

INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL

CENTRO INTERDISCIPLINARIO DE INVESTIGACIÓN PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL REGIONAL UNIDAD OAXACA

MAESTRÍA EN CIENCIAS EN CONSERVACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE RECURSOS
NATURALES

(ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS NATURALES)



*La formación de un sistema agroalimentario localizado (SIAL) entre pequeñas productoras de
tlayuda del municipio de Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca.*

TESIS PARA OBTENER EL GRADO DE:

MAESTRO EN CIENCIAS

PRESENTA:

LEC. ADRIANA VASCONCELOS RAMÍREZ

DIRECTORES DE TESIS:

DRA. JUANA YOLANDA LÓPEZ CRUZ.
DR. LUIS ARTURO TAPIA GUERRERO.

SANTA CRUZ XOXOCOTLÁN, OAXACA.

JUNIO, 2018.



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL

SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

ACTA DE REVISIÓN DE TESIS

En la Ciudad de Oaxaca siendo las 14:00 horas del día 14 del mes de diciembre del 2017 se reunieron los miembros de la Comisión Revisora de la Tesis, designada por el Colegio de Profesores de Estudios de Posgrado e Investigación de CIIDIR OAXACA para examinar la tesis titulada:

La formación de un sistema agroalimentario localizado (SIAL) entre pequeñas productoras de tlayuda del municipio de Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca

Presentada por el alumno:

Vasconcelos
Apellido paterno
Nombre(s) Adriana

Ramírez
Apellido materno

Con registro:

A	1	6	0	1	5	9
---	---	---	---	---	---	---

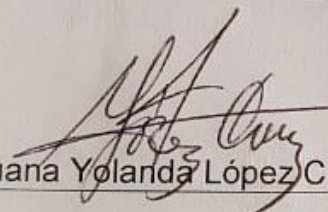
aspirante de:

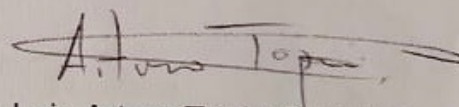
Maestría en Ciencias en Conservación y Aprovechamiento de Recursos Naturales

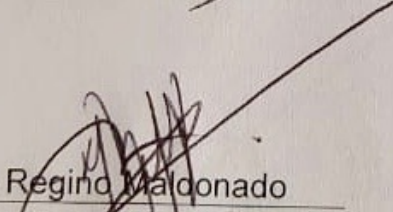
Después de intercambiar opiniones los miembros de la Comisión manifestaron **APROBAR LA TESIS**, en virtud de que satisface los requisitos señalados por las disposiciones reglamentarias vigentes.


LA COMISIÓN REVISORA

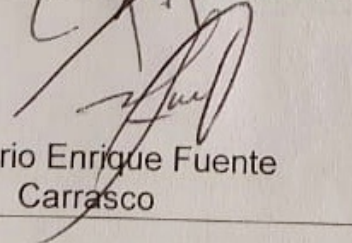
Directores de tesis

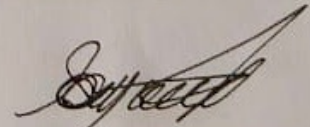

Dra. Juana Yolanda López Cruz


Dr. Luis Arturo Tapia Guerrero



Dr. Juan Regino Maldonado


Dra. Arcelia Toledo López


Dr. Mario Enrique Fuente Carrasco


M. en C. Gladys Isabel Manzanero Medina

PRESIDENTE DEL COLEGIO DE PROFESORES


Dr. Salvador Isidro Belmonte Jiménez





INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

CARTA CESIÓN DE DERECHOS

En la Ciudad de México, D.F. el día 14 del mes de diciembre del año 2017, el (la) que suscribe VASCONCELOS RAMÍREZ ADRIANA alumno(a) del Programa de MAESTRÍA EN CIENCIAS EN CONSERVACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE RECURSOS NATURALES, con número de registro A160159, adscrito(a) al **Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional, Unidad Oaxaca**, manifiesto(a) que es el (la) autor(a) intelectual del presente trabajo de Tesis bajo la dirección del (de la, de los) **Dres. Juana Yolanda López Cruz y Luis Arturo Tapia Guerrero** y cede los derechos del trabajo titulado **“La formación de un sistema agroalimentario localizado (SIAL) entre pequeñas productoras de tlayuda del municipio de Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca.”**, al Instituto Politécnico Nacional para su difusión, con fines académicos y de investigación.

Los usuarios de la información no deben reproducir el contenido textual, gráficas o datos del trabajo sin el permiso expreso del (de la) autor(a) y/o director(es) del trabajo. Este puede ser obtenido escribiendo a las siguientes direcciones posgradoax@hotmail.com ó vasconram02@gmail.com. Si el permiso se otorga, el usuario deberá dar el agradecimiento correspondiente y citar la fuente del mismo.

VASCONCELOS RAMÍREZ ADRIANA
Nombre y firma del alumno(a)



CENTRO INTERDISCIPLINARIO
DE INVESTIGACIÓN PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL REGIONAL
C.I.I.D.I.R.
UNIDAD OAXACA
I.P.N.

DEDICATORIA

A Dios porque siempre me ha visto con ojos de Misericordia y me ha permitido cumplir mis sueños, porque su amor me ha bendecido y sin Él nunca hubiera llegado hasta aquí.

A las mujeres productoras de tlayuda de Tlalixtac de Cabrera, por abrirme sus puertas para conocer sus cocinas de humo y compartir no sólo su herencia ancestral al conversar al lado del comal, sino por permitir que en las páginas de esta tesis quedara impregnada la esencia de las mujeres de Oaxaca, guardianas de saberes, tradiciones y representantes de nuestra tierra, que dan en cada palabra un pedacito de su corazón y de lo que día a día viven; por siempre, gracias.

A mis padres, por ser comprensivos con mi falta de tiempo en este proceso, pero más aún por siempre cuidarme, acompañarme e impulsarme a ser mejor pese a la adversidad; ambos siempre me mostraron que se puede salir adelante con mucho esfuerzo y perseverancia. A ti mamá, Adriana, por darme muestra de lo que es ser una mujer valiente en un mundo adverso, sin perder las ganas de ayudar y de dar lo mejor de sí todos los días. A ti papá, Horacio, por mostrarme que el mejor camino es la superación, el amor a los libros, el deseo de aprender y de que con conocimiento se puede contribuir para mejorar la sociedad, y que confiar en mi misma y en mis capacidades sería mi mejor aliado. Infinitas gracias por todo lo que me han dado en esta vida, los amo.

A mis hermanos, Óscar y Mónica, porque desde pequeños me mostraron otra forma de ver la vida en compañía y lo que significa realmente la palabra *hermanos*; y a René, por formar, junto con ellos, el equipo en las buenas y en las no tan buenas. Los amo.

A mis abuelitas, Luz y Marthita. Luz, por siempre ser esa guía de fe y amor que ha confiado en mí desde el primer momento; Marthita, por siempre consentirme y cuidarme con amor y paciencia. Las amo.

A Martín, el amor de mi vida y compañero de mil aventuras, hemos superado todo, incluido terremotos, sin ti no lo hubiera logrado, tu amor, trabajo y apoyo están aquí como una muestra más del gran equipo que somos y seguiremos siendo. Te amo.

A mi tía Lulú, que inicio este camino conmigo, pero que ahora está en un lugar mejor y es un ángel que me ayudó a llegar al final y de quién solo recibí amor y bendiciones. Hasta donde estés ... te extraño.

A mis familias, Vasconcelos Arellanes, Ramírez Rivera y Arellanes Castellanos, que son tan grandes y diversas, pero que son mis pilares y de las que en toda mi vida sólo he recibido amor, comprensión, apoyo y confianza.

A mis amigos, que han estado en buenas y malas, siempre echándome porras y siendo mi apoyo incondicional.

AGRADECIMIENTOS

Al Instituto Politécnico Nacional (IPN) y al CIIDIR-Unidad Oaxaca por brindarme las facilidades y apoyo para realizar este trabajo de tesis.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por el apoyo brindado mediante la beca para la realización de mi tesis de maestría, así como a la Secretaría de Investigación y Posgrado (SIP) del IPN por el apoyo otorgado mediante la beca institucional de posgrado para la conclusión de este documento.

A la Red SIAL México por su invaluable apoyo y financiamiento para realizar mi estancia de investigación bajo la tutela del Dr. Gerardo Torres Salcido, Coordinador de la Red Temática de Sistemas Agroalimentarios Localizados “RED SIAL MÉXICO” de CONACYT (Proyecto 280604) y Coordinador del Proyecto Programa de Apoyo a Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica (PAPIIT) IN303117, a quién agradezco su disposición desde el primer momento para consolidar el apartado teórico y brindarme el respaldo necesario para fortalecer la investigación de los SIAL en Oaxaca.

A las doctoras, Jessica Mariela Tolentino Martínez y Rosa María Larroa Torres, miembros de la Red SIAL México por su tiempo y orientación respecto a mi trabajo de tesis; y a todo el equipo administrativo de la Red, encabezado por la Lic. Beatriz Godínez Reyna, por sus atenciones durante mi estancia.

Al Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC) de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), por todas las facilidades brindadas y el espacio otorgado durante mi estancia de investigación en sus instalaciones.

Al Dr. Curtis Huffman Espinosa, posdoctorante del Programa Universitario de Estudios del Desarrollo (PUED) de la UNAM, por su tiempo y orientación metodológica y técnica para el análisis de la base de datos.

A mis directores de tesis, la Dra. Juana Yolanda López Cruz y el Dr. Luis Arturo Tapia Guerrero, quienes me brindaron todo su apoyo y atenciones para consolidar esta investigación e impulsarme para no perder el rumbo que me motivó a desarrollar este tema.

A mi comité tutorial integrado por: El Dr. Mario Enrique Fuente Carrasco, quien fue mi primer director de tesis y me mostró el camino de la solidaridad económica; la Dra. Arcelia Toledo López, cuyas observaciones metodológicas y estadísticas siempre fueron de gran ayuda; y el Dr. Juan Regino Maldonado, quién siempre me brindó importantes marcos teóricos y puntuales observaciones para guiar mi camino. Así también, agradezco a la Mtra. Gladys Isabel Manzanero Medina por aceptar ser parte de este equipo y compartir conmigo sus conocimientos sobre la dinámica cultural y natural de las comunidades.

A las autoridades municipales de Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca, que desde el primer momento me apoyaron para poder realizar esta investigación en la comunidad.

A mis compañeros del CIIDIR por compartir conmigo, no solo las clases, sino sus enfoques y experiencias en sus trabajos de investigación que resultaron intercambios muy enriquecedores para mi formación.

ÍNDICE

RESUMEN	9
ABSTRACT	9
INTRODUCCIÓN	10
CAPÍTULO I. ANTECEDENTES	13
1. 1 Una aproximación al Sistema Productivo de Tlayuda	16
1. 2 Los Pequeños Productores en Oaxaca	19
CAPÍTULO II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	26
2. 1 Los Pequeños Productores frente al TLCAN y sus Estrategias de Resiliencia	30
2. 2 Pregunta de investigación.....	34
2. 3 Objetivos	35
2. 3. 1 Objetivo General.....	35
2. 3. 2 Objetivos Específicos.....	35
2. 4 Hipótesis.....	35
2. 5 Justificación.....	36
CAPÍTULO III. MARCO TEÓRICO	43
3. 1 La Economía Espacial	44
3. 2 Teoría del Desarrollo Territorial.....	47
3. 2.1 Concepto Teórico: Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL)	51
CAPÍTULO IV. MARCO CONCEPTUAL	72
4. 1 Transferencia de Saberes Tradicionales Alimentarios (TSTA).....	73
4. 2 Coordinación de Redes Sociales (CRS).....	75
4. 3 Patrimonialización (PAT)	76
4. 4 Calificación Territorial del Producto (CTP).....	79
4. 5 La formación de un SIAL.	82
4. 6 La Continuidad de una Actividad Productiva.	86
CAPÍTULO V. METODOLOGÍA.....	87
5. 1 Diseño de la Investigación	89
5. 1. 1 Muestreo Concurrente para MM.....	90
5. 1. 1. 1 Cálculo de la Muestra	92
5. 2 Recolección de la Información.....	93
5. 2. 1 Métodos Cualitativos	95
5. 2. 2 Métodos Cuantitativos	98
CAPÍTULO VI. RESULTADOS.....	101
6. 1 Transferencia de Saberes Tradicionales Alimentarios (TSTA).....	101
6. 2 Coordinación de Redes Sociales (CRS).....	115
6. 3 Patrimonialización (PAT)	125
6. 4 Calificación Territorial del Producto (CTP).....	134
6. 5 Conformación de un SIAL	144
6. 6 Continuidad de la Actividad Productiva	145
CAPÍTULO VII. DISCUSIÓN Y HALLAZGOS.....	152
7.1 Riesgos a la Continuidad del SIAL de tlayudas de Tlalixtac.....	155
7.1.1 SIAL de tlayudas en condición de subsistencia.....	156
7.1.2 Riesgos a la producción: Crisis del Maíz Criollo Bolita.....	159

7.1.3 Riesgos a la salud de las Productoras: Humo en los pulmones	165
7.2 Las redes familiares de las Productoras de tlayuda	166
7.3 Transferencia de Saberes Vs. Transferencia de Saberes Tradicionales Alimentarios.....	170
7.4 Economía Vs. Tradición	173
7.5 Efecto Homogeneizador de un SIAL.....	175
CAPÍTULO VIII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	181
REFERENCIAS CONSULTADAS.....	187
APÉNDICE A: GUIÓN DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA APLICADA.....	207
APÉNDICE B: FORMATO DE LA ENCUESTA APLICADA.....	208
ANEXO 1: CUADROS DERIVADOS DEL ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	216

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Actividad Económica: Elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal.....	14
Tabla 2. Pruebas de confiabilidad y validez para entrevistas abiertas del estudio de caso.....	97
Tabla 3. Operacionalización de variables que conforman la encuesta del estudio de caso.....	99
Tabla 4. Importancia del rol para la TSTA.....	103
Tabla 5. Categoría de productora según proceso de aprendizaje-venta.....	104
Tabla 6. Parentesco de acuerdo a la enseñanza del saber-hacer tlayuda.....	105
Tabla 7. Matriz de correlaciones policóricas entre razones que motivan a productoras a transferir el saber y continuar elaborando tlayudas.....	109
Tabla 8. Percepción del orgullo propio respecto a la elaboración de tlayudas.....	109
Tabla 9. Cambios en la elaboración de hacer tlayudas.....	114
Tabla 10. Persona de quien ha recibido apoyo en la jornada de elaboración de tlayuda.....	115
Tabla 11. Tipo de apoyo recibido en red familiar de primer grado.....	116
Tabla 12. Origen del maíz por tipo de proveedor según información de la productora.....	121
Tabla 13. Proveedor, procedencia y lugar de venta de los comales.....	122
Tabla 14. Proveedor/procedencia de leña.....	124
Tabla 15. Anclaje territorial del maíz criollo bolita según atributos de la tlayuda.....	136
Tabla 16. Factores que ponen en riesgo la elaboración y venta de tlayudas en el futuro.....	133
Tabla 17. Cualidades negativas detectadas por clientes para tlayudas de otros mpios.....	136
Tabla 18. Atributos que debe poseer una tlayuda para alta calidad.....	136
Tabla 19. Principales puntos de venta diaria de las productoras de tlayudas.....	138
Tabla 20. Principales dinámicas de venta diaria de las productoras de tlayudas.....	138
Tabla 21. Días a la semana que las pequeñas productoras dedican a la venta de tlayudas.....	139
Tabla 22. Precio unitario de la tlayuda.....	141
Tabla 23. Percepción respecto a los cambios en la demanda de tlayudas en últimos años.....	139
Tabla 24. Reglas de calidad territorial que productoras consideran como propias.....	141
Tabla 25. Percepción respecto al mercado de las tlayudas según tipo de ingreso de la productora.....	148
Tabla 26. Factores de riesgo futuro para producción y venta de tlayudas según tipo de ingreso de la productora.....	150
Tabla 27. Factores de riesgo futuro para la producción y venta de tlayudas según percepción de las productoras respecto a su mercado.....	150

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Proporción de mujeres que saben hacer tlayudas por familia.....	216
Cuadro 2. Análisis anova de un solo factor entre la categoría según proceso de aprendizaje-venta y edad de la productora.....	216
Cuadro 3. Análisis anova de un solo factor entre la categoría según proceso de aprendizaje-venta y edad de la productora.....	217
Cuadro 4. Prueba de chi cuadrada para frecuencia en compra de leña y comales.....	217
Cuadro 5. Análisis ANOVA de producción semanal y frecuencia en compra de leña.....	218
Cuadro 6. Análisis ANOVA entre percepción del orgullo de la productora y su percepción del orgullo de los habitantes hacia su actividad.....	218
Cuadro 7. Matriz de correlaciones policóricas según tipos de maíz utilizados para elaborar tlayudas.....	219
Cuadro 8. Matriz de correlaciones policóricas según sentido de pertenencia del saber hacer tlayudas.....	220

Cuadro 9. Matriz de correlaciones policóricas según valoración de la técnica de hacer tlayudas.....	220
Cuadro 10. Análisis ANOVA de un solo factor entre el orgullo por las celebraciones religiosas y las tradiciones por parte de la productora.....	220
Cuadro 11. Análisis ANOVA de un solo factor entre el orgullo por las celebraciones religiosas y del maíz criollo bolita de Tlalixtac por parte de la productora.....	221
Cuadro 12. Análisis ANOVA de un solo factor entre el orgullo por las celebraciones religiosas y que una de las principales actividades del pueblo sea la elaboración de tlayudas.....	220
Cuadro 13. Matriz de correlaciones policóricas según percepción de las razones del aumento en el consumo de tlayudas.....	221
Cuadro 14. Análisis ANOVA de un solo factor entre la percepción de mercado de la productora y su producción semanal de tlayudas.....	222
Cuadro 15. Tabla de contingencia: uso de maíz criollo bolita para venta de tlayuda y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.....	222
Cuadro 16. Tabla de contingencia percepción de la productora de que la tierra, el agua y los bosques	
Cuadro 17. Análisis ANOVA de un solo factor entre producción semanal de tlayudas y clases latentes de productoras.....	223
Cuadro 18. Análisis ANOVA de un solo factor entre porcentaje de los ingresos que destina a los gastos de su hogar y el tipo de ingresos por la venta de tlayudas.....	223
Cuadro 19. Resultados de la evaluación de modelos básicos con diferente número de clases latentes de productoras de tlayuda.....	224
Cuadro 20. Tabla de contingencia: enseñar a hacer tlayudas como forma de ingreso y clases latentes productoras.....	224
Cuadro 21. Tabla de contingencia: maíz bolita es herencia de la tierra para habitantes y clases latentes productoras.....	225
Cuadro 22. Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de los habitantes respecto a las celebraciones religiosas y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.....	225
Cuadro 23. Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de los habitantes respecto a UyC y clases latentes productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.....	226
Cuadro 24. Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de los habitantes respecto a las tradiciones y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.....	227
Cuadro 25. Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de los habitantes respecto a los ríos y presas de la comunidad y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.....	228
Cuadro 26. Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de los habitantes respecto a los bosques y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.....	229
Cuadro 27. Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de los habitantes respecto al maíz criollo bolita local y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.....	230
Cuadro 28. Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de habitantes respecto que la actividad de elaborar tlayudas y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.....	231
Cuadro 29. Tabla de contingencia: percepción de la productora de que las características naturales locales le dan cualidades a los cultivos y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.....	232
Cuadro 30. Tabla de contingencia: percepción de la productora de que la tierra, el agua y los bosques locales hacen única a su tlayuda y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.....	232
Cuadro 31. Análisis ANOVA de un solo factor entre días a la semana en los que producen y tipo de ingresos de las productoras.....	233

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Comportamiento de la producción de maíz en grano y UE de elaboración de tortilla de maíz en Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca.	15
Gráfico 2. Edad de inicio de saber hacer tlayudas.	104
Gráfico 3. Edad de inicio de venta de tlayudas.	104
Gráfico 4. Motivación para enseñar a hacer tlayudas.	106
Gráfico 5. Distribución de motivaciones según proceso de aprendizaje-venta.	107
Gráfico 6. Motivaciones para continuar elaborando tlayudas.	108
Gráfico 7. Percepción del reconocimiento de la productora hacia su actividad.	111
Gráfico 8. Motivaciones de la productora para cambiar los ingredientes de la tlayuda.	114
Gráfico 9. Redes de proveduría de maíz según frecuencia de compra.	120
Gráfico 10. Tipo de maíz preferido en masa de tlayudas para venta.	129
Gráfico 11. Percepción de las razones del aumento en el consumo de tlayudas.	142
Gráfico 12. Porcentaje de ingresos por venta destinado a gastos del hogar.	147

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Esquema del modelo hipotético de investigación.	36
Figura 2. Desarrollos teóricos sobre localización de las actividades económicas.	44
Figura 3. Objetivos de investigación del SIAL.	66

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Unidades Económicas que se dedican a la elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal según número de empleados de 0 a 5 personas.	18
Imagen 2. Madre, hija y nuera haciendo tlayudas en Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca.	102

RESUMEN

El trabajo analiza la formación de un sistema agroalimentario localizado (SIAL) en Tlalixtac de Cabrera, como un factor que posibilita la continuidad de la actividad productiva de tlayudas en un contexto de crisis de los pequeños productores locales. El SIAL se configura a través de factores territoriales que lo determinan. También se analizan los factores que, las mujeres que elaboran tlayudas, consideran fundamentales para la continuar su actividad productiva y se describe el contexto de crisis del insumo principal, el maíz criollo bolita en el sistema productivo local. A partir del uso de metodologías mixtas, el estudio aporta evidencia para sostener que la transferencia de saberes tradicionales alimentarios, la coordinación de redes sociales, la patrimonialización y la calificación territorial del producto constituyen los cuatro factores territoriales cuya presencia es condición necesaria y suficiente para aceptar que en el territorio se ha conformado un SIAL sustentado en la presencia transversal del anclaje territorial, lo que ha sido fundamental en la supervivencia del sistema.

ABSTRACT

This research analyzes the formation of a localized agri-food system (SIAL) in Tlalixtac de Cabrera, as a factor that enables the continuity of the productive activity of tlayudas in a context of crisis of small local producers. The SIAL is configured through territorial factors that determine it. As well as determine which factors are considered fundamental by women who elaborate tlayudas to continue their productive activity and describe the crisis context of the raw material, the criollo bolita corn in the local productive system. Based on the use of mixed methodologies, the study provides evidence to support that the Traditional Food Knowledge Transmission, the the Coordination of Social Networks, the Patrimonialization and the Territorial Product Qualification, are the four territorial factors whose presence is a necessary and sufficient condition to accept that in a territory a SIAL has been formed, based on the existency of transversal territorial embeddedness that has been fundamental in the very survival of the system.

INTRODUCCIÓN

Las actividades productivas derivadas de la pequeña producción agrícola parecen destinadas a desaparecer al estar inmersas en fenómenos que las presionan y orientan hacia la reconversión o el abandono como posibles salidas ante la crisis, dejando huellas socioculturales y económicas a nivel local. No se puede negar que hay casos en los cuales, la conversión hacia una agroindustria de grandes mercados ha traído crecimiento económico a zonas empobrecidas, pero no puede ser una medida homogénea de aplicación general.

Esta pequeña reflexión lleva a pensar en estados como Oaxaca, México, que se caracterizan por entornos rurales, indígenas y con diferentes grados de carencias sociales; según CONEVAL (2010) por ejemplo, en Oaxaca, 394 de sus 570 municipios tenían entre el 75% y 100% de su población en situación de pobreza, de estos, en 282 municipios entre el 75 y 100% de su población contaba con, al menos, tres carencias sociales; a ello se suma que en estas localidades, los modelos enfocados a promover la eficiencia económica han distado de ser exitosos orillando a los hogares rurales a subsistir, como lo muestran Salas y Pérez (2007), convirtiéndolo en uno de los tres estados con población más marginada de toda la república mexicana, sólo en el 2015 ocupó el primer lugar nacional en el índice de rezago social (CONEVAL, 2016); pero, en contraste, posee una enorme riqueza biológica y cultural, ubicándolo como la entidad federativa con mayor diversidad del país (Ordoñez y Rodríguez, 2008; Espinosa y Ocegueda et al. 2008); en donde se podría hablar de distintas vocaciones productivas tradicionales a nivel municipal-regional, principalmente de algunos productos agrícolas, artesanales y agroalimentarios.

Entonces conviene preguntar cómo se puede hablar de desarrollo, sin caer en el uso del adjetivo “económico” -tal como lo señala Boiser (2010)-, en lugares donde han germinado estrategias que les han permitido sobrevivir a lo largo del tiempo salvaguardando su cultura, y permitiéndoles generar una estrategia para la soberanía alimentaria, el autoconsumo y un brazo comercial para intercambiar con el exterior, creando importantes esquemas de resiliencia, en algunos casos ancestral, pero que, en la

actualidad se encuentran inmersos en una crisis. En respuesta, cada vez más corrientes teóricas trabajan temas complejos como el desarrollo local, siendo uno de los fenómenos de mayor relevancia para su estudio lo vinculado con los alimentos típicos en el sector agroalimentario.

Con base en ello, este documento se centra en la indagación de un hecho alimentario como estrategia de subsistencia en una zona predominantemente rural, lo que indicaría la conformación de un Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL), que habría permitido la continuidad de la vocación productiva de la comunidad basada, en este caso, en la actividad de elaboración de tortillas tipo tlayuda.

Para poder corroborar científicamente lo anterior, en el capítulo uno se abordan los antecedentes del caso de estudio, la pequeña producción de tlayudas en Tlaxiaco de Cabrera, Oaxaca, por lo que se detallan las características generales del municipio, para después ahondar en la situación actual del sistema productivo local de tlayuda y concluir el apartado contextualizando la dinámica que enfrenta la pequeña producción en el estado de Oaxaca.

Posteriormente, en el capítulo dos, planteamiento del problema se aborda la problemática derivada de los antecedentes y se profundiza en la literatura que engloba a la pequeña producción rural y sus procesos de adaptación y respuesta ante el impacto que sufrieron por la aplicación de políticas de liberalización económica, específicamente el TLCAN; por lo tanto se encontrarán los condicionantes que científicos sociales han detectado como los que determinaron su entorno actual¹, especialmente la problemática que se enfrenta para explicar teóricamente la continuidad de una actividad productiva tradicional y localizada ante los embates externos en este tipo de sectores altamente sensibles a los cambios.

De esta forma, partiendo de los puntos mencionados, se presenta la pregunta de investigación que orienta este documento y se procede a delinear el objetivo general y los objetivos específicos que se persiguen. En seguida se expone la hipótesis y el respectivo modelo hipotético de investigación que buscan ser aceptados o rechazados como resultado de los hallazgos.

¹ Al momento de conclusión de esta tesis, las autoridades económicas mexicanas estaban renegociando el TLCAN.

En este mismo capítulo se encuentra la justificación, en la cual se explica cómo los cambios a causa de la implementación del TLCAN afectaron la dinámica del sector agro en México, en especial para aquellos sectores que no han podido adaptarse a las cambiantes condiciones del mercado, lo que ha generado efectos negativos que han sido poco estudiados desde una óptica local en zonas donde las condiciones de subsistencia de los pequeños productores han ido en incremento y en donde existe una responsabilidad por parte de la academia por contribuir a entender y superar la pobreza rural; por lo tanto desde el estudio de los SIAL -que es un enfoque teórico de reciente aparición en la literatura científica y que se considera en desarrollo-, este trabajo contribuye a consolidar su marco de teoría desde el fortalecimiento del propio concepto, inscribiéndose en su análisis teórico y coadyuvando a explicar cómo estos sistemas permiten, a través de la confirmación de la presencia cuatro factores territoriales propuestos: Transferencia de Saberes Tradicionales Alimentarios (TSTA), Coordinación de Redes Sociales (CRS), Patrimonialización (PAT) y Calificación Territorial del Producto (CTP), la continuidad de una actividad productiva localizada pese a un entorno crítico, generando condiciones endógenas resilientes a partir de productos agroalimentarios típicos. Esta investigación se considera pertinente académica, social y económicamente.

En el capítulo tercero, se despliega el marco teórico de los SIAL y se explica que su origen radica en la teoría del desarrollo territorial, la cual se ha conformado paralelamente de dos grandes corrientes del pensamiento económico: la economía espacial y la aglomeración industrial, que han dado paso al actual desarrollo del concepto teórico de los SIAL desde una óptica centrada en la producción agroalimentaria rural. En este capítulo también se encontrarán las relaciones teóricas que guardan los factores territoriales propuestos para comprobar la hipótesis y el modelo hipotético de investigación.

El capítulo cuarto aborda el marco conceptual de esta tesis, en la cual se exponen cada uno de los conceptos de los cuatro factores territoriales que inciden directa y positivamente en la formación de un

SIAL (concepto que también se detalla), así también se expone el concepto de continuidad de la actividad productiva; por lo tanto, se engloba la conceptualización del contenido del modelo hipotético.

En el capítulo quinto, metodología, se describe el proceso que se siguió para la comprobación de la hipótesis, se especifica que se utilizó un método mixto concurrente por la naturaleza del estudio de caso explicativo, en el cual lo cualitativo tiene mayor peso que lo cuantitativo, y se describe qué tipo de instrumentos de recolección de información se diseñaron para ambos métodos y las pruebas estadísticas utilizadas.

En el capítulo sexto se reportan los resultados obtenidos del análisis cualitativo y estadístico de los datos levantados mediante entrevistas abiertas y la encuesta probabilística, para esto último se emplearon los paquetes estadísticos STATA versión 13.0 y Mplus versión 7; para ambos enfoques se analizaron los datos arrojados para los cuatro factores territoriales propuestos.

En el capítulo séptimo se presentan la discusión y los hallazgos entre lo planteado por el cuerpo científico de esta corriente y los resultados encontrados en campo, por lo cual se contrastan las distintas posturas con el afán de determinar si la hipótesis planteada se confirma o no.

En el capítulo octavo se vierten las conclusiones y recomendaciones pertinentes. Por último, es importante recalcar que este trabajo utilizó bibliografía especializada en torno a los conceptos a discusión, estadísticas generales y locales y que, al finalizar el documento se encuentran dos apéndices, cada uno con los formatos de los instrumentos aplicados y, para cerrar, se incluye el Anexo 1 en donde se encuentran los cuadros que respaldan la significancia estadística de los resultados..

CAPÍTULO I. ANTECEDENTES

Tlalixtac de Cabrera es reconocido como uno de los principales municipios productores de tortilla tlayuda en los Valles Centrales de Oaxaca, y su producción recae exclusivamente en las mujeres (Plan de Desarrollo Municipal 2011-2013). Las tlayudas han sido elaboradas históricamente con la variedad

del maíz criollo bolita propia de la comunidad, sin embargo, “actualmente la escasez de dicho grano ha hecho que las productoras modifiquen la receta para la venta y lo sustituyan por un grano cosechado fuera de la comunidad” (V. Contreras, comunicación personal, 21 de septiembre de 2016).

Bajo este contexto, “un número importante de las mujeres de la localidad se dedica a la elaboración de tortillas hechas a mano, que de lunes a sábado generalmente se comercializan en las principales colonias aledañas al municipio. Después de haber concluido con su venta, realizan sus compras para el abasto de su casa” (Plan de Desarrollo Municipal, 2008-2010: 169). Esto se complementa con el análisis de la información del Sistema Automatizado de Información Censal (2014) del INEGI, para la actividad económica de elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal en Tlalixtac, que muestra datos para el comparativo de los años censales 2004, 2009 y 2014, en la siguiente tabla:

Tabla 1

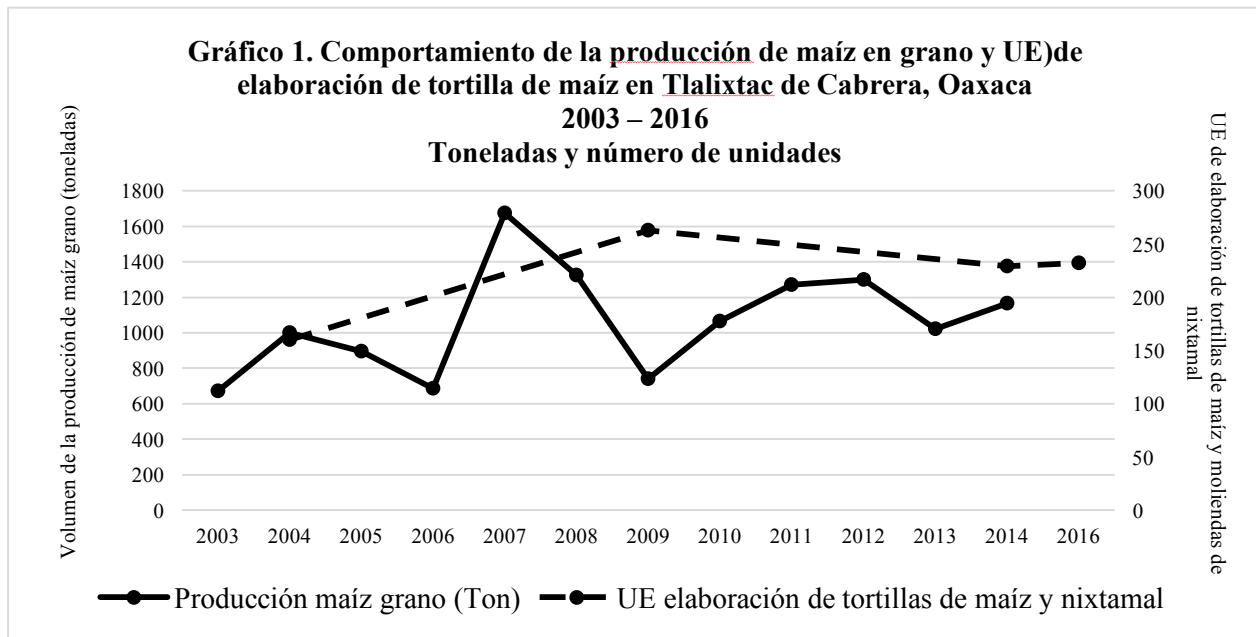
Actividad Económica: Elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal (Millones de pesos) Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2004, 2009, 2014).

Año	UJE*	Personal ocupado total	Propietarios, familiares y otros trabajadores no remunerados	Propietarios, familiares y otros trabajadores no remunerados.	Personal dependiente de la razón social	Total de remuneraciones	Personal remunerado total	Inversión total	Formación bruta de capital fijo	Consumo intermedio	Total de gastos	Valor de productos elaborados, bienes generados y extraídos	Venta de productos elaborados, generados o extraídos	Total de ingresos	Producción bruta total
2004	160	230	228	211	230	0.05	2	0.11	0.11	6.08	6.08	8.56	8.57	9.3	9.3
2009	263	356	356	333	356	0	0	0.002	0.002	11.99	12	19.27	19.27	21.04	21.03
2014	229	263	261	243	263	0.07	2	0.12	0.09	11.71	11.74	20.38	20.27	21.76	21.96

*Se incluyen los bienes y servicios invertidos en el proceso de producción; ejemplo el maíz.

Fuente: Elaboración propia con datos tomados del SAIC (2014) del INEGI.

En cuanto a su principal insumo, según cifras del SIMBAD (2013) del INEGI, la producción de maíz en grano en el municipio presenta la conducta que se muestra en el siguiente gráfico:



Fuente: Elaboración propia con datos del SIMBAD del INEGI (2016).

Como puede observarse, a pesar de la información disponible no existen cifras exclusivas ni relevantes relacionadas a la elaboración y venta de tlayudas, por lo cual se desconocían datos que pudieran orientar de manera clara el comportamiento de este sector productivo de pequeña escala ubicado en el municipio; el cual se localiza en la parte central del estado, en la región de Valles Centrales.² Su distancia aproximada a la capital del Estado es de 10 kilómetros (Ayuntamiento de Tlaxiactac de Cabrera, 2002). Tiene un grado de rezago social bajo (CONEVAL, 2015b) y presenta un coeficiente de Gini 0.461, así como una razón de ingreso de 0.12 (CONEVAL, 2010b); lo que indica que es un municipio inequitativo en la distribución del ingreso. Aunado a lo anterior, su Ingreso Corriente Total Per Cápita (ICTPC) mensual, que es el ingreso promedio del municipio, es de \$2,553.00 (pesos de agosto de 2010) (CONEVAL, 2010).

El municipio posee 31 localidades, de las cuales 12 agrupan mayor población y de éstas, sólo cinco concentran el 99% de los habitantes: Tlaxiactac de Cabrera (Cabecera), Rancho Viejo (km 4), Santa Catalina de Siena, Rincón de Analco y La Venta (SEDESOL, 2017). Al 2010 contaba con una población aproximada de 9,417 personas, distribuidas en 2, 240 viviendas habitadas (INEGI, 2017), con un tamaño

² Limita al norte con San Agustín Yatareni; al sur con Santa María el Tule y San Sebastián Tutla; al oeste con Santa Lucía del Camino; al este con Santa Catarina Ixtepeji.

promedio de 4.2 personas por hogar, de los que 527 tenían como titular una jefa de familia, destacando que 4,864 individuos (57% del total) se encontraban en pobreza, de los cuales 3,743 (44%) presentaban pobreza moderada y 1,120 (13%) estaban en pobreza extrema. Cabe señalar que la incidencia de la carencia por acceso a la alimentación fue de 18%, es decir 1,540 personas (SEDESOL y CONEVAL, 2015). El Censo de Población y Vivienda indica que la distribución de la población ocupada por sector de actividad económica es la siguiente: 12% primario, 30% secundario, 13% comercio, 43% servicios y 2% no especificó (INEGI, 2010). En cuanto a las unidades de producción por origen de ingresos del productor, en el 2007, Tlalixtac contaba con 251 registradas, de éstas, 151 obtenían sus ingresos en actividades agropecuarias o forestales y 105 tenían su origen en otras actividades (INEGI, 2009).

Además, según en el Plan de Desarrollo Municipal (2008-2010: 31-32):

Los principales cultivos son: maíz, frijol, alfalfa, garbanzo y calabacita, esta última sobre todo para la comercialización de semillas. La mayoría de los productores siembra maíz por temporal y algunos productores de riego. Los cultivos por lo general se establecen en terrenos parcelados familiares. La mayoría de los productores utilizan tecnología tradicional por falta de recursos, seleccionando las mejores semillas de la cosecha anterior o en su defecto se procede a la compra de semillas. La producción de granos básicos es principalmente para el autoconsumo y esporádicamente, si hay excedentes se comercializa. Los hombres se dedican a la siembra de maíz principalmente, y las mujeres a la venta de tortilla.

Por lo tanto, la información disponible, aunque escasa, permite comenzar a hacer evidente un sector productivo tradicional en crisis, pero que ha sobrevivido y que, pese a las adversas condiciones, parecería tener capacidad para perdurar a lo largo del tiempo.

1. 1 Una aproximación al Sistema Productivo de Tlayuda

En Tlalixtac la producción de tlayudas recae exclusivamente en la labor encabezada por mujeres, quienes las elaboran con técnicas tradicionales y artesanales, transferidas de generación en generación, destacando que hasta el momento no se encontró registro de una máquina que pueda igualar sus cualidades. En ese marco llama la atención que en la comunidad, las productoras mantienen la actividad y tradición vigente, ya que en palabras de la Sra. Victorina Contreras Vásquez, oriunda de la localidad y productora, “...en cada casa de Tlalixtac, al menos una mujer sabe hacer tlayudas...”; esto independiente

de que las venda o no. Por otra parte, tanto su esposo como ella, afirman que parte del secreto de una buena tlayuda es la técnica de amasado y el uso de comal de barro. La Sra. Victorina compartió también que “hace muchos años que no usan el maíz bolita para vender tlayudas, ya que ya no hay mucho y las personas que siembran en el pueblo lo usan para el consumo de su casa y para sus tlayudas; para elaborar tlayudas que puedan venderse se usa el maíz larguito que viene de Puebla”. Afirmó que las mejores tlayudas se elaboran con maíz bolita porque “sale bonita y blanca”, pero que si vendieran tlayudas hechas con maíz criollo, en primer lugar serían más caras (actualmente cada tlayuda se vende en 2 pesos aproximadamente), “llegando tal vez a 7 pesos cada una” (Contreras, 2016).

En este entorno se desenvuelve un porcentaje relevante de mujeres y jefas de familia que se dedica a la elaboración y/o venta de tortilla. Además, en el Plan de Desarrollo Municipal (2008-2010: 63) se destaca que: “El 67% de la población recibe menos de dos salarios mínimos al mes para satisfacer sus necesidades básicas, afectando principalmente a los nativos del municipio, población que se dedica a la agricultura y elaboración de tortillas, ingresos que no son suficientes para mejorar su calidad de vida, situación que se ha agudizado sobre todo en los últimos diez años”. Complementando lo anterior, en el Plan de Desarrollo Municipal (2011-2013: 67) dice: “No existe algún tipo de artesanía propia del municipio como tal, pero podría considerarse como algo característico de doble propósito la elaboración de la tortilla tlayuda, es artesanal por el proceso de elaboración y que representa una fuente de ingresos”.

De esta forma, en Tlalixtac aunque se reconoce que una buena parte de la población depende de ingresos vinculados a la elaboración de tlayuda, no se tiene información precisa sobre este sector y su dinámica, ni sobre la situación de su insumo principal, el maíz criollo bolita; por lo que en un acercamiento a ello, el INEGI clasifica la actividad dentro de las Unidades Económicas de elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal, junto con tortillerías de MASECA, misceláneas y molinos, las cuales se distribuyen a lo largo de todo el territorio municipal como se muestra en el siguiente mapa:

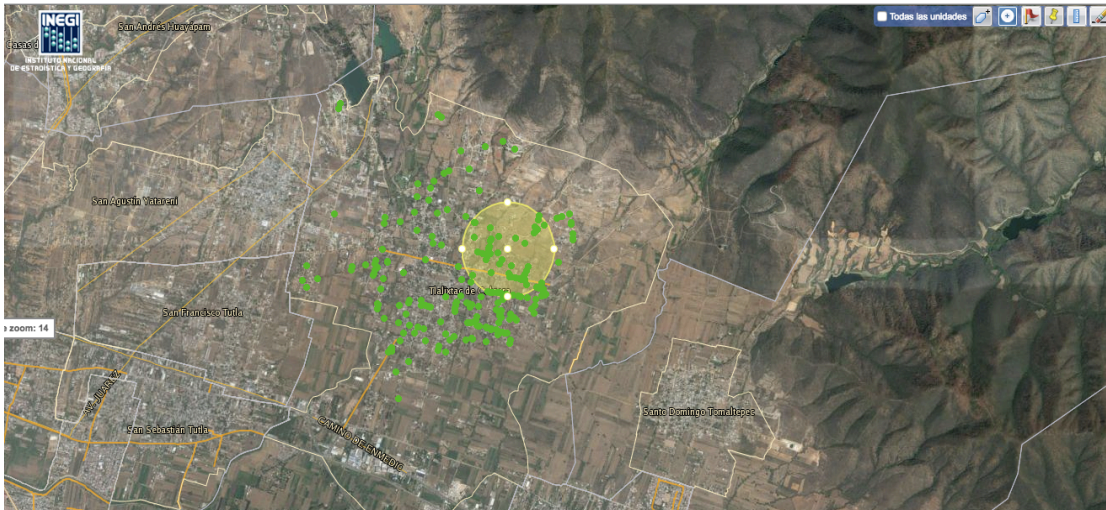


Imagen 1. Unidades Económicas que se dedican a la elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal según número de empleados de 0 a 5 personas. Tlaxiactac de Cabrera (2017).

Fuente: INEGI. Directorio de Unidades Económicas, Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca. Imagen recuperada el 02 de diciembre de 2017 en <http://www.beta.inegi.org.mx/app/mapa/denue/>

Por lo que, de forma empírica se observa que la tlayuda ha sido subvalorada en la comunidad, ya que no se le ha dado la importancia real para la vida comunitaria, ya que con base en Amaya et al. (2016: 24), podría configurar lo que denominan un “recurso específico”, el cual “sólo existe por su participación en procesos de producción particulares que resultan de un proceso de interacción entre una actividad económica y un territorio” (Boucher, Poméon y Fraire, 2011: 35). Estos recursos se transforman en productos que, en sus respectivos contextos, condensan simbólicamente lo que los consumidores reconocen como alimentos socialmente valiosos, distintivos, tradicionales, etcétera. Aunado a ello, la tlayuda se vincula de forma directa con un patrimonio natural y territorial que ha participado en la vida de las sociedades indígenas desde épocas prehispánicas, en este caso: el maíz criollo bolita.

El maíz en grano que se siembra en Tlaxiactac es el denominado *criollo bolita*³, respecto al que, el Plan de Desarrollo Municipal (2011-2013: 63) dice lo siguiente:

³ La ubicación geográfica ha hecho apta la tierra para el cultivo de esta variedad (predominante en los Valles Centrales, de donde se considera originario) y resalta por su utilización para la elaboración de tlayuda (Aragón *et. al.* 2006). Este maíz se encuentra catalogado en el grupo II de las razas de maíz predominantes en México, las cuales son razas adaptadas a zonas de altura media y con cultivo de temporal, la mayoría tiene mazorcas de 8 hileras. En el caso específico del bolita es una mazorca con alrededor de 10 hileras, el grano es dentado o harinoso, de color blanco, amarillo, morado o rojo; y su uso está destinado a la alimentación (Ortega, 2007, pp. 134-141, citado en Arqueología Mexicana, 2011:60). Vásquez et al., (2003), confirman

El producto generado en la cadena productiva es el maíz criollo, el cual tiene un rendimiento de 800 kg por ha, generando con esto también algunos excedentes como: zacate, totomoxtle, forraje, olote. Un 90% de los productores guardan de 25 a 50 kg de semilla, para la próxima siembra y tan sólo un 10% adquiere algún tipo de semillas en las tiendas de la localidad o en la ciudad de Oaxaca. El grano de maíz es utilizado para la elaboración de tortilla para autoconsumo y venta. La producción de maíz asciende a 104 ton, la cual no es suficiente para abastecer el consumo de las productoras de tlayudas, por lo que tienen que adquirir maíz en tiendas del municipio u otras localidades. El 50% (52 ton aprox.) de la producción de maíz criollo es utilizado para tlayudas. La comercialización del 50% de la producción de maíz criollo se realiza de manera directa con las señoras que se dedican a la elaboración y venta de tlayudas, su venta se realiza en costales que pesan de 45 a 50 kg. Cabe mencionar que las productoras de tlayudas acuden con los productores de maíz o tiendas de abarrotes y semillas y son ellas las que se encargan de transportarlo.

Finalmente, es importante mencionar que las tlayudas no son una producción única de Tlalixtac de Cabrera, también son representativas de otras comunidades de los Valles Centrales, entre las que destaca San Antonio de la Cal, pero que para el objetivo de la investigación no se consideraron pertinentes.

1. 2 Los Pequeños Productores en Oaxaca

La economía oaxaqueña, en conjunto, se ha reconfigurado en su interacción con varias fuerzas externas: a) las reformas económicas liberalizadoras de finales de los 80 y de principios de los 90, b) el incremento comercial regional (con Puebla, principalmente) también desde los 90, y c) el influjo de la federación a través de la política social y de las reglas de operación de sus múltiples programas (Tapia, 2017). Se puede señalar además que, la liberalización comercial y la reforma del ejido en los años salinistas introdujo en el campo una dinámica de mercado que al menos en el sur de México puso en coexistencia conflictiva o invasiva a los pequeños productores locales con productores foráneos que muestran ventajas competitivas; lo que ha generado fenómenos tales como desplazamientos, acaparamiento del suelo, proletarización de los campesinos, etc., caracterizados por condiciones de pobreza por ingresos, carencias sociales, marginación y abandono de sus actividades productivas, reconfigurándose así sus dinámicas regionales (Tapia, 2017).

que esta raza posee características únicas que la hacen especialmente útil para elaborar tlayudas –las cuales han sido catalogadas como de alta calidad-, ya sea en forma natural o en sus retrocruzas limitadas.

En un sentido amplio, Oaxaca se ubica entre los estados de mayor rezago y pobreza a nivel nacional⁴, destacando por una inequitativa distribución de los recursos, ya que como afirma Bartolomé (2014: 88): “Resulta bastante complejo discriminar entre la pobreza de los indígenas y la de los no-indígenas; en primer lugar por la ambigüedad de las adscripciones étnicas basadas sólo en la pérdida lingüística, y en segundo debido a que las condiciones y estrategias productivas no son muy diferenciadas en el ámbito campesino”. En relación a esto, Nahmad et al., (2010: 33, 40 y 46) considera que:

Oaxaca se distingue por ser una de las pocas entidades del país donde los habitantes del sector rural constituyen aún la mayoría de la población, si bien ésta se viene reduciendo progresivamente. En 2005 representaba 52.9% frente a 46.9% del sector urbano. Predominan los municipios 100% rurales y en ellos vive 63.17% del total de población rural estatal. Los 33 municipios mayoritariamente rurales son pocos, pero en ellos se asienta 20.58% de la población rural estatal. Los 99 minoritariamente rurales agrupan 16.25% de la población rural. En cuanto a la tipificación de la población rural, corresponde a 53% de la población estatal. La tendencia migratoria se acentúa de manera marcada en los municipios con población 100% rural, -434-o, dicho de otra forma, aquí se encuentran los mayores expulsores de población, pues representan 89.83% de los municipios que han perdido población y 75.20% de aquellos con población estancada entre 1990-2005. Dominancia de sistemas de usos y costumbres. Predominio de superficies agrarias bajo tenencia de la tierra comunal.

De esta forma se puede ir configurando la noción de que Oaxaca ofrece un ejemplo muy relevante de cómo las políticas de tierra neoliberales de principios de la década de 1990 propiciaron una ola de reorganización territorial, que apuntó a los recursos que históricamente han sustentado a las comunidades indígenas (Altamirano-Jiménez, 2017), y que si el campo mexicano en general no estaba preparado para competir con la producción de América del Norte, a través del TLCAN, en el caso de Oaxaca esa falta de preparación es aún más clara; la economía oaxaqueña ha devenido entonces como expulsora de mano de obra y consumidora de bienes foráneos ante la desarticulación de la oferta-demanda internas (Tapia, 2017). En relación a lo anterior, Ramírez y Bautista (2008: 444) señalaron que para “sectores importantes del medio rural en México y especialmente para Oaxaca, la agricultura sigue siendo la actividad productiva central para la reproducción de los grupos sociales, asociada a su carácter multifuncional, a

⁴ Esto en parte se explica debido al abanico de particularidades propias de cada zona dentro de su territorio; el cual está dividido en ocho regiones culturales-administrativas: Valles Centrales, Istmo de Tehuantepec, Cuenca del Papaloapan, Costa, Mixteca, Sierra Norte, Sierra Sur y Cañada, donde se ubican 570 municipios con diferentes condiciones bioclimáticas en los que se asientan 16 grupos étnicos, otorgando al estado el primer lugar nacional en este rubro (Delegación CDI Oaxaca, 2016).

través de la obtención de alimentos, ingresos y generación de empleos”. En concordancia con lo anterior, la lectura de Ordoñez y Rodríguez (2008: 63) nos permite comprender por qué la dinámica productiva de la entidad no ha podido integrarse a los esquemas de la globalización y que no parten de cuestiones netamente económicas, por lo que se retoma el siguiente párrafo:

En Oaxaca prevalece un grupo de productores que tienen una actitud frente a la naturaleza y la producción muy particular, que se basa en una relación sociedad-naturaleza iniciada hace más de 12 000 años y que ha generado muy diversos procesos de apropiación/producción que se han transmitido de generación en generación, heredando tradiciones que tienden a hundir sus raíces en formas civilizadoras preindustriales. También se verifica la existencia de prácticas productivas tradicionales de fabricación y creación rural que surgen con mayor intensidad en aquellos productores campesinos que pertenecen a grupos indígenas, y que tienden a desaparecer en aquellos productores que han incorporado tecnologías modernas.

En este sentido, Nahmad et al., (2010) encontró que con base en el comportamiento de la población rural de 1990 a 2005, se ha dado un abandono progresivo de las actividades agropecuarias por la población en edad productiva, que se debe principalmente a la preferencia institucional para subsidiar la pobreza rural por encima de invertir en la diversificación productiva y la creación de empleos, los pocos empleos en el sector rural industrial, el incremento de la migración, abandono de las actividades agropecuarias por bajos rendimientos, bajos ingresos al dedicarse a dichas actividades (incluidas las pesqueras), aumento de jefaturas femeninas, decremento y estancamiento demográfico en zonas rurales y tierras erosionadas, lo que ha dado como resultado el aumento de las remesas como estrategia de subsistencia en el sector rural, una menor producción de alimentos y pérdida de soberanía alimentaria y una disminución en la mano de obra por la baja de la PEA ocupada en dicho sector.

En este contexto, la dinámica del mercado en Oaxaca ha resultado en desventajas, en especial para los pequeños productores que enfrentan dificultades para comercializar o para conectar con sus sectores de demanda o no logran competir con productos de fuera (Tapia, 2017); y es que, en Oaxaca prevalecen los campesinos semitradicionales (59%); le siguen en importancia los campesinos tradicionales con más de la tercera parte de los productores (40%); mientras que los productores transicionales se ubican en 1% de los municipios, y los campesinos puros sólo se registraron en un municipio (0.2%); en sus hogares la autosuficiencia es baja ya que tienen poca producción de maíz; consumen lo que producen; siembran

semilla criolla y crían ganado criollo; no son sujetos de crédito ni tienen seguros agrícolas; la fuerza de trabajo es familiar o comunal; recurren a sus conocimientos tradicionales y empíricos (Ordoñez y Rodríguez, 2008), lo que hace complicadas sus relaciones y acceso a los mercados.

Desde una perspectiva regional, en el específico caso de los Valles Centrales, Minc et al., (2016) afirman que, en Oaxaca los modelos actuales de procesos políticos y económicos, en esta zona zapoteca, continúan acentuando las interacciones dentro del valle, dando gran importancia a la capacidad de monitorear la producción y el intercambio a nivel local. De igual forma, en una investigación hecha en la comunidad textil zapoteca de Teotitlán del Valle –cercana a Tlaxiactac-, Stephen (2005: 263) encontró que ahí las respuestas indígenas a la creciente globalización y las políticas económicas neoliberales de México no siempre implicaron soluciones individuales, sino que generaron esfuerzos colectivos; esto “en un intento de eludir el control mercantil local de la industria textil y obtener los derechos políticos y culturales en su comunidad y en el mercado global como artesanos independientes”; cabe señalar que en este caso se considera que las artesanas textiles de Teotitlán fueron pioneras en una nueva era en las relaciones de género. Cohen (2001: 394) señala también que en la comunidad productora textil de Oaxaca (Teotitlán del Valle, Santa Ana del Valle, San Miguel y Díaz Ordaz en los Valles Centrales), se deberían organizar programas que integren la educación y la capacitación para la diversificación local, en lugar de mover a los pobres a posiciones precarias en un mercado ya saturado. Además, no se debería juzgar a los agentes (intermediarios y mujeres) con demasiada dureza, ya que están haciendo lo que la mayoría de los modelos de desarrollo quieren ver: están actuando para mejorar su posición frente al mercado y, en el proceso, construir economías locales.

Así como el caso de los textiles en Teotitlán del Valle, pueden citarse estudios que describen la dinámica de la pequeña producción en el estado para ilustrar la diversidad en las vocaciones productivas, muchas de ellas localizadas en territorios específicos; por lo cual, se mencionan algunos ejemplos:

En la producción de queso artesanal, Camacho (2016) estudia el comportamiento del sistema productivo y utiliza el enfoque de los sistemas complejos y los agroalimentarios localizados, hallando que la evolución estructural del sistema quesero en Reyes Etna, Oaxaca, es una reproducción de la trayectoria del sistema lechero mexicano, que ha atravesado por lo menos dos periodos de reajuste estructural en los que el papel de los procesos de urbanización y las interacciones con otros paradigmas tecnológicos han sido muy importantes. Concluye que el sistema artesanal ha resistido la penetración de la nueva cultura tecnológica debido a que el *ethos* de la comunidad de artesanos condiciona la permeabilidad tecnológica del sistema.

Respecto al mismo tema, pero con un enfoque distinto, Sánchez (2015) menciona de la producción de quesillo que tiene un saber hacer específico heredado de generación en generación en Reyes Etna, con el tiempo se ha vuelto parte de la dieta regional por lo que su importancia cultural ha aumentado. En la ciudad de Oaxaca la demanda ha superado la producción local pues sus producciones siguen siendo artesanales y en pequeña escala, pero esta situación es aprovechada por productores de mayor escala de otros estados, especialmente Chiapas y Puebla, que introducen un producto de menor calidad y precio, desprestigiando al quesillo. Ante esta problemática los productores se unieron en una Asociación cuyo objetivo es patrimonializar su producto y mediante su investigación corroboró que existen características que diferencian al quesillo auténtico frente al resto.

En cuanto al mezcal, Ramírez y Bautista (2008) encontraron que desde finales de la década de 1990 se observa un período de ascenso de la producción de agave, en un contexto de incremento de las actividades no agrícolas, y el cierre masivo del 90% (de 1,200 que existían) de las pequeñas unidades productivas artesanales de mezcal, denominados “palenques”. Los productores de agave generalmente viven en condiciones de pobreza y marginación, desarrollan sus actividades agrícolas en terrenos frágiles de temporal, en superficies por unidad productiva, en promedio de 1 ha, sujeta al régimen de tenencia comunal y ejidal. Las Unidades Domésticas Campesinas (UDC) están integradas en promedio por 6 personas. El zapoteco es la lengua predominante. La diversificación de actividades en la UDC no es un

proceso reciente, ante la baja rentabilidad y productividad de la agricultura se profundiza las actividades no agrícolas, entre estas la emigración. La tecnología de producción se caracteriza por ser tradicional y transmitida de generación en generación. La producción de mezcal se encuentra en franca decadencia.

La producción de café ha sido estudiada por Bolaños y González (2008) en las comunidades zapotecas del Rincón de Ixtlán, Oaxaca, y consideran que su economía se sustenta en un modelo productivo ampliamente distribuido entre los pueblos mesoamericanos, caracterizado por la coexistencia de cultivos de subsistencia tradicionales junto a otro de carácter comercial que provee recursos monetarios. Como es común en Oaxaca, la cafecultura indígena tiene una adscripción étnica dominante, al ser cultivado mayoritariamente por minifundistas indígenas. Sin embargo, la producción cafetalera enfrenta una difícil situación derivada de la combinación de diversos factores, entre los que sobresalen: 1) Baja drástica en los ingresos comunitarios por la caída de los precios del café en el mercado mundial; 2) Amenaza a la cubierta vegetal y a la biodiversidad por el abandono y/o transformación de los cafetales de sombra; 3) Abandono de prácticas de manejo sustentables en los cafetales y, por ende, pérdida de habilidades técnicas; 4) Descenso de la participación de los cafecultores en esquemas organizativos para la producción y comercialización; 5) Abandono de los programas de capacitación y asistencia técnica de las organizaciones cafetaleras; 6) Aumento de la migración; 8) La mayor parte de la producción regional se la llevan los intermediarios hacia la ciudad de Oaxaca en donde la entregan a los grandes industriales.

Finalmente, en un caso diferenciado se encuentra la producción de tomate de invernadero, que ha logrado localizarse como actividad productiva de una comunidad; en este caso Martínez-Gutiérrez et al., (2014) sostienen que, en Oaxaca existe un crecimiento ascendente en el cultivo de tomate en invernaderos. De las unidades de producción de tomate en invernaderos de los Valles Centrales, 32% son relativamente nuevas (2.8 años), carecen de organización entre unidades de producción y tienen en promedio 2000 m² de invernaderos. El trabajo organizativo al interior de cada unidad de producción es mayoritariamente familiar, de las cuales 18% son mujeres. El ingreso por venta de tomate no alcanza a

satisfacer sus necesidades familiares, siendo esta una de las razones por la cual 30% de la superficie de invernaderos está abandonada. Recomiendan que para alcanzar la competitividad y aumentar el desempeño de las unidades de producción de los Valles Centrales, los responsables deberán conocer y valorar no solamente las técnicas tradicionales de producción sino, además, los recursos tangibles e intangibles de carácter interno y externo con que cuenta cada unidad para que, de esta forma, se diseñen e implementen estrategias comerciales, financieras, organizativas operacionales y ambientales.

En síntesis se aprecia que en el estado de Oaxaca las actividades productivas se han localizado, con características que, independientemente de la zona y el producto, son generales al medio rural: son actividades donde el trabajo familiar es determinante, donde existe un saber hacer transmitido y con población al menos de ascendencia indígena que poseen pequeñas extensiones de tierra, a las que les es difícil destinarle montos de inversión y, actualmente enfrentan una crisis para producir y para vender. Sin embargo, es importante contextualizar estos fenómenos, ya que dichas vocaciones productivas se han creado en territorios claramente definidos, que al interior conjugan factores naturales y culturales, que con el paso del tiempo se han articulado para satisfacer necesidades de sus habitantes, pero como también puede apreciarse con los casos citados, al ser actividades ancladas a conocimientos y prácticas ancestrales enfrentan dificultades para estrechar una relación hacia el exterior que les permita producir, no solo para el consumo interno, sino también para el externo, además de no contar con la estructura suficiente y, por otra parte, al enfrentarse a mercados cerrados a sus particularidades, estas actividades comienzan a ser abandonadas, ya que las personas encuentran formas sustitutas de obtener ingresos, decantando en fenómenos como migración, feminización del campo, explotación de los recursos naturales y pobreza rural, lo que evidencia que en Oaxaca los pequeños productores se encuentran sobreviviendo.

CAPÍTULO II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En la actualidad, los indicadores relacionados con el cuidado de la naturaleza y los procesos productivos familiares-agrícolas han estado subordinados a un interés economicista derivado de los procesos de liberalización económica, y que se rigen bajo criterios de obtención del máximo beneficio posible, a través de una producción eficiente, sin considerar el impacto en los sistemas biofísicos y culturales en los que coexisten (García, 1980; Aguilera y Alcántara, 1994; Azqueta et al., 2007). Esto se refuerza en lo dicho por Otero (2015: 73), que se expone a continuación:

Se refleja la existencia de un mundo rural que ya no es visto solamente como un proveedor de bienes de consumo materiales, sino también como fuente de bienes inmateriales y de valores simbólicos, necesarios para el desarrollo del conjunto de la sociedad. Se trata de revalorizar aquello que se mantuvo poco afectado por el devenir tecnológico dominante, componente interesante para construir resistencias y alternativas no hegemónicas, que involucren formas de producir y de consumir alimentos.

Es así como las comunidades rurales o con presencia indígena son las que cumplen el rol de preservar el conocimiento que permite la circulación de bienes y servicios que poseen no sólo un valor económico, sino también un valor cultural, y que representan la base poco observada del sistema de mercado, por lo que actualmente se encuentran amenazadas ante los rápidos cambios surgidos de la racionalidad económica que, en palabras de Leff (2004: 197): “Mercantiliza la naturaleza, las conductas ecológicas y los valores culturales”. Esto ha propiciado estrategias de resistencia dentro de la agricultura familiar que sigue siendo, con unas 15 millones de explotaciones, la forma más numerosa de producción en América Latina, aunque sólo controla una superficie minoritaria; pero existe una diversificación de estas explotaciones: 10 millones “de subsistencia” (muchos casos no pueden lograr un nivel de subsistencia familiar), 4 millones “en transición” hacia una integración al mercado y 1 millón integradas (Berdegué y Fuentealba, 2011). De la agricultura familiar, también Beduschi (2016: 1) hace el siguiente aporte:

Es un sector clave para lograr la erradicación del hambre y el cambio hacia sistemas agrícolas sostenibles en América Latina y el Caribe y en el mundo. Los pequeños agricultores son aliados de la seguridad alimentaria y actores protagónicos en el esfuerzo de los países para lograr un futuro sin hambre. En América Latina, el 80% de las explotaciones pertenecen a la agricultura familiar, incluyendo a más de 60 millones de personas, convirtiéndose en la principal fuente de empleo agrícola y rural. Los agricultores familiares no sólo producen la mayor parte de los alimentos para el consumo interno de los países de la región, sino que habitualmente desarrollan actividades agrícolas diversificadas, que les otorgan un papel fundamental.

A pesar de su importancia, el sector agrícola se ve perjudicado ante dos realidades antagónicas resultado de las políticas de liberalización, por una parte el sector agroexportador que se ha visto beneficiado y por otra, los pequeños productores que se ven amenazados ante las condiciones del mercado; por lo que, en palabras de Salas Casasola, Boucher y Requier-Desjardins (2006: 31):

En esta dualidad la mayoría de los pequeños productores hacen parte de los perdedores quienes tuvieron que enfrentar un aumento de las importaciones de alimentos, de un lado, y la disminución del consumo de productos tradicionales debido a un cierto desprecio hacia ellos por parte de los habitantes de las zonas urbanas. Sería importante analizar este resultado porque esta situación es más notoria en un contexto de globalización, pero puede deberse también a la ausencia de políticas agrícolas y rurales coherentes con la realidad de los pequeños productores, a sus débiles capacidades y a la ausencia de integración a los mercados locales (tanto en bienes finales como en productos intermedios).

Para poder continuar, es necesario precisar quiénes son los pequeños productores, para lo cual se retoma a Víctor Toledo (1993), quién los caracterizó *grosso modo* con las siguientes características: Alto grado de autosuficiencia; proceso de producción predominantemente basado en el trabajo de la familia (la fuerza humana y animal son las principales); la familia funciona a la vez como unidad de producción, consumo y reproducción; la producción combinada de valores de uso y mercancías no busca el lucro solamente, sino la reproducción simple de la unidad doméstica; son pequeños propietarios de tierra; la subsistencia está basada no sólo en la agricultura sino en una combinación de prácticas que incluyen, por ejemplo, la artesanía y trabajos fuera de la explotación a tiempo parcial, estacionales o intermitentes.

De esta forma, debido a sus características se ubican en la base de la producción, por ello, los intercambios de energía, materiales y productos que obtienen de la naturaleza adquieren gran importancia para el resto de la sociedad. Sus formas de apropiación tienen un impacto directo sobre el medio ambiente, la salud y el bienestar económico (Ordoñez y Rodríguez, 2008). Sin embargo, la globalización, el monocultivo, la producción masiva, así como la extensión de la frontera agrícola, el uso intensivo de agroquímicos, la degradación de los suelos, la contaminación de las aguas superficiales, obligan a buscar alternativas de producción que pasen por el aumento de resistencia de las comunidades de productores y de los espacios rurales, considerando las nuevas realidades medioambientales, las necesidades sociales y políticas, así como cuestiones económicas (Morales, Torres y Contreras, 2016).

En relación con ello, se destaca lo que Argüello (1981: 196) denomina “estrategias de supervivencia”, que son el “conjunto de acciones económicas, sociales, culturales y demográficas que realizan los estratos poblacionales que no poseen medios de producción suficientes ni se incorporan plenamente al mercado de trabajo”. De esta forma, un tema relevante está ligado a las formas de apropiación, reinterpretación y negociación que tienen con relación al mercado, tomando en cuenta que “son actores económicos, capaces de plantear modelos y conceptos económicos propios” (Muñoz y Viaña, 2012: 22).

Es por esto que, autores como Dyer (2010) destacan la importancia de la agricultura de subsistencia como refugio para los campesinos durante épocas de crisis como fuente de ingresos, además de que el maíz y otras especies que crecen en la milpa son una fuente confiable de alimento en épocas de carestía y una contribución a la seguridad alimentaria de los más desposeídos; mostrando así que es difícil valorar sólo en términos económicos los beneficios de la agricultura tradicional. En este sentido, Yúnez (2010) afirma que, un rasgo de la estructura agraria mexicana es la coexistencia de unidades de producción comerciales (parte de ellas con acceso a riego o predios medianos y grandes de buen temporal) y de unidades campesinas de producción que consumen al menos parte de los alimentos que producen y que usan trabajo familiar (no asalariado) en sus actividades, y en las que las decisiones se dan dentro del hogar rural y su economía se caracteriza por la diversificación de actividades y fuentes de ingreso. Estas unidades campesinas tienen comportamientos específicos, dentro de los cuales se pueden distinguir rasgos generales que Macías (2013: 9) expone:

Utilización mayoritaria de mano de obra familiar, el acceso limitado a recursos productivos, la dependencia de otros actores para la compra de insumos, la organización de la producción y la venta de sus productos. A ello habría que agregar que la actividad productiva de estos actores sociales responde no sólo a objetivos relacionados con la rentabilidad económica, sino también con aspectos socioculturales y de relación con el entorno. Resulta fundamental dejar claro que los pequeños productores agrícolas de hoy se caracterizan por su enorme heterogeneidad, multidimensionalidad y dinamismo, así como por las diversas y en ocasiones novedosas formas de adscripción, identidad y relación con el mercado. En este marco, la globalización económica y la irrupción de modelos de corte neoliberal han dado origen a diversos fenómenos que repercuten considerablemente en la vida de los pequeños productores y de los habitantes de las comunidades rurales. Entre tales fenómenos se encuentran: a) el incremento de las actividades no agrícolas en el campo; b) la pluriactividad del empleo en las familias y la multifuncionalidad de la agricultura; c) la migración temporal de habitantes rurales a zonas urbanas y viceversa; d) estructuras productivas agrícolas con mayores rasgos industriales; e) proletarianización de la mano de obra agrícola.

