



Red SIAL México

Diez años de contribución a los estudios de los Sistemas Agroalimentarios Localizados

Marie-Christine Renard
Jessica Mariela Tolentino Martínez
Coordinadoras



Red SIAL México

Diez años de contribución a los estudios de los Sistemas Agroalimentarios Localizados

**Marie-Christine Renard
Jessica Mariela Tolentino Martínez**
Coordinadoras



Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT)
Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red SIAL-México)
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)
Yod Estudio



Red SIAL México, Diez años de contribución a los estudios de los Sistemas Agroalimentarios Localizados está publicado bajo licencia Creative Commons Reconocimiento – Compartir igual 3.0 IGO (CC-BY-SA 3.0 IGO) (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/igo/>)
Creado a partir de la obra en www.iica.int

Coordinadoras: Marie-Christine Renard y Jessica Mariela Tolentino Martínez

Derechos de autor: François Boucher, Gerardo Torres Salcido, Marie-Christine Renard, Jessica Mariela Tolentino Martínez, Humberto Thomé-Ortiz, Alejandro Dávila Topete, Ina Salas Casasola, R. Antonio Riveros Cañas, Joaquín Camacho Vera, Fernando Cervantes Escoto, María del Carmen Hernández Moreno, Angélica Espinoza-Ortega, Laura Martínez Salvador, David Alvarado Ramírez.

Edición y diseño: Yod Estudio

Fotografía: © T photography / Shutterstock.com

Primera edición 2019

D.R. © Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red SIAL-México)
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)
Yod Estudio

Ciudad de México

Impreso y hecho en México

ISBN: 978-92-9248-859-8

Se prohíbe la reproducción total o parcial de esta obra, sin la anuencia por escrito, del titular de los derechos.

Obra financiada con recursos del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT), en el marco del Proyecto Formación de Redes Temáticas de CONACyT: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México.
Proyecto: 293417

Esta publicación fue arbitrada por pares académicos.

Contenido

Presentación.....	7
Construcción del enfoque SIAL, la Red SIAL México y los nuevos conceptos	13
<i>François Boucher</i>	
De la administración a la gobernanza del conocimiento. La Red SIAL y las redes para el desarrollo territorial.....	33
<i>Gerardo Torres Salcido</i>	
Procesos de exclusión en las Denominaciones de Origen. Un análisis crítico desde los SIAL en México.....	53
<i>Marie-Christine Renard</i> <i>Jessica Mariela Tolentino Martínez</i>	
Una aproximación al turismo agroalimentario desde el enfoque SIAL. Evidencias del enoturismo en el centro de México	69
<i>Humberto Thomé-Ortiz</i>	
Impacto de la gastronomía sobre el desarrollo local. Estudios de caso en México	87
<i>Alejandro Dávila Topete</i> <i>Ina Salas Casasola</i> <i>François Boucher</i>	
Canastas Territoriales de Bienes y Servicios (CTByS) y Circuitos Cortos de Comercialización (CCC): contribuciones a la Dinamización Económica a partir de dos casos de estudio de SIAL en América Latina.....	109
<i>R. Antonio Riveros Cañas</i> <i>François Boucher</i>	
El concepto de <i>artesanalidad</i> en los alimentos y su vínculo con los quesos mexicanos genuinos.....	127
<i>Joaquín Camacho Vera</i> <i>Fernando Cervantes Escoto</i> <i>María del Carmen Hernández Moreno</i>	

Motivos y percepciones de los consumidores de alimentos localizados: evidencia empírica del centro de México	143
<i>Grupo de Estudios Agroalimentarios del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) y el Grupo Territorio, Cultura y Desarrollo (TECUDE)</i>	
Protección institucional de la agrobiodiversidad. Un análisis desde los Sistemas Agroalimentarios Localizados de quínoa boliviana y amaranto mexicano	165
<i>Laura Elena Martínez Salvador</i> <i>David Alvarado Ramírez</i>	
Semblanzas	185
Publicaciones	190

Red SIAL México

**Diez años de contribución a los estudios
de los Sistemas Agroalimentarios Localizados**

Presentación

Marie-Christine Renard
Jessica Mariela Tolentino Martínez

La Red SIAL México cumplió diez años en el 2018 (Boucher, este volumen). Esta Red es el producto de un trabajo colectivo de investigadores de varias universidades y centros de investigaciones nacionales e internacionales, como la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex), la Universidad Autónoma de Chapingo (UACH), el Instituto Politécnico Nacional (IPN), el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), el Colegio de Postgraduados (COLPOS), el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) de México, y el *Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement* (CIRAD) de Francia y de la asociación de estas con redes de productores locales y regionales. La Red SIAL ha cosechado numerosos logros entre los cuales se pueden enumerar libros, guías metodológicas, artículos en revistas nacionales e internacionales, la organización y la participación en congresos internacionales, numerosos talleres con productores en varios estados del país, así como un encuentro de queseros tradicionales con representantes políticos en la Cámara de Diputados. La Red SIAL México pertenece al programa de redes temáticas de CONACYT. Para conmemorar este aniversario se publica el presente libro con aportaciones de algunos de los integrantes de la Red que muestran las facetas diversas englobadas por la temática de los Sistemas Agroalimentarios Localizados.

Los dos primeros capítulos de este libro narran la historia y la evolución de la Red SIAL México. En el primero, “Construcción del Enfoque SIAL, la Red SIAL México y los nuevos conceptos”, François Boucher relata la evolución histórica del concepto de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) desde el movimiento de la Agroindustria Rural que inició en los años ochenta en Europa y América Latina; muestra cómo la historia del concepto y su evolución a nivel científico corre en paralelo a la construcción y al desarrollo de la Red SIAL México, nacida en 2008, y cuáles han sido sus principales logros; destaca cómo el concepto de SIAL ha contribuido al desarrollo territorial gracias a la activación de recursos específicos de los te-

territorios rurales; termina con un análisis de las perspectivas del SIAL como concepto y herramienta de desarrollo en América Latina.

El segundo capítulo, “De la administración a la gobernanza del conocimiento. La Red SIAL y las redes para el desarrollo territorial”, de Gerardo Torres Salcido, estudia la Red SIAL en una perspectiva de análisis de las redes de investigación, docencia e innovación, como oportunidades para el desarrollo de los conocimientos transdisciplinarios y el impulso a la investigación colaborativa. Muestra estas redes como una nueva forma de gobernanza y gestión del conocimiento. Se enfoca específicamente en la Red SIAL México y su relación con otras redes existentes en el país que buscan objetivos similares y están orientadas al desarrollo territorial. Estas redes tienen en común la puesta en marcha de estrategias de coordinación y colaboración entre los actores sociales e institucionales para la valoración económica, social y cultural de los recursos del territorio. Concluye señalando los asuntos pendientes de resolver por la Red SIAL México para los próximos años.

Un segundo grupo de cuatro capítulos abarca, con enfoques variados, el análisis del anclaje territorial de los productos agroalimentarios, sea, por un lado, porque sus características organolépticas y sus calidades se deban esencialmente al mismo, y porque esta relación se ha visto institucionalizada mediante Denominaciones de Origen; sea, por otro lado, porque traducidos al ámbito de la gastronomía y del turismo, estos anclajes territoriales pueden aportar al fomento socio-económico de localidades y regiones determinadas o bien porque el anclaje territorial permite la conformación de Canastas Territoriales de Bienes y Servicios y de Cadenas Cortas de Comercialización.

En el capítulo “Procesos de exclusión en las Denominaciones de Origen. Un análisis crítico desde los SIAL en México”, Marie-Christine Renard y Jessica Tolentino Martínez estudian la aplicación de la estrategia de las Denominaciones de Origen (DO) en México. Para el enfoque SIAL, las Denominaciones de Origen agroalimentario se han convertido en materia de análisis importantes: al enlazar la calidad de algunos productos alimentarios con un territorio determinado, las DO, bien aplicadas, se han constituido en una herramienta de desarrollo rural que permite, además, preservar patrimonios culturales y ambientales. Desgraciadamente, en México, al dejar de lado la relación profunda entre el producto y el *terroir* –combinación de características ambientales y saber-hacer históricamente arraigado–, las DO se otorgan en una lógica de protección a marcas industriales y a favor de grupos de poder regionales, lo cual propi-

cia la exclusión de los productores primarios. Las autoras ilustran el análisis con los casos del mezcal y del arroz de Morelos.

“Una aproximación al turismo agroalimentario desde el enfoque SIAL. Evidencias del enoturismo en el centro de México”, de Humberto Thomé-Ortiz, nos lleva a tomar en cuenta la multifuncionalidad del espacio rural y los aportes que sus atributos culturales y simbólicos hacen a la sociedad a través de la actividad turística. El autor define el turismo agroalimentario como el turismo basado en recorrer los Sistemas Agroalimentarios Localizados, es decir, las redes de organización de producción y servicio asociadas a un territorio específico, donde los actores del territorio se apropian del valor simbólico e identitario de los productos agroalimentarios para su posterior aprovechamiento como recursos turísticos. El caso de la Ruta del Queso y el Vino de Querétaro –aquí presentado– ofrece una manera de abordar temas críticos en el estudio de los SIAL y del turismo rural en general: la poca equidad con la que los beneficios socioeconómicos son distribuidos y la pobre eficacia de la estrategia como paliativo a la pobreza.

El objetivo del capítulo “Impacto de la gastronomía sobre el desarrollo local. Estudios de caso en México”, de Alejandro Dávila Topete, Ina Salas Casasola y François Boucher, es analizar los vínculos y encadenamientos generados por la gastronomía y sus impactos en el desarrollo local mediante el análisis de tres estudios de caso: el Valle de Guadalupe en Baja California, San Cristóbal de las Casas en Chiapas y Playa del Carmen en Quintana Roo. La gastronomía puede favorecer el desarrollo local mediante su vínculo con el sector productivo al fomentar la relación con las agroindustrias rurales locales, generar empleos y funcionar como motivador turístico. Las contribuciones de la gastronomía al tema SIAL se centran en abrir diversas vías para la inclusión de los pequeños productores a nuevos mercados y a circuitos de comercialización a través del turismo gastronómico, además de proveer las bases para la conformación de una Canasta Territorial de Bienes y Servicios.

La formación de Canastas Territoriales de Bienes y Servicios (CTBYS) y la promoción de Circuitos Cortos de Comercialización (CCC) se han considerado como estrategias asociadas al estudio de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). “Canasta Territorial de Bienes y Servicios y Circuitos Cortos: contribuciones a la Dinamización Económica a partir de dos casos de estudio de SIAL en América Latina”, de R. Antonio Riveros Cañas y François Boucher, muestra cómo, para hacer frente a las dificultades de los pequeños productores en el acceso a nuevos mercados y en la búsqueda de la coordinación in-

tersectorial, los CCC y las CTByS han abierto espacio a nuevas posibilidades de dinamización económica de los territorios rurales. En este capítulo se muestran algunas contribuciones de las CTByS y los CCC a partir del análisis de dos estudios de caso de SIAL en América Latina. El primero en el territorio de Sur Alto en Costa Rica y el segundo en el Estado de Hidalgo, México. Se concluye que la promoción de CTByS facilita la valorización de los recursos específicos de los territorios, aporta al empoderamiento, genera nuevos productos y servicios articulados entre ellos y con el territorio. La promoción de CCC facilita la vinculación a los mercados locales, genera nuevos emprendimientos, aumenta la confianza entre el productor y el consumidor, y permite un aumento en los recursos económicos gracias a la reducción de los intermediarios en los procesos de comercialización.

Otros temas relacionados con los SIAL afloran en los tres capítulos que siguen: la seguridad alimentaria, los valores que orientan a los consumidores con relación a sus alimentos y la protección de la agrobiodiversidad. Aquí, la preocupación se vuelca más hacia los valores sociales implícitos o explícitos en la producción y el consumo de los alimentos localizados.

En el capítulo “El concepto *artesanalidad* en los alimentos y su vínculo con los quesos mexicanos genuinos”, Joaquín Camacho Vera, Fernando Cervantes Escoto y María del Carmen Hernández Moreno exploran la noción de *artesanalidad* de los alimentos y su pertinencia heurística para analizar el potencial de la quesería rural mexicana, en el marco de los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Los autores preguntan: ¿por qué defender a los alimentos artesanales en oposición a los productos industriales? Las consecuencias de la utilización de estos sistemas productivos sobre la sustentabilidad del planeta y para la salud humana serían un argumento suficiente. Sin embargo, potenciar la producción artesanal puede también convertirse en una estrategia para la generación de un desarrollo real, el cual esté centrado en la calidad de vida de los habitantes de las comunidades que se ubican en los territorios que la sustentan. Para demostrarlo, los autores analizan el concepto de *artesanalidad*, su aplicación a la producción de alimentos en general y de los quesos artesanales mexicanos en particular. Concluyen que los alimentos tradicionales en México –en particular los quesos– pueden y deben jugar un papel preponderante en el desarrollo local de muchas comunidades, siempre y cuando se centren en los valores intrínsecos que tienen, más allá de las fuerzas del mercado.

En “Motivos y percepciones de los consumidores de alimentos localizados: evidencia empírica del centro de México”, del Grupo de

Estudios Agroalimentarios del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) y el Grupo Territorio, Cultura y Desarrollo (TECUDE), los autores afirman que la valorización de productos localizados dependerá tanto de los intereses de los productores como de la percepción que de ellos tienen los consumidores. Por lo tanto, el estudio de los consumidores es un aspecto insoslayable para la perspectiva SIAL, sin embargo, existen pocos estudios sobre las percepciones de los consumidores de alimentos y sus patrones de consumo en países latinoamericanos como México. Una primera evidencia que sale de una encuesta realizada por ellos, es que la valorización de los alimentos localizados y con calidad diferenciada es una construcción social relacionada con aspectos como la configuración sociodemográfica de los actores sociales, el nivel educativo, el poder adquisitivo y el capital social con que cuenten los consumidores. Concluyen que la construcción de consumidores es un aspecto clave para generar sistemas de producción de alimentos más equitativos, más respetuosos del ambiente y que preserven su identidad territorial, para así contribuir a la transformación socioeconómica de las sociedades rurales mediante la creación de oportunidades para los pequeños productores de alimentos de calidad.

El capítulo “Protección institucional de la agrobiodiversidad. Un análisis desde los sistemas agroalimentarios localizados de quínoa boliviana y amaranto mexicano”, de Laura Martínez Salvador y David Alvarado Ramírez, analiza las estrategias de protección institucional presentes en los procesos de valorización de los Sistemas Agroalimentarios Localizados del amaranto en México y de la quínoa real en Bolivia. Es importante analizar los procesos de revalorización de estos cultivos de la agrobiodiversidad que, desde los sellos institucionales, se han presentado en Bolivia y México, con el fin de establecer propuestas que permitan desarrollar los territorios productores, disminuir las externalidades de las tendencias alimenticias y productivas globales, y garantizar sistemas agroalimentarios sostenibles. Los casos de estudio seleccionados permiten conocer un antes y un después en los procesos de revalorización institucional de cultivos de la agrobiodiversidad, generalmente subutilizados, en las estrategias de seguridad alimentaria de los territorios.

Con estos aportes termina el volumen que celebra los 10 años de existencia de la Red SIAL México, la cual, como se puede apreciar en los diversos trabajos presentados, ha transitado por líneas temáticas novedosas que contribuyen al entendimiento de la compleja realidad de los Sistemas Agroalimentarios Localizados.

Este libro cierra, de manera simbólica, una etapa importante de la Red y abre una nueva etapa que será, próspera y con muchos aportes novedosos que permitirán continuar enriqueciéndola.

Construcción del enfoque SIAL, la Red SIAL México y los nuevos conceptos

François Boucher¹

Introducción

Un movimiento sobre la Agroindustria Rural (AIR) inició en los años 80 en los países de América Latina y el Caribe. Este movimiento partía de la premisa que la alta pobreza rural de la región se debía al hecho que las familias campesinas viven en autosuficiencia alimentaria o venden mal sus productos. El mismo movimiento definió la AIR como un instrumento de desarrollo rural que permitía la valorización de las producciones agropecuarias locales para facilitar la creación de ingresos y puestos de trabajo capaces de elevar el bienestar de las familias rurales. Sin embargo, a final de los 90, este movimiento tuvo su límite debido a los efectos de la globalización y de la liberalización comercial. Generalmente estas AIR se concentran geográficamente, por lo cual se pudo hacer la conexión con la teoría de los clústeres y del concepto naciente de Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL). Así se empezó a trabajar el tema SIAL en América Latina, convirtiéndolo en instrumento de desarrollo, especialmente en su componente de activación de recursos específicos de los territorios rurales. De la misma manera que el movimiento de las AIR se organizó alrededor de redes nacionales (las REDAR) y un programa cooperativo (PRODAR²), empezaron a estructurarse redes SIAL locales y una red SIAL Americana. En este contexto se creó la Red SIAL México en 2008.

Recordaremos, en una primera parte, la evolución del movimiento AIR a nivel conceptual pero también como red y como factor de desarrollo, su conversión hasta los SIAL, los procesos de activación

¹ Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura-México, fymboucher@yahoo.com

² Programa Cooperativo de Desarrollo de la Agroindustria Rural para América Latina y del Caribe.

hasta la creación de la Red SIAL México. En una segunda parte veremos cómo desde la Red SIAL México, el concepto SIAL tomó fuerza a nivel científico al aportar nuevos conocimientos para contribuir al desarrollo territorial y a mejorar tanto las condiciones de vida de las familias rurales como los niveles de los procesos de aprendizaje. En una tercera parte veremos cómo hoy el proceso se está amplificando mediante la dinamización económica incluyente de los territorios rurales. En conclusión –y a 10 años de la creación de la Red SIAL México– veremos las perspectivas de este movimiento en México y en América Latina y el Caribe.

Primera Parte: el movimiento de la AIR en los países de América latina y el Caribe

Durante la década de 1980 una serie de investigaciones³ permitieron que surgiera la Agroindustria Rural (AIR) como una propuesta para mejorar la situación de las familias rurales gracias al desarrollo de actividades de pos-cosecha, transformación y comercialización de las producciones locales (Boucher, 1989). Con esta visión, los productos agrícolas provenientes de la agricultura familiar podían ser transformados en pequeñas unidades productivas articuladas al mercado directamente por los productores, quienes utilizaban su saber-hacer local y a veces ancestral. Estas unidades estaban inscritas en un proceso de desarrollo rural con un fuerte impacto social y económico (Boucher, 1992).

El funcionamiento de las AIR se apoyaban en tres elementos dinamizadores que estaban en interacción permanente: las tecnologías apropiadas para transformar las producciones locales; las características propias de las AIR como pequeña empresa que se convertían en generadoras de empleo, nuevos ingresos y desarrollo local; y los deseos de los consumidores, con sus exigencias en términos de calidad y precios razonables. Fue así como la corriente de la AIR se fue imponiendo progresivamente en América Latina y tuvo resultados positivos en la medida en que la actividad permitió a un gran número de familias mantenerse en zonas rurales en condiciones relativamente favorables.

En el transcurso de casi dos décadas (80 y 90), el concepto de agroindustria rural tomó fuerza. Gracias a esto ha sido discutido,

³ El primer proyecto de AIR conocido y documentado apareció en el Centro de Investigaciones en Tecnología de Alimentos (CITA), en la Universidad de Costa Rica (UCR), bajo el nombre de MAIRS (Modelos Agroindustriales Rurales) financiados por la *Inter-American Foundation* (IAF).

analizado y modificado a la luz del entorno y de las realidades de la AIR en el campo, ha evolucionado en función del entorno socioeconómico y político. Se enmarcó en esta forma emergente de ver el desarrollo rural llamada “Nueva ruralidad”.

Hasta hoy día se utiliza y acepta el término, que se acuñó en el marco del PRODAR, que define a la “agroindustria rural” (AIR) como:

la actividad que permite aumentar y retener, en las zonas rurales, el valor agregado de la producción de las economías campesinas, a través de la ejecución de tareas de poscosecha en los productos provenientes de explotaciones silvo-agropecuarias, tales como la selección, el lavado, la clasificación, el almacenamiento, la conservación, la transformación, el empaque, el transporte y la comercialización” (Boucher y Riveros, 2000).

Dos elementos han sido claves en las primeras etapas del proceso de conceptualización de la agroindustria rural. Se les puede calificar como las “puertas de entrada” al concepto AIR.

La primera entrada apunta a los productos, sean tradicionales o autóctonos, como la panela, los quesos artesanales, los preparados de cereales andinos como la quinua, el amaranto o la cañihua, entre otros; o recientemente los “promisorios” ligados a los “nutracéuticos” o “funcionales”; y también las artesanías. Los primeros trabajos realizados en América Latina sobre la “valoración” de la AIR se han efectuado a través de los productos, porque los profesionales que lanzaron esta corriente AIR y que fomentaron y desarrollaron los primeros proyectos han sido principalmente tecnólogos, ingenieros de alimentos y nutricionistas. Denominamos como enfoque tecnológico de la AIR al que prioriza el producto.

La otra entrada ha sido por unidad empresarial, es decir, trabajando por unidad de producción de las AIR. Ha sido muy importante comprender que las actividades rurales de transformación pos-cosecha, tradicionalmente consideradas como caseras o artesanales, se debían promocionar en un marco empresarial, sean micro o medianas empresas, rurales o peri-urbanas. A principios de los 90 se comprendió que el procesamiento y preparación de un producto no era una solución suficiente para un problema *poscosecha*, sino que además se debía emprender un proceso que condujera a la creación de una empresa y a la comercialización de los productos. Así nació lo que se denominó el *enfoque empresarial* de la Agroindustria Rural.

Otro elemento importante ha sido clasificar la AIR en dos grupos en función de su origen: tradicionales e inducidas. Dentro de las

primeras se incluyen las actividades ancestrales o autóctonas, como la producción de panela (piñoncillo, rapadura, chancaca o tapa de dulce); los beneficios de café y cacao; la producción de miel; la elaboración de quesos artesanales; la mimbtería y la cestería entre otros. Las AIR inducidas son el resultado de proyectos de desarrollo. Se resalta que lo determinante de esta distinción no es tanto el producto, sino la historia misma de la agroindustrial rural.

Hay marcadas diferencias entre las dos categorías de AIR. La inducida podría caracterizarse como aquella en la que los técnicos tratan de “practicar la teoría” y toman en cuenta no solamente los aspectos clásicos de manejo empresarial, sino también los de desarrollo, como el respeto al medio ambiente, desarrollo sustentable, responsabilidad social y género y equidad. La tradicional es la que encontramos en el campo “en dimensión real”, con muchas deficiencias. Para remediarlas, se busca como llevar las AIR tradicionales a una situación parecida a las AIR inducidas “exitosas”.

El movimiento de las Agroindustrias Rurales se ha sustentado en la misma idea de la AIR, en los conocimientos adquiridos sobre el tema y en una comunidad técnica-científica que se estructuró en un programa cooperativo, el PRODAR creado en 1989 y en un conjunto de 15 redes nacionales, las REDAR. El documento de evaluación del Programa de Desarrollo de la Industria Rural para América Latina y el Caribe (PRODAR), publicado en 1997, afirma que el Programa nació con el objetivo de vincular entidades dedicadas a promover el potencial de la agroindustria rural y a mejorar el bienestar socio-económico de los campesinos y sus comunidades.

Desde un comienzo se planteó para PRODAR, y así se ha venido cumpliendo, que las agroindustrias rurales de pequeña escala participaran en forma sostenible en las cadenas verticales y horizontales vinculando la transformación agroindustrial, los espacios de comercialización, y el mejoramiento de los niveles de gestión y desarrollo empresarial, incorporando un enfoque más integrado que comprendiera, no solamente, los aspectos tecnológicos sino también los cambios en las políticas de los gobiernos, la conciencia institucional, los programas de capacitación para personal técnico y los productores rurales, los planes de estudio universitarios y los programas de desarrollo rural (Aquino, 1999)⁴.

⁴ Se puede completar la información sobre PRODAR consultando la Revista Conmemorativa del 10 aniversario del Programa Cooperativo. Esta revista ha sido publicada por IICA, CIRAD, CIID y CIAT con mensajes y artículos de Carlos Aquino, François Boucher, Hernando Riveros, Manuel Chiriboga †, Manuel Otero, Luis Fernando Arias, Carmen María Valverde, José Muchnik, José Zaglul, Ricardo Bressani †, Thomas Reardon, María Elena Cruz, Julio Berdegue, Laura Pérez † y Fabiola Campillo.

El PRODAR, con sus 15 redes, siguió funcionando con sus diferentes fondos hasta los primeros años del siglo XXI. Hoy siguen desempeñándose algunas redes como las de Panamá y Perú y algunos puntos focales en varios países, pero varias redes SIAL en México, Argentina, Brasil y Venezuela y puntos focales como en Costa Rica y Colombia empezaron a sustituir a las REDAR.

De la AIR a SIAL

Los efectos de la globalización sobre el desarrollo de la AIR obligaron, a final de los años 80, a repensar el concepto y los planteamientos para buscar nuevas alternativas. Además, era necesario tomar en cuenta los cambios en el entorno como el respeto al medio ambiente, la reducción progresiva del rol de los Estados, los procesos de descentralización y el rol creciente de los gobiernos locales. Los conceptos expuestos al inicio de este ensayo, especialmente los relativos al enfoque de productos con visión de mercado y al enfoque de unidad empresarial, fueron válidos en el pasado y todavía, pero no parecen suficientes para enfrentar los nuevos retos. Apareció también con fuerza el territorio y el empoderamiento de los actores como elementos centrales de “la nueva ruralidad”.

Con estos elementos, se buscó una vía en las nuevas teorías de la economía del territorio que insisten en la importancia de la descentralización, de los procesos de desarrollo local, de la revitalización de las culturas regionales, de los productos del “terruño”, y resaltan la importancia del territorio y de la territorialidad como una respuesta “local” a la globalización. Los diagnósticos de AIR realizados por PRODAR demostraron la existencia de concentraciones geográficas de AIR alrededor de productos como panela, quesos artesanales, bocadillos de fruta o almidón agrio de yuca en regiones cuyas características específicas de climas, suelos, entorno socioeconómico y cultural son favorables a su producción. Se empezó a investigar y relacionar estas concentraciones de AIR con bases teóricas derivadas de la economía del territorio y de la teoría de los distritos industriales (Requier-Desjardins, 1999), y de esta forma ampliar el concepto de AIR, vincularlo a dinámicas locales y territoriales, a fenómenos de proximidades y mostrar nuevas posibilidades de ser competitivas en el nuevo contexto de globalización.

Se formularon las hipótesis siguientes:

- Las concentraciones identificadas se formaron alrededor de

un producto en una micro-región que tiene características ventajosas para el producto procesado en las AIR.

- El origen territorial con “raíces territoriales” o terruño parece un elemento clave para el desarrollo de estas concentraciones.
- Tienen orígenes diversos, como raíces ancestrales y tradicionales que les permiten afirmarse como parte de la cultura local, ligadas a oportunidades de mercado o inducidas por proyectos de desarrollo.
- Los fenómenos de proximidad entre las AIR de estas concentraciones parecen ser favorables a su desarrollo y fortalecimiento.
- Estas concentraciones de AIR parecen ser capaces de resistir a los efectos negativos de la globalización de mejor forma que las AIR diseminadas individualmente.

De Marshall a SIAL, noción que aparece en 1998

A principio del siglo pasado, el economista inglés A. Marshall planteó el concepto de “distritos industriales” a partir de sus trabajos sobre concentraciones industriales en el norte de Inglaterra, relevando los efectos positivos ligados a fenómenos de proximidad de las industrias, lo que denominó “atmosfera industrial”. En los años 60-70, los investigadores italianos G. Becattini y Cappechi explicaron el crecimiento económico de ciertas regiones del norte de Italia durante la gran depresión. Señalaron que se debía a la presencia de concentraciones de pequeñas industrias –principalmente de confección– y con mercados externos a las regiones de producción. En su análisis, retomaron el concepto de “distritos industriales” y lo ampliaron al de “redes locales de pequeñas empresas”, y lograron demostrar su importancia para el desarrollo local debido a los beneficios obtenidos de sus relaciones de proximidad, en un espíritu de “competencia-cooperación”.

En Francia, estos conceptos han sido retomados por G. Courlet y B. Pecqueur quienes han hecho aparecer el de territorialidad como recurso estratégico de los actores económicos integrando un espacio de proximidad (Réquier-Desjardins, 1998). Ellos desarrollaron el concepto de Sistema Productivo Local (SPL) asociado a una forma de desarrollo basada en dinámicas endógenas. Pecqueur describe estos

SPL con tres elementos: “lo pequeño”, por su capacidad de adaptación y de flexibilidad; “lo cercano”, por sus relaciones directas; y por la confianza y “lo intenso”, por la densidad de empresas. Se resalta también la diferenciación hecha por Colletis y Pecqueur (1993) entre recursos y activos: “los recursos son factores potenciales y los activos son factores en actividad”. Los recursos y los activos pueden ser “genéricos”, es decir que se pueden encontrar en cualquier parte o, “específicos”, cuando están estrechamente asociados a las características de un territorio determinado.

Además, surge el concepto de “clúster” (McCormick, 1999), con dos variantes: la de M. Porter, quien considera el clúster como un agrupamiento de empresas del mismo sector y la de H. Schmitz, que considera este agrupamiento a nivel de un territorio dado. El concepto de Schmitz está en la línea de los distritos industriales marshallianos. Se apoya sobre los fenómenos de proximidad y presenta las ventajas pasivas por la presencia de elementos específicos del territorio dado, y las ventajas activas como “activación” de las ventajas pasivas mediante la realización de acciones colectivas.

La noción de territorio, que se entiende como “un espacio construido históricamente y socialmente, en el cual la eficacia de las actividades económicas es fuertemente condicionada por las relaciones de proximidad y de pertenencia a este espacio” (Muchnik, Sautier, 1998), ha permitido hacer aparecer el concepto de Sistema Agroalimentario Localizado como:

[...] sistemas constituidos por organizaciones de producción y de servicio (unidades agrícolas, empresas agro-alimentarias, empresas comerciales, restaurantes, etc.) asociadas, mediante sus características y su funcionamiento, a un territorio específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber-hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones; se combinan en un territorio para producir una forma de organización agro-alimentaria en una escala espacial dada (Muchnik, Sautier, 1998).

Es decir, el SIAL aparece como una red compleja de relaciones entre actores, productos y territorios.

Ante la necesidad de vincular a los académicos que se desempeñaban en los SIAL, se crearon diversas redes científicas y técnicas, por ejemplo, el GIS SYAL en Francia y la lista electrónica ALTERSYAL para América Latina. También empezaron a organizarse congresos internacionales cada 2 o 3 años desde el 2002. Son 8 hasta la fecha: 1) Montpellier, Francia en 2002; 2) Toluca, México, en 2004 (ARTE);

3) Baeza, España, en 2006 (ALTER); 4) Mar del Plata, Argentina, en 2008; 5) Parma, Italia, en 2010; 6) Florianópolis, Brasil, en 2013; 7) Estocolmo, Suecia, en 2016 y el más reciente en Manizales, Colombia, en noviembre de 2018.

Estos congresos han sido fundamentales para cohesionar la comunidad científica y técnica creada alrededor del tema SIAL. Tienen también un rol muy importante para intercambiar conocimientos, y discutir avances conceptuales, estrategias y metodologías.

Segunda parte: orígenes de la Red SIAL México: FONCICYT, proyecto fundador de la Red SIAL México

En México, un grupo de investigadores de las principales universidades se constituyó alrededor del tema SIAL a raíz del seminario internacional sobre leche y queserías rurales “Nuevas tendencias en el análisis socioeconómico de la lechería en el contexto de la globalización”, realizado en Toluca en 2002. En 2003, se realizó un curso sobre SIAL organizado por Universidad de Chapingo, UAM y UAEMex y en noviembre del 2004, se organizó en Toluca el congreso SIAL ARTE. Este congreso tuvo éxito y ayudó a consolidar un grupo de académicos, investigadores y técnicos alrededor del tema SIAL, quienes buscaban la forma de constituir una red temática. Al final del congreso se emitió la “Declaración de Toluca”, que propone, entre otros elementos, “Continuar y coordinar los trabajos de investigación, desarrollo y cooperación iniciados por las mujeres, hombres, organizaciones e instituciones reunidos en este congreso” (Álvarez, *et al*, 2006, p. 433-435) También se definieron los ejes temáticos para dar continuidad al congreso ARTE, que sirvieron de hoja de ruta a la futura Red (Álvarez, *et al*, 2006, p. 437-439).

En 2008, el CONACYT, con apoyo de la Unión Europea, abrió la convocatoria Fondo de Cooperación Internacional en Ciencia y Tecnología Unión Europea-México (FONCICYT) con un componente sobre redes. El grupo SIAL México, constituido en 2004, presentó un proyecto que fue seleccionado junto con otros nueve proyectos de redes y eso permitió a la red constituirse y realizar sus primeras actividades.

Gracias al apoyo de este fondo, se fundó en 2009 la Red Científica Red SIAL México-Europa. Se constituyó un Consorcio formado por seis universidades de México, cinco universidades y centros de investigación de Europa y un socio cooperante internacional. Durante

cuatro años, este Consorcio desarrolló un importante programa científico con cuatro líneas de trabajo:

- Organización de la red.
- Creación de una plataforma de intercambios y difusión de conocimientos.
- Establecimiento de un “laboratorio de campo” para realizar estudios en torno a los SIAL.
- Formación de capital humano y de capacidades técnicas que incluyen el diseño y establecimiento de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, con sede en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex) y con registro en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC).

El grupo mexicano que participó en el Proyecto incluía investigadores de las universidades UAEMex, UACH, COLPOS, UNAM e IPN. Ellos, en colaboración con especialistas del Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo CIRAD (por sus siglas en francés) y del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), decidieron seguir con la sección mexicana de la Red y tomaron como nombre Red SIAL México.

Al finalizar el financiamiento del FONCICYT, la Red SIAL México siguió generando productos de investigación de sus miembros y llevó a cabo un importante conjunto de actividades. Se destacan: la publicación de un libro en las ediciones Porrúa; la organización de un foro; el funcionamiento de listas “ALTERSIAL” y “Queserías rurales”; la participación en el Congreso SIAL de Florianópolis, Brasil (mayo 2013), la organización de seminarios anuales (UNAM 2012 en la Ciudad de México; COLPOS 2013 en Córdoba, Veracruz) y un taller sobre el concepto SIAL en la UNAM, en la Ciudad de México, en 2014. También se han organizado mesas temáticas SIAL durante los Congresos de la Asociación Mexicana de Estudios Rurales, AMER, Puebla (2011), Guadalajara (2013) y Nayarit (2017), así como en el Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología Rural, ALASRU, en México (2014). También se efectuaron los proyectos de gobernanza territorial con enfoque SIAL, tanto en PAPIIT-UNAM (IT 3000113) como en CONACYT (CB 181616). La Red SIAL México llevó a cabo el seminario “Territorio, acción colectiva y gobernanza” en 2015, seminario realizado mediante los proyectos PAPIIT antes citados y que pretendió evidenciar la in-

eficiencia de los modelos sectorizados de atención al desarrollo rural, así como señalar la necesidad de transitar en un modelo de gobernanza basado en un nuevo enfoque de gestión pública y social.

Los principales productos analizados fueron el queso de presa de la Costa Chica de Guerrero y Oaxaca, el queso Cotija, los quesos artesanales de Sonora, el quesillo de Reyes ETLA, el Chile Rayado de La Misión en Hidalgo, el café de Chiapas y el maguey de Jiquipilco.

Otros temas estudiados fueron la artesanía alimentaria, las redes alimentarias alternativas, las denominaciones de origen, los cultivos transgénicos, la elección de alimentos de los consumidores mexicanos y los circuitos cortos de comercialización. Se organizó el Seminario Internacional de la Red SIAL México “Mercados y Desarrollo Local Sustentable” en las instalaciones del Jardín Botánico de la UNAM, en 2016. En 2017, el seminario internacional de la Red SIAL México tuvo como eje temático los SIAL y las políticas públicas, y se debía llevar a cabo en el Museo de las Ciencias de la UNAM⁵. Se expuso sobre la importancia de la articulación del SIAL en la construcción de políticas públicas dirigidas a la valorización, calidad, alternativas de comercialización y consumo de los mercados locales para combatir las desigualdades socioeconómicas y territoriales en el campo.

Los fundamentos de la red

La Red SIAL México agrupa a investigadores, académicos, estudiantes, productores y organizaciones de productores con un objetivo común: “Estudiar y analizar la acción social y las instituciones en torno a los alimentos originarios, típicos o artesanales de calidad como una alternativa para sustentar propuestas de solución a la pobreza rural y a los problemas de la seguridad alimentaria en nuestro país y en América Latina, vinculándose con actores sociales, públicos y privados interesados en estos temas”.

Tiene como misión:

- Facilitar el intercambio de conocimientos, experiencias y metodologías en torno a las temáticas del SIAL.
- Fortalecer las capacidades tecnológicas y científicas de desarrollo para los actores en el territorio que privilegian la producción agrícola y familiar.

⁵ Debido al sismo del 19 de septiembre 2017 no se pudo realizar el seminario tal como estaba previsto y, como reemplazo, se organizó un taller en el hotel Diplomático.

- Promover el enfoque SIAL como catalizador de desarrollo territorial y de la formulación de políticas públicas.

Y su visión es:

- Consolidar la Red SIAL México como un nodo dinámico sobre el tema SIAL a nivel internacional.
- Impulsar el reconocimiento del tema SIAL en la agenda del desarrollo entre la academia, las instituciones públicas, el sector privado y los actores sociales interesados.
- Contribuir a la formación de recursos humanos y actores de desarrollo en torno al SIAL y al diseño de políticas públicas de desarrollo rural.

Desde el congreso ARTE de Toluca, en 2004, los investigadores se involucraron en una serie de proyectos que dan vida al tema SIAL en México, donde se combinan temas y productos.

Podemos resaltar algunos de ellos:

- La UNAM trabaja los temas de gobernanza a través de casos de nopal en Hidalgo y en Morelos, de políticas públicas en los SIAL y la sustentabilidad de los territorios, principalmente cafetaleros. También trabaja sobre soberanía alimentaria y SIAL y la configuración de procesos organizativos y de diferenciación productiva para su desarrollo.
- El ICAR UAEMex trabaja varios temas relacionados a SIAL, pero ha tenido avances importantes en todo lo relacionado con el consumo y los consumidores mediante casos de queserías rurales.
- El CIESTAM de Chapingo está trabajando los temas de tecnologías autóctonas mediante casos sobre quesos genuinos de México.
- Investigadores del departamento de Sociología Rural de Chapingo, trabajan el tema de calificación de productos mediante casos de café de Chiapas y del mezcal.
- El CIAD de Hermosillo, Sonora, trabaja en temas de gobernanza y de producción de quesos artesanales, dándole principal importancia al desarrollo rural e innovación social para la producción inocua y sustentable de alimentos artesanales.

- El COLPOS ha trabajado en la caracterización de cadenas productivas de quesos en Guerrero y Oaxaca, innovación tecnológica en la producción de queso criollo en el estado de Hidalgo, las innovaciones y productos con base en amaranto y sobre la sostenibilidad en la producción de café en Oaxaca.
- El IICA y el CIRAD trabajan sobre los procesos de activación, redes de empresas rurales, Circuitos Cortos de Comercialización, sellos de calidad, canastas territoriales de bienes y servicios, creación de plataforma de servicios, impacto de la gastronomía sobre el desarrollo local, dinamización económica de los territorios rurales a partir de casos de guayaba, fresas, nopal y tuna, café, hongos y cacao, pero también de artesanía en proyectos en la Selva Lacandona, Hidalgo, Aguascalientes, Michoacán, Baja California y Quintana Roo.

Una de las líneas de trabajo de la Red SIAL México es la formación de capacidades humanas, para el desarrollo de la agroindustria rural, el desarrollo territorial, la calificación de productos y el turismo agroalimentario a través de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario –iniciada en 2009– y procesos de capacitación diversos –diplomados, talleres, entre otros–. Desde el 2011, la Maestría ha sido acreditada en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC) del CONACYT, con lo cual los estudiantes tienen acceso a becas nacionales y colaboración internacional. Se han titulado más de 30 Maestros en este posgrado y por lo menos 6 han alcanzado el grado de Doctor en UNAM, UAEMex, Chapingo, CIESAS y U. de León. Además de numerosas formaciones a productores, familias campesinas, líderes, técnicos, extensionistas especialmente de Chiapas, Hidalgo, Morelos, Oaxaca, Aguascalientes, Michoacán, Sinaloa, etc. Se diseñó también, hace dos años, el diplomado: Dinamización Económica de los Territorios Rurales con enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados. Este diplomado de modalidad a distancia tiene una duración de 16 semanas y se da dos veces al año desde 2016.

Los resultados se difunden mediante los seminarios internacionales, pero también con una serie importante de publicaciones como guías metodológicas, libros, cuadernos, artículos en revistas arbitradas y comunicaciones en seminarios nacionales e internacionales.

Creación de la Red SIAL Americana

Durante el Congreso SIAL de Florianópolis, se constituyó la Red SIAL Americana, que agrupa a las redes nacionales de Argentina, Brasil, México, Venezuela y grupos de trabajo en Colombia y Costa Rica. También se crearon estatutos y se nombró un comité coordinador.

Tercera Parte: del SIAL a la Dinamización Económica incluyente de los territorios rurales⁶

El concepto SIAL permite analizar las organizaciones geográficas ancladas al territorio y facilita la identificación y la resolución de problemas para integrarse eficientemente a procesos de desarrollo. Esto ha dado lugar al enfoque SIAL, el cual define los procesos de activación de un territorio mediante la articulación de diferentes actores. Lo anterior llevó a la definición del concepto de *activación* de los SIAL como: “la capacidad para movilizar de manera colectiva recursos específicos en la perspectiva de mejorar la competitividad de las AIR” (Boucher, 2004).

Para poner en marcha los procesos de activación se crearon dos herramientas metodológicas. Una está relacionada con los procesos de activación de recursos específicos ligados a las concentraciones geográficas de AIR y la otra está basada en la Gestión Territorial mediante la articulación de diferentes actores con un enfoque SIAL.

Ante los nuevos problemas de comercialización en los territorios rurales, se han generado propuestas de nuevos conceptos y enfoques que sean incluyentes y sostenibles, tales como la “Dinamización Económica” de los territorios rurales.

La Dinamización Económica de los territorios rurales es un concepto en construcción. Los avances para su entendimiento cuentan con elementos traídos de la economía industrial –distritos industriales y clústers–, la economía territorial, las teorías de la acción colectiva y de las proximidades, y la gestión empresarial. El enfoque SIAL es un elemento fundamental de la dinamización económica sostenible gracias a sus aportes al conocimiento de los procesos de activación, tanto a nivel de las concentraciones geográficas de Agroindustrias Rurales, como de la gestión territorial.

⁶ Este tema nació como componente del Proyecto Insignia del IICA “Inclusión de la Agricultura y de los Territorios Rurales”. Este proyecto funcionó del 2015 al 2018 en 10 países de América Latina.

Para poder iniciar procesos de Dinamización Económica en los territorios rurales ha sido de gran utilidad encontrar algunos “principios”, entendidos como elementos rectores que deben seguirse para lograr un propósito definido. En este sentido, la Dinamización en los territorios rurales es posible cuando:

- Se aprovechan los recursos específicos y el patrimonio de los territorios con procesos de activación de estos recursos.
- Se promueve la gobernanza territorial con el reconocimiento de la heterogeneidad de los actores, su empoderamiento y procesos mixtos de coordinación de los actores –horizontales y verticales– e implementación de políticas públicas locales y territoriales.
- Se contrarresta la exclusión con apoyo a procesos organizativos, participativos e incluyentes.
- Se respeta la vocación del territorio para valorar los recursos específicos con que se cuentan y sean aprovechados de manera sustentable.
- Se aprovechan las oportunidades del mercado con la activación de herramientas novedosas y alternativas de mercados justos e incluyentes, como los Circuitos Cortos de Comercialización.
- Se fomentan los bienes comunes mediante la valorización de los elementos ecosistémicos y culturales presentes en los territorios.
- Se construye un ambiente participativo en el que es posible acompañar procesos de activación de los territorios rurales para favorecer los ejercicios colectivos de construcción de una visión común del territorio.
- Se cuenta con infraestructura y acceso a servicios apropiados –financieros, servicios públicos, vías de comunicación, entre otros–.
- Se construye una Canasta Territorial de Bienes y Servicios (CTByS), sobre la cual se fundamenta el proceso de Dinamización Económica.

La Dinamización Económica de los territorios rurales cuenta con dos elementos fundamentales, que son:

- La conformación de “Canastas territoriales de bienes y servicios”⁷ –concepto derivado de la noción de canasta de bienes (Pecqueur, 2000)– permite una valorización conjunta de los productos locales articulados a servicios –por ejemplo, venta de productos primarios como parte del desarrollo de una ruta turística–. La CTByS será el “producto” ofrecido por medio de distintas estrategias de comercialización incluidos los circuitos cortos de comercialización para aprovechar al máximo las ganancias generadas. La conformación de una CTByS significa un proceso de innovación territorial para fortalecer la identidad cultural del territorio. Además, favorece un cambio institucional que permite el emprendimiento rural. La creación de las CTByS contribuye al desarrollo de acciones colectivas que fortalezcan el capital social en los territorios y el sistema de gobernanza territorial que regula el desarrollo territorial.

- El fomento y uso de Circuitos Cortos de Comercialización (CCC)⁸ surge a partir de la demanda creciente de productos locales, tradicionales, saludables, ecológicos u orgánicos, frescos y de temporada. Con los CCC, los pequeños productores tienen la oportunidad de diferenciar sus productos a partir de la creación de valor inmaterial y pueden acceder a mercados dispuestos a dar un pago justo por productos con atributos distintos a los convencionales (Kucharsky, *et al*, 2013). En los CCC existen tres razonamientos básicos:
 - Prevalece la proximidad y los intermediarios son eliminados o representan una intermediación muy reducida entre productores y consumidores.
 - Se valorizan los recursos locales dentro de un territorio.
 - Se reducen las asimetrías de información y se promueve la confianza entre el consumidor y productor.

Una primera definición de la Dinamización Económica de los Territorios Rurales se resume en:

⁷ La Canasta Territorial de Bienes y Servicios (CTByS) se constituye del conjunto de productos y los servicios relacionados dentro de un territorio. Su conformación permite a los pequeños productores incrementar la competitividad del territorio, acceder a nichos de mercado diferenciados, fortalecer el capital social y generar mejores niveles locales de empleo e ingresos, además de mejorar y conservar el entorno medioambiental en el proceso (Pensado, 2015).

