

Alimentos tradicionales mexicanos industrializados. Situación actual y futuro (Segunda parte)

Morales de León, Josefina

1996

<https://hdl.handle.net/20.500.11777/5437>

<http://repositorio.iberopuebla.mx/licencia.pdf>

TESTIMONIOS

ALIMENTOS TRADICIONALES MEXICANOS INDUSTRIALIZADOS. SITUACIÓN ACTUAL Y FUTURO: (segunda parte)

JOSEFINA MORALES DE LEÓN²

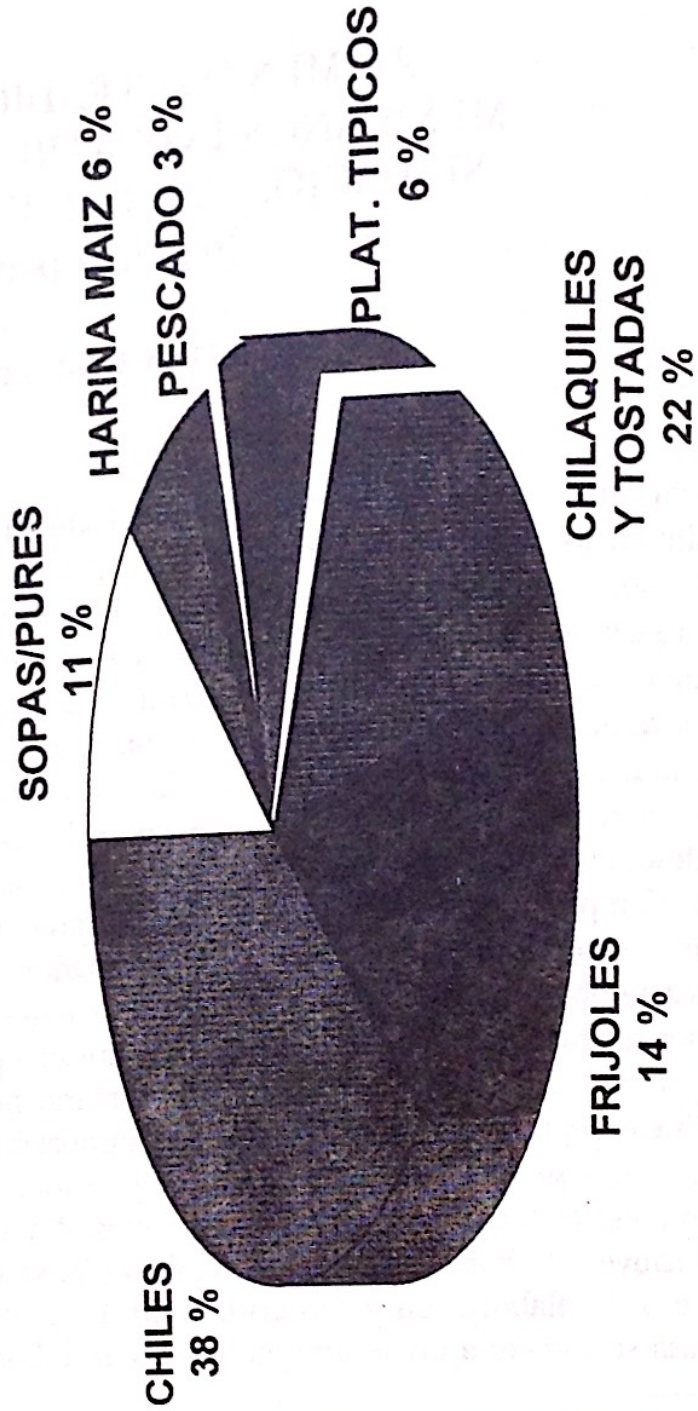
Al continuar nuestro recorrido por los establecimientos que se encuentran en el procesamiento de alimentos, en contraposición a aquellos que se han encontrado por desecación, una técnica apropiada de la naturaleza en la que el hombre sólo utilizó cierta característica. En la industria alimentaria el término de hidratación utilizamos para definir una técnica de desecación artificial, en la que se elimina la mayor parte del agua de un alimento como resultado de la aplicación de calor bajo condiciones controladas. El resultado de la desecación se traduce en una conservación por un tiempo indefinida, siempre cuando se utiliza en adecuadamente condiciones. La técnica en sí misma no es un problema de empacado apropiados. Es técnica también se ha utilizado para industrializar alimentos tradicionales mexicanos, sin embargo que en nuestro país el consumo de productos hidratados tiene un mercado pequeño, las plazas extranjeras representan una oportunidad importante y así encontramos, como muestra en la figura 1, pechito, frijole, sopa, chilaquile, totopostado y especialmente hile. En esta misma figura se ilustra a la harina de maíz nixtamalizada, ya que durante el proceso de elaboración posteriormente de la nixtamalización, la masa se somete a un secado en túnel o en tubos rotatorios