Además, frente a esta situación los hogares rurales y las comunidades en las cuales se asientan poseen características que les permiten tener cierta resiliencia ante las presiones externas como menciona Fuente (2008: 94), por su “capacidad para la generación de excedentes y de combinarlos con una específica democratización económica y autodeterminación, lo que posibilita la incorporación de atributos éticos para la construcción de una sustentabilidad alterna”; por ejemplo, Carmen (2016) menciona que una de las estrategias que tienen los pequeños productores respecto a sus mercados es entrar y salir de ellos bajo ciertas lógicas económicas y procesos políticos de acuerdo a sus necesidades y conveniencias. De esta manera, a pesar de las presiones que el mercado ejerce, sus sistemas productivos cuentan con reconocimiento por su importancia para el sustento de las comunidades. Pese a ello, los contrastes siguen presentes en la dinámica de la pequeña producción mexicana, mostrando que la libre competencia no ha incidido en una mejora sustancial de su bienestar, ya que según CONEVAL (2014) se enfrentan a:

Bajos niveles de productividad de los hogares en el medio rural, entendido esto como un bajo nivel de producción dados los recursos disponibles, y con ello la baja capacidad para generar ingresos. El contexto en el que se desenvuelven los hogares rurales está estrechamente ligado con las desigualdades en condiciones económicas y de mercado que imperan al interior del sector agropecuario. Se caracterizan por producir a menor escala y enfrentar condiciones más restrictivas a lo largo de toda la cadena de producción. La mayor parte de los pequeños productores rurales carecen de capacidades adecuadas para almacenar sus cosechas, lo que genera exceso de mermas e imposibilita acopiarlas por mucho tiempo. Esta situación los obliga a vender, muchas veces en condiciones de informalidad. Las dificultades para generar ingresos se refuerzan debido a los problemas ambientales.

En este caso, las leyes mexicanas han reaccionado tardíamente para determinar un marco legal de definición y protección a los pequeños productores, ya que fue hasta 2016 cuando se aprobó una minuta que los visibiliza y cuantifica, dada la evidencia del poco beneficio que las reformas comerciales han traído a dicho sector, y permitió evidenciar la importancia nacional de su actividad. Es por esto que la cámara de diputados aprobó el 11 de febrero de ese año un dictamen de una minuta del Senado que reforma la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, en su artículo 182, la cual pretende lo siguiente:

Considerar de manera prioritaria a los pequeños productores en condiciones de pobreza en las acciones para la soberanía y la seguridad alimentaria. Se considera que el pequeño productor es el elemento indispensable para la agricultura familiar, ya que México cuenta con 5 millones de unidades agrícolas productivas de tipo familiar, de hasta 5 ha, de las cuales el 50.6% orientan su producción al autoconsumo. Sostiene que la estructura agraria del país está basada en pequeñas unidades productivas, que a su vez

interactúan con problemas de comercialización, acceso al financiamiento y a los mercados, además no cuenta con infraestructura.

En relación a esta situación de inequidad, Ordoñez y Rodríguez (2008: 55-56) hacen una importante reflexión respecto a la devastación y abandono que sufre el campo mexicano ya que consideran que “afecta el abasto de alimentos básicos, la conservación y transmisión de los conocimientos de los sistemas productivos; favorece la pérdida de costumbres y tradiciones, y promueve la desestructuración de la organización comunitaria rural. Su impacto en los ámbitos social, político, económico, cultural y ambiental se ha subestimado”. Por lo cual, se aprecia que el camino hacia la valorización de este sector no ha sido fácil, dado que ha permanecido invisible a políticas públicas pertinentes.

2.1 Los Pequeños Productores frente al TLCAN y sus Estrategias de Resiliencia

En lo relacionado a la producción agrícola y el desarrollo rural existe una tensión entre la homogeneización del consumo, por la globalización, y la fragmentación de los espacios locales, que buscan afianzar su derecho a la existencia y un reconocimiento a su especificidad (Torres, 2014a). En este sentido, Del Valle (2016: 136) hace una precisión respecto a que “las formas de producción que operan en la actualidad, afectan especialmente a la población rural en países que son importadores de alimentos, productos intermedios y de materias primas para la elaboración de los mismos, en los cuales el problema repercute en mayor inseguridad y en dependencia alimentarias”. Tal es el caso de México, cuyas cifras relacionadas al sector rural muestran los signos de crisis a través, por ejemplo de los ingresos insuficientes de su población, 20.6% de la población rural vivía en 2014 en pobreza extrema y 40.5% en pobreza moderada, lo que representa 17 millones de personas (CONEVAL 2015); además de deficiencia productiva en el sector agro, dependencia productiva y alimentaria especialmente vinculada a Estados Unidos, entre otros (Chiapa, 2009), que han generado campos de cultivo óptimos para diversos problemas sociales, principalmente condiciones de subsistencia de la pequeña producción que representa casi una cuarta parte del total poblacional en México y que recientemente fueron incluidos en la estadística oficial

(Cámara de Diputados, 2016). En este punto es pertinente retomar lo expuesto por Schejtman y Berdegué (2004: 11), quienes sostienen que respecto a los cambios estructurales en el sector campesino:

Muchos de los instrumentos sectoriales del pasado tales como subsidios, tipos de cambio diferenciados, franquicias, poderes de compra de las empresas estatales, fijaciones de precios a productos básicos, y otros, han prácticamente desaparecido alterando las reglas a que los agentes estuvieron habituados por varias décadas. Sin negar los elementos positivos de la dinámica exportadora, ésta tiene el riesgo de acentuar el carácter excluyente y polarizador que ha sido la característica persistente del proceso de modernización rural de la región –América Latina-, con el agravante de que la apertura tiende a acelerar dicho proceso al exponer a los productores a una mayor competencia y al disponer de menos recursos públicos para proteger a los más débiles.

Vinculando lo anterior con lo expuesto por Meléndez y Cañez (2009), se aprecia que la crisis de los setenta y ochenta trajo consigo efectos negativos al sistema alimentario global, que generó cambios sustanciales en la participación del estado en lo relacionado con la producción, distribución y comercialización de alimentos, así como cambios en el consumo y dieta de las poblaciones, especialmente de las rurales que son las más vulnerables a estos radicales cambios. Por su parte, Muchnik (2004) plantea que “los efectos de esta crisis -así como la reducción del rol regulador social de los Estados nacionales- influyó en la modificación de las prácticas alimentarias, tanto en los productos consumidos como en la frecuencia y modalidades de consumo, afectando seriamente a los campesinos, particularmente en los países en desarrollo” (citado en Meléndez y Cañez, 2009: 194); para el caso de México, Torres (2014a: 205-2006) precisa lo siguiente:

Las evaluaciones del TLCAN a más de 20 años de su entrada en vigor, sus impactos y perspectivas, han dado lugar a un gran debate sobre los modelos y escalas del desarrollo. Por un lado se constata la existencia de un modelo agroindustrial a gran escala, con subsidios crecientes al campo e ineficientes para contener la pobreza, desigualdad y migración. Por otro lado, los problemas de ineficiencia en la producción de granos y otros productos básicos, el abandono del campo y al mismo tiempo la existencia de pequeños emprendimientos, experiencias asociativas y la puesta en valor de productos llamados genuinos, típicos, orgánicos, de comercio justo o simplemente con algún arraigo local o de indicación geográfica, configuran un movimiento de construcción de alternativas sociales e institucionales que conducen a la posibilidad de poner en valor las capacidades locales.

De esta manera comienza a vislumbrarse una “tendencia más pronunciada hacia el reconocimiento del carácter multifuncional de las actividades productivas en el medio rural, en particular la actividad agropecuaria, a través de la elaboración de productos alimentarios de calidad” (Boucher y Pomeón, 2010:

10), en un entorno más difícil si a lo anterior se agrega “la persistencia -e incluso el aumento- de la pobreza en las zonas rurales y la necesidad de preservar los recursos naturales” (Boucher, 2016: 91-92). Sin embargo, investigaciones como las de Grass y Aguilar (2012) muestran que, en el mundo hay experiencias rurales donde convergen el capital social, las virtudes del territorio y el saber-hacer plasmados en productos locales, representando estrategias de diferenciación y generando dinámicas de desarrollo en los espacios rurales de manera endógena; su valorización contribuye a la satisfacción de necesidades materiales y simbólicas de los sujetos involucrados en la producción y consumo.

En este contexto surgen análisis respecto al hecho alimentario que puede revelar la naturaleza y estructura de un orden social dado, ya que, el sistema alimentario depende de y afecta al resto de sistemas -económico, político, familiar, cultural- que articulan cada realidad social (Gracia, 2010). A ello, se suma “la complejidad de que las consideraciones alimentarias se insertan en todo un sistema de representaciones de la naturaleza y de la sociedad. “Los consumidores desean algo más que un producto, desean todo aquello que el producto evoca. El contenido simbólico dominante hoy en el consumo gira alrededor de los temas de la salud, la ecología, lo natural y el retorno al *terruño*” (Espeitx, 1996: 89-90).

Bajo las premisas anteriores, se plantea el análisis de un producto agroalimentario caracterizado como típico de una localidad, que permite entender lo complejo de la conjunción de una serie de condiciones críticas en un entorno rural, pero que abren una ventana de oportunidad para comprender cómo subsisten y continúan en el tiempo actividades productivas tradicionales de los pequeños productores destinadas a desaparecer frente a políticas macroeconómicas de libre mercado, y que muestran una resiliencia respecto a la valorización del territorio propio y lo que en él se articula.

En este sentido, ha surgido una destacada oposición a la visión tradicional de la vida en el campo, proponiendo una revalorización de su importancia, como lo muestran Torres, Sanz Cañada y Muchnik (2010: 10), al mencionar que cada vez más los territorios rurales dejan de asociarse a la reproducción de pobreza y marginación, siendo cada vez más frecuente “su caracterización como lugares promisorios

para el reconocimiento y la revalorización social, por la riqueza de los recursos que pueden contener en un espacio determinado, por sus culturas y el entramado de relaciones sociales, que constituyen la base de las economías locales”, y que subsisten en diversos momentos en el tiempo, tal como lo mencionan Paz, Rodríguez y González (2006: 18-19):

Las actividades de pequeña producción local poseen características que les permiten mantenerse en distintos momentos históricos, entre ellas: artesanidad, intensificación de la mano de obra familiar, bajos niveles de externalización, pequeña producción con escala mínima de recursos naturales y una cultura productiva local, entre otros, que serían componentes no visibles del funcionamiento cotidiano del pequeño productor y que influyen de manera silenciosa en la posibilidad de crecimiento y desarrollo. En este sentido, las políticas que apuntan al desarrollo del sector de pequeños productores y campesinos deben reconocer en la no mercantilización un componente importante del capital social que hay que revalorizarlo, no como síntoma de atraso o tradicionalismo y que por lo tanto requiere de su modificación, sino más bien como un aporte potencial, que puede ser relevante y generar círculos virtuosos con los otros aspectos del desarrollo.

Lo anterior debido a que, “bajo el signo de la modernización y la globalización económica se ha propiciado un abandono o disminución del consumo de, por ejemplo, dietas tradicionales a favor de otras más comerciales, lo que se observa tanto en zonas urbanas como rurales” (Meléndez y Cañez, 2009: 187), propiciando que el papel de la agricultura se haya modificado en la economía mundial, pero cuya resiliencia ha permitido su continuidad debido a su contribución a reducir el hambre, no sólo por la producción de alimentos, sino también en la creación de empleo, la generación de ingresos y el apoyo a los medios de vida rurales (FAO, 2009).

De esta manera se busca analizar cómo una actividad productiva tradicional y propia de un territorio, basada en un hecho alimentario, ha continuado a través del tiempo, y es que según Escobar-Ibañez (2010:27) “a mayor reflejo del ecosistema en una cultura alimentaria, hay una mayor adaptación al mismo, de modo que la gastronomía local expresa la adaptación cultural de una sociedad hacia los ecosistemas en los que se inserta”, por lo que la cultura alimentaria destaca como un factor relevante en la continuidad de la actividad (Ramos, 2007). Por su parte, Shariff et al., (2016: 576) sostienen en la misma línea que “la mayoría de las madres creen que la transmisión de saberes a sus hijos, especialmente a sus hijas, es muy importante para la continuidad de los alimentos tradicionales. Sin embargo, las propias generaciones necesitan también un esfuerzo para aprender y conservar los alimentos tradicionales”.

Con base en ello, este documento plantea la indagación del hecho alimentario tradicional como estrategia de subsistencia en una zona predominantemente rural, que busca analizar que la formación de un sistema productivo territorial sin la mediación de una política pública, denominado en la literatura SIAL, ha incidido directa y positivamente en la continuidad de una vocación productiva local basada en una actividad artesanal de pequeña producción. Por lo tanto, se toma como caso de estudio la elaboración de un producto agroalimentario típico, las tlayudas en Tlalixtac de Cabrera, las cuales son hechas artesanalmente por mujeres desde una época ancestral, y cuyo fin inicial era la alimentación del hogar rural, pero que ha enfrentado una transición paulatina y en desventaja hacia el mercado en un esquema de pequeña producción, la cual parece haber conformado sin la mediación de una política pública un sistema territorial que articula transferencia de saberes, redes sociales, el patrimonio del territorio y la calificación de la demanda por su valorización del terruño, pero que se da dentro de un contexto de crisis de los pequeños productores, así como la de su principal insumo local, el maíz criollo bolita, siendo ambas las principales presiones para su actual continuidad y poniendo en riesgo su futuro en la dinámica social, así como en la economía local y regional, pudiendo generar implicaciones de diversa índole y magnitud.

2. 2 Pregunta de investigación

¿Qué factores territoriales contribuyen a la continuidad de la producción de tlayudas en Tlalixtac de Cabrera, y cómo se articulan dichos factores, en un contexto municipal y estatal en el que los pequeños productores han tendido desde los años 90 a abandonar o a reducir sus actividades agropecuarias y productivas?

2.3 Objetivos

2.3.1 Objetivo General

Analizar los factores territoriales que contribuyen a la continuidad de la producción de tlayudas en Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca, desde la perspectiva teórica y metodológica abierta por los estudios sobre Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL).

2.3.2 Objetivos Específicos

1. Identificar factores territoriales en Tlaxiactac de Cabrera que contribuyen a la actividad de las productoras.
2. Analizar la articulación que existe entre los factores territoriales a través del concepto SIAL.
3. Determinar qué factores consideran fundamentales las mujeres que elaboran tlayudas en Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca, para la continuar su actividad productiva.
4. Describir el contexto de crisis del insumo principal, el maíz criollo bolita, en el sistema productivo local.

2.4 Hipótesis

La presencia de los siguientes factores territoriales: Transferencia de Saberes Tradicionales Alimentarios (TSTA), Coordinación de Redes Sociales (CRS), Patrimonialización (PAT) y Calificación Territorial del Producto (CTP), permitió la conformación de un SIAL sin la mediación de una política pública en Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca, de tal manera que dicha formación contribuye directa y positivamente a la continuidad de la actividad productiva de tlayudas.

Por lo que, a continuación, se presenta el modelo hipotético de investigación que da sustento a la hipótesis:

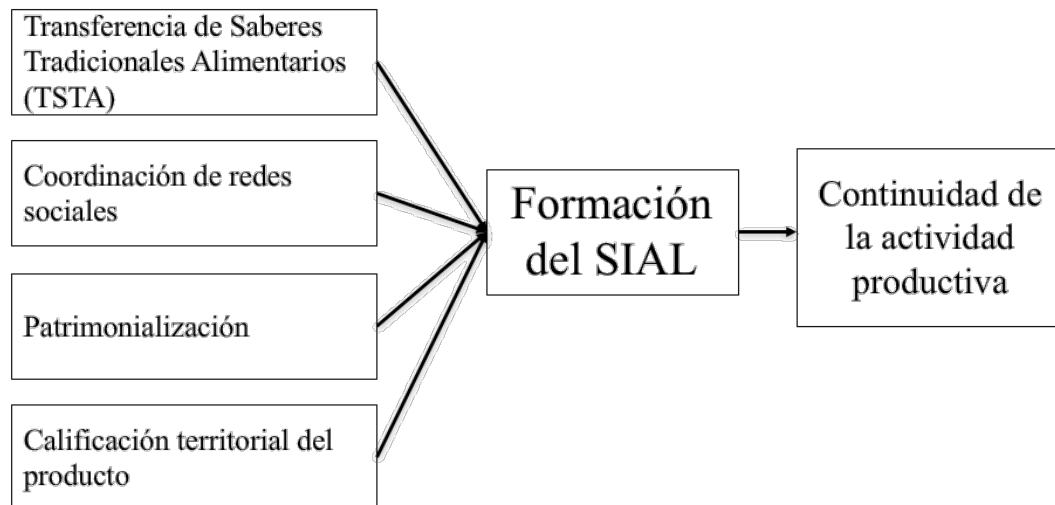


Figura 1. Esquema del modelo hipotético de investigación.

2. 5 Justificación

La instauración del neoliberalismo como nuevo orden económico en las décadas de los setenta y ochenta, sentó las bases de la reinterpretación de las relaciones internacionales de comercio que provocaron una reestructuración de las relaciones entre gobiernos, empresas y diferentes sectores de la sociedad, articulados en mayor o menor grado por el mercado. Estas condiciones tuvieron como elementos principales la “apertura económica por la reducción de tarifas aduaneras, la eliminación de obstáculos no tarifarios a las importaciones y la firma de acuerdos comerciales” (Salas Casasola, Boucher y Requier Desjardins, 2006: 30).

En el caso de México, como en América Latina, durante los ochenta - también llamada la *década perdida* (Troyano, 2004)-, el modelo de sustitución de importaciones se agotó y la economía nacional se enfrentó, entre otras cosas, a por lo menos dos grandes perturbaciones externas: “En 1982, la crisis de la deuda, que aumentó los pagos por concepto de servicio de la deuda y dificultó la obtención de nuevos créditos externos, y en 1986, la crisis del petróleo, que cortó espectacularmente gran parte de la principal fuente de divisas y de ingresos fiscales del país. Ambas perturbaciones pusieron fin al prolongado período de expansión económica acelerada” (Moreno-Brid y Ros, 2004: 47).

Fue “el gobierno del presidente Miguel de la Madrid (1982 – 1988) el que dio los primeros pasos para reducir la participación del Estado en la economía” (Yúnez, 2010: 26); pero, con la posterior llegada de Carlos Salinas de Gortari (1988 – 1994), se extendieron estas transformaciones al sector agropecuario a través de la firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN o NAFTA, por sus siglas en inglés), mediante el cual diversos bienes y servicios, incluidos los agrícolas entraron a la libre competencia internacional; por ende Yúnez (2010: 27) afirma que: “Salinas fue quien llevó a cabo la transformación de las políticas públicas que afectaban al agro del país, que incluyó la negociación del TLCAN a partir de 1991, su puesta en marcha en enero de 1994 y la reforma ejidal de 1992”.

Como crítica a ello, Leff (2004: 127 y 197) sostiene que “la lógica del mercado dio lugar a un proceso de racionalización tecnológica fundado en el control y la eficiencia social, cerrando las vías a otras opciones históricas. Las cosmovisiones de las culturas tradicionales, fundadas en una visión más orgánica de la vida y de la relación con la naturaleza, fueron sustituidas por la visión mecanicista”. Siguiendo a Leff en cuanto al tema de la liberalización comercial y el paralelo abandono de cosmovisiones culturales tradicionales, fue en el sector agropecuario donde se hizo más patente, ya que con el TLCAN, México incluyó un periodo de desgravación gradual a las importaciones de bienes del agro sensibles. Para el maíz, el frijol y la leche en polvo la transición concluyó en 2008 (el arroz, el trigo, la cebada, el cártamo y la soya se liberaron en 2003). Con el fin de proteger a los productores mexicanos de estos bienes, el gobierno negoció cuotas de importación para el periodo de 1994 a 2003 o 2008 (Yúnez, 2010); pero no fueron suficientes para proteger otros ámbitos de la vida campesina y han resultado perjudiciales a un nivel menos visible: el de los pequeños productores.

Es así como para absorber a esta población compleja, “a la cual la globalización afecta de forma importante, por la falta de competitividad de sus sistemas de producción caracterizados por la prevalencia de pequeñas explotaciones de bajo nivel técnico” (Requier-Desjardins, 1999: 3), que el gobierno instauró políticas públicas y, por ende programas, para que transitara a un contexto de libre

mercado en búsqueda de la estandarización; por lo que con estas reformas se esperaba que bajaran los precios relativos de los cultivos básicos intervenidos y no competitivos (granos y oleaginosas) y, con ello, reducir su producción a favor de los cultivos con ventaja competitiva: vegetales y frutas (Yúnez, 2010). Esta liberalización traería consigo una alineación del precio del maíz y propiciaría un uso más eficiente del suelo, particularmente en zonas de agricultura marginal, reduciendo la presión sobre bosques y selvas, propiciando su conservación (Dyer, 2010).

Sin embargo, investigaciones como las de Salas Casasola, Boucher y Requier Desjardins (2006) afirman que después de veinte años, los análisis muestran que los resultados de la liberalización son divergentes: macroeconómicamente hay impactos positivos a nivel agregado, pero constatan también que la distribución de las ganancias no ha sido equitativa para todos los actores, dejando perdedores en el proceso; por lo cual trabajos como los de Boucher y Riveros-Cañas (2016), destacan que la problemática del abandono de la actividad agrícola justifica nuevos análisis sobre los pequeños productores y agricultura familiar, y resaltan la importancia de acceder y permanecer en mercados que contribuyan a la seguridad alimentaria, esto a pesar de que, existen “progresos importantes en la reducción de la pobreza en América Latina, pero todavía casi un tercio de la población rural sigue viviendo en condiciones de pobreza extrema y corre un gran riesgo de padecer inseguridad alimentaria, siendo que, la mayor parte de la población rural pobre son pequeños agricultores familiares y la mejora de sus medios de vida les ayudará a salir de la pobreza” (Beduschi, 2016: 1).

De igual forma, Torres (2010b: 48) sostiene que, “el enfoque rural y territorial en los estudios sobre pobreza y su relación con el desarrollo es pertinente, porque a pesar de las contribuciones de la vida académica mexicana, de las políticas y programas públicos instrumentados por las administraciones federales desde los años noventa, la pobreza en general ha crecido, pero se ha intensificado en las zonas rurales”. De esta manera, “los estudios y análisis de SIAL se consideran generadores de conocimiento en busca de desarrollo local” (Del Valle y Tolentino, 2017: 13).

En este sentido debe tenerse presente que la agroindustria rural enfrenta nuevos desafíos que pueden ser analizados desde un enfoque teórico que valoriza elementos territoriales e identitarios de la región productiva agrícola, que es el SIAL (Martínez, 2016: 76). En donde los casos de la pequeña producción rural cobran cada vez más fuerza en las investigaciones, principalmente en Europa y América Latina, que cobijan la búsqueda de explicaciones respecto a su complicada dinámica principalmente en términos económicos; en este punto no se deben dejar de lado los importantes aportes que se han realizado desde México, con trabajos como los de Yúnez (2010), Dyer (2010) y Schejtman (1975), entre otros, que nos muestran como la modificación de la política de comercio internacional profundizó las disparidades de los sectores productivos provocando efectos negativos no sólo en términos de producción, sino a nivel socio cultural en aquellos sectores que no pudieron adaptarse a estos cambios (Toledo, 1993; Leff, 2004; Beduschi, 2016; Otero, 2015; Berdegú y Fuentealba, 2011, Requier Desjardins, 2016; Macías, 2013).

Con base en todo lo detallado, investigaciones orientadas a mejorar las condiciones de la vida rural focalizadas en territorios como Oaxaca cobran relevancia, ya que una parte importante de la población se encuentra en este medio, pero no se ha logrado entender su dinámica de vida, vocaciones productivas tradicionales y cultura, ni tampoco se han desarrollado políticas públicas que permeen en mejorar sus condiciones para alejarla de la pobreza multidimensional. Se reflexiona así sobre las actuales discusiones académicas acerca de modelos de economía y naturaleza que permiten estructurar alternativas de organización socio-cultural y de respeto al entorno natural que podrían articular de mejor forma las actividades económicas para generar condiciones amplias de producción y bienestar social.

Es este contexto que se toma como muestra para explicar y delinear fenómenos de la vida rural en un entorno de globalización, en donde estados como Oaxaca están necesitados de investigaciones referentes a los pequeños productores rurales, que conforman un importante segmento poblacional, cuyas actividades productivas tradicionales, históricas y agroalimentarias aún tienen presencia en la economía de sus localidades, pero que se encuentran en riesgo de desaparecer por presiones y el poco entendimiento

de su importancia a nivel local, regional y estatal para la subsistencia de sus familias, por lo que se pretende contribuir a plantear nuevas estrategias para su protección y potencialización, a través de una investigación que proponga una mejor forma de aprovechamiento, protección y conservación de un sistema productivo tradicional localizado con un enfoque territorial de un hecho alimentario.

Por lo anterior, se busca analizar la formación de un SIAL ligado íntimamente a un territorio y a un producto agroalimentario típico, siendo el caso de estudio el de las tlayudas del municipio de Tlalixtac de Cabrera, cuya elaboración es una actividad característica de la población y que ha fungido como estrategia de generación de ingresos y autoconsumo de las unidades familiares, en vinculación con sus cultivos tradicionales. Al final se pretende dilucidar la articulación de cuatro factores territoriales propuestos y, además, contar con una visión de su situación para entender si su propia naturaleza es la que le ha permitido su continuidad.

Cabe mencionar que las tlayudas y su proceso de elaboración son parte de un patrimonio cultural inmaterial resultado de una técnica que ha sido heredada a las mujeres de generación en generación. En este punto vale la pena retomar a Espeitx (1996: 88) que menciona que, en el caso de productos típicos o tradicionales, como lo es la tlayuda, es interesante “analizar el cómo y el porqué de estas pervivencias, es decir, porque algunos productos sobreviven y otros no y en qué forma lo hacen. Pero, al mismo tiempo, se trata de nuevos productos. Nuevos porque el aspecto formal, aun manteniéndose, se adapta a las nuevas demandas. Pero, sobre todo, nuevos por lo que respecta a su función social y a su significado, tanto para los productores como para los consumidores”; y que pese a las condiciones críticas locales, su elaboración ha permitido mantener una tradición alimentaria y un medio de subsistencia, así como el reconocimiento del territorio en el exterior; pese a un entorno que presiona con fuerza hacia la homogenización industrial de un producto agroalimentario artesanal, la elaboración perdura.

Por lo tanto, se considera que esta investigación se justifica académicamente porque es analíticamente relevante debido a que se inscribe en la actual discusión respecto a los SIAL, que se encuentran en pleno

debate teórico y metodológico (Del Valle y Tolentino, 2017: 13) debido a su reciente definición (Muchnick y Sautier, 1998), en comparación con otros constructos teóricos; por lo cual se busca coadyuvar al fortalecimiento de este concepto teórico y colaborar con el desarrollo del sector rural de pequeña producción en México, contribuyendo específicamente a determinar que los cuatro objetivos de investigación de los SIAL propuestos por Muchnick (2009), son factores territoriales cuya presencia y articulación permitirán explicar en primera instancia la conformación de un SIAL sin la mediación de una política pública, es decir sin procesos de activación por parte de agentes externos a la actividad localizada (en disonancia con lo propuesto por Boucher y Reyes, 2011, 2013a y 2016), y exclusivamente con la dinámica anclada al territorio de la propia comunidad; en segundo lugar, pero no con menor importancia, colaborar en el análisis de la continuidad de una actividad productiva artesanal en un esquema de pequeña producción de subsistencia vinculada a un producto agroalimentario típico en un contexto de crisis. Cabe precisar que durante la búsqueda de literatura de fuentes primarias y secundarias, se halló literatura relacionada pero no específica respecto a estudios de continuidad de las actividades productivas locales-tradicionales, y en el caso de la literatura SIAL, aunque sí se encontró literatura respecto al marco teórico del concepto, ésta no es tan extensa como la literatura referente al enfoque SIAL como política de activación territorial que actualmente está siendo estudiada de forma muy relevante como lo muestran, por ejemplo los ya mencionados trabajos de Boucher y Reyes (2011, 2013a, 2013b), que corresponden a un enfoque más pragmático que no se consideró en este trabajo, ya que el aporte de esta investigación se orienta hacia la consolidación teórica del concepto.

Cabe mencionar que se tuvo como premisa que, cuando se decide realizar investigación respecto a sectores que parecieran poco relevantes a la luz de grandes cuerpos del conocimiento en las ciencias sociales, el investigador asume varios riesgos a saber, por ejemplo: Falta de literatura especializada, básicas fuentes primarias de información y una compleja búsqueda de teorías que permitan explicar lo

observado empíricamente. Sin embargo, desde hace algún tiempo han venido gestándose diversas contracorrientes que dan sentido a nuevos postulados para realidades sociales específicas.

En ese sentido, esta tesis adquiere relevancia al enfocar sus esfuerzos para explicar la dinámica de la pequeña producción rural localizada en un territorio bajo condiciones de subsistencia, que es un sector que no ha sido de gran interés al ser considerado atrasado y destinado a desaparecer por su poca eficiencia económica (Muchnik, 200b); por lo que, al utilizar este enfoque para la realidad de estados como Oaxaca, permitirá entender dinámicas locales que han sido poco valorizados en sus peculiaridades, por ello este documento se inserta también dentro de los estudios mixtos, para poder potencializar el análisis del fenómeno; lo que permite coadyuvar en generar marcos que den cabida para mejorar las condiciones de vida rural, pero respetando su cultura, su naturaleza y su cosmovisión; y es que, en el campo oaxaqueño y sus diversos sectores de producción local, se muestran signos de reconfiguración y/o de crisis. De manera contrastante, junto a la migración y el abandono de las actividades productivas en el estado en las últimas dos décadas, se pueden observar sectores que se adaptan al contexto social y económico cambiante, por lo que se hace necesario y pertinente adoptar líneas de investigación como las de los SIAL para contextos en detrimento económico, pero con riqueza biocultural.

Sin embargo, se debe evidenciar que aún es poca la investigación SIAL respecto a temas de Oaxaca, por tanto esta tesis contribuye también a ampliar el conocimiento y oportunidad de estos sistemas en la entidad, ya que para casos específicos sólo se tiene registro de las siguientes tesis destacadas: Camacho (2016), Sánchez (2015), Pomeón (2011), que trabajan los temas del quesillo y los quesos tradicionales, y, para el análisis de la tlayuda se detectó el documento de Vásquez et al. (2003), pero resultan insuficientes porque existen importantes posibilidades de estudio en otros ejemplos de productos agroalimentarios tradicionales, como el téjate o el nicuatole, entre otros, que pudieran explicar diversas realidades del desarrollo territorial desde la subsistencia y la cultura, ya que, en palabras de Muchnik y De Sainte Marie (2010): “El desarrollo agroalimentario basado en la valorización de los recursos locales

está de vuelta en la agenda, incluso para aquellos que desde hace mucho tiempo han descuidado esta orientación”. En este sentido esta tesis abre también la investigación en la materia en el CIIDIR-IPN Unidad Oaxaca.

Finalmente, el trabajo se considera económicamente factible debido a que fue apoyada por medio del sistema de becas CONACYT y de la RED SIAL México, a través de una estancia de investigación en el CIALC de la UNAM; y de la beca institucional de posgrado del IPN.

CAPÍTULO III. MARCO TEÓRICO

Estudiar la distribución de las actividades dentro de un espacio geográfico, ha creado múltiples constructos teóricos que buscan explicar qué es lo que determina tal distribución, sus implicaciones y contribuciones a la vida social, por lo que han conformado una escuela del pensamiento económico dentro de este horizonte, el cual se integra por dos grandes bloques paralelos según Schejtman y Berdegú (2004: 21):

Una primera corriente es la derivada de la tradición alemana de la primera mitad del siglo pasado e incluso antes, con Von Thünen (1966), Weber (1909), Christaler (1966), Lösh (1967) y los intentos de integración de Isard (1962) y Krugman (1995). Esta corriente culmina con la escuela de la ciencia regional en los años sesenta y setenta. En América Latina esta escuela ha tenido más influencia en el ámbito de la geografía y en los primeros trabajos sobre planificación regional, que en la reciente literatura de desarrollo local. La segunda corriente corresponde a la que se deriva de Marshall (1920), en particular de sus referencias a los factores que inciden en los procesos de aglomeración industrial, los que darían origen a la extensa literatura sobre gestación y desarrollo de *clusters*, industrialización flexible, nuevos distritos industriales (NDI), regiones de aprendizaje (*learning regions*) y entornos competitivos (*milieu*). Es esta corriente y sus derivados, junto con las contribuciones de la nueva economía institucional, la que mayor influencia ha tenido en la reflexión latinoamericana sobre Desarrollo Económico Local (DEL).

En paralelo, Torres y Renard (2016) sostienen que el desenvolvimiento teórico en torno al estudio del territorio, sugiere que las ciencias sociales han hecho aportes, aunque quizá más modestos que la gran teoría del siglo XX, pero muy importantes sobre las capacidades de los agentes para impulsar un desarrollo desde, por ejemplo, la articulación e integración de productos alimenticios y las artesanías. Por ello, a continuación se muestra una figura ilustrativa del proceso histórico del marco teórico:

1

Economía de la localización: Derivada de la tradición alemana de la primera mitad del siglo XX.

- Von Thunen (1966), Weber (1909), Christaller (1966), Lösch (1967), Isard (1962), Krugman (1995) y Scott (1998).
- Culmina con la escuela de la ciencia regional en los años 60 y 70.

2

Teoría Desarrollo Territorial: Mayor influencia en la reflexión latinoamericana.

- **Neoclásicos: Marshall (1890) → DI**
- **Institucionalistas: Coase (1937) y Williamson (1975) → Relaciones horizontales empresas.**
- **Neomarshalianos: Becattini (1992) → DI: territorio *estable* --comunidad históricamente unida, geográficamente concentrada y una industria.**
- **Clúster: Porter (1998) → Concentraciones geográficas de empresas e instituciones interconectadas.**
- **SPL: Escuela francesa, Courlet (2002) → Rol de la proximidad en la organización de las relaciones entre agentes.**
- **AIR: Boucher, Requier Desjardins, PRODAR (1980-1995) → Supervivencia e ingresos de PP, por marginalización en mercados y escasez tierra: Retener VA en el pequeño campesino.**
- **SIAL: CIRAD-SAR (1996) y Muchnik (1998) → Organización de las actividades agroalimentarias en las cuales las dinámicas territoriales son determinantes.**

Figura 2. Desarrollos teóricos sobre localización de las actividades económicas.
Fuente: Elaboración propia.

3. 1 La Economía Espacial

La teoría de la economía espacial tiene su base formal desde los albores del siglo XIX, cuando la economía aún era considerada parte de la política, pues sus fundadores fueron dos autores clásicos: Richard Cantillón, el padre de la economía política, y Johann Heinrich Von Thünen, el padre de la economía espacial (Matarrese, 1969). Posteriormente, durante el siglo XX surgen las llamadas “Teorías de la Localización Regional, que tienen en Walter Christaller, August Lösch y Walter Isard a sus principales exponentes. Sus planteamientos descansan sobre una elaboración de carácter fundamentalmente cuantitativo y gráfico a través de la utilización de matrices, sistemas de ecuaciones, figuras geométricas regulares y otras técnicas que dan lugar a una comprensión parcial de la problemática espacial, pues dejan a un lado los condicionamientos histórico-sociales” (Ávila, 1993: 14).

En ese momento histórico, aunque tardío dada su relevancia posterior dentro del desarrollo teórico, los geógrafos concebían una región donde las formas físicas eran el elemento decisivo en su configuración; mientras que para los economistas, las funciones y la actividad rectora de un centro serían los más importantes para caracterizarla (Ávila, 1993). Por lo tanto, la discusión se inició en la teoría de la localización, al tratar de comprobar las condiciones espaciales más favorables para una empresa o para toda una producción, distinguiendo entre las condiciones naturales y técnicas a las que está sujeta una explotación debido a la ubicación geográfica y los factores económicos que influyen sobre los costos de la producción; la localización óptima de una producción resultaría entonces en aquel punto en el cual la suma de los costos de abastecimiento de producción y venta fuera mínima (Matarrese, 1969).

De esta forma, en un intento de incorporar las variables geográficas y económicas al análisis regional, Walter Christaller desarrolló en 1933 la Teoría de las Localidades Centrales, en la que planteó que sobre un espacio teóricamente homogéneo, las ciudades del nivel de especialización mínimo se hallan distribuidas uniformemente y conforman un *hinterland* o área de influencia (con forma hexágonal) de una ciudad mayor en tamaño y especialización; estableciendo así el concepto de jerarquía de centros urbanos de acuerdo a una función en el conjunto global (Ávila, 1993).

En 1943, Paul Rosenstein Rodan planteó su Teoría del Gran Empuje que consideraba que el proceso de crecimiento económico podría estimularse a través de la inversión pública en infraestructura, mediante la creación de polos de desarrollo, a fin de atraer a los inversionistas privados, lo que desembocaría en el establecimiento de economías de escala (Ávila, 1993); sin embargo, Bresser-Pereira (2016) considera que esta propuesta del desarrollismo clásico incurrió en un gran error al defender el crecimiento con deuda externa, que pudo haber influido en la crisis financiera de los ochenta en Latinoamérica.

Posteriormente, Lösch en 1954 postuló su Teoría de la Localización y el Equilibrio Territorial, donde estable que la región se configuraba por “elementos económicos cuyas fuerzas se articulan en un espacio teóricamente homogéneo sobre el cual se localizarían las distintas actividades productivas. Los juegos

de fuerzas entre una localización y otra señalan los límites de la región de influencia óptima entre cada una de ellas, dividiendo el espacio en áreas hexagonales homogéneas, en cuya configuración juegan un papel importante la determinación de los costos de transporte” (Ávila, 1993: 15). Lösch, a diferencia de Von Thünen y Christaller, no considera las ventajas de las economías de aglomeración y reconocía que las firmas se desplazan a un lugar cuando la abundancia de la mano de obra hace que se cubran los costos de localizarse en un sitio más cercano a ese factor (Becerra, 2013).

En 1955, Francois Perroux “introduce al análisis regional la noción del desarrollo desequilibrado a través de la Teoría de los Polos de Desarrollo o Crecimiento. Definió a este término como un generador de actividad con alta capacidad de multiplicación. En contraposición a los modelos de crecimiento equilibrado, sostiene que éste no aparece en todas partes al mismo tiempo, sino que se manifiesta en ciertos puntos o polos de crecimiento con diferente intensidad” (Ávila, 1993: 15-16).

De manera casi paralela a Perroux, en 1960 Walter Isard elabora su Teoría del Equilibrio Parcial, que retoma conceptos de Lösch (Ávila, 1993) y fue uno de los precursores en la inclusión del espacio en la teoría de equilibrio general, además contribuyó a las relaciones intraurbanas y la concepción de un sistema de ciudades y regiones, en donde la interacción y la distancia entre las comunidades urbanas y sus vecindades en su modelo gravitacional juegan un papel fundamental (Becerra, 2013).

Como se detalló, existe una fuerte tradición alemana respecto al desarrollo teórico de la localización, pero desde los noventa ha tenido, con la aparición de la Nueva Geografía Económica (NGE) y con Paul Krugman como uno de sus principales expositores, un nuevo auge al retomar los conceptos derivados de la localización de las empresas y la distribución de las aglomeraciones urbanas e industriales, y además incorpora, aunque sin reconocerlo abiertamente, algunos planteamientos posteriores en los que los problemas del desarrollo económico y su tendencia a la concentración se relacionaban directamente con el territorio (Cuadrado-Roura, 2014). Por lo cual, esta postura ha permitido entender el porqué de la localización, pero de manera muy específica de aquella vinculada al sector industrial.

3. 2 Teoría del Desarrollo Territorial

Recientemente “el paradigma del desarrollo territorial ha podido visualizar nuevas formas de entender cuestiones sobre el desarrollo desde una óptica completamente local” (Avilés, 2016: 202), esto gracias a la distinción que se logró desde los años setenta, al considerar al espacio como una variable económica fundamental, por lo que distintos modelos han buscado explicar los procesos de desarrollo territorial asumiendo una perspectiva sistémica: desde los distritos industriales marshalianos hasta las nuevas propuestas de los sistemas productivos locales y los SIAL, ha estado presente, en mayor o menor medida, la intención de un enfoque holístico a fin de examinar el fenómeno económico de manera integral (Camacho, et al., 2016: 221); tal como sostiene Garófoli (1994: 114):

En los últimos diez o quince años (antes de 1995), la incapacidad creciente del paradigma funcional para explicar, incluso, la redistribución de las actividades de producción en el territorio y el surgimiento de pautas autónomas de desarrollo en muchas regiones, relativamente periféricas, ha atraído progresivamente la atención de investigadores y estudiosos hacia la dimensión territorial del desarrollo y las categorías del entorno (o *milieu*) y el territorio, vistas como la "sedimentación" de factores culturales y sociales, de carácter histórico, interrelacionados y específicos, en las áreas locales, que generan procesos de desarrollo diferentes debido a las especificaciones locales. Estas consideraciones nos llevan a un nuevo paradigma del desarrollo económico, basado principalmente en el territorio.

A partir de los años noventa, tuvo lugar una emergencia del enfoque territorial para el desarrollo rural en los países europeos que suscitó un intenso debate respecto de la posibilidad de replicar sus métodos de trabajo en América Latina (Soto, Beduschi y Falconi, 2007). La experiencia internacional demostró así que el principal fundamento del desarrollo territorial es el fortalecimiento del tejido social y la participación de todos los actores en los asuntos económicos, sociales y políticos del territorio. El objetivo final es aprovechar las vocaciones territoriales para que algunas realidades se inserten exitosamente en los mercados globales, y para que otras busquen alternativas dentro de sus propios espacios comunitarios, anteponiendo siempre el bienestar de las personas, el respeto a su cultura y el cuidado del medio ambiente (Mochi y Girardo, 2016). En este sentido, Lebeau (2016: 29-30) señala:

El Desarrollo Territorial (DT) apunta a la expansión de las capacidades y condiciones asociadas a un área geográfica particular en donde viven personas que comparten historia, cultura, aspiraciones, medios sociales y políticos, un ambiente con sus respectivos recursos naturales, medios productivos, económicos y de infraestructura que requieren ser encadenados para potenciar el desarrollo; incluye las estrategias de

desarrollo local elaboradas desde los territorios con participación de los actores locales y las políticas de desarrollo territorial desde las instancias centrales (o regionales) del Estado, las cuales deben facilitar el despliegue de las anteriores desde cada ámbito local, a fin de lograr una mayor coherencia y sinergia de las actuaciones públicas y privadas.

“La ciencia regional y, en general, los análisis territoriales procedentes de las ciencias sociales, han investigado las causas y efectos de los procesos de localización/deslocalización de las producciones agroalimentarias locales” (Sanz Cañada, 2014: 88). De esta forma, se define al territorio como “un lugar con recursos específicos, construcción socio-cultural del espacio y como normas formales e informales que regulan las relaciones de los habitantes” (Torres, 2016: 9).

Asimismo, la valorización económica del patrimonio cultural considera al territorio como un activo con elementos impulsores que constituyen una reserva de recursos para contribuir con el desarrollo socio-económico, volviéndose atractiva cuando se trata de un “activo presente en territorios que padecen limitaciones o carencias en su actividad económica y recursos productivos, hasta el punto de convertirse en un decisivo elemento dinamizador, no sólo de la economía, sino del conjunto de la vida local” (Avilés, 2016: 203). El intento de una configuración espacial alternativa, capaz de generar una acumulación local con singularidades en un contexto globalizante, tiene sustento “a partir de la capacidad propia o endógena de una localidad por generar mecanismos de creación de riqueza sobre la base de sus recursos específicos” (Arocena, 1999; Albuquerque, 2001, citados en Paz, Rodríguez y González, 2009: 113).

Según Lebeau (2016: 29), “lo local es el territorio, cuyos espacios no pueden ser definidos *a priori* porque siempre son el resultado del sistema de actores que elaboran, articulan y ejecutan la estrategia de desarrollo de un determinado espacio de planificación. Las fronteras de lo local se pueden definir a partir de una característica identitaria: puede ser una característica físico-territorial o un ecosistema determinado (ej. municipios de un misma cuenca hidrográfica), una característica económica (municipios que comparten misma cadena productiva) o una característica étnico-cultural o político-institucional”. Es por ello que, retomando a Boiser (2010), se afirma que este tipo de cuestiones que parecerían abstractas y alejadas de los problemas concretos del desarrollo de un territorio, no pueden ser tomados

en cuenta sin su importancia real, aceptando que la globalización pone a los territorios en una relación muy peligrosa con su nuevo entorno: el mundo, que, visto como un sistema mayor que cualquier país o región, presenta un grado de complejidad mayor que obliga a los sistemas menores a aumentar su complejidad o a reducir la complejidad del entorno, o a hacer ambas cosas simultáneamente, a fin de evitar su desaparición por “inmersión”.

De esta manera, los estudios de desarrollo económico territorial, cuya formación es reciente, tienen en el territorio al “corazón de la construcción social del mercado en donde lo cultural y lo simbólico juegan tanto como los aspectos materiales en la formación de valor” (Courlet, 2016: 45); así, “los territorios especialmente rurales constituyen una articulación de nuevas formas de relación económica, y en particular productiva, y formas anteriores que perviven no obstante las transformaciones estructurales que puedan estar sucediendo” (Carmen, 2016: 48); por lo cual todos los sistemas territoriales según Boiser (2010: 14): “Tienden a convertirse en sistemas complejos, con numerosos subsistemas, alta interacción interna y externa, desorden/orden, incertidumbre, autopoiesis/expansión, transformación y caos estocástico o determinista. Surgen propiedades emergentes o emergencias sistémicas, como se designa un nuevo estado de complejidad superior, resultante de la interacción entre sus elementos o subsistemas”. Es por esto que Farell y Thirion (1999:10), en relación con la aparición del enfoque territorial consideran que:

Ha sido favorecida por la evolución de las expectativas de los consumidores y de los mercados, por la introducción de las nuevas tecnologías de comunicación y por la evolución de las instituciones; por ejemplo la demanda de los consumidores de productos alimentarios “regionales”, “de la zona”, representa también una oportunidad económica para las zonas agrícolas menos productivas: impulsa a los productores locales a transformar productos de calidad *in situ*, a pequeña escala, y a encontrar un nivel de competitividad, valorizando las calidades específicas de sus productos. Por tanto, combinados con la globalización de la economía, estos avances van a incitar a los territorios rurales (en particular, aquellos cuya agricultura no represente ya la actividad principal) a fundamentar su competitividad en la valorización de sus activos (naturales, patrimoniales, de conocimiento, técnicos) específicos.

En este sentido, resulta llamativo que la “economía rural sea tratada en la mayoría de las políticas públicas de la región como un problema de orden sectorial y productivo, que lleva a la identificación de lo rural como sinónimo de agrícola y a insistir en estrategias agrícolas como respuesta a los problemas

de la pobreza y el desarrollo rural” (Paz, Rodríguez y González, 2009: 114). El enfoque territorial en cambio reconoce la complejidad de los territorios rurales y de las estructuras complementarias, articuladas e interdependientes, que conforman una economía que trasciende la economía agrícola; por ello, Oliveira (2016: 23-24) considera que la diversidad de la agricultura familiar es una ventaja y no un problema debido a que su naturaleza es territorial, por lo que modifica el territorio y el territorio la modifica, y “tiene un compromiso con las personas, con su conocimiento, con su vida en el territorio, con sus voluntades expresadas. Por ello, el foco de la agricultura familiar debe ser simultáneo con el de las personas, territorios (medio ambiente) y producción; se le debe dar énfasis al desarrollo humano, al conocimiento de las personas, al desarrollo del saber”.

El desarrollo territorial, por tanto, apoya que “la sociedad local puede organizar cadenas de producción y comercialización a partir de productos apreciados en el ámbito local o regional y hasta internacional” (Torres, 2014a: 214), además que, Torres, Sanz Cañada y Muchnick (2010: 9-10) consideran:

La concepción tradicional de los territorios rurales como lugares aislados y dedicados básicamente a la producción agrícola ha experimentado grandes cambios en los últimos años. Progresivamente, ha venido emergiendo un punto de vista distinto, que considera los ámbitos rurales como espacios complejos y dinámicos de gran importancia, en los que se conjugan, además de su función productiva, las preocupaciones sobre el medio ambiente, el paisaje, los recursos naturales, el patrimonio cultural, el turismo y la conservación y reproducción de bienes intangibles; es decir, de los bienes relacionados con el saber-hacer de las poblaciones, con la calidad reconocida de los productos o con el aprecio de los consumidores por los servicios que prestan.

Derivado de estos enfoques, “se abrió la puerta para proponer nuevas formas de desarrollo territorial basado en la valorización de productos alimenticios con un anclaje territorial, cuya calidad se debe a las particularidades socioterritoriales de los espacios locales, en donde la coordinación de los actores en la protección y valorización de productos regionales es de suma importancia” (Del Valle y Tolentino, 2017: 11). Específicamente, “la vinculación del territorio con los alimentos expresa un proceso histórico de anclaje que involucra espacio, clima, cultura y construcción de relaciones sociales e instituciones” (Torres, 2016: 9), constituyendo sistemas alimentarios regionales, que son definidos por Contreras y García (2005, citados en Meléndez y Cañez, 2009: 185-186) como:

El carácter complejo de las relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo de los alimentos que se han ido estableciendo a lo largo del tiempo y del espacio con el fin de resolver los requerimientos alimentarios de las poblaciones humanas. A su vez, se reconoce la relación entre las diferentes fuerzas que actúan en los flujos de mercancías que van desde los productores a los consumidores y se acepta, por otra parte, que los sistemas alimentarios son realidades dinámicas, en las que se dan elementos de continuidad y de cambio a partir de la evolución de procesos sociales que delimitan las formas en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos.

Por ello, “se reconoce la importancia del paradigma de desarrollo territorial en un contexto de globalización, bajo la premisa del aprovechamiento de los recursos endógenos” (Avilés, 2016: 201), a pesar de la dinámica impuesta por la globalización, que ha provocado “transformaciones tanto en la actividad productiva agroalimentaria como en los hábitos de consumo de múltiples territorios, particularmente de aquellos que, dominados por este modelo de intercambio comercial neoliberal, han sufrido fuertes y marcadas modificaciones en su estructura” (Martínez, 2016: 75).

Por tanto, para el caso de estudio, el municipio posee elementos y características inmateriales y tangibles que pueden ocasionar oportunidades para generar formas de desarrollo territorial, retomando la definición de territorio que establece la urgencia de desarrollar nuevos marcos epistemológicos acordes con el desarrollo científico (Boiser, 2010), y hablar de la configuración de un SIAL.

3. 2.1 Concepto Teórico: Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL)

Las aportaciones del economista Alfred Marshal y las teorías de la aglomeración industrial son el punto de partida desde el cual, se ha configurado la base teórica de los SIAL, y que se encuentra sostenido de estudios en el área económica y sociología del territorio, “así como en economía sustantiva y el concepto de enraizamiento, o *embeddedness*, desarrollado por el neo-institucionalismo anglosajón” (Torres, 2016: 16), por lo cual el estatus epistemológico del SIAL como categoría está dado por la Teoría de los Sistemas, la Sociología Industrial y la Geografía Humana, que “permiten extender una nueva mirada sobre la articulación de las economías locales y el papel de las culturas agroalimentarias” (Torres, 2010c: 4). Otra de las raíces en el estudio de los SIAL, que parte del entendimiento del mundo campesino, son los escritos del economista agrario A. V. Chaiyanov, quién a

inicios del siglo XIX desarrolló una teoría respecto a un tipo especial de economía campesina, bajo los siguientes términos: una economía familiar cuya organización se determina por la composición de la familia y el inaplicable cálculo de su beneficio, siendo problemático equilibrar las demandas del mundo exterior con la necesidad de su casa y para resolverlo aumenta su producción o reduce el consumo; sus factores de producción usualmente están sobrecargados de compromisos previos, particularmente en forma de excedentes destinados para gasto ceremonial o pago de rentas. Es muy raro, si no imposible, dice, para un hombre no ayudado por nadie, superar sus barreras económicas (Citado en Wolf, 1966).

Sin embargo, al paralelo del trabajo de Chaianov se desarrolló el Pensamiento Económico Neoclásico, siendo uno de sus principales exponentes el británico Alfred Marshall (1842-1924), quién se disputa, junto con León Walras, el título del *padre del neoclasicismo* y de la teoría microeconómica ortodoxa moderna (Landreth y Colander, 1994); y tal como sostiene Schejtman (1975: 487):

Una parte apreciable de la elaboración teórica relativa a la economía campesina está enmarcada dentro de lo que en teoría económica se suele llamar el enfoque neoclásico. Es probable que la proximidad aparente entre los supuestos de la competencia perfecta y las condiciones de producción que, observadas superficialmente, se dan en áreas donde predomina la pequeña y mediana explotación agropecuaria, haya contribuido a hacer de éstas un verdadero paradigma del enfoque neoclásico de competencia perfecta.

Marshall sentó las bases de la concentración de las firmas y las ventajas económicas que tendrían respecto a otro tipo de organización, a lo que denominó Distrito Industrial (DI); esto lo logro a través de sus observaciones “en torno a las concentraciones industriales en Inglaterra, en otros países europeos y en los EUA sobre el poder de innovación y transformación de la industria a partir de los intercambios realizados en un entorno geográfico localizado” (Torres, Sanz Cañada y Muchnik, 2010: 11); además según Fournier y Muchnick (2012: 135):

Marshall (1890) explicó luego el potencial de eficacia de la coordinación a través del mercado, demostrando que firmas independientes, de pequeña envergadura, especializadas en un mismo segmento del proceso productivo pueden, si están agrupadas en una misma área geográfica y si están las unas en relación con las otras (relaciones de subcontratación, acuerdos de cooperación) formar un Distrito Industrial (DI) y tener una ventaja comparativa por su capacidad colectiva de innovación. Hasta pueden beneficiar de economías de escala para sus costos de producción. Marshall formuló la idea de que el “cara a cara” y, por ende la proximidad geográfica, eran necesarios para facilitar la coordinación entre las firmas.

No obstante, fue hasta la aparición de los neomarshallianos entre los setenta y los ochenta cuando se

le otorga importantes caracterizaciones a la conceptualización de DI, lo anterior, como un producto de la crisis de los años setenta en Europa, ya que “economistas y sociólogos italianos observaron la gran capacidad de algunas regiones de Italia (la tercera Italia) al actualizar el concepto de DI como un eje explicativo del desarrollo regional, con base en las formas relacionales cívicas propias de esas regiones” (Torres, Sanz Cañada y Muchnik, 2010: 12). De esta forma, destaca la teoría espacial al desarrollo de Becattini en 1979, que pone “énfasis en los factores socioculturales del entorno y los de oferta-demanda en las decisiones de inversión y localización de las empresas, de ahí la importancia del territorio en términos de *governance* y la articulación de las instituciones para el desarrollo de las regiones y países” (Sánchez, 2008: 49). Posteriormente, el mismo Becattini (1992), sostuvo en relación a estos distritos:

Un tejido industrial mayoritariamente compuesto por PyMES, por zonas espacialmente bien delimitadas caracterizadas por intensas relaciones interempresariales, a través de relaciones de subcontratación; pero también con acuerdos, tácitos o explícitos de cooperación de intercambio de información o de «savoir-faire» (saber-hacer). Existe en estos distritos una identidad local marcada que facilita las relaciones de cooperación. La existencia de normas comunes y de valores compartidos hace que las estrategias de defección sean menos probables. La proximidad geográfica y cultural juega un rol primordial en la reducción de los costos de transacción y la eficacia (Citado en Fournier y Muchnik, 2012: 136).

De esta forma, también Fournier y Muchnik (2012: 136) consideran que dentro del DI neomarshaliano, “el territorio -relativamente estable- se superpone al área de implantación de la comunidad de actores estudiada, la cual está históricamente unida, geográficamente concentrada y consagrada por completo a un sector industrial particular. Se busca entonces analizar los efectos de una proximidad pre-existente entre actores, constituida a largo plazo, sobre las relaciones entre las empresas dentro de un territorio dado”, por lo que sostienen que, entre 1970 y 1980, se dio lo siguiente:

Un desarrollo de las actividades empresariales en red, atribuido a una aceleración en la evolución de la demanda. La competitividad de las grandes empresas fordistas (y de las regiones en las que se sitúan) comenzó a disminuir, mientras que los sistemas locales, compuestos por pequeñas empresas en interacción, fueron emergiendo. Esta constatación hacía necesaria la introducción de factores no estrictamente económicos en el análisis: en las relaciones de proximidad existen elementos que pueden facilitar las interacciones interpersonales y, por consiguiente, interempresariales.

De esta forma y posterior a las propuestas de Marshall y los neomarshalianos, en la línea de las concentraciones geográficas de las firmas, se desarrolla el concepto de Sistema Productivo Localizado

(SPL), como una forma de entender las dinámicas endógenas y que en palabras de uno de los principales exponentes, Claude Courlet (2001: 98), se define como:

Una organización de vínculo de las empresas en un área, y para aclarar la naturaleza de los beneficios (efectos externos positivos, menores costos de transacción, una mejor coordinación de los actores de un territorio, etc.) que genera cerca. Sin embargo, se puede unir primero a una interpretación más amplia de los fenómenos económicos: o es el nuevo paradigma tecno-organizacional de referencia del modo de producción mundial o se trata de un componente o un estado intermedio de nuevas organizaciones industriales. El SPL puede unirse a una interpretación más específica, en referencia a la historia del desarrollo económico, al señalar que toda realidad local sería, en un momento dado, más o menos un SPL.

El cual se basa en tres características principales según Boucher y Pomeón (2010: 6): “1) Lo pequeño, por su capacidad de adaptación y flexibilidad; 2) Lo cercano, por sus articulaciones directas y sus relaciones de confianza; 3) Lo intenso, por la fuerte densidad de la actividad. Sin embargo, la inserción en el mismo territorio no significa igualdad y equidad; existen las fuertes disparidades entre los actores de un mismo territorio”; por lo que para Boucher, Pomeón y Fraire (2011: 12) el SPL: “Se caracteriza por una combinación particular entre externalidades pecuniarias y tecnológicas y acciones colectivas (i. e. ventajas pasivas y activas). Por sus características específicas, ligadas a su estructura, organización y orientaciones estratégicas, se identifican grandes grupos o tipos de SPL: distritos industriales o tecnológicos, clusters, medios innovadores, entre otros”.

Por tanto, Fournier y Muchnik (2012: 137) sostienen que el SPL “es una noción que pretende rendir cuenta del rol de la proximidad en la organización de las relaciones entre agentes; y que insiste más que todo en el desarrollo de un sistema de interacciones y en la importancia de la densidad de las mismas para explicar la eficacia de la red”. Cabe señalar que, estos mismos investigadores afirman que previamente y de forma paralela, “varios autores franceses se dedicaron a analizar el desarrollo y la territorialización de las redes empresariales, interesándose por la construcción de territorios durante las actividades productivas, sin que los territorios fuesen postulados desde un principio como basados en el área de implantación de una comunidad de actores o de empresas”. Así, derivado de los avances en el entendimiento de las relaciones de proximidad geográfica y sus peculiaridades, surgió un tipo ideal de SPL: “Relaciones institucionalizadas entre actores territorializados, especializados en actividades

complementarias dentro de un sector en particular, relaciones de cooperación/competencia entre firmas y fuertes vínculos entre ellas y las instituciones locales” (Fournier y Muchnik, 2012: 138).

Posteriormente, de forma paralela al desarrollo teórico del DI italiano y de la consolidación del concepto de SPL, surge en la literatura estadounidense una transfiguración derivada del DI, denominado cluster. Este concepto, nacido durante los noventa, en palabras de Torres, Sanz Cañada y Muchnik (2010: 12): “Se impuso para caracterizar a las concentraciones industriales en las cuales una empresa, o varias de un sector, constituían una fuerza que podía imponer formas específicas de intercambio y competencia territorial basadas en la proximidad geográfica y organizativa (nuevas empresas, división social del trabajo, uso de nuevas tecnologías e instituciones de enseñanza e investigación asentadas en el territorio)”. Quién encabezó esta corriente fue Michael Porter (1998: 78), y los definió como:

Concentraciones geográficas de empresas e instituciones interconectadas en un campo determinado. Abarcan una serie de industrias vinculadas y otras entidades importantes para la competencia. Incluyen, por ejemplo, proveedores de insumos especializados, tales como componentes, maquinaria y servicios, y proveedores de infraestructura especializada. Los clústeres también se extienden frecuentemente hacia los canales y clientes y, lateralmente hacia los fabricantes de productos complementarios y a las empresas de las industrias relacionadas por habilidades, tecnologías o insumos comunes. Finalmente, muchos clústeres incluyen instituciones gubernamentales y otras instituciones tales como universidades, agencias de establecimiento de estándares, grupos de reflexión, proveedores de capacitación vocacional y asociaciones comerciales que proveen capacitación especializada, educación, información, investigación y apoyo técnico.

Para Fournier y Muchnik (2012: 136-138) “la cuestión de la escala espacial es relativamente problemática. En principio, las definiciones de los clústeres y SPL no comprenden límites geográficos, ya que estos sistemas pueden desarrollarse en espacios de tamaño variable”; además agregan que:

Porter insiste en el rol que pueden jugar estos clústeres en el fortalecimiento de la productividad de las firmas. Pertenecer a un cluster facilita: (i) la búsqueda de insumos y de mano de obra; (ii) el acceso a la información especializada y a la tecnología (la información se acumula en un cluster y los miembros cuentan con un acceso privilegiado a ésta; además, las relaciones personales y los vínculos comunitarios facilitan los intercambios); (iii) el acceso a las instituciones locales y a los bienes públicos (producidos por estas instituciones y a veces por las empresas de los clústeres igualmente: inversiones privadas en los centros de formación, diversas infraestructuras, laboratorios); (iv) la coordinación con otras firmas, el desarrollo de complementariedades; y (v) suscita una forma de estímulo, pues las empresas de un mismo cluster pueden compararse fácilmente las unas con respecto a las otras.

Aunado a esto, Porter (1998: 86) no se queda sólo al nivel del análisis de las relaciones entre firmas, sino que lo vincula a su rol como potencializador del desarrollo económico:

Los países pobres carecen de agrupaciones bien desarrolladas; compiten en el mercado mundial con mano de obra barata y recursos naturales. Cuanto más saludable sea la economía, más requerirá innovación para soportar el aumento de los salarios y reemplazar los empleos eliminados por mejoras en la eficiencia y la migración de la producción estándar a áreas de bajo costo. Promover la formación de conglomerados en las economías en desarrollo significa comenzar en lo más básico: mejorar la educación y los niveles de cualificación, crear capacidad en tecnología, abrir el acceso a los mercados de capitales y mejorar las instituciones. Las restricciones sobre la localización industrial y los subsidios para invertir en áreas angustiadas, por ejemplo, pueden dispersar artificialmente a las empresas. Proteger a las empresas locales de la competencia conduce a una excesiva integración vertical y a una presión aplastada por la innovación, retardando el desarrollo de los clústeres. En las primeras etapas del desarrollo económico, los países deben expandir el comercio interno entre las ciudades y los estados y el comercio con los países vecinos como importantes pasos para construir las habilidades para competir globalmente. Sin embargo, los tipos de bienes que los países en desarrollo pueden comerciar con economías avanzadas se limitan a los productos básicos y a las actividades sensibles a los costos laborales. Si bien es esencial que se formen los clusters, donde su forma también importa.

De forma paralela, en los noventa el economista Paul Krugman, propone otra forma de entender la aglomeración debido a lo que llamó fuerza centrípeta y fuerza centrífuga, y su acción al respecto:

Las aglomeraciones surgen de la interacción entre los rendimientos crecientes a nivel de los costos individuales de transporte de las instalaciones de producción y la movilidad de los factores. Debido a los rendimientos crecientes, es ventajoso concentrar la producción de cada bien en unos pocos lugares. Pero no todos los factores son móviles, y la presencia de factores inmóviles proporciona la fuerza centrífuga que trabaja contra la aglomeración. La única fuerza que trabaja contra la aglomeración es el incentivo para establecer nuevas instalaciones para servir a una tierra agrícola dispersa. Argumentó que la aglomeración es posible debido a la relación circular entre la ubicación del mercado y la ubicación de la manufactura. Esto refleja el punto de que la ubicación en la que se concentra la manufactura tiene un ingreso mayor que la otra ubicación. Por lo tanto, existe también un enlace hacia atrás en el que la fabricación quiere estar cerca del mercado que la propia fabricación crea (Krugman, 1995: 90-91 y 101-102).

Tomando como referencia lo expuesto en párrafos anteriores, se puede apreciar que dentro del *mainstream* económico durante mucho tiempo la investigación respecto a los sectores considerados nulos o poco competitivos fue proporcionalmente menor al énfasis que se dio a la gran empresa. Sin embargo, pese a que tanto la academia, como el sector público pusieron poco interés en buscar desarrollos que permitieran mejorar las condiciones de vida de este sector de la población -al considerarlo complejo-, se dieron indagaciones que han propuesto respuestas más específicas a tales condiciones de producción y relaciones en pequeña escala.

Una vertiente de ello, se dio a través de la revalorización de la agricultura familiar, al considerarla como la base de la cual se sostienen diferentes esferas de la vida humana en diversos campos como el ecológico, social y económico, considerando que sólo la agricultura de base familiar será el marco para

el desarrollo rural sostenible, ya que su cimiento se encuentra en el pequeño y mediano productor “que aún está afianzado a su terreno, con una cultura propia y para el que el desarrollo incluye no solo una mejora de su necesaria estabilidad económica, sino el respeto y consolidación de pautas culturales, familiares, sociales, ecológicas y de arraigo a un entorno que el modelo industrial desatiende o directamente amenaza” (Pengue, 2005: 1). Esto ha devenido en lo que Bocco, Garat y Valverde (2013) consideran respecto a que actualmente los espacios rurales son percibidos con otros valores que se oponen a modelos urbano-industriales, lo que ha contribuido a repensar el desarrollo rural desde los conceptos de sustentabilidad socio-económica y ambiental, de desarrollo local y territorial, y de equidad social y regional, con el fin de apoyar a las agriculturas familiares y combatir la pobreza rural, a través de la valorización de productos agroalimentarios auténticos y propios de ciertos territorios rurales.

A pesar de ello, no se pueden dejar de observar los retos que estos tipos de organización enfrentan ante un ambiente comercial adverso, y es que como mencionan Correa, Boucher y Requier Desjardins (2006: 18), “las pequeñas empresas familiares difícilmente pueden hacer frente a los grandes conglomerados multinacionales, a menos que desarrollen estrategias diferenciadoras y modelos de producción más rentables”. De esta manera, Acampora y Fonte (2007: 192) señalan que:

La demanda de seguridad alimentaria y de identidad cultural de parte de los consumidores posmodernos ha permitido el surgimiento de un patrón de producción en las áreas rurales, caracterizado por una creciente diversificación productiva y por una atención a la calidad como variable multidimensional. En este contexto, las producciones alimentarias típicas están viviendo un período de gran redescubrimiento. La existencia de especificidades territoriales en la función de producción agrega valor al producto típico y al producto cultural.

Aunado a esto, no se debe dejar de lado que la dinámica actual de la agricultura “cuestiona las formas de producir y de transformar los alimentos y cómo se generan efectos sobre el medio ambiente, la biodiversidad, la contaminación de las aguas y los límites que estos modelos de producción y consumo imponen a nuestros futuros descendientes (Bocco, Garat y Valverde, 2013: 1); además que “el desarrollo actual de la agroindustria rural se enmarca en un nuevo contexto, caracterizado en primer lugar por la

permanencia o incluso el aumento de la pobreza rural que se buscaba reducir” (Salas Casasola, Boucher, Requier Desjardins, 2006: 34). Así, Torres, Sanz-Cañada y Muchnik (2010: 19-20) muestran:

El nuevo concepto de desarrollo rural parte del reconocimiento de la importancia creciente de las actividades no agrícolas generadoras de empleo en las áreas rurales, ligadas a la apropiación y valorización de los recursos territoriales. En América Latina y en otros países con problemáticas similares, la selección de las actividades generadoras de ingresos se caracteriza, a menudo, por una autoexclusión del mercado, con el objetivo de organizar alternativas económicas y políticas basadas en estrategias que serían incomprensibles para la economía clásica.

