

TRANSICIÓN ALIMENTARIA EN JAPÓN: OPORTUNIDADES PARA LAS CADENAS DE VALOR AGROALIMENTARIAS EN MÉXICO

Denisse Michel Vélez Martínez

Introducción

La transición alimentaria en Japón pone en evidencia no solo la modernización y la occidentalización de la dieta en países asiáticos como resultado del proceso de globalización, sino también las mega y micro tendencias de consumo de productos agroalimentarios. En un escenario global de crisis económicas cada vez más recurrentes y severas, y en el que se cuestionan los resultados positivos del multilateralismo; dichas tendencias sirven para cuestionarnos cómo aprovechar las ventajas comparativas en la producción de alimentos de algunos países como México.

Adicionalmente los cambios en la alimentación de la población evidencian los mejores o peores niveles de ingreso, mayor participación en el mercado laboral, el relevo generacional en el campo, cambios en la productividad, las preferencias de consumo, la seguridad y soberanía alimentaria, esto permite inferir el estado de las economías. De ahí la importancia de la seguridad alimentaria y las dietas medidas en calorías como referentes o no de vulnerabilidad.

América Latina se caracteriza por tener condiciones climáticas y geográficas favorables para la producción de alimentos. México en particular cuenta con diferentes regiones y microclimas que posibilitan la producción de alimentos como maíz, frijol, cebada, tomate (considerados básicos en la dieta mexicana promedio) y alimentos de calidad para la exportación como el caso de berries, espárragos, aguacate, limón, etc. A pesar de estas ventajas naturales la productividad anual por trabajador en el sector¹ muestra una tendencia hacia el estancamiento con cifras de 59,533 pesos en 2010, 57,879 pesos en 2011 y 59,753 pesos para 2012. Esta problemática se asocia a diferentes factores como la baja escala productiva, la falta de acceso a tecnologías y procesos productivos modernos, el deficiente uso de recursos como el agua, opciones poco accesibles de crédito y la vulnerabilidad del sector ante riesgos climáticos, sanitarios y de mercado (SAGARPA, 2013). Visto el potencial que tiene el sector mexicano de aprovechar las

¹ Productividad por trabajador del sector primario, PIB/Población Ocupada en pesos de 2008

ventajas comparativas y los nichos de mercado internacionales, se abre una puerta para regresarle dinamismo al sector agroalimentario mexicano a la par de un cambio estructural y no reforzando la heterogeneidad estructural propia de las economías latinoamericanas.²

Así el siguiente texto busca hacer un análisis de las posibilidades de productos agroalimentarios mexicanos para entrar al mercado japonés, en un contexto definido por la transición alimentaria y las tendencias internacionales de consumo. Para ello primero se hace breve mención de las características de la transición alimentaria japonesa, se sigue haciendo mención a las tendencias mundiales de consumo. En la sección subsiguiente se analizan los productos agroalimentarios mexicanos con potencial de exportación así como las prácticas agrícolas y certificaciones en cuanto a calidad, sanidad e inocuidad que esto exige. En la siguiente sección se pone énfasis en la agregación de valor a través de certificaciones y cómo esto beneficiaría las cadenas de valor agroalimentarias en México. Por último se dan las conclusiones.

Transición alimentaria en Japón

La modernización de Japón se hace evidente a través de la transición alimentaria (Maya, 2016), proceso identificado por el gradual abandono de cientos de alimentos tradicionales y la rápida adopción de otros que antes no se consumían o solo esporádicamente, por ejemplo el cambio de trigo y arroz por maíz y soja, o el consumo de carnes rojas.

La dieta tradicional japonesa se caracteriza por tener como base verduras, hortalizas, arroz, pescados, mariscos y derivados de la soja, así como por ser de carácter estacional, es decir, se consumía lo que estaba disponible al momento y en la región. Al proceso de apertura económica le acompañó un cambio en la dieta nipona, ahora con mayor presencia de proteínas de origen animal y productos importados considerados exóticos.

Sobre este cambio hay que tener en cuenta, casi por orden cronológico, 1) la abolición del precepto budista de no comer carne, lo que permitía incorporar estos productos en la dieta familiar; 2) la idea de que las dietas occidentales tenían mejores efectos sobre la condición física de la población; 3) el aumento en el nivel de ingreso del promedio de la población; 4) la mayor participación laboral femenina y, 5) los cambios en las horas de trabajo y exigencias profesionales.

