



**CD
MX**

**OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO
MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.**

Nashe Vidales

2023

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Nashe Vidales

2023

RESUMEN

La oferta gastronómica puede ser un gran referente para un país o una región del mismo, principalmente en lo que a turismo se refiere, sin embargo, una de las principales dudas es ¿cómo se define la oferta gastronómica?, cómo deciden las unidades económicas, qué tipo de alimentos y a qué precios, esta investigación propone que es el nivel de desarrollo económico el que determina la oferta gastronómica, y es lo que tratará de responder a lo largo de la misma.

Contenido

I. Introducción	1
Problemática abordada	2
II. Justificación	3
III. Planteamiento del problema	5
IV. Objetivo	6
V. Marco teórico.....	7
VI. Formulación de la hipótesis	28
VII. Pruebas cuantitativas y/o cualitativas de la hipótesis.....	33
VIII. Conclusiones	39
Posibles soluciones	41
IX. Bibliografía.....	42

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

I. Introducción

La gastronomía entendida como “conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar” (RAE, 2023), es una de las características que más definen y dan identidad a un país y/o una región dentro del mismo, tanto es así, que puede dar un gran impulso para fomentar el turismo.

En la gastronomía, como en la mayoría de las cosas, todo es subjetivo y relativo a cada persona o grupo de personas y, por tanto, sus preferencias estarán, en la mayoría de los casos, determinadas por las características que los rodean y el ambiente en el que se encuentran, por lo que, un platillo podría ser considerado por un determinado grupo de personas como una ambrosía, comida digna de los mismos dioses; mientras que para otros puede ser algo realmente repulsivo.

De la misma forma, la gastronomía está ligada inevitablemente a la economía, es decir, está sujeta a las condiciones que tiene el sistema económico de cada país; sin embargo, se puede afirmar que en la mayoría de los países se reduce a que la oferta gastronómica está dividida en varios niveles de acuerdo al nivel de ingresos de los consumidores. De ahí que la oferta será heterogénea y muy variada en cada región o país, dependiendo de la situación económica de cada uno.

Bajo ese contexto se puede afirmar que el desarrollo económico de cada país y de cada una de sus regiones, determina, en gran parte, la oferta gastronómica disponible, así, la oferta será muy distinta entre cada región o país con diferentes niveles de desarrollo económico.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Problemática abordada

La oferta gastronómica de un país o una región está determinada por ciertos factores, y en esta investigación se busca identificar si el nivel de desarrollo económico es uno de esos factores, es decir, se necesita precisar si a mayor nivel de desarrollo la oferta gastronómica cambia en comparación cuando el nivel de desarrollo es menor, ofreciendo alimentos más caros y exóticos y viceversa, ofreciendo alimentos más económicos, respectivamente.

Por esa razón, se decidió utilizar la oferta gastronómica de la Ciudad de México para tratar de determinar si, efectivamente, el nivel de desarrollo económico determina a la oferta, en caso contrario, se deja abierta la puerta para realizar otros estudios que identifiquen con mayor precisión, cuáles son las causas para la oferta gastronómica en un momento determinado.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

II. Justificación

La demanda gastronómica de un país, o una región en particular, depende a priori del nivel de ingresos en primer término y, del gusto adquirido de las personas en segundo término; por tanto, la oferta gastronómica se adecuará a las condiciones del mercado existentes, ya que, si se decide iniciar un negocio en una zona en la que los ingresos de las personas no son suficientes para poder adquirir los productos ofertados, el negocio no producirá beneficios y terminará cerrando; aunque también puede darse el caso de que los ingresos de las personas si sean suficientes para la adquisición de los productos, pero no sean de su gusto, lo que terminará en el mismo resultado, con el cierre del negocio.

De acuerdo a ese contexto, surgen dos variables de las que depende la demanda y, por tanto, la oferta gastronómica de un país o una región, que son el ingreso y el gusto. En cuanto al ingreso se tiene que hacer la precisión de que se trata del ingreso disponible, es decir, del excedente que les queda a las personas luego de descontar sus obligaciones; esta variable es susceptible de ser medida y existe información estadística oficial disponible, por ejemplo los censos económicos, de ahí que será la principal variable a considerar; respecto al gusto, es una variable muy subjetiva que varía de persona a persona, lo que hace muy laboriosa su medición y, en última instancia es dependiente del ingreso disponible; se puede tener gusto por alguna comida, pero si no tienen los recursos suficientes no se gastará en ello, a menos que se recurra al ahorro o al crédito, pero esas variables no serán abordadas en este documento.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Ahora bien, para considerar una región o una entidad federativa como en el caso de la Ciudad de México, aplica exactamente lo mismo que en los párrafos anteriores, ya que la oferta y la demanda gastronómica estarán determinadas por la suma de los ingresos y los gustos de sus habitantes, siendo el ingreso la variable principal y los gustos una variable dependiente, de ahí que es interesante saber si esta lógica es verdadera y, por ende, la investigación del desarrollo económico y la oferta gastronómica de la Ciudad de México nos servirá para tratar de responder si la oferta depende del desarrollo.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

III. Planteamiento del problema

A raíz de lo anterior, para establecer que la oferta gastronómica de una zona o región depende del nivel de ingresos de las personas que la habitan, se tomará como referencia a la Ciudad de México; para la cual se tratará de establecer que la relación mencionada es cierta a través de la recolección y el análisis de información estadística oficial y, no oficial de ser necesario.

Para ello se definirá primeramente la variable de ingresos de la población, la cual será considerada de forma general y será medida a través del desarrollo económico de la Ciudad de México y, para la oferta gastronómica, se buscará, en la medida de lo posible, agregar la información relacionada con la economía sumergida, o economía informal que, dadas las características sociales de México y, en particular de la Ciudad de México, representa gran parte de las unidades económicas que se dedican la venta de alimentos.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

IV. Objetivo

El principal objetivo de la presente investigación es determinar que la oferta gastronómica de la Ciudad de México depende de su nivel de desarrollo económico. Para ello, serán necesarios los siguientes objetivos particulares:

- ✚ Identificar el nivel de Desarrollo Económico de la Ciudad de México y de sus alcaldías de ser posible.
- ✚ Establecer si el desarrollo económico de la Ciudad de México es considerado como subdesarrollo o no.
- ✚ Definir la variable de Oferta Gastronómica de la Ciudad de México.
 - Identificar la siguiente información de las unidades económicas que se dedican a la venta de alimentos en la Ciudad de México.
 - ❖ Cantidad
 - ❖ Tamaño
 - ❖ Tipo
 - ❖ Alimentos ofertados
 - ❖ Clasificación
 - ❖ Etc.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

V. Marco teórico

Desarrollo Económico de los Países

Conforme a la Organización de las Naciones Unidas (ONU) el **desarrollo económico** es parte del **Desarrollo** de un país, definido como: “una empresa multidimensional para lograr una mejor calidad de vida para todos los pueblos”¹, por lo que el “desarrollo económico, el desarrollo social y la protección del medioambiente son componentes” del **Desarrollo Sostenible**. De la misma forma, el desarrollo económico depende de un **crecimiento económico sostenido**.

En ese sentido, el desarrollo económico de los países es medido por diferentes organismos internacionales, dentro de los cuales destacan el Banco Mundial (BM) la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y el Fondo Monetario Internacional (FMI), cada una con su propia metodología. (Raya, 2022)²

Clasificación del Banco Mundial

El Banco Mundial clasifica las economías de acuerdo a su nivel de ingresos en cuatro grupos: bajo, mediano, bajo, mediano alto y alto. El nivel de ingresos es igual al Ingreso Nacional Bruto (INB) per cápita expresado en dólares norteamericanos corrientes.³

Tabla 1. Clasificación del Banco Mundial para el desarrollo de los países.