Lo anterior, dio como resultado el surgimiento de conceptos específicos enfocados a dar una explicación del comportamiento de la pequeña producción y su entorno; siendo uno de los más relevantes el de la Agroindustria Rural (AIR) en América Latina (AL), que durante la década de los ochenta surgió dentro de la literatura sobre economía campesina y según Requier Desjardins (1999: 1-2):

Al principio se concibió esencialmente como un medio para reforzar el control del campesino sobre la creación de valor agregado en la cadena de producción: se suponía que, procesando al menos en parte el producto bruto, tenía la oportunidad de retener un porcentaje más elevado de dicho valor agregado, lo que le permitía incrementarse el nivel de ingreso. Surgió entonces en el ámbito de un debate dirigido a que se solucionen los problemas de sobrevivencia y de ingresos de las pequeñas fincas, acosadas por la marginalización respecto a los mercados y la escasez de tierra frente al crecimiento demográfico. Por lo tanto el planteamiento inicial era el retener una mayor parte del valor agregado para el pequeño campesino.

En dichos años, estudios como los de Muchnik (2006b: 2) llevaron a constatar la existencia de concentraciones espaciales de pequeñas empresas de transformación de alimentos denominadas AIR, que nacieron a partir del reconocimiento de la importancia económica y social que tenía la transformación agroalimentaria a pequeña escala. Subsiguientemente, en la década de los ochenta “esta propuesta partía de que numerosos productos de la agricultura familiar son transformados en pequeñas unidades productivas que utilizan el saber-hacer local, están articuladas al mercado y pueden satisfacer las necesidades básicas del consumo local, además están inscritas en un proceso de desarrollo rural, con fuerte impacto social y económico (Boucher, 1992, citado en Grass y Aguilar, 2012: 48); pero según Requier Desjardins (1999), hay una forma de AIR que destaca entre las demás, la AIR “espontánea” que se presenta como una concentración geográfica de pequeñas unidades de transformación de una materia prima determinada (trapiches, rallanderías, plantas queseras, procesamiento de frutas etc.), en donde sólo

una minoría de campesinos se involucra en las actividades y que, para ellos, aunque todavía se dedican a una actividad agrícola, se especializan principalmente en el procesamiento de alimentos que llega a ser su principal fuente de ingreso.

Innegablemente, la AIR surge como respuesta a las presiones ejercidas por la globalización sobre la dinámica de la vida rural, por lo que “busca desarrollarse en un entorno marcado por dicho fenómeno” (Salas Casasola, Boucher, Requier Desjardins, 2006: 34). En este sentido, fue el Programa de Desarrollo de la Agroindustria Rural (PRODAR) en AL y el Caribe el primero en estudiar las AIR en esta zona, logrando la identificación de rasgos particulares, según lo rescatan Grass y Aguilar (2012: 49):

Se identificó cómo en algunos territorios se presentaban concentraciones de AIR donde se transformaban alimentos que contaban con un valor agregado especial, además de que incorporaban un saber-hacer que se había transferido de generación en generación; este aspecto le otorgaba al alimento un valor simbólico especial que era reconocido por los habitantes del territorio, llegando al punto de hacerlo parte de su patrimonio cultural. Estos valores agregados le concedían a los alimentos un valor único, que no era reconocido por el consumidor tradicional de *commodities*, pero sí por un grupo creciente de nuevos consumidores pertenecientes a mercados diferenciados, los cuales estaban dispuestos a pagar por estos productos precios superiores a los presentes en los productos no diferenciados.

Aunque no se puede dejar los aportes previos de Muchnik (2006b: 3), para entender sus características:

Apoyadas en un saber-hacer y en tecnologías locales, esas AIR permitían: (i) mejorar sensiblemente el valor agregado retenido por los productores campesinos; (ii) mejorar los ingresos de las economías familiares (iii) crear una cantidad de empleos considerables en las zonas rurales, (iv) contribuir a la seguridad alimentaria de la población, tanto rural como urbana. Si bien las AIR son formas productivas históricamente constituidas era necesario, frente a la rápida evolución del contexto económico y social, interrogarse sobre los procesos de innovación que permitirían posicionarlas en el marco de las nuevas especializaciones espaciales de las actividades productivas. Los procesos de innovación, la articulación de las dinámicas locales con otros espacios socio económicos fueron entonces los principales interrogantes planteados.

De esta forma, el desarrollo teórico de la AIR en América Latina se enfrentó al débil desarrollo rural ligado a la desigualdad económica y a un deficiente funcionamiento institucional, lo que permitió detectar que dichos factores tienen graves efectos en el desarrollo rural, en la salud, en la alimentación, en la educación y en la formación de ciudadanía en las áreas rurales (Torres, Sanz-Cañada y Muchnik, 2010). En este contexto surgió una nueva propuesta para el favorecimiento de la pequeña producción rural, relacionada a la valorización de la producción agrícola mediante la AIR, pero que se ha consolidado con una visión territorial mediante el concepto de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL).

El SIAL tiene como principal marco de referencia “las políticas de apoyo al desarrollo de la AIR que surgieron en AL en los años ochenta, con el fin principal de combatir la pobreza en las zonas rurales marginadas” (Boucher y Pomeón, 2010: 2). Sin embargo, después de más de tres décadas las condiciones se han modificado y las AIR se han visto presionadas por el contexto de globalización y liberación comercial, que les impide en muchos casos acceder a la plenitud de sus recursos, debido, entre otros a: “Cambios rápidos en los circuitos de distribución, mayor competencia con los productos industriales, nacionales e importados, y nuevas exigencias por parte de los consumidores (calidad, ética social, etc.) (Ibíd.), por lo cual Boucher (2013: 68) señala que:

En este contexto, los beneficios obtenidos por las AIR no fueron suficientes para reducir significativamente los niveles de pobreza rural en AL. Sin embargo, luego de un cuidadoso análisis de la situación del campo, se planteó una reconceptualización del modelo. Se pensó que, por su tendencia a concentrarse geográficamente en zonas rurales con ventajas pasivas y permitir el reforzamiento de las capacidades de los actores locales y a la apertura de nuevas perspectivas de desarrollo, la AIR podía ofrecer una respuesta local al nuevo contexto de la globalización.

Debido a ello, ante los retos que enfrentaba el modelo de AIR un grupo de científicos se dio a la tarea de revisar y proponer nuevas vertientes que respondieran de mejor forma a las presiones del mercado neoliberal de los años noventa sobre los productores de pequeña escala. De tal forma que, “los cambios en el mundo rural, en la agricultura, en la producción agroalimentaria y en el consumo de alimentos plantearon a los investigadores y a los organismos de investigación la necesidad de elaborar nuevos conceptos para estudiar estos nuevos fenómenos y enfrentar los nuevos desafíos” (Muchnik, 2006b: 2), así, CIRAD-SAR (1996) propone la noción de SIAL bajo lo siguiente:

Apareció en una crisis de las sociedades rurales, el empeoramiento de los problemas ambientales y los nuevos retos de alimentos, tanto cuantitativa como cualitativamente. La primera definición fue propuesta en 1996 por el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo – Sistemas Agroalimentarios y Redes (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement-Systèmes Agroalimentaires et Ruraux; CIRAD-SAR por sus siglas en francés) como parte de la evaluación de cadenas agroalimentarias cortas (1989-1992); las condiciones para el surgimiento y funcionamiento de la agroindustria rural (1992-1995), en varios países de América Latina y Oeste de África básicamente se centró en dos objetos de estudio: i) la transformación de productos de la agricultura familiar para aumentar los ingresos del productor; ii) el abastecimiento de la población urbana a través del desarrollo de los recursos locales. Al evaluar los resultados apareció la falta de una herramienta teórica para la articulación de diversos elementos esenciales.

El SIAL fue definido entonces como un conjunto de “organizaciones de producción y de servicios (unidades de explotación agrícola, empresas agroalimentarias, empresas comerciales, empresas de restauración) asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio específico. El medio, los productos, los hombres, sus instituciones, su saber hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones, se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria a una escala espacial dada" (Muchnik y Sautier, 1998, consultado por Torres, 2017). Sin embargo, es importante precisar en este punto que, aunque el concepto origen ha sido superado, teóricamente sigue siendo válido como marco histórico de su evolución, ya que actualmente los trabajos no han puesto la mirada en los actores (Torres, G., comunicación personal, 09 de octubre de 2017). En este sentido, para Grass y Aguilar (2012: 47 y 52), la conceptualización de los SIAL:

Nace del análisis de las experiencias de comunidades que generaron estrategias para lograr conservar la tradición alimenticia de su territorio y adicionalmente proteger a las poblaciones campesinas locales proveedoras de alimentos, así como las tradicionales AIR donde se realizaba su procesamiento (queserías, trapiches paneleros, rallanderías de yuca). Estas estrategias buscan valorizar las particularidades de los alimentos, que se caracterizan por contar con un profundo arraigo territorial, pues recopilan el patrimonio cultural de los pueblos al transmitirse los saberes de su elaboración de generación en generación y además recoger la esencia de los recursos naturales del entorno (Madre Tierra) para plasmarlos en los sabores de los alimentos, haciéndolos únicos, aspecto que se convierte en un atractivo para el consumidor, que entiende que detrás de un producto alimenticio genérico fruto de la globalización, no se pueden encontrar los mismos valores.

La conceptualización de SIAL adquiere así “valor epistemológico por ser una herramienta que pretende explicar los fenómenos emergentes de resistencia de los actores locales –productores y consumidores- al predominio de la producción fordista y al consumo de masas” (Torres, 2013: 84). En concordancia, Grass y Aguilar (2012: 47 y 52) consideran que este concepto surge “ante la necesidad de desarrollar un enfoque sistémico que permitiera visualizar las interacciones entre actores, productos, técnicas, saber hacer e instituciones en los sistemas de producción, y reforzar así el concepto de anclaje territorial. Como dato histórico Boucher y Fraire (2012: 73) exponen lo siguiente:

En 2006 se publicó un primer número especial de la Revista (Vol. 12, N° 22) sobre este tema. En él se analizaron los efectos, riesgos y oportunidades enfrentados por la AIR en AL ante la liberalización comercial. Como respuesta se consideró a los SIAL como un enfoque viable para la promoción del

desarrollo de las AIR. En este número se presentó, analizó y discutió por primera vez la noción de Sistema Agroalimentario Localizado para América Latina en una revista internacional.

Como objeto de investigación, el SIAL fue concebido como un “marco común de observación, análisis y consulta entre diferentes disciplinas de las ciencias sociales y las ciencias biotecnológicas, basados en la alta prevalencia de muy pequeñas empresas en el sector de la alimentación y la importancia de la coordinación no de mercado relacionados con su incorporación social y local” (Muchnik, Requier Desjardins, Sautier y Touzard, 2007: 1466). “No se limita al análisis de los fenómenos relacionados, va de la concentración espacial de actividades (economías de escala, de aglomeración, externalidades en torno a productos y servicios rurales específicos), y focaliza en las relaciones alimentos/territorio y la evolución del anclaje territorial de las actividades productivas” (Torres, Sanz-Cañada y Muchnik, 2010: 14). Debe su originalidad a la idea del anclaje entre alimentos y territorio, donde los factores de anclaje territorial “configuran la especificidad del alimento y la diferenciación cultural de los territorios”; lo que para Torres et al., (2015: 201) “puede dar lugar al desarrollo rural”. Sin embargo se debe precisar que, según Grass y Aguilar (2012) este concepto no se considera finalizado, generándose nuevas experiencias que permiten profundizar su estudio, incorporando y consolidando nuevos elementos, mientras que Del Valle y Tolentino (2017: 13) consideran que, “en el marco de los SIAL su adopción es relativamente reciente y se encuentra en pleno debate teórico y metodológico”. Para comprender mejor dicha evolución y la etapa en la que se encuentra, se retoma el postulado de Boucher (2016) en relación al proceso histórico que ha atravesado el concepto desde un concepto geográfico, a partir de su primera definición vista como una concentración geográfica de AIR, hasta una gestión del territorio con enfoque SIAL:

La noción SIAL evolucionó en cuatro grandes etapas: Primera etapa (1998-2002), el SIAL como sistema productivo local y cluster; segunda etapa (2002-2004), la activación de recursos territoriales y el ciclo SIAL; tercera etapa (2005-2010), integración y ampliación del concepto SIAL; cuarta etapa (2011-2015), gestión territorial con enfoque SIAL; quinta etapa (2016- ...), se consideran nuevas perspectivas para profundizar el tema de la comercialización acercando a los consumidores con los productos. Se incorporan temas como circuitos cortos de comercialización y varias formas de calificación de los productos. Esta comunicación hace una contribución sobre la evolución del concepto SIAL, desde la relación de la AIR con el territorio hasta la gestión territorial y la apertura a nuevos mercados.

Cabe mencionar que los científicos que retomaron la definición de Muchnik y Sautier de 1998, conformaron en Francia un Grupo de Interés Científico de los SIAL (GIS SYAL por sus siglas en francés), encabezado por el mismo Muchnik, y discutieron la importancia de diferenciar de los sistemas agroalimentarios la característica de ser local o localizados, definiéndolos finalmente como ‘localizados’, debido a que concluyeron que “el término ‘local’ está asociado a una cualidad sustantiva, inherente al sistema en un momento dado, mientras que, el término ‘localizado’ está asociado a un proceso, a un sistema que se localiza, que no siempre estuvo en ese lugar y que tampoco hay garantías que ahí permanezca eternamente” (Muchnik, 2009). Además, consideraron que “un día los productos llegaron, un día el saber hacer fue creado y transmitido, un día alguien enseñó a alguien a elaborar esos productos, hasta que adquirieron su documento de residentes y sus raíces locales. En consecuencia, el saber-hacer transmitido por ciertos actores sociales puede ser tan importante como las condiciones bioclimáticas o las características del suelo, para estudiar los procesos de localización. En el marco de esta dinámica es importante señalar que las relaciones con lo local pueden cambiar con el tiempo” (Muchnik, 2006a: 94).

En este punto, Grass y Aguilar (2012) retoman a Rodríguez y Requier Desjardins (2002) y precisan que la multifuncionalidad de los SIAL se expresa en dos planos, uno local y otro global; con implicaciones sobre la conformación de capital natural, social y humano; lo cual genera procesos de producción conjunta los bienes agroalimentarios de carácter privado y bienes públicos locales, como habilidades y conocimientos específicos regionales, promoviendo de esta forma la imagen calidad de productos no sólo agrícolas de la región. De esta forma, el SIAL buscó desde sus orígenes “resaltar la capacidad de algunas comunidades de productores agroalimentarios en la valorización de los recursos locales y en el desarrollo de innovaciones resultantes de las interacciones entre productores, instituciones locales y consumidores” (Muchnik y Sautier, 1998).

Con base en ello se puede apreciar que la noción de SIAL “es en sí mismo un desafío, ya que se parte de la diversidad y la especificidad de los recursos territoriales en un mundo globalizado” (Bocco, Garat

y Valverde, 2013: 3), pero en el cual “las organizaciones socioeconómicas locales intervienen en los procesos de producción, en los modos de valorización de los recursos, y también en la construcción del valor simbólico de los productos y la evolución de las representaciones de los consumidores” (Fournier y Muchnik, 2012: 134), respondiendo de esta forma ante los embates del mercado global; por lo que, en resumen, se puede hablar de tres características fuertes de los SIAL según Muchnik, Requier Desjardins, Sautier y Touzard (2007: 1472):

1) Implican las relaciones con los consumidores y el lugar especial de los productos alimenticios en la construcción de referencias de identidad de personas y empresas; 2) Comunica con la tierra, el paisaje, los recursos naturales y el uso de la diversidad biológica, teniendo en cuenta la estacionalidad y/o moviliza los productos perecederos. Por lo tanto, combina el conocimiento y la experiencia desplegada por los grupos humanos para construir estos enlaces; 3) Se encuentra en el corazón del sistema y respeta la concentración espacial de las actividades, sus términos de ocupación de espacio y la delimitación del territorio en el que se encuentran los recursos y las interacciones sociales que dan sentido al sistema.

Desde el punto de vista de los SIAL, la agricultura y la agroindustria familiar juegan un papel central en la conservación de la memoria histórica; son fuente de tradiciones y se distinguen por la preservación del patrimonio cultural. Por estos motivos, las unidades familiares son importantes como garantes del anclaje territorial de los alimentos (Torres et. al, 2015). Y es justo, en lo relacionado al anclaje de los alimentos en donde Muchnik (2006b: 17-18), aclara que el SIAL tiene una especificidad importante debido a que:

Son los únicos (los alimentos) que se incorporan durante el acto de consumo. La dialéctica destrucción/construcción adquiere en este caso un valor particular, ya que al ser destruidos los alimentos participan de manera fundamental en la construcción de las referencias identitarias de individuos y sociedades. Las culturas alimentarias representan un componente específico de las culturas territoriales. La calidad de los productos, las formas de reconocimiento de dicha calidad por parte de los consumidores y el precio que aceptan por la misma están estrechamente relacionados. Las culturas alimentarias influyen también en la eficacia económica de las actividades productivas. Aunado a lo anterior, el territorio es potencialmente un actor estratégico, un factor de ensamblaje y de competitividad de las actividades productivas locales; además de poseer tres cualidades: Inteligencia territorial (cierta capacidad a reaccionar a formular proyectos y a organizar estrategias para conducirlos); solidaridad territorial (los actores locales se movilizan para adaptarse a un contexto en rápida mutación y se basa en sus identidades territoriales, en sentimientos de pertenencia y valores que fundamentan las diversas formas de coordinación y de constitución de las redes sociales; capacidad territorial de innovación (resolver y superar los conflictos).

Por lo tanto, los SIAL representan una propuesta teórica relevante para los territorios rurales o de influencia rural, en los cuales se muestran señales de crisis derivadas de procesos de mercado de los

cuales se les ha excluido, pero también como estrategia de revalorización de los productos generados por la cultura y expresados a través del patrimonio inmaterial culinario, que los posiciona dentro de todos los sistemas de la vida comunitaria.

Propósito y objetivos de investigación del SIAL

La emergencia de lo local y de la sustentabilidad en las preocupaciones sociales y políticas de nuestro tiempo, ofrece una magnífica oportunidad para hacer un balance de los aportes del enfoque SIAL a las ciencias sociales del siglo XXI. Partiendo de ello, Boucher, Poméon y Fraire (2011: 28) sostienen que primero se debe revisar la noción de sistema y luego definirlo como un SIAL, por lo que desde su concepción un sistema es: “Una manera de representar la realidad, con una meta científica y/u operacional dada. Su construcción teórica depende de las opciones tomadas por el investigador, en función de los objetivos de su trabajo. La visión sistémica implica diferenciar el interior del sistema de lo que constituye su contexto, su entorno. Si el sistema se caracteriza por cierta autonomía, las relaciones que mantiene con el entorno son fundamentales para la comprensión de su dinámica; por lo tanto, en las ciencias sociales siempre se habla de sistemas abiertos”.

En este sentido, “la originalidad del SIAL es que pretende analizar las interacciones sociedad-economía desde los conceptos de capital social y construcción de instituciones a nivel territorial” (Torres, Sanz Cañada y Muchnik, 2010: 16). Es “un movimiento de territorialización de los alimentos, desterritorialización y nueva territorialización por medio del saber hacer” (Torres et al., 2015).

Por lo cual, Boucher, Poméon y Fraire (2011: 14) consideran que derivado del trabajo teórico y empírico desarrollado, se buscó conceptualizar la articulación entre los diferentes elementos de un SIAL (i. e. localización, redes, saber-hacer y desarrollo) a través de un enfoque a la vez sistémico y territorial. Siendo Muchnik (2009: 11-12) quién sostiene que surgieron cuatro familias de objetivos que unifican el campo de producción del conocimiento del SIAL: (A) Sistemas de acción y de redes, (B) Dispositivos

locales de calificación de productos, (C) Dinámica de saberes y conocimientos, D) Cambio de estatus y formas de apropiación del recurso (patrimonialización); los cuales se presentan en la figura 3.

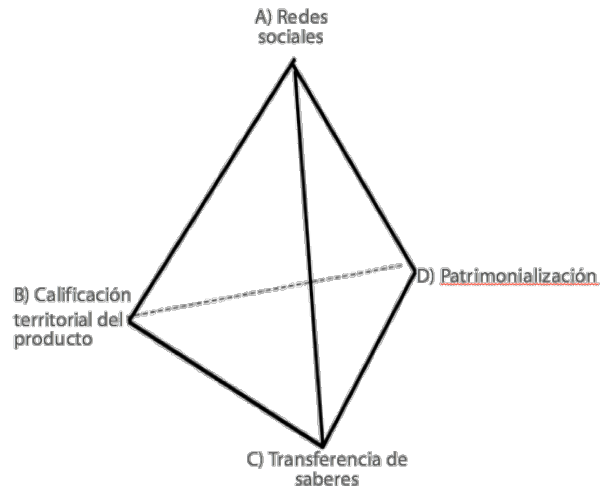


Figura 3. Objetivos de investigación del SIAL.
Fuente: Elaboración propia con información de Muchnik (2009).

En los trabajos germinales Muchnik y Sautier (1998, consultado por Torres, 2017), consideraban dos hipótesis básicas: 1) Los SIAL tienen ventajas competitivas que están estrechamente asociadas con la activación de sus recursos específicos (productos, instituciones, redes de actores, know-how, etc.), y su habilidad para combinarlos con recursos fuera del territorio; 2) La efectividad en la activación y la combinación de recursos específicos está fuertemente condicionada por las formas de aprendizaje territorial y la coordinación entre actores individuales, colectivos y públicos.

Por lo tanto, el SIAL resulta una combinación, a una escala espacial dada, del medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber-hacer, sus comportamientos alimentarios y sus redes de relaciones (Torres, Sanz Cañada y Muchnik, 2010). En este último punto, es importante mencionar que si bien el SIAL tiene “en cuenta el funcionamiento de las cadenas, es un enfoque que parte del territorio, tanto desde el punto de vista teórico, para conocer y comprender en qué medida el territorio constituye un elemento significativo (o no) para la organización y la dinámica de las actividades estudiadas; como desde el punto de vista operacional” (Muchnik, 2006b: 13). En relación a esto, Boucher y Reyes (2011),

sostienen que “una forma de analizar los territorios rurales es mediante la utilización del enfoque metodológico de los SIAL, los cuales surgen con la finalidad de dar valor a los procesos de desarrollo local basados en activos específicos locales, destacando las redes de actores, las características de los productos del terruño, la revitalización de las culturas regionales y del patrimonio, como una respuesta a la globalización” (Citados en Patiño, Cervantes y Cesín, 2016: 252).

Para Fournier y Muchnik (2012) en el contexto actual, sería imposible utilizar el concepto en una lógica hipotético-deductiva. Por el contrario, el enfoque SIAL tiende a establecerse como un marco analítico de la organización de las actividades agro-alimentarias y de su anclaje territorial, como una forma de pensar la evolución de dichas actividades; por lo que las relaciones entre los objetos de investigación y las referencias identitarias generan tres tipos de lazos, según Muchnik (2006b: 10-11):

Históricos: A través del origen y las referencias identitarias de los actores, ese sentimiento común de pertenencia a una historia, a un lugar. Se trata de un proceso histórico-cultural de construcción de referencias identitarias comunes, que pueden cimentar diversas formas de coordinación territorial.

Materiales: A través del tipo de suelos, del clima, de los paisajes, de las técnicas productivas, de las características de los productos. Es importante subrayar el rol de las condiciones materiales en los procesos de localización/deslocalización de actividades. Especificar la relación de la calidad de los productos al territorio, a través de denominaciones de origen o de indicaciones geográficas, es una estrategia válida para enraizar territorialmente las producciones, pero se haya limitada a ciertos productos y regiones.

Inmateriales: A través de la imagen del territorio, su cultura, sus sabores, saberes y tradiciones; a través del llamado ‘patrimonio intangible’. En muchos casos apoyándose en las condiciones materiales un territorio puede afirmar la imagen de un producto y conservarla aunque las condiciones materiales cambien radicalmente.

En concordancia, la modelización cualitativa de Muchnik sirvió para estructurar fundamentalmente en cuatro dimensiones el análisis de los SIAL, según lo dice el propio Muchnik (2006b: 4-5):

1) Una dimensión histórica, a través de la cual se podía apreciar el proceso de formación de las experiencias de campo estudiadas; 2) Una dimensión institucional que ponía su acento en las relaciones entre los actores sociales, sus estrategias individuales y colectivas 3) Una dimensión técnica, centrada en la observación, descripción y análisis de los saberes y de las técnicas utilizadas; 4) Una dimensión alimenticia, focalizada en las relaciones (sociales, culturales, económicas...) entre el productor y el consumidor. Dada dicha situación hay dos acepciones de SIAL que comienzan a superponerse: 1) SIAL como un objeto concreto, un conjunto de actividades agroalimentarias territorialmente constituidas y visibles; 2) SIAL como un enfoque, como una manera de abordar el desarrollo de los recursos locales, aunque el sistema no exista como tal. En ambos casos el SIAL puede constituir una referencia metodológica para la construcción y orientación de proyectos de desarrollo local.

De esta forma, el concepto “puede ofrecer una doble contribución: en teoría, un marco analítico apropiado para la comprensión de la evolución del proceso de localización/deslocalización de las actividades de producción; operacionalmente, un marco normativo para la política de reestructuración y organización de proyectos de desarrollo territorial con una relación justa entre la competitividad económica, social y dinámica de las limitaciones ambientales” (Sanz Cañada y Muchnik, 2011: 10).

Por lo tanto, “un SIAL permite conocer y explicar la red de relaciones entre los actores sociales y el medioambiente, las instituciones, el saber hacer y sus comportamientos alimentarios. Su finalidad es la promoción del desarrollo socioeconómico y la cohesión social para contrarrestar el impacto que la globalización tiene en los mercados alimentarios” (Del Valle y Tolentino, 2017: 9). Por otra parte, para el estudio de los SIAL es necesario entender la importancia de las referencias identitarias, ya que permiten entender “las diversas formas de relación entre los actores sociales y los procesos de concertación que permiten explicar la construcción de las normas y las reglas que regulan el desarrollo y el funcionamiento de estos sistemas de producción. Los alimentos constituyen, en ese sentido, una referencia identitaria esencial. Desde la cocina familiar hasta las comidas regionales, los alimentos forman parte de la construcción de las identidades” (Muchnik, 2006a: 14 y 92). Para mayor precisión se cita al mismo Muchnik (2006a: 92, 97-98):

En América Latina, numerosos productos despreciados en otra época como productos de ‘indio’ o de ‘pobre’, pueden encontrar hoy en día nuevas demandas de ciertas categorías de consumidores. Por ello, es importante destacar que al hablar de identidad del consumidor nos encontramos con situaciones dinámicas. Más que la identidad son los procesos de identificación los que constituyen nuestro objeto de investigación, es decir las maneras en que los hombres en sociedad integran la alimentación como componente en la construcción de sus identidades. Por lo tanto, no podemos hablar de identidad territorial de los productos sin hablar de identidad de los productores y de reconocimiento social de dicha identidad, en el cual la calidad del producto juega un rol importante. Los símbolos representan, de una manera condensada, la identidad de los alimentos, delimitan socialmente a los hombres que se reconocen en dichos símbolos y, al mismo tiempo, fundamentan comportamientos sociales. En el caso de los productos con identidad territorial se plantea la tarea estratégica de poner en evidencia el valor simbólico de los mismos, para que sean mejor identificados por los consumidores.

De esta manera, “los estudios desde el SIAL buscan movilizar el conocimiento científico para contribuir a la construcción de un paradigma agroalimentario basado en las relaciones parte/producto/

territorio/humano hacia el desarrollo sustentable, basado en el análisis de las diversidades específicas y locales que caracterizarán al SIAL: 1) Especificidades y diversidades de productos, técnicas, conocimientos y recursos territoriales; 2) Especificidades y diversidades de personas, organizaciones e instituciones; 3) Características y la diversidad de los cultivos alimentarios y los consumidores que reconocen los productos y, en última instancia deciden comprar” (Muchnik, 2009: 15). De esta manera, “los lazos con lo local son procesos de localización (o deslocalización) que condicionan el arraigo (o desarraigo) de un producto o de un saber hacer en una sociedad, en un medio bioclimático determinado” (Muchnik, 2006a: 94-95).

El propio Muchnik (2009: 15) postula que el SIAL tiene una fuerte influencia sobre el mantenimiento de la biodiversidad, y que “la biodiversidad es inherente al SIAL, porque incorpora factores naturales con conocimientos específicos, técnicas, habilidades y el patrimonio cultural (Sanz Cañada y Muchnik, 2011:8- 9). En este proceso, por tanto, “el SIAL, con su tamaño reducido (su escala local), su vínculo con el territorio, su orientación hacia los pequeños productores, su valorización del saber-hacer, y las prácticas tradicionales, ofrecen otra perspectiva para pensar la competitividad en el contexto de la nueva globalización o, mejor dicho, en el de la contestación creciente de los modelos dominantes de producción, comercialización y consumo” (Boucher y Pomeón, 2010: 11). Este punto de vista adquiere interés creciente cuando, según Muchnik (2006a: 91)

Se cuestionan los modelos de desarrollo agrícola basados en la producción de masa y la estandarización; desafíos planteados actualmente: calidad de los alimentos y seguridad de los consumidores, crisis de las sociedades rurales (evolución del tejido social, empleos, ingresos), evolución del oficio de agricultor, articulaciones entre las dinámicas rurales y urbanas, pluriactividad de las explotaciones agrícolas, problemas medioambientales y reproducción de la biodiversidad. El hecho alimentario tiene en consecuencia una posición central con respecto a los desafíos que afronta la sociedad en su conjunto y en particular el mundo rural.

Sin embargo, Requier Desjardins (1999: 9) afirma que es importante precisar los límites del SIAL en cuanto a su definición, desde dos perspectivas, sectoriales y territoriales:

A nivel sectorial, un SIAL puede abarcar horizontalmente unidades de transformación de varios productos, si estas unidades conforman un sistema, es decir si mantienen relaciones más estrechas entre ellas y con los actores locales que con actores externos. Verticalmente, el SIAL puede integrar a actividades con las cuales

la AIR mantenga vínculos hacia atrás y hacia adelante: en primer lugar, la agricultura local compuesta de unidades campesinas, en segundo lugar, actividades como transporte y comercialización o como producción de insumos (moldes de madera, fermentos lácticos) o maquinaria (molino, calderas, hornos). De otro lado no podemos descartar la eventualidad de que un SIAL, aunque abarque pequeñas unidades de transformación, se constituya también con participación de unidades más grandes, que incluso pertenezcan a la agroindustria tradicional.

Fournier y Muchnik (2012: 139) complementan que los SIAL pueden: “1) Desarrollarse a diferentes escalas geográficas; 2) Beneficiar de formas de coordinación entre actores totalmente diferentes; 3) Incluir el establecimiento de relaciones fuertes con universidades, centros de investigación, organismos de apoyo o desarrollarse tomando como base las dinámicas puramente endógenas; y, 4) Basarse en un producto único o apoyarse en una complementariedad entre sectores productivos y/o servicios locales (canasta de bienes)”. Por tanto, el enfoque SIAL puede constituir una herramienta metodológica apropiada para reforzar dichas articulaciones en el caso de las producciones agroalimentarias locales: “1) articulaciones entre productores y consumidores; 2) articulaciones entre actores y actividades territoriales diferentes; 3) articulaciones entre dinámicas rurales y urbanas” (Muchnik, 2006b: 16). En este sentido, Muchinck (Ibíd.), precisa lo siguiente:

Un caso destacado, es que se debe considerar que existen SIAL por su historia, como la producción de tortillas de maíz en la región mesoamericana; por lo que en todos los casos es importante: 1) periodizar el proceso histórico, definir las características de dichos períodos, las grandes transformaciones ocurridas y las principales variables (técnicas, sociales, económicas) que han condicionado dichos cambios cualitativos; 2) caracterizar la situación actual profundizando el análisis de la diversidad de los sistemas que coexisten en un momento dado (podemos constatar que el proceso histórico ha conducido a una gran diversidad de sistemas de elaboración de tortillas en Mesoamérica por ejemplo); 3) precisar aquellos sistemas que pueden ser, hoy en día, considerados como localizados, es decir que los vínculos al territorio y las coordinaciones territoriales entre actores son determinantes para su funcionamiento y evolución.

En consecuencia, los elementos que componen el patrimonio local de alimentos en forma de conocimientos, habilidades, redes sociales, las tradiciones alimentarias y culturas, variedades vegetales, razas animales, los paisajes agrícolas o ecosistemas microbianos, entre otros, no pueden ser considerados solamente como atributos diferenciadores de factores de alimentos, sino también como activos específicos que contribuyen a la creación de capital territorial (Sanz Cañada y Muchnik, 2011: 6); por lo tanto, el enfoque SIAL, según Fournier y Muchnick (2012:2):

Comienza a visualizarse como una tercera alternativa para el apoyo a los sectores agroalimentarios artesanales de los países del sur, con respecto al apoyo a las unidades de producción individuales o el apoyo a las asociaciones de productores. Estos sectores se beneficiaban, hasta hace poco, de un escaso apoyo por parte de los organismos de desarrollo, pese a su histórica preferencia por la gran agroindustria, ahora las unidades artesanales cambian de estatus, se descubre su capacidad de adaptación, su flexibilidad, su capacidad de subsistencia, e incluso su capacidad de creación de empleo en zonas rurales.

Grass y Aguilar (2012) recomiendan usar el enfoque SIAL cuando se quiere exaltar el valor de un producto alimenticio elaborado en un territorio, y que ha sido reconocido por ser un patrimonio cultural al transmitirse sus técnicas de elaboración de generación en generación o porque cuenta con características organolépticas que recogen las particularidades de la zona donde se produce, como el sabor o aroma de las materias primas que lo construyeron. Desde el punto de vista de la economía, “su principal valor heurístico es el de ubicarse en el punto nodal entre territorio y cadena productiva; es decir, entre la economía industrial y la economía de los territorios; de esta forma, los productos agroalimentarios, y el saber-hacer tradicional asociado a ellos, pueden ser sujetos de procesos de PAT y CTP; por tanto, es un objeto conceptual complejo, debido a la plasticidad de su configuración como por la diversidad de los elementos que lo componen” (Boucher, Poméon y Fraire, 2011: 15 y 18).

El SIAL como enfoque territorial para el desarrollo, “busca propiciar los cambios institucionales y productivos tendientes a generar un ambiente local, con una fuerte capacidad innovadora y la interacción entre los distintos agentes involucrados, a efecto de valorizar los productos agroalimentarios con identidad territorial” (Patiño, Cervantes y Cesín, 2016: 252). “Esta dimensión conceptual cobra trascendental valor cuando se trata de productos con características regionales vinculados tanto a la pequeña producción campesina como a la pobreza rural” (Paz, et al., 2006). Mostrando así su importancia en relación al entendimiento de la superación de las brechas de carencias en los sectores más desfavorecidos de la población en los países latinoamericanos, haciendo énfasis en el caso mexicano.

“Los SIAL se proponen entonces como formas específicas de sistemas locales de producción ligados al desarrollo de los territorios y mercados locales, al establecer una vinculación profunda entre los territorios y los alimentos. Al situarse en un espacio local, posibilitan la identificación de recursos

inmersos en el territorio y las instituciones que permiten su funcionamiento, razón por la cual se privilegia la valorización de la tipicidad de los bienes alimenticios, de su producción y consumo, como elementos que contribuyen al desarrollo” (Del Valle y Tolentino, 2017: 12).

Finalmente, el estudio de caso de este trabajo presenta características propias de la complejidad, que lo muestran difícilmente adaptable a constructos teóricos pre establecidos, por tal motivo, derivado de la exhaustiva búsqueda de literatura se determinó que, es el SIAL el concepto teórico que satisface las necesidades de esta investigación, ordena y da sentido al fenómeno observado: La continuidad de la actividad productiva tradicional de una comunidad de pequeñas productoras que elaboran un producto agroalimentario típico, para lo cual, la investigación sostendrá que hay presencia de un SIAL que se ha formado sin la mediación de una política pública gracias a la presencia de los cuatro objetivos mencionados por Muchnik, que para esta tesis serán considerados factores territoriales.

CAPÍTULO IV. MARCO CONCEPTUAL

En este apartado se detallarán los conceptos que se engloban dentro del modelo hipotético de investigación, los cuales se clasifican de la siguiente forma:

- Factores territoriales que conforman el SIAL: Transferencia de Saberes Tradicionales Alimentarios (TSTA), Coordinación de Redes Sociales (CRS), Patrimonialización (PAT) y Calificación Territorial del Producto (CTP).
- Continuidad de la actividad productiva.

Por lo cual, bajo esta lógica se encuentran expuestos a continuación, aclarando que lo definido en este apartado será el enfoque que se utilice para guiar el trabajo de campo y su posterior análisis.

4. 1 Transferencia de Saberes Tradicionales Alimentarios (TSTA).

Estudiar los saberes tradicionales comunitarios implica entrar en, quizás, una de las áreas del conocimiento más vinculada a enfoques de investigación de tipo cualitativo, ya que su riqueza se encuentra en las cosmovisiones de los colectivos que se traducen en una memoria común, la cual puede o no estar en condiciones críticas en su nivel de transferencia; para Valladares y Olivé (2015) “los conocimientos tradicionales se pueden entender como aquellos que han sido generados, preservados, aplicados y utilizados por comunidades y pueblos tradicionales, como los grupos indígenas de América Latina, que constituyen una parte medular de las culturas de dichos pueblos, y tienen un enorme potencial para la comprensión y resolución de diferentes problemas sociales y ambientales”.

Sin embargo, en numerosas ocasiones, hablar de conocimientos tradicionales va aparejado con productos que son resultados de estos procesos de aprehensión social de diferentes elementos de la vida en comunidad, que son definidos por Espeitx (1996: 92-93) como productos tradicionales:

Los productos de la tierra, adquieren un nuevo significado. Se trata de productos vinculados a un medio, a un paisaje. Pero sobre todo están unidos a una forma de vivir y de hacer, a unas personas concretas, es decir, tienen un aspecto “relacional” del que carecen los productos de la agro-industria. Además, tienen un mayor contenido en “naturaleza” (actual asociación entre tradición y naturaleza); esto es importante porque los relaciona con diferentes discursos que se entremezclan: conservación de la biodiversidad, ecologismo ... y mediante el salto conceptual que asocia “natural” con saludable.

La combinación de ambos genera el conocimiento ancestral y local que brinda información útil para la salvaguardia de los recursos naturales. “Las comunidades locales y los pueblos indígenas poseen el conocimiento de los recursos naturales de su entorno, el cual se transmite de generación en generación, habitualmente de manera oral. Esta forma de conocimiento tradicional presenta una dinámica que se encuentra en constantes procesos de adaptación y que ha establecido una estructura sólida de valores, formas de vida y creencias míticas, intensamente arraigadas a la vida diaria” (Arce-Valdez y Linares, 2016: 101-102). Así, “las diferentes formas de organización y producción de los bienes materiales se basan en el conocimiento inmaterial local común, que es difícil de replicar: implícito, conocimiento

práctico informal, saber hacer artesanal, redes de contacto, información, cooperación, intercambio de favores, etc.” (Macías, 2017: 49).

Dentro de los conocimientos y productos tradicionales existe una subclasificación teórica que es de interés para los temas que en esta investigación se tratan, que son los saberes y prácticas culinarias, los cuales se entienden según la concepción de Meléndez y Cañez (2009: 191):

Los saberes culinarios son aquellos sustratos inmateriales-subjetivos, no tangibles como las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia, creencias, tabúes, temores, y afectos, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (transgeneracional, familiar, externa, intragénero o intraclase) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica determinada. Mientras que por prácticas culinarias entendemos tanto a los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos. Ambos aspectos, saberes y prácticas, están asociados al momento de su transmisión o al hecho mismo de cocinar.

En este caso la investigación se centra, en una parte, en analizar el papel de la transferencia de saberes alimentarios entre productoras de pequeña escala respecto a una práctica culinaria tradicional y artesanal, *un hacer*, de su comunidad: La elaboración de tortilla tipo tlayuda. Por ello, se retoma a Barros (2010: 2) quién menciona que “el conjunto de conocimientos que la colectividad asume como propios, constituye un filtro de percepción y capacidades a través del cual maneja su realidad física, material y social, pudiendo ajustarse a la realidad cambiante”; siendo la razón de que “su procedencia no-científica no debería restarles legitimidad, en la medida en que han derivado de prácticas confiables” (Valladares y Olivé, 2015). La cuestión con la cocina tradicional es que es “donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas” (Meléndez y Cañez, 2009: 186).

Es decir, se parte de la hipótesis de que “el rol de los alimentos en la construcción de las identidades individuales y colectivas es cualitativamente diferente al de otros bienes de consumo” (Boucher, 2012: 83). Con esta asociación se ve como a través de los alimentos “hablamos de algo que no son los propios alimentos, hablamos de una determinada concepción de la naturaleza” (Espeitx, 1996: 91). En palabras

de Meléndez y Cañez (2009: 191), “lo que se cocina y cómo se cocina nos da información sobre el contexto y la condición social y económica de quienes realizan esta actividad y sobre las estructuras de los comportamientos alimentarios”. Por lo tanto, esta investigación se centra, en parte, en analizar el papel de las productoras en un contexto en el cual han transferido el saber de una generación a otra de mujeres.

De esta forma, investigaciones como las de Shariff, Zahari, Nor, y Muhammad (2016: 569), muestran una sub división dentro de la literatura referente a la transferencia de saberes tradicionales, la cual se enfoca exclusivamente a la importancia de dicha transferencia dentro de los conocimientos alimentarios en una cultura local, es así como se estudia la TSTA; por lo tanto, en esta tesis se entenderá este factor:

Los modos de transmisión pueden ser a través de las palabras, actividades prácticas, la observación y el consumo de los alimentos que fueron enseñados por la generación más vieja a los más jóvenes. Las habilidades de aprovisionamiento de alimentos, las técnicas y las creencias culturales de las últimas generaciones se transmiten a través de las habilidades de cocina, técnicas y recetas. Además, el conocimiento de alimentos se puede descubrir en diferentes entornos, como en la casa, a través de miembros de la comunidad, durante las celebraciones sociales o celebraciones de festivales. El significado del conocimiento alimentario que se refiere especialmente a los platos tradicionales como identidad cultural.

4. 2 Coordinación de Redes Sociales (CRS).

Para Torres y Renard (2016) las redes juegan un importante rol en la difusión, en la construcción de inteligencias territoriales y en el desarrollo de conocimiento e innovación compartidos que pueden propiciar las nuevas formas de consumo y las relaciones sociales de identidad que permiten las actividades de defensa del patrimonio o la construcción de soberanía; entendiendo así que las redes dentro de esquemas territoriales parten de la configuración de la cooperación y la transferencia de conocimientos en contextos localizados. En este sentido, Miranda (2016: 42-43) señala desde la teoría de sistemas que:

La transformación y el cambio, en un sistema, radica en su estructura, y en el caso de los sistemas sociales como en los territorios esta estructura está dada básicamente por los actores y sus relaciones. En el caso de los sistemas vivos y sociales estas estructuras son redes; los sistemas vivos son redes autopoieticas y las sociedades son redes sociales (comunicacionales) autogenerativas. Las organizaciones están constituidas por redes formales e informales y algunas de estas últimas son redes colaborativas o “comunidades de práctica”. Estas redes son las que tienen el potencial de provocar cambios (sistémicos) en la medida que las relaciones de los actores construyan conocimiento y, que a través de ese conocimiento se implementen acciones y obtengan resultados a partir de él.

En palabras de Herreros (2002: 129-130) “las redes sociales permiten la generación de capital social, entendiendo éste como recursos —obligaciones de reciprocidad e información— derivados de la pertenencia a dichas redes. Estos recursos derivados de la participación en redes sociales pueden consistir en la adquisición de información, obligaciones de reciprocidad derivadas, por ejemplo, de sistemas de confianza mutua, o el aprovechamiento de normas sociales cooperativas, entre otros”.

En este punto, pero específicamente sobre redes dentro de los conocimientos que se transfieren, Ramos (2007) sostiene que hay un proceso de intercambios en red, que incluye ámbitos dentro y fuera de las familias con una actividad productiva tradicional; afirma que es en este tipo de redes en las que participan activamente mujeres. Mientras que, “en las redes de comercialización de productos tradicionales o típicos se presentan a través de la articulación entre el producto típico, los agricultores, los comerciantes y los consumidores, así como las características particulares de cada uno en diferentes escalas (local, regional e internacional)” (Carmen, 2016: 52). Con base en lo anterior, en esta investigación se buscará dilucidar si las pequeñas productoras de tlayuda han establecido algún tipo de red que permita articular el sistema territorial, lo que incide que para este trabajo se retome el concepto de redes desde la perspectiva del SIAL, las cuales se consideran horizontales y verticales con base en Velázquez y Rosales (2014: 184 y 187), entendiendo: “Las horizontales como las relaciones de cooperación, competencia, transmisión de conocimiento y aprendizaje, las cuales se dan por medio de acuerdos formales e informales; y las verticales, como la configuración de cadenas de producción y comercialización que se estructuran con base en relaciones asimétricas de jerarquía y dependencia, como la subcontratación entre productores, y los intercambios con proveedores”.

4.3 Patrimonialización (PAT)

Según Bessière (1998: 23), “la reivindicación social de la identidad regional es ponderada ideológicamente. El retorno al campo es una reactivación de una identidad rural y campesina, pero

también un deseo tentativo y tácito de apropiación del paisaje y una vida en lugares valorados donde la proximidad, el reconocimiento social y la participación son fácilmente combinables”. De esta forma, la valorización de la actividad económica por dinámicas territoriales implica un aporte ascendente (activos que se utilizan para entrar en la realización de productos) que se nombran "recursos territoriales" y que son objeto de debate sobre su naturaleza patrimonial (Pecqueur, 2006); por ejemplo, algunos granos con un mínimo de nivel de autosuficiencia tienen el potencial para disminuir problemas de seguridad alimentaria y mejorar los territorios donde son cosechados, transformados, distribuidos e incluso comercializados (Martínez, 2017). De esta forma, “los productos de la tierra y las cocinas locales comparten tanto su singularidad como una complejidad que se deriva de referirse, simultáneamente, a prácticas y técnicas vivas, por un lado, y a las identidades, a lazos afectivos y a preferencias gustativas específicas por otro, y todo ello, en un contexto de patrimonialización cada vez más generalizado” (Medina, 2017: 108). Así, Anthopoulou (2013: 7) explica que:

Las razones principales que empujan a las mujeres a producir sus productos alimenticios "como en los viejos tiempos" son la garantía de calidad, así como un anhelo de vida como lo fue en el pasado, en el campo. Esta producción intensiva a pequeña escala para el consumo privado, vinculada a viejas tradiciones colectivas de la vida rural ya las necesidades nutricionales familiares diarias, indica la voluntad de las mujeres de preservar los "gustos tradicionales del hogar" como recuerdo de sus años de infancia. El pueblo y de un mundo rural idealizado dando énfasis al origen doméstico de estos productos: consumidos por nuestros padres.

Con base en lo comentado, un concepto de PAT la define como la especificación de un recurso antiguo e histórico de un territorio y apropiación del mismo por parte de la comunidad local (Boucher y Reyes, 2013b). Por ello, “hoy en día, los territorios locales (re) descubren su identidad cultural en un esfuerzo por promover sus especificidades, incluyendo sus productos agroalimentarios para diferenciarse de otros territorios y estimular la economía local” (Anthopoulou, 2013: 9). Otra definición es la de Boutrais (2002, citado por Petit, 2009: 11 en Boucher, Poméon y Fraire, 2011: 43):

Construcción mental colectiva que otorga un fuerte valor utilitario, pero también simbólico a un bien. Cuando una comunidad toma conciencia de su responsabilidad hacia el bien éste es valoriza por sus miembros: habiéndolo heredado de sus ancestros, el grupo se pone como objetivo transmitirlo a las generaciones futuras. Esta voluntad de sobrepasar las incertidumbres del tiempo es tanto más manifiesta cuando el bien es reconocido como frágil y perecedero, susceptible de ser alterado, e incluso destruido si

no se le da atención especial. Ya que es percibido como un vínculo entre las generaciones, el bien adquiere un valor identitario para el grupo.

De esta forma puede entenderse, como los objetos y los hechos patrimoniales permiten referirse a la tradición, construir una cierta relación con la historia –más o menos real y más o menos reciente, pero de un modo u otro asumida– y el territorio, con el tiempo y con el espacio, con la memoria de un lugar. Esta relación mencionada tiene una importante vertiente identificadora, alimentando a menudo el sentimiento de pertenencia a un grupo con identidad propia (Medina, 2017).

Con base en lo anterior, “los SIAL están articulados de manera directa con las características biofísicas del territorio (y de la tierra) que le provee las materias primas, e intervienen directamente en la evolución de los paisajes y la gestión de los recursos naturales” (Boucher, 2012: 83); de esta forma, ante los efectos negativos de la globalización y la liberalización comercial, “las propuestas de desarrollo con una visión local han ganado importancia: revalorizan el territorio y buscan que los actores tengan mayor participación en la activación de procesos de desarrollo económico y cambio estructural que permitan mejorar sus condiciones de vida” (Boucher y Fraire, 2011: 23).

“Para la escuela europea, la territorialización está ligada a la PAT, que implica una interacción constante entre el patrimonio natural (agua, suelo, recursos, etcétera), el cultural en su vertiente material (arquitectura y artes) e inmaterial (saber-hacer, fiestas, tradiciones) que son producto de la actividad cultural y que se ponen en juego por la acción colectiva; las capacidades de las asociaciones, organizaciones, gobiernos locales y los mercados que demandan los productos con sellos de identidad” (Bérad et al., 2005; Moity-Mäzy y Muchnik, 2005, citados en Torres, 2016: 11). En relación con ello, Medina (2017) critica el hecho de que, en la cultura alimentaria de una sociedad es muy reciente el hecho de considerarla un patrimonio; por lo cual, en estados como Oaxaca, donde se caracteriza por poseer un patrimonio cultural inmaterial representativo, es de interés poder analizar como esto se conjuga dentro de esquemas orientados al desarrollo territorial desde una producción local; por lo cual para esta investigación se entenderá la PAT como:

“La especificación de un recurso antiguo e histórico de un territorio y apropiación del mismo por parte de la comunidad local” (Boucher y Reyes, 2013b: 25), “involucrando un proceso a través del cual ciertos bienes, naturales o culturales, son puestos en valor y reconocidos; la finalidad de esta acción reside en poner en valor los recursos locales como medios de subsistencia, al mismo tiempo que protegen y conservan los bienes patrimoniales como una herencia para las futuras generaciones” (Espeitx, 2008, citada en Espinoza, 2016: 230).

4. 4 Calificación Territorial del Producto (CTP).

Boucher y Riveros-Cañas (2016) sostienen que la valorización del origen territorial de los productos y el fomento de los casos tradicionales exitosos que permiten la conservación y el mejoramiento de los “saber hacer” locales impulsan la productividad principalmente en los territorios aislados o marginados, integrando a los pequeños productores y a la agricultura familiar en las dinámicas de desarrollo. Así se fortalece del capital social, aportando confianza y sentido de pertenencia al patrimonio del territorio, y fortaleciendo también las capacidades de los pequeños productores. Según Ilbery y Kneafsey, 2000 y Goodman, 2003(citados en Anthopoulou, 2010: 396-397):

Se ha podido encontrar una creciente literatura desde los 90, principalmente europea, que destaca la aparición de mercados de alimentos alternativos con identidades locales y regionales y la contribución de los alimentos producidos localmente a las comunidades rurales, la cual busca contribuir de una forma alternativa a la revalorización y reinserción de la pequeña producción y su valor cultural en los mercados, de la mano de consumidores mucho más informados y exigentes en cuanto a la calidad de su consumo: Los consumidores están interesados en conocer los orígenes de sus alimentos y los métodos utilizados en su producción, no sólo por razones de salud y seguridad, sino también satisfacen una nostalgia omnipresente que se remonta a un tiempo percibido de comida real y sana. La inserción social (calidad como valor simbólico que incorpora las características de la localidad) y las relaciones de confianza (entre productores y consumidores) son conceptos clave para entender el giro a la calidad en la producción y prácticas de consumo.

Por lo tanto, “son las poblaciones locales, los grupos sociales con una cosmovisión específica (incluido el hecho alimentario) quienes poseen el conocimiento de las características de identificación y diferenciación de productos locales/territoriales” (Amaya, Sánchez, Aguilar y Espinoza, 2016: 26).

En el caso específico de los productos agro-alimentarios, se habla de calidad a diferentes niveles. Para definirla, se puede poner el énfasis en los aspectos higiénicos y sanitarios, o en sus propiedades nutricionales. También puede venir dada por sus características organolépticas. Pero no debe olvidarse el destacado papel de la calidad de orden simbólico, que representa un conjunto de valores sociales. Estos valores no son los mismos en todos los casos. Y lo que interesa en realidad es saber cuáles son los valores asociados a los productos del terruño, que generan expectativas en los consumidores (Espeitx, 1996).

De esta manera, “la dificultad radica en que la calidad de un alimento es un hecho absolutamente subjetivo y está firmemente asociada a características como los gustos de cada individuo o preferencias marcadas por el grupo social de pertenencia que definen las pautas de consumo. Estas preferencias están determinadas culturalmente” (Amaya, Sánchez, Aguilar y Espinoza, 2016: 25), desde la producción como desde el reconocimiento de los consumidores, la diferenciación cualitativa que supone la base de la tipicidad parece estar en una gran medida ligada al origen del producto, es decir, al territorio: se trata de valorar lo local frente a lo global; lo rural frente a lo urbano; lo endógeno frente a los exógeno, lo personal frente a lo anónimo, lo artesano frente a lo industrial (Albert y Gómez, 1996). “La valorización del consumidor sobre los aspectos sensoriales en un producto artesanal (típico) demuestra la calidad que éste presenta, pues está ligada a la materia prima empleada, que previamente obtuvo sus características debido al territorio y al saber hacer de los productores” (Sánchez Vega, 2015, citado en Amaya, et al., 2016: 35). Según Requier-Desjardins (2016: 66), “los consumidores reconocen, o no, la característica de calidad territorial a los bienes y servicios producidos en un determinado lugar y contribuyen, tal como los productores, a su construcción, lo que se va a plasmar en un acuerdo entre las dos partes que va a permitir, al mismo nivel que el acuerdo sobre los precios, la adecuación oferta/demanda en el mercado”.

Por ello, actualmente el poder de consumidor se muestra en cuestiones como la desconfianza que muestran hacia productos masivos industrializados y sus riesgos nutricionales, que favorecen según Anthopoulou (2013: 1):

El interés que están adquiriendo los alimentos locales y tradicionales que son considerados, debido al vínculo que mantiene con su lugar de origen, como más sanos y de mayor calidad. La orientación de los consumidores hacia la calidad, y de forma más concreta hacia los productos agroalimentarios locales, ofrece interesantes perspectivas para las pequeñas empresas agroalimentarias regentadas por mujeres rurales que se están surgiendo en el medio rural.

Y ello, como indican Letablier y Nicolas (1994), tiene una triple dimensión geográfica, histórica y cultural: Geográficamente, el territorio condiciona la producción por sus características naturales edafoclimáticas, siendo este condicionamiento mayor cuanto más básico sea el producto. Culturalmente, el territorio aporta tipicidad al ligar la producción y/o el consumo de un producto a costumbres o representaciones colectivas en torno al mismo. La dimensión histórica de la tipicidad viene representada por el anclaje o asentamiento en el tiempo de las prácticas, métodos o conocimientos sobre el producto (anterioridad, continuidad, permanencia) (citados en Albert y Gómez, 1996).

Dado que ha habido un cambio en el consumo de alimentos que ofrecen cualidades específicas (procedencia geográfica protegida, productos orgánicos, artesanales, naturales, productos elaborados en granjas). El concepto de ‘calidad’ en algunas de sus múltiples interpretaciones puede ser sinónimo de ‘local’ y es más comúnmente entrelazado con el ‘rural’. En otras palabras, la referencia al origen geográfico o al productor imparte a los productos la virtud de la ‘calidad’ de las percepciones socialmente construidas de los consumidores (Anthopoulou, 2010). En sentido paralelo, “el prestigio de estos productos y su calidad se identifican socialmente con un territorio específico” (Amaya, et al., 2016: 35).

La comercialización de estos productos necesita consumidores que puedan reconocer la CTP, es decir, que tengan una información y un conocimiento que le permita hacerlo. Los consumidores locales, por supuesto, lo tienen, pero como eje de desarrollo rural el SIAL tiene que conseguir un mercado más allá del mercado estrictamente local. Se deben encontrar consumidores externos que tengan un conocimiento y una afición a estos productos, lo que plantea el tema de la proximidad (Requier-Desjardins, 2016); con base en Albert y Gómez (1996: 61), “puede conjeturarse una mayor ligazón con materias primas próximas cuanto mayor antigüedad tenga el producto”.

Por tanto, con base en lo anterior, para esta investigación se entenderá la CTP como:

El reconocimiento de los consumidores de la diferenciación cualitativa que supone la base de la tipicidad ligada al origen del producto, es decir, al territorio (Albert y Gómez, 1996: 60). Así, la CTP “queda vinculada a un patrimonio de saber-hacer, pautas locales de consumo y recursos territoriales que pueden ser culturales o ambientales” (Requier-Desjardins, 2016: 84). Está fuertemente vinculada a la dinámica de comercialización del alimento típico, la cual para casos de un SIAL que se formó sin la mediación de una política pública respondería a la venta en Circuitos Cortos de Comercialización (CCC) que se despliegan en los mercados de proximidad cultural y/o geográfica: los consumidores locales o los turistas presentes son clientes potenciales de la venta directa; utilizando el productor su propia red social para precisar su percepción de la demanda. Es una forma de venta de fácil acceso, al menos en sus primeras etapas de desarrollo y pretende mejorar los ingresos percibidos por las familias productoras (Lizarazu, 2014). Según Espeitx (1996: 93), a menudo, “la comercialización de estos productos del terruño supone un contacto personal entre productor y consumidor”, conociendo ambos sus particularidades de venta y consumo, y estableciendo fuertes lazos de confianza.

4.5 La formación de un SIAL.

Las fundaciones de los territorios son bioculturales, es decir, grupos humanos geográficamente localizados que construyen una cultura común, un conjunto de valores, de creencias, de prácticas, conocimientos y representaciones que orientan y regulan el comportamiento de los hombres en sociedad. Sobre ese sustrato biocultural/geográfico se desarrollan instituciones político-administrativas, actividades técnicas y económicas que a su vez modifican la geografía de las implantaciones humanas y sus culturas, cambios culturales que se producen en el largo plazo, no por decreto (Muchnik, 2016).

En lo referente a la vida rural y campesina en específico, Brosius et al. (1986:194) comentan que “los agricultores tradicionales no viven en mundos estáticos. Están rodeados de cambios, son conscientes de ello y capaces de conceptualizarlo”; mas, como se mencionó en los primeros apartados de este documento

la investigación de este sector, y principalmente las políticas encaminados a la superación de sus condiciones de marginación y subsistencia en AL se han enfocado más en resolver problemas de mercado y se les ha considerado empresas con problemáticas de ese tipo, como lo muestran Muñoz y Viaña (2012: 16), quienes sostienen que en diversas investigaciones, por ejemplo, “se ha visto que el enfoque de cadenas de valor deja de lado una serie de factores importantes que se refieren a los sistemas de producción de los pequeños agricultores tales como las formas y cambios de sus organizaciones, las formas de relación con sus múltiples mercados, sus enfoques económicos vinculados a temas culturales, las redes formales e informales de parentesco, la informalidad y la pluriactividad”. En el caso del sector rural en México, específicamente en lo vinculado a los sistemas agroalimentarios, se enfrentan a su “inserción en una dinámica globalizadora que condiciona a las organizaciones y a los actores que las componen, a la búsqueda de la competitividad, el alcance de las economías de escala, los aumentos en la productividad y constantes procesos de innovación” (Martínez, 2016: 78).

En respuesta, “han surgido nuevas propuestas enfocadas a desarrollos que parten desde lo local y están basadas en las características del modelo de producción territorializado que conducen al establecimiento de una relación local/global renovada en torno a la articulación compleja entre anclaje y espacialidad de la producción local. En otras palabras, el territorio se convierte en un área central de coordinación entre actores que buscan resolver problemas productivos sin precedentes; uno está entonces en presencia de una doble combinación entre actividad anclada y actividad nómada” (Pecqueur, 2006: 29).

Estos nuevos enfoques retoman de esta forma elementos de las teorías de la economía del territorio, “debido a que la revalorización del territorio ha permitido formular una nueva propuesta de desarrollo territorial basado en recursos y activos específicos. Entre estos destacan: las redes de actores locales, las características de los productos del “terruño”, la revitalización de las culturas regionales y del patrimonio. Así, el nuevo protagonismo del territorio y de la territorialidad ha sido señalado como una posible respuesta local a los males de la globalización” (Boucher, 2013: 68), siendo así que, el SIAL, “ofrece

una nueva vía para enfrentar la apertura de mercados y contribuir en la reducción de la pobreza rural, como una propuesta de desarrollo territorial de la agroindustria rural” (Boucher, 2013: 69).

Como se expuso en capítulos anteriores, la primera definición del concepto SIAL (Muchnik y Sautier, 1998) “tomaba en cuenta no solo la visión del SIAL como un sistema productivo local con arraigo territorial sino también como un sistema de comportamientos alimentarios basados sobre la calificación territorial y la existencia de un patrimonio de culturas alimentarias que se referían, al menos de forma implícita, a la caracterización de la demanda que se dirigía hacia los productos de los siales” (Requier-Desjardins, 2016: 65). Al respecto, Espeitx (1996: 105) detalla que:

El segmento de productos de la tierra (es decir, productos producidos específicamente en un determinado lugar y comercializados localmente) siempre ha estado presente en el mercado. Sin embargo no eran conceptualizados como tales. Los consumidores locales los consumían en tanto que productos que formaban parte de sus hábitos alimenticios y porque resultaban accesibles. Aunque podrían haber sido considerados productos tradicionales en el sentido de que se producían y/o elaboraban en un medio determinado, con unas técnicas y unos saberes transmitidos de generación en generación, no eran, en la mayoría los casos, percibidos en estos términos.

Los SIAL responden de esta manera a “la declinación de los ingresos agrícolas. Las estrategias de incrementar los ingresos por parte de los hogares rurales responden a la multifuncionalidad creciente del campo, ya que no sólo se le considera, por los nuevos consumidores y las políticas públicas, como productor de alimentos, sino como depositario de tradiciones y cultura culinaria, así como proveedor de servicios ambientales y turísticos a las áreas urbanas valorizando el patrimonio paisajístico y cultural” (Torres, 2013: 82). En esta perspectiva, parece que el disparador que pone de manifiesto la investigación de los SIAL es la conciencia dinámica de la multiplicidad de actores implicados en estos procesos y la complejidad localizada, especialmente en relación con la diferenciación de funciones y la relación entre los diferentes grupos de actores (Requier-Desjardins, 2010: 654); que según Pecqueur (2006: 30) se resume en que, el desarrollo económico siempre está localizado; mientras que para Tolentino (2014: 42), el análisis del territorio permite entender la configuración de regiones diferenciadas con actividades localizadas; por lo que Torres, Ramos y Pensado (2011) consideran que, el SIAL es entonces “un modelo de organización productiva en la transformación de productos locales”.

Finalmente, se entiende la concepción del SIAL como sistema complejo, con interrelaciones eco-socio-políticas, que reconoce la necesaria retroalimentación de los sistemas a diversos niveles, las capacidades adaptativas de los SIAL, sus posibilidades de autorregulación y autogestión son necesarias para entenderlos (Torres y Renard, 2016). Así, los sistemas agroalimentarios localizados pueden ser pertinentes para el estudio del desarrollo territorial porque insiste en el anclaje biocultural de los alimentos al territorio, entendiendo aquél como la conjunción de las condiciones climáticas, la producción y el saber hacer expresado mediante proceso de transformación, preparación, comercialización y consumo de los alimentos (Morales, Torres y Contreras, 2016). Por lo cual, este contexto que define y da orden al surgimiento de un SIAL, es tomado como base para la propuesta de conceptualización que se plantea para esta tesis:

Sistema que está constituido por organizaciones de producción y servicio, vinculadas mediante sus características y su funcionamiento a un territorio específico, que integra actividades agroalimentarias ligadas a un territorio, a través de factores naturales, así como una construcción social y técnica de largo plazo y tiene vínculos en la cadena productiva: 1) hacia atrás, con el sector agropecuario por sus relaciones con el territorio y con la gestión de recursos naturales y 2) hacia delante, a través de la calificación de los productos y las relaciones específicas de los consumidores con los productos (reconocimiento de la identidad del producto) (Boucher y Reyes, 2011). Lo anterior, a través de la articulación entre diferentes elementos, que para esta tesis serán considerados factores territoriales, de un enfoque a la vez sistémico y territorial (Boucher, Poméon y Fraire, 2011) constituido por: (A) Sistemas de redes sociales, (B) Dispositivos locales de calificación territorial de productos, (C) Dinámica de saberes y D) Patrimonialización (Muchnik, 2009: 11-12), lo cual permitirá apreciar las interacciones entre los objetos de investigación de los SIAL (Muchnik, 2006b: 5).

4. 6 La Continuidad de una Actividad Productiva.

Diferentes posturas han intentado explicar las causas que definen o describen la continuidad, resiliencia, adaptación, transferencia, de una actividad bajo ciertas condiciones, sin embargo, lo que ocupa a este documento es considerar aquellas que se hayan enfocado a dichas circunstancias en una actividad económica, especialmente si se vincula al sector agrícola; aunque no es limitante. La literatura de Anthopoulou (2010: 397) destaca el importante papel de las mujeres rurales al producir y conservar los productos del medio rural, así como en su “reproducción y transmisión de recetas de alimentos tradicionales locales”; de esta forma, “las mujeres tienden a transformar sus habilidades domésticas, como la cocina, en ingresos que generan ‘mano de obra productiva’, como el procesamiento y venta de alimentos” (Ibíd., 396); por lo cual estos saberes y su articulación en torno a la dialéctica patrimonio local-tradición y apertura- innovación, permiten incidir en esquemas de desarrollo local (Boucher, Poméon y Fraire, 2011: 31).

De esta forma, la continuidad de la actividad parte de un entendimiento de la complejidad de estos sistemas que articulan una serie de características que permiten el desenvolvimiento de territorios con base en sus propios recursos y capital social, pero que tienen la capacidad y se vinculan con el mercado bajo distintas dinámicas. Vale la pena recordar que se aborda la continuidad de una actividad productiva que se basa en un bien agroalimentario localizado cuya dinámica de vida es rural, y que tiene cercanía geográfica con el centro urbano más importante del Estado de Oaxaca, lo que ha marcado el ritmo y las presiones a las que se enfrenta dicho sistema, pero que ha logrado permanecer a través del tiempo y que, para los fines de esta tesis se entenderá según lo propuesto por Meléndez y Cañéz (2009: 196-197):

La preparación de los alimentos considerados como tradicionales consumidos en el ámbito doméstico o privado, ha sufrido una transformación hacia el comercial o público, convirtiéndose en parte de las estrategias de obtención de ingreso de las familias. En este cambio, la participación femenina en la cocina en el espacio doméstico (privado) se traslada al ámbito público en donde la mujer quedó como la principal productora de alimentos para la venta, siendo las que se dedican a la preparación pues son portadoras de un patrimonio cultural alimentario, que contiene una experiencia y saber culinario que ahora se concreta en un nuevo espacio de consumo, el comercial. Así, la transformación o elaboración culinaria se convierte en un evento ajeno a los rituales domésticos y más acorde con las necesidades del consumo de dominio público. El alimento, lo que se come, pasa de ser un satisfactor de los requerimientos alimentarios domésticos a ser

una mercancía. Pero se trata de una mercancía que, además de contener un valor de cambio, también posee características definidas culturalmente; es decir, se trata de productos tradicionales, en cuyos ingredientes y formas de preparación se encuentran sus antecedentes rurales. Sin embargo, entre quienes se dedican a la venta de esta comida, se observan ciertas preferencias culturales relacionadas con la memoria gustativa tradicional, en cuanto a las recetas, los ingredientes y el sabor. También, existe la resistencia al cambio en los métodos de cocinar.

CAPÍTULO V. METODOLOGÍA.

El concepto de SIAL permitió orientar el análisis del caso al ser adecuado porque respondió de forma favorable a las observaciones hechas en campo. Por ello, para delinear el componente metodológico se hizo una búsqueda exhaustiva en la literatura referida a dichos sistemas, entre los principales: Bocco et al., 2013; Boucher, 2012; Boucher y Fraire, 2011; Boucher y Reyes, 2013a; Boucher y Poméon, 2010; Boucher y Riveros-Cañas, 2016; Cañada Sanz y Muchnik, 2011; CIRAD-SAR, 1996; Correa et al., 2006; Fournier y Muchnik, 2012; Grass y Aguilar, 2012; Muchnik, 2006a; Muchnik et al., 2007; Muchnik et al., 2008; Requier-Desjardins, 1999; Requier-Desjardins, 1999; Torres, 2013; Torres et al., 2010; Torres et al., 2010.

