



**Centro de Investigación en Alimentación y  
Desarrollo, A. C.**

**EL POTENCIAL DE LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE  
ALIMENTOS COMO IMPULSOR DEL DESARROLLO EN LA  
REGIÓN DE MAGDALENA DE KINO, SONORA**

---

**Por:**

**Cynthia Paola Gallego Gauna**

TESIS APROBADA POR LA

COORDINACIÓN DE DESARROLLO REGIONAL

Como requisito parcial para obtener el grado de

**MAESTRA EN DESARROLLO REGIONAL**

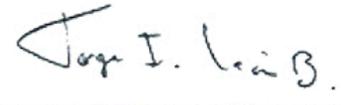
## APROBACIÓN

Los miembros del comité designado para la revisión de la tesis de Cynthia Paola Gallego Gauna, la han encontrado satisfactoria y recomiendan que sea aceptada como requisito parcial para obtener el grado de Maestría en Desarrollo Regional.



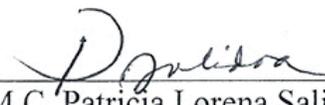
---

Dra. María del Carmen Hernández Moreno  
Directora de Tesis



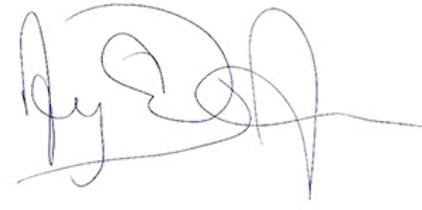
---

Dr. Jorge Inés León Balderrama  
Integrante del comité de tesis



---

M.C. Patricia Lorena Salido Araiza  
Integrante del comité de tesis



---

Dra. Angélica Espinoza Ortega  
Integrante del comité de tesis

## DECLARACIÓN INSTITUCIONAL

La información generada en la tesis “El Potencial de la Producción Artesanal de Alimentos como Impulsor del Desarrollo en la Región de Magdalena de Kino, Sonora” es propiedad intelectual del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD). Se permiten y agradecen las citas breves del material contenido en esta tesis sin permiso especial de la autora Cynthia Paola Gallego Gauna, siempre y cuando se dé crédito correspondiente. Para la reproducción parcial o total de la tesis con fines académicos, se deberá contar con la autorización escrita de quien ocupe la titularidad de la Dirección General del CIAD.

La publicación en comunicaciones científicas o de divulgación popular de los datos contenidos en esta tesis, deberá dar los créditos al CIAD, previa autorización escrita del manuscrito en cuestión del director(a) de tesis.



**CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN  
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.**  
Coordinación de Programas Académicos



Dr. Pablo Wong González  
Director General

## AGRADECIMIENTOS

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por el apoyo brindado para la realización de este proyecto de investigación, gracias.

Al Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C. (CIAD) por el aprendizaje adquirido durante mi formación e inicios en la investigación, gracias.

A mi directora de tesis la doctora María del Carmen Hernández Moreno, por aceptar dirigir mi investigación y compartir sus conocimientos conmigo, por todo el apoyo y dedicación a mi proyecto de tesis, por todas las enseñanzas y consejos que forjaron en mí las bases para crecer profesional y personalmente, por siempre estar disponible y pendiente de mi trabajo, por ser mi mentora, por creer en mí, gracias.

A los miembros de mi comité de tesis, la doctora Angélica Espinoza Ortega, el doctor Jorge Inés, León Balderrama y la M.C. Patricia Lorena Salido Araiza, por formar parte del desarrollo de este proyecto, por compartir sus conocimientos y experiencia, y por guiarme por el camino correcto gracias.

A los productores, que me abrieron las puertas de sus hogares para compartir sus experiencias y colaborar con alegría para que su actividad prevalezca y sea valorada, este proyecto es de ustedes y para ustedes. A los consumidores que durante generaciones han decidido conservar la tradición culinaria de la región, y a los que recientemente han volteado la mirada hacia estos productos, gracias.

A los investigadores que conforman la plantilla de personal docente de la Maestría en Desarrollo Regional, por su dedicación en la formación de futuros investigadores. Al personal administrativo y técnico de la Coordinación de Posgrados Académicos por su amabilidad y disponibilidad ante la solicitud de cualquier trámite y servicio, gracias.

A mis compañeros de grupo porque la diversidad en la formación profesional de cada uno contribuyó a la ampliación de mis conocimientos, gracias.

A todos quienes, de una u otra manera han hecho posible la realización de este proyecto,

¡GRACIAS!

## DEDICATORIA

A Carlos:

Este logro te lo dedico a ti mi amado esposo, amigo y compañero de vida. Nada de esto hubiera sido posible sin tu apoyo incondicional. A ti que siempre has creído en mí, a ti que te entregaste totalmente al cumplimiento de este sueño, gracias. Por acompañarme durante mis mejores y peores momentos, por entusiasmarto cada vez que me acercaba un poco más a la meta, por ser esa voz que me tranquilizó cuando pensé que no podía, por ayudarme a recorrer este camino y no soltar mi mano.

Gracias por ser el pilar de mi vida e impulsarme al cumplimiento de mis objetivos profesionales y personales.

Este logro te lo dedico a ti.

## CONTENIDO

<b>APROBACIÓN</b> .....	2
<b>DECLARACIÓN INSTITUCIONAL</b> .....	3
<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	4
<b>DEDICATORIA</b> .....	5
<b>CONTENIDO</b> .....	6
<b>LISTA DE FIGURAS</b> .....	9
<b>LISTA DE CUADROS</b> .....	11
<b>RESUMEN</b> .....	12
<b>ABSTRACT</b> .....	14
<b>GLOSARIO</b> .....	15
<b>1. INTRODUCCIÓN</b> .....	16
1.1 Planteamiento del Problema.....	16
1.2 Justificación.....	20
1.3 Preguntas y Objetivos de Investigación.....	22
1.4 Bosquejo del Diseño Metodológico.....	24
1.5 Estructura de la Tesis.....	25
<b>2. CONCEPTUALIZACIÓN DE ARTESANALIDAD</b> .....	26
2.1 ¿A qué nos Referimos Cuando Hablamos de Producción Artesanal de Alimentos?.....	26
2.2 Importancia de la Producción Artesanal de Alimentos.....	30
2.3 Ejemplos de Estudios de Producciones Artesanales de Alimentos.....	37
2.3.1 Productos Locales, Calidad y Diversificación.....	37
2.3.2 La Lucha Entre las Producciones Artesanales e Industriales.....	39
2.3.3 El Queso Oaxaca en México, un Ejemplo de Alimento Artesanal que Emite Prácticas Tradicionales.....	40
2.3.4 Estrategias para el Rescate y Valorización del Queso Tenate de Tlaxco.....	41
2.4 Producción Artesanal de Alimentos, Nuevas Perspectivas Agroalimentarias y Desarrollo Regional.....	43
2.4.1 El Valor Agregado de los Alimentos Artesanales y el Desarrollo Regional....	49
<b>3. PRODUCCIÓN ARTESANAL DE ALIMENTOS EN EL SISTEMA AGROALIMENTARIO GLOBALIZADO (SAG)</b> .....	54
3.1 Producción Artesanal de Alimentos y el Sistema Agroalimentario.....	54
3.1.1 ¿Qué es el Sistema Agroalimentario (SA)? .....	57
3.2 Industrialización Agroalimentaria y Desplazamiento de la Producción Artesanal de Alimentos. Una Explicación Desde la Teoría de los Regímenes Agroalimentarios.....	60

## CONTENIDO (continuación)

3.3 Desafección del SAG y la Búsqueda de Modelos Agroalimentarios Alternativos...	68
3.3.1 El Consumidor como Principal Defensor de la Producción Artesanal de Alimentos.....	69
3.3.2 La Importancia de la Revalorización de los Alimentos Artesanales.....	70
3.4 El Papel de la Regulación en el SAG y su Impacto en la Producción Artesanal de Alimentos.....	73
3.4.1 ¿Qué es una Regulación? .....	73
3.4.2 Calidad Artesanal vs. Calidad Industrial.....	77
3.5 El Enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) .....	81
3.5.1 ¿Qué es un SIAL? .....	81
<b>4. METODOLOGÍA.....</b>	<b>86</b>
4.1 Región de Estudio.....	87
4.2 Descripción del Estudio.....	89
4.2.1 Instrumentos Aplicados.....	91
4.2.2 Descripción de la Determinación de la Muestra .....	98
4.3 Estrategias para la Recolección y Análisis de la Información .....	99
4.3.1 Estrategias y Fases de Trabajo de Campo .....	99
4.3.2 Estrategias para el Análisis de la Información .....	101
<b>5. ANÁLISIS DE LAS DINÁMICAS TERRITORIALES PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE CAJETA DE MEMBRILLO Y CONSERVAS DE FRUTAS.....</b>	<b>103</b>
5.1 Dimensión Espacial .....	112
5.1.1 Contextualización del Territorio .....	116
5.1.2 Configuración de la Región de Estudio .....	118
5.2 Dimensión Histórica .....	127
5.2.1 Análisis del Historial de Producción de Chabacano, Durazno e Higo.....	129
5.2.2 Análisis del Historial de Producción de Membrillo.....	131
5.3 Saberes y Técnicas Utilizadas para la Elaboración de Alimentos Artesanales en la Región.....	141
5.3.1 “La Cajeta de Membrillo” .....	141
5.3.2 Las Conservas.....	143
5.3.3 Recursos Locales, la Materia Prima.....	148
5.3.4 El Eslabón Llamado “Transformación” .....	152
5.3.5 Las Estrategias de Comercialización y su Rol en la PAA.....	154
5.3.6 Descripción de los Lugares de Comercialización de Alimentos Artesanales en Magdalena de Kino, Sonora.....	157
5.3.7 Integración de las Unidades Familiares de Producción Artesanal de Alimentos.....	159

## CONTENIDO (continuación)

5.4 Dimensión del Consumo.....	162
5.4.1 La Participación del Turismo para el Consumidor de Alimentos Artesanales.....	163
5.4.2 Caracterización del Consumidor de Alimentos Artesanales de la Región.....	168
5.4.3 ¿Qué Valor Otorgan los Consumidores a la Cajeta de Membrillo y Conservas de Frutas de Magdalena de Kino? .....	175
5.5 Dimensión Institucional.....	174
5.5.1 ¿Es la Regulación Sanitaria un Impedimento para la Potencialización de la PAA como un Impulsor del Desarrollo en la Región? .....	178
5.6 A Manera de Recuento: Principales Oportunidades y Desafíos Identificados Según la Tipología de las Unidades Familiares de Producción Artesanal de Alimentos.....	190
<b>6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>197</b>
6.1 Importancia de la Producción Artesanal de Alimentos para el Desarrollo de la Región.....	197
6.2 Principales Resultados y Limitaciones del Estudio.....	203
<b>7. REFERENCIAS .....</b>	<b>206</b>
<b>8. ANEXOS .....</b>	<b>218</b>

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura</b>		<b>Página</b>
1	1er. Nivel: Evolución de los alimentos artesanales en el sistema agroalimentario.....	84
2	2do. Nivel: Importancia de los alimentos artesanales en el territorio.....	85
3	Mapa de la región de estudio y representación de los principales municipios productores de membrillo en Sonora 2020.....	88
4	Ruta metodológica.0.....	91
5	SIAL de cajeta de membrillo y conservas de frutas.....	105
6	Ruta alterna.....	114
7	Map of the Gadsden Purchase: Sonora and Portions of New Mexico, Chihuahua & California.....	116
8	Mapa del estado de Sonora.....	117
9	Ubicación geográfica de Magdalena de Kino e Imuris, Sonora.....	119
10	Porcentaje de población ocupada por sector, 2015.....	124
11	Historial de producción chabacano, durazno e higo en Sonora 1980-2010...	130
12	Superficie sembrada de membrillo en Sonora de 1950-2018.....	133
13	Producción de membrillo en Sonora de 1950-2018.....	134
14	Ubicación El Ranchito, Imuris, Sonora.....	138
15	Precipitaciones fluviales El Ranchito (Imuris, Sonora) de 1946-2012.....	138
16	Mapa de comunidades de origen del insumo principal.....	151
17	Etiqueta Rivera.....	156
18	Punto de venta Don Chuy.....	158
19	Venta de AA.....	158
20	Tipología.....	159
21	Porcentaje de distribución de visitantes 2018.....	166
22	Ocupación.....	172
23	Motivo de visita.....	173
24	Número de visitas durante el año.....	174
25	Principales lugares donde se adquieren la cajeta de membrillo y las conservas de frutas.....	177

## LISTA DE FIGURAS (continuación.)

<b>Figura</b>		<b>Página</b>
26	Frecuencia en el consumo de cajeta de membrillo conserva de frutas en Magdalena.....	179
27	Artesanal vs. Industrial.....	180
28	Mayor consumo de cajeta de membrillo y conservas de frutas.....	180
29	Importancia de consumo de cajeta de membrillo y conservas de frutas artesanales en nuevas generaciones.....	181
30	Importancia de comercialización de cajeta de membrillo y conservas de frutas fuera de Magdalena.....	182
31	Importancia económica de la PAA en la región.....	183
32	Consideración sobre la PAA como impulsor de desarrollo en Magdalena....	184

## LISTA DE CUADROS

<b>Cuadro</b>	<b>Página</b>
1 Diferenciación de atributos.....	77
2 Factores e ítems.....	96
3 Descripción de los actores involucrados en la PAA de cajeta de membrillo y conservas de frutas.....	109
4 Representación de la población ocupada por sector económico.....	123
5 Datos sociodemográficos.....	126
6 Producción de membrillo en Sonora 1950-2019.....	132
7 Principales municipios productores de membrillo en Sonora de 1950-1970....	134
8 Producción de membrillo por municipio en Sonora de 2003-2012.....	136
9 El vínculo entre los atributos específicos de la cajeta de membrillo y las conservas de frutas, y los recursos locales.....	147
10 Importancia del abastecimiento del insumo local.....	149
11 Cambios en la transformación del producto. ....	152
12 Estrategias de comercialización.....	155
13 Aproximación de la PAA en la región.....	160
14 Historia de la formación de la UFPAA.....	161
15 Caracterización del consumidor por edad, escolaridad, nivel de ingresos y lugar de residencia.....	169
16 Conocimiento de las autoridades sobre la PAA.....	185
17 Relaciones sociales entre categorías de la tipología de artesanos alimentarios en la región.....	189
18 Principales limitantes y problemas identificados según la tipología implementada.....	190
19 Principales fortalezas y oportunidades identificadas según la tipología implementada.....	192

## RESUMEN

Durante el siglo XX la producción artesanal de alimentos (PAA) fue desplazada debido a la industrialización alimentaria y a los consecuentes cambios en las dinámicas sociales, culturales y económicas. Sin embargo, en el siglo XXI, a raíz de la desafección del sistema agroalimentario dominante, se han multiplicado los movimientos sociales para la construcción de redes alimentarias alternativas fincadas en un consumo reflexivo que valora la PAA en virtud de su tipicidad y arraigo territorial. Esta investigación exploratoria se basó en la teoría de los regímenes alimentarios de Friedmann y McMichael (1989-2005), y en los Sistemas Agroalimentarios Localizados como herramienta para analizar las dinámicas territoriales enlazadas con la PAA. Con el objetivo de conocer las oportunidades y desafíos a los que se enfrenta la producción artesanal de cajeta de membrillo y conservas de frutas en la región de Magdalena de Kino, Sonora y su potencial como impulsor del desarrollo. Mediante una revisión documental; diez entrevistas semiestructuradas, dirigidas a unidades familiares de producción artesanal de alimentos (UFPAA) y servidores públicos; 110 cuestionarios tipo encuesta, con escala Likert, a consumidores de AA. La captura y análisis preliminar se hizo a través de hojas de Excel mediante cruce de información entre actores y categorías de informantes. La sistematización y análisis final se realizó con base en las dinámicas territoriales del SIAL. Resultados a) se identificó: el gran apego de las UFPAA, y diferencias de expectativas sobre las oportunidades y desafíos de la PAA, a partir de una tipología de UFPAA que consideró niveles de integración productiva; b) se documentó la ausencia de programas gubernamentales de fomento y protección para la PAA; y c) se caracterizaron las preferencias de los consumidores con base en su perfil sociodemográfico. Conclusiones: El enfoque SIAL permitió identificar las múltiples conexiones de la PAA con distintos sectores, para resaltar su calidad anclada al territorio y con el turismo. Estas articulaciones complejas en el territorio demandan una atención multisectorial centradas en el trinomio: agricultura, a través de la reactivación agroecológica de las huertas locales; PAA, vía fomento de la acción colectiva de las UFPAA para su impulso; y el turismo, mediante la creación de una ruta de alimentos artesanales, que resalte el valor histórico del antiguo camino real que une a las principales comunidades productoras de la región.

**Palabras clave:** producción artesanal de alimentos, sistema agroalimentario, alimentos artesanales, sistemas agroalimentarios localizados.

## ABSTRACT

During the 20<sup>th</sup> century, artisan food production (AFP) was displaced due to food industrialization and the consequent changes in social, cultural, and economic dynamics. However, in the 21<sup>st</sup> Century, as a result of the disaffection of the dominant agri-food system, social movements for the construction of alternative food networks have multiplied based on reflective consumption that values the AFP by virtue of its typicity and territorial roots. This exploratory research was based on Friedmann's and McMichael's food regimes theory (1989-2005) and on Localized Agri-Food Systems (LAS) as a tool to analyze the territorial dynamics linked to AFP. With the aim of knowing the opportunities and challenges faced by the artisanal production of quince jelly and fruit preserves in the region of Magdalena de Kino, Sonora and its potential as a driver of development. Through a documentary review, ten semi-structured interviews, aimed at family units of artisan food production (FUAFP) and public servants; 110 questionnaires, with Likert scale, to artisan food (AF) consumers. Capture and preliminary analysis were done through Excel sheets by crossing information between actors and categories of informants. The final systematization and analysis were carried out based on the territorial dynamics of LAS. Results (a) was identified: the great attachment of FUAFP, and differences in expectations about the opportunities and challenges of the AFP based on a typology of FUAFP that considered levels of productive integration; (b) the absence of government promotion and protection programs for the AFP was documented; and (c) consumers preferences were characterized on the basis of their sociodemographic profile. Conclusions: The LAS approach allowed identified the AFP's multiple connections with different sectors, to highlight its quality anchored to territory and tourism. These complex joins in the territory demand multisectoral attention focus on the trinomial: agriculture, through the agroecological reactivation of local orchards; AFP, through the promotion of collective actions of the FUAFP for its impetus; and tourism, by creating a route of artisanal food, that highlights the historical value of the old royal road that brings the main producing communities of the region.

