

Análisis del Sector de la Industria de Alimentos de Michoacán

Analysis of the Michoacan Food Industry Sector

Recibido el 17 de marzo del 2021; Aceptado el 2 de agosto del 2021; Disponible en Internet el 16 de agosto del 2021.

Universidad Michoacana de San Nicolás
de Hidalgo (México).
Vol. 6, No. 11; Págs. 29-39
ISSN:2448-6051
E-mail de contacto: rfccaumich@gmail.com
Web: <http://rfcca.umich.mx>

Bertha Molina Quintana 
Universidad Michoacana de San Nico-
lás de Hidalgo,
bertha.molina@umich.mx
Morelia, México
 <https://orcid.org/0000-0003-3875-3895>

María Berta Quintana León
Universidad Michoacana de San Nico-
lás de Hidalgo,
qulb560320@hotmail.com
Morelia, México
 <https://orcid.org/0000-0001-6615-0173>

Resumen

El siguiente trabajo de investigación tiene como objetivo contribuir al análisis del sector de la industria de alimentos de Michoacán a través de un estudio realizado a 93 empresas productoras de alimentos en Michoacán mediante encuestas. El estudio revela información como; Los tipos de productos alimenticios, su ubicación con respecto a su ubicación estatal, su fuente de abastecimiento y los principales lugares donde se comercializan los productos de las empresas del sector de alimentos de Michoacán a nivel estatal, nacional e internacional, así como los lugares de venta referidos a establecimientos, número de clientes, número de proveedores, número de empleados, antigüedad. Esta investigación aporta evidencia empírica, sin embargo, el estudio de este sector implicó muchas complicaciones o limitaciones ya que, desde un inicio, no existe una Institución Oficial en Michoacán que tenga el registro de la cantidad de empresas del sector, ni el DENU, INEGI, además de la desconfianza o apatía por parte de los fabricantes entre muchas otras.

Palabras claves:

Sector de la industria de alimentos, compañías manufactureras de alimentos, análisis de la industria de alimentos de Michoacán.

1. INTRODUCCIÓN

Para determinar datos reales de un Organismo Institucional, el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas, DENU (2018), por sus siglas en español, del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) por sus siglas en español; se tomó como base, ya que no existe otra organización o

institución en Michoacán que contenga el registro de empresas de alimentos. En el DENU del INEGI se realizó una búsqueda por actividad económica: "*industrias manufactureras*", marcando únicamente: "*industria alimentaria*", en tamaño de establecimiento se tecleó "*todos los tamaños*", y en área geográfica se escribió: "*Michoacán de Ocampo*". La consulta arrojó 9,657 resultados encontrados, sin embargo, un registro de casos como: cortes de pelo, despacho jurídico anónimo, cocina económica, tortillerías, panaderías, molinos de nixtamal, elaboración de cientos de establecimientos SIN NOMBRE que simplemente son mencionados como "elaboración de snacks sin nombre", "elaboración de panadería sin nombre", "elaboración de tortillas sin nombre", "elaboración de helados y paletas heladas sin nombre", etc.

Por lo tanto, luego de una investigación previa con el Ejecutivo de Cuentas del Sector Académico de la Coordinación Estatal de Michoacán, ya que el registro del INEGI tiene muchos errores ortográficos, y porque existen registros como elaboración de galletas, polvorones y pies, además de productos Herbalife sin nombre, salones de belleza sin nombre, elaboración de tortillas a mano y venta de quesadillas, cristalería sin nombre. Se le consultó sobre cómo se registran empresas en el INEGI. El Ejecutivo respondió que el nombre del negocio que se encuentra en el exterior está registrado como nombre, si el establecimiento antes era un salón de belleza y no han modificado el nombre exterior del negocio y ahora hacen tortillas artesanales, el registro del nombre permanece. Si bien registran erróneamente todas las tortillerías, panaderías, ya que según la definición de industria alimentaria

para el INEGI (unidades económicas dedicadas principalmente a la preparación, conservación y envasado de productos alimenticios para consumo humano y para animales), ya que prácticamente se trata de elaboración, pero no es industria, no están empaquetando, etiquetando, conservando el producto, por lo que luego de una larga depuración del listado arrojado por DENUE, solo 350 empresas cumplen con las características para esta investigación, es decir, empresas fabricantes de alimentos en Michoacán, de cualquier tamaño, siempre que el producto esté empaquetado y etiquetado.