De esta forma, se propone que el SIAL de tlayudas funciona basado en los cuatro grandes objetivos mencionados por Muchnik (2009), que para este trabajo se adaptan y se consideran como factores territoriales: TSTA, CRS, PAT y CTP, cuya articulación conforma el SIAL y esto permite la continuidad de la actividad productiva. Por lo cual, el diseño de la investigación siguió un método mixto que ha permitido generar y procesar evidencias a partir de metodologías cuali y cuantitativas; estando en línea con los trabajos hechos, por ejemplo, en las investigaciones de Muchnik (2006b), Ríos y Nuñez (2015), Ramírez (2016), Grass y Aguilar (2012) y Torres (2017a).

Lo anterior considerando también que este trabajo tuvo una etapa inductiva y otra deductiva, por lo que un método mixto (MM) responde de una mejor forma al planteamiento del problema desde un caso de estudio; aunado a ello, el hecho de que la conceptualización teórica del SIAL sea un campo de reciente creación en comparación con otros constructos teóricos, hace difícil la determinación estricta de una

metodología, por lo cual esta tesis se inscribe en el trabajo que realizan científicos sociales de esta línea desde 1996, y con mayor énfasis desde 2006. Se considera también que la naturaleza del análisis de la producción de tlayudas en Tlalixtac es compleja, ya que se observó empíricamente y a través de la perspectiva abierta por los SIAL, que “está constituida por dos realidades, una objetiva y otra subjetiva”, logrando entonces con el uso de MM “obtener una mayor variedad de perspectivas del fenómeno: frecuencia, amplitud y magnitud (cuantitativa), así como profundidad y complejidad (cualitativa); generalización (cuantitativa) y comprensión (cualitativa) (Hernández Sampieri et al., 2014: 536-537).

En este sentido, el mismo Hernández Sampieri afirma que los MM no proveen soluciones perfectas pero hasta hoy, son la mejor alternativa para indagar científicamente cualquier problema de investigación, ya que “conjuntan información cuantitativa (CUAN) y cualitativa (CUAL), y la convierten en conocimiento sustantivo y profundo” (Hernández Sampieri et al., 2017: 1). Asimismo, Terrell (2016) señala que las situaciones en las que se necesitan líneas CUAL y CUAN para responder a una pregunta de investigación requieren un enfoque de MM, fusionando o conectando ambos métodos.

Por lo cual, la intención de este estudio es analizar los factores territoriales que contribuyen a la continuidad de la producción de tlayudas en Tlalixtac, desde la perspectiva teórica y metodológica abierta por los estudios sobre SIAL; por tanto, se utilizó un diseño mixto anidado concurrente para recopilar los datos de entrevistas que describan la experiencia individual de cada productora y la información de las encuestas para determinar la presencia o ausencia de cada factor territorial. Se espera que los resultados del estudio ayuden a explicar la conformación de un SIAL sin la mediación de una política pública (sin procesos de activación por parte de agentes externos), y sólo con la dinámica anclada al territorio. De esta forma, con base en la hipótesis, la pregunta de investigación, el tipo de datos recopilados, las informantes y su método de selección, el estudio emplea una encuesta descriptiva que recoge características y percepciones de las productoras. Al mismo tiempo se aplicaron entrevistas abiertas para profundizar en esas características y percepciones. Sin embargo, la investigación no es exploratoria ni

descriptiva, sino explicativa en tanto le interesa explicar un aspecto de la vida social: la continuidad de una actividad productiva.

Este estudio se basó entonces en la triangulación de múltiples fuentes con el siguiente orden: revisión de literatura, observación no participante, entrevistas semiestructuradas, recorrido en campo para validación de padrón, piloteo de encuesta, encuesta semiestructurada y entrevistas abiertas; lo cual se enuncia a mayor detalle a continuación.

5. 1 Diseño de la Investigación

El proceso inductivo inicial permitió consolidar el enfoque y la técnica, delimitándose el trabajo desde un caso de tipo explicativo único basado en lo que Yin (2009: 13) considera un estudio de caso, es decir, “una investigación empírica que indaga un fenómeno contemporáneo dentro de su contexto de vida real, especialmente cuando los límites entre el fenómeno y contexto no son claramente evidentes” y que buscó responder preguntas en torno a eventos ocurridos a un grupo de personas en un momento específico; por su parte Bonache (1999: 124), aclara las características del caso explicativo y sostiene que es “parte del trabajo de campo para inducir hipótesis que expliquen fenómenos apelando a sus causas, pudiendo contribuir a su desarrollo teórico”; además considera son los que mejor complementan y enriquecen un método CUAN. En cuanto a la especificación de que se tratara de un caso individual, Yin (2009) sostiene que éste reúne las condiciones para probar, confirmar, desafiar o ampliar una teoría y puede representar una contribución importante a su construcción; que es lo que se pretende con el concepto de SIAL.

Por tal motivo, al diseño mixto se le determinan dos atributos básicos: “la prioridad o peso y la secuencia o tiempos de los métodos o componentes” (Hernández Sampieri et al., (2014: 546). Así, el componente CUAL permite conocer las experiencias de las productoras respecto a los factores analizados para la formación de un SIAL, es decir, cómo realizan su actividad, cómo ha sido su historia, su dinámica en el hogar, en la comunidad y en el mercado, y a qué problemáticas se enfrentan, de acuerdo a su propio entendimiento y lo que observan; esto por medio de entrevistas abiertas (n=55) y observación no

participante. Del componente CUAN se busca analizar a través de un cuestionario semi estructurado (n=110) los elementos que intervienen en la formación de un SIAL sin la mediación de una política pública. Estos datos permiten complementar lo encontrado cualitativamente y “expandir el entendimiento del problema en una muestra y efectuar generalizaciones” (Creswell, 2013, citado en Hernández Sampieri et al., 2014: 547).

Ambos componentes indagan en torno a cuatro factores territoriales y cuya presencia se considera condición necesaria y suficiente, en igualdad de importancia, para afirmar que se ha conformado un SIAL sin la mediación de una política pública en un territorio específico, las cuales son: TSTA (especificación propuesta en este trabajo), CRS, PAT y CTP, y cómo están directa y positivamente relacionadas con la continuidad de la actividad productiva.

Por lo anterior se justifica el diseño utilizado para esta investigación, el cual tiene como sustento lo propuesto por Creswell et al. (2002: 229-230), quienes señalan que dicho diseño se identifica por el uso de una fase de recopilación de ambos tipos de datos simultáneamente, pero uno de los métodos es predominante y es el que guía el proyecto:

Dada la menor prioridad, un método (CUAN o CUAL) está incrustado, o anidado, dentro del método predominante (CUAL o CUAN). Esta anidación puede significar que el método integrado aborda una pregunta diferente a la del método dominante o que el método integrado busca información de diferentes niveles. Los datos recopilados de los dos métodos se mezclan durante la fase de análisis del proyecto. Este diseño puede tener o no una perspectiva teórica orientativa. A menudo, este diseño se utiliza para que un investigador pueda obtener perspectivas más amplias del uso de los diferentes métodos en lugar de utilizar solo el método predominante. Además, se puede emplear un diseño anidado concurrente cuando un investigador elige utilizar diferentes métodos para estudiar diferentes grupos o niveles dentro de un diseño. Este diseño de MM tiene muchas fortalezas. Un investigador puede recopilar datos simultáneamente. Proporciona un estudio con las ventajas de los datos CUAN y CUAL.

Por lo anterior, ambos datos son analizados por separado y se fusionan posteriormente en el apartado de resultados para luego interpretarlos (Terrell, 2016), así, el análisis resulta más enriquecedor.

5. 1. 1 Muestreo Concurrente para MM

Para el levantamiento de información se incrustó el método CUAN en el CUAL, ya que según Terrell (2016: 212): “En un diseño concurrente, es mejor tener una muestra aleatoria de datos CUAN y una

muestra intencional de recursos CUAL extraídos de la misma población”; así, en los siguientes apartados será la línea guía de la propuesta metodológica. Además, se precisa que este es un estudio transversal (Babbie, 2000), es decir, se analiza el fenómeno en un momento determinado.

Con base en lo anterior, para este caso se utiliza una sola muestra CUAN elegida por procedimientos probabilísticos a la cual se le aplicó un cuestionario semiestructurado; mientras la muestra CUAL se determinó aleatoriamente con base en la muestra probabilística de acuerdo al interés para la investigadora y la disposición de la productora para la entrevista abierta. Esto debido a que, según Creswell et al. (2002), los diseños simultáneos de MM permiten triangular los resultados de los componentes separados CUAN y CUAL, lo que da oportunidad de confirmar, validar de forma cruzada o corroborar los hallazgos dentro de un estudio único. También Teddlie y Yu (2007: 91-92) detectaron que los científicos logran combinar la probabilidad y el muestreo intencional en sus estudios simultáneos de MM, con base en lo cual delinearon dos procedimientos básicos de muestreo de MM simultáneos:

1. En el que se utilizan técnicas de muestreo de probabilidad para generar datos para el capítulo CUAN y técnicas de muestreo intencionales para generar datos para el capítulo CUAL. Estos procedimientos de muestreo ocurren de forma independiente.
2. En el que utiliza una muestra única generada mediante el uso conjunto de probabilidad y técnicas intencionales para generar datos para las cadenas CUAN y CUAL de un estudio de MM. Esto ocurre, por ejemplo, cuando una muestra de participantes, seleccionada a través de la aplicación conjunta de probabilidad y técnicas intencionales, responde a una encuesta MM que contiene tanto preguntas cerradas como abiertas.

De tal forma, en este caso es el segundo procedimiento el utilizado porque se parte de una muestra única generada mediante un método aleatorio simple, a la que posteriormente se le aplica un instrumento semiestructurado y, en paralelo una entrevista abierta a algunas de las encuestadas. Por ello, el primer paso fue determinar la unidad de análisis y el universo poblacional de las pequeñas productoras, y después confirmar la conformación de un SIAL basando el instrumento en los cuatro factores territoriales propuestos, que incidirían en la continuidad de la actividad productiva local.

5. 1. 1. 1 Cálculo de la Muestra

Por las características teóricas de esta investigación, así como las de su población y el diseño del estudio, se determinó utilizar el análisis de muestreo aleatorio simple, derivado de que, su diseño básico “consiste en seleccionar un grupo de n unidades de muestreo de tal manera que cada muestra de tamaño n tenga la misma probabilidad de ser seleccionado” (Scheaffer, et al., 2012: 11). Se precisa que como se trata de ambos tipos de datos, se debe tomar en cuenta que lo mejor es tener muestras cuantitativas seleccionadas al azar que sean lo suficientemente grandes como para generalizarlas a la población de la que fueron seleccionadas, y que la muestra cualitativa sea más pequeña y generalmente seleccionada intencionalmente (Terrell, 2016). Por ello, a través de la fórmula planteada por Cea D’Ancona (2004: 122), llamada *fórmula genérica para una muestra aleatoria simple o sistemática*, para la cual especifica que, “si el universo estuviese integrado por 100.000 unidades o menos, se trataría de una población finita. En este caso, habría que introducir un factor de corrección”; por lo tanto se toma la versión transformada:

$$n = \frac{Z^2 \hat{P} \hat{Q} N}{E^2 (N - 1) + Z^2 \hat{P} \hat{Q}}$$

Dónde:

n = Tamaño de la muestra.

Z = Valor de la variable aleatoria normal típica en el área bajo la curva normal.

Representa las unidades de desviación típica correspondientes al nivel de confianza elegido (2σ o 3σ). El nivel de confianza que el investigador tiene en que sus estimaciones se ajusten a la realidad.

S^2 = Varianza poblacional estimada. Equivale al producto de las proporciones P y Q , siendo $Q = 1 - P$ (o $100 - p$, en términos porcentuales).

E = Error máximo permitido que el investigador establece a priori. La precisión buscada en la estimación de los parámetros poblacionales.

N = Tamaño de la población.

Por lo tanto, se determinaron los valores para el caso investigado y se sustituyeron en la fórmula:

IC = Intervalo de confianza = 95% = 0.95

$Z_{\alpha} = 1.96$

$E = 2.5\% = 0.0250$ (Ritchey, 2008: 242)

$P = 95$

$Q = (1 - P) = (100 - 95) = 5$

$N = 212$

Sustituyendo:

$$n = \frac{(1.96)^2(\widehat{95})(\widehat{5})(212)}{(2.5)^2(212 - 1) + (1.96)^2(\widehat{95})(\widehat{5})}$$

$$n = \frac{(3.8416)(100700)}{(6.25)(211) + (1824.76)}$$

$$n = \frac{(386849.12)}{(3143.51)} = \mathbf{123.06 \text{ unidades}}$$

Este resultado, es consistente con la advertencia establecida por la misma Cea D'Ancona (2004: 124): “Cuanto más pequeña es la población de estudio, mayor tamaño muestral se precisa, en proporción, para un mismo nivel de confianza y error típico (o precisión de la estimación)”, así como con la consideración de Ritchey (2008) respecto al número de encuestas a aplicar para que los resultados sean estadísticamente consistentes, es decir, que se apliquen más de 121 cuestionarios.

Sin embargo, es importante señalar que debido a problemáticas tales como 15 rechazos para la aplicación del instrumento; detección de un vacío en campo; la verificación de una transformación de la actividad hacia la elaboración de tortillas blandas y tostadas, comida, trabajo asalariado o abandono total; bloqueos carreteros para llegar a la comunidad y el terremoto del 07 de septiembre de 2017, impidieron concretar el número de cuestionarios determinados por la fórmula de la muestra, alcanzando finalmente un total de 110 encuestas aplicadas.

5. 2 Recolección de la Información

Para esta investigación la unidad de análisis (Babbie, 2000) son las Unidades Económicas (UE) de producción de tlayuda de Tlalixtac, que en este documento se les denominará *productoras*, por sus características. Derivado de ello, se procedió a la búsqueda de información para determinar cuántas mujeres del municipio cubrían esta característica, lo que confirmó que la autoridad municipal no cuenta con ningún registro, salvo detalles generales en algunos planes municipales de desarrollo (2008 – 2010 y 2011 -2013); tampoco se encontraron tesis o trabajos específicos sobre la actividad en la localidad.

Esta falta de información primaria impulsó el inicio de la búsqueda de fuentes secundarias; encontrándose que el INEGI (2017) cuenta con un Directorio de Unidades Económicas (DENU), donde están incorporadas tortilladoras y productoras de tortilla blanda y tlayuda con actividad comercial, en la sub rama de elaboración de tortilla de maíz y nixtamal. Con base en ello, los criterios de búsqueda y desglose fueron los siguientes: Rama (31-33) industrias manufactureras, posteriormente la rama (311) industria alimentaria, (3118) elaboración de productos de panadería y tortillas, hasta llegar a la subrama (311830) elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal, con un filtro de tamaño de establecimiento de 0 a 5 personas en Tlalixtac.

Dichos criterios arrojaron una base de 232 UE, sin embargo, debido a que los nombres de las unidades reflejaban vaguedad en cuánto al giro o actividad específica⁵, se determinó realizar una verificación en campo que permitiera corroborar que las unidades correspondían a la producción de tlayuda y, de esta forma poder tomar esa base de datos como padrón.

La verificación se realizó el día 03 de mayo de 2017 y consistió en el recorrido a pie en cada una de las direcciones referenciadas en la base, ubicadas en los tres barrios de Tlalixtac, comprobándose que la base del DENU corresponde a hogares de mujeres productoras de tlayuda. Esto permitió eliminar información de aquellas UE clasificadas como “molinos” y “misceláneas”, dejando un total de 212 UE de producción y venta de tortillas hechas a mano en su variedad de tlayuda, como el universo para la posterior determinación de la muestra.

Posteriormente, la encuesta y las entrevistas abiertas se levantaron del 08 de septiembre al 13 de octubre de 2017 en los barrios de San Antonio, San Miguel y La Trinidad. Para levantar los 110 cuestionarios, el proceso fue apoyado por 4 encuestadores, que fueron capacitados previamente,⁶ además de la investigadora, quién fue la encargada del levantamiento de las entrevistas, las cuales tuvieron

⁵ Como ejemplo, una unidad era catalogada como “elaboración de tortillas sin nombre” y otra “tortillas hechas a mano sin nombre”.

⁶ Griselda Vásquez San Pablo, Alba Soledad Cruz Zárate, Óscar René García Ramírez y Carlos Martín Hernández Arias.

distinta duración, destacando que el proceso fue concurrente y que, durante el mismo, tanto los encuestadores como la investigadora llevaron un registro de campo y/o anotaciones pertinentes para lo observado durante las visitas construyéndose con ello una base de datos.

5. 2. 1 Métodos Cualitativos

Según Creswell (2003), la investigación cualitativa es fundamentalmente interpretativa, es decir, el investigador interpreta, describe y analiza los datos para obtener conclusiones personales y teóricas; por su parte Bonache (1999) sostiene que la metodología cualitativa asume que la realidad se construye socialmente y su referente teórico fundamental es la etnografía, en la cual se le da prioridad a la autenticidad, es decir, que su aplicación permita entender el punto de vista y las categorías de los sujetos estudiados, en donde se prefieren las entrevistas a profundidad, así como las preguntas abiertas.

Para esta investigación la obtención de datos cualitativos se basó en una primera fase inductiva con el fin de acercarse al caso de estudio, al planteamiento del problema y a la pregunta de investigación, por lo tanto se llevaron a cabo cuatro importantes métodos: observación no participante, diez entrevistas semiestructuradas, corroboración del padrón en campo y piloteo del cuestionario.

La observación no participante permitió comprender con mayor profundidad la dinámica de la vida diaria de la localidad, pero principalmente la de las pequeñas productoras de tlayuda. Derivado de ello, se procedió a solicitar a la autoridad local el permiso para comenzar una fase de acercamiento más formal con las productoras, obteniendo de ello un oficio de presentación por parte del Presidente Municipal que otorgó el permiso para realizar el trabajo de campo.

Posteriormente, como resultado de la visita en el mes de marzo de 2017 a la biblioteca municipal, que se realizó con la intención de buscar información documental histórica de la producción de tlayudas –la cual no tuvo éxito porque el Ayuntamiento no cuenta con ese tipo de materiales-, se entabló comunicación con la encargada de dicha biblioteca durante el trienio 2017 – 2019, la joven Griselda Vásquez San Pablo, quién también presentó a la investigadora con Alba Soledad Cruz Zárate, una joven

colaboradora de la regiduría de educación. Ambas al conocer el proyecto y por iniciativa personal, aceptaron fungir como informantes clave y ser ellas, quienes referenciaran a las primeras diez productoras de tlayuda para la etapa de entrevistas semiestructuradas.

De esta forma, los días domingo 21 de mayo, lunes 22 de mayo, martes 23 de mayo y domingo 28 de mayo de 2017 se realizaron diez entrevistas semiestructuradas a profundidad, que se basaron en un guion de 22 preguntas que fueron aplicadas de acuerdo a lo que las productoras iban respondiendo, y en todo momento las informantes estuvieron presentes, ya que gracias a ellas las productoras aceptaron participar; siendo esta una experiencia enriquecedora para conocer su dinámica de vida, los usos, el enfoque y principalmente la valorización que ellas mismas hacen de su actividad y lo que representa para sus familias y para la comunidad, además que permitió precisar términos y dinámicas productivas propias, que incidió en una mayor certeza al momento de elaborar la encuesta, por tanto, se procuró también el establecimiento de confianza al propiciar una conversación entre iguales para la posterior fase de entrevistas abiertas. Así, se pudo determinar la forma del lenguaje y la importancia de establecer preguntas abiertas en el instrumento para aprovechar mejor la información proporcionada.

La siguiente gran fase cualitativa, y la más importante, se dio con la aplicación de 55 entrevistas abiertas del día 13 de agosto de 2017 al 11 de septiembre del mismo año, la cual se realizó en la casa de cada productora durante su jornada de trabajo en el comal de forma anónima y aleatoria (con las características mencionadas anteriormente), con una duración promedio de una hora. En este punto es necesario mencionar que, aunque el entorno de la producción de tlayudas en Tlalixtac ya fue descrito en el apartado 1.1, fue relevante que durante las entrevistas una constante fueron las condiciones de subsistencia económica y las complicadas situaciones que viven día a día las productoras para realizar su actividad, lo que representó un alto establecimiento de confianza entre las partes y con ello un reto emocional debido a que varias de ellas compartieron anécdotas e historias de vida marcadas por procesos

dolorosos, complejos y de carencias, por lo que en términos de Creswell (2003) se admite que puede aportarse un sesgo.

Sin embargo, se reitera con base en Terrell (2016), que así como se tuvo como premisa que la encuesta cuantitativa demostrara validez y confiabilidad, también se buscó que la entrevista se centrara específicamente en la investigación, en este caso las entrevistas se centraron en la experiencia de las productoras en diferentes ámbitos de su vida en la elaboración de tlayudas; por lo que primero se buscó garantizar su validez y confiabilidad con base en lo propuesto por Yin (2009), que se expresa a continuación:

Tabla 2

Pruebas de confiabilidad y validez para entrevistas abiertas del estudio de caso Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

PRUEBA	FASE DE LA INVESTIGACIÓN EN QUE SE CORROBORA
Validez externa	Se obtuvo a través del diseño de la investigación con base en un cuerpo teórico, en este caso del SIAL.
Validez en la construcción	Se obtuvo a través de la colección de datos por medio de la participación de las informantes clave, del piloteo del cuestionario y en la validación en campo de un padrón de productoras, acompañando estas estrategias permanentemente de observación no participante.
Validez interna	Se obtuvo a través del análisis de datos, ya que para los estudios explicativos se establece una relación causal que es desarrollada durante esta la fase, en la cual se corrobora que lo dicho en la teoría tiene consistencia con lo encontrado en campo.
Confiabilidad	Se obtuvo a través de la colección de datos al seguir el protocolo del estudio de campo y, después, desarrollar la base de datos de este estudio, permitiendo así que luego otras investigaciones lo repliquen y obtengan similares o los mismos resultados.

Fuente: Elaboración propia con base en Yin (2009).

De igual forma, siguiendo a Terrell (2016), para su realización se siguió la línea marcada por los ítems de la encuesta (se detalla más adelante) que, aunque no es considerado un guion, si permitió articular un mismo eje discursivo para entablar comunicación con las entrevistadas con base en el interés teórico de los SIAL; asimismo el registro de información consistió en verter los datos obtenidos en papel y la creación de una base de datos cualitativos que se dividió en tres grandes apartados por cada entrevista: respuestas de la productora, observaciones de la investigadora y notas de campo, por fecha y número de

entrevista de cada productora; todo ello permite triangular las diferentes fuentes de datos que se aportan en este trabajo, examinando la evidencia y decantándola en los apartados de resultados y discusión.

5. 2. 2 Métodos Cuantitativos

Diseño del cuestionario

La encuesta se elaboró con base en un cuestionario diseñado exclusivamente para esta investigación basado en las respuestas de las entrevistas semiestructuradas de la fase exploratoria, lo que permitió contextualizar las preguntas, específicamente porque durante dichas entrevistas se pudo apreciar los posibles sesgos en los que se podía incurrir, por ejemplo, con el uso de un lenguaje técnico, por lo cual el cuestionario fue redactado con un lenguaje lo más coloquial posible. Se destaca que el instrumento no es un cuestionario diseñado para una prueba estadística específica, sino que está orientado en obtener datos para análisis explicativo, pero se realiza una validación cualitativa y se aplica estadística descriptiva e inferencial, en la que para cada caso específico se utilizan los criterios de confiabilidad y validez establecidos para la prueba empleada. En cuanto a la operacionalización de las variables, se retomó a Cea D'Ancona (2004), que menciona que puede llegarse a la conceptualización desde los datos empíricos, mediante la operación metodológica de la inducción (de lo concreto a los principios generales, de los datos a la teoría), aunque no siempre cubre la variedad de dimensiones que representa. Siempre se tratará de una aproximación susceptible a ser rebatida.

El diseño del cuestionario se dividió entonces en cuatro secciones que corresponden a los cuatro factores territoriales para la conformación de un SIAL: TSTA, dividido en TSTA y Valorización del Oficio; CRS, dividido en Solidaridad Territorial y Redes Sociales; PAT, dividido en Anclaje Territorial, Sentido de Pertenencia y Características del Producto; y CTP, dividido en Calidad Territorial del Producto, Calidad Territorial desde el Consumidor, Mercado y Beneficio Económico por Venta. Así también se incluyeron cuatro preguntas sociodemográficas. Estos apartados se conformaron con un total de 41 ítems tipo Likert de 3, 5, 8 y 11 puntos, con distintas escalas de acuerdo a cada caso y a lo que se

buscaba con la pregunta, usándose principalmente una escala de “muy de acuerdo a muy en desacuerdo”; así también se integraron 10 ítems dicotómicos y 33 abiertos, agrupados en un total de 50 preguntas (debido a que se usaron preguntas filtro). El instrumento fue piloteado en agosto de 2017.

Se consideró que pese a las limitaciones que las preguntas abiertas tienen en una encuesta, para estudios con una fuerte fase exploratoria como éste resultan pertinentes, debido a que “no se dispone de un conocimiento previo suficiente del tema que se investiga” (Cea D’Ancona, 2004: 245); posteriormente las preguntas se recodifican y cierran de acuerdo a lo necesario. Se aclara que las preguntas que se dejaron abiertas, fueron aquellas con respuestas finitas, es decir, que arrojan rangos de respuesta susceptibles de ser manejadas posteriormente de forma cuantitativa, ya que se decidió darle a la encuestada libertad para no omitir detalles. El formato del cuestionario se presenta en el Apéndice B, pero el cuadro resumen de la operacionalización comentada es el siguiente:

Tabla 3

Operacionalización de variables que conforman la encuesta del estudio de caso Tlaxitac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Factores territoriales para formación de SIAL	Dimensión	Indicadores	Ítems en la encuesta
TSTA	TSTA	TSTA	Ver preguntas de la P1 a P6.d1
		Valoración del oficio (VAO)	Ver preguntas de la P7 a la P11
Coordinación de Redes Sociales (CRS)	Referencias identitarias (RID)	Solidaridad territorial (SOT)	Ver preguntas de la P12 a la P13
	Vínculos hacia atrás (VHA)	Redes Sociales (RED)	Ver preguntas de la P14 a la P23.a
	Vínculos hacia delante (VHD)		
	Concentración espacial de actividades (CEA)		
Patrimonialización (PAT)	Proceso de producción (PPR)	Anclaje territorial (ATR)	Ver preguntas de la P24 a la P27
	Valorización de los recursos locales (VRL)		
	Una historia y un destino común (HDC)	Sentido de pertenencia (SPE)	Ver preguntas de la P28 a la P32
	Territorialidad (TERR)	Características del producto (CPR)	Ver preguntas de la P33 a la P35

Calificación Territorial del producto (CTP)	Efecto terruño (ETR)	Calidad Territorial del Producto (CTP)	Ver preguntas de la P36 a la P40
		Calidad Territorial desde el Consumidor (CTC)	Ver preguntas de la P41 a la P42.b
	Mercado (MER)	Mercado (MER)	Ver preguntas de la P43 a la P46.b
	Beneficios para la economía familiar (BEF)	Beneficio Económico por Venta (BEV)	Ver preguntas de la P47 a la P50

Fuente: Elaboración propia.

Pruebas estadísticas

Con los resultados obtenidos del cuestionario se elaboró una base con datos nominales, ordinales, de intervalo y de razón, los cuales se analizaron por medio de técnicas específicas de estadística descriptiva e inferencial, específicamente porcentajes, medias, desviación estándar, correlaciones policóricas, anova de uno y dos factores, Análisis de Componentes Principales (ACP) y Análisis de Clases Latentes (ACL), por cada ítem o conjunto de ítems con ayuda de los programas STATA/MP versión 13.0 y MPlus versión 7, este último sólo utilizado para el ACL.

Para los fines de este trabajo, es importante detallar el uso de dos pruebas estadísticas mencionadas en el párrafo anterior que se aplicaron en la fase de análisis de resultados y que requieren precisión para explicar el porqué de su utilización.

En primera instancia se decidió usar correlaciones policóricas en lugar de correlaciones de Pearson, ya que la literatura especializada indica que este es el tipo de correlaciones que debe aplicarse en baterías de preguntas tipo Likert, ya que el ajuste del modelo es mejor en cuanto a la distribución de las relaciones entre variables (Garson, 2013).

En segundo punto, se aplicó un Análisis de Clases Latentes (ACL) porque las variables de interés no podían ser observadas de manera directa, es decir, los factores territoriales y pueden ser medidas a través de instrumentos como las preguntas de una encuesta; por ello con base en Monroy et. al (2010: 13 y 21) se destaca que, el ACL es “una herramienta estadística que permite modelar las relaciones entre las variables observadas, suponiendo que la estructura de relaciones subyacentes es explicada por una

variable latente categórica (no observada) y como técnica exploratoria permite reducir datos en una sola variable latente que identifica la membrecía de las clases”; por lo tanto, para este trabajo era importante explicar si se detectaba heterogeneidad en la población estudiada, a través de la identificación del menor número posible de grupos en el universo de estudio.

CAPÍTULO VI. RESULTADOS.

En este apartado se reportan los resultados del estudio, los cuales buscan confirmar la hipótesis, en relación a que la producción de tlayudas en el municipio de Tlalixtac ha configurado, sin la mediación de una política pública, un SIAL compuesto por cuatro factores territoriales: a) TSTA, b) CRS, c) PAT y d) CTP. Estos factores, son los que habrían permitido la continuidad de la actividad productiva, pese al entorno de crisis del propio contexto productivo del municipio.

Cabe señalar que los resultados que se presentan corresponden a informantes pertenecientes al contexto cultural descrito en esta tesis, las cuales son mayoritariamente conocedoras de las características de las tlayudas, sus calidades y circunstancias. Los reportes de resultados de las pruebas estadísticas se encuentran en el Anexo 1.

6.1 Transferencia de Saberes Tradicionales Alimentarios (TSTA)

Los resultados obtenidos del análisis de la TSTA respaldan que el rol preponderante es el de la madre, aunque no es el único; además de que la transferencia abarca otros ámbitos de la vida comunitaria ya que el papel de una mujer depende de su intervención de acuerdo a la etapa de vida de quién esté aprendiendo, tal como se apreció con la productora No. 12, quién comentó que aunque su mamá fue la que le enseñó, su tía y su suegra complementaron lo aprendido; compartió también que antes la tlayuda sólo era para comer (comunicación personal, 30 de agosto de 2017). Además, las productoras recordaron que fundamentalmente sus abuelitas enseñaron a sus madres, y a sus abuelitas, sus bisabuelitas; por ejemplo

la productora No. 9 recordó que su bisabuela sabía hacer tlayuda (comunicación personal, 15 de agosto de 2017), y la productora No. 10 dijo que su abuelita le enseñó a su mamá a hacer tlayudas, y que ella aprendió a hacer de ambas tlayudas y blandas (comunicación personal, 15 de agosto de 2017). Lo anterior refleja una línea de saber-hacer esencialmente familiar, femenino, transgeneracional y horizontal en la comunidad; cabe mencionar que en varios casos durante el levantamiento que se realizó en las cocinas de humo se encontró a más de una generación elaborando tlayudas de forma paralela, por ejemplo, en una sola cocina se encontraban hija, madre y nuera produciendo, lo que evidencia lo que las productoras mencionaron en ambos instrumentos, como se muestra en la siguiente imagen:



Imagen 2. Madre, hija y nuera haciendo tlayudas en Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca.
Fuente: propia.

De igual forma señalaron que, al menos desde dos generaciones anteriores a ellas, la venta de tlayudas ya era parte de la economía familiar en Tlalixtac, por lo que algunas mujeres aprendieron primero a venderlas, como la productora No. 25:

Mi mamá me enseñó a hacer tlayudas, como crecimos pobres hicimos tlayuda. La difunta mi mamá hacía puro de mano, le enseñó mi abuelita. Cuando era joven mi mamá me apoyaba para ir juntas a vender a Oaxaca y me enseñaba. Antes a las mujeres se les preparaba para ir a la casa del hombre y que supieran hacer. Cuando uno se casaba iba a la casa de la madrina a aprender y se iba a dejar la comida antes y después de la boda; pero ahora si la mamá dice, ya no hacen tlayuda. Mi suegra hacía tlayuda, blanda y tostada (comunicación personal, 22 de agosto de 2017).

Aunado a ello, la encuesta permitió corroborar la participación múltiple de los roles femeninos en la transferencia, enseñando o complementando lo aprendido, como puede verse en la siguiente tabla:

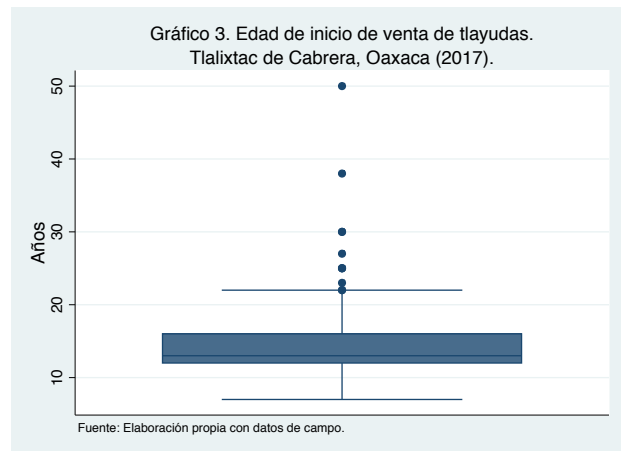
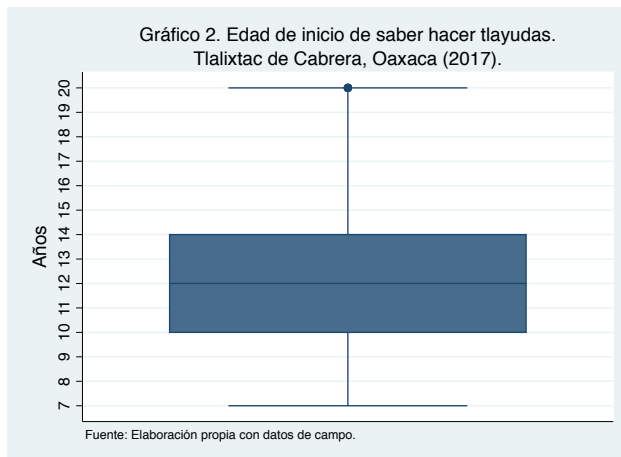
Tabla 4
Importancia del rol para la TSTA
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Rol	Porcentaje
Mamá	78%
Suegra	8%
Sola (observando)	5%
Abuela	4%
Tía (primer grado)	3%
Hermana	1%
Cuñada	1%
Total	100%

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

De igual forma la elaboración de tlayudas muestra un importante arraigo en la comunidad y mediante dos baterías de preguntas en la encuesta se indagó cuántas mujeres había en la familia que sabían hacer tlayudas -desglosando el parentesco-. Se obtuvieron variaciones marcadas, pero en general tres cuartas partes de los casos registran proporciones mayores a 0.5, es decir, en tres cuartas partes de las familias de las productoras, la mitad o más de las mujeres en la familia saben hacer tlayudas (Ver Cuadro 1 en el Anexo 1).

La edad a la que aprendieron también es relevante, ya que las productoras dicen haber aprendido a distintas edades, en un rango que va de los siete a los veinte años, habiendo una concentración entre los 10 y los 14 años, y una más ligera concentración entre los dieciséis y veinte años ($n=110$, $M=12.45$, $SD=3.06$). En cuanto a la edad en que iniciaron la venta, el rango va de los cinco a los cincuenta años y hay una mayor concentración entre los 12 y los 15 años, registrándose dos casos atípicos de inicio de venta posterior a los 38 años ($n=110$, $M=14.99$, $SD=6.03$). Por lo que se muestran los siguientes gráficos:



Si se calcula la diferencia entre la edad en la que aprendieron a hacer tlayudas y aquella en la que empezaron a venderlas, a fin de entender si las productoras participaron de la venta antes que en la producción o viceversa, se intentó una clasificación de las productoras a partir de los datos previos. Los años o el tiempo que pasa entre el aprendizaje en la elaboración de tlayudas y la venta, permite identificar tres categorías de productoras: las que aprendieron a elaborar antes de empezaran a vender, las que aprendieron a elaborar al mismo tiempo que empezaron a vender y las que empezaron a vender antes de aprender a elaborar. Se podría suponer que estas categorías responden a ámbitos familiares y a motivaciones distintas. Como dato relevante, de las productoras que primero vendieron, 83% pasó entre uno y cinco años vendiendo antes de aprender a hacer tlayudas; además de un caso en el que la productora pasó casi siete años vendiendo antes de aprender (17%). Los resultados generales de esta clasificación se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 5

Categoría de productora según proceso de aprendizaje-venta.
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Categoría	Porcentaje	Frecuencia
Primero aprende después vende	56	62
Aprende y vende	38	42
Primero vende después aprende	5	6
Total	100	110

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Una comparación de medias con ayuda de un ANOVA muestra diferencias estadísticamente significativas entre las categorías de productoras según proceso de aprendizaje-venta y edad ($F = (2, 107) = 5.58, p = 0.005$. Detalles en Cuadro 2 de Anexo 1).

En cuanto a la edad de las productoras al año de aplicación de la encuesta, esta va de poco más de 20 años a poco más de 80 ($M = 49.97, SD = 12.71$), es un rango de edad muy amplio y esperado al hablar de un sector en el que tiene lugar una TSTA, pero aproximadamente el 50% de las productoras registran un rango de edad de 40 a 60 años; no es una población joven. Un ejemplo es el caso de la productora con mayor rango de edad, ya que aprendió a hacer y vender a los 12 años y a la fecha de la encuesta tenía 83, por lo que lleva 71 años en la actividad aproximadamente. En este punto se precisa que una mujer de Tlaxiactac se ha dedicado a la venta de tlayudas 36 años en promedio ($SD = 14.45$).

En relación al estado que guarda la TSTA entre las productoras, el 21% dijo no haber enseñado todavía, mientras que el 79% ya lo hizo, a estas últimas se les preguntó específicamente a quién le enseñaron, las respuestas se muestran a continuación:

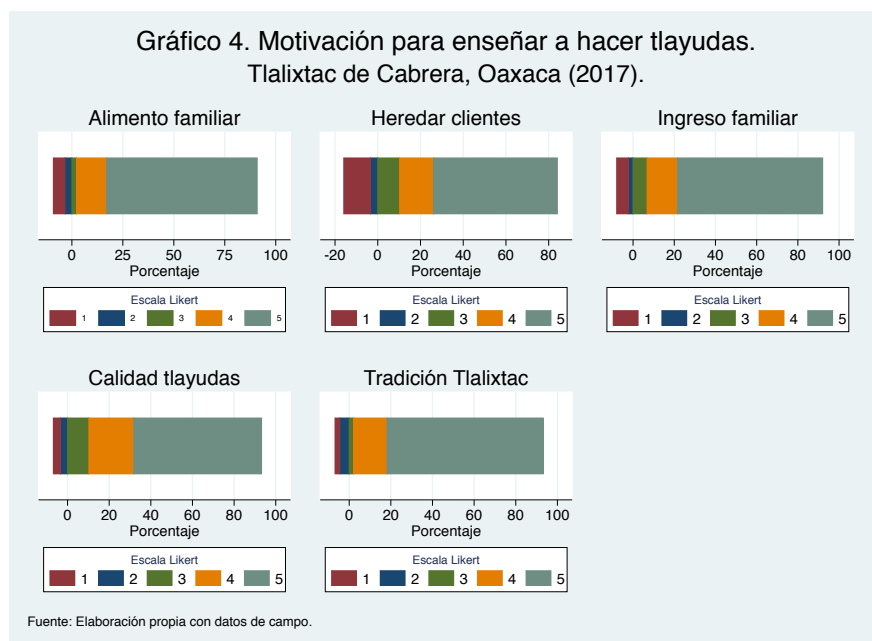
Tabla 6
Parentesco de acuerdo a la enseñanza del saber-hacer tlayuda
Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca (2017)

Parentesco	Porcentaje	Frecuencia
Hija (s)	46	40
Hijas y otras familiares	22	19
Otras familiares	23	21
Conocidas	8	7
Total	100	87

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

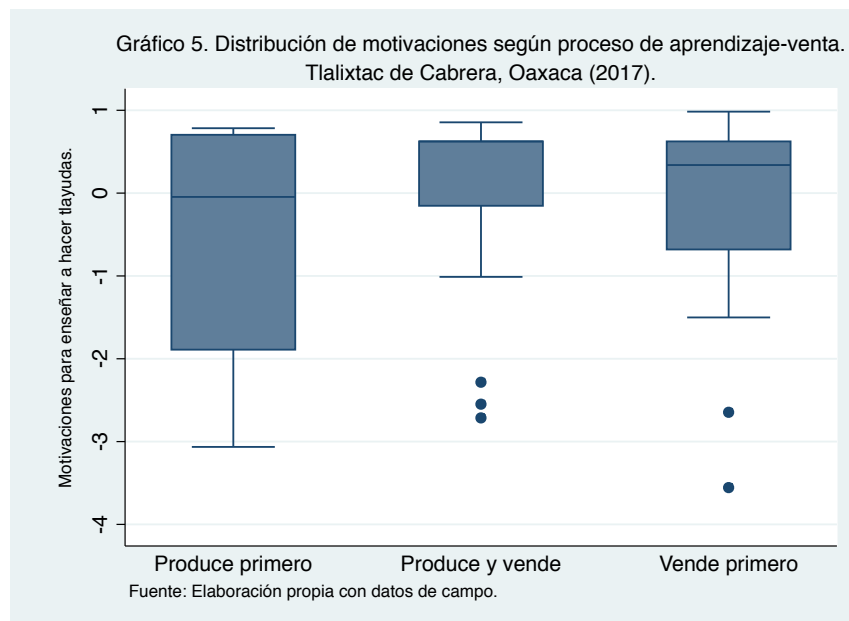
Cabe mencionar que el proceso de enseñanza por línea de parentesco muestra que, a pesar de que son las hijas las más importantes al momento de iniciar la enseñanza, también hay otras familiares de la productora que son instruidas de forma paralela, como nueras, sobrinas, hermanas, nietas, cuñadas y primas, que según lo narrado por las productoras, es debido a que se han hecho cargo de otras mujeres desde que eran pequeñas por diversas causas, enseñándoles el oficio para que contribuyeran a la

economía del hogar. En el caso de quienes dijeron haber enseñado a conocidas está por ejemplo la productora No. 9 (2017) que dijo haberle enseñado a dos mujeres que conoció en sus trabajos fuera de Tlalixtac; aunque también hay casos como el de la productora No. 28 que comentó que nunca le enseñó a su hija a hacer tlayuda porque ella “*aprendió viendo*”. En este sentido, se indagaron las motivaciones que tuvieron para enseñar a hacer tlayudas, por lo que se utilizaron afirmaciones con una escala Likert de 5 puntos (1 muy en desacuerdo – 5 muy de acuerdo), que mostraron una importante concentración en los puntos 4 y 5, como se muestra en el siguiente gráfico:

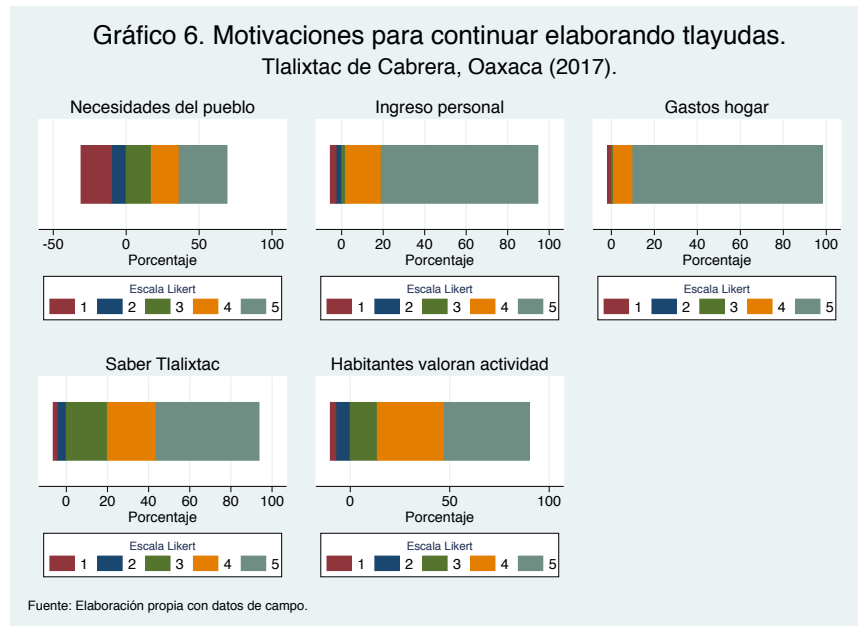


Lo anterior muestra que las productoras tienen razones múltiples para enseñar y no predomina ninguna razón ya que las respuestas van desde comerlas hasta tradición, donde no puede dejar de mencionarse que un gran peso de su importancia se basa en la subsistencia del hogar, debido a que el 95% de las encuestadas señaló que se dedica a esta actividad por dos razones, para el autoconsumo y para la venta, por lo cual esta producción cumple un doble rol: es alimento y una forma de obtener ingresos para la generación en turno y la siguiente. Por lo cual desde la evidencia comienza a observarse la conformación de un sistema territorial.

En cuanto a lo vivido por las productoras durante su proceso de aprendizaje, en el gráfico siguiente se puede ver que aquellas que aprendieron a elaborar tlayudas antes de dedicarse a la venta, tienen razones más dispersas para enseñar la elaboración a otras. En cambio, las productoras que aprendieron la elaboración al mismo tiempo que la venta, muestran una concentración más alta de razones de autoconsumo, comerciales, de ingreso económico y de tradición. Un rasgo intermedio en este sentido lo muestran las productoras que empezaron vendiendo tlayudas antes de aprender la elaboración.



En otro orden de ideas, se preguntó a las encuestadas respecto a su motivación para continuar elaborando tlayudas, de lo cual se encontraron respuestas que se muestran en este gráfico:



La evidencia mostró que la tradición no basta para continuar una actividad productiva que tiene origen tradicional, sino que se hace presente la importancia de la economía familiar como una de las principales motivaciones que impulsan la continuidad, por lo que para confirmarlo se realizó un análisis de correlaciones policóricas que permitió observar que hay dos altas correlaciones, la mayor de $r(0.6773)$ que se da entre que las motivaciones de apoyar los gastos del hogar y que los habitantes de la comunidad valoran la actividad; la segunda entre tener un ingreso económico personal y apoyar económicamente los gastos de su hogar, con $r(0.6376)$ (Ver Cuadro 3 en el Anexo 1). Por lo tanto una productora podrá ser muy tradicional, pero si no obtiene un ingreso tiende a abandonar la actividad, intuyéndose que podrían existir dos categorías de productoras, unas más tradicionalistas y otras más economicistas, pero esto tendrá que corroborarse en pruebas posteriores, ya que para este caso se intentó un PCA sin resultados concluyentes.

En este sentido se consideró importante analizar las correlaciones policóricas entre lo que impulsa a las productoras, tanto a transferir el conocimiento, como a continuar elaborando tlayudas, encontrando correlaciones muy altas como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 7

Matriz de correlaciones policóricas entre entre razones que motivan a las productoras a transferir el saber hacer y continuar elaborando tlayudas en Tlaxiactac de Cabrera, Oax.

	TSTA07_1	TSTA07_2	TSTA07_3	TSTA07_4	TSTA07_5	VAO03_1	VAO03_2	VAO03_3	VAO03_4	VAO03_5
TSTA07_1	1									
TSTA07_2	0.4757101	1								
TSTA07_3	0.1700837	0.804554	1							
TSTA07_4	0.6379115	0.701138	0.5920145	1						
TSTA07_5	0.6513186	0.356222	0.2606257	0.578877	1					
VAO03_1	0.4598463	0.435519	0.403659	0.318309	0.277212	1				
VAO03_2	0.3978229	0.259033	0.2153834	0.370218	0.592975	0.2118591	1			
VAO03_3	0.2436232	0.576466	0.4959335	0.454456	0.343166	0.4558886	0.635503	1		
VAO03_4	0.3384051	0.432148	0.479942	0.452613	0.279026	0.3979695	0.235552	0.663038	1	
VAO03_5	0.3516468	0.488307	0.5227237	0.455731	0.271498	0.3143303	0.054246	0.698041	0.553164	1

Nota: TSTA07_1: Alimento familiar; TSTA07_2: Heredar clientes; TSTA07_3: Ingreso familiar; TSTA07_4: Calidad tlayudas; TSTA07_5: Tradición Tlaxiactac; VAO03_1: Necesidades del pueblo; VAO03_2: Ingreso personal; VAO03_3: Gastos hogar; VAO03_4: Saber de Tlaxiactac; VAO03_5: Habitantes valoran la actividad.

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Lo que evidencian estas correlaciones en primera instancia es que las productoras buscan garantizar una efectiva transferencia del saber, porque ello les asegurará que a quien enseñen pueda igualar o superar la calidad de su producto, permitiendo así que en un momento dado puedan heredarles a sus clientes y éstos permanezcan comprando las tlayudas dentro del mismo núcleo familiar y, por tanto ese ingreso seguirá cubriendo gastos de diversa índole, además de cumplir la función básica de alimento familiar; cabe señalar que este proceso fue corroborado por las productoras durante las entrevistas. En un segundo punto, podemos observar que las productoras están conscientes de la raíz de su actividad y que perciben que el hecho de que los habitantes la valoren y sea considerada un saber de Tlaxiactac, les permite realizar un trabajo que apoya directamente en los gastos de su hogar.

Lo anterior muestra que al preguntarles por qué transfieren el conocimiento, la tradición es una razón importante, pero cuando se les preguntó porque elaboran, las razones económicas son las que predominan, por lo tanto, la tradición y la economía configuran los motores principales para transferir el

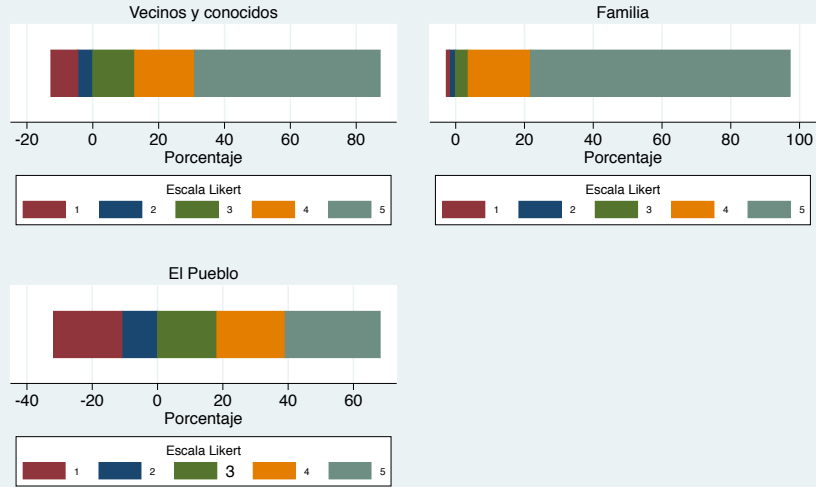
saber alimentario, lo que impulsa la continuidad de la actividad y destaca la importancia de la diversificación de la actividad agrícola de pequeña producción para la subsistencia de los hogares.

Para corroborar lo anterior, se intentó un PCA entre la motivación de heredar clientes, proporcionar ingresos familiares y el reconocimiento por la calidad de sus tlayudas, que conforman razones económicas versus motivaciones por ingresos para gastos del hogar, que la actividad es un conocimiento importante para Tlalixtac y que los habitantes valoran dicha actividad, que son razones personales, pero las lmbdas no cargan, lo que muestra que no hay correlaciones claras, descartándose el supuesto de que alguien pudiera elaborar por razones netamente culturales-tradicionales o económicas.

Por otra parte, se realizó una evaluación del reconocimiento que perciben las productoras en la comunidad, buscando observar cómo la transferencia no es un hecho aislado, sino que se encuentra localizada y es reconocida por una serie de relaciones que posteriormente formarían la red, convirtiéndose en un elemento de apropiación social de la actividad, por tanto, los resultados arrojaron que el 75% estuvo muy de acuerdo en que su principal reconocimiento proviene de su familia, el 56% estuvo muy de acuerdo en que el principal reconocimiento lo obtiene de vecinos, compadres y conocidos, y sólo el 29% estuvo muy de acuerdo respecto a que son reconocidas por el pueblo.

En general, las mujeres se sienten reconocidas por su familia, amigos y conocidos, pero no por el pueblo, y durante la entrevista mencionaron que de parte de la autoridad municipal no hay ningún apoyo ni reconocimiento y que, al menos ellas saben que en otros municipios como San Antonio de la Cal hay ferias de la tlayuda, lo que las hace sentir sin apoyo de la autoridad municipal. En este caso, puede vislumbrarse la existencia una falla institucional en donde el municipio no está reconociendo a su brazo productivo, lo que permitiría observar una ausencia en la comunicación entre el sistema institucional (usos y costumbres) y el sistema productivo local.

Gráfico 7. Percepción del reconocimiento de la productora hacia su actividad. Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).



Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Con relación a lo comentado anteriormente, esta investigación también permitió analizar el vínculo entre la tradición y el autoconcepto, al hablar del orgullo y de cómo se sienten las productoras al dedicarse a la elaboración de tlayudas, obteniéndose la siguiente tabla:

Tabla 8
Percepción del orgullo propio respecto a la elaboración de tlayudas.
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017)

Percepción orgullo	Porcentajes	Frecuencia
Orgullosa	71	78
No Orgullosa	29	32
Total	100	110

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Esto permite reforzar lo expresado por la productora No. 33 que compartió que la fuente de su orgullo es saber hacer la tlayuda y que la mayoría de las mujeres hace tortilla (comunicación personal, 25 de agosto de 2017); aunque no se deja de evidenciar situaciones como las de la productora No. 22 que respondió "más o menos" y agregó que dicha actividad "es tradición del pueblo" (comunicación personal, 22 de agosto de 2017), mientras que la productora No. 29 afirmó que, aunque es bonito saber algo que

caracteriza a Tlalixtac y que se enseña para que no se pierda, ella no se siente orgullosa (comunicación personal, 22 de agosto de 2017).

Relacionado con ello, 52% de las productoras señalaron que actualmente hay más mujeres que elaboran tlayudas en Tlalixtac que en generaciones anteriores, esto podría llevarnos a un indicador del riesgo para la continuidad, ya que el sistema se encuentra en un punto de quiebre, en donde la presencia institucional, sea de la autoridad o de la organización comunitaria y técnica, podría incidir en su activación. En este sentido es importante tener presente, que sólo el 5% se dedica exclusivamente a la venta de tlayudas, debido a que el 94% de las unidades encuestadas dedican su producción al autoconsumo y venta.

Sin embargo, las mujeres de Tlalixtac están muy conscientes de que este saber-hacer necesita ser enseñado y aprendido para continuar; la productora No. 15 afirmó que *“si la tlayuda no se enseña, se pierde”* (comunicación personal, 18 de agosto de 2017), mientras que la productora No. 9 (2017) considera que la juventud de Tlalixtac no valora el conocimiento de la tlayuda, esto fue reforzado por su mamá (que es la que vende las tlayudas) quién señaló que eso mismo se da con el idioma del pueblo, ya que ella habla zapoteco de Tlalixtac y sus hijas lo entienden pero no lo hablan, al igual que su nieto de 9 años: *“Mis abuelos antes estaban orgullosos, pero ahora los jóvenes se critican al hablar en zapoteco, porque los papás ya no le hablan en zapoteco a sus hijos”*. Aunque otras, como la productora No. 49 (comunicación personal, 11 de septiembre de 2017), enfatizó que hacer tlayudas en su familia es muy importante porque *“desde antes de mi abuelita ya se hacían, luego mi mamá, luego mis hijas y así va a seguir; es lo que se hace acá”* y la productora No. 1 dijo que todo el pueblo sabe hacer las tlayudas, por lo que ella sigue haciendo para que no se pierda la costumbre porque es tradición del pueblo (comunicación personal, 13 de agosto de 2017). En casos más extremos, como el de la productora No. 35, comentó que quiere que sus hijas hagan algo más, por eso no les enseñó, *“porque hacer tlayuda es muy pesado”* (comunicación personal, 26 de agosto de 2017).

Así también, mediante entrevista afirmaron que el saber-hacer de elaborar tlayudas está muy presente en la comunidad, *“la mayoría de las mujeres lo saben hacer, aunque ya no hagan, saben porque sus mamás lo trabajan”* (Productora No. 8, comunicación personal, 30 de agosto de 2017); aunado a que 73% está muy de acuerdo con que *“en cada casa de Tlalixtac, al menos una mujer sabe hacer tlayudas”*, esto independiente de que las venda o no. Además, 91% considera que siguen haciendo las tlayudas como les enseñaron, lo que refuerza la idea de la transferencia de saberes como tradición.

Precisaron que se han hecho algunas modificaciones en la práctica de las que tienen conciencia, el más importante es que sus abuelitas y bisabuelitas elaboraban las tlayudas totalmente a mano e hincadas. La productora No. 1 señaló que *“antes las tlayudas se hacían a mano, con la orilla de la jícara se quitaba lo grueso de la masa para hacer la tortilla. Después llegó la tortillera de madera y luego la de fierro, hace aproximadamente 25 años* (comunicación personal, 13 de agosto de 2017). La productora No. 16 dijo que para ella, el utilizar la tortillera de fierro representó una importante diferencia para sus tiempos de producción *“porque se hacen más rápido, delgadas y grandes”*; agregó que ya no se usa la mano de metate porque *“desde el molino se ve si la masa viene bien o se le pide al molinero que le dé otra pasada”* (comunicación personal, 18 de agosto de 2017). La productora No. 32 (comunicación personal, 26 de agosto de 2017), compartió lo siguiente al respecto:

Mi tía también me enseñó, pero que ella lo hacía todo a mano: le daba la mano de metate y con las manos le daba forma y se las pasaban de un antebrazo a otro, aunque también había otra manera de hacerlas, que era con el naylon dándole forma. Cuando aprendí no podía porque me salían gruesas; me tocó hacer las primeras en tabla de madera. Mi mamá y tías las hacían puras de mano. Al principio tenía que hacerlas bien cocidas para que quedaran buenas. En el caso del uso de tablas de fierro son muy pesadas, y al cargarlas sientes que te jala hasta el pulmón, pero se usan porque las de madera son más delicadas y se rompen rápido. Hay que tener en cuenta que si el nixtamal no se cuece las tortillas salen negras, cuando el nixtamal se apozola la tortilla se desbarata. Y cuando se usa MINSA la tlayuda sale negra.

Aunque las productoras declararon mantener el modo de elaboración que les enseñaron o que aprendieron, han tenido que adaptar la técnica ante diversas condiciones, principalmente económicas; como se muestra en la siguiente tabla:

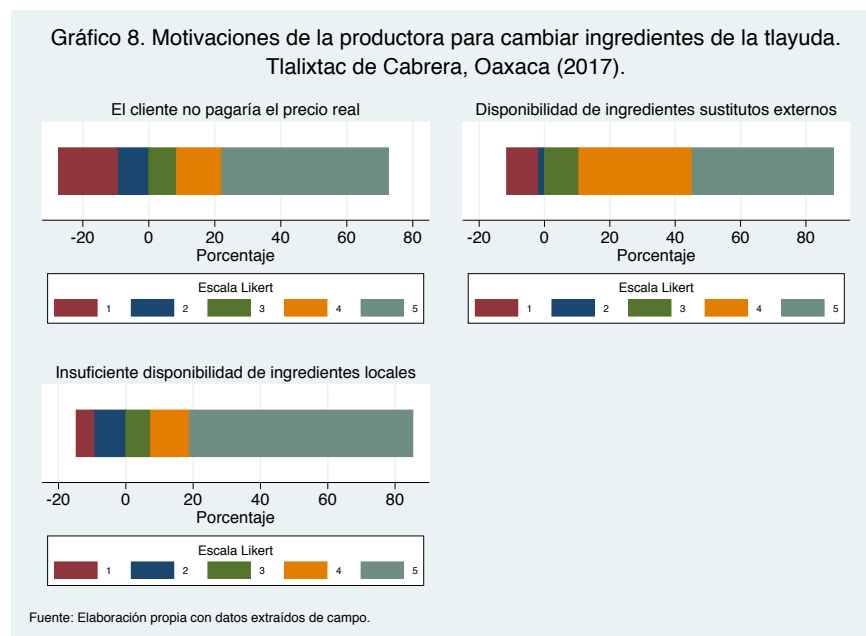
Tabla 9

*Cambios en la elaboración de hacer tlayudas.
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).*

Cambios	Porcentaje	Frecuencia
Ingredientes	67	73
Técnica e ingredientes	18	20
Nada	13	15
Tamaño de las tlayudas	2	2
Total	100	110

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

En este punto, el 98% refiere que el ingrediente que ha cambiado es el maíz, lo que supone un indicio de adaptación. Se indagó en las razones por las que las productoras sustituyeron el maíz y mediante respuestas en escala Likert (1, muy en desacuerdo – 5, muy de acuerdo) las encuestadas mencionaron sobre todo que existen maíces foráneos sustitutos en Tlalixtac y que el cliente no pagaría el precio real de una tlayuda con los ingredientes originales. La tendencia en la distribución de las respuestas se ve en el siguiente gráfico:



Por todo lo anterior, este apartado evidencia la presencia del factor territorial TSTA, por la presencia de múltiples características que fueron expuestas en el apartado teórico y que la experiencia en campo

permitió consolidar, no sólo desde un punto de vista académico, sino debido a que las productoras están concientes de que su saber hacer viene desde líneas anteriores que van más allá de sus bisabuelas que eran oriundas de la comunidad.

6. 2 Coordinación de Redes Sociales (CRS)

Las productoras destacaron que sostienen estrechos lazos con otras de la comunidad, detectando que entre ellas existe, en mayor o menor grado, un lazo familiar, fungiendo éste como una red horizontal de apoyo; sin embargo, no sólo tienen este tipo de relaciones, también se detectaron fuertes lazos verticales con proveedores de maíz, leña, cal y comales. Por lo que se detallan los hallazgos.

En las entrevistas mencionaron que no existe una única forma de apoyo entre ellas, ya que cuidar de los hijos, hacer pedidos de clientes de otras productoras, apoyarse entre ellas en pedidos grandes y hacer tlayudas entre varias mujeres en fiestas a manera de *guelaguetza*, puede darse simultáneamente al pertenecer a la misma familia o por una relación social fuerte, como en el caso de las comadres -que se consideran parte de la familia- (productora No. 50, comunicación personal, 10 de septiembre de 2017). Sin embargo, existe una diferencia en la interacción durante el proceso diario de producción, ya que 56% dijo no haber recibido ayuda en el último año, mientras que el 45% afirmó que sí contó con apoyo. Este 45% (50 productoras) señaló distintas líneas de apoyo durante su jornada diaria, destacándose algunos casos que reciben ayuda de más de una persona; como se detalla en la siguiente tabla:

Tabla 10

Persona de quien ha recibido algún apoyo en la jornada de elaboración de tlayuda Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Parentesco	Porcentaje	Frecuencia
Hija (s)	38	19
Hermana (o/s)	16	8
Nuera (s)	12	6
Suegra	6	3
Sobrina	6	3
Nieta	4	2
Mamá	4	2
Cuñada	4	2
Comadre	4	2
Abuela	2	1
Vecina	2	1
Esposo	2	1
Total	100	50

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Se precisa que tanto la entrevista como la encuesta, permitieron detallar la dinámica en la red horizontal de la elaboración de tlayudas, observándose una clasificación en dos grandes tipos, que para fines de esta tesis se les llamará: redes familiares de primer grado y redes familiares de segundo grado.

Del 55% de las encuestadas que afirmaron trabajar solas en el día a día, con la entrevista se precisó que cuando se ven en la necesidad de pedir ayuda para cumplir con su producción, únicamente lo hacen con mujeres de su familia: “Entre productoras nos apoyamos, pero sólo entre las que somos de la misma familia” (Productora No. 20, 2017), lo que muestra fuertes lazos con distinto grado de intensidad. Por su parte, el 45% que aceptó si haber recibido ayuda en el último año para hacer sus tlayudas, señalaron que las familiares que las apoyaron lo hicieron en las tareas específicas que se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 11
Tipo de apoyo recibido en red familiar de primer grado.
 Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Tipo de apoyo	Porcentaje	Frecuencia
Hacer tlayudas en la prensa y el comal	50	25
Vender las tlayudas	22	11
Preparar el nixtamal	10	5
Dar segunda pasada a la masa en metate	6	3
Llevar el nixtamal al molino	6	3
Sembrar maíz	4	2
Acompañarla a vender	2	1
Total	100	50

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Durante las visitas a las casas de las productoras se tuvo la oportunidad de observar en operación estas redes; es decir, se vio que varias mujeres de la familia se apoyaban en el proceso de elaboración y venta, específicamente hijas, hermanas y madres; que cumplen roles específicos y trabajando de forma articulada para, en promedio, tener lista su producción a las 13:00 hrs. del día; destacando que, en todos los casos el centro de trabajo fue la casa de la entrevistada; como en los casos de las productoras No. 3 y 5 (comunicación personal, 15 de agosto de 2017), No. 6 (comunicación personal, 16 de agosto de 2017), No. 21 (comunicación personal, 24 de agosto de 2017), No. 30 (comunicación personal, 25 de agosto de 2017) y No. 31 (comunicación personal, 30 de agosto de 2017).

En cuanto a la red familiar de segundo grado, que se refiere a las relaciones que establecen con productoras que son sus comadres, vecinas, conocidas, familiares en segundo o tercer grado, se les preguntó respecto a qué tipo de apoyos se brindan entre ellas, a lo que emitieron respuestas variadas: Prestarse ingredientes (20%), recomendar a otra productora cuando no se dan abasto (17%), cuidar a sus hijos (16%) y hacer pedidos grandes juntas, así como elaborar tlayudas para festividades (ambos 5%); aunque 37% de ellas considera que no se brindan ningún tipo de apoyo en ningún momento.

En este sentido, en entrevista la productora No. 34 mencionó que su mamá y su hija son las que la apoyan a hacer pedidos grandes, pero afirmó que de forma diaria trabaja sola (comunicación personal,

25 de agosto de 2017); mientras que la No. 35 compartió que cuando no se da abasto le dice a una comadre, que es su prima, y le pasa sus clientes (comunicación personal, 26 de agosto de 2017). La No. 36 platicó que hay ocasiones en las que le han encargado más de 1000 tlayudas para la fiesta de otra comunidad, por lo que reparte la producción entre 3 o 4 mujeres (comunicación personal, 26 de agosto de 2017). La No. 43 comentó que por su deteriorada salud se apoya con su hija de 45 años -también enferma-, y su producción es muy poca, por lo que se ven obligadas a comprar tlayudas con sus vecinas y revenderlas, para no “perder a sus marchantitas” (comunicación personal, 01 de septiembre de 2017).

Otro tipo de relación que también se da entre mujeres de la misma familia es la división del trabajo en dos grandes rubros: quién elabora y quién vende; tal es el caso de la productora No. 15 que su hermana las vende (comunicación personal, 18 de agosto de 2017); la No. 20, dijo que su nuera recibe pedidos de su hermana (que es la que vende), y que son cuidadosas de que las tortillas tengan la misma calidad y el mismo tamaño, porque los clientes son exigentes y se dan cuenta (comunicación personal, 24 de agosto de 2017); la No. 28 dijo que antes su mamá las hacía y ella las vendía (comunicación personal, 23 de agosto de 2017). La productora No. 27 es un caso destacado, ya que ella las hace y su hermano homosexual (único caso registrado) va al molino y las vende en Oaxaca, pero la unidad productiva es propiedad de su mamá, ambas comentaron que la relación de apoyo sólo se da entre familias, pero que entre el pueblo y las productoras no existe tal (comunicación personal, 24 de agosto de 2017).