Grupo	INB per cápita (2022)
Ingreso bajo	< \$ 1 085
Ingreso mediano bajo	\$ 1 086 - \$4 255
Ingreso mediano alto	\$ 4 256 - \$ 13 205
Ingreso alto	> \$13 206

¹ Organización de las Naciones Unidas. (1997). *Programa de Desarrollo [Archivo PDF]*. <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N97/774/82/PDF/N9777482.pdf?OpenElement>

² Raya L, O. A. (marzo, 2023). *¿Cómo se clasifican los países según su nivel de desarrollo?*. CEMERI. <https://cemer.org/enciclopedia/e-clasificacion-nivel-desarrollo-paises-fv>

³ Banco Mundial. (marzo, 2020). *Nuevas clasificaciones de los países elaboradas por el Banco Mundial según los niveles de ingreso: 2020-2021*. Banco Mundial Blogs. <https://blogs.worldbank.org/es/datos/nuevas-clasificaciones-de-los-paises-elaboradas-por-el-banco-mundial-segun-los-niveles-de-ingreso>

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Fuente: Elaboración propia con datos del Banco Mundial

De acuerdo al informe presentado en 2022, México está clasificado como de ingreso mediano alto.⁴

Clasificación de la Organización de las Naciones Unidas

La Organización de las Naciones Unidas mide el desarrollo de un país a través del **Índice de Desarrollo Humano (IDH)**, que es un “índice compuesto que mide el resultado promedio en tres dimensiones básicas del desarrollo humano: una vida larga y saludable, el conocimiento y un nivel de vida decente” (PNUD 2020)⁵, dichas dimensiones se obtienen a través del cálculo de 4 indicadores: esperanza de vida al nacer, años esperados de escolaridad, años promedio de escolaridad y el Ingreso Nacional Bruto (IBN) per cápita.

El resultado de ese índice compuesto se clasifica de acuerdo a “puntos de corte fijos del IDH, que se derivan de los cuartiles de las distribuciones de indicadores de los componentes”. (PNUD, 2020)

Tabla 2. Clasificación de la ONU para el desarrollo de los países.

Grupo	Índice de Desarrollo Humano (IDH)
Desarrollo humano bajo	< 0.550
Desarrollo humano medio	0.550 – 0.699
Desarrollo humano alto	0.700 – 0.799
Desarrollo humano muy alto	> 0.800

Fuente: Elaboración propia con datos del Informe sobre desarrollo Humano 2020 (PNUD)

⁴ Banco Mundial. (marzo 2023). *World Bank Country and Lending Groups*. Data. <https://datahelpdesk.worldbank.org/knowledgebase/articles/906519-world-bank-country-and-lending-groups>

⁵ UNDP (United Nations Development Programme). 2020. *Human Development Report 2020: The Next Frontier: Human Development and the Anthropocene*. New York.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

De acuerdo al Informe Sobre el Desarrollo Humano 2020, **México** se encontraba en la posición número 74 y con un IDH de 0.779, lo que lo coloca en el tercer grupo, correspondiente a los países con un **desarrollo humano alto**.

Clasificación del Fondo Monetario Internacional (FMI)

El Fondo Monetario Internacional mide el desarrollo de los países a través del **Monitor Fiscal** que “examina y analiza los últimos desarrollos de las Finanzas públicas. Actualiza las implicaciones fiscales de la crisis y las proyecciones fiscales a mediano plazo, y evalúa las políticas para poner las finanzas públicas sobre una base sostenible.” (FMI, 2022)⁶

Para ello hace uso de 8 indicadores fiscales relacionados con el Producto Interno Bruto (PIB) de cada país, todo expresado en dólares estadounidenses corrientes. Lo cual da lugar a una clasificación con tres grupos principales: 40 Economías Avanzadas, 97 economías de mercado emergentes y 59 países en desarrollo bajo.

Tabla 3. Clasificación del FMI para el desarrollo de los países.

Grupos	Países
Economías Avanzadas	40
Economías de Mercado Emergentes	97
Economías de desarrollo bajo	59

Fuente: Elaboración propia con datos del Monitor Fiscal del FMI.

De acuerdo a esa clasificación, **México** se encuentra dentro del grupo de **Economías de Mercado Emergentes**.

⁶ International Monetary Fund. (octubre, 2022). *Monitor Fiscal*. Datasets. <https://www.imf.org/external/datamapper/datasets/FM>

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Nivel de Desarrollo de México

Como se puede apreciar, el término de país subdesarrollado no es utilizado en la actualidad por algunos de los organismos internacionales que llevan a cabo esta clasificación de países.

En 2022, México fue clasificado como un país de ingreso mediano alto por el Banco Mundial, como un país con desarrollo humano alto por la ONU y como un país de economía de mercado emergente por el FMI. Si bien la primera se basa en el ingreso nacional, la segunda en el desarrollo humano y la tercera en indicadores fiscales del país; todas tienen algo en común, porque México está en el segundo nivel en todas ellas, es decir, no es un país altamente desarrollado, pero, tampoco es un país con bajo desarrollo.

Por esa razón, el término **subdesarrollo** utilizado en esta investigación hace referencia a que México es un país con un desarrollo medio, por simplificar y unificar lo más posible la variedad de definiciones y clasificaciones que se revisaron.

Nivel de desarrollo de la Ciudad de México

El Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) también elabora una clasificación del **desarrollo de los municipios de México**, siguiendo la misma metodología del Índice de Desarrollo Humano, con unas pequeñas adaptaciones y con el uso de información de fuentes oficiales de México obtiene un IDH para cada municipio, lo cual nos da una idea más particular sobre el desarrollo de cada municipio y, por consiguiente, de cada entidad federativa.

De acuerdo al Informe de Desarrollo Humano Municipal 2010 – 2020,⁷ las alcaldías de la ciudad de México obtuvieron los resultados mostrados en la Tabla 4.

⁷ Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). (15 de febrero de 2023). *Informe de Desarrollo Humano Municipal 2010 – 2020*. PNUD México. <https://www.undp.org/es/mexico/publicaciones/informe-de-desarrollo-humano-municipal-2010-2020-una-decada-de-transformaciones-locales-en-mexico-0#:~:text=El%20Informe%20de%20Desarrollo%20Humano%20Municipal%202010-2020%20presenta,el%20desarrollo%20humano%20en%20los%20municipios%20en%20M%C3%A9xico.>

**OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA
DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.**

Tabla 4. IDH de las Alcaldías de la Ciudad de México en 2020

Alcaldía	SS	SE	SI	IDH
Azcapotzalco	0.923	0.783	0.804	0.834
Coyoacán	0.919	0.824	0.809	0.849
Cuajimalpa de Morelos	0.899	0.735	0.799	0.808
Gustavo A. Madero	0.899	0.777	0.779	0.816
Iztacalco	0.915	0.782	0.814	0.835
Iztapalapa	0.891	0.711	0.759	0.783
La Magdalena Contreras	0.893	0.715	0.763	0.787
Milpa Alta	0.856	0.696	0.734	0.759
Álvaro Obregón	0.900	0.757	0.784	0.812
Tláhuac	0.895	0.728	0.765	0.793
Tlalpan	0.901	0.754	0.784	0.811
Xochimilco	0.888	0.72	0.753	0.784
Benito Juárez	0.935	0.889	0.900	0.908
Cuauhtémoc	0.923	0.794	0.844	0.852
Miguel Hidalgo	0.931	0.823	0.869	0.873
Venustiano Carranza	0.915	0.725	0.794	0.808
Promedio				0.820

Fuente: Elaboración propia con datos del PNUD México.

El informe señala que en 2020 había 2 469 municipios en México, de los cuales no pudo obtener datos de 16 y de los 570 municipios correspondientes a Oaxaca no obtuvo datos suficientes para calcular el IDH, solo realizó estimaciones de los 30 distritos definidos en la entidad. Bajo esas circunstancias, en el año 2020 calculó un total de 1913 municipios.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Tabla 5. Clasificación usada para el IDH Municipal 2020

Grupo	Índice de Desarrollo Humano Municipal (IDH)
Desarrollo humano bajo	< 0.550
Desarrollo humano medio	0.550 – 0.699
Desarrollo humano alto	0.700 – 0.799
Desarrollo humano muy alto	> 0.800

Fuente: PNUD, Informe de Desarrollo Humano Municipal 2020

De los 1913 municipios el IDH promedio fue de **0.694** lo que significa que en 2020 los municipios tenían un **Desarrollo Humano Medio**, lo cual, es un nivel más bajo al resultado que obtiene México considerado como país. Sin embargo, la Ciudad de México obtuvo un promedio de **0.820**, posicionando a sus municipios (alcaldías) con un **Desarrollo Humano Muy Alto**, dos niveles por encima del promedio general municipal e, incluso, un nivel superior a México considerado como país.