**Key words:** artisanal food production, agri-food system, artisanal food, localized agri-food systems.

## GLOSARIO

SAI – Sistema Agroalimentario Industrializado.

UFCAA – Unidades Familiares de Producción Artesanal de Alimentos.

PAA – Producción Artesanal de Alimentos.

AA – Alimentos Artesanales.

URF – Unidades Rurales Familiares.

SAG – Sistema Agroalimentario Globalizado.

DO – Denominación de Origen.

IP – Indicación de Procedencia.

IG – Indicación Geográfica.

IMPI – Instituto Mexicano de Protección Industrial.

MC – Marca Colectiva.

SA – Sistema Agroalimentario.

OMC – Organización Mundial del Comercio.

ONG – Organización No Gubernamental.

APP – Alimentos Potencialmente Peligrosos.

SIAL – Sistemas Agroalimentarios Localizados.

FMI – Fondo Monetario Internacional.

OMS – Organización Mundial de la Salud.

SAT – Sistema de Administración Tributaria.

# 1. INTRODUCCIÓN

## 1.1 Planteamiento del Problema

A partir del surgimiento del Sistema Agroalimentario Industrializado (SAI), en los años cuarenta del siglo XX, las dinámicas sociales, económicas y culturales de la alimentación han cambiado. Con la intención de incrustar una ideología de modernización, la implementación y evolución de este sistema ha presionado a los pequeños productores y a las producciones familiares de alimentos a ceder ante la agroindustria. Consecuentemente, se ha ocasionado el desplazamiento de la alimentación tradicional, con intenciones de sustituirla por una alimentación basada en productos industrializados o manufacturados.

Esta situación se tornó más compleja con la evolución tecnológica y los cambios de las dinámicas sociales del mundo globalizado a finales del siglo XX, generado una pérdida de legitimidad y provocando el desplazamiento de las producciones de alimentos con identidad territorial, entre ellos las Unidades Familiares de Producción Artesanal de Alimentos (UFPAA) y los Alimentos Artesanales (AA) que elaboran utilizando herramientas y procedimientos tradicionales (Friedmann y McMichael, 1989).

Dicho desplazamiento surge a partir de la imposibilidad de competencia con la lógica de comercialización y distribución de las grandes empresas detallistas, basada en altos volúmenes de producción, cadenas transnacionales de distribución y estrategias de mercadotecnia en torno a la imagen y presentación de los productos industrializados y ultra-procesados. Ello, puede considerarse como amenaza directa hacia la Producción Artesanal de Alimentos (PAA), al encontrarse inmersa en una constante lucha que hace frente a dos grandes desafíos: a) el enfoque de las regulaciones alimentarias, enfocadas en los beneficios de las grandes empresas detallistas que excluyen a toda producción de alimentos no estandarizada, lo que resulta en la desprotección de la PAA para su comercialización; y b) la imposibilidad de competir contra la innovación tecnológica implementada por las empresas agroindustriales. (Hatanaka y Busch, 2008; Domínguez-López et al. 2011; Hernández y Villaseñor, 2014; Ransom et al. 2013).

El modelo de modernización agroalimentaria en beneficio de los alimentos industrializados e hiper

industrializados que provocó el desplazamiento de la PAA, se empieza a deslegitimizar a finales del siglo XX y principios del siglo XXI. Particularmente, a raíz de la crisis alimentaria de 2008 y de una serie de cuestiones sanitarias que ocasionaron la desconfianza de las personas hacia los alimentos ofrecidos en los mercados, no solo por los efectos que estos provocan en la salud (obesidad, sobrepeso, diabetes, hipertensión, cáncer), sino también por los graves efectos medioambientales que este modelo intensivo de producción ha causado, como el cambio climático y la desertificación de tierras alrededor del mundo. Así, se erige la desafección del sistema agroalimentario del periodo del Corporativismo (1975-2009) señalado por Friedmann y McMichael, e iniciando una nueva era alimentaria, el Corporativismo verde, donde un segmento de la población global decide adquirir sus alimentos bajo la filosofía del consumo reflexivo (Bush y Bain, 2004; Calle et al., 2009; Fonte, 2008; Friedmann y McMichael, 1989; Hernández y Villaseñor, 2014; McMichael, 2009; Sánchez, 2010).

En esta nueva realidad surgen movimientos sociales de consumidores en busca de modelos alimentarios alternativo como el comercio justo, la agroecología y el consumo local. Ello, ha permitido a productores y consumidores luchar por la relocalización del sistema agroalimentario, reposicionando la producción a los territorios originales mediante procesos tradicionales que excluyen las prácticas industriales. En ese sentido, inmersa en un contexto desfavorable a lo largo de ocho décadas y a pesar de las amenazas y dificultades a las que se enfrenta, la PAA aún subsiste. Actualmente existen UFPAA que siguen produciendo alimentos de manera artesanal y que a pesar de permanecer ocultas de las estadísticas nacionales en América Latina, persisten por ser consideradas parte importante en la elaboración de alimentos que preservan nuestra identidad; gracias a consumidores que desean conservar la cultura tradicional alimentaria; así como por parte de quienes están actuando bajo el fomento de una conciencia cívica con la intención de revertir los efectos de la alimentación moderna. (Avieli y Cota, 2015; Bessiere, 1998; Bowen, 2011; Calle et al. 2009; Domínguez-López 2011; García, 2012; Giobellina, 2011; Hernández y Villaseñor, 2014; Muchnik, 2006; Viertel, 2013).

Cabe resaltar que los estudios sobre producciones artesanales o tradicionales de alimentos que se han realizado alrededor del mundo han tenido enfoques muy distintos al que se pretende con esta investigación, sin embargo, tienden a resaltar conceptos similares entre sí. En ese sentido, Ortega et al. (2017) destacan la importancia de preservar los procesos tradicionales, la utilización de herramientas, el uso de insumos locales autóctonos y la aplicación de técnicas ancestrales en la

elaboración de la tortilla de maíz, al considerar que el saber-hacer de los productores locales conforma un recurso cultural de la región. Por otra parte, Aguilar et al. (2011) destacan la importancia del *terroir* mediante el uso de insumos locales y a través de la gestión de proyectos integrales diseñados y gestionados desde el territorio (como la Denominación de Origen o la Indicación de Procedencia), que otorgan un valor agregado al aceite de oliva de la Sierra de Cádiz en España y a la elaboración de vinos en la Sierra Gaucha en Brasil, y considerando al turismo rural como una actividad complementaria para la atracción de consumidores en ambas regiones y destacando la participación de consejos reguladores locales de promoción.

En esta visión de las producciones artesanales de alimentos uno de los principales cuestionamientos ha sido la calidad de los productos, puesto que la lógica del Sistema Agroalimentario Globalizado (SAG) se basa en la fabricación en serie, altos volúmenes de producción y productos homogéneos. Existen estudios que evidencian que los principales determinantes de la calidad en productos alimenticios de origen artesanal son la heterogeneidad y las cualidades organolépticas, así como las características y propiedades del territorio donde se elaboran. Domínguez-López et al. (2011) señalan que, en gran medida, la problemática sobre aceptación de éstos en los mercados dominantes es la falta de un concepto universal para referirse a AA, así como una regulación específica.

A través de la revisión documental de temas de investigación similares, es importante reconocer los descubrimientos destacados y el trasfondo de estos. Mediante diversas estrategias, las PAA en México han demostrado ser parte de modelos agroalimentarios alternativos, impulsoras del desarrollo de las comunidades donde se reproducen y un modo de vida sostenible de las familias productoras. Lamentablemente es ello no determina su preservación, ya que en ocasiones el impulso requerido no contempla a las nuevas generaciones como futuros líderes de la UFPAA. En ese sentido, Freitag (2012) advierte lo común que es encontrar familias en donde las generaciones más jóvenes evitan dedicarse a la actividad familiar (incluso señala el poco interés por aprenderla) con el pretexto de poder dedicarse al estudio y a una formación profesional con la que puedan acceder a un empleo seguro y estable.

Por otra parte, se encuentran los jóvenes consumidores, dividido en dos grandes segmentos. El primero, incluye el reto de la revalorización de aquellos productos que conformaban la alimentación tradicional de los hogares sonorenses, mismos que en algunos casos, sus padres y abuelos fueron sustituyendo por productos industrializados gracias a las campañas mercadológicas utilizadas durante la implantación del SAI. Y el segundo, corresponde a la parte de las poblaciones

urbanas y rurales que deciden apoyar los sistemas agroalimentarios alternativos.

Bajo esta perspectiva de dos movimientos contrapuestos, la evolución del sistema agroalimentario industrializado (como fuerza dominante) y la revalorización de los alimentos con identidad territorial, como los AA, a través del surgimiento y reforzamiento de las redes de producción-consumo mediante sistemas agroalimentarios alternativos (en ascendencia); surge la idea de realizar la investigación titulada “Producción Artesanal de Alimentos y su potencial como impulsor del desarrollo en Magdalena de Kino, Sonora”.

La región de estudio delimitada para esta investigación se enfoca en las articulaciones entre las comunidades de Terrenate y La Mesa de Imuris, San Ignacio y Magdalena de Kino, Sonora. Las cuales están integradas por una ruta secundaria a la carretera internacional, mismo que constituyó el camino real que interconectó dicha zona desde la época de las misiones (Ruiz, 2020). La cual, es reconocida regionalmente como productora de dos AA típicos; la cajeta de membrillo y las conservas de frutas (que incluyen almíbares, jaleas y mermelada), elaborados bajo el dominio de técnicas y procesos artesanales.

Uno de los fundamentos de mayor peso en esta investigación es contribuir a que se revaloricen las tradiciones y se engrandezca la cultura culinaria de dicha región. Asimismo, que se reconozca la participación de todos los actores en la cadena de producción, transformación, distribución/comercialización y consumo de los AA mencionados.

Por lo que se trabajó en función de indagar en la problemática que afecta a la PAA en manos de familias o productores de pequeña escalada. Tomando en consideración el vínculo que representa la PAA con la producción primaria, puesto que, de acuerdo con los propios productores de AA y consumidores frecuentes, la fruta de la región tiene un sabor y consistencia que da tipicidad a sus productos.

Además, esta zona es contenedora de grandes tradiciones culturales y religiosas, gastronomía, festividades, templos, monumentos históricos, etc. Por tal razón, es un destino con una gran afluencia de turistas y visitantes sonorenses y de otros estados mexicanos, así como también del estado de Arizona en Estados Unidos (Ayón, 2010).

De tal manera, la diversidad de actividades involucradas en los AA de la región, permitieron utilizar los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) como herramienta para el análisis de las dinámicas territoriales que se entretajan en torno a la PAA. Donde se estudiaron los aspectos económicos y sociales de las UFPAA, y se describieron e interpretaron sus razones para seguir

realizando este tipo de actividad. Tomando en cuenta todos los aspectos que las nuevas redes alimentarias alternativas consideran importantes, como lo procesos para lograr la elaboración de ese tipo de productos; las relaciones sociales implícitas en cada uno de los procesos de producción, transformación, distribución/comercialización y consumo; y los actores que participan en ellos. Esperando conocer y comprender las oportunidades y desafíos particulares a los que se enfrentan los productores, así como los apoyos recibidos por parte de las autoridades competentes y los mecanismos de regulación a los que son sometido. De tal manera que se logre concretar la justificación que permita proponer a la PAA como impulsor del desarrollo regional.

## 1.2 Justificación

En diversos países europeos y latinoamericanos se han realizado investigaciones que argumentan la importancia que tienen aquellos alimentos locales, artesanales, tradicionales y producidos en cadenas cortas (Aguilar et al. 2011). Para el caso mexicano Domínguez-López et al. (2011), argumentan la importancia de este tipo de productos a través del estudio del queso artesanal, mismo que señalan como poseedor de un gran sentido de identidad, tradición y cultura.

En ese sentido la propuesta de esta investigación nace de la inquietud de darles voz a aquellas familias que producen AA y que a lo largo de la historia nos han proporcionado alimentos únicos. Considerando de gran importancia la necesidad de estudios de esta naturaleza en el estado de Sonora se tomó la región Magdalena de Kino para el estudio, por ser contenedora de una gran tradición y cultura religiosa con más de trescientos años de antigüedad desde la llegada del misionero jesuita Francisco Eusebio Kino para la evangelización de la Pimería Alta, con el cual además arribaron a la región diferentes alimentos y costumbres. Además, gran cantidad de las PAA son operadas por complejos familiares, lo que imprime en el producto un valor agregado, por ser un proceso que involucra la intervención de muy pocas personas con conocimientos tradicionales transmitidos de generación en generación; y porque las características edafo-climatológicas de la región en conjunto con las propiedades del terruño crearon la necesidad de conservar, por medio de técnicas ancestrales, una gran diversidad de frutas para evitar su desperdicio.

Su cabecera municipal, Magdalena de Kino, se ubica en la región conocida como Ruta de las

Misiones, la cual no ha permanecido al margen de las tendencias que muestran la mayor parte de las áreas rurales del estado, donde se ha venido perdiendo el dinamismo económico e ingreso de manera constante. A gran parte de esta región, debido a su atraso socioeconómico y relativo aislamiento, se le conoció por mucho tiempo como el “Tercer Mundo” de Sonora, en los medios gubernamental y académico (Salido, 2009). Por otra parte, a partir de 2012, se incorporó al programa de Pueblos Mágicos, lo cual ha otorgado a dicha zona un incremento en la afluencia turística, nacional y extranjera (principalmente de Arizona en Estados Unidos de América).

Es conveniente resaltar el lazo personal que me une con la región de estudio, que ha despertado en mí la inquietud de aportar al desarrollo regional. Por último, considero que mi formación profesional en gastronomía me otorga la experiencia y conocimiento para valorar las aportaciones de estos alimentos a la gastronomía local, tanto a la tradicional como a las nuevas tendencias que resaltan los atributos organolépticos y la calidad inocua de estos productos mínimamente procesados.

La falta de estudios sobre AA tradicionales en el estado le otorga a esta investigación un mayor peso y responsabilidad, con la intención de apoyar a las autoridades competentes para que se tome en cuenta una actividad productiva que implica un cúmulo de relaciones sociales entre las personas que cultivan la tierra para obtener este fruto con sabor y textura particulares, así como el vínculo tan estrecho entre el productor y el consumidor. Misma que es completamente respetuosa con el medio ambiente, ya que solo se produce durante las temporadas específicas de la cosecha de cada fruta utilizada. Además, implica la valoración de una cultura que ha ido pasando de generación en generación y, en cierta medida, ha podido sobrevivir a una serie de cambios globales a lo largo de la historia. Y, finalmente, significa un claro ingreso extra para las personas que se dedican a su elaboración.

Las unidades de PAA de la región intervienen en al menos tres de los cuatro sectores económicos que contempla el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Debido a las articulaciones que se entrelazan en la producción, transformación, comercialización y consumo de AA; implícitas en el sector económico primario (por la producción de frutales) secundario (durante la transformación del producto) y de comercio (contemplando el acercamiento y venta al consumidor).

De tal manera, se debe resaltar que la visión, la forma de organización, los procesos y las relaciones que vinculan a los diferentes actores que participan en la PAA, son elementos del desarrollo

endógeno. Sin olvidar que, el potencial de dicha actividad se finca en los atributos del territorio, y muestra la capacidad de resiliencia de la comunidad al no sucumbir ante los modelos de desarrollo que durante ochenta años se enfocó en la maximización de las ganancias. Por ello, dentro de esta interpretación del desarrollo, este trabajo busca contribuir a la visión territorial, sostenido en la idea de que ésta comunidad se fue formando a través de la evolución de sucesos históricos, en beneficio de las relaciones y los lazos que unen los intereses de distintos grupos sociales mediante la construcción de una cultura y tradiciones que les brindan identidad (Busch y Bain, 2004; Vásquez, 2007:188)

El estudio de este tema pretende comprobar que la PAA podría actuar como impulsor del desarrollo en localidades con un marcado perfil rural, ya que este tipo de producción se desarrolla en pequeñas regiones, comunidades o pueblos en manos de pequeños productores y/o Unidades Rurales Familiares (URF), por medio de sus conocimientos empíricos y las tradiciones generacionales, para crear un producto alimenticio sin la necesidad de procesarlo industrialmente. Cuyos principales problemas derivan en, gran medida, de la limitación en la producción debido a la falta de frutales, y de la inexistencia de apoyos dirigidos al fomento y preservación de dicha actividad. Con la finalidad de que los recursos locales se movilicen y canalicen a través de estrategias de desarrollo “desde abajo”, por la capacidad misma que posee el territorio, y que podría conducir a una organización colectiva que les permita formular y accionar sus iniciativas, toda vez que las instituciones trabajen en la misma dirección y de la mano con los productores (Vásquez, 2007:188). En resumen, algunas de los aspectos significativos que ayudan a demostrar la relevancia de este tipo de producción son su sostenibilidad medioambiental, el apoyo que provee al crecimiento económico de zonas principalmente rurales, la preservación de tradiciones y la revalorización cultural (Vandecandelaere et al. 2010). Las comunidades dentro de dicha región, incluyendo la cabecera municipal, requieren urgentemente de la búsqueda de oportunidades para fortalecer y/o diversificar su economía (Salido et al., 2009), como la que se analiza en esta investigación desde el enfoque SIAL.

### 1.3 Preguntas y Objetivos de Investigación

En este escenario complejo donde por una parte tenemos a un modelo agroalimentario que ha

desplazado a los AA y por el otro, un movimiento cada vez más generalizado de consumidores que buscan alimentos alternativos sobre aquellos que son altamente procesados: ¿cuáles son los desafíos y oportunidades que tiene la Producción Artesanal de Alimentos de la región Magdalena de Kino, Sonora, ante los cambios en el sistema agroalimentario contemporáneo?

De la anterior surgen dos preguntas particulares:

- ❖ ¿Cuáles son los principales problemas a los que se enfrenta la producción artesanal de alimentos en dicha región?
- ❖ ¿A partir del conocimiento y experiencia de las unidades familiares de producción artesanal de alimentos de la región Magdalena de Kino, Sonora, qué aspectos es necesario tomar en consideración para lograr una propuesta estratégica que tome como referente las oportunidades y fortalezas de los alimentos artesanales e incentive su producción a nivel regional?

El objetivo general la investigación es conocer y describir las principales oportunidades y desafíos a los que se enfrenta la PAA en la región Magdalena de Kino, Sonora, para su constitución como impulsor del desarrollo. Del cual derivan los siguientes objetivos específicos:

- ❖ Explorar el historial de producción de los frutales utilizados para la elaboración de alimentos artesanales en la región.
- ❖ Conocer y describir las experiencias de las unidades familiares de producción artesanal de alimentos que les han servido de motivación para continuar con esta actividad.
- ❖ Examinar el grado de integración de las unidades familiares de producción artesanal de alimentos en la cadena de producción, transformación y distribución o comercialización para la creación de una tipología de artesanos alimentarios.
- ❖ Determinar y describir las cualidades características de los alimentos artesanales estudiados en la región.
- ❖ Analizar el grado de valoración de los consumidores de alimentos artesanales.