Hasta este punto, lo que se reforzó con el trabajo de campo fue la percepción de que las redes en este sistema son fundamentalmente familiares, mientras que las redes sociales son débiles y la asociatividad de otro tipo es baja, es decir, en Tlalixtác se observan estrechos lazos familiares en la red de productoras, que son las que dan viabilidad a la producción pese a condiciones adversas y en donde constantemente están en interacción bajo distintas dinámicas, que parten desde la comunicación básica, como lo sostiene la productora No. 53, que dijo que entre ellas siempre están intercambiando consejos e información

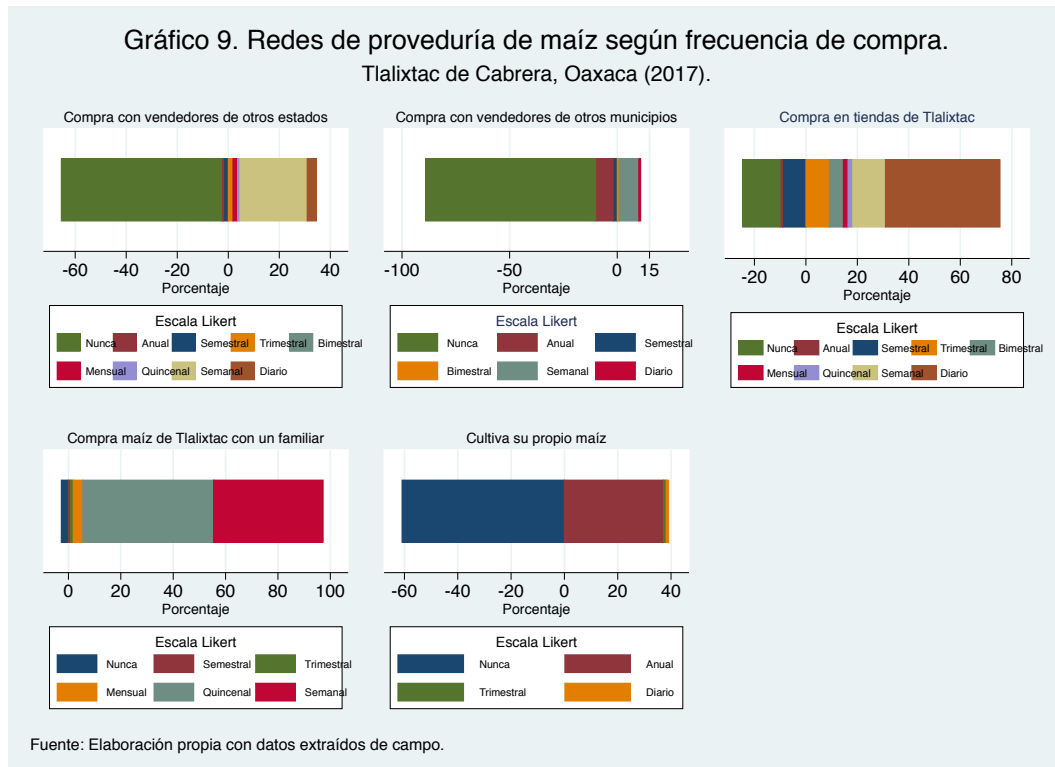
(comunicación personal, 11 de septiembre de 2017); lo que concuerda con lo dicho por la teoría respecto a las redes horizontales.

En cuanto a las redes verticales que son las que establecen principalmente con los proveedores de materia prima, la experiencia en campo y el levantamiento del instrumento, orientan más hacia una territorialización de las cadenas de comercialización, es decir, se conforma una red que crea una micro territorialización económica de comercialización de materia prima, lo cual se detalla en los siguientes apartados.

Proveeduría de maíz

Se confirma que la red más importante es la que sostienen con los proveedores de maíz ya que la mayoría hace compras diferenciadas, primero de acuerdo a su volumen de ventas, pero también a su estándar respecto a la calidad de los distintos maíces que les ofertan. En el municipio se detectó la provisión de maíz criollo bolita, maíz bolita, maíz larguito y maíz halcón.

Por tal motivo, para verificar la existencia de redes en la compra de maíz se les preguntó con qué frecuencia lo adquirirían: 63% nunca compran con vendedores de otros estados y 79% nunca compran con proveedores de otros municipios; en contraposición, 59% tiene compras diarias o semanales en las tiendas de Tlalixtac, 50% compra cada año maíz criollo con familiares de Tlalixtac, en contraposición de un 37% cosecha su propio maíz criollo cada año, como se muestra en el siguiente gráfico:



Derivado de estos datos se encontró también que, el 81% de las productoras que nunca compran con vendedores de otros estados, tampoco compran con vendedores de otros municipios, lo que muestra que la cadena de valor en el eslabón del maíz tiene una configuración local, además de que éstas son compradoras minoritas ya que solamente adquieren en las misceláneas de la comunidad una *pesada* diaria⁷ que se transforma en aproximadamente 100 tlayudas. Con mayor detalle se obtuvo que 21% de las productoras que nunca compran con vendedores de otros estados o de otros municipios dicen que compran cada semana en una tienda local, y el 64% dicen que diario compran en las tiendas, por lo tanto suman 85%. Por otra parte, en entrevista algunas productoras afirmaron que pese a comprar maíz externo por bulto semanalmente, cuando se les termina compran pequeñas cantidades en misceláneas, ya que no pueden pedir otro bulto antes del plazo por su precio y restringida capacidad de pago - además lo adquieren bajo un sistema de financiamiento semanal-; en este sentido tienen un estricto control sobre la

⁷ Medida de origen indígena que está en uso en Tlalixtac de Cabrera, equivale a cuatro kilogramos aproximadamente; de igual forma, las productoras señalaron el uso del *almud*, que equivale a un aproximado de entre 24 a 30 kilogramos.

cantidad diaria de maíz a utilizar, ya que si hacen tlayudas de más, conocidas como “tlayudas frías”, estas son difícil colocar en el mercado y por criterios de calidad no las ofrecen a los clientes, destinándose a alimento de animales de traspatio.

Ambos instrumentos permitieron corroborar que el maíz bolita criollo que se siembra en la comunidad está en crisis, lo que ha reconfigurado su red de proveeduría, ya que pese a que lo compran en el municipio su procedencia es externa; sin embargo los datos permitieron observar dos tipos de proveedores externos: los de Valles Centrales, cuyo maíz es bolita y es considerado de buena calidad por lo que en algunos casos dicen que es “muy parecido al criollo de Tlaxiactac”, pero es más caro y sólo está disponible durante la época de cosecha; por otra parte se encontraron proveedores de la Mixteca oaxaqueña y de Puebla y Sinaloa, que son considerados como de dudosa calidad, ya que *“las tlayudas no tienen las mismas características que las de maíz criollo”*, además de que afirmaron que no les venden kilos completos, aunque esos maíces están disponible todo el año a menor precio. Por tanto, toda la oferta de maíces converge en las misceláneas locales, que todo el año cuentan con maíz larguito y halcón a precios más económicos, maíz bolita “que no es de Tlaxiactac” (suponen por su menor calidad que proviene de Puebla) y durante algunos meses expenden criollo, aunque su precio es mayor. A continuación se presenta una tabla para fines ilustrativos:

Tabla 12

Origen del maíz por tipo de proveedor según información de la productora.

Tlaxiactac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Miscelánea	%	Frec.	De otro municipio	%	Frec.	De otro estado	%	Frec.
No sabe	63	69	No sabe	81	89	No sabe	69	76
Puebla	23	25	Asunción Nochixtlán y San Pedro y San Pablo Teposcolula	6	7	Puebla	30	33
Tlaxiactac	5	5	Otros municipios de Valles	6	6	Sinaloa	1	1
Otros munpios.	5	6	Santo Domingo Tomaltepec	5	5	Total	100	110
Otros estados	3	3	San Lorenzo Albarradas	1	1			
Sinaloa	2	2	San Juan Bautista Cuicatlán	1	1			
Total	100	110	Puebla	1	1			
			Total	100	110			

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Como puede observarse, la mayoría de las productoras desconoce la procedencia del maíz que adquiere, lo único que tienen claro es que no es de Tlalixtac, por lo tanto se infiere que el sistema está sobreviviendo con maíz externo⁸.

En este sentido, la productora No. 2 comentó que antes se sembraba “a medias”, es decir, la mitad de la cosecha para quien la trabajaba y la mitad para el dueño del terreno (comunicación personal, 14 de agosto de 2017). Sin embargo, actualmente la proveeduría de maíz externo es encabezada por Puebla, dándose el caso de que en la comunidad hay un único proveedor que ha trasladado su hogar a Tlalixtac por la venta semanal principalmente de maíz larguito que realiza, para sostener esto la productora No. 31 (2017) comentó que compra maíz a un señor que viene de Puebla, pero afirma que tiene dudas respecto a que si ese maíz es en realidad criollo, *"no se sabe si nos engañan"*. Ella compra a la semana un total de 8 bultos, a \$350 pesos cada uno, es decir, \$2,800 pesos a la semana. Dijo que ahora ya no ha habido cosecha, por lo cual *"el municipio debería sembrar el maíz y darlo a las mujeres"*. Por su parte, la productora No. 44 aclaró que no compra maíz con proveedores de otros estados porque ha escuchado que les quitan kilos y eso le da desconfianza. Agregó que el maíz criollo que compra con familiares y cosecha le alcanza para 3 meses (comunicación personal, 04 de septiembre de 2017).

Proveduría de comales

Otra red se establece con proveedores de comales, su compra representa interacciones constantes entre productoras y vendedores, generando un mercado muy localizado como se muestra en la siguiente tabla:

⁸ No se encontró una diferencia estadísticamente significativa entre la producción de las consumidoras de maíz de tienda y las consumidoras de maíz de vendedores foráneos, ya que las que consumen maíz foráneo tienen una media de producción semanal de 1,139 tlayudas (SD=682.46), y las que consumen maíz de tiendas tienen una producción de 939 tlayudas (SD=633.80), $F = (1, 108) = 2.56, p = 0.11$.

Tabla 13

Proveedor, procedencia y lugar de venta de los comales.
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Proveedores	Porcentaje	Frecuencia
Vendedores foráneos que surten entre semana	58	64
Molineros de Tlalixtac	21	23
Vendedores de Santa María Atzompa	11	12
Vendedores foráneos del tianguis de los domingos en la Y, Barrio La Trinidad	9	10
Central de Abastos	1	1
Total	100	110

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Proveeduría de leña

Debido a la relación estrecha entre el uso de leña y el comal para la producción de tlayudas se encontró que de las productoras que compran leña cada mes, 42% cambia su comal cada seis meses. Las que compran leña cada semana, tienen un mayor nivel de dispersión en la compra del comal, pese a que la prueba chi evidencia dicha relación, mostrando que el 72% compra leña entre semanalmente y diario, y cambia su comal cada dos meses; $\chi^2(35, n=110)=50.29, p=0.05$ (Ver Cuadro 4 en Anexo 1). Cabe señalar también que mediante un análisis anova de un solo factor se detectó que quienes compran leña cada seis meses tienden a una producción menor, ya que ésta equivale a 750 tlayudas semanales ($SD=367.42$), aunque no representa una diferencia estadísticamente significativa, $F=(7, 102)=0.61, p=0.75$ (Ver Cuadro 5 en el Anexo 1). Sin embargo, se destaca que esta red está conformada tanto por lazos familiares como por relaciones de proveeduría externa que se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 14
Proveedor/procedencia de leña.
 Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Nodos	Porcentaje	Frecuencia
Vendedor de Tlalixtac	41	45
Aserradero (usa madera)	15	17
Esposo o ella misma	13	14
Vecino	13	14
Compadre	7	8
Vendedor de otra comunidad	7	8
Hijos	3	3
Cuñado	1	1
Total	100	110

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Puede observarse que algunas productoras han tenido que sustituir este insumo, la razón obedece al precio de la carga⁹, por lo que la han cambiado por madera y algunas mezclan leña y madera; por ejemplo, la productora No. 9 (2017) afirmó que compra madera de la Sierra Norte, mientras que la productora No. 5 (2017) dijo que compra madera en el aserradero del Barrio de San Antonio en Tlalixtac.

Un ejemplo que resume el estatus de estas redes en la comunidad, es el que proporcionó la productora No. 1 (2017):

El mejor comal es el que hacen en Atzompa, antes era de un color más amarillo o blanco, esos eran los mejores; los nuevos son de color rojo. Cada semana compro 4 cargas de leña; el compadre que me vende la leña se llama Marcelo. La leña cuesta \$120.00 pesos la carga, \$30.00 pesos cuesta la pesada de maíz. Llevar 2 o 3 tenates al molino sale en \$50.00 pesos. Cada semana compro un trozo de cal que me sale en \$50.00 pesos. Santo Domingo Tomaltepec es un gran comprador de tlayudas, durante su fiesta encargan cerca de 3000 tlayudas a las mujeres de Tlalixtac, por lo que el pedido se divide entre las mujeres de la familia. En El Tule piden las tlayudas de Tlalixtac porque allá no hacen.

Finalmente, una red que no puede dejar de mencionarse es la referida al transporte, al respecto se encontró que el 59% utiliza principalmente el taxi foráneo para llevar sus tlayudas a vender a la Ciudad de Oaxaca, 14% usa camión urbano, mientras que 13% no sale de la comunidad; aunque diariamente pueden usar más de una forma de transporte. De ellas, el 70% no se apoya de nadie para transportarlas, pero 30% sí lo hace, siendo sus hijas (13%) su principal apoyo. Sin embargo, de forma generalizada las productoras expresaron comentarios de fuertes quejas respecto al servicio de los taxistas foráneos de los

⁹ Pesa aproximadamente 20 kg y es la cantidad de leña de encino que puede cargar una mula o burro.

sitios de Tlalixtac por su mal servicio, mal trato, tarifas desproporcionadas y horarios irregulares; de ello, se rescata la declaración de la productora No. 25 (2017):

Existe una fuerte molestia contra los taxistas foráneos de Tlalixtac por los constantes conflictos que tenemos con ellos. Ahora los taxistas sólo quieren ir a Cd. Administrativa, ya les dije que mejor ya no les vamos a pedir servicio porque nos dejan paradas a la hora que nosotras necesitamos salir, por ahí de las doce, una o dos, cada quién tiene su horario, pero si los señores quieren ir a comer no nos llevan o nos cobran más caro. En el Centro, cuando llueve, no tenemos donde resguardarnos, y el taxi no nos quiere subir, con las lluvias nos afecta, llegamos a Oaxaca mojadas y peor si hay bloqueo; nosotras sacrificamos el dinero para pagarles, y no nos quieren llevar, los taxistas no cumplen. Los taxistas abusan porque saben, fueron a la escuela, a veces no nos quieren llevar aunque vengan vacíos, yo misma les he reclamado, les he dicho que ambos nos necesitamos, pero se ponen más especiales cuando hay bloqueo, pero nosotras necesitamos llegar. En ocasiones nos botan el tenate en su cajuela, no nos respetan. Uno de mis primos fue el primero, junto con otras dos personas, en meter el taxi foráneo en Tlalixtac, pero los nuevos manejan feo y sin respeto. Yo termino de vender a las 6 de la tarde, y a esa hora antes se hacía fila en la Central para tomar el taxi, pero ahora ya no.

También, la productora No. 43 (2017) agregó que su hija se va caminando a entregar para ahorrar lo del transporte, salvo en días de lluvia que toma mototaxis, pero se enfrenta a que no la quieren llevar porque está mojada y le cobran \$25.00 pesos, más propina, para llevarla a la secundaria local.

Con base en lo anterior, se concluye que en la comunidad hay presencia de fuertes redes, siendo la conformación de redes familiares la base, ya que su estrecha articulación permite inferir que han formado una estrategia de resiliencia socio productiva que ha dado viabilidad al sistema pese al crítico contexto. Sobre estas redes familiares se han formado las redes de comercialización de insumos, que les han permitido proveerse para la producción; aunque los resultados encontrados respaldan un bajo nivel de asociatividad en el sistema.

6.3 Patrimonialización (PAT)

Se indagó en la valorización y en la consideración del patrimonio, de tres ámbitos de la vida comunitaria del municipio: el uso de maíz criollo bolita (característico de Tlalixtac), el saber – hacer (técnica) de elaboración de tlayudas de Tlalixtac y la dinámica social, ambiental y cultural respecto a los recursos de la comunidad; formando así maneras de anclaje territorial y diferenciación respecto a otras localidades.

Con base en ello, la dinámica de PAT más importante que se encontró fue la alta valorización que las productoras tienen del maíz criollo bolita por su calidad respecto a otros tipos de maíces, ya que consideran que una tlayuda hecha con este maíz posee características organolépticas diferentes a las elaboradas con otros (ver tabla 15); en palabras de las productoras No. 5, 8, 16, 18, 19, 20, 22, 23, 28, 29, 32, 33, 36, 37, 38, 45, 48, 51, 53 y 55 (2017), “*con el maíz criollo las tlayudas salen más blancas y más ricas, tienen un sabor especial -se reconoce que saben sabrosas- y un olor dulce; más cuando es criollo nuevo es mejor el sabor y olor de la tlayuda. Es nacido y propio de Tlalixtac, por eso en el pueblo se le conoce como criollo, porque es de diferentes colores, natural y más limpio, no tiene químico, ni fertilizantes y su masa rinde más que otros. El criollo es el mejor y debe ser protegido por Tlalixtac*”.

En este punto, la respuesta de la productora No. 10 (2017), resume la relación de PAT entre comunidad, productoras, maíz criollo bolita y la elaboración de su producto agroalimentario típico: “*¡Somos parte de las tlayudas!*”. Esto se corrobora con que el 100% de las encuestadas afirmó conocer este maíz, de ellas, 87% considera que esta variedad caracteriza a Tlalixtac de otros municipios, aunado a ello, por medio de afirmaciones tipo Likert de cinco puntos (1, muy en desacuerdo – 5, muy de acuerdo) para evaluar el anclaje territorial del maíz bolita en la comunidad se obtuvo la siguiente tabla:

Tabla 15

Anclaje territorial del maíz criollo bolita según atributos de la tlayuda.
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Atributos del anclaje	Porcentaje
El maíz criollo le da un sabor y olor especial a las tlayudas.	96
El maíz criollo bolita le da un color distinto a las tlayudas.	92
El maíz criollo bolita le da una textura especial a las tlayudas.	91
El maíz criollo bolita es la herencia de la tierra para los habitantes.	90
El maíz criollo bolita debe ser protegido porque es importante para el pueblo.	84
El maíz criollo bolita de Tlalixtac es de mayor calidad que el de otros municipios.	80

Nota: Los porcentajes no suman cien por ciento.

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Además, el 71% dijo estar muy orgullosa de que una de las actividades principales del pueblo sea la elaboración de tlayudas, mientras que el 53% considera que el pueblo está muy orgulloso de que sea una

de sus actividades principales; en este sentido, mediante análisis anova de un solo factor se encontraron diferencias estadísticamente significativas entre la percepción de orgullo de las productoras respecto a que dicha actividad sea una de las principales del pueblo y su percepción respecto al grado de orgullo que sienten los habitantes en relación a que tal actividad sea una de las más importantes en Tlalixtac; $F=(4, 105)=9.04, p=0.00$ (Ver Cuadro 6 en el Anexo 1). Por lo cual se obtienen datos que comienzan a orientar la territorialización del recurso; y es que, las productoras entrevistadas y encuestadas, tienen una clara perspectiva de la calidad de otros maíces, como sostiene la productora No. 40:

La única ventaja que tengo es que siembro mi maíz criollo, me dura casi todo el año, pero debo pagar tractor y chalanés, pero cuando no hay me traen otro maíz hasta mi casa, y tengo que revolver criollo y larguito, porque del larguito no rinde la masa. Si es de otro maíz (diferente al criollo) se aposcahua rápido porque trae mucho maíz podrido y la masa no sale buena, sale amarilla, el foráneo es mal maíz, el foráneo que dicen que es bolita no lo es, es parecido, se da uno cuenta porque viene chiquito; el bolita de Tlalixtac aunque salga picado se lava bien y sirve. El criollo de Tlalixtac hace muy bonita la tortilla atrás y adelante, se dora parejo, el foráneo no se pela bonito en el nixtamal (comunicación personal, 31 de agosto de 2017).

Además de ella, las productoras número 3, 8, 12, 20, 23, 28, 37, 39, 43, 44, 45, 47, 48, 54 (2017)

reiteraron:

Los otros maíces no tienen sabor, ni color, por ejemplo, el maíz de Puebla es de mala calidad porque está curado y aun así sale picado o podrido, por lo que se le invierte tiempo limpiándolo. Seguramente debido a que en otros lugares cortan el maíz cuando la mazorca aún está húmeda y luego la ponen al sol, la masa sale mala. Además, nos sentimos engañadas y con desconfianza porque los proveedores de maíz foráneo nos vienen a ofrecer y luego nos venden un maíz que según es bolita de otro lugar y se ve chulo, pero la masa sale aguanosa, aparte de que el maíz criollo rinde más que el delgado (larguito), porque no nos dan kilos completos del foráneo, bebé más cal, merma la masa y la tlayuda sale amarilla; antes de una pesada salían 100 tlayudas y ahora solo salen 80. Aquí en Tlalixtac reconocemos los otros maíces, en el caso del halcón o anchito, es más gordito que el larguito, pero es el más parecido al bolita, aunque luego nos quieren vender unos por otros, por ejemplo, en el centro de Oaxaca y en Puebla hay un maíz al que le dicen bolita, pero que ese es diferente al de Tlalixtac. El larguito no sirve para las tlayudas, pero tenemos que comprarlo por precio y disponibilidad, al igual que el anchito.

En este sentido, la territorialización y valorización del recurso histórico y localizado, el maíz criollo bolita, implicará no sólo la generación de un dinamismo económico territorial, sino también el reforzamiento de percepciones cualitativas sobre el insumo principal, esto tiene como base que el 95% de las encuestadas señaló que es el mejor maíz para hacer tlayudas a pesar de las condiciones de baja productividad de la cosecha local, su precio y la demanda en el mercado, que las presiona a utilizar otro maíz; aunque se debe mencionar que algunas mujeres consideraron que el criollo bolita de Tlalixtac es

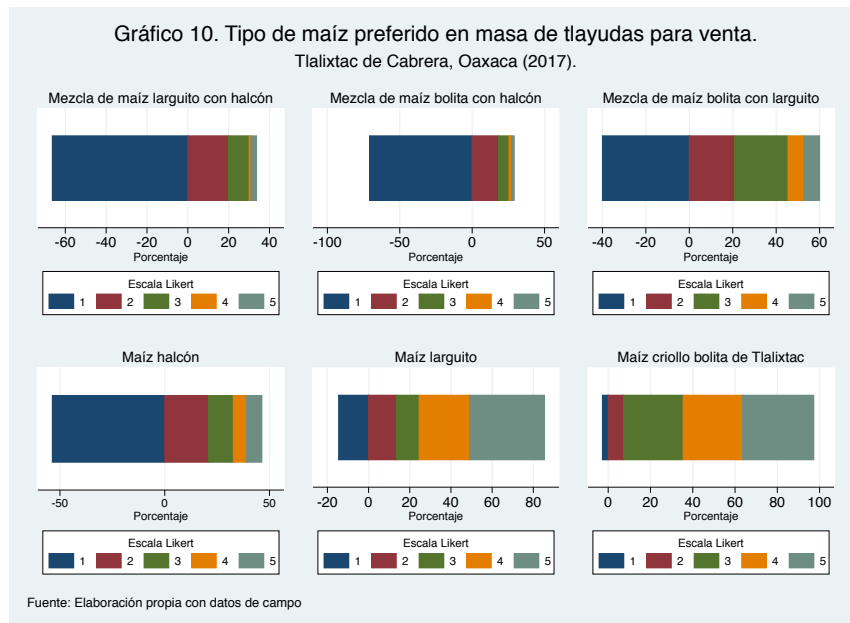
igual al de otros lugares de los Valles Centrales, específicamente de Santo Domingo Tomaltepec (a 16 minutos, 4.2 km de Tlalixtac), San Sebastián Abasolo (a 27 minutos, 17.6 km de Tlalixtac) y San Lorenzo Albarradas (55 min, 56.8 km de Tlalixtac), lo que hace referencia a un mismo sistema ambiental y refuerza la noción de regionalización del patrimonio natural y su valorización positiva: *“El maíz criollo que siembran en Abasolo, es igual al de Tlalixtac”* (Productora No. 44, 2017). *“El maíz criollo de Tlalixtac es igual al de los municipios cercanos, pero en comparación con Puebla si se distingue”* (Productora No. 8, comunicación personal, 30 de agosto de 2017).

En este punto es innegable también que las productoras han detectado desventajas para su uso cotidiano, que las orilló a sustituirlo o mezclarlo con larguito o halcón, y adaptar la técnica ancestral para poder vender su producto, como lo mencionan las productoras No. 11, 12, 15, 25, 30, 32, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 51 (2017):

El criollito es el maíz más caro de todos (de \$30.00 a \$40.00 la pesada de criollo vs. \$22.00 la pesada de larguito), se acaba muy rápido porque se escasea mucho, se aceda y se pica, le sale gorgojo, más cuando está deshojado, porque no usan químicos en la comunidad. Además hay que saberlo poner, porque el criollo tiene su chiste, mientras que el larguito necesita más tiempo de cocción en el nixtamal, pero que se enfría más rápido que el bolita. Cuando se mezclan maíces deben ponerse al nixtamal por separado y se juntan en el molino.

Por ello se profundizó en la dinámica de la valorización del maíz criollo con un análisis de correlaciones policóricas, encontrándose que las productoras que usan más maíz criollo usan menos larguito $r (-0.5699)$, halcón $r (-0.1506)$ y mezcla de maíz larguito con halcón $r (-0.2255)$ (para más detalle ver Cuadro 7 en el Anexo 1); además se halló que las productoras tiene claras aversiones sobre el uso de ciertas mezclas o maíces, siendo el caso que 66% nunca usa maíz larguito con halcón, 71% nunca usa bolita con halcón, 54% nunca usa maíz halcón, esto debido a su conocimiento respecto a la técnica, específicamente al proceso de nixtamalización, que les ha permitido detectar resultados de mala calidad en la tortilla al usarlos. La dinámica comienza a cambiar con la mezcla de bolita con larguito, ya que el 60% usa esta mezcla con alguna frecuencia, 86% usa con alguna frecuencia el maíz larguito y 97% usa con alguna frecuencia el maíz criollo bolita; por tanto se aprecia un consenso respecto a la calidad del

maíz para su uso como insumo para la producción diaria según su origen geográfico, como se muestra en el siguiente gráfico:



Lo anterior destaca la falta de confianza de algunas pequeñas productoras respecto a proveedores poblanos; tal desconfianza se fundamenta en la suposición de la baja inocuidad y calidad del maíz por la presencia de contaminantes, según referenciaron. Mas, para algunas de ellas, este producto constituye el total de su abasto de materia prima (por ejemplo, 31% se surte de maíz poblano con una frecuencia que va de cada quincena a diario, de estas, 30% sostiene que sólo compra con ellos). Con base en todo lo anterior se asume un fuerte anclaje territorial del criollo bolita.

En relación a la PAT del saber hacer tlayudas, la productora No. 36 dijo: *“Tlalixtac se distingue por el saber que posee”*, lo que comienza a configurar el sentido de pertenencia al territorio que les genera tener este saber, de lo cual, se empata con que el 93% de las productoras consideró que hacer tlayudas es una tradición de muchos años en Tlalixtac y el 78% dijo que elaborar tlayudas la identifica como tlalixteña, mientras que el 73% señaló que en cada casa de la comunidad, al menos una mujer sabe hacer tlayudas; sin embargo, se hace notar que sólo el 59% dijo que como productoras de tlayuda para vender se sienten como parte de un sector de importancia para el pueblo.

Con la batería anterior se corrió un análisis de correlación policórica, encontrándose una alta y positiva correlación de r (0.5896), entre hacer tlayudas es una tradición en Tlalixtac y que elaborar tlayudas la identifica como tlalixteña (para más detalle ver Cuadro 8 en el Anexo 1), mostrando que para las productoras la actividad que identifica a la comunidad, las identifica también a ellas como parte de la misma, haciendo un trinomio: Actividad localizada y tradicional, territorio definido y producción basada en un saber hacer. Sin embargo, vale la pena destacar que, a pesar de que el 94% consideró que las tlayudas son la artesanía de Tlalixtac, el 92% desconoce alguna historia sobre su origen en la comunidad, aunque de las que compartieron alguna destacaron que su origen está fuertemente ligado a la necesidad ancestral de alimento para las jornadas de trabajo en el campo de los hombres, por lo que las mujeres se vieron en la necesidad de tostar más la tortilla para que ellos no se ahogaran al comerlas, ya que no llevaban agua suficiente y para evitar que se les descompusieran durante los días que pasaban en el campo o al llevar sus animales de un pueblo a otro.

En cuanto a especificidades de la técnica, las productoras reconocen que con la introducción de la prensa de fierro y los molinos en Tlalixtac ha ido en desuso el metate, aunque durante las visitas se observó que algunas aún lo conservan, si no en uso, si como objeto de recuerdo en sus cocinas de humo; mientras que aquellas aún lo utilizan lo hacen porque consideran que darle otra pasada a la masa con *la mano de metate*, después del molino, pero antes de amasarla con sus manos, hace que la “*tlayuda salga más finita*” (Productora No. 29, 2017); esto fue reforzado por el 49% de las encuestadas que afirmaron que las mujeres de Tlalixtac conservan la técnica ideal para darle otra pasada a la masa en el metate. Por su parte, las productoras 5, 10, 12, 18, 29, 32, 34, 40, 41, 51 (2017), coincidieron en que antes se usaba la mano de metate, pero ahora no todas lo usan porque el proceso se vuelve muy lento; “*pero nuestras mamás, suegras, abuelitas, tías, etc., si lo hacían, primero les daban la pasada con el metate y luego la amasaba con sus manos*” y afirmaron que esta técnica es la mejor para “*sacar la carita*” de la tlayuda.

En este punto, respecto al amasado, el 67% dijo que en Tlalixtac se amasa diferente a como lo hacen en otros municipios, y durante la entrevista señalaron que cada mujer tiene su propia manera de amasar.

Una adaptación importante en el saber hacer que en Tlalixtac se ha generalizado, es la técnica de elaborar tlayudas para *aciento*¹⁰, ya que debieron modificar la técnica para lograr una cocción y textura diferente: *“Las tlayudas para aciento son más delgadas, más suaves, no debe ser porosa y deben ser más blandas; además cuando se usa el fierro para dorarlas son más grandes”* (Productoras No. 5, 29, 32, 38, 41, 2017); por lo que 92% consideró que las mujeres de Tlalixtac, a diferencia de las de otros municipios, saben que una tlayuda para aciento tiene un grosor y cocción diferente a una tlayuda normal.

Otro punto a rescatar es que, independientemente del maíz que usen, todas las entrevistadas señalaron que una tlayuda de calidad depende de forma importante de dominar las técnicas de nixtamalización y cocción en el comal; esta relación resulta muy importante, ya que el hecho de dominarlas les permite asegurar una producción de mayor calidad (al análisis de correlación policórica mostró una relación alta y positiva de r (0.7823) (Ver Cuadro 9 del Anexo 1), como lo evidencia la siguiente declaración:

Una buena tlayuda depende de la nixtamalización y lo mucho que la vigiles, porque algunas mujeres no saben poner bien el nixtamal y lo que sucede es que si el nixtamal se deja medio cocido la tortilla se esponja y se quema rápido en el comal; si el nixtamal se cuece de más, la masa sale pegajosa, chicluda, y no se extiende en el comal, además la masa es de color amarillo; si la masa sale suelta, aunque extienda en el comal, en la prensa se rompe; por todo esto debe cuidarse que la masa esté en su punto, que salga finita y así la tlayuda saldrá lisa. Aparte de eso es importante dorarla bien después de cocida, pero no todas las mujeres doran la tlayuda al pararla frente o atrás del comal. Finalmente, para que quede mejor se debe tener buena braza, que sale sólo con encino negro porque el amarillo casi no da braza, mientras que la de pino no pone lumbre, sólo hace flama y la madera se apaga luego. Si se usa un comal de fierro no sirve ya que no se puede hacer porque la tortilla se quema mucho y agarra otro sabor. Siguiendo estos cuidados una tlayuda puede durar entre uno y tres meses sin ningún conservador (Productoras 8, 10, 15, 16, 17, 29, 32, 38, 39, 53, 2017).

Sin embargo, no se pueden dejar de mencionar casos como los de las productoras No. 30 y 33 (2017) que dijeron que *“las tortillas son iguales a las de otros municipios, ya que en el Valle varias comunidades las hacen”*; pero la evidencia encontrada en campo permitió corroborar que las productoras asocian los

¹⁰ Las tlayudas “preparadas” son un platillo típico de Oaxaca, se expenden tanto en puestos ambulantes como en restaurantes gourmet, consisten en agregar a la tlayuda: Aciento (manteca de cerdo), frijoles molidos, queso, salsas, col, cebollas y chepiches, y en algunas ocasiones carne, las cuales son sometidas al calor del carbón para dorarlas. Para tal platillo, las tortillas deben ser resistentes a los líquidos y el calor, para que no se desintegren antes de que el comensal la deguste.

insumos locales con la calidad de sus tlayudas, lo que refuerza el sentido de localización; por ejemplo, las redes familiares de la comunidad han establecido una regla no escrita, pero generalizada: nunca usan harinas de maíz (MASECA o MINSA), ya que afirman que, aunque en otras comunidades esto ya es una práctica común, ellas mantienen, primero, la elaboración basada en maíz, que consideran *natural*, además de cuidar la calidad y reputación ante sus clientes, lo que les permite auto valorarse ante su competencia.

Esto dio pie también a entender que, entre productoras y la comunidad existe algún tipo de relación, principalmente de respeto (31%), seguido por relaciones económicas (26%), alimentarias (14%) y de admiración (7%); pero sobresale que el 21% percibe que no hay una relación especial entre ellas y el pueblo. Por medio de un análisis anova de un solo factor se vio que las productoras que se consideran escépticas ante las relaciones con la comunidad no tienen diferencias estadísticamente significativas con relación a la edad ($F = (43, 66) = 1.23, p = 0.22$), ni a su producción semanal ($F = (35, 74) = 0.96, p = 0.55$), ni con su consideración de orgullo sobre su propia actividad ($F = (1, 108) = 0.19, p = 0.66$), ya que, por ejemplo, el 61% de las productoras que se consideran orgullosas de saber hacer, consideran también que no hay una relación especial entre ellas y la comunidad; lo que permite intuir la presencia de una crisis institucional en Tlalixtac, ya que una parte de las productoras no se siente cobijada por la comunidad ni por la autoridad (estudios posteriores podrían verificarlo), pero que al momento no se relaciona con el grado de PAT sobre el saber hacer tlayudas y los recursos vinculados a ello.

Este tipo de relaciones complejas, así como la dinámica cada vez más complicada para dedicarse a esta actividad por los ingresos debajo de la línea de bienestar que obtienen (se explica con mayor profundidad en los siguientes apartados), se conjugan con factores que ponen en evidencia que la valorización de este patrimonio natural y cultural está en riesgo; las principales razones se exponen en la siguiente tabla:

Tabla 16

Factores que ponen en riesgo la elaboración y venta de tlayudas en el futuro.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Factores de riesgo	Porcentaje	Frecuencia
Las mujeres jóvenes no quieren hacer porque no les gusta	38	42
Las mujeres jóvenes prefieren trabajar en otra cosa o estudiar	27	30
Las mujeres no vislumbran factores de riesgo para la producción futura	15	17
Las mujeres actualmente no obtienen suficientes ganancias por ventas	7	8
Las mujeres ya no se enseña a las jóvenes a hacer tlayudas	4	5
Insuficiente producción local de maíz criollo bolita	4	4
Las mujeres han sufrido afectaciones en su salud por humo en los pulmones	3	3
No sabe	1	1
Total	100	110

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Por lo que puede observarse que la transferencia de este patrimonio biocultural se encuentra amenazado y según las productoras en activo, un 69% opinó que es por el decreciente interés de las generaciones jóvenes, mientras que la insuficiente producción local de maíz criollo parece no ser representativa debido a lo ya analizado respecto a la sustitución del insumo por otro de menor calidad.

Finalmente, en cuando a la valorización del patrimonio comunitario se encontró lo siguiente: “Se conserva la tradición de que durante las fiestas se acostumbra ir a hacer tortilla a la casa de las personas. Los usos y costumbres, tradiciones, celebraciones religiosas, ríos, presas, bosques, el maíz y la actividad de hacer tlayudas son de Tlalixtac, ya que otros pueblos no lo tienen, y viene, de sus abuelos, de sus antepasados”; aunque reconocen que, en cuanto a las fiestas, pueden representar muchos gastos que no siempre les es fácil cubrir, por lo que recurren a la *guelaguetza* (Productoras 5, 10, 11, 25, 32, 46, 2017). De igual forma, hay un descontento en cuanto al cuidado de los recursos naturales importantes para ellas por parte de la comunidad: “Los ríos y presas de Tlalixtac ya no se pueden disfrutar porque ya no hay agua y están sucios, pese a que sirven para regar las milpas; los bosques son más valorados por aquellos que van a cortar leña, los habitantes ya no los cuidan como antes” (Productoras 5, 7, 18, 26, 29, 36, 38,

40, 42, 2017). Aunado a esto, hay otros recursos de Tlalixtac que también son considerados como patrimonio, como en el caso de la tierra, que dicen es la mejor para los cultivos (Productora No. 36, 2017).

Para contextualizar lo anterior, 74% de las productoras de Tlalixtac dijo estar muy orgullosa de las celebraciones religiosas, 68% está muy orgullosa de los usos y costumbres, 73% está muy orgullosa de las tradiciones, 65% está muy orgullosa de los ríos y presas, 64% está muy orgullosa de los bosques, 74% está muy orgullosa del maíz bolita. En este punto, cabe recalcar que mediante análisis anova de un solo factor se encontró que existen diferencias estadísticamente significativas entre la valorización de la vida religiosa y las tradiciones de Tlalixtac ($F = (4, 105) = 63.52, p = 0.00$); entre la valorización de las tradiciones de Tlalixtac y la valorización de las productoras hacia el maíz bolita ($F = (4, 105) = 15.78, p = 0.00$) y entre la valorización de las tradiciones y la valorización de que una de las actividades principales de la comunidad sea la elaboración de tlayudas ($F = (4, 105) = 40.32, p = 0.00$) (Ver Cuadros 10, 11 y 12, respectivamente, en el Anexo 1). Con base en todo lo mencionado y las evidencias encontradas en campo, se confirma la presencia del factor territorial PAT en Tlalixtac de Cabrera.

6. 4 Calificación Territorial del Producto (CTP)

En este apartado los instrumentos buscaron corroborar la presencia de dicho factor territorial partiendo de la autoevaluación que las productoras hacen de sus tlayudas, y de la vinculación con su demanda y competencia. Con base en ello, es interesante observar algunas conclusiones generales que se irán desglosando en los siguientes párrafos: las productoras de Tlalixtac tienen altos estándares de calidad para elaborar su producto, cuentan con clientes cautivos que aseguran buscar las tlayudas de la comunidad en comparación con las de otros municipios, enfrentan un precio de mercado que las ata a niveles de ingresos de subsistencia (se ahondará más en los resultados de la continuidad de la actividad productiva). Cabe señalar que, debido a que la tlayuda es un producto típico de los Valles Centrales del estado de Oaxaca, los consumidores tienen acceso a una oferta múltiple, encabezada principalmente por las productoras del municipio de San Antonio de la Cal, por lo que existen productos similares pero más

económicos, por lo regular de menor calidad debido a que están elaborados con harinas de maíz de las marcas MASECA o MINSA. Bajo tal contexto, la capacidad de negociación de las productoras de Tlalixtac se ve reducida, dado que tienen que competir con precios más bajos, mayores volúmenes de producción y una tlayuda de mayor tamaño, por lo que consideran que la relación con su principal competidor es desleal. En este punto, el 94% reafirmó que las tlayudas de Tlalixtac tienen competencia con otros municipios, entre los que destacan, aparte del ya mencionado, de mayor a menor importancia: San Agustín Yatareni, San Andrés Huayapam, San Jacinto Amilpas, Magdalena Teitipac, la agencia municipal de Macuilxóchitl de Artigas Carranza (San Jerónimo Tlacoahuaya), San Juan Teitipac y San Agustín de las Juntas, entre otros.

Cabe resaltar que hay una importante conciencia del impacto que representa la competencia con las productoras de San Antonio de la Cal, como lo sostiene la Productora No. 10 (2017): *“no son las originales, pero son las que hacen la feria”*, además de que *“hacen las tlayudas con MASECA revuelta con masa caliente”* (Productoras No. 11, 19, 23, 25, 31, 54 y 55, 2017). Afirman que las de *“San Antonio son tortillas más grandes, usan la reja para cocer la tlayuda, y la voltean luego luego, por eso la tortilla no se cuece y se descompone rápido; pero en el mercado ellas acaparan”*. A pesar de lo comentado en las líneas anteriores, el 80% de las encuestadas dijo que sus clientes le han comentado que buscan sólo las tlayudas de Tlalixtac, lo que ha permitido ir determinando la perspectiva que los clientes se han formado de la calidad de las tlayudas de la comunidad, delineando una calificación territorial por parte de la demanda. Por ello, mediante pregunta abierta que posteriormente se codificó, se les preguntó si sus clientes se han percatado de cuando una tlayuda es de Tlalixtac y cuando es de algún otro lugar, y cuáles eran sus criterios de calificación territorial para preferir las de la comunidad, a lo que dieron respuestas múltiples, ya que comentaron que cuando un cliente compra una tlayuda de mala calidad, son varias las situaciones a las que se enfrenta y que se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 17

Cualidades negativas detectadas por clientes para tlayudas de otros municipios.
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Cualidades negativas	Porcentaje
No estaban bien cocidas y se descompusieron rápido	35
Se pusieron duras pronto porque estaban hechas con harinas de maíz	29
Tenían un sabor distinto y no olían a maíz cocido	28
No estaban bien hechas (no tenían buen color, tamaño, grosor y su textura era porosa)	24
No eran calientes (frescas) y se rompían con facilidad	7

Nota: Los porcentajes no suman el cien por ciento.

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Aunque es importante mencionar que, un 14% de las encuestadas señaló que sus clientes le han dicho que nunca compra con productoras de otro municipio porque la calidad de las de Tlalixtac es buena; en contraste 6% de las encuestadas señaló que para los clientes todas las tlayudas son iguales, por lo que *pese a la mala calidad compran las que provienen de San Antonio*, por ejemplo.

En paralelo, se les preguntó de forma abierta para después codificar, cuáles eran las características de una tlayuda de alta calidad hecha en Tlalixtac, a lo que respondieron una serie de atributos principales, los cuales deben cumplirse de preferencia de forma simultánea, por lo que, se advierte que los porcentajes de la siguiente tabla obedecen más al peso de mayor a menor importancia:

Tabla 18

Atributos que debe poseer una tlayuda para alta calidad.
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Atributos de calidad	Porcentaje
Estar bien cocida y dorada, para que dure mucho tiempo sin descomponerse	54
Ser de color blanco y tenga un olor y/o sabor dulce	42
No ser porosa, ni demasiado delgadas y venderse caliente	20
No usar MASECA o MINSA para elaborarlas para que sea suave	17
Estar hecha con maíz criollo	11
Correcto proceso de nixtamalización	9
Tener buen aspecto	8

Nota: Los porcentajes no suman el cien por ciento.

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Como se mencionó en el apartado anterior, cuando una tlayuda es hecha con maíz criollo su color es blanco y su sabor y olor es dulce, pero se decidió dejar dichos criterios por separado en la tabla anterior

para fines ilustrativos, sin embargo, las productoras señalaron que cuando los clientes evalúan las propiedades organolépticas para calificar la calidad, son claros al notar estas propiedades, por lo que, si se sumaran, el 52% de la calidad de una tlayuda sería influida por si se utiliza maíz criollo.

Todo lo anterior puede mostrar algunas disparidades respecto a los resultados señalados en el apartado de PAT, pero este comportamiento se explica bajo el entendimiento de la adaptación al mercado, y la indicación de criterios para la prestación del servicio y calidad del producto, bajo el entendido por ejemplo, de que un cliente pondera más el hecho de que las tlayudas le duren más tiempo; podría así entenderse este como el principal criterio de ventaja comparativa y competitiva que tienen ante el entorno y, partiendo de éste, se desprenderán los demás que articulan la calificación territorial del producto y la ética de la producción de las mujeres de Tlalixitac.

En cuanto a la calidad con la que deben elaborarse las tlayudas para la gente de la comunidad, productoras como la No. 9 y la 40 (2017), dijeron que *“la gente de Tlalixitac no quiere las tlayudas quemadas, ni ahumadas, si no suaves o tostadas”*, además de que no les gustan las tortillas de máquina; el 54% está muy de acuerdo con que sus clientes, que son habitantes de Tlalixitac, son quienes más exigen la calidad del producto. De forma paralela, ellas también afirmaron que tienen en los municipios de Santo Domingo Tomaltepec y Santa María El Tule, a sus principales clientes cautivos por calidad y cercanía, como lo mencionan las productoras No. 1, 11, 15, 17, 18, 25 y 40 (2017).

Tomaltepec es un gran comprador de tlayudas, porque ellos sólo hacen pan, y durante su fiesta encargan cerca de 3000 tlayudas a las mujeres de Tlalixitac, por lo cual el pedido se divide entre las mujeres de la familia. En El Tule piden las tlayudas de Tlalixitac porque allá no hacen. También la gente va al mercado de "Las Flores", en Santa Lucía del Camino, porque ahí hay más mujeres de Tlalixitac que venden tlayuda y, hace quince años todas las tlayuderas del mercado "Víctor Bravo Ahuja" en Oaxaca de Juárez, en ese entonces, eran de Tlalixitac. Ahora son los migrantes los que buscan las tlayudas de Tlalixitac.

En relación a sus ventas al exterior de Oaxaca, la productora No. 10 (2017) platicó que *“antes había un carrito que recogía la tlayuda en el pueblo y anunciaba con bocinas para llevárselas a E.U.A., pero con Trump eso cambió”*; ocasionalmente, algunas productoras han pagado el envío por la paquetería *“Yatapack”*, pero *“el servicio es muy caro”*, por lo que han dejado de hacerlo (Productoras No. 18 y 51,

2017). La productora No. 14 (2017) compartió que algunas mujeres llevan a una paquetería las tlayudas que mandan a Puebla cada quince días y les depositan en el banco y dijo: “*ojalá más pudieran acceder a esa seguridad en los pedidos*”. En este sentido, por pregunta abierta que posteriormente se codificó, se les preguntó en dónde y cómo vendían sus tlayudas en un día normal de trabajo, a lo que dieron respuestas múltiples, es decir, una productora puede en un día tener varios puntos de venta; por lo que se detectaron los que consideran los principales en sus rutas, los cuales se señalan en la siguiente tabla:

Tabla 19

Principales puntos de venta diaria de las productoras de tlayudas.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Puntos de venta	Porcentaje
Desde su casa en Tlalixtac de Cabrera	50
Centro, colonias y fraccionamientos de Oaxaca de Juárez	40
Central de Abastos	15
Agencia de Santa María Ixcotel y en la cabecera de Santa Lucía del Camino	13
Mercados de Oaxaca de Juárez	8
Otros lugares como Santa Cruz Xoxocotlán, Santa Cruz Amilpas, etc.	7
Santo Domingo Tomaltepec y Santa María El Tule	5

Nota: Los porcentajes no suman el cien por ciento.

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Esta información va relacionada con la dinámica de venta que establecen, la cual evidencia también estrategias diferenciadas y múltiples para el posicionamiento de sus productos, destacando su capacidad de adaptación de acuerdo al tipo de demanda, por lo que se muestra la siguiente tabla:

Tabla 20

Principales dinámicas de venta diaria de las productoras de tlayudas.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Dinámicas de venta	Porcentaje
Venta de casa en casa en municipio distinto a Tlalixtac de Cabrera	40
Distribución desde su casa en Tlalixtac de Cabrera	37
Venta en un mercado público en municipio distinto a Tlalixtac de Cabrera	22
Entrega especial a clientes mayoristas	10
Entrega especial a clientes minoristas	8
Venta en la vía pública en municipio distinto a Tlalixtac de Cabrera	7
Produce para misceláneas en Tlalixtac de Cabrera o en otros municipios	5
Un familiar las revende	5

Nota: Los porcentajes no suman el cien por ciento.

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Los datos anteriores permiten entender como una unidad económica puede distribuir la actividad entre mujeres que se dedican a la producción y otras a la venta dentro de una misma familia, así como también productoras que realizan en solitario cada una de las facetas, pero en cualquiera de los casos en un día normal de trabajo pueden iniciar sus ventas con los clientes que lleguen hasta su casa (casi siempre vecinos o propietarios de negocios de comida que ya tienen una compra diaria establecida), de ahí salir a vender de casa en casa en distintas colonias o dirigirse a mercados para expender sus tlayudas. Esto contribuye a corroborar la formación de circuitos de comercialización cortos y múltiples como estrategias de subsistencia ante la competencia.

Se precisa que las mujeres de Tlaxiáctac mantienen ritmos de venta diversificados, principalmente motivados por las necesidades de su familia y su etapa en la crianza de sus hijos, ya que en promedio el tamaño de las familias de las productoras es de 5 integrantes ($SD= 2.59$), en donde el 91% son madres de hijos menores o abuelas que viven con sus nietos. Con base en tal marco, por medio de una pregunta abierta que después se codificó, se halló lo que se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 21
Días a la semana que las pequeñas productoras dedican a la venta de tlayudas.
Tlaxiáctac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Días de venta	Porcentaje
Venta diaria (lunes a domingo)	58
Lunes a sábado	21
Lunes a viernes	12
Dos o tres veces a la semana	5
Una vez a la semana	2
Una vez al mes	1
Total	100

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

En este sentido, afirmaron que, aunque algunos de sus clientes van hasta su casa para comprarles (Productora No. 11, 2017), no están dispuestos a pagar un precio justo por la calidad de tlayuda que en Tlaxiáctac se ofrece, “*el cliente no paga y hay mucha competencia, por eso no podemos subir el precio porque la gente ya no nos compra*” (Productora No. 10 y 22, 2017). Aunado a ello comentaron que, “*en*

la ciudad la gente no valora, no pagan la calidad, y así no se gana dinero” (Productora No. 13, 2017). Aparte deben enfrentar el regateo y las peticiones de que les regalen otra tlayuda (Productora no. 18, 2017), por lo que han desarrollado estrategias como una muy cerrada diversificación del precio por tamaños (Productora No. 20, 2017), mas, el precio promedio es de \$2.10 pesos por unidad (SD=0.33); en algunos casos como el de la productora No. 29 (2017) que subió a \$2.50 el precio unitario, debido al aumento del precio de la pesada de maíz, lo que provocó, según dijo, que muchos de sus clientes se fueran, uno de ellos regresó y le comentó que si volvió fue por su calidad. Así también, casos como los de las productoras No. 49 y 50 (2017), advirtieron que el cliente si podría pagar un precio más alto. En relación con esto, los precios unitarios detectados en la comunidad se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 22
Precio unitario de la tlayuda.
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Precio unitario	Porcentaje
\$2.00	66
\$2.50	23
\$1.66 (6 tlayudas por \$10.00)	7
\$1.25 (8 tlayudas por \$10.00)	2
\$3.00	1
\$4.00	1
Total	100

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Cabe destacar que las productoras tienen un promedio de producción en un día normal de trabajo de 168.97 (SD=95.77) tlayudas, por lo que usando el precio promedio por unidad, da un total de \$358.29 pesos (SD= 213.41) en venta diaria (sin descontar reinversión en insumos y transporte). Sin embargo, estas transacciones no se realizan en un entorno de fácil acceso, ya que deben sortear distintas dificultades para llegar a sus clientes, como lo compartió la productora No. 25 (2017):

Vendo en la Central de Abastos, pero hay muchas dificultades para vender. Una señora que vende bolsas de plástico nos cobra por sentarnos afuera de su local (pese a que es pasillo del mercado), como nos ponemos en la orilla de su puesto nos cobra \$10.00 pesos, más tres pesos por prestarme una banca, además de que nos vende las bolsas de plástico; cuando uno no le quiere pagar o comprar a esa señora le echa agua al lugar para que no nos sentemos y nos corre, yo le tuve que decir que a mí no me da lo que gano para pagarle y mejor me fui a otro lugar. En otros lugares del mercado si me apoyan, una maestra hasta

nos comparte para que nos sentemos. De la administración del mercado nos cobran \$2.00 pesos por sentarnos en el pasillo.

Esto provoca que los clientes les reclamen por un precio más bajo como el de sus competidoras, pero las mujeres de Tlalixtac alegan que la calidad y el uso de maíz para el nixtamal les impide igualar precios como el de 6 tlayudas por \$6.00 pesos; por lo que durante la entrevista hicieron hincapié en que hace falta una feria de la tlayuda en Tlalixtac (Productora No. 13, 18, 23, 25, 28, 29, 35 y 51, 2017).

Aunado a este contexto adverso, productoras entrevistadas como la No. 7, 11, 15, 38, 39, 42, 43 y 48 (2017), consideraron que las ventas han disminuido con el paso del tiempo porque “*ya hay muchas tortillerías y a los clientes les sale más barato*”, aunque algunas afirmaron que se ha dado un aumento en las ventas (Productoras No. 3 y 5, 2017), pero no porque estén de moda, sino que son “*una necesidad*” (Productora No. 4, 2017). Para comprender su percepción respecto a la evolución de la dinámica de la demanda de la tlayuda de Tlalixtac, se les preguntó al respecto con ayuda de ítems tipo Likert de 5 puntos (5, muy de acuerdo – 1, muy en desacuerdo), encontrándose lo contenido en la siguiente tabla:

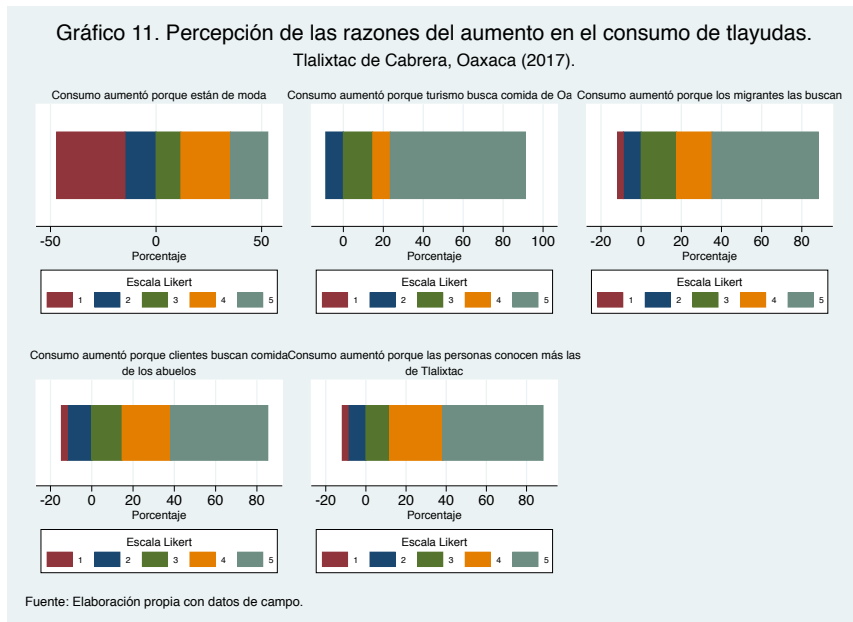
Tabla 23

Percepción respecto a los cambios en la demanda de tlayudas en los últimos años.
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Cambios en la demanda	Porcentaje
Las ventas permanecen igual	33
Las ventas han disminuido	32
Las ventas han aumentado	24
Las ventas disminuyeron mucho	8
Las ventas aumentaron mucho	3
Total	100

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Partiendo de ello, de forma agregada 27% de las productoras sostuvo que sus ventas aumentaron o aumentaron mucho, por lo que se les preguntó respecto a las razones de dicho incremento, mostrando sus respuestas en el siguiente gráfico:



Para mayor detalle se corrió un análisis de correlaciones policóricas encontrándose dos correlaciones altas y positivas, una entre que actualmente se conocen más las tlayudas de Tlalixtac y que las personas buscan ahora la comida de sus abuelos, $r(0.7414)$, y está última con que los migrantes que viven fuera de Oaxaca las buscan, $r(0.8142)$ (Ver Cuadro 13 en el Anexo 1 para mayor detalle). Con base en esto, se elaboró una categoría de acuerdo a su percepción respecto al mercado, determinándose dos grandes grupos de productoras, las pesimistas (73%) y las optimistas (27%), a las que se aplicó una comparación de medias el volumen de producción con ayuda de un ANOVA, encontrándose una diferencia estadísticamente significativa ($F(1, 108)=9.29, p=0.003$) en la media de producción semanal de las optimistas (1340.5 tlayudas) y la de las pesimistas (923.5 tlayudas) (Ver Cuadro 14 del Anexo 1 para mayor detalle). De esta manera, parece existir una asociación entre los volúmenes de producción y la actitud frente al futuro comercial de las productoras.

Otros datos relevantes que influyen en la calificación territorial del producto, es que las productoras de Tlalixtac tienen una serie de reglas localizadas para preservar la calidad de las tlayudas, y aunque nunca han realizado una reunión para tomar ese consenso, se entiende su existencia desde la TSTA; por ejemplo, ellas sólo venden lo hecho en el día, lo que no se vende se usa en trueques, se come o ese mismo

día se le da a los animales de corral (Productoras No. 13, 14 y 15, 2017); además, pese a que empresas como MASECA o MINSA quisieron entrar a la comunidad y las reunían para hablarles de los beneficios de la harina de maíz, ninguna productora las aceptó (Productoras No. 14 y 54, 2017). En relación con ello, las respuestas relacionadas con las reglas de calidad territorial que las productoras de Tlalixtac consideraron como propias, permitieron corroborar que hay una percepción compartida de la calidad territorializada de su producción de tlayudas, lo cual se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 24

Reglas de calidad territorial que productoras consideran como propias.
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Atributos de calidad territorial	Porcentaje
El ingrediente principal de las tlayudas es el maíz criollo bolita	98
No se usan harinas de maíz para elaborar tlayudas	95
El tamaño de las tlayudas es diferente al de otros municipios	93
Sólo se usa comal de madera	90
Las tlayudas no son iguales a las de otros municipios	85
Se usa leña de encino y no madera como en otros lugares	82
En Tlalixtac se hizo por primera vez la tlayuda en los Valles Centrales	49

Nota: Los porcentajes no suman cien por ciento.

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

A esto se agrega que por medio de un análisis anova de un solo factor se aceptó que no hay una diferencia estadística significativa en la producción de tlayudas promedio ($M=1037.23$, $SD=662.81$, F (Scheffe) = (2, 107)=1.75, $p=0.18$) y en el promedio de edad ($M=49.97$, $SD=12.70$, F (Scheffe) = (2, 107)=1.36, $p=0.26$) de las productoras que habitan en los tres barrios que conforman el municipio: San Miguel, que concentra al 41%; La Trinidad, con el 39%; y San Antonio, con el 20%; por lo cual no hay una subterritorialización de la elaboración y calificación de las tlayudas y explica que, es un sistema que agrupa a todo el territorio municipal, es decir, es un territorio homogéneo en estos términos.

Una nota que es importante precisar, es que aunque se considera ideal evaluar la percepción de la CTP desde la opinión de los consumidores, para esta investigación no fue posible realizarla por cuestiones de tiempo, sin embargo se recomienda que en futuros estudios se incluya para un análisis con tal perspectiva.

Para concluir, con base en lo comentado, se confirma que en la comunidad existe presencia de este cuarto factor territorial relacionado con la formación de un SIAL, por lo que las características de calidad son reconocidas, primero, con el lugar como símbolo de calidad del cual se desprenden las demás características que permiten a los productores y consumidores asegurar que el producto agroalimentario se diferencia de su competencia.

6.5 Conformación de un SIAL

Derivado de los resultados del trabajo de campo se ha verificado la presencia en Tlalixtac de los cuatro factores territoriales que conforman un SIAL: TSTA, CRS, PAT y CTP. Además, los resultados de campo permitieron mostrar que al cumplirse las condiciones que se detallan en líneas anteriores, conjuntamente se acepta el principio de que su formación se ha dado sin la mediación de una política pública, ya que no existe evidencia de intervención o activación alguna, sino que se dio a través de la articulación de capitales sociales y simbólicos de raigambre histórica que han consolidado un saber-hacer a través de redes familiares estrechas, un patrimonio comunitario resiliente ante los embates externos e internos y una calificación territorial por parte de la demanda y la oferta del producto agroalimentario típico, derivado todo ello de un proceso de localización.

En ese sentido, se retomó a Pecqueur (2006) que dice que un modelo de producción territorializado se da en torno a la articulación compleja entre anclaje y espacialidad de la producción local, en donde la revalorización del territorio se basa en parte en las características de los productos del “terruño”; donde, Morales, Torres y Contreras (2016) sostienen que los SIAL insisten en el anclaje biocultural, entendiéndolo como la conjunción de condiciones climáticas, producción y el saber hacer expresado mediante un proceso de transformación, preparación, comercialización y consumo de alimentos.

Por tanto, el agregado de los resultados obtenidos de los cuatro factores territoriales respaldan la hipótesis de este documento basada en lo propuesto por Muchnik (2009: 11-12), así como la importancia

de territorialización de las actividades productivas tradicionales y, por ende su anclaje, como parte de las condiciones necesarias para considerar la formación de un SIAL.

6.6 Continuidad de la Actividad Productiva

Los resultados del trabajo de campo arrojaron información respecto al SIAL que se ha conformado, sin la mediación de una política pública, gracias a la presencia de cuatro factores territoriales determinantes para la localización de una actividad productiva agroalimentaria tradicional y que, en el caso de Tlalixtac está atravesando una crisis ante los shocks internos y externos, -abordados en apartados anteriores-, lo cuales podrían condicionar su continuidad, por lo que se ahondó en lo relacionado con las condiciones de subsistencia económica de las productoras debido, principalmente, a sus ingresos y costos de la materia prima a los que se enfrentan, dados los cambios que ha atravesado su mercado en los últimos años, es decir, de ser una actividad focalizada a un ámbito totalmente doméstico transitó hacia una producción comercial, sin dejar de contribuir en la alimentación del hogar rural.

Tal dinámica crítica se condensa en lo comentado por las productoras No. 1, 10, 16, 43 (2017):

La leña cuesta \$120.00 pesos la carga, \$30.00 pesos cuesta la pesada de maíz. Llevar 2 o 3 tenates al molino sale en \$50.00 pesos. Cada semana compro un trozo de cal que me sale en \$50.00 pesos. Vender tlayudas me permite comprar arroz, frijol y maíz. Vender tlayuda sólo permite comer de lo mismo que se prepara y lo que gasto en pasaje; es mucha inversión de lo que se compra, por eso las mujeres ya no se dedican porque bajaron mucho las ventas por las tortillerías, por ejemplo cuando hay niños en una familia, la tlayuda es cara y los clientes ya no compran. No se progresa porque todos los insumos suben, pero no podemos subir el precio de la tlayuda, por lo que tenemos que buscar la forma de ahorrar. Se ganan muy poquito, \$60.00 pesos diarios que da solo para pasar el día, alcanza para comprar pan y gelatina; ya no da el dinero, a duras penas da para comer, pero seguimos haciendo para no dejar a nuestras marchantitas; cuando no estoy enferma hago tamales y nicuatole para tratar de ganar un poquito más de dinero.

Derivado de ello, se determinó una clasificación de las productoras de acuerdo a su tipo de ingreso por la actividad, encontrándose que del total de encuestadas, 63% consideró que sus ingresos por la venta de tlayudas son complementarios, mientras que para el 37% son los principales, por tanto se asume que esta actividad tiene un peso determinante en la dinámica económica de las familias de las productoras; sin embargo se precisa que el hecho de que sean considerados ingresos principales no es un indicativo

de que su rango de ganancia sea alto y les permita vivir con cierta holgura, en realidad, se observó que para quienes consideraron que son sus ingresos principales, son aquellas que se encuentran en un mayor grado de subsistencia y dependencia, tal es el caso de viudas, mujeres que aportan el ingreso diario de sus hogares porque su esposo sólo tiene trabajos temporales, madres solteras y mujeres de la tercera edad, sosteniéndose estas últimas con lo mínimo y sin contar con otro medio para subsistir, afirmando que: *“es lo único de lo que me mantengo, porque sólo esto sé hacer”* (Productora No. 1, 2017); *“soy sola y con esto compro comida y cosas para hacer más tlayuda”* (Productora No. 27, 2017); *“mi esposo es obrero y solo da cuando agarra trabajo, yo trabajo diario, así que compro comida y apoyo a mis hijos para cosas de la escuela”* (Productora No. 29); *“vendo diario y sale para la comida, lo que gano es para comer”* (Productora No. 62, comunicación personal, 23 de agosto de 2017); *“estamos solas, nadie nos apoya, aparte ya no da el dinero, a duras penas las tlayudas nos dan para comer, pero seguimos para no dejar a nuestras marchantitas; con lo que ganamos mi hija y yo compramos comida y nuestras medicinas”* (Productora No. 86, 2017).

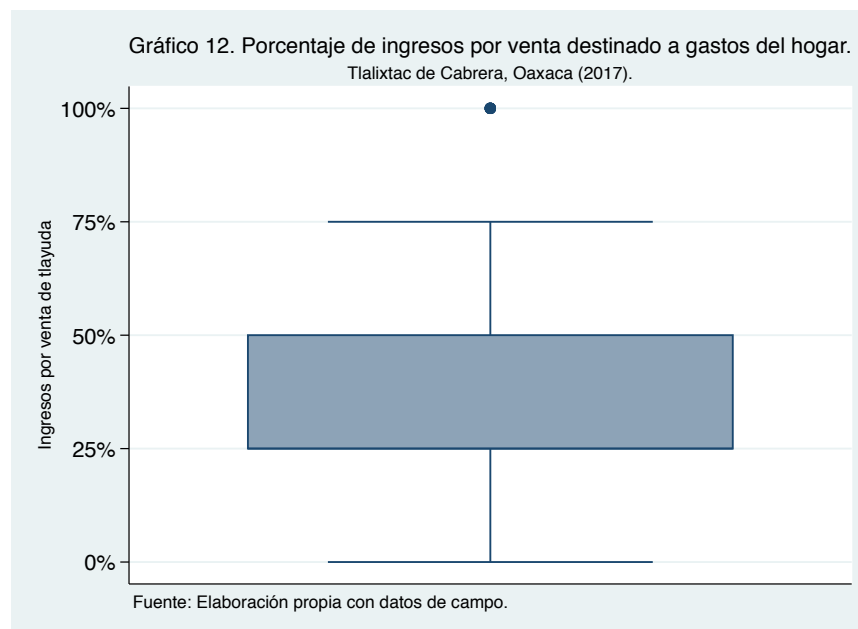
Por su parte, las productoras que dijeron que esta actividad es un ingreso complementario viven dinámicas vinculadas al apoyo de sus maridos, hijos mayores o de otros miembros de su familia en el gasto familiar; por lo cual comentaron que: *“Hacer tlayuda no alcanza para todo, con lo que gano sólo puedo comprar un desayuno”* (Productora No. 7, comunicación personal, 22 de agosto de 2017); *“el maíz bolita es caro y no hago mucha tortilla porque no se le gana mucho, apoyo en la comida de la casa y comprar para hacer más tlayuda”* (Productora No. 10, 2017); *“es muy poco lo que se le gana, sólo alcanza para compras básicas de la casa y los ingredientes cada vez son más caros”* (Productora No. 14, 2017); *“mi esposo trabaja como taxista, yo solo colaboro con la comida de la casa”* (Productora No. 26, comunicación personal, 13 de agosto de 2017); *“vendo otras cosas como chiles rellenos o calabaza, y lo que gano se va para ayudar en el gasto de la casa”* (Productora No. 31, 2017); *“mi principal ingreso es de la tiendita que puse en mi casa, aquí vendo mis tlayudas y ayudo con los gastos de la comida”*

(Productora No. 34, 2017); “a la tlayuda ya no se le gana para vivir, se hace por costumbre y para ayudar con la comida” (Productora No. 54, comunicación personal, 19 de agosto de 2017).

En este punto vale la pena destacar que, independientemente del tipo de ingresos y la proporción en la cual los destinen a los gastos del hogar, durante entrevista comentaron que sus aportes son principalmente para comida, gastos escolares de hijos o nietos, pagos por servicios municipales y religiosos, así como una especie de “impuesto” por parte de aquellas que utilizan el molino de bienes comunales, por lo que a pesar de su percepción de poca contribución a la economía del hogar, en realidad su participación es relevante, ya que si se analiza desde su capacidad para brindar casa, vestido y alimento, son estos los elementos esenciales para la vida de una persona; lamentablemente en la comunidad aún existen problemas de machismo que impide que se les dé el reconocimiento pleno de su importancia, tanto en sus casas como en la población.

Vinculado con ello, por medio de un análisis anova de un solo factor se encontró una diferencia estadísticamente significativa entre el tipo de ingresos y el porcentaje de dichos ingresos que destinan a gastos del hogar ($F=(1, 108)=26.06, p=0.00$) (Ver Cuadro 15 en Anexo 1):

Cabe señalar que, el 82% de las encuestadas dijo destinar entre el 25% y el 50% de sus ingresos por la venta de tlayuda a los gastos de su hogar, como se detalla a continuación en el siguiente gráfico:



Con base en lo anterior y por medio de un análisis anova de un solo factor se encontraron diferencias estadísticamente significativas entre producción semanal y el tipo de ingresos de las productoras ($F=(1, 108)= 4.85, p=0.03$) (Ver Cuadro 16 en Anexo 1), y entre días a la semana en los que producen y tipo de ingresos ($F=(1, 108)= 17.58, p=0.00$); pero las diferencias no fueron estadísticamente significativas para la relación entre el tipo de ingresos y el precio unitario de la tlayuda ($F=(1, 108)= 0.10, p=0.75$), la edad de la productora ($F=(1, 108)= 0.25, p=0.62$), su escolaridad ($F=(1, 108)= 0.00, p=0.95$) y el tamaño de su familia ($F=(1, 108)= 0.13, p=0.71$); lo que muestra que es el volumen de ventas y la mayor cantidad de días a la semana que dediquen a producir, lo que determina su categoría por ingresos. Así, las entrevistas de las productoras No. 2, 40 y 45 (2017), muestran más detalle al respecto: *“Al día, haciendo mucha tortilla, sale la comida; hay días en que saco \$20.00 pesos de ganancia, por lo que voy reponiendo del día. Dedicarse a la tlayuda ya no da para ahorrar; antes pude sacar adelante a mis hijos y darles terrenos, se vendía más y casi todo el pueblo se dedicaba a eso”*.