El estudio abarca desde pequeñas empresas artesanales sin empleados, hasta grandes empresas con más de 500 empleados, empresas con un año de antigüedad hasta empresas con más de 100 años. Algunas empresas pertenecen a Asociaciones Civiles como Comunicación para el Desarrollo de Michoacán, A.C., (CODEMI) que fomenta el consumo de lo que produce Michoacán. Productores Michoacanos para el Mundo (PRODUMIM), Slow Food Michoacán, Slow Food P'urhépecherio. Otros pertenecen a Superfoods y muchas otras son Empresas de Ciudad Industrial.

La industria alimentaria está vinculada a las actividades agrícolas, ganaderas y acuícolas, ya que estas proporcionan las materias primas que serán procesadas en las distintas ramas que componen el sector (Castañón, Solleiro, & del Valle, 2003). La actividad manufacturera en México se compone de nueve ramas económicas: Alimentos, bebidas y tabaco; textiles y prendas de vestir, papel, imprenta y publicaciones; química, petroquímica y caucho; productos minerales no metálicos; industrias de

metales básicos; maquinaria y equipamiento; otras industrias.

El sector alimentario o actividad económica de alimentos, bebidas y tabaco incluye 13 ramas económicas: industria cárnica, lácteos, conservas, beneficio y molienda de cereales y otros productos agrícolas, productos de panadería, molienda de nixtamal y elaboración de tortillas, aceites y grasas comestibles, industria azucarera, cacao, chocolate y confitería, otros productos alimenticios, alimentos preparados para animales, industria de bebidas, industria tabacalera (DENUE, 2018). Sin embargo, para los fines de esta investigación, solo se tomará en cuenta el sector alimentario, sin tomar en cuenta los alimentos preparados para animales, ni la industria de bebidas o tabaco.

El INEGI (2019) define la industria alimentaria como unidades económicas dedicadas principalmente a la elaboración, conservación y envasado de productos alimenticios para consumo humano y para animales. En esta investigación tomaremos la descripción de la industria alimentaria de ProMéxico (2013) y Actinver (2015), que comprende los subsectores de molienda de granos y semillas, obtención de aceites y grasas, confitería con y sin cacao, conservación de frutas, verduras y alimentos preparados, productos lácteos, procesamiento, preparación y elaboración de carnes y aves, envasado de pescados y mariscos, panadería y tortillas.

Por todo lo anterior la presente investigación pretende analizar el sector de la industria de alimentos de Michoacán para contribuir con datos empíricos a la literatura, lo que servirá de base para futuras investigaciones y contribuirá al análisis y conocimiento de este sector.

1.1. Revisión de la Literatura

La tabla 1 muestra la clasificación del sector de la industria de alimentos para esta investigación:

Tabla 1.

Clasificación del Sector de la Industria de Alimentos

No. Sector	Sector de la Industria de Alimentos
1	Molienda de granos y semillas
2	Obtención de aceites y grasas
3	Confitería con y sin cacao
4	Conservación de frutas
5	Verduras y alimentos preparados
6	Productos lácteos
7	Procesamiento de carne de ganado y aves
8	Preparación y envasado de pescados y mariscos
9	Panadería y tortillas

Fuente: Elaboración propia con base en la información de ProMéxico (2013). Alimentos Procesados. Ciudad de México: Secretaría de Economía; Actinver (2015). El Sector de los Alimentos Procesados en México. Análisis Actinver Estudios Sectoriales y Regionales.