Considerando todo lo anterior, de forma general la Ciudad de México es la entidad federativa con el más alto nivel de desarrollo humano y la única que se encuentra en el nivel más alto de la clasificación al considerarse como de desarrollo humano muy alto.

Considerando todo eso, no significa que todas las alcaldías tengan el mismo grado de desarrollo, de las 16 alcaldías, 11 se encuentran en la clasificación de desarrollo humano muy alto, siendo la Benito Juárez la que obtuvo la calificación más alta con un IDH de **0.908** lo que la convierte, también, en la número 1 a nivel nacional. En el segundo grupo se encuentran 5 alcaldías, donde destaca la alcaldía de Milpa Alta, al ser que la menor calificación tiene con un IDH de **0.759** lo cual es casi el doble del municipio peor calificado a nivel nacional, que sería el Municipio de Cochoapa el Grande en Guerrero, el cual tiene un IDH de **0.445**.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Por lo tanto, y de acuerdo a la metodología empleada por la ONU, la Ciudad de México tiene un desarrollo humano alto y muy alto en sus alcaldías.

Índice de Desarrollo Social de la Ciudad de México

En la Ciudad de México, el Consejo de Evaluación del Desarrollo Social de la Ciudad de México, calcula un índice de desarrollo con base en el método de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI), parte del Método de Medición Integrada de la Pobreza (MMIP), lo que lo convierte en un índice multidimensional.

En la Tabla 6 se pueden observar las dimensiones que utilizan el índice, así como la ponderación que tiene cada una, siendo las más importantes la vivienda y la educación que representan el 50 % de la medición.

Tabla 6. Dimensiones y ponderaciones del IDS (2020)

Dimensión	Ponderación
Seguridad Social	0.142
Vivienda	0.328
Bienes Durables	0.058
Agua y Drenaje	0.037
Salud	0.141
Educación	0.236
Energía	0.028
Teléfono	0.010
Internet	0.020
	1.000

***Fuente: Elaboración propia con datos del Consejo de Evaluación del
Desarrollo Social de la Ciudad de México***

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Esas dimensiones ponderadas forman la medición de las Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) y que, a su vez, es el primer componente del IDS, la segunda parte consiste en el cálculo de la incidencia (H), que es la proporción de personas con carencia y, por último, la intensidad (I) de las carencias por NBI. La **incidencia equivalente** (HI) mide la carencia, por lo que el grado de desarrollo social es igual a:

$$IDS = 1 - HI_j$$

Con base en ello también se estableció una clasificación por estratos del desarrollo social, la cual se puede observar en la Tabla 7.

Tabla 7. Clasificación del Índice de Desarrollo Social de la Ciudad de México

Estrato	IDS
Muy bajo	>= 0.000 a <= 0.778
Bajo	> 0.778 a <= 0.832
Medio	> 0.832 a <= 0.881
Alto	> 0.881 a <= 0.933
Muy alto	> 0.933 a <= 1.000

**Fuente: Elaboración propia con datos del Consejo de Evaluación del
Desarrollo Social de la Ciudad de México**

De acuerdo a esa clasificación, el Consejo de Evaluación del Desarrollo Social de la Ciudad de México, calculó que el Índice de Desarrollo Social para cada alcaldía de la Ciudad de México, fue:

**OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA
DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.**

**Tabla 8. Índice de Desarrollo Social en las alcaldías de la Ciudad de México
(2020)**

Alcaldía	IDS	Estrato
Benito Juárez	0.932	Alto
Miguel Hidalgo	0.894	Alto
Azcapotzalco	0.879	Medio
Coyoacán	0.876	Medio
Iztacalco	0.849	Medio
Cuauhtémoc	0.848	Medio
Álvaro Obregón	0.846	Medio
Cuajimalpa de Morelos	0.842	Medio
Gustavo A. Madero	0.840	Medio
Venustiano Carranza	0.835	Medio
Tlalpan	0.831	Bajo
La Magdalena Contreras	0.827	Bajo
Tláhuac	0.809	Bajo
Iztapalapa	0.803	Bajo
Xochimilco	0.803	Bajo
Milpa Alta	0.758	Muy bajo
Promedio	0.842	Medio

***Fuente: Elaboración propia con datos del Consejo de Evaluación del
Desarrollo Social de la Ciudad de México***

De la Tabla 8 se desprende que, de las 16 alcaldías, el 12.5 % (2) se encuentra en el estrato alto, el 50.0 % (8) en el estrato medio, 31.25 % (5) en el estrato bajo y, 6.25 % (1) en el estrato muy bajo; por tanto, aproximadamente el 80 % de la población de la Ciudad de México en 2020 tenía un Desarrollo Social Medio y Bajo.

**OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA
DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.**

La alcaldía **Benito Juárez** es la que más desarrollo social tenía con un IDS de **0.932**, en comparación con la alcaldía de **Milpa Alta**, que tenía el menor desarrollo social, con un IDS de **0.758**, lo cual coincide con el Índice de Desarrollo Social Municipal elaborado por el PNUD.

Tabla 9. Comparación de los Índices de Desarrollo Social para la Ciudad de México en 2020

Índice CDMX		Índice PNUD	
Alcaldías	IDS	IDHM	Alcaldías
Benito Juárez	0.932	0.908	Benito Juárez
Miguel Hidalgo	0.894	0.873	Miguel Hidalgo
Azcapotzalco	0.879	0.852	Cuauhtémoc
Coyoacán	0.876	0.849	Coyoacán
Iztacalco	0.849	0.835	Iztacalco
Cuauhtémoc	0.848	0.834	Azcapotzalco
Álvaro Obregón	0.846	0.816	Gustavo A. Madero
Cuajimalpa de Morelos	0.842	0.812	Álvaro Obregón
Gustavo A. Madero	0.840	0.811	Tlalpan
Venustiano Carranza	0.835	0.808	Venustiano Carranza
Tlalpan	0.831	0.808	Cuajimalpa de Morelos
La Magdalena Contreras	0.827	0.793	Tláhuac
Tláhuac	0.809	0.787	La Magdalena Contreras
Iztapalapa	0.803	0.784	Xochimilco
Xochimilco	0.803	0.783	Iztapalapa
Milpa Alta	0.758	0.759	Milpa Alta
Promedio	0.842	0.820	

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Fuente: Elaboración propia con datos del Consejo de Evaluación del Desarrollo Social de la Ciudad de México y con datos del PNUD.

Por último, en la Tabla 9 se tiene una comparación entre el índice calculado por la Ciudad de México y el índice calculado por el PNUD, en la que se observa que a pesar de que las metodologías son distintas, los valores obtenidos son muy similares, coincidiendo principalmente entre las alcaldías con mayor y menor desarrollo y la posición entre algunas otras, sin embargo, la principal diferencia es la forma de clasificación, mientras que para el PNUD, el desarrollo de la Ciudad de México es de alto y muy alto, para el gobierno de la Ciudad de México el desarrollo es de bajo a medio.

Oferta Gastronómica de la Ciudad de México

Antes de comenzar, se debe establecer que la **gastronomía** es entendida como el “conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar” (RAE, 2023), bajo ese contexto, un plato es: “un alimento que se sirve en un plato” (RAE, 2023) y, los usos culinarios son aquellos “pertenecientes o relativos a la cocina” (RAE, 2023).

Ahora bien, en términos económicos, la **oferta** es “conjunto de bienes o mercancías que se presentan en el mercado con un precio concreto y en un momento determinado” (RAE, 2023), por lo que, con base en estas dos definiciones, podemos establecer que la **oferta astronómica** es el conjunto de alimentos disponibles en el mercado⁸ de un determinado lugar, en este caso, en la Ciudad de México.

La oferta gastronómica está compuesta por una variedad muy grande de alimentos de distintos tipos y precios, por lo cual, sería una lista demasiado grande para su análisis, por esa razón, en esta investigación se estudiará a la oferta gastronómica de acuerdo al establecimiento en donde se venden esos alimentos. Para ello, el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática de México (INEGI), utiliza herramientas como el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte 2018 (SCIAN) cuyo objetivo es:

⁸ El mercado es entendido como el “conjunto de actividades realizadas libremente por los agentes económicos sin intervención del poder público” (RAE, 2023)

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

“proporcionar un marco único, consistente y actualizado para la recopilación, análisis y presentación de estadísticas de tipo económico, que refleje la estructura de la economía mexicana” (INEGI, 2023).