De tal manera se partió de suponer que la complejidad existente entre la lógica de comercialización de las UFPAA y los mecanismos institucionales de regulación, forman parte de los principales problemas y limitantes a los que se enfrenta la PAA. Lo que ha llevado a colocar a las UFPAA entre la tendencia dominante de la industrialización e hiper-industrialización de los alimentos y la tendencia ascendente de la revalorización de alimentos con identidad territorial, sustentables y distribuidos en circuitos cortos (Gordillo, 2012; Manrique, 1997; Sánchez, 2010). Lo cual podría ser explicado por la lógica de las UFPAA, ligada a las necesidades de reproducción de las familias

y a factores culturales. Mientras que las regulaciones del comercio global están diseñadas y dirigidas por grandes empresas detallistas hacia industrias que poseen una racionalidad distinta.

#### 1.4 Bosquejo del Diseño Metodológico

El estudio es de alcance exploratorio y fue realizado utilizando herramientas cualitativas y cuantitativas. En función de dar cumplimiento a los objetivos se diseñó una estrategia metodológica conformada por tres niveles de análisis, las UFPAA, servidores públicos y consumidores. Donde el criterio de selección para el primero se basó en familias que produzcan, transformen, y distribuyan o comercialicen AA; para el segundo fue que sus funciones se relacionen con la PAA; y para el tercero, se incluyeron residentes o visitantes de Magdalena, que conocieran la cajeta de membrillo y las conservas de frutas regionales.

Para los casos de las UFPAA y los servidores públicos, se utilizó como instrumento la entrevista semi-estructurada, basada en guiones de preguntas dirigidos específicamente a la relación directa con la actividad, que permitieron a los entrevistados expresarse ampliamente. Mientras que para el caso de los consumidores, se aplicó un cuestionario en escala Likert, compuesto por dos segmentos, el primero estructurado para establecer la caracterización de los consumidores de AA y el segundo en función de conocer el grado de valoración que otorgan a dichos productos.

La muestra cualitativa estuvo conformada por seis UFPAA y cuatro servidores públicos, entre ellos el director de la dependencia de desarrollo económico y turismo municipal, el director de regulación sanitaria y dos empleados (uno activo y otro retirado) de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), anteriormente conocida como SAGARPA (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación). Y la cuantitativa, fue comprendida por 110 participantes de diversas edades, sin distinción del lugar de residencia, ocupación, nivel de ingresos ni grado de escolaridad, lo cual permitió obtener un interesante muestreo heterogéneo.

La captura de datos y un primer análisis se realizó a través de hojas de Excel con cruce de información entre actores y categorías de informantes. La sistematización, análisis final y exposición se llevó a cabo con base en la adaptación de las dinámicas territoriales del SIAL (Muchnik, 2006).

## 1.5 Estructura de la Tesis

La estructura del documento se inicia con la conceptualización de la PAA, capítulo que incluye el marco conceptual y la revisión del estado del arte, para resaltar la importancia de dicha actividad. Incluyendo las aportaciones de investigadores como Ortega et al. (2017), Aguilar et al. (2011), Domínguez-López et al. (2011) y Grass et al. (2013), con el propósito de construir una definición adecuada para AA que permita guiar al lector durante el desarrollo de la información.

Continuando con la evolución de los AA en el sistema agroalimentario, a través de la teoría de los regímenes alimentarios propuesta por Friedmann y McMichael (1989) y las aportaciones de McMichael (2009). Que explica el desplazamiento de los AA a lo largo de ocho décadas gracias a la idea de modernidad derivada del modelo de industrialización alimentaria, y la consecuente desafección por parte de consumidores en busca de sistemas agroalimentarios alternativos, donde se incluye la importancia de la revalorización de los AA y el papel que juegan las regulaciones en la determinación de la calidad en los alimentos.

Seguido de un capítulo dedicado a la explicación de la metodología utilizada para la obtención de datos. Donde se explica a detalle los instrumentos aplicados, la descripción de cómo se determinó la muestra y las estrategias para el análisis de la información.

El cuarto capítulo corresponde al análisis y discusión de los resultados, enfatizando la descripción de las características y propiedades físico-químicas del territorio. La dinámicas territoriales de la región, permitieron estructurar los resultados a través de las dimensiones histórica, técnica, institucional y alimenticia propuestas por el enfoque SIAL.

Finalizando con un apartado dedicado a las conclusiones de la investigación. Abordando los principales descubrimientos, las aportaciones para el desarrollo regional, los principales resultados, limitaciones del estudio, recomendaciones y futuras líneas de investigación.

## 2. CONCEPTUALIZACIÓN DE ARTESANALIDAD

El estudio y comprensión de un concepto radica en el origen y diferentes significados que pueda tener. El tema de esta investigación gira en torno a la PAA, por lo que es necesario iniciar con la conceptualización de la palabra artesanal.

Artesanal es prácticamente un concepto aún en construcción. La definición de artesanidad es algo muy complejo, polisémico. Se puede decir que se ha utilizado de manera diversa dependiendo del contexto que se tome para su reproducción. Barjolle y Chappuis (citados en Dominguez-López et al., 2011), argumentan que la artesanidad se relaciona con la manualidad en los procesos de elaboración, realizados en pequeña escala por personas con ciertas destrezas (habilidades) y conocimientos.

Ciertamente cada autor aporta sus descubrimientos para la construcción de una definición generalizada. Sin embargo, es necesario retomar los puntos más sobresalientes de estudios previos, para trabajar en función de la propuesta más apta para el contexto de esta investigación. Por esa razón, resulta pertinente considerar la naturaleza colectiva de los productos artesanales en cuanto a sus procesos de elaboración, primero porque se trata de una división del trabajo familiar; segundo, por ser realizado mediante un conocimiento tácito, no verbal y difícilmente codificable; y tercero, por los controles ancestrales de calidad que manejan colectivamente (Camacho et al., 2019).

### 2.1 ¿A que nos Referimos Cuando Hablamos de Producción Artesanal de Alimentos?

Como punto de partida, Bustos (2009) indica que es necesario conocer cuál es la vertiente a la que el concepto de producción pertenece, para así definirlo correctamente. Por un lado, es evidente que un sistema de producción es un método que desarrolla una organización para transformar recursos en bienes y/o servicios.

Una explicación tan sencilla no describe el concepto de producción artesanal. Es evidente que lo más destacado acerca de este tipo de producción es la no búsqueda de la producción en serie, es decir, salvaguardar el valor único que cada producto artesanal producido conserva. Ya que, a

diferencia de la producción industrial lo que se busca al producir algo de manera artesanal es la calidad y no la cantidad. Además, detrás de la producción artesanal también encontramos valores estéticos, culturales y sociales distintos a la racionalidad de la maximización de la ganancia que prevalece en la producción de los alimentos industrializados (Camacho et al., 2019:139).

Pero para comprender la importancia de la producción artesanal, es necesario hacer darle valor al artesano. De acuerdo con el Gobierno Bolivariano de Venezuela, “los artesanos crean y recrean a diario nuestras tradiciones mediante las creencias, artes y valores, las prácticas y tradiciones que se transmiten de generación en generación y que sugieren la presencia de una memoria que vive en el espíritu del pueblo, ubicando las experiencias ancestrales en su labor diaria y constituyendo una referencia obligada de nuestra idiosincrasia (tomado de Bustos, 2009:38).

Por consiguiente, en función de los AA, el artesano es un término usado para describir alimentos producidos por métodos que a menudo se transmiten de generación en generación, pero que ahora están en peligro de perderse. Lo cual significa que los productores artesanales deben entender y respetar las materias primas con las que trabajan y deben saber de dónde provienen estos materiales, tener conocimiento de qué sabe bien, y ser sensibles al impacto de su producción en las personas y el medio ambiente (The School of Artisan Food, 2019).

Es importante destacar que las producciones artesanales se realizan mediante un volumen de producción pequeño que no responde a la estandarización de los procesos (Barragán y Ovando, 2019). Contrario a ello, el productor elabora su producto de inicio a fin, manteniendo el control en cada una de las etapas de transformación. Por lo que, este tipo de productos son dirigidos a un nicho de mercado más selectivo.

Manrique (1997), denomina productos artesanos a un grupo de productos cuyas características principales provienen de las propiedades del territorio, de su tipicidad y de sus atributos de calidad. Cuyos factores específicos de calidad son determinados por las condiciones de producción, ligados a aspectos de geografía física o humana, al modo de producción y a la tipicidad. Por tanto, define estos elementos como la contraparte total de todo lo que es industrial, evocando a lo natural, tradicional y de origen; donde el control del proceso lo tiene el productor mismo mediante técnicas de elaboración manuales, el uso de materias primas locales y la ausencia de ciertos aditivos.

**Los Alimentos Artesanales.** La significativa evolución que la producción de alimentos ha enfrentado, particularmente a partir de la Segunda Guerra Mundial es fundamental para comprender los diversos aspectos que interfieren en la PAA. Por esa razón, es necesario explicar

qué son los AA. Iniciando por describirlos como un tipo de alimentos que, si bien, no se trata de una materia prima como tal (insumo), tampoco se refiere a platillos elaborados, sino a aquellos que han pasado por un proceso artesanal de transformación con procedimientos tradicionales, herramientas no necesariamente mecanizadas y de agregación de valor.

Es imprescindible la reconstrucción del significado de lo que conocemos como AA para poder justificar la importancia de su rescate y preservación. Se parte de su nacimiento como productos rurales con un valor agregado por medio de la tradición, la historia y la naturaleza (Aguilar et al. 2011). De manera que se consiga la construcción de un concepto apropiado que se adhiera a la esencia del tema, y permita comprender los atributos y relaciones esenciales para la explicación del potencial de la PAA para reactivar procesos de desarrollo regional incluyentes y ecológicos.

Por su parte, Lancibidad (2003) define los AA como aquellos donde predominan los procesos de elaboración manuales (sin exclusión del uso de máquinas, pero si manteniéndolo al mínimo), sin uso masivo de aditivos y conservadores artificiales; elaborados mayormente en los domicilios particulares de los productores (lo cual la consolida como una actividad principalmente de explotación familiar), a través de la revalorización de los recursos locales y de manera sostenible. El autor considera que este tipo de alimentos han logrado una aceptación creciente en el mercado, además de transformarse en una alternativa de producción frente a los alimentos industrializados y la agroindustria. En el sentido de demostrar la necesidad de unificar un concepto para los AA, Lancibidad menciona que solo en países como España, Alemania e Italia se cuenta con una legislación para definirlos, mientras que México, al igual que el resto de los países latinoamericanos, no son respaldados por ninguna legislación de este tipo.

Dentro de esta categoría se incluyen diversos productos como son: a) Los producidos con materia prima hortofrutícola como: dulces, mermeladas, encurtidos, acidificados, fermentados y licores; b) aquellos elaborados a partir de cereales y leguminosas: panificados, galletería y las denominadas “carnes vegetales” (considerados aquellos alimentos preparados con base en productos de origen vegetal y que aportan las mismas proteínas y vitaminas que podemos obtener de la carne animal); c) productos lácteos ya sea de vaca, de oveja y/o de cabra, tales como: quesos, dulce de leche, yogur y helados; d) la miel de abeja; e) alimentos fabricados a base de cárnicos; y f) algunos subproductos de la pesca. Además de ser una alternativa para la obtención de ingresos, esta actividad ha incorporado conocimiento, capacitación e innovación. En donde se incluye a la PAA como una actividad generadora de empleo y ocupación genuina. (Lancibidad, 2003:2).

Investigadores como McMichael (2006) y Barragán y Ovando (2019) advierten que la forma artesanal de producir tiene una lógica distinta a la del capitalismo (maximización de utilidades), se trata de la representación de una estrategia que ha tenido como finalidad el sustento de la vida de las URF que la realizan (Camacho et al. 2019). En ese sentido, Domínguez-López et al. (2011) explican que los productores artesanales y tradicionales han incrementado su popularidad, por ésta y muchas otras razones específicas que pueden explicarse a través del enfoque SIAL, es que esta actividad ha logrado colocarse como una estrategia de desarrollo rural para productores de países, tanto de economías emergentes como desarrolladas. “Es creciente el interés por los llamados productos de la tierra, típicos y de calidad, lo que ha conducido al relanzamiento de los productos tradicionales y de calidad, ligados a un territorio” (Manrique, 1997:5)

En resumen, un AA está representado por ciertas características específicas que lo diferencian de otros, por ser elaborados en producciones de baja escala principalmente a través de mano de obra familiar, utilizar muy poca maquinaria o equipos mecanizados (ya que sus procesos son primordialmente manuales) y porque utilizan insumos locales para su reproducción (Camacho et al., 2019).

Es necesario precisar que el hecho de que los complejos familiares que se dedican a la PAA utilicen el conocimiento tradicional y autóctono para el desarrollo y reproducción de los productos que elaboran, no significa que se pueda hablar de tradicional y artesanal como sinónimos. Un alimento tradicional considera aspectos representativos de la región, como los relacionados a la cultura, que proveen identidad al comensal (Benítez, 2017). Sin embargo, el hablar de artesanal no solo se refiere al producto final, sino que enfatiza los procesos productivos detrás de éste, que además de incluir técnicas y procesos de transformación, se refiere a los actores sociales implícitos y su interrelación, el conocimiento (saber-hacer) y sus lógicas de reproducción (Chayanov, 1974).

Asimismo, es importante resaltar que los artesanos han sobrevivido, evolucionado y algunos finalizado su actividad de subsistencia primaria, a raíz del crecimiento globalizado del SA. El cual, regido bajo una regulación dirigida hacia la producción y comercialización de alimentos industrializados, excluye a la producción artesanal. A lo largo de los años se ha hecho más visible el impacto que esto ha ocasionado en las familias productoras de AA, agricultores familiares (campesinos), entre otros. Pero esto solo representa la parte formal de dicha regulación, es decir, las normas y leyes bajo las cuales el SAG produce alimentos; en el otro extremo, se encuentra la parte informal, representada por reglas no escritas dictadas por la costumbre y el vínculo entre

productores y consumidores en mercados alternativos.

Cabe señalar que actualmente los artesanos están inmersos en una constante lucha por abrirse paso en un nuevo mercado o expandir el existente, a la cual los consumidores se suman por buscar a los artesanos para adquirir AA que les transporten a sus “ayeres” y como parte de una tradición y cultura gastronómica que muchas veces las personas consideran perdida; además de ser revalorizados por considerarlos más saludables que los alimentos industrialmente procesados. Es decir, a partir de distintos factores que han surgido debido a las consecuencias de un consumo producto de la globalización (Gutman y Gorenstein, 2003; Hernández y Villaseñor, 2014).

## 2.2 Importancia de la Producción Artesanal de Alimentos

Los AA no solo se reconocen por su forma de elaborarse o el sabor característico que poseen, al hablar sobre alimentos se profundiza en otros aspectos que vuelven genuino al producto. Como plantean Villegas y Cervantes (2011:150), la elaboración de un AA puede incorporar elementos vinculados a diferentes recursos que se encuentren en el territorio donde se produce:

- En primera instancia toman como referencia el valor que le imprime al producto final el “saber-hacer tradicional”, considerándolo un patrimonio que ha sido transmitido por generaciones dentro de la misma comunidad. Lo cual, señalan, pudiese ser generador de algunas propiedades organolépticas específicas del alimento producido artesanalmente.
- La territorialización es otro elemento que, por la reputación que imprime al producto, debe ser tomada como parte importante ya que este factor puede ser responsable de la calidad (sensorial o identitaria) que proviene del saber-hacer.
- En la mayoría de los casos, el AA producido es elaborado con recursos propios de la región, de la comunidad e incluso trabajados por el mismo productor; lo cual brinda un valor agregado ya que, de esta manera, se cuida el proceso desde la elección del insumo hasta la obtención del resultado final. Considerando que, en conjunto con las prácticas de los productores, se pueden originar otra serie de bienes con características patrimoniales, tales como los paisajes, la cultura, la organización social, entre otras.
- Y, por último, indican que la PAA es una parte importante de la cultura y la alimentación

tradicional del consumidor.

La diversidad de elementos positivos que componen la PAA ha sido motivo suficiente para que los consumidores pongan en una balanza los beneficios que este tipo de alimentos ofrecen y el abanico de problemas que los alimentos industrializados han traído consigo.

De acuerdo con Calle et al. (2009) a partir de la década de los noventa se ha podido percibir cómo en diferentes sectores de la ciudadanía ha surgido una desafección al SAG, a partir de la desconfianza por las “alarmas alimentarias”, tales como el caso del “mal de las vacas locas”. Además, el descontento generalizado por las crisis de materias primas, la crítica al modelo de desarrollo urbanístico y sus consecuencias medioambientales, las biotecnologías al reforzar el control alimentario por parte de las grandes empresas transnacionales, entre otros. Que ha resultado en la toma de decisiones individuales para ampliar sus nichos de consumo, apareciendo nuevos estilos de vida y de alimentación llamados “alternativos”, como el consumo de alimentos pertenecientes a mercados de productos orgánicos o canastas locales.

De manera esquematizada Calle et al. (2009:2) reconocen tres nuevos estilos de alimentación alternativos, que persiguen objetivos similares. 1) nuevos estilos agroalimentarios, enfocándose en una agricultura basada en procesos distintos a los utilizados en el SAG), como ejemplo se podría considerar la agroecología; 2) nuevos cultivos sociales, refiriéndose a la aparición de cooperativas conformadas tanto por consumidores como por productores, donde se persigue una forma de economía solidaria y sustentable para lograr la satisfacción alimentaria; y 3) nuevos movimientos globales, la construcción de redes sociales críticas derivadas de protestas “antiglobalización”, que indican que las sociedades urbanas están decididas a consumir alimentos que provengan de un radio de distribución corto (producidos localmente).

Así pues, es necesario recordar que nosotros creamos nuestro propio sistema alimentario a través de decisiones que tomamos sobre lo que comemos (Viertel, 2013). La concientización de una alimentación responsable, segura y solidaria que las sociedades modernas han estado tomando, ha ayudado a estos nuevos estilos y movimientos alimentarios a tomar más fortaleza. Pero, es importante considerar que aunque en la actualidad es difícil eliminar el consumo de alimentos industrializados, es muy posible poder consumir alimentos producidos orgánica y/o artesanalmente provenientes de las periferias o del interior de la misma localidad, e incluso de la misma vivienda, y así equilibrar el consumo sin excluir a los pequeños productores.