1.1 Molienda de Granos y Semillas

Harina de trigo, de maíz, arroz, avena, cebada, soya, papa, flor de cem-pasú-chil, chiles. Cereales para el desayuno, como granola, cereales inflados, en hojuelas, rallados, preendulzados y precocidos. Malta de cebada, de centeno, de trigo, de maíz y arroz; de féculas y otros almidones y sus derivados, como glucosa, fructosa, dextrosa y jarabe o miel de maíz.

1.1.2 Obtención de Aceites y Grasas

Proveedora de aceites comestibles. En la rama de aceites vegetales, la mayoría de las empresas son grandes y medianas. Su estructura se divide en las áreas siguientes de acuerdo a (Castañón, Solleiro, & del Valle, 2003):

- La industria molinera, que obtiene aceites crudos y pastas proteínicas.

- La industria integrada, que lleva a cabo la molienda y los procesos de refinación e hidrogenación de los aceites crudos, hasta llegar a los productos terminados.

- La industria que realiza solamente el proceso de refinación e hidrogenación de aceites crudos.

- Las empresas transformadoras que venden el aceite a granel para uso doméstico o como materia prima para otras industrias como las de conservas, frituras, sustitutos de derivados de la leche, etc.

Los principales aceites de la molienda son: Aceite de soya y canola, aceites de cártamo, maíz y algodón.

1.3 Confitería Con y Sin Cacao

La confitería se divide en dos subsectores: el de golosinas o dulces de azúcar y el del chocolate. De acuerdo con LEGISCOMEX (2009) las golosinas o dulces de azúcar se clasifican en:

- Caramelo duro: productos elaborados por cocción de una mezcla de azúcar, glucosa u otros edulcorantes y agua, adicionados de sabor, color, ácido y otros aditivos, entre los que se pueden encontrar los rellenos.

- Caramelo suave: también se conocen como "chiclosos" y son de textura elástica moldeable. Pueden contener leche, gernet-ina o almidón modificado. Se caracterizan por su contenido de grasa, suavidad y plasticidad.

- Dulces típicos: entre ellos se encuen-

tran las palanquetas, los dulces de leche, los dulces a base de frutas y las frutas cristalizadas que se fabrican de forma artesanal.

- **Comprimidos:** se fabrican con ingredientes en polvo, principalmente sacarosa, dextrosa, ácidos, color y sabor, además de agentes compactadores.
- **Gomitas:** normalmente contienen entre el 8% y el 18% de humedad. Para su fabricación se utiliza grenetina, almidón y pectina, entre otros. **Confitados:** también son conocidos como grageados por el equipo que se utiliza para cubrirlos. Estos productos usualmente se cubren de azúcar, chocolate o una combinación de los mismos.
- **Malvaviscos:** son productos elaborados mediante la cocción de azúcar, glucosa u otros edulcorantes y agua, adicionada de gomas o grenetina y agentes espumantes.
- **Paletas:** este tipo de confite se puede hacer con gomitas, comprimidos o caramelos suaves.
- **Goma de mascar:** son elaboradas con gomas naturales o gomas sintéticas, polímeros y copolímeros adicionado de otros ingredientes y aditivos. Este es el segmento de la confitería que tiene una mayor participación en el mercado.

En el caso de los chocolates, estos se clasifican en:

- Blanco, Relleno, Macizo, Oscuro, con leche, para estuchería.

1.1.4 Conservación de Frutas

El propósito de la conservación de los alimentos es preservar el alimento y evitar el desarrollo de microorganismos (bacterias, levadura y mohos) (Guerro, 2019), para evitar que el alimento se deteriore durante su almacenamiento.

Las técnicas que se practican hoy en la preservación de los alimentos tienen diferentes grados de complicación, desde los antiguos métodos de fermentación y de secado solar, hasta la irradiación y la deshidratación por congelación. Pero antes de aplicar cualquier método de conservación de un alimento se deben aplicar operaciones preliminares de las frutas y hortalizas (o en cualquier producto que se vaya a utilizar) como: Lavado, Selección, Pelado, Trozado, Escaldado.