EL SCIAN agrupa a las actividades económicas en 20 sectores con 5 niveles de agregación:

- Sector
 - o Subsector
 - Rama
 - Subrama
 - o Clase de Actividad

De acuerdo a esa estructura, el grupo que agrega las actividades económicas relacionadas con los alimentos es el sector 72 de Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas y, en particular, el subsector 722 de Servicios de preparación de alimentos y bebidas, con sus respectivas, ramas, subramas y clases de actividad:

- 72 servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas.
 - o 722 servicios de preparación de alimentos y bebidas
 - 7223 servicios de preparación de alimentos por encargo
 - 7224 centros nocturnos, bares, cantinas y similares.
 - 7225 servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

De las tres ramas que componen el subsector 722, la que tiene mayor interés es la 7225, que es donde se concentran la mayoría de los establecimientos que venden alimentos al público en general y no a un público en particular como las otras dos ramas.

- 7225 servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
 - o 72251 servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
 - 722511 restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.
 - 722512 restaurantes con servicio de preparación de pescados y mariscos.
 - 722513 restaurantes con servicio de preparación de antojitos.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

- 722514 restaurantes con servicio de preparación de tacos y tortas.
- 722515 cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares.
- 722516 restaurantes de autoservicio.
- 722517 restaurantes con servicio de preparación de pizzas, hamburguesas, hot dogs y pollos rostizados para llevar.
- 722518 restaurantes que preparan otros tipos de alimentos para llevar
- 722519 servicios de preparación de otros alimentos para consumo inmediato.

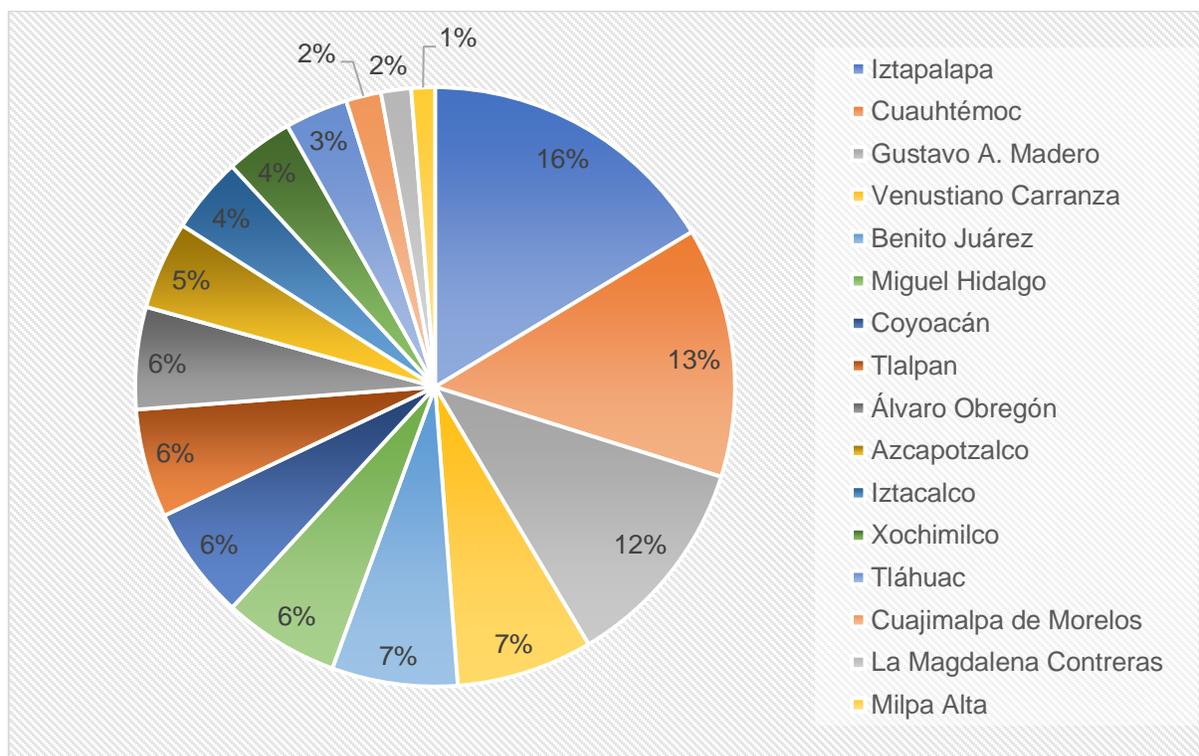
Como se puede apreciar, gran parte o todos los establecimientos formales que se dedican a vender alimentos al público en general pueden ser catalogados en cualquiera de las 9 clases de actividad de la rama 7225.

Con base a esta clasificación de las actividades económicas relacionadas con la oferta gastronómica de acuerdo a los establecimientos comerciales, se tiene una estadística realizada por el INEGI en la cual se puede tener información sobre la cantidad (y otra información relacionada) de establecimientos que tienen que ver con las actividades de la rama 7225 en la Ciudad de México y en sus alcaldías. Dicha información se obtiene a través de los censos económicos que usan el SCIAN para presentar sus resultados.

En el Censo Económico 2019 se informó que, para ese año, en la Ciudad de México había **53,884 Unidades Económicas** (UE) en las 9 clases de actividad pertenecientes a la rama 7225 del subsector 722 correspondientes a los servicios de preparación de alimentos y bebidas, distribuidas mayoritariamente en 3 alcaldías: Iztapalapa, Cuauhtémoc y Gustavo A. Madero, representando aproximadamente el 41 % del total, como se puede observar en la Gráfica 1 y en la Tabla 10.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Gráfica 1. Distribución de las unidades económicas con oferta gastronómica en la Ciudad de México (2019)



Fuente: Elaboración propia con datos del Censo Económico 2019 (INEGI).

Tabla 10. Unidades Económicas con oferta gastronómica de la Ciudad de México 2019

Alcaldías	UE	%	Alcaldías	UE	%
Iztapalapa	8,811	16.4	Álvaro Obregón	2,970	5.5
Cuauhtémoc	7,274	13.5	Azcapotzalco	2,559	4.8
Gustavo A. Madero	6,248	11.6	Iztacalco	2,212	4.1
Venustiano Carranza	3,959	7.35	Xochimilco	1,968	3.7
Benito Juárez	3,650	6.77	Tláhuac	1,833	3.4

**OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA
DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.**

Miguel Hidalgo	3,373	6.26	Cuajimalpa de Morelos	1,019	1.9
Coyoacán	3,288	6.1	La Magdalena Contreras	873	1.6
Tlalpan	3,159	5.86	Milpa Alta	688	1.3
Total				53,884	100

Fuente: Elaboración propia con datos del Censo Económico 2019.

En lo que respecta a las 9 clases de actividad, hay 5 que representan el 80.78 % del total, estando en primer lugar los restaurantes con servicio de preparación de tacos y tortas y, en segundo lugar, con un porcentaje muy similar, están los restaurantes con servicio de preparación de antojitos, comida a la carta o comida corrida, otros tipos de alimentos para llevar, cafeterías y similares.

Tabla 11. Unidades Económicas distribuidas de acuerdo a las clases de actividad correspondientes a la estructura del SCIAN en la Ciudad de México, 2019.

Código	Descripción	UE	%
722514	Tacos y tortas	10,335	19.18
722513	Antojitos	8,966	16.64
722515	Cafeterías, fuentes de sodas y similares	8,605	15.97
722511	Comida a la carta o comida corrida	8,142	15.11
722518	Otros tipos de alimentos para llevar	7,477	13.88
722519	Otros alimentos para consumo inmediato	3,900	7.24
722517	Pizzas, hamburguesas, hot dogs y pollos rostizados	3,726	6.91
722512	Pescados y mariscos	1,641	3.05

**OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA
DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.**

722516	Autoservicio	1,092	2.03
	Total	53,884	100.00

Fuente: Elaboración propia con datos del Censo Económico 2019 (INEGI).