En ese sentido, es necesario tomar en consideración las distintas formas de producir por parte de

quienes se especializan en AA. Al destacar que se trata principalmente de familiar que transforman sus insumos (producidos por ellos mismos) en productos para autoconsumo y/o para la venta; y de quienes adquieren (compran) los insumos para transformarlos principalmente para su venta en el mercado.

En general la PAA puede tener distintas perspectivas por las cuales considerarla importante, pudiendo mencionar las perspectivas económica, cultural, social y sustentable. Estos principales aspectos son clave para la construcción de un concepto estructurado de lo que pudiera ser considerado AA.

A pesar del desplazamiento de los AA por alimentos industrializados durante los siguientes años después de la Segunda Guerra Mundial, actualmente los productos comestibles hechos a mano están aumentando su demanda, por lo cual pueden ser considerados como una estrategia factible del desarrollo territorial por sus valores, por considerarse saludables y porque poseen un gran sabor y textura (Domínguez-López et al. 2011). Toda vez que se trate de estructuras productivas cimentadas en la divulgación de conocimientos y con gran potencial de innovación (Riffo, 2013).

**La perspectiva económica.** Es necesario resaltar la importancia del apoyo a la producción basada en prácticas tradicionales por el reciente incremento de su popularidad, la cual ha sido propuesta para productores rurales de países con economías emergentes, como una muy efectiva estrategia de autoempleo, donde los pequeños productores utilizan técnicas de producción ancestrales con la intención de mantener vivas sus tradiciones y ofrecer productos diferenciados con un valor agregado. (Domínguez-López et al., 2011, citando a Barkin, 2001; Boucher y Requier-Desjardins, 2005).

Tal es el ejemplo de Ortega et al. (2017), donde se presenta el caso de estudio de la Unión de Palmeadoras de Tlaxiaco (UTP) en Oaxaca. La cual está integrada por mujeres que se dedican a la elaboración y venta de tortilla artesanal, perteneciendo a una comunidad productora de maíz, ellas formaron este grupo con la intención de apoyarse colectivamente para auto emplearse y así contribuir al desarrollo económico de la comunidad. El estudio analizó a dos tipos de maíz, el criollo y el híbrido. Cuyo trabajo de campo fue realizado por medio de 36 entrevistas para conocer la historia de la UTP, el oficio de palmeadora, los tipos y origen de maíz utilizados y la problemática en relación con la elaboración y venta de su producto. Además, se realizó un censo para contar con estadísticas descriptivas de la organización y durante un año siete meses se realizó observación participante en los escenarios donde juega un papel importante la tortilla. El análisis

de datos cualitativos se realizó con Atlas Ti, mismos que se sistematizaron y se discutieron en talleres, y de los cuantitativos se analizaron con Excel. Los resultados arrojaron que las palmeadoras prefieren las variedades de maíz criollo por ser más apto para su transformación al poseer características de menor dureza y adhesividad, menor tiempo de cocción, mayor suavidad y sabor; el cual obtienen por medio de los productores locales, de distribuidores de la región o de la propia parcela (circuito corto), de tal manera que impulsan la conservación y uso de este alimento de origen mexicano, y preservan la tradición de una producción artesanal de la tortilla al utilizar insumos originarios de la región y técnicas de preparación que no incluyen aparatos ni herramientas mecánicas, más bien utilizan procesos y artefactos ancestrales como la nixtamalización.

Es importante considerar que algunas de las áreas rurales se caracterizan por contar con familias que tienen como estrategia alternativa de supervivencia la producción de AA. En ese sentido, se puede indicar que la PAA es importante para el crecimiento económico de determinada región ya que contribuye al desarrollo rural de la comunidad donde se realiza.

**La perspectiva cultural.** Autores como Contreras y Gracia (2005:13) consideran que algunos factores culturales como la clase social, la edad, el género, la identidad o el grupo étnico determinan nuestras opciones y preferencias alimentarias cotidianas, resaltando que “comemos aquello que nos sienta bien, ingerimos alimentos que son atractivos a nuestros sentidos y que nos proporcionan placer...”

Para resaltar la importancia cultural de la PAA, Bessiere (1998) y Treagear (2003) consideran los productos artesanales como una identidad cultural localizada en un territorio geográficamente delimitado. El hecho de que el consumidor decida adquirir alimentos producidos artesanalmente no solo se atribuye a sus características organolépticas, sino también a la sensación que les brinda de transportarlos a cierta época de su vida, revivir momentos y recordar sensaciones; además para algunos consumidores es importante realzar el sentido de identidad que el consumo de estos alimentos les provee. Tal es el ejemplo de personas residentes de países extranjeros que al visitar restaurantes de comida típica de su país de origen se sienten en cierta forma de regreso a su entorno tradicional y/u hogareño. Bajo esa perspectiva, Contreras y Gracia (2005) mencionan cómo un cierto número de indicadores gustativos afirman una identidad alimentaria y delimita muy rigurosamente la pertenencia culinaria a un territorio determinado.

Los productos alimenticios tradicionales se relacionan intrínsecamente con hábitos de consumo específicos, derivados de una herencia gastronómica particular que promueve la cultura. En ese

sentido, Bessiere (1998) considera que el regreso al consumo de productos naturales y la motivación para proteger tradiciones locales, después del desplazamiento de éstos por parte del SAG, y la posterior desafección por parte de los consumidores, han incrementado el consumo de AA y tradicionales.

Además, es importante recordar que todas las personas como parte de una sociedad, cuentan con una cultura alimentaria. De acuerdo con Contreras y Gracia (2005:37), la cultura alimentaria es “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura”.

No es una cuestión tan simple como la importancia del crecimiento económico para conseguir el desarrollo de un lugar, esto va más allá de una concepción delimitada, partiendo de la importancia del aspecto sociocultural. Asimismo, surge también por la necesidad creciente del ser humano a proteger el medio ambiente, cuidar de su salud y seguridad alimentaria, así como recibir alimentos de calidad que sirvan de apoyo para los productores locales.

**La perspectiva social.** El actual modelo predominante de alimentación busca suministrar a los consumidores una serie de alimentos de consumo directo masivo, de calidad estándar y al precio más bajo posible. Lo cual ha orillado a la transformación de la agricultura en una rama más de las corporaciones transnacionales, principalmente por las innovaciones tecnológicas implementadas, mismas que son el punto clave para la competencia (Manrique, 1997; Sánchez, 2010).

Este tipo de innovaciones aplicadas a los procesos alimentarios son imposibles para pequeños productores, por su elevado costo de inversión. Por lo tanto, durante años fueron menospreciados y minimizados por las grandes empresas detallistas, desplazándolos de manera significativa hasta lograr incluso, que muchas de estas actividades hayan desaparecido. Es importante considerar que si la PAA se reestructurase en un tipo de producción estandarizada (industrializada) resultaría en la pérdida de los procesos tradicionales, mismos que juegan un gran papel característico de la misma. Por lo que es necesario reconocer la determinación de los productores artesanales por defender sus procesos tradicionales, aún con todas las dificultades a las que se enfrentan.

Asimismo, es importante recalcar el hecho de que la PAA es una actividad que involucra a toda la familia, en especial a las mujeres, quienes tienden a constituir un eje decisivo para impulsar y coordinar las actividades productivas en el medio rural, lo cual le da un gran valor social (Gordillo, 2012). Además de la participación de distintos actores sociales durante la producción,

transformación, comercialización y consumo; que intervienen de diversas formas para lograr la reproducción de dicha actividad. Sin dejar de resaltar la importancia del apoyo a los productores locales para que su actividad prevalezca y crezca, por medio de las autoridades correspondientes.

**La perspectiva de la sustentabilidad.** “Para avanzar hacia modelos más sustentables es necesario volver a cambiar el modelo alimentario recordando lo que hacía la abuela, recurriendo a dietas que puedan abastecerse con productos locales y en las cantidades y proporciones que los ecosistemas propios puedan aportar manteniendo sus tasas de renovación ecológica...es necesario, también, cambiar el modelo de producción de alimentos, donde los/as campesinos/as y pequeños/as productores/as, en alianza con las comunidades locales, definan culturalmente su alimentación y conserven la soberanía de ella, y donde se garanticen relaciones de justicia laboral, social y ambiental entre todos los agentes del sistema, tanto a nivel local como internacional” afirma Giobellina (2011:103-104).

En relación a lo expuesto, Ruitort (2011) indica que el sistema agroalimentario mundial se sitúa como una pieza determinante de un panorama de fuerte crisis económica, financiera, ecológica y energética. Siendo la crisis alimentaria del año 2008 un suceso que sacudió al mundo, para que se tomara este sector como un foco de interés, donde un contexto de hambre y desnutrición, además del desequilibrio demográfico, energético y ecológico; fueron elementos suficientes para ver la insostenibilidad de éste, así como la urgencia de actuar en la búsqueda de soluciones globales.

Lamentablemente se presentan terribles casos relacionados con los alimentos alrededor del mundo. En ese sentido, Viertel (2013) afirma que la calidad de nuestra comida hace que nos enfermemos, la mala comida causa afecciones, como diabetes e hipertensión; sin dejar fuera el hecho de que al escuchar las historias detrás de los alimentos como la tortura de los animales y la explotación laboral, nos ocasiona indisposición. La autora considera que nosotros creamos nuestro propio sistema alimentario al aplicar nuestros valores en las decisiones que tomamos sobre lo que comemos; y los elementos que tomamos en cuenta al decidir: ¿qué vamos a comer?, ¿de dónde proviene el alimento que estoy a punto de consumir?, ¿cómo fueron tratados los animales de la granja?, ¿se han respetado y valorado los derechos de los trabajadores agrícolas y pecuarios? Al realizar lo que parecería una simple elección de comida, realmente estamos eligiendo sobre muchos otros elementos y personas involucradas en la producción, transformación y distribución o comercialización de los alimentos.

Al aplicar nuestros valores podemos tener mayor conciencia sobre las implicaciones en el plato de

comida que tenemos diario en nuestras mesas. Ciertamente a raíz del incremento de graves casos provocados por el modelo dominante, se ha suscitado la aparición de protestas (principalmente de acción colectiva) y se han empezado a dar experiencias prácticas de producción y consumo, para la conformación de modelos alternativos al SAG que rige la alimentación mundial. Ello con la intención de garantizar la viabilidad de las localidades y la cotidianeidad en apoyo a sistemas de alimentación sustentables, como la producción ecológica, la agroecología, los canales cortos de distribución y el consumo reflexivo que propone a los consumidores que realicen sus compras de alimentos en circuitos cortos. (Ruitort, 2011).

De acuerdo con Viertel (2013) y García (2012), diversos grupos de consumidores han optado por tomar conciencia al practicar distintas formas de alimentación, de consumo responsable. De tal manera, el papel de los consumidores es fundamental en la complejidad de la dinámica entre el comercio, la producción, el consumo y la sostenibilidad. Es por lo que alrededor del mundo se han venido adoptando mejores prácticas para fomentar la concientización por parte del sector productivo en cuanto a los problemas sociales y ambientales que existen.

Un claro ejemplo de dicha prácticas es el Slow Food, originado en oposición de la comida rápida (Fast Food) con el propósito de proteger los productos frescos, estacionales y autóctonos (Sierra y Díaz, 2011). Otro, es la creación de cooperativas de consumo agroecológico, que establecen relaciones de compra directa con los productores de su entorno a fin de llevar a cabo un consumo ecológico, solidario y de apoyo al campesinado local (Sevilla-Guzmán, 2006). Y por último, “La Vía Campesina”, que además de enfocarse en el consumo responsable, pone especial importancia en las condiciones laborales de los trabajadores agrícolas, los riesgos para la salud y para el medio ambiente provocados por la producción intensiva (Antentas y Vivas, 2010; García, 2012).

El adoptar un modelo de consumo sostenible favorecería el desarrollo de estructuras productivas locales más competitivas en el mercado global (García, 2012). Y así se lograría la revalorización de la actividad productiva por parte de pequeños productores de alimentos lo cual, pudiese conducirlos a la reinserción en el crecimiento económico, principalmente de las zonas rurales.

En su trabajo sobre estrategias para la transformación de los sistemas alimentarios realizado en Bogotá, Viertel (2013) señala al comercio justo como una estrategia utilizada por pequeños productores, cooperativas y defensores de la justicia alimentaria para la construcción de un mercado más justo y ambientalmente sostenible. Esta estrategia se impulsa como un instrumento que proporciona a los pequeños productores mayor control sobre la elaboración y comercialización

de sus productos, a través de una cadena corta de distribución basada en la cercanía con el consumidor, además de ofrecer alimentos más saludables y sostenibles (García, 2012).

La comprensión de las distintas perspectivas que participan entorno a la alimentación es de vital importancia para que todo interés existente y futuro, en la revaloración y preservación de la PAA, adquiera un sentido holístico y empático.

## 2.3 Ejemplos de Estudios de Producciones Artesanales de Alimentos

### 2.3.1 Productos Locales, Calidad y Diversificación

Aguilar et al. (2011) demuestran la incidencia de valorización de productos locales elaborados en La Sierra de Cádiz/Andalucía en España y en el “Vale dos Vinhedos” en Río Grande do Sul en Brasil, al buscar alternativas al impacto de los procesos restructurales de la agricultura, donde la diversificación y el valor agregado de los productos locales actúa como un medio para el rescate del vínculo con el *terroir* y el fortalecimiento de la identidad sociocultural.

Se trata de un estudio exploratorio donde se ejemplifica la intervención que apuesta por los valores históricos, naturales y culturales de las áreas donde se elaboran los productos. Resultando en una reflexión crítica, por parte de los autores, sobre cómo a pesar de que estas experiencias diferenciadas suceden en lugares muy distintos, enmarcan una misma estrategia para los actores implicados.

El primer ejemplo es sobre la calidad, naturaleza y el territorio en la Sierra de Cádiz/Andalucía, España, siendo un área que presenta una situación diversificada en cuando a la agricultura y ganadería, además de tener presencia el sector industrial de la piel. Se menciona cómo las comarcas de Andalucía han sido pioneras en cuanto a la acción de la apuesta por los recursos endógenos de la zona, el entorno natural privilegiado, los sectores artesanales y los productos locales, así como la potenciación de los proyectos integrales diseñados y gestionados desde el mismo territorio. De tal manera que han logrado revitalizar el sector con el patrimonio cultural.

Lo interesante de esta situación es la demostración de cómo esas iniciativas han sido adaptadas a

las imposiciones del mercado y a los nuevos gustos del consumo global, pero siempre conservando los elementos que diferencian sus productos y la originalidad que conforman su valor agregado. Siendo el espacio geográfico el elemento primordial que define y singulariza a esta zona y por tanto sus productos.

Este caso es una muestra de la convergencia que se da entre el turismo rural y los productos locales, donde una parte apoya a la otra por medio de la denominación de origen (DO). Un ejemplo de esto es la DO del Aceite de la Sierra de Cádiz y los quesos artesanales elaborados por familias ganaderas de la Sierra, que muestran que las desventajas se pueden convertir en ventajas y valor agregado, al producir un producto diferenciado por su sabor, calidad, textura, color, etc., el cual es avalado por la legitimidad de sus procesos productivos y la dimensión cultural del territorio; donde el valor agregado del producto y la calidad se vinculan con el ecosistema de la zona y logran trasladar al consumidor al lugar. Es importante señalar que esta zona cuenta con un Consejo Regulador que promueve el producto por medio de publicidad, presentaciones en ferias y exposiciones.

En cuanto al segundo ejemplo, plasma en su producto el dinamismo existente en cuanto a la diversificación de las unidades familiares de producción. Situándose en la Sierra Gaucha al sur de Brasil, donde se producen el 80% de los vinos y se cuenta con varios destinos turísticos.

Se resalta el hecho de cómo en inicios del siglo XX el vino producido en la región era principalmente para autoconsumo, y que, después de los años ochenta se inicia una nueva fase productiva gracias a la inyección de capital internacional. Este es un caso que muestra la revalorización de un producto diferenciado, por medio de la indicación de procedencia (IP). Trayendo como efecto interno beneficios tanto para las industrias como para el contexto de las explotaciones agrarias, y el fortalecimiento de una identidad regional con base en la historia. Sin embargo, el Vale dos Vinhedos tiene que superar las dificultades derivadas de los distintos intereses públicos y privados y la sedimentación de las bases para una estrategia territorial de largo plazo.

En conclusión, Aguilar et al. (2011) intentan demostrar que la apuesta por productos locales forma parte de dinámicas sociales más amplias, resultado de la aplicación de políticas de desarrollo rural y de los nuevos discursos sobre el consumo responsable. Mencionan que en ambos casos se ha optado por la distinción para vincular los productos locales con los valores culturales de la región, señalando que la institucionalidad asegura el éxito de las iniciativas de desarrollo aun cuando resulte peligroso el alto nivel de implicación de la administración estatal; y aseguran que la estrategia de diferenciación se implanta en un consumo segmentado que busca la diferenciación

social y cultural a través del gusto, principalmente por las nuevas formas del consumo de algo “exótico” por lo cual los consumidores están dispuestos a pagar. Señalando que se presenta una oportunidad para identificar los problemas y oportunidades comunes, diseñar estrategias por medio del establecimiento de entes reguladores, es lo que hace fuertes a los territorios locales (Perriet-Cornet y Silvander, citados en Aguilar et al. 2011:209).

Por medio del anclaje territorial de los proyectos de desarrollo, siendo iniciativas que vinculan la tradición y la historia con el saber-hacer y los conocimientos de sus habitantes, se revalorizan los productos locales y se rescatan técnicas de un patrimonio que se encuentra en peligro de extinción, creando productos que responden a las demandas del consumo global en cuanto a la naturaleza, la calidad y la elaboración artesanal. Por lo tanto, colocan al binomio de cultura y desarrollo como un punto indiscutible para el desarrollo económico, lo cual podrá permitirle a los agricultores y otros productores rurales enfrentarse a las grandes empresas agroalimentarias globalizadas y a la competencia de sus productos y servicios.

### **2.3.2 La Lucha Entre las Producciones Artesanales y las Industriales**

Dentro del marco del contexto internacional se sitúa a Francia como el país cuna de la gastronomía. Este país cuenta con una cantidad significativa de productos alimenticios elaborados artesanalmente. Ayuso (2019) describe cómo el queso Camembert, al igual que otros productos a nivel mundial, ha estado librando una batalla en contra de las empresas industrializadas, por el derecho de etiquetado de sus productos.