1. La primera parte de esta conferencia se publicó en *Revista Magistralis* n° 9, julio-diciembre de 1995.

2. Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán. Departamento Ciencia Tecnología de Alimentos.

FIGURA 8

ALIMENTOS TRADICIONALES MEXICANOS
INDUSTRIALIZADOS
4. DESHIDRATADOS¹



¹ Diferentes presentaciones y marcas.

para después cernirse y clasificarse. Es importante mencionar que aunque comparativamente con la pequeña industria de deshidratación de chiles, la de maíz es aún pequeña, ésta va en constante aumento. Así por ejemplo, en 1991, el total de tortillas se elaboraba en un 72% a partir del grano de maíz sometido al proceso tradicional de nixtamalización y el resto se produjo con harina de maíz nixtamalizado. Para 1993 el uso de harina de maíz en la fabricación de tortilla se incrementó en un 43%. En la actualidad cada vez mayor número de tortillerías están empleando la harina en combinación con la masa obtenida tradicionalmente.

Finalmente, en la figura 9, mencionamos a dos productos que resultan representativos de los alimentos que nos ocupan y que se conservan básicamente por el tipo de ingredientes que se incluyen en su formulación, como: el vinagre y la sal, en el caso de las salsas picantes, y los conservadores particularmente propionatos de sodio y calcio, en el caso de las tortillas.

Hoy por hoy los métodos de conservación compiten entre sí y esta competencia es resuelta por el propio consumidor; no hay ningún método de conservación que sea el mejor para todos los casos y con frecuencia es necesario utilizar varios métodos a fin de obtener los resultados deseados.

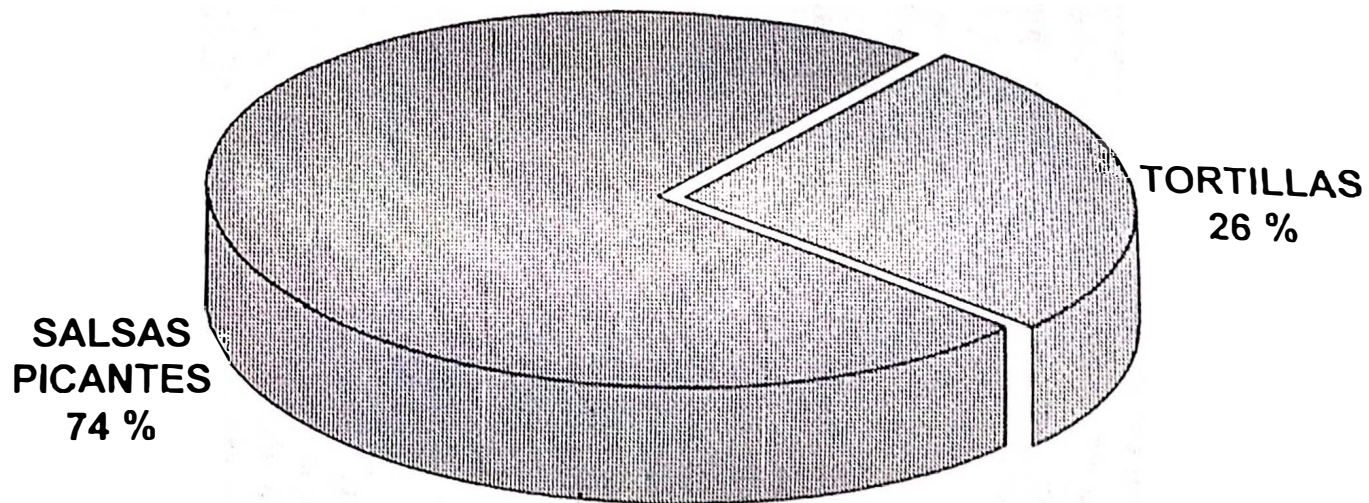
Ésta es una semblanza de la situación de los alimentos tradicionales mexicanos en nuestro país, pero ¿cuál es su situación actual en el exterior y cuál es su futuro?