Sin embargo, esta distribución es para la Ciudad de México en su totalidad, cada alcaldía tiene una distribución diferente, como lo muestra la Tabla 12. Cuatro alcaldías (25.0 %), Benito Juárez, Cuajimalpa, Cuauhtémoc y Miguel Hidalgo, tienen más unidades económicas que se especializan en comida a la carta o comida corrida; cinco alcaldías (31.25 %): Gustavo A. Madero, Iztacalco, Magdalena Contreras, Tláhuac y Xochimilco tienen un mayor número de unidades económicas especializadas en la elaboración de antojitos; seis alcaldías (37.5 %): Álvaro Obregón, Azcapotzalco, Iztapalapa, Milpa alta, Tlalpan y Venustiano Carranza, tienen un mayor número de unidades económicas especializadas en la elaboración de tacos y tortas y, solo una alcaldía (6.25 %): Coyoacán, tiene un mayor número de unidades económicas especializadas como cafeterías y similares.

Tabla 12. Distribución por alcaldía de las clases de actividad en la Ciudad de México 2019

Alcaldía	722511	722512	722513	722514	722515	722516	722517	722518	722519	Total
Álvaro Obregón	564	87	428	<u>612</u>	424	97	261	324	173	2,970
Azcapotzalco	363	68	476	<u>518</u>	362	59	140	426	147	2,559
Benito Juárez	<u>1,041</u>	101	293	699	737	104	226	339	110	3,650
Coyoacán	538	97	473	591	<u>682</u>	87	237	410	173	3,288
Cuajimalpa de Morelos	<u>184</u>	26	174	183	159	41	69	117	66	1,019

**OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA
DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.**

Cuauhtémoc	<u>1,944</u>	195	779	1,392	1,304	193	352	904	211	7,274
Gustavo A. Madero	579	178	<u>1,259</u>	1,243	949	87	469	957	527	6,248
Iztacalco	249	78	<u>441</u>	408	333	20	144	354	185	2,212
Iztapalapa	564	340	1,646	<u>1,682</u>	1,335	113	733	1,364	1,034	8,811
Magdalena Contreras	95	28	<u>212</u>	163	93	18	74	107	83	873
Miguel Hidalgo	<u>828</u>	109	440	609	610	86	151	401	139	3,373
Milpa Alta	54	16	146	<u>153</u>	72	5	80	101	61	688
Tláhuac	100	56	<u>391</u>	369	232	18	171	260	236	1,833
Tlalpan	419	78	514	<u>584</u>	445	79	277	494	269	3,159
Venustiano Carranza	471	131	782	<u>822</u>	647	60	172	581	293	3,959
Xochimilco	149	53	<u>512</u>	307	221	25	170	338	193	1,968
Total	8,142	1,641	8,966	10,335	8,605	1,092	3,726	7,477	3,900	53,884

Fuente: Elaboración propia con datos del Censo Económico 2019 (INEGI).

Clasificación de los Restaurantes

En la sección anterior vimos que la mayoría de las clases de actividad económica utilizadas por el SCIAN son establecimientos denominados **restaurantes** que son definidos como un: “establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local” (RAE, 2023), que no es muy diferente de la establecida por los diccionarios especializados en gastronomía, como es el caso del Larousse Gastronomique, del cual se desprende la definición

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

de restaurante como un “establecimiento público en el que se sirven comidas, en menú o a la carta, a precios estipulados y a unas horas indicadas”.⁹

Estos restaurantes también cuentan con una clasificación no oficial, la primera de ellas es agruparlos por tipo:

Tabla 13. Tipos de restaurante

Tipo	Descripción
Gourmet	Destaca por la presencia de alimentos de alta calidad, preparados con técnicas culinarias de vanguardia y que cuenta con un servicio eficiente y sofisticado. En este tipo de establecimientos gastronómicos, el estilo y el menú se definen en lo que se refiere al chef principal, los platillos son originales y poco comunes.
Familiar	Como su nombre lo indica, un restaurante familiar se caracteriza por contar con un menú accesible y sencillo, además de un ambiente acogedor y apto para toda la familia. En esta categoría suelen comenzar los pequeños emprendimientos, pues cuentan con un público objetivo bastante amplio.
Buffet	Este concepto nació en la década de los 70 en los grandes hoteles como una forma de brindar servicio a grandes grupos de personas sin necesidad de un personal numeroso. En el buffet, los comensales pueden elegir los platillos y la cantidad que deseen comer, y estos deben haber sido cocinados con anterioridad.
Temático	Un restaurante como este suele destacar por el tipo de propuesta gastronómica internacional que sirve: italiana, francesa, japonesa, china, entre otros. Sin embargo, estos establecimientos también se caracterizan por contar con una decoración especial enfocada en la propuesta gastronómica seleccionada.
Fast food	Los fast food o comida rápida son restaurantes que se caracterizan por la estandarización en el proceso de sus alimentos y servicio. Se encuentran ligados a las grandes

⁹ Larousse Cocina. (abril, 2023) *Restaurante*. Diccionario Gastronómico. <https://laroussecocina.mx/palabra/restaurante/>

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

cadenas comerciales, y se suelen servir alimentos de fácil preparación para acelerar el proceso.

Fusión

Esta clase de restaurantes nació a partir de la mezcla de dos o más tipos de gastronomía de diversos países. Algunos ejemplos de restaurantes fusión son el de tipo Tex-mex, cocina texana y mexicana; nikkei, cocina peruana y japonesa; balti, cocina india con japonesa, entre otras.

Take away

Los restaurantes take away se han revalorizado en los últimos años, debido a su gran variedad de comida que puede ir desde pizza hasta sushi. Se caracteriza principalmente por ofrecer platillos que pueden consumirse fuera del establecimiento. Cuenta con porciones individuales listas para comerse.

Fuente: Elaboración propia con datos de Aprende Institute.¹⁰

Si comparamos la clasificación anterior con la realizada por el SCIAN, vemos que tienen muchas similitudes, por ejemplo: los gourmets, familiares, temáticos y de fusión están dentro de los restaurantes con servicio de comida a la carta o comida corrida (722511); los fast food pueden estar dentro de los restaurantes que ofrecen otro tipo de alimentos consumo inmediato (722519) y/o en los que ofrecen pizzas, hamburguesas y similares (722517) y, los Take Away, se encuentran en los restaurantes que ofrecen alimentos para llevar (722518).

La segunda forma de clasificarlos es de acuerdo a “diversos criterios como la calidad de sus servicios culinarios, sus instalaciones, la atención al cliente y la preparación de alimentos” (Aprende Institute, 2023), la cual es la famosa **clasificación por tenedores** que surgió en España.

¹⁰ Aprende Institute. Vargas H. Uriel. (abril, 2023). *Clasificación y tipos de restaurantes*. Restaurantes. <https://aprende.com/blog/emprendimiento/restaurantes/tipos-de-restaurante/>

**OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA
DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.**

Tabla 14. Clasificación por tenedores para los restaurantes.

Tenedores	Características.	Consumo Promedio ¹¹
5 tenedores	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurantes de lujo. - Organización bien establecida y eficaz. - Calidad en los platillos, servicio, decoración y equipamiento. 	- \$ 728.00
4 tenedores	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurantes de primera clase. - Características similares a los 5 tenedores. - Menú establecido de 5 a 7 tiempos. 	- \$425.00
3 tenedores	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurantes de segunda clase o turísticos. - Menú variado o corto. - Espacio más restringido que los de 5 y 4 tenedores. 	- \$287.50
2 tenedores	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurante de tercera clase. - Menú de hasta 4 tiempos. - Espacio agradable y necesario. 	- \$200.00
1 tenedor	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurante de cuarta clase. - Precios accesibles. - Menú permanente con ligeros cambios. 	- \$150.00

Fuente: Elaboración propia con datos del Aprende Institute y TimeOut¹².

Aunado a lo anterior, también hay diversos sitios web que se dedican a realizar guías gastronómicas, tops de restaurantes y similares, cuya función principal es proveer información sobre los tipos de restaurantes que hay en un lugar

¹¹ Consumo promedio por persona

¹² TimeOut. (marzo, 2019). *Los 50 Restaurantes en la Ciudad de México*. La Lista Comer.

