

El costo de comer bien en México

Miguel Calderón Chelius¹
Lizbeth Díaz Cruz²

En México, poner el bienestar como centro de toda discusión política, económica y social es indispensable. Históricamente, las experiencias en la construcción de canastas han sido imprescindibles para la determinación de los umbrales de satisfacción de las necesidades alimentarias, utilizadas para la medición de la pobreza (Calderón, 2013). Sin embargo, no todas ellas han considerado una satisfacción adecuada de las necesidades específicas de la población mexicana.

Es por ello por lo que, ante la urgencia de la elaboración de canastas desde un enfoque normativo y de bienestar, que pongan en el centro el respeto a los derechos humanos de la población mexicana, el Observatorio de Salarios de la Universidad Iberoamericana Puebla, presentó su Informe “El Costo de Comer Bien en México: Canasta Integral Normativa Alimentaria (CINA)” (Calderón y Díaz, 2021). En esta propuesta metodológica, los mínimos de bienestar tienen como parámetro normativo cumplir adecuadamente con el Derecho Humano a la Alimentación. En este texto se presentarán, de forma sintetizada, algunos de los principales resultados de dicho informe, en el cual, se presentó el cálculo de la CINA para la Ciudad de México y las Zonas Metropolitanas de Guadalajara, Monterrey, Puebla y Saltillo.

Para empezar, se encuentra como antecedente que la (CNA-DF) (Evalúa DF, 2011), innovó modificando la estructura tradicional con la que se elaboran las canastas alimentarias, al buscar establecer la canasta a partir de una dieta nutritiva, sana, adecuada, culturalmente aceptada, variada, con normas de higiene apropiadas, y, además, sabrosa. En su elaboración, se consideraron las normas nutricionales, la disponibilidad de alimentos y la cultura culinaria. Para los costos de los alimentos se toman en cuenta costos reales en puntos de venta minoristas de uso frecuente a partir de la información de la Procuraduría Federal del Consumidor, esto se mantiene en la CINA (PROFECO, 2021)

A su vez, esta metodología, buscó enfrentar dos aspectos problemáticos para la medición de pobreza: el primero, se refiere al uso de un sólo estrato de referencia,

¹Profesor e investigador en la Universidad Iberoamericana Puebla. Coordinador del Observatorio de Salarios. Correo electrónico: miguel.calderon.chelius@iberopuebla.mx

²Estudiante de la licenciatura en Relaciones Internacionales en la Universidad Iberoamericana Puebla. Miembro del Observatorio de Salarios. Correo electrónico: lizbeth.diaz@iberopuebla.mx

en el que se toma como patrón para la estructura de la canasta los consumos observados en grupos de la población que se encuentran en condiciones de pobreza, cuya alimentación es deficiente, dado que incluye alimentos de alta densidad energética y baja calidad nutricional (como los refrescos y bebidas azucaradas), es poco variada y refleja hábitos adaptativos a las condiciones de carencia, constituyendo tradicionalmente *canastas pobres para pobres*. El segundo problema, se refiere al uso de grandes promedios en la conformación de las canastas, pues normalmente son estructuradas para el hogar promedio. Pero la composición de las familias mexicanas se ha vuelto muy compleja ya que las familias promedio reflejan cada vez menos a las familias reales. Su estructura demográfica es muy variada en edades, número de integrantes y sexo.

Ante esto, la CINA obtenida en el Observatorio de Salarios (2021) hace dos cosas: genera una canasta considerando una dieta adecuada y de bienestar acorde al Derecho Humano a la Alimentación y calcula canastas individualizadas por sexo, edad, condiciones de actividad y embarazo haciendo posible el cálculo de la canasta y su costo para cualquier hogar observado.

De esta manera, la CINA toma como punto de partida la CNA-DF (Evalúa DF, 2012) y actualiza a precios anuales del costo de:

- Los alimentos que constituyen la canasta alimentaria
- Costo de los condimentos
- Costo del agua potable
- Costo del consumo para miembros que trabajan o estudian fuera del hogar
- Costo por condición de embarazo

De igual manera, corrige aspectos en su conformación, añade una lista de alimentos equivalentes y la especificación nutrimental de alimentos genéricos.

Para obtener el costo adicional por condimentos, se hizo un análisis del consumo a partir de la ENIGH 2008 y se siguió la metodología establecida por Evalúa-DF (2012). La CINA actualiza los costos con base en dicho análisis. Dadas las cantidades tan pequeñas de compra y su carácter ocasional, no fue posible establecer un costo a nivel individual por lo que se calculó un costo por hogar. Este costo adicional se considera en todas las canastas de 4 años en adelante.