⁸ Los Circuitos Cortos de Comercialización son una forma de comercio que se fundamenta en la venta directa de productos (CEPAL, 2014).

[...] un proceso continuo de transformación de estructuras socioeconómicas que busca agilizar, activar y fortalecer el desarrollo económico de un territorio de manera sostenible, incluyente, equitativa y eficiente. Algunos medios para lograrlo son: la activación de recursos específicos, la conformación de canastas territoriales de bienes y servicios, el empoderamiento de los actores, la gobernanza territorial, el fomento de los bienes y servicios comunes, la diversificación de actividades mediante el turismo rural, los circuitos cortos de comercialización y la promoción de políticas públicas apropiadas.

En este sentido, la Dinamización Económica de los Territorios Rurales contribuye a los procesos de inclusión a partir del empoderamiento de los actores, la gobernanza territorial, la gestión de proyectos incluyentes y el acceso a nuevos mercados. Contribuye también a la generación de empleos, de nuevos ingresos y al mejoramiento del bienestar rural a nivel de los territorios. Adicionalmente, sirve como herramienta para el fortalecimiento de las capacidades de los técnicos y aliados de las instituciones interesadas en el desarrollo territorial de las comunidades más vulnerables y excluidas.

Conclusiones

El movimiento sobre AIR que nació en los 80 se amplió al tema SIAL a final de los 90 y al tema de “activación”, primero a nivel de concentraciones de AIR y después a nivel de territorios. Ambos niveles cuentan con una serie de herramientas metodológicas que una vez puestas en práctica hicieron posible avanzar hacia el concepto de Dinamización Económica incluyente de los territorios rurales con enfoque SIAL. Hoy, esta dinamización articula una serie de temas como la Canasta Territorial de Bienes y Servicios, los Circuitos Cortos de Comercialización, la calificación de los productos con relación a su origen, la Gobernanza Territorial, el empoderamiento de los actores, la seguridad y soberanía territorial. De igual forma vincula el desarrollo de los actores de los territorios rurales con las actividades académicas y de investigación. Adicionalmente, contribuye en la generación de políticas públicas en pos del desarrollo territorial sostenible e incluyente. Este nuevo concepto cuenta con una guía metodológica en construcción, así como con un diplomado a distancia impartido por el IICA y la UAEMex.

En el futuro, el concepto de Dinamización Económica requerirá de un gran esfuerzo de difusión mediante comunicaciones escritas y eventos como seminarios o congresos. Para esto, tanto la Red SIAL México como la Red SIAL Americana juegan un papel central, por lo que su fortalecimiento es de gran importancia.

Desde la AIR hubo toda una construcción conceptual que permite responder a la pregunta inicial de cómo luchar contra la pobreza de las familias rurales y se puede constatar que en estos casi 40 años se ha avanzado notablemente. Pero estos avances se inscriben en un movimiento basado en redes, en primera instancia de AIR y ahora de SIAL. Y la Red SIAL México que celebra ahora sus 10 años es un ejemplo de grandes logros debido a un equipo de técnicos, científicos, estudiantes, líderes que se unieron en un mismo proyecto en beneficio de los productores y familias rurales en la búsqueda de mejorar su bienestar. Nos queda felicitar a todos los que participan en esta aventura y desearles que la red siga en beneficio del campo mexicano por muchos años más.

Bibliografía y referencias

- Álvarez, A., Boucher, F., Cervantes, F., Espinoza, A., Muchnik, J., Requier-Desajardins, D. (2006). *Agroindustria rural y territorio. Los desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados*. Tomo I.
- Aquino, C. (1999). Revista conmemorativa por el X aniversario de PRODAR. IICA-CIAT.
- Boucher, F. (1989). *La Agroindustria Rural, su papel y sus perspectivas en las economías campesinas*. CELATER. Cuadernos de Agroindustria Rural.
- (1992). Los desafíos de la agroindustria rural en América Latina y el Caribe. Agroindustria Rural.
- (2004). *Enjeux et difficulté d'une stratégie collective d'activation des concentrations d'Agro-Industries Rurales, le cas des fromageries rurales de Cajamarca, Pérou*. Universidad de Versailles: Saint Quentin en Yvelines.
- , Riveros, H. (2000). *Agroindustria y agroindustria rural. Elementos conceptuales y de reflexión*. IICA-PRODAR.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2014). *Memoorias del Seminario Naciones Unidas Agricultura Familiar y Circuitos Cortos*.
- Colletis, G. y Pecqueur, B. (1993). *Intégration des espaces et quasi-intégration des firmes: vers de nouvelles rencontres productives? Revue d'économie régionale et urbaine*.
- Kucharsky, M., Thellaeche, J., Elias, B. (2013). *Mercados campesinos. Una guía para organizar ferias y mercados campesinos*. La Paz, Bolivia: Agrónomos y Veterinarios sin Fronteras; Asociación de Productores Ecológicos de AVSF (*Agronome et Vétérinaires Sans Frontières*). Proyecto Mercados Campesinos.
- McCormick, D. (1999). *African Enterprise Cluster and Industrialization: Theory and Reality*. World Development, 27 (9).
- Muchnik, J., Sautier, D. (1998). *Systèmes agroalimentaires localisés et construction de territoires. Proposition d'action thématique programmée*. Paris, France: CIRAD.

- Pecqueur, B. (2000). *Qualité et développement territorial. L'Hypothèse du panier de biens. Symposium sur le développement régional.* Montpellier, France.
- Pensado, M., Martínez, S. (2015). *La estrategia de canasta de bienes territoriales y su repercusión local en empleo e ingresos. El caso de Xicotepec de Juárez, Puebla.* Corpoica Cienc Tecnol Agropecu.
- Requier-Desajardins, D. (1998). *El concepto económico de proximidad: impacto para el desarrollo sustentable.* Universidad de Versalles.
- (1999). *Globalisation et évolution des systèmes de production: l'Agro-industrie rurale et les systèmes agro-alimentaires localisés dans les pays andins.* Universidad de Versalles.

De la administración a la gobernanza del conocimiento. La Red SIAL y las redes para el desarrollo territorial

Gerardo Torres Salcido¹

Introducción

Las redes de investigación, docencia e innovación han surgido en las últimas décadas en América Latina como un área de oportunidad para el desarrollo de los conocimientos transdisciplinarios y el impulso a la investigación colaborativa (De Velazco, *et al* 2016). El objetivo de los promotores de estas redes –entre los cuales destacan los organismos internacionales como participantes influyentes en las políticas de ciencia y tecnología (Botella y Suárez, 2012)–, es formar ambientes propicios para la cooperación entre los actores académicos, sociales e institucionales, interesados en impulsar el intercambio y circulación de conocimientos y su proyección, tanto en el mercado, como en las políticas y programas de innovación. Dentro del universo que comprende a las redes, merece especial atención el subconjunto de aquellas abocadas al desarrollo territorial por su objetivo, consistente en impulsar el desarrollo endógeno y alternativas al empleo, la pobreza y la desigualdad en ámbitos locales, con base en la puesta en marcha de estrategias de coordinación y colaboración entre los actores sociales e institucionales para la diferenciación, reconocimiento y valoración económica, social y cultural de los recursos del territorio. En este sentido, las redes territoriales tienen, entre otros, dos supuestos fundamentales y a los que vale la pena hacer referencia:

- El ámbito local, que constituye un marco complejo de relaciones de actores relevantes (Bijker, Hugues y Pinch, 1987) en-

¹ UNAM-Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe, tsalcido@unam.mx

tre los cuales se identifica a los agentes socio-institucionales, pero también los recursos, las tecnologías y las percepciones del público.

- En añadidura, las redes con base territorial remarcan la cooperación y la dinámica colectiva para llevar a cabo procesos de innovación; por lo cual, más que formarse como organismos de transferencia de tecnología de manera lineal, imponen la necesidad de construir dialógicamente esa transferencia y su validación, mediante el intercambio y diálogo entre las formas de conocimientos tradicionales y las codificadas.

A partir de estos dos supuestos, la pregunta de investigación de este capítulo es indagar en qué medida las actividades de las redes reconocidas cumplen con dichos supuestos. Dado que la respuesta a esta pregunta tiene muchos aspectos, el objetivo de este capítulo es aportar elementos a la discusión mediante un estudio de carácter exploratorio. Para ello se considera pertinente abordar un caso: la Red SIAL México y su relación con otras redes que buscan objetivos similares. El método que se utilizará es la revisión bibliográfica y de las páginas web de las redes, así como el inventario de actividades, donde estos datos existan.

Con el estudio de caso, en este capítulo se buscan evidencias sobre la coordinación de los actores relevantes y sus percepciones respecto a las formas de procesar los conflictos y construir acuerdos. Estas condiciones implican, por otro lado, establecer bajo qué condiciones la innovación tiene éxito para el desarrollo territorial. Es decir, cómo se territorializan la circulación de conocimientos, la información y la formación de personal especializado.

Para intentar responder a la pregunta planteada y a los supuestos enunciados, la estructura de este capítulo tiene tres secciones, además de esta introducción: en el siguiente apartado, se lleva a cabo una breve revisión de las nuevas formas de gobernanza y gestión del conocimiento como un marco de referencia para el estudio de los sistemas territoriales de innovación (Moulaert, 2007); en un tercer apartado, se analizan las redes con base al contexto de su surgimiento, así como de indicadores específicos. En este apartado se hace referencia a la Red SIAL y sus interrelaciones con otras redes, como la Red de Systèmes Agroalimentaires Localisés del European Research Group (Red ERG SYAL); la Red de Sistemas Agroalimentarios de América Latina (Red SIALAM), la Red de Gestión Territorial para el Desarrollo Rural (Red GTD) y la Red de Desarrollo Territorial y Empleo en América Latina y el Caribe (Red DETE ALC), entre

otras. La cuarta sección corresponde a las conclusiones. En éstas, se reflexiona sobre las redes y sus perspectivas de acuerdo al estado actual de los debates para el desarrollo territorial.

El territorio y las redes de innovación

Las redes de innovación corresponden a un modelo emergente de generación y difusión del conocimiento, el cual apunta a una transición desde la *administración* del conocimiento hacia la *gobernanza* del mismo. Este enfoque de la gestión es propio de las redes abiertas y flexibles. En este apartado nos interesa este tipo de redes, porque a diferencia de las redes jerárquicas, son más proclives a abordar el desarrollo territorial desde los acuerdos y convenciones de los actores socioterritoriales.

Entre las características de las redes con un enfoque de gobernanza de la gestión, se encuentran los siguientes atributos: a) la descentralización de los grupos y decisiones, construyendo formas de cooperación y competencia, adoptando características particulares, de acuerdo a los territorios en los que desempeñan sus labores; b) su carácter multi-inter y transdisciplinario para abordar los problemas de estudio; c) la estructura multinivel o multiescalar de acción; d) el carácter dialógico de construcción del conocimiento; y, e) la posibilidad de integrar como unidades de análisis sistemas integrados ecológicos y sociales (SES), para seguir la terminología de Elinor Ostrom (Poteete, *et. al.*, 2012).

El modelo emergente de las redes interesadas en la innovación territorial, tiene como característica fundamental visibilizar y reconocer los múltiples actores de la innovación y disminuir el poder efectivo de decisión de las burocracias centralizadas, que corresponden al viejo esquema de un Estado con correas de transmisión administrativas y estructuras lineales, las cuales han sido determinantes para la definición de las prioridades de investigación, docencia e innovación. Una segunda característica de la gobernanza, ejemplificada en las redes, es el crecimiento de la densidad asociativa de los académicos y actores sociales como producto de una relación abierta a la cooperación y competencia entre diversas disciplinas.

El carácter multi-inter y transdisciplinario de estas agrupaciones imprimen una impronta que redefine constantemente las agendas, agudiza los debates y exige una apertura de las ciencias sociales (Wallerstein, 1996). Apertura que, por cierto, siempre se ve cuestionada por el *mainstream* de las evaluaciones y la organización de los cono-

cimientos, que valora más el saber codificado en disciplinas cerradas y el trabajo individual del investigador por sobre el trabajo colectivo, cooperativo y de vinculación que representan las redes. La tensión entre apertura y saber disciplinario, acarrea numerosos conflictos, frustraciones y desacuerdos, pues mientras los fondos de investigación y vinculación imponen la necesidad del trabajo colectivo, descentralizado, cooperativo y enfocado a la implementación de políticas y programas concretos, los sistemas de evaluación siguen insistiendo, en su mayor parte, en el trabajo disciplinario y cerrado. Como puede deducirse de lo dicho anteriormente, por su esencia cooperativa –pero también competitiva– las redes, como manifestación de estructuras emergentes del saber, adoptan formas flexibles y abiertas de organización, en las que existe libertad de entrar o salir de acuerdo a las necesidades, exigencias y habilidades adquiridas por los miembros participantes. También, estas organizaciones de relaciones sociales, pueden dar lugar a la formación de nuevas redes para abordar problemas, temas y contenidos que surgen de manera particular en las dinámicas de intercambio de conocimientos.

Como se ha mencionado, un tercer atributo de las redes es su carácter multi-escalar. Hoy en día la búsqueda de alternativas a los problemas globales de la sobrevivencia de la especie humana, tales como el cambio climático, la gobernanza del agua, la generación de energía, la conservación y aprovechamiento de la biodiversidad, es crucial para la seguridad alimentaria global y la soberanía alimentaria de las sociedades locales y nacionales. Todos estos problemas pasan por el ámbito de lo local y, más profundamente, por el territorial, es decir, por la conjunción de trabajo, cultura y recursos que con la acción humana son apropiados y transformados en un espacio determinado y en periodos históricos de una temporalidad más o menos amplia. Un ejemplo, en este sentido, para retomar la idea de los actores relevantes, es que el hecho de que Mesoamérica –y gran parte de aridoamérica– haya sido el centro de origen y difusión del maíz, pero sobre todo de su transformación en tortilla. Esto se debió no sólo a la acción y aprendizaje de los actores sociales, sino al aprovechamiento de otros actores relevantes del territorio, como los recursos, la piedra caliza para la nixtamalización y el metate hecho de piedra volcánica.

La cuarta característica de las redes es su carácter dialógico, que se impone gracias a las dinámicas de competencia y cooperación, de transformación epistemológica de los investigadores respecto al saber hacer tradicional, al aprovechamiento específico de los recursos y las soluciones que a nivel local surgen para solucionar

necesidades concretas. Las redes han transitado de ser asociaciones puramente científicas, como ya se ha señalado, a conglomerados de actores relevantes que pretenden enfocar su accionar colectivo a objetivos comunes, aunque no siempre sean coincidentes. No obstante, esta dinámica transmite los conocimientos tradicionales a los códigos científicos que tratan de adaptarse a las condiciones del entorno, pero también difunden percepciones y conocimientos a los actores de la base territorial, los productores y otros sujetos. De este modo, las redes territoriales coadyuvan a la transformación de los sistemas tradicionales de producción en sistemas territoriales productivos e innovadores para competir en la globalización (Gallego-Bono, 2016). El tejido de redes de innovación entre actores heterogéneos –productores, empresas, universidades, centros de tecnología, gobiernos subnacionales, etcétera– generan una tensión política de fragmentación e integración, lo que tiene como efecto la formación de nuevas comunidades. Sin embargo, también abre las posibilidades de cooperación e intercambio con dinámicas integradoras que facilitan la co-construcción del conocimiento y la innovación. Existen experiencias internacionales de co-producción material y de conocimientos, las cuales han permitido la construcción de alternativas en comunidades campesinas (Smith, 2017). En el caso de la Red SIAL, la co-construcción de conocimiento es una tarea larga, no exenta de conflictos por los puntos de vista divergentes y el protagonismo de los actores, pero es un laboratorio de aprendizaje, de construcción de acuerdos y de decisiones de los integrantes más activos de la red en contextos conflictivos y fragmentados (Torres y Muchnik, 2012).

En fin, una característica más, pero no la última, es que por el hecho de que puedan concebirse actores relevantes, las redes –sobre todo aquellas abocadas al estudio y dinamización de los territorios– dirijan su atención a las condiciones socioambientales como un todo, lo que da lugar a que el concepto político de gobernanza se transforme en un concepto ecológico-político, el cual atiende a las relaciones estructurales de los actores de un Sistema Ecológico Social (SES) y resalte las necesidades de los acuerdos desde “abajo” por medio de formas de autogestión y autorregulación de las sociedades locales, necesarias para la sostenibilidad.

A partir de las características señaladas anteriormente, la pregunta central es por qué en este momento histórico se plantea la apertura del conocimiento y una interacción e integración de formas de conocimiento tradicionalmente separadas, como el conocimiento ideográfico por un lado, y el nomotético, por el otro (Weber, 1973).

Para intentar responder esta pregunta, habría que señalar, en primer lugar, que esa división se estableció artificialmente en el siglo XIX y correspondió al abandono de la filosofía de corte hegeliano y marxista a favor del positivismo. Esto encontró un amplio eco en las universidades del último tercio del siglo XIX y durante primeras décadas del siglo XX. Sin embargo, se dieron por lo menos *tres* transformaciones en el conocimiento desde mediados de ese último siglo, las cuales han obligado paulatinamente a la apertura y la interrelación de las disciplinas:

- El surgimiento de nuevas ciencias que revolucionaron las formas de creación y difusión del conocimiento, entre las que destacan las *policy sciences* o ciencias de las políticas públicas; las ciencias de la información y comunicación y las llamadas ciencias de la complejidad.
- La crisis del estado social de derecho y de los regímenes burocráticos centralizados.
- La emergencia del territorio y lo local como reacción a los intentos de la globalización de uniformizar dietas, costumbres e identidades.

Sería un programa de investigación muy interesante reconstruir el desarrollo de las revoluciones científicas y la crisis del Estado en el último tercio del siglo XX, a la par del crecimiento de los medios de información y comunicación, así como de los movimientos sociales que dan lugar al siglo XXI, pero dado que el espacio es limitado, nos enfocaremos en la centralidad, o más bien dicho, en la policentralidad de lo que representa la emergencia del territorio en términos económicos y sociales.

De acuerdo con Courlet (2016), el territorio es el nuevo paradigma del siglo XXI. El capitalismo contemporáneo ha comprendido que éste es el espacio de la diferenciación y de la identidad. Según el mismo autor, el capitalismo contemporáneo ha dado un giro epistemológico y funcional al colocar el territorio en el centro de las ocupaciones económicas y sociales. Tal vez sea necesario matizar estas afirmaciones, pues a pesar de los nuevos nacionalismos, la fuerza de la globalización sigue estando presente. Sin embargo, el lugar, con sus características irrepetibles, adquiere cada vez más reconocimiento como el ámbito de creación de alternativas y de formación de una nueva *episteme*, en la cual resurgen los *ethos* y nuevas formas de ver el medioambiente como sistema complejo, sistema *autopoiético*, e interrelacionado con

otros subsistemas en una permanente retroalimentación (Boisier, 2010). Es también el espacio social y culturalmente construido que atestigua el surgimiento de nuevos liderazgos y de arraigo: desde la reivindicación de los localismos y nuevos nacionalismos, hasta los eco-feminismos, nuevos indigenismos, anti-extractivismos, socio-ecologismos y demás *ismos* relacionados con la vinculación trabajo-movimientos sociales-instituciones-espacio. El territorio es un hecho físico-social total que obliga a repensar las relaciones entre la humanidad y el otro que la engloba, es decir, la naturaleza.

Hasta ahora las redes, sobre todo las institucionales que apoyan el desarrollo territorial, han visto al territorio como un espacio en el que la nueva gobernanza exige la formulación de políticas públicas de desarrollo –aunque no se defina bien qué se entiende por ello y a veces se reduzca a señalar formas e instrumentos de coordinación que hagan más eficiente el gasto público–, o a valorizar productos diferenciados, que bajo diferentes formas de comercialización en cadenas cortas –u otras formas de proximidad ligadas por la cercanía geográfica y las interacciones de identidad e instituciones–, tienen por objetivo lograr un mejor bienestar y mayores ingresos para los habitantes rurales. Esto, a pesar de que el comercio de la *gran distribución*, es decir, de las cadenas de supermercados, sigue imponiendo las frecuencias, cantidades y percepciones de consumo a la mayoría de la población.

Debido a esta última cuestión, y con el objetivo de que las redes territoriales no sean convertidas en instrumentos funcionales a la desigualdad –sobre todo en el acceso en cantidad y calidad de alimentos– es que los esfuerzos autopoéticos, que implican la autogestión y autorregulación, deben ir acompañados de un programa de gestión pública de calidad que implique la diferenciación y las estrategias de competitividad territorial para valorizar los recursos. Sin embargo, un programa de esta naturaleza requiere de una visión de largo plazo de valorización y respeto a la dignidad de los seres humanos en los territorios, lo cual constituye la médula del desarrollo territorial, según Boisier (2010). En este sentido, una de las críticas más consistentes a los estudios territoriales, es que han enarbolado el territorio como una categoría, pero han hecho caso omiso de los actores que ahí se desenvuelven, de sus diferencias, conflictos y tensiones en el día a día. Tal vez sea el momento de evaluar si en verdad así ha sido y cómo podemos entablar un diálogo con los críticos a partir de los componentes de la subjetividad, los sistemas complejos, el liderazgo y el arraigo territorial necesarios para producir las sinapsis que detonen el desarrollo, para reafirmar lo que dice Boisier.

La Red SIAL México y las redes territoriales

Desde los primeros años de este siglo, se planteó la necesidad de conjuntar esfuerzos de tipo científico y social para impulsar las temáticas académicas relacionadas con el desarrollo local, los alimentos y el territorio. Así, la primera red en formarse fue la red de *Systèmes Agroalimentaires Localisés* (SYAL), la cual había llevado a cabo una serie de proyectos de investigación en Francia en conjunto con el *European Research Group* (ERGG). Ello dio lugar a la fundación de la Red ERG-SYAL en 2008 como resultado del Taller llevado a cabo en Collecchio, Parma, Italia, del 12 al 14 de noviembre de 2007, y que tuvo como objetivo promover en el ámbito europeo la investigación sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Esta red agrupa a 30 instituciones de 8 países europeos, con Francia a la cabeza, seguida de España, Grecia, Hungría, Portugal, Italia, Suecia y Suiza. Dicha red se organizó en ocho grandes grupos de trabajo: 1) SIAL; 2) SIAL y transformaciones rurales; 3) firmas locales y redes institucionales para la producción, innovación, marketing y consumo; 4) sistemas territoriales para la formación y la innovación; 5) signos distintivos, sellos territoriales y procesos de certificación; 6) alimentos y culturas gastronómicas; 7) capital social, exclusión social y territorio; y, 8) políticas públicas e instrumentos para el desarrollo de los SIAL. Cabe señalar que los impulsores de este grupo de trabajo en su mayoría se han retirado y jubilado, por lo que ha sido difícil dar continuidad a los trabajos. La consulta a la página Web demuestra que no hay una actualización de las actividades.

Al mismo tiempo, en México, luego del Congreso Internacional Agroindustria Rural y Territorio (ARTE), llevado a cabo en Toluca en diciembre de 2004 y, posteriormente, después del III Congreso Internacional de la Red SIAL, “Alimentación y Territorios” (ALTER) realizado en Baeza, España en 2006, se integró un grupo de interés con el propósito de impulsar los estudios sobre los SIAL en México. En esos años, también se organizaron colectivos en Argentina, Venezuela, Colombia y Brasil. De este modo, surgieron las redes SIAL en América Latina, lo que dio origen a la Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados de América, Red SIALAM.

La Red SIAL México, se formalizó en 2009 año en el que se ganó un concurso para obtener un financiamiento otorgado por el Fondo de Cooperación Científica y Tecnológica México-Unión Europea (FONCICYT). Las instituciones que integraron esa primera Red fueron la UAEMex, el IPN, la UNAM, el IICA, la UACH, El COLPOS y una universidad privada de Chiapas. Desde entonces, que contaba con

9 integrantes, la Red ha incrementado hasta a más de 130 su membresía hacia 2017, en diversas áreas del conocimiento. Una de las características de esta red es que evolucionó de ser una red de investigación científica a una organización flexible donde se incorporan productores, académicos, estudiantes y otros actores –como funcionarios públicos– lo que le ha dado una riqueza y diversidad para expandir los temas y áreas de conocimiento. Las fuentes de financiamiento de la Red han sido los fondos FONCICYT (2009-2011), y el CONACYT, a través del Subprograma de Redes Temáticas, desde 2016. Desde 2009, por otra parte, las instituciones de origen de los miembros de la Red han sido también una fuente de financiamiento. En particular entre 2012 y 2015 los apoyos de la UNAM y de CONACYT fueron cruciales para sus actividades.

Ahora bien, la Red SIAL México ha sido partícipe de un vigoroso movimiento de formación de redes cuyo objetivo declarado es el desarrollo territorial. Entre otras, con las cuales los integrantes de la Red han tenido más vinculación, o son miembros activos, pueden mencionarse la Red de Gestión Territorial para el Desarrollo Rural (Red GTD) con antecedentes en actividades de cooperación entre la gestión pública, la academia y extensionistas en el medio rural; la Red de Desarrollo Territorial y Empleo en América Latina y el Caribe (Red DETE ALC) cuyos inicios responden a la necesidad de diseñar proyectos para el desarrollo económico, territorial y de empleo. Una Red más, con la que se ha tenido una amplia relación, es la Red de Políticas Públicas de América Latina (Red PPAL) cuya formación corresponde a la necesidad de analizar las políticas públicas para el desarrollo territorial y rural en América Latina. Esta Red se inició en Costa Rica y es financiada por el Ministerio Francés de Asuntos Exteriores, países andinos y Mercosur, BID e IICA, entre otras instituciones. Asimismo, cabe mencionar otras redes con las cuales existen coincidencias y se ha tenido un contacto más esporádico, tales como la Red Nacional de Agricultura Familiar, de Colombia, y la Red Mexicana por la Agricultura Familiar y Campesina. Ambas redes surgieron en el marco del lanzamiento del Año Internacional de la Agricultura Familiar en 2014, como un esfuerzo de los organismos internacionales e instancias nacionales de gobierno, en coordinación con organizaciones de la Sociedad Civil, para reconocer el papel de la agricultura familiar y la agricultura de pequeña escala en el combate a la pobreza, así como por una mejor nutrición y una alimentación adecuada. El año de la Agricultura Familiar se extendió por algunos años más, y finalmente 13 países impulsaron una iniciativa para declarar el Decenio de la Agricultura Familiar del 2019 al 2028. Esta iniciativa fue

aprobada recientemente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Como puede verse en el Cuadro 1, llama la atención que el conjunto de redes mencionadas, se formó a partir del segundo lustro del siglo XXI; y, si bien han sido apoyadas institucionalmente, existen reuniones, intercambios y afinidades previas que surgen de la necesidad de comprender las dinámicas territoriales, los nuevos fenómenos rurales y los procesos de diferenciación y calificación de los productos en los territorios. Destaca también, la amplia participación de académicos provenientes de distintas disciplinas, lo que ha consolidado la colaboración interdisciplinaria; y, por otra parte, es destacable el papel de las mujeres tanto en su participación académica, como agentes de la agricultura familiar y campesina. En el caso de la Red SIAL México, por ejemplo, es notable la presencia femenina en la membresía y en el Comité Directivo o Comité Técnico Académico.

A propósito de la importancia de la Red SIAL, puede decirse que entre sus objetivos se encuentra convertirse en un nodo de las investigaciones y actividades relacionadas con los SIAL en América Latina. Este objetivo se ha cumplido –incluso con relación a Europa– debido a la proactividad de los miembros de la red, a la capacidad de nutrirse de destacados integrantes de las disciplinas de las ciencias de la vida y de otras áreas del conocimiento, así como a proponer temáticas innovadoras y adecuadas a la realidad de América Latina. Pero dicho objetivo se ha alcanzado también por la relativa inactividad en la que ha caído el grupo europeo, por el hecho de que la Red SIALAM es realmente una plataforma que intenta coordinar las diversas redes en América Latina, por la crisis de financiamiento de Argentina y por la incipiente actividad de la Red SIAL Brasil.

Dentro de las formas proactivas de los miembros de la Red cabe destacar que algunos de ellos, pertenecen, por ejemplo, simultáneamente a la Red SIAL, a la Red GTD, a la Red DETE y a la Red PPAL, de tal modo que son agentes que, vistos desde la teoría de redes, pueden ser nodos concentradores de temáticas, actividades y relaciones con otros académicos y actores sociales.

Como ha sido mencionado anteriormente, el éxito en el desarrollo de las redes puede ser atribuido a una epistemología emergente que responde a la formación de conceptos en los que se ha enfatizado el lugar y la diferenciación en oposición a lo global, la interrelación entre espacio, organización social y patrimonio material e inmaterial alrededor de lo local y de la localización entendida no sólo en el ámbito económico de las ventajas de la firma, sino como proceso histórico de formación de técnicas, instrumentos y valoración de los

la Red SIAL y las redes para el desarrollo territorial

Cuadro 1. Redes para el desarrollo territorial.

Redes	Antecedentes	Año	Integrantes	Disciplinas	Sexo	
					H	M
ERG SYAL	En 2008, después de la decisión adoptada en el Taller llevado a cabo en Collecchio, Italia del 12-14 de noviembre de 2007 para promover la investigación sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados en el ámbito europeo.	2008	30 instituciones de Francia, Grecia, Hungría, Italia, Portugal, España, Suecia y Suiza.	S/D	S/D	S/D
Red SIAL MÉXICO	Formada con el apoyo del Fondo de Cooperación Internacional en Ciencia y Tecnología Unión Europea-México (FONCICYT). Ha contado con el apoyo de proyectos de investigación de la UNAM y de CONACYT, entre otras instituciones. La Red SIAL México participa en la Red SIAL Americana (Red SIALAM) y tiene relaciones con la RedSYAL- Europa.	2008	134	C. Económicas 33, Ambiente 15, Geografía 13, C. de la vida 12, C. agronómicas y veterinarias 12, Sociología 12, Antropología 7, Ciencia Política 6, Historia 2, Pedagogía 1, S/D 21.	63	71
Red SIAL AMERICANA	Creada como plataforma de intercambios entre integrantes de las redes SIAL nacionales de América Latina.	2013	Miembros de redes SIAL Argentina, Brasil, Venezuela y México	S/D	S/D	S/D
Red GTD	Se crea con la finalidad de cooperación para la gestión del conocimiento en torno a políticas públicas para el desarrollo sustentable, a través de la generación de capital humano.	2009	51	Sociología 6, Economía 27, C. Agrarias 3, C. de la vida 3, Geografía 4, Políticas 5, Artes y Letras 1, Psicología 1, Antropología 1.	29	22
Red DEFE	Diseño y gestión de programas proyectos de desarrollo económico, territorial y de empleo.	2007	101	S/D	74	27
Red PPAL	Inició actividades con un taller realizado en el CINPE/UNA en San José, Costa Rica. La constitución del PPAL fue realizada a través de proyectos de investigación de colectivos y talleres.	2011	9 coordinadores miembros de 64 Instituciones de América Latina	(Coordinadores) Antropología 1, Economía 1, Agronomía 2, Ingeniería agrónoma 2, Agroeconomía 2, Geografía 1.	5	4
Red NACIONAL DE AGRICULTURA FAMILIAR (COLOMBIA)	Da inicio cuando se institucionaliza el año internacional de la Agricultura familiar, para divulgar la importancia de las/os agricultores y las familias en la alimentación del mundo, en donde se formaron comités como espacios de encuentro.	2011	127 organizaciones	S/D	S/D	S/D
Red MEXICANA POR LA AGRICULTURA FAMILIAR Y CAMPESINA	Da inicio en el marco del lanzamiento del año Internacional de la Agricultura Familiar, y se forma con organizaciones de la sociedad civil, organismos internacionales e instancias gubernamentales, para impulsar la agricultura familiar.	2013	28, y 120 organizaciones civiles	S/D	18	13

Fuente: elaboración propia con base en las páginas web.

* S/D Sin datos.

* En la Red PPAL, en la columna sexo se toman en cuenta a los miembros del Comité Organizador.

Diez años de la RED SIAL México

Cuadro 1 complemento. Redes para el desarrollo territorial.

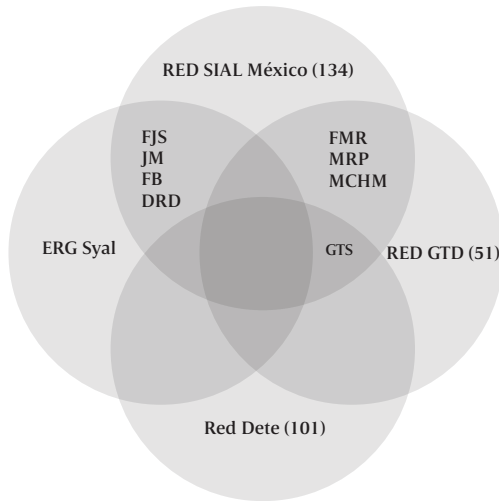
Redes	Congresos	Publicaciones	Seminarios	Coloquios	Proyectos	Financiamiento	Página web
ERG SYAL	VII Congresos internacionales	S/D	S/D	S/D	S/D	Instituciones asociadas al ERG-SYAL	http://syal.agropolis.fr/
Red SIAL MÉXICO	S/D	31	9	S/D	7	FONCICYT, PAPIIT, CONACYT.	http://redsialmexico.com/
Red SIAL AMERICANA	S/D	S/D	S/D	S/D	S/D	S/D	http://redsialamericana.blogspot.com/
Red GTD	5	102	4	1	2	IICA, INCA Rural, Cooperación Cumbres Iberoamericanas, CONACYT, Chapingo.	http://www.redgtd.org/
Red DETE	0	32	0	0	5	S/D	http://red-dete.org
Red PPAL	S/D	48	33	S/D	S/D	Ministerio Francés de Asuntos Exteriores Países Andinos y Mercosur, BID, IICA, entre otros.	https://www.pp-al.org/
Red NACIONAL DE AGRICULTURA FAMILIAR (COLOMBIA)	S/D	S/D	S/D	S/D	S/D	Mecanismo de la Sociedad Civil MSC, La Confederación AgroSolidaria, ECONEXOS y el Movimiento Agroecológico de América Latina y el Caribe MAELA Colombia	https://agriculturafamiliar.co/
Red MEXICANA POR LA AGRICULTURA FAMILIAR Y CAMPESINA	S/D	13	3	S/D	S/D	SAGARPA, CIMMYT, FAO México, The Hunger Project México, Unión de Productores e Introdutores de hortalizas, INDESOL, SEDESOL, entre otros.	http://rafycmexico.blogspot.com/

Fuente: elaboración propia con base en las páginas web.

* S/D Sin datos.

recursos del territorio. Otra condicionante que explica la emergencia de las redes es la nueva gobernanza de la gestión del conocimiento, cuyas características han sido explicadas en la sección anterior de este capítulo, pero también al financiamiento impulsado por las instituciones encargadas del financiamiento a la investigación como el CONACyT y otras instituciones, lo que ha sido un elemento clave para el atractivo que tienen en la actualidad y que explican en gran medida su crecimiento.

Ilustración 1. Diagrama de Venn. Miembros de la Red SIAL participantes en otras redes.



Fuente: elaborado con base en las páginas web de las redes y el listado de miembros.

Dicho lo anterior, hay que tomar una posición respecto a la explosión de las redes. En primer lugar, hay que plantearse si éstas responden efectivamente a una política de descentralización y si responden a una creciente autonomía de las regiones en cuanto a la activación de sus recursos. Lo segundo es si efectivamente han tenido efectos en el desarrollo territorial. Ambas cuestiones están relacionadas con los supuestos señalados en la introducción.

En cuanto a la primera cuestión las evidencias que aportan las redes en México es que las instituciones que las forman se encuentran en la Ciudad de México y responden a las universidades más reconocidas. En último caso, la sede de las redes se expande a veces a instituciones reconocidas de la zona metropolitana o a estados del área central del país. En consecuencia, la mayor parte de sus actividades se realizan prácticamente en esta área central. A pesar de

la insistencia en la descentralización, persiste la falta de nodos en las entidades de la República y de relaciones con investigadores de las entidades más alejadas. Esto da lugar a investigaciones y acciones sesgadas, ya que no es posible conocer las dinámicas de los territorios rurales a nivel nacional. Puede decirse que la Red SIAL ha hecho un gran esfuerzo al plantear una coordinación de la misma de manera rotativa y bianual, de tal modo que se sienten las bases para evitar una esclerosis de los nodos, que inevitablemente se convierten en diques a la circulación de información, conocimientos y nuevas relaciones entre actores. En este sentido, las redes no están exentas de conflictos, pues la intención manifiesta o inconsciente de acumular reconocimiento, información y relaciones es una materialización de esa lucha por el poder. Es por ello que la rotación de los comités directivos, la preparación de nuevas generaciones y reglas claras del juego son fundamentales para lograr equilibrios y garantizar la difusión del conocimiento y el diálogo de los jugadores.

Con relación a las fallas de la descentralización y la participación de las instituciones y actores de todas las entidades federativas, debe señalarse que no es un problema exclusivo de las redes. Corresponde a una estructura política y económica del país, que ha sido determinante para el centralismo y la concentración de recursos en la Ciudad de México y en el Gobierno Federal. Para una política de fortalecimiento de las redes de investigación-docencia e innovación, es muy importante seguir aumentando el gasto en ciencia, tecnología e innovación y llegar lo más pronto posible al 1% del gasto como proporción del Producto Interno Bruto, incrementar la participación de las empresas hasta alcanzar niveles semejantes a otros países con un nivel de desarrollo comparable con México. Asimismo, es necesario que el gasto sea enfocado en el desarrollo de las capacidades locales y en los procesos de apropiación social de los recursos y privilegiar la importancia de las relaciones sociales y las economías locales. Efectivamente, pueden vislumbrarse problemas y obstáculos en este proceso, por lo que se requiere de la implementación de políticas donde las redes, reconocidas o no, sean agentes activos para incrementar la participación, los conocimientos y el manejo de las sociedades locales sobre sus recursos. La actual directora del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, María Elena Álvarez-Buylla Roces, ha reconocido esta necesidad en una entrevista concedida a la Revista del Foro Consultivo de Ciencia y Tecnología. Según ella, las sociedades rurales, sus territorios y el diálogo de saberes tendrán un papel muy importante en la reafirmación de la diversidad biocultural del país y en la formación de una ciencia de frontera. El CONACYT, dice,

desempeñará la función de “...acompañamiento y fortalecimiento de las comunidades rurales en el cuidado de la integralidad de sus territorios y la riqueza biocultural: diálogo de saberes y comunaldades” (Saavedra, 2018, p. 43).

La segunda cuestión relacionada con los efectos de las actividades de las redes en el desarrollo territorial es todavía más compleja. Nos encontramos ante un proceso que aún llevará tiempo y los indicadores son de proceso –número de participantes, número de talleres, número de congresos, de publicaciones o porcentaje de mujeres participantes en los talleres de capacitación, por ejemplo–, pero no logran captar aún el impacto en la disminución de la pobreza rural o en la desigualdad. Como sucede a menudo con los programas públicos, los financiamientos de las redes para el desarrollo de actividades con actores sociales muchas veces se destinan a complementar los ingresos, tomando en cuenta las condiciones precarias en las que sobreviven las áreas rurales. Por ejemplo, la Red SIAL no tiene indicadores específicos respecto a la desigualdad entre campesinos indígenas y si ha disminuido comparativamente con otros actores económicos del territorio, como transformadores, intermediarios, etcétera. Tampoco tenemos indicadores sobre las diferencias en la escolaridad o las capacidades de apropiación de los recursos y sus efectos en los ingresos de los hogares rurales. Del mismo modo, no sabemos si las mujeres han logrado un mayor grado de autonomía y construcción de alternativas a partir de las intervenciones que han sido llevadas a cabo en los distintos grupos de la Red, más allá de los estudios que tienen un objetivo puramente académico.

En fin, existe una gran incertidumbre acerca del cumplimiento de los supuestos enunciados en la introducción y su relación con los actores territoriales, pues no sabemos si las actividades de las redes han contribuido a lograr una apropiación equitativa de los recursos, o si en el ámbito local tienden a reproducirse las relaciones de poder por medio de la acumulación de vínculos en los nodos, información y conocimientos. Es decir, es necesario evaluar hasta dónde estimular la apropiación social de los recursos, pues la diferenciación y la protección institucional de los conocimientos sobre un producto específico pueden reproducir mecanismos de exclusión y hay que reconocer cuáles son los instrumentos de gobernanza necesarios para evitarla al máximo. Hasta ahora, la única evidencia de que la intervención en el territorio no deja intacta la exclusión histórica en los territorios rurales se ejemplifica en el testimonio de Mario, campesino mestizo de la Sierra de Chihuahua:

[...] estoy dispuesto a compartir con mis vecinos mis conocimientos sobre la deshidratación de calabaza y otros quelites, de acopio y clasificación de semillas y de la venta de los quelites “pasados” (deshidratados) porque hoy será por ellos y mañana por mí” (comunicación personal, noviembre de 2017).

En suma, las redes son un movimiento emergente que a nuestro juicio responde a una forma de hacer ciencia que no es la normal y tradicional. Las redes pretenden ser una forma disruptiva de transferencia y circulación de conocimiento, pues intentan corresponder a nuevas condiciones epistemológicas, sociales y organizativas del conocimiento con la intervención activa de los actores sociales. No obstante, existen aún grandes brechas que llenar e interrogantes que deben ser abordadas sobre su impacto social. En este sentido, se debe enfatizar que las condiciones actuales obligan a llevar a cabo reflexiones más amplias, además de poner en marcha mecanismos permanentes de vinculación e intercambio, aunque también es preciso señalar que la actividad de las redes depende de los financiamientos nacionales e internacionales, y por ello mismo deben reconocer la necesidad de ser acompañadas por una agenda clara en materia de desarrollo territorial y por una efectiva gestión pública que, insistimos, ponga al ser humano en el centro de sus políticas de desarrollo.

Conclusiones

A diez años de la fundación de la Red SIAL a partir del año 2008, es necesario repasar el contexto del surgimiento y expansión de las redes de investigación, docencia e innovación impulsadas por la agenda de los organismos internacionales y las agencias nacionales de investigación y desarrollo tecnológico. El origen de esas redes responde a un movimiento amplio que ha impulsado una nueva forma de gobernanza y gestión del conocimiento. Las características de esta nueva gobernanza residen en la flexibilidad para entrar y salir de las redes, su naturaleza descentralizada –que tiende a la formación de múltiples centros o nodos– lo cual permitirá, cuando se consolide esa tendencia, tener mejores diagnósticos, estudios y alternativas para las sociedades locales. Entre otras características de las redes, es notable la escalaridad o gestión multinivel. Todo ello contrasta con la forma burocrática, centralizada y definitiva de pro-

blemas, surgidos desde los escritorios de las oficinas de las dependencias en el centro del país.

Ahora bien, esta nueva gobernanza encuentra sus antecedentes en las décadas anteriores y en la revolución científica que ha venido desarrollándose desde los años cincuenta del siglo pasado, con el desarrollo de nuevas disciplinas como las ciencias de la información, la biotecnología, las políticas públicas, entre otras. La formación de redes ha correspondido a la necesidad de saltar las barreras disciplinarias y sectoriales para abordar un problema específico, que en el caso de la Red SIAL México es el de los alimentos vinculados al territorio. Esta Red, como muchas otras redes, se ha nutrido en principio de especialistas de diversas disciplinas y ha incorporado activamente a investigadores y docentes de las áreas sociales, de las ciencias de la vida y de otras áreas del conocimiento. Asimismo, a lo largo de su desarrollo ha podido ampliar su membresía con agentes sociales e institucionales: productores y funcionarios en sus eventos, talleres y ferias de productores. Ello ha dado lugar a productos importantes, desde el punto de vista científico, como artículos, libros y una numerosa cantidad de capítulos en libros colectivos. Por otra parte, se ha consolidado una concepción de innovación en la que priva el diálogo y el intercambio científico y otros saberes. Por la misma naturaleza de los objetivos de la Red, ha sido posible concebir la innovación ya no más como una transferencia desde las universidades a las empresas o asociaciones, sino como un proceso evolutivo de diálogo entre los actores relevantes. Recursos, conservación y aprovechamiento, así como acción colectiva de los actores socioterritoriales entre los cuales incluimos a los actores del proceso productivo y de la transformación, los actores institucionales a diversos niveles y a los actores académicos.

No obstante el tiempo transcurrido desde la fundación de la Red, quedan aún pendientes por abordar. En primer lugar, cuál ha sido su contribución –y en consecuencia del financiamiento público– en la disminución de la pobreza rural y la desigualdad. Asimismo, cómo debemos medir la disminución de esta última entre los actores socioterritoriales y entre los territorios, en sus áreas de intervención. Para responder a estas cuestiones es necesario generar metodologías y técnicas para proponer políticas públicas basadas en evidencias, que desborden el típico estudio de caso. En segundo lugar, es necesario analizar la relación entre los sistemas coordinados e integrados orientados al mercado de corto o largo recorrido –que por definición son los SIAL– con los sistemas agroecológicos tradicionales que en esencia son los que corresponden a las agriculturas

indígenas y campesinas mestizas en México. ¿Puede la especialización y localización que representan los SIAL ser compatible con el policultivo de la milpa y de otros sistemas tradicionales? ¿Puede entonces hablarse de múltiples SIAL o de la coexistencia de servicios y bienes en los espacios microterritoriales de la milpa? En todo caso, debemos estar conscientes del riesgo de una expansión del mercado y la preferencia de los consumidores por determinados productos diferenciados, porque esto puede actuar en detrimento de la conservación de la biodiversidad, como puede observarse en algunos de esos productos que hemos impulsado desde la Red SIAL como el nopal. El planteamiento de estas inquietudes no tiene otro objetivo que llamar al debate, la discusión y el diálogo entre las redes y entre los miembros de la red SIAL.

Agradecimientos

Este estudio se realizó en el marco de los proyectos de investigación PAPIIT IN303117 “Gobernanza y desarrollo territorial. El papel de las políticas públicas. Un estudio comparativo”, y de “Formación de Redes Temáticas CONACYT Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados, Proyecto 293417. Se agradece el apoyo de Kenya Sánchez García, Anahí Campos Tenango y de Carlos Alexander Zúñiga para la búsqueda y comparación de datos.