En paralelo, al evaluar su opinión respecto al mercado de tlayudas con base en su tipo de ingresos, se encontraron datos interesantes como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 25

Percepción respecto al mercado de las tlayudas según tipo de ingreso de la pequeña productora.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Tipo de ingresos por la venta de tlayudas	Productoras según tipo de ingresos	Percepción respecto al mercado de tlayudas (Porcentaje)		
		Productoras optimistas	Productoras pesimistas	Total
Ingresos principales	41	32%	68%	100%
Ingresos complementarios	69	25%	75%	100%
Total	110			

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

La información destaca una amplia brecha negativa hacia las perspectivas de este mercado a futuro si sólo se evaluaran razones económicas, como se mencionó en la entrevista de la productora No. 31 (2017):

"Sólo se le da vuelta al dinero, únicamente queda tortilla para comer, porque el cliente no paga la calidad"; mientras en la entrevista la productora No. 31 afirmó que: "un comal cuesta \$120.00, algunos más grandes valen \$140.00; hace ocho años costaban entre \$30.00 y \$60.00. Mi esposo es el que recoge la leña, es mi único ahorro, si no tendría que pagar \$120.00 por una carga. Ojalá hubiera más maíz criollo de Tlalixtac, sería mucha ayuda. Además, se batalla para llevar a vender las tortillas, los taxistas no nos quieren subir, tenemos que pagar un taxi especial que cobra \$120.00 diario de la casa a Oaxaca".

Con base en estas declaraciones se decidió realizar un análisis anova de un solo factor y se encontró que las productoras de ingresos principales o complementarios recurren, por ejemplo, al maíz foráneo para poder satisfacer su demanda, ya que su tipo de ingresos no tiene diferencias estadísticamente significativas con la proveeduría local de maíz ($F(1, 106) = 1.44, p = 0.23$), lo que se explica porque ellas ponderan positivamente el precio más bajo del maíz foráneo respecto a los locales; debido a la fuerte presión que enfrentan por la restricción de las ventas y, por otra parte el costo de los insumos.

De esta forma, producir tlayudas es un asunto de vital importancia, pues significa un ingreso económico para satisfacer necesidades primarias, pero no es el único ámbito en el que tiene impacto, ya que como se vio en el apartado de la TSTA, existe un fuerte peso respecto a la relevancia de la tradición para continuar dedicándose a esta actividad, por lo cual la actividad forma parte de la identidad de los pobladores. Sin embargo, debido al estatus actual de la valorización de este patrimonio, para los fines del análisis de la continuidad de la actividad en un entorno de crisis, se ponderaron los factores de riesgo para que continúe con respecto al peso cultural y económico de la actividad.

Se puede afirmar que las productoras con ingresos complementarios tienen una mayor perspectiva respecto a que dicha actividad se encuentra en crisis; en cuanto a las productoras de ingresos principales, ellas detectaron como fuertes factores de riesgo el desinterés de las generaciones jóvenes por aprender y los bajos ingresos que aporta la actividad a las familias, lo cual las orilla a cambiar de actividad en busca de mejores condiciones. Esta dinámica se muestra con mayor detalle en la siguiente tabla:

Tabla 26

Factores de riesgo futuro para producción y venta de tlayudas según tipo de ingreso de la productora.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Factores de riesgo futuro	Número de productoras según tipo de ingreso		
	Ingresos principales	Ingresos complementarios	Total
Las jóvenes ya no quieren hacer porque no les gusta	19	23	42
Las jóvenes prefieren estudiar o trabajar	12	18	30
No hay problemas hacia el futuro	3	14	17
Ya no se gana dinero de la venta de tlayudas	3	5	8
Ya no se enseña el saber - hacer tlayudas	3	2	5
Deficiente producción de maíz criollo local	1	3	4
Padecimiento de humo en los pulmones	0	3	3
No sabe	0	1	1
Total	41	69	110

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Esta tendencia también es clara cuando se analiza cómo es que, desde su percepción respecto al futuro del mercado de tlayudas, los factores de riesgo son mayormente percibidos desde las productoras que se han clasificado como pesimistas, como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 27

Factores de riesgo futuro para la producción y venta de tlayudas según percepción de las productoras respecto a su mercado.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Factores de riesgo	Número de productoras según percepción respecto a su mercado		
	Productoras optimistas	Productoras pesimistas	Total
Las jóvenes ya no quieren hacer tlayudas porque no les gusta	14	28	42
Las jóvenes prefieren estudiar o trabajar	6	24	30
No hay problema hacia el futuro de la producción de tlayudas	3	14	17
Ya no se gana dinero de la venta de tlayudas	3	5	8
Ya no se enseña el saber - hacer tlayudas	2	3	5
Deficiente producción de maíz criollo local	2	2	4
Padecimiento de humo en los pulmones	0	3	3
No sabe	0	1	1
Total	30	80	110

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Lo anterior se explica por el hecho de que las productoras declararon que actualmente se enfrentan a diversos problemas para poder realizar su actividad, entre los principales: el maíz criollo post cosecha les dura muy poco tiempo almacenado, ya que por no utilizar químicos *se pica rápido*; como productoras se sienten poco valoradas y reconocidas en su importancia para la comunidad por parte del Ayuntamiento, y reclaman por el poco interés para organizar eventos que promuevan su tlayuda para aumentar las ventas; y las constantes fricciones con transportistas, además de los bloqueos en la ciudad de Oaxaca agregan presión a su comercialización.

Sin embargo, las problemáticas mencionadas obedecen más a situaciones externas a la unidad económica, ya que, desde el interior, como se destaca en las tablas anteriores, las presiones obedecen a otros aspectos como que las productoras asumen que se dedican a esta actividad por ser de familias pobres y ellas permanecen en esa misma situación económica por dicha razón, asegurando que eso se debe a que no pudieron ir o terminar la educación primaria – 15% dijo no haber ido a la escuela y 45% declaró tener primaria inconclusa ($M=3.31$, $SD= 0.99$)-; por lo tanto se evidencia que asocian dedicarse a la elaboración de tlayudas y que ésta es una actividad de la pobreza y el bajo nivel educativo; como se reforzó en las entrevistas de las productoras 29 y 47 (2017):

Primero las tlayudas se hacían sólo para comer, pero que cuando las mujeres vieron que lo de los hombres ya no alcanzaba, las llevaban a vender. Ahora se le gana muy poco a la tlayuda, por eso llevo a vender también tamales y chiles rellenos, aunque no los hago diario me sirve para completar para comprar maíz, más cuando hay buena venta. Mi esposo es campesino y albañil, pero ambos estamos enfermos, yo tengo sinusitis por el humo, pero por necesidad volví al oficio porque mi esposo no siempre tiene trabajo.

Estas declaraciones fueron reiteradas durante el levantamiento cualitativo, explicándose así la constante motivación que se da hacia las generaciones jóvenes “*que tienen más oportunidades*”, para que se vayan a trabajar como asalariadas o para que sigan estudiando y abandonen la actividad, lo que ha influenciado a otras jóvenes para no tener interés en aprender este saber tradicional; aunque durante las visitas se pudo observar también a generaciones más jóvenes apoyando a las mayores, algunas directamente haciendo tlayudas y otras participando en la elaboración de comida para la venta y en el cuidado de animales de corral (gallinas, gallos, marranos, vacas, toros, patos, gallinas de guinea, etc.).

Sin embargo, se detectó que existe una importante ventana de oportunidad para la sobrevivencia de esta actividad hacia el futuro, y es que pese a su contexto crítico, han sido capaces de establecer fuertes relaciones comerciales fuera de la comunidad y del país al llevar sus tlayudas hasta esos lugares,

principalmente 61% ha enviado tlayudas a Estados Unidos, 16% ha mandado a la Ciudad de México y 11% lo ha comercializado al interior de la república; además, destacan los casos de dos productoras que anualmente envía tlayudas, una Irak y otra a España.

Por lo cual derivado de todo lo anterior, los resultados respaldan la hipótesis respecto a que la formación del SIAL sin la mediación de una política pública ha permitido que a lo largo del tiempo la presencia de los cuatro factores territoriales hayan incentivado la continuidad de la actividad productiva, la cual ha resistido los embates internos y externos, pero al mismo tiempo se observa que actualmente se encuentra en un punto de inflexión en el cual la crisis de la pequeña producción empieza a determinar los ritmos y participación de dicha actividad en la dinámica comunitaria, porque lo que hacía el futuro, la continuidad podría estar condicionada si no se actúa desde ahora.

CAPÍTULO VII. DISCUSIÓN Y HALLAZGOS

¿Porqué ocuparse de esos sectores atrasados condenados a desaparecer?

Fue la pregunta clásica formulada por el pensamiento económico neoliberal en plena efervescencia, los no competitivos debían reconvertirse.

Nos interrogamos entonces sobre la importancia real de ese sector “atrasado” (Muchnik, 2006b: 3).

Contribuir a la generación de conocimiento científico es una gran responsabilidad, ya que implica no sólo la utilización de un método que dé sostén a lo dicho y lo encontrado, sino hay algo más importante aún, hacerlo implica una gran responsabilidad ética. Sí, implica la responsabilidad de hacerlo de la forma más transparente y desinteresada posible, no por un papel, sino por al menos intentar coadyuvar a mejorar la vida de personas y más aún si el estudio involucra personas en situaciones adversas, de pobreza, abandono, marginación, explotación, entre muchas otras que son ya conocidas en la realidad mexicana al día de hoy; al menos esto del lado de las ciencias sociales.

La cita inicial fue un detonante, encontrado durante la búsqueda de literatura, que respondió a las preguntas, *¿Por qué hacer esto?*, *¿Por qué interesarse en este sector de productoras que a simple vista son unidades muy pequeñas dentro de una actividad condenada a desaparecer?* *¿Por qué trabajar temas*

que buscan entender y contribuir a mejorar las condiciones de los pequeños productores rurales, cuándo el esfuerzo debería orientarse hacia su reconversión al gran mercado?

Entonces, terminar este camino deja una gran sabor de boca porque está respaldado en horas de trabajo, pero también por extensas jornadas en campo, pero aún mejor está construido con horas de charlas con más de un ciento de pequeñas productoras que abrieron, no sólo las puertas de su casa, de sus cocinas de humo, de sus técnicas y vivencias, sino también de sus corazones, preocupaciones, tristezas, de sus condiciones de pobreza, discriminación, enfermedad y abandono, y donde los instrumentos permitieron aceptar la hipótesis, pero las notas de campo permitieron el mayor de los hallazgos: aceptar que día a día las productoras viven condiciones muy desfavorables no sólo para producir, no sólo para vender, sino para que ellas y sus familias tengan que comer, en un entorno económico y social adverso; así de básico pero trascendental fue lo encontrado.

Claro que hay productoras en mejores circunstancias que otras, pero la mayoría llevan marcas indelebles en sus manos, rostro y en sus pies (descalzos en un piso de tierra cuando en el comal hacen sus tortillas), consecuencia de la dura batalla con la vida, siendo más evidente en las de mayor edad, en donde el círculo de la pobreza parece repetirse sin que se intervenga para detenerlo.

Imposible fue no salir con los ojos llenos de lágrimas, el corazón roto, el alma decaída y el sentimiento de impotencia ante tantas injusticias y circunstancias que viven todos los días estas mujeres que son muy trabajadoras, con una jornada que empieza a las 04:30 hrs. y termina cerca de las 21:00 hrs., que implica que limpien el maíz, pongan el nixtamal y cuando esté listo lo dejen enfriar, vayan al molino, elaboren las tlayudas y las lleven a vender¹¹; además de cumplir con las tareas del hogar y las relacionadas con los hijos pequeños; ganando al día, en sus palabras, entre \$20.00 y \$60.00 pesos.

Se advirtió entonces en la metodología que se procuró la objetividad, pero no se puede dejar de mencionar lo que se vivió en campo, donde la teoría se queda corta al definir y caracterizar la economía

¹¹ Cada productora tiene su propio orden de producción, pero estas son las etapas que debe cumplir de forma básica.

de subsistencia, y donde la entiendes en su real dimensión al estar platicando con una mujer de más de 75 años, débil y enferma, que diario hace unas cuantas tlayudas porque su cuerpo ya no permite más, donde ella misma debe ir a cortar su leña y que en la última ocasión tuvo un accidente que le dejó una herida que parece imposible que sane, y que tiene una hija ya mayor, soltera, también enferma y que no puede producir, pero que es la encargada de vender, viviendo ambas en un cuartito con piso de tierra, sin luz, que lo mismo es cocina, comedor y habitación compartida, lo que las obliga a comprar tortilla con otras productoras y revenderlas para “no dejar a sus marchantitas” y “sacar para un pan y una gelatina”, porque viven en el abandono, y que aun así comparten contigo un taquito de sal cuando la lluvia hace de las suyas y nos atrapa a las tres, mientras te cuentan todo lo que han vivido desde la infancia.

Así pues, los científicos sociales tenemos la responsabilidad ética de buscar soluciones pertinentes para la población y sobre todo para aquella en situación de desventaja, pero que, en paralelo, puede representar un área de oportunidad de cara al desarrollo nacional y territorial, y enseñar mucho, no solo desde la técnica y la creación de ciencia, si no como seres humanos, a ser mejores personas, más solidarios; por tanto, esta discusión académica se insertó adecuadamente en el debate sobre la importancia del territorio rural y sus habitantes.

De esta forma, el SIAL se conformó gracias a las tlayudas, resultado de la estrecha relación entre una construcción social, un saber hacer relacionado a un hecho alimentario, y un patrimonio natural local, articulados a través de redes principalmente familiares y que establecen un vínculo con mercados locales y externos, en donde la importancia de comprender cómo y por qué estas actividades continúan pese a la crisis, es relevante. Aunado a lo anterior, la investigación arrojó otros valiosos hallazgos que están fuera del diseño inicial, pero que por su importancia coadyuvan a enriquecer la literatura SIAL que se encuentra en construcción teórica, por tal motivo, a continuación se presentan a detalle.

7.1 Riesgos a la Continuidad del SIAL de tlayudas de Tlalixtac

La continuidad se consideró como una variable fundamental para focalizar que la formación de un SIAL basado en los cuatro factores territoriales contribuye directa y positivamente en qué éste permanezca en el tiempo, gracias no sólo a sus características teóricamente resilientes, sino que por tratarse de sistemas productivos vivos, complejos, pequeños y en crisis, entender qué explica su continuidad es trascendental para impulsarlos dentro de un contexto en donde tienden a desaparecer ante presiones de mercados ajenos a regulaciones estrictas hacia quienes no tienen poder.

Por ello, se rechazan posturas como las de Pomeon (2011), que considera que “hacer la pregunta del mantenimiento, de la sostenibilidad de un SIAL como pregunta inicial puede ser una mala manera de plantear la problemática: es difícil hablar de mantenimiento de algo que está en cambio, de un objeto dinámico como un SIAL”; lo cual, es contrario al espíritu de esta investigación, ya que se enfatiza que es ese mismo dinamismo, ese cambio, el que debe comprenderse para protegerlos de los embates del mercado globalizado debido a que diversas investigaciones han mostrado como estos sectores, principalmente en América Latina, han tendido a modificar o desaparecer sus actividades productivas tradicionales debido a que no pueden adaptarse a dichos cambios; en este punto no se debe dejar de lado los importantes aportes que han realizado desde México trabajos como los de Yunez (2010), Dyer (2010) y Schejtman (1975), entre otros, que nos demuestran como la modificación de la política de comercio internacional derivada de la liberalización económica iniciada desde 1970, profundizó las disparidades de los sectores productivos provocando efectos negativos no sólo en términos de producción, sino también a nivel socio cultural en aquellos sectores que no pudieron adaptarse (Toledo, 1993; Leff, 2004; Beduschi, 2016; Otero, 2015; Berdegué y Fuentealba, 2011, Requier Desjardins, 2016; Macías, 2013).

Estos pequeños sectores ponen en evidencia que no sólo mantienen su actividad bajo cierto nivel de adaptación y resiliencia, por lo que interesarnos sobre qué es lo que las mantiene vivas puede darnos orientación respecto a la forma de protección con base en sus propias estrategias y características para

alejadas de la línea de una modificación radical o de su desaparición. En este caso, las pequeñas productoras de Tlalixtac mostraron como su fuerte anclaje a su comunidad a través de redes familiares que motivan la transferencia de un saber hacer, les permiten valorar no sólo el producto agroalimentario que elaboran, sino estar conscientes de la calidad de su trabajo, aunque enfrenten una serie de problemáticas que las sitúa en una posición crítica hacia el futuro.

Sin embargo, no se deja de lado que convendría analizar a mayor profundidad los cambios que se presentan en la configuración del patrimonio local, ya que debido a las características sociales y del mercado actual, las nuevas generaciones ponen en duda el valor de los recursos naturales y culturales de las comunidades, en este caso, en Tlalixtac existe ya una preocupación respecto a los factores que podrían incidir en que en la producción de tlayudas esté en riesgo en un futuro, principalmente porque para el 69% de las productoras en activo consideran que hay un creciente desinterés de las generaciones jóvenes por aprender y hacer tlayudas, tal como lo evidencian Shariff, et al. (2013), en relación a las generaciones jóvenes y su desinterés en aprender la comida tradicional, por considerar que es un “trabajo pesado”.

7.1.1 SIAL de tlayudas en condición de subsistencia

Lizarazu (2014) menciona que, a pesar de que los productos típicos surgen de un proceso de anclaje territorial, esta especificidad no siempre se valoriza en los circuitos comerciales tradicionales o, si se hace, estos productos se venden a precios poco rentables; como sucede en el mercado de tlayudas, ya que las productoras enfrentan complicaciones para poder cubrir los gastos de materia prima y transporte debido a procesos inflacionarios, y también a un precio promedio de mercado rígido de \$2.00 pesos por unidad, el cual sus competidoras y clientes parecieran no estar dispuestos a modificar y que no tiene contrapeso debido la falta de apoyo institucional a nivel municipal y estatal (contrario a lo que sucede en San Antonio de la Cal por ejemplo), y a la baja asociatividad presente en Tlalixtac que nulifica cualquier posibilidad de tener poder de mercado para influir en el precio, lo que las sitúa en un rango de ingresos de subsistencia, refiriendo tener ganancias diarias de entre los \$20.00 y \$60.00 pesos. Esta situación

contradice lo establecido en la literatura respecto a los beneficios de los Circuitos Cortos de Comercialización (CCC), como lo referido por el mismo autor que sostiene que “la venta directa permite explicar y valorizar la especificidad del producto al consumidor”, ya que las productoras refieren que, cuando han intentado aumentar el precio .50 centavos por unidad, los clientes se van con quien les dé más barato; coincidiendo más esta situación con lo planteado por Espeitx (1996) sobre que, a pesar de su peso simbólico, los productos tradicionales todavía ocupan un espacio marginal en el mercado.

Sin embargo, a pesar que desde la teoría se asume que las tlayudas son un producto agroalimentario típico que se encuentra anclado a un territorio tras un proceso de apropiación de un recurso natural específico, el maíz criollo bolita, a un saber-hacer con permanencia en el tiempo y a una comunidad cohesionada por sus valores culturales y sociales; al paralelo, la visita al campo permitió comprender que las productoras se asumen como parte de una *actividad de pobres* o de quiénes no pudieron ir a la escuela, debido a que las pequeñas productoras en su mayoría se encuentran en una situación económica de subsistencia y tienen la percepción de que reproducen un círculo de pobreza, como sus madres y abuelas.

Por lo anterior, se considera que Thomé (2016) hace una importante aportación que da pie a entender que la revalorización de los productos locales se asocia con su potencial como paliativo a la crisis económica rural, entiendo de esta forma la decisión de las mujeres que dedican su producción al mercado para ayudar a satisfacer las necesidades más básicas de su hogar; que se caracteriza por una familia extensa de, en promedio, 5 integrantes ($SD= 2.59$), pero que dentro del mismo inmueble pueden vivir hasta 13 miembros con diferente grado de parentesco, donde el 91% de las productoras dijo ser madre de hijos menores o abuelas que viven con sus nietos, y vivir con las familias de sus hijos, sus suegros o algún otro miembro de la familia.

Ante este contexto se acepta que dada la presencia de los factores territoriales y el anclaje, el pequeño sistema productivo local ha permanecido en el tiempo resistiendo los cambios, principalmente en la proveeduría de insumos y en la falta de interés de las nuevas generaciones; así las pequeñas productoras

han adaptado su producción a los insumos disponibles para responder a la crisis del maíz criollo y el uso de harinas, el aumento de la competencia por parte de otros municipios productores, el aumento de tortilladoras industriales y un precio de mercado ajeno al costo de operación, así como el cambio en la dinámica rural y laboral al interior de la comunidad, el envejecimiento de las productoras y las influencias culturales externas, que las ha relegado a una condición de desventaja. Esta situación evidencia lo dicho por Dyer (2017), respecto a que la actual crisis rural en México tiene su explicación en la política inmediatista del gobierno, cuyo presupuesto programático no destina recursos para los productores marginales, lo que explica el desinterés de las productoras por ser parte de los programas, ya que dijeron no responder a sus necesidades y solo “quitarles tiempo” del que pueden dedicar a producir, específicamente en lo relacionado a Prospera, del cual solo algunas son beneficiarias.

Esto permite entender como la dinámica cultural de las comunidades con tales atributos se ha modificado debido a los shocks externos que han afectado sus sistemas productivos, de esta manera alimentos como las tlayudas, en concordancia con lo que dice Thomé (2016: 154), han sido re-interpretados como un patrimonio cultural que, en el contexto de la globalización, se convierten en recursos estratégicos para el desarrollo económico y la calidad de vida de la sociedad, lo cual vinculándolo con el SIAL, permite que tanto quién produce como quién consume, genere lazos distintos al económico respecto al producto ofertado. En este sentido, en palabras de Meléndez y Cañéz (2009) se acepta que la preparación de alimentos tradicionales se ha desplazado del ámbito doméstico al comercial como estrategia de obtención de ingresos, en donde la participación de la mujer es fundamental como portadora del patrimonio cultural alimentario que se concreta en un nuevo espacio de consumo. Esto concuerda con lo mencionado por Boucher y Reyes (2013b), en relación con que un recurso antiguo e histórico de un territorio es apropiado por parte de la comunidad local, involucrando la patrimonialización, un proceso a través del cual ciertos bienes, naturales o culturales, son puestos en valor y reconocidos; la finalidad de esta acción reside en poner en valor los recursos locales como medios

de subsistencia, al mismo tiempo que protegen y conservan los bienes patrimoniales como una herencia para las futuras generaciones (Espeitx, 2008, citada en Espinoza, 2016: 230); evidenciando su importancia como detonador para el desarrollo con amplias posibilidades de sustentabilidad.

7.1.2 Riesgos a la producción: Crisis del Maíz Criollo Bolita

Una de las bases más importantes de este SIAL de tlayudas es el relacionado con el maíz criollo bolita, su cultivo dentro del sistema milpa de Tlalixtac cubre varios roles trascendentales no sólo para la futura supervivencia del SIAL, sino también para la comunidad en términos bioculturales y económicos.

En este sentido, según Guzmán y León (2012), una parte de la historia del maíz en nuestro país, se debe a lo que denominan la presencia y persistencia de los campesinos que mantienen la producción y las plazas y que han logrado reproducir sus semillas locales, criollas y adaptadas, cuyo eje ha sido desconocido para la modernización del país; sin embargo, afirman contundentemente que: “la denominada ‘agricultura tradicional’, con sabor a maíz, ha sobrevivido a la Revolución verde y hoy se enfrenta a la apertura comercial, adaptándose y absorbiendo parte de los cambios. Con apoyos oficiales mínimos, sostiene con sus propios recursos, y con pérdidas, una parte del consumo nacional de este grano, su propio autoabasto y el resguardo de la cultura del maíz” (Guzmán y León, 2012: 135).

Esto fue posible observarlo durante el trabajo en campo, el cual evidenció no sólo el relevante papel que sigue manteniendo el maíz criollo dentro del SIAL y de la comunidad, sino también la crisis por la que atraviesa y su futuro cercano que se ve incierto ante el abandono de su cultivo y los altos costos de siembra y cosecha, el envejecimiento de los campesinos y el abandono de la actividad, además de la presencia de granos sustitutos más baratos -aunque de menor calidad-; lo cual se encuentra en línea con diversas evidencias científicas respecto a la pérdida en la biodiversidad y cultura del maíz como consecuencia de las transformaciones rurales ya mencionadas en esta tesis y que son particularmente abrumadoras en el marco de la legislación vigente (Ley de Semillas, Ley de Bioseguridad), con la cual se compromete aún más nuestra soberanía alimentaria (Keilbach-Baer, et al., 2012: 337).

A lo anterior hay que sumar la “compleja problemática de la producción de maíz, usado como materia prima para la expansión ganadera y el desarrollo de agrocombustibles, la disyuntiva de su aprovechamiento en la producción de alimentos básicos, carne o energéticos; la trascendencia de su diversidad genética en el nuevo orden agroalimentario y frente al cambio climático; así como la importancia y dificultad para la conservación de su diversidad *in situ*” (Keilbach-Baer, et al., 2012: 337); en donde, la preferencia gubernamental por importar grano barato derivado de la firma del TLCAN se impuso en lugar de estimular la producción nacional; abriendo más la brecha entre agricultura campesina y empresarial, ya que sólo los sectores empresariales pudieron, o pueden, competir en los mercados liberalizados, lo que volvió obsoleta a una parte de los productores campesinos de básicos y de la población rural (Rappo, 2012).

En ese sentido, Isaac-Márquez, et al. (2011), sostienen que, los objetivos productivos de los campesinos se han centrado ahora en el autoconsumo, a través de la agricultura de temporal e itinerante de maíz (milpa), a pesar de los rendimientos decrecientes como consecuencia de la pérdida de fertilidad del suelo y también a causa de un temporal cada vez más errático, lo que ha contribuido a que, la proporción del maíz en la producción de básicos en condiciones de temporal haya permanecido cercana al 69% durante los últimos dos años (Yúnez, 2010); teniendo efectos negativos aún más drásticos debido a que no se pudieron contrarrestar las mermas en los precios por el gran incremento en la productividad de los productores de maíz en las regiones de riego altamente tecnificadas, por lo cual, la mayoría de los productores de granos sufrieron una descapitalización que los obligó a cambiar de cultivo, o estancar, reducir o abandonar la actividad y, en muchos casos, emigrar hacia las grandes ciudades o hacia Estados Unidos (Márquez, et al., 2012: 54); aunque se destaca que Fredriksson et al., (2016), señalan que la agricultura para mantener el activo de capital o la seguridad alimentaria proporcionada por la tierra puede superar las presiones para comercializar o salir de la agricultura.

Uno de los obstáculos que enfrenta el desarrollo rural, según Schejtman y Berdegú (2004), es la ausencia o imperfección de mercados claves para que los sistemas de precios cumplan con la función esperada de los mercados rurales, pues las opciones de empleo rural, en general, y las actividades de los pequeños productores, en particular, se caracterizan por funcionar en un ámbito en que el comportamiento de los mercados de crédito y seguros, tecnología, información, trabajo, tierras, y otros, está muy lejos del modelo que postula que los precios de equilibrio determinados se aplican por igual.

Con base en ello, Moreno-Brid y Ros (2004: 54 – 55) destacan lo siguiente:

“Si bien el retiro del Estado desde la agricultura y la reforma del sistema de tenencia de la tierra significó capitales privados y prosperidad para algunas zonas rurales, también tendieron involuntariamente a empobrecer a una gran masa de trabajadores rurales. El sector ejidal, ha tenido un comportamiento muy diferente, ya que no se ha visto igualmente beneficiado (las importaciones aumentaron 60%, afectando a este sector que produce sobre todo bienes importables). En la actualidad, subsiste apenas, gracias a su creciente incorporación a actividades no agrícolas. El estancamiento general de la producción agrícola y la persistencia de la pobreza rural guardan relación con las reformas mismas. La liberalización no produjo los beneficios esperados debido a la falta de mercados competitivos y al hecho de que no se tuvo debidamente en cuenta la amplia diversidad regional y la heterogeneidad de ingresos que se da en el campo mexicano”.

En conjunto, todos estos procesos están comprometiendo de forma grave la seguridad y autosuficiencia alimentaria de nuestro país, la salud de su población y la soberanía de México; expresándose a través de la crisis de la producción agropecuaria, forestal y pesquera, la creciente dependencia de la importación de alimentos básicos (maíz y leche), el control de la comercialización por las redes de acaparadores y, ante todo, en la inusitada expansión del dominio que ejercen las empresas agroalimentarias transnacionales (Keilbach-Baer, et al., 2012: 337). En concordancia con ello, Dyer (2010: 131), afirma por ejemplo que, “el crecimiento de la producción maicera regional no necesariamente está ligado a una mejoría en el ingreso de la población campesina o, al menos, de los productores maiceros rurales en su conjunto. El único grupo que, sin duda, obtiene un beneficio de un aumento en el precio del cultivo es el de los productores comerciales, en particular, los que no son pobladores del campo y que consumen poco maíz”.

De esta forma, cuando se habla de los perdedores dentro del proceso de liberalización, la estructura económica nos muestra que no sólo los pequeños productores se vieron afectados por las modificaciones de mercado, sino que también los consumidores, que han comenzado a replantear los criterios de origen y calidad de los productos, principalmente de aquellos procedentes del campo, tal como lo señala el trabajo de Deffontaines (2005), que destaca como el tema de los alimentos en la sociedad se encuentra ante un fenómeno relativamente paradójico, ya que, a la par de que algunos productos estandarizados han alcanzado un elevado nivel de distribución en el mundo, los consumidores cada vez más buscan referencias de identidad a través de su dieta; por lo cual ha cobrado fuerza el debate sobre el proceso de localización/externalización de la producción en donde las especificidades territoriales del SIAL tienen un papel central, por ello el estudio de las características de la comida local se convierte en una prioridad en la investigación SIAL (Citado en Muchnik y Cañada, 2011).

Esto explica, en palabras de Espeitx (1996: 91), “el salto conceptual mediante el cual se asocian naturaleza y tradición. La contingencia del cambio, relacionado con la ciencia y la tecnología, se opone a la supuesta inmutabilidad de la tradición (ya que ésta, por definición, aun transformándose, se apoya en elementos que perduran en el tiempo y son, por tanto, reconocidos y reconocibles) que puede otorgar una apariencia de coherencia y de estabilidad a la vida. Con esta asociación entre natural y tradicional vemos como a través de los alimentos hablamos de algo que no son los propios alimentos, hablamos de una determinada concepción de la naturaleza”. Así, el giro de la calidad de los consumidores hacia los productos agroalimentarios locales ofrece perspectivas significativas para los pequeños talleres de producción de alimentos de mujeres rurales; los consumidores en un contacto cara a cara con ellas pueden aprender sobre la distintividad de las materias primas, recetas tradicionales, la alimentación saludable, y así sucesivamente (Anthopoulou, 2013).

Sin embargo, Estrada-Lugo y Solís-Becerra (2014), advierten que el desplazamiento de la cultura alimentaria local implica más que su sola sustitución pues, al perderse éstas, desaparecen también

conocimientos sobre la diversidad local, una forma de alimentación adaptada a las condiciones climáticas, culturales y ecológicas particulares de la comunidad y la capacidad de autoabastecimiento de alimentos que fortalezcan a sus consumidores tanto fisiológica como culturalmente. El territorio aparece, entonces, como una entidad activa que alcanza su potencial de desarrollo a través de sus recursos locales, entendidos en sentido amplio, es decir con sus actividades, sus actores, sus redes, etc. (Beduschi, 2016). Lo anterior ha derivado en que los nuevos enfoques de desarrollo rural territorial se centren en la valorización de recursos locales; por lo que, su defensa y la valorización se ha convertido no sólo en una estrategia de desarrollo rural, sino también de protección de la biodiversidad agrícola, de los recursos ambientales y de la cultura rural (Bocco, Garat y Valverde, 2013: 3).

Frente a este contexto complejo, el maíz sigue manteniendo su distintivo como el cultivo más importante de México, no sólo desde un punto de vista alimentario, sino también económico, social y cultural, porque se cultiva una amplia gama de variedades que generan diversos procesos de transformación, de los que se obtiene una gran cantidad de productos y subproductos como tortilla, forraje para animales, almidones, glucosa, fructosa, dextrosa, botanas, etanol para bebidas o como insumo en la producción de biocombustibles (Rappo, 2012: 33). Sin embargo, no puede dejar de mencionarse que, en Estados Unidos, se ha incrementado notablemente la cantidad de maíz que dedica a la producción de etanol, lo cual ha afectado no solamente a este grano, sino todos los aspectos de los principales cultivos, desde la demanda interna y las exportaciones hasta los precios y la superficie dedicada a las diferentes especies, y también ha tenido efectos en el sector pecuario. El principal uso del maíz en Estados Unidos ha cambiado de la alimentación animal a la producción de etanol (Márquez, et al., 2012: 59).

Por lo anteriormente expuesto, el maíz criollo funge como garante de una subsistencia alimentaria cada vez más en riesgo y como elemento simbólico trascendental para comprender el anclaje territorial de los habitantes al territorio y, como han logrado articular este sistema productivo agroalimentario a

través de un alimento derivado del maíz, la tlayuda; lo que Torres, Sanz Cañada y Muchnik (2010: 8-9), exponen respecto a que “los estudios llevados a cabo bajo el enfoque de los SIAL han demostrado que las actividades productivas que se desarrollan en torno a la activación y valorización de los productos de un territorio específico pueden ser una alternativa a la pobreza y a la emigración rural”, siendo las mujeres las que se registran como actores locales importantes en la conservación del patrimonio cultural, en particular el patrimonio culinario y en la transformación de los recursos locales en mercancías comercializables, al tiempo que construyen relaciones interpersonales, siendo más sensibles a la dieta y a las cuestiones ambientales y, en general, encarnando un enfoque más antropocéntrico de la vida en el campo que los hombres (Anthopoulou, 2010); estando muchas veces estas fuertes tradiciones culinarias, vinculadas a la agricultura familiar (Jaimes, 2016), de la mano con “ventajas competitivas potenciales ligadas estrechamente al territorio” (Boucher y Fraire, 2011: 23).

Todo lo anteriormente mencionado pone en perspectiva la situación en Tlalixtac de Cabrera, la cual es crítica ante los bajos niveles de producción, que le impide a las familias campesinas abastecerse de su propio maíz para la producción de tlayudas, representando un fuerte egreso el comprarlo fuera de la unidad familiar, lo que ha repercutido también en su capacidad de autoconsumo, ya que, durante la visita a campo referenciaron una importante sequía en 2017 y la baja capacidad de producción y cosecha, habiendo casos que refirieron cosechar tres kilogramos por temporal, siendo entonces nulo su aporte a la actividad económica familiar. Es por ello que la perspectiva de los SIAL, abre una nueva posibilidad que puede considerarse una forma de desarrollo sustentable (Boucher, 2012) y de desarrollo local que, no obstante, no corresponde a economías autárquicas, sino a la necesidad de nuevas formas de gobernanza territorial que redundan en la apropiación de valor por parte de los productores y consumidores locales; valor que de otra manera, sería trasladado a otras instancias de la cadena (Torres, 2013), como los proveedores de maíz de Puebla, y que poco a poco ha desplazado a la producción local, que, con mayor cantidad de apoyos institucionales podría destacar en el mercado.

7.1.3 Riesgos a la salud de las Productoras: Humo en los pulmones

Aunque no fue un tema a investigar dentro del diseño, durante el contacto con las productoras este tema, si no fue el más mencionado, si está presente en la mente de quienes se dedican a la actividad y que sus propias condiciones económicas las han orillado a considerar que, el hecho de padecerlo, no es un motivo para dejar de producir, ya que no pueden arriesgar la obtención de ingresos pese al deterioro de su calidad de vida. Al respecto no existen cifras oficiales que nos indiquen cuántas mujeres han padecido, padecen o padecerán esta enfermedad, pero se hace urgente atenderlo.

Para mayor precisión se comenta que durante la entrevista a la productora No. 28 (2017), fue su hija (de aproximadamente 40 años) la que accedió a que su mamá respondiera a las preguntas debido a que ella estaba visiblemente enferma y casi no podía hablar, por lo cual cuando se arribó a la cocina de humo, su mamá comentó que su hija estaba delicada desde hace tiempo y que ella también estaba enferma de los pulmones, por lo que el médico les prohibió seguir en contacto con el humo del comal, pero afirmó que desde que su hija está mal de salud ella tuvo que volver a hacer porque necesitan el dinero y no le pueden quedar mal a sus clientes, así que cambiaron roles, la mamá las hace y su hija las vende; por lo que hizo énfasis en que falta apoyo para la instalación de braceros ecológicos y atención especial a la salud de las productoras.

Esto se corroboró también durante las visitas a otras cocinas de humo, ya que las mujeres también mencionaron que esta actividad les ha provocado padecer sinusitis, artritis y problemas de espalda, pero que el problema más serio lo enfrentan si les detectan humo en los pulmones, debido a las implicaciones económicas y su imposibilidad para atenderse por falta de recursos ; lo que, dicen, también ha ocasionado que ahora haya menos mujeres haciendo tlayudas. En este sentido, se destaca que solo en dos casas se encontraron en uso braceros ecológicos, ya que quienes lo tienen comentaron que lo obtuvieron a través de una organización civil que las apoyó con la técnica y la mano de obra y ellas pusieron el material (\$5,

000.00 pesos aproximadamente), por lo que dijeron que máximo entre 15 y 20 mujeres accedieron a este beneficio, porque el resto no pudo pagarlo.

7.2 Las redes familiares de las Productoras de tlayuda

A diferencia de lo que se esperaba basado en la literatura, los datos evidenciaron que en Tlalixtac, más que redes sociales, las redes familiares son las que tienen un peso trascendental, tanto para la transferencia de saberes como para los procesos de producción y comercialización de tlayuda; pese a que los planteamientos de Muchnik (2009) consideran que, de forma general son las redes sociales las que se abordan en el estudio de los SIAL, así como también lo destaca Albuquerque (2001) en el desarrollo local, este trabajo sostiene que para los casos de los SIAL que se conforman sin la mediación de una política, debe precisarse el estudio de las redes familiares para comprender el funcionamiento del sistema, ya que las mujeres de Tlalixtac mostraron que, sus lazos de producción están basados en la cercanía familiar con la otra u otras productoras, es decir, aunque sea una vecina, no comparten la producción porque consideran que sus estándares son distintos y el cliente podría percibirlo y correr el riesgo de perderlo; mientras que sí lo hacen con mujeres que son parte de su familia, incluidas comadres, porque conocen su forma de producir y tienen la certeza de que el cliente no notará la diferencia. Esto fue singular al escuchar a varias productoras señalar que trabajan solas en el día a día, pero que, en caso de necesitar ayuda la primera a línea a la que recurren es a la integrada por madres, hijas y hermanas.

En este sentido y siguiendo a Velázquez y Rosales (2014), se mostró que en la comunidad la dinámica que se presenta en la red horizontal de productoras es la que da viabilidad a los vínculos entre las mismas productoras, proveedores, mercado y, en general, con los factores territoriales, lo que destacó fuertes lazos de la red familiar más que social, por lo cual se refuerza la percepción de baja asociatividad y débiles redes sociales, pero fuertes redes familiares. Por lo cual, se propuso una clasificación en dos tipos de redes de productoras: Redes familiares de primer grado y Redes familiares de segundo grado, para diferenciar estos esquemas de colaboración en red que se detectaron; por lo cual, se considera que se

cumple con lo estipulado por dichos autores que definen las redes horizontales como las relaciones de cooperación, competencia, transmisión de conocimiento y aprendizaje.

En cuanto a las redes verticales, que las definen como las cadenas de producción y comercialización con base en relaciones asimétricas, como los intercambios con proveedores, se encontró que son las redes que establecen con los proveedores de insumos las más importantes, destacando tres principales: la de maíz, la de leña y la de comales; por lo cual se concluyó que en este tipo de sistemas se establecen dinámicas de territorialización de las cadenas de comercialización, es decir, se conforma una red que crea una micro territorialización económica de comercialización de materia prima.

Todo lo anterior, permite aceptar lo expuesto por Cedón, Sanz-Cañada y Lucena (2017: 39), respecto a que independientemente del tipo de red, éstas se encuentran “basadas en relaciones de confianza entre los agentes de un SIAL” y “se articulan alrededor de la dialéctica competencia-cooperación, y de la reproducción y uso de recursos locales, materiales o inmateriales” (Boucher, Poméon, y Fraire, 2011: 33).

Por lo tanto, estas redes muestran lo que Jaimes (2016) señala respecto a que la gestión de la unidad productiva familiar y sus inversiones son hechas por individuos que mantienen entre sí lazos de familia, y que además sostiene que estas relaciones familiares se vinculan con la transmisión de valores, prácticas y experiencias, lo cual fue detallado durante las entrevistas, cuando las productoras mencionaron que no existe una única forma de apoyo entre ellas y que estos esquemas de reciprocidad social y productiva pueden darse de manera simultánea con una condicionante de la red familiar o de relación social fuerte; pero se observó durante las visitas que la colaboración no sólo se da para elaborar tlayudas, sino también en la preparación de otro tipo de alimentos con los que complementan sus ventas para aumentar los ingresos que obtienen por las tlayudas, porque en sus palabras, “ya no se le gana a la tortilla”.

En este sentido, se respalda lo establecido por Muñoz y Viaña (2012) respecto a que para poder comprender cómo funcionan estas relaciones se deben considerar: a) las redes de parentesco, b) la informalidad y c) la pluriactividad. De forma más puntual, se logra evidenciar también lo establecido por

Ramos (2007) respecto a que estas relaciones de tipo familiar generan intercambios en red que incluyen ámbitos dentro y fuera de las familias con una actividad productiva tradicional, en la cual se realizan principalmente intercambios de: 1) Servicios; 2) Bienes compartidos en común: Vivienda y todo el equipo de trabajo y mobiliario; 3) Información; 4) Préstamos: Dinero, materiales; 5) Conocimientos y todo lo relativo para el aprendizaje del oficio; 6) Apoyo emocional y moral; 7) Acceso a nuevos contactos. Aclarando además que, el tipo y la cantidad de intercambios está en función de la cercanía o lejanía del conjunto al que pertenezca la persona, por lo que los intercambios se realizan dentro del círculo más cercano a la red familiar de la productora así, en la medida que aumenta la distancia, la cantidad de intercambios disminuye.

Derivado de ello, se acepta entonces que “la dimensión espacial no es circunstancial; el territorio define y reproduce determinadas redes con flujos de información que explican las características de las organizaciones productivas” (Cruz y Rosales, 2016: 299); detectándose que las productoras establecen fuertes lazos familiares, pero que en relación a sus promovedores tienen la capacidad de establecer relaciones estrechas y duraderas con actores fuera del territorio, tal es el caso de los proveedores de maíz poblanos o de otras zonas de Oaxaca como Asunción Nochixtlán o San Juan Bautista Cuicatlán, sin dejar de mencionar a los proveedores de comales de Santa María Atzompa o los de cal, de San Antonio de la Cal; por lo cual se está en concordancia en lo dicho por con Muñoz y Viaña (2012: 23), respecto a que “el funcionamiento de estas redes es sofisticado ya que vinculan regiones y dinámicas económicas y sociales distintas en un ámbito territorial amplio”.

Es claro que el ambiente sociocultural del territorio generador de redes con relaciones específicas y una determinada cultura de negocios, no es una cuestión secundaria, sino un elemento fundamental e indispensable para comprender cómo funcionan y cómo se configuran las organizaciones productivas (Cruz y Rosales, 2016: 300). De esta forma, en lo operacional, los SIAL poseen especificidades importantes, una de estas “es un saber-hacer empírico, transmitido por aprendizaje de cara a cara,

transferible, aunque de manera limitada, cuando se inscribe en redes sociales locales” (Boucher, Poméon y Fraire, 2011: 36). Así, el enfoque utilizado para el análisis del SIAL permite estudiar el desarrollo de sistemas productivos conformados por redes locales (Boucher y Fraire, 2011: 23) basadas en la proximidad, tal y como ha estudiado Torres (2017b), respecto a que la proximidad geográfica, social e institucional entre los actores del circuito económico contribuye a la sostenibilidad de los sistemas, como resultado de la revaloración de la diversidad biológica y cultural que está incidiendo en la actualización de las formas de comercio de proximidad que han sido la base histórica de la distribución de alimentos en las áreas urbanas de América Latina y la clave de la resiliencia de las comunidades agrarias, con miras a una nueva idea de la economía.

Por ello, la literatura sostiene que la competitividad de los productos fabricados en los diferentes SIAL se basa no solamente sobre precio y calidad, sino también sobre la existencia de redes y de costos de transacción bajos, por lo que esta investigación, al igual que otros estudios de casos, permite “destacar la importancia de redes de abastecimiento y comercialización como recursos específicos complementarios de saber-hacer que, en la mayoría de los casos, serían fácilmente transferibles en otras zonas” (Biénabe et al., 2004, citado en Boucher, Poméon y Fraire, 2011: 55 -56). Por lo cual se acepta que las redes y relaciones entre productores y consumidores son clave para el mantenimiento de una producción localizada y de calidad”, tal como lo señalan Boucher, Poméon y Fraire (2011); y que para este trabajo configura uno de los hallazgos más importantes, ya que, frente al contexto crítico en el que se encuentra este SIAL, la evidencia orienta el hecho de que las redes familiares de las productoras, -que en ese caso tendrían un papel de nodos-, son las que han empujado la sobrevivencia del sistema en Tlaxiáctac, pero que sin una intervención pública o académica, difícilmente permanecerá en el largo plazo como muchas otras actividades tradicionales locales del estado de Oaxaca. Recomendándose que dicha intervención pueda darse desde una perspectiva de activación de un SIAL, como lo marca la literatura de este enfoque (Boucher y Reyes, 2011 y 2013a).

Finalmente, un punto que es importante mencionar, es que durante la búsqueda de literatura se detectó una ausencia de estudios respecto a la importancia de la participación femenina como eje de impulso para los SIAL, ya que esta indagación se centra específicamente en un SIAL encabezado y articulado fundamentalmente por mujeres, y que en concordancia en lo sostenido por Ramos (2007: 184), son las mujeres que parten de una red familiar en donde se organizan relaciones de colaboración que se caracterizan por una mayor cooperación y acuerdos y, desde el punto de vista de la cooperación en el trabajo, distribución de ingresos y en las responsabilidades que atañen a la reproducción biológica y social de la familia, puede decirse que las relaciones de género se definen como parte de las relaciones de reciprocidad dentro de la unidad doméstica en las cuales el poder se negocia continuamente. Por lo cual, se considera que futuras investigaciones pueden encontrar una brecha que permita conocer en qué medida los SIAL sin mediaciones de política pública han sido configurados por la participación activa y no visibilizada de las mujeres.

7.3 Transferencia de Saberes Vs. Transferencia de Saberes Tradicionales Alimentarios

En cuanto a la Transferencia de Saberes Tradicionales Alimentarios se precisa que, aunque los trabajos de Muchnik (2009) orientan el planteamiento del SIAL desde la transferencia de conocimientos, para esta investigación se consideró pertinente hacer un aporte al marco teórico de los sistemas agroalimentarios, ya que se considera que no puede englobarse el conocimiento referido a saberes culinarios tradicionales como una generalidad dentro de la literatura de la transferencia de conocimientos, debido a que los productos agroalimentarios son resultado de un hecho alimentario -cuya importancia explica el propio Muchnik (2006a)-, por lo cual se considera que futuras investigaciones deben ser específicas respecto a que dentro de un SIAL lo que se da es un tipo concreto de transferencia de un saber tradicional alimentario, esto entonces permitirá entender, lo que Shariff, Zahari, Nor, y Muhammad (2016) sostienen respecto a que, el significado del conocimiento alimentario se refiere específicamente a los platos tradicionales como identidad cultural, lo que coadyuva entonces a aceptar

los principios que establecen respecto a cómo entender este concepto y qué características debe tener. Por lo cual, partiendo de la conceptualización que hacen estos autores, la evidencia de campo mostró que las pequeñas productoras transmiten su saber hacer de generación en generación, en donde la madre es la figura principal porque el 78% de las mujeres aprendieron de ellas, lo que ha incidido en que este saber se reproduzca por línea familiar en todo el territorio municipal, corroborándose a través de un análisis factorial que en tres cuartas partes de las familias más de la mitad de mujeres saben hacer tlayudas.

Además, dichos autores señalan que esta transferencia se puede dar en distintas circunstancias, como enseñanza oral, a través de actividades prácticas, la observación y el consumo de alimentos, lo cual fue verificado con el 79% de las productoras que ya han transferido el saber hacer y que mediante entrevista compartieron que aprendieron cuando su mamá, u otra mujer de la familia, las ponía a hacer tlayudas para la comida o para ir a vender, dándoles consejos y técnicas para mejorar sus producción, destacando dos momentos históricos importantes en los que fue muy importante para ellas aprender de otras mujeres en la comunidad: La introducción de la prensa de madera y, posteriormente la introducción de la prensa de fierro, que supusieron un cambio cultural importante al abandonar la elaboración de las tlayudas hechas totalmente a mano con ayuda del metate; aunado a ello se destaca que, el 5% de las mujeres aprendió sólo observando. Esta conjugación de elementos permite afirmar que, en Tlalixtac, el saber-hacer de elaborar tlayudas está muy presente en la comunidad, pues la mayoría de las mujeres lo saben hacer, “aunque ya no hagan, saben porque sus mamás lo trabajan”; lo que refuerza la idea de la transferencia de saberes por tradición.

Estos resultados confirman de igual forma lo que sostiene Espeitx (1996) respecto a que los enfoques relacionados con productos típicos han contribuido a comprender y replantear la importancia de la tradición y de su recreación, como referentes simbólicos de una sociedad, por lo que, la idea de tradición está muy presente a la hora de caracterizarlos. Asimismo, los resultados se encuentran en línea con lo

señalado en la investigación de Correa, Boucher y Requier Desjardins (2006: 21), que afirma que en América Latina se observan casos donde el saber-hacer “es casi exclusivamente local o tradicional, a pesar de la influencia de instituciones externas en el proceso, en la mayor parte de las concentraciones el saber-hacer ha sido transmitido de generación en generación”, prioritariamente de forma familiar, destacando que “estas fuertes tradiciones culinarias, muchas veces están vinculadas a la agricultura familiar” (Padilla, 2006: 2), confirmándose también en este sentido, que las productoras guardan un fuerte vínculo a los ciclos de cosecha del principal insumo local, el maíz criollo bolita, ya que, el 37% aún lo siembra, mientras que el 50% lo adquiere con familiares o vecinos durante la cosecha, almacenándolo para su posterior utilización en la elaboración de tlayudas, ya que representa un ahorro en el gasto de insumos y, además, parte de esa producción la destinan al consumo familiar, priorizando sus atributos como tortillas “limpias” y “naturales”.

Con base lo anterior, se retoma a Courlet (2016), quién menciona que este tipo de características conduce a interesarse más en los actores del territorio que participan o son susceptibles de participar en esos intercambios de conocimiento y en su anclaje, convirtiendo de esta manera, los saberes y prácticas culinarias de la comida tradicional en la expresión de un referente identitario con un pasado rural y de resistencia cultural frente a una vida más urbana; constituyendo elementos fundamentales para el desarrollo de nuevas estrategias de obtención de ingresos familiares, logrando integrarse y permanecer en la economía local, a pesar de la diversificación de la oferta alimentaria global. De tal suerte que “la permanencia de estos saberes y prácticas culinarias se ha ido constituyendo como elementos dinámicos y compatibles o adaptables a los cambios” (Meléndez y Cañez, 2009: 201).

De esta forma, “la especialización y el saber hacer se entremezclan en el territorio, facilitando valores compartidos por parte de los principales actores participantes en la cadena de producción” (Avilés, 2016: 207), por lo que, el SIAL permite condensar el hecho de que “los saberes haceres son un factor preponderante en la construcción de una inteligencia territorial para la valorización de los recursos

locales” (Barros, 2010: 2), lo que da pie a una valorización de su cultura, por medio de vínculos estrechos que se reproducen en el territorio desde épocas inmemorables.

7.4 Economía Vs. Tradición

Este apartado se construyó partiendo de la idea de que, en un SIAL, difícilmente uno de los dos ámbitos tenga más peso que el otro, ya que desde este tipo de sistemas localizados, economía y tradición están estrechamente vinculados para dar la viabilidad de los mismos, en tal sentido, Requier-Desjardins, (2016: 84) considera que estos sistemas se enlazan a “un patrimonio de saber-hacer, pautas locales de consumo y recursos territoriales que pueden ser culturales o ambientales”, lo que da pie a respaldar lo expuesto por Espeitx (1996), respecto a que la comercialización de productos del terruño supone en la mayoría de los casos un contacto personal entre productor y consumidor”, aunado a lo señalado por Albert y Gómez (1996), en relación a que la tipicidad de los productos SIAL se basa en la diferenciación cualitativa que hace el consumidor ligada al territorio de origen y su valorización en cuanto a su condición de “natural”, “limpio” y unido a una “identidad propia”.

Entonces desde la producción y desde el consumo, uno es tan importante como el otro, pero especialmente desde el lado de la producción, que es el enfoque de este documento, las evidencias arrojaron que no sólo la tradición determina la producción, sino que las productoras tienen importantes motivaciones económicas para hacerlo, destacando entonces que la elaboración es multimotivacional (como se muestra en la sección de resultados), en donde, gracias a la transformación de sus “recursos vivos” (Courlet, 2016), en este caso el maíz criollo, transformado por un saber hacer, crean un producto agroalimentario que según la postura de Amaya et al., (2016), es elaborado bajo parámetros de calidad objetivados por la población local con una cosmovisión específica (incluido el hecho alimentario).

Con base en ello y debido a que la tlayuda es un producto típico que se elabora en distintos municipios de los Valles Centrales de Oaxaca, los consumidores tienen acceso a una oferta múltiple, encabezada

principalmente por tlayudas más baratas provenientes del municipio de San Antonio de la Cal, pero que, aseguran, tienen una menor la calidad a la producción de Tlalixtac, y los clientes logran reconocerlo al evaluar aspectos organolépticos como el color, olor y sabor, en los cuales las ponderaciones entre estas mismas características de una tlayuda de harina de maíz y una de maíz criollo puede detectarse con facilidad. Por lo que con base en lo anterior, se acepta que, “es ante todo la percepción que el consumidor tiene de este saber hacer la que valoriza el producto” (Correa, Boucher y Requier Desjardins, 2006: 20).

Además, concuerda con lo que Espeitx (1996) estipula respecto a que la producción artesanal “se opone conceptualmente a la producción industrial”, siendo dicha oposición la que da contenido al término de artesanía alimentaria y que se relaciona con conceptos como “natural”, “no contaminado”, “tradicional”, aceptándose el binomio calidad-territorio propuesto por Sanz (2010) (citado en Grass y Aguilar, 2012). Este binomio también permite entender como a consecuencia de los cambios derivados de la globalización, los pequeños productores tendieron a diversificar las fuentes de ingresos en el hogar, para que no dependieran en su totalidad de actividades del agro, siendo una de las más representativas, la “venta de comida doméstica en particular de los sectores más pobres” (Meléndez y Cañez, 2009: 194); coincidiendo con esto Jaimes (2016), que señala que en los sectores rurales, más que tener un interés por obtener ganancia se busca satisfacer las necesidades de la familia, como se observó en campo y la percepción de las productoras respecto al destino de sus ingresos por venta. Por lo cual, los alimentos, aparte de ser su sustento económico guardan y proyectan una dimensión cultural que ha sido poco observada y a lo que esta tesis contribuye; pero que del otro lado, ha propiciado que en algunos casos, alimentos y su transferencia de su saber se encuentren en crisis al no poder encausar esta importante característica, por lo que Padilla (2006: 2) considera que “no sólo se observan productos que ya no se producen, también, se advierten procesos, técnicas, objetos que forman parte de tradiciones culinarias algunas muy arraigadas que tienden a desaparecer”, exhortándose a intervenir para evitarlo. Así, la definición de los SIAL, desde la perspectiva de Requier-Desjardins (2017), ha hecho énfasis en la

existencia de una calificación que se relaciona con el lugar de origen de los productos y sus vínculos con la tradición cultural alimentaria y el saber hacer, vistos como activos territoriales específicos que se transforman en recursos disponibles para el mantenimiento económico y biocultural de las comunidades en donde se asientan, evidenciando que no basta sólo economía o sólo tradición para que una actividad productiva tradicional local sobreviva.

7.5 Efecto Homogeneizador de un SIAL

Los resultados de esta investigación permiten evidenciar los procesos de anclaje territorial y valorización de los recursos de un territorio específico, que para el caso del sistema productivo de tlayudas tiene su base en tres ámbitos de la vida comunitaria: El maíz criollo bolita, el saber – hacer (técnica) y la dinámica social, ambiental y cultural, respecto a los recursos de la comunidad; generando así una diferenciación respecto a otras localidades; lo cual está en línea con lo mencionado por Boucher y Riveros-Cañas (2016: 12), quienes sostienen que la valorización del origen territorial de los productos permite la conservación y el mejoramiento de los ‘saber hacer’ locales que impulsan la productividad principalmente en los territorios aislados o marginados.

De esta forma, los elementos de un patrimonio pueden ser movilizados tanto en la producción (e. g. saber-hacer, recursos naturales), en el intercambio (e. g. relaciones, convenciones) o en el consumo (e. g. saber-apreciar, identificación del producto, simbolismo asociado al consumo) (Boucher, Poméon y Fraire, 2011); por lo cual esta tesis halló que el eje homogeneizador de un SIAL se basa en el anclaje territorial, ya que como menciona Barros (2010: 3): “el anclaje territorial de los productos varía en función de la evolución de los factores que lo determinan, a) El anclaje territorial del grupo humano que lo produce, transforma, comercializa y consume, b) La inserción del producto dentro de la cultura de ese grupo humano c) la capacidad del producto en constituirse en una referencia identitaria para ese mismo grupo humano”.

Sin embargo, durante la búsqueda de literatura no se encontró referencia alguna que explique o evidencie que la presencia del anclaje territorial en un SIAL que ha surgido son la mediación de una política pública está relacionada con una población relativamente homogénea desde ámbitos vinculados a la PAT. Así, los datos arrojaron que esta dinámica homogeneizadora se asienta, no sólo en la articulación de los cuatro factores territoriales propuestos, sino en la presencia transversal del anclaje territorial entre las productoras en distintos grados, como un factor fundamental para comprender cómo en un territorio en dónde está presente, los actores tienden a generar similitudes. Lo que si se asocia, según la literatura, es que es una condición muy importante para la formación y sostenibilidad de un SIAL (Requier-Desjardins, 2017), en donde representa un proceso a largo plazo del surgimiento de normas e instituciones, vinculado a una identidad y territorialización, basado en el uso y la re-producción de recursos territoriales, por naturaleza vinculado a un manejo colectivo (representaciones, derechos de acceso y de uso, etc.) (Boucher y Pomeon, 2010).

Sin embargo, se precisa que la homogeneización que se propone no parte de la perspectiva de la globalización y sus efectos homogeneizantes en las sociedades, sus culturas, sus productos y sus consumos, como lo destacan las investigaciones de Camacho (2016) y Pomeon, et al. (2005), ni tampoco se cae en el prejuicio del que previene Quintana (2011) de considerar al desarrollo comunitario de zonas rurales como un escenario homogéneo, armónico, y no se ignora que existen inequidades y relaciones de poder entre los habitantes de la comunidad; lo que se halló aquí es más bien en sincronía con lo que Torres (2014b: 19) menciona respecto a que “la diferencia fundamental de los SIAL respecto a otras sistematizaciones de la localización y la cooperación de pequeñas y grandes firmas, como los clústers, consiste en que la localización se deriva del enraizamiento (anclaje) de la acción social y el intercambio económico”, siendo para él que “muestran el entrelazamiento de economía y sociedad, lo que Polanyi (2006) denominó la ‘economía substantiva’, es decir, la economía arraigada en las relaciones sociales”.

Por estas razones, autores como Thomé (2016: 146) sostienen que existe una “fuerte asociación entre alimentos emblemáticos y territorios productores”, siendo este el caso de Tlalixtac en donde sus productoras se asumen en una simbiosis entre el maíz, el saber hacer tlayudas y formar parte de la comunidad: “*¡Somos parte de las tlayudas!*”, dijo la productora No. 10 (2017), que expresa en sencillas pero sentidas palabras la profundidad de la relación patrimonial que existe derivada de su producción localizada. Por lo cual, en esta discusión se coincide con Padilla (2006), que menciona que las cocinas regionales muestran la diversidad del entorno natural y cultural, la creatividad de las comunidades y refuerzan los lazos de cohesión social y pueden convertirse en un medio para generación de ingresos.

Pese a que los métodos arrojaron que el sistema no muestra datos contundentes respecto a las diferencias entre ellas, a pesar de que usen distintos tipos de maíz, tengan distintos niveles de producción y ventas, y su relación con la comunidad y entre ellas revele ciertas disparidades, en general, ellas valorizan a su comunidad, su actividad, su patrimonio natural y cultural. Lo anterior se refuerza con lo observado, ya que adquiere sentido el comportamiento, las técnicas y las dinámicas de las productoras que se repetían de casa en casa durante la visita de campo, ya que los comales, la forma de producción, sus característicos mandiles de flores, sus trenzas largas, la seguridad al definir las características organolépticas de una tlayuda hecha con maíz criollo bolita y la modificación en su gesticulación y el tono de alegría que emitían cuando se les preguntaba por el orgullo hacia el patrimonio de su comunidad y el suyo propio, reiteraba que a pesar de la crítica situación, ellas saben que lo que hacen es muy valioso.

Para respaldar todo esto, respecto a lo que sostiene la teoría en relación a tal atributo del SIAL, se decidió correr un ACL con ayuda del programa Mplus versión 7, para determinar primero si las productoras conformaban una población heterogénea o no y, posteriormente, definir una o unas variables latentes para verificar si localmente la actividad cuenta con características de territorialización, encontrando que las productoras se parecen mucho en la mayoría de sus rasgos, excepto en su anclaje territorial, permitiendo este criterio identificar dos clases de productoras que comparten similitudes

respecto a las variables incorporadas en el cuestionario: Valoración del Oficio (VAO), Anclaje Territorial (ANT), Sentido de Pertenencia (SDP) y Calidad Territorial del Producto (CAT) .

De esta forma, el ajuste del modelo fue evaluado con el criterio de información bayesiana (BIC), que permite identificar el modelo con el menor número de clases que se ajusta mejor a los datos, siendo el menor valor del BIC el considerado como indicador del mejor modelo. Los modelos fueron evaluados con diferente número de clases, empezando con el modelo de 1-clase para, posteriormente, ir agregando una clase hasta que el indicador BIC mostrara un incremento en su valor. Como primer paso se estimó el modelo con una sola clase latente ($T=1$), el cual fue considerado como modelo de contraste (Monroy, et al., 2010). Después se evaluaron modelos, y en el cuadro 17 del Anexo 1 se presentan los resultados obtenidos con los modelos con 1, 2, 3, 4 y 5 clases latentes, resultando el modelo de 2-clases latentes el mejor por tener el menor valor en BIC y se corrobora su significancia estadística.

De esta forma, el ACL arrojó interesantes relaciones entre las variables manifiestas mencionadas, las cuales mostraban, antes de introducirlas al software, un mayor grado de concentración en las respuestas 4 y 5 de la escala Likert, que presumían un sesgo y, al correrlas el programa arrojó las dos clases, en las que tras un análisis de sus vinculaciones teóricas se observó que la variable latente era el anclaje territorial, el cual es considerado fundamental por la literatura especializada para entender la conformación y dinámica de un SIAL; por lo tanto, el software evidenció que en la clase 1 se encontraban las productoras con menor anclaje, mientras que en la clase 2 se agrupan aquellas con más anclaje.

Cabe mencionar que los indicadores de ajuste del modelo de ACL no corrieron la prueba de chi cuadrada porque el tamaño de muestra es pequeño, y la literatura (Monroy, et al., 2010) justamente sugiere no tomar como coeficientes de ajuste la prueba de chi cuadrada, por lo que con el tamaño de n no se podía computar un coeficiente, por lo que se basa en otro tipo de pruebas que no están condicionadas por una n pequeña y el modelo de 2-clases corrió.

Con base en ello, es importante mencionar que, la clase 1 está compuesta por el 30% de las productoras, mientras que la clase 2 está integrada por el 70% de las productoras, y aunque hay una diferencia estadísticamente significativa en el comportamiento de ambas, que ha dado pie a su clasificación, el atributo de anclaje está presente en las dos, por lo que el ACL falló en la identificación de clases claramente heterogéneas, apuntando hacia el ajuste del modelo de 2-clases aunque no de forma contundente, ya que en ambas categorías hay presencia de anclaje en distintos grados, lo que orienta el análisis hacia la existencia de un sistema productivo local con características tendientes a la homogeneidad, las cuales permiten respaldar el hecho de que un SIAL es inherente a la cohesión social y productiva para sostenerse en el tiempo, así como la homogeneidad en el anclaje de los actores, pese a la menor o mayor presencia del atributo. Por lo que para verificar su presencia y comportamiento, se analizó su relación con los factores territoriales, cuyos resultados principales se comentan a continuación:

En cuanto a que la productora enseñó a hacer tlayudas para que quien aprendiera tuviera una forma de ingresos para su familia, las más ancladas, clase 2, tendieron a concentrarse en un 79% en la respuesta 5; mientras la clase 1, solo obtuvo 21% que respondieron 5 (Ver cuadro 18 en Anexo 1).

Un caso curioso se dio al evaluar si consideran que, el maíz bolita que nace en Tlalixtac es la herencia de la tierra para sus habitantes, donde el 76% de la clase 2, más ancladas, dijo estar muy de acuerdo, mientras que el 24% de la clase 1 respondió también estar muy de acuerdo con ello, permitiendo este ítem corroborar que la variable latente detrás de las clases es el anclaje (Ver cuadro 19 del Anexo 1).

Un comportamiento interesante se observó al evaluar la batería de preguntas relacionada a su percepción sobre el orgullo del patrimonio natural y cultural de los habitantes de la comunidad, en donde, respecto a las celebraciones religiosas, el 87% de la clase 2, más ancladas, dijo considerar que los habitantes están muy orgullosos; por su parte, 13% de la clase 1, menos ancladas, dijo que los habitantes están muy orgullosos de tales celebraciones. En cuanto a los usos y costumbres de la localidad, 88% de la clase 2, dijo que los habitantes están muy orgullosos, contrario al 12% de las productoras de la clase 1

que dijeron que los habitantes están muy orgullosos. En este mismo orden de ideas, en lo relacionado a las tradiciones de Tlalixtac, se repite igual proporción (Ver cuadros 20, 21 y 20, en el Anexo 1).

En este mismo bloque, en lo que se refiere al patrimonio natural, el 85% de la clase 2 sostuvo que los pobladores están muy orgullosos de los ríos y presas de la comunidad, contrario al 15% de la clase 1 que dijo que los habitantes están muy orgulloso de tal patrimonio. Esto mismo, pero en el caso de los bosques mostró la misma proporción (Ver cuadros 23 y 24, respectivamente, en el Anexo 1).

Siguiendo esta tendencia, pero en lo que tiene que ver con el insumo principal y la actividad, 85% de la clase 2 perciben muy orgullosos a los habitantes del maíz criollo bolita local, contra 15% de la clase 1 que los perciben muy orgullosos. De igual forma, 86% de la clase 2 percibe muy orgullosos a los habitantes de que una de las principales actividades del pueblo sea la elaboración de tlayudas, contra el 14% de la clase 1, menos anclada, que los percibe muy orgullosos. Hasta este punto puede verse que el hecho de que la productora se considere más o menos o no anclada al territorio, hace que perciba que la comunidad también más o menos anclada, es decir, extrapola su propia experiencia de anclaje hacia la comunidad (Ver cuadros 25 y 26, respectivamente, en el Anexo 1).

Al someter estas clases a evaluar las características territoriales de su producto, 78% de la clase 2 dijo estar muy de acuerdo con que las características naturales de la localidad le dan cualidades especiales a los cultivos (como olor, color, sabor, etc.), contra el 22% de la clase 1 que dijo estar muy de acuerdo. En cuanto a que la tierra, el agua y los bosques que hay en Tlalixtac le dan características únicas a la tlayuda, se repite igual proporción (Ver cuadros 27 y 28, respectivamente, en el Anexo 1).

Se hace énfasis en lo encontrado al someter a la prueba de la χ^2 la calidad territorial del producto, específicamente en el uso del maíz criollo bolita para la venta de tlayudas, en donde, pese a la dispersión de los resultados la prueba es estadísticamente significativa: 78% de la clase 2 dijo siempre usar este tipo de maíz versus 22% de la clase 1 que dijo siempre usarlo; paralelamente, de las productoras que dijeron casi siempre usarlo, 74% fueron de la clase 2 versus 26% de las menos ancladas que afirmó lo mismo

(Ver cuadro 29 en el Anexo 1). Esto se explica tanto por la disposición del maíz, como por su precio y los criterios de calidad de la productora para realizar su venta.