<https://www.timeoutmexico.mx/ciudad-de-mexico/restaurantes/los-mejores-restaurantes-en-la-cdmx>

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

determinado, la calidad del servicio, la oferta gastronómica y los precios estimados. En cuanto a los precios, se refiere al consumo promedio por persona, estimado aproximadamente, con base a ello y, de acuerdo al sitio web TimeOut, se pudo completar la Tabla 14 con una aproximación de cuanto se gasta una persona en un restaurante dependiendo de los tenedores que tenga, así, se tiene los restaurantes con 5 tenedores donde el consumo promedio es de unos \$800.00 y, por el otro lado, los restaurantes de un tenedor donde el consumo promedio es de unos \$150.00, también cabe señalar que hay establecimientos que no alcanzan la clasificación de un tenedor y el consumo promedio puede ser significativamente inferior.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

VI. Formulación de la hipótesis

El principal objetivo de esta investigación es establecer que la oferta gastronómica de la Ciudad de México es el resultado de su nivel de desarrollo económico, con base en ello, la hipótesis a demostrar es la siguiente:

“La oferta gastronómica de la Ciudad de México es el resultado de la falta de desarrollo económico.”

En esta hipótesis tenemos dos variables, la primera es el nivel de desarrollo, para ello se establecerán los niveles de desarrollo y el nivel en el que se encuentra la Ciudad de México, si la ciudad no se encuentra en el nivel más alto de desarrollo económico, se considerará como subdesarrollo.

$$D_E = \frac{\text{Desarrollo económico de la ciudad de México}}{\text{Nivel de desarrollo económico Alto}}$$

La segunda variable es dependiente de la primera y se trata de la oferta gastronómica de la Ciudad de México, esta variable es mucho más compleja de medir, ya que hace referencia a todos los tipos de alimentos preparados que se ofertan en la ciudad en cualquier tipo de establecimiento; sin embargo, las estadísticas oficiales proporcionadas por el INEGI, miden la cantidad de establecimientos (formales) o unidades económicas que existen en la ciudad y la actividad económica que llevan a cabo, utilizando la estructura del SCIAN para categorizarlas. De esta manera es posible tener una medida aproximada de la oferta gastronómica de la Ciudad de México a través de los Censos Económicos.

En el Censo Económico 2019, se establece que el sector económico correspondiente a la preparación de alimentos y bebidas consta de varias clases de actividad, de entre las cuales se seleccionaron 9, debido a que se presupone que ofrecen un servicio al público general, todos los días del año; no solo para eventos especiales o para un sector muy específico de la población. Las 9 clases de actividad se pueden resumir de la siguiente forma:

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

1. Comida a la carta o comida corrida.
2. Pescados y mariscos.
3. Antojitos.
4. Tacos y tortas.
5. Cafeterías y similares.
6. Autoservicio.
7. Pizzas, hamburguesas, Hot dogs y pollos rostizados para llevar.
8. Otro tipo de alimentos para llevar
9. Otro tipo de alimentos para consumo inmediato.

Sin embargo, para esta investigación se realizará una agrupación adicional, ya que algunas clases pueden estar contenidas dentro de otras para el propósito de esta, quedando de la siguiente forma:

- A. Comida a la carta o comida corrida. (1,2,5,6,9)
- B. Pizzas y Hamburguesas. (7,8)
- C. Tacos y tortas. (4)
- D. Antojitos. (3)

Las clases de actividad de pescados y mariscos y las cafeterías y similares junto con otro tipo de alimentos fueron agrupadas junto con la comida a la carta o comida corrida porque en esencia son especializaciones de esta, por ejemplo, en una marisquería, por lo regular la comida es a la carta, en una cafetería se puede ofrecer un menú del día, un menú a la carta o ambos y, otras comidas para comer al momento seguirán la misma dinámica.

El caso de otros tipos de alimentos para llevar se agrupa en la clase 7 de pizzas y hamburguesas, porque siguen la misma dinámica, únicamente varía el tipo de alimento.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Por último, la clase 6 de autoservicio, podría decirse que es una clase especial en la que se pueden encontrar muchos de los alimentos de las otras clases, sin embargo, varía por el tipo de lugar donde se encuentran ubicados, como plazas comerciales y/o aeropuertos y, por tanto, el nivel de ingresos es distinto, situación que se explicará más abajo.

Ahora bien, esa agrupación que se hizo no significa nada por si sola, hay que agregar otra variable proporcionada por el mismo censo económico. Esa variable es el total de **ingresos** que obtuvo cada clase de actividad en ese periodo, al dividir ese valor por el número de unidades económicas nos da un promedio aproximado de cuanto gana cada unidad, manteniendo todas las demás variables que conforman el ingreso de una unidad constante.

Con el valor del ingreso promedio por unidad económica, se asumirá que es un valor agregado que demuestra dos cosas, la primera es la preferencia de los consumidores por tipo de alimento, a mayor ingreso en cada clase de actividad, mayor gasto realizaron los consumidores en esos alimentos y, el segundo son los posibles rangos de precios de los alimentos, es decir, a mayor ingreso promedio por unidad económica de cada clase de actividad, mayor precio por sus alimentos y/o servicios ofertados de acuerdo a la clasificación por tenedores para los restaurantes que se vio anteriormente. También podría suceder que el nivel de ingresos no está relacionado con los precios, sino con la cantidad, lo que significaría que vendieron muchos alimentos a un bajo precio; sin embargo, para esta investigación se asume que es por el nivel de precios más elevados con base en que la clase de actividad 722511 que corresponde a comida a la carta o comida corrida, es la que mayores ingresos obtuvo, muy por encima de las demás y, también es donde más se refleja la clasificación de tenedores, ya que aunque existan comidas corridas, tacos o pizzas caras, no se compara el precio de un restaurante de 5 tenedores que inclusive tenga Estrellas Michelin y un platillo pueda costar unos \$ 2,000.00 (por persona).

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Con base en lo anterior expuesto se tiene la siguiente tabla:

Tabla 15. Agrupación de clases de actividad económica y sus ingresos en la Ciudad de México (2019).

Grupo	Oferta gastronómica	UE	Ingresos	Ingreso Promedio
A	Comida a la carta o comida corrida	23,380	\$63,497.14	\$2.72
B	Pizzas y Hamburguesas	11,203	\$7,072.18	\$0.63
C	Tacos y Tortas	10,335	\$7,622.77	\$0.74
D	Antojitos	8,966	\$4,997.60	\$0.56
Total		53,884	\$83,189.70	

Fuente: Elaboración propia con datos del Censo Económico 2019 (INEGI).

Nota 1. Las cantidades están expresadas en millones de pesos.

Como se puede observar, el grupo A es el que más unidades económicas tiene y el que más ingresos recaudó con un promedio de 2.72 millones de pesos por unidad económica, por lo que este grupo lo consideraremos como destinado a personas con un alto desarrollo económico, los grupos B y C tienen cantidades similares tanto de unidades económicas como de ingreso promedio obtenido, por lo que se considerarán como destinados a personas con medio desarrollo económico y, por último, el grupo D es el que tiene menor número de unidades económicas y menor ingreso promedio por lo que este grupo será destinado a personas con bajo desarrollo económico, por tanto, queda la siguiente clasificación de oferta gastronómica:

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Tabla 16. Oferta gastronómica de la Ciudad de México de acuerdo al nivel de desarrollo propuesto¹³.

Grupo	Oferta gastronómica	Desarrollo Económico
A	Comida a la carta o comida corrida	Alto
B	Pizzas y Hamburguesas	Medio
C	Tacos y Tortas	Medio
D	Antojitos	Bajo

Fuente: Elaboración propia con datos del Censo Económico 2019.

Con base a esta tabla ya podemos obtener una relación entre la oferta gastronómica de la Ciudad de México y su nivel de desarrollo.

$$NDO_{GTA} \leq ND_{CDMX}$$

Así, si el nivel de la oferta gastronómica (NDO_{GTA}) predominante es igual o menor al nivel de desarrollo de la Ciudad de México, la **hipótesis** de la investigación será considerada como **válida** y, por tanto, se podría afirmar que la oferta gastronómica es el resultado del desarrollo económico de la Ciudad de México. Si el nivel de la oferta gastronómica predominante es mayor al nivel de desarrollo de la Ciudad de México, la **hipótesis** es **nula** y, por tanto, se podría afirmar que la oferta gastronómica no depende del nivel de desarrollo de la Ciudad de México.