Este artículo describe el queso Camembert de Normandía, el cual es elaborado, tradicionalmente, con leche cruda (no pasteurizada), con prácticas artesanales para la obtención de un producto de calidad que le permite promocionarse bajo la etiqueta “véritable” que significa auténtico. A lo largo de diez años, el queso ha estado en una disputa contra gigantes de la industria agroalimentaria, tal como es el caso de la industria láctea Lactalis, con la cual lucha por no permitir que vendan su producto bajo la etiqueta de autenticidad, ya que tanto el insumo principal como los procedimientos de elaboración no respetan las prácticas tradicionales.

Después de una década de lucha, se ha permitido que dicha industria láctea produzca su queso bajo

el sello DO, utilizando leche pasteurizada, “asegurando” que estará bien diferenciado de la versión tradicional. Ocasionalmente ocasionando terribles confusiones entre los consumidores, ya que dicha empresa utiliza la misma etiqueta que utilizan los productores de queso Camembert artesanal, señalándolo como “Camembert de Normandía” protegido por la DO. Esto no implica que el resultado de éste sea similar al artesanal, ya que la leche utilizada, aparte de ser pasteurizada, proviene de una especie de vaca diferente, lo cual se refleja en un queso con un gusto, textura y calidad diferente, sin mencionar la inutilización de procesos y herramientas tradicionales. Por su parte, las queserías tradicionales, aunque son pocas, cuentan con aliados que buscan la protección y preservación del producto, así como la conservación de sus procesos tradicionales y sus particularidades que lo hacen genuino.

Este artículo de prensa contribuye a la visualización de un universo alimentario con dos extremos opuestos, donde el más pequeño (el artesanal), no cesa en su lucha por la defensoría de su existencia, aun cuando tenga que continuar como la opción alterna de las preferencias alimentarias de los consumidores.

### **2.3.3 El Queso Oaxaca en México, un Ejemplo de Alimento Artesanal que Emite Prácticas Tradicionales**

En su estudio sobre queso Oaxaca, Domínguez-López et al. (2011) resaltan la inexistencia de un concepto unificado de lo que se entiende por artesanal, principalmente por que las definiciones que se podrían acercar un poco no toman en cuenta las regulaciones específicas que este tipo de productos deberían considerar, ya que son muy distintas a las aplicables a productos industrializados.

El estudio inicialmente presenta los productos artesanales como una estrategia de desarrollo. Para lograrlo, no solo se requiere del esfuerzo de los productores, además, es necesario que los consumidores reconozcan y retornen al consumo de alimentos con identidad local y/o regional. En ese sentido, el estudio se realizó en Aculco, tomando como universo 11 queserías, mismas que constituyen un 32.35% de las queserías totales de la localidad. La investigación fue realizada utilizando una metodología cuantitativa, misma que consistió en el muestreo de un queso por

productor durante cuatro diferentes periodos y se realizaron análisis para determinar las características fisicoquímicas del producto; utilizando la metodología AOAC (Association of Official Analytical Chemists). Obteniendo la información sensorial por medio de una evaluación en la que participaron cinco jueces entrenados, cuantificando la intensidad de sabor para 14 notas. Al analizar los resultados pudieron notar que la producción artesanal no utiliza instrumentos de precisión que aseguren la uniformidad en cuanto a sabor, contenido nutricional e incluso apariencia. Demostrando así, que existe una variabilidad entre lotes de producción entre un mismo artesano y otros artesanos. Lo que hace concluir que algunos productos pueden quedar fuera de las especificaciones exigidas por la Secretaría de Salud para permitir su venta en establecimientos comerciales, por lo que se propone la generación de una definición de producto artesanal y una regulación para AA.

Los resultados de este estudio permiten resaltar la heterogeneidad que identifica a la PAA, así como la comprobación científica respecto a la especificidad de las características organolépticas de un alimento producido en un determinado territorio.

En el siguiente capítulo se retoma y se expone la diferenciación entre la percepción de calidad artesanal y calidad industrial, y se explica un poco a profundidad el tema de la inocuidad de los alimentos, para lograr un entendimiento profundo sobre la importancia de respetar los procesos tradicionales de los AA.

#### **2.3.4 Estrategias para el Rescate y Valorización del Queso Tenate de Tlaxco**

En este estudio realizado por Grass et al. (2013), se expone que la mayor parte de los quesos mexicanos genuinos se comenzaron a elaborar en los ranchos como un medio para el aprovechamiento y conservación de los excedentes de leche en periodo de lluvias. Por tanto, se empezó a notar una acumulación en la producción, durante esos meses, y su orientación hacia el autoconsumo, ya que en ese tiempo se presentaba una ausencia en los canales de comercialización. Desafortunadamente, con el paso de los años y continuando en la actualidad, se nota un panorama contradictorio para los quesos mexicanos genuinos, por una parte, se encuentran aquellos que han logrado crecer en el mercado y por otra parte se registran aquellos que presentan un proceso gradual

de desaparición. Por lo tanto, los autores consideran que a medida que se puedan identificar los factores que están generando la desaparición de este tipo de quesos, se podrá implementar un diseño adecuado de políticas públicas que reviertan esta tendencia.

Esta investigación se realizó con el objetivo de identificar los factores que están ocasionando la extinción de los quesos mexicanos genuinos, tomando como estudio de caso el queso tenate del municipio de Tlaxco en el estado de Tlaxcala en México, que se asocian a aspectos sociales, técnicos y económicos.

La investigación se clasificó como cuantitativa y cualitativa. Dicho estudio se llevó a cabo por medio de un censo entre 10 queserías, artesanales y tecnificadas. Además, se aplicó la utilización del enfoque SIAL como herramienta de análisis, mediante técnicas de investigación como la historia oral, el método genealógico, la trayectoria tecnológica, la gestión de procesos de calificación y certificación, el análisis de redes y el análisis de cadena; y a través de la aplicación de encuestas y entrevistas.

Para el análisis cuantitativo se utilizaron: Pasw Statitics 18 y Ucinet 6.0. Mientras que para el análisis cualitativo se llevó a cabo un proceso de triangulación de los diferentes instrumentos; se trazó una línea del tiempo, se ilustraron las genealogías, se correlacionó, se realizó una valoración microbiológica, y se caracterizaron los eslabones y se estimaron costos de producción y utilidad de la cadena productiva.

Después de los análisis realizados se pudo demostrar que los impactos de la maduración en el queso tenate provee aspectos positivos, a medida que esto ocurre se produce un descenso en el pH del queso, lo cual deriva en una reducción del número de unidades formadoras de colonia de coliformes fecales, posicionándolo por debajo de los límites máximos permitidos. Incluso sostienen que la maduración es un mecanismo eficiente en la reducción de la flora patógena y para brindar inocuidad al consumidor. Por su parte, el añejar el queso mejora las características sensoriales de producto y brinda otras alternativas de uso en el consumo.

Así mismo proponen la homogenización y autenticidad de la elaboración del queso tenate como un primer paso para la gestión ante el Instituto Mexicano de Protección Industrial (IMPI), la certificación de una Indicación Geográfica (IG), como la marca colectiva o bien, una Denominación de Origen (DO).

Otro descubrimiento importante fue que los bajos ingresos mensuales que perciben los productores desmotivan a los queseros, lo cual resulta en un factor de la desaparición gradual de estos quesos;

a diferencia de las queserías semi-industrializadas que perciben utilidades 31.5 veces mayores que las que obtienen los queseros artesanales.

La mayoría de la demanda de estos quesos se concentra en los turistas, por lo cual Grass et al. (2013) señalan, se deberían tomar medidas que favorezcan esta situación, como la implementación de cremerías en la autopista para el incremento de las ventas a los turistas.

También proponen que se promuevan políticas que permitan la divulgación de las técnicas artesanales para la elaboración del queso tenate, acompañadas de programas de promoción de los quesos genuinos mexicanos, para que así, el consumidor reconozca las virtudes del producto con patrimonio cultural y esté dispuesto a consumir a través del tiempo.

Los ejemplos anteriores han dejado la puerta abierta a la realización de estudios, principalmente mediante el enfoque SIAL, ya que así, la perspectiva se amplía, otorgando la posibilidad de incluir una gran variedad de disciplinas con el fin de obtener resultados diversificados. Asimismo, han demostrado que las características organolépticas, el saber-hacer, la importancia de los recursos endógenos (naturales y socioculturales), el fortalecimiento de la PAA apoyado en el turismo, la urgencia de unificar un concepto para Alimentos Artesanales y su regulación a través de lineamientos específicos, las preferencias de consumo a partir de sistemas alimentario alternativos, los efectos de la apertura comercial y la necesidad de políticas públicas dirigidas a este sector económico, social y cultural de México y el mundo; son algunos de los elementos que conforman a las UFPAA y que, de cierta manera conforman la majestuosidad de la producción de alimentos tradicionales con identidad territorial.

## 2.4 Producción Artesanal de Alimentos, Nuevas Perspectivas Agroalimentarias y Desarrollo Regional

El concepto de AA ha variado su significado a lo largo del tiempo. A raíz de la desafección del SAG por parte de nuevos grupos de alimentación alternativos y su consecuente deslegitimación hacia las corporaciones; se ha retomado dicho concepto, por parte de las mismas corporaciones. Con el propósito de vender “la idea” de un producto tradicional, se han apropiado falsamente del significado de un alimento que contiene elementos culturales e identitarios; promocionando sus

productos como alimentos saludables, naturales, tradicionales o artesanales; con el propósito de desdibujar la idea que en décadas pasadas las industrias agroalimentarias se encargaron de implantar en los consumidores, una idea que mostraba a los alimentos tradicionales y sus formas de producción como una representación de atraso de las sociedades, y que sostenía que la modernidad (representada por la urbanización) venía acompañada de la producción y consumo de alimentos industrializados (Díaz-Méndez y González-Álvarez, 2012:126).

Cabe añadir, que dicho paradigma ha ocasionado en las URF fuertes consecuencias. Ramírez-Juárez (2013), explica que las interpretaciones que se han dado sobre las transformaciones rurales, en el marco del modelo neoliberal del campo mexicano y latinoamericano, enfatizan la disminución de los ingresos agrarios de los hogares campesinos y la profundización de la emigración, de la pobreza y de la pluriactividad.

En Sonora, los productores rurales no se reconocen a sí mismos como campesinos, más bien se reconocen como productores. Por ello, se acuña el concepto de URF, partiendo de la teoría de Chayanov (1974), como unidades económicas de subsistencia, o para el fin de esta investigación, UFPAA. Las cuales se determinan por el tamaño de las explotaciones, el tipo de cultivos, el tamaño de la familia y su composición por sexo y edad, además de las pautas de consumo, y tienen como principal objetivo la persistencia.

Las URF funcionan por medio del trabajo de los integrantes de las familias rurales, sin percibir salarios, por lo que sus costos de operación son distintos, ya que no operan con la intención de obtener ganancias, más bien lo hacen con la finalidad de conseguir un “excedente” como retribución al trabajo realizado después de cubrir sus costos de producción (Chayanov, 1974).

Por su parte, Domínguez (1993:107) señala que se ha visto la polivalencia de las actividades de las URF o Unidades Familiares de Producción Artesanal de Alimentos (UFPAA), mostrando ejemplos de cómo el campesino que se dedica a la pesca también es artesano y comerciante. Considerando que la pluriactividad sucede por tres variables: la insuficiencia de la tierra para un tamaño familiar y necesidades de consumo determinadas, la estacionalidad propia del trabajo agrícola y el volumen de ingresos obtenidos en comparación con la actividad agrícola. Sin embargo, a pesar de tener que dedicarse a otras actividades de forma complementaria, no se resignan a perder sus tradiciones y las defienden en la medida en que pueden, desarrollando nuevas estrategias de producción fundamentadas en aspectos socioculturales de las comunidades en las que habitan.

Es importante destacar que las estrategias mercadológicas utilizadas por grandes corporaciones

bajo la protección de la Organización Mundial del Comercio (OMC) para que los consumidores acunaran los alimentos industrializados e hiper industrializados, actualmente ha perdido fuerza debido a una serie de eventos perjudiciales para la salud, la integridad de los trabajadores de la agroindustria e impactos al medio ambiente, como resultado de la toma de conciencia y cambios en los hábitos alimentarios. Dando paso a la formación de grupos alternativos de producción de alimentos, conformados por productores que se han dedicado por años a actividades basadas en técnicas y procesos artesanales, en combinación con técnicas de agroecología, las cuales excluyen el uso de químicos (pesticidas, fertilizantes, insecticidas) y de semillas genéticamente modificadas; rescatando las tradiciones y preservando la cultura de las regiones donde producen alimentos con valor agregado.

La mayoría de las personas al consumir algún alimento específico lo relacionan con algún recuerdo, lugar o sentimiento que los transporta de tal manera que se sienten identificados con lo que están ingiriendo. El acto de alimentarse es más que la satisfacción de una necesidad fisiológica básica, las características organolépticas de los alimentos representan más allá que un simple olor o textura, poseen un significado más profundo que no solo logra satisfacer el hambre, también satisface las necesidades subjetivas del ser humano.

En el caso de los AA la representación de lo anterior es en algunos casos mucho más marcada, es común escuchar palabras de nostalgia en el consumidor al probar un alimento de este tipo, recordando a la abuela, los días lluviosos en el pueblo o las risas de la familia reunida en la cocina. El valor agregado que éstos poseen es incomparable e irreproducible; por más que la industria alimentaria trate de manera vigorosa de “reproducir” algún producto de carácter artesanal, hoy en día aún no existe un producto alimentario industrializado “artesanal” que logre satisfacer todas las necesidades que los consumidores buscan en este tipo de alimentos.

En ese sentido es conveniente conceptualizar aspectos como la memoria y sus significaciones para la construcción del sentido de pertenencia que un producto de esta índole puede llegar a imprimir en el consumidor gracias a los elementos identitarios y culturales que posee.

### **La memoria como fundamento para reconocer el valor tradicional de un alimento artesanal.**

El alimento puede ser considerado como combustible o como un símbolo. Pero el acto de consumir un alimento no se realiza solo con la intención de cubrir una necesidad fisiológica del cuerpo humano, sino que va más allá. Tal acto provoca la activación de todos los sentidos para así lograr un verdadero deleite; el cual enfoca gran parte de su atención a recordar esos sabores, texturas u

olores que llevan al ser humano a “transportarse” a una situación o lugar específico en su memoria. Es importante resaltar que la alimentación es considerada un acto social, el cual, pretende hacer de una comida un momento para la convivencia y la interacción entre pares (Linck et al., 2006; Muchnik, 2006). Bajo esa perspectiva, Holtzman (2006) sostiene que la memoria desestabiliza la verdad a través de una preocupación por las formas subjetivas en que se recuerda, memoriza y utiliza el pasado para construir el presente. La definición de memoria corresponde a la noción de experiencia o significado en referencia al pasado, considera que los sujetos al recordar vuelven a experimentar emocionalmente sus recuerdos inconscientes.

Al consumir un alimento en particular, inicia ese proceso de reexperimentación de cierto suceso particular con el que él mismo es relacionado; una comida con la familia, una reunión o convivio con amigos cercanos, algún festejo o evento importante. Cualquier situación general o específica puede ser relacionada con el hecho de llevar un alimento particular a nuestra boca, y así, generar en nosotros un cúmulo de emociones y remembranzas que provocan un sentido de alegría o satisfacción, guiados por la nostalgia de las tradiciones propias.

Existe un vínculo muy importante entre el alimento y la memoria. Muchos de los más profundos y placenteros recuerdos son construidos a través de la sensualidad que posee un alimento. La experiencia de comer puede ser situada como un lugar para la construcción de la identidad del ser humano al evocar el recuerdo (Holtzman, 2006). Entonces, la memoria adquiere gran importancia durante la constitución de un concepto alimenticio que aún no ha podido ser estructurado de una forma simple.

Para el caso de los AA sucede que las personas que están familiarizadas con ellos logran experimentar, a través de su consumo, vivencias de su vida pasada. Esto se ejemplifica muy claramente al observar la expresión de una persona viviendo en el extranjero al consumir cierto alimento, el cual, solo es producido en su tierra natal. En ese sentido es de vital importancia considerar el valor que representan los sentidos, de algo tan arraigado por el ser humano como lo es la identidad.

Es común encontrar un fuerte vínculo entre los alimentos y la identidad nacional o regional. El elemento clave a considerar que esta vinculación, tiene que ver con los aspectos referentes a las tradiciones culturales e históricas que se conjugan para lograr que las personas experimenten dicho sentido de pertenencia.

“Los alimentos recogen del territorio no solo los aspectos vinculados a las entrañas de la Madre

Tierra, sino que también incorporan en sus características a la sociedad que los produce, pues en ellos converge la cultura y la tradición alimentaria de los pueblos” (Villegas y Cervantes, 2011:149).

En el pasado, la mayoría de los AA eran producidos con el principal objetivo de conservar los alimentos. El ahumado, el salado o salmuera y el desecado, fueron los principales medios de conservación en las épocas antiguas. Con el paso del tiempo, la evolución y desarrollo de nuevas tecnologías, este tipo de medios de conservación pasaron a ser solo complementos en la producción de alimentos, en algunos casos para simular su sabor “tradicional”.

Al cambiar las formas de producción y conservación de alimentos, la PAA empezó a decaer (por diversos aspectos como las regulaciones, los mercados, la competencia de los alimentos industrializados, etc.) Se empezaron a reemplazar los complejos de producción artesanal por industrias pertenecientes al sector agroalimentario, como parte de la globalización y del deseo de modernización y desarrollo de los países.

Es necesario puntuar la importancia de conservar los AA, a través del reconocimiento de que los elementos que los caracterizan son principalmente sus cualidades organolépticas (olor, sabor, color, textura), el tipo de empaque, su proceso y lugar de producción, su sector mercadológico y la relación que existe entre su costo y precio. Además de respetar la virtud de los insumos necesarios para su elaboración. (Domínguez-López et al., 2011; Ortega et al. 2017).

Por su parte, a través de una perspectiva distinta, Villegas y Cervantes (2011) consideran que las dos principales propiedades con las que debe contar un alimento para ser considerado tradicional son la genuinidad y la tipicidad. Definiendo como genuino a todo aquello que es deriva de algo, perteneciente a un lugar determinado. En otras palabras, es el resultado de su propia historia, cultura y saber-hacer. Según la Real Academia de la Lengua genuino es igual a puro, propio, legítimo, natural o auténtico. Por lo tanto, un alimento genuino es aquel que responde a ciertas especificaciones, sin contener sustancias artificiales y sin falsa información que pudiesen engañar al consumidor respecto a su origen, naturaleza o calidad. Pudiéramos incluir a la definición, la parte ecológica y el conocimiento tradicional para la elaboración de un producto; además de reconocer es el resultado de un proceso evolutivo ya que con el paso del tiempo se irá adaptando a los cambios cuidando que no pierda su esencia. Y así, podría indicarse como tal a cualquier alimento producido de manera artesanal, ya que forman parte de la tradición, cultura y el anclaje histórico a un área geográfica específica (Barjolle et al., 1998).