Bibliografía y referencias

- Bijker, W. E., Hughes, T. P., y Pinch, T. (1987). *The social construction of technological systems: New directions in the sociology and history of technology*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press.
- Boisier, S. (2010). Descodificando el desarrollo del siglo XXI: Subjetividad, complejidad, sinapsis, sinergia, recursividad, liderazgo, y anclaje territorial. En: *Semestre Económico*, 13 (27), 11-37.
- Botella, C., y Suárez, I. (2012). *Innovación para el desarrollo en América Latina: Una aproximación desde la cooperación internacional*. Madrid: Fundación Carolina. No. 78, mayo. Serie Avances de investigación.
- Courlet, C. (2016). El momento territorial. En G. Torres Salcido (Ed.), *Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza*. Ciudad de México: Bonilla Artigas, UNAM, CIALC. Primera edición, 33-48.
- De Velazco, J. J. H. G., Hernández, A. C. C., Hernández, I. V. R., De la Ossa, C. A. (2016). Universidad en América Latina, transdisciplina y redes de investigación colaborativas. En *Teorías, enfoques y aplicaciones en las ciencias sociales*. 8 (18), 11-18.
- Gallego-Bono, J. (2016). Fragmentación de las redes de innovación y dinámica de los sistemas territoriales de producción y de innovación en sectores tradicionales. En *INNOVAR. Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*. 26 (62), 23-40.
- Moulaert, F. (Ed.). (2007). *Social innovation, governance and community building*. Brussels: European Commission.
- Poteete, A. R., Jansen, M. A., Ostrom, E., Buj, L., y Merino, L. (2012). *Trabajar juntos acción colectiva, bienes comunes y múltiples métodos en la práctica* [Working together. Collective action, the commons, and multiple methods in practice]. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Fondo de Cultura Económica.
- Saavedra, D. (2018). “María Álvarez-Buylla: La Dirección General de CONACYT es sin duda un gran reto”. En *Forum. Noticias del Foro Consultivo*. Núm. 39. Agosto de 2018, 42-45.

- Smith, W., y Dressler, W. H. (2017). Rooted in place? The coproduction of knowledge and space in agroforestry assemblages. En *Annals of the American Association of Geographers*. 107 (4), págs. 897-914. doi:10.1080/24694452.2016.1270186
- Torres Salcido, G., y Muchnik, J. (2012). Globalization/Fragmentation Process: Governance and Public Policies for Localized Agri-food Systems. En F. Arfini, M. C. Mancini, M. Donati (Eds.), *Local Agri-food Systems in a Global World. Market, Social and Environmental Challenges*. Newcastle, UK: Cambridge Scholar Publishing, 97-116.
- Wallerstein, I. (1996). *Abrir las ciencias sociales informe de la comisión gulbenkian para la reestructuración de las ciencias sociales*. México: Siglo Veintiuno.
- Weber, M. (1973). *Ensayos sobre metodología sociológica*. Buenos Aires: Amorrortu.

Páginas web consultadas

- <http://syal.agropolis.fr/>
<http://redsialmexico.com/>
<http://redsialamericana.blogspot.com/>
<http://www.redgtd.org/>
<http://red-dete.org>
<https://www.pp-al.org/>
<https://agriculturafamiliar.co/>
<http://rafycmexico.blogspot.com/>

Procesos de exclusión en las Denominaciones de Origen. Un análisis crítico desde los SIAL en México

Marie-Christine Renard¹
Jessica Mariela Tolentino Martínez²

Introducción

Los Sistemas Agroalimentarios Localizados son un enfoque y una propuesta de análisis en el estudio de la relación entre productos identitarios y su anclaje territorial, la activación de recursos colectivos para su valorización y la gobernanza territorial que estos procesos suponen.

Un elemento clave en los procesos de valorización de los recursos territoriales lo constituyen los modelos de calificación de los productos, como las Marcas Colectivas (MC), Indicaciones Geográficas (IG) y las Denominaciones de Origen (DO). Estas últimas identifican y protegen un producto cuya calidad o características se deba exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos estos como los factores naturales y los humanos, según el Art. 2 del Acuerdo de Lisboa relativo a las DO. Muchos casos, principalmente europeos, han mostrado que las estrategias de protección que utilizan las DO, cuando son bien aplicadas, favorecen el desarrollo rural local o regional, en general de regiones desfavorecidas. Éstas se benefician, en primer lugar, de una renta de notoriedad, es decir un sobreprecio que los consumidores pagan por la reputación de la calidad ligada a la DO y su uso exclusivo (Linck, 1999 y 2018); en el plano social, el proceso de reconocimiento institucional de una DO requiere de la acción colectiva de los productores y sus organizaciones que se movilizan

¹ Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Sociología Rural,
mrenard@taurus.chapingo.mx

² UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas (IIEc), jtolentino@iiec.unam.mx

alrededor de la reapropiación de un patrimonio cultural (Pomeón, *et al.*, 2011), lo que aumenta la autoestima y la motivación; las actividades de los consejos reguladores, encargados de definir y aplicar las normas y estándares que definen la DO, requieren de la coordinación y de la cooperación de los actores que conforman la cadena agroalimentaria en sus distintos eslabones (Sanz y Macías, 2005). En el plano cultural, por ser el *terroir* –terruño– la combinación de condiciones físicas naturales y del saber-hacer histórico de sus habitantes (Avelino, 2006), el codificar este saber-hacer ayuda a rescatar formas tradicionales de producir: las DO “constituyen probablemente la única alternativa posible para preservar los patrimonios ambientales y cognitivos locales en una economía de mercado” (Linck, 2018).

Sin embargo, según múltiples estudios de casos, la aplicabilidad de estas estrategias y su viabilidad como instrumentos de desarrollo y de combate a la pobreza en latitudes no europeas (Beski, 2014; Bowen, 2011) ha sido ampliamente cuestionada: la protección jurídica que otorgan a ciertos productos termina por ser un factor de exclusión para los campesinos productores de la materia prima y las condiciones de trabajo de los asalariados no están tomados en cuenta en las normas. No hay garantía de que la renta territorial se distribuya hacia abajo y hacia atrás en la cadena agroalimentaria. Los desequilibrios así creados tienen efectos negativos en los niveles de bienestar de los actores de los Sistemas Agroalimentarios Localizados, lo que repercute en su estado de sostenibilidad y en el desarrollo de los territorios.

Los beneficios para la población local o los productores dependen en gran parte del andamiaje institucional que reconozca y respalde las DO y éste a su vez es el reflejo de las relaciones de poder que rigen, en cada caso, a su construcción. En México, donde existe una gran variedad de productos artesanales genuinos –y estrechamente ligados a un territorio determinado y producidos en regiones rurales desfavorecidas–, y donde existe la necesidad de proveer de herramientas de desarrollo local para frenar la migración y el vaciamiento del campo, se cuenta con un marco institucional y un diseño de los estándares tales que “una buena herramienta produce malos resultados” (Larson, 2010). El resultado de los procesos de calificación de las DO, tanto de aquellas que han sido reconocidas como de aquellas que han sido negadas, ha sido, en muchos casos, el de reforzar a las élites de los sectores industriales a expensas de los campesinos (Gaytán, 2018; Bowen, 2015) y de propiciar la exclusión de otros sectores de las cadenas productivas.

Este trabajo pretende ahondar en la discusión sobre la relación entre la estructura de poder, los beneficiados y los excluidos de las DO en ciertos casos de México –como las DO del mezcal y del arroz de Morelos–. Para ello, estableceremos, en un primer párrafo, la importancia de las DO en los estudios de los SIAL, para posteriormente analizar las características de las definiciones de la Denominación de Origen en México.

Denominaciones de Origen y Sistemas Agroalimentarios Localizados

El enfoque SIAL toma en cuenta la relación entre las identidades alimentarias y los mecanismos de calificación –marcos institucionales, regulaciones–, la coordinación entre actores y las acciones colectivas, el manejo de los recursos, naturales y culturales y los conocimientos y competencias en juego –saber-hacer– (Muchnick, 2012). La unidad de análisis de estos elementos es el territorio, lo que permite ampliar el análisis a otras escalas y actividades como el turismo.

Por lo tanto, para el enfoque SIAL, las Denominaciones de Origen agroalimentario se han convertido en materia de análisis importantes dado que éstas cuentan con varios –si no es que con todos– los elementos que originaron la concepción teórica de los SIAL. Entre ellos encontramos:

- Los alimentos no sólo son resultado de las características fisiográficas de los territorios, también son el resultado del saber-hacer históricamente socializado por los miembros de la comunidad.
- Las diversas acciones colectivas que se llevan a cabo para la obtención de la DO tienen la finalidad de generar e impulsar efectos positivos –sociales o económicos– en los espacios productivos.
- La certificación no sólo garantiza al consumidor un producto de excelente calidad, también permite a los productores generar nichos de mercado y cadenas de valor, locales o globales, que, sin lugar a duda, aprovecharán la diferenciación del producto.

Por lo tanto, la calidad de los productos alimenticios originada en las particularidades socioterritoriales y la coordinación de los actores locales en la protección y valorización de los productos regionales son elementos importantes para analizar con el enfoque SIAL, no obstante, el análisis quedaría incompleto si no se toman en cuenta los diversos tipos de gobernanza, los arreglos institucionales y las dinámicas de poder originadas en el mismo proceso de adquisición y gerencia de las DO.

Denominaciones de Origen en México

Son dieciséis los productos que ostentan una DO en México: tequila (Jalisco, Nayarit, Guanajuato, Michoacán y Tamaulipas); mezcal (Oaxaca, Durango, Guerrero, Guanajuato, Michoacán, Puebla, San Luis Potosí, Tamaulipas y Zacatecas); bacanora (Sonora); sotol (Chihuahua, Coahuila y Durango); charanda (Michoacán); café de Veracruz, (Veracruz); café de Chiapas (Chiapas); arroz de Morelos (Morelos); mango Ataulfo (Soconusco, Chiapas); chile habanero (Yucatán); chile de Yahualica (Jalisco); Vainilla de Papantla (Veracruz y Puebla); cacao del Grijalva (Tabasco). Además de estos alimentos y bebidas, también ostentan una DO dos artesanías, la talavera (Puebla) y la laca de Olinalá, (Guerrero), y una resina fosilizada, el ámbar de Chiapas. La laca de Olinalá y el cacao del Grijalva no tienen una Norma Oficial Mexicana (NOM) que las respalde por lo que no están en aplicación todavía.

Varios son los factores de andamiaje institucional por lo cual estas DO no han propiciado un desarrollo local a pesar de sus apelativos, ni han beneficiado a los productores menos favorecidos.

Por principios de cuenta, las DO son otorgadas por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), el cual pertenece a la Secretaría de Economía, dependencia que trabaja en una lógica de protección a patentes y marcas industriales (Pomeón, *et. al.*, 2011). Los productores primarios, situados en los territorios de origen, son de la competencia de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGARPA); ésta, sin embargo, no tiene una oficina encargada del desarrollo de estos productos (Pérez, 2018). En consecuencia, las DO en México no toman en cuenta el territorio ni la relación fundamental entre la calidad del producto, sus atributos, y el medio geográfico y el saber-hacer de los productores.

Por lo anterior, las normas de las DO son sumamente técnicas y no protegen la relación del producto con el lugar ni con las prácticas que hacen el producto único (Bowen, 2015). Por ejemplo, la norma de

la DO mexicana más conocida y presentada como exitosa, el tequila (NOM-006-SCFI-1994), determina factores como el grado de alcohol, el porcentaje de azúcares, la composición química pero no toma en cuenta a los campesinos productores de la materia prima, el agave, ni a sus conocimientos; tampoco protege la diversidad de especies y los recursos naturales que se pueden sobreexplotar (Bowen, 2011, 2015). Esta concepción de la calidad beneficia a los industriales –quienes además, en este caso, son corporaciones transnacionales– y tiende a la homogeneización industrial del producto, lo que contradice el espíritu de las DO. En algunos casos, como los del ámbar de Chiapas y de la talavera de Puebla –sino es que en todas las DO mexicanas–, los altos costos que representan los análisis requeridos para cumplir con las normas y la dificultad inherente para llevar a cabo los estudios técnicos, han llevado a que no se apliquen o que algunos talleres salgan del mercado (Tolentino, 2018).

Como no toman en cuenta las especificidades de los territorios de origen, estas denominaciones abarcan, a menudo, regiones demasiado extensas: es el caso de las DO del café de todo el estado de Chiapas o de todo el estado de Veracruz. Estas DO, demasiado amplias y demasiado generales, no permiten destacar las diversidades locales y homogeneizan en vez de diferenciar (Renard, 2010). Tampoco recogen el reconocimiento del que gozan, por ejemplo, ciertos cafés con fuerte identidad territorial, como el café de Cuxtepeques o de Jaltenango, ambos en Chiapas, o un Pluma Hidalgo de Oaxaca, o un Ixhuatlán del Café de Veracruz. Ninguno de estos cafés ostenta una DO a pesar de su reputación nacional e internacional y de su alta calidad ligada a su origen (Renard, 2012).

Otro proceso que ha impedido el reconocimiento a productos de origen es la “generificación” de los nombres locales (Larson, 2010), donde la indicación territorial deviene un género, al permitir el uso de la palabra “tipo” al lado de la indicación. El mejor ejemplo de ello es la existencia de múltiples quesos “tipo” Cotija que no tienen nada que ver con aquellos de la región de la Sierra de Jalmich, o los quesos “tipo” Oaxaca elaborados en Chiapas y no en Etla, Oaxaca. O inclusive, quesos “tipo” Manchego –de La Mancha, España– práctica que, por cierto, ha frenado las negociaciones para la renovación de un tratado de libre comercio con la Unión Europea (Camhaji, 2018). La permisividad hacia estos remedos de los quesos artesanales genuinos se explica por la protección al sector industrial lechero dominante. Esa misma protección a los intereses de los industriales ha llevado el IMPI a negar al verdadero queso Cotija la DO solicitada por los productores artesanales y por académicos de la región, y en

vez de ella les permiten solamente una marca colectiva, propiedad de los productores, cuyo nivel de protección es menor. El argumento fue que Cotija es un nombre genérico (Pomeón, *et. al.*, 2011 y 2007; Linck y Barragán, 2018).

Mientras no se ha reconocido la DO del queso Cotija que cumple con todos los criterios de arraigo histórico, anclaje territorial profusamente sustentado, calidad genuina y métodos artesanales codificados, se ha otorgado en 2012, una DO al mango Ataúlfo del Soconusco a pesar de que el mango no sea una especie endémica de México, sino de India, y que la variedad Ataúlfo sea fruto de innovación tecnológica relativamente reciente. Los productores de mango Ataúlfo del Soconusco son empresarios con poder político, relaciones y cargos públicos en los gobiernos locales, estatales y nacional. Solicitaron la DO en una lógica de protección comercial en contra de la competencia de otras regiones del país productoras de la misma fruta (Velázquez, 2017; Torres, Morales y Velázquez, 2017). Los agricultores pequeños no participan del proceso de obtención ni de los beneficios de la DO y sus conocimientos están desperdiciados (Fletes, 2018).

Las relaciones de poder y la lógica de protección comercial pesan más en el reconocimiento de las DO por el IMPI que una búsqueda de desarrollo territorial incluyente: la gran mayoría de ellas han sido solicitadas por los gobernadores de sus respectivos estados (Pérez, 2018). El cabildeo fuerte por parte de las autoridades de una entidad federativa y el potencial de exportación del producto son factores esenciales para su obtención (Pomeón, *et. al.*, 2011).

La Denominación de Origen del mezcal: una fábrica de exclusiones

El mezcal es un destilado tradicional de agave de México, producido en al menos 26 de las 32 entidades federativas del país (Colunga, 2016); no es el nombre de una región, es un nombre genérico de una bebida que se elabora cociendo y destilando el agave. A diferencia del tequila que es un producto industrializado y homogéneo, el mezcal aún es, en gran medida, artesanal. Presenta especificidades locales debidas a las variedades de agaves utilizadas y a la diversidad de las prácticas en su elaboración –cocción, fermentación, equipos y utensilios–, las cuales modifican el sabor. No es lo mismo un mezcal producido en el estado de Tamaulipas que un mezcal del estado de Michoacán, o un mezcal de Guerrero y Oaxaca.

En 1994, el IMPI otorgó una Denominación de Origen al mezcal, limitándola originalmente a cinco estados: Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas. Posteriormente, en 2012, se añadieron municipalidades de los estados de Guanajuato, Tamaulipas y Michoacán, y en 2015, del estado de Puebla. La decisión de limitar la protección a sólo 5 entidades provino de la élite industrial que, desde la Cámara Nacional de Comercio del Mezcal, solicitó la DO e incluyó a sus estados en ella (Gaytán, 2018; Bowen, 2015). Más del 80% de la producción de mezcal en las entidades reconocidas proviene del estado de Oaxaca y dentro de este estado, de la región de los Valles Centrales, denominada la Región del Mezcal, donde se localizan los mayores productores y destiladores. Comunidades de la vecina región mixteca han sido excluidos de la DO a pesar de haber producido mezcal por generaciones y sus productores han sido condenados a la clandestinidad (Domínguez, 2016). La Región del Mezcal ha hegemonizado el Consejo Regulador del Mezcal (CRM) –creado en 1997– y ha pugnado para no incorporar a la DO otras regiones productoras. Los productores excluidos de la DO, ya no pueden ponerle a su bebida el nombre *mezcal*, reservado para la región incluida en la DO y tienen que llamarla “destilado de agave”. Están también excluidos de las ayudas gubernamentales otorgadas al sector mezcalero (Domínguez, 2016).

La élite industrial oaxaqueña ha recurrido a medidas de presión política para acaparar la renta de monopolio y seguir excluyendo a sectores enteros de productores de mezcal de la DO y del mercado mezcalero. Primero, se opusieron, con el apoyo de las autoridades del estado, a que se ampliara la DO a otros estados. Todas las ampliaciones a la DO se toparon con impugnaciones e intentos de revertirlas por parte de la industria tequilera y mezcalera y del CRM (Vega y Pérez, 2018). Segundo, auspiciaron iniciativas de nuevas normas orientadas a prohibir a los productores fuera de la DO, además de la palabra *mezcal*, el uso de la palabra *agave*: un primer proyecto, en 2011 (PROY-NOM-186-SCFI-2011) quería obligarlos a llamar a su producto “destilado de agavácea”; un segundo proyecto, tres años más tarde (PROY-NOM-199-SCFI-2015), quería que todos los mezcales no certificados se llamaran *komil* – “bebida embriagante”, en náhuatl–, palabra totalmente desconocida para cualquier consumidor. Ambos intentos fueron derrotados por unas movilizaciones de productores artesanales, organizaciones de campesinos, académicos, dueños de bares y restaurantes y otros actores sociales relacionados con la cultura del mezcal en México, pero también en más de veinte países (Gaytán, 2018). La norma de 2015 fue adoptada, pero con modifica-

ciones –sin la palabra *komi*– y los mezcales no protegidos por la DO deben de llamarse “aguardiente de agave”. El último episodio de la “guerra por la DO” ocurrió en agosto de 2018, cuando el IMPI amplió la DO a municipios de Aguascalientes, Morelos y Estado de México. Varios productores de Oaxaca, encabezados por el gobernador del estado, marcharon en protesta hasta el IMPI exigiendo dar marcha atrás a la ampliación bajo el argumento que estos productores no tienen tradición (CRM, 2018).

El caso muestra cómo las definiciones de las DO son una representación del poder político, pues los productores de mezcal incluidos en la DO no permiten que se amplíe para incluir a todos los productores genuinos de mezcal. Al igual que la mayoría de las DO en México, está concebida como un instrumento de protección comercial de parte de quienes tengan poder político regional y nacional y no como una herramienta de desarrollo rural territorial. El diseño de la DO del mezcal constituye una paradoja: el área de la apelación es demasiado estrecha, ya que excluye a muchos productores genuinos, pero es demasiado amplia, pues borra especificidades locales ligadas a la diversidad biológica y cultural (Bowen, 2015). Una solución sería dejar el nombre mezcal como genérico y abrir subdenominaciones ligadas a los diversos territorios, como de hecho lo son el tequila y el bacanora. Esto permitiría incluir a los productores tradicionales ahora excluidos por los límites geográficos de la DO. Subsistirían, sin embargo, las otras barreras que son causas de exclusión para los pequeños productores: el alto costo que tiene el cumplimiento de la normatividad oficial, la certificación del Consejo Regulador y la carga impositiva del Servicio de Administración Tributaria (SAT).

La Denominación de Origen arroz de Morelos: exclusión de los productores primarios

El arroz del estado de Morelos tiene características únicas obtenidas, principalmente, por las condiciones climatológicas –temperaturas altas durante el día y frescas durante la noche– lo que reduce la transpiración nocturna de la planta permitiéndole la formación de la “panza blanca”, peculiaridad del grano, pero también de un proceso productivo manual que va desde la puesta de almácigos, trasplante, fertilización y deshierbe, hasta la cosecha (IMPI, 2011, pp. 14-17). Existen, por lo tanto, formas específicas de producción ligadas al te-

territorio, métodos artesanales y mano de obra calificada en cada una de las fases del proceso de siembra, cosecha, secado y pulido.

En el año 1992, los productores primarios de las tres regiones arroceras de Morelos conformaron el Comité Estatal de Planeación Arroceras, que representaba a más de seiscientos productores y de donde surgieron algunos líderes, quienes hasta la fecha son referente para comprender los diversos procesos organizativos gestados en la región –entre ellos encontramos a los productores de la región sur de Morelos, particularmente del municipio de Jojutla– quienes jugaron un papel importante desde el inicio de la gestión de la DO.

Además de los productores, otros dos actores fueron determinantes para obtener la DO: los investigadores del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), campus Zacatepec, y el gobierno local. Los investigadores del INIFAP han liberado las variedades de arroz del estado de Morelos que se conocen hasta hoy día y también contribuyeron a la elaboración de la Norma Mexicana de arroz pulido, especificaciones y métodos del año 2005³, en donde se explicitaba la diferenciación del grano de arroz de Morelos de otros que se producen en el país.

Se intentó obtener la DO desde el año 2000. Luego de dos intentos y más de una década de espera en la que los tres actores se reunían para presentar sus argumentos y recursos frente al IMPI, en 2012, la coyuntura política –la proximidad de elecciones y un gobernador interesado– contribuyó a que la propuesta de la DO avanzara y en medio año, se consiguió la DO para el arroz del estado de Morelos. La DO ampara a la semilla, la planta y el grano de arroz palay, integral o moreno, pulido y los subproductos (cascarilla, medio grano, tres cuartos de grano, granillo, salvado y harina) que se producen en 22 de los 33 municipios que conforman el estado de Morelos.

Para dar sustento a la diferenciación del arroz de Morelos de otras variedades que se producen en el país se publicó, el 25 de enero de 2017, en el Diario Oficial de la Federación, la Norma Oficial Mexicana (NOM-080-SFI-2016) “Arroz del estado de Morelos”, en donde se avallan sus especificaciones fisicoquímicas y se establecen las condiciones, características de calidad y prueba de este arroz. Se establece que debe ser cultivado, cosechado y envasado en el Estado de Morelos y que las variedades producidas en la región deben ser: Arroz Morelos A-92, Arroz Morelos A-98 o Arroz Morelos A-2010. Es importante señalar que el grano, producto de estas variedades, es considerado “...como materia prima para la elaboración de ‘Arroz del Estado de

³ De igual manera investigadores del INIFAP contribuyeron a la elaboración de la Norma Oficial Mexicana del arroz del estado de Morelos.

Morelos' y cuyo pulido se clasifica en súper extra, comercial, extra y popular" (NOM-080). Esto tiene un trasfondo interesante, ya que si bien el arroz palay –granos que no han sido descascarillados– está protegido por la DO, éste es considerado por la norma tan solo como materia prima, lo que en automático no sólo incrementa el valor agregado del arroz pulido, también limita los beneficios que puede obtener el productor primario. Es en el penúltimo eslabón de la cadena productiva, en este caso en el molino de arroz comercializador, en donde se concentran los beneficios de la DO y los apoyos gubernamentales que no son distribuidos hacia atrás en la cadena productiva. En la región se localizan cuatro molinos de arroz en los municipios de Puente de Ixtla, Emiliano Zapata, Jojutla y Cuautla, que representan diversas Uniones de Sociedades de Producción Rural (USPR) y que empacan arroz en diversas presentaciones y bajo distintas marcas.

Si se considera que los molinos de arroz actúan como parafinancieras que consiguen el dinero y otorgan crédito a los productores –además de un contrato de compra y venta para la entrega del producto–, se puede apreciar una Norma aún más coercitiva al exigirle a los productores primarios su inscripción con su superficie en el Registro de Plantación y en el registro de predios cultivados en el ciclo agrícola de primavera-verano.

Deben considerarse los precios en los que el molino le compra el kilogramo de arroz palay al productor –alrededor de los \$4.00 y \$5.50–. Los productores se sienten excluidos del negocio cuando saben que los precios del producto empacado van desde los \$25.00 a los \$35.00 y más aún si se contempla que el pulido requiere una inversión promedio de \$10.00 u \$11.00. Además, el arroz de Morelos enfrenta la competencia de otras variedades de arroz nacional o de arroz importado, cuyo precio es inferior⁴.

Desafortunadamente pocos son los apoyos que se otorgan al productor por parte del gobierno y cuando los hay, se transfieren al molino y no llegan directamente a los productores. Debido a estas situaciones, existe recelo con respecto a los comités encargados de la administración y funcionamiento de los molinos, incluso se les ha llegado a acusar de usurpación de apoyos gubernamentales y de propiedades de uso común.

Sin lugar a duda, la DO es resultado de un proceso de gobernanza entre diversos actores territoriales que podría representar una

⁴ Desde antes de la DO, la situación para el productor primario ya era complicada debido a la poca ganancia. En los últimos años se ha complicado más debido al incremento de los costos de renta de las tierras, cuya superficie ha disminuido debido a su venta para la construcción de fraccionamientos y a la reconversión productiva, es decir, al cambio de cultivos por otros de mayor ganancia (Tolentino, 2017).

oportunidad para aprovechar sus capacidades endógenas y la particularidad del arroz. Sin embargo, si los productores primarios no son considerados pieza clave en el proceso productivo del arroz de Morelos, estos podrán dejar de sembrarlo.

Conclusiones

Las DO son y serán estrategias reconocidas institucionalmente para revalorizar productos –principalmente alimentarios– y regiones productivas. Sin embargo, también se han constituido como elementos institucionales que reproducen y posibilitan la exclusión.

Las DO, al ser propuestas por gobiernos estatales –quienes generalmente están asociados con un grupo de productores en particular o con alguna empresa con relativo éxito en la región–, impiden que los beneficios sean socializados de manera equitativa a los demás productores.

Si aceptamos que la apropiación colectiva siempre procederá de un grupo social específico (Link, 2018), se comprenderá por qué la denominación de origen favorece de entrada y de manera indiscutible a este mismo grupo social, quien generalmente es el más activo o tiene mayor influencia económica o política en el espacio local, sitio donde se encuentra el sujeto emprendedor, innovador y vivaz que los organiza y, finalmente, es quien aprovecha y decide la repartición de las pocas o muchas ventajas económicas que puede traer consigo la DO, excluyendo, automáticamente, a los demás productores.

Así, el complicado entramado institucional que enmarca a las DO ha traído poco o nulo beneficio al productor primario quien, en varios casos, queda como un simple distribuidor de materia prima y no se beneficia del valor agregado real que se le da al producto a la hora de ser transformado. Por ello, su pertinencia y eficiencia se han visto cuestionadas como factor de desarrollo, más aún si se considera su suscripción a un marco legal lleno de términos técnicos de producción –como lo son las normas oficiales, las cuales muchas veces van en contra de los procesos productivos artesanales–.

Si bien la DO, de inicio, ofrece reglas claras respecto a la delimitación de la región de origen, normas específicas sobre el proceso productivo en dicha región y el señalamiento de las características exclusivas del producto que protege, carece de lineamientos o reglamentos implícitos sobre la vinculación y cooperación que debe existir entre los diversos actores del espacio local y ni qué decir de su relación con los actores de instancias y escalas de mayor injerencia.

Bibliografía y referencias

- Avelino, Jacques. 2006. Denominaciones de origen e indicaciones geográficas: fundamentos y metodologías con ejemplos de Costa Rica. En Pohlan, Jürgen, Soto L., Barrera J. (Eds.). *El cafetal del futuro*. Alemania: Shaker Verlag, 119-140.
- Beski Sarah. (2014). The labor of terroir and the terroir of labor: Geographical Indications and Darjeeling tea plantations. *Agriculture and Human Values*, 31 (1), 83-96.
- Bowen Sarah. (2011). Las indicaciones geográficas como estrategia de desarrollo territorial en el Sur global: el caso del tequila. En Torres Salcido, Ramos Chávez y Pensado Leglise (Eds). *Los Sistemas Agroalimentarios Localizados en México*. México: CIICH, UNAM, 59-84.
- (2015). Divided Spirits. Tequila, Mezcal, and the Politics of Production. En *California Studies in Food and Culture*. EUA: University of California Press. No. 56.
- Camhaji, Elías. (2018). México y la UE, una guerra por el queso manchego. *El País*. Recuperado de: https://elpais.com/economia/2018/01/08/actualidad/1515434055_646189.html
- Colunga-García Marín, P. (2016). Se llaman mezcales y están hechos con Agave, no engañen al consumidor. *La Jornada*. México. Sábado 16 de abril, 11.
- Consejo Regulador del Mezcal (CRM). (2018). Comunicado, 3 de septiembre.
- Domínguez Arista, Rodolfo. 2016. *Los límites de la Denominación de Origen y la producción artesanal del mezcal: el caso de Tezacoalco, Oaxaca*. Tesis de Maestría en Sociología Rural. México: Universidad Autónoma Chapingo.
- Fletes Ocón, Héctor B. (2018). Identidad territorial o mercancía. Dimensiones Socioculturales en torno a la denominación de origen Mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas. En Pérez Akaki, González Cabañas y Picado Umaña (Eds.). *Saberes de origen. Experiencias de México y Centroamérica*. México: UNAM, FES Acatlán, 191-210.

- Gaytán, Marie Sarita. (2018). The perils of protection and the promise of authenticity: tequila, mezcal and the case of NOM 186. *Journal of Rural Studies*. No. 58, 103-111.
- IMPI (2011) *Solicitud de declaratoria de denominación de origen arroz del Estado de Morelos*. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial/Gobierno del Estado de Morelos.
- Larson Guerra, Jorge. (2010). Indicaciones Geográficas, competencia leal y desarrollo rural. *La Jornada del Campo*. México. No. 20, Febrero.
- Linck, Thierry. (1999). Prefacio en Renard Marie-Christine, *Los intersticios de la globalización: un label (Max Havelaar) para los pequeños productores de café*. México: CEMCA, 15-29.
- (2018). ¿Constituyen las Denominaciones de origen palancas para un desarrollo territorial sustentable y justo? En Pérez Akaki, González Cabañas y Picado Umaña eds. *Saberes de origen. Experiencias de México y Centroamérica*. UNAM-FES Acatlán, México, 27-40.
- , Barragán López Esteban. (2018). ¿Calificar los quesos tradicionales? Los dilemas de la apropiación y valorización de los recursos cognitivos locales. En Pérez Akaki, González Cabañas y Picado Umaña (Eds.). *Saberes de origen. Experiencias de México y Centroamérica*. México: UNAM, FES Acatlán, 325-346.
- Muchnick, José. (2012). Sistemas agroalimentarios localizado: desarrollo conceptual y diversidad de situaciones. En Torres Salcido G. y Larroa Rosa María (Coord.). *Sistemas Agroalimentarios Localizados. Identidad territorial, construcción de capital social e instituciones*. México: CIICH, FCPS, UNAM, Juan Pablos editores.
- Pérez Akaki (2018). Denominaciones de Origen e instituciones: análisis de las experiencias mexicanas. En Pérez Akaki, González Cabañas y Picado Umaña (Eds.). *Saberes de origen. Experiencias de México y Centroamérica*. México: UNAM, FES Acatlán, 41-68.
- Pomeón, Thomas (2007). El queso Cotija, México. Un producto con marca colectiva queso “Cotija Región de origen”, en proceso de adquisición de una Denominación de Origen. México: FAO, IICA.

- , Barragán Esteban, Boucher François, Cervantes, Fernando. (2011). ¿Denominación de origen o denominación genérica? El caso del queso Cotija. En Boucher F., Brun, V. (Eds). *De la leche al queso: Queserías rurales en América Latina*. México: IICA, CIRAD, Miguel Ángel Porrúa, 47-71.
- Renard, Marie-Christine. (2010). Proteger los alimentos y bebidas tradicionales. *La Jornada del Campo*. México. Sábado 15 de febrero, 11.
- (2012). Los retos de la valorización de un café de “origen”: el caso de la Reserva del Triunfo, Chiapas. En Torres G., Larroa, R. M. (Coord). *Sistemas Agroalimentarios Localizados. Identidad territorial, construcción de capital social e instituciones*. México: CIICH, FCPS, UNAM, Juan Pablos editores, 117-133.
- Sanz Cañada, Javier, Macías Vázquez, Alfredo. (2005). Quality certification, institutions and innovation in local agro-food systems: Protected designations of origin in olive oil in Spain. En *Journal of Rural Studies*. No. 21, 475-486.
- Tolentino Martínez, Jessica .(2017). “Gobernanza e instituciones: El sistema agroalimentario localizado de arroz del estado de Morelos”. En Cruz, J. *Reflexiones sobre las desigualdades y el desarrollo en México: una visión económica y social*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Económicas, 63-92.
- (2018). La Denominación de Origen Talavera: experiencias y reflexiones desde la construcción de instituciones. En Pérez Akaki, González Cabañas y Picado Umaña (Eds.). *Saberes de origen. Experiencias de México y Centroamérica*. UNAM, FES Acatlán, México, 171-190.
- Torres Salcido Gerardo, Morales Córdova David Aarón, Velázquez Durán Víctor Manuel. (2017). Gobernanza territorial e innovación social en las áreas rurales. Dos estudios de caso. En Sánchez Albarrán A. y Borrego E., (Coord). *México rural ante los retos del siglo XXI, Tomo IV Mercados Agrícolas Globalizados*. México: AMER, 97-116.
- Vega Vera Nadia Viridiana y Pérez Akaki Pablo (2018). Denominación de origen mezcal en Oaxaca. Bebida artesanal, tradición y cultura. En Pérez Akaki, González Cabañas y Picado Umaña

(Eds.). *Saberes de origen. Experiencias de México y Centroamérica*. México: UNAM, FES Acatlán, 253-278.

Velázquez Durán Víctor Manuel (2017). *Conferencia sobre Gobernanza de la DO del mango Ataulfo en la región del Soconusco*. México: CIALC, UNAM. 2 de junio 2017.

Una aproximación al turismo agroalimentario desde el enfoque SIAL. Evidencias del enoturismo en el centro de México

Humberto Thomé-Ortiz¹

Introducción

El estudio de los sistemas agroalimentarios ha pasado de un enfoque centrado en las cadenas agroalimentarias al análisis de productos específicos y su estrecha relación con el territorio (Barham, 2003). Dicho cambio de perspectiva supone que el análisis de los recursos agroalimentarios pone en juego la interacción entre distintos recursos específicos del territorio, más allá del producto mismo (Requier-Desjardins, 2005).

A ello se agrega el conjunto de transformaciones socioeconómicas en el espacio rural, vinculadas con la globalización (Beck, 1998), las cuales inciden en los procesos de reestructuración productiva del campo (Ploeg, *et al.*, 2000; Goodman, 2003; Ploeg & Renting, 2004; Sonnino y Marsden, 2006). Dichos cambios desafían las concepciones tradicionales de lo rural, anteriormente asociadas con sus funciones agropecuarias y que recientemente han centrado su atención en las funciones ambientales y culturales que estos espacios cumplen de cara a la sociedad.

Lo anterior implica el reordenamiento de los recursos naturales y culturales del espacio rural, con lo cual nuevos productos y servicios emergen para satisfacer las demandas de la sociedad contemporánea (Lash y Urry, 1998). Ello se asocia con el carácter multifuncional que adquiere el territorio (Knickel y Renting, 2000) y con la pluriac-

¹ Universidad Autónoma del Estado de México-Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, humbertothome@hotmail.com

tividad asumida por los actores locales como estrategia de reproducción socioeconómica de las sociedades rurales (Kinsella, *et al.*, 2000).

Los nuevos significados del capital rural (Benett, *et al.*, 2012) confieren un importante papel a sus funciones recreativas, pues los atributos, culturales y simbólicos, del campo son altamente apreciados por las sociedades masificadas. Así, las características especiales de un territorio son directamente proporcionales a su potencial para implementar diversas actividades económicas, que van desde la producción primaria diferenciada, hasta los servicios turísticos (Aguilar, 2014).

En el caso del turismo rural, destaca el crecimiento de aquellas tipologías vinculadas con la gastronomía, los alimentos locales, la agricultura y, específicamente, el turismo agroalimentario, definido como los recorridos culturales y lúdicos que tienen como centro la existencia de un alimento identitario, que va desde la producción en el campo hasta la mesa y sus usos alternativos. Alrededor de este recurso focal se construye un entramado de amenidades locales, productos y servicios que facilitan la experiencia del viaje (Thomé-Ortiz, *et al.*, 2017). Por su parte, Goulart y Tulla (2015) lo definen como el turismo basado en recorrer los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), es decir, las redes de organización de producción y servicio, asociadas a un territorio específico en virtud de sus características y funcionamiento.

Esta vinculación entre turismo y sistemas agroalimentarios (Thomé-Ortiz, 2015) se relaciona con el interés de la sociedad por conocer el origen y proceso de transformación de los alimentos en sus lugares de origen (Cáceres y Espeitx, 2010). De esta manera, el conjunto de motivaciones estéticas y cognitivas convierten a los recursos agroalimentarios en atractivos turísticos, a partir de nuevos mecanismos de activación de los sistemas de producción localizados.

La relación entre turismo y sistemas agroalimentarios ilustra un proceso inédito de apropiación de los recursos agroalimentarios, referido al uso y posesión de los atributos simbólicos de dichos recursos, que previamente fueron apropiados a través de sus sistemas productivos (Thomé, 2015; Thomé, *et al.*, 2015; López y Thomé, 2015).

El aprovechamiento turístico de los sistemas agroalimentarios abre la discusión sobre los territorios rurales como espacios donde se dirimen diversos conflictos económicos, sociales, culturales y políticos, los cuales son clave para la sociedad contemporánea (Thomé-Ortiz, 2008), puesto que en ello se ve reflejada la coexistencia de intereses divergentes y la disputa por el aprovechamiento de los recursos locales desde la perspectiva de actores muy heterogéneos (Manzanal, 2006).

Un ejemplo de ello es el papel del campesino dentro de estas nuevas actividades (Thomé-Ortiz, 2008), su participación marginal en los beneficios del turismo y su eventual conversión en una clase objeto (Bourdieu, 2003), que sirva como un elemento generador de alteridad y exotismo para la atracción de turistas. Existe evidencia sobre cómo la alteración de las actividades tradicionales puede influir en la transformación de la identidad de los campesinos para adaptarse a las necesidades de la demanda turística (Brandth y Haugen, 2011).

Los estudios sobre la relación entre sistemas agroalimentarios y turismo presentan un sesgo economicista. Pese a ello, las investigaciones más recientes han dado prioridad a la perspectiva cultural (Bessièrre, 2013), centrada en la experiencia alimentaria y en los productos locales como marcadores de identidad territorial (Hall y Mitchell, 2000). Sin embargo, existe un vacío importante sobre el análisis de las formas en que los diferentes actores del territorio se apropian del valor simbólico e identitario de los productos agroalimentarios para su posterior aprovechamiento como recursos turísticos.

Lo anterior está relacionado con la posesión de capital social, económico y cultural de los actores locales, que permite la conversión de los recursos agroalimentarios en productos turísticos (Thomé-Ortiz, *et al.*, 2015; López y Thomé-Ortiz, 2015). Algunos estudios sobre el desarrollo del turismo agroalimentario muestran el impacto que las actividades recreativas tienen en la reorganización del territorio (Arzeno y Troncoso, 2012). De esta manera, es necesaria una perspectiva crítica sobre las transformaciones socio-territoriales de los espacios rurales.

El caso del enoturismo aquí presentado será un ejemplo ilustrativo sobre estos aspectos ambivalentes.

El proceso de generación de valor creado por el turismo sobre los territorios productores y sus productos se forma alrededor de la singularidad que los sistemas agroalimentarios representan frente la totalidad del mercado turístico, por lo que su eficiencia se discute en términos de su capacidad de generar una oferta de ocio diferenciada, la cual tiene como punto de referencia el desplazamiento geográfico, estimulado por la acción narrativa.

El presente trabajo tiene como objetivo discutir los límites y oportunidades que el enfoque SIAL representa para la conformación del turismo agroalimentario en México. Para ello, se realiza un ejercicio inductivo originado en el análisis de los elementos del enfoque, susceptible de ser aplicado al estudio del turismo agroalimentario. El texto se divide en cuatro partes: seguido de este apartado introductorio se discute la aportación del enfoque SIAL para el estudio del turis-

mo agroalimentario, donde se retoman las nociones de valorización y calidad diferenciada como ejes estratégicos de la apropiación turística del territorio. Posteriormente, se presenta el caso de la Ruta del Queso y el Vino de Querétaro como un ejemplo ilustrativo de la dimensión recreativa de los alimentos emblemáticos. Por último, se desarrollan las conclusiones.

El enfoque SIAL como perspectiva de análisis para el turismo agroalimentario

Este enfoque es una perspectiva útil para el análisis e instrumentación del turismo agroalimentario, toda vez que lo concibe como un fenómeno puntual articulado con una realidad de mayor calado. En este sentido, este tipo de turismo funciona a partir de la identificación de una proximidad organizada, de bienes y servicios, el cual responde a los intereses recreativos de una demanda urbana –en función de ciertas características y funcionamiento– ligadas a un territorio específico. Este tipo de turismo no refleja, exclusivamente, la vinculación entre la demanda y un atractivo central –en este caso un producto agroalimentario– sino que funciona a partir de la interconexión entre componentes diversos como los recursos naturales, el producto o productos emblemáticos del territorio, el saber-hacer, los diversos actores sociales involucrados en la actividad y las formas de institucionalización turística de los recursos locales, con lo que se construye una constelación donde se refleja la singularidad de un territorio.

Uno de los aspectos que han sido escasamente estudiados en México, desde la perspectiva de los SIAL, es la *turistificación* de la Canasta de Bienes y Servicios de algunos de los territorios, los cuales presentan una producción agroalimentaria localizada. Este tema merece ser recuperado en la medida en que el turismo supone una herramienta de puesta en valor de los recursos territoriales, *resignificándolos* y generando nuevas dinámicas económicas y sociales en las comunidades receptoras de los flujos turísticos. Lo anterior, lleva a plantear dos cuestiones poco exploradas sobre los SIAL en países en desarrollo como México: la visión de gobernanza en los enclaves de turismo agroalimentario y la influencia de los consumidores en las transformaciones socioeconómicas de los territorios productores.

Algunos trabajos (Serrano, *et al.*, 2018) permiten entender el importante papel que la clase media tiene en las dinámicas socioeconómicas de los territorios rurales a partir del consumo agroalimentario.

Pero poco se sabe sobre el impacto del consumo turístico motivado por el interés de experimentar las culturas agroalimentarias al interior de sus propios enclaves productivos, como una actividad característica del ocio contemporáneo.

Es posible observar que el turismo agroalimentario supone un mecanismo de generación de valor y enriquecimiento (Boltansky y Esquerre, 2017) sobre un sistema agroalimentario específico y sobre la sinergia que, simultáneamente, construye con el conjunto de bienes y servicios en una escala territorial dada. Motivo por el cual el enfoque SIAL permite el abordaje del turismo agroalimentario como un proceso de valorización de los territorios que le sirven de base. En ese contexto de enriquecimiento de los bienes y servicios locales emerge la cuestión de la calidad territorial y de las nuevas formas de exclusión representadas por el turismo, las cuales, a menudo, son soslayadas bajo el privilegio conferido al imperativo de crecimiento económico y las visiones desarrollistas con las que suele mirarse a las sociedades rurales de países periféricos.

El turismo vinculado a enclaves de producción agroalimentaria en México es un turismo de interior, consumido por un turista de clase media-alta, con una motivación claramente situada en la interfaz biocultural que se presenta entre la producción agrícola, la transformación agroindustrial y el consumo culinario (Thomé-Ortiz, *et al.*, 2017). Este tipo de enclaves de producción refleja diversas formas de proximidad con zonas urbanas, las cuales favorecen el desarrollo de actividades recreativas de corta estadía, al mismo tiempo que pueden indicar la configuración urbano-rural de ciertos territorios, particularmente donde las articulaciones no sólo se dan a través del turismo, sino también mediante redes de distribución de productos de la tierra y generación de mercados residenciales hacia las periferias rurales.

Calidad Territorial y Turismo Agroalimentario

Como una respuesta estratégica a la homogeneización económica y cultural, el enfoque de la economía de la calidad (Pecqueur, 2001) ha servido como herramienta de diferenciación para los productos agroalimentarios locales que presentan un alto grado de singularidad y una fuerte conexión con el territorio en que son obtenidos.

La calidad territorial se convierte en el argumento para detonar la atractividad turística de ciertos espacios vinculados con uno o varios productos agroalimentarios. Ciertamente, dicha calidad debe

ser postulada y objetivada para poder ser comercializada a través de bienes y servicios turísticos. Para ello son construidas diferentes narrativas que generan valor tanto en los productos agroalimentarios como en su base territorial, transformándolos en bienes de consumo cultural. Lo anterior significa que los discursos construidos alrededor de ciertos productos agroalimentarios tienen un efecto enriquecedor sobre personas, productos y territorios, pero cuyos efectos no necesariamente se distribuyen de manera justa y equitativa. A su vez, la calidad territorial se refiere al conjunto de bienes y servicios con características compartidas (Pecqueur, 2001), cuyos atributos diferenciales se vinculan con el territorio y hacen parte del patrimonio local.

Es importante subrayar que los derechos de propiedad de los patrimonios locales no son tema sencillo pues ellos se debaten entre la privatización de tales bienes a través de políticas de club –*v.g.* Denominaciones de Origen o Marcas Colectivas– y los bienes comunes como el paisaje y el espacio público.