La cocina mexicana ha traspasado fronteras exitosamente y hoy en día tiene presencia en varios continentes. En la figura 10, se indican los países donde se conocen y demandan los platillos y alimentos mexicanos.

Debido a la cercanía y a la migración de grandes grupos de mexicanos de diferentes regiones de nuestra patria, EUA ocupa el primer lugar entre los países consumidores de comida mexicana. Debido a esta gran demanda, se han establecido diversas compañías que producen una amplia variedad de productos. Los mexicanos emigrantes llevan arraigados sus hábitos en el comer; así, la tortilla, el frijol y las salsas picantes siguen siendo parte esencial de su dieta, por lo que es posible decir que ha habido una transculturación, en cuanto a que estos hábitos del mexicano están pasando a formar parte de la dieta americana, así como de la población hispana de origen no mexicano, es decir de emigrantes de Centro y Sudamérica. El censo de 1990 de los EUA consigna que

FIGURA 9

ALIMENTOS TRADICIONALES MEXICANOS
INDUSTRIALIZADOS
5, MÉTODOS QUÍMICOS¹



¹ Diferentes presentaciones y marcas.

FIGURA 10
LOS ALIMENTOS TRADICIONALES MEXICANOS
INDUSTRIALIZADOS EN EL MUNDO



! Diferentes presentaciones y marcas.

la población de hispanos que viven en EUA se incrementó en un 53% con respecto al censo realizado en 1980. Su crecimiento se incrementa en mayor proporción que otros grupos étnicos. Las proyecciones del censo estiman que para el año 2000 la población hispana alcanzará los 31 millones, de los cuales las $\frac{2}{3}$ partes será población descendiente de mexicanos.

Haciendo un poco de historia recordaremos que durante los años de 1940 aparecen en el mercado estadounidense las salsas al estilo mexicano, en diversas presentaciones y empaques, incrementándose su consumo año tras año, hasta alcanzar un crecimiento explosivo, durante los años de 1980. Dentro de ese periodo, en los años 50, surge la popularidad de los tacos que se vendían congelados y empacados en cajas de cartón acompañados de una bolsa de salsa, y aunque al inicio estos tacos industrializados sólo fueron bien aceptados por el segmento de mexicanos residentes en EUA, hoy en día su mercado se ha extendido a la población americana.

La comida mexicana en EUA se conoce también como Tex Mex, cuadro IV, debido a que se ha modificado haciéndola más al gusto americano. Así, por ejemplo, el picante o picor de las salsas es más suave y se identifica con especialidades regionales, principalmente del norte de nuestro país, como las tortillas de maíz y trigo, harina, tacos, burritos, tamales, frijoles, enchiladas y fajitas, entre otros.

Dada la tendencia en la dieta norteamericana a consumir productos con menos grasa, menos sal y más verduras, se ha incrementado en forma importante el uso de especias y otros condimentos para dar sabor. En el cuadro V se presentan los principales condimentos y salsas utilizados en EUA, dentro de los que se destaca uno de los productos tradicionales mexicanos, líderes en este mercado, las salsas mexicanas (figura 11).

En el vecino país del norte la comida mexicana se encuentra entre las tres cocinas más populares y compite exitosamente con la comida italiana y la china; con ventas de 2.9 billones de dólares (figura 12) se sitúa en el 2º lugar de popularidad. Este crecimiento ha dejado sentir su influencia en los restaurantes, los cuales se apoyan en una amplia variedad de productos mexicanos industrializados. En el cuadro VI, se presentan los principales alimentos tradicionales mexicanos que se encuentran en las tiendas de auto-servicio de diferentes estados de la unión americana; estos productos, sorprendentemente, son en su mayoría (75%) procesados por empresas norteamericanas.