En ese sentido, Villegas y Cervantes (2011:157) consideran que la tipicidad abarca tres dimensiones:

1. Las características que presenta el producto final. Pudiendo ser consideradas las características organolépticas, su composición, etc.
2. Las prácticas ligadas a la producción de las materias primas, el manejo de éstas y la elaboración del producto. Es decir, la importancia del conjunto de actividades que el productor realiza desde que inicia su proceso de producción de materia prima (insumo principal), la transformación y la obtención del producto terminado.
3. La representación sociocultural del producto por parte de los productores y consumidores.

Los autores señalan que los AA tienen una diferenciación cualitativa, la cual puede estar ligada al origen del producto, al territorio (por que se liga la producción y el consumo) y a las características culturales (como costumbres o representaciones colectivas), además de la dimensión histórica (el anclaje o asentamiento en el tiempo de las prácticas, métodos o conocimientos). Si hablamos de tipicidad podemos relacionarlo con los atributos de calidad que hacen que el producto sea único, que son expresión del contexto donde se produce. Es por eso por lo que el territorio es una parte fundamental para que un AA pueda considerarse genuino y/o típico, ya que sus características de calidad no pueden reproducirse en un lugar distinto por ser el resultado de un contexto físico y ambiental, económico, social y cultural específicos.

Además de la autenticidad de su valor en cuanto a lo natural y la tradición que poseen, en la búsqueda del sabor de antaño y el aprecio por el trabajo artesanal, mismo que resulta de la combinación de un territorio y de un “saber hacer” (García, 2012). Donde el anclaje o asentamiento en el tiempo, corresponde a la anterioridad, continuidad y permanencia de algo, en otras palabras, se refiere a la tradición (Caldentey y Gómez, 1996). (Villegas y Cervantes, 2011).

Para la elaboración de cualquier producto con las características mencionadas es necesario que el productor o productora tenga el conocimiento especializado, el cual es comúnmente adquirido a través del paso de las generaciones. Sin embargo, esa forma de arte ha ido perdiendo significación para las nuevas generaciones, e incluso, para aquellas que fueron parte de la transformación de una alimentación natural hacia la “modernización” alimentaria por medio de la ingesta de alimentos industrializados.

### 2.4.1 El Valor Agregado de los Alimentos Artesanales para el Desarrollo Regional

En la elaboración de un AA cada punto cuenta, es decir, el valor agregado que se le imprime conlleva distintos factores que no deben dejar de ser importantes para sus productores. De acuerdo con Valcárcel y Venegas (2015) los platillos típicos de un determinado grupo social esconden años de tradición, recuerdos, momentos, personajes, técnicas y ambientes que hacen que cada uno sea singular y especial, donde las fibras de cada plato cuentan el relato de cómo dicha comunidad de personas ha sobrellevado una serie de episodios que les han permitido llegar a lo que es hoy en día. En ese sentido, Díaz y Oyarzo (2017) consideran que al consumir algún alimento típico estamos reproduciendo la historia como una parte fundamental que emerge del consumidor. La historia en la alimentación es una expresión de comensalismo que es transmitida de manera generacional, por tanto, existe una valoración de vida, lo cual representa una tradición.

Una parte interesante del valor agregado que posee un alimento producido artesanalmente es la vinculación al territorio donde son elaborados. Gracias a la territorialización del producto se obtiene una combinación de elementos biofísicos y culturales que se combinan para producir gustos y sabores basados en el lugar (Bowen y Mutersbaugh, 2014).

De acuerdo con Bowen y Mutersbaugh (2014), al consumir productos alimenticios que provengan de cadenas cortas de suministro se presentan las relaciones que se nutren entre los productores y los consumidores, incorporando la idea de confianza que se negocia mediante la proximidad y la interacción, es decir, por la cercanía, a diferencia de los principios abstractos de fe que prevalecen en los productos fruto del SAG.

Actualmente el consumo de alimentos alrededor del mundo se encuentra segmentado, por una parte, está la demanda masiva de productos industrializados, y por otra el surgimiento de estándares específicos por parte de los consumidores que cumplan con las demandas impuestas por ellos mismos en busca de la soberanía alimentaria.

Arzeno y Troncoso (2012:73-74) proponen tres aspectos vinculados a los cambios en el consumo de alimentos:

1. El peso de la calidad en los productos, concerniente a la salud: la nutrición y el valor calórico del alimento.
2. El compromiso del consumidor acerca de las condiciones en las que se producen o

comercializan.

### 3. El interés por el origen geográfico y el contexto cultural.

El acto de revalorización de los AA puede llevar a que los nichos de mercado se expandan y no solamente queden en la misma localidad o región, sino, que más consumidores de distintos espacios geográficos pudieran disfrutar de estos productos. Dicha situación ya ha sucedido en muchos países del mundo y continúa de manera creciente, buscando disfrutar de la calidad de un alimento tradicional y genuino, donde la producción respete las tradiciones locales y sea amigable con el medio ambiente. Ya que los productos locales movilizan los recursos endógenos de los territorios, colaborando en la creación de una imagen que vende conocimiento y es capaz de emitir sensaciones que alimentan la experiencia emocional (saberes tradicionales) (Aguilar et al. 2011).

Para poder lograr la relocalización de este tipo de alimentos es necesario iniciar con la reconexión. A través de estrategias que han surgido a causa los sistemas de producción y procesamiento intensivos en distintos países, en donde el conocimiento y las relaciones locales pasaron por procesos de erosión. Para ello, se debe destacar el proceso de valorización del origen de los alimentos y del conocimiento, por lo que es necesario que los productos se identifiquen con el contexto local y con los productores, mismos que han sobrevivido al proceso de desconexión, por oposición a la modernización o por la exclusión del sistema. (Vendruscolo et al., 2016:152).

Se debe considerar la importancia del vínculo que existe entre el alimento, la cultura y la geografía. Algunos autores como Feagan (2007) e Ilbery y Kneafsey (1998), consideran que el saber-hacer se preserva de manera generacional e interviene en la obtención de alimentos; y que las características físico-naturales del lugar, entre otros aspectos, formarán parte de las particularidades (especificidades del producto) y se traducirán en sus marcas distintivas. Es decir, las características particulares de un producto, su lugar de origen, condiciones y proceso de elaboración, son los puntos clave para que no pueda ser reproducido en algún otro lugar. Es por lo que, dentro de la importancia de la revalorización de los AA es necesario otorgar el lugar que se merece a la re-vinculación del alimento con el lugar de origen (Feagan, 2007).

Se ha venido señalando que el saber-hacer de las diferentes culturas del mundo ha estado en riesgo desde el régimen alimentario superavitario (Friedmann y McMichael, 1989). No obstante, los productores han logrado preservar las técnicas de producción que forman parte de su cultura e historia. Lo importante en este momento es actuar en el fortalecimiento de su protección y en la promoción de su impulso para que crezca. Bajo esta perspectiva, Törey (2010) argumenta el valor

de promover iniciativas orientadas al desarrollo de los territorios rurales con identidad cultural, a través las políticas públicas y con base en la promoción de los alimentos, como elementos identitarios y recursos potenciales para el desarrollo.

La agroindustria por su parte ha tomado ventaja de este nuevo (revalorado) nicho de mercado introduciendo sus productos como “orgánicos” “artesanales” o “tradicionales”, acaparando y envolviendo al consumidor con publicidad engañosa. Mediante procesos de intensificación, imitación e incluso adulteración han dejado, nuevamente, de lado a los productos genuinos obligado a los productores a formar parte de la competencia desleal entre la industria alimentaria y las producciones artesanales. De acuerdo con Barragán y Ovando (2019:159), esto en gran parte ha ocurrido porque la lógica del procesamiento de alimentos es sometida a normas dictadas por la industria agroalimentaria, opuestas e impropias a la forma de reproducción artesanal. Asumiendo que se reconvirtiera un sistema de producción artesanal en uno estandarizado y bajo control empresarial, se causaría la pérdida del saber-hacer y se transformaría al alimento y al artesano en una simple mercancía con fin económico. Es aquí donde emerge la lucha por la revalorización y preservación de los AA, en el momento que el estrecho vínculo productor-consumidor se convierte en el estandarte de batalla para que los sistemas agroalimentarios alternativos no perezcan ni sucumban ante las demandas de la normatividad y reglamentos sobre condiciones sanitarias y criterios de calidad que exigen las corporaciones (Barragán y Ovando, 2019; Holtzman, 2006; Wilkinson, 2010).

Vendruscolo (2016) señala que las estrategias de valorización de los productos locales, las exigencias sanitarias, los patrones de calidad industriales y la burocratización de las relaciones comerciales a las que están sujetos los actores, han promovido la desaparición de las relaciones de proximidad, del conocimiento local y la exclusión de estos productores del mercado formal.

Es preciso luchar por la revalorización de este tipo de alimentos ya que poco a poco se están extinguiendo por la presión de los consorcios agroalimentarios y los mercados, lo cual ha constituido una pérdida gradual de nuestras tradiciones alimentarias y la merma de nuestra propia identidad (Villegas y Cervantes, 2011).

La revalorización de ciertas preparaciones culinarias tradicionales ha pasado a ser considerado un recurso potencial de determinados territorios e incluso, disparador de iniciativas orientadas al desarrollo local (Arzeno y Troncoso, 2012). Existen antecedentes de este movimiento, los cuales podrían cimentar la revalorización de los AA y así lograr el objetivo de ser un detonante para el

desarrollo regional; superando el pensamiento compartimentado y la implementación de políticas sectoriales en el medio rural, que favorezca un enfoque territorial para mantener el equilibrio entre todos los elementos del territorio, impulsando el desarrollo de una manera sostenible (Aguilar et al. 2011).

Lo anterior se puede llevar a cabo, al diferenciar a los actores principales del medio rural, la agroindustria y los procesos de producción sostenibles; toda vez que se reconozcan los fundamentos ecológicos e históricos de las prácticas productivas para el proceso de desarrollo en zonas rurales (Toledo, 1994:18).

La mayor proximidad entre productores y consumidores por medio de las cadenas cortas de comercialización promueven la reconexión entre producción y consumo, así como los procesos de relocalización alimentaria (Fonte 2008; Kneafsey et al. 2008; Van der Ploeg, 2008). En ese sentido, Vendrelusco et al. (2016) consideran que la reconexión y la localización son tendencias sociales que entrelazan aspectos sociales, económicos, culturales y ambientales en la cadena de abastecimiento alimentario.

Algunas estrategias de reconexión son las ferias de productores, las huertas comunitarias y los grupos de consumidores; la idea es aproximar al productor con el consumidor, con la naturaleza y con los centros de producción. Otra es el re-enraizamiento, un fenómeno difundido en Europa, mediante las redes agroalimentarias alternativas y estrategias para valorizar los productos locales portadores de reivindicaciones culturales. Considerando al enraizamiento horizontal como la reconstrucción de confianza entre los productores y consumidores, en donde se enfatiza la importancia de la tradición en la producción de alimentos y se conforman elementos que movilizan relaciones alternativas (Bowen, 2011; Kneafsey et al., 2008; Vendrelusco et al., 2016).

De tal manera se puede advertir que la PAA sucede bajo la interacción de elementos físicos, biológicos y sociales de un territorio a través de largos periodos, lo cual resulta en la acumulación de conocimientos y habilidades por parte del artesano, que se ven reflejados en la materia prima y las características de los objetos creados. Teniendo como característica primordial, su naturaleza colectiva, ya que se realiza bajo una división de trabajo familiar y se manifiesta el conocimiento tácito, no verbal y difícilmente codificable que concluye en un producto de calidad. De la cual, sus potencialidades le pueden llevar a convertirse en una estrategia de desarrollo real centrado en la calidad de vida de los habitantes de las comunidades ubicadas en los territorios que sustentan este tipo de sistemas productivos (Camacho et al. 2019).

Investigadores como Camacho et al. (2019), consideran que los sistemas alimentarios artesanales son un eje fundamental para el sustento de la vida, en sentido económico, social y cultural, y que pueden formar parte de la construcción, reconstrucción y defensa de los territorios. Además de ser la semilla de la acción colectiva y tener una amplia relación con la soberanía alimentaria, que pueden formar parte de una revaloración cultural y demuestren su capacidad para aglutinar a las sociedades que los producen, bajo aspectos éticos y estéticos propios.

Por lo tanto, es importante que cualquier apoyo dirigido a esta actividad se base en el eje de mejora en los indicadores de calidad de vida de las familias productoras, tanto económicos como de satisfacción personal, participación comunitaria, autodeterminación, cohesión social y bienestar (Camacho et al., 2019).

Para cerrar, recordemos que “Los alimentos elaborados mediante técnicas tradicionales utilizando conocimiento tradicional requieren, probablemente, un nuevo término que los defina o que la definición de artesanal incluya algunas características que no deben faltar para asegurar la inocuidad de cualquier alimento” (Domínguez-López et al. 2011:188).

En resumen, la PAA hace referencia a lo manual, utilizando recursos renovables, incorporando el sentido artístico. Es una herencia cultural y el valor agregado que cada artesano le imprime a su producto de manera que resulte único y especial. Es necesario precisar que este tipo de producción no excluye la innovación, sino todo lo contrario, los productos elaborados bajo este lineamiento no tienen la intención de ser piezas de museo, es decir, el hecho de que se utilicen técnicas y herramientas tradicionales no supone que no puedan existir modificaciones en el proceso (Camacho et al., 2019).

Con base en lo anteriormente expuesto, y para fines de este estudio, se define como AA a aquel que es realizado bajo un esfuerzo colectivo principalmente en manos de UFPAA; cuyo valor agregado, es representado por el conocimiento (transmitido de generación en generación) y experiencia del artesano; contenedores de aspectos culturales, sociales e históricos del territorio donde es producido; elaborados bajo procesos y técnicas mayormente manuales; y donde el productor interviene en uno o varios eslabones de la cadena de valor, ya sea mediante la provisión de materia prima, su transformación o comercialización; y excluyendo la adición de conservadores artificiales.

### **3. PRODUCCIÓN ARTESANAL DE ALIMENTOS EN EL SISTEMA AGROALIMENTARIO GLOBALIZADO (SAG)**

El objetivo de este capítulo es enfatizar el posicionamiento de los AA en el actual sistema alimentario. Por medio del análisis de la PAA bajo un enfoque que permita transmitir la voz de las familias productoras y conjugar sus experiencias con las decisiones alimentarias de los consumidores. A fin de explicar las razones por las cuales dicha actividad hace frente a las rutas comerciales convencionales de los alimentos a través de su propia red de comercialización alternativa, sostenida por personas que fincan su consumo en alimentos producidos localmente (Fonte, 2008).

En el primer capítulo se discutieron los conceptos de artesanidad y alimento artesanal como un primer acercamiento al tema de investigación. Para lograr comprender las dinámicas macro en las que se inscribe este estudio y poder discernir si estas tendencias representan oportunidades o amenazas, es imperativo comenzar por definir el proceso de PAA en el contexto de un sistema agroalimentario dominante. De tal manera, este capítulo comienza con la breve revisión conceptual del término “Sistema Agroalimentario (SA)”. Posteriormente, con base en la teoría de los regímenes alimentarios desarrollada por Friedmann y McMichael (1989), se resalta el papel de la agricultura en la reproducción del sistema económico y su evolución; se aborda el desarrollo de la transformación industrial de los productos agrícolas que en el siglo XX desplazó a la PAA; y cómo, paradójicamente en la globalización, ha surgido la desafección del actual SA promoviendo la revalorización de formas de producir alimentos alternativas, opuestas a las industrializadas (Bowen y Mutersbaugh, 2014; Calle et al. 2009).

En este escenario complejo por la gran diversidad de factores que intervienen en la configuración del actual SA, nos enfocamos en destacar la articulación de múltiples dimensiones vinculadas a la producción-consumo de alimentos, en las implicaciones que las formas de regulación tienen sobre el modelo dominante y en particular sobre la PAA (Bush y Bain, 2004; Ransom et al. 2013).

### 3.1 Producción Artesanal de Alimentos y Sistema Agroalimentario en México

**El papel de la agricultura en la evolución de los sistemas agroalimentarios.** Tradicionalmente la PAA ha estado vinculada a las prácticas de reproducción de las URF que transformaban los alimentos agrícolas para conservarlos el mayor tiempo posible, para autoconsumo o bien, para su venta. Al volver la mirada hacia el surgimiento de algunos de los de estos alimentos se puede rescatar que, con la intención de diversificar los alimentos que las amas de casa ofrecían a sus familias, transformaban los insumos agrícolas de primera mano en un alimento de larga duración. Tal es el ejemplo del estado Sonora donde por generaciones se han elaborado las pepitorias (con base en cacahuete y miel de piloncillo), los ponteduros ( hechos con maíz palomero y dulce miel de piloncillo), los jamoncillos (cocidos a la leña en grandes cazos de cobre, donde la leche “bronca” es sometida a un largo proceso de cocimiento, reducción y espesor), las conservas de frutas (cocidas al fuego con azúcar) y algunas salmueras y escabeches de hortalizas. Estos procesos, además de proveer diversidad en la forma de alimentación de los pobladores rurales, son elaborados con la intención de conservar los alimentos por largos periodos de tiempo, y así, aprovechar los insumos obtenidos en ciertas temporadas.

En ese sentido, es necesario resaltar la vinculación de estas formas de producir con la actividad agraria y con un tipo de agricultura en concreto, la explotación familiar; tomando en cuenta que lo rural no abarca solo lo agrario y que, lo agrario sigue siendo fundamental en los espacios rurales de nuestro entorno, lo que hace muy necesario el redefinir los postulados que defienden la contraposición a lo urbano-moderno-industrializado (Manrique, 1997; Aguilar et al., 2011).

A partir de las principales transformaciones que han surgido en la sociedad rural, Gordillo (2012) sitúa la tendencia de México hacia la urbanización como el principal problema en cuanto a los modelos de desarrollo nacional aplicados. Menciona la dispersión en las pequeñas localidades, así como la migración, como dos fenómenos demográficos que modifican la distribución territorial de un país, provocando un profundo estancamiento en el sector rural. Es necesario recordar las implicaciones de la revolución industrial en cuanto al desplazamiento del campesinado a las zonas urbanas, lo cual, ha llevado a un marcado descenso en la población de las zonas rurales.