Así el proceso modernizador en Japón trajo mayor dinamismo económico que permitió el desarrollo de una clase media urbana con nuevas necesidades y anhelos. Mientras los ingresos aumentaban también las exigencias de los consumidores lo hacían; más mujeres se incorporaban al trabajo formal remunerado y quedaban menos al cuidado

² El cambio estructural implica una transformación en la que aumente la productividad de las actividades primarias y se incremente la capacidad de originar excedentes comercializables de manera autónoma e inclusiva. Heterogeneidad estructural hace referencia a la tendencia de los sectores modernos a una mayor concentración de los aumentos de productividad.

del hogar abriendo espacio a los alimentos preparados o de fácil elaboración; mejores prácticas agrícolas e I+D permitieron acceder a productos alimenticios que antes no estaban disponibles más que en una época concreta del año; y la apertura comercial, productos que estaban en otras latitudes.

Si bien todo esto trajo consigo cambios en la dieta japonesa, la cultura y la tradición persisten destacando la exigencia del consumidor en cuanto a calidad y presentación. Y la niponización de productos transnacionales.

Mega y microtendencias de consumo en los mercados agroalimentarios

En los últimos años incrementaron el número de personas con padecimientos crónico degenerativos que se relacionan con malos hábitos alimenticios. Ante esta situación gobiernos y organismos supranacionales han optado por estrategias y políticas de salud que permitan hacer frente a este problema. Esto porque aparte de los problemas de salud pública que representan, tienen repercusiones económicas vía gasto público y familiar, que si no se equipara con un mayor nivel de ingresos, agravará las ya persistentes crisis económicas y sociales.

De este modo, productores y gobiernos realizan un esfuerzo en la distribución de información sobre cómo nutrirse mejor y qué productos tienen características más saludables, transmitiendo directamente al consumidor las cualidades de ciertos productos por medio de etiquetas, por ejemplo. Así, consumidores mejor informados y la preocupación de las sociedades por llevar dietas más saludables destacan como macro-tendencias en los mercados agroalimentarios, que sin duda modifican los patrones de producción y comercialización, por lo que se hace necesario tomarlos en cuenta (Garry y Salido, 2016). Destacan las siguientes tendencias:

- **Salud y bienestar:** Su proyección en la industria alimentaria se puede identificar en 3 áreas: auge de los alimentos funcionales, orgánicos y naturales.
- **Conveniencia:** Búsqueda por la necesidad de alimentarse de una forma rápida, saludable, sencilla y que no tenga problemas en transportar sus alimentos; siendo estos los alimentos fáciles de conseguir conocidos como *ready to eat* o *ready to drink*.
- **Sofisticación:** Asociado al placer de comer, gustos cada vez más exigentes y el deseo de resaltar la cocina típica. En esta tendencia se identifican como consumidores potenciales aquellos que buscan nuevas experiencias en comida, que se dirigen hacia sabores nuevos, exóticos o preparaciones de tipo gourmet.

- **Sensaciones:** Relacionado con el valor emocional que un alimento puede provocar en una persona. Se manipula el uso de colores, sabores, texturas y olores.

A estas macrotendencias se suman las microtendencias de consumo agroalimentario que incluyen a las dietas sustentables con bajo impacto ambiental, el control de residuos, consumo de proteínas mayor, aumento en el consumo de legumbres, el consumo de probióticos, alimentos sin azúcar procesada, la snackificación y la preparación de alimentos de calidad a domicilio (Global food forums, 2015).

Estas tendencias están definiendo los patrones de producción internacional en la que cada vez se insertan más cadenas de valor de países *tropicales*, con la posibilidad de colocarse en nuevos mercados a través de la exportación y la transformación de productos derivados de mayor valor agregado, de ahí su importancia.

Agroalimentos mexicanos para el mercado nipón

El sector agrícola en México presenta un fenómeno en el que confluyen sectores poco competitivos y productivos en los que incluso nos hemos convertido en importadores (granos básicos y oleaginosas); y sectores altamente competitivos y productivos que se han convertido en exportadores y posicionan al país en el octavo lugar mundial como productor de agro alimentos, es el caso de cultivos como aguacate, frambuesa y berries, tomate, calabaza y chiles (SAGARPA, 2013). Aprovechar las ventajas del país en cuanto a la producción de estos y otros alimentos y democratizar sus beneficios es crucial para revivir al campo mexicano.

