente estudio se ha revisado la teoría sobre los medios de vida sostenibles, la cual se sustenta en trabajos de Robert Chambers, a partir de mediados de la década de 1,980. Desde entonces, numerosas agencias de

desarrollo han adoptado conceptos relacionados con la teoría de los medios de vida y han llevado a cabo diversas acciones para iniciar su implantación. No obstante, para el Departamento para el Desarrollo Internacional (DFID), la teoría de los medios de vida sostenibles representa un nuevo punto de partida desde el punto de vista político y práctico (Department For International Development s/f:3). La guía para las hojas orientativas sobre los medios de vida, recoge la definición siguiente:

“Un medio de vida comprende las posibilidades, activos (que incluyen recursos tanto materiales como sociales) y actividades necesarias para ganarse la vida. Un medio de vida es sostenible cuando puede soportar tensiones y choques y recuperarse de los mismos, y a la vez mantener y mejorar sus posibilidades y activos, tanto en el presente como de cara al futuro, sin dañar la base de recursos naturales existente” (Chambers, R. y G. Conway (1,992), citado por Department For International Development (s/f:2).

Esta teoría representa una manera de concebir los objetivos, el alcance y las prioridades del desarrollo. Para contribuir a su implementación se ha desarrollado un marco con objetivos específicos en materia de medios de vida. Esta teoría pretende concentrar el desarrollo en los pueblos, aumentando así la eficacia de la ayuda al desarrollo. Ha sido elaborada para contribuir a la comprensión y análisis de los medios de vida de las poblaciones menos favorecidas.

medios de vida. A nivel de los hogares, el capital humano es un factor que determina la cantidad y calidad de la mano de obra disponible. Esto varía de acuerdo con el tamaño de la unidad familiar, con los niveles de formación, con el potencial de liderazgo, con el estatus sanitario, entre otros aspectos¹².

Por otro lado, el capital social se refiere a los recursos sociales en que los pueblos se apoyan para la búsqueda de sus objetivos en materia de medios de vida. Estos recursos sociales pueden constituir redes y conexiones diversas, verticales y horizontales que influyen en la confianza y habilidad de las poblaciones, el trabajo en grupo, el alcance hacia las instituciones de otros niveles, organismos políticos o civiles. También establece reglas formales o informales, normas, sanciones acordadas conjuntamente, que permiten desarrollar lazos de confianza, reciprocidad e intercambio.¹³

El capital natural está definido como las partidas de recursos naturales de las que se derivan los flujos de recursos y servicios; entre éstos se pueden mencionar los ciclos de nutrientes, protección de la erosión. En este tipo de capital existe una amplia variedad de recursos que lo constituyen, desde bienes públicos intangibles como la atmósfera y la biodiversidad, hasta activos divisibles utilizados directamente en la producción, como árboles, tierras, agua.¹⁴

El capital físico abarca la infraestructura básica y los bienes de producción necesarios para respaldar a los medios de vida. Esta infraestructura puede cambiar el entorno físico que contribuye a que las poblaciones obtengan sus necesidades básicas y sean más productivas. También se incluyen en este tipo de activos las herramientas y equipos que utilizan las poblaciones para funcionar de forma más eficiente¹⁵.

¹² Véase apartado sobre los diferentes tipos de capital y los métodos para su análisis en las hojas orientativas sobre medios de vida del DFID, 1,999.

¹³ Ibid.

¹⁴ Ibid.

¹⁵ Ibid.

Finalmente el capital financiero está constituido por los recursos monetarios que las poblaciones utilizan para lograr sus objetivos en materia de medios de vida. La metodología de medios de vida sostenibles del DFID (1,999) lo define como la disponibilidad de dinero metálico o equivalentes, que permite a los pueblos adoptar diferentes estrategias en materia de medios de vida.

Las estructuras y procesos de transformación integran a las instituciones, organizaciones, políticas y legislación que dan forma a los medios de vida. Estas estructuras organizativas operan a todos los niveles, desde los hogares hasta el ámbito internacional, y en todas las esferas, desde la más privada hasta la más pública (DFID, 1,999). Por otro lado estas estructuras y procesos permiten las condiciones de acceso a los diferentes tipos de capital, a las estrategias y a los órganos de toma de decisiones y fuentes de influencia; establecen términos de intercambio entre los distintos tipos de capital y los logros en materia de medios de vida.

Finalmente como resultado de estos análisis se establecen estrategias que según la teoría de los medios de vida se explica como *“la gama y combinación de actividades y decisiones que los pueblos realizan/toman para lograr sus objetivos en materia de medios de vida”* (DFID, 1,999). Estas estrategias pueden incluir actividades productivas, de inversión, decisiones reproductivas, entre otras. Como resultado de todo esto, se persiguen logros, que es la parte final y objetivo de las hojas orientativas sobre los medios de vida sostenibles. Su utilidad radica en las decisiones, política y planificación para transformar las realidades deseadas. Para el presente estudio servirán para definir estrategias recomendaciones sobre los factores que pueden transformar las realidades sobre el consumo y la producción local.

2.8 Antecedentes científicos sobre el tema y su influencia en el contexto macroeconómico

2.8.1 Investigaciones realizadas

Un estudio en la población de Piedras Negras, Coahuila, México, establece que los patrones de consumo son resultado principalmente de la estructura socioeconómica. El mercado de consumo transfronterizo entre México y Estados Unidos permite discriminar entre bienes y servicios que proporcionan diferentes escalas de calidad y satisfacción de necesidades. La base de información de este estudio es la Encuesta de Ingreso y Consumo de Hogares en esta población entre agosto y septiembre de 2,007. Parte del interés de esta investigación radica en el conocimiento de las condiciones socioeconómicas y sociales de la estructura de la producción local para acercarse a la medición del bienestar de la población a partir de algunos elementos de sus condiciones de vida. Los patrones de consumo fueron definidos utilizando el criterio de que los bienes consumidos por menos del 50% de la población son de consumo escaso; los de consumo moderado los constituyeron aquellos que son consumidos por más del 50% y menos del 75% de la población y los de consumo generalizado aquellos que son consumidos por más del 75% de la población. A la vez parte de una diferenciación entre tres estratos de población por nivel de ingresos: bajo (pobres: deciles de ingreso I, II y III), medio (deciles IV, V, VI y VII) y alto (ricos: deciles VIII, IX y X). El estudio concluye que los patrones de consumo en ambientes transfronterizos se amplían con la existencia de mercados diferenciados e integrados, que permiten diferentes elecciones para la compra de bienes y servicios por parte de los individuos; pero a la vez permite avanzar hacia líneas de investigación sobre posibilidades de producción publico-privadas de bienes y servicios que satisfaga a los habitantes. A la vez ha servido para alentar sobre la base de conocimiento de los productos que se consumen, la posibilidad de producción industrial y comercial.

Hay muchos otros estudios desarrollados en Latinoamérica. Estudios documentados y publicados en forma electrónica hay varios en la Revista Agroalimentaria a cargo del Centro de Investigaciones Agroalimentarias, con sede en Venezuela, creado desde el año 1,989. De aquí se recogen algunos estudios sobre este tema, sobre todo relacionados con la economía neoinstitucional aplicada a la agroalimentación.

Un estudio del INE/SEGEPLAN utilizando la Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos elaborada en 1,991, indica que de las kilocalorías per cápita consumidas en el país, las regiones del norte, altiplano y oriente, consumen el 92, 94 y 96% respectivamente del promedio nacional. Por el otro lado, las regiones metropolitana, costa pacífica y atlántica consumen arriba de este promedio (102, 107 y 115% respectivamente). Respecto a las formas de adquisición de los alimentos de un total de 36 productos analizados y divididos en 12 grupos, entre el 85 y 98% de los alimentos adquiridos en el área urbana son comprados; en el área rural se mantiene el rango de porcentajes, excepto para los grupos de alimentos derivados de maíz, frijoles, frutas y verduras que oscilan entre el 56 y 87%. Toma interés especial los productos principales de la canasta básica rural, en los que el 42.1% de maíz consumido proviene de producción propia, el frijol corresponde al 22.2% (INE/SEGEPLAN, 1,991).

También ha desarrollado la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos Familiares (ENIGFAM) durante los años 1,998-1,999, que han servido actualmente para elaborar las hojas de balance de alimentos (HBA) y base para el Índice de Precios al Consumidor (IPC). La proporción del gasto de los hogares destinado para alimentación en la región VII del país (departamento de Huehuetenango y El Quiché) es del 47.6% del total según la ENIGFAM 1,998-1,999; a nivel nacional, según la misma encuesta, esta proporción es del 37.1%.

Entre 2,007 y 2,008 el Proyecto “Gestión y Educación para la Seguridad Alimentaria Nutricional en la Mancomunidad Huista, Huehuetenango” desarrolló

un estudio sobre conocimientos, prácticas, actitudes, lactancia materna, higiene y agua en la Región Huista del departamento de Huehuetenango, con la finalidad de incidir con estrategias de educación sobre seguridad alimentaria. Sus resultados indicaron que en niños de hasta 5 años de edad se presenta un 32% de desnutrición crónica global y 30% en desnutrición crónica leve. Indica que la principal dieta de la población se compone de maíz, frijol y café. Esto explica la producción de maíz y café como principales productos cosechados y posteriormente el frijol, que no es suficiente para todo el año, por lo que debe complementarse mediante la compra. El maíz que es cultivado por la mayoría de personas (83%) es insuficiente para cubrir las necesidades durante un año. Únicamente 48 de 186 encuestados dice que le alcanza el maíz para todo el año, 23 de 186 les alcanza para 6 meses y 14 solamente les alcanza para 2 meses. Esto es así porque las cantidades de producción están directamente relacionadas con la disponibilidad y capacidad de tierra para cosechar y el número de miembros del hogar. Las remesas familiares son importantes para el hogar ya que el 18% de los hogares indicó recibirlas.

2.8.2 Importancia del consumo en el contexto macroeconómico de Guatemala

El análisis de la composición del Producto Interno Bruto (PIB) por el lado del gasto o demanda agregada en el caso de Guatemala, revela que el consumo es el componente más importante. Al respecto, el consumo privado fue desde la segunda mitad del siglo pasado, equivalente a más del 70% del PIB, y durante el primer decenio del presente siglo esa proporción como promedio anual fue superior al 77%.

Cabe anotar que los alimentos y bebidas no alcohólicas integran la división o agrupación de los bienes y servicios de mayor ponderación en la estructura de la canasta familiar utilizada por el Instituto Nacional de Estadística, como base para medir la variación de los precios internos en la economía nacional, mediante el

índice de precios al consumidor. En este sentido, el grupo de alimentos y bebidas tiene una ponderación de 38.8% en la estructura de los bienes y servicios que conforman la canasta familiar, el mayor peso relativo de las nueve divisiones o grupos de bienes y servicios cuya variación de precios son considerados para medir la inflación en Guatemala (INE, 2,001)¹⁶.

En este contexto destaca la especial relevancia que tienen los alimentos en la estructura del consumo de los hogares guatemaltecos. Hay que tener presente que la actual canasta familiar, para medir la variación de los precios internos, fue estructurada por el INE con base en los resultados de la Encuesta de Ingresos y Gastos Familiares (ENIGFAM 1,998-1,999).

¹⁶ Las otras ocho divisiones o grupos de bienes y servicios que conforman la canasta familiar utilizada por el INE para medir la inflación tienen las siguientes ponderaciones: transporte y comunicaciones 10.92%; gastos de vivienda 10%; mobiliario y equipo 7.95%; vestuario y calzado 7.94%; recreación y cultura 6.83%; educación 5.6%; salud 5.48% y bienes y servicios diversos 6.52%.

Capítulo III

Marco histórico

3.1 Orientación de las políticas en el campo alimentario

A mediados del siglo XX se impulsa en los países desarrollados, especialmente de Estados Unidos de América, una serie de transformaciones que incidieron en las estructuras y formas del sector productivo alimentario. En el estudio “*A concept of agribusiness*” introdujeron el estudio de la integración de la producción primaria a otros sectores de la economía. Esto implica la vinculación de la agricultura con la agroindustria y el comercio agroalimentario. Al respecto estos autores indican que los agronegocios están relacionados con el conjunto de operaciones productivas y de negocios que se desarrollan entre la agricultura y las actividades que se sitúan alrededor de la producción y la distribución agrícola: el almacenamiento, la transformación y la distribución de productos agrícolas y de mercancías fabricadas a partir de sus productos. Este enfoque es explicado básicamente desde una integración vertical de la producción primaria a otros niveles (Davis y Goldberg, 1,957; citado por Molina, 1,995).

A finales de la década de los años 1,960 surge el concepto de economía agroalimentaria, en el que se explica, entre otras cosas: la integración vertical como un proceso de *dominación de la agroindustria sobre la agricultura* y las transformaciones históricas de la economía agroalimentaria (Malassis, 1,979; citado por Molina, 1,995). Estas transformaciones toman en cuenta los cambios histórico-económicos de las sociedades, identificando cuatro estadios: 1) Economía agroalimentaria pre-agrícola, 2) Economía alimentaria agrícola y doméstica, 3) Economía alimentaria agrícola comercializada y diversificada y, 4) Economía alimentaria agro-industrial internacionalizada (Malassis y Padilla, 1986; citado por Molina, 1,995). En este sentido, las sociedades donde predomina el autoconsumo, los procesos productivos se realizan, por lo general, en un mismo espacio (el espacio familiar o local), en una misma unidad socioeconómica y cultural, y con una finalidad alimentaria dominante: el

autoconsumo. Por el contrario, en las economías de mercado, “los productores agrícolas participan en el abastecimiento local, nacional e internacional, pero se han convertido, a su vez, en miembros de la sociedad de consumo como parte de la demanda alimentaria (Molina, 1,995).

Finalmente dentro de la economía agroalimentaria se desarrolla el enfoque de sistemas, que se define como: “el conjunto de actividades, funciones, agentes o actores, instituciones que intervienen en (o forman parte de) los procesos que hacen posible la alimentación y nutrición del ser humano. El sistema alimentario abarca cinco grandes componentes funcionales: producción primaria, agroindustria, comercio exterior, transporte-almacenamiento-comercialización y consumo.” (Pinto, 1,991; citado por Molina 1,995).

3.1.1 Políticas en el GATT y la OMC

Con la creación del Fondo Monetario Internacional, el Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento (conocido como Banco Mundial) y el Acuerdo General de Aranceles y comercio (GATT), ahora Organización Mundial del Comercio (OMC), se han impulsado políticas tendientes a la apertura comercial e inversión, que en el caso de América Latina se establecen con mayor énfasis en el Consenso de Washington en 1989, consenso que fue promovido por el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional que resultó ser una serie de recomendaciones a los países endeudados al momento de hacer renegociaciones de deudas y nuevos préstamos (Calvento, 2,006:48-49).

La implementación de medidas económicas se materializa en el cambio del patrón productivo, que pasa de un modelo sustitutivo de importaciones a la apertura comercial. Entre las estrategias elaboradas de este Consenso de Washington, resultan importantes las siguientes: a) disciplina fiscal que implica la reducción del déficit presupuestario; b) disminución del gasto público; c) mejorar la recaudación impositiva sobre la base de incrementar los impuestos indirectos;

d) liberalización del sistema financiero y de las tasas de interés; e) mantenimiento de un tipo de cambio competitivo; f) liberalización comercial externa, mediante la reducción de las tarifas arancelarias y eliminación de barreras no arancelarias a la importación; g) otorgar facilidades a la inversión externa; h) realizar una enérgica política de privatizaciones de las empresas públicas; i) cumplimiento estricto de la deuda externa y j) el derecho a la propiedad debía ser asegurado y ampliado por el sistema legal (Calvento, 2,006:48-49).

En cuanto al entorno de la economía alimentaria a nivel mundial, hay procesos importantes que han marcado la situación actual y las tendencias de la producción interna y local de alimentos, así como la relación con el comercio exterior de estos bienes. Después del año 1,986 y, sobre todo a partir de la década de los años 1,990, se impulsa el proceso de apertura económica y, en América Latina, se plantea como *“la salida alternativa a una crisis profunda y generalizada”* (Trejos y Santana, 1,991:19) después de la llamada década pérdida.

Según una tabla con datos del Banco Mundial, que estos autores presentan, se indica que en el comercio mundial de alimentos, la supremacía de los países industrializados tiende a sustentarse cada día más en las capacidades de estos países para sufragar los enormes costos de una fuerte intervención proteccionista al sector alimentario y no solo en sus ventajas comparativas, de forma tal que los productos en los cuales tienen mayor presencia exportadora, son a la vez los más fuertemente subsidiados (Trejos y Santana, 1,991:19).

Esta situación lleva a proponer de manera tímida durante la Ronda de Tokio (1,979-1,985) del General Agreement Tariff and Trade (GATT) el tema del comercio agrícola internacional, el cual fue introducido de manera amplia en la agenda de la Ronda de Uruguay (1,986-1,994), donde se lograron acuerdos y compromisos por parte de los países miembros en materias relacionadas con la

eliminación de barreras proteccionistas y la liberación de los intercambios comerciales internacionales de productos agrícolas (Molina, 1,995). Durante la Ronda de Doha de la Organización Mundial del Comercio (antes el GATT), se ven dificultades para la eliminación de estas barreras proteccionistas por parte de los países desarrollados, con desventajas para las economías en desarrollo a nivel mundial, aunque en la declaración ministerial de esta última Ronda se manifestó el compromiso de “...celebrar negociaciones globales encaminadas a lograr: mejoras sustanciales del acceso a los mercados; reducciones de todas las formas de subvenciones a la exportación, con miras a su remoción progresiva; y reducciones sustanciales de la ayuda interna causante de distorsión del comercio” (OMC, 2,001)¹⁷. Esto genera pocas oportunidades de competitividad de los productores locales y una mayor oferta de bienes importados en los mercados para los consumidores.

3.1.2 Medidas de política en el marco del DR-CAFTA

Aunque muchas de las políticas han apoyado la competitividad y la eficiencia económica del país, éstas podrían estar causando problemas a los pequeños productores agropecuarios a partir de los tratados de libre comercio que amplían la apertura comercial. A partir del año 2,006 entró en vigencia el Tratado de Libre Comercio entre Centro América, República Dominicana y los Estados Unidos (DR-CAFTA) en el que se implementan una serie de medidas tendientes a la liberalización comercial y la inversión. El artículo 3.2, del capítulo III sobre trato nacional y acceso de mercancías al mercado establece que:

“Cada Parte otorgará trato nacional a las mercancías de otra Parte, de conformidad con el artículo III del GATT de 1,994, incluidas sus notas interpretativas, y para ese fin el Artículo III del GATT de 1,994 y sus notas interpretativas se incorporan a este Tratado y son parte integrante del mismo, *mutatis mutandis*. Las disposiciones del párrafo 1 sobre trato

¹⁷ OMC, 2,001: Declaraciones de Doha. En el apartado sobre agricultura del programa de trabajo, p. 7. Versión electrónica disponible en www.wto.org

nacional significarán, con respecto a un gobierno de nivel regional, un trato no menos favorable que el trato más favorable que ese gobierno de nivel regional conceda a cualesquiera de las mercancías similares, directamente competidoras o sustituibles, según sea el caso, de la Parte de la cual forma parte” (Congreso de la República de Guatemala, 2,005.)

Situaciones similares se refieren a los servicios en general, incluidos los servicios financieros e inversionistas, de manera que la apertura comercial y de inversión se consolida con este tratado. De la misma manera se refiere al trato nacional en el caso de la inversión:

“Cada Parte otorgará a los inversionistas de otra Parte un trato no menos favorable que el que otorgue, en circunstancias similares, a sus propios inversionistas en lo referente al establecimiento, adquisición, expansión, administración, conducción, operación y venta u otra forma de disposición de las inversiones en su territorio. Cada Parte otorgará a las inversiones cubiertas un trato no menos favorable que el que otorgue, en circunstancias similares, a las inversiones en su territorio de sus propios inversionistas en lo referente al establecimiento, adquisición, expansión, administración, conducción, operación y venta u otra forma de disposición de las inversiones”¹⁸.

En este sentido Guatemala no puede competir con otros productos si no hay una adecuada preparación de los pequeños productores, contra los subsidios en otros países, sobre todo de Estados Unidos. Es así que la CONGCOOP¹⁹ hace ver que “...mientras los gobiernos del Norte... gastan US\$ 1 mil millones por día en subsidios a la agricultura, particularmente a grandes corporaciones agrícolas (y las negociaciones en la OMC precisamente no avanzan porque no están dispuestos a reducirlos), los precios artificialmente bajos de sus productos han

¹⁸ Véase capítulo X, artículo 10.3 del mismo Tratado.

¹⁹ Coordinadora de Organizaciones No Gubernamentales y Cooperativas.

desplazado a millones de campesinos... que no han podido 'competir', a la vez que los respectivos países del Sur han sido forzados a reducir sus aranceles externos (...con mayor énfasis se hace en el DR CAFTA, donde no aparece el tema de los subsidios a la producción de EEUU, eliminando al mismo tiempo los aranceles de las otras Partes)" (Garoz, B.; Alonso, A.; Gauster, S., 2,005:29-30).

El caso de los oligopolios agroalimentarios es un aspecto que la CONGCOOP critica acertadamente, dado que en la industria de la harina molida está dominada en un 63% en el mercado estadounidense por cuatro empresas a saber: Cargill, ADM, ConAgra, y Cereal Food Processors. Estas empresas exportan la harina y se asocian con empresas importadoras en los países receptores, quienes reciben el producto subsidiado barato y presionan así a los productores locales a la baja de los precios que no son trasladados al consumidor. El resultado se manifiesta en el desplazamiento de los productores, empobrecimiento de los consumidores y enriquecimiento de pocas empresas transnacionales que concentran grandes proporciones de la ganancia (CONGCOOP, 2,005).

3.2 Producción y consumo de bienes alimenticios

3.2.1 Producción y consumo mundial de alimentos

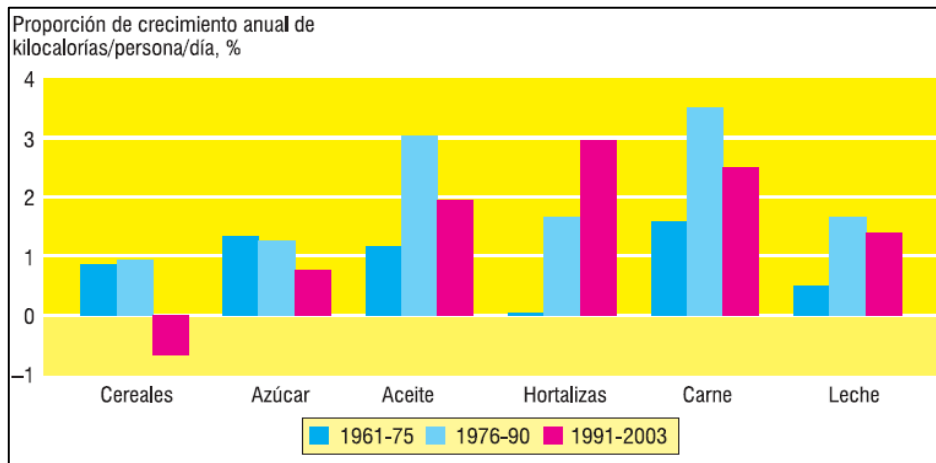
El consumo de alimentos en los países desarrollados está tendiendo hacia el incremento en el grupo de hortalizas y la reducción del consumo de cereales y azúcares (véase gráfica 1 con esta tendencia). Según el Informe Sobre el Desarrollo Mundial (Banco Mundial, 2,008:4) la clasificación de países en agrícolas, en proceso de transformación y países urbanizados²⁰, reflejan que en

²⁰ Esta clasificación se basa en el crecimiento de la agricultura durante los últimos 15 años previos al informe de 2,008; por otro lado también contempla la proporción de la pobreza rural dentro del total de la pobreza por país, utilizando como límite la línea de pobreza de US\$2 al día. En el caso de los países agrícolas, esta rama de actividad promedia el 32% del crecimiento convirtiéndose en la principal fuente de crecimiento económico y tienen alrededor del 70% de pobres en el área rural. En los países en transformación, la agricultura ha dejado de ser la principal fuente de crecimiento económico, ubicándose en un 7% en promedio y la pobreza rural alcanza un promedio del 82%. Finalmente en los países urbanizados

los primeros la tasa de pobreza rural para el año 2,002 fue del 51% con una participación del sector agrícola en el PIB del 29% y un crecimiento anual de este PIB agrícola del 4%.

Gráfica 1

Consumo de alimentos per cápita en los países en desarrollo



Fuente: FAO 2,006a, tomado de Banco Mundial (2,008:50)

En los países en transformación con una pobreza rural del 28%; entre los que se encuentra Guatemala, Indonesia, Nicaragua; el crecimiento anual del PIB agrícola fue del 2.9% y la proporción de esta rama de actividad ocupó el 13% del PIB. En los países urbanizados con una tasa de pobreza rural del 13%, el crecimiento del PIB agrícola fue del 2.2% y la proporción de la agricultura en el PIB fue del 6%. Esto se agudiza al tomar en cuenta casi todos los países agrícolas son importadores netos de alimentos básicos, los que importan alrededor del 14% en promedio de su consumo total tomando en cuenta los últimos diez años, lo que representa altos niveles de dependencia. Esta proporción es superior al 40% en algunos países como Guinea-Bissau, Haití y la República de Yemen” (Banco Mundial, 2,008:79).

A esto hay que agregar que el gasto público en agricultura por parte de los países agrícolas es únicamente del 4%, no obstante que el sector agropecuario

la contribución de la agricultura es aun menor, con un 5% en promedio y la pobreza se concentra en las áreas urbanas.

es uno de los que aporta más al PIB. En ese mismo gasto, los países en proceso de transformación destinaron de 10% a 11% y los países urbanizados bajaron del 17% al 12% de ese gasto público entre 1980 y el año 2,000. A pesar de esto el Banco Mundial considera que la agricultura puede seguir contribuyendo al crecimiento económico en los países agrícolas, con posibilidades de reducir la pobreza y conservar el medio ambiente. Para lograr esto el Banco Mundial puntualiza que es necesario mejorar la accesibilidad de los pobres hacia los activos productivos en el área rural, fortalecer la competitividad y sostenibilidad de los pequeños productores y la diversificación de fuentes de ingreso que incluya actividades no agrícolas (Banco Mundial, 2,008:6-7).

Las estrategias de desarrollo que propone finalmente van orientadas a mejorar los incentivos de precios e incrementar la calidad y cantidad de la inversión pública; mejorar el funcionamiento de los mercados de productos, ampliar el acceso a los servicios financieros y reducir la exposición a los riesgos contra los cuales hay carencia de seguros; mejorar el desempeño de las organizaciones de productores, promover la innovación a través de la ciencia y la tecnología y lograr que la agricultura sea más sostenible.

3.2.2 Producción y consumo de alimentos en Guatemala

Según el INE, INCAP y SEGEPLAN, con base en la ENIGFAM de 1,979-1,981 la estructura de la canasta básica alimentaria en Guatemala se conforma de 26 productos en 10 grupos de alimentos: lácteos, carnes, huevos, frijoles, cereales, azúcares, grasas, verduras, frutas y otros. La canasta se basa en una dieta con un contenido energético de 11,889.97 kilocalorías diarias para un hogar de 5.38 miembros (véase anexo 1). El costo de la canasta básica alimentaria para el mes de mayo de 2,009 fue de Q1,952.23 y la canasta básica vital de Q3,563.01 para el mismo mes.

La producción de alimentos se presenta en un cuadro con el abastecimiento y utilización de granos para el período 2,007-2,008, proporcionado por la Unidad de Políticas e Información Estratégica del MAGA, sobre la base de 4 productos: arroz, maíz, frijol y sorgo, el que se presenta en una hoja de balance de alimentos (vea anexo 1). En este balance para la producción se tiene que para el arroz en ese periodo se produjo el 48.6% del total de abastecimiento; para el maíz blanco se produjo 98%, 42.4% de maíz amarillo, 98.5% de frijol y 99.9% de sorgo o maicillo. Esto marca una dependencia de más del 50% para dos productos: arroz y maíz amarillo, los cuales son importados por el país.

3.3 Seguridad y soberanía alimentaria

La seguridad alimentaria se puede definir como el estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo (INCAP/OPS, 1,999:3).

Este bienestar general contempla el análisis de la situación alimentaria y considera la interacción de cuatro pilares relacionados con la cadena agroalimentaria y nutricional según INCAP/Red de Investigadores en Seguridad Alimentaria y Nutricional (2,006:11-12) así:

- Disponibilidad de alimentos: se refiere a la cantidad y variedad de alimentos con que cuenta un país, región, comunidad o individuo.
- Accesibilidad a los alimentos: la posibilidad que tienen los individuos o familias para adquirir los alimentos ya sea por medio de su capacidad para producirlos y/o comprarlos o mediante transferencias o donaciones.
- Consumo de los alimentos: la capacidad de la población para decidir adecuadamente sobre la forma de seleccionar, almacenar, preparar,

distribuir y consumir los alimentos a nivel individual, familiar, comunitario. El consumo de los alimentos está íntimamente relacionado con las costumbres, creencias, conocimientos, prácticas de alimentación y el nivel educativo de la población.

- Utilización o aprovechamiento óptimo de los alimentos: una persona depende de la condición de salud de su propio organismo para aprovechar al máximo todas las sustancias nutritivas que contienen los alimentos.

De estos cuatro elementos, interesan para el presente estudio, los primeros tres y con mayor énfasis, los elementos de consumo y accesibilidad, debido a que el último aspecto correspondería más a un estudio sobre nutrición o salud.

La soberanía alimentaria en la ley del sistema de seguridad alimentaria y nutricional de Guatemala es concebida como la “*capacidad de decidir soberanamente la modalidad, época, tipo y calidad de la producción alimentaria en forma sostenida y con el menor coste ambiental y garantiza la seguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca*” (Gobierno de la República, 2,005.) La diferencia con relación a la seguridad alimentaria radica en la capacidad de decisión soberana de los consumidores en función de la producción local, regional y nacional para autoabastecimiento y no bajo la influencia del consumo *alienado* y *compulsorio*²¹ (sin pretender constituir una economía autárquica), que es al final una de las finalidades de este estudio: determinar la proporción de cada una de las fuentes de alimentos con énfasis en el ámbito local.

En Guatemala, como en países centroamericanos, hay situaciones de inseguridad que se resuelven en parte por las mismas familias. Según el INCAP, la familia campesina ha subsistido en una situación de equilibrio inestable, desde el punto de vista de su inseguridad alimentaria crónica. Otras

²¹ Según los conceptos de consumo de Mance (*Supra.*)

estrategias de sobrevivencia utilizadas por individuos y familias de agricultores de autoconsumo que no producen suficientes alimentos para cubrir sus necesidades les permiten mantener ese balance. Entre las medidas frecuentemente utilizadas por ellos se incluye la frugalidad, la utilización de las reservas de alimentos generalmente conservados con considerables pérdidas postcosecha, el trueque, los cambios en la distribución intrafamiliar de alimentos, la disminución del número de comidas, el reemplazo de fuentes de alimentos en la dieta tradicional, la venta de bienes, la reducción de la actividad física, la migración estacional de adultos y adolescentes (INCAP/OPS, 1,999:7).

A esto se suma que “en el caso de áreas urbanas, la disponibilidad de alimentos es principalmente dependiente de la producción rural, por lo que factores que afecten a ésta necesariamente repercutirán en el área urbana” ((INCAP/OPS, 1,999:7).

Con los crecientes intercambios comerciales internacionales, el consumo de alimentos ha dejado de estar limitado a aquellos productos locales a los que la población estaba acostumbrada. A la vez los Estados han perdido soberanía alimentaria y empresas multinacionales dedicadas al sector alimenticio han extendido sus operaciones en todo el planeta. Una consecuencia es que los agricultores y consumidores de productos agroalimenticios se enfrentan a una constante pérdida de control sobre el proceso de globalización en el que se encuentran insertos, debido a que los hábitos alimenticios se encuentran influenciados por grandes corporaciones transnacionales y están influyendo en la desterritorialización de los cultivos, poniendo productos que antes eran exóticos, al alcance de consumidores en sus respectivos mercados cercanos, lo que conduce a la pérdida de identidad (Entrena, s/f:25, 33).

Capítulo IV

Métodos y Técnicas

El presente estudio corresponde a un tipo de investigación cuantitativa y cualitativa. La primera parte cuantitativa aborda los aspectos relacionados con la identificación y cuantificación de un patrón de consumo de alimentos, el gasto en alimentos y la diferenciación respectiva con relación a los niveles de ingreso, nivel de instrucción del jefe de hogar y ocupación de la persona entrevistada, los cuales se desarrollan mediante la técnica de encuesta a una muestra de la población de la cabecera municipal. En esta primera parte se utiliza el método deductivo a partir de la muestra de la población sobre los bienes consumidos, ingresos y gastos en alimentos, dejando de lado las razones por las que se consumen; es decir, solamente tomando los aspectos esenciales para conformar el patrón de consumo que luego se generaliza a toda la población estudiada. Este patrón de comportamiento y las causas probables están determinados por el marco teórico, especialmente relacionado con los niveles de ingreso y consumo. A la vez, una parte del estudio corresponde a investigación cualitativa (títulos, utilizándose para el efecto el método inductivo, dado que se establecen percepciones y valoraciones a partir de las experiencias de los consumidores, intermediarios y productores clave; así como de la observación directa en el mercado local, en las tiendas y en el campo, para comprender cuáles son los factores que influyen en el consumo de alimentos y en la producción local, sobre todo los resultados del capítulo VI del presente estudio.

4.1 Revisión bibliográfica

Para abordar el tema de investigación se desarrolló una serie de revisiones bibliográficas sobre los siguientes temas: estudios previos sobre economía agroalimentaria, información referencial sobre el municipio y los censos de población y habitación elaborados por el INE; sobre todo los dos últimos censos agropecuarios nacionales, las encuestas relacionadas con el consumo y los

ingresos como la ENIGFAM y ENEI del INE. De esta información se utilizó la técnica de fichas bibliográficas y cuadros estadísticos, utilizándose aquellas que aportaron información relevante al presente estudio.

4.2 Entrevistas y ajuste de boleta para encuesta

Se desarrollaron entrevistas en profundidad a algunos consumidores y vendedoras de productos alimenticios del mercado municipal, que contribuyeron con los aspectos socioculturales históricos y actuales relacionados con el consumo. Para las entrevistas se utilizó una grabadora digital y, utilizando el programa electrónico, se transcribieron textualmente dichas entrevistas, de donde se extrajeron los aspectos importantes sobre los temas abordados.

Estas entrevistas sirvieron además para ajustar la boleta de la encuesta a los hogares, como instrumento para inferir los resultados a nivel de la cabecera municipal; tanto del consumo como de la producción local, regional, nacional y productos de origen importado. Para este caso se diseñó una guía de entrevista y otra para la encuesta, ajustando la segunda con información recopilada de las entrevistas previas.

Las entrevistas se dirigieron a 5 personas (3 jefas y 2 jefes de hogar) que informaron sobre la compra y preparación de alimentos; asimismo se entrevistó a dos personas mayores de 60 años para obtener información de carácter histórico relevante. Se elaboró una encuesta de hogares, haciendo primero una prueba a 5 núcleos familiares. De la prueba inicial se reestructuró la boleta reduciendo la cantidad de preguntas y simplificándolas para hacerlas más accesibles a las personas encuestadas. La boleta de encuesta final se dividió en 4 partes: a) información cartográfica o referencial, b) características del hogar, c) actividad económica (empleo e ingresos) y, d) gastos y consumo de alimentos. En el anexo 2 se incluyen la boleta de encuesta y guías de preguntas para entrevista realizada a consumidores, vendedores, y productores agropecuarios.

4.3 Determinación de la muestra

El tamaño de la muestra se definió primeramente mediante una muestra piloto, haciendo una encuesta a 45 hogares de un total de 2,349 hogares en la cabecera municipal proyectados al año 2,009 (1.92% del universo de estudio). Esta muestra piloto se realizó con 3 preguntas básicas para ajustar la fórmula y obtener la muestra definitiva, mediante un mejor conocimiento sobre la variabilidad del fenómeno principal del estudio. La pregunta uno fue: de todos los productos alimenticios que se consumen en su hogar ¿Cree usted que más de la mitad se produce dentro del municipio, o más de la mitad se produce fuera del municipio? Las respuestas de la pregunta 1, se dicotomizaron en sí (p) para indicar la proporción de éxito de la variable obtenida en el premuestreo y no (q) para indicar la proporción de fracaso de dicha variable. De esta pregunta el 16% de los encuestados dijeron que la mayor parte de bienes alimenticios provienen del municipio de Jacaltenango y el 84% provienen de lugares fuera del municipio; es decir, no son producidos en el municipio. De la segunda y tercera preguntas se obtuvo información adicional para saber de manera preliminar el ingreso y el gasto mensual en alimentos por hogar: Q3,714.04 de ingresos mensuales por hogar y Q1,672.77 en gasto de alimentos mensuales. En el anexo 3, se encuentra los resultados desglosados de la muestra piloto.