La preservación de alimentos puede definirse como el conjunto de tratamientos que prolonga la vida útil de aquellos manteniendo en el mayor grado posible, sus atributos de calidad, incluyendo color, textura, sabor y especialmente valor nutritivo.

Métodos de conservación por acción química:

- **Preservación con azúcar:** Adición de azúcar, esto involucra hervir la fruta (adicionada con azúcar en cantidades variables dependiendo de la fruta) y continua hirviendo hasta que alcance el nivel de sólido soluble que permita su conservación. Esto ocurre con la elaboración de mermeladas, jaleas y dulces.
- **Conservación por fermentación y salado:** Un ejemplo son los vinos que necesitan fermentarse.

•Tratamientos con ácidos (adición de vinagre): Un ejemplo de esto pueden ser Chiles con vinagre, en este caso el vinagre se utiliza como conservador.

Métodos de conservación por tratamientos físicos:

Uso de Bajas temperaturas:

•Congelación: este tipo de conservación se da en frutas y hortalizas para aprovechar la rezaga de la materia que no puede ser comercializada. Este proceso se aplica como método de conservación para su preservación.

Uso de Altas temperaturas:

•Desecado: este proceso se aplica en frutas y hortalizas para prolongar su vida, se realiza mediante maquinaria especial que ayuda en la pérdida de agua y humedad del producto a muy alta temperatura.

1.1.5 Verduras y Alimentos Preparados

El procesamiento de alimentos es cualquier cambio deliberado que se produce en un alimento antes de que esté disponible para ser consumido. Puede ser tan simple como la congelación o el secado de alimentos para conservar los nutrimentos y la frescura, o tan complejo como la formulación de una comida congelada con el equilibrio correcto de nutrimentos e ingredientes (Hablemos Claro, 2019).

1.1.6 Productos Lácteos

Existen tres tipos de industria láctea: empresas pasteurizadas, industrializadoras de leche y elaboradas de derivados lácteos de acuerdo con (Casta-

ñón, Solleiro, & del Valle, 2003).

1. Empresas pasteurizadoras:

2. Empresas industrializadoras de leches: incluye leche evaporada, condensada y en polvo.

3. Empresas elaboradoras de derivados lácteos: Procesan quesos, mantequilla, yogurt, crema, flanes, etc.

Dentro de este sector destaca el yogurt y dentro de los dulces de leche, la cajeta es el principal producto, sin embargo, este rubro comprende: leche condensada, natilla, chicloso, jamoncillo, flan, cocada, oblea con cajeta y chongos zamoranos.

1.1.7 Procesamiento de Carne de Ganado y Aves

La etapa de la industrialización se efectúa con el despiece o desbaratado del animal, obteniéndose diversos cortes según se trate de carne para consumo directo o para uso industrial. Los obradores surten a diversos agentes: tablajeros (carne cruda), el sector de frituras (en el caso del cerdo para la elaboración de cuero, chicharrón prensado y manteca, por ejemplo). La industria empaedora (carnes frías) es la que añade mayor valor agregado a los productos (Castañón, Solleiro, & del Valle, 2003). La incorporación de la carne de pavo (sustitución de carne de porcino) y de las pastas de carne de ave (sustitución de carne de res y cerdo). Matanza, empaedado y procesamiento de carne de ganado, aves y otros animales comestibles. Sacrificio o matanza de ganado, aves y otros animales comestibles. Selección, corte, deshuesado, empaedado y congelación de carne de ganado, aves y otros animales comestibles. Incluye la cría de animales integrada a la matanza.

1.1.8 Preparación y Envasado de Pescados y Mariscos

Preparación, conservación y envasado de pescados, mariscos y otros productos marinos. Incluye harina y aceite de pescado; sopas y guisos a base de pescados y mariscos y a la pesca integrada con la preparación y envasado de alimentos y a la pesca y su procesamiento posterior.