El creciente interés por el consumo de bienes con calidad diferenciada refleja procesos de distinción social a través del consumo, el cual se trata de un fenómeno esencialmente urbano, ello porque las zonas urbanas concentran la mayor cantidad de personas de clase media y alta, quienes conforman los principales nichos de consumidores para este tipo de productos diferenciados. Cabe mencionar que la clase media no se delimita, únicamente, por su nivel de ingresos sino también por su nivel educativo (Birdsall, Lustig y Meyer, 2014) y los valores que ostenta (Penfold y Rodríguez-Guzmán, 2014). En este caso resulta importante porque con ello se puede aludir a un conglomerado de personas con los suficientes recursos como para permitirse disfrutar del tiempo libre, que cuentan con información y quienes, a través de sus prácticas recreativas, pretenden mostrar un conjunto de preocupaciones concernientes a sus intereses de clase.

Hasta este punto es posible plantear, al menos hipotéticamente, que los procesos de calificación y puesta en valor turístico de los territorios de producción agroalimentaria localizada tienen una estrecha relación con las reconfiguraciones socioeconómicas de los ámbitos rural y urbano. En ese sentido se recurre a la noción de valorización de Boltansky y Esquerre (2017), según la cual se sustituye una visión de capitalismo mercantil frente a la de capitalismo industrial por medio de la cual personas, productos y territorios son susceptibles de ser valorizadas de múltiples formas. En dicha perspectiva el valor se confiere, de forma positiva, a cosas que previamente se les ha adjudicado un valor en términos convencionales, para construir con

ello una suerte de metavalorización. Se trata de un proceso donde el objeto de valorización se enriquece a partir de su singularidad dentro de la totalidad de objetos comparables, es decir, por criterio de escasez y diferenciación. De acuerdo con ello, el turismo constituye una narrativa que aporta un punto de vista sobre el objeto valorado y juega un papel regulador dentro de sus transacciones comerciales. En el caso del turismo agroalimentario estas formas de valorización se construyen a través de discursos históricos, identitarios, ambientales, culturales y políticos que confieren nuevos valores a productos y servicios.

Dado que los productos agroalimentarios son bienes perecederos y en contadas excepciones son susceptibles de ser enriquecidos en el tiempo, aquello a que contribuye el turismo a generar valor es al territorio, pues éste se convierte en el contenedor de la riqueza generada a través de las narrativas desplegadas alrededor de él. El turismo valoriza los rasgos distintivos de un sistema agroalimentario localizado, desde una perspectiva territorial que contiene a la Canasta de Bienes y Servicios que se le asocia. Tal es el ejemplo de las rutas alimentarias, las denominaciones de origen, las marcas turísticas y las marcas colectivas.

Evidencias desde el centro de México: la Ruta del Queso y el Vino de Querétaro

A continuación se presenta el caso del turismo enológico en Querétaro, que es un ejemplo paradigmático de turismo agroalimentario en el centro de México. Si bien este fenómeno se encuentra lejos de representar un SIAL en sentido estricto, ejemplifica una producción sistémica agroalimentaria con anclaje territorial, cuya proximidad entre unidades de producción similares es evidente y con un reconocimiento social sobre la especialización territorial de sus productos. Lo anterior resulta de interés en la medida en que el enfoque SIAL permite adoptar una perspectiva para estudiar y entender los procesos de diversificación productiva del espacio rural, entre los que destaca su orientación al turismo.

El cinturón vitivinícola de Querétaro posee cuatro de las condiciones agroclimáticas favorables para la producción de la vid: 1) un adecuado número de unidades de calor acumuladas en la temporada de crecimiento; 2) bajo riesgo de heladas; 3) ausencia de ondas de calor extremas; y 4) poca lluvia en temporada de crecimiento (White,

et al. 2006). Existen tres municipios que concentran la producción de uva para vino en el estado de Querétaro: 1) Cadereyta, con 149 ha; 2) Tequisquiapan, con 23.5 ha; y 3) San Juan del Río, con 84 ha. Los tres lugares suman una producción aproximada de 256.5 toneladas por año cuyo valor aproximado es de 1,950,000 dólares (SAGARPA, 2017).

La historia de la producción vitivinícola en Querétaro se remonta al año 1961, cuando 120,000 parras fueron plantadas y distribuidas en 80 hectáreas del municipio de San José Buenavista, las cuales se han incrementado año con año, hasta nuestros días. Las primeras variedades de uva plantadas fueron *ungi blanc*, empleada en la elaboración del brandy; *cabernet sauvignon* y *granache*, para la obtención de vinos de mesa como el blanco, tinto y rosado.

A diferencia de otros países de Europa y el sur de América, el consumo de vino de mesa no forma parte de las dinámicas del consumidor mexicano. Ello se refleja en los bajos niveles de consumo de este producto y la preferencia por otro tipo de bebidas, principalmente destilados de agave, como el Tequila (Font, *et al.*, 2009). Un ejemplo de ello es que, de todas las bebidas con graduación alcohólica, el vino aporta sólo 1% del consumo y la producción mexicana sólo representa 0.38% a nivel mundial.

En el caso de México existen más de cincuenta empresas productoras de vino distribuidas en cinco zonas: Baja California, Coahuila, Querétaro, Zacatecas y Aguascalientes, con una producción anual aproximada de 17 millones de litros (Consejo Mexicano Vitivinícola A.C., 2015). Querétaro es la segunda zona productora de vino en México, después de Baja California, que concentra 85% de la producción nacional (Rosas, 2012). Los viñedos de la Ruta del Vino de Querétaro se encuentran fuera de la franja mundial del vino, sin embargo, debido a que la isoterma 20°C cruza los estados centrales de la república mexicana la producción de vid se ve favorecida en la región. La altitud de los viñedos se encuentra entre 1,750 y 1,800 msnm, aspecto que expone las uvas a una mayor radiación en verano. Lo anterior produce que la piel de los frutos engrose y con ello exista una mayor concentración de colores, sabores y olores que favorece la producción de vinos aromáticos y afrutados por la madurez de sus taninos. El suelo arcilloso, con una capa de 20 metros de material volcánico, también es un factor adecuado debido a las condiciones de drenaje. Esta zona de producción de vides está compuesta por un valle, rodeado de cordilleras que forman una barrera rompevientos.

Además de la producción de vinos, muchos de estos enclaves productivos han diversificado sus actividades económicas a través

del turismo. Las rutas del vino están asociadas con el fomento a los servicios de ocio y su vinculación con los sellos de calidad de vinos de diferentes regiones (Álvarez, *et al.*, 2014). Este aspecto devela una correlación importante entre el carácter local y exclusivo de las materias primas con las cuales se elaboran los vinos, el saber-hacer y el prestigio de los productos, como marcadores de la identidad territorial, que constituyen elementos de atracción turística.

Actualmente, la Ruta del Queso y el Vino de Querétaro se compone de varias queserías y bodegas, donde se ofrecen diferentes actividades y servicios. Esta ruta se asienta en los tres municipios mencionados. En este espacio convergen productores y atracciones, quienes, en conjunto, permiten el desarrollo de un producto turístico integral que ofrece alojamiento, restauración, actividades recreativas, animación y un aparato de comercialización.

Lo anterior pone de manifiesto que la activación del turismo enológico en México se ha apoyado en la existencia de una canasta de bienes y servicios, a partir de la cual ha sido posible la integración de un producto turístico y el posicionamiento del destino como enclave de producción enológica. Dicha canasta de bienes y servicios se integra por la concentración de bodegas de producción de vino y queserías; atractivos turísticos naturales y culturales; infraestructuras y servicios (Blanco, 2012).

Por otra parte, estos tres municipios forman parte del Programa de Pueblos Mágicos, distinción que hace la Secretaría de Turismo del gobierno mexicano a pueblos de singular belleza que cuenten con un sustrato cultural destacable y un claro patrón de arquitectura vernácula. Por conservar este aspecto reciben recursos económicos para el desarrollo de su planta turística y la preservación de su patrimonio material (Velarde, *et al.*, 2009). La multiplicación de estos enclaves turísticos a lo largo del país hace que la estrategia sea cada vez menos eficiente para la captación de turistas, toda vez que la tendencia de consumo es hacia productos turísticos diferenciados y de alto valor agregado (Strietska-Ilina y Tessaring, 2005), mientras el modelo de Pueblos Mágicos se presenta escasamente creativo.

Ciertamente, el desarrollo de infraestructuras turísticas, el embellecimiento de los cascos urbanos y la promoción hecha por parte del programa de Pueblos Mágicos, fueron un importante punto de partida para el desarrollo de una oferta enoturística en el centro de México, pero a ello se debe agregar una serie de acciones ejecutadas por otros actores del territorio. Al respecto cabe mencionar que la instauración de esta ruta tuvo un objetivo claro como estrategia de marketing territorial (De San Eugenio y Barniol, 2015), que más

allá de representar una acción colectiva, sustentada en el asociativismo, buscaba el posicionamiento de la marca turística. Con ese propósito se desarrolló una plataforma de promoción turística la cual se desplaza en redes sociales y ayuda en la construcción del imaginario sobre el territorio enológico queretano como destino turístico (Thomé-Ortiz, *et al.*, 2015).

Previo a la existencia de este aparato de promoción, las grandes vinícolas (Freixenet y La Redonda) fueron las precursoras en abrir sus cavas y viñedos para la visita de turistas. Igualmente, fueron estas empresas quienes iniciaron el desarrollo de festivales temáticos que atraen un gran número de visitantes, motivados por acercarse a la cultura del vino. Estas estrategias fueron concebidas como una plataforma de exhibición para sus productos, pero gradualmente han integrado a otros actores dentro del territorio como bodegas pequeñas, queserías, restaurantes, hoteles y guías turísticos.

El origen de la ruta está estrechamente relacionado con los actores hegemónicos del territorio –grandes bodegas y actores políticos–, y solamente de manera marginal ha representado un beneficio para los pequeños productores y los negocios complementarios. Se puede afirmar que esta ruta surge de tres demandas claramente identificables: 1) una necesidad política de posicionar turísticamente al territorio, a través de una estrategia de diferenciación basada en un producto agroalimentario emblemático; 2) la creación de una plataforma de comercialización y marketing experiencial para el producto de las grandes bodegas; y 3) el desarrollo de oportunidades de negocios para las *touropadoras* que tienen la exclusividad de captación y distribución de los flujos turísticos.

De esta manera, algunos elementos de los sistemas de producción vitivinícola como el paisaje, la adaptación de ciertas variedades de uvas y el saber-hacer, son apropiados como recursos turísticos. Así es como estos bienes colectivos son convertidos en productos culturales para el descubrimiento turístico del territorio (Everett, 2009), lo cual genera procesos de exclusión y asimetría entre los actores implicados. La relación entre bienes públicos y bienes privados hace pertinente el análisis de las distintas formas en que los actores capitalizan los recursos locales, a través de una lógica de negociación y consenso (Linck, 2006).

Las bodegas estudiadas presentan características muy heterogéneas; su único factor común es estar integradas dentro de la Ruta del Queso y el Vino. Estos emprendimientos pueden clasificarse de acuerdo a su tamaño como empresas de gran porte, pequeño porte y mediano porte. Para realizar dicha clasificación se toman en cuenta

aspectos como: 1) número de hectáreas disponibles para cultivo; 2) volumen de uvas cosechadas; 3) volumen de uvas procesadas; 4) volumen de botellas elaboradas; y 5) alcance del mercado.

Las empresas de gran porte tienen de 85 a 120 hectáreas y procesan un promedio de 800 toneladas de uva. La mayoría de las uvas se adquieren de los estados vecinos y la producción propia apenas alcanza 30% del total procesado, mientras que el número de botellas elaboradas sobrepasa las 500 mil. Incluso han llegado a producir hasta 1 millón de botellas anuales, las cuales se comercializan a nivel regional, nacional e internacional. Las empresas de mediano porte tienen en promedio 50 hectáreas, con una producción aproximada de 400 toneladas de uva y obtienen alrededor de 40 mil botellas; su mercado es regional y nacional. Las empresas de pequeño porte tienen de 5 a 10 hectáreas y procesan de 40 a 80 toneladas, de las cuales obtienen entre 1,500 y 4,000 botellas; su mercado es local.

Las empresas de gran porte emplean a más de cien de personas; las empresas locales que emplean máximo a 20 personas y las pequeñas empresas son operadas por la familia propietaria y menos de 10 empleados. La fundación de las bodegas está asociada con el saber-hacer de inmigrantes europeos y, en menor proporción, con la iniciativa de empresarios mexicanos. La empresa más antigua fue fundada hace 47 años, mientras la más reciente tiene apenas un año de operación. Esto ilustra lo reciente que es la producción de vinos en la región, comparado con otros territorios como el Valle de Parrás, Coahuila, con su legendaria Casa Madero, fundada en 1597 (Corona, 2011).

La extensión de tierras disponibles para la actividad productiva es directamente proporcional con la capacidad de diversificarse hacia las actividades turísticas. Las empresas de gran porte son aquellas con un menú de servicios turísticos más amplio. Los actores hegemónicos tienen mejores posibilidades de aprovechar los beneficios del turismo, mientras que los pequeños productores y los campesinos sólo tienen la opción de adherirse a la Ruta y aprovechar marginalmente su derrama económica. Lo anterior ha generado tensiones sociales, pues la imagen y prestigio del territorio que aporta el conglomerado de producción de vinos son utilizados en la construcción de la estrategia de marca de la Ruta del Queso y el Vino, pero no se aprecia una distribución equitativa de sus beneficios económicos.

Con ello se ha creado una división entre las labores de labranza y la actividad agroindustrial a partir de diferenciaciones productivas y económicas impuestas por el origen étnico y la clase social. El campesino que labra los viñedos es un empleado del propietario de las

bodegas, quien tradicionalmente crea valor a partir de la transformación de la uva en vino y que ahora, a través del enoturismo, lucra con el valor simbólico de un paisaje cultural construido colectivamente.

Conclusiones

Ciertamente, los efectos de la estrategia de la Ruta del Queso y el Vino han sido benéficos para el territorio, pero al ser prioritariamente una estrategia de marketing en lugar de verdaderos procesos de asociativismo y organización colectiva –componentes sustantivos de un SIAL– los beneficios creados resultan cuestionables. El enoturismo ha resultado una actividad económica rentable para la zona de estudio, sin embargo, presenta diversas barreras de acceso debido a los altos costos de infraestructura y adaptaciones que deben llevarse a cabo para su implementación.

Además de las inversiones financieras, el aprovechamiento de los sistemas productivos vitivinícolas hace indispensable el despliegue de recursos humanos para desarrollar esta nueva actividad que requiere conocimientos especializados, necesarios para incursionar en el sector de los servicios. Todos estos costos son una forma de derivar los gastos de promoción y comercialización de las bodegas a partir del uso del territorio como plataforma de exhibición de sus productos. Si bien el territorio y su capital simbólico son bienes colectivos, su aprovechamiento es asimétrico entre los diferentes actores. Desde esta perspectiva es posible inferir que el proceso de turistificación del vino corresponde a un proceso de patrimonialización, entendida como la formación de los recursos locales y los cambios en las condiciones de existencia de dichos recursos (Boucher, Muchnik y Requier-Desjardins, 2006).

En el proceso de apropiación de los recursos agroalimentarios pueden identificarse acciones colectivas estructurales, como diferentes tipos de organización entre los actores involucrados en la Ruta, acciones colectivas funcionales (Olson, 1992), y el desarrollo de una marca de la Ruta que sirve como mecanismo de intermediación entre la producción agroalimentaria y el consumo turístico.

La evidencia empírica generada desde el centro de México permite anunciar las ambivalencias de una estrategia que no muestra claramente su aportación como paliativo a la pobreza. El caso del enoturismo en el centro de México abre una magnífica oportunidad para plantear la necesidad de incluir en el análisis y la intervención del territorio, un conjunto de herramientas donde se contemple el tema

de las asimetrías territoriales y su impacto en la activación de las ventajas de aglomeración, como se presenta en el caso del entramado de producción de vinos en el cinturón enológico queretano. Queda pendiente resolver si la vinculación entre el enfoque SIAL y el turismo agroalimentario puede ser una herramienta para la generación de propuestas de políticas agroalimentarias y de desarrollo rural.

Bibliografía y referencias

- Aguilar, E. (2014) Los nuevos escenarios rurales: De la agricultura a la Multifuncionalidad. *ÉNDOXA: Series filosóficas*. (33), 73-98.
- Álvarez, J. Del Río, M. Coca, J. y González J. (2014). Turismo enológico y Ruta del Vino del Ribeiro en Galicia España. *Estudios y perspectivas del turismo*. (23), 706- 729.
- Arzeno, M. y Troncoso, C. (2012). Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). *Rev. geogr. Norte Gd.* (52), 71-90.
- Barham, E. (2003). Translating terroir: the global challenge of french AOC labelling. *Journal of Rural Studies*. (19), 127-138.
- Beck, U. (1998). ¿Qué es la globalización? Falacias del globalismo, respuestas a la *globalización*. Barcelona: Paidós.
- Benett, N., Lemelin, R., Koster, R., y Budke, I. (2012). A Capital Assets Framework for Appraising and Building Capacity for Tourism Development in Aboriginal Protected Area Gateway Communities. *Tourism Management*. 33 (4), 752-766.
- Bessière, J. (2013). “Heritagisation”, a challenge for tourism promotion and regional development: A example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*. 8 (2-3): 1-18.
- Blanco, M. (2012). La activación de los SIAL vía el agroturismo: análisis del potencial de articulación en cuatro territorios que- seros de América Latina. *Agroalimentaria*. 8 (34), 123-131.
- Boltanski, L., Esquerre, A. (2017). *Enrichissement. Une critique de la marchandise*. Paris: Gallimard
- Boucher, F, Muchnik, J., y Requier-Desjardins, D. (2006). Sistemas Agroalimentarios Localizados: agroindustria rural, valoriza- ción de recursos locales y dinámicas territoriales. En Álvarez, A., Boucher, F, Cervantes, F, Espinoza, A., Muchnik, J. y Re- quier-Desjardins, D. *Agroindustria rural y territorio. Tomo I: Los desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados*. México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Bourdieu, P. (2003). *El baile de los solteros*. Barcelona: Anagrama.

- Birdsall, N., Lustig, N., y Meyer, C. (2014). The Strugglers: The New Poor in Latin América? *World Development*. (60), 132-146
- Brandth, B. y Haugen, M. (2011). Farm diversification into tourism—Implications for social identity. *Journal of Rural Studies*. 27 (1), 35-44.
- Cáceres J. y Espeitx, E. (2010). *Comensales, consumidores y ciudadanos. Una perspectiva sobre los múltiples significados de la alimentación en el siglo XXI*. España: Montesinos.
- Consejo Mexicano Vitivinícola A.C. (2015). *Profesionales del vino mexicano y de las vinícolas en México*. Consejo Mexicano Vitivinícola A. C. Recuperado de: <http://vinosdemexico.homestead.com/VinosProf.html>
- Corona, S. (2011). Turismo y Vino en la DO Valle de Parras, Coahuila, México. En Medina, X., Serrano, D. y J. Tresseras (Eds.). *Turismo del vino: análisis de casos internacionales*. Barcelona: UOC, 159-171.
- De San Eugenio, J. y Barniol, M. (2015). The relationship between rural branding and local development. A case study in the Catalonia's countryside: Territoris Serens (El Luçanès). *Journal of Rural Studies*. (37), 108-119.
- Everett, S. (2009). Beyond the visual gaze? The pursuit of an embodied experience through food tourism. *Tourist Studies*. 8 (3), 337-358.
- Font, I. Gudiño, P. y Sánchez, A. (2009). La industria vinícola mexicana y las políticas agroindustriales. Un panorama general. *REDPOL Estado, gobierno y políticas públicas*. (2), 1-30.
- Goodman, D. (2003) The quality “turn” and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*. 19 (1), 1-7.
- Goulart, F. y Tulla, A. (2015) Turismo agroalimentario en áreas de cultivo de manzana en la región sur de Brasil. *Cuadernos de turismo*. (35), 211-229.
- Hall, C. y Mitchell, R. (2000). We are what we eat: Food, tourism and globalisation. *Tourism, Culture and Communication*. (2), 29-37.
- Kinsella, J., Wilson, S., De Jong, F., y Renting, H. (2000) Pluriactivity as a Livelihood Strategy in Irish Farm Households and its Role in Rural Development. *Sociologia Ruralis*. 40 (4), 481-96.

- Knickel, K. y Renting, H. (2000). Methodological and conceptual issues in the study of multifunctionality and rural development. *Sociologia Ruralis*. (40), 512-528.
- Lash, S. y Urry, J. (1998). *Economías de signos y espacios. Sobre el capitalismo de la posorganización*. Buenos Aires: Amorrutu.
- Linck, T. (2006). Las ambigüedades de la modernización: La economía patrimonial entre la modernización y el consenso. *Pampa*. (4), 37-60.
- López, I. y Thomé-Ortiz, H. (2015). Los Pueblos Mágicos como enclaves territoriales: El caso de Tequisquiapan y la Ruta del Queso y el Vino de Querétaro. En Hernández, R. (coord.). *Pueblos mágicos: discursos y realidades. Una mirada desde las políticas públicas y la gobernanza*. México: Juan Pablos Editor, UAM Lerma, 303-325.
- Manzanal, M. (2006) Regiones, territorios e institucionalidad del desarrollo rural. En Manzanal, M., Neiman, G., Lattuada, M. (Eds.), *Desarrollo rural. Organizaciones, instituciones y territorio*. Buenos Aires: CICCUS, 21-50.
- Olson, M. (1992). *La lógica de la acción colectiva. Bienes públicos y la teoría de grupos*. México: Limusa, Grupo Noriega Editores.
- Pecqueur, B. (2001) "Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés". *Economie Rurale*. (261), 37-49.
- Penfold, M. y Rodríguez-Guzmán, G. (2014). *La creciente pero vulnerable clase media de América Latina. Patrones de expansión, valores y preferencias*. Caracas: CAF.
- Ploeg, J., Renting, H., Brunori, G., Knickel, K., Mannion, J., Marsden, T., Roest, K., Sevilla-Guzmán, E. y Ventura, F. (2000) Rural development: from practices and policies toward theory. *Sociologia Ruralis*. 40 (4), 391-408.
- , Renting, H. (2004). Behind the "Redux": A Rejoinder to David Goodman. *Sociologia Ruralis*. 44 (2), 234-242.
- Requier-Desjardins, D. (2005). Agroindustria Rural, Acción Colectiva y SIALES. *Perspectivas Rurales*. (18), 13-24.

- Rosas, S. (2012). Impulsarán la producción vitivinícola en México. *El Economista*. Octubre 1, 2012, E19.
- Rubio, B. (2006). Territorio y globalización en México: ¿Un Nuevo paradigma rural? *Comercio Exterior*. 56 (12), 1047-1054.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (2017). *Planeación Agrícola Nacional 2017-2030: Uva Mexicana*. Ciudad de México, SAGARPA.
- Serrano Cruz, M. R., Espinoza Ortega, A., Sepúlveda, W.S., Vizcarra Bordi, and Thomé-Ortiz, H. (2018). "Factors associated with the consumption of traditional foods in central Mexico". *British Food Journal*. <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2017-0663>
- Sonnino, R. y Marsden, T. (2006). Beyond the Divide: Rethinking Relations between Alternative and Conventional Food Networks in Europe. *Journal of Economic Geography*. 6 (2). 181-199.
- Strietska-Ilina, O. y Tessaring, M. (2005) *Trends and skill needs in tourism*. Greece: CEDEFOP.
- Thomé-Ortiz, H. (2008). Turismo Rural y Campesinado, una aproximación social desde la ecología, la cultura y la economía. *Convergencia*. 15 (47), 237-261.
- (2015). Turismo Agroalimentario y nuevos metabolismos de productos locales. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*. 6 (6), 1373-1386.
- , H. Vizcarra, I. y Espinoza, A. (2015). Performancia y fractalización como herramientas de metabolización de los espacios rurales. El caso de la Ruta del Queso y el Vino de Querétaro. *Spanish Journal of Rural Development*. 6 (1), 29-44.
- , H. De Jesús, D. Espinoza, A. y Vizcarra, I. (2017). Turismo Agroalimentario: La dimensión recreativa de la agricultura, la agroindustria y los alimentos emblemáticos. En Fraiz, J. A. (Dir.). *Tendencias actuales del turismo en el mundo* Madrid: Síntesis, 67-76.
- Velarde, M., Maldonado, A. y Maldonado, M. (2009). Pueblos Mágicos. Distintivo Señorial, turismo sustentable, involucramiento de la comunidad. *Teoría y Praxis*. (6), 79-93.

White, M., Diffenbaugh, N., Jones, G., Pal, J. y Giorgi, F. (2006). Extreme heat reduces and shifts United States premium wine production in the 21st century. *PNAS*. 103 (30), 11217-11222.

Impacto de la gastronomía sobre el desarrollo local. Estudios de caso en México¹

Alejandro Dávila Topete²
Ina Salas Casasola
François Boucher

Introducción

La gastronomía, entendida como las prácticas culinarias para la alimentación, puede tener efectos positivos sobre la demanda local de materias primas agrícolas, pecuarias y pesqueras, generando una derrama económica sobre los territorios. El objetivo de este capítulo es analizar los vínculos y encadenamientos generados por la gastronomía y sus impactos en el desarrollo local mediante el análisis de tres estudios de caso en México. Los territorios estudiados fueron el Valle de Guadalupe, en Baja California; San Cristóbal de las Casas, en Chiapas; y Playa del Carmen, en Quintana Roo.

Los recursos gastronómicos son evaluados hoy por su valor intrínseco, su adecuación a las nuevas tendencias de consumo cultural y su carácter simbólico, pero también son estimados por su capacidad de generar desarrollo (Grande, 2001). La gastronomía puede favorecer el desarrollo local mediante su vínculo con el sector productivo. Ésta puede fomentar la relación con las agroindustrias rurales (AIR) locales, generar empleos y funcionar como un motivador turístico. A través de la gastronomía, las personas pueden conocer la cultura de otras localidades y sus tradiciones. Por lo anterior, podemos decir que la gastronomía contribuye al crecimiento económico local, la inclusión social y la preservación cultural y de los recursos naturales.

¹ Esta investigación se enmarca en el proyecto "Refuerzo de las cadenas locales de valor del turismo gastronómico en México", financiado por Banco Interamericano Desarrollo (BID) y realizado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

² IICA-México, alejandro.davila@iica.int; inasalasb@gmail.com; fymboucher@yahoo.com

Los productos agroalimentarios se configuran como recursos turísticos gastronómicos que posibilitan el desarrollo del turismo y, a la vez, el turismo se convierte en herramienta para la promoción y comercialización de los productos agroalimentarios de calidad. Ambas circunstancias convergen en un objetivo común que es el desarrollo local de una comunidad, tradicionalmente considerada marginal en el ámbito regional (Armesto y Belén, 2004).

Dado lo anterior, el turismo gastronómico³ ha evolucionado como un elemento importante del desarrollo local, pues considera las prácticas culturales e incluye en su discurso los valores éticos y sostenibles del territorio, el paisaje, el ecosistema, la historia local, los valores y el patrimonio cultural. El turismo gastronómico representa una oportunidad para revitalizar y diversificar constantemente el turismo, promover el desarrollo económico local, involucrar a muchos sectores profesionales diferentes y darle nuevos usos al sector primario (World Tourism Organization, 2017).

Así, el turismo gastronómico ha sido empleado en las políticas públicas como un elemento para contribuir a la promoción y posicionamiento de los destinos turísticos, de hecho, existen destinos que utilizan su gastronomía única como marca.

En 2010, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) reconoció a la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Esto motivó el desarrollo de una serie de investigaciones⁴ respecto a los mecanismos necesarios para potenciar el desarrollo local inclusivo a partir del turismo gastronómico. En este sentido, el enfoque de Activación Territorial con Enfoque SIAL (ATSIAL) sirvió para abordar el análisis de cómo responden las concentraciones de AIR al fomento de la demanda alimentaria generada por el turismo, y cómo se combinan los diferentes eslabones de las cadenas que lo integran para aprovechar los beneficios del dinamismo económico.

Las aportaciones del turismo gastronómico al enfoque SIAL y la Dinamización Económica de los Territorios Rurales se centran principalmente en tres acciones:

- Abrir diversas vías para la inclusión de los pequeños productores a nuevos mercados.
- Proporcionar herramientas para transitar hacia otros esque-

³ Cuando la principal motivación del viaje es la gastronomía local del destino.

⁴ Fortalecimiento de las Cadenas Locales de Valor del Turismo Gastronómico en México, estudio de la oferta y estudio de la demanda. Estudios financiados por el BID.

mas de comercialización, como los Circuitos Cortos de Comercialización (CCC).

- Brindar las bases para la conformación de una Canasta Territorial de Bienes y Servicios (CTByS)⁵.

Marco conceptual para el análisis del turismo gastronómico bajo el enfoque ATSIAL

Los SIAL⁶ surgen como un modelo de formas espaciales de organización localizada de las AIR y otras formas de empresas, como pueden ser los hoteles y restaurantes en territorios rurales⁷ estrechamente relacionados con espacios de proximidad. Esta cercanía favorece las relaciones y la confianza entre las AIR y el contacto directo entre el consumidor y el productor.

Los SIAL son considerados Sistemas de Producción Local específicos a los territorios rurales debido a sus fuertes vínculos:

- Hacia atrás con el sector agrícola, que implican una relación con el terruño y los recursos naturales.
- Hacia adelante con los consumidores, a través de la cadena que culmina en el consumo, pudiendo estos ser turistas que disfrutan de la gastronomía local.

Esta doble característica posiciona estos sistemas productivos en la intersección entre las cadenas productivas estructuradas verticalmente y las redes territorializadas. Esta “ortogonalidad” –cadena productiva-territorio– (Requier, Boucher, Cerdan, 2002), puede ser considerada como un elemento específico del sector agroalimentario.

⁵ Esta estrategia permite la valorización conjunta de la producción de los territorios rurales y puede convertirse en una alternativa para acceder a los mercados vía la diversificación de la oferta de un territorio (Pecqueur, 2001).

⁶ “Sistemas constituidos por organizaciones de producción y de servicio (unidades agrícolas, empresas agroalimentarias, empresas comerciales, restaurantes, etc.) asociadas, mediante sus características y su funcionamiento a un territorio específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber-hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones, se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada” (Muchnik y Sautier, 1998).

⁷ “Espacio construido histórica y socialmente, marcado en términos culturales, regulado institucionalmente y en el cual la eficacia de las actividades económicas es fuertemente condicionada por las relaciones de proximidad y de pertenencia. Es un espacio de relaciones muy estrechas entre sus habitantes y sus raíces territoriales” (Muchnik, 2002).

Para el análisis de un Sistema Localizado de Turismo Gastronómico,⁸ la herramienta de gestión territorial denominada Activación Territorial con enfoque SIAL, permite analizar a los diferentes actores involucrados dentro de un territorio y sus eslabonamientos alrededor de la gastronomía, que constituye uno de los activos que puede ofrecer el territorio a los turistas.

La activación es “la capacidad para movilizar de manera colectiva recursos específicos en la perspectiva de mejorar la competitividad” (Boucher, 2004). La ATSIAL es el proceso que respalda la Gestión Territorial mediante la articulación horizontal y vertical de actores de distintas concentraciones de AIR y otros agentes en un territorio específico. La articulación se basa en una acción colectiva en torno a: 1) la identificación y valorización de recursos específicos territoriales; 2) un objetivo común; 3) líneas de acción estratégicas; y 4) compromisos pactados entre los actores (Boucher y Reyes, 2013).

De esta manera, la ATSIAL puede generar una serie de acciones con miras a impulsar formas alternativas de acceso a nuevos mercados, incluyendo el desarrollo de nuevos sectores, lo cual incrementa la multifuncionalidad y permite la “dinamización económica de los territorios”, que es un concepto en construcción. La Dinamización Económica de los Territorios Rurales se resume en:

[...] un proceso continuo de transformación de estructuras socioeconómicas que busca agilizar, activar y fortalecer el desarrollo económico de un territorio de manera sostenible, incluyente, equitativa y eficiente. Algunos medios para lograrlo son: la activación de recursos específicos, la conformación de canastas territoriales de bienes y servicios, el empoderamiento de los actores, la gobernanza territorial, el fomento de los bienes y servicios comunes, la diversificación de actividades mediante el turismo rural, los circuitos cortos de comercialización y la promoción de políticas públicas apropiadas (Boucher, *et al.*, 2018).

La Dinamización Económica de los territorios rurales sirve, evidentemente, como herramienta para el fortalecimiento de las capacidades de los técnicos y aliados de las instituciones interesadas en el desarrollo territorial de las comunidades más vulnerables y excluidas.

⁸ Son el conjunto de las diversas cadenas de valor en torno al turismo gastronómico en un territorio.

Metodología

La metodología de la investigación realizada se divide en cuatro fases. Las dos primeras se realizaron en el marco del estudio “Re-fuerzo de las Cadenas Locales de Valor del Turismo Gastronómico en México”.

Fase 1. Identificación y primera caracterización de los territorios.

- Se definen los territorios de acuerdo a su potencial turístico-gastronómico; se toma como unidad de estudio a los establecimientos formales que ofrecen servicios gastronómicos.
- Se realiza una primera caracterización de los territorios: historia, actores de la cadena, saber-hacer, recursos y activos específicos.

Fase 2. Diagnóstico de los territorios.

- Se realizan encuestas representativas⁹ a los establecimientos gastronómicos para identificar a sus principales proveedores y conocer los problemas asociados a la vinculación entre actores.
- Se realizan encuestas a los proveedores de los establecimientos gastronómicos –intermediarios o productores– para caracterizarlos y conocer las dificultades de inclusión en la cadena turístico-gastronómica.
- Se organizan talleres participativos en las zonas de estudio que permitan recoger información para mejorar la integración de las cadenas turístico-gastronómicas.
- Se elaboran los documentos de diagnóstico.

Fase 3. Conformación de planes de inversión.

- Se identifican los problemas de las cadenas turístico-gastronómicas de manera participativa.

⁹ Muestreo Estratificado Proporcional donde se divide a la población de estudio en subgrupos, de tal forma que cada establecimiento solo puede pertenecer a un subgrupo. Al interior de cada uno se realizó un muestreo aleatorio con reposición. El universo estudiado en Valle de Guadalupe fue de 55 establecimientos gastronómicos y se realizaron 106 encuestas. En San Cristóbal de las Casas el universo es de 136 establecimientos y se realizaron 249 encuestas. En Playa del Carmen el universo estudiado es de 291 establecimientos y se realizaron 324 encuestas.

- Se analizan los problemas y se identifica el problema central con sus causas y efectos.
- Se definen los objetivos del plan de inversión, así como sus metas y cobertura.

Fase 4. Análisis de resultados.

- Se identifican y comparan los elementos SIAL de los territorios estudiados.
- Se establecen y comparan los indicadores de desarrollo local asociados al turismo gastronómico entre cada territorio.
- Se elabora el reporte final que incluya: diagnóstico de los territorios, caracterización de las cadenas turístico-gastronómicas y los planes de inversión elaborados.

Los estudios de caso en México

El enfoque del análisis tuvo como eje central el mejoramiento de los encadenamientos locales entre los actores de la cadena turístico-gastronómica, así como la vinculación de los actores con los territorios en los que interactúan y viceversa. Partiendo de la premisa que actualmente estos vínculos pueden fortalecerse para maximizar los beneficios locales económicos y sociales del turismo.

Valle de Guadalupe, Baja California

El Valle de Guadalupe es una región vitivinícola localizada en el estado de Baja California, México, donde se concentra el 90% de la producción vitivinícola de México (Meraz y Ruiz, 2012). Se localiza a 32 kilómetros al noreste de la ciudad de Ensenada y se extiende sobre una zona rocosa-montañosa de 66,353 hectáreas sobre los márgenes del Arroyo Guadalupe y se conforma por el Ejido El Porvenir, Francisco Zarco, y San Antonio de las Minas (Secretaría de Protección al Ambiente, 2006).

Hay 30 restaurantes, aproximadamente, establecidos formalmente en la ruta del vino del Valle de Guadalupe, los cuales atienden durante casi todo el año, aunque en la temporada alta –julio y agosto– puede

haber más de 100 establecimientos que venden alimentos y bebidas de forma temporal.

La gastronomía en el Valle de Guadalupe es considerada de alto nivel. Se caracteriza por platillos que provienen de las tendencias BajaMed y Caliterra. La primera se da por influencias de la cocina mexicana y la cocina mediterránea. La segunda se inspira en la cocina ancestral, es decir cocinar al fuego de leña productos de la caza –codorniz, perdiz, venado, liebre, conejo, borrego, entre otros–.

- En el Valle de Guadalupe predominan los hoteles cuatro estrellas, los restaurantes medianos y los hoteles cinco estrellas. Juntos representan alrededor del 74% de los establecimientos. Los restaurantes lujosos representan el 20% de los establecimientos, y sólo el 6% son restaurantes económicos.
- El 88.9% de los hoteles y el 100% de los restaurantes son administrados de manera independiente, lo que les permite intervenir directamente en la toma de decisiones para la compra de insumos y selección de proveedores. En el restante 11.1% de los hoteles, las decisiones se toman a través de un departamento de compras, quien decide sobre los requisitos y características de los productos.
- Los hoteles cuatro estrellas son los que presentan el mayor número de comensales con 63 en promedio diario. En contraste, los restaurantes lujosos y los hoteles cinco estrellas reciben 55 y 54 comensales respectivamente. Son los que menos clientes reciben por día.
- La oferta gastronómica de los establecimientos es muy heterogénea y varía mucho por temporada y entre cada restaurante. El uso de frutas y hortalizas especiales –baby, orgánicas, coloridas– caracterizan los acompañamientos empleados en los platillos, así como un maridaje específico para cada platillo elaborado con los vinos locales.
- En el Valle de Guadalupe se presentan los precios más elevados entre las tres zonas de estudio. Los menús oscilan entre \$150 y \$1,300 pesos.
- El 71.4% de los hoteles tiene a sus principales proveedores de insumos alimentarios en la ciudad de Ensenada; el 11.4% en Valle de Guadalupe y el resto en diversas zonas del munici-

pio de Ensenada, Tijuana e incluso en Estados Unidos. Para el caso de los restaurantes, el 58.5% tiene a sus principales proveedores en Ensenada; el 37.7% en Valle de Guadalupe y el 1.9% en Tijuana.

- Los principales productos que comercializan los intermediarios son hortalizas, 37.7%; pescados y mariscos, 29%; y frutas, 14.5%. Los demás comercializan carne de res, cerdo, ave, borrero, cabra, lácteos y hierbas aromáticas. Los intermediarios compran a cinco productores en promedio. Resalta que los restaurantes tengan sus propias parcelas para abastecerse de frutas y legumbres. Es algo común.
- Existen dos puntos de venta en el municipio de Ensenada, fuera del Valle. El primero, conocido como Maneadero, se encuentra al sur de Ensenada y está integrado por intermediarios que traen los productos de la central de abastos de Tijuana. El segundo, el Mercado Negro, se especializa en la comercialización de pescados y mariscos, dispone de cámaras de frío, con limitaciones en los aspectos de higiene. Los resultados permiten señalar que el 26.1% de los intermediarios entrevistados tiene un alto nivel de desarrollo tecnológico, 39.1% es medio y 34.8% es bajo.
- 60% de los intermediarios entrevistados selecciona a sus proveedores de materias primas en función a la calidad del producto y al precio; 16.7% privilegian la frescura del producto y 11.1% el tamaño. 43.4% de los establecimientos gastronómicos del Valle de Guadalupe trabajan con intermediarios.
- 66.7% de los intermediarios entrevistados ha tenido relaciones con pequeños productores y 60% quisiera incrementar el abasto con los productores locales, siempre y cuando ofrecieran productos a precios competitivos y de calidad.
- En el municipio de Ensenada¹⁰ existe una oferta productiva pequeña. En 2012, existían 5,585 Unidades Económicas Rurales (UER) de las cuales alrededor del 60% son de subsistencia con vinculación al mercado o de transición. Esto quiere decir que en el municipio hay principalmente pequeñas unidades económicas con vinculación al mercado reducida y principalmente su venta es local. Adicionalmente, hay 20.4% que se encuentran a nivel empresarial, pero tienen una rentabili-

¹⁰ Cuenta con una extensión de 51,952 Km2; el Valle de Guadalupe ocupa 663.53 Km2.

dad frágil. 20% restante está en un nivel empresarial elevado e incluso sus productos son destinados a la exportación. La principal actividad de las UER del municipio es la agricultura (FAO-SAGARPA, 2012).

- En cuanto a la mano de obra, en promedio un hotel tiene 13 trabajadores y un restaurante 8; 100% son residentes del municipio de Ensenada.
- En el caso de los meseros, el salario promedio en los hoteles es de \$58,466.70 anuales y de \$60,152.90 en los restaurantes. Para los cocineros, el salario promedio en los hoteles es de \$111,200.00 anuales y \$92,977.80 en los restaurantes. Los chefs tienen un salario promedio en los primeros de \$327,250.00 anuales y de \$294,286.00 en los restaurantes. Para los gerentes, el salario promedio es de \$252,000.00 anuales en los hoteles y \$148,000.00 en los restaurantes.

En síntesis, el Valle de Guadalupe es un territorio donde existe una gastronomía rica y local, donde se combinan los ingredientes locales para ofrecer a los turistas platillos de excelente calidad. No obstante, existe una baja inclusión de los productores locales, en particular los más pobres.

San Cristóbal de las Casas, Chiapas

La ciudad de San Cristóbal de las Casas es la cabecera del municipio con el mismo nombre y se encuentra en el estado de Chiapas, al sur de México. Está considerada desde 2015, por la UNESCO, como una Ciudad Creativa por su Artesanía y Arte Popular, y está incluida por la Secretaría de Turismo dentro del programa de Pueblos Mágicos desde 2003 (SECTUR).

Los elementos básicos del sistema alimentario de Chiapas, como producto de la influencia indígena son: el maíz, frijol y chile. Estos se cultivan con métodos como la milpa –cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno– y se agregan procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización. A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla.

Existen algunos productos reconocidos localmente, aunque su producción no es exclusiva de la zona. El café, por ejemplo, puede

encontrarse en territorios diversos como Puebla, Chiapas, Veracruz u Oaxaca; y el cacao, en Chiapas o Tabasco. Cuenta con productos con Denominación de Origen como el mango Ataúlfo, el Café Chiapas y el Ámbar (IMPI, 2016).

- En San Cristóbal predominan los restaurantes económicos seguidos por los medianos. Entre ambos concentran 52% de los establecimientos de comida de la ciudad. Esto significa que el precio predominante en los platillos ofrecidos es bajo y oscila entre \$61 y \$967 pesos, lo cual obliga a una mayor eficiencia en términos de los costos de los insumos.
- 94.4% de los restaurantes y 64.0% de los hoteles son independientes, es decir, cuentan con una administración autónoma capaz de tomar decisiones con respecto a la gestión del establecimiento, sus proveedores y el servicio ofrecido.
- Los establecimientos de San Cristóbal atienden en promedio a 27 comensales por día. En general, los turistas no valoran la gastronomía local y esperan comer a “precios bajos”.
- 77.8% de los hoteles presenta problemas para poder competir: la alta concentración de los turistas en los andadores y alrededor del zócalo, los vendedores informales de comida, el incremento de la competencia y la poca demanda gastronómica de los turistas.
- El aprovisionamiento de bienes de origen agropecuario a los hoteles y restaurantes de San Cristóbal de las Casas se realiza con intermediarios y oferentes locales. La oferta de los intermediarios se concentra en frutas y hortalizas, mientras los derivados lácteos y las carnes se compran en tiendas especializadas de la ciudad. En promedio, cada intermediario tiene cinco proveedores. 86.7% de los establecimientos tiene a sus principales proveedores en el municipio de San Cristóbal de las Casas, 9.6% dentro del estado de Chiapas y el resto en otros estados de México, como Oaxaca y Puebla.
- La intermediación, modalidad circuitos largos, se da vía mercados locales: Merponorte, Merposur o el mercado José María Tielemans ubicado en el centro de la ciudad –los que en adelante se nombrarán como intermediarios– o por los supermercados como el Costco o Sam’s.

- Los Circuitos Cortos de Comercialización (CCC) están conformados por el Mercado Agroecológico, las tiendas especializadas locales y, en menor proporción, por los productores locales. El Mercado Agroecológico funciona dos veces por semana. Ofrece productos libres de agroquímicos y con prácticas ecológicas sustentables –aunque carecen de la certificación– e integran a productores y acopiadores de la zona de manera directa.
- Entre los criterios que establecen los intermediarios para seleccionar sus proveedores, predomina la calidad de los productos, 39.1%, mientras que 24.6% selecciona por el precio. Por otra parte, 63.8% de los intermediarios considera sencillo contactar a productores del estado, a diferencia de lo que sucede con los locales con una oferta dispersa y pequeña. 12.9% de los establecimientos gastronómicos de San Cristóbal de las Casas compra directamente a los productores, el resto lo hace a través de intermediarios.
- Los productores locales son principalmente de autoconsumo y solo algunos venden pequeños excedentes en sus localidades. En el municipio, 4,668 UER tienen estas características. Estos se dedican principalmente a la agricultura y a la crianza de especies menores –pollos, conejos, abejas–. El estrato más comercial en San Cristóbal de las Casas combina actividades agrícolas, ganaderas y silvícolas (FAO-SAGARPA, 2012).
- Los productores comerciales de Chiapas se encuentran en localidades diferentes a San Cristóbal de las Casas, donde producen café, plátano, mango de exportación –como el Ataúlfo– y algunas hortalizas. Existen algunos productores orgánicos con pequeña oferta, la que venden a los hogares, mercados y tiendas especializadas. En el caso del sector ganadero, hay algunos productores de pequeña escala de huevo, miel y carne de pollo. Los oferentes al por mayor de carnes rojas, cerdo y pollos, son grandes cadenas acopiadoras que distribuyen el producto a nivel nacional. Existen también pequeños productores de queso y embutidos artesanales que aprovechan la reputación del estado como productor.
- En cuanto a la mano de obra, un hotel tiene 11 trabajadores y un restaurante 8 trabajadores en promedio. Es importante destacar que, en los restaurantes pequeños y medianos, así como

en los hoteles cuatro estrellas, cuentan con menos de 5 trabajadores para el servicio de restaurante. El 100% de los trabajadores residen en el municipio de San Cristóbal de las Casas.