La muestra definitiva después de la muestra piloto fue de 141 hogares con un nivel de confianza del 95% y una precisión del 5%. Se consideró un 10% más de hogares encuestados, tomando en cuenta un porcentaje de rechazo; por negativa a proporcionar información, hogares con personas ausentes, información mal recopilada u otra causa que impidiera tomar los datos. Por tanto se estimó una muestra de 155 hogares, de los cuales se lograron encuestar a 151 hogares y de éstas se consideraron 146 boletas válidas. La fórmula utilizada fue la recomendada para el cálculo de muestras con población finita con menos de 500,000 elementos (López E., 2,004:30). La fórmula y los resultados obtenidos se detallan a continuación:

$$n = \frac{NZ^2pq}{Nd^2 + Z^2 pq}$$

Donde:

Variable	Descripción	Valor obtenido
N =	Total de hogares	2.349,00
Z =	Valor de Z en la tabla*	1,96
Z ² =	(Valor de Z en la tabla) ²	3,84
P =	Más del 50% de alimentos que consume el hogar provienen del municipio	0,16
Q =	Menos del 50% de alimentos que consume el hogar provienen fuera del municipio	0,84
D =	Error de muestreo	0,05
D ² =	(Error de muestreo) ²	0,00
NZ ² pq =		1.212,81
Nd ² =		5,87
Z ² pq =		2,71
Nd ² + Z ² pq =		8,58
N =	Muestra	141,30
	10% más de hogares	14,13
	Muestra definitiva	155,43

*Z = Valor tabla del NC (95% = 1.96)

4.4 Levantamiento de la encuesta a hogares

Se procedió a realizar la encuesta de hogares mediante un muestreo sistemático. Debido a que no todas las viviendas de la cabecera municipal tienen nomenclatura, la selección de hogares se realizó de la siguiente manera:

- Los cantones o zonas de la cabecera municipal son: Cantón Parroquia, Cantón San Sebastián, Cantón Pila, Cantón Hernández, Cantón El Llano y Cantón San Basilio. Se dividió el área del mapa de la cabecera municipal en cuadradas que fueron numeradas, de donde tres cuadradas

- grandes fueron subdivididas para hacer un total de 77 cuadras. Por la variedad de formas y tamaños de las cuadras se estimó que cada cuadra tuviera aproximadamente un área de una manzana.
- b) Se excluyeron del total de cuadras, las áreas que corresponden a: iglesia y parroquia de Jacaltenango, Hospital Diosesano, parque municipal, mercado municipal, tanque de agua y capilla del Cantón Pila, Escuela El Llano y San Basilio-Centro de Salud.
 - c) Para establecer los cuadrantes a encuestar se tomó como base la cantidad de hogares a encuestar según la muestra calculada.
 - d) Para la ubicación de la vivienda a encuestar se ubicó el mapa con una rejilla sobrepuesta al norte y con un número aleatorio entre 1 y 60, tomando como base 60 segundos de la aguja del reloj desde el centro de cada cuadro. Seguidamente se procedió a ubicar cada vivienda contando la cantidad de segundos resultante del juego aleatorio a partir del segundo (del reloj) número uno ubicado en el norte magnético.
 - e) Para las viviendas deshabitadas o sin presencia de personas en el momento de la encuesta, se procedió a tomar la vivienda a la derecha inmediata de ésta y donde no se encontraron personas que proporcionaran información se tomó la vivienda a la izquierda inmediata de la vivienda seleccionada inicialmente. En 5 casos se visitó una segunda vez por el tiempo que duró la encuesta.
 - f)

4.5 Crítica de las boletas

Antes de la tabulación de los datos recopilados mediante la encuesta, se procedió a realizar el trabajo de crítica de cada una de las boletas con el objeto de identificar inconsistencias de la información, ya fuese por error del informante o por deficiencias al momento de tomar y registrar la información.

4.6 Tabulación de datos

De la boleta de encuesta propuesta, en el apartado uno sobre información cartográfica, fue útil únicamente el cantón y el número de vivienda encuestada; el apartado sobre las características del hogar (preguntas de la 1 a la 4) se utilizó para determinar el hogar y miembros por hogar; la pregunta 6 fue para conocer la ocupación de la persona entrevistada, y la 7 para conocer el nivel de instrucción del jefe de hogar.

El apartado sobre la actividad económica ha servido para conocer el nivel de ingresos del hogar, contemplando ingreso mensual proveniente de salarios, actividades agropecuarias, actividades comerciales-negocios e ingresos por remesas familiares y otras fuentes. En el apartado sobre gastos y consumo se obtuvo información sobre: consumo o compra los bienes del listado propuesto en la boleta, los productos consumidos durante la semana y mes y los bienes producidos por el hogar; así como las cantidades por unidad de tiempo (por semana, mes) y precios por unidad de producto (volumen y peso) para poder determinar la cantidad de gasto semanal y mensual.

Los datos de las encuestas y los análisis estadísticos, cuadros y gráficas fueron tabulados y calculados en hojas electrónicas del programa Excel y el presente informe en el programa Word.

4.7 Procedencia de los bienes alimenticios

Para determinar el origen de los productos, según fuesen locales y regionales o de origen nacional y externo, se cubrió en la encuesta un apartado sobre los bienes alimenticios producidos por los hogares. La información obtenida fue reforzada con datos del IV censo nacional agropecuario 2,002-2,003 e información de la Unidad de Políticas e Información Estratégica del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA) sobre la producción del municipio, departamental y nacional. También se realizó una encuesta a vendedoras

(comerciantes) de frutas y vegetales del mercado municipal de Jacaltenango donde se obtuvo parte de la información. Mediante entrevistas rápidas a vendedores se determinó el origen y los precios de los bienes alimenticios consumidos que no habían sido definidos. Esta misma boleta sirvió para sondeos en tiendas con el mismo fin, pero para los productos agroindustriales que forman parte del patrón de consumo de alimentos (vea guía de observación de campo en anexo 2). De los productos en tiendas se revisaron etiquetas, marcas y ubicación de los centros de producción y casas matrices para determinar su origen. La información sobre los productos importados y nacionales relacionados con empresas subsidiarias o transnacionales fue reforzada consultando los portales de internet de dichas empresas.

4.8 Situación de la producción local

Para finalizar con el trabajo de campo se desarrollaron entrevistas a líderes y personal de organizaciones de productores locales de los principales productos del municipio, sobre la situación organizacional y sobre aquellos productos que están siendo desplazados. A la vez se recogió información con base en las hojas orientativas sobre los medios de vida sostenibles, los problemas relacionados con la producción, así como las alternativas de solución para contrarrestarlos (vea guía de entrevista a productores en anexo 2).

4.9 Técnicas de análisis y síntesis de la información

Para determinar los patrones de consumo se procedió a analizar la información tabulada de la encuesta como sigue: los bienes de consumo mínimo o escaso identifican a bienes de bajo consumo, que están constituidos por aquellos que son adquiridos por menos de 50 por ciento de los hogares; los de consumo moderado lo conforman aquellos bienes adquiridos por más de 50 por ciento y menos de 75 por ciento de los hogares. Los de consumo generalizado son los bienes consumidos por más de 75 por ciento de los hogares.

Las entrevistas grabadas que complementan la información sobre la producción local se utilizaron para fundamentar los resultados y las conclusiones.

La deducción se utilizó desde la información general relacionada con el cuerpo teórico que se adopta para el presente estudio, aplicándolo al ámbito local y desde aquí se trasladó, mediante la inducción hacia proposiciones más generales en el tema de los patrones de consumo y la producción local. Los factores económico-sociales importantes relacionados con el comportamiento de consumidores y productores, se desarrolla también mediante los métodos inductivo y análisis, para conocer la situación actual y el proceso de desenvolvimiento, el contexto nacional e internacional para poder sintetizar los resultados del presente estudio; el cual establece las relaciones, causas y efectos económicos, sociales y culturales que determinan los patrones de consumo en la cabecera municipal y su relación con la producción en el municipio de Jacaltenango.

Capítulo V

Patrón general del consumo de alimentos

5.1 Contexto histórico y geográfico

Según la tradición oral jacalteca y recopilada por Casaverde (2003:15-17), en la época prehispánica, el primer padre y la primera madre de los jalcatecos se llamaron B'alunh Q'ana' y B'alunh Imox, respectivamente, a los que se les conoce como Jichmam y Jichmi' (padre y madre antiguos). B'alunh Q'ana' era un Maya Lakantun de Chiapas (otros dicen que venía de Tik'al), que desde niño fue elegido como víctima para ser sacrificada a los dioses lakantunes. Cuando su padre se enteró de esta decisión, escapó con Él hasta el actual municipio de San Juan Ixcoy, Huehuetenango. Como se quedaron ahí varios años, de joven se casó con Jichmi', una señorita del lugar. Posteriormente se trasladaron a vivir a Yula', a la orilla del Río Azul, que ahora es parte del municipio de Concepción Huista. Ahí se establecieron definitivamente. Jichmam demarcó el territorio de Xajlaj (lugar de sarros), dejando mojones de piedra amontonada en cada punto donde delimitó. Posteriormente vivieron en Ajul, del actual municipio de Concepción Huista y la población mayoritaria se estableció en la cabecera actual de Jacaltenango, considerando que la población aumentaría con el tiempo y que en Ajul no habría el suficiente espacio territorial.

Es importante recordar que Guatemala se enmarca en un contexto histórico que definió las condiciones económicas y sociales estructurales actuales. De acuerdo a un análisis sobre el proceso histórico que hace Paz, M. (2001) sobre la estructura económica de Guatemala en el período reciente, establece varios períodos. Así, para el período colonial que finalizará en 1821, ocurre una concentración de la tierra y mano de obra que se convirtió en la fuente de extracción y excedente económico. Por otro lado, la estructura agraria se conformó en un sistema latifundio-minifundio, este último dedicado especialmente al cultivo de subsistencia, como el maíz y frijol en los terrenos de

las comunidades indígenas. En el período conservador que duró hasta el año 1871, se mantuvieron similares condiciones a las del período colonial. La grana se convirtió en el principal cultivo de exportación y se mantuvieron relaciones laborales de explotación. En 1865 entra en crisis esta exportación y cobra importancia el cultivo del café, que se impulsa fuertemente a partir de la reforma liberal. Este cultivo modificó las condiciones de tres factores importantes: la tierra, la mano de obra y el capital. En el primer caso, el cultivo de café exigió grandes cantidades de tierra a diferencia de la grana, lo que implicó la venta de tierras incluyendo tierras de las comunidades indígenas. Se establecieron normas, como el Reglamento de Jornaleros del 3 de abril de 1877, que fue la base para la implementación del trabajo forzado de los pueblos indígenas en la fincas cafetales que lo requirieran. La necesidad de capital para la construcción de infraestructura apertura el ingreso de capitales extranjeros para dicho fin y establecer el transporte del producto al mercado mundial.

En el período revolucionario de 1944 a 1954, se implementó, entre otras cosas, la reforma agraria como política fundamental, sobre todo en el Gobierno de Jacobo Arbenz. Fueron abolidas las normas sobre el trabajo forzado y se redujo el monopolio del capital extranjero, que provocó conflictos con los intereses estadounidenses. El derrocamiento de Arbenz revirtió en parte la situación de la tenencia de la tierra expropiada anterior a 1954. Esta situación fue una de las causas del conflicto armado interno que finalizará hasta 1996, que marca un nuevo período para Guatemala, en el marco de un proceso de apertura comercial y ajuste estructural.

Este proceso histórico estableció para el caso de Jacaltenango situaciones que se manifestaron a nivel nacional. Así por ejemplo, durante el período colonial, Jacaltenango figura como distrito en el territorio de Totonicapán y como cabecera del curato, con el nombre de *Purificación Xacaltenango*. Fuentes y Guzmán, quien fuera corregidor del partido, anotó en 1672:

‘Jacaltenango, lugar antiguo y principal, fue sino corte de algún régulo, asiento y habitación del principal cacique de aquella gentilidad de los indios, que aún hoy con otros principales de aquel sitio viven y permanecen bien conocidos y señalados a la veneración de su estirpe’ (tomado de Casaverde, 2003:164).

En otros archivos y documentos históricos se conoce que en 1550 el pueblo de Jacaltenango, era encomienda que pertenecía al hijo menor de Gonzalo de Ovalle. En todo caso el texto citado resalta la importancia del pueblo durante el tiempo de la colonia, que a la vez demuestra la antigüedad de las primeras poblaciones del municipio y haber estado bajo el régimen colonial de la encomienda y el repartimiento; sobre todo por los cambios en la tenencia de la tierra, la mano de obra, los tributos de los habitantes del municipio, así como las raíces históricas de minifundio que se manifiestan actualmente.

Es necesario establecer algunos cambios sustanciales ocurridos desde que se conoce la demarcación del territorio cuyos linderos aun son reconocidos por los ancianos del pueblo. También se ha abordado la situación sobre la desmembración de varios pueblos hermanos; pero a nivel del pueblo de Jacaltenango, se puede decir que el resto de la tierra que se encontraba, al menos hasta antes de la reforma liberal iniciada en 1871, permanecía en forma de tierra común (komon tx’otx’), aunque se concede una diferencia en cuanto a las tierras nombradas como terreno cercado (peyab’) de la tierra común. Es necesario aclarar también que los terrenos cercados, podían heredarse o incluso venderse a otro miembro del pueblo con el entendido de que lo se trasladaba no eran derechos de propiedad, sino el derecho de usufructo que se había adquirido; es decir que los derechos eran simplemente reconocidos por la población y la estructura administrativa municipal existente. Si este terreno dejaba de cultivarse por un tiempo, podría ser incluso un año, el terreno regresaba de nuevo a la propiedad colectiva y podía ser adquirido por cualquier otro miembro del pueblo. Por eso aunque se reconoce la diferencia entre

terreno cercado y tierra común o comunal, tenían más o menos el mismo régimen de tenencia. La tierra común podía ser ocupada por cualquier miembro del pueblo con el simple hecho de iniciar trabajos de tumba en las esquinas del terreno, lo que indicaba que el terreno ya estaba ocupado por alguien y que nadie más podía usarlo. Cuando estos terrenos dejaban de ser fértiles después de un período de dos o tres años, podía abandonar el terreno y ocupar otro sitio. Al recuperarse la fertilidad podía usarse nuevamente el terreno, aunque no necesariamente por la misma persona.

La producción agropecuaria se verá modificada a partir de mediados del siglo XX con la introducción del café y que está relacionada con los cambios en la tenencia de la tierra en el municipio, los cuales cambiaron de cultivos anuales como el maíz y el frijol, al cultivo perenne de café. El cambio consistió específicamente en que las tierras que eran administradas por las autoridades municipales y dadas en usufructo temporal a los vecinos del pueblo que lo solicitaran para los cultivos indicados, pasaron a ser permanentes con el cultivo del café y quienes tuvieron más oportunidades ocuparon más área de terreno, lo que continuó hasta la fecha, quedando algunas áreas comunales con uso de bosques de protección.

Con el reconocimiento formal de que la parte sur del municipio era propiedad privada, se empezaron a reconocer formalmente las compra-ventas de terrenos y fue motivo para su acumulación, aunado a la entrada de carretera a la cabecera municipal durante el año 1974 (Casaverde, 2003:131), que facilitó las transacciones comerciales: la tierra se convirtió en una mercancía.

También es necesario dentro de este contexto geográfico, la ubicación de Jacaltenango dentro de la Región Huista. Desde 1770, el arzobispo Pedro Cortés y Larraz que visitó a la entonces Parroquia de Nuestra Señora de La Purificación Jacaltenango, anotó sobre este territorio lo siguiente:

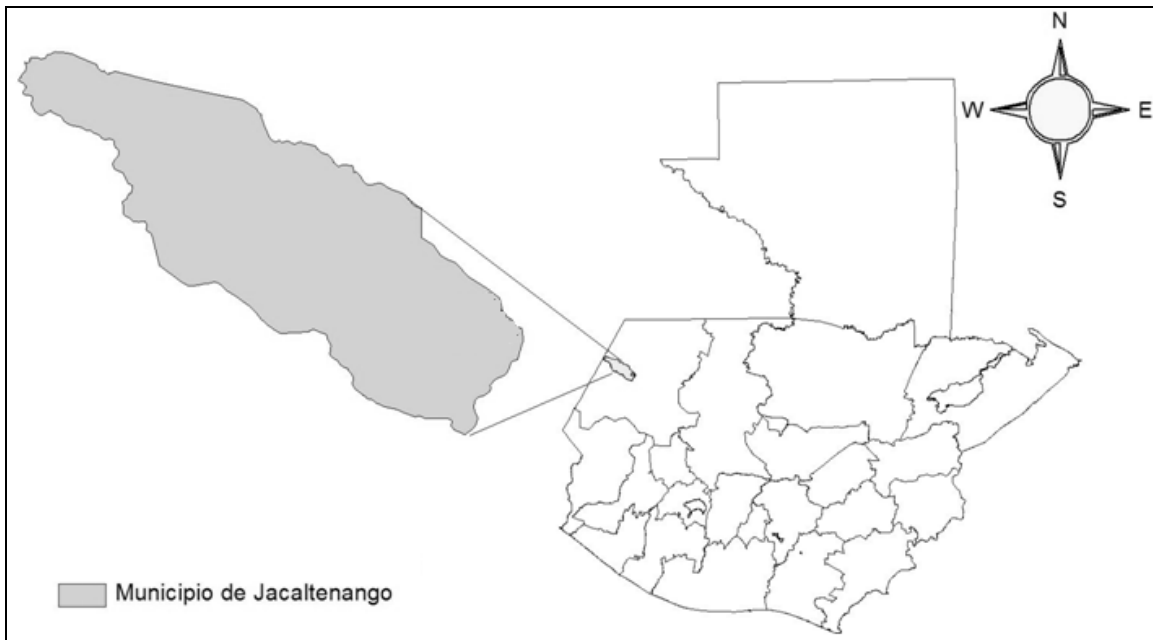
“Por la banda del norte confina con Comitán y se describen las tierras de la jurisdicción de la ciudad real y es cabecera de curato con seis pueblos anexos: Santa Ana Guista, San Antonio, Petatan, Concepción, San Marcos y San Andrés. Anota también que la lengua del pueblo es Popotí y que en esa época en el pueblo de Jacaltenango había 345 familias con 1377 personas” (Diccionario Geográfico Nacional, tomado de Asociación Jacalteca Niman Conhob’, 1990).

Esto convierte a Jacaltenango como principal municipio de la Región Huista del departamento de Huehuetenango, donde el vocablo Huista proviene de la palabra *wuxtaj*, que se traduce del idioma Maya Popti’ como “hermano”; por lo que esta región está integrada por municipios hermanos, siendo Jacaltenango el centro de donde salieron los primeros habitantes hacia los otros municipios: San Antonio Huista, Santa Ana Huista, Concepción Huista y Nentón. Esta región se encuentra ubicada el noroeste del departamento de Huehuetenango, que a la vez se encuentra al noroccidente de Guatemala, colindando con el Estado de Chiapas, México (véase mapa 1); donde, por división fronteriza entre Guatemala y México ocurrida en 1,884 que “*como resultado de un tratado internacional, una porción del noroeste de Guatemala fue formalmente cedida a México*” (Fernández, 1,966, tomado de Casaverde, 2,003:159), por lo que una parte del original territorio Popti’ se encuentra en territorio mexicano.

La distancia de la cabecera municipal de Jacaltenango a la ciudad de Huehuetenango es de 123 kilómetros en la ruta Jacaltenango, San Antonio Huista, Santa Ana Huista, Camoja, Huehuetenango; asfaltada en su totalidad. La otra ruta tiene 83 kilómetros partiendo de Jacaltenango hacia Concepción Huista (11 km asfaltados), Todos Santos Cuchumatan, Tres Caminos (terracería), Chiantla y Huehuetenango (asfaltada). Una tercera ruta parte de la cabecera municipal hacia la aldea B’uxub’, Coronado (terracería) y continúa con asfalto de Camojá a Huehuetenango con una distancia de 130 kilómetros. De Jacaltenango a la ciudad capital de Guatemala hay una distancia de 373 km por

la ruta San Antonio y Santa Ana Huista y carretera asfaltada. Estas rutas son importantes para comprender la dinámica histórica y comercial que ha unido a los diferentes pueblos que surgieron del centro de origen que es Jacaltenango.

Mapa 1
Ubicación del municipio de Jacaltenango, Huehuetenango



Fuente: Montejo, et al (2007)

5.2 Contexto económico y sociocultural

Es necesario conocer en primer momento sobre la división política actual de Jacaltenango para comprender su situación económica y sociocultural. Jacaltenango se compone de una cabecera municipal con 6 cantones o zonas: Parroquia, San Sebastián, Pila, Hernández, El Llano y San Basilio; además tiene 22 aldeas, 10 caseríos y 6 parajes que se detallan a en la tabla 1.

Tabla 1
Comunidades del municipio de Jacaltenango

Aldeas parte alta	Aldeas parte baja	Caseríos	Parajes
Elmul	El Limonar	Yich Mekan	Yich'ul
Aq'omha'	La Laguna	Aq'taj	Satxaj
Witozb'al	Nueva Catarina	Q'antxab'ina'	Yasay
Paya'	Peb'il Pam	El Coronado, aldea B'uxub'	Río Azul
Meste'	Yinch'ewex	Ch'eya', San Marcos Huista	
Chapaltelaj	B'uxub'	Yich'hos, Sn. Andrés Huista	
Q'om	Tah B'uxub'	Tzisa'	
San Marcos Huista	Lupina'	Hojob'nha	
San Andrés Huista	Chehb'al	Yich Chulul	
	Tzib'aj	Yachichim	
	Hujlinha'		
	Wixaj		
	Xayomlaj		

Fuente: Comunidad Lingüística Jakalteka/ALMG (2,001).

De la tabla 1, a excepción de Xayomlaj, todas los centros poblados de la parte baja, la cabecera municipal, San Marcos Huista, San Andrés Huista, pertenecen a la etnia Maya Popti', que es la etnia predominante en el municipio de Jacaltenango. Las aldeas de la parte alta son predominantemente de la etnia Maya Akateka, que se asentaron en estos lugares a partir de mediados del siglo XX, como efecto del trabajo de colonos en las fincas, propiedad de agricultores de la cabecera municipal de Jacaltenango. En este mismo período y en las mismas condiciones se asentaron algunas familias de la etnia Maya Mam en los actuales caseríos: Yich Mekan, Q'antxab'inha' y Tz'isa', que son los más poblados en su categoría en el municipio. El mercado municipal de Jacaltenango es un espacio y situación en la que confluyen compradores del municipio y vendedores locales, regionales y nacionales. Actualmente existe mercado los días sábados y domingos y los lunes es día especial durante la mañana para la compra de hierbas, alimento característico del día.

Para el año 2009, el Instituto Nacional de Estadística (INE) estima que el municipio de Jacaltenango tenía una población de 41,986 habitantes (INE, 2004). En la cabecera municipal la PEA en agricultura es del 35%, el 19.2% se dedica al comercio; el 13.8% a la rama de construcción y el 11.8% a enseñanza (INE, 2,002). El grupo étnico Popti' aparece con el nombre "Jakalteco" en el informe de desarrollo humano para Guatemala del año 2,005 y reporta una población total de 47,027 habitantes, de los cuales el 68% viven en el área urbana y el resto en el área rural. Es necesario considerar que el grupo étnico Popti' está distribuido en toda la Región Huista, aunque la mayoría se encuentra en Jacaltenango y Concepción Huista. Del total de población con identidad étnica Popti', cerca del 45% son menores de 15 años, lo que implica que hay un grupo mayoritario de población joven que mantiene los rasgos culturales (PNUD, 2005:350-351). Hay una población minoritaria en las aldeas que habla el idioma Maya Akateko y un menor porcentaje aun, el idioma Maya Mam.

Los principales rasgos culturales, tomando en cuenta lo establecido en el marco teórico sobre la cultura e identidad cultural, la etnia Popti' presenta las siguientes características generales actuales:

- La espiritualidad y la cosmovisión Maya Popti' ha pasado por un proceso de mezclas entre los valores mayas y el cristianismo, producto del proceso de colonización. En los últimos años, sobre todo a partir de la vigencia de los acuerdos de paz, se ha ido retomando este aspecto de la espiritualidad maya. La Academia de Lenguas Mayas de Guatemala a través de la Comunidad Lingüística Popti' han impulsado este proceso, que hace algunos años era solamente practicado por algunos ancianos y guías espirituales. (Véase el artículo: "Jacaltenango celebró el Año Nuevo Maya (IJOM HAB'IL)" disponible en www.NoticiasDeMiGente.com de fecha 27/02/2009).
- Desde la cultura maya en la agricultura, se puede decir que existen tradiciones que permanecen como: el cultivo de la milpa, que no es solo maíz, sino una mezcla de varios tipos de cultivos en una misma área

- (frijol, ayote, chilacayote, güisquil, hierbas y frutales nativos). Para estas actividades también se han iniciado a retomar las celebraciones mayas agrícolas sobre la bendición de semillas y las cosechas.
- Las formas de preparación de los alimentos. Siguiendo el mismo ejemplo del maíz, este sigue el proceso de encalado y cocido cuyo productos final es conocido como nixtamal, la elaboración de tortillas, atole de elote, la bebida de maíz preparada en jícara y con cacao, entre otras. Hay comidas tradicionales como el estofado de res para las celebraciones de bodas.
 - Por la escasez de tierra y los avances en la agricultura proveniente de la revolución verde, ya no se practica la tumba y quema de terrenos para la siembra de la milpa, sino se practica una agricultura más intensiva.
 - En cuanto al vestuario, las mujeres aun utilizan su corte de algodón, blusas de colores y güipiles blancos (casi solo ancianas) especialmente en el área rural. Muy pocos hombres utilizan aun el traje blanco de manta.
 - La música y el folklor de jacaltenango es otro de los rasgos culturales característicos. Han florecido muchos grupos marimbísticos, grupos musicales de cuerdas y en idioma Popti' y varios tipos de bailes en diferentes épocas del año.

Todo esto a la vez, atraviesa por la introducción de elementos o rasgos culturales externos producto de la migración, la cercanía al estado fronterizo de Chiapas, México, los medios de comunicación con información del mundo globalizado y la educación de jóvenes que estudian en otros centros urbanos y ciudades (Guatemala, Quetzaltenango, Huehuetenango). Esto se manifiesta por ejemplo con cafeterías y comedores que ofrecen hamburguesas, sándwiches, bebidas enlatadas, pizzas, entre otros productos provenientes de la cultura occidental. Así se manifiestan otras tendencias como el desuso del vestuario.

5.3 Patrón general de consumo de alimentos en la cabecera municipal de Jacaltenango

Como ya se indicó en el capítulo IV dedicado a la metodología y técnicas de investigación, la encuesta de hogares realizada en el marco de este trabajo de tesis, incluyó 146 boletas válidas. En dicho capítulo también se anotaron los criterios para clasificar los bienes de consumo de los hogares. Al respecto, los bienes de consumo generalizado son los consumidos por más del 75% de los hogares; los de consumo moderado son los bienes alimenticios consumidos desde el 50% hasta el 75% de los hogares; finalmente se consideraron bienes de consumo bajo o escaso a los que son objeto de consumo por menos de 50% de los hogares. De acuerdo con estos criterios, el patrón general o los bienes de consumo generalizado se conforman de 22 productos; dentro de los cuales destacan los granos básicos como el maíz y el frijol, las hortalizas y tubérculos, tal es el caso del tomate, papas, cebolla y hierbas. En este grupo de bienes alimenticios también son muy importantes los huevos, pan, fideos, carne de pollo, carne de res con hueso y café. El grupo de bienes de consumo moderado es de 9, figurando entre ellos la leche en polvo, repollo, banano y la carne de res sin hueso (véase tabla 2). Por su parte el grupo de bienes de bajo consumo o de consumo escaso está constituido por 45 productos. Dentro de éstos se encuentran como los de muy bajo consumo la panela, miel de maple, carne de cerdo, mariscos, leche líquida, crema y manteca; mismos que son consumidos por menos del 10% de los hogares.

El patrón de consumo alimenticio de los hogares de la cabecera municipal de Jacaltenango se integra por 77 productos, algunos de los cuales se han agrupado en rubros generales, pero es importante considerar que por la relación con la producción local se han desagrupado posteriormente. Es así que el grupo de maíz y productos de maíz integra maíz en grano y tortillas de maíz, que son preparados mediante la práctica tradicional de cocer el maíz con cal y la molienda respectiva; pero además se integran el maíz elaborado a base de harina de maíz, conocido en el medio como harina de maseca y tortillas de

maseca. La separación de maíz en grano y tortillas de maíz, así como maseca y tortillas de maseca tendrá diferencias posteriores según los niveles de ingreso, a la vez de que el nivel de gasto y su origen son distintos. De la misma manera se integra el café molido y café instantáneo en el grupo de café en la tabla 2, pero también presentan características de origen y de consumo diferentes, según los niveles de ingreso. Asimismo se podrían hacer otras agrupaciones como en el caso de los embutidos empacados y embutidos criollos, limón criollo y limón persa; leche en polvo, leche para bebés y leche líquida, como casos que pasarían a formar parte de los bienes de consumo alimenticio generalizado si se llegaran a agrupar.

Tabla 2
Patrón general de consumo alimentario

No.	Producto	Hogares consumidores	No.	Producto	Hogares consumidores
1	Frijol	100%	40	Plátanos	44%
2	Maíz y productos de maíz	100%	41	Condimentos y especias	43%
3	Papas	100%	42	Elote	40%
4	Sal	100%	43	Embutidos criollos	40%
5	Azúcar	99%	44	Otras frutas (coyey)	39%
6	Huevos de granja	99%	45	Incaparina	38%
7	Tomate	99%	46	Rosa Jamaica	38%
8	Cebolla	97%	47	Aguas gaseosas	37%
9	Hierbas	97%	48	Piña	36%
10	Aceite	96%	49	Galletas	32%
11	Pollo de granja	95%	50	Chile picante	32%
12	Café	95%	51	Chicharrones	27%
13	Zanahoria	93%	52	Corn flanes	25%
14	Arroz	91%	53	Miel de abeja	24%
15	Pan	90%	54	Durazno	23%
16	Fideos	90%	55	Atolío	19%
17	Carne de res con hueso	88%	56	Mandarina	19%
18	Güisquil	86%	57	Pollo criollo	18%
19	Queso	85%	58	Jugos empacados	18%
20	Mangos	84%	59	Huevos de gallina criolla	18%
21	Limón	83%	60	Leche para bebé	16%
22	Sopas	79%	61	Uvas	15%
23	Carne sin hueso	73%	62	Bananos de la costa	14%
24	Repollo	73%	63	Harina panqueque	12%
25	Leche en polvo	65%	64	Arroz en leche	11%
26	Brócoli-coliflor	64%	65	Limón persa	10%
27	Aguacates	63%	66	Sándwich	10%
28	Bananos criollos	60%	67	Harina de trigo	8%
29	Margarina	56%	68	Crema	8%
30	Embutidos empacados	52%	69	Atol de elote	8%
31	Avena (mosh)	51%	70	Mariscos	7%
32	Chile pimiento	49%	71	Leche líquida	7%
33	Manzana	49%	72	Carne de cerdo c/hueso	5%
34	Golosinas, frituras	48%	73	Miel de maple	3%
35	Sandía	47%	74	Panela	2%
36	Naranjas	45%	75	Carne de cerdo sin hueso	2%
37	Maní	45%	76	Manteca	1%
38	Tamales	45%	77	Otros alimentos	1%
39	Güicoy	45%			

Fuente: trabajo de campo

5.3.1 El ingreso y gasto de los hogares en consumo de alimentos

El promedio del ingreso mensual de los hogares de la cabecera municipal de Jacaltenango según la encuesta es de Q4,363.24. Al aplicar el número de perceptores de ingreso, que se sitúa en un promedio de dos por hogar, el ingreso por persona se ubica en un promedio mensual de Q2,181.64. Es oportuno mencionar que el ingreso salarial promedio de un trabajador a nivel nacional, según la Encuesta de Condiciones de Vida (ENCOVI) de 2,006 fue de Q1,622.00 mensual; al tiempo que este indicador para el departamento de Huehuetenango, en el que se localiza el municipio de Jacaltenango, se situó en Q1,091.00. Cabe tener presente que esta información corresponde a tres años anteriores al de la encuesta realizada en el marco de este trabajo de tesis.

También cabe anotar que el salario medio mensual de los trabajadores cotizantes al IGSS a nivel de la República fue en el año 2,008 de Q2,798, en tanto que este indicador en el departamento de Huehuetenango se ubicó en Q2,582.33, el cual supera en 18% al ingreso medio por trabajador de la cabecera municipal de Jacaltenango. Sin embargo debe considerarse que, en general el promedio por salario es mayor que el ingreso medio en economías de estructura heterogénea como la de Guatemala, en las que coexisten los sectores formales e informales en la actividad productiva; a este respecto hay que tomar en cuenta que los trabajadores cotizantes en el régimen de seguridad social constituyen una buena aproximación de los sectores modernos o formales de la economía, en los que su remuneración salarial se ubica en niveles más altos que los correspondientes al ingreso por trabajo en sectores informales.

El gasto mensual en consumo de bienes alimenticios en la cabecera municipal de Jacaltenango, de conformidad con la encuesta realizada asciende a Q2,056.29, equivalente al 47.1% del ingreso mensual de los hogares (véase cuadro 1). Es de relevancia analítica considerar que esta ponderación del gasto de alimentos en la estructura general del gastos de los hogares, es significativamente mayor que el peso relativo de los alimentos en la estructura

del gasto de los hogares a nivel nacional, que según la última Encuesta de Ingresos y Gastos Familiares de 1,998-1,999, utilizada por el INE para actualizar el año base del actual Índice de Precios al Consumidor es de 38.75%. Esta ponderación era de 42.75% en 1,980-1,981.

Es importante subrayar que la teoría y la evidencia empírica señalan que a mayores niveles de desarrollo de una sociedad, corresponden en la estructura del gasto de los hogares menores ponderaciones del gasto en alimentos, por lo que, en países subdesarrollados los bienes alimenticios constituyen una muy alta proporción del gasto familiar.

En este contexto cabría explicar la elevada ponderación que tiene el gasto en alimentos en el patrón de consumo de los hogares de la cabecera municipal de Jacaltenango, en condiciones en las que la población de este municipio en su conjunto presenta altos niveles de pobreza, situados en más del 70%. Cabe anotar que la Región Noroccidente (Región VII), integrada por los departamentos de Huehuetenango y El Quiché, constituye la segunda región más pobre del país, con una incidencia de la pobreza de 81.1%.²²

Cuadro 1
Consumo del hogar por grupo de alimentos (en Quetzales)

Grupo	Gasto/ semana	Gasto/mes	Porcentaje de gasto
Productos de panadería	33.68	145.96	7.1
Productos de maíz	58.67	254.25	12.4
Trigo y cereales	13.89	60.18	2.9
Atoles	3.39	14.71	0.7
Azúcares	13.24	57.37	2.8
Harinas	1.74	7.55	0.4
Frijol y arroz	19.20	83.19	4.0
Pastas y salsas	9.37	40.62	2.0
Carne	93.16	403.71	19.6
Leche y productos lácteos	42.10	182.44	8.9
Huevos	22.28	96.54	4.7
Aceites y grasas	11.28	48.90	2.4
Verduras y vegetales	39.24	170.05	8.3
Frutas	45.48	197.09	9.6
Otros alimentos y bebidas	67.79	293.75	14.3
Total	474.53	2,056.29	100.0

Fuente: trabajo de campo

²² La Región Norte conformada por los departamentos de Alta Verapaz y Baja Verapaz es la más pobre con el 81.7%.

En el cuadro 1, se presenta el gasto por semana y por mes según grupos de alimentos. De acuerdo a esta estructura las carnes representan el mayor gasto de los hogares con cerca del 20% del total, seguido por los productos de maíz. Estos dos grupos conforman el 32% del total de gastos, mientras que sumando en este mismo orden, el grupo de las frutas, verduras y vegetales, los productos de panadería, los huevos y el grupo de granos conformado por el frijol y arroz, suman cerca del 75% del total de gastos. Dentro del grupo de otros alimentos y bebidas aparece el gasto en golosinas y frituras, y el agua pura (véase anexo 4).

Los resultados de la encuesta fueron agrupados en intervalos por nivel de ingreso y se presentan en el cuadro 2. La amplitud total es de Q15,370.00, por lo que la amplitud de intervalos por defecto es de Q1,500.00. Este cuadro muestra los intervalos de ingreso, ingreso medio como marca de clase, frecuencias de hogares y el gasto en consumo de alimentos por semana y por mes, así como el porcentaje del consumo gasto mensual en alimentos con relación a la media del ingreso por marca de clase. Por las frecuencias en cada nivel de ingresos se agruparon los niveles 7 y 8; es decir los hogares con ingresos entre Q9,001 a Q12,000 y niveles 9, 10 y 11, con ingresos que van de Q17,001 a Q17,500, que en este caso conformarían los ingresos de cúpula y se han presentado de esta manera para representar mejor la variabilidad en los análisis estadísticos posteriores, ya que estos dos grupos representan el 4.8% y 2.7% de los hogares respectivamente (Vea cuadro 2).

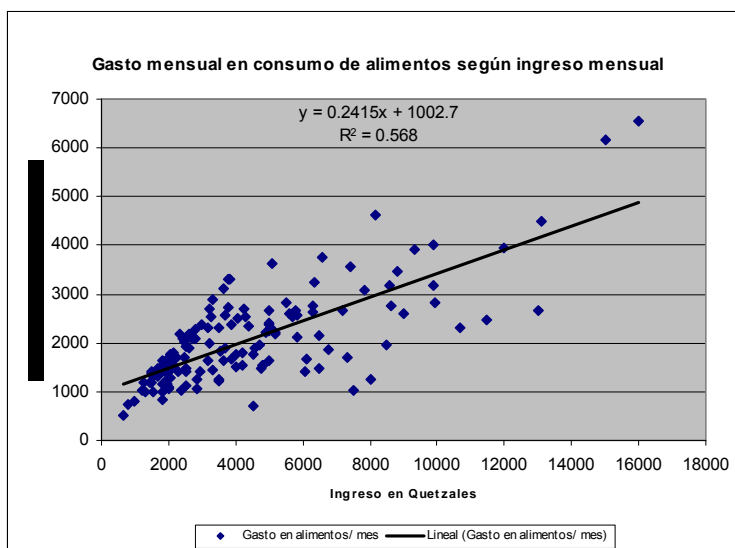
Cuadro 2
Gasto en alimentos por niveles de ingreso
(Cifras absolutas en Quetzales)

Intervalos de ingreso		Punto medio	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Gasto en alimentos/ semana	Gasto en alimentos/ mes	Consumo/ ingreso (%)
No.	Intervalos						
1	630.00 - 1500.00	1065,00	10	10,00	241,22	1045,28	98
2	1501.00 - 3000.00	2250,50	52	62,00	356,44	1544,58	69
3	3001.00 - 4500.00	3750,50	30	92,00	491,60	2130,24	57
4	4501.00 - 6000.00	5250,50	22	114,00	526,45	2281,28	43
5	6001.00 - 7500.00	6750,50	13	127,00	530,74	2299,86	34
6	7501.00 - 9000.00	8250,50	8	135,00	660,87	2863,76	35
7, 8	9001.00 -12000.00	10500,50	7	142,00	747,33	3238,41	31
9,10,11	12001.00 -17500.00	14750,50	4	146,00	1146,67	4968,86	34

Fuente: trabajo de campo

El valor modal del ingreso de los hogares se ubica entre Q1,501.00 a Q3,000.00, con una concentración del 35.6% de los hogares de la cabecera municipal; un 6.8% de los hogares se encuentra en un intervalo de ingreso inferior a los Q1,500.00; mientras que más de una quinta parte se sitúa entre Q3,001.00 y Q4,500.00; un 15.1% corresponde al intervalo de ingreso comprendido entre Q4,501.00 y Q6,000.00; el resto de la distribución por su rango y nivel de ingreso puede apreciarse en el cuadro 2. En la gráfica 2 se puede observar la dispersión de los hogares según el consumo de alimentos por nivel de ingreso.