1.1.9 Panadería y Tortillas

Elaboración de productos de panadería y tortillas: pan, pasteles y pastelillos, galletas empacadas y etiquetadas. Sus productos incluyen maíz nixta-malizado, harina y tortillas empacadas.

2. MÉTODO

El instrumento de medición se aplicó a 93 empresas de la industria de alimentos de Michoacán. Entre las preguntas para conocer el perfil demográfico de las empresas se encuentran: denominación social, actividad de la empresa, producto o productos, nombre del encuestado, cargo que ocupa el encuestado en la empresa, dirección de la empresa, sitio web y redes sociales, correo electrónico de la empresa, edad de la empresa, número de proveedores, origen de aprovisionamientos (compras), número de clientes principales, principales lugares de venta de sus productos,

número de empleados.

Esta investigación es predominantemente descriptiva, lo que implica que el uso que se hará de la información recogida será su exposición ordenada y el análisis de las relaciones de los conceptos para ayudar a entender la realidad y proponer mejoras que favorezcan el desarrollo empresarial, dado que existe muy poca literatura de estudios empíricos sobre el sector de alimentos de Michoacán. El cuestionario se refiere a un perfil demográfico de las empresas conformado por catorce preguntas donde se obtendrán las características específicas del perfil de las empresas, dichas preguntas se registran en la tabla 2 siguiente.

Tabla 2.

Preguntas del Perfil Demográfico de las Empresas del Instrumento de Medición

1	Nombre de la empresa	Para caracterizar a la empresa.
2	Actividad de la empresa	Para determinar el sector.
3	Producto o productos	Complejidad de la gama del producto.
4	Nombre del encuestado	Para darle confiabilidad a la investigación, conocer la procedencia de los datos obtenidos en la investigación de campo.
5	Puesto que ocupa en la empresa	Para determinar el nivel de conocimiento y formación en la materia.
6	Domicilio de la empresa	Para establecer regiones industriales o simplemente su ubicación.
7	Página Web y redes sociales	Para conocer la comunicación que tiene la empresa con sus clientes.
8	E-mail de la empresa	Para conocer la apertura de comunicación de la empresa.
9	Antigüedad de la empresa	Para registrar la madurez de la empresa.
10	Número de proveedores	Para caracterizar la complejidad de la logística inbound.
11	Procedencia de los aprovisionamientos (compras).	Para determinar la complejidad de la logística inbound.
12	Número de clientes principales	Para caracterizar la complejidad de la cartera.
13	Principales lugares donde se venden sus productos.	Para caracterizar la labor de comercialización de la empresa (logística inbound).
14	Números de empleados.	Para determinar el nivel de actividad.

3. ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE MICHOACÁN

El análisis completo de la industria de alimentos de Michoacán se puede encontrar en el trabajo de Molina-Quintana (2019). También se hace un análisis de la relación de estas empresas de alimentos con sus proveedores y clientes, denominada integración de la cadena de suministro en el trabajo de Molina-Quintana, Vaamonde-Liste, Martínez-Arroyo, & Quintana-León (2020).

El trabajo presentado a continuación es el resultado del trabajo de campo de la investigación, analizando la información obtenida mediante la aplicación del cuestionario, a través de los datos e interpretación de los mismos, por medio de la descomposición de los datos.

La tabla 3 muestra la frecuencia de las empresas catalogadas por la clasificación realizada en esta investigación de los sectores de la industria de alimentos.

Tabla 3.
Frecuencia del Sector de la Industria de Alimentos de las Empresas de la Muestra

No. Sector	Sector de la Industria de Alimentos	Frecuencia
1	Molienda de granos y semillas	11
2	Obtención de aceites y grasas	4
3	Confitería con y sin cacao	21
4	Conservación de frutas	7
5	Verduras y alimentos preparados	31
6	Productos lácteos	2
7	Procesamiento de carne de ganado y aves	7
8	Preparación y envasado de pescados y mariscos	1
9	Panadería y tortillas	9

Fuente: Elaboración propia con base en los datos obtenidos

Dado que en este estudio no se hizo una clasificación por tamaño de empresa, es importante conocer la antigüedad de las empresas de la muestra establecida en Michoacán, la cuál se muestra en la tabla 4.