- El salario promedio de los meseros es mayor en los establecimientos pequeños que en los grandes: en el caso de los restaurantes pequeños ganan \$41,980.00 al año, mientras en los grandes ganan \$34,684.80. En los hoteles cuatro estrellas reciben como pago promedio anual \$43,376.50, mientras que en los cinco estrellas reciben \$32,850.00. Estas diferencias se compensan con las propinas que reciben en los diferentes establecimientos.

En resumen, el sistema turístico gastronómico de San Cristóbal de las Casas integra débilmente a la oferta local de producción primaria debido a que ésta no resulta satisfactoria para los restaurantes. Aunado a ello, si bien existe una gastronomía local, tampoco ésta es apreciada por los turistas y se ve afectada por la fuerte competencia informal en la zona –ferias y vendedores ambulantes–.

Playa del Carmen, Quintana Roo

La localidad de Playa del Carmen es la cabecera del municipio de Solidaridad en el estado de Quintana Roo. Se encuentra en la zona del Caribe Mexicano conocida como la “Riviera Maya”, la cual surge para diversificar los atractivos turísticos del estado. El municipio fue creado en 1993.

En los años 50, Playa del Carmen era conocida como un lugar de paso para los turistas que se desplazaban entre Cancún y Cozumel –para poder tomar el ferry e ir a la isla– situación que cambió con el establecimiento de grandes inversiones hoteleras. En la zona residían principalmente pescadores, quienes desarrollaban su actividad en zonas aledañas. Actualmente, Playa del Carmen es uno de los principales destinos turísticos de la Riviera Maya, donde predomina el turismo de “sol y playa”.

- El nivel de gasto en los establecimientos oscila entre \$133 y \$1,282 pesos por comida. Es mayor, en todos los casos, para los turistas extranjeros que los nacionales.
- La oferta gastronómica es muy variada, sin embargo, se observa que la gastronomía nacional predomina en la mayoría

de los establecimientos, con excepción de los restaurantes que pertenecen a los hoteles cuatro estrellas, donde destaca la oferta internacional.

- En Playa del Carmen predominan los restaurantes económicos y medianos; juntos representan 57.2% de los establecimientos formales. El tipo de establecimiento de menor presencia son los restaurantes dentro de hoteles cuatro estrellas.
- En cuanto a la administración de los establecimientos, 63.7% de los hoteles son cadena y 36.3% son independientes. En el caso de los restaurantes 14.1% son cadena, 84.5% son independientes y 1.4% funciona bajo el esquema de franquicia. Lo anterior implica que en los hoteles prima la gestión centralizada desde un corporativo para decidir las compras de insumos mediante licitaciones.
- El tipo de establecimiento que atiende a la mayor cantidad de comensales promedio son los restaurantes cinco estrellas con 899 comensales diariamente. Esto se explica por el gran número de habitaciones que tienen y porque están abiertos al público en general.
- 73.7% de las compras de los establecimientos se realizan con distribuidores especializados; 15.3% en tiendas locales –fruterías, carnicería, pescaderías–; y 6.9% en el supermercado; únicamente 3.5% compra directamente al productor. Es decir, existe aún un amplio margen para incrementar el abasto con productores locales.
- En Playa del Carmen no existe un mercado mayorista o minorista. Por ello, muchos compradores e intermediarios se abastecen en el mercado mayorista del municipio de Oxkutzcab, en Yucatán, a unos 350 kilómetros de Playa del Carmen o incluso en las Centrales de Abasto de Puebla o de la Ciudad de México.
- En Solidaridad existían 2,245 UER en 2012. De ellas, 15.8% destinan toda su producción al autoconsumo; 66.0% son de subsistencia y tienen una pequeña vinculación a los mercados locales. Existen 9.5% con un nivel comercial y 8.8% son de nivel empresarial (FAO-SAGARPA, 2012).
- En promedio, los hoteles tienen 119 empleados exclusivamente para la restauración, ya que se trata de grandes desa-

rrillos hoteleros. En el caso de los restaurantes el promedio es de 13 empleados.

- La remuneración promedio de un mesero es de \$36,351.20 anuales en el caso quienes trabajan en hoteles, mientras que quienes trabajan en restaurantes perciben \$40,850.00 anuales. En el caso de los cocineros el salario promedio es de \$84,942.00 anuales para quienes trabajan en hoteles, y de \$70,714 para los que trabajan en restaurantes. El salario promedio anual de los chefs es de \$210,679.00 cuando trabajan en hoteles y \$164,000.00 en los restaurantes. Los gerentes tienen un salario promedio anual de \$234,240.00 en los hoteles y de \$179,088.00 en los restaurantes.

El desarrollo turístico no ha posicionado la gastronomía de Playa del Carmen como un activo que mejora los servicios para los turistas a pesar de la existencia de la gastronomía yucateca. Por el contrario, se realizan acciones de promoción aislada donde no se invitan a participar a los establecimientos gastronómicos. De igual modo, el sistema turístico gastronómico no incorpora a productores locales, en la medida que estos no desarrollan oferta en cantidad y calidad requerida, con excepción de los pescados y mariscos.

Análisis de resultados

En los tres territorios hay problemas en el entorno que pueden afectar la expansión del turismo. En el Valle de Guadalupe, la movilidad de las personas se ve limitada debido a caminos de terracería y la sobreexplotación del agua que limitan el acceso a ciertos segmentos de la población, lo cual crea conflictos. De igual modo, existen preocupaciones en torno al desorden existente en la promoción y uso del territorio, lo cual puede afectar el paisaje turístico.

En San Cristóbal de las Casas, los restaurantes deben competir con una fuerte presencia de comerciantes informales, enfrentar bloqueos carreteros y asumir problemas de seguridad pública.

Finalmente, en Playa del Carmen el turismo no parece favorecer el desarrollo local debido a la fuerte exclusión de pescadores y productores locales, pues no cuentan con permisos de pesca o no tienen certeza jurídica sobre la tenencia de la tierra y a la expansión de hoteles “todo incluido” que concentran a los turistas.

Los principales activos específicos de los territorios son la producción vitivinícola de alta calidad en Valle de Guadalupe, el reconocimiento de Pueblo Mágico en San Cristóbal de las Casas y el litoral caribeño de Playa del Carmen.

En cuanto a la organización territorial se pudo encontrar que en todos los territorios existe una asociación coordinadora de establecimientos gastronómicos, aunque no todos los actores están incluidos y no existe el mismo nivel de desarrollo institucional en todas las zonas –a veces solo se usan para obtener los permisos de operación–.

En dos territorios se fomenta el comercio de proximidad geográfica. En Valle de Guadalupe existen puntos de venta en las parcelas o en mercados locales, aunque estos no integran a productores pobres, sino a aquellos que cuentan con altos niveles de calidad e incluso exportan parcialmente la producción. En San Cristóbal de las Casas, si bien hay un mercado agroecológico que integra a productores de bajos ingresos, éste no abastece de manera regular a los restaurantes.

Por último, la Canasta Territorial de Bienes y Servicios solo se presenta en Valle de Guadalupe a través de la ruta del vino, en la cual el producto líder es el vino, pero ha permitido el desarrollo del turismo y la comercialización de artesanías, quesos, mermeladas, panes rusos, diversos platillos gastronómicos, servicios de hospedaje, conciertos, entre otros productos y servicios.

En los tres territorios existe consenso en torno a que el crecimiento del turismo podría impulsar la demanda de alimentos. No obstante, los elementos que integran al SIAL son muy diferentes (Tabla 1).

Adicionalmente, existen indicadores (Tabla 2) que ilustran el grado de desarrollo local vinculado a la gastronomía. El de mayor desarrollo es el de Valle de Guadalupe.

El gasto promedio en insumos agroalimentarios por parte de los establecimientos gastronómicos en cada uno de los territorios es notablemente diferente. No obstante, en el Valle de Guadalupe, el porcentaje de gasto directo en los productores es más elevado y es de sólo 3.5% en Playa del Carmen.

En el caso de la generación de empleo, Playa del Carmen es el territorio que genera un mayor número de plazas debido a la presencia de grandes cadenas hoteleras con el servicio de “todo incluido”, sin embargo, en Valle de Guadalupe es donde los trabajadores de establecimientos gastronómicos presentan mejores salarios y por ende una mejor calidad de vida.

Es así que, si bien pueden existir zonas con una mayor afluencia y gasto de turistas en los alimentos, esto no se traduce automáti-

Tabla 1. Elementos SIAL presentes en los territorios estudiados.

Elemento SIAL	Valle de Guadalupe	San Cristóbal de las Casas	Playa del Carmen
Problemas principales del Territorio	Caminos de terracería.	Comercio informal de alimentos.	Inseguridad y delincuencia organizada.
	Sobreexplotación del agua.	Bloqueos carreteros.	Mala calidad de bebidas alcohólicas.
	Riesgo de perder el paisaje rural.	Problemas de seguridad.	Gran competencia con “hoteles todo incluido”.
	Exclusión social.	Exclusión social.	Pescadores y productores locales excluidos
Activos específicos	Paisaje rural. Vino de alta calidad.	Destino cultural posicionado.	Ubicado en la Riviera Maya
	Ruta del Vino.	Reconocimiento UNESCO.	Litoral caribeño y fondos marinos excepcionales.
	Dos corrientes gastronómicas reconocidas.	Pueblo Mágico.	
Organización y coordinación territorial	Asociación de productores de vino de Baja California (PROVINO).	Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC).	Asociaciones dedicadas a impulsar la gastronomía local y regional.
	CANIRAC.		CANIRAC.
	Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo (CANACO).		
Proximidad social geográfica	Venta directa en las parcelas.	Mercado agroecológico.	
	Supermercado local.		
Proximidad social de señales	Ventas por internet.		
Presencia de Canasta Territorial de Bienes y Servicios	Ruta vinícola.		

Fuente: elaboración propia.

Tabla 2. Indicadores de desarrollo local asociados a la gastronomía.

Indicador	Valle de Guadalupe	San Cristóbal de las Casas	Playa del Carmen
Gasto promedio anual en insumos alimentarios por establecimiento	\$2,165,575	\$614,131	\$4,475,299
Porcentaje de gasto directo con productores	56.6%	12.9%	3.5%
Empleo promedio en restaurantes	8 a 13	8 a 11	13-119
Salario anual promedio meseros	\$58,466 a \$60,152	\$35,747 a \$41,797	\$36,351 a \$40,850
Salario anual promedio cocineros	\$92,977 a \$111,200	\$47,084 a \$60,352	\$70,714 a \$84,942
Salario anual promedio chef	\$294,286 a \$327,250	\$92,400 a \$115,200	\$164,000 a \$210,679
Salario anual promedio gerente	\$148,000 a \$252,000	\$73,440 a \$168,000	\$179,088 a \$234,240
Ingreso de los establecimientos gastronómicos por turismo	85%	62%	81.4%

Fuente: elaboración propia.

camente en una mayor inclusión de los productores locales ni en los más pobres. El desarrollo incluyente pasa por una serie de elementos que son:

- El posicionamiento del territorio como un destino gastronómico que debe ser valorado por el turista.
- Una oferta productiva local de calidad. Para las materias primas, se trata de productos que cumplan con los requerimientos necesarios para el desarrollo gastronómico, incluyendo buenas prácticas agrícolas y pesqueras, pero también con certeza para los productores –permisos de tierra, de riego y de pesca–. Para la mano de obra esto incluye personal preparado y capacitado en torno a la atención de turismo gastronómico, donde prime la confianza con sus empleadores.
- Una articulación mediante CCC que genere relaciones de proximidad entre productores locales y chefs.

Conclusiones

Este estudio, realizado mediante un proceso AT-SIAL ha servido para posicionar un tema con interés para múltiples actores dentro de un territorio, como es el turismo gastronómico. La premisa es que el incremento de la demanda alimentaria puede detonar el aumento de ingresos en los diferentes actores y la inclusión de los productores locales más pobres. No obstante, para que ello ocurra es necesario que la comida tenga calidad gastronómica, que exista una buena producción y transformación agroalimentaria local y se fomentan los CCC, elementos que deben ser provistos por los gobiernos locales.

En cuanto al impacto del turismo gastronómico en el desarrollo local de los territorios estudiados, en Valle de Guadalupe se requiere de mayor inclusión de los pequeños productores mediante el desarrollo de CCC, el incremento de la calidad de sus productos y la formación de capital humano del territorio. San Cristóbal de las Casas tiene una gran gastronomía, pero desvinculada de los proveedores locales y es poco visible para los turistas, por ello se debe fortalecer la integración de productores locales en el sistema localizado de turismo gastronómico, incrementar las relaciones comerciales de los productores que ya están vinculados y posicionar a la gastronomía local como un atractivo turístico. Finalmente, en Playa del Carmen, se requiere articular a los todos los actores del territorio, para ello es necesario fortalecer la producción primaria local y promover un modelo turístico que impulse el desarrollo gastronómico.

Las contribuciones de la gastronomía al tema SIAL y a la Dinamización Económica principalmente son:

- Abre diversas vías para la inclusión de los pequeños productores a nuevos mercados como el del turismo gastronómico, el orgánico, entre otros.
- Proporciona herramientas para transitar a otros esquemas de comercialización como los CCC al eliminar a los intermediarios y generar relaciones de proximidad y de confianza entre los consumidores finales –chefs, turistas– y los pequeños productores locales. Esto tendría como resultado el incremento en los ingresos de los pequeños productores y mejoraría así su calidad de vida.

- Finalmente, provee de las bases para la conformación de una Canasta Territorial de Bienes y Servicios en la que se conjunte con la producción local, las artesanías y el turismo articulado a la gastronomía.

Bibliografía y referencias

- Armesto, X. A. y Belén, M. (2004). Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del priorat. *Cuadernos Geográficos*. (34).
- Boucher, F. (2004). *Enjeux et difficulté d'une stratégie collective d'activation des concentrations d'Agro-Industries Rurales, le cas des fromageries rurales de Cajamarca, Pérou*. Tesis de doctorado. Universidad de Versailles Saint Quentin en Yvelines.
- , Reyes, J. A. (2013). *Guía de Activación Territorial con enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)*. México: IICA-CIRAD.
- , F. Dávila, A. Riveros, J. A. Salas, I. (2018). Guía Metodológica para la Dinamización Económica de los Territorios Rurales. IICA-México. México.
- FAO-SAGARPA. (2012). *Diagnóstico del sector rural y pesquero de México*. México.
- Grande, J. (2001). Análisis de la oferta en el turismo cultural en España. *Estudios turísticos*. (150).
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. (2016) *Denominaciones de origen. Orgullo de México*. México: IMPI.
- Meraz Lino y Agustín Ruiz (2012). El enoturismo de Baja California, México: un análisis de su oferta y comparación con la región vitivinícola de La Rioja, España. *Revista Investigaciones Turísticas*, nº 12, pp. 73-98.
- Muchnik, J. (2002). *Les systèmes agroalimentaires localisés: intérêt, approche, interrogations*. Exposé Introductif Colloque SYAL.
- y Sautier, D. (1998). *Systèmes agro-alimentaires localisés et construction de territoires. Proposition d'action thématique programmée*. Paris, France: CIRAD.
- Requier-Desjardins, D., Boucher F. y Cerdan, C. (2002). Globalization and the evolution of production systems: Rural Food-Processing and Localised Agri-Food Systems in Latin-American Countries. *Entrepreneurship and Regional Development*. 15 (1), 49-67.

Secretaría de Protección al Ambiente. (2006). Programa de Ordenamiento Ecológico del corredor San Antonio de las Minas-Valle de Guadalupe. *Periódico Oficial de Baja California*, Tomo CXIII, No. 37, Sección 2.

Secretaría de Turismo (2003), Portal del Sistema Nacional de Información Estadística y Geográfica de Turismo – SNIET. https://www.datatur.sectur.gob.mx/Pueblos%20Magicos/Ch_SanCristobalDeLasCasas.aspx

World Tourism Organization, (2017). *Affiliate Members Report*. Volume sixteen-Second Global Report on Gastronomy Tourism. Madrid: UNWTO.

Canastas Territoriales de Bienes y Servicios (CTBYS) y Circuitos Cortos de Comercialización (CCC): contribuciones a la dinamización económica a partir de dos casos de estudio de SIAL en América Latina

R. Antonio Riveros Cañas¹
François Boucher²

Introducción

Las estrategias para la valorización de los recursos locales en los territorios rurales y la promoción de alternativas de comercialización que abran espacios directos entre consumidores y productores se han incrementado en la última década (Boucher y Riveros, 2017). Estas alternativas buscan generar nuevas oportunidades para la integración de grupos sociales y de la agricultura familiar que, por distintos motivos, han sido excluidos del desarrollo. En este sentido, las acciones para dinamizar la economía pueden aportar elementos clave para la activación de los territorios rurales.

Los estudios realizados sobre los procesos de activación de recursos específicos en el marco de los SIAL han demostrado cómo generar un desarrollo endógeno a partir de las mismas potencialidades de los territorios rurales (Boucher, 2011). También el estudio de los SIAL ha evidenciado que la falta de acceso a mercados dinámicos es uno de los principales frenos del desarrollo económico de los territorios (IICA, 2014). En este sentido, se han considerado a las Canasta Territorial de Bienes y Servicios (CTBYS) como alternativas en un nivel territorial, y a los CCC particularmente, en Concentraciones de Agroindustrias Rurales como elementos claves donde las

¹ Consultor independiente, raul.antonio.riveros@gmail.com

² Consultor especialista en Agroindustria Rural y SIAL. IICA-México, fymboucher@yahoo.com

organizaciones campesinas participan de forma justa y favorable en los mercados (CEPAL, 2014; RIMISP INDAP, 2015).

Este capítulo tiene como objetivo analizar las contribuciones de la conformación de CTByS y la promoción de CCC en la Dinamización Económica de los Territorios Rurales (Dinamización) a partir de dos estudios de caso con enfoque SIAL en América Latina.

El texto está dividido en cuatro grandes partes. En una primera parte se presentan los principales conceptos y la contextualización que rodea la Dinamización. La segunda parte trata de los estudios de dos casos de América Latina, uno de Costa Rica y uno de México y también los métodos y criterios utilizados para el análisis. La tercera parte, presenta las contribuciones de las CTByS y de los CCC a la Dinamización en tres niveles: económico, social y ambiental. Por último, una cuarta parte en la que se presentan las conclusiones del estudio.

Parte I. Los SIAL y los procesos de activación

La creciente estandarización del modelo de consumo mundial, las nuevas exigencias de los consumidores y la desarticulación de las políticas públicas, han configurado nuevos retos para la Agroindustria Rural (AIR) (Boucher y Riveros, 2000) y los SIAL. Las definiciones de AIR y SIAL se presentan en el capítulo introductorio del presente libro.

Los retos de la globalización y la apertura comercial llevaron al límite el modelo de la AIR. Sin embargo, se abrieron nuevas perspectivas al considerar sus agrupaciones en concentraciones geográficas y la aparición de nichos de mercado vinculados a productos tradicionales (Rodríguez y Riveros, 2016). Debido a sus características, estas concentraciones de AIR se asimilaron a las nuevas formas de organización descritas como SIAL (Muchnik y Sautier, 1998).

Los SIAL, como formas de organización en los territorios, aportan elementos de relevancia para el desarrollo rural a partir del fortalecimiento de los procesos de activación. Estos procesos de activación son definidos como: “la capacidad para movilizar de manera colectiva recursos específicos en la perspectiva de mejorar la competitividad de las AIR” (Schmitz, 1997). En éste, las proximidades, las acciones y la eficiencia colectiva, las redes de empresas rurales, los procesos de articulación entre territorio, productos y actores, y los saber-hacer locales, juegan un papel central. Para dar un enfoque metodológico a los procesos de activación se crearon dos rutas metodológicas: una relacionada con los procesos de activación de recursos específicos ligados a concentraciones de AIR y otra herramienta de gestión terri-

torial que se ha denominado Activación Territorial con enfoque SIAL (ATSIAL) como propuesta innovadora capaz de aportar al desarrollo de los territorios rurales (Boucher, Reyes, Villalobos y Riveros, 2016).

El territorio rural como un espacio de proximidad

Para este análisis se considera al territorio como un punto central en el desarrollo de las relaciones entre los habitantes y sus raíces. Es un espacio construido histórica y socialmente, marcado en términos culturales, regulado institucionalmente y en el cual la eficacia de las actividades económicas es fuertemente condicionada por las relaciones de proximidad y de pertenencia (Muchnik, 2002).

Las relaciones de proximidad en los territorios rurales son vistas como “Proximidad social geográfica y de señales”. La primera, en la que consumidores locales o foráneos tienen contacto directo con los productores mediante la venta directa (Elías y Devisscher, 2014; Riveros y Boucher, 2018), lo cual favorece nuevas relaciones de confianza (Cerdan, 2013). Algunos ejemplos son los tianguis, las ferias, los mercados locales, canastas comunitarias y puntos de ventas tradicionales, entre otros.

La segunda, una proximidad a distancia en la que se favorece la información transmitida a través de señales como: sellos de calidad, etiquetas sobre el origen y las características de los productos –denominación de origen, comercio justo, orgánico, con perspectiva de género, etc.– (Riveros y Boucher, 2018).

La potencialidad de los territorios está asociada a distintas estrategias de desarrollo. Dos de ellas son la CTByS y los CCC, que aportan elementos para contribuir a la Dinamización. En ellas se favorece el contacto directo, la coordinación entre actores y las acciones colectivas (Cerdan, 2013; Gilly y Torre, 2000). Estas estrategias favorecen también la vinculación entre los sectores económicos, sociales y ambientales.

La Canasta Territorial de Bienes y Servicios y los Circuitos Cortos de Comercialización

En este capítulo se buscan conocer las contribuciones de dos estrategias fundamentales para la Dinamización Económica de los Territorios Rurales: la CTByS y los CCC.

La CTByS se entiende como una estrategia de innovación territorial que fortalece la identidad de un territorio a partir de la valoración de uno o varios productos locales asociados a un conjunto de bienes y servicios. Este concepto está basado en la canasta de bienes descrita por Pecqueur (2001). El éxito de la CTByS presupone una coordinación entre los actores y las instituciones públicas y privadas involucradas, que exista cohesión social, un elevado sentido de pertenencia a la comunidad, y con recursos territoriales atractivos (Acampora y Fonte, 2007; Pensado y Martínez, 2015).

La segunda estrategia de análisis corresponde a los CCC, definidos como una forma de comercio fundamentada en la venta directa de productos en donde se reduce al mínimo la intermediación (CEPAL, 2014). En los CCC prevalece la proximidad y los intermediarios son eliminados o representan una intermediación muy corta entre productores y consumidores (RIMISP INDAP, 2015). Los CCC surgen por la demanda creciente de productos locales, tradicionales, saludables, ecológicos u orgánicos, frescos y de temporada (AVSE, 2013).

Tanto la CTByS como los CCC han sido estrategias propuestas en los procesos de activación con enfoque SIAL. Esto permite avanzar en el entendimiento de la Dinamización que se describe a continuación.

Dinamización Económica de los Territorios Rurales

A partir del estudio de los SIAL, primero desde las concentraciones de AIR y posteriormente desde una visión territorial con la activación territorial con enfoque SIAL (ATSIAL) se ha derivado el análisis de elementos que definen la Dinamización Económica de los Territorios Rurales, Dinamización, como:

[...] un proceso continuo de transformación de estructuras socioeconómicas que busca agilizar, activar y fortalecer el desarrollo económico de un territorio de manera sostenible, incluyente, equitativa y eficiente. Algunos medios para lograrlo son: la activación de recursos específicos, la conformación de canastas territoriales de bienes y servicios, el empoderamiento de los actores, la gobernanza territorial, el fomento de los bienes y servicios comunes, la diversificación de actividades mediante el turismo rural, los circuitos cortos de comercialización y la promoción de políticas públicas apropiadas (Boucher, Dávila, Riveros y Salas, 2018).

Para establecer algunas de las contribuciones de la conformación de CTByS y la promoción de CCC a la Dinamización, se han elegido dos estudios de caso. El primero es el proceso de activación del SIAL Nopal y Tuna del Estado de Hidalgo, en México, y la experiencia de activación territorial con enfoque SIAL en Sur Alto, Costa Rica.

Parte II. La cooperación técnica y los estudios de caso

Desde la cooperación técnica internacional se han diseñado y gestionado participativamente políticas integradas a la inclusión social, económica y ciudadana que atienden a las necesidades de las poblaciones rurales, principalmente las marginadas y excluidas.

La inclusión en las dinámicas económicas se ha convertido en uno de los retos estratégicos más apremiantes que enfrentan los pequeños productores y los sistemas de unidades de producción rural en América Latina.

Desde el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) se han financiado una serie de proyectos que han permitido la aplicación del enfoque SIAL, y a su vez han contribuido de forma tangencial a dinamizar las economías rurales.

Para este análisis se han tomado dos casos de experiencias de cooperación internacional en los que el enfoque SIAL ha sido aplicado. El primero es el caso del proyecto de Desarrollo Territorial “Aplicando el enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados”, desarrollado entre 2011 y 2013, financiado por el Fondo Concursable para la Cooperación Técnica (FonCT) del IICA. En el marco de este proyecto se realizó un estudio en el territorio de Sur Alto, Costa Rica, donde se propuso la conformación de una CTByS como parte de las estrategias para el desarrollo de la región. El segundo caso se enmarca en la Acción de Respuesta Rápida del IICA: “Activación del Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL) Nopal-Tuna en el Estado de Hidalgo, México”. Esta iniciativa surge en el 2016 por parte de El Colegio del Estado de Hidalgo y la Secretaria de Desarrollo Agropecuario de Hidalgo (SEDAGROH) para fortalecer el sistema producto a través de la formulación de un plan de activación SIAL en el que la promoción de los CCC y la conformación de una CTByS fueron propuestas derivadas de un trabajo participativo. A continuación, se presenta una síntesis de los dos estudios de caso analizados.

El nopal y la tuna del Estado de Hidalgo, México

El estado de Hidalgo se caracteriza principalmente por la producción de maíz, cebada, alfalfa y pastos. El nopal y la tuna no son de los principales productos de la entidad. Sin embargo, en el año 2015 ocupó el sexto puesto en producción de nopal verdura –6 mil 200 toneladas en 90 hectáreas– y el cuarto en producción de fruta tuna –21 mil 300 toneladas en 5 mil hectáreas– a nivel nacional. La mayoría de su producción se usa como sustento familiar y la comercialización depende de intermediarios.

Ante esta problemática, El Colegio del Estado de Hidalgo, La SEDAGROH y el Consejo Hidalguense de Nopal y Tuna –que agrupa a los productores– en colaboración con el IICA realizaron un diagnóstico para la activación de este SIAL.

Esta iniciativa intervino en seis municipios utilizando la metodología de activación SIAL (Boucher, Reyes, Villalobos y Riveros, 2016). Dentro de los principales problemas identificados se encontraron:

- Una débil organización de los productores en las labores de producción y comercialización. Los productores poseen una edad superior a los 55 años y existe una fuerte migración de los jóvenes. No existe una cultura empresarial que permita la transformación de la producción y la generación de valor agregado (Boucher, Ocampo, Riveros y Roldán, 2017).
- El diagnóstico se realizó a partir de talleres participativos, entrevistas con informantes clave e información secundaria. Posteriormente, fue validado con los actores del territorio –usando herramientas participativas: árbol de problemas y objetivos, y la construcción de un marco lógico– y se presentaron diez propuestas de proyectos.

Se observó que la promoción de CCC y la conformación de una CTByS, además de la formulación de proyectos y planes de negocio incluyentes, pueden ser alternativas viables para mejorar el funcionamiento del sector. Con esta activación se promueven nuevos productos –harinas, dulces y conservas–. Adicionalmente, se destaca la necesidad de cambiar las formas de manejo de los cultivos por unas buenas prácticas agrícolas que les permitan mejorar su producción con el uso de fertilizantes e insecticidas orgánicos de manera preventiva.

Algunos de los principales aportes de la gestión incluyen: talleres de intercambio de experiencias, capacitaciones para el uso de buenas

prácticas agrícolas y producción orgánica, el fortalecimiento de capacidades comerciales y nuevos emprendimientos de mujeres productoras de nopal y productos transformados.

El territorio Sur Alto, Costa Rica

El territorio de Sur Alto está localizado en la Provincia de Puntarenas en el sur de Costa Rica, frontera con Panamá. La agricultura es la actividad principal, destacándose las unidades de producción de café, miel, frutas, ganadería, tubérculos, entre otras.

La producción agroalimentaria se basa en el cultivo intensivo de piña. La realizan unidades campesinas –medianas y pequeñas– y unidades familiares de producción en territorios indígenas –de subsistencia–. Pese a las problemáticas de la región este territorio cuenta con el Grupo de Acción Territorial Sur Alto (GAT). En el proyecto de activación territorial con enfoque SIAL, el GAT identificó como principales problemas: la comercialización ineficaz, los sistemas de producción con alto impacto ambiental, poco valor agregado, baja capacidad de inversión y reducido posicionamiento de los productos y servicios. Usando la metodología de activación territorial ATSIAL se acordaron líneas de acción y actividades para que el GAT apoyara el desempeño y posicionamiento de los productos y servicios del territorio.

Posteriormente, se generaron perfiles de proyectos: comercialización de miel de abeja y subproductos; construcción de invernaderos de producción orgánica; procesamiento y posicionamiento del frijol en la región Brunca; sello de calidad territorial, entre otras.

Lo anterior conformó una cartera de proyectos para orientar el trabajo del GAT en la implementación del plan ATSIAL. Se implementaron acciones de comunicación, como la elaboración de promocionales –afiche y banner–, programas de radio que relatan la experiencia organizacional del territorio y el desarrollo de “La Agrotienda” –catálogo de productos, vinculación con redes sociales y un stand con productos agroalimentarios y artesanías en el IICA Costa Rica–. También se hizo el diseño del sello de calidad territorial, una feria territorial anual, y la conformación de una CTByS (Blanco, Vargas y Acuña, 2013).

Métodos y criterios

Los métodos para el análisis de estos casos se organizaron en cuatro partes. Primero, fueron elegidos dos estudios de caso de América La-

tina: el caso de la Activación del SIAL Nopal y Tuna está orientado a una concentración de agroindustrias rurales, y el caso de Sur Alto a la Activación Territorial con enfoque SIAL.

Segundo, se seleccionaron los criterios que definen la Dinamización. Esto se basa en los principios descritos por Boucher y otros (2018). A continuación se describen los criterios de análisis.

- Promoción de la gobernanza territorial: trata de las capacidades de organización –por ejemplo, de productores– y coordinación; se reconoce la heterogeneidad de los actores y la articulación horizontal y vertical.
- Empoderamiento de los actores: capacidad de independencia del grupo social para que, mediante procesos participativos e incluyentes, pueda contrarrestar la exclusión. Incluye las acciones colectivas estructurales –asociación o cooperativa– y funcionales –creación de marcas colectivas y sellos de calidad–.
- Oportunidades de mercado: activación de recursos específicos y apertura a nuevos nichos de mercado incluyentes y sustentables. Incluye la implementación de herramientas novedosas y alternativas de mercado justo e incluyente.
- Fomento de los bienes y servicios comunes: valoración de los servicios ambientales –soporte, provisión, regulación y culturales– y de uso común, de acuerdo con la vocación del territorio.
- Diversificación de actividades: estrategias para generar nuevos productos y servicios, principalmente turísticos, nuevos emprendimientos incluyentes, mercados alternativos y calificación de productos.
- Infraestructura y servicios: fortalecimiento de infraestructura y acceso a servicios financieros públicos y privados.

Tercero, se elaboraron tablas comparativas para conocer la incidencia de la CTByS y los CCC en la Dinamización, a partir de la información de los estudios de caso.

Cuarto, se analizaron los resultados para establecer algunas contribuciones de estas estrategias a la Dinamización.

Parte III. Contribuciones a la Dinamización Económica de los territorios rurales

Para el análisis comparativo se agruparon los resultados en tres niveles de contribución de la conformación de CTByS y la promoción de CCC a la Dinamización: económico, social y ambiental.

En ellos, la promoción de la gobernanza, el empoderamiento de los actores, las nuevas oportunidades de mercado, el fomento de bienes y servicios comunes, la diversificación de actividades y el acceso a servicios e infraestructura han desarrollado un papel importante. A continuación se presentan los tres niveles y sus contribuciones en los dos casos de estudio.

Nivel económico

La diferenciación de los mercados representa una forma visible para dar a conocer los productos y servicios ofertados. Se puede apreciar que las marcas colectivas y sellos territoriales han sido, en algunos casos, el primer paso para la comercialización de productos (Rodríguez y Riveros, 2016; Boucher y Riveros, 2017). En este sentido, el territorio de Sur Alto ha invertido en la gestión participativa e institucional para lograr un sello territorial (Tabla 2).

En el caso del nopal y tuna en Hidalgo no se han identificado estas iniciativas (Tabla 1); su proceso de articulación aún se encuentra en construcción (Riveros y Boucher, 2018).

En ambos casos ha sido importante la comercialización de productos fuera del territorio como en supermercados y mercados en ciudades mayores. Es evidente que el acceso a los mercados requiere de nuevas estrategias que aporten a la Dinamización generando un espacio de oportunidad para la conformación de CTByS (Pensado y Martínez, 2015) y la promoción de CCC (Riveros y Boucher, 2018). Un ejemplo claro está en la búsqueda de nichos de mercado especializados para el caso del nopal y tuna, que han propiciado un espacio de acercamiento y confianza entre productores y consumidores a través de las ferias y las ventas en instituciones (Tabla 2).

El caso de Sur Alto refleja una estrecha relación entre las actividades productivas y el turismo representado en centros turísticos, ferias anuales y ventas directas (Tabla 1). Mientras que, para el caso del nopal y tuna, estas iniciativas son aún incipientes.

Tabla 1. Contribuciones de la Canasta Territorial de Bienes y Servicios (CTBYS) a la Dinamización Económica de los Territorios Rurales (Dinamización) en los casos del SIAL Nopal y Tuna, México y Sur Alto, Costa Rica.

Criterios de Dinamización	CTBYS Nopal y tuna Hidalgo, México	CTBYS Territorio Sur Alto, Costa Rica
Promoción de la gobernanza territorial	<p>Iniciativa de una alianza entre la SEDAGRO, EL Colegio del Estado de Hidalgo y el Consejo Estatal de Nopal y Tuna.</p> <p>Reuniones estratégicas a partir del Diagnóstico SIAL.</p>	<p>Más de cinco organizaciones comunitarias y territoriales trabajando para posicionar los productos y servicios del territorio principalmente café.</p> <p>“Agrotienda” con alianzas interinstitucionales.</p> <p>Junta de Desarrollo Regional de la Zona Sur (JUDESUR) con participación parcial.</p>
Empoderamiento de los actores	<p>Espacios de trabajo comunitario (nueve talleres participativos municipales, dos regionales y uno estatal).</p> <p>Seminario permanente de Economía Agrícola y Políticas Públicas con participación activa de los actores.</p> <p>Intercambios de experiencias entre productores de otros estados de la República Mexicana.</p> <p>Grupo de coordinación para el seguimiento de las acciones derivadas del plan de activación SIAL.</p>	<p>Capacitaciones a técnicos y productores (producción orgánica) en asocio con el Grupo de Acción territorial (GAT).</p> <p>Más de 100 organizaciones de tipo comunal o empresarial.</p> <p>El GAT ha liderado el catálogo de productos y servicios del territorio.</p>
Oportunidades de mercado	<p>Nuevos emprendimientos (mujeres y jóvenes) para la producción de nopal en escabeche y salmuera, churritos, dulces de tuna, harina de nopal, entre otros.</p> <p>Iniciativas para la reconversión a mejores prácticas orgánicas en los cultivos.</p>	<p>Aportes en cadenas de miel, aguacate, granos básicos, hortalizas y café.</p> <p>Diseño del sello de calidad territorial para comercialización.</p> <p>Artesanías elaboradas por mujeres en las zonas indígenas.</p> <p>Actividades productivas (mieles y subproductos como polen y propóleo)</p>
Fomento de bienes y servicios comunes	<p>Interés en el cuidado del agua y los Recursos Naturales.</p>	<p>Reforestación en la zona de amortiguamiento del parque internacional La Amistad Pacífico.</p> <p>Perfiles de proyectos en beneficio de la conservación de los servicios ambientales (a partir del trabajo ATSIAL).</p>
Diversificación de actividades	<p>Productos derivados de nopal y tuna (harinas, dulces, conservas).</p>	<p>Agroturismo basado en el cultivo y producción del café.</p> <p>Iniciativas de turismo rural y ecoturismo en áreas protegidas.</p> <p>Actividades culturales y turísticas en territorios indígenas (turismo étnico).</p>
Infraestructura y servicios	<p>Vías de acceso en buenas condiciones.</p> <p>Cinco centros de acopio sólo dos se usan parcialmente, tres están fuera de operación.</p> <p>Agroturismo basado en el cultivo y producción del café.</p>	<p>Gestión para mejorar las vías de acceso.</p> <p>Gestión con la JUDESUR para financiar proyectos productivos de desarrollo.</p> <p>Centros de acopio de café y otros granos.</p>

Fuente: Boucher, Ocampo, Riveros y Roldán (2017); Blanco, Vargas y Acuña (2013).

Tabla 2. Contribuciones de los Circuitos Cortos de Comercialización (CCC) a la Dinamización Económica de los Territorios Rurales (Dinamización) en los casos del SIAL Nopal y Tuna, México y Sur Alto, Costa Rica.

Criterios de Dinamización	CCC Nopal y tuna Hidalgo, México	CCC Territorio Sur Alto, Costa Rica
Promoción de la gobernanza territorial	Avances en la coordinación de grupos de productores y el sector gubernamental en beneficio del sector. Capacitaciones sobre circuitos y comercialización.	Promoción del consumo local gracias a la fuerte organización del GAT.
Empoderamiento de los actores	Capacitaciones sobre prácticas orgánicas, manejo de residuos, venta directa de nopal y tuna.	Tienda virtual. Confianza y sentido de pertenencia por las labores del campo a partir de capacitaciones del GAT.
Oportunidades de mercado	Dos eventos para venta directa y promoción de productos transformados de nopal y tuna, y productos de maguey en ferias públicas en el estado y en la Ciudad de México. Ventas de nopales y tunas directamente en las zonas de cultivo.	Iniciativas de ventas en la zona de producción. Promoción de productos artesanales articulados a la Agrotienda.
Fomento de bienes y servicios comunes	Valorización de los recursos locales (agua, suelo).	Reconocimiento del valor de los recursos naturales (agua y suelo). Reconocimiento de la diversidad cultural (étnica) y del paisaje.
Diversificación de actividades	Feria anual de productos y servicios asociados al nopal y la tuna. Pequeñas ventas a través de internet y visitas de productores a Ciudad de México para la venta directa en instituciones.	Hospedaje rural. Mapa turístico del territorio.
Infraestructura y servicios	Espacios comunitarios y de las municipalidades dispuestos para las ferias y ventas locales. Gestión de espacios específicos para las ventas directas. Apoyos gubernamentales para el financiamiento de centros de acopio y producción.	Gestión de espacios comunes para la comercialización. Iniciativas de financiamiento de infraestructura para la comercialización.

Fuente: Boucher, Ocampo, Riveros y Roldán, (2017); Blanco, Vargas y Acuña (2013).

Nivel social

Si bien en el caso de Sur Alto las asociaciones han alcanzado niveles altos de organización, las formas de coordinación horizontal y vertical siguen siendo puntos a mejorar (Tabla 3). En este territorio las asociaciones han sido consolidadas desde hace más de cinco años y el Grupo de Acción Territorial ha jugado un papel importante. Mientras que en el caso del nopal y la tuna de Hidalgo las acciones colec-

tivas se encuentran actualmente en proceso de formación y limitan también la conformación de las dos estrategias –CTByS y CCC–.

En los dos casos se observa la existencia de espacios de cooperación entre los actores y fortalecimiento de iniciativas locales. Se evidencia que en el caso de Sur Alto se ha propuesto la conformación de una CTByS y, pese a las limitaciones, las organizaciones han puesto trabajo para avanzar en su conformación (Tabla 1). Mientras que,

Tabla 3. Contribuciones de la Canasta Territorial de Bienes y Servicios (CTByS) y de los Circuitos Cortos de Comercialización (CCC) a partir de los criterios de Dinamización Económica de los Territorios Rurales (Dinamización) con enfoque SIAL.

Criterios de Dinamización	Contribuciones de CTByS	Contribuciones de CCC
Promoción de la gobernanza territorial	Alianzas y coordinación interinstitucionales. Promoción de redes de gestión territorial.	Coordinación horizontal y vertical entre los actores. Vinculación con organizaciones sociales.
Empoderamiento de los actores	Promoción de espacios de discusión y nuevos proyectos de capacitación. Construcción de una visión de territorio. Consolidación de asociaciones de productores. Acciones colectivas estructurales y funcionales.	Promoción de espacios de participación y capacitación. Difusión de los productos y servicios en medios electrónicos. Reducción de asimetrías de información. Promoción de la confianza entre productor y consumidor.
Oportunidades de mercado	Nuevos productos transformados. Producción orgánica y comercio justo. Calificación de productos (marcas colectivas, sellos de calidad territorial). Alternativas para emprendimientos incluyentes (mujeres, jóvenes, indígenas).	Trato directo entre el productor y el consumidor. Ventas en la zona de producción. Mercados de nostalgia. Producción orgánica.
Fomento de bienes y servicios comunes	Valorización de los servicios ambientales (soporte, provisión, regulación). Vinculación de los servicios ambientales culturales de la región.	Valorización de los recursos locales (agua, suelo).
Diversificación de actividades	Creación de rutas agroalimentarias. Turismo rural y agroturismo.	Ferias de productos y servicios asociados al circuito. Promoción de rutas gastronómicas. Venta en supermercados y tiendas especializadas. Provisión directa (hoteles, restaurantes). Venta a distancia (redes sociales, página web).
Infraestructura y servicios	Vías de comunicación accesibles. Centros de acopio funcionales. Acceso a servicios de financiamiento. Acceso a innovaciones y uso de tecnologías.	Acceso a espacios comunes para la comercialización. Promoción y financiamiento de infraestructura para la venta directa en ferias y compras públicas.

Fuente: elaboración propia.

en el caso de nopal y tuna, la conformación de una CTByS puede ser el segundo paso y debe estar mediado por el avance en la gestión y coordinación de los distintos sectores que pueden participar (Tabla 1). Esto puede explicarse porque el sector nopalero y tunero se encuentra debajo de los diez principales productos agrícolas de la entidad.

El desarrollo social a partir del empoderamiento de los actores y la promoción de la gobernanza territorial ha dado aportes significativos en el fortalecimiento de las organizaciones de productores, igual que con los grupos de Agroindustrias Rurales de los dos casos estudiados y ha favorecido a los diferentes actores mediante la cooperación-competencia.

El fortalecimiento del capital social gracias a las dos estrategias de estudio ha sido fundamental. Tanto en la CTByS como en los CCC existen evidencias de los aportes a la confianza y sentido de pertenencia al patrimonio del territorio (Boucher y Riveros 2017; Riveros y Boucher, 2018). El fortalecimiento de estas capacidades en los pequeños productores ha detonado nuevos emprendimientos, nuevas asociaciones y la diversificación de actividades, en el caso del nopal y tuna hacia la producción orgánica, y en Sur Alto con el apoyo decidido a la Agrotienda.

Nivel ambiental

Desde el nivel ambiental, el fomento y valorización de los bienes y servicios comunes han demostrado aportes en el mejoramiento de los servicios ecosistémicos –protección del agua y el suelo–. Es evidente la necesidad de integración entre las actividades productivas con la conservación de los recursos naturales, principalmente en las zonas de amortiguación de áreas protegidas como el Parque Internacional La Amistad Pacífico, en Sur Alto.

Los procesos de activación tanto de concentraciones de AIR como de territorios han detonado acciones en beneficio de las comunidades rurales en los dos casos estudiados. Por una parte, la activación del SIAL Nopal y Tuna ha facilitado la formulación de proyectos de desarrollo del sector nopalero al buscar el acceso a nuevos mercados a través del cambio a buenas prácticas orgánicas en sus cultivos.

Esta iniciativa ha sido reconocida por los actores involucrados como un primer paso hacia la promoción de estrategias de comercialización incluyentes y la conservación de los recursos naturales, principalmente el agua.

En el caso del Territorio de Sur Alto, dadas las características de organización y la fortaleza del GAT la estrategia de desarrollo dinamizadora ha sido la conformación de una de la CTByS. La promoción del turismo rural, la belleza de los paisajes, el rescate de la cultura ancestral indígena mediante las artesanías, la complementariedad de sus actividades y la coordinación a diferentes niveles, en conjunto, aportan a las acciones dinamizadoras.

Los proyectos derivados de los diagnósticos SIAL y la activación territorial con enfoque SIAL acompañados de un proceso participativo con los actores demuestran la necesidad de la diversificación de actividades, principalmente hacia el turismo rural, la comercialización de sus productos y servicios y el uso de estrategias distintas para los casos particulares. Se evidencia que para el caso del nopal y tuna son los CCC la alternativa inicial más apropiada mientras, en Sur Alto, la confirmación de una CTByS desde el inicio ha sido el planteamiento acorde con los avances en gobernanza y empoderamiento de los actores.

Finalmente, la Tabla 3 presenta una serie de contribuciones de las CTByS y de los CCC en la Dinamización, que son resultado de estudios anteriores (Boucher y Riveros, 2017; 2018) y del análisis de estos dos estudios de caso. Estas contribuciones han sido organizadas en seis criterios de la Dinamización que han participado constantemente en los procesos de activación con enfoque SIAL y ATSIAL. Por una parte, se aprecia la imperativa necesidad de la coordinación entre los actores, la promoción de espacios de discusión y capacitación de los actores locales y el fortalecimiento del capital social.

Por otro lado, existe la necesidad del fomento de alternativas económicas, tanto para la venta de productos, como para la generación de nuevas oportunidades de mercado. La diversificación de actividades, principalmente a través de la promoción del turismo rural y la importancia de una infraestructura adecuada para avanzar en el desarrollo de los territorios rurales.

Parte IV. Conclusiones

La conformación de una CTByS requiere del fortalecimiento de la organización comunitaria articulada, de forma conjunta, con los gobiernos y las instituciones públicas o privadas, siempre a nivel del territorio. Si bien esto no garantiza el éxito, sí permite hacer frente a las problemáticas generadas por la apertura económica y los bajos ingresos de las comunidades rurales.