Gráfica 2



Fuente: trabajo de campo

Para esta distribución y utilizando el modelo de tendencia lineal, se obtuvo la ecuación y la correlación indicada en la gráfica, que representa una substancial correlación según la tabla de Darley, sobre la interpretación del coeficiente de correlación (Chapetón, G. 1,977:196).

5.3.2 Origen de los alimentos consumidos

Con base en la información sobre la cantidad consumida y el gasto en alimentos captada en la encuesta de hogares, se estimó el gasto por año y la proporción del gasto que corresponde a los bienes alimenticios generados localmente (municipio) y los producidos en la Región Huista y en el resto del país; así como también los productos importados. Es importante mencionar que hay bienes que se producen, tanto localmente como en otros ámbitos geográficos del país y de origen importado; por lo que la estimación que se hace representa una proporción. En el cuadro 3 se puede apreciar información desagregada a este respecto.

El análisis se basa en el patrón de consumo generalizado promedio para la población de la cabecera municipal de Jacaltenango. Según este análisis la proporción está representada por la cantidad de producto consumido en la cabecera municipal para el año 2009, tomando como base la encuesta de hogares. Así, los productos de origen local (municipio de Jacaltenango) representan el 27.7% del total de bienes alimenticios consumidos; el 10.7% de productos proceden de la Región Huista; el 54.1% tiene como origen el resto del país y el 7.4% tiene origen externo. La explicación de estas proporciones y las fuentes de información son diferentes para cada producto como se explica a continuación.

a) Productos locales de Jacaltenango y la Región Huista

i. Granos: maíz, frijol y arroz

Según el censo agropecuario 2,002-2,003, en Jacaltenango se produjo maíz blanco, maíz amarillo y otras variedades en una cantidad de 70,434 quintales. Se estimó que del total de maíz producido en Jacaltenango, 17,488.8 qq son consumidos en la cabecera municipal, considerando que la población de la cabecera municipal constituye el 24.8% del total del municipio. También se logró estimar que el 73.4% del maíz en grano y las tortillas que se consumen provienen de maíz producido localmente, el 26% se considera producto nacional y 0.5% como producto externo. Estas últimas proporciones se calcularon sobre la base de la hoja de balance de alimentos del período 2,007-2,008 para el maíz blanco, el cual es producido en un 98% a nivel nacional y 2% proviene de importación. Por otro lado la sumatoria del volumen de harina de maseca y tortillas de maseca que asciende a 1,190.27 qq de maíz, se asumió como producto nacional dado que es producto de la empresa DEMAGUSA; aunque ésta es subsidiaria de la empresa transnacional GRUMA. Esto representa el 5% del total de maíz consumido en la cabecera municipal. Si se considera este producto como externo, aumenta el nivel de dependencia.

De la misma manera se procedió a estimar la producción de frijol que es consumida por la población de la cabecera municipal de Jacaltenango. Según el último censo nacional agropecuario, la producción de frijol negro y de otras variedades fue de 4,821 qq, de los cuales se estima que se consumen 1,197.5, de una demanda de 3,333.4 qq para el año 2,009, que equivale al 35.9%. Es importante hacer notar en este caso, basado en información de una vendedora del mercado municipal de Jacaltenango, quien indicaba que el frijol que vendía lo obtenía de un intermediario jacalteco que lleva el frijol

proveniente del municipio de Comitán, del estado de Chiapas, México, municipio cercano a la frontera. Comenta esta vendedora de la siguiente manera: *"todo el frijol que se vende actualmente proviene de Comitán, un señor de Tzib'aj es el que lo distribuye en Jacaltenango"* (entrevista 3). Otro hecho importante es que, del total de hogares encuestados en la cabecera municipal, solamente el 6% respondió que producía frijol. La producción que se indica en el cuadro 3, es proveniente principalmente de las aldeas del municipio. Además una encuesta realizada en la Región Huista sobre un estudio de conocimientos, actitudes y prácticas para la seguridad alimentaria, reflejó que el 82.5% de los hogares respondieron que compraron frijol la última semana de realización de dicha encuesta (ACH/CISP/Mancomunidad Huista, 2,008:21).

El arroz no se produce en Jacaltenango, por lo que la cantidad consumida es proveniente de producción nacional y de origen importado. Para la estimación respectiva se tomó como base la hoja de balance de alimentos del periodo 2,007-2,008, donde el 51.1% del arroz que se consume a nivel nacional es producción neta nacional y el 48.9% es producto importado. Por no poderse diferenciar para el caso de Jacaltenango se asume el mismo porcentaje para producto nacional y externo respectivamente.

Cuadro 3

Procedencia de los bienes alimenticios que conforman el patrón general de consumo

Producto alimenticio consumido	Cantidad de alimentos			Gasto/año en Quetzales cabecera municipal	Cantidad de alimento según origen					Proporción por origen (%)			
	Unidad de medida	Por semana/hogar	Cabecera municipal		Local	Región Huista	Nacional	Externo	Total	Local	Región Huista	Nacional	Externo
Maíz y subproductos:													
maíz en grano	quintal	10.90	13318.27	1,719,160.64	9779.17		3,468.32	70.78	13,318.27	73.4	0.0	26.0	0.5
Tortillas de maíz	quintal	34.38	10499.71	4,199,883.29	7709.59		2,734.31	55.80	10,499.71	73.4	0.0	26.0	0.5
Tortillas de maseca	quintal	0.35	949.09	192,329.56			949.09		949.09	0.0	0.0	100.0	0.0
Bebida de maíz	ciento vasos	4.97	6076.52	633,169.61	6,076.52				6,076.52	100.0	0.0	0.0	0.0
Harina de maseca	quintal	0.60	241.18	422,237.92			241.18		241.18	0.0	0.0	100.0	0.0
Subtotal maíz				7,166,781.01	17,488.76	0.00	7,392.90	126.58					
Frijol	quintal	1.42	3333.04	1,577,256.48	1,197.05		1,302.73	833.26	3,333.04	35.9	0.0	39.1	25.0
Papas	quintal	26.63	62562.90	1,023,731.94		46,922.18	15,640.73		62,562.90	0.0	75.0	25.0	0.0
Sal	quintal	2.06	4846.75	110,106.94			4,604.42	242.34	4,846.75	0.0	0.0	95.0	5.0
Azúcar	quintal	0.41	956.99	1,342,903.87			956.99		956.99	0.0	0.0	100.0	0.0
Huevos granja	cartón	36.36	85421.13	2,518,752.60	8,542.11		42,710.56	34,168.45	85,421.13	10.0	0.0	50.0	40.0
Tomate	quintal	10.91	25626.34	1,062,828.46	1,963.00		23,663.34		25,626.34	7.7	0.0	92.3	0.0
Cebolla	quintal	1.72	4028.77	378,355.84	375.00		3,653.77		4,028.77	9.3	0.0	90.7	0.0
Hierbas	manejo	178.00	418123.78	434,019.76	209,061.89	104,530.95	104,530.95		418,123.78	50.0	25.0	25.0	0.0
Aceite	botella	42.09	98870.69	1,031,848.44			98,870.69		98,870.69	0.0	0.0	100.0	0.0
Pollo de granja	quintal	115.19	270572.08	3,634,344.02	27,057.21		135,286.04	108,228.83	270,572.08	10.0	0.0	50.0	40.0
Café:													
Café molido qq	quintal	0.31	734.41	567,481.30	29,716.85				29,716.85	100.0	0.0	0.0	0.0
Café instantáneo	quintal	0.11	247.53	434,754.51			247.53		247.53	0.0	0.0	100.0	0.0
Zanahoria	quintal	0.91	2136.00	427,617.51		854.40	1,281.60		2,136.00	0.0	40.0	60.0	0.0
Arroz	quintal	0.80	1889.36	767,586.59			965.46	923.90	1,889.36	0.0	0.0	51.1	48.9
Pan	ciento	15.21	35732.47	3,573,247.32	35,732.47				35,732.47	100.0	0.0	0.0	0.0
Fideos (bolsas)	ciento	0.93	2176.86	740,353.93			2,176.86		2,176.86	0.0	0.0	100.0	0.0
Carne de res con hueso	quintal	0.77	1818.26	2,296,107.36	181.83	1,636.43			1,818.26	10.0	90.0	0.0	0.0
Güisquil	ciento	1.14	2677.24	348,717.30	1,415.31		1,261.93		2,677.24	52.9	0.0	47.1	0.0
Queso	quintal	0.49	1155.37	1,820,622.85		693.22	346.61	115.54	1,155.37	0.0	60.0	30.0	10.0
Mangos	ciento	2.33	5470.10	653,881.04	1,641.03		2,188.04	1,641.03	5,470.10	30.0	0.0	40.0	30.0
Limón criollo	ciento	6.33	14878.67	293,686.93	12,774.10		2,104.56		14,878.67	85.9	0.0	14.1	0.0
Sopas 32 gr	ciento	1.26	2967.58	404,551.67			2,967.58		2,967.58	0.0	0.0	100.0	0.0
Total				32,609,537.65						27.7	10.7	54.1	7.4
Total de hogares	2349												
Fuente: trabajo de campo													

ii. Frutas y vegetales

En algunos casos como las papas y zanahorias ha sido más fácil determinar la procedencia de los productos, debido a que la mayor parte de esta producción se realiza en clima frío y la mayor parte proviene del municipio de Todos Santos y Chiantla, ambos del departamento de Huehuetenango; aunque parte de las zanahorias provienen de Quetzaltenango por intermediarios del municipio de Almolonga. En Jacaltenango se produce una parte del tomate que se consume en la cabecera municipal; pero no es un productor neto, debido a que se ha determinado que éste, junto con la cebolla, proviene mayoritariamente de los municipios de Aguacatán y Chiantla, San Gaspar Ixil, San Rafael Petzal y Santa Bárbara, todos del departamento de Huehuetenango. Es importante mencionar también que hay producto que proviene de México. Uno de los informantes describe: *“el tomate guatemalteco está a Q4.50, pero si vamos allá con doña Guillermina, el tomate es mexicano y lo está dando a Q3.00... esta señora lo va a traer directamente al otro lado”* (entrevista 3). Es relevante hacer notar por un lado el diferencial del precio del tomate como factor, pero también es importante resaltar que esto incide en un volumen de oferta en el mercado local proveniente de México.

Dentro de este grupo también se encuentra el güisquil, que según el censo y con los criterios sobre la proporción de población para la cabecera municipal, se estima que el 52.9% proviene del municipio y el resto proviene de Chiantla, Huehuetenango y de intermediarios de Almolonga.

El mango es la única fruta que integra el patrón de consumo generalizado de consumo de la cabecera municipal, pero es importante considerar que el período de la encuesta fue entre abril y

mayo principalmente, por lo que el consumo de esta fruta fue de carácter estacional. En el cuadro 3, aparece la estimación de la cantidad de consumo anual, tomando en cuenta la estacionalidad de la producción entre marzo y julio. El mango que ingresa primero al mercado de Jacaltenango es de la variedad Ataulfo, que proviene del estado de México a través de intermediarios mexicanos y guatemaltecos y abarca una buena parte del período estacional entre marzo y abril. Posteriormente llega con alguna tardanza el mango proveniente de la costa sur de Guatemala y finalmente el mango local, que en su mayor parte es criollo, más pequeño, aunque existen variedades nuevas que compiten con el mango de la costa sur con una tardanza mayor y son los que abastecen el mercado al final de la temporada. Existen otras frutas de temporada que pueden constituir consumo generalizado en la población; este es el caso del jocote rojo, distribuido ampliamente en la parte cálida y seca del municipio de Jacaltenango que se produce entre finales de marzo y principios de mayo; la papaya es otra fruta que se produce entre agosto y octubre. En general se puede decir que también la sandía, el melón, la papaya también pueden ser de consumo generalizado, pero estacionales. De estas últimas frutas, Jacaltenango ha iniciado a producir papaya. El limón criollo es básicamente producto local, aunque últimamente se ha observado en los puestos de venta del mercado, limón criollo llevado por vendedores del municipio de Chiantla.

Finalmente las hierbas que integran el patrón de consumo generalizado de la cabecera municipal, una buena parte es de producción local, fundamentalmente se trata de: chipilín, bledo, hierba mora. En la Región Huista, especialmente el municipio de Concepción Huista y el municipio de Todos Santos Cuchumatán, surten de hierba mora, colinabo; y a nivel departamental y nacional (Chiantla, Aguacatán, Quetzaltenango) la espinaca, acelga y colinabo.

iii. Carnes, huevos y queso

La carne de pollo es producida a nivel nacional en un 50%, aunque los insumos para la alimentación provienen de empresas que son subsidiarias de empresas transnacionales. El censo agropecuario 2,002-2,003, reporta para ese período la cantidad de 31,962 aves (gallinas, gallos, pollas y pollos) en un total de 2,399 fincas, que representan el 45.4% del total de fincas en el municipio. No se puede especificar datos de aves destazadas, pero con esta información se puede inferir que, las aves reportadas corresponden a pollos criollos y de engorde, así como aves ponedoras. Según entrevistas realizadas a vendedoras de pollo en el mercado municipal, la producción de pollo de granja en Jacaltenango representa alrededor del 10% de la demanda efectiva. El concentrado para pollos es el insumo principal y es producido a nivel nacional por empresas subsidiarias de otras empresas matrices como Aliansa y Purina. Existen alrededor de 10 puestos de venta de pollo destazado en el mercado de Jacaltenango, además de puestos de venta en las casas de habitación de los productores. Los huevos de gallina de granja tienen más o menos el mismo comportamiento y porcentaje; en el municipio existen varias granjas avícolas pequeñas que abastecen alrededor del 10% de la demanda efectiva.

El ganado vacuno en Jacaltenango es escaso, en el censo agropecuario 2,002-2,003 reporta la cantidad de 854 cabezas de ganado vacuno en el municipio. Parte de los animales destazados provienen de otros municipios de la Región Huista, especialmente del municipio de Nentón y Santa Ana Huista, que por su clima cálido disponen de extensión territorial apta para pastizales. En Nentón se ubican algunas fincas productoras de carne y leche, cuyos propietarios son vecinos de la cabecera municipal de Jacaltenango. De estos tres municipios, Jacaltenango tiene el 46% de la población (año 2,009), sin

embargo, únicamente representa el 10% de de la producción bovina, lo que implica que es abastecido por los otros municipios cercanos. Una entrevista en una de las carnicerías del mercado municipal reportó que llega ganado de El Petén y de la costa sur del país por camionadas semanalmente a San Antonio Huista y Jacaltenango.

En ese mismo marco de condiciones se encuentra la producción de leche y queso, que proviene del municipio de Nentón (Región Huista), de donde llega el 60% del total. Hay cinco familias productoras de queso de Jacaltenango, que tienen su producción localizada en Nentón; se estima que un 30% proviene de Huehuetenango y Chiantla y 10% que entra de vendedores mexicanos.

iv. Otros productos locales:

El café molido es otro de los productos locales y considerando que es un producto para exportación, una pequeña parte es consumida localmente como café pergamino y bolita (café de rechazo). También el pan es producido localmente, aunque la mayoría de los insumos para su elaboración son productos externos, debido a que Guatemala ya no produce trigo, por lo que debe importarlo.

b) Bienes alimenticios de origen nacional no producidos en Jacaltenango

El resto de productos como el aceite, la sal, el azúcar, los fideos (pastas), las sopas y el café instantáneo son productos elaborados en el país. Dentro de este grupo cabe resaltar que varios son producidos y distribuidos por empresas subsidiarias, este es el caso del café instantáneo de las marcas INCASA, NESTUM y otros, que están dirigidos por casas matrices como NESTLE. Otros con más de carácter nacional como Productos Ideal (IDEALSA), que tiene una línea de 20 diferentes tipos de productos (aceite como el principal), pero a la vez produce y distribuye otros aceites, grasas, bebidas (fruvita y shakalaka), y otros productos alimenticios, entre ellos frijol volteado marca messet (<http://www.>

alimentosideal.com/). Las sopas más comunes son producidas por la empresa MALHER, empresa nacional que ha iniciado a incursionar en mercados centroamericanos, Caribe y Norte América.

5.3.3 Gasto por origen de los productos

En el cuadro 4 se presenta la estimación de los gastos totales de los hogares de la cabecera municipal de Jacaltenango por origen de los bienes alimenticios consumidos. El total de gasto en consumo de alimentos que conforman el consumo generalizado, es decir, que son consumidos por el 75% o más de los hogares, asciende a más de Q32.6 millones anuales a precios corrientes. De este total de gasto, el 40.7% se efectúa en bienes producidos a nivel nacional; el 35.3% del gasto se destina a los productos locales, el 12.9% se gasta en productos provenientes de la Región Huista y el 11.2% se gasta en productos de origen externo. Es importante notar en este caso, que el gasto en el consumo de mangos se ha estimado según la estacionalidad de la producción y consumo; es decir que para el período restante este producto es sustituido por otras frutas.

Cuadro 4

Gastos en la cabecera municipal de Jacaltenango por origen de los alimentos (en Quetzales)

Producto alimenticio consumido	Cantidad de alimentos			Gasto/año cabecera municipal	Gasto por origen de los alimentos			
	Unidad de medida	Por semana/hogar	Cabecera municipal		Local	Región Huista	Nacional	Externo
Maíz y subproductos:								
Maíz en grano	quintal	10.90	13318.27	1,719,160.64	1,262,323.28	0.00	447,700.62	9,136.75
Tortillas de maíz	quintal	34.38	10499.71	4,199,883.29	3,083,836.56	0.00	1,093,725.80	22,320.93
Tortillas de maseca	quintal	0.35	949.09	192,329.56	0.00	0.00	192,329.56	0.00
Bebida de maíz	ciento vasos	4.97	6076.52	633,169.61	633,169.61	0.00	0.00	0.00
Harina de maseca	quintal	0.60	241.18	422,237.92	0.00	0.00	422,237.92	0.00
Subtotal maíz				7,166,781.01	4,979,329.44	0.00	2,155,993.89	31,457.68
Frijol	quintal	1.42	3333.04	1,577,256.48	566,468.27	0.00	616,474.09	394,314.12
Papas	quintal	26.63	62562.90	1,023,731.94	0.00	767,798.95	255,932.98	0.00
Sal	quintal	2.06	4846.75	110,106.94	0.00	0.00	104,601.59	5,505.35
Azúcar	quintal	0.41	956.99	1,342,903.87	0.00	0.00	1,342,903.87	0.00
Huevos granja	cartón	36.36	85421.13	2,518,752.60	251,875.26	0.00	1,259,376.30	1,007,501.04
Tomate	quintal	10.91	25626.34	1,062,828.46	81,413.59	0.00	981,414.86	0.00
Cebolla	quintal	1.72	4028.77	378,355.84	35,217.56	0.00	343,138.28	0.00
Hierbas	manejo	178.00	418123.78	434,019.76	217,009.88	108,504.94	108,504.94	0.00
Aceite	botella	42.09	98870.69	1,031,848.44	0.00	0.00	1,031,848.44	0.00
Pollo de granja	quintal	115.19	270572.08	3,634,344.02	363,434.40	0.00	1,817,172.01	1,453,737.61
Café:								
Café molido qq	quintal	0.31	734.41	567,481.30	567,481.30	0.00	0.00	0.00
Café instantáneo	quintal	0.11	247.53	434,754.51	0.00	0.00	434,754.51	0.00
Zanahoria	quintal	0.91	2136.00	427,617.51	0.00	171,047.00	256,570.50	0.00
Arroz	quintal	0.80	1889.36	767,586.59	0.00	0.00	392,236.75	375,349.84
Pan	ciento	15.21	35732.47	3,573,247.32	3,573,247.32	0.00	0.00	0.00
Fideos (bolsas)	ciento	0.93	2176.86	740,353.93	0.00	0.00	740,353.93	0.00
Carne de res con hueso	quintal	0.77	1818.26	2,296,107.36	229,610.74	2,066,496.62	0.00	0.00
Güisquil	ciento	1.14	2677.24	348,717.30	184,348.01	0.00	164,369.29	0.00
Queso	quintal	0.49	1155.37	1,820,622.85	0.00	1,092,373.71	546,186.86	182,062.29
Mangos	ciento	2.33	5470.10	653,881.04	196,164.31	0.00	261,552.41	196,164.31
Limón criollo	ciento	6.33	14878.67	293,686.93	252,145.42	0.00	41,541.52	0.00
Sopas 32 gr	ciento	1.26	2967.58	404,551.67	0.00	0.00	404,551.67	0.00
Total				32,609,537.65	11,497,745.49	4,206,221.23	13,259,478.69	3,646,092.24
Proporción por origen (en %)				100.0	35.3	12.9	40.7	11.2

Total de hogares 2,349

Fuente: trabajo de campo

5.4 Patrones de consumo por nivel de ingreso, instrucción del jefe de hogar y ocupación de la persona entrevistada

Los patrones de consumo en función de la agrupación de los niveles de ingreso del cuadro 2 son diferenciados en cuanto a cantidad de gasto y tipo de productos. En la segregación de los niveles de ingreso se separa del grupo de maíz y productos de maíz, café molido y café instantáneo y productos de panadería cada uno de los productos particulares, como se verá a continuación. Además se tomará el patrón de consumo de alimentos y el ingreso promedio como base para presentar los diferenciales en cada uno de estos niveles. Parte del análisis que sigue se centra en resaltar las diferencias entre los patrones de

consumo promedio de la cabecera municipal y los patrones de consumo correspondiente a cada nivel de ingreso. Para ver detalles de cada uno de los productos por niveles de ingreso vea cuadro 2 en anexo 4.

5.4.1 Patrón por nivel de ingreso

En el cuadro 5, se presenta un resumen de la cantidad de productos consumidos por nivel de ingreso y por rango de consumo, pudiéndose notar que a medida que se eleva el nivel de ingreso se amplía el abanico de productos que integran el patrón de consumo alimenticio de los hogares. Este patrón de consumo diferenciado se detalla por cada uno de los niveles de ingreso.

Cuadro 5
Resumen de la cantidad de productos consumidos por nivel de ingreso

Nivel de ingreso	Cantidad de productos por rango de consumo								Total
	Generalizado		Moderado		Escaso		Productos no consumidos		
	Cantidad	Porcentaje	Cantidad	Porcentaje	Cantidad	Porcentaje	Cantidad	Porcentaje	
1	13	65.0%	15	115.4%	36	73.5%	18	22.0%	64
2	22	110.0%	9	69.2%	44	89.8%	7	8.5%	75
3	25	125.0%	10	76.9%	44	89.8%	3	3.7%	79
4	24	120.0%	21	161.5%	32	65.3%	5	6.1%	77
5	28	140.0%	11	84.6%	35	71.4%	8	9.8%	74
6	31	155.0%	21	161.5%	24	49.0%	6	7.3%	76
7 y 8	24	120.0%	21	161.5%	22	44.9%	15	18.3%	67
9, 10 y 11	46	230.0%	18	138.5%	11	22.4%	7	8.5%	75

Patrón de consumo promedio:

Generalizado: 20
Moderado: 13
Escaso: 49
Total: 82

Fuente: trabajo de campo

Nivel de ingreso 1 (Q630.00 a Q1,500.00)

La tabla 2 muestra el patrón de consumo promedio de la cabecera municipal; en el nivel más bajo de la distribución del ingreso se ubica el 6.8% de la población donde de 20 baja a 13 productos alimenticios en el patrón de consumo; en este nivel son 15 productos de consumo moderado y 36 de bajo consumo, para hacer un total de 64. El pan, el maíz en grano, arroz, fideos, sopas, carne de res con hueso, la zanahoria, los guisquiles, mangos y limón bajan a formar parte del consumo moderado; el café molido que es parte del consumo moderado en el patrón promedio, forma parte del consumo generalizado con el 80%, junto a las golosinas y frituras con el 100% de los hogares que lo consumen, que en el

patrón promedio de la cabecera se ubica en el grupo de productos de bajo consumo con 48%.

Nivel de ingreso 2 (Q1,501.00 a Q3,000.00)

En este intervalo de ingreso se mantienen los mismos productos que el patrón de consumo promedio de la población urbana de Jacaltenango, con excepción del café molido y que el maíz en grano es el más importante dentro del grupo de maíz y productos de maíz. Las golosinas también forman parte del consumo generalizado con el 92% de hogares que lo consumen. El patrón general de la población en este tramo de ingreso se compone de 22 productos y el consumo moderado se conforma por 9 productos, en el cual las tortillas de maíz, la avena (mosh) y los embutidos empacados dejan de ser consumo moderado para pasar a formar parte del conjunto de productos de bajo consumo, integrado por 44 productos. Los hogares de este nivel de ingreso consumen un total de 75 productos.

Nivel de ingreso 3 (Q3,001.00 a Q4,500.00)

Los productos que conforman el consumo generalizado de la población de este nivel de ingreso asciende a 25; en este caso se mantienen los mismos productos del patrón promedio y algunos productos del consumo moderado suben a este nivel, estos son: leche en polvo, repollo, brócoli, coliflor y el café molido, se mantienen las golosinas en este nivel con 93% de consumo; el consumo moderado se compone de 10 productos, bajan al grupo de bajo consumo los embutidos empacados y la margarina, mientras que suben a este nivel la incaparina, los plátanos y el coyau, entre otras frutas,. Finalmente el grupo de bajo consumo se compone de 44 productos, para hacer un total de 79 bienes alimenticios.

Nivel de ingreso 4 (Q4,501.00 a Q6,000.00)

El consumo generalizado en este tramo de ingreso se compone de 24 productos, manteniéndose los productos del patrón promedio, a excepción del

limón y las sopas, y suben del consumo moderado a este nivel: la carne de res sin hueso, la leche en polvo, el brócoli-coliflor, los aguacates, las manzanas y se mantienen las golosinas. Por otro lado el consumo moderado se conforma de 21 productos, incluyendo el limón y las sopas que bajaron a este nivel, y se agregan los productos siguientes: incaparina, embutidos criollos, chile pimiento, güicoy, plátanos, naranjas, sandía, piña, rosa jamaica, miel de abeja, tamales y chicharrones. Esto significa que la estructura del consumo de alimentos es más amplia y diversificada. Finalmente el grupo de bajo consumo se compone de 32 productos, para un total de 77 productos.

Nivel de ingreso 5 (Q6,001.00 a Q7,500.00)

En este nivel de ingreso, 28 productos conforman el patrón general de consumo, incluyendo además del consumo promedio los siguientes: avena (mosh), carne sin hueso, leche en polvo, repollo y los siguientes que suben desde el grupo de bienes de bajo consumo: chile pimiento, plátanos, aguas gaseosas y golosinas. El consumo moderado se compone de 11 productos. En este nivel de ingreso el maíz en grano baja a constituir un producto de bajo consumo con el 46% de hogares que lo consumen, mientras que el güicoy, elote y las naranjas pasan a formar parte del consumo moderado. El grupo de bajo consumo se conforma por 35 productos, existiendo 8 que no se consumen, entre éstos: la maseca, la leche para bebés y leche líquida, y miel de abejas, entre otros. El total de productos en el patrón de consumo de este intervalo de ingreso es de 74 bienes alimenticios.

Nivel de ingreso 6 (Q7,501.00 a Q9,000.00)

En este tramo de ingreso el patrón de consumo generalizado está integrado por 31 productos, incluyendo todos los del patrón promedio de la cabecera municipal, a excepción de café. Este patrón de consumo incluye: bebida de maíz, carne de res sin hueso, embutidos empacados, leche en polvo, repollo, bananos criollos, aguacates, chile pimiento, chicharrones, golosinas-frituras y otros alimentos. El consumo moderado se compone de 21 productos; este nivel

de ingreso incorpora varios productos del consumo escaso según el promedio de consumo de la cabecera municipal, éstos son: leche para bebé, chile picante, plátanos, sandía, manzana, naranjas, piña, aguas gaseosas, tamales, condimentos, incaparina, café instantáneo, rosa de jamaica, güicoy y elotes. El consumo escaso se compone únicamente de 24 productos, debido a que seis productos no se consumen, dentro de éstos: tortillas de maseca, atole de elote y jugos empacados. Este nivel junto al nivel de ingreso 4, manifiesta un consumo amplio y diversificado en la cabecera municipal.

Nivel de ingreso 7 y 8 (Q9,001.00 a Q12,000.00)

El patrón de consumo alimenticio correspondiente a los hogares con este nivel de ingreso se conforma por 67 productos, de los cuales 24 son de consumo generalizado, que incluyen además de los que forman parte del patrón general promedio: carne sin hueso, aguacates, chile pimiento, plátanos y golosinas-frituras. Los bienes de consumo moderado suman 21, las sopas integran este nivel y se agregan los siguientes: atolío, leche para bebé, chile picante, güicoy, manzana, coyau, aguas gaseosas, rosa de jamaica, chicharrones, condimentos y otros alimentos. El repollo y la margarina de este grupo pasan a formar parte del grupo de alimentos de consumo escaso, que se integra por 22 productos; habiendo 15 productos que se refleja no ser consumidos por este segmento de la población, entre éstos se encuentran: arroz en leche, pollo criollo, bananos de la costa, mandarina, uvas y jugos empacados. Esta cantidad de productos tiene relación con la cantidad de hogares que entran en este nivel y que presenta poca variabilidad.

Nivel de ingreso de Q12,001.00 a Q16,000.00 (intervalos 9, 10 y 11 de la distribución)

Según la encuesta, únicamente el 2.7% de hogares de la cabecera municipal se ubica en este nivel de ingreso, el cual representa el rango más alto en la distribución del ingreso, por lo que en el contexto socioeconómico de Jacaltenango este pequeño segmento de la población cuenta con ingresos de

cúpula. El patrón de consumo generalizado de este estrato se estructura por 46 diferentes productos y comprende todos los productos del patrón de consumo promedio de la población urbana de Jacaltenango, así como la mayoría de los productos que integran el consumo moderado del promedio del casco urbano municipal. Entre los productos que se pueden resaltar como parte del consumo generalizado en este ingreso más alto se encuentran: el café instantáneo, harina de maseca, harina para panqueques, corn flanes, miel de abeja, carne de mariscos, durazno, tortillas de maíz, pollo criollo, aguas gaseosas y tamales. Es importante hacer notar que el maíz en grano, el repollo y los bananos criollos siguen formando parte del consumo moderado; incluso la bebida de maíz, la avena y los aguacates pasan a formar parte del consumo escaso. El consumo moderado se compone de 18 productos y el consumo escaso de 11 productos. Aparecen 7 productos que, formando parte de la estructura de consumo de alimentos promedio de la población urbana de Jacaltenango, no integran el patrón de consumo alimenticio de este estrato de población de ingresos más altos en el área estudiada, siendo éstos: tortilla de maseca, arroz en leche, atole de elote, bananos de la costa y mandarinas. Este segmento poblacional consume 75 productos en total.

5.4.2 La estructura diferenciada del gasto y rango de consumo por niveles de ingreso

Como era de esperarse la información desagregada de la encuesta realizada revela notables características diferenciales en la estructura del gasto alimenticio de los hogares cuando el análisis incorpora el nivel de ingreso. Al respecto es relevante observar en las cifras del cuadro 6 que, el gasto dedicado a los productos de maíz constituye el rubro de mayor ponderación en la estructura del gasto total en alimentos de los hogares con niveles de ingreso más bajos (niveles 1, 2 y 3), al tiempo que en los estratos de hogares con niveles de ingreso medio (niveles 4, 5 y 6) y alto (niveles 7 al 11) la proporción del gasto en este grupo de productos es progresiva y sensiblemente menor. El hecho de que

los productos de maíz sean equivalentes a más del 20% en el nivel de ingreso más bajo y que esa proporción se sitúe en menos del 5% en los niveles de ingreso más alto, ilustra esta diferenciación en la estructura de gasto en alimentos de la población, explicada por el nivel de ingreso.

Las gráficas 3 y 4 ilustran en términos absolutos el gasto en productos de maíz y carne según niveles de ingreso de los hogares.

Cabe destacar por otra parte que, los principales productos alimenticios de consumo masivo como el maíz, tienen mucha más alta ponderación en la estructura del gasto de los hogares de la cabecera municipal de Jacaltenango, en comparación a la ponderación que le corresponde a este tipo de productos a nivel nacional. En efecto, los productos de maíz en el área urbana del municipio de Jacaltenango tienen una ponderación de 12.4% en la estructura del gasto de consumo alimenticio, mientras que la proporción del gasto en este tipo de bienes registró a nivel nacional un 6.8% según la última encuesta de hogares sobre ingresos y gastos familiares, ENIGFAM 1,998-1,999 (véase cuadro 6).²³

El hecho de que los hogares del casco urbano de Jacaltenango dediquen una parte muy significativa del gasto en alimentos en productos de maíz refleja en cierta forma los altos niveles de pobreza observados en el municipio en general, dado que el maíz es uno de los productos básicos en la dieta alimenticia con precios más bajos, comparados con el pan por ejemplo, que sustituye al maíz. A la vez es importante anotar que el maíz es un producto históricamente producido y consumido formando parte de los rasgos culturales mayas, sobre todo si se considera que este producto se registra su centro de origen y domesticación a nivel mundial en el municipio de Jacaltenango, ahora Región Huista. Cabe anotar que, algunos grupos de productos alimenticios como el pan, azúcar y

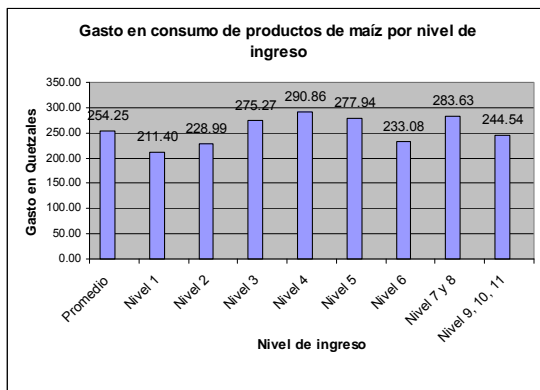
²³ Dado que la encuesta realizada en la cabecera municipal de Jacaltenango en el marco de este trabajo de tesis solo cubrió el gasto de los hogares en alimentos, se tuvo que re-ponderar el peso relativo de los productos alimenticios de la ENIGFAM 1,998-1,999 con 424 productos, cuyos resultados el INE construyó una canasta de bienes y servicios para medir la variación del precios de los bienes alimenticios que integran dicha canasta.

huevos, tienen en el área estudiada de Jacaltenango similares ponderaciones en la estructura del gasto alimenticio a las que presentan los hogares a nivel general del país.

Asimismo, es de interés apuntar que las verduras y legumbres ocupan un lugar más importante en la estructura del consumo alimenticio en el área urbana de Jacaltenango (8.3%) en comparación a lo observado a nivel nacional (5.7%); en el caso del área estudiada las verduras y legumbres se integran en buena medida por hierbas silvestres domesticadas (chipilín, bledo, hierba mora y otras) cuyos precios son bajos en el mercado. Este consumo de hierbas puede considerarse característico del perfil de pobreza en Jacaltenango.

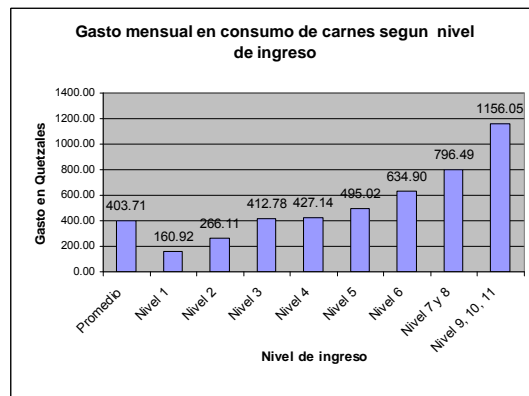
Esta re-ponderación permitió el análisis comparativo del peso relativo del gasto de las agrupaciones de alimentos en el área urbana de Jacaltenango y la ponderación que registran tales agrupaciones de bienes alimenticios a nivel general del país.