Sobre esto, las posibilidades de exportación no se limitan a los vecinos del norte y permiten incrementar el comercio con otras regiones del mundo como Asia. Por ejemplo, el 90% de los aguacates que se consumen en Japón son de origen mexicano, al igual que el 75% de los melones, el 40% de los mangos, el 100% de los limones y el 8% de la carne de cerdo (Embajada del Japón en México, 2015).

Japón representa una oportunidad de mercado para el agro mexicano porque de entre las naciones industrializadas es la de menor tasa de autosuficiencia alimentaria, es decir muchos de los alimentos que consume los compra al exterior. Entre sus compras se encuentran las de papas, pimientos, vegetales y verduras preparados, en vinagre o almíbar, hortalizas y tomate preparado o conservado. En 2014 el valor de estas importaciones ascendía a 2,736 millones de dólares y como principales proveedores China, Estados Unidos, Tailandia, Italia y Corea del Sur. México es el número 21 en esta lista (ProMéxico, 2017).

De acuerdo con datos de la SAGARPA (2015), entre enero y junio de 2015 se exportaron 631 millones de dólares por concepto de productos alimentarios hacia Japón destacando: carne de cerdo y de res; aguacate, mango, limón persa, calabaza y espárrago; atún, y productos como tequila, jugo de naranja, café, entre otros. Esto posibilita una balanza superavitaria a favor de México por 629 millones de dólares. Sin embargo, estos números podrían ser mejores a través de la agregación de valor.

Esto último puede lograrse a través de dos vías inmediatas: 1) productos transformados como los preparados, en vinagre, almíbar o congelados; o por 2) la certificación. El primer punto requiere de procesos de innovación impulsados por políticas industriales que comprometan la participación de los gobiernos, las empresas y las instituciones de investigación, siendo un tanto más complejo estructuralmente. Por otro lado, las normas y estándares proporcionan orientación y a su vez sirven como herramientas para las empresas y organizaciones que quieren asegurar que sus productos y servicios cumplen consistentemente con los requerimientos del cliente; y que la calidad se mejora constantemente.

Certificarse para agregar valor

Además de ser una ventaja competitiva, las normas y estándares, y sus certificaciones pueden añadir valor a los productos y facilitar oportunidades para la exportación y el comercio interno. Esto debido a que asegura a los consumidores que los productos se hacen con una evaluación rigurosa de la calidad y la regularidad, es decir encajan con las exigencias del mercado japonés, por lo que su uso podría significar mayor volumen de exportación de productos agroalimentarios mexicano y que sean de mayor valor.

Los aspectos cubiertos por las normas de control de calidad de los alimentos pueden ir desde la gestión de la calidad dentro de la cadena, hasta el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad obligatorias. Así como requisitos adicionales en materia de protección del medio ambiente, el bienestar animal, el bienestar de los trabajadores, el comercio justo, el cambio climático, el entorno de producción y el origen geográfico. Además pueden tener consideraciones éticas, religiosas o culturales (Garry y Salido, 2016).

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Ciencias Forestales de Japón obliga a que todos los alimentos, bebidas no alcohólicas y productos forestales provenientes de territorios extranjeros cuenten con una certificación JAS para poder ingresar a territorio japonés:

Es exigida a todos los productos, no importando incluso que cuenten con certificados de otros países, y garantiza al consumidor japonés la calidad de los mismos, ayudándolo de esta manera a hacer su elección (BioComercio, 2010:12).

El proceso de obtención de esta certificación puede ser a través de una certificadora acreditada por el gobierno japonés y es del tipo *General*, que garantiza la calidad del producto, refiriéndose a su contenido, composición o desempeño; y *Específica*, que norma los procedimientos de producción, tales como los alimentos orgánicos (BioComercio, 2010).

Recientemente, el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF) de Japón notificó al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) la autorización de exportación de huevo líquido pasteurizado a Japón, lo que abre un nuevo nicho de mercado para los productos mexicanos en Asia (SAGARPA, 2015).

Conclusiones

Entre 2007 y 2008 en el mundo se vivió una crisis alimentaria que incrementó los precios de los alimentos y biocombustibles, a la par de una de las crisis financieras más severas en la historia; ocasionaron desestabilidad en los países y una caída en el crecimiento económico mundial que afectó mayormente a países de ingresos bajos y a los países importadores netos de alimentos. La crisis alimentaria se caracterizó por problemas de oferta relacionados con el cambio climático; una reducción gradual del nivel de reservas de cereales; el aumento de los costos de combustibles y por los cambios en la demanda de productos agrícolas.