Además, se aplicó un análisis anova de un solo factor a estas clases y su producción semanal, encontrándose diferencias estadísticamente significativas, ya que la clase 2 tiene una producción de 982 tlayudas semanales (SD=571) contra la producción de la clase 1 que es de 1182 tlayudas a la semana (SD=850), lo que se explica por la disponibilidad del maíz para tal fin y su precio más alto en comparación con otros tipos, como se detalló en apartados anteriores.

Finalmente, los resultados obtenidos del ACL permiten respaldar la teoría respecto a lo que implica la conformación de un SIAL y su estrecha relación con el anclaje territorial, como lo afirma Requiere-Desjardins (2017), quien dice que los SIAL se definen como sistemas productivos locales con anclaje territorial, vinculados al lugar de origen y a la herencia cultural alimentaria; donde según Frayssignes (2005), esto sucede porque los territorios son aprehendidos por los actores del mismo como una forma inmaterial-objetiva mediante un proceso no intencional, a lo que llamó impregnación territorial (incrustación) (Citado en Pomeón y Fraire, 2011). Por lo tanto, el anclaje es clave en el desarrollo sostenible de un SIAL, siendo la expresión de que el SIAL se ha desarrollado sobre la base del uso de los recursos específicos locales (Belletti et al, 2006 en Bocco et al. 2013). Por ello, Cerdan y Fournier (2007) consideran que es importante fortalecer el anclaje a partir de condiciones naturales (efecto terruño) o de procesos cognitivos (conocimientos y habilidades da específicas), ya que es el recurso específico sobre el cual los SIAL podrán construir su desarrollo (Citados en Muchnik y Fournier, 2012), y respecto a la cual se podría incidir a través de una política para fortalecerla institucionalmente y poder replicar el caso en futuras investigaciones.

CAPÍTULO VIII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

Tlalixtac nos muestra como sus mujeres han sido guardianas de un saber hacer que conserva la esencia de la tradición culinaria ancestral de las comunidades zapotecas del Valle de Oaxaca, en su vínculo estrecho con la cultura del maíz, la tierra y la tortilla tlayuda. La tlayuda nos muestra también como una comunidad puede desarrollar un sistema que articula no sólo la historia y la cultura, sino una forma de subsistencia a partir de un hecho alimentario; ya que parece que desde la raíz de sus nombres han estado unidos desde siglos atrás: *Tlalixtac* proviene del náhuatl y significa, “en la tierra blanca”, *tlalli*, "tierra", *iztac*, "blanca" y *c*, "en"; y aunque la raíz de la palabra *tlayuda* también es náhuatl y significa, *tlao-li*, “maíz desgranado” y el sufijo español “uda” que indica abundancia; sin duda, la tlayuda es un producto de la tierra, a la que el maíz criollo bolita le da una cualidad diferenciadora: su blancura.

Desde el punto de vista de los SIAL, las tlayudas de Tlalixtac poseen características que las hacen un recurso viable, el cual puede ser puesto en valor como parte del patrimonio cultural gastronómico de la región de Valles Centrales al representar: a) Un alimento con patrimonio cultural en cuanto a su historia, tradición, arraigo y saber hacer en la región; b) Una manufactura agroalimentaria que tiene territorialidad, en tanto la región presenta la combinación de ciertos insumos para su elaboración/transformación, los cuales provienen de los recursos naturales del territorio (maíz criollo bolita); c) Un producto en donde toda la cadena de producción, transformación/elaboración, radica en la comunidad. Estas características le confieren una especie de genuinidad (Avilés, 2016: 211), y su calidad está dada por atributos de valor que el territorio de origen le ha conferido a lo largo del tiempo.

De esta forma, con base en el análisis de la información recabada en literatura especializada y en campo, la evidencia arroja la presencia de los cuatro factores territoriales articulados a través de un sistema que se formó como resultado de las necesidades de los habitantes dentro de un territorio con características que se incrustaron en el grupo social, en conjunto con un saber-hacer orientado a garantizar la alimentación de la familia de la mano de los recursos disponibles y específicos, es decir, uno de los más destacados hallazgos de este documento, es el de hacer evidente que este tipo de sistemas pueden

existir previo a una intervención gubernamental o un proceso de activación académica, por lo que desde un inicio ese ámbito no fue sometido a un análisis.

Lo anterior respalda entonces que la hipótesis es pertinente con el fenómeno estudiado, es decir, se acepta que los cuatro factores territoriales han formado sin mediación de una política pública un SIAL, que contribuye directa y positivamente en la continuidad de la actividad productiva de tlayudas en Tlalixtac; lo que también permite aceptar que la presencia de estos factores territoriales (TSTA, CRS, PAT y CTP), es una condición necesaria y suficiente para la formación de un SIAL bajo las características mencionadas, siendo esta conformación cobijada por la presencia del anclaje territorial que ha permitido que la actividad productiva se haya localizado y articulado de manera tal, que ha generado el contexto propicio para su continuidad, sin embargo, la evidencia también orienta al hecho de que la crisis que enfrenta la pequeña producción en América Latina ha permeado en las pequeñas productoras de este sistema territorial de tlayudas, específicamente en al menos tres de los cuatro factores: TSTA, PAT y CTP, que presentan dinámicas que supondrían un riesgo para la existencia futura del sistema. Por lo cual, esta investigación reitera la pertinencia de fortalecer la investigación en torno a los SIAL como herramienta teórica y práctica para coadyuvar en el entendimiento de la organización de la vida rural desde su territorio y de los hechos alimentarios que de él se desprenden, y también como estrategia de política pública para la implementación de mejoras reales y permanentes para las localidades con actividades tradicionales agroalimentarias que peligran ante los rápidos cambios del contexto económico.

Basado en ello y para el caso específico, se emiten las siguientes recomendaciones de política, en búsqueda de que las autoridades correspondientes y la sociedad civil coadyuven en posicionar en el agenda pública la importancia de salvaguardar no solo la bioculturalidad de un estado como Oaxaca, sino que se garantice y reconozca la importancia de retomar la investigación de la vida rural en México, que derive en procesos de planeación, programación y presupuestación enfocados en alejarlos de la pobreza

y marginación en la que actualmente se encuentran, incidiendo así en una mejora en su calidad de vida, a través del fortalecimiento y reconocimiento de su importancia para la vida nacional.

Atención a la salud de las productoras:

Las productoras viven en una seria preocupación ante la posibilidad de padecer humo en los pulmones, y la mayoría tiene disposición a sustituir su comal por un bracero ecológico, el cual les permite expulsar el humo de sus cocinas a través de una chimenea, pero conservando el uso de comal de barro para la elaboración de las tlayudas (algo que no están dispuestas a cambiar, ya que rechazan las estufas Lorena porque “no sirven”); por lo que se exhorta a las autoridades pertinentes a instrumentar un programa presupuestario enfocado a dotar a las productoras con este tipo de braceros, ya que los costos a la salud pública y familiar son muy altos e inciden en una mala calidad de vida de los pobladores.

Atención a las necesidades de transporte de las productoras:

Un constante problema que viven las productoras siempre que salen a vender son las altas tarifas del transporte local, principalmente las de los taxistas foráneos de Tlalixtac, que fue una queja constante durante todo el levantamiento, nada les causa tanto conflicto a las mujeres como el deficiente y caro transporte público que tienen disponible en la comunidad, donde además, destacaron que tienen que soportar abusos y discriminación por parte de los choferes, provocándoles un sentimiento de humillación, aunado a la generación de costos e ineficiencias en el SIAL, contribuyendo esta mala práctica a mantener a las productoras en condiciones de subsistencia; por lo cual se exhorta de forma enfática y se propone a las autoridades correspondientes para hacer un llamado mediante asamblea a los concesionarios y trabajadores de dichos taxis para regular su comportamiento y establecer un reglamento comunitario que dé un marco normativo en materia de transporte, debido a la importancia económica que representan las ventas de las tlayudas para el municipio.

Apoyo institucional para mejorar las condiciones de mercado de la tlayuda de Tlalixtac

Las productoras referenciaron sentirse olvidadas del apoyo municipal, consideran que no las toman en cuenta pese a su trabajo e importancia económica, como si ven que sucede con las productoras de otros municipios del Valle, lo que les provoca una percepción de desventaja frente a sus competidoras. Sin embargo, no se deja de lado que la baja asociatividad debe ser contrarrestada por medio de esquemas que pudieran entrar bajo la llamada economía solidaria, pero sin duda las autoridades deben ir más allá para posicionar el producto, por lo cual se exhorta a las autoridades a buscar estrategias de acompañamiento para la creación de una feria de la tlayuda, así como su participación en otros eventos en el estado y la difusión en medios, siendo el punto más importante de política que se propone, la búsqueda de una subdenominación de origen, que es uno de los fines últimos de la teoría y enfoque SIAL, como medida de protección de las importantes diferencias de las que los ha dotado el territorio y que, esta tesis puede ayudar como marco ante las autoridades correspondientes.

Política de apoyo a la producción de maíz criollo bolita en el municipio

Lo que se detectó en el campo de Tlalixtac es representativo de un fenómeno que se reproduce a distintas escalas y por millones en el sector del campo mexicano dedicado a la pequeña producción desde unidades familiares, y que afecta a la población que se encuentra en mayores condiciones de vulnerabilidad social y económica al estar fuera del amparo de incentivos para seguir produciendo dadas las actuales condiciones, y quedando principalmente vinculado al autoconsumo, ya que estos sistemas agrícolas atraviesan una grave crisis que debe ser atendida por los tres niveles de gobierno, no sólo desde una perspectiva de política pública rural o agrícola, sino desde un ámbito de derechos humanos y el acceso a una alimentación de calidad e ingresos por arriba de la línea de bienestar mínimo. Aunado a ello, en el marco de la renegociación del Tratado de Libre Comercio (TLCAN) y ante la posibilidad de

un cese a las importaciones de granos provenientes de Estados Unidos, hace indispensable esta meta hacia una política de impulso al campo, específicamente para la siembra de semillas con alto valor nutricional, ambiental, cultural y económico, que podrían representar una importante ventana de oportunidad enfocada a la soberanía alimentaria del país y mejorar las condiciones de vida de la población. En este rubro no se puede dejar de mencionar que la SAGARPA (2018) ejecuta tres importantes programas que buscan mejorar las condiciones de este sector: Programa de Apoyo a Pequeños Productores, Programa de Seguridad Alimentaria para Zonas Rurales y Programa de Apoyos para Productores de Maíz y de Frijol (PIMAF), sin embargo, ninguno de los tres considera el rescate de maíces nativos, ni una estrategia de fortalecimiento del campo para mitigar el riesgo ante el fin del TLCAN y, en ningún punto señala la protección o, al menos el respeto hacia sus lógicas de producción.

Por tal motivo, se recomienda para el caso de Tlalixtac que las autoridades de los tres niveles, principalmente del municipal, busquen impulsar el cultivo tradicional de maíz criollo bolita, lo cual incidiría directamente en las familias dedicadas al campo, en su economía y en la protección a la biocultura de la comunidad y de sus habitantes en general; además de que las productoras tendrían acceso a un insumo de mayor calidad a un menor precio por el aumento de la oferta, destacando que varias de ellas señalaron la importancia de tener acceso a un apoyo institucional a través de la dotación de maíz para la elaboración de tlayudas y mejorar su margen de ingresos.

REFERENCIAS CONSULTADAS

- Acampora, T. y Fonte, M. (2007). Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local. *Revista Opera*, Núm. 7, mayo, 191-212 pp. Universidad Externado de Colombia, Bogotá, Colombia. ISSN: 1657-8651.
- Aguilera, F. y Alcántara, V. (Comp.) (1994). De la economía ambiental a la economía ecológica. Centro de Investigación para la paz. Barcelona: ICARIA: FUHEM.
- Albert, P. C., y Gómez, A. C. (1996). Productos típicos, territorio y competitividad. Artículo basado en la ponencia presentada al II Congreso Nacional de Economía y Sociología Agrarias. Agricultura y Sociedad, No. 80-81, Julio-Diciembre, 57-82 pp.
- Alburquerque, F. (2001). La importancia del enfoque del desarrollo económico local. En Vázquez A. Y Madoery (Comp.). Transformaciones globales, instituciones y políticas de desarrollo local. Editor Homo Sapiens: Rosario, Argentina. España, 286 pp. ISBN: 950-808-314-X.
- Altamirano-Jiménez, I. (2017). “The sea is our bread”: Interrupting green neoliberalism in Mexico. *Marine Policy*, Vol. 80, 28–34 pp. <http://dx.doi.org/10.1016/j.marpol.2017.01.015>.
- Amaya, S., Sánchez, L., Aguilar, E. y Espinoza, A. (2016). Percepción del consumo de producciones de calidad. Los casos del quesillo de Oaxaca, México, y el jamón ibérico de Bellota de España, 21-38. En Renard, M.C. (Coord.). Mercados y Desarrollo Local Sustentable. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL MÉXICO), Conacyt y Colofón S.A. De C.V. Proyecto Formación de Redes Temáticas de Conacyt: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 27166.
- Anthopoulou, T. (2013). The concepts of “local” and “traditional” in the perceptions and food manufacturing practices of rural crafts-women. A case study in Greece. *Revista de la Facultad de Agronomía*, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata, Argentina, Volumen 112 (SIAL), Número 3, 1-10 pp. ISSN 0041-8676 - ISSN (on line) 1669-9513.
- Anthopoulou, T. (2010). Rural women in local agrofood production: Between entrepreneurial initiatives and family strategies. A case study in Greece. *Journal of Rural Studies*, Volumen 26, 394-403 pp. Published by Elsevier Ltd. DOI:10.1016/j.jrurstud.2010.03.004.
- Aragón, F., Taba, S., Hernández, J. M., Figueroa, J. de D., Serrano, V. (2006). Actualización de la información sobre los maíces criollos de Oaxaca: Informe final. Proyecto No. CS002. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias (INIFAP). SNIB-CONABIO. México D. F.
- Arce-Valdez, A. E. y Linares, M. E. (2016) Etnobotánica *Allium kunthii* G. Don (Amaryllidaceae) en los tianguis de la zona del volcán Popocatepetl, 99-122. En Renard, M.C. (Coord.) (2016). Mercados y Desarrollo Local Sustentable. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL MÉXICO), Conacyt y Colofón S.A. De C.V. Proyecto Formación de Redes Temáticas de Conacyt: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 27166.

- Argüello, O. (1981). Estrategias de supervivencia: Un concepto en busca de su contenido. *Demografía y economía*, Vol. 15, No. 2, 190-203 pp. El Colegio de México. <http://dx.doi.org/10.24201/edu.v15i02.511>.
- Arqueología Mexicana. (2011). El maíz, catálogo visual: historia, simbolismo, botánica, gastronomía. Edición especial, marzo, número 38, pp. 96.
- Ávila, H. (1993). Algunos antecedentes de la teoría regional; su práctica en América Latina y México, 13-36 pp. En Ávila, H. (Comp.) (1993). *Lecturas de análisis regional en México y América Latina*. Primera edición, febrero, 631 pp. Universidad Autónoma de Chapingo. ISBN: 968-884-210-9.
- Avilés, R. (2016). Patrimonio cultural gastronómico, turismo y signos distintivos de calidad. Innovaciones para el desarrollo territorial en Actopan, Hidalgo, 199-218. En Renard, M.C. (Coord.) (2016). *Mercados y Desarrollo Local Sustentable*. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL MÉXICO), Conacyt y Colofón S.A. De C.V. Proyecto Formación de Redes Temáticas de Conacyt: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 27166.
- Ayuntamiento de Tlaxiáta de Cabrera, Oaxaca. (2011). Plan Municipal de Desarrollo, Tlaxiáta de Cabrera, Valles Centrales. Trienio 2011-2013. Publicado por la Secretaría de Finanzas del Estado de Oaxaca en https://www.finanzasoxaca.gob.mx/pdf/inversion_publica/pmds/11_13/553.pdf.
- Ayuntamiento de Tlaxiáta de Cabrera, Oaxaca. (2008). Plan de Desarrollo del Municipio de Tlaxiáta de Cabrera, Oaxaca, 2008-2010. Oaxaca.
- Ayuntamiento de Tlaxiáta de Cabrera, Oaxaca. (2002). Tlaxiáta de Cabrera, Estado de Oaxaca. En *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México del Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (INAFED)*. Consultado el 25 de noviembre de 2017 en <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM20oaxaca/municipios/20553a.html>
- Azqueta, D. , Alviar, M. , Domínguez, L. y O’Ryan R. (2007). Capítulo uno: Los problemas ambientales. En Azqueta, D., y Alviar, M. , Domínguez, L. y O’Ryan R. (Coautores) (2007): *Introducción a la economía ambiental*. Madrid: (ed. 2), McGraw-Hill/Interamericana de España, S.A.
- Babbie, E. (2000). *Fundamentos de la investigación social*. Universidad Chapman. International Thomson Editores. S. A. de C. V., 474 pp. ISBN 970-686-002-9.
- Banco Mundial (2015). Datos: Estadísticas del mundo real para la comunidad del desarrollo. Recuperado el 21 de abril de 2017 de la base de datos en línea Agricultura y desarrollo rural de Banco Mundial y FAO en <http://datos.bancomundial.org/tema/agricultura-y-desarrollo-rural>.
- Barros, R. M. (2010). Los saberes colectivos locales como factores del anclaje territorial. El SIAL de la Rosa Mosqueta rubiginosa de la Patagonia Argentina. Paper prepared for the 116Th EAAE Seminar "Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare", October 27th -30th, Parma, Italy, 1- 9 pp.
- Bartolomé, M. A. (2014). Las identidades imaginadas en Oaxaca: Algunos problemas del diálogo intercultural en una sociedad plural. *Cuicuilco*, Vol. 21, Núm. 60, Mayo-Agosto, 83-108 pp. ISSN 0185-1659.

- Becerra, L. G. (2013). Aproximaciones microeconómicas en la Teoría de los Lugares Centrales de Christaller. *Ensayos sobre política económica*, Vol. 31, número especial 70, Enero. Bogotá, Colombia. ISSN: 0120-4483.
- Beduschi, L.C. (2016). Agricultura familiar con un enfoque de desarrollo territorial integrado, 1-2 pp. En Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (Coord.) (2016). *Desarrollo territorial, innovación y comunicación rural: Hacia un enfoque integrado en apoyo a la agricultura familiar. Resultados del Foro Regional Latinoamericano sobre Desarrollo territorial, innovación y comunicación rural*, 78 pp. Brasilia, Noviembre, 2015. ISBN 978-92-5-309454-7.
- Bessière, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, European Society for Rural Sociology (ISSN 0038-0199), Volumen 38, Número 1, 21-34 pp. John Wiley & Sons, Ltd., DOI:10.1111/1467-9523.00061.
- Berdegúe, J.A. y Fuentealba, R. (2011). Latin America: The State of Smallholders in Agriculture. Paper presented at the IFAD Conference on New Directions for Smallholders Agriculture, 24-25 January, Rome, Italy. IFAD HQ.
- Bocco, A., Garat, J.J. y Velarde, I. (2013). Sistemas agroalimentarios localizados y agriculturas familiares. *Revista de la Facultad de Agronomía, La Plata, Argentina*, Vol. 112, Núm. 3, Edición Especial SIAL, I-VIII pp, ISSN on line: 1669-9513.
- Boisier, S. (2010). Descodificando el desarrollo del siglo XXI: Subjetividad, complejidad, sinapsis, sinergia, recursividad, liderazgo y anclaje territorial. *Semestre Económico*, julio-diciembre, Volumen 13, No. 27, 11- 37 pp. Medellín, Colombia. ISSN 0120-6346.
- Bolaños, M. y González, A. (2008). Café orgánico de sombra en el Rincón de Ixtlán, Oaxaca, México. Noviembre. Cali, Colombia, www.agroforesteriaecologica.com. Recuperado el 07 de marzo de 2017 en www.grupomesofilo.org/pdf/articulos/cafe_organico_ixtlan.pdf
- Bonache, J. (1999). El estudio de casos como estrategia de construcción teórica, características, críticas y defensas. *Cuadernos de economía y dirección de la empresa*, Universidad Carlos III de Madrid, Número 3, 123-140 pp. Madrid, España. ISSN 1138-5758
- Boucher, F. (2012). De la AIR a los SIAL: reflexiones, retos y desafíos en América Latina. *Agroalimentaria*, Volumen 18, Número 34, enero-junio, 79-90 pp. Universidad de los Andes, Mérida, Venezuela. ISSN: 1316-0354.
- Boucher, F. (2013). La viabilidad de la Agroindustria Rural (AIR). El caso de las AIR de la Selva Lacandona, Chiapas, México. *Agroalimentaria*, Volumen 19, Número 36; enero-junio, 65-79 pp. Recuperada el 01 de junio de 2017 en http://agritrop.cirad.fr/570780/1/document_570780.pdf
- Boucher, F. (2016). Sistemas agroalimentarios localizados (Sial) en América Latina: de un concepto geográfico a la gestión territorial en enfoque Sial, 91-111 pp. En Torres Salcido, G. (Coord.). *Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza*, Colección Pública-Social, Número 16, 336 pp. México: Bonilla Artigas Editores: UNAM, Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC). ISBN 978-607-02-8220-1.

- Boucher, F. y Fraire, J. A. (Eds.) (2012). Introducción a la Sección Especial: Los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). *Agroalimentaria*, Volumen 18, Número 34 especial, América Latina: enero – junio, 73-78 pp. ISSN: 1316-0354. Recuperada el 01 de junio de 2017 en http://agritrop.cirad.fr/564890/1/document_564890.pdf
- Boucher, F. y Fraire, J. A. (2011). La leche: instrumento del desarrollo rural en América Latina. *LEISA Revista de Agroecología*, Volumen 27, Número 3, 23-26 pp. Recuperado el 01 de junio de 2017 en http://agritrop.cirad.fr/563110/1/document_563110.pdf
- Boucher, F. y Poméon, T. (2010). Reflexiones en torno al enfoque SIAL: Evolución y avances desde la Agroindustria Rural (AIR) hasta los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). Paper preparado para el 116^a Seminario de la European Association of Agricultural Economists (EAAE): "Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare", Parma, Italia, 27 al 30 de octubre. Copyright 2010.
- Boucher, F. y Reyes, J. A. (2011). Guía Metodológica para la activación de los Sistemas Agroalimentarios Localizados. IICA, CIRAD, REDSIAL México-Europa. México: IICA. 91 pp. ISBN 13: 978-92-9248-340-1.
- Boucher, F. y Reyes, J. A. (Coords.) (2013a). Guía Metodológica para la Activación Territorial con enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (AT-SIAL). IICA. CIRAD, México: IICA. 91 pp. ISBN: 978-92-9248-484-2.
- Boucher, F. y Reyes, J. A. (Coords.) (2013b). Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), una nueva visión de gestión territorial en América Latina: Experiencias en territorios de Argentina, Costa Rica, Ecuador y México, IICA-CIRAD, México, 200 pp. ISBN: 978-92-9248-500-9.
- Boucher, F., y Riveros-Cañas, R. A. (2016). Dinamización económica incluyente de los territorios rurales: una visión desde los Sial, 163-183 pp. En Renard, M.C. (Coord.) (2016). Mercados y Desarrollo Local Sustentable. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL MÉXICO), Conacyt y Colofón S.A. De C.V. Proyecto Formación de Redes Temáticas de Conacyt: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 27166.
- Boucher, F., Poméon, T. y Fraire, J.A. (2011). SIAL: un Enfoque para el Desarrollo Territorial, *Cuaderno de Trabajo 5*, Red Científica en Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL), IICA – México: IICA, CIRAD, Noviembre, 100 pp., ISBN: 13: 978-92-9248-371-5.
- Bresser-Pereira, L. C. (2017). La nueva teoría desarrollista: Una síntesis. *Economía UNAM*, Vol. 14, Núm. 40, Enero-Abril, 48-66 pp. DOI: 10.1016/j.eunam.2017.01.002
- Brosius, P., Lovelace, G. W., Marten, G. G. (1986). Chapter 9. Ethnoecology: An Approach to Understanding Traditional Agricultural Knowledge. En Marten, G.G. (Aut.), *Traditional Agriculture in Southeast Asia: A Human Ecology Perspective*, p. 358. Westview Press (Boulder, Colorado). ISBN-10: 0813370264. ISBN-13: 978-0813370262.
- Cabrera, S. (2015). Las Reformas en México y el TLCAN. *Revista Problemas del Desarrollo*, 180 (46), 77 – 101 pp. Enero-Marzo. [http://dx.doi.org/10.1016/S0301-7036\(15\)72120-6](http://dx.doi.org/10.1016/S0301-7036(15)72120-6).

- Camacho, J. H. (2016). La quesería artesanal de Reyes Etna: Un estudio desde la perspectiva de los sistemas complejos. Tesis doctoral, Doctorado en Problemas Económico Industriales, Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial, Universidad Autónoma Chapingo, Chapingo, Estado de México, Diciembre.
- Camacho, J. H., Cervantes, F., Palacios, M. I., Ocampo, J., Cesín, A. (2016). Análisis de sistemas agroalimentarios como sistemas complejos: el queso artesanal de Reyes Etna, Oaxaca, 219-236 pp. En Renard, M.C. (Coord.) (2016). Mercados y Desarrollo Local Sustentable. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL MÉXICO), Conacyt y Colofón S.A. De C.V. Proyecto Formación de Redes Temáticas de Conacyt: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 27166.
- Cámara de Diputados (2016). Aprueban diputados reforma a Ley de Desarrollo Rural Sustentable que incorpora pequeños productores y de autoconsumo a acciones de soberanía y seguridad alimentaria (Nota N° 1846). Comunicación social de la LXIII Legislatura, Notilegis, 11 de febrero. Palacio Legislativo.
- Carmen, X. L. (2016). Calidad y comercialización de chile rayado (*Capsicum Annum*) en el Estado de Hidalgo, México, 39-58. En Renard, M.C. (Coord.) (2016). Mercados y Desarrollo Local Sustentable. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL MÉXICO), Conacyt y Colofón S.A. De C.V. Proyecto Formación de Redes Temáticas de Conacyt: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 27166.
- Cea D' Ancona, M. A. (2004). Métodos de encuesta: Teoría y práctica, errores y mejora. Universidad Alberto Hurtado Biblioteca, Editorial Síntesis, S. A. Madrid, España, 493 pp. ISBN: 84-9756-250-X.
- Cedón, L., Sanz-Cañada, J. y Lucena, D. (2017). Redes de innovación y colaboración en el Sistema Agroalimentario Localizado de aceite de oliva de Sierra Mágina (Andalucía, España), 38-46 pp. En Del Valle, M. C., y Tolentino, J. M. (Coords). Gobernanza territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados en la nueva ruralidad. Conacyt, Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red Sial-México) y Yod Estudio, CDMX: Primera edición, 118 pp. Obra financiada con recursos del CONACYT, en el marco del Proyecto Formación de Redes Temáticas de CONACYT: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, Méx. Proyecto: 271664. ISBN: 978-607-97519-0-6.
- Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement y Département des Systèmes Agroalimentaires et Ruraux (CIRAD-SAR). (1996). Systèmes agroalimentaires localisés: Organisations, innovations et développement local. Noviembre, Núm. 134/96, 28 pp.
- Chiapa, C. (2009). Crisis y pobreza rural en América Latina: el caso de México. Documento de Trabajo Núm. 39, Programa Dinámicas Territoriales Rurales en Serie Crisis y pobreza rural en América Latina. Centro Latinoamericano para el Desarrollo (RIMISP), Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) y el Instituto de Estudios Peruanos (IEP). Financiado por el Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo (IDRC). Santiago, Chile. 8 pp.
- Cohen J. H. (2001). Textile, tourism and community development. *Annals of Tourism Research*, Vol. 28, No. 2, 378-398. [https://doi.org/10.1016/S0160-7383\(00\)00060-8](https://doi.org/10.1016/S0160-7383(00)00060-8).

- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2016). Índice de rezago social, presentación de resultados. Mayo, 10 pp. Consultado el 30 de noviembre de 2017 en http://www.coneval.org.mx/Medicion/Documents/Indice_Rezago_Social_2015/Nota_Rezago_Social_2015_vf.pdf
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2015). Medición de la pobreza en México y en las Entidades Federativas 2014. Julio, 224 pp. Consultado el 30 de noviembre de 2017 en http://www.coneval.org.mx/Medicion/Documents/Pobreza%202014_CONEVAL_web.pdf
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2015b). Índice de Rezago Social 2000-2015 (Excel), Municipios de Oaxaca, Tlaxiaco de Cabrera. Consultado el 03 de mayo de 2017 en <http://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Oaxaca/Paginas/Indice-de-Rezago-Social-2015.aspx>
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2014). Diagnóstico de la capacidad productiva de los hogares rurales y pérdidas post-cosecha. p. 22-26.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2010). Oaxaca, pobreza por ingresos. Monitoreo y Estados, Entidades Federativas. Consultado el 30 de noviembre de 2017 en http://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Oaxaca/Paginas/pob_municipal.aspx
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2010b). Cohesión Social de Municipios, Tlaxiaco de Cabrera, Oaxaca. En Medición de la Pobreza: La Cohesión Social. Consultado el 30 de noviembre de 2017 en http://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/Cohesion_Social.aspx
- Correa, C. A., Boucher, F., Requier Desjardins, D. (2006). ¿Cómo "activar" los sistemas agroalimentarios localizados en América Latina? Un análisis comparativo. *Agroalimentaria*, Universidad de los Andes, Mérida, Venezuela, Vol. 12, Núm. 22, enero-junio, 17-31 pp. ISSN: 1316-0354.
- Courlet, C. (2016). El momento territorial. En Torres Salcido, G. (Coord.). Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza, Colección Pública-Social, núm. 16, 336 pp. México: Bonilla Artigas Editores: UNAM, Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC). ISBN 978-607-02-8220-1.
- Courlet, C. (2001). Les systèmes productifs localisés: Un bilan de la littérature. *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, Núm. 58-59, 82-103 pp. Francia.
- Creswell, J. W. (2003). Qualitative Procedures, Capítulo 9, 179 – 207. En *Research Desing: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc., Second edition. ISBN: 978-0-7619-2441-8.
- Creswell, J. W. (2003). Mixed Methods Procedures, Capítulo 11, 208 – 227. En *Research Desing: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc., Second edition. ISBN: 978-0-7619-2441-8.

- Creswell, J. W., Plano Clark, V. L., Gutmann, M. L. & Hanson, W. E. (2003). Advanced mixed methods research designs, Capítulo 8, 209-240 pp. En A. Tashakkori and C. Teddlie (Eds.), *Handbook on mixed methods in the behavioral and social sciences*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc.
- Cruz, A., y Rosales, R. (2016). Redes de cooperación y aprendizaje: la producción del mole en San Pedro Atocpan, 293-315 pp. En Renard, M.C. (Coord.) (2016). Mercados y Desarrollo Local Sustentable. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL MÉXICO), Conacyt y Colofón S.A. De C.V. Proyecto Formación de Redes Temáticas de Conacyt: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 27166.
- Cuadraro-Roura, J. R. (2014). ¿Es tan “nueva” la “Nueva Geografía Económica”? Sus aportaciones, sus límites y su relación con las políticas. *Eure, Estudios Territoriales*, Pontificia Universidad Católica de Chile, Volumen 40, Número 120, 5-28 pp. ISSN impreso 0250-7161 | ISSN digital 0717-6236.
- Del Valle, M.C. (2016). Innovación social, SIAL y desarrollo local. El caso de la organización de mujeres indígenas hñähñús productoras de queso en San Pedro Capula, Hidalgo. En Torres, G. (Coord.). Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza, Colección Pública-Social, núm. 16, 336 pp. México: Bonilla Artigas Editores: UNAM, Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC). ISBN 978-607-02-8220-1.
- Del Valle, M. C., y Tolentino, J. M. (2017). Introducción, 9-22 pp. En Gobernanza territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados en la nueva ruralidad. Conacyt, Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red Sial-México) y Yod Estudio, CDMX: Primera edición, 118 pp. Obra financiada con recursos del CONACYT, en el marco del Proyecto Formación de Redes Temáticas de CONACYT: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 271664. ISBN: 978-607-97519-0-6.
- Del Valle, M. C., y Tolentino, J. M. (2017). Gobernanza territorial e innovación social. Los casos del queso artesanal y arroz en México, 32-37 pp. En Gobernanza territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados en la nueva ruralidad. Conacyt, Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red Sial-México) y Yod Estudio, CDMX: Primera edición, 118 pp. Obra financiada con recursos del CONACYT, en el marco del Proyecto Formación de Redes Temáticas de CONACYT: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 271664. ISBN: 978-607-97519-0-6.
- Delegación CDI Oaxaca. Oaxaca. CDI celebra a los pueblos indígenas. Comunicado de prensa en Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), 21 de agosto de 2016. Publicado el 23 de agosto de 2016 y consultado el 27 de noviembre de 2017 en <https://www.gob.mx/cdi/prensa/oaxaca-cdi-celebra-a-los-pueblos-indigenas?idiom=es>
- Dyer, G. A. (2010). Uso del suelo en México: ¿Conservación o desarrollo?. En Yúnez, A. (Coord), *Economía Rural. Los grandes problemas de México, Vol. 11*, 95-143 pp. México D.F., El Colegio de México, 1ª. Edición, ISBN 978-607-462-173-0.
- Escobar Ibañez, M. (2010). Saberes ambientales de la comunidad Raramuri Ba'Winokachi a partir de la recolección de plantas silvestres comestibles. *Tesis para obtener el título de licenciada en biología*. División de Ciencias Biológicas y Ambientales, Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, Universidad de Guadalajara, Zapopan, Jalisco, México, Julio, 155 pp.

- Espeitx, E. (1996). Los “nuevos consumidores” o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los “productos de la tierra”. *Agricultura y sociedad*, Los productos de la tierra en la Europa del sur, No. 80-81, 83-118 pp. ISSN 0211-8394.
- Espinosa, S., y Pérez, E.S. (2016). El papel de la religiosidad popular como patrimonio cultural intangible en las dinámicas de gobernanza y desarrollo social. Los casos de Tlaxcala, Morelos y Michoacán, México, 297-334. En Torres, G. (Coord.). *Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza*, Colección Pública-Social, núm. 16, 336 pp. México: Bonilla Artigas Editores: UNAM, Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC). ISBN 978-607-02-8220-1.
- Espinosa, D., Ocegueda, S., Aguilar, C., Flores, O., Llorente-Bousquets, J., Vázquez, B. (2008). El conocimiento biogeográfico de las especies y su regionalización natural, En *Capital natural de México*, Volumen I. Conocimiento actual de la biodiversidad. CONABIO, México, 33-65 pp.
- Espinoza, A. (2016). La paradoja del proceso de valorización del queso chihuahua, 229-247 pp. En Torres, G. (Coord.). *Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza*, Colección Pública-Social, núm. 16, 336 pp. México: Bonilla Artigas Editores: UNAM, Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC). ISBN 978-607-02-8220-1.
- FAO (2009). La agricultura mundial en la perspectiva del año 2050. *Cómo alimentar al mundo: Foro de expertos de alto nivel*, Dirección de Economía del Desarrollo Agrícola, 12-13 de octubre, Roma, Italia. Consultado el 20 de abril de 2017 en http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/Issues_papers/Issues_papers_SP/La_agricultura_mundial.pdf
- Farrell, G.y Thirion, S. (1999). La competitividad territorial. Construir una estrategia de desarrollo territorial con base en la experiencia LEADER. *Innovación en el medio rural*, diciembre, cuaderno No. 6, fascículo 1, 44 pp. Observatorio Europeo LEADER. Madrid, España.
- Fletes, H. B.; Rangel, F.; Oliva, A. y Ocampo, G. (2013). Pequeños productores, reestructuración y expansión de la palma africana en Chiapas. *Región y sociedad*, volumen 25, número 57, Agosto, 203-239 pp. ISSN 1870-3925.
- Fournier, S. y Muchnik, J. (2012). El enfoque «SIAL» (Sistemas Agroalimentarios Localizados) y la activación de recursos territoriales. *Agroalimentaria*, Universidad de los Andes, Mérida, Venezuela, Vol. 18, Núm. 34; Enero-Junio, 133-144 pp., ISSN: 1316-0354.
- Fuente, M. E. (2008). La economía ecológica ¿Un paradigma para abordar la sustentabilidad?. *Argumentos (México, D.F.)*, 21(56), 75-99. Recuperado en 05 de mayo de 2016, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-57952008000100005&lng=es&tlng=es.
- García, C. (1980). *Antropología y Marxismo*. “Frente al expolio de la naturaleza”. No. 3, abr-sep, Ediciones Taller Abierto.

- Garófoli, G. (1995). Desarrollo económico, organización de la producción y territorio, capítulo 10, 113-123 pp. En Vázquez Barquero, A., y Garófoli, G. (Eds. Lit.) (1995). Desarrollo económico local en Europa. Madrid: Colegio de Economistas. ISBN 84-87856-11-X.
- Garson, G. D. (2013). Factor Analysis. Asheboro, NC: Statistical Associates Publishers, 131 pp. ISBN: 978-1-62638-001-1.
- Gilg, A. W., y Battershill, M. (1998). Quality farm food in Europe: a possible alternative to the industrialised food market and to current agri-environmental policies: lessons from France. *Food Policy*, Vol. 23, No. 1, Febrero, 25-40 pp. [https://doi.org/10.1016/S0306-9192\(98\)00020-7](https://doi.org/10.1016/S0306-9192(98)00020-7).
- Gracia, M. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. *Physis, Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, Vol. 20, No. 2, 357-386 pp. ISSN 1809-4481.
- Grass, J. F. y Aguilar, J. (2012). El enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). *Textual*, Universidad de Chapingo, México, julio-diciembre, Vol. -, Núm. 60, 45-60 pp. ISSN electrónico: 2395-9177. Doi: 0000.
- Guzmán, E., y León, A. (2012). Plazas campesinas de maíz ante los escenarios globales: construcción de espacios públicos, 131-148. En Guzmán, E., y Ávila, L. E. (Coords.) Actores sociales y procesos productivos. Incidencias globales y locales, Tomo I, 282 pp. En Lomelí, A., Mora, M. I., Sánchez, K. (Coords. Grales.). El campo mexicano sin fronteras, alternativas y respuestas compartidas, Asociación Mexicana de Estudios Rurales (AMER) y Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) Xochimilco. ISBN: 978-607-95231-9-0.
- Hernández Sampieri, R., Fernández, C., Baptista, M. P. (2014). Metodología de la investigación. Mc GrawHill/Interamericana. México: Sexta edición, 600 pp. ISBN: 978-1-4562-2396-0.
- Hernández Sampieri, R., Méndez, S., Méndez, C. P. (2017). Capítulo 12: Ampliación y fundamentación de los métodos mixtos. Centro de recursos en línea, Metodología de la investigación, 6/e: Centro de información, 51 pp, McGraw-Hil Global Education Holdings, LLC. Copyright, ISBN: 1456223968. Consultado el 01 de junio de 2017 en <http://www.mhhe.com/he/hmi6e>.
- Herreros, F. (2002). ¿Son las relaciones sociales una fuente de recursos? Una definición del capital social. *Papers* No. 67, Universidad Autónoma de Barcelona, 129-148 pp. ISSN: 0210-2862.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2017). Unidades económicas. Elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal: Tlaxiáctac de Cabrera, Oaxaca. *Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE)*. Recuperado el 01 de mayo de 2017 en <http://www.beta.inegi.org.mx/app/mapa/denue/>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2017b). Catálogo Único de Claves de Áreas Geoestadísticas Estatales, Municipales y Localidades, consulta y descarga, Entidad 20 Oaxaca, Tlaxiáctac de Cabrera. Fecha de corte de la información: Octubre. En Marco Geoestadístico Nacional. Consultado el 02 de diciembre de 2017 en <http://www.inegi.org.mx/geo/contenidos/geoestadistica/CatalogoClaves.aspx>

- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2016). Información hasta municipio y rama de actividad económica. Producción bruta total: Tlaxiáac de Cabrera, Oaxaca. *Sistema Automatizado de Información Censal (SAIC)*. Recuperado el 24 de mayo de 2016 en http://www3.inegi.org.mx/olap/olap.aspx?server=2&db=Serie_Censal_Economicos&cube=Censos+Econ%u00f3micos&fp=1
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2013). Volumen anual de producción en grano: Tlaxiáac de Cabrera, Oaxaca. *Sistema Estatal y Municipal de Base de Datos (SIMBAD)*. Recuperado el 25 de mayo de 2016 de <http://sc.inegi.org.mx/cobdem/resultados.jsp?w=56&Backidhecho=562&Backconstem=561&constemdb=165&tm=%27Backidhecho:3,Backconstem:3,constemdb:3%27>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2010). Tabulados del Cuestionario Ampliado. Población ocupada y su distribución porcentual según sector de actividad económica para cada municipio: Oaxaca, Tlaxiáac de Cabrera. En Censo de Población y Vivienda. Fecha de elaboración: 21 de octubre de 2011. Consultado el 02 de diciembre de 2017 en <http://www.beta.inegi.org.mx/proyectos/ccpv/2010/>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2009). Censo agrícola, ganadero y forestal: Tlaxiáac de Cabrera. *Censos Agropecuarios*. Recuperado el 26 de mayo de 2016 de <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/tabuladosbasicos/default.aspx?c=17177&s=est>.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2006). Prontuario de Información Geográfica Municipal de los Estados Unidos Mexicanos: Tlaxiáac de Cabrera, Oaxaca. Recuperado el 25 de mayo de 2016 de <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/datos-geograficos/20/20553.pdf>.
- Isaac-Márquez, R., De Jong, B., Eastmood, A., Ochoa-Gaona, S., y Hernández, S. (2011). Reforma Estructural, Estrategias productivas campesinas y uso de suelo en la zona oriente de Tabasco, 43-65 pp. En Quintana, R. D., y Corzo, R. (2011). Estrategias sociales, desarrollo comunitario y políticas gubernamentales en México (Tomo III) de Sánchez, M. J. La encrucijada del México rural: contrastes regionales en un mundo desigual. Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) y Asociación Mexicana de Estudios Rurales (AMER): México, 305 pp. ISBN: 978-607-95231-4-5.
- Jaimes, K. A. (2014). Agricultura familiar y aprovechamiento sostenible de orquídeas en Xicotepec de Juárez, Puebla, como parte de una estrategia de desarrollo territorial, 185-198 pp. En Renard, M.C. (Coord.) (2016). Mercados y Desarrollo Local Sustentable. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL MÉXICO), Conacyt y Colofón S.A. De C.V. Proyecto Formación de Redes Temáticas de Conacyt: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 27166.
- Keilbach-Baer, N., Lomelí, A., Mora, M. I., Sánchez, K., (Coords.) (2012). Declaratoria del 7^a Congreso AMER, 335-341 pp. En Roles redefinidos, espacios Rurales y gestión para el desarrollo, tomo III, 341 pp. En Lomelí, A., Mora, M. I., Sánchez, K. (Coord. Grales). El campo mexicano sin fronteras. Alternativas y respuestas compartidas. Asociación Mexicana de Estudios Rurales y Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, México. ISBN: 978-607-9293-00-0.
- Krugman, P. (1995). Development, Geography, and Economic Theory. The Ohlin lectures, Volumen 6, Editor MIT Press, 1997, 117 pp. ISBN 026261135X, 9780262611350.

- Landreth, H. & Colander, D. (1994). *Historia del Pensamiento Económico*. México: Compañía Editorial Continental, 524 pp.
- Lebeau, J.R. (2016). Sistemas participativos de gobernanza y planificación del territorio, 28-30 pp. En Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (Coord.). *Desarrollo territorial, innovación y comunicación rural: Hacia un enfoque integrado en apoyo a la agricultura familiar. Resultados del Foro Regional Latinoamericano sobre Desarrollo territorial, innovación y comunicación rural*, 78 pp. Brasilia, Noviembre, 2015. ISBN 978-92-5-309454-7.
- Leff, E. (2004). *Racionalidad ambiental: La reapropiación social de la naturaleza*. Siglo XXI Editores, 509 pp. ISBN 968-23-2560-9.
- Lizarazu, R. (2014). Los circuitos cortos de comercialización: Impacto en la generación de ingresos de pequeños productores rurales, 101-130 pp. En Devissner, M., y Elías, B. (Eds.). *Del productor al consumidor: una alternativa comercial para la agricultura familiar*. Publicaciones Regionales del Proyecto Mercados Campesinos, No. 3, La Paz: Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras, Fundación Xavier Albó, 178 pp. ISBN: 978-99954-88-34-5.
- Macías, A. (2013). Introducción. Los pequeños productores agrícolas en México. *Carta económica regional*. Año 2, Números 111-112, enero – diciembre, 7 -18 pp. ISSN 0187-7674.
- Macías, A. (2017). Gobernanza en comunidades pesqueras en una economía postindustrial. El caso de Carril, España, 47-54 pp. En Del Valle, M. C., y Tolentino, J. M. (Coords). *Gobernanza territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados en la nueva ruralidad*. Conacyt, Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red Sial-México) y Yod Estudio, CDMX: Primera edición, 118 pp. Obra financiada con recursos del CONACYT, en el marco del Proyecto Formación de Redes Temáticas de CONACYT: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 271664. ISBN: 978-607-97519-0-6.
- Márquez, S. R., Almaguer, G., y Schewentesius, R. (2012). La crisis alimentaria y financiera y su impacto en México, 51-69. En Guzmán, E., y Ávila, L. E. (Coords.) *Actores sociales y procesos productivos. Incidencias globales y locales*, Tomo I, 282 pp. En Lomelí, A., Mora, M. I., Sánchez, K. (Coords. Gales.). *El campo mexicano sin fronteras, alternativas y respuestas compartidas*, Asociación Mexicana de Estudios Rurales (AMER) y Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) Xochimilco. ISBN: 978-607-95231-9-0.
- Martínez, L. A. (2016). Entre el reconocimiento y el olvido. Reflexiones para el consumo del amaranto en México desde el enfoque SIAL, 73-97 pp. En Renard, M.C. (Coord.). *Mercados y Desarrollo Local Sustentable*. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL MÉXICO), Conacyt y Colofón S.A. De C.V. Proyecto Formación de Redes Temáticas de Conacyt: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 27166.
- Martínez, L. E. (2017). El Sistema Agroalimentario Localizado de amaranto en la Ciudad de México. El rescate de cultivos tradicionales para el desarrollo territorial y la seguridad alimentaria, 57-64 pp. En Del Valle, M. C., y Tolentino, J. M. (Coords). *Gobernanza territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados en la nueva ruralidad*. Conacyt, Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red Sial-México) y Yod Estudio, CDMX: Primera edición, 118 pp. Obra financiada con recursos del

CONACYT, en el marco del Proyecto Formación de Redes Temáticas de CONACYT: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 271664. ISBN: 978-607-97519-0-6.

- Martínez-Gutiérrez, G. A.; Díaz-Pichardo, R.; Juárez-Luis, G.; Ortiz-Hernández, Y. D. y López-Cruz, J. D. (2014). Caracterización de las unidades de producción de tomate en invernaderos de Oaxaca. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, Volumen 11, Número 2, Abril – Junio, 153 – 165 pp.
- Matarrese, J. E. (1969). La teoría económica espacial en la historia del pensamiento económico. Tesis doctoral 001501/0994, Doctorado en Historia del Pensamiento Económico, Facultad de Ciencias Económicas, Colección de tesis doctorales de la Biblioteca Central “Alfonso L. Palacios”, biblioteca digital de la Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- Medina, F.X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, No. 51, 106-113 pp. <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>.
- Meléndez, J. M., y Cañez, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales*, Vol. 17, número especial XX Aniversario, noviembre, 181-204 pp. ISSN 0188-4557.
- Méndez, E. M. C. (2016). Recordar y olvidar sobre la minería en la tradición de lucha por lo común en la Sierra Juárez de Oaxaca, Calpulálpam de Méndez y Natividad. Tesis doctoral, Doctorado en Sociología, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vélez Pliego”, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla de los Ángeles, Puebla.
- Midgley, J. (2006). Gendered economies: Transferring private gender roles into the public realm through rural community development, *Journal of Rural Studies*, Volumen 22, 217–231 pp. Elsevier Ltd. All rights reserved. DOI: 10.1016/j.jrurstud.2005.08.014.
- Minc, L. D., Sherman, R. J., Elson, C., Winter, M., Redmond, E. M., y Spencer, C. S. (2016). Ceramic provenance and the regional organization of pottery production during the later Formative periods in the Valley of Oaxaca, Mexico: Results of trace-element and mineralogical analyses. *Journal of Archaeological Science: Reports*. Vol. 8, Agosto, 28-46 pp. <https://doi.org/10.1016/j.jasrep.2016.05.016>
- Miranda, M. (2016). Cadenas de valor y redes de innovación para el desarrollo territorial, 42-44 pp. En Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (Coord.) (2016). *Desarrollo territorial, innovación y comunicación rural: Hacia un enfoque integrado en apoyo a la agricultura familiar. Resultados del Foro Regional Latinoamericano sobre Desarrollo territorial, innovación y comunicación rural*, 78 pp. Brasilia, Noviembre, 2015. ISBN 978-92-5-309454-7.
- Mochi, P., y Girardo, C. (2016). La Red de Desarrollo Territorial y Empleo para América Latina y el Caribe (DETE-ALC): Propuestas, desafíos y alianzas con otras redes y actores sociales, 277-291 pp. En Renard, M.C. (Coord.) (2016). *Mercados y Desarrollo Local Sustentable. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL MÉXICO)*, Conacyt y Colofón S.A. De C.V. Proyecto Formación de Redes Temáticas de Conacyt: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 27166.

- Monroy, L., Vidal, R. y Saade A. (2010). Análisis de clases latentes. Una técnica para detectar heterogeneidad en poblaciones, Cuaderno técnico 2. México: CENEVAL.
- Morales Córdova, D.A., Torres, G., Contreras, A. (2016). Los SIAL y las dinámicas de la gobernanza territorial, 159-175 pp. En Torres, G. (Coord.). Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza, Colección Pública-Social, núm. 16, 336 pp. México: Bonilla Artigas Editores: UNAM, Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC). ISBN 978-607-02-8220-1.
- Moreno-Brid, J. C. Y Ros, J. (2004). México: Las reformas del mercado desde una perspectiva histórica. *Revista de la CEPAL*, Número 84, diciembre, 35 – 57 pp.
- Muchnik, J. (2006a). Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria*, Universidad de los Andes Mérida, Venezuela, Vol. 12, Núm. 22, Enero-junio, pp. 89-100, ISSN: 1316-0354.
- Muchnik, J. (2006b). Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. Comunicación aceptada por el Comité Científico del III Congreso Internacional de la Red SIAL “Alimentación y Territorios”, GIS SYAL – INRA, Universidad Internacional de Andalucía, Baeza, Jaén, España, 18 – 21 de Octubre, 21 pp. Copyright ©
- Muchnik, J. (2016). Dinámicas culturales/dinámicas territoriales: Los SIAL en movimiento. En Torres, G. (Coord.). Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza, Colección Pública-Social, Número 16, 336 pp. México: Bonilla Artigas Editores: Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC), UNAM. ISBN 978-607-02-8220-1.
- Muchnik, J. (Coord.) (2009). Bilan du Groupement d’Intérêt Scientifique Systèmes Agroalimentaires Localisés 2001-2007, SIG SYAL, Francia, abril, 56 pp.
- Muchnik, J., y De Sainte M., C. (2010). Le temps des Syal: Techniques, vivres et territoires. Versailles. Éditions Amsterdam.
- Muchnik, J., y Sautier, D. (1998). Propostion d'action thématique programée. Systèmes agroalimentaires localisés et construction de territoires, 15 de octubre, 5 pp. En CIRAD-TERA, Programme Agricultures familiales, Francia. Consultado por Torres Gerardo, el 09 de octubre de 2017 y tomado de su base de datos en Refworks en la misma fecha.
- Muchnik, J., Requier-Desjardins, D., Sautier, D. y Touzard, J. M. (2007). Systèmes Agroalimentaires Localisés, *Economies et Sociétés*, Número 29, Septiembre, 1465-1484 pp. Recuperado el 27 de marzo de 2017 en www.academia.edu/23555879/Dossier_Systèmes_agroalimentaires_localisés.
- Muchnik, J., Sanz Cañada, J. y Torres Salcido, G. (2008). Systèmes agroalimentaires localisés: état des recherches et perspectives. *Cahiers Agricultures*, Volumen 17, Número 6, Noviembre-Diciembre, 513 – 519 pp. DOI: 10.1684/agr.2008.0251.
- Muñoz, D. Y Viaña, J. (Comp.) (2012). ¿Cómo se posicionan los pequeños productores en América Latina respecto a los mercados? Programa de aprendizaje, pequeños productores como actores en el

- mercado globalizado. International Institute for Environment and Development (IIED), Hivos, Mainumby Ñacurutú, London, The Hague, La Paz, Bolivia. 46 pp. ISBN: 978-99954-1-480-1.
- Nahmad, S. (Coord.). (2010). Proyecto diagnóstico del sector rural en Oaxaca. CIESAS Pacífico-Sur, septiembre. 547 pp.
- Oliveira, H. (2016). La agricultura familiar como dinamizadora del desarrollo rural sostenible, 23-24 pp. En Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (Coord.). Desarrollo territorial, innovación y comunicación rural: Hacia un enfoque integrado en apoyo a la agricultura familiar. Resultados del Foro Regional Latinoamericano sobre Desarrollo territorial, innovación y comunicación rural, 78 pp. Brasilia, Noviembre, 2015. ISBN 978-92-5-309454-7.
- Otero, J. (2015). Valorización de productos agroalimentarios locales para el desarrollo rural: reflexiones sobre dos experiencias argentinas. *Agroalimentaria*, Universidad de los Andes, Mérida, Venezuela, Volumen 21, Número 41, julio-diciembre, 71-80 pp. ISSN: 1316-0354.
- Ordoñez, Ma. de J. y Rodríguez, P. (2008). Oaxaca, el estado con mayor diversidad biológica y cultural de México, y sus productores rurales. Ciencias, UNAM, Volumen 91, julio – septiembre, 55 - 64 pp. ISSN: 0187-6376.
- Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. Ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador, 20 -24 de noviembre.
- Patiño, A., Cervantes, F., Cesín, A. (2016). La revalorización del queso de poro de Balancán, región de origen, mediante una ruta agroalimentaria, 249-271 pp. En Torres, G. (Coord.). Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza, Colección Pública-Social, Número 16, 336 pp. México: Bonilla Artigas Editores: UNAM, Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC). ISBN 978-607-02-8220-1.
- Paz, R. G., Rodríguez, R., González, V. (2006). Desarrollo local y tipos de producciones: oportunidades para la pequeña producción. Trabajo y Sociedad, Vol. VII, No. 8, 1-21 pp. E-ISSN: 1514-6871.
- Paz, R. G., Rodríguez, R., González, V. (2009). Desarrollo territorial y eficiencia sistémica. El caso de la cuenca lechera catrina de Santiago del Estero (Argentina). *Territorios*, Vol. 20-21, 111-134 pp. ISSN: 0123-8418.
- Pecquer, B. (2006). Le tournant territorial de l'économie globale. Espaces et sociétés, Vol. 1, No. 124-125, 17-32 pp. DOI 10.3917/esp.124.0017.
- Pengue, W. A. (2005). La importancia de la agricultura familiar en el desarrollo rural sostenible. *La Tierra*, Suplemento Especial Técnico Económico. Periódico de la Federación Agraria Argentina, Año XCIII, Núm. 7426, Rosario, Argentina, diciembre, 8 pp., Publicado con el título: "El camino para un Desarrollo Rural Sostenible".
- Porter, M. E. (1998). Clusters and the new economics of competition. *Harvard Business Review*, noviembre – diciembre, Volumen 76, Número 6, 77-90 pp. DOI: 10.1201/b14647-11. Copyright ©

- Pomeón, T. M. F. (2011). De la retórica a la práctica del patrimonio: Procesos de calificación de los quesos tradicionales mexicanos. Tesis como requisito parcial. Doctorado en Problemas Económico-Agroindustriales, Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y Agricultura Mundial (CIESTAAM), Universidad Autónoma de Chapingo, Chapingo, Estado de México.
- Pomeon, T. M. F., Boucher, F., Cervantes, F., y Fournier, S. (2005). El Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL): El caso de los quesos de Tlaxco, Tlaxcala. *Serie de Reportes de Investigación*, Núm. 74, Julio, Centro de Investigaciones Económicas Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y de la Agricultura Mundial: Universidad Autónoma de Chapingo. ISBN: 968-02-0168-6.
- Quintana, R. D. (2011). Estrategias de intervención en el desarrollo comunitario y su relevancia para el desarrollo rural en México, 287-306 pp. En Quintana, R. D., y Corzo, R. (2011). Estrategias sociales, desarrollo comunitario y políticas gubernamentales en México (Tomo III) de Sánchez, M. J. La encrucijada del México rural: contrastes regionales en un mundo desigual. Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) y Asociación Mexicana de Estudios Rurales (AMER): México, 305 pp. ISBN: 978-607-95231-4-5.
- Rappo, S. (2012). El maíz: la disputa por la alimentación, 27-49 pp. En Guzmán, E., y Ávila, L. E. (Coords.) Actores sociales y procesos productivos. Incidencias globales y locales, Tomo I, 282 pp. En Lomelí, A., Mora, M. I., Sánchez, K. (Coords. Grales.). El campo mexicano sin fronteras, alternativas y respuestas compartidas, Asociación Mexicana de Estudios Rurales (AMER) y Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) Xochimilco. ISBN: 978-607-95231-9-0.
- Ramírez, S. (2016). Desarrollo rural y calidad diferenciada. Análisis de las dinámicas de las denominaciones de origen en la Comunidad de Madrid. Doctorado. Facultad de Geografía e Historia, Departamento de Geografía Humana, Universidad Complutense de Madrid, Madrid, España.
- Ramírez, J. y Bautista, J. A. (2008). Agricultura y pluriactividad de los pequeños productores de agave en la región del mezcal, Oaxaca, México. *Agricultura Técnica en México*, Octubre-Diciembre, Volumen 34, Número 4, 443-451 pp. ISSN 0568-2517.
- Ramos, M. T. (2007). Género, identidades y relaciones sociales: mujeres rurales y urbanas en la producción de artesanía textil en Los Altos de Chiapas. Tesis de doctorado en ciencias antropológicas. Universidad Autónoma de México Unidad Iztapalapa.
- Requier-Desjardins, D. (2017). ¿Cuál es el impacto de la demanda en el desarrollo territorial basado en los Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina?, 78-85 pp. En Del Valle, M. C., y Tolentino, J. M. (Coords). Gobernanza territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados en la nueva ruralidad. Conacyt, Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red Sial-México) y Yod Estudio, Ciudad de México: Primera edición, 118 pp. Obra financiada con recursos del CONACYT, en el marco del Proyecto Formación de Redes Temáticas de CONACYT: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 271664. ISBN: 978-607-97519-0-6.
- Requier-Desjardins, D. (2016). SIAL, comportamiento de la demanda y nuevas formas de consumo en América Latina: un planteamiento desde un punto de vista económico. En Torres, G. (Coord.). Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza,

Colección Pública-Social, núm. 16, 336 pp. México: Bonilla Artigas Editores: UNAM, Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC). ISBN 978-607-02-8220-1.

Requier-Desjardins, D. (2010). L'évolution du débat sur les SYAL: le regard d'un Économiste. *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, Volumen Octubre, Número 4, 651-668. DOI 10.3917/reru.104.0651.

Requier-Desjardins, D. (1999). Agro-Industria Rural y Sistemas Agroalimentarios Localizados: ¿Cuáles puestas?. X Aniversario de PRODAR, noviembre, Quito, Ecuador, 1-15 pp. Disponible desde el 30 de octubre de 2014. Recuperado el 17 de abril de 2017 de https://www.researchgate.net/publication/264840314_Agro-Industria_Rural_y_Sistemas_Agroalimentarios_Localizados_Cuales_puestas

Ríos, S. y Nuñez, L. (2015). Cadenas agroalimentarias orgánicas en el sur de Chile: tensiones que condicionan su puesta en valor, *Estudios Sociales, Revista de Investigación Científica*, Número 47, Volumen 25, enero-junio de 2016, 40 – 62 pp., número de reserva al título en derechos de autor 04-2014-121010012400-203, Revista en versión digital a partir del número 45, volumen 23, enero de 2015, ISSN: 2395-916.

Ritchey, F. J. (2008). Estadística para las Ciencias Sociales. Segunda edición. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V. ISBN-10:970-10-6699-5/ISBN-13:978-970-10-6699-7, 665 pp.

SAGARPA (2018). Acciones y programas. Consultado el 15 de junio de 2018 en https://www.gob.mx/sagarpa/es/archivo/acciones_y_programas.

Salas, R., y Pérez, S. (2007). Transformaciones socioeconómicas en la unidad doméstica campesina de San Miguel, Oaxaca. *Economía y Sociedad*, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Vol. XII, Número 20, julio-diciembre, 223-243 pp. ISSN: 1870-414X.

Salas Casasola, I., Boucher, F., Requier Desjardins, D. (2006). Agroindustria rural y liberalización comercial agrícola: el rol de los sistemas agroalimentarios localizados. *Agroalimentaria*, Universidad de los Andes, Mérida, Venezuela, Volumen 12, Núm. 22, enero-junio, 29-41 pp. ISSN: 1316-0354.

Salles Filho, S. (2009) (Ed). Conferencia Global de Investigación Agrícola para el Desarrollo (GCARD). Revisión regional para América Latina y el Caribe. Foro Global de Investigación Agrícola (GFAR), noviembre, 53 pp. Recuperado el 19 de abril de 2017 en www.fao.org/docs/eims/upload/267906/GCARD%20LAC%20Nov%202009_esp%20FINAL.pdf

Sánchez, E. (2008). Los distritos industriales italianos y su repercusión en el desarrollo de las pequeñas y medianas empresas. *Revista de Geografía Norte Grande*, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile, Número 40, septiembre, 47-57 pp, ISSN: 0379-8682.

Sánchez, L. P. (2015). La tipificación del queso de Reyes ETLA, Oaxaca. Tesis de Maestría, Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, Unidad San Cayetano, Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, Estado de México. Febrero.

- Sanz-Cañada, J. (2014). Sistemas Agroalimentarios Locales y multifuncionalidad. Un enfoque de investigación en Alimentos, Ciencias Sociales y Territorio, 87-103 pp. En Del Valle, M. C. (Ed.). El desarrollo hoy. Hacia la construcción de nuevos paradigmas. Serie Problemas del Desarrollo-UNAM, septiembre. ISBN: 978-607-02-5695-0.
- Sanz Cañada, J. y Muchnik, J. (2011). Introduction: Ancrage et identité territoriale des systèmes agroalimentaires localisés, *Économie rurale: Agricultures, alimentations, territoires*, Société Française d'Économie Rurale (SFER), Marzo – Abril, 322, 4 – 10 pp. Publicado 30 de marzo de 2013. DOI : 10.4000/economierurale.2962, ISSN : 2105-2581. Copyright ©.
- Scheaffer, R. L., Mendenhall III, W., Lyman Ott, R., Gerow, K. G. (2012). Elementary Survey Sampling. Seventh Edition, Brooks/Cole, Cengage Learning Editor, 436 pp. Estados Unidos. ISBN-13: 978-0-8400-5361-9 / ISBN-10: 0-8400-5361-4.
- Schejtman, A. Z. (1975). Elementos para una teoría de la economía campesina: pequeños propietarios y campesinos de hacienda. *El Trimestre Económico*, Fondo de Cultura Económica, Volumen 42, Número 166 (2), Abril – Junio, 487-508 pp.
- Schejtman, A. y Berdegué, J. (2004). Desarrollo territorial rural, Documento para la División América Latina y el Caribe del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) y el Departamento de Desarrollo Sustentable del Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Rimisp-Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, Santiago, Chile, 53 pp.
- Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL) (2017). Catálogo de Localidades: Localidades de Tlaxiáctac de Cabrera, Oaxaca. Sistema de Apoyo para la Planeación del Programa para el Desarrollo de Zonas Prioritarias. Consultado el 02 de diciembre de 2017 en <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=20&mun=553>
- Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL) y Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (2015). Informe Anual Sobre la Situación de Pobreza y Rezago Social: Tlaxiáctac de Cabrera, Oaxaca. Subsecretaría de Prospectiva, Planeación y Evaluación. Consultado el 02 de diciembre de 2017 en https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/34889/Oaxaca_553.pdf
- Shariff, M.S, Zahari, M.S, Nor, N. M., Muhammad, R. (2016). The Importance of Knowledge Transmission and its Relation towards the Malay Traditional Food Practice Continuity. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, Volumen 222, 567 – 577 pp. DOI: 10.1016/J.SBSPRO.2016.05.215.
- Shariff, M.S, Zahari, Zaharia, M.S., M.S, Nor, N. M., Muhammad, R. (2013). Factors That Restrict Young Generation to Practice Malay Traditional Festive Foods. Documento presentado en la AicQoL 2013 Langkawi, Malaysia, AMER International Conference on Quality of Life: "Quality of Life in the Built and Natural Environment", 6-8 April. *Social and Behavioral Sciences*, Volumen 101, 239 – 247 pp. DOI: 10.1016/j.sbspro.2013.07.197
- Soto, F., Beduschi, L.C., Falconi, C. (Eds.) (2007). Desarrollo territorial rural: Análisis de experiencias en Brasil, Chile y México. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Primera edición. Santiago, Chile. ISBN 978-92-5-305787-0.

- Stephen, L. (2005). Women's Weaving Cooperatives in Oaxaca. An Indigenous Response to Neoliberalism. *Critique of Anthropology*, Volumen 25, Número 3, Septiembre, 253-278 pp. <https://doi.org/10.1177/0308275X05055215>.
- Tapia, L. A. (2017), Economía de subsistencia y recursos naturales en la línea de bienestar de los productores rurales, Mimeo, CONACYT; CIIDIR-IPN.
- Teddlie, C., y Yu, F. (2007). Mixed Methods Sampling: A Typology with Examples. *Journal of Mixed Methods Research*, Volumen 1, Número 1, 77-100 pp. DOI: 10.1177/2345678906292430.
- Terrell, S. R. (2016). Mixed methods research desings. En Terrell, S. R. (2016). *Writing a proposal for your dissertation. Guidelines and examples*. New York: The Guildford Press, 282 pp. ISSN: 978-1-4625-2302-3.
- Thomé, H. (2016). Aprovechamiento recreativo de los Sial: el consumidor implícito del turismo agroalimentario, 143-160. En Renard, M.C. (Coord.). *Mercados y Desarrollo Local Sustentable*. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL MÉXICO), Conacyt y Colofón S.A. De C.V. Proyecto Formación de Redes Temáticas de Conacyt: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 27166.
- Toledo, V. (1993). La racionalidad ecológica de la producción campesina. Universidad de Granada. Recuperado el 21 de septiembre de 2016 en [http://www.contemporaneaugr.es/files/Toledo%20V,%20La%20Racionalidad%20Ecol%C3%B3gic a%20de%20la%20Producci%C3%B3n%20Campesina\(1\).pdf](http://www.contemporaneaugr.es/files/Toledo%20V,%20La%20Racionalidad%20Ecol%C3%B3gic a%20de%20la%20Producci%C3%B3n%20Campesina(1).pdf).
- Tolentino, J. M. (2014). La producción de arroz del estado de Morelos: una aproximación desde el enfoque SIAL. *Estudios Sociales*, Volumen 22, Número 44, julio-diciembre, 37-61 pp. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Hermosillo, México. E-ISSN: 2395-9169.
- Torres, G. (2010b). Intensidad de la pobreza alimentaria en las zonas rurales. Localización y nuevas perspectivas para el desarrollo rural. *Estudios agrarios*, Número 44, mayo-agosto, 47-61 pp. Procuraduría Agraria. ISSN: 1405-2466.
- Torres, G. (2010c). Los sistemas agroalimentarios locales en México. Aportaciones teóricas y empíricas para el estudio de la gobernanza. Paper preparado para la 116th EAAE Seminar "Spatial dynamics in agri-food systems: Implications for the sustainability and consumer welfare". Octubre 27 -30. Parma, Italia.
- Torres, G. (2013). Sistemas agroalimentarios localizados. Innovación y debates desde América Latina. *Revista Internacional Interdisciplinaria Interthesis*, Doctorado interdisciplinaria en Ciencias Humanas, Universidad Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, SC, Brasil, Volumen 10, Número 2, julio – diciembre, 68-94 pp. <http://dx.doi.org/10.5007/1807-1384.2013v10n2p68>.
- Torres, G. (2014a). Políticas innovadoras para el desarrollo territorial. Un nuevo modelo para el siglo XXI, 205-229. En Torres, G., y Morales, M. (Coords.). *El agro y las áreas rurales en el México del siglo XXI*, Primera Edición, 236 pp. Coordinación de Humanidades UNAM-Proyecto Conacyt CB

181616 “Gobernanza de los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Políticas de desarrollo territorial”. ISBN 978-607-02-6246-3.