Gráfica 3



Fuente: trabajo de campo

Gráfica 4



Fuente: trabajo de campo

Cuadro 6

Gasto por grupo de alimentos según nivel de ingreso* (Cifras en Quetzales)

Promedio		Nivel 1		Nivel 2		Nivel 3		Nivel 4		Nivel 5		Nivel 6		Nivel 7 y 8		Nivel 9, 10, 11	
Gasto/ mes	% de gasto	Gasto/ mes	% de gasto	Gasto/ mes	% de gasto	Gasto/ mes	% de gasto	Gasto/ mes	% de gasto	Gasto/ mes	% de gasto	Gasto/ mes	% de gasto	Gasto/ mes	% de gasto	Gasto/ mes	% de gasto
145.96	7.1	64.03	6.1	124.45	8.1	147.48	6.9	136.59	6.0	161.00	7.0	257.56	9.0	248.87	7.7	218.21	4.4
254.25	12.4	211.40	20.2	228.99	14.8	275.27	12.9	290.86	12.7	277.94	12.1	233.08	8.1	283.63	8.8	244.54	4.9
60.18	2.9	13.65	1.3	39.72	2.6	73.21	3.4	83.34	3.7	79.08	3.4	65.41	2.3	83.10	2.6	105.29	2.1
14.71	0.7	15.38	1.5	14.98	1.0	16.94	0.8	9.34	0.4	11.81	0.5	21.12	0.7	21.79	0.7	6.50	0.1
57.37	2.8	36.55	3.5	51.81	3.4	47.80	2.2	74.15	3.3	39.13	1.7	72.07	2.5	85.46	2.6	142.02	2.9
7.55	0.4	2.38	0.2	1.27	0.1	6.28	0.3	19.05	0.8	2.08	0.1	9.34	0.3	10.86	0.3	56.93	1.1
83.19	4.0	48.10	4.6	84.36	5.5	100.05	4.7	73.47	3.2	64.29	2.8	98.24	3.4	96.76	3.0	90.15	1.8
40.62	2.0	17.55	1.7	41.22	2.7	46.40	2.2	38.41	1.7	38.58	1.7	35.61	1.2	52.84	1.6	54.44	1.1
403.71	19.6	160.92	15.4	266.11	17.2	412.78	19.4	427.14	18.7	495.02	21.5	634.90	22.2	796.49	24.6	1156.05	23.3
182.44	8.9	82.58	7.9	83.85	5.4	185.19	8.7	233.26	10.2	189.07	8.2	370.88	13.0	379.09	11.7	670.96	13.5
96.54	4.7	58.30	5.6	83.62	5.4	113.02	5.3	114.88	5.0	95.67	4.2	114.29	4.0	71.53	2.2	146.67	3.0
48.90	2.4	38.07	3.6	46.36	3.0	49.17	2.3	42.58	1.9	41.46	1.8	67.04	2.3	69.69	2.2	93.32	1.9
170.05	8.3	112.11	10.7	150.70	9.8	181.50	8.5	171.30	7.5	176.52	7.7	205.18	7.2	225.79	7.0	284.68	5.7
197.09	9.6	87.56	8.4	140.60	9.1	199.51	9.4	255.06	11.2	223.91	9.7	280.57	9.8	255.75	7.9	511.46	10.3
293.75	14.3	96.71	9.3	186.53	12.1	275.65	12.9	311.84	13.7	404.29	17.6	398.46	13.9	556.77	17.2	1187.62	23.9
2,056.29	100.0	1045.28	100.0	1544.58	100.0	2130.24	100.0	2281.28	100.0	2299.86	100.0	2863.76	100.0	3238.41	100.0	4968.86	100.0

Intervalos de ingreso (Cifras en Quetzales)

Intervalos de ingreso	Punto medio
630.00 - 1500.00	1065.00
1501.00 - 3000.00	2250.50
3001.00 - 4500.00	3750.50
4501.00 - 6000.00	5250.50
6001.00 - 7500.00	6750.50
7501.00 - 9000.00	8250.50
9001.00 -12000.00	10500.50
12001.00 -17500.00	14750.50

5.4.3 Niveles diferenciados del gasto en alimentos según nivel de instrucción del jefe de hogar

El análisis de la información captada por la encuesta realizada en el marco de este trabajo de tesis, revela que existe una correlación directa entre el nivel de escolaridad del jefe del hogar y la cantidad del gasto total del hogar dedicado al consumo de alimentos, de forma que a mayores niveles de educación formal corresponden mayores cantidades de quetzales en el consumo de alimentos. El otro rasgo relevante radica en que, existe una correlación inversa entre la proporción del gasto en alimentos con relación al ingreso y el nivel de escolaridad, de manera que a mayor grado de educación corresponde un menor porcentaje del gasto alimenticio como proporción del ingreso del hogar (véase cuadro 7).

Cuadro 7

Gasto en alimentos según nivel de instrucción del jefe de hogar

Nivel de escolaridad	Ingreso medio en Q	Frecuencia absoluta (hogares)	Frecuencia acumulada (Hogares)	Porcentaje de hogares/ nivel escolaridad	Gasto en alimentos/ semana	Gasto en alimentos/ mes	Gasto en alimentos/ ingreso (%)
Ninguno	2642.97	3	3	2.1	Q 401.33	Q 1,739.06	65.80
Primaria	3309.12	59	62	40.4	Q 431.79	Q 1,871.08	56.54
Básico	3549.74	16	78	11.0	Q 454.76	Q 1,970.60	55.51
Diversificado	4919.09	51	129	34.9	Q 485.43	Q 2,103.52	42.76
Superior	8468.06	12	141	8.2	Q 713.96	Q 3,093.80	36.54
NR	4916.00	5	146	3.4	Q 396.80	Q 1,719.45	34.98

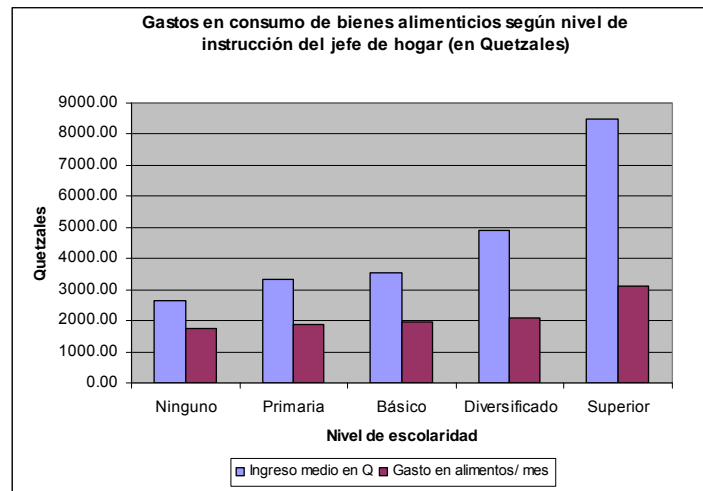
Fuente: trabajo de campo

Según cifras del cuadro anterior el nivel de escolaridad inferior representa a los jefes de hogar que no tienen ningún grado de escolaridad y el mayor indica que el jefe de hogar ha alcanzado el nivel de educación superior. En la encuesta se tomó el 96.6% de hogares con datos válidos; es decir donde las personas entrevistadas respondieron a la pregunta sobre el grado más elevado de escolaridad que alcanzó el jefe del hogar. En este cuadro se puede notar que 40.4% de los jefes de hogar alcanzaron la primaria como nivel máximo de educación. Pero es importante notar que el 34.9% de los jefes de hogar alcanzaron el nivel diversificado. Finalmente el 8.2% de la población se ubica en el nivel superior.

Cabe subrayar que, de acuerdo al censo de población de 2002, el nivel de escolaridad de la población de siete años y más de edad en lo que corresponde a la educación primaria, es mayor en el municipio de Jacaltenango en comparación al que presenta el país en su conjunto y mayor al que muestra el departamento de Huehuetenango. En efecto, la población que, al año mencionado había aprobado entre el tercero y sexto año de educación primaria era equivalente al 32.2%, al tiempo que, esa proporción para toda la república se situó en 23.8% y en el departamento de Huehuetenango se ubicó en 20.3%. Asimismo cabe indicar que, la población de Jacaltenango que había aprobado al menos un año de educación superior, fue mayor (1.6%) que la registrada para todo el departamento de Huehuetenango (1.0%).

En el gráfico 5 se ilustra el comportamiento de la relación entre el gasto en alimentos y el ingreso por nivel de escolaridad, y en el cuadro 3 del anexo 4, se pueden identificar los diferentes bienes alimenticios que son consumidos por nivel de instrucción del jefe de hogar.

Gráfica 5



Fuente: trabajo de campo

Esta gráfica indica que a medida que se incrementa el nivel de escolaridad, aumenta el nivel de ingreso y el gasto; pero cabe diferenciar que el aumento en el nivel de ingreso es más significativo que el aumento en el gasto.

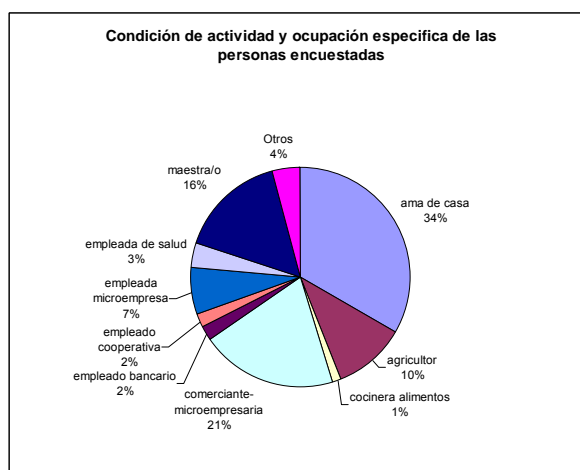
5.4.4 Patrón del gasto alimenticio según condición de actividad y ocupación específica del entrevistado

Se desea aclarar en primer lugar que, por el contexto económico del municipio de Jacaltenango en general y, en particular de su área urbana (cabecera municipal) se decidió, para fines de análisis, procesar la información de la encuesta realizada por ocupación específica, en vez de utilizar los grupos de ocupación a un dígito de la Clasificación Internacional Uniforme de la Organización Internacional del Trabajo (OIT).

De acuerdo a las cifras del cuadro 8 y según la gráfica 6, las amas de casa que forman parte de la población económicamente inactiva (PEI), según la clasificación internacional de la población en edad de trabajar (PET),²⁴ constituyen casi un tercio de las personas entrevistadas o informantes en la encuesta realizada en el área de estudio. Por su parte, el segmento de los informantes que integran la población económicamente activa (PEA) representan un poco más de las dos terceras partes de los entrevistados en el marco de dicha encuesta; entre las ocupaciones específicas, las más importantes son: los comerciantes articulados a la microempresa (19.9%); los que se dedican al trabajo de maestros (15.8%) y los agricultores (10.3%).

²⁴ Los grupos de ocupación a un dígito de la Clasificación Internacional Uniforme de la Ocupación son: 1) miembros del poder ejecutivo y cuerpo legislativo, y personal directivo de administración pública y empresas, 2) profesionales, científicos e intelectuales, 3) técnicos y profesionales de nivel medio, 4) empleados de oficina, 5) trabajadores de los servicios y vendedores de comercios de mercado, 6) agricultores y trabajadores calificados agropecuarios y pesqueros, 7) oficiales, operarios y artesanos de artes mecánicas y de otros oficios, 8) operarios de instalaciones y máquinas y montadores, 9) trabajadores no calificados y 10) fuerzas armadas.

Gráfica 6



Fuente: trabajo de campo

El análisis de la información pone de manifiesto que el promedio de ingreso mensual más bajo (Q3,120.68), correspondió a los hogares en los que el informante fue ama de casa, al tiempo que el promedio de ingreso, de hecho, se duplicó en los hogares en los que el informante era maestro de enseñanza (Q6,183.64); se asume en estos casos que el entrevistado genera aproximadamente la mitad del ingreso del hogar.

Cuadro 8

Gasto en consumo de alimentos según condición de actividad del entrevistado
(Cifras absolutas en Quetzales)

Condición de actividad	Porcentaje de hogares	Ingreso medio del hogar	Frecuencia absoluta (hogares)	Frecuencia acumulada (Hogares)	Gasto en alimentos (semana)	Gasto en alimentos (mes)	Gasto en alimentos/ ingreso (%)
Población Económicamente Inactiva (PEI)	32.9						
a) Ama de casa	32.9	3120.68	48	48	395.53	1,713.96	54.92
Población Económicamente Activa (PEA)	67.1						
b) Agricultor	10.3	3782.03	15	63.00	437.61	1,896.29	50.14
c) Empleada-microempresa	6.8	3463.57	10	73.00	460.29	1,994.59	57.59
d) Comerciante-microempresaria	19.9	4261.90	29	102.00	489.65	2,121.81	49.79
e) Maestra/o	15.8	6183.64	23	125.00	585.29	2,536.24	41.02
f) Otros	13.0	Q 6,235.39	19	144.00	538.02	2,331.41	37.39
g) NR	1.4		2	146.00			

Fuente: trabajo de campo

Es de interés anotar en esta línea de análisis, que la proporción del gasto en alimentos como porcentaje del ingreso es más alta en los hogares en los que el informante fue empleado de microempresa (57.6%) o ama de casa (54.9%); mientras que ese porcentaje es más bajo en los hogares en los que el

informante fue maestro que, como ya se indicó, tienen el ingreso medio más alto. Estas características diferenciadas entre ingreso medio y proporción del gasto en alimentos de los hogares, según la condición de actividad y ocupación específica del informante, constituye la evidencia empírica de lo que señala la teoría en el sentido de que a mayores niveles de ingreso de las familias, corresponde una menor proporción del ingreso orientado al gasto en bienes alimenticios y por consiguiente, los hogares más favorecidos dentro del esquema de distribución del ingreso, cuentan con mayores márgenes de maniobra y capacidad para atender otras necesidades no alimenticias como la educación, vivienda, transporte y vestuario, entre otras.

Los resultados del análisis sugieren que la calificación de la mano de obra es factor determinante del nivel de ingreso del hogar, no obstante que la relación en este aspecto se refiere a la condición de actividad del informante.

5.5 Factores explicativos del patrón de consumo alimenticio desde la perspectiva de algunos agentes económicos y miembros de la comunidad

5.5.1 Factores económicos

a) Nivel de ingreso y precio de los productos

Según las entrevistas en profundidad realizadas, el factor económico más importante que influye en los patrones de consumo es el nivel de ingreso de los hogares. Desde el punto de vista de los entrevistados, el precio y la calidad de los productos están directamente relacionados, y estas variables a su vez, revelan como los factores o características de los bienes alimenticios responden al nivel de ingreso. En este sentido se puede observar por ejemplo que, entre los diferentes tipos de carne que se consumen, sobresale la carne de pollo y la carne de res con hueso que son los productos de consumo generalizado y conforman el patrón representativo de la población, dados los precios más

favorables en comparación a otros bienes alimenticios existentes en el mercado, como los mariscos que ocupan el número 70 del listado de la tabla 1. En este sentido, una vendedora de frutas y verduras del mercado decía respecto a la venta de tomate de rechazo:

“...Hay gente pobre que todavía lo busca, pregunta si hay tomate quebrado, pobre la gente. Eso es un problema con la pobre gente, hay mucha gente así, es gente de aquí de la cabecera municipal. Por ejemplo hay gente que hace tamales, pregunta si hay tomate quebrado, la pobre gente lo busca por lo barato, aunque prefiero no darlo” (Entrevista 3).

Este es un ejemplo del precio como factor dominante de la calidad de los bienes alimenticios en el patrón de consumo de los sectores más pobres de la población. En cuanto a los cambios en el consumo de alimentos, un entrevistado describe la situación de las visitas de esta manera: *“antes cuando alguien visitaba se le regalaba un vaso de café con tortilla, pero ahora se le da a la gente un vaso de café con pan”* (entrevista 4). El argumento sobre los precios también es reforzado por lo que menciona este entrevistado cuando se preguntaba sobre los problemas que enfrentan los consumidores en la cabecera municipal: *“a veces por el precio, lo que es más barato es lo que la gente compra”* (entrevista 4), pero también está relacionado con la calidad, según el nivel de ingreso y conocimiento de la población sobre las características que buscan de los alimentos: *“escoge lo mejor en calidad, pero busca también el precio”* (entrevista 4).

Lo anterior demuestra que, la elección del consumidor de más bajos ingresos tiene un margen de elección demasiado limitado, hecho que afecta negativamente sus condiciones de salud en la medida de que, ciertos productos alimenticios a los que puede acceder según su restricción de ingreso, no responden a las características de calidad y seguridad para su salud. Como las sopas instantáneas baratas, exceso en el consumo de pastas, verduras como el

tomate quebrado, carnes con mayor proporción de hueso que carne, entre otros productos; es decir, que se consumen productos no conforme a los nutrientes que tienen, sino conforme a la capacidad de compra y a los precios.

Otro argumento relacionado con los precios de los productos frescos y enlatados o empacados se recoge en esta misma entrevista: *“sale más barato el alimento que uno cocina y sale más caro lo que se compra enlatado. Por ejemplo una lata de frijoles pequeña sale a Q3.00, pero ¿cuántos botecitos pueden salir en una libra de fríjol que se cocina?, son muchos”* (entrevista 4).

Lo anterior permite constatar la importancia de los precios de los productos en su adquisición y consumo. En los primeros casos se presentan descripciones de los informantes sobre los precios y el nivel de ingreso, en otro caso se establece la relación de la calidad con el precio y finalmente los productos industrializados y su relación con la cantidad del producto que se adquiere.

b) La calidad y otras características de los productos

En este apartado se analiza lo relativo a la importancia de la calidad de los productos alimenticios desde el punto de vista, tanto de agentes vendedores como de algunos consumidores. Cabe anotar que, la calidad de buena, alta y óptima de un producto alimenticio hace referencia a su sabor, comodidad y condiciones sanitarias; adecuadas para satisfacer las necesidades o gustos específicos del consumidor. La calidad de un bien o servicio en general es un aspecto que de alguna manera está vinculado con el concepto de costos de transacción²⁵. Además se pretende establecer el comportamiento o reacción de los consumidores en el mercado al encontrarse con una situación de insatisfacción sobre los productos.

²⁵ Los costos de transacción se refieren a aquellos *derivados de la suscripción ‘ex ante’ de un contrato* (formales o informales), *así como de su correspondiente control y cumplimiento ‘ex post’*, para mayor información véase Williamson, 1,989; Castillo, R. y Morales, A., 2,004:67.

Existen agentes vendedores que utilizan ciertas prácticas comerciales para incidir en la inclinación de compra de los consumidores. Uno de las descripciones dadas por una entrevistada dice:

“Aunque no sea tan buena la calidad, pero porque escuchan la publicidad y dicen que es más barato, terminan convenciendo a los consumidores. Por eso a uno cuando le dicen que hacen publicidad para un producto le dan un poco para probarlo, si a uno le gusta lo compra, a veces traen queso mexicano, le dan a uno un pedazo para probar y he probado que es rico el queso” (entrevista 4).

El anterior es un mecanismo local y común en el mercado de Jacaltenango cuando se ofrecen productos nuevos o de diferente procedencia para convencer. Pero además hay manifestaciones de las personas sobre las afecciones a la salud que se relacionan con el consumo de alimentos con preservantes o poco nutritivos, aunque la facilidad de prepararlas es una de las razones que llama la atención de los consumidores, además del precio:

Por otro lado los consumidores se enfrentan a limitaciones de conocimiento sobre la calidad de algunos productos que por sus características es difícil conocerlas. Este es el caso del aguacate, una entrevistada dice al respecto: *“la gente dice que el aguacate es bueno, pero a la hora de comerlo sale mal”* (entrevista 4). Estos casos corresponden a los atributos de experiencia y confianza según la teoría de los costos de transacción, que en este caso más bien es un atributo de desconfianza para algunos productos. Esta es una de las razones para el impulso del cultivo del aguacate, variedad Hass, en Jacaltenango y a nivel nacional. Sobre este cultivo se abordará más adelante. Además de los atributos de experiencia inmediatos al consumo de los productos, hay otros que son más difíciles de medir y que se relacionan con afecciones a la salud, como reflexiona una vendedora de frutas y verduras en el mercado local:

“Por ejemplo una vez mi nena compró una *lala* (yogurt) al rato empezó a vomitar porque nadie se dio cuenta que ya estaba vencido. A los dos tres minutos que lo terminó dijo que le dolía el estómago, cuando leí la etiqueta el producto ya tenía 15 días de haberse vencido, eso le hace mal a uno” (entrevista 3, aclaración propia).

A veces estos efectos se pueden detectar hasta en un largo plazo. En entrevista realizada a una maestra de educación primaria y ama de casa, ésta manifiesta lo siguiente:

“Prácticamente la gente se impacta por lo que ve o por querer presumir, pero no piensan si realmente es bueno el producto para su salud. Por ejemplo las sopas instantáneas la gente las compra porque son más prácticas para preparar, pero no se ponen a analizar qué daños pueden producir en el organismo” (entrevista 5).

En esta misma línea pero sobre las golosinas y frituras, que según el patrón de consumo en varios niveles de ingreso se ubica dentro del grupo de productos de consumo generalizado, una señora entrevistada dijo:

“Eso les hace daño a los niños, yo tengo una nena de doce años que solo comiendo ricitos se la pasa... se enfermó por comer mucho ricito, se puso muy pálida. Un doctor me dijo que eso fue lo que le hizo daño” (entrevista 3).

Para complementar finalmente estas respuestas de las consumidoras entrevistadas, una persona vendedora de productos Herbalife en Jacaltenango que indicó haber atendido a varios clientes con problemas, ha establecido que muchas de las personas que sufren problemas de diabetes y sobrepeso por ejemplo, tienen una estrecha relación con la “malnutrición de las personas” y

especialmente con el *“consumo de harina refinada y alimentos ricos en carbohidratos y calorías como el pan”* (entrevista 7).

Estos productos mencionados anteriormente no son los únicos con estas características y experiencias de los consumidores. Una entrevistada nombraba otros cuando se le preguntó sobre otros productos con experiencias similares al aguacate, y nombró:

“El chorizo, el pan, el queso, la leche fresca de vaca. A la leche le echan agua para venderla, ya no tiene el mismo sabor; aparenta una cosa, pero es otra. La ganancia del vendedor es alta si lo hacen así, ya no es legal” (entrevista 4).

Estos argumentos también confirman la existencia de prácticas oportunistas en el mercado de Jacaltenango. Para los consumidores representa un costo de experiencia y pérdida económica, pero a la vez se convierte en un mecanismo de castigo hacia los vendedores, en el momento que se deja de comprar el producto a los oferentes. Por esta razón hay consumidores que buscan productos envasados o industrializados, aunque también se enfrentan con algunas dificultades; una entrevistada decía: *“el producto envasado sí es garantizado, a menos que esté vencido, pero es porque tienen preservantes”* (entrevista 4). Estos son riesgos que corren los consumidores, que a la vez se contrarrestan con medidas de control que son responsabilidad del Estado para defender los derechos del consumidor. Uno de los entrevistados establece menciona uno de estos mecanismos de control que se aplica en los Estados Unidos:

“Se han comprado cosas que ya tienen meses de estar vencidas y todavía lo venden, pero pasa porque no tiene registro (control del Estado), ya es veneno lo que uno está comprando, es muy importante que se llegue a revisar las ventas. Donde yo estuve, llega el Registro de Sanidad

y recogen todo el producto que ha vencido. El consumidor sale perdiendo si compra un producto vencido” (entrevista 4, aclaración propia).

El control del Estado en Guatemala, radica en que el consumidor puede hacer sus quejas que, a través de la Dirección de Atención al Consumidor, deben ser escuchadas, analizadas y aplicadas las sanciones o correcciones, según corresponda. El entrevistado se refiere a que en otros países, como Estados Unidos se practica un mejor control en este sentido.

Algunas otras medidas aplicadas por los consumidores es el reclamo de productos defectuosos o vencidos, como mecanismo informal, el cual no llega a entablarse dentro del mecanismo formal del Estado para dicho reclamo, pero resulta efectivo cuando el consumidor conoce su derecho a reclamar sobre la calidad del producto. Hay varias narraciones sobre las acciones tomadas en estos casos por los consumidores, algunas de estas son por ejemplo:

“Lo va uno a reclamar, pero la gente ya no devuelve el dinero, ya me ha pasado” (entrevista 3).

“Yo a veces reclamo, aunque ya no lo han recibido (el producto), pero les he dicho que la papa no sirve” (entrevista 4, aclaración propia).

“Se fue a devolver las tostadas, a ella (compradora) le dijeron que lo iban a recoger los distribuidores del producto. Después ya no se compró más ahí. Lo mismo es con el pan Bimbo y las salchichas, pero si la gente no se da cuenta, la gente lo come y no reclaman” (entrevista 4, aclaración propia).

“En cuestión de verduras, a veces en el momento de lavarlas se da uno cuenta de que no está bien, pero como uno las compra en el mercado ya no puede regresar a devolverlas. Pero con las carnes a veces la gente

dice que es carne fresca, carne del día; pero al estar en la casa uno se da cuenta del olorcito, es señal de que no es del día, en algunas ocasiones hay que regresar a devolverla, porque tampoco voy a consumir un producto así. Si lo estoy comprando, como me lo ofrecieron tiene que estar, porque no pueden estar engañando, tengo derecho a devolver el producto” (entrevista 5).

Por un lado se demuestra que hay pérdida en la compra de productos defectuosos y reacciones de rechazo de los consumidores. Otros consumidores presentan un comportamiento más agresivo y plantean reclamos y como resultado obtienen devolución del dinero gastado por parte de vendedores o cambio de los productos.

En cuanto a los productos frescos y productos procesados, los consumidores establecen algunas diferencias sobre las posibilidades que tienen de elección sobre los productos, debido a que el mercado local ofrece la posibilidad de tener un contacto directo con las características de los productos frescos; no así los productos procesados en los que sus características se pueden ver hasta el momento de abrir el empaque. Un entrevistado decía: *“los productos frescos se puede ver fácilmente, si está mal ya no se compra; pero el envasado hasta que uno lo prueba se da cuenta que es mal producto”* (entrevista 4). A la pregunta sobre algún producto específico que presenta estas características mencionó:

“La papa que tiene tierra por ejemplo no se puede ver bien el producto. Hay algunas partes que vienen de color verde, otras partes podridas, si no se da uno cuenta en la compra, hasta que se pela se ve. Pero la otra papa que traen lavada (loman), es difícil que salga mala (entrevista 4, aclaración propia).

Según esta descripción que se hace sobre la papa, en el mercado de Jacaltenango se puede observar papas de los dos tipos: con tierra y papa

lavada. El argumento sobre la presentación del producto y la facilidad de calificar sus características tiene también que ver con los gustos y preferencias de los consumidores, porque hay personas, sobre todo mayores que califican mejor la papa con tierra porque se conserva por más tiempo que la papa lavada, lo que implica que la papa lavada tarda varios días conservando sus características, pero en estado de refrigeración. Otra entrevistada responde de la siguiente manera:

“Los productos frescos son de mejor calidad porque se consumen en el momento de preparación, están frescos no así los empacados que quizá ya llevan varios días de estar almacenados en las tiendas y una lo va a comprar, esa es la diferencia. El sabor cambia también porque se consume algo que está en su momento, en su punto” (entrevista 5).

Estas respuestas se obtuvieron de las personas entrevistadas cuando se les preguntó sobre su opinión sobre el efecto de la publicidad en el consumo de alimentos:

“A veces influye, uno ve en la tele y piensa que como dicen en la propaganda que es bueno el producto, uno va detrás y lo compra...” (Entrevista 3).

“Lo convencen a uno con la publicidad, adornan los productos... ese es el negocio, pagan a la gente para que hable y convenza a la gente, si no, colocan letreros con los precios bajos de los productos. Influye mucho porque la publicidad trata de convencer a la gente que es bueno el producto, la gente se deja llevar por lo que escucha y ve” (entrevista 4).

En este sentido se pueden manifestar medios publicitarios generalizados como la televisión y otros medios de menor costo y más accesibles, como la

colocación de letreros y anuncios en medios de transmisión local como altavoces, vehículos rotativos con anuncios grabados o a viva voz.

Una consideración pertinente sobre estos aspectos es que por un lado, los consumidores desconocen características importantes que deben reunir determinados productos alimenticios y, por otro lado que, por el escaso valor monetario de las compras menudas, los consumidores no cuentan con una instancia institucional que pueda defender sus derechos. A este respecto hay que tomar en cuenta que, la Dirección de Atención al Consumidor (DIACO) tiene delegación en la cabecera departamental de Huehuetenango y que la instancia judicial no sería, por razones prácticas, una opción adecuada para resolver problemas de mala calidad de bienes de consumo alimenticio.

5.5.2 Factores sociales:

a) Gustos y preferencias

Los gustos y preferencias de los consumidores son factores que influyen en las decisiones de compra de los bienes alimenticios y tienen una connotación tanto económica como social; aunque se pueden considerar como términos económicos, es más complejo ubicarlo dentro de la racionalidad económica debido a que un producto que puede tener un precio más barato, pueda ser desplazado por uno con un precio más alto aunque tengan similares características y aun siendo un producto con precio menor y de mejor calidad que el otro.

Algunos de estos casos lo constituyen los embutidos, donde los embutidos criollos (chorizos y longanizas) se ubican en el lugar número 43 del listado de productos del patrón de consumo de la tabla 1. Esto se debe a que en comparación a los embutidos empacados, la población considera que los productos criollos tienen mejor sabor, aunque para otro segmento de la población tienen mejor garantía los embutidos empacados no obstante que sean

de menor calidad en su sabor. Otro producto de similares características es el café; en el patrón de consumo para la cabecera municipal de Jacaltenango, aparece el café molido local y el café instantáneo industrializado. Al respecto se recogen algunas de las consideraciones dadas por los consumidores entrevistados, éstas son:

“El café instantáneo no sé si le echan algo o es puro, ya no se confía tanto en tomarlo, pero lo que uno prepara de aquí (café molido local) es más seguro, barato y sabroso; en cambio el café instantáneo es más caro y menos sabroso” (entrevista 4).

En este mismo sentido hay percepciones encontradas que dicen lo contrario en cuanto al sabor, por eso se ubica dentro de las preferencias de los consumidores.

Entre los productos frescos y procesados hay coincidencia entre los consumidores entrevistados en preferir los productos frescos. Se recoge parte de los argumentos de las personas entrevistadas al respecto: *“los productos frescos son los que más se buscan. Los productos enlatados a veces ya están pasados cuando uno los compra, si lee para ver cómo está”* (entrevista 3). Esto también se relaciona con la percepción de los consumidores sobre el tiempo de preservación de los productos:

“Lo que viene de afuera, saber cuánto tiempo tiene de estar enlatado, no se sabe cuánto tiempo tienen guardado. Como los enlatados cuánto tiempo tiene que los están vendiendo, ponen (anotan) la caducidad, pero no sabe uno si es exacto o no, en cambio la fruta fresca está viva la vitamina que tiene, a uno le da más gusto comprar lo que está fresco” (entrevista 4, aclaración propia).

Por estas razones expuestas, se puede concluir que los productos frescos tienen mejor aceptación para los consumidores.

También hay factores como los hábitos y los cambios en el consumo de alimentos que se ha ido modificando por varias razones, entre ellas se puede mencionar: el desarrollo urbano de la cabecera municipal de Jacaltenango y su relación histórica con los pueblos vecinos. Esto ha contribuido a que esta cabecera municipal se convierta además de un centro de origen histórico, en un centro de comercio para la Región Huista. En los datos del censo de población realizado por el INE, 2,002 se puede constatar que una tercera parte de la población económicamente activa de la cabecera municipal se ocupa en el sector de comercio al por mayor y menor. Otro factor de importancia es la cantidad de emigrantes que ha tenido el municipio hacia los Estados Unidos, pero también es relevante mencionar la cantidad de emigrantes internos temporales y permanentes a las ciudades del país, especialmente la ciudad de Guatemala, Quetzaltenango y Huehuetenango. En una entrevista se recoge la siguiente narración de una persona que ha viajado y permanecido por muchos años en los Estados Unidos: *“yo me acostumbré a tomar café instantáneo, me gusta porque uno le echa una cucharada y sale amarguito, es bueno”* (entrevista 4).

b) Estilos de vida, necesidades del medio urbano

Las condiciones socioeconómicas y exigencias de un contexto urbano como la cabecera municipal de Jacaltenango, plantea la necesidad de que tanto el hombre como la mujer deben trabajar para generar ingresos económicos. Ello reduce el tiempo disponible para cocinar, lo cual se ha constituido en un factor de cambio en los patrones de consumo. En los siguientes enunciados se plasman los aportes de personas entrevistadas al respecto:

“Lo que se economiza al comprar los productos empacados es que ya están hechos, solo se calienta y se come. Se hace para salir del paso,

por lo rápido y fácil, come uno luego. También depende si la gente tiene negocio, si están trabajando, llegan cansados de su trabajo, ya no les da tiempo para cocinar. Es fácil comprar productos enlatados, no importa que sean caros” (entrevista 4).

“Ahora las mujeres se ocupan más que antes, (sobre todo) en negocios. Antes sus preocupaciones eran los tejidos de cintas, tejían en su casa y salían poco, ahora ya cambio mucho... así como estoy ahora, a veces ya no tengo tiempo de hacer tortillas en mi casa, entonces compro. Cuando tengo tiempo lo hago y cuando no compro mis tortillas, si no, compro maseca para tortear, pero es por mi trabajo” (entrevista 3).

“Me doy cuenta de personas vendedoras del mercado que no regresan a medio día a preparar sus alimentos, consumen cualquier producto que es fácil de preparar, que solo es de calentar” (entrevista 5).

Esto demuestra al menos dos cosas: que hay una tendencia creciente al trabajo asalariado en el centro urbano de la cabecera municipal de Jacaltenango y que ha crecido la cantidad de mujeres que trabajan fuera del hogar. Cuando se le preguntó a la señora, vendedora de frutas y verduras del mercado local, sobre el consumo de tortillas compradas o tortillas de maseca; dijo que la mayoría de personas que venden en el mercado tienen similar comportamiento (entrevista 3).

5.5.3 Factores culturales

Hay suficientes razones por las que las prácticas tradicionales para la preparación de alimentos se mantienen; sin embargo en los patrones de consumo se han manifestado cambios a lo largo del tiempo. Una situación interesante ocurre con la niñez; se preguntó a varias personas sobre el caso de las hierbas comestibles de productos que se consumían antes y si continuaban

siendo un alimento en el lugar. Las respuestas en su mayoría concluyeron que la niñez consume poco las hierbas y otros productos que antes se consumían, una de estas respuestas fue: *“porque los padres de familia no lo consumen, ahora los niños tampoco”* (entrevista 4). Los cambios sobre los productos alimenticios tienen una variación amplia si se toma en cuenta períodos de tiempo mucho más largos. Un entrevistado recuerda como era el consumo de alimentos años antes de que se empezaran a utilizar los productos químicos:

“La papa era muy natural, no se sabía todavía de fertilizante químico, era papa de tierra fría; la zanahoria no había mucho, empezó ya mucho después. Pero la gente que comía las cosas naturales, hierbas, maíz, frijol, no se aplicaba nada de abono químico... ahora ya el ganado, los pollos... todo lo que se produce ahora es por medio de la ayuda de los productos químicos, por eso ya padecen muchas enfermedades. También había cazadores, los hombres iban con sus perros y escopeta a cazar animales silvestres y los comían. También vendían esos animalitos por libra o solo calculaban el precio de cada animal” (entrevista 4).

Además de estos productos y prácticas tradicionales que fueron cambiando por escasez o extinción de animales silvestres, y nuevas prácticas de crianza de ganado y nuevos cultivos. Otra persona entrevistada menciona otros productos según su experiencia en la compra-venta de los mismos:

“Ahora se consume más el tomate que antes, igual el pepino. Ahora ya están cosechando el aguacate, la cebolla, por eso ya lo come la gente. La pobre gente antes casi solo frijoles y chipilín comía, porque no había lo que ahora hay. Ahora ya despertó la gente para sembrar y producir; por ejemplo el rábano y la zanahoria no se miraba, solo la gente de Almolonga traía en aquellos tiempos, nadie lo sembraba aquí” (entrevista 3).

Lo anterior sugiere que la más amplia oferta de productos alimenticios, sea porque se producen en la región o son llevados desde otros lugares del país o sean de origen externo, ha provocado cambios en los patrones de consumo, tomando en cuenta además que hay otras técnicas de cultivo que han permitido su producción; aunque presenta desventajas desde el punto de vista de otras personas, sobre todo de la tercera edad. Otra de las prácticas de una persona de escasos recursos económicos y que tiene relación con la herencia social del pueblo de Todos Santos Cuchumatán se recoge en el siguiente relato: *“antes por redes iba yo a traer tz’olo²⁶, esa hierba dilata como dos semanas con la papa, se coce la hierba solita y después la papa”* (entrevista 6). Estas cosas han cambiado un poco, aunque las personas del nivel de ingresos más bajo se encuentran familiarizados con su consumo actualmente. Otro de los cambios que indica otra entrevistada es el siguiente:

“En ese entonces no se consumía el consomé malher, ahora cualquier hierba que consume la gente hasta que le echan eso, yo no lo consumo mucho. Las sopas instantáneas no existían antes, uno mismo preparaba sus condimentos, echaba uno fideo, cilantro, tomate; solo así se comía, pero ahora todo consomé, todo consomé y sopas” (entrevista 4)

Esto también se relaciona con la oferta de nuevos productos industrializados que han sido adoptados por las personas por la aplicación de técnicas de mercadeo de las empresas productoras y distribuidoras.

A la vez se observan cambios culturales en la preparación de alimentos. Lo que se recoge en los párrafos anteriores sobre los productos industrializados y de consumo en la población, se relaciona con la incorporación de productos industrializados en la estructura de consumo y el desplazamiento de algunos productos locales, especialmente aquellos que han sido parte de la herencia

²⁶ Hierba que en nombre común se conoce como Santa Catarina, es una planta de tallo herbáceo y con flor de color morado o blanco. La parte comestible lo constituyen las yemas y hojas tiernas de la planta y las flores en estado de botón.

social del pueblo de Jacaltenango: las hierbas. Una madre de familia explica sobre el consumo de hierbas en su hogar por sus hijos: *“si se prepara con huevo el bledo se lo comen. Una vez hice la espinaca con huevo, picada, se lo comieron, pero si solo en agua de sal, no lo comen; casi no comen las hierbitas”*. Es decir que la niñez actual y sobre todo de los segmentos de población con mayores niveles de ingreso consumen menos este tipo de productos.

Por otro lado, también se manifiesta el fenómeno de consumo de productos por imitación. En una entrevista se obtuvo la siguiente apreciación sobre los productos enlatados:

“Hay personas que por que tienen dinero, consideran que al comprar esas comidas, piensa que es algo más nutritivo para ellos, aunque equivocadamente lo piensa así, creen que son mas nutritivos; buscan minimizar el tiempo para cocinar, buscan lo que es prefabricado, lo que hay en la calle, comidas chatarra; pero lo hacen por no cocinar (entrevista 5).

Al preguntar porque creía que esto ocurre, su respuesta fue:

“Siento que es un poco de ignorancia, de desconocimiento de lo nutritivo que son ciertos alimentos; se dejan llevar porque lo quieren imitar o porque lo ven en un medio de comunicación o lo anuncian y por querer tenerlo o ser primera en tenerlo, lo compran sin saber si realmente tienen todos los nutrientes que se necesitan o simplemente imitación en algunos casos” (entrevista 5).

Estos casos ocurren frecuentemente en los hogares donde el jefe de hogar se encuentra en los Estados Unidos de América. Al preguntar sobre la gente que más ejerce estas prácticas, respondió:

“La gente que tienen esposos en los Estados Unidos, como les viene el dinero (remesas familiares) a veces pienso que la gente se quiere jactar por tener dinero, compra lo que está de moda y lo que están anunciando en los medios de comunicación; entonces es por esa razón que lo compran, pero no es en todas las familias que tienen altos ingresos sino es por la imitación de familias por lo que ven” (entrevista 5).

Otra respuesta al respecto fue que hay gente que por contar con los recursos prefieren productos externos y también influenciados por los medios de comunicación: *“se ponen orgullosos, prefieren comprar cosas que vienen de afuera, no tanto consumen lo que se produce aquí”* (entrevista 4). Se puede decir entonces que hay varios factores sociales que influyen en los productos alimenticios para el consumo.