Tabla 4

Antigüedad de las compañías de muestra

Hasta 5 años	42
5-20 años	22
Más de 20 años	29

Fuente: Elaboración propia con base en los datos obtenidos

En la tabla 5 se muestran las frecuencias y porcentajes del número de proveedores, número de clientes y número de empleados de las empresas de la muestra de la investigación.

Tabla 5

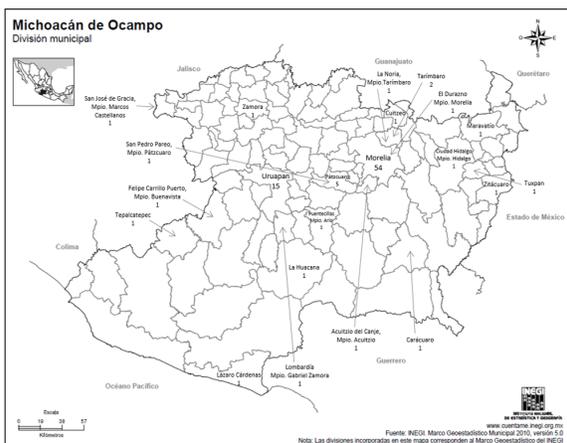
Número de proveedores, Número de Clientes, Número de Empleados

Dimensión	Frecuencia	Porcentaje		
Número de Proveedores	0-1	1	1.08	
	≥1-5	23	24.73	
	≥5-10	27	29.03	
	≥10-20	15	16.13	
	≥20-30	7	7.53	
	≥30-40	2	2.15	
	≥40-50	2	2.15	
	≥50-60	2	2.15	
	≥60-70	1	1.08	
	≥70-80	1	1.08	
	≥80-90	0	0.00	
	≥90-100	1	1.08	
	>100	3	3.23	
	Número de Clientes	0-1	1	1.08
		≥1-5	9	9.68
≥5-10		15	16.13	
≥10-20		17	18.28	
≥20-30		4	4.30	
≥30-40		5	5.38	
≥40-50		8	8.60	
≥50-60		2	2.15	
≥60-70		0	0.00	
≥70-80		1	1.08	
≥80-90		0	0.00	
≥90-100		2	2.15	
>100		7	7.53	
Número de Empleados		0-1	10	10.75
		≥1-5	36	38.71
	≥5-10	18	19.35	
	≥10-20	11	11.83	
	≥20-30	5	5.38	
	≥30-40	0	0.00	
	≥40-50	1	1.08	
	≥50-100	4	4.30	
	≥100-150	0	0.00	

Fuente: Elaboración propia con base en los datos obtenidos

Una de las cuestiones de caracterización de las empresas como parte del per-fil demográfico es la dirección de la empresa, lo que nos permite ubicarla en el estado de Michoacán, por lo que el siguiente mapa en la figura 1 muestra las 93 empresas participantes, con respecto a su ubicación estatal, lo que nos permite ver la distribución de las empresas y confirmar la validez de la muestra, ya que la muestra se encuentra distribuida por todo el territorio, ya que lo que se pretende es analizar el Estado y es bueno para la investigación que se distribuyan en varias áreas.

Figura 1.
Localización de las Empresas Participantes en la Muestra



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados obtenidos.

Es importante saber de dónde provienen los insumos con los que se elaboran los productos alimenticios en Michoacán, por lo que la siguiente tabla 6 muestra los lugares de origen estatal, nacional e internacional de los insumos. De igual forma, es relevante conocer los lugares donde se venden los productos, en el estado, en México y en el exterior.