Respecto al costo adicional por agua potable, se optó por considerar la satisfac-

ción por medio de garrafones de agua que se adquieren en el comercio, reconociendo que no es una opción ideal, pues las zonas pobres tienen menor cobertura de la red de agua potable y un funcionamiento inadecuado con un líquido no potable. El costo del agua está determinado, por lo tanto, por el costo de un mililitro de agua de garrafón y es multiplicado por el consumo necesario para cada grupo de edad. Con excepción de la canasta 0, el contenido de las canastas debe ser complementado con agua potable para satisfacer las necesidades de consumo de los individuos de referencia. Estos consumos varían entre 651 a 2473 ml diarios. Además, se consideró el costo del garrafón con una vida útil de 3 años.

Para el cálculo del costo adicional por consumo fuera del hogar, sólo se considera normativo el tiempo de la comida del mediodía, cinco días a la semana. El resto de los tiempos de comida no se consideraron necesarios. Así mismo, sólo se considera para quienes tienen que trabajar fuera de casa y los estudiantes de preparatoria y de universidad. Dado que los estudiantes de preparatoria y universidad pueden trasladarse fuera de sus instituciones para comer, se tomó como referencia el mismo costo de los alimentos de quienes trabajan fuera del hogar. Para obtener el cálculo del costo diario por consumo de alimentos fuera del hogar se tomó el costo adicional de comer fuera de casa de cinco días y se dividió entre los siete días de la semana. Adicionalmente, se consideró una comida fuera del hogar a la semana (o en su caso la compra de alimentos preparados para consumir en el hogar) para todos los miembros de 4 años en adelante.

Por otro lado, la CINA introduce como novedad metodológica los costos de preparación, consumo y conservación de los alimentos. Las canastas tradicionales consideran el costo de los alimentos crudos, ignorando los costos de preparación, consumo y conservación, que van desde un plato hasta un refrigerador o estufa, o el costo energético, tanto de gas como de electricidad.

Para obtener el costo adicional, primero se definieron los costos promedio actuales de los utensilios. En el caso de artículos de uso individual, se multiplicó el costo del artículo por el número de integrantes de la familia promedio y este fue considerado el costo del artículo. Se obtuvo el costo diario de uso al dividir el costo del artículo entre los días de vida útil de mismo, obtenidos de estudios del *Observatorio de Salarios* (Reyes 2014) y de *Study of Life Expectancy* (National Association of Home Builders, 2007). Posteriormente, se sumó el costo de todos los utensilios y enseres considerados para obtener el costo diario por hogar. El costo diario por hogar se dividió entre el número de integrantes de la familia promedio para obtener el costo per cápita.

El costo per cápita de los utensilios y enseres, se agregó al del costo energético, para el cual, se determinó el consumo energético de gas (kg) y electricidad (kw/

hora) para preparar y consumir la canasta, los cuales se obtuvieron a partir de datos de la Comisión Federal de Electricidad (CFE, 2021) y Comisión Reguladora de Energía (CRE, 2021) sobre uso diario promedio y costos actuales de consumo kg/hora y kw/hora. Después, se divide el costo energético por hogar entre el número de miembros del hogar promedio con lo que se obtiene el costo per cápita de energía. De esta manera, se obtiene el costo adicional de preparación, consumo y conservación de los alimentos, que se sumará a cada canasta individual.

La CINA también introduce el costo del trabajo para la preparación y compra de alimentos, a partir del costo de tiempo estimado en estas actividades. Para obtenerlo, se consultó el precio del salario mínimo cuyo valor es de \$172.7 precios diarios para 2022 y se multiplicó por un tiempo estimado de 2 horas, obtenido de los resultados de la Encuesta Nacional de Uso de Tiempo (ENUT, 2014), para finalmente, dividirlo entre 8 horas que conforman una jornada laboral de acuerdo con la Ley Federal del Trabajo. Considerar este costo adicional en la CINA, es un paso muy importante que aporta tanto a la discusión de la determinación de los salarios mínimos, como sólo a la medición de la pobreza y de la desigualdad social dentro de la diversa población mexicana. Incluso, estos costos adicionales suman al estudio de las políticas con perspectiva de género, pues históricamente, la división sexual del trabajo ha delegado a las mujeres la responsabilidad social del trabajo doméstico sin ser remunerado.