Según el patrón de consumo que se muestra en la tabla 1 existe amplio número de productos locales como el maíz, el frijol, güicoy o ayote, güisquil, hierbas; y frutas locales como el limón criollo, naranjas, mangos, aguacates criollos, coyey, bananos criollos, maní, elotes, la rosa de jamaica, chile picante; los embutidos criollos y pollos criollos propios de la cultura maya Popti'; sin embargo cada uno de estos se encuentran distribuidos en los diferentes niveles de consumo (generalizado, moderado y escaso). Estos productos han sido heredados por la cultura Popti' que contienen prácticas particulares desde su producción hasta la preparación para la comercialización y el consumo; por lo tanto también es parte de la herencia social como parte de los factores culturales del consumo de alimentos. En el patrón de consumo actual se puede ver la introducción de otros productos, como es el caso de la maseca que ha modificado parte de la cultura de preparación del maíz según las prácticas tradicionales. La introducción de frijoles enlatados que no apareció en este estudio también es parte de los cambios observados, lo que indica que el consumo de alimentos se ha ido transformando con el tiempo y por la influencia de varios factores económicos, sociales y culturales.

Capítulo VI

Factores explicativos de la producción local de alimentos

Para esta parte se ha utilizado el método aproximado de las hojas orientativas sobre los medios de vida sostenibles del Departamento Internacional para el Desarrollo por sus siglas en inglés (DFID, 1,999), debido a que el método requiere mayor participación social. El contexto de vulnerabilidad se inscribe dentro de una de las tendencias económicas enmarcadas en la hipótesis del presente estudio: en cuanto al acceso a los recursos, se manifiestan restricciones de los pequeños productores de bienes agropecuarios sobre los activos productivos y el acelerado proceso de mundialización de los mercados de bienes y servicios. Este contexto también se encuentra influenciado por tendencias de crecimiento demográfico, emigración interna y externa, políticas nacionales y desarrollo tecnológico. Se agrega a este contexto los choques naturales como las sequías e inundaciones, algunos tipos específicos de estacionalidad de la producción agropecuaria y los precios de los productos. Otro componente lo constituye el análisis de los 5 diferentes tipos de activos o capitales que influyen en los medios de vida: natural, físico, financiero, humano y social. El otro paso es el análisis de las estructuras y procesos de transformación y finalmente el desarrollo de estrategias en materia de medios de vida. Todo el análisis se realiza únicamente para la producción agropecuaria y no de todos los medios de vida de la población.

6.1 Contexto de vulnerabilidad

6.1.1 Pequeños productores agropecuarios y activos productivos:

La mayor parte de la población que habita altitudes bajas del municipio vive en aldeas y los productores se dedican al cultivo el maíz, frijol, maní, rosa de jamaica; hortalizas y frutales como la mandarina, papaya, mango, naranja y

jocote, entre otros. Algunos de estos productos como las hortalizas también son cultivados por personas que residen en la cabecera municipal y que están asociados a proyectos de riego y forman parte de organizaciones civiles. En la parte media, el cultivo más importante es el café, existiendo varias organizaciones (cooperativas y asociaciones) que aglutinan la producción de los pequeños caficultores para la comercialización conjunta. En la parte alta existen comunidades que se dedican principalmente a la producción de maíz y frijol. Las comunidades de la parte alta se originaron como colonos provenientes de Todos Santos Cuchumatán y San Miguel Acatán, que con el tiempo han adquirido mediante la compra-venta, la posesión de pequeñas extensiones de tierra.

De los principales cultivos generadores de ingreso, el café es el más importante en la parte media, donde se ubica la cabecera municipal de Jacaltenango. Su relevancia como medio de vida de la población es alta para los productores agropecuarios. Hay tres organizaciones cafetaleras sólidas en esta área: la Asociación Civil Guayab', La Cooperativa Agrícola y de Servicios Varios Río Azul y la Cooperativa Integral Agrícola "El Porvenir" R.L. de San Marcos Huista, Jacaltenango. En total las tres organizaciones alcanzan alrededor de 1,119 miembros. Es importante aclarar que en el caso de Guayab' y la Cooperativa Río Azul especialmente, hay asociados que pertenecen a las dos organizaciones en forma simultánea. Considerando que existen 2,349 hogares para el año 2,009 y tomando como base el número de asociados en estas tres organizaciones, abarcan más del 30% de los hogares de los dos centros poblados (cabecera municipal y San Marcos Huista, 3,505 hogares proyectados al año 2,009).

El destino principal del café es la exportación a mercados de Estados Unidos, Europa y Japón. La producción de granos básicos como el maíz y frijol se realiza especialmente en la parte baja, carece de organizaciones formales por su carácter de cultivos de subsistencia. Como cultivos asociados o en parcelas

separadas se cultiva maíz, maní y rosa de jamaica para los mercados locales y con fuerte presencia de intermediarios, quienes compran la producción en las aldeas del municipio o centros de entrega como Camojá, del municipio de La Democracia o la Terminal de Huehuetenango.

El precio de todos los productos agrícolas tiene fluctuaciones estacionales; específicamente el precio del café registra variaciones en el contexto del comercio internacional. En el caso de los otros productos agrícolas, las fluctuaciones son más de carácter local, nacional y centroamericano. La producción agrícola en general que se comercializa, como el café, el maní y la rosa de jamaica son vendidos por los productores al obtener la cosecha, lo que permite que en pocas semanas o meses se venda toda la producción; el juego de la oferta y la demanda tienden a afectar los precios en un periodo en que los productores necesitan la liquidación de sus cosechas. El café para el nivel de los productores organizados es comercializado en bloque y normalmente se logran mejores precios. La escasa inversión agrícola y de transformación provoca que se vendan los productos como materia prima dejando de aprovechar el potencial para agroindustria de alto valor agregado. Hay intentos de transformación y empaque de frutas en la parte baja, pero se enfrenta con dificultades de mercado y asistencia técnica para la producción, transformación y comercialización. La producción de hortalizas en las áreas de miniriego ha enfrentado desde sus inicios la dificultad de mercados seguros. Se han establecido contratos de producción y venta a empresas en la aldea B'uxub' que han fracasado por problemas de organización, incumplimiento de los estándares de calidad, entregas de producto y criterios inadecuados de transacción en perjuicio de los pequeños productores. Una de las consecuencias de ello radica en que se producen granos básicos y cultivos tradicionales en vez de explotación de cultivos más rentables.

Por otro lado, casi no existen mecanismos financieros de apoyo a los pequeños productores agropecuarios, siendo el único, el fideicomiso establecido por el

Programa de Desarrollo Comunitario para la Paz (DECOPAZ) a través de las Asociaciones de Desarrollo Microregional (ADEMI) y que ahora se encuentran integradas en una asociación de segundo grado, aglutinando asociaciones de base de Huehuetenango e Ixcán, El Quiché. Los factores que explican este tipo de restricción financiera son: la baja rentabilidad de las actividades agropecuarias frente a otras alternativas económicas, el alto riesgo para la recuperación de la inversión para las agencias de crédito y cooperativas de ahorro y crédito, el alto nivel de incertidumbre en los precios y mercados y la estacionalidad de la producción. Esta estacionalidad de la producción agrícola también determina que el pago del crédito sea recuperado hasta después de la venta de la cosecha, lo que no permite amortizaciones de capital e intereses, que es posible en otras opciones de inversión como el comercio.

6.1.2 Proceso de globalización de los mercados de bienes y servicios

La política de apertura comercial unilateral aplicada desde principios de la década de 1,990 y la de carácter bilateral o multilateral, ejecutadas en el marco de los tratados de libre comercio, ha exigido incremento de capacidades para competir en los mercados domésticos del país, en los que muchos de los pequeños productores no han podido insertarse. Más adelante se conocerán las dificultades planteadas por las organizaciones de productores.

Por otro lado la aplicación de las medidas de ajuste estructural que implicaron el desmantelamiento del sector público agrícola del país desde la segunda mitad de la última década del siglo pasado (DIGESA, INDECA, BANDESA, ICTA) se tradujo en la reducción de los servicios de apoyo a los pequeños productores por parte de las instituciones de gobierno, aunque se ha avanzado en inversión agrícola para la habilitación de sistemas de riego. De las instituciones de apoyo solo quedó funcionando a nivel nacional el Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícola (ICTA), pero con cobertura limitada. Los programas de apoyo que fueron objeto de desmantelamiento han sido cubiertos parcialmente por el apoyo

de la cooperación internacional y organizaciones no gubernamentales. Las restricciones de acceso a los servicios de asistencia técnica y crediticia no permiten que los sectores más vulnerables o precarios puedan insertarse en los sistemas de producción agropecuaria competitiva. El desconocimiento de los mercados, mecanismos e instrumentos para acceder a los mismos, es parte de la falta de servicios de apoyo a los productores y su escasa capacidad de competir. Finalmente las acciones de asistencia crediticia para la inversión en infraestructura no siempre han ido acompañadas de un eficiente apoyo técnico y crediticio para la producción y comercialización, a la vez de que los esquemas de financiamiento no responden a las necesidades de este tipo de actividad productiva.

El desconocimiento de mercados, las deudas provocadas por la inversión en infraestructura como las obras de riego y el escaso apoyo técnico y crediticio para los pequeños productores se han constituido en obstáculos para el desarrollo de asociaciones de productores frutícolas y hortícolas de Jacaltenango. Por otro lado la escasez de capital para financiamiento de la producción de café y la inestabilidad en los precios también han provocado problemas entre las organizaciones de productores y la competencia de intermediarios. Las experiencias relacionadas con las pérdidas económicas de los productores hortícolas con empresas con las que han pactado la venta de sus productos, han provocado barreras de desconfianza para nuevos contratos, además de la inexistencia de una planificación y organización de la actividad productiva que debe ser coordinada por el Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación.

6.2 Características de los activos en la producción agropecuaria

6.2.1 Capital humano

El nivel de instrucción de la población de Jacaltenango en general es alto, comparado con municipios vecinos e incluso con el nivel nacional. El XI censo nacional de población y VI de habitación del INE estableció que Jacaltenango tiene el 73.9% de alfabetismo (50.9% son hombres y 49.1% de mujeres). Pero en la cabecera municipal se determinó este indicador en 83.32% (49.3% hombres y 50.7% en mujeres), contrario a lo que ocurre en el resto del área rural, donde el nivel de alfabetismo alcanza el 70.6%. Un censo municipal del año 2,008 estableció que el 85.1% de población de la cabecera municipal es alfabeto (únicamente mayores de 13 años) con el 88.6% en hombres y 82.1% en mujeres (cálculos propios según el censo municipal 2,008).

En cuanto a la capacidad técnica agropecuaria y forestal, existe una Escuela de Formación Agrícola desde el año 1,986, lleva 23 años de funcionamiento y ha egresado un número significativo de estudiantes del nivel básico con orientación agropecuaria. A la vez funciona la Escuela Técnica de Formación Forestal que prepara peritos forestales. Es importante el hecho de que existen extensiones o unidades de tres centros universitarios, dos de la Universidad de San Carlos de Guatemala de la Facultad de Humanidades y de la Escuela de Economía, Facultad de Ciencias Económicas/Instituto Educativo Tulán. De los técnicos y profesionales formados en el área agropecuaria y forestal, muy pocos trabajan en el municipio.

Debe anotarse que los productores han adquirido experiencia en nuevos cultivos en las áreas de riego y son quienes se adaptan fácilmente a las nuevas técnicas. Esta iniciativa y experiencia se articula con la formación de capacidades técnicas adquiridas en proyectos específicos: producción de hortalizas, frutales y procesos de transformación. Una informante mencionó que ha pertenecido a la

Cooperativa Agrícola y S.V. Río Azul como miembro del Consejo de Administración, pero a la vez ha impulsado proyectos de diversificación como la producción de aguacate y otros frutales. En cuanto la capacidad de transformación dijo:

“Donde estoy ahora como presidente del grupo (Asociación Hunta Mujlub'al)... se trabajó un curso para hacer jaleas y producción de rosa de jamaica, fuimos a una capacitación a Chimaltenango para procesar la planta de maracuyá, ya sembramos un poco” (entrevista 8, aclaración propia).

Además de esto, hace mención de otras capacitaciones que ha recibido recientemente en México, como parte de un programa de Cooperación entre Guatemala y México para la producción de tomate en invernaderos. Este productor y miembro actual una asociación de productores, indica que en materia de procesamiento de frutas hay 40 mujeres capacitadas y que solo se espera que este proyecto esté instalado para que las personas se puedan emplear. Asociados de esta organización han recibido capacitaciones de MOSCAMED, INTECAP, ICTA y el MAGA. En las otras organizaciones productoras de café se imparten capacitaciones sobre la producción, beneficiado húmedo de café, miel y diversificación de cultivos, dentro de éstos la producción de hongos, entre otros.

La estructura de la asistencia técnica para la producción agropecuaria se ha concentrado a nivel de una coordinación departamental del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación y programas específicos, pero éste no tiene la suficiente capacidad para asistir con coberturas amplias a los productores organizados. En una entrevista a un agrónomo de la Asociación de Entidades Microregionales Aliadas para el Desarrollo Integral de Huehuetenango e Ixcán, Quiché (AEMADIHIQ), encargado zonal para la Región Huista manifestó:

“Las asociaciones y las organizaciones no se centran a un tipo de cultivo en general, no se dirigen a un mercado directo porque no hay asistencia técnica, a veces se presta el servicio cuando hay una demanda específica. Pasó con el güicoy, les daban charlas para la producción, obedecía a un mercado que tenían, pero a nivel general no hay asistencia técnica” (entrevista 11).

Es decir que la asistencia técnica se atiende en ocasiones muy particulares y cuando hay contratos de los productores con empresas que pactan este tipo de acuerdos. Siendo las actividades productivas una de las prioridades para las cuatro ADEMI de Jacaltenango, éstas cuentan con 340 asociados activos; es decir, que reciben asistencia crediticia. En un principio estas organizaciones aglutinaban a toda la población y tuvo auge durante el período de ejecución de obras de infraestructura; actualmente continúan funcionando gracias a la existencia de un fideicomiso para la inversión de sus asociados. Sin embargo, la asistencia técnica no es suficiente con un solo técnico para atender a todos los asociados y asociadas; el técnico entrevistado reflexiona al respecto:

“En el trabajo de crédito que es lo más fuerte de nosotros, tenemos la debilidad de no tener la capacidad de atender a la producción; no hay asistencia técnica específica hacia los productores, no hay acompañamiento, ni monitoreo al proyecto... Siempre hemos discutido que aparte de la asistencia crediticia, exista asistencia técnica; pero estamos viendo quién nos financia ese otro rubro para tener esa opción. Nosotros sentimos que ahí está el problema para garantizar que la gente cumpla con los estándares y la calidad requerida” (entrevista 11).

Otra entrevista realizada dio respuestas más o menos en la misma dirección, indicando que aunque tienen asistencia técnica, es insuficiente:

“Hay dos agrónomos, pero no son capaces de atender a los productores... En terreno de riego de nosotros hay como 148 has porque son 362 asociados... Hay 154 hectáreas de aguacate y 14,000 plantas sembradas de mandarina. Los agrónomos están solo para atender la mandarina y el aguacate y no se alcanzan” (entrevista 8).

Este tema es crucial para el cumplimiento de normas y estándares de calidad para insertarse a los mercados competitivos y una de las causas de los fracasos hasta ahora. Esto se recalca como un requerimiento de los productores: *“queremos que nos ayude el MAGA con asistencia técnica y nos apoyen en el mercado”* (entrevista 8).

En cuanto a las organizaciones cafetaleras, éstas han adquirido más experiencia y un nivel mayor de sostenibilidad económica, aunque siempre han recibido apoyo de la cooperación internacional. Las iniciativas de estas organizaciones y el apoyo han contribuido al conocimiento de mercados, tecnologías y adaptación a las exigencias de los mercados internacionales, sobre todo para la producción de café orgánico y de comercio justo, pero aun representa desafíos ante la inestabilidad de los mercados. En estos casos se cubre por parte de los asociados la asistencia técnica, los costos administrativos, de operación para la producción y la comercialización con el apoyo de financiamiento de la cooperación internacional. Los mercados plantean exigencias cada vez mayores en cuanto a la capacidad de gestión y nuevas normas de cumplimiento para la certificación de productos. Es en este campo donde hace falta conocimiento y capacidad para otros tipos de productos como hortalizas y frutales. El dirigente de una asociación que tiene una deuda pendiente dijo: *“esta deuda no la podemos cancelar por falta de mercado”*. Esto implica que por un lado hace falta; además de la capacidad técnica, el apoyo para el enlace con el mercado para sus productos. Añade a esto:

“Lo que pensamos nosotros es que hay posibilidad en el mercado. El MAGA y PLAMAR nos está presionando por la deuda porque solo estamos sembrando maíz, frijol y maní, pero es solo para sobrevivir y para sacar extra no hay como. Con estos productos que van a venir ya podemos cancelar” (entrevista 8).

Los productores se refugian finalmente en los cultivos que conocen y que no presentan problemas en el mercado, el maíz, frijol, maní y rosa de jamaica, los cuales no registran problemas de comercialización; pero los nuevos cultivos generan un grado de incertidumbre, a la vez de que no pueden consumirse totalmente en el mercado local si no hubiera otro mercado, a diferencia de los productos tradicionales mencionados; es decir que la información especializada sobre mercado y tecnología es de difícil acceso a la población, por eso es que en varios de los productos tradicionales recalcan venderlos a los intermediarios; aunque han intentado en varias ocasiones y para varios productos, mejorar sus canales de comercialización y la cadena de valor a favor de los productores.

6.2.2 Capital social

En Jacaltenango hay varias asociaciones y cooperativas, las cuales se pueden dividir en organizaciones agropecuarias y no agropecuarias. Dentro de las no agropecuarias interesa únicamente la Cooperativa de Ahorro y Crédito Yamanh Kutx R.L. Las organizaciones agrícolas se describen en la tabla 3. Existen otras organizaciones comunitarias como la Asociación Nuestra Señora de Candelaria, de la Aldea B'uxub' y un grupo de productores más, donde ambos tienen un área de riego de 109.13 hectáreas y 204 propietarios del sistema de riego. En la aldea Q'om de Jacaltenango existe otro sistema de mini riego con 3 hectáreas y 17 beneficiarios. En total existen 270.83 hectáreas bajo riego y 586 beneficiarios directos en el municipio (MAGA, 2,006).

Tabla 3

Listado de organizaciones civiles agropecuarias Municipio de Jacaltenango			
No.	Nombre	Asociados	Actividad principal
1	Cooperativa Agrícola y S.V. Río Azul R.L.	323	producción y comercialización de café
2	Cooperativa Integral Agrícola "El Porvenir" R.L.	456	producción y comercialización de café
3	Cooperativa de Ahorro y Crédito Yamanh Kutx R.L.		Ahorro y crédito
4	Asociación Civil Guayab'	330	producción y comercialización de café y miel
5	Asociación Civil de Productores Agrícolas "Hunta Mujlub'al"	362	producción y comercialización de fruta
6	Asociación de Desarrollo Microregional I, Río Azul, Aldea Limonar	100	Asistencia crediticia y técnica
7	Asociación Desarrollo Microregional II, Tonhtxalib, Aldea Buxup	140	Asistencia crediticia y técnica
8	Asociación de Desarrollo Microregional III, Cerro Palewitz San Marcos	80	Asistencia crediticia y técnica
9	Asociación Desarrollo Microregional IV, QANIL, Jacaltenango	21	Asistencia crediticia y técnica
10	Asociación Comunitaria de Desarrollo Integral Sostenible –ACDINSO-	200	Asistencia crediticia y técnica
	Total	2012	

Fuente: trabajo de campo

Entre los mecanismos y modalidades de articulación de estas organizaciones establecidas formalmente, se puede mencionar la existencia del sistema de consejos de desarrollo urbano y rural, al tenor del decreto 11-2,002, el cual establece la integración de representantes de organizaciones no gubernamentales *que sean convocadas* en los diferentes niveles del sistema de consejos (comunitario, municipal, departamental, regional y nacional). El código municipal en el artículo 36, también establece la conformación de comisiones, dentro de las cuales debe organizarse las de *fomento económico, turismo, ambiente y recursos naturales*. En este marco de coordinación se puede decir que existe débil integración de las organizaciones. Una entrevista con un técnico que atiende cuatro asociaciones en Jacaltenango dijo:

“Uno de los pocos acercamientos que se ha tenido fue una reunión de las cuatro directivas para conversar con la municipalidad y coordinar proyectos y gestiones, ya que está micro regionalizado Jacaltenango, lo único que se logró fue la posibilidad de participar en el COMUDE a nivel local. Al final se dijo que se nos iba a mandar invitación y nunca llegó” (entrevista 11).

A nivel departamental la situación es un tanto diferente, la capacidad de gestión de las organizaciones existentes ha permitido un mayor nivel de articulación. Las cuatro asociaciones microregionales de Jacaltenango están asociadas a una

organización de segundo nivel, la AEMADIHIQ²⁷ que integra a 94 asociaciones de Huehuetenango e Ixcán, departamento de El Quiché. Esta asociación tiene sede en la cabecera departamental de Huehuetenango y tiene un representante titular y un suplente que representa a las organizaciones campesinas, que a la vez representa la alianza agraria y campesina de Huehuetenango. Esta alianza integra a tres organizaciones de segundo nivel del departamento: Asociación de Organizaciones de Los Cuchumatanes (ASOCUCH), Asociación de Cooperación al Desarrollo de Huehuetenango (ACODIHUE) y AEMADIHIQ. De estas tres organizaciones hay 4 representantes ante el Consejo Departamental de Desarrollo. ACODIHUE y AEMADIHIQ tienen cobertura en el municipio de Jacaltenango a través de organizaciones de base.

Por otro lado, las cooperativas cafetaleras se encuentran agremiadas a la Federación de Cooperativas Cafetaleras de Guatemala (FEDECOCAGUA) y la Asociación Civil Guayab' tiene enlace con la Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores del Comercio Justo. Esta coordinadora integra una estructura mayor en la que se integran productores, consumidores y certificadores a nivel mundial en las Organizaciones del Comercio Justo (Fairtrade Labelling Organizations –FLO-), que establece precios FOB mínimos, a cambio de que los productores cumplan con normas sociales, ecológicas y económicas certificadas. Esta estructura de comercio justo establece oportunidades de intercambiar información y conexión directa entre productores y compradores; pero también la posibilidad de establecer relación con organizaciones no gubernamentales de carácter internacional para fortalecer estos procesos. Entre estas organizaciones se encuentra la organización OXFAM Internacional. La Cooperativa de Ahorro y Crédito Yamanh Kutx R.L. también está agremiada a la Federación Nacional de Cooperativas de Ahorro y Crédito (FENACOAG).

²⁷ Siglas de Asociación de Entidades Microregionales Aliadas para el Desarrollo Integral de Huehuetenango e Ixcán, Quiché.

Las cuatro Asociaciones de Desarrollo Microregional de Jacaltenango, así como las que se encuentran integradas a la AEMADIHIQ, fueron conformadas por el Programa de Desarrollo Comunitario para la Paz (DECOPAZ), en el marco de los acuerdos de paz en Guatemala y cuentan con un fideicomiso para la asistencia crediticia de sus asociados, basado inicialmente en un monto por habitante a manera de que cada asociación microregional pudiera contar con un financiamiento equiparado con la cantidad de habitantes de su área de cobertura (entrevista 11). La AEMADIHIQ gestiona además recursos y proyectos con énfasis en los fondos nacionales proveniente de los fondos sociales y de los ministerios, especialmente del MAGA: *“la junta directiva tiene relación con el gobierno, gestiona con el MAGA el apoyo para semillas, frutales y cosas así”* (Entrevista 11). Esta relación también se relaciona con enlaces de carácter político mediante la exigencia de estas organizaciones hacia el gobierno central. Esta situación también se manifiesta en las asociaciones de base, que aprovechan la relación de actores locales con funcionarios y empleados de gobierno.

La producción de frutales y hortalizas en los últimos años se relaciona con las políticas de gobierno y del sector privado, debido al impulso de productos de agro exportación con la finalidad de aprovechar el potencial productivo nacional y aumentar la capacidad de generación de divisas y empleo. Una de las políticas del MAGA posterior a la reducción del sector público agrícola, ha sido la de promover el incremento de la productividad, la modernización del sistema crediticio y la asistencia técnica. Estas políticas se han centrado en el apoyo a los sectores con la posibilidad de insertarse a mercados internacionales. Esto se ve materializado con el apoyo al incremento a la inversión en infraestructura productiva mediante sistemas de mini riego.

De cuatro sistemas de riego formales existentes en Jacaltenango, 3 fueron construidos a principios de este milenio e iniciaron operación entre los años 2,002 y 2,003. Por parte de las organizaciones productoras de hortalizas y

frutales se ha planteado la necesidad de fortalecer el apoyo técnico y el conocimiento de mercados de sus productos hacia el Plan de Acción, Fomento y Modernización para la Agricultura Bajo Riego (PLAMAR), que se encuentra bajo la dirección de las políticas del MAGA. PLAMAR fue formulado a partir de 1,990 con la estrategia de hacer más eficiente el uso del agua en los sistemas de riego, pero a la vez desarrollar la fase de pre inversión para determinar la factibilidad de los proyectos (entrevista 2). Esto implica que la factibilidad de los estudios básicos que contiene el proyecto son determinados previamente, pero en el caso de la Asociación Hunta Mujlub'al se ha demostrado que hay problemas técnicos de diseño, problemas de mercado y de orden financiero para cumplir con los objetivos del sistema de riego. PLAMAR también acompaña durante un período corto de tiempo, mediante contratación de consultores para impartir módulos de capacitación enfocados en: la comercialización, tecnología agrícola, cooperación en los sistemas de riego, organización y administración. Este proceso dura alrededor de 3 meses y posterior a éste, según la información proporcionada por el delegado de PLAMAR (2006), el compromiso de la institución termina. Posteriormente se procedía a la inversión si era aprobado.

El tiempo reducido para asesoría, capacitación y el poco acompañamiento del Estado en la producción son dificultades que se han manifestado por parte de los productores; sin embargo hay presiones de la institución para que los productores paguen el crédito que han obtenido para la instalación del sistema de riego. Un empleado de PLAMAR hizo un comentario sobre la pasividad de los agricultores antes los cambios de la agricultura tradicional a una agricultura mejor tecnificada:

“El proyecto está determinado por el tipo de cultivo, es un cambio bastante fuerte. El agricultor sufre el cambio, pienso que puede haber errores porque lo comparo con el querer pasar a un niño que está en primero a sexto de una vez; es un cambio abrupto porque la mayor parte de los agricultores que son pobres y se meten a hacer un proyecto de

estos, están acostumbrados a un tipo de vida muy pasivo, muy tranquilo, sin mayores responsabilidades, están acostumbrados con productos que ellos consumen como el maíz y frijol... cuando se les pone un proyecto de esos el agricultor tiene que trabajar más. Un cultivo hortícola, limpio, intensivo, como puede ser el cultivo del tomate, cebolla o el brócoli tiene más trabajo... el agricultor tiene que buscar otro activo y pasar a un mercado diferente y es donde nos atrancamos, porque muchos agricultores siguen siendo demasiado pasivos” (Entrevista 2).

Las visiones existentes en torno a una producción bajo estos sistemas de riego son diferentes; por un lado se desea reducir los costos de asistencia técnica y aumentar los ingresos de los productores, pero por el otro lado, la capacidad de respuesta y preparación de los productores no responde a las exigencias institucionales.

Finalmente hay una gran cantidad de productores individuales que no pertenecen a ninguna organización y se dedican al cultivo de productos tradicionales: maíz, frijol, café, maní, rosa jamaica y frutales criollos.

6.2.3 Capital natural y la producción agrícola

a) Características de las tierras

En Jacaltenango las fincas tienen una extensión promedio de 2.8 manzanas según el IV censo nacional agropecuario (INE, 2,004), ya que existen 5,330 fincas censadas con una extensión total de 15,030 manzanas. La condición jurídica del productor para estas fincas es individual para el 99.4%, el 85.8% son propietarios o a modo de propietarios; es decir, poseedores de tierra, ya que muy pocas fincas tienen escritura registrada de su propiedad. Existen 157 fincas en arrendamiento que representa el 3.3% del total de fincas y 10.9% en formas mixtas de régimen de tenencia, en la que la más importante es la forma de

propiedad y en arrendamiento, que corresponden al 94.9% de estas formas mixtas.

Es frecuente que personas que residen en la cabecera municipal tengan terrenos de cultivo en las partes bajas del municipio. Según la historia de conformación de las aldeas y municipios de la Región Huista, la cabecera actual del municipio de Jacaltenango, a excepción de Ajul y Yulha', fueron centros poblados anteriores a la instalación de la cabecera municipal donde actualmente se encuentra.

Según el mismo censo nacional agropecuario, el uso de la tierra se distribuye de la siguiente manera: 59.7% de la superficie (8,969 Mz) para cultivos anuales o temporales (excluyendo pastos); 18.4% (2,768.6 Mz) para cultivos permanentes y semipermanentes (excluyendo pastos); los pastos representan el 6.1% de la superficie, el 2.1% de bosques y otras tierras abarcan el 13.7%.

El territorio de Jacaltenango tiene tres diferentes zonas de vida natural, situándose en la parte baja al noroeste, una zona de bosque seco subtropical; en la parte media del municipio se ubica el bosque húmedo subtropical templado y en la parte alta al suroriente, el bosque húmedo montano bajo subtropical (De la Cruz, 1,992). Además presenta zonas de transición y microclimas configurados por la micro cuenca del Río Azul. Estas características presentan ventajas comparativas de ubicación para diferentes cultivos agropecuarios. Así, en la parte alta hay algunas plantaciones de aguacate, melocotón, maíz, frijol y bosques; en la parte media se encuentran áreas de cultivo de café y algunas hortalizas; y en la parte baja, que es de clima cálido, se encuentra la mayor parte de área de riego para la producción de hortalizas y frutales, así como la producción de maíz, frijol, maní, rosa de jamaica y frutales.

b) Cultivos principales

Como se expresó anteriormente, dentro de los granos básicos más importantes se encuentra el maíz y frijol y dos cultivos tradicionales de importancia local por la cantidad de fincas que los producen y el volumen de producción anual: maní y rosa de jamaica. El cuadro 9 muestra los cultivos ordenados por la cantidad de fincas que los producen. Se ha desagregado el maíz blanco que representa tres cuartas partes (75.6%) del total y el maíz amarillo que corresponde casi a una cuarta parte del total (24%), el resto es de otros colores de maíz, dentro de los cuales se encuentra al maíz pinto y negro. En general el maíz blanco se cosecha en la parte baja del municipio y el maíz amarillo se produce en la parte media y alta. El 63.4% de las 5,330 fincas censadas en Jacaltenango producen maíz blanco, el 21.9% producen maíz amarillo y solo 0.4% producen maíz de otros colores. El frijol con una cantidad total de 1,701 manzanas cosechadas para el año 2,002-2,003 produjeron 1,823 quintales. La cantidad de fincas que lo produjeron representa el 31.9% del total de fincas del municipio.

En el apartado sobre el origen de los bienes alimenticios se determinó que la producción de maíz en Jacaltenango no cubre la demanda interna del municipio, lo que implica el abastecimiento desde otros sitios de producción ubicados fuera del municipio. Se establece además que la producción local es en mayor grado para autoconsumo.

El segundo cultivo anual de importancia es el maní con una cantidad de 787 fincas (14.8% del total) que cultivaron 447 manzanas y obtuvieron para la cosecha 2,002-2,003 la cantidad de 8,372 quintales. Este cultivo genera el 79% de la producción departamental de maní y de los 54,768 quintales producidos a nivel nacional, la producción de Jacaltenango representa el 15.29%. La rosa de jamaica cultivada se produce en 504 fincas (9.5% del total) y produjeron 1,662 quintales. Este cultivo también es de importancia a nivel departamental, ya que representa el 99.9% de esta producción y a nivel nacional representa el 45.5% de quintales producidos y el 50.3% de fincas productoras.

Cuadro 9

Producción de granos y vegetales en el municipio de Jacaltenango

Departamento, municipio y cultivo	Total año agrícola 2002 / 2003			
	Número de fincas	Superficie cosechada	Producción obtenida	Rendimiento
Jacaltenango	fincas	mz	qq	qq/mz
Maíz blanco	3,378	3,418	53,256	15.58
Maíz amarillo	1,168	1,140	16,925	14.84
Maíz de otros colores	22	15	253	16.36
Frijol negro y otros colores	1,701	1,701	1,823	2.82
Maní	787	447	8,372	18.73
Rosa de Jamaica	504	395	1,662	4.21
Tomate	32	6	1,963	348.75
Güicoy	17	3	452	162.04
Chile picante	16	13	664	49.37
Rábano	14	4	256	61.79
Ayote	14	9	79	8.88
Brócoli	12	2	354	149.05
Bledo	11	3	269	100.60
Pepino	10	1	168	156.87
Elote	9	3	161	49.83
Arroz (en granza)	7	2	39	23.27
Chilacayote	7	3	29	9.57
Cebolla	6	2	375	212.20
Hierba Mora	5	2	231	144.69
Zanahoria	5	2	171	111.37
Suchini	5	1	171	152.18
Culantro	5	1	81	57.34
Repollo	4	0	206	573.17
Maicillo	4	2	54	25.34
Remolacha	4	0	36	236.28
Espinaca	3	3	219	70.00
Melón	3	1	111	197.95
Flores y plantas ornamentales	3	0	62	260.92
Acelga	3	0	37	90.12
Lechuga	3	0	25	217.52
Ejote	3	1	15	30.00

Fuente: INE, 2004 (Tomo II)

Siendo estos los principales cultivos del municipio, es importante hacer notar que el rendimiento es de 15.6 qq/manzana de maíz, de 2.8 qq/manzana para el frijol, 18.7 qq/manzana para el caso del maní y de 4.2 qq/manzana para la rosa de jamaica. Estos rendimientos son menores al compararlos con los del nivel nacional, dado que el maíz tiene un rendimiento de 22.8 qq/manzana, el frijol 5.4

qq/manzana, el maní 21.1 qq/manzana y la rosa de jamaica rinde 5 qq/manzana respectivamente²⁸.

El tomate aunque de menor importancia por la cantidad de fincas que lo producen, aportó 1,963 quintales para el mercado local durante la cosecha 2,002-2,003 y representó el 10.17% del total producido a nivel departamental. El chile picante representó para ese año el 41.45% de la producción departamental, esto coincide con un contrato de producción y venta entre una empresa y productores de Jacaltenango con sistema de riego; esta producción se ha debilitado debido a pérdidas por el incumplimiento de estándares de calidad y los términos de intercambio entre la empresa y los productores. El resto de cultivos del municipio son complementarios y varios en asocio al cultivo de maíz y frijol, estos son los casos del güicoy, chilacayote, hierbas y frutales. En el listado de productos, se contabilizan 44 diferentes sin tomar en cuenta los diferentes colores y variedades de maíz y frijol. Los principales cultivos para la venta son el café, maní y rosa de jamaica.

Otra parte de la producción agrícola se compone de los árboles frutales que se registraron en el censo para la cosecha 2,002-2,003. Como se ha indicado anteriormente y puede observarse en el cuadro 10, el café se constituye en el principal producto para exportación. Este producto aparece en café cereza, pero al procesarlo a café pergamino baja de más de 130,000 a 28,982 con una conversión de 4.5 qq de café cereza por 1 qq de pergamino. Se produce en el 65.68% de las fincas del municipio con una superficie total de 2,652 manzanas y su producción corresponde al 7.68% de la producción departamental y el 0.65% del café nacional para ese año.

La mayor parte de la producción de mango responde a plantas dispersas y tiene lugar en el 26.2 de las unidades productivas agropecuarias. En ese orden le

²⁸ Para el maíz y frijol se ha ponderado el rendimiento del conjunto de variedades que reporta el VI Censo Nacional Agropecuario.

sigue la naranja, con el 21.7% de fincas que lo producen en una cantidad de 3,220 quintales; el limón que forma parte del consumo generalizado en el patrón de consumo para la cabecera municipal, se produce en 1,149 fincas (21.6% del total) con una producción de 1,994 quintales. Posteriormente se encuentra el banano con al menos 7 variedades, cuyas plantas se encuentran normalmente distribuidas en asocio con café, que a la vez sirven de sombra. Este se produce en el 17.8% de fincas del municipio.

Cuadro 10
Producción de frutas en el municipio de Jacaltenango

Cultivo	No. fincas	Total mz	En producción	No productiva
Café (cereza)	3501	2652	2483	168
Mango	1394	8	3	5
Naranja	1156	2	1	1
Limón	1149	2	1	1
Banano	948	7	7	1
Jocote	574	61	56	5
Aguacate	420	17	12	5
Durazno y Melocotón	321	6	3	3
Papaya	217	2	1	1
Lima	107	-	-	-
Caña de azúcar	87	22	21	1
Patashte	52	0	0	-
Achiote	47	2	2	0
Mandarina	43	-	-	-
Güisquil	37	0	0	0
Zapote	36	2	2	-
Guayaba	34	-	-	-
Piña	28	2	2	0
Mora y Frambuesa	25	5	5	0
Coco	23	0	0	-
Granada	20	-	-	-
Manzana	19	4	4	-
Jengibre	19	-	-	-
Nance	17	0	0	0
Chipilín	14	2	2	-
Anona	14	0	0	0
Chico	14	0	-	0
Níspero	11	0	0	-
Otros cítricosç	9	-	-	-
Granadilla	8	-	-	-
Pacaya	5	-	-	-
Plátano	4	1	1	-

Fuente: INE, 2004 (Tomo III)

El jocote es otro de los productos locales de importancia, se produce únicamente en la parte ubicada en la zona de vida de bosque seco subtropical de la parte baja de Jacaltenango. A diferencia de otros cultivos anteriormente mencionados, éste se produce en parcelas y a la vez en forma de plantas dispersas. El IV censo agropecuario reportó 61 manzanas, además de 3,107 plantas dispersas. Entre plantas dispersas y superficie establecida en manzanas se estima que existen 72 manzanas con una producción que representa el 85.8% de la producción de jocote a nivel departamental y el 6.3% a nivel nacional.

El siguiente producto en el orden de importancia es el aguacate cultivado en el 7.9% de fincas del municipio. El censo reporta 17 manzanas cultivadas, pero se considera que su cultivo ha aumentado posterior al censo agropecuario. La entrevista practicada a un dirigente de una asociación dijo que la producción actual es alrededor de 154 hectáreas (220 manzanas) con una estimación de 45,000 plantas, que están siendo trabajadas mediante una asociación de productores de aguacate con sede en la cabecera municipal de Jacaltenango. Estas plantas también se encuentran en el municipio de San Antonio Huista, pero en menor cantidad comparada a la que existe en Jacaltenango. Anteriormente se consumían variedades criollas, pero la producción que se está impulsando es con la variedad Hass.