¹³ Definido principalmente por el nivel de ingresos de cada clase de actividad.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

VII. Pruebas cuantitativas y/o cualitativas de la hipótesis

Nivel de Desarrollo Económico de la Ciudad de México

Para establecer el nivel económico de la Ciudad de México se utilizaron dos indicadores: el primero de ellos es un indicador internacional realización a través del PNUD de la ONU, el cual es el Indicador de Desarrollo Humano Municipal (IDHM), que, como su nombre lo indica mide el nivel de desarrollo de todos los municipios del país en estudio, en este caso es México y en particular la Ciudad de México durante el año 2020. El segundo es un Indicador de Desarrollo Social (IDS) elaborado por la propia Ciudad de México y que sigue una metodología similar al del PNUD.

Se tomó la decisión de utilizar indicadores que consideren más aspectos que el estrictamente económico debido al impacto que tienen sobre este, debido a que lo más importante es el ingreso disponible de las personas para satisfacer sus necesidades, por ejemplo, cuando una persona tiene un desarrollo social muy bajo, los ingresos disponibles que tenga se utilizarán principalmente para satisfacer total o parcialmente sus necesidades más básicas, por tanto, no podrá acceder a la oferta gastronómica que requiera un ingreso más alto y, por tanto, las personas emprendedoras, iniciarán un negocio de acuerdo al nivel de ingresos de la zona. En el caso contrario, cuando se tiene un nivel de desarrollo alto, significa que las personas tienen un mayor un ingreso disponible para la adquisición de productos más caros y que no necesariamente satisfacen algunas de sus necesidades, por lo que en consecuencia la oferta gastronómica que buscarán será de una calidad y precio superiores, inclusive, considerados de lujo.

Por esa razón, si se resumen los indicadores obtenidos por el PNUD y por la ciudad de México y se establece el indicador de desarrollo de la Ciudad de México como el promedio de los indicadores obtenidos por sus alcaldías, tenemos que:

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Tabla 17. Comparación de los indicadores promedio de desarrollo de la Ciudad de México 2020.

Entidad Federativa	IDS_{prom}	Clasificación	$IDHM_{prom}$	Clasificación
Ciudad de México	0.842	Medio	0.820	Alto

Fuente: Elaborada con datos de las Tablas 5, 7 y 9.

Aunque el valor del indicador es muy similar para ambos, no lo es su clasificación, mientras que, para el PNUD, la Ciudad de México tiene un nivel de desarrollo muy alto; para el gobierno de la ciudad, esta tiene un nivel de desarrollo medio. Se usarán ambos valores para determinar la hipótesis más adelante.

Ahora bien, en lo que respecta a la clasificación del IDHM, utiliza cuatro rangos: Bajo, Medio, Alto y Muy Alto, sin embargo, los rangos de alto y muy alto se fusionarán en alto, para homologar con la clasificación propuesta para la orientación de la oferta gastronómica: bajo, medio y alto. Lo mismo ocurre con el IDS que utiliza cinco rangos: Muy bajo, bajo, Medio, Alto y Muy alto, los cuales también se fusionarán los muy bajos y bajo en bajo y alto y muy alto en alto.

Oferta Gastronómica de la Ciudad de México.

Para analizar la oferta gastronómica de la Ciudad de México se utilizó el Censo Económico 2019 elaborado por el INEGI, el cual usa la estructura del SCIAN 2018 para ordenar las unidades económicas del país por sectores, subsectores, ramas, subramas y clases de actividad. Para esta investigación se utilizó el sector 72 de Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas, el subsector 722 de Servicios de preparación de alimentos y bebidas, la rama 7225 de Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas y, por último, las 9 clases de actividad correspondiente a la subrama 72251.

Posteriormente, se realizó una agrupación de las 9 clases de actividad, por qué algunas de ellas, en esencia, eran similares a otras actividades y solo se

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

diferenciaban por el tipo de comida, la ubicación y/o denominación del establecimiento, lo cual dio lugar a las tablas 18 y 19, que son copias exactas de las Tablas 15 y 16.

Tabla 18. Agrupación de clases de actividad económica y sus ingresos en la Ciudad de México (2019).

Grupo	Oferta gastronómica	UE	Ingresos	Ingreso Promedio
A	Comida a la carta o comida corrida	23,380	\$63,497.14	\$2.72
B	Pizzas y Hamburguesas	11,203	\$7,072.18	\$0.63
C	Tacos y Tortas	10,335	\$7,622.77	\$0.74
D	Antojitos	8,966	\$4,997.60	\$0.56
Total		53,884	\$83,189.70	

*Fuente: Elaboración propia con datos del Censo Económico 2019 (INEGI).
Nota 2. Las cantidades están expresadas en millones de pesos.*

Tabla 19. Oferta gastronómica de la Ciudad de México de acuerdo al nivel de desarrollo propuesto¹⁴.

Grupo	Oferta gastronómica	Desarrollo Económico
A	Comida a la carta o comida corrida	Alto
B	Pizzas y Hamburguesas	Medio
C	Tacos y Tortas	Medio
D	Antojitos	Bajo

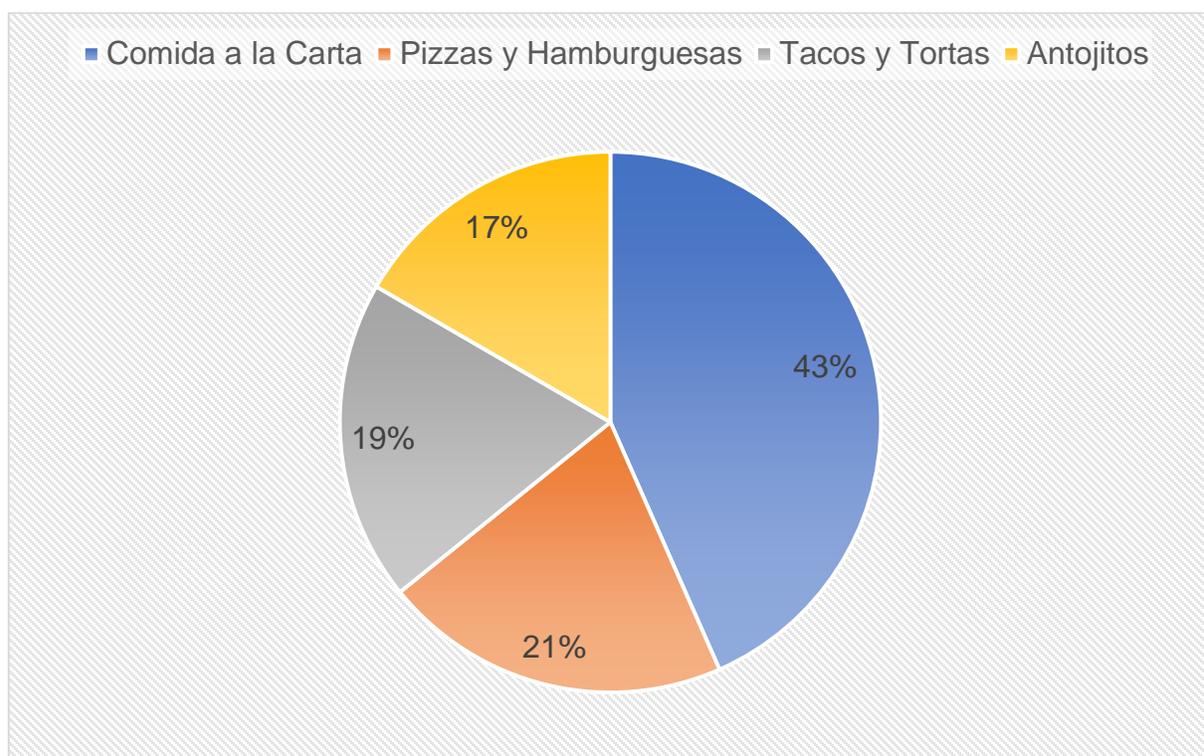
Fuente: Elaboración propia con datos del Censo Económico 2019.

¹⁴ Definido principalmente por el nivel de ingresos de cada clase de actividad.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

A partir de las suposiciones hechas en la formulación de la hipótesis se estableció que el nivel de ingresos obtenidos era el mejor indicativo para clasificar el nivel de desarrollo al que va dirigida la oferta gastronómica de las unidades económicas y, así, poder relacionarlas con el nivel de desarrollo de la Ciudad de México.

Gráfica 2. Distribución de las unidades económicas de la oferta gastronómica de la Ciudad de México.