CUADRO IV
ALIMENTOS CONOCIDOS COMO TEX-MEX

-
- ✓ Tacos
 - ✓ Salsas
 - ✓ Frijoles refritos
 - ✓ Tortillas de maíz y de trigo
 - ✓ Tostadas
 - ✓ Burritos
 - ✓ Chile con carne
 - ✓ Chimichangas
 - ✓ Enchiladas
 - ✓ Fajitas
 - ✓ Quesadillas
 - ✓ Chiles rellenos
-

CUADRO V
PROYECCIONES DE VENTAS DE
CONDIMIENTOS Y PICANTES EN LOS
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA¹
(millones de dólares)

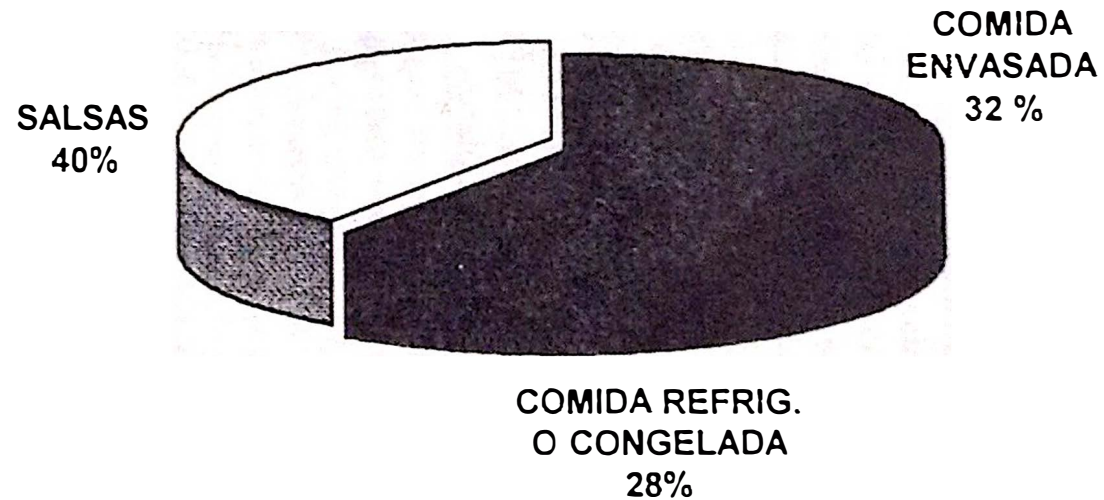
PRODUCTO	AÑO 1993	AÑO 1995	AÑO 1997
Salsa BBQ	463	509	572
Salsa de Chile	48	50	52
Salsa Hot Peeper	93	109	127
Catsup	629	635	647
Salsa Mexicana	885	1250	1770
Mostaza	357	386	425
Salsa Oriental	197	230	268

¹ Preparada con información de Packaged Foods 1993.

Tomando en cuenta el Tratado de Libre Comercio y aprovechando la "moda" de comer la comida mexicana, Canadá no escapa al mercado de alimentos estilo mexicano. En este país, el mercado de este tipo de alimentos inicia su desarrollo y se asocia

FIGURA 11

VENTAS DE COMIDA MEXICANA EN
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
POR GRUPO DE PRODUCTOS EN EL AÑO DE 1994



✓ Durante el periodo 1989-1994 el crecimiento de las ventas de comida mexicana fue 15.7 promedio anual.

Fuente: Package Food

FIGURA 12

LOS PLATILLOS ÉTNICOS MÁS POPULARES EN
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
(billones de dólares)

PROYECCIONES 1995



principalmente a la comida Tex Mex, la cual ha sido introducida por compañías estadounidenses. Se estima que el mercado es receptivo y durante los últimos cinco años se han abierto en la ciudad de Toronto 16 restaurantes que sirven comida mexicana. Cabe señalar que existen marcas canadienses de tortillas, nachos y salsas y que desde 1985 se estableció una cadena de restaurantes de comida mexicana que, conjuntamente con una empresa tortilladora instalada especialmente para cubrir la demanda de tortillas de esta cadena, surte además tortillas al área francesa de Toronto. Dada la relativa novedad de los productos estilo mexicano y su todavía reducida difusión y diversidad, el mercado canadiense puede ofrecer un potencial para la comida auténticamente mexicana.