La papaya cuyo origen es nacional, se cultiva en 217 fincas que representan el 4.07% del total de fincas del municipio y tuvo una producción de 922 quintales en la cosecha 2,002-2,003. Este es otro de los cultivos que también se está impulsando en la micro región seca del municipio.

La lima se cultiva en el 2% de fincas y se produce en árboles dispersos; para el año de referencia fueron cosechados 158 quintales. La caña de azúcar se produce en el 1.63% de fincas del municipio y se produjeron 5,382 quintales de caña. La mayor cantidad de caña se consume en forma de jugo de caña, miel

de caña (melcocha) y panela. El patrón de consumo resultado del presente estudio ubica la panela como producto de consumo escaso. Es importante indicar que este producto se ha convertido en un producto que integra un componente sociocultural muy particular en la época de cosecha, donde las personas de la cabecera municipal acuden en grandes cantidades a comprar y consumir estos productos, particularmente el jugo de caña y la melcocha, en los centros de producción a las orillas de la cabecera municipal. Hacia los años 1,960, antes del auge en el consumo de azúcar refinada, la panela era el edulcorante más importante para la población, tanto en Jacaltenango como también en todos los municipios de la Región Huista.

Por la riqueza en biodiversidad del municipio, existe otros frutos, pero de menor importancia para la producción. La producción de frutas tienen un período de cosecha muy corto como el jocote, el zapote, injerto, anona, papaya, guayaba, chico zapote, nance, granadilla y mora silvestre, que se producen y se comercializan principalmente en el mercado local en las épocas de cosecha en pequeñas cantidades. La piña cultivada principalmente por pobladores de la aldea San Andrés Huista es otro de los productos locales, pero en los últimos años se ha sido progresivamente desplazada por la piña mejorada, proveniente de la costa sur o llevado por intermediarios de Almolonga. Adicionalmente hay otros productos que se han introducido al municipio como la mora mejorada, fresa, frambuesa, manzana, plátano, mandarina, níspero, coco, ciruela y granada de menor importancia para la producción y el consumo local.

Los cultivos para venta más importantes en el listado de los frutales son: el café hacia el exterior. Se ha descrito en el apartado sobre el capital social las organizaciones y el destino de la producción con mayor detalle. El aguacate, el mango, los jocotes y la papaya son productos para la venta dentro y fuera del municipio; sin embargo el aguacate ha experimentado una mayor expansión en los últimos años, cuyo destino es la venta a nivel nacional e internacional. Se agrega a este producto la mandarina y el limón persa cuyo destino se espera

que sea a la exportación. Un dirigente de una asociación productora de frutas con sistema de riego, puntualiza en los frutales el destino de los sistemas de riego y como ha iniciado desde 1,984 en esta tarea:

“Entre el año 2,002 a 2,003 empezamos a sembrar como 1,500 plantas de chico zapote, después sembramos como 2,000 plantas limón persa. Entre el año 2,004 a 2,006 vino la mandarina, ahora de esta mandarina dulce hay como unas 12,000 plantas. En mi tiempo cuando estuve a cargo del riego (presidente) vino también el aguacate Hass, pero este aguacate yo lo empecé a sembrar con 45 socios de la cooperativa (Cooperativa Agrícola Río Azul) desde el año 1,984... eran solo 200 plantitas cuando empezó” (entrevista 8).

Para el año 2,009, refiere el entrevistado, que se han establecido alrededor de 45,000 plantas de aguacate y que se han ampliado a la producción de nance y maracuyá. Este último producto se ha empezado a vender en el mercado de Jacaltenango y la asociación de productores ha insistido en el apoyo a la búsqueda de mercado externo para impulsar la producción en mayores extensiones de tierra; es decir que se pueden establecer con mayor claridad los intereses para la exportación y la generación de ingresos.

c) Calidad de los recursos agua y suelo

Los sistemas de riego de más o menos reciente instalación y operación en áreas productivas de Jacaltenango y con posibles tendencias hacia su ampliación, abarcan actualmente más de 270 hectáreas y ha aumentado las posibilidades de diversificación agrícola, pero a la vez plantea nuevos desafíos dada la insuficiente asistencia técnica agrícola y crediticia adaptada a las condiciones de los pequeños productores y la inestabilidad de los mercados y cadenas de valor establecidas para sus productos. Una parte de la producción de alimentos bajo riego se orienta a la exportación, tal como se indicó en páginas precedentes.

Esta agricultura intensiva y la producción de granos básicos han requerido la utilización de grandes cantidades de productos químicos. Un estudio realizado en el sistema de riego de la aldea B'uxub' estableció lo siguiente:

“En 1,992, 10 años antes de la introducción del sistema de riego, los agricultores siembran en época de invierno los cultivos de: maíz, frijol de mata, maíz y frijol de enredo en asocio, rosa de jamaica, maní. Durante las últimas lluvias: anís, chipilín, tabaco, chile cobanero y ajonjolí. El suelo era preparado con azadón, no fertilizaban, no utilizaban ninguna práctica de riego. Al parecer el suelo era preparado de forma de una forma aceptable, pero la fertilización nula da a pensar que el suelo aporta los nutrientes, lo cual provoca un desgaste constante, ya que se practicaban 2 cultivos por año” (Tojín, 2,005:39).

Posteriormente dice que durante el año 2,002 (10 años después) con un sistema de riego establecido se diversificó la agricultura, los productores introdujeron: *tomate, chile de exportación, cebolla y con intenciones de producir sandia, melón, maíz dulce y frijol ejotero* (Tojín, 2,005:39). A la vez resalta que la agricultura en ese período sufrió grandes cambios, entre éstos: preparación del suelo con métodos mecanizados en gran cantidad de área y productores; fertilización con productos inorgánicos; cultivos intercalados, en contorno, en franjas además de de los monocultivos (*ibíd*). Parte de las conclusiones de este estudio fue que la salinización de los suelos será inevitable en el largo plazo por el tipo de suelo y el agua de regular calidad utilizada y que el mal manejo del riego podría acelerar el problema. Además se identificó deficiencia generalizada de nutrientes que constituye una limitante para la producción agrícola y es necesario hacer un reajuste de las cantidades de agua para riego de tal manera que se haga más eficiente el sistema de riego para mejorar la aireación y por consiguiente la producción (*ibíd*).

Esta salinización progresiva por la calidad de agua en el sistema de riego de la aldea B'uxub' también es mencionada por un dirigente de la Asociación Hunta Mujlub'al:

“Los de PLAMAR vinieron hace como dos meses acá y tuvimos una reunión y donde nos recomiendan un liquido para quitar el sarro, no se ha probado, pero dicen que se puede quitar. Si no se aplica eso, el terreno se pondrá peor, por eso nos recomiendan también no quemar y si se puede meter tractor para remover el suelo a profundidad mejor” (entrevista 8).

Las fuentes de agua del municipio para el sistema de riego tienen características alcalinas porque la Sierra de Los Cuchumatanes abastece los acuíferos de donde descargan los nacimientos que son aprovechados en estos lugares.

En los cultivos de maíz y frijol, así como otros productos es frecuente el uso desmedido de productos químicos que pueden estar provocando desbalances en los niveles normales de fertilidad de los suelos y la calidad de los mantos freáticos. Algunas personas han compartido que para que sea más eficiente el uso de los herbicidas, le agregan una porción de cloro a las mezclas para aspersión. Estas y otras prácticas son motivo para que se investiguen los impactos de la agricultura con productos químicos al ambiente y a la fertilidad de los suelos.

Otro hecho importante es que la zona de vida donde se ubica esta producción es afectada por vientos, es una zona seca; incluso en período de época lluviosa se requiere aplicaciones de riego según estudios del MAGA (tomado de Tojín, 2005:59). Las consecuencias de desertificación por el cambio climático se han hecho notar a través de sequías por temporadas o inundaciones fuertes, especialmente en algunos sectores de la aldea B'uxub'. Los cambios en los patrones de lluvia y épocas secas con las modelaciones de cambio climático

indican que esta zona seca de Jacaltenango se pueda ampliar y subir de los niveles altitudinales naturales, lo que a futuro provocará modificación en los ciclos hídricos y el abastecimiento de una mayor cantidad de área para riego y para consumo humano. A esto hay que agregar que el agua es un elemento natural de vital importancia para las comunidades y ha sido causa de varios conflictos entre comunidades. En la misma cabecera municipal hay latente un conflicto donde el desorden y vacíos legales en el tema del agua es la causa principal (Mendoza, J., 2009). A esto hay que agregar que por la forma en que ocurre el aprovechamiento del agua, hay descoordinación y gestión desintegrada del recurso. La zona se ubica en un área de descarga hídrica en la micro cuenca del Río Azul, ocupando la parte alta de la cuenca, la parte alta de la Sierra de Los Cuchumatanes, que inicia en las partes altas de los municipios de San Juan Ixcoy, Todos Santos Cuchumatán y Concepción Huista y todo lo que ocurra en estas áreas para la protección y restauración o deterioro de los recursos naturales, afectará positiva o negativamente en el municipio de Jacaltenango.

d) Tendencia crecientes hacia la agro exportación y el papel de las empresas de maquila

La política pública en materia agrícola ha impulsado la agro exportación y esa es una de las razones del proyecto de riego de Hunta Mujlub'al. En esa misma dirección se han encaminado muchos proyectos a nivel departamental con la finalidad de producir hortalizas. Una de las medidas estratégicas utilizadas es la producción conectada a compradores de empresas maquiladoras. Su funcionamiento es mediante el pre financiamiento de la producción que se lleva a cabo en el marco de contratos que establecen un aporte inicial por parte de la empresa de los insumos agroquímicos necesarios para la producción, acompañado de asistencia técnica. El productor local aporta su terreno con riego, mano de obra y la entrega del producto al final de la cosecha en los centros de producción y es quien corre con los riesgos naturales y las pérdidas eventuales.

Cabe resaltar la experiencia negativa en dos casos concretos, uno para la producción de chile habanero y otro para la producción de ayotes suchini bajo esta modalidad. Hubo productores que obtuvieron ganancias, otros se aproximaron al punto de equilibrio entre ingresos y egresos, pero una gran parte de productores registraron pérdidas.

La conclusión que se deriva de estas experiencias es que hay aspectos técnicos, producción escalonada y tiempos de entrega muy delicados que no fueron contemplados y que impidieron cumplir con los estándares de calidad. Esta modalidad de producción mediante la subcontratación se realiza en la parte alta de la Sierra de Los Cuchumatanes para la siembra de brócoli, coliflor, zanahoria, ejote francés, entre otros productos. Con el tiempo algunos productores de esos cultivos han ido mejorando sus técnicas de producción, pero en general es el productor quien corre con los mayores riesgos.

Una de las medidas utilizadas por empresas de este tipo es que, por las obligaciones fiscales de tributar como una empresa nacional al cumplir 10 años de operar en el país, la empresa cambia de nombre, lo que le da 10 años más de operación sin esas obligaciones fiscales. Una de las empresas productoras de brócoli y coliflor en el municipio de Chiantla se llamaba NECTARESA y funcionaba desde principios de la década de 1,990, pero para el año 2,006 su nombre comercial era ARLUSA (Alimentos Rayo de Luz S.A.) Otro caso lo constituye la empresa MAYAPAC, antes ALCOSA, con la misma estructura de trabajo, condiciones y cultivos que ARLUSA. Esta última empresa financia a través de crédito los insumos que traslada a los productores y son descontados de sus ingresos al momento del pago de la producción que la misma empresa recoge en las comunidades. Otra ventaja para las empresas en esta cadena de agronegocios es que tiene la capacidad de negociar los precios de sus productos con las empresas proveedoras y también pueden obtener beneficios en la transacción, debido a que una de las condiciones para el productor es que debe utilizar los productos que la empresa traslada, lo que genera que

solamente puede hacer aporte de su mano de obra y terreno, sin el control de los otros factores productivos como capital y la gerencia del proceso productivo.

En un estudio realizado en Huehuetenango y Chiantla sobre la gestión municipal del agua, estableció que el agua para la agricultura de exportación podía competir con el agua para consumo humano y que debiera evaluarse el impacto de la agricultura de exportación en la calidad de vida de los pequeños campesinos y campesinas (Gamboa, et.al., 2,007). Esto puede considerarse por las diferentes alternativas de uso y aprovechamiento del recurso, pero también por el escaso valor que se le asigna a estos bienes naturales y a su conservación, sobre todo para los usos comerciales como la agroexportación.

6.2.4 Capital físico

La infraestructura productiva está integrada por los sistemas de riego, edificios, centros de acopio-oficinas, vías de acceso disponibles, medios de comunicación, infraestructura para transformación y procesamiento y equipamiento para la producción. La distancia de esta cabecera municipal a la ciudad de Huehuetenango es de 123 kilómetros en la ruta Jacaltenango, San Antonio Huista, Santa Ana Huista, Camoja, Huehuetenango; asfaltada en su totalidad. La otra ruta tiene 83 kilómetros partiendo de Jacaltenango hacia Concepción Huista (11 km asfaltados), Todos Santos Cuchumatan, Tres Caminos (terracería), Chiantla y Huehuetenango, también asfaltada entre Jacaltenango y Todos Santos Cuchumatan y Tres Caminos-Huehuetenango, pero el tramo entre Concepción Huista a Tres Caminos es de terracería transitable durante todo el año. Una tercera ruta parte de la cabecera municipal hacia la aldea B'uxub', Coronado (terracería) y continúa con asfalto de Camojá a Huehuetenango con una distancia de 130 kilómetros. De Jacaltenango a la ciudad capital de Guatemala hay una distancia de 373 km por la ruta San Antonio y Santa Ana Huista y carretera asfaltada. Todas las aldeas del municipio tienen acceso por

medio de carretera de terracería y las aldeas de La Laguna, El Limonar y Nueva Catarina tienen acceso por medio de carretera pavimentada.

Existen en funcionamiento cuatro sistemas de riego; tres de estos sistemas y el área mayor se ubican en la parte baja y cálida del municipio. Existen otros sistemas de riego no formales que captan agua de los nacimientos, pero funcionan de manera individual. Según la coordinación del MAGA de Huehuetenango, el municipio de Jacaltenango tiene el 14.9% del total de área bajo riego del departamento.

Como puede verse en el cuadro 11 la capacidad total de los sistemas de riego es de 270.8 hectáreas (6,229 cuerdas de 25 x 25 varas) e integran a 586 beneficiarios directos. Todos los sistemas son por gravedad, por aspersion y todos se encuentran en fase de operación, aunque el sistema de riego de Q'om ha tenido problemas de carácter de diseño técnico en su funcionamiento, similar al proyecto de Hunta Mujlub'al.

Cuadro 11

Características de los sistemas de riego en el municipio de Jacaltenango

No.	Nombre	Aldea-Comunidad	Indicadores				Inversión inicial en Quetzales
			Has	Beneficiarios	Caudal primario	Inicio de operación	
1	Grupo B'uxub' I	B'uxub'	39.13	106	39 L/S	Sept-2002	77,432
2	Ntra. Señora de Candelaria	B'uxub'	70	98	70 L/S	Sept-2002	11,000,000
3	Asociación Hunta Mujlub'al	Peb'il pam, Yinch'ewex	158.7	365	150 L/S	Dic-2003	7,000,000
4	Q'om	Q'om	3	17	3 L/S	ND	ND
	Total		270.83	586			18,077,432

Fuente: elaboración propia con datos del MAGA (2,006)

Para su funcionamiento las tres cooperativas (2 agrícolas y la de ahorro y crédito) tienen edificios propios desde hace varios años. Las asociaciones microregionales también tienen edificios construidos para funcionar. Esta infraestructura fue construida por DECOPAZ. La asociación Microregional IV Q'anil, ubicada en la cabecera municipal de Jacaltenango reconstruyó sus oficinas utilizando Q280,000 fondos propios por decisión de asamblea general.

Todas estas organizaciones cuentan con computadoras, las asociaciones micro regionales disponen de cañonera, algunas tienen retroproyectors de acetatos pero por obsoletos ya han sido desechados. Parte de los recursos han servido para comprar nuevos equipos de cómputo. Hay asociaciones que tienen computadores portátiles y en cuanto a vehículos, todas cuentan con la facilidad de tener al menos una motocicleta y algunos poseen vehículos de cuatro ruedas para su movilización.

Los medios de comunicación utilizados actualmente por las organizaciones es el teléfono, la mayoría de organizaciones tienen líneas fijas o al menos teléfono celular donde no existe la telefonía fija. Algunas organizaciones utilizan el servicio de Internet como una herramienta básica, sobre todo las que tienen relación con mercados internacionales (organizaciones cafetaleras).

De todas las organización, la Asociación Hunta Mujlub'al relativamente nueva es la única que no cuenta con edificio ni oficinas propias, pero se encuentra en gestión un proyecto para el procesamiento y embalaje de frutas ante la administración del Proyecto de Desarrollo Rural y Local, el cual funciona mediante un convenio entre el Gobierno de Guatemala y la Unión Europea. El proyecto contempla además del centro de acopio, la construcción de oficinas de la asociación en la aldea Peb'il Pam, que es donde se ubica los centros de producción, con acceso a carretera de terracería en buen estado y a pocos kilómetros de carretera asfaltada.

La asociación Guayab' alquila instalaciones, pero cuenta con un centro de acopio para miel, café y beneficio húmedo. Esta asociación vende la miel envasada en barriles y comercializada como materia prima al exterior. La Cooperativa Agrícola y S.V. Rio Azul tiene un beneficio húmedo instalado desde hace muchos años, el cual aun se encuentra en funcionamiento. En estas instalaciones también se ubican sus oficinas para la administración.

6.2.5 Capital financiero

Sistema de financiamiento:

Hay diferentes sistemas de financiamiento según la actividad económica en el municipio. Los productores cafetaleros no integrados a organizaciones agrícolas, financian su producción normalmente con sus propios recursos, utilizando parte de los ingresos de otras fuentes como remesas familiares, sueldos y salarios o crédito obtenido de la Cooperativa Yamanh Kutx. Los asociados a cooperativas y la organización Guayab' también financian su producción con fondos propios, pero tienen la opción de utilizar los fondos provenientes de capital propio de las organizaciones que aglutina el 60% de pre financiamiento que obtienen de los agentes comerciales, que es parte de las normas establecidas en el comercio justo internacional (FLO), como mecanismo para apoyar a las organizaciones de productores y protegerlos de los intermediarios que llegan a las comunidades con dinero en efectivo, medida que se convierte en desventaja para las organizaciones cafetales si no cuentan con fondos para estos propósitos (entrevista 1).

El crédito del sector financiero formal es muy restringido para los pequeños productores agropecuarios de Jacaltenango. Así por ejemplo, los pocos créditos agrícolas que otorga el Banco de Desarrollo Rural (BANRURAL) se destinan a la producción de maní, rosa jamaica y la producción de café. En una entrevista realizada a un agente de crédito de BANRURAL en Jacaltenango decía que del total de la cartera de créditos, en esta agencia se destina alrededor del 0.5% para créditos agropecuarios y con tendencia hacia su reducción por la crisis financiera. Los bancos tienden a reducir el riesgo y siendo los créditos agrícolas una línea de alto riesgo, se restringen aun más. Actualmente únicamente se están manteniendo a los clientes que ya se tenían en cartera (entrevista 9).

Esta línea de crédito es la que funciona mediante el fideicomiso CREAGRIP (créditos agrícolas y pecuarios) con tasa de interés del 18.5% y con capital proveniente de los fondos de las asociaciones micro regionales-DECOPAZ. La

cantidad de usuarios en una de las agencias era de 213 al mes de junio del año 2,008 y a octubre 2,009 bajó a 187 sujetos de crédito. De todos estos usuarios de crédito hay solamente uno registrado con crédito agropecuario y es originario del municipio de San Antonio Huista; es decir que no existe ningún productor de Jacaltenango que sea usuario de crédito agropecuario en esta agencia. A octubre de 2,009 esta agencia había concedido para actividades comerciales 26 créditos de un total de 187 operaciones atendidas con este tipo de servicio.

En la Cooperativa de Ahorro y Crédito Yamanh Kutx, la situación no es tan diferente. Información proporcionada por el departamento de crédito da cuenta de que, de 1,394 créditos de la cartera, únicamente 76 (2.97%) corresponden a créditos agropecuarios; 266 son créditos (17.71%) para comercio; pero resulta importante considerar que 821 créditos, que representa el 64.27% del total, corresponden a financiamiento para vivienda y 266 (14.77%) son para gastos de consumo. La cartera de esta cooperativa a noviembre de 2,009 era alrededor de Q40 millones (entrevista 10).

A continuación se listan las condiciones más importantes de los créditos agrícolas atendidos por la Cooperativa Yamanh Kutx:

- El destino del financiamiento solamente debe cubrir el costo de producción para 1 año como plazo máximo.
- No se otorgan créditos para establecimiento de plantación de café, únicamente para plantación establecida y en producción.
- Para compra de activos fijos se financia hasta 4 años máximo.
- Para los otros tipos de créditos, diferentes a los agropecuarios, el financiamiento es para un período máximo de 4 años y para compra de activos fijos un plazo máximo de 5 años.
- Las garantías pueden ser fiduciarias, documentos de propiedad o posesión. En el segundo caso debe ser escritura pública mediante compra-venta y primer testimonio. El deudor debe presentar una

declaración jurada de sus activos inmobiliarios ante notario, en caso contrario se deniega el crédito.

- En ausencia de escritura pública de propiedad, se requiere certificación reciente de la municipalidad para reconocer el carácter legal de la posesión del terreno.

Uno de los comentarios recibidos de este departamento de crédito fue que solamente tienen en la cooperativa 2 escrituras registradas en el Segundo Registro de la Propiedad, como garantía hipotecaria para dos créditos. Esto demuestra que la mayor parte de las tierras en Jacaltenango son municipales, existiendo poseedores de tierra que cuentan como respaldo una certificación municipal y/o escritura pública (entrevista 10).

En la agencia de BANRURAL consultada en Jacaltenango, los requisitos son los siguientes:

- Fotocopia de cédula de vecindad
- Fotocopia de carné del Numero de Identificación Tributaria –NIT-.
- Factura de energía eléctrica o teléfono.
- Constancia laboral y de ingresos.
- Estado financiero del negocio de los últimos 3 trimestres y un estado financiero extraordinario si el trimestre no ha vencido.
- Plan de inversión del crédito.

Por otro lado, las asociaciones que tienen el servicio de crédito como actividad principal son las asociaciones microregionales. A la pregunta sobre cuáles son los productos que manejan las asociaciones, el técnico asesor para estas organizaciones respondió:

“Las asociaciones no trabajan productos directamente, sino lo que se hace es dar créditos para que la gente produzca, en Jacaltenango básicamente se otorga crédito para maní y rosa jamaica... en

Jacaltenango (cabecera municipal) es mucho comercio lo que se financia” (entrevista 11, aclaración propia).

Y cuando se pregunta las razones de ello y si hay productos nuevos objetos de financiamiento, responde:

“Lo que es más nuevo es la rosa de jamaica y el maní, es lo que la gente se ha metido a la producción y comercialización. Esto existía antes, pero es lo que se ve más rentable y se ha impulsado. Porque para café casi ya no se da crédito, se le ha puesto menos atención y la gente en Jacaltenango por ejemplo no pide crédito para esto. También hay gente en Jacaltenango que ha pedido para financiar aguacate. Estos proyectos están enfocados para la agricultura, pero en el casco urbano se destina más para locales comerciales” (entrevista 11).

De hecho las líneas de crédito de estas organizaciones son demasiado limitadas para los productores agrícolas. La cartera crediticia para las cuatro asociaciones asciende a un total de Q4.3 millones para atender alrededor de 340 créditos, con un promedio por usuario de Q1,265 (entrevista 11). Esta limitación por parte de las organizaciones, es comentada por el técnico asesor de la siguiente manera:

“En asamblea general de AEMADIHIQ se discutió, sobre si subir o bajar la tasa de interés. Muchas (organizaciones) tienen pocos créditos en cartera y poco capital, lo que manejan no es suficiente para que se mantengan (operando) un año, porque cuando estuvo DECOPAZ trabajando la cartera entre los años 1,998 a 2,005, nunca les entregaron los intereses; sino los mantuvo DECOPAZ para pagar a su personal; pero los intereses acumulados quedaron para cada asociación” (entrevista 11).

Es decir que los intereses generados por el manejo de la cartera de créditos para cada asociación es diferente, ya que dentro de la política de DECOPAZ,

uno de los principios establecidos fue otorgar capital proporcionalmente a la cantidad de habitantes de cada micro región. Esto ha influido en que hay muchas asociaciones que no tienen la capacidad de autofinanciar sus gastos administrativos y de operación y, si AEMADIHIQ no ejerce acción de apalancamiento financiero, estarían en peor situación. A esto se suma una situación crítica para el financiamiento agrícola:

“El agricultor siempre es el que paga más (intereses) porque es sobre saldos, comparado con los otros tipos de créditos; porque el agricultor saca para créditos anuales y se aplican, pero los que sacan para negocios y como es sobre saldos, tienen pagos mensuales, al final del año resultan pagando menos de capital e intereses. Se calcula que llegan a un 15% u 11%; en cambio el agricultor es una tasa fija, siempre paga el 19%” (entrevista 11).

El análisis anterior revela las fuertes restricciones de acceso al crédito que enfrentan los agricultores de Jacaltenango, particularmente los pequeños productores.

6.3 Estructura, procesos de transformación y estrategias en materia de medios de vida

6.3.1 Fortalecimiento organizativo

Las organizaciones a las que se hizo mención anteriormente (véase tabla 3) y las relaciones ínter organizacionales a otros niveles, refleja que el sector cafetalero se encuentra articulado fuertemente a organizaciones que van del nivel local, nacional e internacional; pero las estructuras organizativas comunitarias relacionadas con la producción hortícola han tenido experiencias de integración a empresas comercializadoras y una relación más estrecha con el mercado local y departamental. Por otro lado la producción de tipo tradicional

como el maní y la rosa de jamaica se vincula desde una producción individual a agentes compradores locales, intermediarios externos que compran el producto en las comunidades o en centros de entrega a nivel del departamento de Huehuetenango y algunos que operan comercialmente en otras ciudades de país, como Quetzaltenango, pero en menor grado. Cerca de la mitad de los productores miembros de asociaciones micro regionales reciben créditos de un fideicomiso y se relacionan a estas asociaciones, fundamentalmente con objetivos de obtención del servicio financiero; sin embargo la organización productiva de éstas hacia sus miembros es inexistente. Por otro lado, existe una organización más nueva cuyo objetivo es la producción, transformación y comercialización de frutas, con una estructura organizativa basada en productores de la cabecera municipal y de las aldeas de la parte baja (clima cálido) del municipio. Sus relaciones se establecen con instituciones del Estado y el sector bancario privado, mediante un crédito de PLAMAR, con apoyo del MAGA, pero al momento de la realización del presente estudio aun no se habían consolidado como empresas y tampoco se ha logrado una mejor inserción en los mercados para la venta de los productos.

Estas organizaciones requieren diferentes niveles de apoyo para fortalecerse. Así, las organizaciones cafetaleras requieren: fortalecer procesos más sólidos en sus sistemas de financiamiento para competir con agentes intermediarios, que tradicionalmente han operado en Jacaltenango; el mejoramiento de la infraestructura productiva como sistemas de beneficiado húmedo y seco; incremento de la productividad de la actividad cafetalera y la ampliación del número de agentes compradores. Los agricultores dedicados a cultivos como maní y rosa de jamaica requieren fortalecer procesos de mercados y valor agregado de la producción. No obstante que Jacaltenango es uno de los principales centros de producción de estos bienes a nivel nacional, no hay integración y apoyo para controlar el mercado y establecer procesos de transformación que aporten mayor valor agregado a la producción, éstas restricciones también se aplican en los productos frutícolas como el jocote y

otras frutas locales que tienen potencial como agroindustria. Estas capacidades requieren ser superadas para posicionarse mejor en los mercados.

Los horticultores son los más dinámicos por la capacidad de desplazarse de un cultivo a otro, dado el carácter intensivo de la producción y su muy corto ciclo productivo, aunque presentan también la desventaja de discontinuar la producción y la dificultad en cuanto a estándares de calidad, producción escalonada y cumplimiento de entregas. Esto requiere, por indicación de las personas entrevistadas en primer lugar, la búsqueda y cumplimiento de las exigencias de los mercados, asistencia técnica eficaz y eficiente y un sistema financiero capaz de adaptarse a las condiciones limitantes de los productores. Este último aspecto relativo a la asistencia crediticia es válido para las diferentes modalidades de la producción agropecuaria: sistema cafetalero, frutales, cultivos tradicionales y hortalizas. A esto se debe sumar que el área tiene el potencial para una producción diversificada y escalonada.

6.3.2 Estructura productiva y de asistencia técnica

El análisis del funcionamiento de las estructuras organizativas en Jacaltenango revela un débil perfil cuando se trata de organizaciones para la producción agrícola, con excepción del sistema de producción cafetalero y miel para exportación. En la producción hortícola, resulta importante ver la capacidad y potencial de los agricultores, pero éstos no han logrado o tienen poco interés por estructurar tejidos organizativos que les permitan generar mayores beneficios en un contexto de colectividad. Uno de los aportes del agrónomo de AEMADIHIQ al respecto fue el siguiente:

“Los sueños que tenemos a veces es que en Jacaltenango se organice la producción, hay potencial para alimentar todo un país si se trabaja bien. El potencial está, pero la gente no se dedica a la producción por el mercado. Estuve sembrando y probando en la parte baja varios cultivos,

sembramos bajo riego el repollo, tomate, chile; pero al final como que ahí se queda uno... terminé sembrando maíz. Hace falta una mejor organización, a pesar de que existen estructuras organizativas, si alguien siembra tomate y le va bien, la gente siembra más tomate y se desequilibra el mercado” (entrevista 11).

El libre juego de la oferta y demanda de los productos en los mercados de bienes, particularmente de los alimentos, transmite dinamismo en los productores que se motivan al ver o encontrar buenos precios de un producto en un determinado ciclo de producción, en condiciones en las que para el siguiente ciclo ese dinamismo se traduce en una sobre oferta, que finalmente hace bajar los precios y en consecuencia para el ciclo subsiguiente la producción experimenta sensibles reducciones. Por esta razón es conveniente estructurar la producción sobre la base de la demanda y escalonada para atender la demanda externa para la generación de ingresos, pero también la demanda local.

En este sentido la propuesta del técnico de AEMADIHIQ es establecer una visión integral de la producción que pueda abastecer primero el mercado local mediante producción diversificada y escalonada entre los productores, de tal manera que pueda existir un sistema de compensación de precios e ingresos entre los productores, debido a que no todos obtendrán la misma rentabilidad. Esto se puede lograr sólo integrando a los productores en una organización que funcione de esa manera y con un sistema de incentivos. De no ser así, los intermediarios y empresas que han negociado con los productores, serán siempre los más beneficiados en la cadena de valor. Otro aspecto que es preciso atender es que actualmente la estructura de asistencia técnica del MAGA se centra únicamente en asesorar algunos procesos productivos vinculados entre la inversión para la reconversión productiva y mercados; sin embargo, la escasa presencia institucional ha determinado que una parte importante de la producción hortícola y frutícola de Jacaltenango descansa en

empresas que ofrecen asistencia técnica específica y esporádica para ciertos cultivos de interés (entrevista 11).

Sobre la asistencia técnica ya se ha discutido anteriormente; pero su necesidad, solo para las asociaciones micro regionales por ejemplo, es del 90% más sobre el apoyo actual, debido a que se atiende únicamente alrededor del 10%, considerando que para la Región Huista existe un técnico asesor que termina asesorando créditos únicamente a juntas directivas y comités de crédito, nada de asistencia técnica y mucho trabajo de mensajería (entrevista 11), situación que ocurre por la falta de personal que atienda a las organizaciones. En este sentido es necesario fortalecer desde el punto de vista técnico y organizacional a estas estructuras locales y vincularlas a los mercados locales, nacionales e internacionales.

6.3.3 Apropiación y aprovechamiento del conocimiento tradicional

En una ponencia realizada en Panajachel, Sololá, Guatemala, se indicó que $\frac{3}{4}$ de la población del mundo se alimenta de productos domesticados por pueblos indígenas, entre estos cultivos están: el trigo, papa, maíz, arroz (Pérez, S. 2,009). Jacaltenango es una de las mayores regiones de domesticación de especies a nivel nacional (Herrera, M., 2,005) y en este sentido, importante a nivel mesoamericano. Esta es la región donde se ha localizado el maíz silvestre (*Zea mays* subsp. *huehuetenanguensis*), pariente ancestral de la actual especie de maíz (CONAP, 2,008), importante en el ámbito mundial. Jacaltenango es también el único territorio a nivel internacional donde se encuentra la especie de orejuela²⁹, según (Herrera, M., 2005) es el único lugar donde aún se encuentran poblaciones de esta especie, ya que en este estudio realizado a nivel nacional y con referencias de México, en Guatemala existen únicamente plantas aisladas, a excepción de Jacaltenango, donde la especie se encuentra en asocio con cafetales y tiene un sistema de recolección dominado por mujeres ancianas y/o

²⁹ Su nombre científico es *Cimbopetalum penduliflorum* y es una especie arbórea condimenticia, cuya parte aprovechable son las flores.

viudas que han abastecido el mercado del occidente, donde aun se consume esta flor aromática utilizada para una mezcla con otras especies para el *atole con súchiles*.

En Jacaltenango también se encuentran especies silvestres de frijol, parientes del actual frijol (*Phaseolus vulgaris*) muy importante también dentro de la dieta alimenticia a nivel nacional e internacional y forma parte del patrón de consumo en la cabecera municipal. A esto se suma también la yuca silvestre (*Manihot aescutifolia*) que se encuentra en la zona de bosque seco subtropical de la parte baja de Jacaltenango. Estos son solo algunos de los ejemplos de productos locales que han contribuido a la alimentación de muchas personas, pero con el transcurrir del tiempo han perdido interés por parte de los pobladores de Jacaltenango, sobre todo de los segmentos jóvenes, quienes desconocen en general estos valores de la región.

El Convenio de Diversidad Biológica presenta un compromiso para el país dentro del marco jurídico internacional, con obligaciones y beneficios para lograr la conservación de la diversidad biológica, el uso sostenible de sus componentes y la participación justa y equitativa en los beneficios derivados de los recursos genéticos. Para el municipio de Jacaltenango, esto implica la conservación y aprovechamiento de los beneficios aportados por la comunidad indígena Maya Popti' que ha conservado los genes de especies silvestres importantes en la alimentación. A este convenio se adiciona la ley marco de los acuerdos de paz (Congreso de la República de Guatemala, 2,005), el Acuerdo sobre Identidad y Derechos de los Pueblos Indígenas; la Declaración de ONU sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas del año 2,007 y el convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo de 1,989. A pesar de esto hay una serie de amenazas relacionadas con la Modificación Genética de Organismos Vivos y la introducción de variedades de maíz y otros cultivos, que no pueden ser manejados por medio de selección de semillas y técnicas locales por parte de

los agricultores, que finalmente pueden crear dependencia hacia semillas y tecnología de empresas relacionadas con los agronegocios.

El Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología, establece el compromiso adquirido por Guatemala de contribuir a garantizar un nivel adecuado de protección en la esfera de la transferencia, manipulación y utilización seguras de los Organismos Vivos Modificados (OVMS) resultantes de la biotecnología moderna, que puedan tener efectos adversos para la conservación y la utilización sostenible de la diversidad biológica, teniendo en cuenta los riesgos para la salud humana y concentrándose en movimientos transfronterizos.

Estos convenios establecen ciertos niveles de seguridad para el país que pueden convertirse en oportunidad si se consideran y fortalecen en favor de los agricultores locales, pero también pueden ser manipulados por los agronegocios sin una adecuada intervención del Estado de Guatemala en el marco de la teoría neoinstitucional. La escasa asistencia técnica e investigación derivadas como efecto de la aplicación de las medidas de ajuste estructural en Guatemala, han dejado un vacío hacia el apoyo a los pequeños productores en mejorar su tecnología a partir de sus conocimientos tradicionales que recogen estos valores, los cuales deben ser promovidos, respetados y con beneficios distribuidos de manera equitativa como lo establecen estos convenios. Las estructuras de transformación deben fortalecer estos conocimientos locales y promover la búsqueda de beneficios para evitar que continúen perdiéndose.

6.3.4 Necesidad de fortalecimiento de las líneas y condiciones del crédito

Las condiciones en las que se desenvuelve el sistema crediticio agropecuario en Jacaltenango, generan desventajas para los productores locales. Ya existe una cultura crediticia; por lo tanto, la transformación que se requiere según los resultados de campo son:

a) Promover la capitalización de las organizaciones que manejan créditos agropecuarios para que estos se puedan ampliar a mayor cantidad de productores y el incremento de los montos para cada crédito, debido que en el caso de las asociaciones micro regionales, los montos son menores a Q2,000 por crédito.

b) Reducir las tasas de interés de los créditos agropecuarios para que pueda impulsarse la producción local, en función de que hay potencial local y demanda local, nacional e internacional; pero en condiciones de falta de financiamiento de la inversión productiva. En el caso de las asociación Hunta Mujlub'al de Jacaltenango para la producción y empackado de frutas, ésta tiene un crédito para la inversión en el sistema de riego, pero no existen opciones de crédito para la producción.

c) Fortalecer la asistencia técnica y crediticia que contribuyan a un mejor nivel de competitividad. En esta línea es preciso incrementar las coberturas y mejoramiento de la calidad de la asistencia técnica para que estos servicios de apoyo a los productores y organizaciones de pequeños agricultores, tengan mayores impactos favorables en el desarrollo de la actividad agrícola. Uno de los desafíos en este contexto radica en generar la capacidad para que los productores puedan cumplir con los estándares de calidad y frecuencias de entrega de productos a las empresas, además de incrementar su capacidad de planificación de la producción para adecuarse a las fuerzas de la oferta y la demanda de los mercados.