Los CCC son una estrategia inicial para la inclusión de pequeños productores a los mercados locales. Factores como el emprendimiento, la generación de confianza y proximidad del productor con el consumidor, facilitan en primera instancia y a nivel de agroindustrias rurales, el acceso a canales de comercialización directos que traen beneficios a los pequeños productores.

Dinamizar la economía de los territorios rurales requiere de la articulación de los sectores y el compromiso decidido de los actores involucrados en el proceso. Las dos estrategias analizadas en este capítulo cuentan con elementos detonantes que facilitan el acceso a nuevos mercados, pero también reconocen la importancia del trabajo en equipo.

Finalmente, se resalta la participación de la cooperación interinstitucional y el avance conceptual en el conocimiento de los SIAL y la Dinamización: el empoderamiento de los actores, la incidencia en la política pública, el fortalecimiento de capacidades y la diversificación económica han permitido valorar los recursos locales de los territorios, principalmente en los sectores marginados y excluidos. La búsqueda de alternativas para generar impacto en los territorios y a su vez encontrar alternativas de coordinación y comercialización de productos y servicios es una tarea apremiante en este siglo.

Agradecimientos

Agradecemos a la Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red Temática de Investigación 2018, proyecto CONACyT 293417) por el apoyo otorgado para la publicación de este capítulo. A las entidades cooperantes en los casos de Nopal y Tuna en el Estado de Hidalgo y al territorio de Sur Alto en Costa Rica. A Karla Juliana Rodríguez Robayo por sus aportes en la organización de criterios y otros valiosos aportes.

Bibliografía y referencias

- Acampora, T. y Fonte, M. (2007). Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local. *Revista Opera*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia. (7), 191-212.
- AVSF. (2013). *Mercados campesinos. Una guía para organizar ferias y mercados campesinos*. La Paz, Bolivia: Proyecto Mercados Campesinos. Agrónomos y Veterinarios sin Fronteras, Asociación de Productores Ecológicos de La Paz, Bolivia.
- Blanco, M., Vargas, P. y K. Acuña. (2013). Activación Territorial con enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (ATSIAL): Sur Alto, Costa Rica. En: Boucher F. y Reyes J. A. (Coord). *Sistemas Agroalimentarios Localizados SIAL, una nueva visión de gestión territorial en América Latina. Experiencias en territorios de Argentina, Costa Rica, Ecuador y México*. México: IICA-CIRAD, 75-114.
- Boucher F, y H. Riveros (2000). *Agroindustria y Agroindustria Rural. Elementos conceptuales y de reflexión*. Lima, Perú: IICA-PRODAR. Serie de documentos de trabajo PRODAR, (12).
- (2011). Reflexiones en torno al enfoque SIAL: evolución y avances desde la agroindustria rural (AIR) hasta los sistemas agroalimentarios localizados (SIAL). En Gerardo Torres y Rosa M Larroa, (Coord). *Sistemas Agroalimentarios Localizados en México. Identidad territorial, construcción de capital social e instituciones*. México: Juan Pablos.
- , J. A. Reyes, O. Villalobos y R. A. Riveros. (2016). *Guía Metodológica SIAL. I. Activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). II Activación Territorial con enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (ATSIAL)*. México: IICA-CIRAD-Red SIAL. Segunda versión digital.
- y R. A. Riveros. (2017). Dinamización económica incluyente de los territorios rurales: alternativas desde los Sistemas Agroalimentarios Localizados y los Circuitos Cortos de Comercialización. *Revista Estudios Latinoamericanos*. México, UNAM-CELA. Nueva Época, 39-58.
- , Ocampo F, Riveros-Cañas R. A., y Roldán, E. (2017). *Caracterización del SIAL nopal verdura y fruta en el estado de Hidalgo, México*. México: Instituto Interamericano de

Cooperación para la Agricultura, El Colegio del Estado de Hidalgo.

———, R. A. Dávila Topete, A. Riveros; I. Salas Casasola. (2018). *Guía Metodológica para la Dinamización Económica de los Territorios Rurales*. Cuaderno de trabajo. México: IICA.

CEPAL (2014), Agricultura familiar y circuitos cortos: nuevos esquemas de producción, de comercialización y de nutrición. *Memoria del Seminario sobre Circuitos Cortos*. Santiago de Chile: Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

Cerdan, C., (2013). La experiencia de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) en América Latina. *Memoria del Seminario sobre Circuitos Cortos*. Santiago de Chile: Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

Elias B., y M., Devisscher. (2014). Prescindir del Intermediario: un sueño campesino. En Marc Devisscher y Bishelly Elias (Eds.). *Del Productor al consumidor. Una alternativa comercial para la agricultura familiar*. Agrónomos y Veterinarios sin Fronteras, AVSF.

Gilly, J. P., y A. Torre. (2000). *Dynamiques de proximité*. París: Ed. L'Harmattan.

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (2014). *Proyecto Insignia: Inclusión en la Agricultura y en los Territorios Rurales*. San José, Costa Rica. Documento interno de trabajo.

Muchnik, J. y D. Sautier (1998). *Systèmes agro-alimentaires localisés et construction de territoires. Proposition d'action thématique programmée*. Paris: CIRAD.

——— (2002). Les systèmes agroalimentaires localisés: intérêt, approche, interrogations. Exposé Introductif Colloque SYAL. 16-18 Octobre.

Pecqueur B. (2001). Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés. *Économie Rurale*. Paris. (261), 37-49.

Pensado, M., Martínez, S. (2015). La estrategia de canasta de bienes territoriales y su repercusión local en empleo e ingresos. El caso de Xicotepéc de Juárez, Puebla. *Corpoica Cienc Tecnol Agropecu*. 16 (2), 217-237.

- RIMISP INDAP (2015). *Cómo vender en Circuitos Cortos. Desafíos y oportunidades para la agricultura familiar campesina*. Chile: Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile. Serie: Manuales y Cursos No. 4.
- Riveros, A., y F. Boucher. (2018). SIAL, Circuitos Cortos de Comercialización y Dinamización Económica Incluyente de los Territorios Rurales. En Tolentino J., Larroa T., M. C. Renard, M. C. del Valle. (Eds.). *Sistemas Agroalimentarios Localizados y prácticas agrícolas tradicionales. Hacia una propuesta de política pública para el desarrollo rural*. México: Red SIAL México, CONACYT, Editorial Yod, 43-65. eBook ISBN 978-607-8535-378
- Rodríguez, D., Riveros, H. (2016). *Esquemas de comercialización que facilitan la vinculación de productores agrícolas con los mercados*. San José Costa Rica.
- Schmitz, H. (1997). Collective efficiency and increasing returns. *Cambridge Journal of Economics*. IDS Working Paper. (23), 465–483. <https://doi.org/10.1093/cje/23.4.465>

El concepto de artesanalidad en los alimentos y su vínculo con los quesos mexicanos genuinos^{1*}

Joaquín Camacho Vera²

Fernando Cervantes Escoto³

María del Carmen Hernández Moreno⁴

Introducción

La discusión de artesanalidad como cualidad inherente a un objeto abarca diversas esferas de las ciencias sociales y las humanidades. El abordaje de la categoría puede realizarse desde el ámbito económico, político, cultural, ético e incluso desde un punto de vista solamente estético, no obstante, es clara la necesidad de una yuxtaposición de estos enfoques. Esta multidimensionalidad es comprensible en virtud de que lo artesanal es producto del trabajo que, como actividad humana, construye la realidad y la constituye en un modo de vida, es decir, en la cultura de una sociedad⁵.

De origen, hablar de lo artesano implica una separación de un objeto con respecto a otro de *naturaleza* distinta. La pregunta es, ¿cuál es la esencia de dicha diferencia? Como lo explica Turok (1988), buena cantidad de los estudios realizados al respecto se abocan a describir ciertas características, con el fin de realizar una mera clasificación de su tipo, materiales, técnicas utilizada para su elaboración, distribución geográfica, etcétera. Otros autores destacan la necesidad

¹ Este capítulo es una versión modificada del artículo "Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria", que fue aceptado para publicación en la Revista Estudios Sociales del CIAD, Sonora, México.

² División de Estudios de Postgrado, Universidad de la Sierra Sur (UNSI), Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, camachovera@yahoo.com.mx

³ CIESTAAM, Universidad Autónoma Chapingo, Chapingo, Estado de México, tartalian04@gmail.com

⁴ Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Hermosillo, Sonora, mar@ciad.mx

⁵ Se asume una noción amplia de cultura (Novelo, 2002, pp. 165-166), abarca los patrones de comportamiento, las cosas que se fabrican, las cosas de las que una persona se rodea, así como la forma en que se entiende, se interpreta y transforma el mundo.

del abordaje de lo artesanal como el estudio de un proceso (Novelo, 1976; Turok, 1988) y más aún, como producto de las relaciones sociales de producción desde una perspectiva histórica (García Canclini, 1989). Lo artesanal nos habla de una forma de producir con una lógica distinta a la sola maximización de utilidades. Más bien representa una estrategia que ha tenido como intención sustentar la vida de las unidades familiares que la realizan.

En el caso de los alimentos artesanales las limitaciones del enfoque esteticista son aún mayores dadas las características perecederas de los productos. Se cuestiona, incluso, la posibilidad de considerarlos como artesanías por la dificultad de identificar en ellos valores perdurables en el tiempo semejantes a otras creaciones humanas. Más aún, cuando se asume esta posibilidad, se sobreestiman los valores hedónicos de sus propiedades organolépticas; es decir, en este tipo de productos persiste el sesgo estético que se da en otro tipo de artesanías para su caracterización y estudio.

A pesar de que lo artesano se ha estudiado ampliamente, en su abordaje ha predominado la perspectiva de una clase dominante “cultura”, que limita la profundidad y alcances de esta categoría. Cuando las consideraciones de la artesanidad se circunscriben a las características subjetivas de belleza o a la calidad de los materiales, se llega a situaciones francamente incongruentes, como por ejemplo hacer referencia a la industria de la producción de artesanías, o a considerar la posibilidad de utilizar avances tecnológicos para otorgarle características de artesanidad a productos genéricos. Esto es especialmente cierto en el caso de productos alimentarios –considerados genuinos y artesanales– a los que se ha tratado de suplantar o imitar a fin de arrebatarles nichos de mercado conquistados a los productos de comercialización masiva. Tal es el caso de los quesos artesanales como el Cotija o bebidas con enorme vínculo con el territorio y la cultura como el mezcal.

Por tal motivo, la discusión sobre la naturaleza del alimento artesanal se vuelve pertinente, dado que en los últimos años se han dado procesos de revaloración de productos artesanales (Turok y McGranahan, 2013). Dentro de este grupo se incluyen los alimentos que se alejan de la producción en masa. Con relación a la producción de alimentos, se ha construido una crítica sobre la modernidad alimentaria y se ha fortalecido toda una corriente que propugna por alternativas más sanas y responsables en cuanto a su producción, transformación y comercio; responsabilidad principalmente con el medio ambiente, pero también con la salud de los consumidores y en relación a condiciones más justas con quienes producen. En sín-

tesis, una crítica construida a partir de una ética para la vida (Ikerd, 2015), dentro de la que se incluye al tipo de trabajo como esfera de la vida humana.

En sintonía con este planteamiento, autores como McMichael (2005, 2014); Campbell (2009); Bowen y Hamrick (2014); Grasseni, Paxson y colaboradores (2014); y Wilkinson (2010), ofrecen elementos complementarios para interpretar la actual revalorización de la artesanidad de los alimentos. Si bien estos autores difieren en sus marcos teóricos, coinciden en contextualizar la artesanidad alimentaria en el ámbito de la deslegitimación creciente del paradigma agroalimentario técnico-científico que, desde la posguerra, se erigió como la solución a los problemas de disponibilidad de alimentos para una población creciente, a través de una producción en masa, estandarizada, despojada de arraigos territoriales y de elementos culturales. Frente a los impactos negativos de este modelo agroalimentario en la salud de los consumidores, en el deterioro de los ecosistemas involucrados en la producción intensiva y en el despojo y exclusión de millones de familias rurales en el mundo, la producción artesanal se ha convertido en uno de los estandartes de los movimientos de resistencia –locales y globales–, frente al actual orden alimentario hegemónico. Tales movimientos impulsados por lo general por organizaciones de la sociedad civil, abogan por la construcción de vías alimentarias alternativas más sanas, justas, sustentables y viables desde las perspectivas nutricional, social, ecológica y económica.

Con estos argumentos como antecedentes, en el presente capítulo se pretende explorar la noción de artesanidad de los alimentos y su pertinencia heurística, con el fin de analizar el potencial de la queso-ría rural mexicana en el marco de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), para mejorar la calidad de vida de las familias que a lo largo del país hacen de esta actividad una forma de vida, y para mantener vigente un cúmulo de tradiciones culinarias que recrean y refuerzan, en toda su diversidad, la identidad mexicana. Para tal efecto el texto se ha dividido en las siguientes secciones: en la primera, se discute el término artesanal en referencia a los atributos que lo diferencian de otras formas de producir. Aquí se destaca el tema del trabajo como actividad humana, como signo distintivo de los procesos artesanales. La segunda inicia cuestionando la aplicabilidad del término artesanal a la producción de alimentos para posteriormente analizar la producción artesanal de alimentos en oposición al modelo agroalimentario industrial. En la tercera se discute si esta vía de producción no industrializada puede constituirse en una alternativa de desarrollo para las comunidades rurales que participan

en estos circuitos productivos y un emblema para los movimientos de resistencia que pugnan por otros modelos agroalimentarios. En la cuarta sección se analizan los vínculos de estos procesos con la supervivencia de los quesos mexicanos artesanales. Se concluye que los alimentos tradicionales en México, y en particular los quesos, pueden y deben jugar un papel preponderante en el desarrollo local de muchas comunidades, siempre y cuando se centren en los valores intrínsecos que tienen, más allá de las fuerzas del mercado.

La discusión de la *artesanalidad* como concepto

Para precisar lo que es un producto artesanal es importante discutir sobre lo que no es. En este sentido, sus antagónicos naturales son aquellos productos que derivan de procesos industriales o cuasi-industriales. El producto derivado de la industria tiene como intención última la de convertirse en mercancía y, como tal, participar en un intercambio que redunde en la generación de ganancias. La mercancía industrial está pensada para ser transada y por ende para participar en actos de intercambio donde lo que se expresa no es el valor de uso sino su valor de cambio, representado por las distintas proporciones en que se puede canjear por otra mercancía (Marx, 1973).

Las mercancías genéricas sólo se distinguen por la cantidad, y no tienen “ni un átomo de valor de uso” pues en la transacción todas sus propiedades materiales se “evaporan” (Marx, 1973). Entender que en el intercambio desaparece el rasgo útil de lo producido es fundamental dado que esta característica es producto del trabajo humano creativo, luego entonces, también se desvanece la importancia de éste para la apreciación de su valor en la transacción, situación que no ocurre en el intercambio de las artesanías. Con lo anterior no se trata de afirmar que los productos artesanales carecen del carácter de mercancía, sino que son productos en donde cobra especial importancia un tipo de trabajo superior que le confiere propiedades únicas, a diferencia de las mercancías industriales en las que sólo importa un trabajo indistinto que deriva de un grado medio de destreza e intensidad del trabajo, imperantes en la sociedad.

Algo importante de resaltar es que esta clase de trabajo especial, deriva de una interacción entre los elementos físicos, biológicos y sociales de un territorio a través de largos periodos, lo cual permite que una comunidad de artesanos acumule conocimientos y habilidades que se materializan en los procesos realizados, en la calidad de las materias primas utilizadas y, finalmente, en las características

de los objetos creados. Nótese que se considera a las características estéticas del objeto únicamente como la cristalización de los conocimientos y habilidades propias del trabajo humano y de la interacción de éste con el territorio.

Por el contrario, las mercancías industriales no contienen trabajo humano que se aleje de estándares promedios marcados por la competencia de mercado. Peor aún, en virtud de la tecnología y la especialización exacerbada, aún ese tipo de trabajo promedio se necesita cada vez en menor cantidad para cada producto, haciéndolo más ajeno al ser humano que lo elabora. Para el trabajador fabril es claro que su esfuerzo sólo contribuye de manera ínfima en el producto final y difícilmente puede sentirse orgulloso del objeto producido porque le es prácticamente ajeno.

En contraposición, un producto artesanal deriva de la aplicación de una habilidad desarrollada en alto grado por el artesano, que ha sido adquirida por el impulso de hacer bien las cosas y por el deseo de lograr un producto de calidad (Sennet, 2009). Se puede afirmar entonces que, a pesar de que la actividad de un artesano es una cuestión práctica, su trabajo no es sólo una herramienta para una finalidad que le es ajena. El compromiso para elaborar un producto artesano tiene su fundamento en algo interno al individuo y la actividad que lo genera no es una actividad mecánica, sino una que permite sentir lo que se está haciendo y sentirse orgulloso de su trabajo (Sennet, 2009), luego entonces, *hacer bien* su trabajo no sólo implica la calidad final del producto sino la cualidad misma del propio trabajo, lo cual es necesario para su elaboración.

Una característica fundamental de los productos artesanales es la *naturaleza colectiva* de los procesos para su elaboración. Ésta se expresa, en primera instancia, en la división del trabajo en la familia y en el taller. Por otra parte, la naturaleza colectiva se manifiesta también en el conocimiento usado en su elaboración. Conocimiento tácito –no verbal y difícilmente codificable– largamente acumulado en las distintas geografías como resultado de un esfuerzo colectivo de innovación de larga duración (Sennet, 2009). Y, finalmente, la naturaleza colectiva de los controles de la calidad de los productos, por ejemplo, en los gremios artesanales medievales, cada artesano estaba obligado a demostrar su habilidad en rituales colectivos (Sennet, 2009) y estaba sujeto, para toda la vida, a la aprobación –o desaprobación– del gremio.

Dado lo anterior, se vuelve primordial considerar la naturaleza del trabajo en la definición de “artesanal”. En los procesos artesanales, el tipo de trabajo al cual se hace referencia no tiene como fin

único la garantía de la subsistencia. No es, como en el caso de la industria, solo una actividad para ganar un salario y cubrir así sus necesidades elementales; por el contrario, es un trabajo que permite “ganarse la vida” (Watson, 1994), y no sólo la existencia biológica sino una existencia sociocultural plena (Riechmann, 2010). Un tipo de trabajo que no sólo sustenta sino ennoblece al producto y a la persona que lo produce al permitirle colaborar con los demás –socialización– y usar –y perfeccionar– sus talentos naturales –auto-realización– (Schumacher, 1980).

Con lo tratado hasta el momento podemos perfilar ciertas características generales que deben ser consideradas al momento de denominar un objeto como artesanal. Por un lado, su naturaleza reiteradamente colectiva, en virtud de la esencia colectiva del conocimiento empleado en su elaboración y por las normas de aceptación social de la calidad del producto en la comunidad artesanal. Por otra parte, por la esencia del trabajo destinado para su elaboración, caracterizado por derivar de una destreza humana desarrollada en alto grado, pero además es motivo de satisfacción personal para el individuo que la desempeña y no el tipo de trabajo que asfixia la vida (Schumacher, 1980).

Al definir la necesidad de un trabajo creativo y satisfactorio como elemento esencial para el proceso artesanal, necesariamente se desprenden dos características inherentes: la pequeña escala y el bajo nivel de uso de máquinas. En el primer caso es evidente que –al ser necesario un trabajo que requiere un elevado desarrollo de habilidades y que a la vez sea vivificante para quien lo desempeña– la productividad de los procesos artesanales debe ser moderada. Sacrificar lo primero en pos de lo segundo llevaría al camino de la alta división del trabajo y la súper especialización, y con esto a la alienación del trabajo. Por tal razón, el aumento en la escala de producción lleva aparejada la disminución e incluso la desaparición de la cualidad artesanal.

Similar situación implica el uso de maquinaria compleja, pues ésta solo tiene como objetivo disminuir la cantidad de trabajo necesaria para elaborar un producto. En este sentido, la mayor inclusión de maquinaria –no de herramientas– hace al proceso de elaboración cada vez más ajeno a la persona, sustrayendo el sentido del trabajo y convirtiéndolo en una actividad parcelada a la cual el trabajador dedica horas de su vida. Nuevamente aparece el trabajo asfixiante que convierte a las personas en un componente de la máquina sin la posibilidad de plasmar en el producto su buen hacer.

La definición de alimento artesanal como oposición al alimento industrial

¿Cómo se interpreta la persistencia de la producción artesanal de alimentos en un orden alimentario que le ha apostado a la industrialización como la única estrategia viable para atender la problemática alimentaria de la humanidad? Aunque para algunos autores la consideración de los alimentos como productos artesanos es un exceso, no hay razones –de acuerdo a la óptica asumida en este trabajo– para no ser considerados como tales. Esta exclusión se da, por lo regular, cuando el abordaje se hace desde una perspectiva estética –hedónica para el caso de los alimentos–, pues se considera casi impensable adjudicarle al alimento características propias de una creación artística dada la efímera temporalidad de la experiencia de consumir un alimento.

Sin embargo, cuando se asume una definición del alimento artesanal centrada en el trabajo y en su finalidad última como actividad de sustento de vida, se puede delimitar también por oposición al producto alimentario de la industria capitalista moderna. Esta postura es la asumida por algunos importantes investigadores de la cultura alimentaria como Espeitx (1996), quien afirma que un producto alimentario que merece el calificativo de artesanal es aquel elaborado mediante un proceso opuesto conceptualmente a las técnicas de estandarización y de homogeneización de la industria alimentaria moderna. Desde este enfoque, la producción artesanal de alimentos es una producción alternativa a la impulsada por la visión capitalista que se ajusta a los esquemas de producción en masa, válidos para la industria –competitividad que depende de los costos de producción y de los mercados de exportación ligados a empresas transnacionales alimentarias–.

Al alimento artesanal lo vamos a encontrar frecuentemente ligado a un territorio específico. Esto es claro si consideramos que la geografía y el clima influyen directamente sobre las características primordiales de los productos de la tierra –agrícolas o pecuarios– y que, en la forma de materias primas para procesos de elaboración de alimentos, trasladan estas particularidades al producto final. En este mismo sentido, la cultura local –la costumbre, lo típico, lo habitual– se manifestará a manera de operaciones y procesos –de trabajo vivo– que también contribuirán con la incorporación de una porción de “territorio” en el alimento.

Desde esta perspectiva la calidad deriva de la introducción de las propiedades del territorio en el producto. Más aún, no sólo el

espacio geográfico se expresa en el alimento sino el territorio en un sentido amplio como constructo sociocultural-histórico. El alimento artesanal es contenedor no solo de las propiedades del ambiente físico, sino también de las particularidades de los procesos de elaboración, la cuales han sido otorgadas por la cultura local a manera de un saber-hacer exclusivo, colectivo e histórico.

La producción de alimentos artesanales debe entenderse pues como una actividad de sustento en términos amplios, es decir, como una actividad que contribuye al desarrollo del mundo de vida de las personas –y las familias–. Sin embargo, en tanto actividad económica, sus productos concurren forzosamente en un mercado y dependen de la valoración de otro regularmente ajeno al territorio y, por lo general, habitante urbano. En ese sentido, se puede entender como parte de un diálogo intercultural que puede tomar distintos carices en función de la posición de poder de cada uno de los actores.

Así pues, el intercambio puede darse en una situación en donde el consumidor valora, aprecia y respeta la carga simbólica y cultural del alimento y el productor negocia desde una posición equitativa de poder. Aquí, tanto productor como consumidor comparten valores éticos y estéticos relacionados con el alimento, lo cual se refleja finalmente en una valoración justa del producto. Por el contrario, la transacción puede tener lugar bajo condiciones de desequilibrio exacerbado en donde los valores que predominan son los del alimento industrial. Cuando esa situación ocurre, prevalece la racionalidad económica de la máxima ganancia, soslayando completamente cualquier otro factor de apreciación.

Lo artesanal dentro del mundo capitalista

Apreciadas desde la estética dominante, las artesanías han sido tratadas, en muchas ocasiones, como curiosidades que son resabio de un mundo antiguo, catalogadas como arte ingenuo o como arte primitivo, con un sentido despectivo y condescendiente para lo producido por *el buen salvaje* que está lejos de la modernidad. Objetos a los que hay que sacrificar y erradicar porque no forman parte de los planes de desarrollo, o a los que se debe sacar provecho como mercancías para vender a consumidores descontentos con la producción en serie (García Canclini, 1989).

A lo largo de los últimos dos siglos, tanto la artesanía como el arte se han transformado cada vez más en una mercancía. Esta tendencia ha sido mayor durante toda la evolución del sistema capitalista (Wa-

llerstein, 1983). Tan es así que algunos autores proponen diferenciar al arte popular de las artesanías por su propensión a participar en procesos de comercialización y por desarrollar “pequeñas empresas capitalistas” basadas en trabajo asalariado (Medina y Quezada, 1975). Como lo afirma Novelo (2002), es por esta forma occidental de apreciación de la artesanía como mercancía, que se ha roto la unidad arte-vida y las “formas locales” de valorarla. Es decir, en muchas de las ocasiones el producto artesano se ha separado de su rol primigenio dentro del mundo de vida del artesano –religioso, funcional, mítico, etcétera– y se le ha dotado de un carácter meramente económico dejando su valoración a las veleidades del mercado.

En América Latina y en particular en nuestro país el abordaje predominante de lo artesano se ha centrado en las cualidades estéticas. Esto es especialmente importante en el caso de los alimentos artesanales, en donde es difícil hablar de una apreciación sobre su belleza. Por tanto, el equivalente de la ceguera de lo estético sería la sobrevaloración de las características hedónicas de los alimentos –sabores y aromas– que conduciría a los mismos sesgos en que se incurre al considerar la belleza como categoría fundamental de análisis. Esto ha generado un entendimiento superficial de su importancia como sistema de producción y como sostén de vida comunitaria causando, como lo afirman Medina y Quezada (1975), un oscurecimiento en cuanto al conocimiento sobre las condiciones de existencia de los artesanos.

El alimento artesanal como alternativa de desarrollo

Surge entonces una pregunta, ¿Por qué defender a los alimentos artesanales? ¿Por un simple intento romántico de regresar a una forma de consumo –y de vida– percibida como mejor? Quizá por las consecuencias previsibles para la sustentabilidad del planeta y para la salud humana. Esto sería un argumento suficiente. Sin embargo, las potencialidades de la producción artesanal van más allá de la simple cuestión de inocuidad y pueden convertirse en una estrategia para la generación de un desarrollo real centrado en la calidad de vida de los habitantes de las comunidades que se ubican en los territorios donde sustentan ese tipo de sistemas productivos.

Si se considera que los sistemas alimentarios artesanales tienen como eje fundamental el sustento de la vida –económica, social y cultural–, pueden formar parte importante de la construcción, reconstrucción y defensa de los territorios. Al igual que la agricultura

campesina, con la cual a veces se fusiona en términos de unidades familiares, la producción artesanal de alimentos tiene la capacidad de reafirmar la identidad cultural y de ser la semilla de la acción colectiva.

Tal como sucede para las artesanías no alimentarias, la globalización cultural –y el predominio del discurso simbólico de la sociedad hegemónica– ha tratado de desterrar los hábitos alimentarios locales y de modificar la apreciación de lo que es bueno para comer y lo que no lo es. Desde esta perspectiva, el impulso de alimentos artesanales, típicos y genuinos y de sus sistemas productivos, puede formar parte de una revaloración cultural que implique el autoreconocimiento y revalorización de las sociedades locales. Si bien son actividades de sostén económico de las familias que las desarrollan, también forman parte de procesos de territorialización profundos que deben reconocerse y reforzarse. Es decir, su promoción no puede centrarse exclusivamente en su interés económico sino también en su capacidad para aglutinar a las sociedades productoras alrededor de aspectos éticos y estéticos propios; estos aspectos deben ser consustanciales de cualquier proyecto de desarrollo que busque mejorar la calidad de vida del ecosistema y de la sociedad establecida dentro de un territorio.

En estos procesos de promoción es importante tener claridad en que la producción alimentaria artesanal es una actividad económica que sostiene, de manera parcial o total, a una unidad familiar. Por tal razón no debe fetichizarse la noción estética-hedónica de lo artesano convirtiéndola en un lastre o en una camisa de fuerza que segregue artesanos, comunidades y territorios, como ocurre para el caso de algunas Denominaciones de Origen.

Es interesante contrastar los trabajos que tratan de dilucidar las características de lo artesanal. Cómo ya se dijo, la mayoría de ellos adoptan una perspectiva estética y de mercado. A pesar de concordar –más o menos– con nuestras definiciones –pequeña escala, belleza de los productos derivada de un saber-hacer, cargas simbólicas culturales–, su discusión pierde sus límites claros conforme el discurso estético se hace más importante. Desde esta postura errónea –no obstante que la producción de un alimento se realice en masa–, si se conservan las cualidades organolépticas, el producto puede considerarse aún artesanal.

Asumir que las cualidades del trabajo confieren la propiedad artesanal de un producto alimentario, elimina la posibilidad de suplantación que la industria moderna tiene en virtud de los avances en la investigación y los desarrollos tecnológicos. De esta forma, aunque

se logran reproducir de manera fiel las propiedades organolépticas de un alimento en un laboratorio de I+D, no habría posibilidad de llamar a ese producto artesanal dado que carece de su principal ingrediente: un *buen trabajo*, vivificante y regido bajo una ética de fomento a la vida –bueno para comer, inocuo, sano, etcétera–, en el sentido de Schumacher (1980).

Lo artesano no representa sólo una opción alimentaria viable para un futuro incierto. En este momento se constituye ya como una de las propuestas contestarías al sistema alimentario en crisis. La misma noción de SIAL y su evolución teórica se dirige en ese sentido. Los alimentos como elementos de defensa cultural y de una forma de vida campesina que, a pesar de haberse visto atacada y socavada durante las distintas etapas del sistema capitalista, ha perdurado e incluso resurgido con más bríos de la mano de la agroecología, de la agricultura sustentable y del desarrollo territorial profundo.

De acuerdo con McMichael (2005; 2014) y Campbell (2009) tras este resurgimiento subyace una tensión entre el modelo de exportación agroalimentaria –agricultura sin campesinos– y la orientación al mercado local de la mayoría de los agricultores del mundo. En términos territoriales, esta tensión se dirime, en última instancia, entre las formas de integración transnacional de las regiones productoras y consumidoras cada vez más definidas por los alimentos estandarizados, producidos mediante monocultivos utilizando insumos de origen mundial; y sistemas alimentarios biorregionales o locales, de pequeña escala, que reducen la distancia entre productores y consumidores. Esta *relocalización* de los sistemas alimentarios puede ser interpretada como estrategia *socioecológica* de supervivencia en una era post-industrial-agrícola. Es decir, los sistemas alimentarios artesanales deben estar social y ecológicamente integrados para asegurar su sostenibilidad.

Ahora bien, en un mundo donde continúan prevaleciendo como formas dominantes, los mercados globales, minoristas altamente concentrados y las políticas de Estado siguen siendo minimalistas en el ámbito de la intervención, la persistencia del mundo artesanal depende cada vez más de la movilización del consumidor pro vista por los nuevos movimientos sociales (Wilkinson, 2010; Bowen y Hamrick, 2014) orientados a promover un consumo más reflexivo (Dubuisson-Quellier, Lamine y Le Velly, 2011 tomado de Hernández y Villaseñor, 2014), que cuestiona incluso criterios de calidad prevalecientes en los mercados hegemónicos (McMichael, 2005). Es decir, los movimientos que comenzaron como reacción a la preocupación de los consumidores por conocer los impactos en su salud de las

dietas industrializadas, paulatinamente fueron escalando para cuestionar los impactos en los ecosistemas y en la calidad de vida de los productores rurales. En este último punto se dio la convergencia con los movimientos globales, lo cuales cuestionaban el modelo desde la perspectiva de los productores de pequeña escala.

Desde ese ángulo, la revitalización de la producción artesanal se convierte en una forma de respuesta más frente a los desafíos que el modelo agroalimentario hegemónico impuso a la resiliencia social y cultural. Además, plantea cuestiones cívicas de autodeterminación y empoderamiento socioeconómico de los productores de pequeña escala. En ese sentido el “precio justo”, además de buscar asegurar una retribución razonable en relación a los costos de producción –mediada por la conciencia del consumidor– también expresa hoy en día, un precio que busca compensar la calidad de la mano de obra incorporada al alimento artesanal (Grasseni, Paxon y colaboradores, 2014).

Otros elementos que se resaltan en el modelo agroalimentario artesanal, de alta convergencia con el SIAL es el relativo a la calidad ligada al territorio. En efecto, la noción de territorio, interpretada como tierra, suelo, localidad o región, se convierte en un ingrediente esencial de la cualidad artesanal de los alimentos e invoca la idea de atributos medioambientales y culturales, que son trasladados a las peculiaridades organolépticas de los alimentos y bebidas producidas de manera artesanal (Bowen y Hamrick, 2014)

El vínculo con los quesos mexicanos artesanales

En México se producen más de 40 variedades de quesos artesanales genuinos (Cervantes, Villegas, Cesín y Espinoza, 2013), todos ellos con una fuerte raíz histórica y cultural. Sin embargo, resultan poco valorados debido a varias causas, como son: falta de apreciación de su valor simbólico por diversos agentes de las cadenas productivas que les dan origen –los propios queseros, los consumidores locales, los agentes de las instituciones y los consumidores foráneos–; la falta de diferenciación de su naturaleza genuina frente a productos de imitación –*v. g.*, quesos extendidos, rellenos o análogos–; también por la escasa presencia de instituciones de apoyo, las cuales además, atienden preferentemente las demandas de los productores de quesos industriales. Otra causa es la escasa promoción de los quesos artesanales y su presencia muy restringida en mercados locales y regionales; también contribuye la ausencia de sellos de calidad que los distingan

y los protejan en el mercado, teniendo como base su origen, historia y tradición; entre ellos se pueden ubicar la Marca Colectiva con referencia territorial y la Denominación de Origen, ambas reconocidas como indicaciones geográficas.

Los efectos de esta insuficiente valorización son: una demanda limitada, que provoca que los queseros elaboren productos sustitutos, vía la adulteración o empleo de insumos ajenos a la leche natural. Asimismo, se refuerza la dominancia del paradigma industrial imperante que promueven las instituciones –*v. g.*, la NOM-243-SSA1-2010– (Diario Oficial de la Federación, 2010) en donde destaca la pasteurización y la estandarización de la materia prima y los productos, trastocándose en gran medida la naturaleza artesanal de los quesos mexicanos genuinos, y la posibilidad de diferenciarlos con base en su tipicidad y en el valor simbólico que pueden adquirir. Finalmente, la reducción de la competitividad y sustentabilidad de la quesería artesanal local debido a la escasa difusión de los productos y baja presencia en el mercado, incide en menores oportunidades de desarrollo para el sector agropecuario, y en una reducción de opciones de consumo para los mexicanos, lo cual atenta contra uno de sus derechos fundamentales como ser humano: la libertad de elegir los alimentos que cada individuo desea consumir.

En virtud del enfoque planteado en este trabajo, poner a los quesos artesanales mexicanos en el centro de la discusión puede ayudar mucho a su revalorización y a convertirlos en ejes para el desarrollo local y regional. Sin embargo, cualquier apoyo dirigido a su fomento deberá tener siempre, como eje rector, la mejora de indicadores de calidad de vida de las familias que desarrollan esa actividad, tanto económicos como otros de mayor subjetividad, que podrían ser: satisfacción personal, participación comunitaria, autodeterminación, cohesión social y bienestar. Estos deberán tener mayor peso que los habituales relacionados únicamente con competitividad y rentabilidad.

Conclusiones

Entender la naturaleza de lo artesanal es un elemento indispensable para dar rumbo a los estudios y proyectos de activación de sistemas agroalimentarios centrados en quesos artesanales mexicanos. Esta comprensión debe hacer clara la idea de que, si bien los aspectos organolépticos son importantes para la valoración de estos productos locales, es aún de igual o mayor relevancia la valoración y reconoci-

miento de los elementos culturales de las sociedades y los territorios en donde se elaboran, y que están introducidos en los quesos como un *buen hacer* y una ética de trabajo. Es decir, no sólo es importante la valoración de los consumidores sobre las cualidades sensoriales de los quesos artesanales, sino que aprecien la esencia de las sociedades locales que los producen –incluidas las problemáticas inherentes a su lucha constante por subsistir–, lo cual implicaría un reconocimiento de los modos de vida de los artesanos. Aunado a lo anterior, tanto para los queseros como para las sociedades de las que forman parte, los quesos artesanales pueden ser factores para iniciar y fortalecer procesos de organización.

Por otra parte, los alimentos tradicionales en México, y en particular los quesos, pueden y deben jugar un papel preponderante en el desarrollo local de muchas comunidades del país, pues son fuente de empleo para muchas personas, principalmente mujeres, niños y personas mayores. Asimismo, representan la identidad cultural y gastronómica de los pueblos y provocan que todo el conocimiento ancestral sobre cómo elaborar y transformar los alimentos siga vigente en una época de rápidos cambios provocados por la globalización. Somos un país con una rica y viva historia acerca de qué y cómo comemos, y de cómo ese vínculo alimento-territorio-personas nos ha transformado grande y gratamente para constituirnos en ese ente social único del cual nos sentimos orgullosos.

Bibliografía y referencias

- Bowen, Sarah y Hamrick, Danny (2014). Defining Mexico's Spirit. *Gastronomica*. California: University of California Press. 14 (4), 26-33.
- Cervantes Escoto, Fernando; Villegas de Gante, Abraham; Cesín Vargas, Alfredo; y Espinoza Ortega, Angélica. (2013). *Los quesos mexicanos genuinos. Patrimonio cultural que debe rescatarse*. México: Biblioteca Básica de Agricultura.
- Campbell, Hugh. (2009). Breaking new ground in food regime theory: corporate environmentalism, ecological feedbacks and the "food from somewhere" regime? *Agriculture and Human Values*. 26, 309-319.
- Espeitx, Elena. (1996). Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y Ciudad a través de los productos de la tierra. *Agricultura y Sociedad*. (80-81), 83-115.
- García Canclini, Néstor. (1989). *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México: Grijalbo, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Grasseni, Cristina; Paxson, Heather; Bingen, Jim; Cohen, Amy; Freidberg, Susanne; y West, Harry G. (2014). Introducing a Special Issue on the Reinvention of Food: Connections and Mediations. *Gastronomica*. California: University of California Press. 14 (4), 1-6.
- Hernández, María del Carmen y Villaseñor, Angélica. (2014). La calidad en el sistema agroalimentario globalizado. *Revista Mexicana de Sociología*. 76 (4), 557-582.
- Ikerd, J. (2015). Toward a Food Ethic. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*. 6 (1), 3-5.
- Marx, Karl. (1973). *El capital*. Trad. W. Rocés. México: Fondo de Cultura Económica.
- McMichael, Philip. (2005). Global development and the corporate food regime, en directions in the sociology of global development. *Rural Sociology and Development*. Amsterdam: Elsevier. (11), 269-303.

- (2014). *Food Regimes and Agrarian Questions. Agrarian Change y Peasant Studies (Book 3)*. Practical Action Publishing, Fernwood Publishing. Edición para Kindle.
- Medina, Andrés y Quezada, Naomi. (1975). *Panorama de las artesanías otomíes del Valle del Mezquital: ensayo metodológico*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010. (2010). *Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias*. Recuperado de: http://dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5160755
- Novelo, Victoria. (1976). *Artesanías y capitalismo en México*. México: Centro de Investigaciones Superiores, Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- (2002). Ser indio, artista y artesano en México. *Espiral: Estudios sobre Estado y Sociedad*. 9 (25), 165-178.
- Riechmann, Jorge. (2010). El trabajo como dimensión antropológica (y como mediación entre la naturaleza y sociedad). *Ecología política*. (40), 22-34.
- Schumacher, Edward. (1980). *El buen trabajo*. Madrid: Editorial Debate.
- Sennett, Richard. (2009). *El artesano*. Barcelona: Editorial Anagrama.
- Turok, I., y McGranahan, G. (2013). Urbanization and economic growth: the arguments and evidence for Africa and Asia. *Environment and Urbanization*. 25 (2), 465-482.
- Turok, Martha. (1988). *Cómo acercarse a la artesanía*. México: Plaza y Valdés.
- Wallerstein, Immanuel. (1983). *La crisis como transición: Dinámica de la crisis global*. México: Siglo XXI.
- Watson, Tony. (1994). *Trabajo y sociedad*. Barcelona: Hacer.
- Wilkinson, John (2010). "Economic and Agrofood Studies in Brazil" en *Economic Sociology*. (11) 2, 3-9.

Motivos y percepciones de los consumidores de alimentos localizados: evidencia empírica del centro de México

Grupo de Estudios Agroalimentarios del ICAR y TECUDE¹

Los productos locales y el desarrollo rural

En las dos últimas décadas se han publicado algunos trabajos que analizan la contribución de los alimentos locales al desarrollo del espacio rural, los cuales han sido abordados desde la perspectiva de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) (Hinrichs, 2003; Tregear, *et al.*, 2007).

Los gobiernos de algunos países europeos han coincidido en la importancia que los productos locales tienen para el desarrollo de los territorios rurales. Tal es el caso de la Política Agrícola Común (PAC) (FAO, 2003) que, entre otros aspectos, reconoce la complementariedad entre la agricultura y otras formas de Empleo Rural No Agropecuario (ERNA), así como el potencial económico de los alimentos ligados al territorio cuyo valor agregado puede atribuirse a sus particularidades históricas y culturales, a los procesos de producción y las formas de consumo, entre otros aspectos (Sánchez, 2006; Aguilar, 2007; Tregear, *et al.*; 2007).

Dichas tendencias hacia la valorización de los productos alimentarios locales han sido consideradas como una pauta a seguir

¹ El Grupo de Estudios Agroalimentarios del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR), de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex), está compuesto por Angélica Espinoza Ortega, Maryan Ariadne Cruz Flores, Stefanie Yenitza Escobar López, Carolina Andrea López Rosas, Paola Ramírez García, Monserrat Rodríguez Martínez, Edgar Rojas Rivas, Laura Patricia Sánchez Vega, Marlem Rubí Serrano Cruz, Sergio Moctezuma Pérez, Humberto Thomé-Ortiz, Ivonne Vizcarra Bordi; y el Grupo Territorio, Cultura y Desarrollo (TECUDE) lo conforman Encarnación Aguilar Criado, de la Universidad de Sevilla, y Santiago Amaya Corchuelo, de la Universidad de Cádiz en España. El manuscrito final fue redactado por Angélica Espinoza Ortega, angelica.cihuatl@gmail.com y Humberto Thomé-Ortiz, humbertohtome@hotmail.com

en América Latina (FAO, 2003; Vandecandelaere, *et al.*, 2009; Sacco, 2012), y se asume que son susceptibles de llevarse a cabo a pesar de los contrastes entre el medio rural de los ámbitos latinoamericano y europeo (FAO, 2003). Sin embargo, el impacto favorable de dichas iniciativas depende de diversos factores. Al respecto Hinrichs (2003) establece que los cambios generados en los procesos de valorización en el medio rural, dependerán tanto de los intereses de los productores, como de los consumidores. Por lo tanto, el estudio del consumidor es un aspecto insoslayable para la construcción de una perspectiva SIAL en América Latina (Espinoza Ortega, *et al.*, 2016), toda vez que los procesos de valorización son complementados a través de una masa crítica de consumidores que coadyuvan en la puesta en valor de un bien o servicio específico. De acuerdo con Espeitx (1996), existe un nuevo consumidor de “productos de la tierra”, el cual ostenta las siguientes características:

- Un consumo vinculado al terruño, impulsado por descubrir las raíces culturales de los alimentos donde la cocina se convierte en el umbral más accesible para descubrir identidad territorial de los productos locales.
- Un imaginario colectivo basado en las particularidades del territorio, que sirven como base para construir el sentido de pertenencia a una colectividad dada.
- Una perspectiva externa hacia los productos locales basada en la mirada de un consumidor urbano.
- Una percepción de los alimentos locales como productos “más naturales y más saludables”.
- Un imaginario vinculado al hedonismo, a partir del cual la alimentación se enfoca como un acto placentero.
- Una concepción del consumo alimentario como un mecanismo de diferenciación social, pero no únicamente a aquel que confiere estatus económico, sino al que le viene dado de saberse conocedor del territorio, de la tradición, de la gente y la gastronomía.

Es posible afirmar que existen pocos estudios sobre las percepciones de los consumidores de alimentos y sus patrones de consumo en países latinoamericanos como México, lo cual deriva del hecho de que la sociología de la alimentación es un campo del conocimiento

que apenas se está desarrollando en este contexto. El objetivo de este capítulo es recapitular sobre las lecciones aprendidas por nuestro grupo de investigación sobre “consumo y consumidores”, a partir de comprender la manera en cómo la percepción de los consumidores incide en los procesos de valorización de productos locales en el contexto de los Sistemas Agroalimentarios Localizados.

Hacia una aproximación metodológica para el estudio de los consumidores de alimentos locales en el centro de México

No obstante que en México existe una considerable producción científica relacionada con temas alimentarios, ésta presenta un sesgo hacia las políticas públicas, la economía, la antropología, la nutrición, la salud y la relación urbano-rural (Aboites, 2010; García, 2014). Sin embargo, falta ahondar en el estudio del valor simbólico de los alimentos en México, intentando responder a: ¿por qué comemos lo que comemos? Esta pregunta es fundamental para comprender los procesos de valorización de los alimentos locales.

Para ello fue imprescindible seleccionar una herramienta de recolección de datos ampliamente utilizada en el ámbito internacional. Por ello se seleccionó el *Food Choice Questionnaire*, trabajo pionero de Steptoe, *et al.*, (1995), que permitiría discutir las primeras evidencias empíricas generadas en México en comparación con datos recabados en otras partes del mundo (Guerrero, *et al.*, 2009; Pieniak, *et al.*, 2009; Almli, *et al.*, 2011). Esta herramienta también se ha utilizado para analizar aspectos culturales de los alimentos. Mide las percepciones sobre comidas locales o internacionales (Sandoval y Camarena, 2011), incluso para analizar el sustrato ético de la sociedad respecto a la decisiones de bienestar animal orientadas al consumo (Toma, *et al.*, 2012).