Los resultados de la CINA actualizados al 2022 por ciudad se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 1. CINA 2022 Costo diario para el adulto equivalente

	Costo de los alimentos (adulto equivalente)	Agua	Condi- mentos	Consumo fuera del hogar (Más de 4 años)	Preparación Consumo Conservación	Costo CINA	Costo del Trabajo	Costo CINA-T	Costos específicos**	
									Consumo fuera del hogar por trabajo o estudio	Embarazo
Ciudad de México	84.05	5.23	0.23	4.43	4.51	98.44	12.82	111.27	22.16	11.28
ZM Guadalajara	83.22	5.23	0.22	4.39	4.15	97.21	12.17	109.38	21.94	11.17
ZM Monterrey	84.59	5.23	0.22	4.46	4.30	98.80	12.21	111.01	22.30	11.35
ZM Puebla*	82.58	5.23	0.23	4.35	4.21	96.59	12.71	109.30	21.77	11.08
ZM Saltillo	81.46	5.23	0.22	4.29	4.50	95.70	12.35	108.05	21.47	10.93
Costo promedio	83.18	5.23	0.22	4.39	4.33	97.35	12.45	109.80	21.93	11.16

Fuente: CINA 2022.

Nota: CINA-T es Canasta Integral Normativa Alimentaria con costo Trabajo.

La CINA está prevista a actualizar su costo cada dos o tres años. Sin embargo, el panorama inflacionario actual ha impulsado la actualización a un año de su presentación, pues se busca observar el efecto inflacionario sobre niveles de vida y salarios (en particular el salario mínimo).

Tabla 1 CINA 2022. Costo diario para el adulto equivalente CINA's comparado con un Salario Mínimo

	Costo CINA		Costo CINA-T		Salario Mínimo		CINA's por SM		CINA's-T por SM	
	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022
Ciudad de México	85.60	98.44	96.12	111.27	141.70	172.87	1.66	1.76	1.47	1.55
ZM Guadalajara	84.50	97.21	94.46	109.38	141.70	172.87	1.68	1.78	1.50	1.58
ZM Monterrey	88.39	98.80	98.41	111.01	141.70	172.87	1.60	1.75	1.44	1.56
ZM Puebla*	84.94	96.59	94.52	109.30	141.70	172.87	1.67	1.79	1.50	1.58
ZM Saltillo	85.86	95.70	95.88	108.05	141.70	172.87	1.65	1.81	1.48	1.60
Costo promedio	85.86	97.35	95.88	109.80	141.70	172.87	1.65	1.78	1.48	1.57

Fuente: CINA 2022

Nota: CINA-T es Canasta Integral Normativa Alimentaria con costo Trabajo.

A modo de conclusión, es importante seguir promoviendo la elaboración de canastas desde un enfoque normativo y de bienestar, que pongan en el centro el respeto a los derechos humanos de la población mexicana. La CINA propuesta por el Observatorio de Salarios, es una metodología innovadora que puede ayudar a estudiosos y tomadores de decisiones respecto a la situación alimentaria, no sólo para las cuatro ciudades más grandes del país, sino que este ejercicio puede ser replicado para beneficio de toda la población mexicana. Actualmente, algunos de los pendientes de la CINA en los que se están trabajando para futuras actualizaciones son: establecer canastas para todos los estados, construir canastas rurales y comunitarias y construir una CINA sustentable.

Referencias

Calderón M. y Díaz L. *Informe 2021 del Observatorio de Salarios de la Universidad Iberoamericana Puebla: El costo de comer adecuadamente en México. Canasta Integral Normativa Alimentaria (CINA)*. Ibero Puebla.

Calderón, M. (2013). *Metodología para la construcción de la canasta alimentaria desde la perspectiva del derecho humano a la alimentación: los casos de México y El Salvador*. México: CEPAL

Comisión Federal de Electricidad. (2021). Tarifas. https://app.cfe.mx/Aplicaciones/CCFE/Tarifas/Tarifas/Tarifas_casa.asp?Tarifa=DAC2003&anio=2013 Consultado en abril 2021.

Comisión Reguladora de Energía. (2021). Consulta de precios vigentes de gas LP mediante planta de distribución reportados por los permisionarios. <https://www.cre.gob.mx/ConsultaPrecios/GasLP/PlantaDistribucion.html?idiom=es> Consultado en abril 2021.

ENIGH (2018). *Encuesta Nacional de Ingreso Gasto de los Hogares*. México: INEGI.

ENUT (2014). *Encuesta Nacional del Uso del Tiempo*. México: INEGI.

Evalúa DF. (2012). *Canasta Normativa Alimentaria*. México: Evalúa DF.

National Association of Home Builders. (2007). *Study of Life Expectancy of Home Components*. Nueva York: Bank of America.

Procuraduría Federal del Consumidor (2021). *Quién es quién en los precios*. Sitio web <https://www.profeco.gob.mx/precios/canasta/default.aspx> Consultado en abril 2021.

Reyes M. (2014). *Informe 2014 del Observatorio de Salarios de la Universidad Iberoamericana Puebla*. México: Observatorio de Salarios. Ibero Puebla.