6.3.5 Búsqueda de mercados para una mejor inserción comercial

Este último aspecto se relaciona con las necesidades y líneas de acción planteadas en párrafos precedentes, debido a que en todas las entrevistas y datos de campo, se establece la necesidad de encontrar mercados adecuados para los productos locales. El café está mejor posicionado por su calidad, aunque siempre requiere mejora en el sistema de beneficiado húmedo para mantener y mejorar la calidad. En lo que respecta a la búsqueda y conquista de

mercados para los productos tradicionales como el maní y la rosa Jamaica, el jocote y otras frutas, así como la agregación de valor son esfuerzos que hasta el momento no se han traducido en logros satisfactorios; por lo que es preciso incrementar capacidades mediante acciones orientadas a aumentar el conocimiento e inteligencia de mercados, el incremento de la inversión y capacidades en materia de transformación de productos agrícolas. Esto requiere mejor y mayor acompañamiento, encadenamiento y coordinación entre las instituciones públicas, organizaciones no gubernamentales y sector privado en lo que se refiere a la asistencia técnica, estudios de mercado y planes de negocios técnicamente elaborados con participación de los productores. Los productos hortícolas se mueven en un mercado más competitivo, que requiere entre otras cosas de: organización e integración para abastecer el mercado local y regional en hortalizas, con una producción escalonada y diversificada.

La información captada mediante la encuesta de hogares realizada en el marco de esta investigación de tesis y su análisis respectivo en relación al patrón de consumo pueden servir de referencia para los estudios de mercado específicos y los planes de producción. De acuerdo con algunos elementos del diagnóstico realizado, se estima que, en el municipio de Jacaltenango hay capacidades y potencialidades para aumentar sensiblemente los volúmenes y la eficiencia económica en el sector agropecuario con orientación al mercado nacional y, al mismo tiempo, incrementar la producción de exportables en un marco de esfuerzos adecuadamente planificados. Desde esa óptica, tampoco debe descuidarse la producción local para cubrir la demanda interna del municipio, actividad que también requiere de estudios de mercado específicos. En ese contexto debe priorizarse los servicios de apoyo por parte de técnicos; tanto para la producción, como también para la búsqueda de mercados, fortalecimiento organizacional y aspectos de administración, lo cual asimismo puede desarrollarse mediante encadenamientos productivos con alta participación de los productores y organizaciones.

Capítulo VII

Conclusiones y recomendaciones

7.1 Comprobación de hipótesis

- a) Se considera que la evidencia empírica que aportó el trabajo de campo en el marco de este trabajo de tesis fue suficiente para afirmar que, la hipótesis formulada en el plan de investigación fue debidamente comprobada; entre los resultados más relevantes de la investigación destacan los que permiten concluir que, menos del 30% de los bienes que conforman el patrón de consumo alimenticio en el área urbana de Jacaltenango son producidos a nivel local y por lo tanto, en la estructura del consumo de alimentos gravita una significativa dependencia de la oferta externa al municipio de este tipo de productos equivalentes a más del 70% de los bienes destinados a la necesidad básica de la alimentación de la población.

- b) Este fenómeno de la dependencia alimenticia de productos externos al municipio puede explicarse en primer lugar, por las restricciones de acceso que tienen los pequeños productores de bienes agropecuarios a los activos productivos, y en segundo lugar por el acelerado proceso de mundialización económica que influye en una mayor oferta externa al municipio de bienes alimenticios, tanto primarios como de origen industrializado, en condiciones en las que es predominante la escasa competitividad local del sector agropecuario y agroindustrial.

7.2 Otras conclusiones

- a) El municipio de Jacaltenango del departamento de Huehuetenango, fronterizo con México, ubicado a 373 Km de la ciudad capital y con predominancia indígena de la etnia Maya Popti', presentó el 70.6% de pobreza general para el año 2,002, donde el 70% de la PEA se dedica al

sector de agricultura, silvicultura, caza y pesca; para la cabecera municipal este sector representa más de la tercera parte, seguido por cerca de una quinta parte ocupada en la rama de comercio en un centro urbano con un total de 2,349 hogares para el año 2009. La cabecera municipal manifiesta una tendencia a la reducción del sector agrícola e incremento del sector comercial y de servicios. A la vez que se manifiesta una mezcla cultural en cuanto al consumo de bienes alimenticios, tanto de origen local como externo al municipio, dado a la herencia y rasgos culturales y a los procesos de mundialización económica.

- b) El patrón de consumo generalizado de alimentos está definido por un total de 22 productos, los cuales son consumidos por el 75% o más de los hogares. Estos productos en orden descendente de número de hogares que los consumen son: frijol, maíz y productos de maíz, papas, sal, azúcar, huevos de gallina de granja, tomate, cebolla, hierbas, aceite vegetal, carne de pollo de granja, café, zanahoria, arroz, pan, fideos o pastas, carne de res con hueso, güisquil, queso, mangos, limón y sopas. Los bienes de consumo moderado son 9 y se componen por aquellos que son consumidos por el 50 al 75% de los hogares y un listado de 45 productos de bajo consumo o de consumo escaso, que son consumidos por menos del 50% de los hogares.
- c) El ingreso mensual por hogar en la cabecera municipal de Jacaltenango es de Q4,363.24, con un gasto mensual promedio en consumo de alimentos de Q2,056.29, equivalente al 47.1% del ingreso mensual, cuyo peso relativo en la estructura del gasto de los hogares a nivel nacional es mayor, considerando que a nivel nacional este peso representa el 38.75%.
- d) La evidencia empírica comprueba que la proporción relativa del gasto en alimentos por nivel de ingreso se reduce a medida que el nivel de ingreso aumenta, dado que el promedio de este gasto para el nivel inferior de ingresos, entre Q630.00 y Q1,500.00, es de Q1,045.28, que representa el 98% de su ingreso mensual; mientras que para el nivel más alto, entre Q12,001 a Q16,000 es de Q4,968.86, cuya proporción es del 35%. De la

misma manera, la cantidad de bienes consumidos con precios más altos aumentan a medida que incrementa el nivel de ingreso.

- e) De los bienes que integran la categoría de consumo generalizado del patrón de consumo promedio para la población de la cabecera municipal de Jacaltenango, el 27.7% de bienes son producidos en el mismo municipio y representan Q11,497,745 y el 35.3% como proporción del gasto total en alimentos; el 10.7% de productos proceden de la Región Huista del departamento de Huehuetenango, cuyo gasto asciende a Q4,206,221, 12.9% del gasto total; el 54.1% tiene origen nacional que asciende a un gasto de Q13,259,478, que corresponde a la mayor proporción con el 40.7% del gasto total y el 7.4% de bienes tiene origen importado, que representa un gasto de Q3,646,092.24 y representa el 11.2% del gasto total en alimentos. El gasto total en alimentos para la cabecera municipal asciende a Q32,609,537 para el año 2,009.
- f) Existe una relación estrecha entre la instrucción del jefe de hogar y el nivel de ingreso, dado que a medida que incrementa el nivel de instrucción del jefe de hogar, también lo hace el nivel de ingreso y el gasto en consumo de alimentos; a la vez que el peso relativo se reduce a mayor nivel de instrucción, debido a que el segmento de los hogares donde el jefe de hogar no tiene ninguna instrucción, tiene el ingreso inferior con Q2,642.97 y un gasto mensual en alimentos de Q1,739.06 (65.80% de gasto en alimentos con relación al ingreso); para el nivel de instrucción superior el ingreso mensual es de Q8,468.06 y el gasto en alimentos asciende a Q3,093.80 (36.54% de gasto en alimentos sobre el ingreso).
- g) El nivel de instrucción del jefe de hogar también se relaciona con la ocupación específica de las personas encuestadas y la remuneración por esa actividad, de manera que las ocupaciones de maestro/maestra, son quienes tienen un menor peso relativo del gasto en alimentos con relación a su ingreso (41.02%); y del grupo de empleadas/os que trabajan en microempresas o negocios es el que mayor proporción de su ingreso gasta en alimentos con el 57.59%.

- h) Los factores económico-sociales identificados que más influyen en las decisiones de los consumidores y que definen los patrones de consumo alimenticio de los hogares del municipio son: el nivel de ingreso como principal factor, los precios de los bienes alimenticios, dado que a medida que el nivel de ingreso incrementa el nivel de gasto absoluto como resultado de los precios en consumo de alimentos también aumenta. Entre los factores sociales que determinan los patrones de consumo se encuentran: el desarrollo urbano de la cabecera municipal y desarrollo como centro de comercio regional, emigración interna y externa que ha permitido adoptar nuevos hábitos de consumo; los gustos y preferencias, entre éstos las características de productos frescos. El aumento del trabajo asalariado tiene relación directa con la reducción del trabajo agrícola en la cabecera municipal, donde la incorporación al trabajo de la mujer ha influido en los cambios de los hábitos alimenticios debido a la reducción del tiempo para cocinar.
- i) Jacaltenango tiene mayoría de pequeños productores agropecuarios y se puede diferenciar la producción agropecuaria en tres tipos: producción cafetalera y melífera para exportación, producción de granos básicos y cultivos tradicionales y producción hortícola y frutícola. Se manifiestan restricciones hacia los pequeños productores agropecuarios sobre los activos productivos: escasez de financiamiento, técnicas agrícolas con baja productividad, escaso conocimiento de mercados y procesos de beneficiado poco eficientes para la producción cafetalera.
- j) Los productores hortícolas y frutícolas presentan las siguientes restricciones:
- i) poco conocimiento y capacidad para cumplir exigencias de volumen y calidad de los mercados;
 - ii) desorganización de la producción que impiden establecer producciones diversificadas y escalonadas que mantienen un sistema de producción y comercialización desventajoso para los pequeños productores;
 - iii) limitaciones en las líneas y condiciones del crédito agrícola con reducido capital para inversión asignado a las organizaciones de productores, altas tasas de interés desventajosas comparadas con otras

actividades productivas, asistencia técnica y crediticia escasa que mantienen bajo nivel de competitividad.

7.3 Recomendaciones

- a) Utilizar el presente estudio como referencia para generar otras investigaciones, preferiblemente multidisciplinarias, sobre el consumo de alimentos e ingresos en el ámbito municipal, así como referente histórico para investigaciones posteriores que se desarrollen sobre el tema. Se deben desarrollar estudios de mercado específicos para los productos agropecuarios con potencial de producción local, sobre la base de los principales productos que conforman el patrón de consumo en la cabecera municipal de Jacaltenango y fortalecer la protección de los productos locales, debido a que se ha determinado que se importa productos agropecuarios mexicanos al municipio sin mayor control.
- b) Ante el avance de la mundialización económica, generar mayor información sobre la aplicación de medidas de seguridad y derechos del consumidor, que implican costos de transacción y características de los alimentos que se consumen en los hogares, con énfasis en los hogares donde los jefes de hogar tienen menor instrucción, y la aplicación de medidas de protección al consumidor.
- c) Desarrollar investigaciones que profundicen la información sobre la dependencia alimentaria del municipio de Jacaltenango y en el ámbito de la Región Huista, y sus relaciones con la utilización de los recursos naturales, el empleo local y la reducción de la pobreza.
- d) Implementar programas y proyectos que fortalezcan la diversificación de alimentos producidos en huertos familiares para las personas con niveles de ingreso inferiores y en el área rural, con la finalidad de mejorar la nutrición de grupos de población más vulnerables y en estado de desnutrición o con riesgos de caer en este estado.

- e) Fortalecer desde el Estado, el control y monitoreo para el cumplimiento de las normas que regulan la producción, distribución y consumo de alimentos, debido a que se ha manifestado insatisfacción en el consumo de este tipo de bienes por parte de los consumidores.
- f) Los factores sociales y culturales que intervienen en las decisiones de consumo de alimentos deben ser investigados en mayor profundidad y ser parte importante en los estudios de mercado que se elaboren. Estos forman parte de las decisiones de compra, además de los precios y el ingreso de las personas.
- g) Para la producción local relacionada con el patrón de consumo de alimentos de los hogares de la cabecera municipal, se establece la necesidad de atender varias estrategias que pueden transformar estructuras, procesos y tendencias en la producción agropecuaria. Para las organizaciones cafetaleras: fortalecimiento organizacional y financiero, incremento de la productividad, búsqueda de mercados y mejora de los procesos de beneficiado para las asociaciones y cooperativas. Para los productores hortícolas y frutícolas: i) la búsqueda y cumplimiento de exigencias de los mercados, asistencia técnica suficiente, eficaz y eficiente; ii) fortalecer la organización de la producción hortícola y frutícola para establecer producciones diversificadas y escalonadas para atender la demanda del mercado local, nacional y de exportación; iii) apropiación y aprovechamiento del conocimiento tradicional como activo intangible que promueva la búsqueda de beneficios locales; iv) fortalecer las líneas y condiciones del crédito a través de la capitalización de las organizaciones de productores, reducción de las tasas de interés para los créditos agropecuarios, aumentar el apoyo de asistencia crediticia que incremente la competitividad; y e) fortalecer la inserción a mercados con acompañamiento y encadenamiento entre el Estado, organizaciones no gubernamentales y sector privado.

Bibliografía

1. Acción Contra el Hambre/Comitato Internazionale per lo Sviluppo dei Popoli/ Mancomunidad Huista, 2,008. Estudio sobre conocimientos, actitudes y prácticas., Proyecto Gestión y Educación para la Seguridad Alimentaria Nutricional en la Mancomunidad Huista, Huehuetenango. Informe preliminar inédito. Guatemala. 62 p.
2. Asociación Jacalteca Niman Conhob' (1,990). I Seminario Nacional sobre Cultura de Los Huista. Memoria: inédito.
3. Banco Mundial, 2,008. Informe Sobre el Desarrollo Mundial. Agricultura para el desarrollo. Trad. Del inglés por Mayol Ediciones. Coedición del Banco Mundial, Mundi-prensa y Mayol Ediciones, S.A. Colombia. 322 p.
4. Calvento, M., 2,006. Fundamentos teóricos del neoliberalismo: su vinculación con las temáticas sociales y sus efectos en América Latina. Revista de Ciencias Sociales Convergencia, mayo-agosto, año/vol. 13, No. 041. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, México. pp. 41-59. Revista disponible en versión electrónica recuperado el 19 de enero 2008 de www.redalyc.uaemex.mx.
5. Casaverde, J., 2003. Estructura social y política jakalteka. Trad. del inglés por Casaverde J.
6. Castillo, R. y Alejua, H., 2,005. Información Asimétrica y Activos Específicos en la Agricultura Orgánica: Una interpretación Neoinstitucional. Compendium, julio. Decanato de Ingeniería Agronómica, UCLA. Venezuela. Versión electrónica recuperada el 28 de febrero de 2,007 de <http://www.saber.ula.ve/ciaal/agroalimentaria>.
7. Castillo, R.; Compés, R. y Morales, A., 2,008. Calidad agroalimentaria, mercado y Estado: una interpretación neoinstitucional. Revista Agroalimentaria N°. 26. Enero-junio 2,008 (51-62). Versión electrónica recuperada el 20 de octubre de 2,009 de <http://www.saber.ula.ve/ciaal/agroalimentaria>.
8. Castillo, R.; Morales, A., 2,001. Economía Neoinstitucional, coordinación vertical y formación de precios: estudio de un caso relacionado con la carne

- de pollo. Revista Agroalimentaria N°. 13. Diciembre 2,001 (31-40). Versión electrónica recuperada el 28 de febrero de 2,007 de <http://www.saber.ula.ve/ciaal/agroalimentaria>.
9. Castillo, R.; Morales, A., 2,004. Propuesta para interpretar los cambios en el consumo alimentario en Venezuela. Revista Agroalimentaria N°. 19. Julio-Diciembre 2,004 (61-74). Versión electrónica recuperada el 28 de febrero de 2,007 de <http://www.saber.ula.ve/ciaal/agroalimentaria>.
 10. CENUMAD, 1,993. Convenio sobre Diversidad Biológica. Conferencia de Naciones Unidas sobre Medio Ambiente y Desarrollo. 29 de diciembre de 1,993.
 11. Comunidad Lingüística Jakalteka/ALMG (2,001). Toponimias Maya Jakalteka. Cuaderno.
 12. CONAP, 2,008. Guatemala y su biodiversidad: un enfoque histórico, cultural, biológico y económico. Consejo Nacional de Áreas Protegidas, Oficina Técnica de Biodiversidad. Guatemala. 650 p.
 13. Chapetón, G. 1,977. Estadística descriptiva. Editorial Piedra Santa. 5ª. Ed. Guatemala. 197 p.
 14. CONGCOOP, 2,005. Soberanía Alimentaria y Economía Campesina. Desafíos para Guatemala en las Negociaciones Agrícolas de la OMC. Serie Cuadernos para el Debate y la Incidencia No. 13. Guatemala. 34 p. Versión electrónica disponible en www.congcoop.org.
 15. Congreso de la República de Guatemala, 1,995. Convenio de Diversidad Biológica. Decreto 5-95.
 16. Congreso de la República de Guatemala, 2,005. Decreto legislativo 31-2,005, de fecha 10 de marzo de 2005.
 17. Congreso de la República de Guatemala, 2005. Ley marco de los acuerdos de paz. Decreto 52-2,005.
 18. De la Cruz, J., 1,992. Clasificación de zonas de vida de Guatemala a nivel de reconocimiento. Instituto Nacional Forestal. Guatemala.

19. Department For International Development, 1,999. Hojas orientativas sobre los medios de vida sostenibles. Natural Resources Advisers' Conference, julio de 1,998.
20. Entrena, F., 2,008. La globalización del consumo alimentario: análisis sociológico. 16 p. Artículo en versión electrónica recuperado el 20 de octubre 2,009 de <http://pagina.jccm.es/consumo/actas2008/articulos/EntrenaDuran1>.
21. Gamboa, R.; García, R.; Mendoza, J.; Recancoj, F.; González J. y Sánchez, G., 2007. Esto no es un castigo de Dios. Gestión local del agua en Guatemala: el caso de los municipios de Chiantla y Huehuetenango. En Revista Iberoamericana de Economía Ecológica Vol. 6: 62-82, disponible en http://www.redibec.org/IVO/rev6_05.pdf.
22. Garoz, B.; Alonso, A.; Gauster, S., 2,005. Balance de la aplicación de la política agraria del Banco Mundial en Guatemala. Programa de Estudios para el Desarrollo Rural, CONGCOOP. Serie Cuadernos para el debate y la incidencia No. 12. Magna Terra Editores S.A. Guatemala. Versión electrónica disponible en www.congcoop.org.
23. Gobierno de Guatemala, 2,005. DR-CAFTA. Ministerio de economía.
24. Gobierno de la República, 2,005. Ley del sistema de seguridad alimentaria y nutricional. Congreso de la República de Guatemala.
25. Gobierno de Guatemala, 2,006. Programa para la Reducción de la Desnutrición Crónica 2,006-2,016. Resumen Ejecutivo. Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Guatemala. Versión electrónica disponible en www.cicsan.gob.gt.
26. Herrera, M., 2,005. Comunidades de orejuela en Guatemala. Ponencia presentada en el Seminario de investigación sobre biodiversidad. Huehuetenango.
27. INCAP/OPS, 1,999. La iniciativa de seguridad alimentaria nutricional en Centro América. 2ª edición, versión electrónica de marzo 2,002. 32 p. Recuperada el 28 de febrero 2,007 de www.incap.org.gt.

28. INCAP/OPS, 2,002. La iniciativa de seguridad alimentaria nutricional en Centro América. Guatemala, marzo de 1,999. 2ª edición, versión electrónica de marzo 2,002, recuperado el 28 de febrero 2,007 de www.incap.org.gt.
29. INCAP/Red de Investigadores en Seguridad alimentaria y Nutricional, 2,006. Investigación en seguridad alimentaria y nutricional. San José Costa Rica. Publicación INCAP, Número ME/11. 76 p. Recuperado el 28 de febrero de 2,007 de www.bvssan.incap.org.gt.
30. Instituto Nacional de Estadística/SEGEPLAN, 1,991. Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos. Guatemala.
31. Instituto Nacional de Estadística, 1,999. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos Familiares 1,998-1,999. Guatemala.
32. Instituto Nacional de Estadística, 2,002. Censos Nacionales XI de Población y VI de Habitación 2,002.
33. Instituto Nacional de Estadística, 2,004. Estimaciones y proyecciones de población. Censos Nacionales XI de Población y VI de Habitación 2,002. Versión electrónica en CD.
34. Instituto Nacional de Estadística, 2,004. IV Censo Nacional Agropecuario 2,002-2,003. Tomo I. Versión electrónica en CD.
35. Instituto Nacional de Estadística, sf. Estadísticas del departamento de Huehuetenango. Boletín informativo. Guatemala.
36. INE/INCAP/SEGEPLAN, 2,009. Estructura y precios de la canasta básica alimentaria de Guatemala. Hojas electrónicas.
37. López E., 2,004. Estadística aplicada a la producción agrícola. Facultad de Agronomía, Universidad de San Carlos de Guatemala. Versión electrónica de notas para acompañar el curso. Guatemala. 129 p.
38. Mance, E., s.f. Consumo solidario. La otra economía. Versión electrónica recuperada el 8 de junio 2,007 de <http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/pdf/112/11203206.pdf>.
39. Mazoyer, M. 2,001. Defendiendo al campesinado en un contexto de globalización. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la

Alimentación. Recuperado el 20 de octubre 2,009 de <http://www.agter.asso.fr/IMG/pdf/Mazoyer2002FAOES.pdf>.

40. Mendoza, J., 2,009. Gestión municipal del agua: estudio de caso del municipio de Jacaltenango, Huehuetenango, Guatemala. Campus Virtual Centroamericano/Universidad de San Carlos de Guatemala. Tesina. 95 p.
41. Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación, 2,006. Listado de proyectos de miniriego del departamento de Huehuetenango. Área de información estratégica. Archivo electrónico.
42. Ministerio de Economía, 2,010. Los beneficios del consumidor en un marco de libre competencia. Guatemala. 38 p.
43. Molina, L., 1,995. Revisión de algunas tendencias del pensamiento agroalimentario (1,945-1,994). Centro de Investigaciones Agroalimentarias. Universidad de los Andes, Venezuela. En Revista Agroalimentaria No. 1, Septiembre 1,995. Versión electrónica recuperada el 15 de mayo 2,007 de <http://www.saber.ula.ve/ciaal/agroalimentaria>.
44. Montejo J., Cano L., Montejo L., Mendoza R., Montejo Y. (2008). Propuesta para el manejo adecuado de excretas humanas en la micro cuenca Meste' y protección de dos fuentes de agua que abastecen a la cabecera municipal de Jacaltenango, departamento de Huehuetenango. Tesis de grado. Universidad Rural de Guatemala. 61 p.
45. OMC, 2,001. Declaraciones de Doha. En el apartado sobre agricultura del programa de trabajo. Versión electrónica recuperada el 25 de junio de marzo de 2,008 de www.wto.org.
46. Paz, M., 2001. Crecimiento y desarrollo: la estructura económica guatemalteca en el periodo reciente. Universidad Complutense de Madrid. 38 p.
47. Pérez, S., 2,009. Biodiversidad y pueblos indígenas. Consejo Nacional de Áreas Protegidas. Ponencia presentada en el I Encuentro Nacional de CONAP con Autoridades Mayas, Garífunas y Xincas. 29 y 30 de abril 2,009.
48. Rojas, R., 1,987. Guía para realizar investigaciones sociales. Octava edición. UNAM. México. 286 p.

49. Rossetti, José P., 1,994. Introducción a la economía. Trad. del portugués por Mercedes Pimienta Pérez (1982.) Harla, 15ª. edición, México. 722 p.
50. Salvatore, D., 2,003. Microeconomía. Trad. Julio Coto Pando. Serie Schaum McGraw-Hill 3ª. ed. México. 436 p.
51. SEGEPLAN/INE/Universidad Rafael Landívar, 2,005. Mapas de pobreza y desigualdad de Guatemala.
52. Tojín, E., 2,005. Caracterización de los recursos suelo y agua, en el área de riego del proyecto Nuestra Señora de Candelaria, Buxub, Jacaltenango, Huehuetenango. Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Agronomía, Instituto de Investigaciones Agronómicas. Tesis. Guatemala. 88 p.
53. Trejos y Santana, 1,991. Apertura económica: características e implicaciones para el sector agroalimentario en América Latina y El Caribe. IICA, Serie Documentos y Programas No. 24, septiembre.
54. Vásquez, B. y Palomares H., 2,002. Condiciones del consumo e ingreso de la población de Piedras Negras, Coahuila. El Colegio de la Frontera Norte. *Papeles de población* abril-junio, No. 32 Centro de Investigación y Estudios Avanzados de Población/Universidad Autónoma del Estado de México. México. Pp 140-163. Versión electrónica recuperada el 15 de mayo de 2,007 de <http://redalyc.uaemex.mx>.
55. Villareal, R., 1,989. Economía Internacional. Teorías clásica, neoclásicas y su evidencia histórica, tomo I. El Trimestre, Fondo de Cultura Económica. México. 1ª. reimpresión. 469 p.
56. Villareal, R., 1,989. Economía Internacional. Teorías del imperialismo y la dependencia y su evidencia histórica, tomo II. El Trimestre, Fondo de Cultura Económica. México. 1ª. reimpresión. 524 p.
57. Figueroa, V. 2,005. América Latina: Descomposición y persistencia de lo campesino. En problemas del desarrollo. Revista Latinoamericana de Economía. Vol. 36, núm. 142, julio-septiembre 2,005. Recuperado el 21 de septiembre de 2,005, de <http://www.ejournal.unam.mx/pde/pde142/PDE14202.pdf>.

Entrevistas

No.	Informante	Descripción	Fecha
1	Antonio Mendoza	Agr., Técnico Asociación Guayab'	20 de mayo 2,008.
2	Estuardo López	Delegado PLAMAR/MAGA	12 de mayo 2,006
3	Magdalena Camposeco Hernández	Vendedora mercado Jacaltenango	04 de octubre 2,008.
4	Elena Camposeco-Tomás Mendoza	Consumidores	05 de octubre 2,008.
5	Dominga Mendoza Silvestre	Consumidora	05 de octubre 2,008
6	Cruz Pablo Calmo	Consumidor-jornalero	11 de octubre 2,009
7	Miguel Isidro Montejo	Vendedor productos Herbalife	12 de octubre 2,009
8	Francisco Sánchez Miguel	Expresidente Asociación Hunta Mujlub'al	02 de noviembre 2,009
9	Abilio Mateo Montejo	Agente Crédito- BANRURAL	02 de noviembre 2,009
10	Personal de crédito	Cooperativa Yamanh Kutx	03 de noviembre 2,009
11	Efraín Domingo Silvestre	Agrónomo, Técnico Asesor AEMADIHIQ	03 de noviembre 2,009

Anexo 1

Cuadro 1

**CANASTA BÁSICA ALIMENTARIA -CBA-
CARACTERÍSTICAS DE LOS VEINTISÉIS PRODUCTOS QUE LA INTEGRAN
CANTIDAD DIARIA CONSUMIDA POR FAMILIA, CONTENIDO ENERGÉTICO Y UNIDAD DE MEDIDA**

Número	PRODUCTO	Cantidad diaria consumida, en gramos, por una familia de 5.38 integrantes	Contenido energético	Medida	Número	PRODUCTO	Cantidad diaria consumida, en gramos, por una familia de 5.38 integrantes	Contenido energético	Medida
	LÁCTEOS					AZUCARES			
1	Crema fresca sin envasar	58,28	118,89	242ml	14	Blanca granulada	452,06	1.735,91	460gms
2	Queso fresco	34,46	71,33	460gms		GRASAS			
3	Leche fresca corriente	201,21	130,79	1000ml	15	Margarina	18,95	142,69	460gms
4	Leche en polvo	26,97	130,80	454gms	16	Aceite corriente	80,70	713,39	750ml
	CARNES					VERDURAS			
5	Pollo con menudos	135,59	154,57	460gms	17	Güisquil	320,11	83,23	460gms
6	Hueso con carne de res	127,85	118,90	460gms	18	Ejote	38,35	11,89	460gms
	HUEVOS				19	Tomate	169,85	35,67	460gms
7	Medianos	135,11	178,35	648gms	20	Cebolla	62,58	23,78	460gms
	FRIJOLES				21	Papas	182,92	118,90	460gms
8	Negros	339,71	1.165,21	460gms		FRUTAS			
	CEREALES				22	Bananos maduros	209,82	142,68	460gms
9	Arroz de segunda	166,59	606,39	460gms	23	Plátanos maduros	164,00	142,68	460gms
10	Tortillas de maíz	2.214,77	4.518,13	460gms		OTROS			
11	Pan francés corriente	235,40	701,49	460gms	24	Café tostado y molido	53,80	0,00	460gms
12	Pan dulce	92,30	404,27	460gms	25	Sal común de cocina	53,80	0,00	115gms
13	Pastas para sopa	110,93	380,49	460gms	26	Bebida gaseosa	191,77	59,45	1000ml
TOTAL							5.877,88	11.889,87	

Fuente: Elaboración conjunta entre el INE, INCAP y SEGEPLAN, entre otros, con base en los resultados de la ENIGFAM 1979-1981.

Cuadro 2
Abastecimiento y utilización de granos básicos según tipo de grano por concepto
Período agrícola: 2007-2008

Concepto	Unidad	Arroz oro	Maiz blanco	Maiz amarillo	Maiz total	Frijol rojo	Frijol negro	Frijol total	Sorgo
I. ABASTECIMIENTO	Ton	75.469	1.199.803	681.591	1.881.394		110.651	110.651	57.972
A. Existencia inicial	Ton	5.200	98.330	197.167	295.497		12.007	12.007	3.714
B. Producción neta	Ton	33.929	1.079.115	205.546	1.284.660		97.133	97.133	54.223
C. Importaciones	Ton	35.837	22.358	278.878	301.236		1.511	1.511	35
1. Realizadas	Ton	35.837	22.358	278.878	301.236		1.511	1.511	35
2. Programadas	Ton	-	-	-	-		-	-	-
D. Donaciones	Ton	503	-	-	-		-	-	-
II. UTILIZACION	Ton	75.469	1.199.803	681.591	1.881.394		110.651	110.651	57.972
A. Consumo	Ton	73.614	1.029.492	737.527	1.767.019		116.321	116.321	48.514
1. Humano	Ton	73.614,3	974.684,4	194.937	1.169.621		116.320,9	116.321	
2. Animal	Ton	-			-		-	-	9.806
3. Otro (industrial u otro)	Ton	-	54.807	542.590	597.397		-	-	38.708
B. Exportación	Ton	950	4.944	2	4.946	-	2.862	2.862	85
1. Realizadas	Ton	950	4.944	2	4.946	-	2.862	2.862	85
2. Programadas	Ton				-			-	
C. Existencia final	Ton	904	165.367	- 55.938	109.429		- 8.532	- 8.532	9.373

Fecha de actualización: 31 de diciembre 2007

Fuente: UPIE-MAGA (2008)

Anexo 2. Boleta de encuesta, guías de entrevista y boleta de observación de campo

Universidad de San Carlos de Guatemala
Escuela de Economía de la Facultad de Ciencias Económicas/Instituto Educativo Tulan
Estudio: Patrones de Consumo Alimentario en el Contexto Urbano de Jacaltenango y su Relación con la Producción Interna
Encuesta a hogares (informantes: mujeres y hombres jefas (es) del hogar)

A. Identificación cartográfica		B.1 Características del hogar		Fecha	día	mes	año	Hora	Inicio	Fin
1. Cantón <input style="width: 100%;" type="text"/>		1.) En esta vivienda viven grupos de personas que preparan sus alimentos por separado? Si su respuesta es No, anote 01 en las preguntas 2 y 3. Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	2.) Cuántos hogares hay en la vivienda? <input style="width: 100%;" type="text"/>	3.) Del total de hogares que hay en esta vivienda, este es el hogar número? (Ordene de mayor a menor No. de miembros por hogar) <input style="width: 100%;" type="text"/>	4.) Cuántas personas de este hogar viven normalmente en esta vivienda? (incluya a los presentes y ausentes si permanecen regularmente en el hogar) <input style="width: 100%;" type="text"/>					
2. No. de cuadra <input style="width: 100%;" type="text"/>		B.2 Educación		7.) ¿Cuál es el grado de educación más elevado que aprobó el jefe de hogar?						
3. No. segmento <input style="width: 100%;" type="text"/>		5.) Sabe leer y escribir? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		Nivel	Ninguno	Primaria	Básico	Diversificado	Superior	Postgrado
4. No. de vivienda <input style="width: 100%;" type="text"/>		6.) ¿Cuál es su ocupación actual? _____								
5. No. de hogar <input style="width: 100%;" type="text"/>		C. Actividad económica: empleo e ingresos (incluya a todos los miembros del hogar que aportan ingresos)								
8.) ¿Cuánto es el ingreso mensual del hogar por concepto de sueldos o salarios de todos los miembros del hogar que trabajan? Total/mes en Q_____ No. Salarios/año _____		9.) El hogar tiene actividades agrícolas? Sí____ No_____ 10.) ¿Cuánto es la ganancia que recibió el hogar por actividades agrícolas en los últimos 12 meses? Q_____								
11.) (Si no sabe) Haga una lista de productos que ha cosechado o producido en los últimos 12 meses y anote los precios de cada uno:		12.) Actualmente o durante los últimos 12 meses ¿algún miembro de este hogar practicó la crianza de animales? Sí____ No_____								
Producto	Precio/unidad de producto	¿Cuánto es la ganancia por crianza y venta de productos de animales? Al mes Q_____ ó Al año Q_____								
1. _____	Q _____	13.) (Si no sabe) Haga una lista de los animales o productos y precios de cada uno:								
2. _____	Q _____	Animales/Producto	Precio/animal o unidad de producto	Otros: _____						
3. _____	Q _____	1. _____	Q _____							
4. _____	Q _____	2. _____	Q _____							
5. _____	Q _____	3. _____	Q _____							
14.) ¿El hogar recibe dinero proveniente de remesas familiares? Sí ____ No ____		16.) ¿Algún miembro del hogar tienen algún negocio? Sí ____ No ____ Cuántos? _____								
¿Cuánto es el ingreso por mes? US\$ _____ ó Q _____ ó		17.) Cuanto es el ingreso por los negocios que tienen? Por mes Q _____								
¿Cuánto es el ingreso por año? US\$ _____ ó Q _____		Por año Q _____								
15.) ¿El hogar recibe ingresos provenientes de personas del resto del país? (familiares o ayuda de otras personas o instituciones) Sí ____ No ____		18.) Hay algún otro ingreso que tenga el hogar? (alquiler, becas de estudio, bonos, pensión alimenticia, indemnización por seguros, dinero por herencias, seguros, premios, ventas de casa, terrenos u otros ingresos no contemplados antes)								
¿Cuánto es el ingreso por mes? Q _____ ó		Sí ____ No ____ Cuanto fue durante los últimos 12 meses? Q _____								
¿Cuánto es el ingreso por año? Q _____										

D. Gastos y consumo

Ahora le voy a leer una lista de diferentes grupos de alimentos de consumo. Quiero pedirle que me diga si los ha consumido, la frecuencia de consumo y si lo ha comprado, lo ha producido o lo ha recibido sin tener que comprarlo.

19.) ¿En los últimos 7 días, algún miembro del hogar ha consumido o comprado (ítem)?				20.) ¿Durante el último mes consumieron o compraron (ítem)? (solo los no mencionados)				21.) ¿Qué alimentos son producidos por el hogar, si hay, y cuánto?				
	Si	No	Cantidad	Unidad de medida	Precio o total gastado		Veces por mes	Cantidad por vez	Unidad de medida	Precio por UM	No	Sí (cuánto por unidad de tiempo?)
					Precio por UM	Costo total						
Productos de panadería												
1												
2												
3												
Productos elaborados de maíz												
4												
5												
6												
7												
Trigo y cereales												
8												
9												
10												
Atoles (especifique aquí):												
11												
12												
13												
Azúcares												
14												
15												
16												
17												
Harinas												
18												
19												
Granos (consumo humano)												
20												
21												
22												
Pastas y salsas												
23												
24												
Carne, pescado y mariscos												
25												
26												
27												

D. Gastos y consumo

Ahora le voy a leer una lista de diferentes grupos de alimentos de consumo. Quiero pedirle que me diga si los ha consumido, la frecuencia de consumo y si lo ha comprado, lo ha producido o lo ha recibido sin tener que comprarlo.

19.) ¿En los últimos 7 días, algún miembro del hogar ha consumido o comprado (ítem)?					20.) ¿Durante el último mes consumieron o compraron (ítem)? (solo los no mencionados)				21.) ¿Qué alimentos son producidos por el hogar, si hay, y cuánto?				
		Si	No	Cantidad	Unidad de medida	Precio o total gastado		Veces por mes	Cantidad por vez	Unidad de medida	Precio por UM	No	Sí (cuánto por unidad de tiempo?)
						Precio por UM	Costo total						
28	Carne de cerdo con hueso												
29	Carne de pollo de granja												
30	Carne de pollo criollo												
31	Chorizos, longanizas criollas												
32	Embutidos empacados												
33	Pescado, mariscos, otros												
Leche y huevos													
34	Leche en polvo para bebé												
35	Leche en polvo												
36	Leche líquida												
37	Huevos de gallina de granja												
38	Huevos de gallina criolla												
Productos lácteos													
39	Queso												
40	Crema												
Aceites, manteca y margarina													
41	Aceites comestibles												
42	Margarina, mantequilla												
43	Manteca												
Verduras y vegetales													
44	Tomate												
45	Cebolla												
46	Chile pimiento												
47	Chile picante												
48	Repollo												
48	Coliflor, brócoli												
50	Zanahoria												
51	Güisquiles												
52	Hierbas												
52	Papas												
54	Güicoy, ayote												
55	Elotes												
Frutas													
56	Plátanos												
57	Guineos criollos												
58	Bananos de la costa												

D. Gastos y consumo

Ahora le voy a leer una lista de diferentes grupos de alimentos de consumo. Quiero pedirle que me diga si los ha consumido, la frecuencia de consumo y si lo ha comprado, lo ha producido o lo ha recibido sin tener que comprarlo.