CUADRO VI

ALIMENTOS TRADICIONALES MEXICANOS INDUSTRIALIZADOS QUE SE ENCUENTRAN EN LAS TIENDAS DE AUTOSERVICIO EN LOS EUA

GRUPO DE PRODUCTOS	VARIEDADES
Chiles enlatados, salsas, tortillas y nachos	Diversas variedades de presentaciones; chiles verdes y jalapeños enteros y rebanados; chiles chipotle y habanero; salsa roja y verde; tortillas de harina y de maíz.
Frijoles	Negro o bayo; fritos o enteros; solos o combinados en diferentes preparaciones.
Platillos preparados y botanas en conserva	Menudo; cochinita pibil, cueritos y manitas de puerco en vinagre.
Condimentos y sazónadores	Salsas para preparación de platillos (salsas y moles): chile seco y en polvo; mixiote, canela, guacamole.
Vegetales enlatados	Nopales, tomates verdes.
Harinas y sus derivados	Harinas para tortilla y churros, pasta para sopas, pan dulce, galletas y maizena.
Platillos listos para servirse	Tamales, burritos, tacos, flautas, quesadillas, sopes y fajitas.

Ahora bien, abordemos un trasatlántico y crucemos el océano para situarnos en Europa. Observamos que, por ejemplo: En España se ha incrementado el número de restaurantes de comida mexicana y los productos mexicanos industrializados se adquieren directamente en los supermercados, en los cuales existe una amplia gama en su mayoría elaborados por empresas norteamericanas que tienen plantas en Inglaterra y Holanda. En el cuadro VII, se presentan los alimentos mexicanos de mayor relevancia detectados en el mercado de España, las marcas y el origen de la misma. En Francia, la comida mexicana se identifica con los alimentos Tex Mex, y aunque es menos conocida que en España, han penetrado en el mercado francés 10 empresas norteamericanas que exportan platillos mexicanos listos para su consumo. En el cuadro VIII se presentan los alimentos mexicanos más conocidos en Francia y su porcentaje de participación en ventas. Se observa que los mayores porcentajes los tienen los frijoles y las tortillas. En Italia las importaciones de alimentos mexicanos industrializados son muy reducidas y las exportaciones que efectúan de EUA, Gran Bretaña y los Países Bajos que fungen como intermediadores de comida mexicana importando de México algunos ingredientes básicos, como: nopales en salmuera, frijoles enlatados, salsas, guacamole, tortillas de maíz y de trigo y algunas conservas. En Alemania la presencia de comida mexicana se localiza principalmente en los restaurantes, en la que los productos como salsas, chiles en conserva, condimentos, alimentos preparados, verduras frescas y congeladas (especialmente aguacate) son exportados a este país por el grupo CIFRA.

Volteando nuestra mirada hacia el norte de Europa destacaremos el mercado de los alimentos mexicanos industrializados particularmente en Inglaterra, en donde la industria restaurantera ha estimulado la demanda de comida mexicana y ha impulsado su popularidad entre la población. En el cuadro IX se resumen los alimentos mexicanos más populares en los mercados ingleses, así como las marcas y empresas que en Inglaterra los elaboran. Entre los productos de mayor demanda destacan las salsas y los chiles jalapeños en rodajas; sin embargo, el platillo que más se ha identificado con la población, es uno de los considerados como Tex Mex, el chile con carne que se encuentra en los supermercados, refrigerado, congelado, deshidratado y enlatado. Actualmente se

ofrecen distintos platillos concentrándose la oferta en alimentos congelados, como: burritos, enchiladas y pollo y cerdo a la mexicana. El guacamole se vende enlatado y congelado. El enlatado se produce localmente y el congelado lo importan de México y California. Dentro de los productos deshidratados se tienen los chilaquiles, sopa de tortilla, sazónadores y frijoles.