Así, la agricultura de subsistencia se ha convertido en una fuente muy pequeña de ingreso para los hogares rurales, obligando a las personas que habitan en estos lugares a dedicarse a otras actividades productivas, de las cuales se representa el salario como principal fuente de ingresos

para dichas familias. Un 14% de la población en México es rural, para 2018 alrededor de 16,800,000 personas habitaban en espacios rurales (INEGI, 2019); lo cual resulta interesante al mencionar que, en comparación con los años setenta, actualmente la población rural mexicana es de edad avanzada, la mayoría de los habitantes rurales son personas que rebasan los 55 años, debido a la migración de los jóvenes tanto a zonas urbanas, como a extranjero. Esto se traduce en una necesidad creciente de contar con programas de apoyo y subsidios para la subsistencia de dicha actividad productiva.

La agricultura de tipo familiar es un sistema predominante en México, caracterizada por requerir de poco trabajo asalariado y cuyo propósito es el autoconsumo, además de practicarse como una fuente de ingresos de los hogares rurales en pobreza. Con base en esta situación que no solo se vive en México, en 2008 el Banco Mundial (citado en Gordillo, 2012:507), propuso una tipología de las familias rurales:

1. Pequeños productores orientados a los mercados.
2. Productores de auto subsistencia.
3. Hogares orientados al mercado de trabajo.
4. Hogares determinados por la migración.
5. Hogares diversificados (obtienen ingresos de actividades agrícolas, el mercado de trabajo y la migración).

A pesar de que en Latinoamérica la agricultura es muy importante, el gasto público agropecuario que se destina a dicha actividad no es repartido equitativamente, lo cual termina repercutiendo a los pequeños productores al verse obligados a enfrentarse en competencia con los grandes productores, lógicamente presentando una gran desventaja, lo cual termina excluyéndolos de los mercados agrícolas. En ese sentido, Gordillo (2012:513) señala el requerimiento de políticas enfocadas al anclaje en el desarrollo regional que permitan una transformación, donde la acción colectiva sirva como elemento diferenciador para el beneficio social; además de la necesidad de la redefinición de lo rural, que vincule urbano-rural, donde se coloque a la agricultura como un punto de partida.

Dicho enfoque se basa en políticas públicas orientadas a la familia rural, al multi-empleo, a las URF, a las articulaciones de la producción agrícola con la agroindustria y los servicios, a la intervención estatal como mecanismo de regulación y a modelos de producción sostenibles y resilientes; con el propósito de que las familias valoricen y aprovechen sus activos, capacidades,

posibilidades y oportunidades.

El ejemplo del mundo rural europeo puede servir como un precedente en la creación de políticas públicas orientadas al desarrollo regional que menciona Gordillo (2012). Ahí inició, durante el año 1999, una transformación para la consolidación de un sector agrícola moderno y competitivo, que potenciara una agricultura al servicio de los territorios rurales (y no a las agroindustrias), con la misión de mantener un mundo rural activo que protegiera la conservación del paisaje y la producción de alimentos de calidad (Aguilar et al., 2011.)

### **3.1.1 ¿Qué es el Sistema Agroalimentario (SA)?**

Las aportaciones de diversos investigadores como Friedmann y McMichael (1989) lo describen como un extenso y denso entramado de relaciones generadas en torno a la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos. Por su parte, Morales (2000) define al SA como el conjunto de actividades que concurren a la formación y distribución de los productos alimentarios y, en consecuencia, al cumplimiento de la función de la alimentación humana en una sociedad determinada.

Es destacable cómo la definición de SA se enfoca en mostrar lo más básico de las significaciones alimentarias dentro de una sociedad. El modelo alimentario predominante se basa en la producción, transformación y distribución de alimentos hacia los hogares de las familias alrededor del mundo, sin importar su procedencia, sus condiciones productivas o las personas que los elaboran (Hernández y Villaseñor, 2014:561).

Calle et al., (2009), argumentan que con la globalización el principal cambio en el SA ha sido el nuevo poder estratégico de la distribución comercial. A lo largo de los años, mediante su desarrollo y evolución ha registrado cambios de origen económico, cultural y social, sin olvidar que antes de la aparición de ésta lógica comercial, las ventas de alimentos eran de manera más cercana, incluso de forma directa entre productores y consumidores, las personas sabían de donde provenían los alimentos que llegaban a su mesa.

Gran parte de la justificación de este trabajo proviene de la explicación de qué es el SA, cómo ha sido su evolución a lo largo del tiempo y cuál es su estado actual. En esta sección se exponen

algunas de las razones que dieron origen al sistema agroalimentario contemporáneo y cuáles han sido sus consecuencias para los campesinos, los pequeños productores de alimentos y las pequeñas explotaciones familiares.

En ese sentido, Mauleón (2004) define el SA desde una perspectiva de la sociología, como un área de estudio destinada a la comprensión de la forma de abastecimiento de alimentos de una sociedad, las relaciones que se establecen entre los distintos actores que intervienen en el proceso, y las consecuencias sociales que derivan del mismo. Al hablar de un sistema debemos recordar que se trata de una serie de procesos y técnicas utilizados para el funcionamiento del mismo, así como de la interacción entre los actores que intervienen en dichos procesos. Lo que conduce a la identificación de los actores que intervienen en la composición y el funcionamiento de un SA.

A grandes rasgos, se puede situar en primer lugar a los productores, aquellas personas que se dedican a la agricultura, la ganadería y/o la pesca, y que se encargan de la producción de materia prima para la elaboración de los alimentos. Cabe resaltar que, su única tarea no es solo proveer materia prima para la agroindustria, si no también producir alimentos finales, como en el caso de la producción de alimentos frescos, por ejemplo frutas y verduras.

En segundo lugar se sitúa la agroindustria, encargada de la transformación de las materias primas que los productores les proveen, para su posterior distribución. Después, están la distribución por medio de las empresas detallistas, quienes acercan los alimentos al consumidor. Y por último, se encuentran los consumidores, aquellos que adquieren los alimentos a través de sus preferencias alimentarias.

Como podemos ver, el funcionamiento de un SA es un ciclo compuesto por actores que no podrían subsistir uno sin el otro, por ser un complejo donde intervienen aspectos económicos, sociales, ecológicos e incluso culturales. (Mauleón, 2004).

Después de la Segunda Guerra Mundial se empezó a impulsar el desarrollo de un nuevo sistema de abastecimiento de alimentos para los consumidores, mismo que pretendía llegar a ser utilizado a escala global. Sabiendo que esto ha ocurrido de manera acelerada y arrastrando consigo consecuencias inimaginables, hagamos una pausa para analizar un poco la evolución y desarrollo del Sistema Agroalimentario (SA).

**Enfoques teóricos del Sistema Agroalimentario (SA).** Para sustentar lo relacionado con la cuestión agroalimentaria es necesario plantear la importancia del desarrollo histórico de la agricultura, a través de la revisión teórica de la relación entre ambos sectores. ¿Qué papel juega la

agricultura en la evolución del SA? y ¿cómo se ha desplazado la PAA a causa de dicha evolución?, con esta revisión teórica se pretende dar respuesta a tan importantes interrogantes para mostrar la situación actual de dicha actividad y los principales problemas a los que se enfrenta.

Los espacios rurales son conocidos por ser sectores de producción primaria, donde la agricultura ha sido una actividad predominante de este sector, y donde los campesinos han trabajado las tierras por siglos, pasando sus conocimientos tácitos de generación en generación. Por su parte, la industria, es considerada una actividad primaria que se ha desarrollado principalmente en las zonas urbanas.

A raíz de los cambios en el SA, ambos sectores se relacionaron, situando a la agricultura como un proveedor de la agroindustria para la producción de alimentos, ya sea de mercancías destinadas al consumo directo o al procesamiento industrial. Debido a esta relación ambos sectores se han combinado repercutiendo en la vida de los habitantes de cada zona, y en muchas ocasiones resultando en la pérdida del significado y representaciones en la gente que los habita Morales (2000). Durante la década de los 50's se construyó un modelo dual, conformado por un sector capitalista, moderno e industrial; y por otro precapitalista, tradicional y agrícola.

De acuerdo con Sánchez (2010), en la configuración inicial del SA los campesinos y pequeños productores abastecían el mercado interno y eran proveedores de la agroindustria, sin embargo, esas funciones se fueron perdiendo durante el régimen corporativo (Friedmann y McMichael, 1989) y ahora son las grandes empresas agroalimentarias las que vinieron a cubrir dichas necesidades. Lo cual ha obligado a aquellos que siempre se dedicaron actividades de este tipo a buscar nuevas fuentes de ingreso, causando así un gran sentimiento de impotencia y desarraigo.

Dicha industrialización de la agricultura provocó cambios no solo en el papel del sector agrario para la producción de alimentos, además se presentaron cambios en los canales de comercialización y distribución de los alimentos (Gutman y Gorestein, 2018).

En la actual economía mundial la modernización de los canales de comercialización ha estado enfocada a eliminar a los intermediarios entre el productor y el consumidor, apropiándose de todas y cada una de las etapas por las que pasa un alimento para llegar a su destino final, y concentrando todo el sistema productivo en poder de una sola empresa, la detallista (Sánchez, 2010). Contrario a la PAA, donde las relaciones sociales están implícitas en cada una de las etapas por las que pasa el AA, destacando la capacidad de interacción entre productores, instituciones locales y consumidores (Fournier y Muchnik, 2012).

En consecuencia, se puede señalar cómo, inicialmente, los modelos de producción artesanal comenzaron a ser desplazados por industrias manufactureras de productos de origen pecuario, hasta llegar a los cultivos genéticamente modificados y a los alimentos nano manufacturados de la actualidad todo esto gracias a la globalización del SA (Hernández y Villaseñor, 2014). Además, Viertel (2013) advierte sobre la pérdida de suelo fértil, la polución del suelo y del agua, la pérdida de biodiversidad y el impacto en el clima del planeta, son características de un SAI y disfuncional. De ese modo investigadores como Hernández y Villaseñor (2014) señalan que a raíz de la importancia dada a la calidad en el actual orden alimentario se ha generalizado y sistematizado dicho requerimiento con atributos neutrales, objetivo y medible. Mostrando que el creciente desarrollo tecnológico en el sector agroalimentario ha ocasionado un profundo alejamiento entre el consumidor y la elaboración de su propia comida, ya que, para la industria moderna las ciudades son considerados mercados y sus habitantes son considerados consumidores persistentes, lo cual aleja a los alimentos de su naturaleza de manifestaciones culturales y tradicionales, convirtiéndose en meras mercancías. Una modernidad donde se concibe a la calidad como una parte del proceso histórico en la evolución del SA, lo cual se sustenta en la teoría de los regímenes agroalimentarios (Aguilar et al. 2011; Camacho et al. 2019; Friedmann y McMichael, 1989).

### 3.2 Industrialización Agroalimentaria y Desplazamiento de la Producción Artesanal de Alimentos. Una Explicación Desde la Teoría de los Regímenes Agroalimentarios

Una forma contundente de destacar el papel de la agricultura en la reproducción del sistema económico en su conjunto, cómo ha evolucionado esta actividad y cómo el desarrollo de la transformación industrial de los productos agrícolas desplazó en el siglo XX a la PAA, es la que proponen Friedmann y McMichael (1989), donde abordan el tema de los regímenes alimentarios desde el año de 1870 hasta la década de los 80's. El término utilizado por los autores es un sinónimo de lo que actualmente conocemos como SA, donde la esencia de los fenómenos sociales a los que hacen referencia se centra en las relaciones sociales que se entretienen en los procesos de producción, transformación y distribución o comercialización de los alimentos.

En dicho análisis, los autores realizan la separación de los regímenes por periodos y explican los

puntos principales de cada uno. El concepto de régimen alimentario durante esos periodos se podía interpretar como una comprensión de la evolución del modelo de desarrollo y sus relaciones de poder, y su análisis nos brinda una perspectiva estructurada para la comprensión del papel de la agricultura y los alimentos en la acumulación de capital. A grandes rasgos, invoca la mercancía con relaciones geopolíticas, financieras, sociales, ecológicas y nutricionales en momentos históricos significativos (McMichael, 2009 y 2014).

McMichael (2009) considera que cada periodo y las transiciones mostradas entre ellos, han reformulado en gran medida, la política de desarrollo y el alcance e importancia de las tecnologías agrícolas y alimentarias. Mientras que Fischler y Solana (2010) exponen cómo los efectos de la industrialización científica de los alimentos han contribuido a generar desconfianza hacia el modelo alimentario actual, debido a que los alimentos muestran cada vez más rasgos antinaturales o sintéticos.

**El primer régimen alimentario.** Transcurre entre los años 1870-1914 y se centró en las importaciones de trigo y azúcar por parte de los países europeos. Este periodo es considerado como clave para la creación de un sistema de economías nacionales que fueran gobernadas por estados independientes, durante éste se suscitaron dos movimientos contrapuestos, pero a la vez simultáneos.

El primero se trata de la culminación del colonialismo en las últimas décadas del siglo XIX, donde las dependencias fueron administradas bajo el mando de la burocracia metropolitana orientada hacia el control de los sujetos coloniales y a la organización de los recursos económicos de acuerdo con sus requerimientos. Durante este régimen se expandió el suministro de productos tropicales hacia las economías metropolitanas y se aumentaron las exportaciones de azúcar, tabaco, café, té y cocoa, lo cual dio vida a la teoría liberal del capitalismo como un sistema organizado a través del mercado global, basándose en la especialización regional. Básicamente abrió paso al comercio exterior, que años más tarde crecería y tomaría mucha más fuerza gracias a la globalización.

Después de la crisis económica de 1840 se expandió el comercio competitivo, estimulando a los Estados rivales a proteger sus mercados nacionales para la industria, estimulándose un movimiento para la protección de la agricultura doméstica. Podríamos decir que durante este régimen se da paso al nacimiento de la llamada agroindustria, o al menos iniciaron las primeras miradas hacia lo que años más tarde se convertiría en un sistema mercantil-industrial. Friedmann y McMichael (1989) señalan que, durante este régimen, el auge del comercio abrió paso a los límites del comercio

colonial en bienes tropicales (tales como el azúcar y el aceite) y artesanías, estableciendo un comercio internacional en productos industriales gobernados por precios mundiales.

Considerando como núcleo del primer régimen alimentario a las importaciones europeas de trigo y azúcar, así como las exportaciones de capital y gente para la organización de la producción de alimentos para los centros hegemónicos. Se trató de un periodo dirigido al capitalismo industrial, donde todas las grandes economías nacionales producían los mismos productos y donde se estableció un nuevo tipo de comercio de agricultura de exportación para el desarrollo capitalista que favorecía a las manufacturas. Los autores resaltan cómo se estableció un nuevo tipo de comercio de agricultura de exportación basada en la producción de granos de bajo costo, lo cual provocó una crisis agrícola en Europa, trayendo consigo miseria urbana y una gran movilización agraria; instituido por políticas proteccionistas sobre las tarifas en las importaciones tanto industriales como agrícolas. Terminando por complementar el desarrollo de la agricultura comercial a la estructura industrial, regulada por los Estados con el propósito de enfrentar el colapso del comercio internacional.

En resumen, los autores explican el modelo de agricultura mundial de finales del siglo XIX por medio de sus relaciones con la industria a través del comercio internacional. Primero, explican que la agricultura en el extranjero produjo las mismas especies de plantas y animales a un costo menor que en Europa, lo cual mostró la primera división internacional del trabajo y apuntaló hacia una nueva fase de desarrollo industrial; en segundo lugar, mencionan cómo el vínculo comercial con la industria demarcó a la agricultura como un sector capitalista, gracias a la reproducción de una agricultura extensiva basada en el monocultivo y con la utilización de insumos industriales para reemplazar la fuerza de trabajo y el sistema rotativo de cultivo mixto; y por último, sitúan la paradoja del complemento entre los sectores comerciales industriales y la agricultura, originada y dependiente del comercio internacional, lo cual dio paso a la aparición de la idea de regiones agroindustriales.

**El segundo régimen alimentario.** Este se situó entre 1950-1970, y fue llamado por Friedmann régimen alimentario mercantil-industrial. El cual presenta mayores contradicciones en cuanto a las relaciones de la producción y el consumo, la anarquía de los mercados mundiales reflejó la transformación de los anteriores patrones de la especialización. Donde los “estados de desarrollo” internalizaron el modelo de agro industrialización nacional, adoptaron tecnologías de la Revolución Verde e instituyeron una reforma agraria para amortiguar los disturbios campesinos

provocados por la expulsión masiva de familias rurales, siendo el desplazamiento de la producción campesina una figura preponderante del SA de esta época; y así, extender las relaciones de mercado al campo (Friedmann y McMichael, 1989; McMichael, 2009).

Este régimen transcurre a través de dos movimientos opuestos. El primero, conocido como la extensión del sistema estatal, rompió con los bloques comerciales coloniales, aseguró sus fronteras y convirtió comunidades basadas en la tradición, derechos locales y prácticas de producción y distribución de alimentos en unidades, sujetas a impuestos y relaciones mercantiles. Durante este periodo surge el interés económico de Estados Unidos y la Unión Soviética para la incorporación de las nuevas naciones en el comercio internacional; es aquí cuando surge el llamado “dumping”, mismo que otorgó una ventaja de precio sobre productos nacionales. Además, el país norteamericano empieza a desplazar los alimentos tradicionales de los agricultores coloniales, obligándolos a incrementar sus inversiones y expandir sus tierras.

El segundo movimiento conocido como la reestructuración transnacional de sectores, ocurrió a través de la complejidad de la inversión en la carne y en los alimentos duraderos. El complejo de la carne transformó la agricultura, obligando a los agricultores a producir granos (soya, maíz híbrido), pero no para la comercialización dirigida hacia el consumo humano, sino para que funcionara como alimento de animales, como el ganado bovino. Por su parte, el complejo de los alimentos duraderos descartó el uso de ingredientes locales y perecederos, dando paso a un nuevo esquema de productos alimenticios fabricados industrialmente. Durante este periodo se empiezan a involucrar diversas tecnologías que han resultado ser seriamente dañinas para el medio ambiente y para cualquier ser viviente.

Las grandes corporaciones recolectaron, clasificaron, empacaron y distribuyeron carne, huevos y leche; además de fabricar “productos tradicionales” y crear nuevas versiones de quesos y carnes utilizando nuevos métodos de conservación. Otro ejemplo de la industrialización de los alimentos se dio después de la segunda posguerra, donde la cría de ganado se transformó de manera radical, pasando de ser una actividad manual a la utilización de técnicas intensivas, que se extendieron al sector agrícola. Es durante este régimen que se empieza a dar la desterritorialización de los alimentos o bien, la integración transnacional de producción agrícola y provocando cambios en las formas de alimentación; donde las regiones amazónicas y centroamericanas que producían carne de res para mercados de baja calidad, se incorporaron a industrias de procesamiento para supermercados y para establecimientos de comida rápida alrededor del mundo, con una alta y

creciente demanda (Friedmann y McMichael, 1989, McMichael, 2014).