Torres, G. (Coord). (2014b). Presentación del volumen II: Los Sistemas Agroalimentarios Localizados y el Consumo, 9-29 pp. En Los Sistemas Agroalimentarios y el Consumo Local (Volumen II) de Guzmán, E., Espinosa, G., y Quintana, R. (Coords. Colección). Publicación editada con la aportación del programa UNAM-DGAPA-PAPIIT, Clave IT 301013 y CONACYT, Proyecto CB 181616. Asociación Mexicana de Estudios Rurales A. C. (AMER) e Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM, 139 pp. ISBN: 978-607-9293-06-2

Torres, G. (2016). Introducción: Territorios en movimiento y sistemas agroalimentarios localizados (Sial), 9-30 pp. En Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza, Colección Pública-Social, Número 16, 336 pp. México: Bonilla Artigas Editores: UNAM, Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC). ISBN 978-607-02-8220-1.

Torres, G. (2017a). Gobernanza territorial. Un estudio comparativo de Sistemas Agroalimentarios Localizados en México, 25-31 pp. En Del Valle, M. C., y Tolentino, J. M. Gobernanza territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados en la nueva ruralidad. Conacyt, Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red Sial-México) y Yod Estudio, CDMX: Primera edición, 118 pp. Obra financiada con recursos del CONACYT, en el marco del Proyecto Formación de Redes Temáticas de CONACYT: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 271664. ISBN: 978-607-97519-0-6.

Torres, G. (2017b). Apuntes sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Del Distrito Industrial al desarrollo territorial. *Estudios Latinoamericanos*, Nueva Época, Centro de Estudios Latinoamericanos de la Facultad de Ciencias Políticas: UNAM, Número 40, Julio-Diciembre, 19-36 pp. ISSN: 2448-4946.

Torres, G., Meiners-Mandujano, R., Morales-Córdova, D.A., Marina-Carral, V., Alonso-Torres, G. (2015). Agricultura familiar y sistema agroalimentario localizado. Políticas locales para la producción de Cuitlacoche (*Ustilago Maydis sp.*). *Agricultura, sociedad y desarrollo*, Colegio de Postgraduados, abril – junio, Volumen 12, Número 2, 199-218 pp. ISSN: 1870-5472.

Torres, G., Ramos Chávez, H.A., Pensado Leglise (Coords.) (2011). Introducción general: Los sistemas agroalimentarios localizados. Nuevas perspectivas para su análisis. En Los sistemas agroalimentario localizados. Desafíos para el desarrollo rural y la seguridad alimentaria. México: Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades-UNAM.

Torres, G., Sanz-Cañada, J. y Muchnik, J. (Coord). (2010). Territorios rurales. Pobreza, acción colectiva y multifuncionalidad. Claves e interrogantes sobre los sistemas agroalimentarios localizados. Programa Editorial de la Coordinación de Humanidades, UNAM, 1ª edición, 388 pp., ISBN: 978-607-02-1986-3.

Troyano, M. (2004). La deuda externa en América Latina, veinte años después: una nueva media década perdida. *Investigación Económica*, Facultad de Economía, UNAM, Volumen LXIII, Número 247, enero-marzo, 103-141 pp. Distrito Federal, México, ISSN: 0185-1667.

- Valladares, L. y Olivé, L. (2015). ¿Qué son los conocimientos tradicionales? Apuntes epistemológicos para la interculturalidad, *Cultura y representaciones sociales*, Año 10, Número 19.
- Vásquez, M.G., Guzmán, L., Andrés, J.L., Márquez, F., Castillo, J. (2003). Calidad de grano y tortillas de maíces criollos y sus retrocruzas. *Revista Fitotecnia Mexicana*. Volumen 26 (4): 231 – 238, 2003.
- Velázquez, V. M., y Rosales, R. (2014). Coordinación vertical y horizontal en la configuración del sistema productivo pirotécnico de Tultepec, Estado de México. *Espacialidades. Revista de temas contemporáneos sobre lugares, política y cultura*, Vol. 4, No. 2, julio-diciembre, 181-211 pp. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Cuajimalpa. ISSN: 2007-560X.
- Yin, R. K. (2009). *Case study research. Design and Methods*. Applied Social Research Methods Series, Volume 5. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc., Fourth Edition, 219 pp. ISBN: 978-1-4129-6099-1.
- Yúnez, A. (Coord). (2010). *Economía Rural. Los grandes problemas de México*, Volumen 11, El Colegio de México, 1ª. Edición, México D.F., 196 pp. ISBN 978-607-462-173-0.
- Yúnez, A. (2010). Las políticas públicas dirigidas al sector rural: El carácter de las reformas para el cambio estructural. En Yúnez, A. (Coord). *Economía Rural. Los grandes problemas de México*, Vol. 11, 23-62 pp. El Colegio de México, 1ª. Edición, México D.F., ISBN 978-607-462-173-0.
- Wolf, E. W. (1966). *Pesants*. Foundations of modern anthropology series, Marshall D. Sahlins Editor, New Jersey, EE.UU. C-65545(p), C-65546(c).

APÉNDICE A: GUIÓN DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA APLICADA

Buenas tardes, ¿Podría compartirme su nombre completo, edad y estado civil por favor?

¿Tiene usted hijos? ¿Cuántos hombres y cuántas mujeres?

¿Puede contarme cómo es un día típico elaborando tlayudas?

¿Quién le enseñó a hacerlas?

¿Recuerda a qué edad aprendió?

¿Cuál fue el motivo por el que su ___ le enseñará a hacer tlayudas?

¿Cuántas generaciones de mujeres en su familia sabían hacer tlayudas antes de usted?

¿Usted ya le enseñó a alguien a hacer tlayudas? ¿A quién?

¿A quién usted enseñó las sigue elaborando? ¿Con qué fin?

¿Qué tipo de dificultades a detectado para enseñar a alguien más a hacer tlayudas?

¿Cuántas mujeres de su familia hacen tlayudas para vender?

¿Qué la motiva a usted a hacer tlayudas?

¿Cuáles son las características de una buena tlayuda?

¿Considera que en Tlalixtac sigue viva la tradición de hacer tlayudas?

¿Qué diferencia a la tlayuda de Tlalixtac de la de otros municipios?

¿La técnica de hacer tlayudas en Tlalixtac en que se diferencia de la de otros municipios del Valle?

¿Nació usted en este barrio?

¿En qué barrio de Tlalixtac considera que viven el mayor número de mujeres que elaboran tlayudas?

¿Cuál cree que sea el motivo por el cual hay más productoras de tlayuda en esa zona?

En una familia de Tlalixtac ¿Cuántas mujeres cree que sepan hacer tlayudas?

¿Más o menos cuántas mujeres que hagan-vendan tlayuda conoce?

¿Cuál cree que sea la importancia de saber hacer tlayudas?

¿A quién o a quiénes les pide consejo sobre la elaboración de tlayudas?

¿De quién o quiénes se apoya, de forma habitual, para hacer sus tlayudas?

Si en algún momento, no puede terminar sus pedidos de tlayuda ¿A quién le pide ayuda para hacerlas?

En situaciones en que alguna mujer no cuente con todo lo necesario para hacer sus tlayudas ¿otras mujeres le prestan lo que necesite?

En las fiestas del pueblo ¿Cómo se apoyan para hacer tlayudas?

¿Cómo es la relación entre mujeres productoras de diferentes familias?

¿Usted se siente respaldada por el resto de las productoras de Tlalixtac?

¿Cuál es la principal fortaleza de las productoras de tlayuda de Tlalixtac para permanecer en la actividad?

¿Cuántas tlayudas hace usted al día? ¿A que las destina? Para casa/Para venta

¿Usted vende o ha vendido tlayudas? ¿Dónde? ¿Frecuencia? ¿Características de los clientes?

¿A usted enviado tlayudas a Estados Unidos? ¿A través de quién?

¿El maíz criollo de Tlalixtac es igual o diferente al que hay en otros municipios?

¿Usa usted maíz criollo para hacer tlayudas?

¿Cómo es su relación con los productores de maíz de la localidad?

¿Cuál es la diferencia entre una tlayuda hecha con maíz criollo y otra hecha con maíz foráneo?

¿Cuáles son los factores que influyeron en que decidiera usar maíz foráneo para elaborar las tlayudas destinadas a la venta?

En caso de elaborar tlayudas para vender con maíz criollo, ¿Cuál cree que sería la reacción de sus clientes?

¿Las tlayudas de maíz criollo se hacen para la casa o para venta? ¿De dónde lo obtiene?

¿Las tlayudas de maíz larguito se hacen para la casa o para venta? ¿Dónde lo compra?

¿A qué hora prefiere usted ir al molino? ¿A quién se encuentra seguido?

¿El molino comunal le cobra menos que los otros molinos? ¿Le gusta su servicio o prefiere algún otro molino en especial?

¿El comal que usted utiliza le perteneció antes a alguien de su familia? ¿Cuántos comales tiene su familia?

¿A quién le compra usted su leña para el comal? ¿Cada cuánto tiempo compra usted leña?

¿Dónde compra usted la cal?

A parte de hacer tlayudas ¿Qué otros productos elabora en él?

Para salir a vender sus tlayudas a Oaxaca ¿prefiere usar camión o taxi foráneo?

¿Sabe si el transporte público de Tlalixtac le hace algún descuento o les da algún apoyo a las mujeres que salen a vender tlayudas? ¿Usted usa mototaxi para transportar su masa o sus tlayudas dentro del pueblo?

¿En qué zonas de Oaxaca vende usted sus tlayudas? ¿Qué días de la semana? ¿Quiénes son sus principales clientes?

¿Cuál cree que sea el principal motivo por el que sus clientes le compren tlayudas?

¿Cuál cree que sea la importancia de elaboración de tlayuda para su familia?

¿Cuál cree que sea la importancia de la elaboración de tlayuda para el pueblo

APÉNDICE B: FORMATO DE LA ENCUESTA APLICADA



CIIDIR – IPN UNIDAD OAXACA
ENCUESTA DIRIGIDA A PRODUCTORAS DE TLAYUDA DEL MUNICIPIO DE TLALIXTAC DE CABRERA, OAXACA.



PRESENTACIÓN: Buenos días/tardes estoy realizando un estudio con el fin conocer y que se reconozca la importante labor de las mujeres que producen y venden tlayuda para el municipio Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca; por lo cual, solicito su ayuda por favor para que conteste algunas preguntas que no le tomarán mucho tiempo. De antemano se garantiza que no se solicita información delicada a las productoras, así como la confiabilidad en el manejo de los datos, los cuáles serán usados únicamente con fines académicos. Por favor responda con la mayor sinceridad posible. Muchas gracias por su colaboración.

Número de folio: _____ **Fecha de aplicación:** _____ **Barrio:** (01) San Miguel (02) San Antonio (03) La Trinidad

I. TRANSFERENCIA DE SABERES TRADICIONALES ALIMENTARIOS

Objetivo: Transferencia de Saberes Tradicionales Alimentarios y Valoración del Oficio

I.1 TRANSFERENCIA DE SABERES TRADICIONALES ALIMENTARIOS (TSTA)

INSTRUCCIONES: Por favor marque con una X la respuesta que más le satisfaga de acuerdo a su experiencia.

		Empleadora	Sola (observando)	Cuñada	Tía en primer grado	Hermana	Abuela	Suegra	Mamá
(TSTA01)	P1.- ¿Quién le enseñó a hacer tlayudas?	1	2	3	4	5	6	7	8

		Autoconsumo	Venta	Autoconsumo y venta
(TSTA02)	P2.- Usted elabora tlayudas para	1	2	3

INSTRUCCIONES: Por favor responda cada una de las siguientes preguntas de acuerdo a las indicaciones que se hagan en cada caso.

(TSTA03)	P3.- Mencione por favor, ¿a qué edad ...
1	Aprendió a hacer tlayudas?: _____
2	Empezó a vender tlayudas?: _____

De la siguiente lista de mujeres que integran su familia extensa, por favor responda las preguntas siguientes:

(TSTA04)	P4.- ¿Cuántas mujeres en su familia son...? (Pase a P4.a)	Paréntesco	
1	Hija (s)		()
2	Nuera (s)		()
3	Mamá (s)		()
4	Suegra (s)		()
5	Abuela (s)		()
6	Hermana (s)		()
7	Cuñada (s)		()
8	Tía (s) primer grado		()
9	Prima (s)		()
10	Sobrina (s)		()
11	Concuña (s)		()
12	Ahijada (s)		()
13	Comadre		()
14	Madrina (s)		()

(TSTA05)	P4.a De ellas, ¿Cuántas saben hacer tlayudas? (Pase a P5)	Paréntesco	
1	Hija (s)		()
2	Nuera (s)		()
3	Mamá (s)		()
4	Suegra (s)		()
5	Abuela (s)		()
6	Hermana (s)		()
7	Cuñada (s)		()
8	Tía (s) primer grado		()
9	Prima (s)		()
10	Sobrina (s)		()
11	Concuña (s)		()
12	Ahijada (s)		()
13	Comadre		()
14	Madrina (s)		()

(TSTA06)	P5.- ¿Usted ya le ha enseñado a alguna mujer a hacer tlayudas? _____ ¿A quién? _____ (Por favor, en caso de que no le haya enseñado a nadie, pase a la P6, si ya le enseñó a alguien pase a la P5.a)
----------	--

INSTRUCCIONES: Por favor marque con una X la respuesta que más le satisfaga de acuerdo a su experiencia, o responda la pregunta de forma abierta según se solicite.

(TSTA07)	P5.a.- Por favor mencione qué tan de acuerdo o en desacuerdo está con las siguientes afirmaciones; siendo (5) muy de acuerdo y (1) muy en desacuerdo.	Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo
1	Enseñé a hacer tlayudas porque en mi familia las comemos	1	2	3	4	5
2	Le enseñé a hacer tlayudas para heredarle mis clientes cuando yo ya no pueda elaborarlas	1	2	3	4	5
3	Le enseñé a hacer tlayudas para que tenga una forma de ingresos para su familia	1	2	3	4	5
4	Le enseñé a hacer tlayudas porque mis tlayudas son reconocidas por su calidad	1	2	3	4	5
5	Le enseñé a hacer tlayudas porque es una tradición en Tlalixtac	1	2	3	4	5

		Sí (Pase a la P6.a)	No (Pase a la P6.a)
(TSTA08)	P6.- ¿Usted sigue haciendo la tlayuda como le enseñaron/aprendió?	1	2

		Nada (Pase a la P7)	El tamaño (Pase a la P6.b)	La técnica y los ingredientes (Pase a la P6.c)	La técnica (Pase a la P6.c)	Los ingredientes (Pase a la P6.d)
(TSTA09)	P6. a.- ¿Usted cambió ...	1	2	3	4	5

()

(TSTA10) **P6. b.-** ¿Por qué decidió cambiar el tamaño de sus tlayudas?

De las siguientes preguntas por favor responda que tan de acuerdo o en desacuerdo está con las afirmaciones; siendo (5) muy de acuerdo y (1) muy en desacuerdo.							
(TSTA11)	P6. c.- ¿Usted cambió la técnica por qué ...?		Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo
1	Encontró la forma de hacerlo más rápido		1	2	3	4	5
2	Los clientes son exigentes en los tiempos y características de entrega		1	2	3	4	5
3	Alguien le dio consejos para mejorar sus tlayudas		1	2	3	4	5
4	Descubrió una nueva forma de mejorar las características de la tlayuda		1	2	3	4	5

()

()

()

()

(TSTA12)	P6. d.- De los siguientes ingredientes, ¿Cuál o cuáles ha cambiado desde que comenzó a hacer tlayudas? Por favor selecciónelo (s)	Todos los ingredientes	La cal	La leña	El maíz
		1	2	3	4

()

(TSTA13)	P6. d1.- ¿Usted cambió él o los ingredientes por qué ...?	Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo
1	El cliente no pagaría el precio real de una tlayuda con los ingredientes originales	1	2	3	4	5
2	Ingredientes sustitutos externos tienen alta disponibilidad en Tlalixtac	1	2	3	4	5
3	No hay suficiente disponibilidad del ingredientes locales en Tlalixtac	1	2	3	4	5

()

()

()

I. 2 VALORACIÓN DEL OFICIO (VAO)

(VAO01)	P7. El espacio donde está su comal, ¿Le perteneció antes a...?	Concuña	Tía	Hermana	Cuñada	Suegra	Mamá	Nadie, se lo hicieron a usted
		1	2	3	4	5	6	7

()

(VAO02)	P8.- ¿Qué tan orgullosa se siente de dedicarse a la elaboración de tlayudas?	Nada orgullosa	Poco orgullosa	Ni orgullosa, ni sin orgullo	Orgullosa	Muy orgullosa
		1	2	3	4	5

()

INSTRUCCIONES: De las preguntas P9 a la P11, por favor marque con una X que tan de acuerdo o en desacuerdo está con las afirmaciones; siendo (5) muy de acuerdo y (1) muy en desacuerdo.

(VAO03)	P9.- Su principal motivación para continuar elaborando tlayudas es:	Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo
1	Mi principal motivación para continuar elaborando tlayudas es apoyar en las necesidades del pueblo	1	2	3	4	5
2	Mi principal motivación para continuar elaborando tlayudas es tener un ingreso económico personal	1	2	3	4	5
3	Mi principal motivación para continuar elaborando tlayudas es apoyar económicamente en los gastos de mi hogar	1	2	3	4	5
4	Mi principal motivación para continuar elaborando tlayudas es sentir que poseo un conocimiento importante que caracteriza a Tlalixtac	1	2	3	4	5
5	Mi principal motivación para continuar elaborando tlayudas es que los habitantes de Tlalixtac valoran esta actividad como parte de su cultura e historia	1	2	3	4	5

()

()

()

()

()

(VAO04)	P10.- Respecto al reconocimiento hacia su actividad de elaborar tlayudas, usted considera que:	Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo
1	Mi principal reconocimiento es el de mis vecinos y conocidos por la calidad de mis tlayudas	1	2	3	4	5
2	Mi principal reconocimiento es el de mi familia por la calidad de mis tlayudas	1	2	3	4	5
3	Mi principal reconocimiento es el que me da el pueblo por la calidad de mis tlayudas	1	2	3	4	5

()

()

()

(VAO05)	P11.- Considera que en Tlalixtac, actualmente, hay más mujeres que elaboran tlayudas en comparación con generaciones anteriores de productoras	Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo
		1	2	3	4	5

()

II. COORDINACIÓN DE REDES SOCIALES

Objetivo: Solidaridad territorial y Redes sociales

II. 1 SOLIDARIDAD TERRITORIAL

INSTRUCCIONES: Por favor marque con una X la respuesta que más le satisfaga de acuerdo a su experiencia, o responda la pregunta de forma abierta según se solicite.

		Sí (Pase a la P12.a)	No (Pase a la P13)	()
(SOT01)	P12.- En el último año ¿Recuerda haber recibido ayuda para elaborar sus tlayudas	1	2	

(SOT02) P12.a.- ¿Quién la apoyó? _____ (Pase a la P12.b)

		Siembra el maíz	Le da otra pasada a la masa en el metate	Prepara el nixtamal	Lleva el nixtamal al molino	Hace tlayudas con la prensa y comal	La acompaña a vender	Ella va a vender las tlayudas	()
(SOT03)	P12.b.- ¿En qué parte del proceso recibió ayuda de otra productora?	1	2	3	4	5	6	7	

		Cuidan a sus hijos	Hacen tlayudas para festividades	Se prestan ingredientes	Se ayudan a hacer pedidos grandes	Cuando no se dan abasto para hacer los pedidos, recomiendan a otra productora	()
(SOT04)	P13.- ¿Qué tipo de apoyo se brindan entre productoras de tlayuda?	1	2	3	4	5	

II. 2 REDES SOCIALES (RED)

INSTRUCCIONES: Por favor marque con una X la respuesta que más le satisfaga de acuerdo a su experiencia, o responda la pregunta de forma abierta según se solicite.

		Nunca	Cada año	Cada seis meses	Cada tres meses	Cada dos meses	Cada mes	Cada semana	Diario	()
(RED01)	P14.- ¿Cada cuánto tiempo adquiere maíz con vendedores de otros estados?	1 (Pase a la P15)	2 (Pase a la P14.a)	3 (Pase a la P14.a)	4 (Pase a la P14.a)	5 (Pase a la P14.a)	6 (Pase a la P14.a)	7 (Pase a la P14.a)	8 (Pase a la P14.a)	

(RED02) P14.a.- ¿Sabe de que estado (s) provienen? Mencíonelo (s) por favor: _____ (Pase a la P14.b)

(RED03) P14.b.- ¿Qué tipo de maíz es? Mencíonelo por favor (Ejemplo: criollo bolita, halcón, larguito, etc.): _____ (Pase a la P15)

		Nunca	Cada año	Cada seis meses	Cada tres meses	Cada dos meses	Cada mes	Cada semana	Diario	()
(RED04)	P15.- ¿Cada cuánto tiempo adquiere maíz con vendedores de otros municipios?	1 (Pase a la P16)	2 (Pase a la P15.a)	3 (Pase a la P15.a)	4 (Pase a la P15.a)	5 (Pase a la P15.a)	6 (Pase a la P15.a)	7 (Pase a la P15.a)	8 (Pase a la P15.a)	

(RED05) P15.a.- ¿Sabe de que municipio (s) provienen? Mencíonelo (s) por favor: _____ (Pase a la P15.b)

(RED06) P15.b.- ¿Qué tipo de maíz es? Mencíonelo por favor (Ejemplo: criollo bolita, halcón, larguito, etc.): _____ (Pase a la P16)

		Nunca	Cada año	Cada seis meses	Cada tres meses	Cada dos meses	Cada mes	Cada semana	Diario	()
(RED07)	P16.- ¿Cada cuánto tiempo adquiere maíz en tiendas de Tlalixtác?	1 (Pase a la P17)	2 (Pase a la P16.a)	3 (Pase a la P16.a)	4 (Pase a la P16.a)	5 (Pase a la P16.a)	6 (Pase a la P16.a)	7 (Pase a la P16.a)	8 (Pase a la P16.a)	

(RED08) P16.a.- ¿Sabe de dónde proviene ese maíz? Mencíonelo por favor: _____ (Pase a la P16.b)

(RED09) P16.b.- ¿Qué tipo de maíz es? Mencíonelo por favor (Ejemplo: criollo bolita, halcón, larguito, etc.): _____ (Pase a la P17)

		Nunca	Cada año	Cada seis meses	Cada tres meses	Cada dos meses	Cada mes	Cada semana	Diario	()
(RED10)	P17.- ¿Cada cuánto tiempo adquiere maíz de Tlalixtác con un familiar?	1 (Pase a la P18)	2 (Pase a la P17.a)	3 (Pase a la P17.a)	4 (Pase a la P17.a)	5 (Pase a la P17.a)	6 (Pase a la P17.a)	7 (Pase a la P17.a)	8 (Pase a la P17.a)	

(RED11) P17.a.- ¿Qué tipo de maíz es? Mencíonelo por favor (Ejemplo: criollo bolita, halcón, larguito, etc.): _____ (Pase a la P18)

		Nunca	Cada año	Cada seis meses	Cada tres meses	Cada dos meses	Cada mes	Cada semana	Diario	()
(RED12)	P18.- ¿Cada cuánto tiempo cultiva maíz en su casa o terrenos?	1 (Pase a la P19)	2 (Pase a la P18.a)	3 (Pase a la P18.a)	4 (Pase a la P18.a)	5 (Pase a la P18.a)	6 (Pase a la P18.a)	7 (Pase a la P18.a)	8 (Pase a la P18.a)	

(RED13) P18.a.- ¿Qué tipo de maíz es? Mencíonelo por favor (Ejemplo: criollo bolita, halcón, larguito, etc.): _____

(RED14) P19.- ¿Cuál es el nombre del molino al que usted va? _____

		Muele en su propia casa	Barrio de San Antonio	Barrio de San Miguel	Centro de Tlalixtác	Barrio La Trinidad	En la Y, Barrio la Trinidad	()
(RED15)	P19.a.- ¿En dónde está el molino al que usted va?	1	2	3	4	5	6	

		Vendedores de la Central de Abastos	Vendedores de Santa María Atzompa	Vendedores que surten en Tlalixtac	Vendedores de la Y, Barrio La Trinidad	Molino en dónde lleva su nixtamal	En el molino de Bienes comunales
(RED16)	P20.- ¿Con quiénes compra sus comales de barro?	1	2	3	4	5	6

		No cambia, es de fierro	Cada seis meses	Cada cuatro meses	Cada tres meses	Cada dos meses	Cada mes	Cada quincena
(RED17)	P20.a.- ¿Cada cuánto tiempo cambia/compra su comal?	1	2	3	4	5	6	7

		Vendedor de otra comunidad	Con su cuñado (a)	Con sus hijos (as)	Usted o su esposo la recoge	Con un compadre	Con un vecino (a)	Vendedor de leña de Tlalixtac
(RED18)	P21.- ¿Con quién compra usted leña?	1	2	3	4	5	6	7

		Cada seis meses	Cada tres meses	Cada dos meses	Cada mes	Una vez a la semana	Tres veces por semana	Dos veces por semana	Diario
(RED19)	P21.a.- ¿Con que frecuencia compra leña?	1	2	3	4	5	6	7	8

(RED20) **P22.-** ¿A quién le compra la cal? _____

		Cada año	Cada seis meses	Cada tres meses	Cada dos meses	Cada mes	Cada quincena	Cada semana
(RED21)	P22.a.- ¿Cada cuánto tiempo compra cal?	1	2	3	4	5	6	7

		Taxi de la ciudad	Caminando	Coche particular	Mototaxi	Taxi foráneo	Camión urbano
(RED22)	P23.- ¿Cuál es el medio de transporte que más utiliza para llevar a vender sus tlayudas?	1	2	3	4	5	6

(RED23) **P23.a.-** ¿Alguien la apoya a transportarlas? _____ ¿Quién?

III. PATRIMONIALIZACIÓN

Objetivos: Características del producto, anclaje territorial y sentido de pertenencia

III.1 ANCLAJE TERRITORIA (ANT)

INSTRUCCIONES: Por favor marque con una X la respuesta que más le satisfaga de acuerdo a su experiencia.

		Sí (Pase a la P24.a)	No (Pase a la P25)
(ANT01)	P24.- ¿Usted conoce el maíz criollo bolita?	()	()

		Sí (Pase a la P24.b)	No (Pase a la P25)
(ANT02)	P24.a.- ¿Considera que el maíz criollo bolita distingue a Tlalixtac de otros municipios?	1	2

(ANT03)	P24.b.- De las siguientes afirmaciones relacionadas con el patrimonio y las características que representa el maíz criollo bolita para Tlalixtac de Cabrera, por favor indique que tan de acuerdo o en desacuerdo está con lo dicho, siendo (5) muy de acuerdo y (1) muy en desacuerdo.	Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo
1	El maíz bolita que nace en Tlalixtac debe ser protegido porque es importante para el pueblo	1	2	3	4	5
2	El maíz bolita que nace en Tlalixtac le da una textura especial a las tlayudas	1	2	3	4	5
3	El maíz bolita que nace en Tlalixtac le da un color especial a las tlayudas	1	2	3	4	5
4	El maíz bolita que nace en Tlalixtac le da un sabor y olor especial a las tlayudas	1	2	3	4	5
5	El maíz bolita que nace en Tlalixtac es la herencia de la tierra para sus habitantes	1	2	3	4	5
6	El maíz bolita que nace en Tlalixtac es de mayor calidad que el de otros municipios	1	2	3	4	5

(ANT04)	P25.- De las siguientes afirmaciones relacionadas con el patrimonio que representa la técnica para hacer tlayudas de Tlalixtac de Cabrera, por favor indique que tan de acuerdo o en desacuerdo está con lo dicho, siendo 5 muy de acuerdo y 1 muy en desacuerdo.	Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo
1	Las mujeres de Tlalixtac conservan la técnica ideal para darle otra pasada a la masa en el metate.	1	2	3	4	5
2	Las mujeres de Tlalixtac saben cuál es el punto exacto para poner y enfriar el nixtamal.	1	2	3	4	5

		Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo	
3	Las mujeres de Tlalixtac terminan de cocer las tlayudas haciéndoles la carita, al pararlas frente al comal.	1	2	3	4	5	()
4	Las mujeres de Tlalixtac amasan de forma diferente a como lo hacen en otros municipios.	1	2	3	4	5	()
5	Las mujeres de Tlalixtac saben cocer la tlayuda para que la tortilla dure más tiempo sin descomponerse.	1	2	3	4	5	()
6	Las mujeres de Tlalixtac, a diferencia de las de otros municipios, saben que una tlayuda "para aciento" tiene un grosor y cocción diferente a una tlayuda normal.	1	2	3	4	5	()

Orgullo del patrimonio natural y cultural de la productora

(ANT05)	P26.- Usted que tan orgullosa se siente	Nada orgullosa	Poco orgullosa	Ni orgullosa, ni sin orgullo	Orgullosa	Muy orgullosa	
1	De las celebraciones religiosas de Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
2	De los usos y costumbres de Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
3	De las tradiciones de Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
4	De los ríos y presas de Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
5	De los bosques que hay en Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
6	Del maíz criollo bolita que se dá en Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
7	Que una de las actividades principales del pueblo sea la elaboración de tlayudas	1	2	3	4	5	()

Percepción del orgullo del patrimonio natural y cultural de los habitantes de Tlalixtac

(ANT06)	P27.-Que tan orgullosos cree que están los habitantes de Tlalixtac	Nada orgullosos	Poco orgullosos	Ni orgullosos, ni sin orgullo	Orgullosos	Muy orgullosos	
1	De las celebraciones religiosas de Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
2	De los usos y costumbres de Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
3	De las tradiciones de Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
4	De los ríos y presas de Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
5	De los bosques que hay en Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
6	Del maíz criollo bolita que se dá en Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
7	Que una de las actividades principales del pueblo sea la elaboración de tlayudas	1	2	3	4	5	()

III. 2 SENTIDO DE PERTENENCIA (SDP)

INSTRUCCIONES: Por favor marque con una X la respuesta que más le satisfaga de acuerdo a su experiencia, o responda la pregunta de forma abierta según se solicite.

(SDP01)	P28.-De las siguientes afirmaciones, relacionadas con el sentido de pertenencia, por favor indique que tan de acuerdo o en desacuerdo está, siendo (5) muy de acuerdo y (1) muy en desacuerdo.	Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo	
1	Las productoras de tlayuda para vender sienten que son un sector de importancia para el pueblo	1	2	3	4	5	()
2	La elaboración de tlayudas en Tlalixtac hace que el pueblo sea reconocido en muchos lugares	1	2	3	4	5	()
3	Como productoras de tlayuda se sienten reconocidas de poseer un saber que no todos los pueblos tienen	1	2	3	4	5	()
4	La elaboración de tlayudas es la herencia de las mujeres de Tlalixtac para el pueblo	1	2	3	4	5	()
5	Hacer tlayudas es una tradición de muchos años en Tlalixtac	1	2	3	4	5	()
6	Elaborar tlayudas la identifica como tlalixteña	1	2	3	4	5	()
7	En cada casa de Tlalixtac al menos una mujer sabe hacer tlayudas	1	2	3	4	5	()

(SDP02)	P29.-¿Cómo es la relación de las mujeres que elaboran tlayuda y la comunidad de Tlalixtac? Por favor seleccione la opción de respuesta que más la satisfaga.	
1	No se tiene una relación especial con la comunidad	()
2	Es una relación económica	
3	Es una relación alimentaria	
4	Es una relación de admiración	
5	Es una relación de respeto	

(SDP03)	P30.- ¿Usted considera que las tlayudas son la artesanía de Tlalixtac?	Sí (Pase a la P30.a)	No (Pase a la P32)	
		1	2	()

(SDP04) P30.a.-Mencione por favor ¿Cuáles cree que es la principal razón por las que las tlayudas son consideradas la artesanía de Tlalixtac? (Utilice el reverso de la hoja para escribirlo)

(SDP05)	P31.-Conoce alguna historia sobre el origen de la tlayuda en Tlalixtac	Sí (Pase a la P31.a)	No (Pase a la P32)	
		1	2	()

(SDP06) P31.a.- ¿Recuerda quién le contó dicha historia? _____ Mencionala por favor (utilice el reverso de la hoja para escribirla)

(SDP07) P32.-¿Cuál considera que es el principal problema al que se enfrentará en el futuro la producción de tlayudas en Tlalixtac? Menciónelo por favor (utilice el reverso de la hoja para escribirlo)

III. 3 CARACTERÍSTICAS TERRITORIALES DEL PRODUCTO (CTP)

INSTRUCCIONES: Por favor marque con una X la respuesta que más le satisfaga de acuerdo a su experiencia, o responda la pregunta de forma abierta según se solicite.

		Sí (Pase a la P34)	No (Pase a la P33.a)	
(CTP01)	P33.- ¿Usted nació en Tlalixtac de Cabrera?	1	2	()

(CTP02) P33.a.- Por favor mencione ¿Dónde nació usted? _____

(CTP03)	P34.-De las siguientes afirmaciones relacionadas con las características de las que dota el territorio a los productos de Tlalixtac de Cabrera, por favor indique que tan de acuerdo o en desacuerdo está con lo dicho, siendo (5) muy de acuerdo y (1) muy en desacuerdo.	Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo	
1	Las tierras dedicadas al cultivo en Tlalixtac se han visto afectadas por el uso de químicos, como fertilizantes y plaguicidas, lo que ha afectado las cosechas	1	2	3	4	5	()
2	Las características naturales de Tlalixtac le dan cualidades especiales a los cultivos (como el sabor, olor, color, etc.)	1	2	3	4	5	()
3	Los bosques de Tlalixtac le dan características especiales a la leña de encino, que hace buena braza para calentar el comal y cocer las tlayudas	1	2	3	4	5	()
4	La tierra, el agua y los bosques que hay en Tlalixtac, juntos, le dan características únicas a la tlayuda que el pueblo produce	1	2	3	4	5	()

Proceso productivo de la tlayuda

(CTP04) P35.-Por favor describa paso a paso, de forma general, el proceso que sigue al elaborar una tlayuda (utilice el reverso de la hoja para escribirlo)

IV. CALIFICACIÓN TERRITORIAL DEL PRODUCTO

Objetivos: Calidad territorial del producto, calidad territorial desde el consumidor, mercado y beneficio económico por venta

IV. 1 CALIDAD TERRITORIAL DEL PRODUCTO (CTP)

INSTRUCCIONES: Por favor marque con una X la respuesta que más le satisfaga de acuerdo a su experiencia, o responda la pregunta de forma abierta según se solicite.

		Sí (Pase a la P36.a)	No (Pase a la P37)	
(CTP01)	P36.- ¿Las tlayudas de Tlalixtac tienen competencia con las tlayudas de otros municipios?	1	2	()

(CTP02)	P36.a.- En caso de considerar que sí, de los siguientes cinco municipios ordene de acuerdo a su importancia como productor de tlayudas y principal competencia de Tlalixtac, en donde (1) es la menor importancia y (5) la mayor importancia.	Otro () Especifique:	San Andrés Huayapan ()	San Jacinto Amilpas ()	San Agustín Yatareni ()	San Antonio de la Cal ()

(CTP03)	P36.b.-De la siguiente lista, por favor señale si existe o no la diferencia que se menciona entre las tlayudas de Tlalixtac y las de otros municipios, de acuerdo a lo que usted considere.			
1	Las tlayudas de Tlalixtac son iguales a las de otros municipios	Sí ()	No ()	No sabe ()
2	El tamaño de las tlayudas de Tlalixtac es diferente a las de otros municipios	Sí ()	No ()	No sabe ()
3	En Tlalixtac se usa leña de encino, y en otros municipios se usa madera o aserrín	Sí ()	No ()	No sabe ()
4	En Tlalixtac se usa sólo comal de barro, y en otros municipios se usa comal de fierro	Sí ()	No ()	No sabe ()
5	En Tlalixtac se hizo por primera vez la tlayuda en los Valles Centrales	Sí ()	No ()	No sabe ()
6	En Tlalixtac se usan harinas de maíz para hacer la masa de las tlayudas	Sí ()	No ()	No sabe ()
7	En Tlalixtac el maíz bolita es el principal ingrediente de las tlayudas	Sí ()	No ()	No sabe ()
8	En Tlalixtac las tlayudas se hacen con puro maíz	Sí ()	No ()	No sabe ()

(CTP04) P37.-Mencione por favor: ¿Cuál considera que es el mejor maíz para hacer tlayudas? _____

De las siguientes afirmaciones relacionadas con la calidad territorial de las tlayudas, por favor indique que tan de acuerdo o en desacuerdo está, siendo (5) siempre y (1) nunca.

(CTP05)	P38.-Al elaborar sus tlayudas para vender usted usa:	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre	
1	Mezcla de maíz larguito con maseca	1	2	3	4	5	()
2	Mezcla de maíz halcón con maseca	1	2	3	4	5	()
3	Mezcla de maíz bolita con maseca	1	2	3	4	5	()
4	Mezcla de maíz larguito con halcón	1	2	3	4	5	()

		Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre	
5	Mezcla de maíz bolita con halcón	1	2	3	4	5	()
6	Mezcla de maíz bolita con larguito	1	2	3	4	5	()
7	Maíz halcón	1	2	3	4	5	()
8	Maíz larguito	1	2	3	4	5	()
9	Maíz criollo bolita de Tlalixtac	1	2	3	4	5	()

(CTP06) **P39.-** Si usted usa para vender un maíz diferente al que considera el mejor para hacer sus tlayudas, por favor comente el por qué (utilice el reverso de la hoja para escribirlo).

(CTP07) **P40.-** ¿Cuáles considera que son las principales características de una tlayuda de alta calidad? (Utilice el reverso de la hoja para escribirlo)

IV. 2 CALIDAD TERRITORIAL DESDE EL CONSUMIDOR

INSTRUCCIONES: Por favor marque con una X la respuesta que más le satisfaga de acuerdo a su experiencia, o responda la pregunta de forma abierta según se solicite.

		Disminuyo mucho (Pase a la P42)	Disminuyó (Pase a la P42)	Ni aumentó, ni disminuyó (Pase a la P42)	Aumentó (Pase a la P41.a)	Aumento mucho (Pase a la P41.a)	
(CTC01)	P41.- Para usted, la compra de tlayudas en los últimos años	1	2	3	4	5	()

(CTC02)	P41.a.- De las siguientes afirmaciones relacionadas con las razones por las cuales las personas están comprando más tlayudas actualmente; por favor indique que tan de acuerdo o en desacuerdo está con lo dicho, siendo (5) muy de acuerdo y (1) muy en desacuerdo.	Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo	
1	El consumo de las tlayudas ha aumentado porque están de moda	1	2	3	4	5	()
2	El consumo de las tlayudas ha aumentado porque el turismo busca conocer la comida de Oaxaca	1	2	3	4	5	()
3	El consumo de las tlayudas ha aumentado porque los migrantes que viven fuera de Oaxaca las buscan	1	2	3	4	5	()
4	El consumo de las tlayudas ha aumentado porque las personas buscan la comida que consumían sus abuelos	1	2	3	4	5	()
5	El consumo de tlayudas ha aumentado porque las personas conocen más las de Tlalixtac	1	2	3	4	5	()

		Sí (Pase a la P42.a)	No (Pase a la P42.b)	
(CTC03)	P42.- De sus clientes ¿Alguno le ha comentado que buscan exclusivamente las tlayudas de Tlalixtac?	1	2	()

(CTC04)	P42.a.- De las siguientes afirmaciones relacionadas con las principales diferencias que sus clientes han detectado, entre la tlayuda de Tlalixtac y las de otros municipios; por favor indique que tan de acuerdo o en desacuerdo está, siendo (5) muy de acuerdo y (1) muy en desacuerdo.	Muy en desacuerdo	Un poco en desacuerdo	Más o menos	Un poco de acuerdo	Muy de acuerdo	
1	Mis clientes no han detectado diferencias entre la tlayuda de Tlalixtac y las de otros municipios	1	2	3	4	5	()
2	Mis clientes dicen que las tlayudas de Tlalixtac son de diferente tamaño	1	2	3	4	5	()
3	Mis clientes dicen que las tlayudas de Tlalixtac se distinguen por su durabilidad y textura	1	2	3	4	5	()
4	Mis clientes dicen que las tlayudas de Tlalixtac se distinguen por su color y sabor	1	2	3	4	5	()
5	Mis clientes dicen que las tlayudas de Tlalixtac huelen a maíz cocido	1	2	3	4	5	()
6	Mis clientes dicen que las tlayudas de Tlalixtac son las de mayor calidad	1	2	3	4	5	()
7	Los clientes que son habitantes de Tlalixtac, son quienes más calidad exigen en las tlayudas	1	2	3	4	5	()

(CTC05) **P42.b.-** Sus clientes le han comentado que se dan cuenta de que una tlayuda no es de Tlalixtac cuando ... (Por favor utilice el reverso de la hoja para escribirlo)

IV. 3 MERCADO (MER)

INSTRUCCIONES: Por favor marque con una X la respuesta que más le satisfaga de acuerdo a su experiencia, o responda la pregunta de forma abierta según se solicite.

(MER01) **P43.-** ¿Cada cuánto tiempo vende sus tlayudas?

(MER02) **P44.-** Mencione por favor, ¿A qué precio da usted una tlayuda?

(MER03) P45.- Mencione por favor, ¿Cuántas tlayudas elabora para vender en un día normal de trabajo?

(MER04) P46.- Mencione por favor, ¿En dónde y cómo vende sus tlayudas? (Ejemplo: en una colonia de Oaxaca de casa en casa; en un mercado de la capital, desde su casa, etc.)

(MER05) P46.a.- Mencione por favor, ¿Sabe cuál es el lugar de procedencia de sus clientes? (Ejemplo de colonias, municipios, estados, países)

(MER06) P46.b.- ¿Sabe cuál es el lugar más lejano al que han llegado sus tlayudas? Mencionaló (s): _____

IV. 4 BENEFICIO ECONÓMICO POR VENTA (BEV)

INSTRUCCIONES: Por favor marque con una X la respuesta que más le satisfaga de acuerdo a su experiencia, o responda la pregunta de forma abierta según se solicite.

		Si (Pase a la P47.a)	No (Pase a la P47.a)	
(BEV01)	P47.- ¿Considera que los ingresos que obtiene por la venta de tlayudas son el principal ingreso de su hogar?	()	()	()

(BEV02) P47.a.- Con base en su respuesta anterior, por favor mencione el por qué (Utilice el reverso de la hoja para escribirlo)

(BEV03) P48.- Por favor, comente ¿Cuál considera que es el principal destino que le da a los ingresos económicos que obtiene por la venta de sus tlayudas?

		No contribuye	25%	50%	75%	100%	
(BEV04)	P49.-Del total de gastos familiares ¿En qué porcentaje considera que contribuye usted con la venta de tlayudas?	1	2	3	4	5	()

		No destina recursos	25%	50%	75%	100%	
(BEV05)	P50.-Del total de los recursos que usted aporta en su hogar ¿Qué porcentaje estima que destina para apoyar en las necesidades del pueblo?	1	2	3	4	5	()

Finalmente, por favor responda las siguientes preguntas sociodemográficas:

(SDG01) P51.- Edad: _____

(SDG02) P52.- Escolaridad

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1 No contestó () | 6 Secundaria terminada () |
| 2 No fue a la escuela () | 7 Bachillerato inconcluso () |
| 3 Primaria inconclusa () | 8 Bachillerato terminado () |
| 4 Primaria terminada () | 9 Licenciatura inconclusa () |
| 5 Secundaria inconclusa () | 10 Licenciatura concluida () |

(SDG03) P53.- Número de miembros en el hogar: ¿Cuántas personas son en su familia, contando sólo esposo, hijos y usted? _____

(SDG04) P54.- En su casa, ¿Usted vive con ...?

¡MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

ANEXO 1: CUADROS DERIVADOS DEL ANÁLISIS DE RESULTADOS

Cuadro 1

Proporción de mujeres que saben hacer tlayudas por familia
Tlalixtac de Cabrera, Oax.

Proporción	Número de familias	% Acumulado
0.00 a 0.20	4	4
0.21 a 0.30	6	9
0.31 a 0.40	6	15
0.41 a 0.50	10	24
0.51 a 0.60	12	35
0.61 a 0.70	12	45
0.71 a 0.80	15	59
0.81 a 0.90	17	75
0.91 a 1.00	28	100
Total	110	100

Nota: Se obtuvo la proporción para cada parentesco, pero luego al correr un análisis factorial, sólo 20 casos reunían información completa; de modo que se decidió calcular una proporción general a partir del número total de mujeres en la familia y el número de ellas que saben hacer tlayudas.

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Cuadro 2

Análisis anova de un solo factor entre la categoría según proceso de aprendizaje-venta y edad de la productora

Tlalixtac de Cabrera, Oax.

Category	Summary of Edad		
	Mean	SD	Freq.
ProdPrim	50.666667	10.838204	6
ProdVende	54.785714	12.359524	42
VendePrim	46.645161	12.203328	62
Total	49.972727	12.705889	110

Analysis of Variance					
Source	SS	df	MS	F	Prob > F
Between groups	1662.31987	2	831.159936	5.58	0.0049
Within groups	15934.5983	107	148.92148		

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Cuadro 3

Matriz de correlaciones policóricas de las motivaciones de las productoras para continuar elaborando tlayudas en Tlalixtac de Cabrera, Oax.

	VAO03_1	VAO03_2	VAO03_3	VAO03_4	VAO03_5
VAO03_1	1				
VAO03_2	0.10522796	1			
VAO03_3	0.39067032	0.63765733	1		
VAO03_4	0.46502102	0.17701033	0.61995875	1	
VAO03_5	0.37778219	0.01940972	0.67734746	0.62823685	1

Nota: VAO03_1: Necesidades del pueblo; VAO03_2: Ingreso personal; VAO03_3: Gastos hogar; VAO03_4: Saber de Tlalixtac; VAO03_5: Habitantes valoran la actividad.

Fuente: Elaboración propia con datos extraídos de trabajo de campo.

Cuadro 4

Prueba de chi cuadrada para frecuencia en compra de leña y comales.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Frecuencia/ Porcentaje	Compra de comales						Total
	No cambia	Cada 6 meses	Cada 4 meses	Cada 3 meses	Cada 2 meses	Cada mes	
Compra de leña							
Cada 6 meses	1 25.00	3 75.00	0 0.00	0 0.00	0 0.00	0 0.00	4 100.00
Cada 2 meses	0 0.00	1 33.33	1 33.33	0 0.00	1 33.33	0 0.00	3 100.00
Cada mes	0 0.00	5 41.67	0 0.000	3 25	3 25	1 8.33	12 100.00
Cada quincena	0 0.00	6 60.00	1 10.00	1 10.00	1 0.00	1 10.00	10 100.00
Semanal	0 0.00	9 30.00	6 20.00	8 26.67	4 13.33	3 10.00	30 100.00
3 veces por semana	0 0.00	0 0.00	0 0.00	2 50.00	1 25.00	1 25.00	4 100.00
2 veces por semana	0 0.00	9 36.00	2 8.00	5 20.00	5 20.00	4 16.00	25 100.00
Diario	0 0.00	4 18.18	3 13.64	9 40.91	3 13.64	3 13.64	22 100.00
Total	1 0.91	37 33.64	13 11.82	28 25.45	18 16.36	13 11.82	110 100.00

Pearson $\chi^2(35) = 50.2874$ Pr = 0.045

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 5*Análisis ANOVA de producción semanal y frecuencia en compra de leña.*

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Summary of Producción Semanal			
Frecuencia compra de leña	Mean	Std. Dev.	Freq.
Cada 6 meses	750	367.42	4
Cada 2 meses	966.67	378.59	3
Cada mes	1180	1198.05	12
Cada quincena	1110	591.98	10
Semanal	1155.83	648.52	30
3 veces por semana	1260	568.68	4
2 veces por semana	936	546.44	25
Diario	900.91	534.10	22
Total	1037.23	662.81	110

Analysis of Variance					
Source	SS	df	MS	F	Prob > F
Between groups	1928026.67	7	275432.381	0.61	0.7454
Within groups	45958202.7	102	450570.614		
Total	47886229.3	109	439323.205		

Bartlett's test for equal variances: $\chi^2(7) = 16.7087$ Prob> $\chi^2 = 0.019$

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 6*Análisis ANOVA entre percepción del orgullo de la productora y su percepción del orgullo de los habitantes hacia su actividad*

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Summary of orgullo de las productoras hacia su actividad

Percepción de la productora respecto al orgullo de los habitantes hacia su actividad	Mean	Std. Dev.	Freq.
Nada orgullosos	2.75	1.71	4
Poco orgullosos	3.5	1.91	4
Ni orgullosos, ni sin orgullo	4.36	0.92	11
Orgullosos	4.30	0.85	33
Muy orgullosos	4.83	0.57	58
Total	4.5	0.93	110

Analysis of Variance					
Source	SS	df	MS	F	Prob > F
Between groups	23.9589864	4	5.9897466	9.04	0.000
Within groups	69.5410136	105	0.662295367		
Total	93.5	109	0.857798165		

Bartlett's test for equal variances: $\chi^2(4) = 24.9670$ Prob> $\chi^2 = 0.000$

Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 7

Matriz de correlaciones policóricas según tipos de maíz utilizados para elaborar tlayudas.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017)

	CAT05_4	CAT05_5	CAT05_6	CAT05_7	CAT05_8	CAT05_9
CAT05_4	1					
CAT05_5	0.74539459	1				
CAT05_6	0.41499954	0.32943889	1			
CAT05_7	0.46820473	0.71213611	-0.04388011	1		
CAT05_8	0.24049685	0.19486923	0.4361927	0.13871999	1	
CAT05_9	-0.22549842	-0.20606527	-0.12791991	-0.15060561	-0.56990932	1

Nota: CAT05_4: mezcla de maíz larguito con halcón; CAT05_5: mezcla de maíz bolita con halcón; CAT05_6: mezcla de maíz bolita con larguito; CAT05_7: maíz halcón; CAT05_8: maíz larguito; CAT05_9: maíz criollo bolita de Tlalixtac.

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 8

Matriz de correlaciones policóricas según sentido de pertenencia del saber hacer tlayudas.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017)

	SDP01_1	SDP01_2	SDP01_3	SDP01_4	SDP01_5	SDP01_6	SDP01_7
SDP01_1	1						
SDP01_2	0.2239108	1					
SDP01_3	0.4160683	0.3096961	1				
SDP01_4	0.1842506	0.3143727	0.4815550	1			
SDP01_5	0.231602	0.1802838	0.4359295	0.5647412	1		
SDP01_6	0.2121892	0.5151861	0.2988101	0.4958507	0.5896444	1	
SDP01_7	0.2329384	-0.095738	0.1117577	0.0998854	0.297875	0.0778263	1

Nota: SDP01_1: las productoras sienten que son un sector de importancia para el pueblo; SDP01_2: la elaboración de tlayudas en Tlalixtac hace que sea reconocido en otros lugares; SDP01_3: como productoras se sienten reconocidas de poseer un saber que no todos los pueblos tienen; SDP01_4: la elaboración de tlayudas es la herencia de las mujeres de Tlalixtac para el pueblo; SDP01_5: hacer tlayudas es una tradición de muchos años en Tlalixtac; SDP01_6: elaborar tlayudas la identifica como tlalixteña; SDP01_7: en cada casa de Tlalixtac, al menos una mujer sabe hacer tlayudas.

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 9

Matriz de correlaciones policóricas según valoración de la técnica de hacer tlayudas.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017)

	ANT04_1	ANT04_2	ANT04_3	ANT04_4	ANT04_5	ANT04_6
ANT04_1	1					
ANT04_2	0.36520093	1				
ANT04_3	0.43204243	0.48929615	1			
ANT04_4	0.47680072	0.29316329	0.48404023	1		
ANT04_5	0.27796243	0.78231501	0.41031691	0.34447695	1	
ANT04_6	0.11219286	0.83145575	0.27446456	0.28500887	0.91312394	1

Nota: ANT04_1: las mujeres de Tlalixtac conservan la técnica ideal para darle otra pasada a la masa en el metate; ANT04_2: las mujeres de Tlalixtac saben cuál es el punto exacto para poner y enfriar el nixtamal; ANT04_3: las mujeres de Tlalixtac terminan de cocer las tlayudas haciéndoles "la carita"; ANT04_4: las mujeres de Tlalixtac amasan diferente a como lo hacen en otros municipios; ANT04_5: las mujeres de Tlalixtac saben cocer la tlayuda para que la tortilla dure más tiempo sin descomponerse; ANT04_6: las mujeres de Tlalixtac, a diferencia de las de otros municipios, saben que una tlayuda para "acierto" tiene un grosor y cocción diferente a una tlayuda normal.

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 10

Análisis ANOVA de un solo factor entre el orgullo por las celebraciones religiosas y las tradiciones por parte de la productora.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Analysis of Variance					
Source	SS	df	MS	F	Prob > F
Between groups	46.8367424	4	11.7091856	63.52	0.000
Within groups	19.3541667	105	0.184325397		
Total	66.1909091	109	0.607256047		

Bartlett's test for equal variances: $\chi^2(2) = 57.4228$ Prob> $\chi^2 = 0.000$

Nota: Bartlett's test performed on cells with positive variance: 1 single-observation cells not used/1 multiple-observation cells not used.

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 11

Análisis ANOVA de un solo factor entre el orgullo por las celebraciones religiosas y del maíz criollo bolita de Tlalixtac por parte de la productora.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Analysis of Variance					
Source	SS	df	MS	F	Prob > F
Between groups	20.8221107	4	5.20552768	15.78	0.000
Within groups	34.6324347	105	0.329832712		
Total	55.4545455	109	0.508757298		

Bartlett's test for equal variances: $\chi^2(3) = 9.0772$ Prob> $\chi^2 = 0.028$

Nota: Bartlett's test performed on cells with positive variance: 1 single-observation cells not used/1 multiple-observation cells not used.

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 12

Análisis ANOVA de un solo factor entre el orgullo por las celebraciones religiosas y que una de las principales actividades del pueblo sea la elaboración de tlayudas
Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Analysis of Variance					
Source	SS	df	MS	F	Prob > F
Between groups	33.5871498	4	8.39678744	40.32	0.000
Within groups	21.8673957	105	0.208260911		
Total	55.4545455	109	0.508757298		

Bartlett's test for equal variances: $\chi^2(3) = 9.0772$ Prob> $\chi^2 = 0.028$

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 13

Matriz de correlaciones policóricas según percepción de las razones del aumento en el consumo de tlayudas.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017)

	CTC02_1	CTC02_2	CTC02_3	CTC02_4	CTC02_5
CTC02_1	1				
CTC02_2	0.04119093	1			
CTC02_3	0.29837812	0.59459226	1		
CTC02_4	0.11599866	0.38809336	0.81417921	1	
CTC02_5	0.17013574	0.56308986	0.68839595	0.74142933	1

NOTA: CTC02_1: El consumo de las tlayudas ha aumentado porque están de moda; CTC02_2: El consumo de las tlayudas ha aumentado porque el turismo busca conocer la comida de Oaxaca; CTC02_3: El consumo de las tlayudas ha aumentado porque los migrantes que viven fuera de Oaxaca las buscan; CTC02_4: El consumo de las tlayudas ha aumentado porque las personas buscan la comida que consumían sus abuelos; CTC02_5: El consumo de tlayudas ha aumentado porque las personas conocen más las de Tlalixtac.

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 14

Análisis ANOVA de un solo factor entre la percepción de mercado de la productora y su producción semanal de tlayudas

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Summary of prodsema			
Opinión de mercado	Mean	Std. Dev.	Freq.
Optimista	1340.5	822.67892	30
Pesimista	923.5	556.49297	80
Total	1037.2273	662.81461	110

Analysis of Variance					
Source	SS	df	MS	F	Prob > F
Between groups	3793941.82	1	3793941.82	9.29	0.0029
Within groups	44092287.5	108	408261.921		
Total	47886229.3	109	439323.205		

Bartlett's test for equal variances: $\chi^2(1) = 7.0840$ Prob> $\chi^2 = 0.008$

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 15

Análisis ANOVA de un solo factor entre porcentaje de los ingresos que destina a los gastos de su hogar y el tipo de ingresos por la venta de tlayudas

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Analysis of Variance					
Source	SS	df	MS	F	Prob > F
Between groups	16.6171021	1	16.6171021	26.06	0.0000
Within groups	68.873807	108	0.637720435		
Total	85.4909091	109	0.784320267		

Bartlett's test for equal variances: $\chi^2(1) = 13.1627$ Prob> $\chi^2 = 0.000$

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 16

Análisis ANOVA de un solo factor entre días a la semana en los que producen y el tipo de ingresos de las productoras

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Analysis of Variance					
Source	SS	df	MS	F	Prob > F
Between groups	2059990.45	1	2059990.45	4.85	0.0297
Within groups	45826238.9	108	424317.027		
Total	47886229.3	109	439323.205		

Bartlett's test for equal variances: $\chi^2(1) = 0.0408$ Prob> $\chi^2 = 0.840$

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 17

Resultados de la evaluación de modelos básicos con diferente número de clases latentes de productoras de tlayuda Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Modelos	NPar	Loglikelihood		Information Criteria			Pearson Chi-Square			Class. Quality
		H0 Value	H0 Scaling Correction Factor for MLR	Akaike (AIC)	Bayesian (BIC)	Sample-Size Adjusted BIC	Value	Degrees of Freedom	P-Value	Entropy
1-clase	28	-629.607	1.0000	1315.214	1390.313	1301.842	972.041	149952	1.000	
2-clases	57	-575.232	1.043	1264.463	1417.345	1237.242	814.517	149924	1.000	0.876
3-clases	86	-548.233	1.0701	1.0701	1499.13	1227.395	1055.142	149902	1.000	0.953
4-clases	115	-527.33	1.0267	1284.66	1593.105	1229.739	920.966	149876	1.000	0.916
5-clases	144	-513.349	1.0091	1314.698	1700.925	1245.927	990.597	149850	1.000	0.935

NPar= Number of Free Parameters

Nota: el modelo de una clase no hace prueba de ajuste para dos clases.

Nota 2: en negritas se marcó el modelo con un valor menor al del BIC.

Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 18

Tabla de contingencia: enseñar a hacer tlayudas como forma de ingreso y clases latentes productoras.
Prueba chi cuadrada de Pearson. Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

TSTA07_3	Clase		Total
	Frequency, row percentage, column percentage		
Escala Likert	1	2	
	1	4	5
1	20.00	80.00	100.00
	3.85	6.56	5.75
	1	1	2
2	50.00	50.00	100.00
	3.85	1.64	2.30
	3	3	6
3	50.00	50.00	100.00
	11.54	4.92	6.90
	8	5	13
4	61.54	38.46	100.00
	30.77	8.20	14.94
	13	48	61
5	21.31	78.69	100.00
	50.00	78.69	70.11
	26	61	87
Total	29.89	70.11	100.00
	100.00	100.00	100.00

Pearson chi2(4) = 10.1339 Pr = 0.038

Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 19

Tabla de contingencia: maíz bolita es herencia de la tierra para habitantes y clases latentes productoras
Prueba chi cuadrada de Pearson. Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

ANT03_5	Clase		Total
	Frequency, row percentage, column percentage		
Escala Likert	1	2	
	1	0	1
2	100.00	0.00	100.00
	3.70	0.00	1.05
	1	0	1
3	100.00	0.00	100.00
	3.70	0.00	1.05
	5	3	8
4	62.50	37.50	100.00
	18.52	4.41	8.42
	20	65	85
5	23.53	76.47	100.00
	74.07	95.59	89.47
	27	68	95
Total	28.42	71.58	100.00
	100.00	100.00	100.00

Pearson chi2(3) = 10.6039 Pr = 0.014

Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 20

Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de los habitantes respecto a las celebraciones religiosas y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

ANT06_1	Clase		Total
	Frequency, row percentage, column percentage		
Escala Likert	1	2	
	1	1	2
2	50.00	50.00	100.00
	3.12	1.32	1.85
	6	3	9
3	66.67	33.33	100.00
	18.75	3.95	8.33
	15	11	26
4	57.69	42.31	100.00
	46.88	14.47	24.07
	9	61	70
5	12.86	87.14	100.00
	28.12	80.26	64.81
	1	0	1
NS	100.00	0.00	100.00
	3.12	0.00	0.93
	32	76	108
Total	29.63	70.37	100.00
	100.00	100.00	100.00

Pearson $\chi^2(4) = 27.9586$ Pr = 0.000. Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 21

Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de los habitantes respecto a UyC y clases latentes productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson. Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

ANT06_2	Clase		Total
	Frequency, row percentage, column percentage		
Escala Likert	1	2	
	1	2	3
2	33.33	66.67	100.00
	3.12	2.63	2.78
	6	5	11
3	54.55	45.45	100.00
	18.75	6.58	10.19
	16	11	27
4	59.26	40.74	100.00
	50.00	14.47	25.00
	8	58	66
5	12.12	87.88	100.00
	25.00	76.32	61.11
	1	0	1
NS	100.00	0.00	100.00
	3.12	0.00	0.93
	32	76	108
Total	29.63	70.37	100.00
	100.00	100.00	100.00

Pearson $\chi^2(4) = 26.7416$ Pr = 0.000. Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 22

Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de los habitantes respecto a las tradiciones y clases latentes de productoras

Prueba chi cuadrada de Pearson

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

ANT06_3	Clase		Total
	Frequency, row percentage, column percentage		
Escala Likert	1	2	
	0	1	1
2	0.00	100.00	100.00
	0.00	1.32	0.93
	6	5	11
3	54.55	45.45	100.00
	18.75	6.58	10.19
	17	12	29
4	58.62	41.38	100.00
	53.12	15.79	26.85
	8	58	66
5	12.12	87.88	100.00
	25.00	76.32	61.11
	1	0	1
NS	100.00	0.00	100.00
	3.12	0.00	0.93
	32	76	108
Total	29.63	70.37	100.00
	100.00	100.00	100.00

Pearson $\chi^2(4) = 27.4644$ Pr = 0.000

Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 23

Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de los habitantes respecto a los ríos y presas de la comunidad y clases latentes de productoras

Prueba chi cuadrada de Pearson

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

ANT06_4 Escala Likert	Clase		Total
	Frequency, row percentage, column percentage		
	1	2	
	0	3	3
1	0.00	100.00	100.00
	0.00	3.95	2.78
	0	2	2
2	0.00	100.00	100.00
	0.00	2.63	1.85
	5	5	10
3	50.00	50.00	100.00
	15.62	6.58	9.26
	15	9	24
4	62.50	37.50	100.00
	46.88	11.84	22.22
	10	57	67
5	14.93	85.07	100.00
	31.25	75.00	62.04
	2	0	2
NS	100.00	0.00	100.00
	6.25	0.00	1.85
	32	76	108
Total	29.63	70.37	100.00
	100.00	100.00	100.00

Pearson $\chi^2(5) = 28.2298$ Pr = 0.000

Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 24

Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de los habitantes respecto a los bosques y clases latentes de productoras

Prueba chi cuadrada de Pearson

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

ANT06_5 Escala Likert	Clase		Total
	Frequency, row percentage, column percentage		
	1	2	
	0	1	1
1	0.00	100.00	100.00
	0.00	1.32	0.93
	2	2	4
2	50.00	50.00	100.00
	6.25	2.63	3.7
	4	6	10
3	40.00	60.00	100.00
	12.50	7.89	9.26
	14	11	25
4	56.00	44.00	100.00
	43.75	14.47	23.15
	10	55	65
5	15.38	84.62	100.00
	31.25	72.37	60.19
	2	1	3
NS	66.67	33.33	100.00
	6.25	1.32	2.78
	32	76	108
Total	29.63	70.37	100.00
	100.00	100.00	100.00

Pearson $\chi^2(5) = 18.3704$ Pr = 0.003

Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 25

Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de los habitantes respecto al maíz criollo bolita local y clases latentes de productoras

Prueba chi cuadrada de Pearson

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

ANT06_6 Escala Likert	Clase		Total
	Frequency, row percentage, column percentage		
	1	2	
	0	1	1
1	0.00	100.00	100.00
	0.00	1.32	0.93
	1	1	2
2	50.00	50.00	100.00
	3.12	1.32	1.85
	5	3	8
3	62.50	37.50	100.00
	15.62	3.95	7.41
	15	14	29
4	51.72	48.28	100.00
	46.88	18.42	26.85
	10	57	67
5	14.93	85.07	100.00
	31.25	75.00	62.04
	1	0	1
NS	100.00	0.00	100.00
	3.12	0.00	0.93
	32	76	108
Total	29.63	70.37	100.00
	100.00	100.00	100.00

Pearson $\chi^2(5) = 21.0771$ Pr = 0.001

Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 26

Tabla de contingencia: percepción de la productora del orgullo de habitantes respecto que la actividad de elaborar tlayudas y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.

ANT06_7 Escala Likert	Clase		Total
	Frequency, row percentage, column percentage		
	1	2	
	1	2	3
1	33.33	66.67	100.00
	3.23	2.63	2.80
	1	2	3
2	33.33	66.67	100.00
	3.23	2.63	2.80
	4	7	11
3	36.36	63.64	100.00
	12.90	9.21	10.28
	17	16	33
4	51.52	48.48	100.00
	54.84	21.05	30.84
	8	49	57
5	14.04	85.96	100.00
	25.81	64.47	53.27
	31	76	107
Total	28.97	71.03	100.00
	100.00	100.00	100.00

Pearson chi2(4) = 14.6771 Pr = 0.005

Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 27

Tabla de contingencia: percepción de la productora de que las características naturales locales le dan cualidades a los cultivos y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.

CTP03_2 Escala Likert	Clase		Total
	Frequency, row percentage, column percentage		
	1	2	
	2	3	5
1	40.00	60.00	100.00
	6.25	3.95	4.63
	1	0	1
2	100.00	0.00	100.00
	3.12	0.00	0.93
	3	2	5
3	60.00	40.00	100.00
	9.38	2.63	4.63
	6	2	8
4	75.00	25.00	100.00
	18.75	2.63	7.41
	20	69	89
5	22.47	77.53	100.00
	62.50	90.79	82.41
	32	76	108
Total	29.63	70.37	100.00
	100.00	100.00	100.00

Pearson chi2(4) = 14.9296 Pr = 0.005. Fuente: Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 28

Tabla de contingencia: percepción de la productora de que la tierra, el agua y los bosques locales hacen única a su tlayuda y clases latentes de productoras. Prueba chi cuadrada de Pearson.

CTP03_4 Escala Likert	Clase		Total
	Frequency, row percentage, column percentage		
	1	2	
	1	1	2
1	50.00	50.00	100.00
	3.12	1.32	1.85
	1	0	1
2	100.00	0.00	100.00
	3.12	0.00	0.93
	3	1	4
3	75.00	25.00	100.00
	9.38	1.32	3.70
	7	5	12
4	58.33	41.67	100.00
	21.88	6.58	11.11
	20	69	89
5	22.47	77.53	100.00
	62.50	90.79	82.41
	32	76	108
Total	29.63	70.37	100.00
	100.00	100.00	100.00

Pearson chi2(4) = 13.6507 Pr = 0.008. Fuente:
Elaboración propia con datos de campo.

Cuadro 29

Tabla de contingencia: uso de maíz criollo bolita para venta de tlayuda y clases latentes de productoras Prueba chi cuadrada de Pearson

CAT05_9 Escala Likert	Clase		Total
	Frequency, row percentage, column percentage		
	1	2	
	3	0	3
1	100.00	0.00	100.00
	9.38	0.00	2.78
	0	8	8
2	0.00	100.00	100.00
	0.00	10.53	7.41
	13	16	29
3	44.83	55.17	100.00
	40.62	21.05	26.85
	8	23	31
4	25.81	74.19	100.00
	25.00	30.26	28.70
	8	29	37
5	21.62	78.38	100.00
	25.00	38.16	34.26
	32	76	108
Total	29.63	70.37	100.00
	100.00	100.00	100.00

Pearson $\chi^2(4) = 15.0613$ Pr = 0.005. Fuente: Elaboración propia con datos de campo

Cuadro 30

Análisis ANOVA de un solo factor entre producción semanal de tlayudas y clases latentes de productoras

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Summary of prodsema					
Clase	Mean		Std. Dev.		Freq.
1	1182.3438		850.05596		32
2	981.71053		571.27142		76
Total	1041.1574		668.26061		108
Analysis of Variance					
Source	SS	df	MS	F	Prob > F
Between groups	906453.474	1	906453.474	2.05	0.1552
Within groups	46876776.9	106	442233.744		
Total	47783230.3	107	446572.246		

Bartlett's test for equal variances: $\chi^2(1) = 7.4784$ Prob> $\chi^2 = 0.006$

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.

Cuadro 31

Análisis ANOVA de un solo factor entre días a la semana en los que producen y tipo de ingresos de las productoras

Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (2017).

Analysis of Variance					
Source	SS	df	MS	F	Prob > F
Between groups	36.2949984	1	36.2949984	17.58	0.0001
Within groups	222.989661	108	2.06471908		
Total	259.284659	109	2.37875834		

Bartlett's test for equal variances: $\chi^2(1) = 43.9949$ Prob> $\chi^2 = 0.000$

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de campo.