19.) ¿En los últimos 7 días, algún miembro del hogar ha consumido o comprado (ítem)?					20.) ¿Durante el último mes consumieron o compraron (ítem)? (solo los no mencionados)				21.) ¿Qué alimentos son producidos por el hogar, si hay, y cuánto?			
	Si	No	Cantidad	Unidad de medida	Precio o total gastado		Veces por mes	Cantidad por vez	Unidad de medida	Precio por UM	No	Sí (cuánto por unidad de tiempo?)
					Precio por UM	Costo total						
59 Naranjas												
60 Mandarinas												
61 Sandías												
62 Mangos												
63 Limón criollo												
64 Limón persa												
65 Aguacate criollo, mejorado												
66 Manzana												
67 Melocotón, durazno												
68 Uvas												
69 Piña												
70 Otras (coyey)												
Otros alimentos y bebidas												
71 Sal												
72 Aguas gaseosas												
73 Agua pura												
74 Jugos empacados												
75 Café en grano, molido												
76 Café instantáneo												
77 Golosinas (dulces, paletas)												
78 Maní con cáscara												
79 Maní sin cáscara												
80 Rosa jamaica												
81 Tamales												
82 Chicharrones de cerdo												
83 Condimentos y especias												
84 otros												

Si algún miembro del hogar o todos comen o refaccionan algunas veces fuera del hogar:

22.) ¿Cuántas veces es al mes?	No.	
23.) ¿Cuántas comidas son cada vez?	No.	
24.) ¿Cual es el costo estimado de cada comida o el total al mes?		
Quetzales/comida _____ ó Quetzales/mes _____		

Observaciones:

Universidad de San Carlos de Guatemala
Escuela de Economía de la Facultad de Ciencias Económicas/
Instituto Educativo Tulán
Estudio:

Municipio de Jacaltenango del Departamento de Huehuetenango: Patrones de Consumo Alimentario en el Contexto Urbano y su Relación con la Producción Interna

Guía de entrevista a consumidores y vendedores

Lugar: _____ **Fecha:** _____

Hora: _____

Objetivo de la entrevista:

1. Conocer acerca de las generalidades económicas y socioculturales sobre el consumo de alimentos, los conocimientos y hábitos.
2. Obtener información sobre los conocimientos y valores de algunos informantes clave que contribuya a comprender el consumo de alimentos en la cabecera municipal de Jacaltenango.

Preguntas de entrada:

¿Me puede decir su nombre, su edad, cual es su ocupación, cual es el último grado que cursó, donde trabaja?

Preguntas exploratorias:

1. ¿Puede decirme que piensa usted sobre los alimentos que se consumen actualmente en la cabecera municipal de Jacaltenango y si puede mencionarme los más importantes?
2. ¿Que se consumía años atrás, por ejemplo, hace unos 20 ó 30 años y si puede mencionarme los alimentos más importantes?
3. ¿Cómo reflexiona usted acerca de esos alimentos que se consumían? [*por lo menos los más importantes, enfatizar en cuales han sido abandonados, modificados, potencializados*]
4. ¿Si han cambiado los hábitos de consumo de alimentos, cuáles son las razones? [*identificar el consumo por impulso, imitación, modas, estatus, costumbre-cultura, además de los precios y calidad*]
5. ¿Cuáles son los cambios sociales que están modificando la forma de preparación y el tipo de alimentos que se consumen? [*urbanización, incorporación de la mujer al mercado laboral, tiempo para cocinar, incorporación del hombre a las tareas domésticas, etc.*]
6. ¿Qué piensa usted acerca de los alimentos industrializados por grandes empresas?
7. ¿Qué piensa usted acerca de los alimentos que se producen en Jacaltenango y en la Región Huista?
8. ¿Qué piensa acerca de lo que los niños y niñas consumen en la casa, en la escuela y en la calle?
9. ¿Cuáles son los problemas que enfrentan los consumidores de alimentos en la cabecera municipal de Jacaltenango?
10. ¿Qué posibilidades hay para el mercado de los productos del municipio de Jacaltenango frente a los productos externos?

De conocimiento y valoración:

1. ¿Quién decide en el hogar que se debe comer y que no, y por qué?
2. ¿Puede contarme cómo y dónde hace las compras de los alimentos? *[en el mercado, en la tienda, supermercado, otros]*
3. ¿Puede contarme qué conoce sobre las características de los alimentos que compran?
4. ¿Qué diferencias en cuanto a precio y calidad encuentra usted entre los productos procesados y los productos sin procesar o productos frescos?
5. ¿Cuáles son sus preferencias sobre estos productos y por qué?
6. ¿Qué piensa usted sobre la publicidad que se hace en diferentes medios de comunicación sobre los productos alimenticios y si esto tiene que ver con los alimentos que se consumen en el hogar?
7. ¿Ha tenido experiencias en la compra de productos que tienen características diferentes a las que indicaba el vendedor que tenía? *[identificar los esfuerzos premeditados para distorsionar, ocultar, engañar o confundir por parte de los vendedores]*
8. ¿En qué tipo de productos es más frecuente esto?
9. ¿Qué ha hecho usted en estos casos? *[como resuelve su insatisfacción]*
10. ¿Cómo actuaría usted en el caso de insatisfacción sobre un producto fresco en el mercado que resultó defectuoso o en mal estado y un producto procesado que compra en una tienda que también le resultó defectuoso o en mal estado?

Universidad de San Carlos de Guatemala
Escuela de Economía de la Facultad de Ciencias Económicas/
Instituto Educativo Tulán
Estudio:

Municipio de Jacaltenango del Departamento de Huehuetenango: Patrones de Consumo Alimentario en el Contexto Urbano y su Relación con la Producción Interna

Guía de entrevista a organizaciones de productores

Lugar: _____ **Fecha:** _____
Hora: _____

Objetivo de la entrevista:

Obtener información sobre los conocimientos y valores de productores clave que contribuya a comprender los patrones de consumo de alimentos y la relación con la producción agropecuaria local del municipio de Jacaltenango.

Preguntas de entrada:

¿Me puede decir su nombre, su edad, cual es su ocupación, cual es el último grado que cursó, dónde trabaja?

Mercado:

1. ¿Qué productos se cosechan actualmente en el municipio de Jacaltenango?
2. ¿Qué productos se cosechaban años atrás, por ejemplo hace 20 ó 30 años y si puede mencionarme los productos más importantes?
3. ¿Cómo reflexiona usted acerca de esos productos?
4. ¿Cuales han cambiado, cuáles han sido abandonados y cuáles son los nuevos productos?
5. ¿Cuáles son las razones del cambio de tipo de cultivos?
6. ¿Qué piensa usted acerca de los productos industrializados?
7. ¿Qué piensa usted acerca de los alimentos que se producen en Jacaltenango y en la Región Huista?
8. ¿Qué mercado había para los productos y como ha cambiado ese mercado?
9. ¿Cuál es el grado de conocimiento que tiene del mercado actualmente, donde vende sus productos, precios, condiciones del mercado?
10. ¿Qué competidores hay en el mercado?
11. ¿Qué dificultades hay para acceder a los mercados?
12. ¿Qué tipo de personas son las que más compran los productos que usted vende y porqué?
13. ¿Cuáles son los problemas que enfrenta como productor de alimentos en el municipio de Jacaltenango?
14. ¿Qué posibilidades hay para los productos del municipio de Jacaltenango frente a los productos externos?
15. ¿Qué diferencias en cuanto a precio y calidad encuentra usted entre los productos procesados y los productos sin procesar o productos frescos?

16. ¿Cuáles son las características más importantes que buscan los consumidores en los productos?

Capital humano:

1. ¿Qué nivel de formación tienen los productores agropecuarios?
2. ¿Tienen asistencia técnica, capacitación o asesoría para la producción agropecuaria?
3. Si es así, ¿Quién presta estos servicios y bajo qué condiciones? [*costos, fuentes de asistencia técnica, calidad del servicio, frecuencia*]
4. ¿Hacia qué tipo de productos o cultivos se destina la asistencia técnica y porqué? [*agro exportación, producción para autoconsumo, ambos intereses, razones*]
5. ¿Cuál ha sido la capacidad de producción y porqué? [*volúmenes de producción y venta, precios alcanzados*]
6. ¿Cómo era hace unos 20 o 30 años estos servicios técnicos, quien los prestaba y bajo qué condiciones?

Capital social: (dirigida a organizaciones agropecuarias o que apoyan esta actividad en el municipio: cooperativas, asociaciones, comités de riego).

1. ¿A qué actividad específica se dedica la organización?
2. ¿Cuántos miembros tienen y que requisitos requieren para el ingreso? [*información a recabar por organización*]
3. ¿Qué papel juega la organización en la obtención del acceso a recursos, capacitación y asistencia técnica, transformación de productos, mercado, crédito y con qué limitaciones para sus agremiados?
4. ¿Qué arreglos organizativos son requeridos, por quien y para que específicamente y cuáles son las implicaciones? [*requisitos para cumplimiento en mercados, crédito, otros*]
5. ¿Si hay nuevas instituciones, organizaciones construidas alrededor de una integración vertical-horizontal, cuales son y porque han surgido? [*requisitos para cumplimiento en mercados, crédito, otros*]
6. ¿Qué tipo de redes y relaciones tienen a otros niveles? [*COMUDE, CODEDE, redes a otros niveles como ACODIHUE, AEMADIHIQ*]
7. ¿Qué tipo de relaciones hay con las instituciones gubernamentales y como evalúan esta relación?

Capital natural:

1. ¿Cuál es la naturaleza de los derechos de acceso a la tierra y otros recursos? [*propiedad privada, arrendamiento, propiedad comunal, municipal, otro*] ¿Cuál es su grado de seguridad?
2. ¿Si pagan alquiler del terreno, cuanto es lo que se paga por año?
3. ¿Me puede describir como es la tierra donde cultivan y como rinden las cosechas? [*fertilidad, cambios en las cosechas*]
4. ¿Cuál es la calidad del agua, han tenido dificultad para abastecimiento? [*Exigencias para buenas prácticas agrícolas*]
5. ¿Pueden utilizarse los recursos para otros propósitos o cultivos?

6. ¿Que otros recursos naturales son importantes para la producción?
7. ¿Cuál es el estado de estos recursos? [*grado de deterioro o calidad, potencial, desuso*]
8. ¿Qué dificultades o complicaciones naturales son más frecuentes en la agricultura y como se enfrentan estas situaciones?

Capital físico:

1. ¿Qué tipo de infraestructura productiva tienen para la producción agropecuaria? [*proyectos de miniriego, centros de acopio, manejo postcosecha, bodegas, centros de transformación, otros*]
2. ¿Qué tipo de herramientas y maquinaria utilizan? [*equipos, maquinaria, tecnología*]
3. ¿Cómo son las vías de acceso y medios de comunicación? [*infraestructura, telecomunicaciones, Internet, otros*] ¿Los utilizan?
4. ¿Cuentan con transporte para los productos?, ¿de quién es el transporte?
5. ¿Es apropiada la infraestructura?, ¿Cómo debería ser?
6. ¿Responde a las necesidades de los usuarios a largo plazo esta infraestructura?

Capital financiero: (asociaciones, cooperativas agropecuarias, cooperativa de ahorro y crédito, bancos)

1. ¿Cómo financian la producción agropecuaria? [*también actividades de transformación, ingresos de remesas cuanto se destina a inversión agropecuaria y/o transformación*]
2. ¿Ha tenido crédito para la producción agropecuaria?
3. ¿Quién le ha prestado dinero para financiar su producción?
4. ¿Cuál es el destino que se le ha dado a estos fondos?
5. ¿Bajo qué condiciones le prestan el dinero? [*tasas de interés, requisitos, garantías*]
6. ¿Han existido dificultades para financiar algunas actividades o compra de activos?
7. ¿Cuáles son los niveles actuales de ahorros y préstamos? [*cruzar información proveniente de remesas*]

Universidad de San Carlos de Guatemala
Escuela de Economía de la Facultad de Ciencias Económicas/
Instituto Educativo Tulán
Estudio:

Municipio de Jacaltenango del Departamento de Huehuetenango: Patrones de Consumo Alimentario en el Contexto Urbano y su Relación con la Producción Interna

Guía de observación de campo

Lugar: _____ **Fecha:** _____

Hora: _____

Objetivo de la observación:

Verificar compra y venta de alimentos, comportamiento de consumidores y vendedores en el mercado.

Bienes alimenticios más frecuentes en el mercado y compras frecuentes por consumidores (sábados y domingos -días más importantes de mercado-). Se realizará una pregunta a vendedores sobre el origen de los productos y el precio.

Bien alimenticio	¿Dónde se produce?	Unidad de medida	Precio de venta
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			

Anexo 3. Muestra piloto

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Ciencias Económicas/Escuela de Economía/
Instituto Educativo Tulan

Estudio: Patrones de Consumo Alimentario en el Contexto Urbano de Jacaltenango y su Relación con la Producción Interna

Muestra piloto dirigida a mujeres jefas de hogar

Objetivo:

Determinar los valores de varianza del consumo de alimentos y su relación con la producción interna para la obtención de la muestra para el estudio.

1. De todos los productos alimenticios que se consumen en su hogar ¿Cree usted que más de la mitad se produce dentro del municipio, o más de la mitad se produce fuera del municipio?
2. ¿Cuánto es el ingreso económico promedio mensual de su hogar, incluyendo los ingresos por salarios, producción agropecuaria y otros negocios de todos los que reciben ingresos dentro del hogar?
3. ¿Cuántos quetzales gasta al mes o a la semana por consumo de alimentos, incluyendo los alimentos que no compra?

Resultados de la muestra piloto

	No. boleta	Pregunta 1		Pregunta 2	Pregunta 3
		p	q		
	1		1	2515,00	1516,66
	2		1	2000,00	1500,00
	3		1	2000,00	1700,00
	4		1	5000,00	3000,00
	5		1	4800,00	2000,00
	6	1		600,00	758,33
	7		1	2000,00	1516,66
	8		1	3500,00	400,00
	9		1	2000,00	1949,99
	10		1	5000,00	1299,99
	11		1	3500,00	1000,00
	12		1	1500,00	866,66
	13		1	500,00	433,33
	14	1		8500,00	1083,33
	15		1	5000,00	1733,32
	16		1	3800,00	1299,99
	17		1	2600,00	1299,99
	18		1	1949,99	1949,99
	19	1		2166,65	866,66
	20		1	2000,00	2000,00
	21	1		500,00	500,00
	22		1	13000,00	3000,00
	23	1		2600,00	2599,98
	24		1	3500,00	1600,00
	25		1	2000,00	1800,00
	26		1	4000,00	2100,00
	27		1	6000,00	2400,00
	28		1	2000,00	1700,00
	29		1	1800,00	1200,00
	30		1	1600,00	900,00
	31		1	2000,00	900,00
	32	1		5000,00	2500,00
	33		1	800,00	500,00
	34		1	10000,00	2900,00
	35		1	3500,00	2000,00
	36		1	4500,00	2300,00
	37		1	6000,00	2600,00
	38		1	7500,00	2800,00
	39		1	7000,00	2800,00
	40	1		600,00	600,00
	41		1	6500,00	2800,00
	42		1	8000,00	2800,00
	43		1	1500,00	1000,00
	44		1	1800,00	1000,00
	45		1	4500,00	1800,00

p =	La mayor parte de alimentos se produce dentro del municipio		
q =	La mayor parte de alimentos se produce fuera del municipio		
p =	16%		
q =	84%		

Total hogares	2349		
Hogares muestra piloto	45		
Intensidad de muestreo	1,92%		

Anexo 4. Patrón de consumo alimentario

Cuadro 1
Patrón promedio de consumo de bienes alimenticios

Producto	Unidad de medida	Cantidad/ semana	Gasto/ semana	Población que lo consume
Bienes de consumo generalizado				
Frijol	libra	2,73	12,91	100%
Maíz y productos de maíz	libra	51,22	58,67	100%
Papas	libra	3,97	8,38	100%
Sal	libra	0,78	0,90	100%
Azúcar	libra	4,11	10,99	99%
Huevos granja	unidad	20,98	20,62	99%
Tomate	libra	3,30	8,70	99%
Cebolla	libra	1,51	3,10	97%
Hierbas	manejo	3,42	3,55	97%
Aceite	botella	0,81	8,45	96%
Pollo de granja	libra	2,22	29,75	95%
Café	libra	2,02	8,21	95%
Zanahoria	libra	1,75	3,50	93%
Arroz	libra	1,55	6,28	91%
Pan	Unidad	29,25	29,25	90%
Fideos	bolsa de 200 gr	1,78	6,06	90%
Carne de res con hueso	libra	1,49	18,80	88%
Güisquil	unidad	2,19	2,85	86%
Queso	libra	0,95	14,91	85%
Mangos	unidad	10,58	5,35	84%
Limón	unidad	12,18	2,40	82%
Sopas	bolsa de 60 gr	2,43	3,31	79%
Bienes de consumo moderado				
Carne sin hueso	libra	1,20	23,63	73%
Repollo	unidad	0,88	1,89	74%
Café molido	libra	0,60	4,65	72%
Leche en polvo	gramos	0,44	15,22	65%
Brócoli-coliflor	unidad	1,03	2,13	64%
Aguacates	unidad	2,18	5,02	63%
Bananos criollos	unidad	6,17	5,89	60%
Margarina	barra de 90 gramos	1,11	2,76	56%
Embutidos empacados	unidad	6,85	6,78	51%
Avena (mosh)	libra	0,55	4,86	51%

...Cotinuación cuadro 1

Patrón promedio de consumo de bienes alimenticios

Producto	Unidad de medida	Cantidad/ semana	Gasto/ semana	Población que lo consume
Bienes de bajo consumo				
Chile pimienta	unidad mediano	0,93	1,19	49%
Manzana	libra	1,13	3,80	49%
Golosinas, frituras	unidad	15,09	17,36	48%
Sandía	unidad mediano	0,45	4,31	47%
Naranjas	unidad mediano	3,06	2,46	45%
Maní	libra	0,37	3,69	45%
Tamales	unidad	1,33	6,33	45%
Güicoy	unidad mediano	0,54	1,41	44%
Plátanos	docena	0,24	4,78	43%
Condimentos y especias	bolsa/onza	0,99	3,34	43%
Elote	unidad mediano	1,44	1,70	40%
Embutidos criollos	unidad	2,34	4,57	40%
Otras frutas (coyey)	unidad mediano	1,67	4,46	39%
Incaparina	libra	0,55	4,15	38%
Rosa jamaica	libra	0,18	3,37	37%
Aguas gaseosas	litro	0,79	4,90	37%
Piña	unidad mediano	0,42	2,69	35%
Galletas	unidad	1,40	2,96	32%
Chile picante	onza/frasco	0,37	0,82	32%
Café instantáneo	medida de 65 gramos	1,42	3,56	29%
Harina maseca	kilogramo	0,60	3,46	29%
Chicharrones	libra	0,09	3,20	26%
Corn flakes	caja de 350 gramos	0,20	4,87	24%
Miel de abeja	litro	0,06	2,05	23%
Durazno	unidad mediano	1,30	1,74	22%
Atolío	vaso	1,24	2,05	19%
Mandarina	unidad mediano	2,27	0,63	20%
Pollo criollo	libra	0,23	5,76	18%
Jugos empacados	unidad de 0.5 litros	0,91	3,44	18%
Huevos de gallina criolla	unidad	1,15	1,66	18%
Leche para bebé	gramos	0,15	9,84	16%
Uvas	libra	0,09	1,00	15%
Bananos de la costa	unidad mediano	1,08	0,54	14%
Harina panqueque	caja de 450 gr	0,12	1,47	12%
Arroz en leche	libra	0,52	0,80	11%
Limón persa	unidad mediano	0,99	0,39	10%
Sándwich	bolsa de 560 gramos	0,13	1,47	9%
Harina de trigo	libra	0,06	0,27	8%
Crema	bolsa de 240 ml	0,16	0,98	8%
Atol de elote	vaso	0,29	0,54	8%
Mariscos	libra	0,11	2,56	6%
Leche líquida	mililitros	0,48	1,16	7%
Tortillas maseca	kilogramo	0,35	1,57	6%
Carne de cerdo con hueso	libra	0,08	1,25	5%
Miel de maple	390 gramos	0,01	0,13	3%
Panela	libra	0,03	0,06	2%
Carne de cerdo sin hueso	libra	0,00	0,08	1%
Manteca	libra	0,01	0,08	1%
Otros alimentos		0,04	0,04	1%

Fuente: trabajo de campo

Cuadro 2
 Patrón general de consumo de alimentos por nivel de ingreso (sombreado: igual o mayor de 75% de consumo)

No.	Producto	Nivel de ingreso								
		Promedio	1	2	3	4	5	6, 7, 8	9,10,11	
1	Frijol	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
2	Maíz y productos de maíz	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
3	Papas	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
4	Sal	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
5	Azúcar	99%	100%	100%	97%	100%	100%	100%	100%	100%
6	Huevos granja	99%	80%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
7	Tomate	99%	100%	98%	97%	100%	100%	100%	100%	100%
8	Cebolla	97%	100%	94%	97%	100%	100%	100%	100%	100%
9	Hierbas	97%	100%	98%	100%	100%	92%	88%	86%	100%
10	Aceite	96%	90%	98%	97%	91%	92%	100%	100%	100%
11	Pollo de granja	95%	80%	100%	100%	86%	92%	100%	100%	75%
12	Zanahoria	93%	70%	90%	100%	100%	92%	88%	100%	100%
13	Arroz	91%	50%	94%	100%	95%	77%	88%	100%	100%
14	Pan	90%	70%	90%	90%	95%	92%	100%	100%	75%
15	Fideos	90%	50%	94%	93%	95%	85%	88%	100%	75%
16	Carne de res con hueso	88%	70%	87%	87%	82%	100%	100%	100%	100%
17	Guisquil	86%	70%	79%	87%	95%	92%	100%	86%	100%
18	Queso	85%	80%	77%	80%	91%	100%	100%	100%	100%
19	Mangos	84%	70%	83%	83%	82%	92%	88%	100%	75%
20	Limón	82%	60%	79%	87%	73%	100%	100%	100%	75%
21	Sopas	79%	50%	85%	83%	68%	85%	75%	71%	100%
22	Repollo	74%	70%	73%	77%	73%	92%	88%	43%	50%
23	Carne sin hueso	73%	30%	60%	80%	82%	100%	88%	100%	100%
24	Café molido	72%	80%	69%	80%	73%	69%	50%	71%	75%
25	Leche en polvo	65%	10%	52%	80%	82%	85%	88%	57%	75%
26	Maíz grano	65%	70%	75%	73%	45%	46%	50%	71%	50%
27	Brócoli-coliflor	64%	20%	62%	77%	77%	62%	50%	71%	75%
28	Aguacates	63%	50%	54%	67%	77%	69%	75%	86%	25%
29	Bananos criollos	60%	40%	58%	60%	68%	62%	75%	71%	50%
30	Tortillas maíz	58%	60%	48%	57%	68%	69%	63%	71%	75%
31	Bebida maíz	57%	40%	58%	67%	41%	62%	88%	57%	25%
32	Margarina	56%	70%	58%	47%	59%	54%	50%	43%	100%
33	Embutidos empacados	51%	20%	42%	47%	64%	62%	75%	71%	100%
34	Mohs	51%	10%	42%	60%	55%	92%	63%	57%	25%
35	Chile pimienta	49%	30%	33%	40%	59%	77%	75%	86%	100%
36	Manzana	49%	30%	38%	40%	82%	38%	63%	71%	75%
37	Golosinas, frituras	48%	100%	92%	93%	95%	100%	100%	100%	100%
38	Sandía	47%	20%	40%	47%	68%	38%	63%	43%	75%
39	Maní	45%	0%	10%	17%	27%	8%	25%	14%	50%
40	Tamales	45%	20%	21%	33%	64%	23%	50%	43%	100%
41	Naranjas	45%	50%	40%	33%	55%	69%	50%	29%	50%
42	Güicoy	44%	30%	38%	37%	55%	54%	50%	57%	75%
43	Condimentos y especias	43%	10%	17%	20%	32%	46%	50%	71%	50%
44	Plátanos	43%	10%	23%	53%	59%	77%	50%	86%	25%
45	Elote	40%	10%	37%	40%	36%	62%	50%	29%	100%
46	Embutidos criollos	40%	20%	37%	37%	64%	38%	38%	29%	50%
47	Otras frutas (coyey)	39%	30%	33%	50%	41%	23%	38%	57%	75%
48	Incaparina	38%	20%	21%	50%	68%	38%	50%	29%	50%
49	Aguas gaseosas	37%	10%	31%	27%	32%	77%	63%	57%	75%
50	Rosa jamaica	37%	20%	44%	43%	59%	8%	63%	71%	50%
51	Piña	35%	20%	21%	37%	59%	31%	50%	29%	100%
52	Galletas	32%	10%	33%	40%	32%	23%	38%	43%	25%
53	Chile picante	32%	30%	23%	23%	23%	46%	63%	71%	75%
54	Café instantáneo	29%	20%	25%	30%	27%	31%	50%	29%	75%
55	Harina maseca	29%	10%	35%	27%	18%	23%	25%	43%	75%
56	Chicharrones	26%	20%	37%	43%	59%	46%	88%	71%	25%
57	Corn flakes	24%	0%	13%	17%	45%	31%	25%	43%	100%
58	Miel de abeja	23%	0%	19%	20%	50%	0%	25%	29%	75%
59	Durazno	22%	0%	23%	27%	18%	23%	13%	14%	75%
60	Mandarina	20%	0%	19%	23%	41%	15%	13%	0%	0%
61	Atolío	19%	20%	15%	20%	9%	15%	38%	57%	25%
62	Jugos empacados	18%	0%	17%	20%	23%	38%	0%	0%	50%
63	Pollo criollo	18%	10%	10%	20%	27%	23%	38%	0%	75%
64	Huevos de gallina crolla	18%	20%	13%	23%	9%	31%	38%	0%	25%
65	Leche para bebé	16%	20%	6%	13%	14%	0%	63%	71%	25%
66	Uvas	15%	0%	12%	7%	36%	15%	25%	0%	50%
67	Bananos de la costa	14%	0%	21%	7%	23%	8%	25%	0%	0%
68	Harina panqueque	12%	10%	4%	7%	23%	0%	25%	29%	100%
69	Arroz en leche	11%	0%	13%	7%	27%	0%	13%	0%	0%
70	Limón persa	10%	10%	10%	10%	9%	15%	13%	0%	25%
71	Sandwich	9%	10%	0%	10%	9%	8%	13%	43%	50%
72	Crema	8%	0%	0%	7%	18%	23%	13%	0%	50%
73	Harina de trigo	8%	0%	8%	7%	5%	15%	13%	0%	50%
74	Atol de elote	8%	10%	10%	7%	5%	8%	0%	14%	0%
75	Leche líquida	7%	0%	0%	3%	14%	0%	13%	43%	50%
76	Mariscos	6%	0%	0%	3%	0%	8%	25%	14%	100%
77	Tortillas maseca	6%	0%	8%	3%	5%	0%	0%	43%	0%
78	Carne de cerdo con hueso	5%	0%	6%	3%	5%	0%	0%	0%	50%
79	Miel de maple	3%	0%	2%	0%	0%	0%	13%	0%	50%
80	Panela	2%	10%	0%	3%	0%	8%	0%	0%	0%
81	Carne de cerdo sin hueso	1%	0%	0%	0%	0%	8%	13%	0%	0%
82	Manteca	1%	0%	0%	0%	0%	8%	0%	0%	25%
83	Otros alimentos	1%	40%	35%	37%	36%	31%	75%	57%	50%

Fuente: trabajo de campo

Cuadro 3
Patrón general de consumo de alimentos por instrucción del jefe de hogar (% de hogares que los consumen)

No.	Producto	Promedio	Nivel de instrucción				
			Ninguno	Primaria	Básico	Diversificado	Superior
1	Frijol	100%	100%	100%	100%	100%	100%
2	Maíz y productos de maíz	100%	100%	100%	100%	100%	100%
3	Papas	100%	100%	100%	100%	100%	100%
4	Sal	100%	100%	100%	100%	100%	100%
5	Azúcar	99%	100%	100%	100%	98%	100%
6	Huevos granja	99%	100%	98%	94%	100%	100%
7	Tomate	99%	100%	100%	100%	96%	100%
8	Cebolla	97%	100%	98%	100%	94%	100%
9	Hierbas	97%	100%	100%	94%	96%	92%
10	Aceite	96%	100%	97%	100%	96%	83%
11	Pollo de granja	95%	100%	95%	94%	98%	92%
12	Zanahoria	93%	67%	92%	94%	98%	100%
13	Arroz	91%	100%	88%	88%	96%	100%
14	Pan	90%	100%	93%	81%	90%	100%
15	Fideos	90%	67%	93%	88%	88%	100%
16	Carne de res con hueso	88%	100%	83%	100%	88%	92%
17	Güisquil	86%	100%	81%	94%	88%	92%
18	Queso	85%	33%	88%	88%	82%	92%
19	Mangos	84%	100%	86%	75%	84%	83%
20	Limón criollo	82%	100%	81%	94%	80%	83%
21	Sopas	79%	100%	86%	75%	69%	92%
22	Repollo	74%	67%	83%	81%	67%	50%
23	Carne sin hueso	73%	67%	69%	69%	78%	83%
24	Café molido	72%	100%	76%	69%	69%	50%
25	Leche en polvo	65%	67%	56%	69%	76%	67%
26	Maíz grano	65%	100%	83%	63%	53%	42%
27	Brócoli-coliflor	64%	67%	51%	81%	76%	58%
28	Aguaques	63%	33%	68%	75%	59%	58%
29	Bananos criollos	60%	0%	14%	38%	12%	8%
30	Tortillas maíz	58%	33%	47%	75%	57%	83%
31	Bebida maíz	57%	67%	69%	44%	49%	58%
32	Margarina	56%	33%	54%	69%	53%	75%
33	Embutidos empacados	51%	33%	44%	56%	51%	83%
34	Mohs	51%	33%	51%	56%	55%	33%
35	Chile pimienta	49%	67%	41%	25%	53%	92%
36	Manzana	49%	33%	36%	50%	65%	58%
37	Golosinas, frituras	48%	100%	93%	88%	98%	100%
38	Sandía	47%	33%	53%	44%	43%	58%
39	Maní	45%	0%	14%	13%	20%	17%
40	Tamales	45%	67%	22%	44%	43%	83%
41	Naranjas	45%	33%	34%	56%	51%	42%
42	Güicy	44%	67%	39%	44%	39%	83%
43	Condimentos y especias	43%	0%	25%	25%	25%	25%
44	Plátanos	43%	33%	32%	56%	45%	67%
45	Elote	40%	0%	37%	50%	41%	58%
46	Embutidos criollos	40%	33%	44%	38%	41%	25%
47	Otras frutas (coyau)	39%	33%	34%	44%	43%	42%
48	Incaparina	38%	33%	32%	63%	39%	50%
49	Agua gaseosa	37%	0%	34%	38%	37%	50%
50	Rosa jamaica	37%	100%	47%	50%	45%	25%
51	Piña	35%	33%	27%	38%	45%	42%
52	Galletas	32%	33%	22%	44%	43%	25%
53	Chile picante	32%	33%	29%	44%	25%	42%
54	Café instantáneo	29%	0%	20%	38%	33%	67%
55	Harina maseca	29%	67%	31%	31%	20%	50%
56	Chicharrones	26%	33%	42%	31%	51%	67%
57	Corn flakes	24%	0%	12%	19%	33%	67%
58	Miel de abeja	23%	33%	14%	44%	22%	58%
59	Durazno	22%	67%	20%	38%	16%	33%
60	Mandarina	20%	33%	20%	19%	25%	0%
61	Atolito	19%	0%	24%	19%	16%	17%
62	Jugos empacados	18%	0%	19%	19%	20%	17%
63	Pollo criollo	18%	33%	22%	19%	14%	25%
64	Huevos de gallina criolla	18%	67%	19%	25%	16%	8%
65	Leche para bebé	16%	0%	7%	19%	22%	33%
66	Uvas	15%	0%	15%	13%	16%	25%
67	Bananos de la costa	14%	33%	66%	63%	57%	50%
68	Harina panqueque	12%	0%	3%	19%	14%	50%
69	Arroz en leche	11%	0%	15%	6%	12%	0%
70	Limón persa	10%	0%	7%	6%	18%	8%
71	Sandwich	9%	0%	2%	13%	12%	33%
72	Crema	8%	0%	3%	6%	8%	42%
73	Harina de trigo	8%	33%	2%	31%	6%	17%
74	Atol de elote	8%	0%	5%	0%	12%	17%
75	Leche líquida	7%	0%	5%	6%	10%	0%
76	Mariscos	6%	0%	2%	6%	8%	25%
77	Tortillas maseca	6%	0%	2%	0%	12%	8%
78	Carne de cerdo con hueso	5%	0%	2%	6%	8%	8%
79	Miel de maple	3%	0%	2%	6%	2%	8%
80	Panela	2%	0%	2%	6%	2%	0%
81	Carne de cerdo sin hueso	1%	0%	2%	6%	0%	0%
82	Manteca	1%	0%	2%	0%	2%	0%
83	Otros alimentos	1%	33%	37%	63%	43%	50%

Fuente: trabajo de campo

Cuadro 4
Patrón general de consumo de alimentos por ocupación (% de hogares que los consumen)

No.	Producto	Promedio	Ocupación de la persona entrevistada				
			Amas de casa	Comerciante-microempresaria	Maestra/o	Agricultor	Empleada-microempresaria
1	Frijol	100%	100%	100%	100%	100%	100%
2	Maíz y productos de maíz	100%	100%	100%	100%	100%	100%
3	Papas	100%	100%	100%	100%	100%	100%
4	Sal	100%	100%	100%	100%	100%	100%
5	Azúcar	99%	100%	100%	100%	93%	100%
6	Huevos granja	99%	98%	97%	100%	100%	100%
7	Tomate	99%	100%	100%	91%	100%	100%
8	Cebolla	97%	100%	100%	91%	100%	90%
9	Hierbas	97%	100%	97%	100%	100%	90%
10	Acetite	96%	94%	97%	96%	100%	100%
11	Pollo de granja	95%	92%	100%	100%	100%	100%
12	Zanahoria	93%	88%	97%	100%	100%	100%
13	Arroz	91%	85%	90%	100%	100%	90%
14	Pan	90%	88%	97%	96%	93%	80%
15	Fideos	90%	85%	90%	91%	93%	100%
16	Carne de res con hueso	88%	88%	86%	91%	87%	80%
17	Guisquil	86%	73%	97%	83%	80%	100%
18	Queso	85%	77%	97%	87%	100%	80%
19	Mangos	84%	85%	97%	83%	73%	100%
20	Limón criollo	82%	75%	93%	83%	100%	70%
21	Sopas	79%	81%	83%	61%	80%	100%
22	Repollo	74%	83%	72%	52%	73%	80%
23	Carne sin hueso	73%	69%	86%	83%	60%	50%
24	Café molido	72%	81%	76%	61%	93%	50%
25	Leche en polvo	65%	56%	69%	87%	33%	90%
26	Maíz grano	65%	77%	72%	39%	87%	80%
27	Brócoli-coliflor	64%	67%	72%	52%	40%	80%
28	Aguacates	63%	60%	76%	57%	53%	80%
29	Bananos criollos	60%	19%	21%	4%	0%	10%
30	Tortillas maíz	58%	52%	55%	74%	47%	40%
31	Bebida maíz	57%	69%	38%	39%	60%	80%
32	Margarina	56%	54%	59%	61%	73%	50%
33	Embutidos empacados	51%	44%	62%	61%	33%	40%
34	Mohs	51%	56%	55%	30%	40%	40%
35	Chile pimiento	49%	42%	59%	61%	47%	30%
36	Manzana	49%	35%	62%	70%	33%	60%
37	Golosinas, frituras	48%	96%	93%	96%	100%	100%
38	Sandía	47%	46%	52%	65%	20%	40%
39	Maní	45%	19%	3%	22%	0%	40%
40	Tamales	45%	25%	34%	39%	33%	30%
41	Naranjas	45%	48%	41%	70%	27%	20%
42	Guicoy	44%	46%	45%	43%	53%	0%
43	Condimentos y especias	43%	23%	21%	35%	27%	40%
44	Plátanos	43%	31%	55%	52%	40%	50%
45	Elote	40%	38%	55%	43%	7%	20%
46	Embutidos criollos	40%	50%	31%	43%	13%	60%
47	Otras frutas (coyeyu)	39%	27%	52%	61%	33%	20%
48	Incaparina	38%	42%	38%	52%	0%	40%
49	Aguas gaseosas	37%	40%	21%	48%	33%	50%
50	Rosa jamaica	37%	52%	31%	57%	53%	40%
51	Piña	35%	33%	38%	57%	7%	20%
52	Galletas	32%	27%	41%	39%	7%	60%
53	Chile picante	32%	17%	21%	48%	53%	60%
54	Café instantáneo	29%	19%	28%	43%	7%	50%
55	Harina maseca	29%	44%	17%	26%	7%	30%
56	Chicharrones	26%	44%	48%	57%	20%	40%
57	Corn flakes	24%	13%	31%	48%	7%	20%
58	Miel de abeja	23%	27%	17%	35%	7%	10%
59	Durazno	22%	21%	41%	26%	0%	0%
60	Mandarina	20%	27%	17%	26%	0%	10%
61	Atolío	19%	13%	24%	26%	27%	30%
62	Jugos empacados	18%	21%	28%	17%	20%	10%
63	Pollo criollo	18%	17%	24%	17%	7%	20%
64	Huevos de gallina criolla	18%	23%	17%	4%	0%	40%
65	Leche para bebé	16%	8%	7%	26%	20%	20%
66	Uvas	15%	17%	14%	22%	0%	20%
67	Bananos de la costa	14%	63%	69%	65%	53%	30%
68	Harina panqueque	12%	8%	10%	22%	0%	0%
69	Arroz en leche	11%	15%	21%	4%	0%	20%
70	Limón persa	10%	2%	10%	17%	0%	20%
71	Sandwich	9%	4%	10%	22%	7%	10%
72	Crema	8%	6%	3%	13%	0%	0%
73	Harina de trigo	8%	2%	14%	17%	0%	0%
74	Atol de elote	8%	8%	10%	9%	7%	10%
75	Leche líquida	7%	4%	10%	9%	13%	0%
76	Mariscos	6%	2%	10%	9%	0%	0%
77	Tortillas maseca	6%	6%	0%	13%	7%	10%
78	Carne de cerdo con hueso	5%	4%	3%	4%	7%	0%
79	Miel de maple	3%	0%	3%	4%	0%	0%
80	Panela	2%	0%	7%	4%	0%	0%
81	Carne de cerdo sin hueso	1%	0%	3%	0%	0%	0%
82	Manteca	1%	0%	3%	4%	0%	0%
83	Otros alimentos	1%	27%	69%	30%	73%	40%

Fuente: trabajo de campo