Tras esta terrible noticia para el sector agroalimentario, la comunidad internacional replanteó el papel de las actividades primarias y se dejó atrás esa idea que las relacionaba con subdesarrollo para situarlas como un eje en la estrategia de desarrollo y crecimiento económico. Adicionalmente, se puso énfasis en la importancia de la seguridad y soberanía alimentaria³ por lo que gobiernos y sociedad civil son cada vez más conscientes de la importancia de una buena alimentación como parte de una agenda de salud y bienestar público. En este contexto, Japón representa un nicho de mercado para las cadenas agroalimentarias mexicanas ya que cubre la demanda de este país y ofrece productos consecuentes con su dieta actual.

Es por ello que valorar las tendencias que sobreponen la calidad, la presentación y las sensaciones por parte de los productores mexicanos, tiene una clara posición de ventaja en el mercado japonés. A lo que se suma el acceso preferencial que se tiene a partir del Acuerdo Japón en cuanto a aranceles, sobre EE.UU, Brasil y otros países

³ Según la FAO (2017) a nivel de individuo, hogar, nación y global la seguridad alimentaria se consigue cuando todas las personas en todo momento tienen acceso físico y económico a suficientes alimentos, seguros y nutritivos, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana. La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental.

asiáticos (Secretaría de Economía, 2005). Esta oportunidad permitiría mejorar la posición de México como agro exportador, regresar dinamismo al sector doméstico y generar un incremento en la productividad y valor de la producción primaria que trascienda y genere círculos virtuosos para la economía en su conjunto y para la población rural.

Fuentes de consulta

BioComercio (2010) Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a Japón. Lima: MINCETUR.

CINU (2010). Crisis alimentaria. Disponible en <http://www.cinu.org.mx/especiales/2008/crisisalimentaria/index.html>.

Embajada del Japón en México (2015) Boletín informativo de la Embajada del Japón. Noviembre, Vol. 1.

Falck, M. (1998) “Dinámica y convergencias de las políticas agrícolas de Japón y México”. *Comercio exterior*.

FAO (2017). Conceptos básicos. Disponible en <http://www.fao.org/in-action/pes-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>.

FAO (2001) Oportunidades para los países en desarrollo en cuanto a la producción y exportación de productos hortícolas orgánicos. Roma: FAO.

Garry, S. y Salido, J. (2016). Ejercicio de identificación y selección de cadenas de valor para su fortalecimiento en el Pacífico Central Costarricense. CEPAL-MEIC-CRUSA.

Global Food Forums (2015). 2015 Food Trends by Global Food Forums, Inc. Disponible en <https://www.globalfoodforums.com/food-news-bites/2015-food-trends/>.

Maya, C. (2017), *La modernización de Japón a través de la transición alimentaria*, Diplomado de en estudios sobre Asia. Módulo I. Submódulo III, Universidad Nacional Autónoma de México.

Noguchi, H. (2006). “¿Qué hay para cenar? Reconsiderando la dieta japonesa”. *The Japan Journal*.

Pingali, P. (2004). “Westernization of Asian Diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy”. *ESA Working Paper* No. 04-17. Agricultural and Development Economics Division. The Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Pinto, A. (1970). Naturaleza e Implicaciones de la 'Heterogeneidad Estructural' de la América Latina. En *Cincuenta años del pensamiento de la CEPAL: textos seleccionados*. (Santiago, Chile: Fondo de Cultura Económica/CEPAL) Vol. II PP.: 547-567.4

ProMéxico (2017) Japón. Disponible en www.promexico.gob.mx/es/mx/tpp-japon.

Secretaría de Economía (2005) Resumen del acuerdo para el fortalecimiento de la Asociación Económica entre los Estados Unidos Mexicanos y Japón.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (2013).

Programa Sectorial de Desarrollo Agropecuario, Pesquero y Alimentario 2013-2018. México: SAGARPA.

SAGARPA (2015) Exportaciones agroalimentarias de México a Japón aumentan 16 por ciento al primer semestre de 2015. Disponible en <http://www.sagarpa.gob.mx/saladeprensa/2012/Paginas/2015B562.aspx>.

Spigelman, S. (2015). 10 huge food trends you'll devour in 2016. Mashable. Disponible en http://mashable.com/2015/12/06/food-trends-2016/#djVGOv_Yz8q4.

Wilkinson, J. (2003). "Food processing and manufacturing in developing countries: driving forces and the impact on small farms and firms. FAO technical workshop". *Globalisation of food systems: impacts on food security and nutrition*. 8-10 Octubre 2003, Italia.