CUADRO VII
ALIMENTOS TRADICIONALES MEXICANOS
INDUSTRIALIZADOS DE MAYOR RELEVANCIA
EN EL MERCADO DE ESPAÑA

PRODUCTO	MARCAS	ORIGEN MARCA
Frijoles en todas sus presentaciones	- Maggi - Heinz, Casa Fiesta, Old el Paso.	- México - EUA
Salsas preparadas, rojas y chiles en conserva	- Bueno, Calmex, Casa Fiesta, La Costeña, La Torre y San Marcos. - Louisiana Gold, Old El Paso y Uncle William.	- México - EUA
Condimentos y especias	- Old El Paso, Casa Fiesta	- EUA
Tortillas de maíz y trigo, frituras de maíz, enlatadas y congeladas	- Casa Fiesta, Old El Paso. - Cantú Tortillas y Mexifoods.	- EUA - España
Mole, nopales en salmuera, atún en chipotle y chiles rellenos, entre otros	- Bueno, San Marcos, Calmex, La Torre y Maseca. - Casa Fiesta y Old El Paso.	- México - EUA

En esta vuelta al mundo, observamos que la comida estilo mexicano o Tex Mex también ha logrado introducirse dentro del gusto de las sociedades asiáticas y de Oceanía, principalmente en Japón, Corea, Australia, Nueva Zelandia, Taiwán, Hong Kong, Filipinas, Indonesia, Malasia y Tailandia.

CUADRO VIII
ALIMENTOS TRADICIONALES MEXICANOS
INDUSTRIALIZADOS Y PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN
DE VENTAS EN EL MERCADO DE FRANCIA

PRODUCTO	%
Tortillas	30
Conservas, chiles c/carne	15
Totopos	20
Frijoles, salsa y guacamole (congelado o deshidratado)	35

Los productos son importados principalmente de Norteamérica y los que más comúnmente se ofrecen son (cuadro X): tortillas, topos, nachos, salsa típica mexicana, guacamole, chiles secos y nopales, frijoles refritos enlatados y platillos listos para servirse, principalmente tacos de carne molida, burritos, enchiladas y chile con carne.

Es pertinente destacar que esta parte del mundo es un mercado potencial ambicioso, debido a que los platillos mexicanos tienen gran semejanza con los platillos tradicionales de esos países, principalmente por lo picante y condimentado. Por lo expuesto anteriormente, el futuro de los alimentos mexicanos en el exterior es promisorio, ya que de todos estos países existe un gran interés por importarlos; por tanto es recomendable establecer una estrategia de mercadotecnia para introducirlos con fuerza. Con esto terminamos el viaje que han realizado nuestros alimentos tradicionales mexicanos hacia otros países, donde se han quedado gozando de buena aceptación y de gran moda, gracias a su industrialización.

Para terminar, y a manera de corolario, podemos comentar que los alimentos tradicionales mexicanos industrializados obviamente no van a sustituir una dieta en la que deben incluirse también los alimentos frescos. Sin embargo, cumplen una función importante tanto a nivel nacional como internacional: A nivel nacional: al presentarse como una alternativa que, aunque aparentemente de mayor costo, es conveniente para un sector de la población, aún

CUADRO IX
ALIMENTOS MEXICANOS INDUSTRIALIZADOS Y
EMPRESAS QUE LOS PRODUCEN
EN INGLATERRA

PRODUCCIÓN	MARCA	EMPRESAS
Hot Chili salsas, enchiladas sauce mix, Spicy refried beans, Mexican seasoning mix, Mexican style cheese sauce, Nacho sliced, Jalapeño pinto beans, Filling for tacos, Tortillas high in fiber, Tortilla chips.	Casa Fiesta	Westler's
Chili sauce, Tomato and chili sauce, Flour tortillas, Thick and chunky picante sauce, Tortilla chips.	Old El Paso	Shipman's (marca líder a nivel mundial de comida mexicana)
Mild and medium thick and chunky sauce.	Pace	Face Foods Inc.
Sales dips spicy and hot sauce.	Uncle Bon's	Master Foods
Mexican sales.		Sharwood's
Tijuana enchilada, Río grande, Mexican Flour, Tortillas, Fajitas, Clavo, Guacamole.		Discovery Foods (bespoke foods)
Hot chili carne mix, Salsa dip in glass jar, Mexican chili dip, Mild mexican sales dip.	Schwartz Authentic recipe	McCormick
Chicken nachos. Chicken gouyons mexican style, Cheesy chicken. Grill steaks mexican style	Moy Pack	Moy Pack
Burritos, Enchiladas, Guacamole, mexican rice.		Rio Pacific Food Products
Mexican spicy barbacue sauce.		HP Foods