Se trata de trabajos exploratorios que han generado información respecto a: 1) lugar de compra de los alimentos; 2) aspectos relacionados con el cuidado de la salud; 3) características organolépticas y sensoriales de los alimentos; 4) valoración de los métodos de producción; 5) dinámicas socioeconómicas en torno a los alimentos locales; 6) impactos ambientales de los sistemas agroalimentarios; 7) impactos sociales de los sistemas agroalimentarios; y 8) identidad cultural de los alimentos locales. Estas variables fueron analizadas a través de un método comparativo mediante una escala Likert de

cinco puntos (Bryman y Cramer, 2011), lo cual ha permitido una comprensión primaria de los aspectos cruciales que la sociedad mexicana considera en la selección de alimentos locales. Lo anterior se complementa mediante una determinación del perfil de los consumidores a través del conocimiento de sus características como: sexo, edad, estado civil, escolaridad, tipo de empleo y origen étnico (Fotopoulos, *et al.*, 2009). La información de nuestros trabajos se ha analizado a través estadística multivariada.

Una vez determinada la herramienta para la recolección de datos, el segundo reto fue identificar cuáles serían las unidades de observación y donde sería más fructífero encontrar a los consumidores de alimentos locales que pudieran influir, de manera importante, en la valorización de los alimentos locales con identidad territorial. Lee y Yun (2015) establecen que los cuestionarios se deben llevar a cabo en los establecimientos de venta de alimentos con concurrencia popular. Por lo tanto se optó por indagar en los mercados de alimentos de las grandes concentraciones urbanas del centro de México.

La percepción de los consumidores de alimentos

Un primer acercamiento al consumidor de alimentos locales

En un primer momento, el objetivo de nuestras investigaciones fue generar evidencia empírica sobre las motivaciones de los consumidores del centro del país para elegir algunos alimentos locales. Para ello se desarrolló un ejercicio de segmentación. Los datos fueron colectados en dos ferias alimentarias y dos mercados semanales de alimentos del centro del país, la muestra quedó conformada por 1,202 testimonios.

La segmentación permitió clasificar a los consumidores en cuatro categorías: 1) tradicional; 2) saludable; 3) consciente; y 4) hedonista. Todas estas categorías se orientan hacia el consumo de productos caracterizados como tradicionales, pero que muestran diferencias ligeras en términos de practicidad y accesibilidad para el consumo de estos alimentos. Las diferencias más importantes que se perciben entre los consumidores son aquellas vinculadas con el mantenimiento de la salud, la justicia social hacia los productores de alimentos, el cuidado del ambiente y el bienestar animal.

Los consumidores “conscientes” son los más propensos a los procesos de valorización, seguidos por los “saludables”; posteriormente

se ubican los “tradicionales” y finalmente están los “hedonistas”. Lo anterior, es una primera evidencia de que la valorización de los alimentos localizados y con calidad diferenciada son una construcción social relacionada con aspectos como la configuración sociodemográfica de los actores sociales, el nivel educativo, el poder adquisitivo y el capital social con que cuentan los consumidores. Por tanto, toda estrategia de valorización de los sistemas agroalimentarios localizados y de dinamización económica de los territorios rurales debe contemplar el carácter societario del consumo como un componente esencial del proceso de valorización mismo. Es decir, hay sectores de la población que, eventualmente, podrían tener interés en valorizar productos locales o tradicionales y hasta otro sector enfocado en la estética corporal. Pero son mínimas las expresiones sociales concernientes a las preocupaciones ambientales, sociales y de bienestar animal relacionados con el consumo de alimentos diferenciados (Espinoza Ortega, *et al.*, 2016).

Segundo acercamiento. Estudio de los consumidores de productos con características específicas

¿Qué productos elegir?

El estudio del consumidor de alimentos implica un abordaje complejo e interdisciplinario. Las evidencias recuperadas en el presente capítulo son producto del trabajo de un grupo de investigación en estudios agroalimentarios en donde participan estudiantes e investigadores. Uno de los aspectos centrales para iniciar con las investigaciones exploratorias sobre el consumo agroalimentario en México fue definir qué productos serían investigados mediante la construcción de categorías analíticas para el abordaje de este objeto de estudio, los cuales fueron divididos de la siguiente manera:

- Productos ligados a la salud. La leche fue siempre considerada como el alimento casi perfecto debido a la cantidad y proporción de nutrientes que posee. Sin embargo, en años recientes se han atribuido algunos efectos negativos a su consumo y ahora resultan un tema altamente polémico (Weaver, *et al.*, 2013). Dado que la evidencia sobre su efecto en la salud no es contundente, no así en su percepción, la leche fue uno de los primeros productos que estudiamos para entender la relación

entre percepción de la salud y el consumo alimentario. Una primera aproximación consistió en una encuesta a 300 consumidores en los supermercados Superama, Walmart y Bodega Aurrera en los municipios de Toluca y Metepec.

- Productos ligados a la calidad geográfica. La producción de mezcal refiere a sistemas agroalimentarios localizados, en diversas zonas de México, en los cuales se presenta un alto contenido y densidad social, económica y cultural. En el pasado, esta bebida fue rechazada por el mercado (Martínez, 2008), pero desde finales del siglo pasado, gracias a la popularidad del tequila y posterior crisis del sector, tuvo un resurgimiento productivo y una revalorización por parte del consumidor al identificarla como una alternativa de calidad y buen precio (Altuzar, 2009). También contribuyó a esto la declaración de su Denominación de Origen (DO). De esta manera, el Mezcal, al poseer un sello de calidad, resultó un producto adecuado para identificar las motivaciones y preferencias de sus consumidores en contextos específicos. Un trabajo exploratorio de nuestro equipo consistió en la aplicación de 310 cuestionarios a consumidores habituales de mezcal; 154 de manera presencial en mezcalerías de la ciudad de Oaxaca y 156 a través de la herramienta *Online limequery survey*, *Limeservice*, que fue distribuida *on-line* en redes sociales de cinco comunidades mezcalerías.
- Productos ligados al consumo ético y responsable. El café mexicano ha ganado reputación internacional vinculado con la posesión de diferentes etiquetas de calidad como las Denominaciones de Origen, Chiapas y Veracruz (IMPI, 2000; 2003), el sello de Comercio Justo y café orgánico (USDA, 2014). No obstante, el consumidor mexicano no se caracteriza por ser un bebedor asiduo de café, sin soslayar que este mercado marginal ha sostenido una tasa de crecimiento del 2.3% anual (SAGARPA, 2015). Para nosotros el café ha representado un producto localizado, cuyo estudio permite aproximarse a la construcción social de los procesos de valorización de alimentos diferenciados. En uno de nuestros trabajos exploratorios fueron aplicados 600 cuestionarios en las cafeterías de una empresa nacional y otra transnacional con ciertas coincidencias en los sellos ofertados: Comercio Justo, Orgánico, Denominaciones de Origen, Vínculo Territorial y Tradicionalidad.

- Productos ligados a aspectos éticos medioambientales. En México la producción de alimentos orgánicos inició en los años 60 (Schwentesiuss, 2010). Sin embargo, el interés por adquirir alimentos libres de químicos empezó después del año 2000 (Gómez, *et al.*, 2007). Para dar respuesta a esos consumidores y apoyar a los pequeños productores, en el 2004 se creó la Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos. Algunos autores establecen que el crecimiento de estos espacios depende de los consumidores y la satisfacción de sus necesidades (Zander y Ham, 2010). En nuestros primeros trabajos acerca de las Redes Agroalimentarias Alternativas, fueron encuestadas 656 personas que acuden a mercados alternativos.
- Productos tradicionales ligados a propiedades funcionales. Los cambios demográficos de las sociedades contemporáneas como el incremento de la clase media, el aumento de la esperanza de vida y la alta incidencia de enfermedades crónico degenerativas, han propiciado que algunos sectores de la población tomen mayor consciencia respecto a los alimentos que consumen, motivo por el cual el mercado de alimentos funcionales ha crecido notoriamente a nivel mundial (Khan, *et al.*, 2013). De los países emergentes, México y Brasil son los de mayor consumo de esos productos en Latinoamérica (Vicentini, *et al.*, 2016). Para el caso de México el amaranto es uno de los alimentos tradicionales que mayor producción como alimentos funcionales han tenido. Nuestros primeros trabajos se han orientado en explorar las motivaciones de consumo de alimentos tradicionales con propiedades funcionales, para lo cual se ha estudiado el caso del amaranto mediante una encuesta a 610 personas en plazas públicas de la Ciudad de México.
- Productos tradicionales. La tortilla de maíz es quizá el producto alimentario más tradicional de México, sin embargo, su consumo ha descendido en los últimos años. En la actualidad la ingesta *per cápita* al día es de 155.4 gramos en zonas urbanas y de 217.9 en zonas rurales (CONEVAL, 2010). Lo anterior ilustra cómo, a medida que cambian las sociedades, los procesos alimentarios también sufren transformaciones. Uno de dichos cambios es el distanciamiento de los consumidores urbanos hacia los productos tradicionales (Vanhonacker, *et al.*, 2013). De ahí la necesidad de entender las percepciones de los consumidores sobre los alimentos, especialmente sobre los

locales, dado que su elección incide directamente en los sistemas de producción agroalimentaria (Ares y Gámbaro, 2007). El caso del consumo de tortillas de maíz, ha permitido explorar la percepción de los consumidores respecto a alimentos tradicionales, para ello fueron aplicadas 1,156 entrevistas a consumidores en mercados de diferentes partes del país.

- Productos ligados al bienestar animal. La preocupación acerca del bienestar animal ha ido en aumento en ciertos sectores de la población (Rossner, *et al.*, 2010). Aunque no es una tendencia generalizada, algunos productores han empezado a considerar las ventajas de la relación entre el bienestar animal, la productividad, la calidad de la producción y el mercado (Rojas, *et al.*, 2005). Un ejercicio exploratorio al respecto fue desarrollado mediante la aplicación de una encuesta a 384 estudiantes del área de las ciencias agropecuarias y las ciencias biológicas.

Los motivos del consumo

El Cuadro 1 muestra las motivaciones de consumo asociadas con productos específicos. Si bien la información se puede analizar por caso estudiado, no es el objetivo en éste documento, en principio porque los trabajos individuales publicados (Espinoza Ortega, *et al.*, 2016; Escobar López, *et al.*, 2017; López Rosas y Espinoza Ortega, 2018; Rojas Rivas, *et al.*, 2018, y Serrano Cruz, *et al.*, 2018) o en proceso de publicación, ya dan cuenta de ello pero, sobre todo, porque este trabajo pretende hacer una recapitulación general de la evidencia empírica sobre los patrones de consumo alimentario en algunos escenarios de México.

En un individuo se pueden encontrar diversas razones para construir sus elecciones alimentarias, depende del producto, de las circunstancias y de la situación económica del momento. Por otro lado, algunos estudios establecen que el consumo de alimentos con sellos de calidad diferenciada –orgánicos– tienen dos posturas: la primera está relacionada con el beneficio individual y la segunda con el beneficio social (Lee y Yun, 2015). Mediante esa propuesta se elaboró el Cuadro 1, el cual ilustra diversos motivos por qué se consumen los productos seleccionados, los cuales van desde los aspectos individuales como la estética y la salud, hasta aspectos sociales como razones

Cuadro 1. Principales motivos de consumo identificados.

Producto	Tendencias de los motivos de consumo						
	Individuales		Sociales			Indiferentes	
Leche	Estética	Salud Prevención	Medio ambiente Salud				Indiferencia
Café	Estimulante					Pragmático	Indiferencia
Mezcal				Territorio	Tradición	Diversión	
Orgánicos			Medio ambiente Salud	Medio ambiente Salud Sellos		Oportunidad	Indiferencia
Tortilla				Tradición Social Identidad	Tradición Economía	Pragmático	Indiferencia
Amaranto		Bienestar físico y mental Salud			Tradicional Refrigerio		
Carne		Hedónico Salud Estatus			Local	Pragmático	Indiferencia

Nota: Las celdas en gris indican ausencia de la motivación indicada en la columna.

medioambientales, de sensibilidad social, o su identidad territorial, sin dejar de lado aquellas actitudes de indiferencia.

Actitudes pragmáticas o indiferentes. Sin duda, estas son las actitudes más difíciles de entender y en las cuales los procesos de valoración de los alimentos locales son menores. Sobre todo, la indiferencia hacia el consumo alimentario que se manifestó en la mayoría de los trabajos. Las personas dentro de esta categoría son principalmente jóvenes, universitarios, solteros, sin hijos y varones. Estos datos, por demás relevantes, contradicen los trabajos internacionales (Olsen y Bánáti, 2014), entre otros; mencionan que es la gente joven y con mayor nivel educativo quienes ven las ventajas de los alimentos en la salud y el medio ambiente y muestran mayor disposición a incorporar nuevos productos a la dieta. Sin duda, estas afirmaciones generan una serie de interrogantes sobre el papel del género y la edad en la percepción de los alimentos que bien vale la para abordar en trabajos futuros.

Actitudes individualistas. Bouman (2008) y Featherstone (1991) mencionan que en las sociedades posmodernas existe una estética de la realidad que apunta al incremento de la resignificación de la cultura. Las actitudes encontradas sobre aspectos individualistas del consumo dan cuenta de ello; se relacionan con la estética del cuerpo, la salud, lo hedónico, lo estimulante e incluso con el estatus. Resulta interesante que estos aspectos aparezcan en los alimentos básicos como leche, carne, y en alimentos no necesariamente básicos como los productos orgánicos (Cuadro 1).

En el Cuadro 2, se observa que los consumidores con un perfil más individualista tienden a ser particularmente mujeres, con estudios universitarios, casadas y con hijos –a excepción del amaranto y café–. La preferencia por alimentos relacionados con el mantenimiento de la estética corporal ha sido estudiada por otros autores; al respecto, Rozin, *et al.* (2002) comparing genders, American generations (college students, their parents, and their grandparents encuentran que las mujeres tienden a asociar a los alimentos con la palabra “gorda”; los jóvenes con preocupaciones sobre grasa y peso corporal; y los adultos con recomendaciones médicas y problemas de salud. De lo anterior se desprenden algunos aspectos de diferenciación que pueden observarse en el presente trabajo y están relacionados con lo preventivo y lo curativo de los alimentos.

De Garine (1998) establece que nunca en la historia de la humanidad se estuvo tan consciente de lo que se come: “la salud y la enfermedad entra por la boca”. El ejemplo más claro es la leche y los múltiples mensajes en torno a la salud que se observan en la variedad de presentaciones, bajos en grasa, libres de lactosa, para mayores de cuarenta, para mujeres, adicionados con fibra o ácido fólico. Las señales presentes en las etiquetas están dirigidas a un consumo preventivo en la salud, y por supuesto de estética. Por otro lado, están productos tradicionales como el amaranto, a los cuales se les han encontrado beneficios funcionales –mayor contenido de proteína, lisina, fibra dietética calcio y hierro– (Venskutonis y Kraujalis, 2013), es decir, se le atribuyen propiedades benéficas que auxilian en el tratamiento de algunas enfermedades crónico degenerativas (García y Velázquez, 2017). Sus virtudes se manifiestan en la proliferación de nuevos productos y con nuevas etiquetas, alejadas de las imágenes tradicionales. Algunos autores mencionan que el café tiene esas propiedades en ambos sentidos.

Los consumidores estudiados mostraron disponibilidad para incorporar alimentos con atributos saludables como los funcionales (Salgado, *et al.*, 2016), los cuales son percibidos como una opción para tener un estilo de vida saludable. En estos cambios de actitud influyen los llamados “intermediarios culturales”, aquellas instancias como medios de comunicación, de salud, de gobierno, políticas, publicidad, etc. (Featherstone, 1991). Un ejemplo son los discursos en el sistema de salud. Algunos consumidores encuestados manifestaron que los médicos recomiendan evitar o reducir el consumo de leche o tortilla ante los problemas como diabetes, afecciones cardíacas y sobrepeso, y dejar de lado las propiedades benéficas que brinda su consumo.

Motivos y percepciones de los consumidores de alimentos localizados

Cuadro 2. Características socioeconómicas ligadas a los motivos de consumo.

Variable	Producto	Individuales	Sociales	Pragmáticas e indiferentes
Alimentos				
Género	Alimentos	Mujeres (60%)	Mujeres (67%)	Hombres (54%)
	Leche	Mujeres (62-65%)	Hombres (60%)	Hombres (62%)
	Orgánicos		Mujeres (81-82%)	Hombres (53%)
	Tortilla		Mujeres (65-68%)	Mujeres (52-56%)
Edad	Alimentos	*	*	18-25 (54%)
	Leche	*	*	*
	Orgánicos		*	18-35 (65%)
	Tortilla		26-45 (47-52%)	*
Nivel educativo	Alimentos	Universitarios (55%)	Universitarios (54%)	Universitarios (60%)
	Leche	Universitario (59-65 %)	*	*
	Orgánicos		Universitarios (77-83%)	Universitarios (88%)
	Tortilla		*	*
Estado civil	Alimentos	*	*	Solteros (64%)
	Leche	Casados (67-69%)	Casados (68%)	Casados (59%)
	Orgánicos		Casados (59-63%)	Solteros (59%)
	Tortilla		Solteros (41-58%)	Solteros (48-53%)
Hijos	Alimentos	Con hijos	Con hijos	Sin hijos
	Leche	Con hijos (75-77%)	Con hijos (77%)	Con hijos (68%)
	Orgánicos		Con hijos	Sin hijos
	Tortilla		Con hijos (54-55%)	*
Bebidas				
Género	Mezcal		Hombres (62-67 %)	Hombres (77 %)
	Café	Mujeres (60 %)		
Edad	Mezcal		21-40 (61-70%)	21-40 (52 %)
	Café	*		18-25 (49-55 %)
Nivel educativo	Mezcal		Universitarios (61-80%)	Universitarios (69%)
	Café	Universitarios (65%)		Media o técnica (49-55%)
Estado civil	Mezcal		Solteros (57-59%)	Solteros (92%)
	Café	Solteros (67%)		Solteros (67-74%)
Hijos	Mezcal		Sin hijos (62%)	Sin hijos (69%)
	Café	Sin hijos (63%)		Sin hijos (66-79%)
Otros				
Género	Amaranto	Mujeres (47-53%)	Hombres (51%)	
Edad	Amaranto	18-25 (41-54%)	18-25 (56%)	
Nivel educativo	Amaranto	Universitarios (75%)		
Estado civil	Amaranto	Solteros (58-68%)	Solteros (75%)	
Hijos	Amaranto		Sin hijos (79%)	

Nota: Las celdas en gris indican ausencia de la motivación indicada en la columna.

Verbeke (2006) menciona que los consumidores en busca de alimentos asociados a la salud, no necesariamente están en contra del placer de su consumo, es decir, de lo hedónico. Si bien en la mayoría de los trabajos los consumidores mencionaron el gusto, no fue elemento de motivación central en la mayoría de los productos, quizá porque se da por hecho el placer de comer. Para el caso del café, más que el gusto, apareció su efecto estimulante y de dependencia.

Aquí no se establece ninguna postura sobre la veracidad o no del efecto en la salud de los alimentos. Lo relevante es la percepción que tienen los consumidores de ellos, y las ventajas que pueden aprovechar los productores para insertar –con algunas ventajas competitivas– sus productos en el mercado.

Actitudes sociales. Langen (2012) menciona que algunos consumidores tienen actitudes éticas o altruistas, es decir, consideran el efecto de sus preferencias de consumo alimentario en el bienestar público y el mundo que los rodea, Gómez y Lozano (2014) los denominan “consumidores ciudadanos”. Las personas encuestadas en los trabajos exploratorios –referidos anteriormente–, están lejos de esa categoría, sin embargo, muestran matices de este tipo de sensibilidades en aspectos medioambientales, del territorio y sociales. Respecto a las características socioeconómicas, se observa que los resultados obtenidos coinciden con múltiples trabajos dónde en más del 50% de la muestra son mujeres, adultos jóvenes, casados y con un nivel educativo alto (Lee y Yun, 2015).

Respecto a las preocupaciones medioambientales, éstas sólo se observaron en consumidores de leche y orgánicos, pero no se encontraron en ninguno de los otros productos. En el caso de la leche, el mercado tiene la oferta del sello orgánico. Para el caso de alimentos orgánicos la respuesta es lógica al ser consumidores que buscan esos productos y son quienes estarían más cercanos a ser consumidores éticos. El problema radica en que hay quienes buscan un sello de certificación y a quienes no les interesa. En diversos trabajos los factores asociados con la intención de compra están ligados a la etiqueta de un producto (Likoudis, *et al.*, 2016).

En el primer acercamiento, el bienestar animal no se consideró por los consumidores en absoluto, es por ello que se decidió hacer el ejercicio de percepciones sobre el consumo de carne con personas que estuvieran muy cercanos a los animales, como estudiantes de carreras relacionadas con el medio rural. Sorprende que aún en este sector, el bienestar animal no aparece. La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE, 2013) menciona que el bienestar animal es

una cuestión compleja que comprende aspectos científicos, éticos, económicos, culturales y políticos.

Los sellos ligados a la calidad diferenciada

A partir de estas investigaciones exploratorias es posible afirmar que existe una gran diversidad de motivos de consumo de alimentos en México, y que estos van más allá de aspectos económicos y de subsistencia, ¿pero eso garantiza la búsqueda de productos con sellos de calidad y su compra? Aún no se puede responder esa pregunta, se requiere de un trabajo más fino y detallado, sin embargo, hay algunos elementos para considerar.

La certificación es el elemento fundamental para dar certeza al consumidor de que lo que busca en un producto es, efectivamente, lo está adquiriendo. Como parte de los trabajos de café y mezcal, se realizó un ejercicio adicional para saber el conocimiento que tienen los consumidores de los sellos de calidad. Para el caso del café, menos del 15 % de los encuestados sabían de su existencia –Denominación de Origen Veracruz y Chiapas, *Rain Forest* y Comercio Justo–. Con relación al mezcal, los resultados no fueron muy diferentes, únicamente 25.5 % tenía conocimiento que el mezcal cuenta con una DO. Todo lo anterior pone en cuestionamiento la ventaja de esos sellos, por lo menos para el consumidor nacional.

Algunas investigaciones mencionan que los consumidores están cada vez más preocupados por la calidad de los productos, su origen y los procesos a los que han sido sometidos, y muestran un creciente interés en las etiquetas como mecanismo básico para acceder a esta información (Verbeke, *et al.*, 2012). Sin embargo, los consumidores que participaron en este estudio no estaban interesados en estos aspectos. No obstante, hay algo que no concuerda, si los consumidores mexicanos no estuvieran interesados en productos de calidad diferenciada –y dejan de lado los sellos ligados a los aspectos éticos y geográficos– no existiría esa diversidad de productos –tanto nacionales como internacionales– en el mercado y tampoco se entenderían la proliferación de tiendas y de secciones en los supermercados con esos productos.

Para hacer más compleja la ecuación, una última investigación indagó sobre el concepto del consumidor sobre lo tradicional. Los resultados muestran que si bien el consumidor urbano mexicano gusta de alimentos tradicionales – en coincidencia con el Cuadro 1–, también presenta una fuerte inclinación hacia los alimentos indus-

trializados y prácticos (Serrano, *et al.*, 2018). Una situación similar fue reportada por Espejel, *et al.* (2014) en el norte del país. Quizá esto explique la aceptación de productos de la comida tradicional en forma industrializada –frijoles, chilaquiles, chiles, incluso tamales–, lo cual se asocia con el acelerado cronometraje de los ritmos laborales contemporáneos.

Sin duda, es necesario indagar más sobre la percepción alrededor de los alimentos industrializados, tanto los que tienen un antecedente tradicional y cuya característica se resalta en las etiquetas con colores, diseños e imágenes que llevan a la nostalgia del consumidor; además, aquellos productos transformados que han incorporado discursos asociados con atributos de muy diversa índole –orgánicos, fibra, light, libre de gluten, funcionales, etc. – Los conceptos de neofilia y la neofobia en futuros trabajos son esenciales para ayudar a entender esta situación.

El papel que las empresas, la publicidad y los grandes supermercados juegan como intermediarios culturales, no puede dejar de abordarse; Kang, *et al.* (2012) establecen que para las empresas la promoción de sus etiquetas de calidad es crucial. Por su parte, Lange, *et al.* (2015) mencionan que los consumidores expuestos a información ética aumentan su interés en comprar productos éticos. En ese sentido, ¿debería ser el Estado el intermediario cultural en la promoción de estos productos diferenciados? Sin duda, las nuevas políticas en torno a la gastronomía son una gran oportunidad.

Por su parte Likoudis, *et al.*, (2016), establece que la comprensión de los principales factores asociados a la intención de compra de los consumidores, podría ser un paso importante hacia la valorización de productos agroalimentarios con etiquetados especiales, de forma que contribuya al desarrollo local sostenible.

El presente trabajo constituye una aportación exploratoria para comprender la manera en que se ha abordado el estudio de los consumidores de alimentos en algunos escenarios de la zona centro de México, lo cual ha sido una tarea fundamental para robustecer el enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados. Al respecto podemos mencionar la importancia de los consumidores en la dinamización económica de los territorios productores de alimentos localizados. La construcción de una ciudadanía de consumidores es un aspecto clave para generar sistemas de producción de alimentos más equitativos, más respetuosos del ambiente y que preserven su identidad territorial, con lo cual contribuyan a la transformación socioeconómica de las zonas rurales mediante la creación de oportunidades para los pequeños productores de alimentos de calidad,

con lo que puedan satisfacer las necesidades de un mercado ávido de productos auténticos, naturales y saludables.

La información utilizada para la elaboración del presente manuscrito se deriva del proyecto “Percepción de los consumidores de alimentos en México y sellos de calidad”, financiado por CONACYT clave 220531CB-2013 bajo la responsabilidad técnica de Angélica Espinoza Ortega.

Bibliografía y referencias

- Aboites, G. (2010). Introducción. *Patrones de consumo alimentario en México*. México: Trillas, pp. 2-15.
- Aguilar, C. E. (2007). Productos locales, mercados globales: nuevas dinámicas en el medio rural. *Perspectivas teóricas en desarrollo local*. La Coruña: Netbilio, pp. 145-169.
- Almli, V. L., Verbeke, W., Vanhonacker, E., Naez, T., and Hersleth, M. (2011). General image and attribute perceptions of traditional food in six European countries. *Food Quality and Preference*. (22) 1, 129-138.
- Altuzar, S. (2009). Alemania como alternativa para la exportación de mezcal (tesis de pregrado). México: Instituto Politécnico Nacional.
- Ares, G. y Gámbaro, A. (2007). Influence of gender, age and motives underlying food choice on perceived healthiness and willingness to try functional foods. *Appetite*, 49, 148-158. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.01.006>
- Bouman, Z. (2008). *Mundo consumo. Ética del individuo en la aldea global*. México: Paidós.
- Bryman, A., y Cramer, D. (2011). *Quantitative data analysis with IBM SPSS 17, 18 and 19. A Guide for Social Scientists*. London and New York: Routledge, Taylor and Francis Group.
- CONEVAL. (2010). *Construcción de las líneas de bienestar*. Recuperado de: <https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Paginas/Lineas-de-bienestar-y-canasta-basica.aspx>
- De Garine, I. (1998). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. *Actas del Congreso Internacional de Alimentación y Cultura*. España: Museo Nacional de Antropología, 13-34.
- Escobar López, S. Y., Espinoza Ortega, A., Vizcarra Bordi, I., Thomé-Ortiz, H. (2017). The consumer of food products of organic markets of central Mexico. *British Food Journal*. 119 (3), 558-574.
- Espeitx, B. E. (1996). Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre el campo y ciudad a través de los productos de la tierra. *Agricultura y sociedad*. 80-81, 83-116.

- Espejel Blanco, J. E., Camarena Gómez, D. M. J., y Sandoval Godoy, S. A. (2014). Alimentos tradicionales en Sonora, México: factores que influyen en su consumo. *Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*. 24 (53), 127-139.
- Espinoza Ortega A., Martínez García, Carlos. G., Thomé-Ortiz, H. y Vizcarra Bordi, I. (2016). Motives for food choice of consumers in Central México. *British Food Journal*. 118 (11), 2744-2760.
- FAO. (2003). La Nueva Ruralidad en Europa y su interés para América Latina. Roma, Italia: FAO, Banco Mundial.
- Featherstone, M. (1991). *Cultura de consumo y posmodernismo*. Argentina: Amorrortu.
- Fotopoulos, C., Krystal's, A. M., Vassal, M., y Poggiali's, A. (2009). Food Choice Questionnaire (CCQ) revisited. Suggestion for the development of an enhanced general food motivation model. *Appetite*. (52), 199-208.
- García Caldera, N. y Velázquez Contreras, F. (2017). Amaranth Pasta in Mexico: A celiac overview. *Journal of Culinary Science y Technology*. (17).
- García, U. P. (2014). La alimentación de los mexicanos. Cambios sociales y económicos. Su impacto en los hábitos alimenticios. México: Canacintra.
- Guerrero, L., Guardia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska, B. S., Sajdakowska, M., Sulmont, R.C., Issanchou, S., Contel, M., Scalvedi, M. L., Signe, G.B., y Hersleth, M. (2009). Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. *Appetite*. (52), 345-354.
- Gómez Benito C., Lozano, C. (2014). Constructing Food Citizenship: Theoretical Premises and Social Practices. *Italian Sociological Review*. 4 (2), 135-156.
- Gómez, M. A., Schwentesius, R., Gómez, L. (2007). *Agricultura orgánica de México: situación, retos y tendencias 2005*. Recuperado de: http://vinculando.org/organicos/directorio_de_agricultores_organicos_en_mexico/agricultura_organica_de_mexico_situacion_retos_tendencias.html

- Hinrichs, C. C. (2003). The practice and politics of food systems localization. *Journal of Rural Studies*. 19, 33-45.
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. (2000). *Declaratorio general de Protección a la Denominación de origen "Café Veracruz"*. México: IMPI.
- (2003). *Declaratorio general de Protección a la Denominación de origen "Café Chiapas"*. México: IMPI.
- Kahn, R.S., Grigor, J., Winger, R. y Win, A. (2013). Functional food product development. Opportunities and challenges for food manufacturers. *Trends in Food Science y Technology*. 30, 27-37
<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2012.11.004>
- Kang, J., Tang, L., Lee, Y. J. Bosselman, H. R. (2012). Understanding customer behavior in name-brand Korean coffee shops: The role of self-congruity and functional congruity. *International Journal of Hospitality Management*. (31), 809-818.
- Lange, C., Combris, P., Issanchou, S., Schlich, P. (2015). Impact of information and in-home sensory exposure on liking and willingness to pay: The beginning of Fair trade labelled coffee in France. *Food Research International*. (76), 317-324.
- Langen, N. (2012). *Ethics in consumer choice. An empirical analysis based on the example of coffee*. Germany: Springer Gabler.
- Lee, H. J., y Yun, Z. L. (2015). Consumers perception of organic food attributes and cognitive and affective attitudes as determinants of their purchase intention toward organic food. *Food Quality and Preference*. (39), 259-267.
- Likoudis, Z., Sdrali, D., Castarelli, V., Apostolopoulos, C. (2016). Consumers intention to buy protected designation of origin and protected geographical indication foodstuffs: the case of Greece. *International Journal of Consumer Studies*. (40) 3, 283-289.
- López-Rosas, A. A. and Espinoza-Ortega, A. (2018): "Understanding the motives of consumers of mezcal in Mexico", *British Food Journal*, Vol 120 No 7, pp 1643-1656
- Martínez, A. (2008). Tequila, mezcal y cerveza: de México para el mundo. *Agricultura, sociedad y desarrollo*. 5 (2), 143-150.

- Olsen, N. V. y Bánáti, D. (2014), Ethics in food safety management. *Food Safety Management*. (46), 1115-1125.
- Organización mundial para el bienestar animal (OIE) (2013) El bienestar animal. Consulta en línea <http://www.oie.int/es/bienestar-animal/el-bienestar-animal-de-un-vistazo/> Fecha de acceso Septiembre de 2017.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, G., Hersleth, M. (2009). Association between traditional food consumption and motives for food Choice in six European countries. *Appetite*. (53), 101-108.
- Red Mexicana de Tianguis y Mercados orgánicos. *Antecedentes*. Recuperado de: <http://tianguisorganicos.org.mx/antecedentes/>
- Rojas H, Stuardo, L., Benavides D. (2005). Políticas y prácticas de bienestar animal en los países de américa: estudio preliminar. *Revue scientifique et technique*. 24 (2), 549-565.
- Rojas Rivas, E., Espinoza Ortega A., Martínez García C. G., Moctezuma Pérez, S., Thomé- Ortiz, H. (2018). Exploring the perception of Mexican urban consumers toward functional foods using the Free Word Association technique. *Journal of sensory Studies*.
- Rossner, M. V., Aguilar, N. M., Koscinczuk, P. (2010). Bienestar animal aplicado a la producción bovina. *Rev. Vet.* 21, 2.
- Rozin, P., Kurzer, N., Cohen, A. B. (2002). Free associations to “food:” the effects of gender, generation, and culture. *Journal of Research in Personality*. 36 (5), 419–441. [https://doi.org/10.1016/S0092-6566\(02\)00002-8](https://doi.org/10.1016/S0092-6566(02)00002-8)
- Sacco, D. A. F. (2012). Indicações geográficas. Identidades e desenvolvimento. *Desenvolvimento territorial. Produção, identidade e consumo*. Brasil: Org. Froehlich, J. M. Unujui, pp. 53-84.
- SAGARPA, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (2015). Café de México: hacia los mercados de calidad. México: SAGARPA.
- Salgado, L., Camarena, D. M., Díaz, J. (2016). The Mexican consumer, reluctant or receptive to new foods? *British Food Journal*. (118) 3, 734-748.

- Sánchez, M., Barrera, R. (2004). El consumidor ante los alimentos de nueva generación: alimentos funcionales y transgénicos. *Estudios agrosociales y pesqueros*. (204), 95-127.
- (2006). Nuevos valores en marcas para el consumidor. *Estudios Agrosociales y Pesqueros*. (210) 16, 39-54.
- Sandoval, S. A. and Camarena, D. M. (2011), “Comportamiento alimentario y perfil de consumo de los sonorenses: el caso de las comidas internacionales”, *Región y sociedad*, Vol. 23 No. 50.
- Schwentesius, R. (2010). *Producción orgánica y mercados locales en México*. Recuperado de: http://vinculando.org/organicos/produccion_organica_y_mercados_locales_en_mexico.html
- SECTUR y SHCP. (2014). Política de fomento a la gastronomía nacional. <https://www.gob.mx/productividad/articulos/politica-de-fomento-a-la-gastronomia-nacional-14077?idiom=es>
- Serrano Cruz, M. R., Espinoza Ortega, A., Sepúlveda, W. S., Vizcarra Bordi, Thomé-Ortiz, H. (2018). Factors associated with the consumption of traditional foods in central Mexico, *British Food Journal*. Recuperado de: <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2017-0663>
- Stephoe A., Pollard, T., Wardle, J. (1995). Development of a measure of the motives underlying the selection of food: The Food Choice Questionnaire. *Appetite*. (25), 267-284.
- Toma, L., Stott, A. W., Revored Giha, C., Kupiec Teahan, B. (2012). Consumers and animal welfare: A comparison between European Unión countries. *Appetite*. (58), 597-607.
- Tregear, A., Arfini, F., Belletti, G., Marescotti, A. (2007). Regional foods and rural development: The role of product qualification. *Journal of Rural Development*. (23), 12-22.
- UNESCO. (2010). *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán*. Recuperado de: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=esypg=00011yR-L=00400#identification>
- USDA, United States Department of Agriculture. (2014). *Accredited Certifying Agents (ACAs). 2013 List of certified USDA organic operations*. Recuperado de: <https://ndb.nal.usda.gov>

- Vandencanlarae, E., Arfini, F., Belleti, G., Marescotti, A. (2009). *Linking people, places and products*. Roma: FAO. SINER-GI.
- Vanhonacker, F., Kühne, B., Gellynck, X., Guerrero, L., Hersleth, M., Verbeke, W. (2013). Innovations in traditional foods: impact on perceived traditional character and consumer acceptance. *Food Research International*. (54) 2, 1828-1835.
- Venskutonis, P. R. y Kraujalis, P. (2013). Nutritional components of amaranth seeds and vegetables: a review on composition, properties, and uses. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. (12) 4, 381-412.
- Verbeke, W. (2006). Consumer acceptance of functional foods: Socio-demographic, cognitive and attitudinal determinants. *Food Quality and Preference*. (16), 45–57. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2004.01.001>
- , Pieniak, Z., Guerrero, L. and Hersleth, M. (2012), “Consumers’ awareness and attitudinal determinants of European Union Quality Label use on traditional foods”, *Bio-based and Applied Economics*, Vol. 1 No. 2, pp. 213-229.
- Vicentini, A., Liberatore, L., Mastrocola, D. (2016). Functional foods: trends and development of global market. *Italian Journal of Food Science*. (28), 338-351. Recuperado de: <https://doi.org/10.14674/1120-1770/ijfs.v211>
- Weaver, C., Wijesinha-Bettoni, R., McMahon, D., Spence, L. (2013). Milk and Dairy products as part of the diet. En Muehlhoff, E., Bennet, A., McMahon, D. (Eds). *Milk and dairy products in human nutrition*. FAO. 4, 103-206.
- Zander, K. y Hamm, U. (2010). Consumer preferences for additional ethical attributes of organic food. *Food Quality and Preference*. (21) 5, 495-503.

Protección institucional de la agrobiodiversidad. Un análisis desde los Sistemas Agroalimentarios Localizados de quinoa boliviana y amaranto mexicano

Laura Elena Martínez Salvador¹
David Alvarado Ramírez²

Introducción

La agrobiodiversidad en los territorios permite que exista una amplia gama de productos agrícolas, los cuales proporcionan energía, proteínas, grasas, minerales y vitaminas esenciales y al mismo tiempo, permite alcanzar niveles de seguridad alimentaria adecuados en territorios rurales y urbanos. Lo anterior es pertinente de mencionar, debido a la carencia de micronutrientes en 2 mil millones de personas a nivel mundial, aproximadamente, según algunas estimaciones institucionales. Esta desnutrición, por exceso sin calidad o carencia alimenticia, constituye un problema de importancia mayúscula para las agencias de investigación internacional. La desnutrición, en diferentes grados, se presenta en el 5.5% de los adultos latinoamericanos, mientras que la obesidad la padece el 58% (FAO, 2016). Esto da como resultado un doble problema de malnutrición.

La insuficiencia alimentaria en América Latina, y por ende las condiciones de malnutrición, responden a una serie de situaciones entre las que destacan los bajos ingresos y un aumento en el índice de inflación en el precio de los alimentos. Esto imposibilita el acceso a una canasta básica. Por otra parte, la oferta alimenticia se ha transformado en las últimas décadas debido a los crecientes procesos de

¹ Universidad Nacional Autónoma de México, laumtz1@comunidad.unam.mx

² Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Azcapotzalco, david.al.rmz@hotmail.com

urbanización, los cambios comerciales que impactan los hábitos alimenticios y la pérdida de la agrobiodiversidad; aunado a esto, tenemos la drástica caída en el apoyo por parte del Estado a la producción agroalimentaria. Esta agrobiodiversidad se entiende como:

[...] la diversidad biológica doméstica y silvestre de relevancia para la alimentación y la agricultura. Está constituida por: los recursos genéticos vegetales, animales, microbianos y micóticos; los organismos necesarios para sustentar funciones clave del agro ecosistema, de su estructura y los procesos y las interacciones entre factores abióticos, como los paisajes físicos y las dimensiones socioeconómicas y culturales (FAO, 2007, p. 2).

La pérdida de la agrobiodiversidad a nivel global se ha visto reflejada en el reemplazo y desaparición de poco más del 90% de las variedades de cultivos agrícolas en los últimos 50 años (FAO, 2007). Estos cultivos han sido reemplazados por producción económicamente más rentable y con mejores rendimientos comerciales. Los requerimientos calóricos de la dieta actual globalizada son satisfechos con tan sólo 15 tipos de cultivos y 8 razas de animales domésticos, cifra por demás pequeña si se considera que existen al menos 7,000 especies de plantas y animales desde hace 12,000 años, periodo en el cual se ubican los albores de la agricultura (FAO, 2007). Bajo estas condiciones, los sistemas agroalimentarios en América Latina –como estructuras productivas y sociales de producción, transformación y comercialización de bienes alimenticios– se encuentran en un estado de fragilidad perenne. La agrobiodiversidad proporciona una visión alternativa para el impulso de la seguridad alimentaria de una población mundial en crecimiento. Esto implica la reincorporación a las cadenas productivas de cultivos tradicionales que han sido domesticados milenariamente, pero consumidos marginalmente.

Los bienes de la agrobiodiversidad poseen otro elemento de suma importancia en el proceso de revalorización: el conocimiento local, histórico y cultural de las comunidades indígenas y rurales, quienes a lo largo de los años han desarrollado técnicas productivas para el manejo, transformación y consumo de cultivos subutilizados. Este conocimiento, intangible, especializado, y en muchos casos renovado por las propias comunidades, constituye un recurso invaluable para la optimización en el uso de los recursos naturales y que debe ser ampliamente protegido y fomentado.

Con base en lo anterior, el presente documento tiene como objetivo analizar las estrategias de protección institucional, presentes

en los procesos de valorización institucional en los sistemas agroalimentarios localizados del amaranto en México y la Quinoa Real en Bolivia. Lo anterior, con el fin de dilucidar acerca de las estrategias implementadas, los actores involucrados y los efectos de estos procesos en los productores de la región, y proponer acciones para el adecuado aprovechamiento de los recursos agrícolas.

Para el desarrollo de este documento se realizó una metodología de revisión documental y bibliográfica extensa, así como entrevistas abiertas realizadas de mayo a septiembre de 2018 a seis productores de amaranto en la Ciudad de México y una empresa productora de quinoa en Bolivia, además de una entrevista a Hirán Moran, profesora investigadora de la Universidad Autónoma Chapingo, quien fuera coordinadora de la Asociación Civil Grupo Enlace para la Promoción del Amaranto en México.

Estas entrevistas permitieron conocer con mayor profundidad las condiciones productivas, sociales y económicas de los sistemas agroalimentarios seleccionados en el presente documento. Dentro de los principales cuestionamientos realizados se consideró el nivel de producción de los cultivos, los principales retos a enfrentar por parte de los productores y la empresa productora en Bolivia, los esfuerzos de vinculación con otros actores sociales, los impactos de las estrategias de institucionalización de los cultivos, así como comentarios acerca de la búsqueda de recomendaciones para el aprovechamiento de estrategias de protección institucional.

Sistemas Agroalimentarios Localizados. Enfoque teórico para la agrobiodiversidad

En la búsqueda de teorías o marcos conceptuales para definir y explicar el comportamiento y la complejidad productiva y económica del medio agroalimentario en forma más certera, se han generado nuevos enfoques del conocimiento, tales como el de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). Este enfoque toma en consideración la necesidad del análisis desde la perspectiva territorial para la búsqueda del desarrollo agroalimentario.

La evolución del entramado teórico dio paso a propuestas de conceptualización. Entre ellas podemos mencionar aquella que define al SIAL:

[...] sistemas constituidos por organizaciones de producción y de servicio [...] asociadas mediante sus características y su funciona-

miento a un territorio específico [...] el medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada (Muchnik y Sautier, 1998, p. 4).

Es importante establecer que las agroindustrias se enfrentan a una serie de amenazas a raíz de los procesos de globalización que modifican la dinámica de los mercados alimentarios nacionales e internacionales, el aumento en la competencia, la presencia de compañías multinacionales del ramo alimentario, cambios en la dinámica de consumo, producción y distribución de alimentos, así como la inserción al mercado alimenticio de productos conocidos como *fast food*.

Sin embargo, las oportunidades para las agroindustrias rurales existen en la medida en que los productos de la agrobiodiversidad, con características tradicionales o artesanales, encuentran una forma de inserción al mercado. Lo anterior, por medio de estrategias alternativas de comercialización, la generación de redes de colaboración y por el rescate de elementos tales como la calidad del alimento, la cultura, la historia, el patrimonio, los valores, los hábitos alimenticios y el saber-hacer del tratamiento agroalimentario (Boucher, 2006).

Protección institucional en los SIAL. Estrategia de activación de recursos territoriales

En América Latina, dada la amplia gama de productos de la agrobiodiversidad y la riqueza agrícola, existen múltiples bienes cuyas calidades alimenticias pueden ser valorizadas y protegidas. El territorio, como elemento indispensable del marco analítico de los sistemas agroalimentarios localizados, toma en consideración los recursos endógenos, la capacidad de organizarse y especialmente la capacidad de incorporar en la agroindustria elementos identitarios de la región. La revalorización de recursos implica que estos adquieren gran importancia debido a sus especificidades y características diferenciables de otros.

Bajo el enfoque de los SIAL, estos últimos elementos territoriales buscan ser valorizados bajo un objetivo medible y de soporte institucional, como la Identificación Geográfica, las Marcas Colectivas o la Patrimonialización de recursos.

- **Identificación Geográfica:** nombre geográfico de una región o lugar determinado. Se emplea para designar un producto agrícola alimenticio con una reputación que puede atribuirse a dicho origen geográfico en el que se habrá realizado, al menos, la producción, la transformación o elaboración del producto. También se le conoce como denominación específica (Cervantes, *et al.* 2012, p. 251).
- **Denominación de Origen Protegida:** nombre de una región o lugar determinado. Se emplea para designar un producto agrícola o alimenticio cuya procedencia, calidad y/o características del medio geográfico en el que se realiza la producción, transformación y comercialización generan una protección institucional identitaria. La Denominación de Origen es un tipo de Identificación Geográfica en la cual el reconocimiento también depende de factores humanos, productivos o culturales que impregnan valor al bien final.
- **Marca colectiva:** se define como los signos que permiten establecer el origen geográfico de un bien; asimismo se definen las características de producción como el proceso de fabricación y los materiales, entre otros. Este sello institucional se caracteriza por utilizarse para la promoción de productos originarios de ciertas regiones, lo cual favorece la comercialización de los bienes. La marca colectiva representa a su vez el trabajo colaborativo de actores miembros, empresas y entidades públicas o privadas (OMPI, 2017).
- **Patrimonialización:** la protección del patrimonio material e inmaterial surge desde la concepción de la protección a los bienes tangibles e intangibles que forman la herencia cultural de los sujetos, de forma tal que fortalecen la identidad y el arraigo a los territorios. El patrimonio cultural tangible o material implica la protección institucional de monumentos, edificios, zonas arqueológicas, pinturas, esculturas, patrimonio industrial, zonas naturales y ambientales (UNESCO, 2017). Por otra parte, el patrimonio cultural intangible constituye “la revitalización y la transmisión de las prácticas culturales como estrategias centrales para asegurar la protección de las expresiones, la necesidad de emplear aproximaciones distintas a la conservación del patrimonio material, y el evitar el congelamiento y la folklorización de las prácticas culturales” (Aikawa, 2004, p. 139). Esta forma de protección contempla las tradiciones, conocimientos,

saber-hacer, celebraciones y lugares simbólicos, entre otros, que dan identidad a las comunidades.