Fuente: Elaboración propia con datos del Censo Económico 2019

Así, la Tabla 18 muestra que la Ciudad de México tenía 53 884 unidades económicas durante el periodo establecido en el Censo Económico 2019, de las cuales, aproximadamente el 43 % corresponde a restaurantes con servicio de comida a la carta y comida corrida, dirigidos principalmente a consumidores con nivel de desarrollo alto, el 36 % a restaurantes de pizzas, hamburguesas, pollos rostizados y similares para llevar, dirigidos a personas con un nivel de desarrollo

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

medio y, por último, el 21 % es de restaurantes con venta de antojitos, dirigidos principalmente a personas con bajo nivel de desarrollo. Por lo tanto, se puede concluir que **la oferta gastronómica de la ciudad de México está dirigida principalmente a personas con un alto nivel de desarrollo.**

$$NDO_{GTA} = \textit{Desarrollo Alto}$$

Oferta Gastronómica y Nivel de Desarrollo de la Ciudad de México

A este punto, ya se tienen los valores tanto de la orientación de la oferta gastronómica como del nivel de desarrollo de la Ciudad de México, por lo que ya se puede responder la hipótesis de la investigación sobre si la oferta gastronómica depende del desarrollo económico de la Ciudad de México, utilizando para ello, la igualdad propuesta anteriormente.

$$NDO_{GTA} = ND_{CDMX}$$

Donde, si el nivel de desarrollo al que está orientada la oferta gastronómica (NDO_{GTA}) es igual al nivel de desarrollo de la Ciudad de México, por lo tanto, tendríamos una respuesta positiva a la pregunta principal de la investigación. Para ello, se iniciará con el Índice de Desarrollo Humano Municipal (IDHM) elaborado por el PNUD de la ONU.

$$NDO_{GTA} = ND_{CDMX}$$

Al remplazar el valor de la oferta gastronómica se tiene:

$$\textit{Desarrollo Alto} = IDHM_{PNUD}$$

Y, por último, el valor de la clasificación del IDHM del PNUD.

$$\textit{Desarrollo Alto} = \textit{Desarrollo Alto}$$

Con este primer resultado se puede afirmar que **la hipótesis de la investigación es nula** y, por tanto, la oferta gastronómica de la Ciudad de México no es resultado

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

del subdesarrollo económico, ya que, tanto la oferta gastronómica como el nivel de desarrollo de la Ciudad de México son altos.

Ahora, al realizar la misma operación con el IDS realizado por el gobierno de la Ciudad de México, se tiene que:

$$NDO_{GTA} = ND_{CDMX}$$

Al remplazar el valor de la oferta gastronómica se tiene:

$$Desarrollo\ Alto = IDS_{CDMX}$$

Y, al remplazar el valor del IDS:

$$Desarrollo\ Alto \neq Desarrollo\ Medio$$

En este caso la orientación de la oferta gastronómica no coincide con el nivel de desarrollo de la Ciudad de México, por tanto, **la hipótesis de la investigación es nula**. Si bien, el nivel de desarrollo para la ciudad establecido por el IDS se podría considerar como subdesarrollo de acuerdo a lo que se estableció al inicio, es decir, todos los valores que estén por debajo del desarrollo alto son considerados como subdesarrollo; la orientación de la oferta gastronómica de la ciudad es hacia población de desarrollo alto, por esa razón, se puede afirmar que la oferta gastronómica de la Ciudad de México no es el resultado del subdesarrollo económico, ya que la oferta gastronómica preponderante debería ser enfocada hacia una población con desarrollo medio o desarrollo bajo.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

VIII. Conclusiones

De acuerdo al indicador usado, el nivel de desarrollo de la ciudad de México es considerado como muy alto (alto) según el Índice de Desarrollo Humano Municipal elaborado por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo PNUD e, incluso, coloca a la Ciudad de México como la entidad federativa con mayor desarrollo a nivel nacional o, puede ser considerado como desarrollo medio de acuerdo al Índice de Desarrollo Social elaborado por el gobierno de la Ciudad de México, lo que la coloría en el supuesto de subdesarrollo propuesto por esta investigación, sin embargo, la diferencia más evidente es la clasificación, porque ambos indicadores siguen metodologías muy similares e incluso los valores también son muy similares (0.8) por lo que se hace difícil escoger uno.

Por el lado de la oferta gastronómica, también es muy complicado fijar parámetros bien establecidos sobre a qué población en específico va dirigida, ya que un solo platillo puede estar dirigido a todos los niveles de desarrollo, por poner un ejemplo tenemos a las hamburguesas, hay muchos establecimientos fijos o semifijos que las ofrecen a un precio bajo, alrededor de \$40.00 y \$50.00, pero también hay establecimientos que las pueden ofrecer hasta por \$200.00 e incluso por un precio superior si se trata de un restaurante de 5 tenedores. Y así se pueden poner más ejemplos, para ello se tendría que elaborar una investigación mucho más detallada y extensa sobre los menús ofertados y los precios de cada uno de los más de 50 000 establecimientos o unidades económicas reportadas por el Censo Económico 2019.

Por tanto, se podría decir, que está investigación se aproximó en buena medida a realizar una clasificación de la oferta gastronómica de una región a través de las unidades económicas que ofertan alimentos y los ingresos que obtuvieron, ya que aunque sea una cantidad agregada, significa que la población de la Ciudad de México decidió gastar su dinero en esas clases de actividad y, por tanto, demuestra el nivel de desarrollo económico en el que se encuentran. Y, por otro lado, también

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

se demuestra que a pesar de que existen muchos establecimientos con oferta de comida “barata” como lo son los antojitos, los ingresos que reciben también son bajos, en comparación con restaurantes que tengan más de dos o tres tenedores.

Como reflexión final, los números de las unidades económicas también demuestran que a pesar de que la oferta gastronómica predominante sea la de comida a la carta o comida corrida, con más del 40 % aproximado de las unidades económicas; el porcentaje restante, que es más de la mitad tiene una oferta gastronómica para personas con desarrollo medio y bajo, si hubiese considerado está sumatoria con el Índice de Desarrollo Social propuesto por el gobierno de la Ciudad de México, la hipótesis de la investigación hubiese resultado verdadera y se demostraría que la oferta gastronómica si es el resultado del subdesarrollo económico de la Ciudad de México.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

Posibles soluciones

Para efectos de establecer una clasificación de la oferta gastronómica de la Ciudad de México y definir con más precisión a que población de qué nivel de desarrollo está orientada, se necesita hacer un estudio más exhaustivo y detallado de los establecimientos o unidades económicas y tratar de homologar la clasificación de estos con la clasificación propuesta por el Índice de Desarrollo Social elaborado por el gobierno de la Ciudad de México.

OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COMO MUESTRA DEL SUBDESARROLLO ECONÓMICO.

IX. Bibliografía

Organización de las Naciones Unidas. (1997). Programa de Desarrollo [Archivo PDF]. <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N97/774/82/PDF/N9777482.pdf?OpenElement>

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). (Marzo, 2023). *Informe de Desarrollo Humano Municipal 2010 – 2020: Una década de transformaciones locales en México*. Publicaciones. <https://www.undp.org/es/mexico/publicaciones/informe-de-desarrollo-humano-municipal-2010-2020-una-decada-de-transformaciones-locales-en-mexico-0>

CEMERI. (Marzo, 2023). Enciclopedia. <https://cemerri.org/enciclopedia/e-clasificacion-nivel-desarrollo-paises-fv>

Real Academia Española. (2023). *Diccionario de la Lengua Española*. <https://dle.rae.es/>

Evalúa. (Marzo, 2023). *Índice de Desarrollo Social de la Ciudad de México, 2020*. Gobierno de la Ciudad de México. <https://www.evalua.cdmx.gob.mx/principales-atribuciones/medicion-del-indice-de-desarrollo-social-de-las-unidades-territoriales/medicion-del-indice-de-desarrollo-social-de-las-unidades-territoriales>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (Marzo, 2023). *Censos Económicos 2019*. Programas de información. <https://www.inegi.org.mx/programas/ce/2019/>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (Marzo, 2023). *Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte 2018 (SCIAN 2018)*. Clasificaciones y Catálogos. <https://www.inegi.org.mx/app/scian/>

Es una investigación de análisis del Partido Acción Nacional en la Ciudad de México.
Registro ante el Instituto Nacional de Derechos de Autor en trámite
Partido Acción Nacional en la Ciudad de México
Durango No. 22, Col. Roma, C.P. 06400, México, CDMX.