Tabla 6.
Origen de Suministros y Principales Lugares de Venta

	<i>Estado</i>	<i>Nacional</i>	<i>Internacional</i>
<i>Origen de suministros</i>	Morelia, Quiroga, Uruapan, Tancitaro, Peribán, Zamora, Tacámbaro, Tancitaro, Zirauaretiro, Municipio de Chilchota.	Guadalajara, Ciudad de México, Irapuato, Veracruz, Jalisco, Estado de México, Nuevo León, Querétaro, Guanajuato, Aguascalientes, Chiapas, Tabasco, Baja California, Apatzingán, Chihuahua, Puebla, Colima, San Luis Potosí.	Estados Unidos, Asia, Centro América, Norte América, China, Italia, India, Sri Lanka, Chile.
	<i>Principales Lugares de venta</i>	Morelia, Pátzcuaro, Uruapan, Lázaro Cárdenas, Nueva Italia, Apatzingán, Antúnez, Arteaga, Peribán, Zitácuaro, San José de Gracia, Los Reyes, Ciudad Hidalgo, Tangancicuaro, Paracho, Tepalcatepec, Tocumbo, Quiroga.	Toluca, Querétaro, León, San Miguel de Allende, Celaya, Ciudad de México, Guadalajara, Guanajuato, Chihuahua, Monterrey, San Luis Potosí, Puebla, Tijuana, Aguascalientes, Tijuana, Estado de México, Jalisco, Sinaloa, Saltillo, Zamora, Veracruz, Chiapas, Colima, Tamazula, Toluca, Puerto Vallarta, León, Irapuato, Zihuatanejo, Baja California, Sonora, Yucatán, Tecate, Mexicali, Ensenada, Chiapas, Morelos, Quintana Roo, Zacatecas, Baja California.

Fuente: Elaboración propia con base en los resultados obtenidos.

La tabla 7 muestra los lugares de venta pero haciendo referencia a los establecimientos para saber dónde se comercializan principalmente los productos del sector de la industria de alimentos de Michoacán.

Tabla 7.
Establecimientos de Venta de las Empresas Participantes en la Investigación

<i>Lugares</i>	<i>Establecimientos</i>
Tiendas de Abarrotes, Cadena de Autoservicio, Tiendas de Conveniencia, Bares, Restaurantes, Ferias, Eventos, Bazares, Escuelas, Tiendas Orgánicas, Tiendas Artesanales, Mercados, Mercados orgánicos, Tiendas Productos Gourmet, Loncherías, Boutiques Cortes de Carne, Tiendas de Cervezas Artesanales, Minisuper, Dulcerías, Trianguis, Autolatas.	Cadenas Happy Go, Costco México, Costco California, Walmart, Chedraui, Aurrera, Superama, City Market, Origo, Liverpool, Panoli, Su Sazón, Soriana, Aurrera, Superama, Chedraui, Ley, Comercial Mexicana, Mega, Soriana Super, Soriana Hiper, Soriana Express, Mega Soriana, Mercado Soriana, Abarrotes Azteca, Regalo de Dios, Oxxo, Super La Violeta, Sams, Merza, Modeloramas.

Fuente: Elaboración propia con base en los resultados obtenidos.

4. CONCLUSIONES

Al analizar el sector de la industria de alimentos de Michoacán, lo primero que se denota es la existencia de buenos productos, su variedad y el gran número de empresas existentes. Fue una pena no haber podido contar con el apoyo de más empresarios para responder a la encuesta, sin embargo, los mexicanos en general no son una cultura que esté acostumbrada a apoyar la investigación. Por otro lado, la inseguridad del Estado de Michoacán para proporcionar información de sus empresas.