Estas formas de protección constituyen un derecho de propiedad colectiva a la cual se le otorgan características intrínsecas por la tradición y la historia de la localidad. Estos sellos de certificación y calidad garantizan al consumidor que el producto adquirido posee estándares de calidad y, asimismo, se encuentra respaldado por instancias del gobierno nacional.

Sin embargo, a pesar de los beneficios aparentes, estas formas de protección de la agrobiodiversidad constituyen a su vez mecanismos de exclusión de actores rurales, cuyas limitantes productivas, económicas, técnicas, tecnológicas e incluso geográficas, les impiden acceder a reconocimientos de esta naturaleza, que podrían constituir beneficios económicos potencialmente mayores.

Algunos de los principales obstáculos de los sellos institucionales para promover el desarrollo de los territorios en México y en algunas localidades en América Latina, se refieren principalmente a lo que para Bowen (2011, p. 75-76) constituyen vacíos institucionales. En primer lugar, algunos países en América Latina carecen de una institución específica dedicada a la regulación de sellos institucionales en materia de agrobiodiversidad. En el caso de México, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) se estableció para la protección y regulación de patentes y marcas registradas; sin embargo, dada la naturaleza de las denominaciones de origen e identificaciones geográficas de productos de la agrobiodiversidad, los lineamientos establecidos para las patentes suelen ser distintas, por lo que es necesario establecer instituciones capacitadas y especializadas en tratamientos de bienes agrícolas.

Por otra parte, la administración de los sellos institucionales carece de una transferencia o estructura formal en cuanto al poder de negociación de las normas, por lo que éstas favorecen en gran parte a las grandes compañías agroindustriales, cuya capacidad productiva supera con creces a la mayor parte de las unidades agrícolas familiares, productoras de bienes agroalimentarios en América Latina. Lo anterior puede verse reflejado en los estudios de caso aquí presentados de la quinoa real de Bolivia y el amaranto de México.

Los cultivos de quinoa y amaranto en Bolivia y México

En América Latina existen múltiples cultivos con características que les permiten ubicarse como “superalimentos”, con un amplio poten-

cial para contribuir al mejoramiento de la dieta alimenticia local y global. Sin embargo, dos cultivos latinoamericanos sobresalen de entre todos y son de mayor interés para la presente investigación debido a sus características agronómicas, nutricionales y productivas, así como por las similitudes sociales, culturales e históricas que los territorios productores guardan entre sí. Estos bienes agrícolas son la quinoa, quinoa boliviana y el amaranto mexicano.

Ante las actuales condiciones del sector agroalimentario en América Latina, es necesario establecer estrategias dirigidas al desarrollo de este sector y que, al considerar los anteriores problemas de malnutrición, incluyan a cultivos nativos cuyo potencial productivo y nutricional sea amplio.

La quinoa (*Chenopodium quinoa willd*) es una especie comestible, considerada un pseudocereal³. Junto con el amaranto fue de uso y consumo común en las regiones andinas durante el periodo precolumbino. Aún cuando la quinoa es preponderantemente del territorio andino, en México la especie *Chenopodium nuttalliae* fue cosechada y domesticada. Actualmente es conocida como *huauzontle*.

La quinoa posee niveles nutricionales de alto potencial alimenticio. El Cuadro 1 muestra algunos de los contenidos funcionales de la semilla. Ésta contiene aminoácidos esenciales sumamente importantes para el equilibrio nutricional de los seres humanos. La hoja puede ser utilizada para consumo humano y animal.

Por otra parte, el amaranto (*Amaranthus hypochondriacus L.*) es un cultivo tradicionalmente sembrado en la región mesoamericana desde hace 4,000 años y conocido como *huautli*, *xteso* o *kiwicha* por los aztecas, mayas e incas respectivamente. La palabra amaranto proviene del griego y significa “la imperecedera y que no se marchita” (Porr, 2012, p. 2). Esto hace referencia al hecho de que las flores del amaranto no pierden color aún después de ser cortadas del tallo.

El amaranto posee un alto potencial agroalimentario, igual que la quinoa. Ambos poseen valores nutricionales que sobrepasan los contenidos en cereales como el maíz, trigo o arroz, por lo que están ampliamente recomendados para consumo humano y animal. Por otra parte, ni el grano de quinoa ni el de amaranto contienen gluten en su composición química, por tanto, las personas que presentan intolerancia a este componente –usualmente presente en el trigo, la cebada y la avena– pueden consumirlo.

³ Es importante mencionar que en la actualidad existe una amplia discusión en torno al término de “pseudocereal”, nombre otorgado a algunos bienes agrícolas como la quinoa y el amaranto. Los pseudocereales son plantas cuyas semillas pueden ser utilizadas para elaborar harinas y alimentos tipo cereales (Porr, 2012).

En un análisis comparativo con los cereales más comunes –y otros productos de la dieta mexicana, como el huevo– se encuentran los siguientes valores:

Cuadro 1. Valor nutricional de la semilla de quinoa y amaranto en comparación con otros cereales y productos agroalimentarios.

	Quinoa	Amaranto	Maíz	Arroz	Trigo	Huevo
Proteína (g)	13.0	18.0	11.0	8.0	15.0	14
Hierro (mg)	5.2	9.0	-	3.0	4.5	3.2
Calcio (mg)	104.0	200.0	20.0	25.0	50.0	-
Fibra (g)	6.0	15.0	7.2	4.0	12.0	-
Grasas (g)	6.1	9.0	4.9	2.0	2.0	3.2

Fuente: elaboración propia con base en FAO (2011, p. 7), Porr (2012) y Kent (1998).
Nota: límite superior contenido en 100 g.

La información muestra que el amaranto posee los valores más altos en contenido nutritivo de todos los productos presentados en el Cuadro 1, y la quinoa se encuentra a su vez entre los valores más altos de hierro y proteínas. Esto implica que ambos productos constituyen elementos de la agrobiodiversidad, cuyos beneficios serían mayúsculos en su incorporación a dietas nacionales.

Con base en lo anterior podemos establecer que los cultivos de la agrobiodiversidad, amaranto y quinoa, representan en sentido estricto una adecuada opción para contribuir a disminuir la malnutrición en América Latina, si es incorporada adecuadamente a las dietas alimenticias, ya que pueden considerarse alimentos complementarios.

Sin embargo, es importante analizar los procesos de revalorización de estos cultivos, los cuales, desde los sellos institucionales se han presentado en Bolivia y México con el fin de establecer propuestas que permitan desarrollar los territorios productores, disminuir las externalidades negativas de las tendencias alimenticias y productivas globales, y garantizar sistemas agroalimentarios basados en el impulso de la producción de bienes con altos valores nutricionales.

Sistema Agroalimentario Localizado de quinoa real en Oruro, Bolivia

La quinoa es ampliamente cultivada en Bolivia desde hace más de 5,000 años. Actualmente es cosechada a poco más de 3,000 metros sobre el nivel del mar en el lago Titicaca, ubicado en la frontera entre

Perú y Bolivia. Su domesticación ha sido mayormente ligada a los territorios del Altiplano de Perú y Bolivia, los Valles interandinos de Colombia, Ecuador y Perú, los salares y yungas bolivianas y las zonas costeras de Chile.

La quinoa tuvo gran importancia en los rituales de los Incas y estaba presente en las ceremonias de ofrenda a los dioses. Es de destacar que este cultivo se ha domesticado en diferentes regiones geográficas y culturales andinas a través de los siglos, tales como Argentina, Perú, Chile y Bolivia; este último territorio boliviano ostenta el título de “origen de la quinoa” y era, hasta 2013, el principal productor y exportador de la semilla.

Durante años, la quinoa estuvo catalogada como “comida india”, cuyo sentido era peyorativo. Hasta la segunda parte del siglo XX, el potencial alimenticio de esta semilla se ve ampliamente revaluado en los mercados alimentarios. Esta semilla ha tomado importancia en la última década, aunque de forma marginal, por lo que algunas economías han comenzado a enfocarse en el consumo de alimentos bajos en grasas, altos en proteínas y como alternativas al consumo del trigo, especialmente al componente del gluten (Jellen, 2014, p. 13).

El *boom* del consumo, demanda y producción de la quinoa, tuvo su punto más álgido cuando la FAO denominó al 2013 como “año internacional de la quinoa”. Este reconocimiento:

[...] resaltó la calidad de la quinoa como alimento natural con un alto valor nutricional y la importancia del rol de los pueblos andinos en su creación y la conservación de su biodiversidad como también resalta la importancia de los conocimientos tradicionales y las prácticas agrícolas respetuosas de la naturaleza que ellos han sabido conservar (Chevarria, *et al.*, 2014, p. 98).

El reciente interés en el cultivo a nivel internacional y local generó un aumento en la demanda y un incremento en el precio del quintal de quinoa⁴, lo que representó, según la entrevista realizada a la empresa boliviana, una ventana de oportunidad y crecimiento para cientos de productores de quinoa de las regiones andinas, especialmente del municipio de Oruro, Bolivia, territorio donde se produce más del 50% del total nacional.

Para satisfacer la demanda de quinoa, la producción del municipio de Oruro, aumentó más del doble y diversas estrategias de producción se implementaron en países vecinos del cono sur, como Perú. El interés de otras economías y los procesos de vinculación con

⁴ Un quintal representa, en el sistema métrico decimal, 46 kilogramos de peso.

centros de investigación, permitieron que para 2013, países como Canadá fuesen considerados productores intermedios –entre 500 y 5,000 ha–, mientras que Estados Unidos, la India, Brasil, Francia y Marruecos pasaron a ser productores pequeños –menos de 500 ha– (Bazile, *et al.*, 2014, p. 58).

Este aumento en la demanda generó un cambio en el modelo agrícola de producción de quinoa boliviana, el cual pasó a uno intensivo y de monocultivo. Esto puso en riesgo la agrobiodiversidad de la región productora, limitando así la base genética de la quinoa. Por otra parte, para la mejora vegetal y de rendimiento del cultivo se ha hecho uso de elementos biotecnológicos tales como los “marcadores moleculares o de genes de interés, resistencias, compuestos químicos y nutrimentos” (Chevarria, *et al.*, 2014, p. 101). Lo anterior, representa la creación de nuevas variedades con mayor capacidad de resistencia al cambio climático y la salinidad de los suelos, pero mantiene el problema del uso intensivo y monocultivo. Si bien la biotecnología plantea una ventana de oportunidad para la mejora de los cultivos, la quinoa boliviana obtiene sus características agronómicas, organolépticas y nutricionales especiales y auténticas precisamente por su naturaleza originaria de crecer junto a los salares del Uyuni en Bolivia.

Procesos y efectos de la valorización institucional de la quinoa en Bolivia

La mundialización y expansión del cultivo son herramientas inciertas. Aun cuando impulsa la producción de cultivos agroalimentarios en otros territorios, los beneficios del reconocimiento a las regiones de origen se difuminan en el andar de la producción agrícola, y queda relegada sólo al discurso de las tradiciones, el saber-hacer alimentario y las formas tradicionales de conservación de los cultivos.

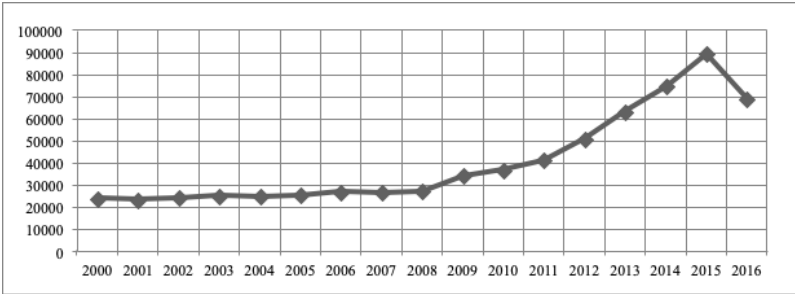
Ante estas tendencias, instrumentos institucionales se implementan a fin de reducir al mínimo las externalidades negativas de la mundialización de los cultivos de la agrobiodiversidad. Estas herramientas que reconocen la calidad del grano, los modos de producción y el arraigo territorial, se materializan en Marcas Colectivas, Identificaciones Geográficas o Denominaciones de Origen.

En el caso de la Quinoa real de Bolivia, se le otorgó la Denominación de Origen de Bolivia a principios del año 2015 por la Comunidad Andina de Naciones. Sin embargo, a pesar de los aparentes beneficios que este aumento de la demanda de quinoa representó

para localidades productoras del grano, entre 2012 y 2014, el consumo local de quinoa se vio fuertemente afectado, en especial por el aumento en los precios; lo anterior, debido a que cerca del 80% de la producción nacional era usada para la exportación, dejando la satisfacción de la demanda interna sólo con un 20% de lo producido. Como la quinoa ya era ampliamente consumida por sectores de bajos ingresos en Bolivia, ante el aumento desmesurado de los precios las comunidades que la consumían llegaron a considerarla un bien de lujo.

Un doble efecto se dio ante el incremento de la producción de quinoa –como puede observarse en la Gráfica 1– debido a que el aumento en el precio pagado por el consumidor constituye un incentivo a la producción agrícola. En respuesta a la demanda expansiva, países como Perú y Ecuador, duplicaron y en algunos casos triplicaron su producción. Esto deprimió los precios internacionales ante una demanda sin la capacidad de absorber la oferta con la misma rapidez, y pasó de 6.6 USD/kg en 2014, a 2.7 USD/kg en 2016 (Lazcano, 2017).

Gráfica 1. Volumen de producción de quinoa en Bolivia (toneladas).



Fuente: elaboración propia con base en FAO (2016b).

Con base en la información obtenida de la entrevista realizada a la empresa productora de quinoa, la disminución en el precio pagado al productor desincentivó en 2015 la producción de quinoa en Bolivia para el siguiente periodo agrícola. Con esos niveles, los costos de producción no podían ser cubiertos. Sin embargo, la depresión de los precios internacionales no ha cambiado los precios de la quinoa en los mercados locales, por lo que la población sigue sin acceso al grano ancestral que formaba parte de su dieta.

El debate en torno a la protección institucional de la Quinoa real de Bolivia gira, aunque no con suficiente fuerza, hacia los efectos del impulso comercializador del grano en los territorios productores; el

impacto local por la expansión del cultivo; la degradación de los suelos; las externalidades sociales y económicas para productores; actores excluidos y los cambios en la equidad de los territorios; e incluso la identidad cultural de las sociedades locales (Jacobsen, 2011).

Asimismo, el discurso en torno al desarrollo de los territorios productores de quinoa se enfrenta a la necesidad de retomar las demandas de las localidades productoras, por un lado, y las acciones de los tomadores de decisiones de las cámaras de comercio y la política por el otro. Esto se debe a que existen diferentes visiones de una misma realidad, y se visualiza a “la quinoa como cultivo tradicional y patrimonio de los pueblos andinos, la quinoa como grano impulsor de la soberanía alimentaria de las regiones andinas, la quinoa como elemento clave para la seguridad alimentaria internacional, y la quinoa como agro negocio de futuro prometedor” (Winkel, *et al.*, 2015, p. 14). Esto complejiza la protección de la agrobiodiversidad, ya que se potencializan los mercados internacionales, los cuales impulsan el desarrollo agroproductivo de este grano en detrimento de las comunidades locales originalmente productoras.

Procesos institucionales y efectos de la protección institucional del SIAL de amaranto en la Ciudad de México

En la Ciudad de México, las organizaciones agroindustriales del poblado de Santiago Tulyehualco, delegación Xochimilco, han construido el “recurso amaranto” de forma tal que pudiese denominarse como territorial. Lo anterior está basado en sus características agroalimentarias, organolépticas y funcionales.

Los productores y transformadores de amaranto en la Ciudad de México, especialmente en el territorio de Santiago Tulyehualco, han institucionalizado su vínculo a través de la construcción de la asociación civil “Sistema Producto Amaranto del Distrito Federal A.C”, la cual tuvo como objetivo principal, desde su constitución en 2005, impulsar y fortalecer la cadena productiva del amaranto. Esto mediante actividades de transferencia tecnológica e innovación agroindustrial del amaranto para la creación de alianzas estratégicas entre los eslabones de la cadena productiva, especialmente con el eslabón de la comercialización (Escalante, 2010, p. 6). El Sistema Producto Amaranto A.C. se formó a partir de la necesidad de productores y agroindustrias

de generar una figura que impulsara y desarrollara los diferentes eslabones de la cadena de valor.

Sin embargo, a pesar del papel que esta organización representa para el sistema agroalimentario del amaranto de la región de Santiago Tulyehualco, otros actores han promovido la valorización del recurso territorial del amaranto tales como el Grupo Enlace para la Promoción del Amaranto en México –asociación civil en proceso de formalización–, la cual es una organización *vinculante* integrada por técnicos y facilitadores que colaboran tanto con centros de investigación como con instituciones de gobierno enfocados en la transferencia de recursos y tecnología al sector productivo (Grupo de Enlace para la Promoción del Amaranto en México, 2017).

En principio, una de las principales características del cultivo amaranto es su capacidad de ser sembrado y cosechado bajo casi cualquier condición de suelo, humedad y territorio. Por lo tanto, aún cuando existen elementos diferenciadores entre la semilla cultivada en la región de Santiago Tulyehualco y semillas de otras regiones del país –tales como el tamaño, la humedad, el aporte al reventado, la limpieza de la semilla, así como los rendimientos obtenidos–, uno de los principales factores impulsores de producción es su naturaleza adaptable a diferentes condiciones agronómicas. Por ello, la protección institucional que define la especificidad de las regiones contrasta con la naturaleza flexible del cultivo amaranto.

Si tomamos en cuenta los aportes de las entrevistas a productores y a la investigadora Hirán Moran, se destaca que el amaranto sigue considerándose, hasta la fecha, un cultivo “huérfano” debido a que, hasta el momento, carece de importancia productiva o comercial a escala nacional. Esto sucede a pesar de los múltiples beneficios nutricionales del amaranto y de la diversidad productiva que la transformación del grano trae consigo para el sector alimenticio, nutracéutico, farmacéutico e industrial.

El desconocimiento generalizado de la población mexicana en cuanto a los usos y aportes del amaranto ha generado que las principales compañías alimenticias en el país, así como múltiples grupos productores en México o actores clave de la industria alimentaria, hayan dejado de lado su producción y turnaran la atención hacia cultivos más rentables como las hortalizas para exportación y otros granos de consumo masificado como el maíz o el trigo. Esto –a diferencia de los otros casos de estudio mencionados en este trabajo–, constituye una situación antípoda en donde la ausencia de interés comercial por parte de actores clave en los sectores industriales ha generado también un atraso en el nivel de producción del cultivo y

un franco desaprovechamiento del potencial de un bien de la agrodiversidad originalmente mexicana.

La patrimonialización de la “alegría” contempla, a su vez, no solamente la protección del tradicional dulce –elaborado a base de amaranto, miel, piloncillo, nueces y canela–, sino que también considera la revalorización de la actividad productiva desde la siembra, la transformación y la comercialización del dulce. Los elementos productivos, sociales, históricos y territoriales dieron paso a una propuesta de protección institucional de bienes y valores intangibles de la región de Santiago Tulyehualco, en Xochimilco. Aunado a lo anterior, los procesos de vinculación entre diferentes actores sociales han reforzado los esfuerzos en materia de acción colectiva funcional, a través de diversos proyectos de protección institucional tales como: el nombramiento a la “Alegría de Santiago Tulyehualco, Xochimilco”, como Patrimonio Inmaterial de la Ciudad de México. Este reconocimiento fue otorgado a finales de 2016 por el gobierno de esta entidad y constituye una ventana de oportunidad para el tratamiento de recursos con denominación territorial de dicha ciudad. Este galardón fue impulsado a través de un grupo de productores de la región de Santiago Tulyehualco en Xochimilco –principalmente de los pertenecientes a la asociación civil Sistema Producto Amaranto–, la colaboración del actor vinculante Grupo de Enlace para la Promoción del Amaranto en México, así como por la participación de la Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades (SEDEREC) en la Ciudad de México.

Se destaca que el producto denominado “alegría” es el alimento con base en amaranto con mayor reconocimiento a nivel nacional y es elaborado en prácticamente todos los estados productores de la semilla, principalmente en la zona de Huazulco en el estado de Morelos, Tehuacán en el estado de Puebla, y San Miguel del Milagro en Tlaxcala.

Con base en las entrevistas realizadas, estas regiones quedaron excluidas del nombramiento de la alegría como patrimonio inmaterial, ya que este nombramiento abarca solamente la producción de amaranto en la Ciudad de México. Sin embargo y hasta la fecha, no ha ocurrido un pronunciamiento por parte de organizaciones productoras a nivel nacional en contra de estas especificidades de protección institucional. Es evidente también que este elemento de protección excluye a más del 90% de los productores de amaranto en el país. Se estima que en el país existen 8,000 productores de amaranto, de los cuales tan sólo 500 se localizan en la Ciudad de México.

Reflexiones finales

Los casos aquí presentados, mismos que fueron enriquecidos y complementados con las entrevistas abiertas realizadas a productores de amaranto en México y la empresa productora de quinoa en Bolivia, pueden plantear en el lector la siguiente interrogante: ¿por qué analizar la Quinoa real en Bolivia y el amaranto mexicano cuando estos cultivos se encuentran en procesos de protección institucional sustancialmente diferentes? Los casos de estudio aquí seleccionados nos permiten conocer un antes y un después en los procesos de revalorización institucional de cultivos generalmente subutilizados, así como en las estrategias de seguridad alimentaria de los territorios.

Los elementos unificadores entre estos cultivos –como sus antecedentes históricos, culturales, características nutricionales, agronómicas y territoriales– los convierten en dos experiencias territoriales cuyas lecciones pueden constituir herramientas para la construcción de políticas públicas, encauzadas a desarrollar los territorios agroalimentarios. Si bien no podemos dejar de lado la importancia que la protección institucional –a través de los distintos sellos patrimoniales– tiene para el desarrollo de los territorios, es importante recalcar que, ante la ausencia de estructuras institucionales incluyentes, socialmente responsables y culturalmente convergentes, estas protecciones resultan esfuerzos de desarrollo fútiles, pues generan progreso en unos sectores y exclusión y acentuación de la pobreza en otros.

Es pertinente rescatar y contrastar el caso de la Quinoa real en Bolivia, con el amaranto mexicano, ya que este último se encuentra en un proceso actual de revalorización y esfuerzo perenne por parte de instituciones locales y nacionales –como las mencionadas en este documento–, las cuales tienen el potencial de impulsar un “boom del amaranto”. Bajo esta hipótesis, es necesario recuperar las lecciones aprendidas del caso boliviano y generar instrumentos de política pública para potencializar el desarrollo agroproductivo del amaranto considerando que, para la construcción de estrategias inclusivas, éstas deben determinarse en un flujo de *abajo hacia arriba*, con el fin de mantener así al agricultor y productor primario –y los territorios históricamente construidos alrededor de estos cultivos tradicionales– como principales actores y elementos prioritarios de decisión.

De lo anterior destacamos: a pesar de los beneficios que protecciones institucionales pueden traer para productores transformadores y comercializadores de los cultivos de la agrobiodiversidad, en la actualidad en México no existe una estrategia adecuada de incorporación de estos intangibles, especialmente en cuanto al cultivo

del amaranto se refiere. Asimismo, con base en las entrevistas, aún no es posible identificar si el nombramiento de Alegría de Santiago Tulyehualco, Xochimilco, como Patrimonio Inmaterial de la Ciudad de México, ha tenido impactos económicos y sociales en los productores y en los territorios incluidos.

La patrimonialización es sólo una de las primeras etapas en las estrategias de revalorización del amaranto y de reconocimiento institucional enfocado en aumentar el valor agregado de la producción de este pseudocereal en México. Empero, si no es posible que los intangibles de valorización –tanto de la producción como de la actividad transformadora del amaranto– estén presentes en los productos y en las estrategias de comercialización, reconocimientos de esta naturaleza son insignificantes.

La ausencia de políticas públicas adecuadas para la gobernanza de los recursos de la agrobiodiversidad y la protección a través de sellos y certificaciones institucionales, ha generado desequilibrios en los Sistemas Agroalimentarios Localizados, y han excluido, de forma sistemática, a múltiples actores productivos. Estos desequilibrios han tenido efectos negativos en los niveles de bienestar de los actores de los SIAL, lo que repercute en el estado de sostenibilidad de los sistemas y en el desarrollo de los territorios.

Bibliografía y referencias

- Aikawa, Noriko. (2004). An historical overview of the preparation of the UNESCO International Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. *Museum International*. (56) 1-2, 137-149.
- Bazile, Didier; Baudron, Flora. (2014) Dinámica de expansión mundial del cultivo de la quinoa respecto a su alta biodiversidad. Bazile, D., et al., (Eds). *Estado del arte de la quinoa en el mundo en 2013*. Santiago de Chile: FAO, CIRAD.
- Boucher, François. (2006). *Agroindustria rural y sistemas agroalimentarios locales. Nuevos enfoques de desarrollo territorial*. Ponencia invitada para el Área Temática Sistemas Agroalimentarios Locales y Difusión de Innovaciones en el III Congreso Internacional de la Red SIAL “Alimentación y Territorio”, Universidad Internacional de Andalucía, España.
- Bowen, Sarah. (2011). Las indicaciones geográficas como estrategia de desarrollo territorial en el sur global: el caso del tequila. En Torres, Salcido Gerardo; Ramos Chávez, Héctor Alejandro y Pensado Leglise, Mario del Roble. *Los sistemas agroalimentarios localizados en México. Desafíos para el desarrollo rural y la seguridad alimentaria*. México: Centro de Investigación Interdisciplinarios en Ciencias y Humanidades, UNAM.
- Cervantes, Escoto Fernando; Cesín Vargas, Alfredo; Villegas de Gante, Abraham, Espinoza Ortega, Angélica. (2012). Quesos mexicanos genuinos, indicaciones geográficas (IG) y rutas del queso. En Torres, Salcido Gerardo y Larroa, Rosa María. *Sistemas agroalimentarios localizados en México. Identidad territorial, construcción de capital social e instituciones*. México: Centro de Investigación Interdisciplinarios en Ciencias y Humanidades, FCPyS UNAM, Juan Pablos Editor.
- Chevarría Lazo, Marco; Didier, Bazile; Dessauw, Dominique; Louafi, Selim; Trommter, Henru Hocde. (2014). Los sistemas que regulan el intercambio de los recursos genéticos: importancia para el acceso, la circulación y la innovación en el caso de la quinoa. En Bazile, D., et al., (Eds), *Estado del arte de la quinoa en el mundo en 2013*. Santiago de Chile: FAO, CIRAD.

- Escalante, Martha (2010) “Rescate y revalorización del cultivo del amaranto”, Fundación Grupo Produce Ciudad de México A.C-Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). México. Págs. 89.
- Grupo Enlace Para La Promoción Del Amaranto En México. (2017). Segundo Congreso Nacional de Amaranto 2017. Recuperado de: <https://grupoamarantomexicano.wordpress.com/>
- Jacobsen, S. E. (2011). The situation for quinoa and its production in southern Bolivia: from economic success to environmental disaster. *Journal of Agronomy and Crop Science*. 197, 390-399.
- Jellen Eric, Maughan, Peter J., Fuentes, Francisco; Kolano, Bozena, A. (2014). Botánica, filogenia y evolución. Bazile, D., *et al.*, (Ed.). *Estado del arte de la quinoa en el mundo en 2013*. Santiago de Chile: FAO, CIRAD.
- Kent, N. L. (1998). Tecnología de los cereales. Introducción para estudiantes de ciencia de los alimentos y agricultura. Zaragoza, España. Editorial Acribia, Universidad Nacional Abierta y a Distancia. Recuperado de: <http://datateca.unad.edu.co/contenidos/232016/contLinea/index.htm>
- Lazcano, Miguel. (2017). *Bolivia exporta más quinoa, pero su precio se derrumba*. Recuperado de: http://www.la-razon.com/index.php?_url=/economia/comercio-quinoa-precio-exportacion_0_2648735113.html
- Muchnik, José y Sautier, D. (1998). *Proposition d'action thématique programée: systémes agroalimentaires localisés et construction de territoires*. París, Francia: CIRAD.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2007). Agricultura y desarrollo rural sostenibles. *Sumario de política*. 16. Recuperado de: <ftp://ftp.fao.org/sd/sda/sdar/sard/SARD-agri-biodiversity%20-%20spanish.pdf>
- (2011). *La quinoa: cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial*. Recuperado de: http://www.fao.org/fileadmin/templates/aiq2013/res/es/cultivo_quinoa_es.pdf
- (2016). *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional. Sistemas alimentarios sostenibles para poner fin al hambre y la malnutrición*. FAO, Organización panamericana de la Salud y

Organización Mundial de la Salud. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-i6747s.pdf>

————— (2016b) FAO Statistics. Recuperado de: <http://www.fao.org/faostat/en/#home>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2017). *Patrimonio*. UNESCO. Recuperado de: <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (2017). *Las marcas colectivas*. OMPI. Recuperado de: http://www.wipo.int/sme/es/ip_business/collective_marks/collective_marks.htm

Porr, Madeleine. (2012). El amaranto. Pequeñas semillas con fuerzas colosales. Recuperado de: http://www.el-pan-alegre.org/Guia_Amaranto.pdf

Winkel, Thierry; Cruz, Pablo; Álvarez Flores, Ricardo; Bertero, Daniel; Del Castillo, Carmen; Gasselin, Pierre; Joffre, Richard; Paredo Parada, Santiago; Sáez Tonacca, Luis; Vassas Toral, Anaís; Vieira Pak, Manuela. (2015). El presunto desastre ambiental y social de la quinoa real: desarmar los clichés para reforzar la ética. *Tinkazos*. (18) 38, 127-142.

Semblanzas

François Boucher

Doctor en Ciencias Económicas por la Universidad de Versalles, Francia. Fue investigador del CIRAD de Francia. Es consultor internacional asociado del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), México. Sus líneas de investigación son: Agroindustria Rural (AIR), Sistemas Agroalimentarios Localizados (Sial), calificación geográfica de productos y desarrollo territorial en América Latina. Dirigió durante más de 10 años el Programa Cooperativo de Desarrollo de la Agroindustria Rural de América Latina y el Caribe (PRODAR). Ha coordinado proyectos de desarrollo rural en la Selva Lacandona en México. Desde 2014 es coordinador del componente de Dinamización Económica Territorial Incluyente del Proyecto Insignia “Inclusión en la agricultura y los territorios rurales” del IICA. Es Caballero de la Orden Nacional del Mérito Francés.

Gerardo Torres Salcido

Es Investigador Titular C de T.C. en el Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC) de la Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM, e imparte docencia en la Licenciatura y Posgrado de Ciencias Políticas y Sociales de la UNAM. Ha sido coordinador de grupos de investigación sobre políticas alimentarias, desarrollo rural y sistemas agroalimentarios locales con el apoyo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), del Programa de Apoyo a los Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica (PAPIIT) de la UNAM. Ha participado también en proyectos multidisciplinarios entre los que destaca “Rescate de Especies Subvaloradas Tradicionales de la Dieta Mexicana y su Contribución para el Mejoramiento de la Nutrición en México”. Ha sido responsable en 2016 y 2017 del proyecto de redes temáticas CONACYT "Sistemas Agroalimentarios Localizados" Red SIAL México. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores y de la Academia Mexicana de Ciencias.

Marie-Christine Renard

Es socióloga por la Universidad de Lovaina, Bélgica y antropóloga social por la UNAM, con un doctorado en Estudios Rurales de la Univer-

sidad de Toulouse-le Mirail, Francia. Es profesora-investigadora del Departamento de Sociología Rural de la Universidad Autónoma Chapingo. Estudia los sistemas agroalimentarios y el mercado del café, los mercados de calidad y los procesos de calificación, el comercio justo y los productos con anclaje territorial. Ha sido presidente del Comité de Investigación 40 (Sociología de la Agricultura y los Alimentos) de la Asociación Internacional de Sociología. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores.

Jessica Mariela Tolentino Martínez

Es doctora en Geografía por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Investigadora Asociada de tiempo completo en el Instituto de Investigaciones Económicas de la UNAM, imparte docencia en el Colegio de Geografía de la Facultad de Filosofía y Letras de esta casa de estudios. Ha desarrollado investigaciones sobre Sistemas Agroalimentarios Localizados y Sistemas Productivos Locales centrándose en la configuración de procesos organizativos y de diferenciación productiva para su desarrollo. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores.

Humberto Thomé-Ortiz

Doctor en Ciencias Agrarias por la Universidad Autónoma Chapingo. Investigador del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México. Especialista en Turismo Agroalimentario, ha desarrollado investigaciones en México, Brasil, Colombia y la Polinesia Chilena. Actualmente, es líder del proyecto: “Evaluación de la dimensión recreativa de hongos comestibles silvestres, su interés socioeconómico y sus perspectivas de desarrollo rural, financiado por CONACyT”. Cultiva las disciplinas de Sociología Rural, Antropología de la Alimentación y Desarrollo Rural. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores. Ha publicado más de 100 capítulos y artículos científicos. Es Coordinador de la Maestría en Agroindustria Rural Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario.

Alejandro Dávila Topete

Médico veterinario zootecnista egresado de la UNAM. Ha sido consultor de la FAO en el proyecto del Diagnóstico del Sector Rural y Pesquero de México. Como consultor independiente realizó diver-

Los estudios de diagnóstico y evaluaciones para los Programas de la SAGARPA, brindó asistencia técnica en planeación estratégica, elaboración de Reglas de Operación y el establecimiento de los criterios de priorización en la evaluación de la Política Nacional de Cambio Climático. Participó en los estudios de caracterización y dimensionamiento de los sectores bovinos espectáculo y equino en México. Actualmente es consultor en el IICA, trabajando en los temas de Agroindustria Rural, Sistemas Agroalimentarios Localizados y Dinamización Económica de los Territorios Rurales.

Ina Salas Casasola

Ina Salas es Doctora en Economía. Ha sido funcionaria del Gobierno Mexicano como Subdirectora de Economía de la Política Pública en el Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático. Participó durante dos años y medio como Coordinadora de Análisis de Políticas en el Proyecto de Cooperación Técnica Evaluación y Análisis de Políticas para el Campo (FAO – SAGARPA).

Actualmente se desempeña como Consultora en evaluación y diseño de políticas y proyectos de desarrollo, habiendo trabajado con el Molina Center for Energy and Environment, la SAGARPA, del Banco Interamericano de Desarrollo, la Agencia de Cooperación Alemana GIZ, la GFA Consulting Group, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA – OEA) y la Oficina de Evaluación de la FAO.

R. Antonio Riveros-Cañas

Maestro en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario por el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México. Sus líneas de investigación son: Agroindustria Rural y Territorio. Tiene más de 15 años de experiencia en Desarrollo Territorial con comunidades indígenas y campesinas, conservación y sistemas de información en biodiversidad, áreas naturales protegidas y divulgación de la ciencia en Colombia y México. De 2015 a 2018 ha sido consultor especialista en Agroindustria Rural y Territorio en el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), México.

María del Carmen Hernández Moreno

Socióloga por la UNAM, con doctorado en Ciencias Sociales por la Universidad Autónoma de Sinaloa. Investigadora titular del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Especialización: sociología económica de los sistemas agroalimentarios. En esta temática se ha centrado su experiencia académica: publicación de libros, como autora o coordinadora, artículos en revistas científicas, nacionales y extranjeras, capítulos de libro, textos de divulgación; y formación de recursos humanos en licenciatura, maestría y doctorado.

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores; Academia Mexicana de Ciencias; Red Gestión Territorial para el Desarrollo Rural Sustentable; Red Internacional Sistemas Agroalimentarios Localizados.

Fernando Cervantes Escoto

Es Profesor en el CIESTAAM, Universidad Autónoma Chapingo. Es Ingeniero Agrónomo especialista en Zootecnia. Maestro en Ciencias en Producción Animal y Doctor en Problemas Económico Agroindustriales. Ha sido becario de la Agencia Española de Cooperación Internacional, y del CONACYT. Ha publicado alrededor de cuarenta artículos con arbitraje en revistas periódicas de gran prestigio nacionales e internacionales como: Veterinaria México, Técnica Pecuaria en México, Problemas del Desarrollo, Agroalimentaria, Archivos de Zootecnia, Estudios Sociales, Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas, Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias, Culturales, Región y Sociedad, entre otras. Ha escrito once libros en coautoría, todos sobre la producción de leche y sus derivados.

Joaquín Huitzilihuitl Camacho Vera

Es doctor en Problemas Económico-Agroindustriales por el Centro de Investigaciones Económicas Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM) de la Universidad Autónoma Chapingo y Maestro en Desarrollo Regional por El Colegio de la Frontera Norte. En la actualidad se desempeña como profesor investigador en la maestría en Planeación Estratégica Municipal, adscrito a la División de Estudios de Posgrado de la Universidad de la Sierra Sur en Oaxaca. Su trabajo ha girado alrededor del estudio de los sistemas productivos desde una perspectiva socioeconómica multidimensional, principalmente en relación al cambio tecnológico, la evolución de los sistemas y la co-evolución con su entorno.

Angélica Espinoza-Ortega

Doctora en Ciencias de la Producción y Salud animal (UNAM). Labora en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado de México. Ha publicado en las revistas: *Agrociencia*, *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*, *Veterinaria México*, *Estudios Sociales*, *Economía Sociedad y Territorio*, *Journal of Agricultural Science*, *Tropical Animal Health and Production*, *Experimental Agriculture*, *Journal of Food Safety*, *CyTA –Journal of Food*, *British Food Journal* y *Journal of Sensory Studies*. Pertenece al Sistema Nacional de Investigadores y la Academia Mexicana Veterinaria. Áreas de Interés: Agroindustria rural, productos locales, quesos tradicionales y percepción del consumo de alimentos. [Orcid.org/0000-0002-5968-0587](https://orcid.org/0000-0002-5968-0587).

Laura Elena Martínez Salvador

Doctora en Economía por el Instituto de Investigaciones Económicas, UNAM. Realiza estudios postdoctorales en el Instituto de Ciencias Aplicadas y Tecnología, UNAM. Tiene estudios de Diplomado en Agricultura familiar, innovación en el sector agroalimentario y dinamización de territorios rurales impartidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Red Innovagro (2015), entre otras. Es autora de varios artículos relacionados a los temas de desarrollo agroalimentario, sectores periurbanos, y territorio. Ha participado en coloquios, seminarios y congresos nacionales e internacionales.

David Fabricio Alvarado Ramírez

Maestro en Diseño y Estudios Urbanos y Diseñador Industrial por la Universidad Autónoma Metropolitana Azcapotzalco (UAM-A). Ha desarrollado investigación en torno al desarrollo urbano y periurbano, los sistemas productivos locales y el desarrollo territorial, líneas de investigación en las cuales ha desarrollado artículos y ponencias diversas. Ha participado en seminarios, coloquios y congresos, como ponente y asistente, siendo una de ellas el XIII Seminario Urbanismo Internacional 2017 “Ciudad de oportunidades e innovación”, presentando ponencias relacionadas al urbanismo internacional y local. Ha colaborado en proyectos de Desarrollo Urbano del Gobierno del Estado de México para la reconstrucción de la “Nueva imagen urbana de Tlalnepantla de Baz”.

Publicaciones colectivas de la Red SIAL-México

- 2006: Álvarez Macías, A., Boucher, F., Cervantes Escoto, F., Espinoza Ortega, A., Muchnik, J., Requier Desjardins D., Coordinadores. “Agroindustria Rural y Territorio”, Tomo I, “Los Desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados”, UAEM, México.
- 2007: Álvarez Macías, A., Boucher, F., Cervantes Escoto, F., Espinoza Ortega, A., Coordinadores. “Agroindustria Rural y Territorio”, Tomo II “Nuevas tendencias en el análisis de la lechería”, UAEM, México.
- 2011: Chavez Rosas, E.H. y Boucher, F. “Diagnóstico de las agroindustrias rurales de la Selva Lacandona, Chiapas, México”. Cuaderno de Trabajo nº2, Red SIAL- México-Europa, FONCICYT, México.
- 2011: Pensado Leglise M. “Memoria del Primer foro electrónico en Sistemas Agroalimentarios Localizados”, Red SIAL-México-Europa, Cuaderno de trabajo nº3, FONCICYT, México.
- 2011: Pomeón, T. “Estado del arte sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados”. Red SIAL-México-Europa, Cuaderno de trabajo nº4, FONCICYT, México.
- 2011: Boucher, F., Reyes González J.A., “Guía metodológica para la activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)”, IICA, CIRAD, Red SIAL-México-Europa.
- 2011: Poméon, T., Fraire, J.A., “SIAL: un enfoque para el desarrollo territorial”, Cuaderno de trabajo nº 5, IICA-México, CIRAD, FONCICYT, México.
- 2011: Torres Salcido, G., Ramos Chávez, H. A., Pensado Leglise, M., Coordinadores. “Los sistemas agroalimentarios localizados en México. Desafíos para el desarrollo rural y la seguridad alimentaria”, CEIICH-UNAM, México.¹
- 2012: Boucher F., Espinoza Ortega, A., Pensado Leglise, M., Coordinadores. “Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina. Alternativas para el Desarrollo Rural”. Red SIAL- FONCICYT- Editorial Porrúa, México.

¹ Financiado por el proyecto PAPIIT-UNAM 301708 y CONACYT 80333

- 2012: Torres Salcido, G., Larroa Torres, R.M., Coordinadores. “Sistemas Agroalimentarios Localizados. Identidad territorial, construcción de capital social e instituciones”. CEIICH, Facultad de Ciencias Políticas y Sociales- UNAM y Juan Pablos Editor. México.¹
- 2014: Ramos Chávez, A. y Torres Salcido, G. “Gobernanza de los Sistemas Agroalimentarios Localizados: el caso de los productores rurales de nopal en Tlalnepantla, Morelos”, Coordinación de Humanidades- UNAM, México.²
- 2014: Torres Salcido, G., Meiners R., Carral, M., Torres G. A., Morales D.A., “Políticas para la producción de Cuitlacoche (*Ustilago Maydis SP.*) en invernadero en Tlaxcala, México. Coordinación de Humanidades- UNAM, México.²
- 2014: Tolentino Martínez, J.M., Del Valle Rivera, M.del C. “El sistema agroalimentario local del arroz del estado de Morelos. Desarrollo y gobernanza territorial.” Coordinación de Humanidades- UNAM, México.²
- 2016: Torres Salcido, G., Coordinador. “Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza”, CIALC-UNAM, Bonilla Artiguas Ed., México.¹
- 2016: Renard Hubert M.-C., Coordinadora. “Mercados y desarrollo local sustentable”, Red Sial- Conacyt, Colofón S.A. de C.V., México.³
- 2016: Sanz Cañada, J., Coordinador. “*Local Agro-food System in América and Europe. Territorial anchorage and local governance of identity-based foods*”. Revista Culture and History, Vol.5. nº1, Enero-Junio, CSIC, Madrid.
- 2017: Del Valle Rivera, M. del C., Tolentino Martínez, J. M., Coordinadoras. “Gobernanza territorial y sistemas agroalimentarios localizados en la nueva ruralidad”, Conacyt-Red Sial-Yod Estudio, México.³

² Financiado por el proyecto PAPIIT IT300113-UNAM y CONACYT CB181616.

³ Financiado por el Proyecto de Formación de Redes Temáticas CONACYT: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados. Proyecto: 271664.

- 2017: Larroa Torres, R.M., Coordinadora. Número especial sobre SIAL de la Revista del Centro de Estudios Latinoamericanos, Nueva época, n° 40, julio-diciembre, México.
- 2018: Tolentino Martínez J.M., Larroa Torres R.M., Renard Hubert M.-C., Del Valle Rivera, M. del C., Coordinadoras. “Sistemas Agroalimentarios Localizados y prácticas agrícolas tradicionales y de conservación. Hacia una propuesta de política pública”. Conacyt-Yod⁴. [http://www.redsialmexico.com/Archivos/2018.09.27-Publicaciones%20\(1\).pdf](http://www.redsialmexico.com/Archivos/2018.09.27-Publicaciones%20(1).pdf)
- 2018: Rytönen, P., Sanz Cañada, J., Beletti, G., Coordinadores. “*Localized Agrifood Systems: Governance, Market and Environmental Issues*” Revista *Agriculture*, Vol. 8, n°18, Basilea, Suiza.

⁴ Financiado por el Proyecto de Formación de Redes Temáticas CONACYT: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados. Proyecto: 280604 y proyecto PAPIIT303117.

Red SIAL-México
Diez años de contribución a los estudios
de los Sistemas Agroalimentarios Localizados

se terminó de imprimir en julio de 2019
en los talleres de Grupo Espinosa.

Las tipografías utilizadas son Candide, Geller .

Se tiraron 500 ejemplares en impresión digital sobre papel cultural de 90 gr.

La edición estuvo al cuidado
de Yod Estudio, Marie-Christine Renard
Jessica Mariela Tolentino Martínez.

Red SIAL México

Diez años de contribución a los estudios
de los Sistemas Agroalimentarios Localizados

La Red SIAL México cumplió diez años en 2018. Para conmemorar este aniversario, se publica el presente libro con aportaciones de algunos de sus integrantes que muestran las diversas facetas del enfoque teórico de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). En la obra se aborda la evolución histórica del concepto SIAL, su aportación al desarrollo rural y a la valorización económica, social y cultural de los recursos del territorio, los logros de la Red en esos diez años, así como sus perspectivas a futuro.

Varios ensayos hacen un análisis del anclaje territorial de los productos agroalimentarios y de los problemas ligados a su institucionalización como las Denominaciones de Origen, de la relación que mantienen los alimentos con identidad territorial con la gastronomía y con el turismo y de la conformación de canastas territoriales de bienes y servicios y de cadenas cortas de comercialización.

Otros temas analizados en el libro son la relación del enfoque SIAL con la seguridad alimentaria, los valores que orientan a los consumidores con relación a sus alimentos y las estrategias de protección institucional de la agrobiodiversidad presentes en algunos procesos de valorización de cultivos tradicionales.

ISBN 978-92-9248-859-8



9 789292 488598