pequeño pero que va en incremento, e incluye a personas que viven solas, que trabajan y por tanto no tienen tiempo de preparar estos alimentos, o las nuevas generaciones que, desafortunadamente, han perdido el gusto y el conocimiento de cómo hacer nuestras comidas típicas; a nivel internacional, ya que se dan a conocer tanto los alimentos y los platillos que fueron parte importante de los banquetes de Moctezuma, como también aquellos "mestizos", resultado de un histórico Encuentro entre Dos Mundos.

CUADRO X

ALIMENTOS TRADICIONALES MEXICANOS
INDUSTRIALIZADOS MÁS FRECUENTES
EN EL MERCADO DE ASIA Y OCEANÍA

-
- ✓ Tortillas
 - ✓ Totopos
 - ✓ Nachos
 - ✓ Salsa tipo mexicana
 - ✓ Guacamole
 - ✓ Chiles secos
 - ✓ Moles
 - ✓ Frijoles refritos enlatados
 - ✓ Platillos listos para ser consumidos (tacos de carne molida, burritos, enchiladas y chiles con carne)
-

BIBLIOGRAFÍA

- Goldblith, S. The legacy of Columbus, with particular reference to foods. *Food Technology*, Vol. 46, p. 62, 1992.
- Castellón, I. T. y Zabe, M. *Presencia de la comida prehispánica*. Fomento Cultural Banamex, México, 1986.
- Díaz del Castillo, B. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Tomos I y II. Promociones Editoriales Mexicanas, S.A. de C.V. México, 1979.
- García Rivas, H. *Cocina prehispánica mexicana. La comida de los antiguos mexicanos*. Ed. Panorama, México, 1989.

- Flores y Escalante, J. *Brevísima historia de la cocina mexicana*. Asociación Mexicana de Estudios Fonográficos, A.C., Dirección de Culturas Populares, México, 1994.
- Novo, S. *Historia gastronómica de la ciudad de México*. Ed. Porrúa, México, 1967.
- "La cocina mexicana II. Primera y Segunda parte". *Artes de México*, 1960.
- Giral, F. "La nutrición y los alimentos en el encuentro de dos mundos." *Cuadernos de Nutrición*, Vol. 5, Nos. 2, 3, 4 y 5, México, 1982.
- Molinar, R. *Antojitos y comida mexicana*. Ed. Pax-México, México, 1969.
- Gironelli de Angeli A. *Ejizote y molcajete: productos y técnicas de la cocina mexicana*. Barcelona, México, Larousse, 1993.
- I.N.F.G.I. *Resultados oportunos de los Censos Económicos*, México, 1994-1995.
- CANACINTRA. "Consejo de alimentos y bebidas". *Boletín económico*. México, 1994.
- C.A.N.A.I.C.A. *Anuario de producción de frutas y verduras envasadas*, México, 1990-1993.
- Bancomext. Dirección ejecutiva de promoción externa. *The mexican foods market*. México, 1995.
- Subsecretaría de Agricultura. Dirección General de Política Agrícola. *Datos Básicos del Sistema-Producto*, México, 1993.
- Dirección General de Información Agropecuaria Forestal y de Fauna Silvestre, SARH, México, 1993.
- El maíz*. Museo Nacional de Culturas Populares, México, 1982.
- Martínez Mendoza, F. "La industrialización del maíz", F.I.R.A. *Boletín* No. 271, Vol. XXVIII, México, 1995.
- Sloan, E. "Top ten trends." *Food Technology*, Vol. 48, pág. 89, 1994.
- Handy CR. and Langley S. "Food processing in México attracts U.S. investment." *Food Review* 16 (1) pp. 20-24, 1992.
- Mc Ward C. "Tortillas triumph." *Baking and Snacks* 17-18, 1993.
- Moulton K. "Fresh market link alters Mexico's competitiveness in processed tomatoes." *Food Review* 16 (1) pp. 25-29, 1993.