Michoacán es conocido por sus dulces tradicionales y ates, y últimamente hay cada vez más fábricas de conservación de frutas o de confitería con o sin cacao, así como también empresas de procesamiento de verduras y alimentos preparados, tales como procesamiento del aguacate y del limón. Michoacán también es bien conocido por ser un estado líder en productos agrícolas, ocupa el liderazgo nacional de producción en 15 cultivos, entre los que destacan el aguacate y zarzamora, donde también es líder mundial del durazno, fresa, guayaba, limón y lenteja, por lo que las empresas finalmente están logrando darle un valor agregado a los productos agrícolas y están logrando innovar en los productos y en los procesos de estos; durante el proceso de investigación pudimos cerciorarnos de esta realidad.

Es una pena que no exista un control o una organización Gubernamental que disponga del registro de las empresas del sector de alimentos, su información, tal como; el número total de empresas, su clasificación, ubicación, entre otros datos de relevancia.

En el mapa de la figura 1 pudimos observar que hay empresas ubicadas a lo largo del estado; así como también pudimos conocer que existen empresas de más de 80 años de antigüedad hasta empresas de reciente creación. También saber que hay empresas donde el dueño es el único empleado, hasta empresas con 1,000 empleados. Fue importante conocer también que la materia prima o aprovisionamientos de algunos productos de alimentos de Michoacán provienen de Europa, Asia, Norteamérica, Centro América, Sudamérica, así como de diferentes partes de la República Mexicana y del Estado de Michoacán. Pero de igual manera los productos son vendidos y distribuidos en Norteamérica, Centro América, Sudamérica y el Caribe, así como también a lo largo de México y de Michoacán. Y que también los productos michoacanos son vendidos en cadenas de renombre, como multinacionales, y desde bazares hasta cadenas de autoservicio y tiendas de conveniencia. Que el número de proveedores de las empresas de alimentos de Michoacán varía desde 1 proveedor hasta 40, y que el número de clientes varía desde ventas al público en general hasta 50 como número de clientes principales. Este estudio sirve como acercamiento a este sector, que está creciendo y creciendo, pero así como crecen empresas en este sector, también mueren empresas por lo que está en constante cambio y como aportación para futuras investigaciones acerca de este sector, por lo que en realidad sirve a la literatura basado en una investigación empírica.

5. TRABAJOS CITADOS

Actinver. (2015). El Sector de los Alimentos Procesados en México. Análisis Actinver Estudios Sectoriales y Regionales.

Castañón, R., Solleiro, J. L., & del Valle, M. d. (2003). Estructura y Perspectivas de la Industria de Alimentos en México.

En J. L. Solleiro, & M. d. del Valle, Estrategias Competitivas de la Industria Alimentaria (págs. 15-46). México, D.F.: Plaza y Valdés, S.A. de C.V.

DENUE, Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas. (Febrero de 2018). INEGI. Obtenido de: <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/denue/default.aspx>

Guerrero, M. (Marzo de 2019). María Guerrero. Obtenido de Tipos de Conservación de Frutas y Hortalizas: https://medium.com/@maria97_07/tipos-de-conservacion-de-frutas-y-hortalizas-ae098541f466

Hablemos Claro. (Marzo de 2019). Hablemos Claro. Obtenido de ¿Qué es un Alimento Procesado? ¡Podría sorprenderse! <https://hablemosclaro.org/5255-2/>

INEGI. (Marzo de 2019). Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Obtenido de inegi.org.mx
LEGISCOMEX. (2009). Inteligencia de Mercados-Confitería en México. Legiscomex

Molina-Quintana, B. (2019). Tesis Doctoral Ventajas Competitivas a través de la Integración de la Cadena de Suministro en las Empresas de la Industria de Alimentos de Michoacán. Morelia, Mich.: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. doi:10.13140/RG.2.2.31087.25767

Molina-Quintana, B., Vaamonde-Liste, A., Martínez-Arroyo, J. A., & Quintana-León, M. B. (2020). Arcs of Integration: Methodological and Statistical Analysis. En Trends in Industrial Engineering Applications to Manufacturing Process. Springer.

ProMéxico. (2013). Alimentos Procesados. Ciudad de México: Secretaría de Economía.