De acuerdo con McMichael (2009) este régimen alimentario estaba regido por reglas que regulaban la propiedad tanto interna como internacionalmente, por lo tanto, éste aconteció en parte por las relaciones internacionales de alimentos y en parte por su papel en la economía alimentaria mundial, reflejando cambio en los equilibrios de poder. Además de transformar a Estados Unidos en un exportador dominante, y a Japón y las colonias del Tercer Mundo en países importadores.

La teoría de los regímenes alimentarios sentó sus bases en la regulación. Así, la teoría de la regulación sugería un conjunto de relaciones estables por medio de las cuales dichos regímenes se articulaba con periodos de acumulación de capital; por una parte surge el concepto de “acumulación extensa” gracias al énfasis en la reducción de los costos de mano de obra en el siglo XIX; y por otra parte la “acumulación intensiva” asociada con el periodo fordista, donde surge la industrialización de la agricultura y la construcción de alimentos duraderos procesados (Friedman y McMichael, 1989; McMichael, 2009-2014).

A modo de resumen, desde la segunda posguerra los cambios que ocurrieron en la producción, distribución y consumo de alimentos condujeron a tener una visión completa de las fases de transformación del producto agrario en producto agroalimentario y su papel en el desarrollo regional. En la evolución del SA, la producción agrícola se transformó de ser una actividad primaria llevada a cabo con procesos y técnicas artesanales, realizada por una multitud de agentes económicos de pequeña escala, a convertirse en una gran industria controlada por unas pocas corporaciones alimentarias de alcance mundial, donde la agricultura dejó de ser productora de alimentos para transformarse en proveedor de materias primas para la industria alimentaria Este sistema limita la entrada a quienes producen en pequeña escala o en condiciones artesanales, derivado de la globalización del SA (Gutman y Gorestein, 2003; Hernández y Villaseñor, 2014; McMichael, 2009).

**El tercer régimen alimentario.** En la actualidad, algunos expertos proponen la aparición de un tercer régimen conocido como el “régimen alimentario corporativo”. Forjado por el levantamiento de las voces de aquellos que durante los regímenes anteriores perdieron la voz, URF de producción, pequeños agricultores, UFPAA's, consumidores conscientes. Y es que a medida que aumentan los costos de los alimentos y aumenta la producción en serie se empiezan a conformar distintos grupos de alimentación alternativa que han venido tomando cada vez más fuerza; tales como el Slow Food o los productores orgánicos a pequeña escala, para contribuir a la soberanía alimentaria, sentando

su base social por motivos de democracia, ecología y calidad (ídem).

Todo esto a pesar de que, hasta 2009, se consideraba que el nuevo orden mundial neoliberal se basaba en un régimen alimentario corporativo, con algunas connotaciones del régimen anterior, organizado con base en una división de trabajo agrícola de exportación de granos básicos.

Este régimen surge a partir del análisis histórico de la cuestión agraria en el mundo. Es importante resaltar que el sector rural ha sido reemplazado en el proyecto del siglo pasado en cuanto a la formación de naciones, por la disminución de su población durante la agro industrialización y la globalización de los sistemas alimentarios, dando paso a la agricultura sin agricultores (McMichael, 2014). Este transcurre a partir de 1980 hasta 2008-2009, donde se inicia la liberación comercial a los mercados internacionales regulados por corporaciones privadas a nivel global, dando paso a la multiplicación de certificaciones para la producción de alimentos.

“La globalización es el nombre dado a la más moderna, avanzada y amplia forma de mercado mundial” (García, 2012:100). De acuerdo con Cuervo (2006), el proceso de globalización se ha visto desde el siglo IV con el establecimiento de las civilizaciones transcontinentales (diferentes doctrinas como el cristianismo, hinduismo, budismo, islamismo), pasando por una serie de cambios durante el desarrollo de diversos sucesos como la conquista colonial de Europa, los conflictos internos en Europa, la expansión comercial y migración, las guerras mundiales (siendo este punto el referente para la aparición del SA con miras a globalizarse), la guerra fría y, hasta llegar a la actual integración financiera y cultural mundial.

Economía, cultura, tecnología, relaciones transnacionales, entre otros aspectos, han sido aspectos sujetos al acelerado y constante cambio que demanda la globalización. En ese sentido, la globalización del SA implica que los productos agroalimentarios se inserten en cadenas cada vez más extensas de producción y distribución trayendo como consecuencia la desterritorialización de los productos y un distanciamiento de los productores y consumidores. Así como consecuencias medioambientales por el intercambio global entre países, cuya huella ecológica ha superado su capacidad sostenible, problemas en la salud y el desplazamiento de los pequeños productores por las grandes empresas agroindustriales, tomando como escudo el discurso de que la calidad y la inocuidad son los principales requerimientos que un alimento debe cumplir (Friedmann y McNair, tomado de Hernández y Villaseñor, 2014:560; García, 2012).

McMichael (2009), advierte que además de ser un tercer régimen alimentario interesado en nuevas visiones hacia la producción de la proteína animal, para consolidar cadenas de suministro

diferenciadas; debería incluir una revolución de los supermercados, donde se considere a los consumidores privilegiados en cuanto al consumo de productos frescos y saludables, como por ejemplo frutas y verduras. Bajo esta perspectiva, se muestra una redundancia o contraposición de lógicas, donde Friedmann (2000), enfatiza que se trata de una tensión entre el esquema cultural sobre bajos costos, comodidad y desterritorialización, y la cultura de los consumidores ricos; adherido a los alimentos que han sido abstraídos ecológicamente y que resultan ser atractivos para la sociedad.

En pocas palabras, este régimen alimentario es, por un lado, un entramado de cadenas mundiales de productos y relaciones transfronterizas, coordinadas por las corporaciones detallistas, implicadas en la producción, ensamblaje y circulación de los alimentos a nivel mundial. Y por el contrario, se registra un movimiento en ascenso para lograr la soberanía alimentaria, ocasionada por el distanciamiento entre el productor y el consumidor; con la ideología de estabilizar el campo y proteger el planeta a través de prácticas ecológicas, para así re-localizar los alimentos enfocándose en los pequeños agricultores, pescadores y pastores del mundo (Barragán y Ovando, 2019; McMichael, 2009 y 2014).

Desde esta perspectiva, Aguilar et al. (2011) manifiestan que la atención del abastecimiento a nichos de mercado cada vez más selectivos y exigentes está siendo un reto para la agroindustria, además de resultar ser un incentivo para los pequeños y medianos productores como alternativa económica, principalmente, para los territorios rurales.

En este contexto es importante resaltar la necesidad de dejar de lado la concepción de un mundo rural y urbano separados o independientes, ya que ambas realidades son partes de una misma lógica global que funciona a través del mercado transnacional y se caracteriza por la movilidad de todo tipo de recursos (Beck et al., 1998).

Aguilar et al. (2011) señalan que lo rural y lo urbano son construcciones sociales de una realidad percibida, mismas que están sujetas a una continua reelaboración. Dicho esto, es necesaria la exploración de nuevas alternativas de alimentación en un mundo globalizado donde cada sector se entrelaza para la funcionalidad del engranaje del actual SA, ya que, en este camino la principal característica es la desigualdad como parte constituyente del capitalismo.

Como consecuencia de este proceso, Gordillo (2012) señala dos tendencias en los hábitos alimentarios de los consumidores; la primera es la convergencia, refiriéndose a la similitud de las dietas en todo el mundo caracterizada por una mayor dependencia a un número reducido de cereales

básicos (trigo y arroz), un aumento en el consumo de carne, productos lácteos, aceites comestibles, sal y azúcar; y la segunda, es la adaptación dietética, en cuanto a los cambios alimentarios surgidos a raíz del apremio del tiempo y un ritmo de vida acelerado en la vida urbana.

Lo anterior ha repercutido en la economía, el trabajo y las relaciones familiares modificándolas a lo largo de la historia, transformando las costumbres y los hábitos alimentarios de las sociedades (Meléndez y Cárdenas, 2009). Una de las razones en los cambios en la alimentación es que actualmente se tiene mayor acceso a productos alimentarios (altamente procesados, fast-food, entre otros) y menor tiempo para el mismo acto de alimentarnos; es decir, las personas consumen lo que es de fácil acceso, de buen precio y que satisfaga la necesidad básica.

Por otra parte, Contreras (2005) menciona que casi en todo el mundo han surgido cambios en los hábitos alimentarios, de los cuales la abundancia y el bienestar han dejado de ser una preocupación, y así se ha pasado al fenómeno de la malnutrición. Además de los tabús y estereotipos en la selección de alimentos, los cuales establecen los límites sociales del acto de alimentarse (Avieli y Cota, 2015).

“Bajo el signo de la modernización y de la globalización económica se ha propiciado un abandono o disminución del consumo de dietas tradicionales a favor de otras más comerciales, lo que se observa tanto en zonas urbanas como rurales. La transformación alimentaria es quizá uno de los procesos en los que se expresa la gran rapidez con la que se ha modificado la relación de la sociedad con la naturaleza, la tecnología y la cultura” (Meléndez y Cárdenas, 2009:187-188). De lo cual se puede destacar que los cambios o la transformación en los hábitos alimentarios ha sido gracias al cambio en los ritmos de vida de las sociedades, a los cambios familiares y a la simplicidad de una vida moderna; por lo que resulta difícil mantener las tradiciones en un entorno tan cambiante y exigente, ya que la cocina, como sinónimo de alimentación, evoluciona en contextos históricos y sociales específicos, y hace que los alimentos junto con los hábitos alimentarios formen parte de la historia y de ciertos arreglos sociales (Avieli y Cota, 2015; Valcárcel y Venegas 2015).

A pesar de lo expuesto, las decisiones personales de los consumidores fincadas en el consumo reflexivo, así como la cooperación social entre los actores que intervienen en el SA, son la base para la relocalización de los alimentos. En ese sentido, Calle et al., (2013), advierten que las prácticas sustentables, en un contexto de circuitos cortos y tecnologías endógenas, pueden actuar como motivación para lograrlo, ya que existe evidencia de la seguridad y confiabilidad que éstas transmiten; las cuales se fundamentan en la utilización de los recursos locales y en la recreación de

conocimientos y estrategias tradicionales.

### 3.3 Desafección del SAG y los Consumidores en Busca de Modelos Agroalimentarios Alternativos

A partir de los años ochenta se han hecho presentes las demandas de algunos activistas que expresan que la Organización Mundial del Comercio (OMC) no tiene ningún respeto con los estándares laborales, como el uso del trabajo infantil, lo cual ha consternado a las Organizaciones No Gubernamentales (ONG's) y a un porcentaje significativo de los consumidores, además de las demandas para que los alimentos sean más seguros y amigables con el medio ambiente (Bush & Bain, 2004). Los consumidores que se preocupan por estos problemas son aquellos que rechazan los métodos de producción y el consumo en masa, y que además están preocupados por la seguridad alimentaria, la calidad en los alimentos y la sustentabilidad del medio ambiente (Lawrance & Vanclay, 1994.)

Las suposiciones de Friedmann con respecto a los regímenes alimentarios la llevan a predecir que “parece surgir un nuevo régimen, no de intentos de restaurar elementos del pasado, sino de una serie de alianzas transversales y temas que vinculan la alimentación y la agricultura con nuevos temas. Éstos incluyen calidad, seguridad, diversidad biológica y cultural, propiedad intelectual, bienestar animal, uso de energía y desigualdades de género y raciales. Los más importantes de estos pertenecen a la amplia categoría de medio ambiente” (McMichael, 2009:152), a partir de la desafección sustentada por agroecologistas y por la soberanía alimentaria.

Varias firmas individuales y organizaciones privadas han reconocido que sus productos vendidos han sido de una seguridad alimentaria cuestionable, siendo cosechados en condiciones de explotación laboral, tanto de adultos como de niños, además de implicar un sufrimiento innecesario de los animales y degradación ambiental. Gracias a esta revelación, las ONG's han podido jugar un rol importante en la formación de nuevos esquemas de regulación privada poniendo al consumidor como el actor principal (Bush & Bain, 2004).

### **3.3.1 El Consumidor como Principal Defensor de la Producción Artesanal de Alimentos**

Si bien el actual SA está caracterizado por la reorganización de los procesos de producción, transformación y distribución de los alimentos, también se empieza a caracterizar por la presencia de un consumidor más proactivo y atento a los riesgos, erigiendo la calidad como nuevo eje de la competencia. Hernández y Villaseñor (2014) sugieren que para los consumidores críticos también cuentan los impactos del actual régimen alimentario en el ambiente, en la salud de los trabajadores del campo, en el bienestar animal y en la pobreza rural. Dejando ver su empatía por los productores dedicados a la actividad artesanal alimenticia. De esta manera se cimientan los movimientos que apoyan este tipo de causas, como bien ha sucedido por años en países europeos y más recientemente en Estados Unidos de América y México.

Las personas, han empezado a entender que al consumir alimentos se convierten en co-agricultores, es decir, son responsables de los impactos que se generan en la producción de alimentos. Creamos nuestro propio SA a través de decisiones que tomamos sobre lo que comemos. En ese sentido Viertel (2013) hace referencia a cómo una gran cantidad de los problemas causados por la alimentación y la agricultura no existirían si la mayoría de las personas se alimentase de acuerdo con sus valores.

Si se analiza la relación del ser humano con los alimentos se encuentran nociones de orden y de organización, razones de carácter biológico, cognitivo y social; pero, eso no excluye al moralismo alimentario, que es la tendencia de hacer juicios morales en relación con la alimentación (Espetix y Gracia, 1999:141). Gracias a este moralismo, el consumidor ha tomado conciencia en cuanto a qué es más conveniente en referencia a la alimentación, entrando en una disonancia cognitiva sobre el camino a tomar. Si bien, existen estructuras institucionales y simbólicas que condicionan la alimentación, como cualquier otra interacción social, también hay una apropiación contextualizada e individual desde la que las personas despliegan una voluntad, una elección, un agenciamiento desde sus propios y múltiples códigos culturales, afectivos, instrumentales o de percepción de la naturaleza.

Viertel (2013) considera que si nos enorgullecemos de la historia que existe detrás de nuestros alimentos, será más sencillo tomar decisiones con base en nuestros valores, por tanto señala que toda la idea de este orgullo se basa en el concepto de empatía; tanto con el trato hacia los animales,

como la importancia de la preservación de la biodiversidad y el trato justo a los campesinos. Considerando que el saber-hacer contruido a través de siglos se cristaliza en actividades y operaciones que tienen como objetivo producir alimentos inocuos y originales (Camacho et al., 2019).

Con esto como referente se puede inducir que entre más consumidores reconozcan la importancia de lo que el acto de alimentarse significa en todos sus sentidos y en el amplio contexto social, cultural, económico, fisiológico y biológico, más optarán por un sistema de producción que permita la innovación con inclusión social, que defienda los saberes y conserve las raíces de nuestros antepasados, que suponga una seguridad de saber de dónde viene lo que consumimos y quién lo produce, de cuidar nuestros ecosistemas para preservar así a las generaciones futuras.

Bajo este ángulo, han ido surgiendo diferentes movimientos alrededor del mundo que defienden esta causa. Algunas medidas que se proponen son el consumo en las “tiendas de barrio”, consumo de productos locales, consumo de productos frescos y sin envasar, productos de comercio justo y de la agricultura ecológica, cooperativas colectivas y movimientos sociales como la agricultura cívica y el Slow Food (Sánchez, 2010; Lyson, 2004).

Desde el punto de vista de Fonte (2008), se trata de una perspectiva dual en las redes locales de alimentos; donde la primera reside en iniciativas para relocalizar el sistema alimentario, por medio del vínculo de los productores y consumidores en un mundo de producción interpersonal; y la segunda, es acerca de reposicionar la producción de alimentos en relación con los valores asociados al territorio, tradiciones y las prácticas postindustriales. Es decir, se trata de la búsqueda de modelos agroalimentarios alternativos a partir de la revalorización de los productos artesanales.

### **3.3.2 La Importancia de la Revalorización de los Alimentos Artesanales**

Al vivir en un mundo globalizado, donde la modernidad, la tecnología y la velocidad con que se mueven las sociedades son un parteaguas para el destino de cualquier actividad productiva que existe actualmente; la PAA se encuentra en una lucha constante con los productos alimenticios que presumen de una imagen de autenticidad, aun cuando sean industrializados y producidos en masa (Avieli y Cota, 2015). La mayoría de las regiones o comunidades que aún conservan las tradiciones

artesanales se encuentran atrapadas en una fase de modernidad vs. tradición, que solo con la revalorización de las culturas se podrá superar de manera positiva para los productos artesanales y así, se resguarden los conocimientos específicos, se continúe con la práctica del proceso de transformación y se continúe con la PAA, ya que estos productos cuentan con un poderoso rasgo de identidad que puede forjar un futuro a partir de la innovación del saber-hacer ancestral; así como el rescate y resignificación de lo propio, sin olvidar que demuestran ser un motivo de satisfacción personal para el individuo que las practica (Aguilar et al. 2011; Avieli y Cota, 2015; Camacho et al. 2019).

Es por eso que resulta necesario resaltar el surgimiento de distintos grupos alrededor del mundo para la defensoría de una alimentación saludable, ecológica, que respete los derechos de personas y el bienestar de los animales, que corresponda a cadenas cortas de comercio para disminuir la huella ecológica y favorecer a la generación de empleos locales; para lograr la soberanía alimentaria de los pueblos; para apoyarse entre grupos de productores diversos, principalmente a los complejos familiares, etc. Esta nueva lógica de consumo surge a partir del agotamiento del modelo de producción fordista a finales de los años setenta, haciendo frente a una nueva demanda que introdujo la fragmentación y la diversificación del consumo (Aguilar et al. 2011).

Bowen y Mutersbaugh (2014) ejemplifican el surgimiento de dichos grupos al hablar sobre redes alimentarias alternativas, por el reconocimiento que algunos mercados de agricultores en el Reino Unido hacen sobre la creación de una alteridad del SA por parte de los responsables políticos, los productores y los consumidores, mediante la especialización y la socialización de los alimentos. De igual manera los autores conceptualizan las “cadenas de suministro cortas” como la creación de diferentes relaciones entre los consumidores y los productores, enfatizando el papel de la relación en la construcción de valor y significado. Cualquier relación en torno a los alimentos está construida en la cooperación, la interdependencia, los intereses compartidos y el compromiso ético de los actores.

El surgimiento de los distintos movimientos en torno a la defensa de sistemas agroalimentarios alternativos no resultó de la idea de una persona que un día despertó y decidió que el mundo estaba equivocado, y que la lógica del proceso alimenticio debía cambiar. De acuerdo con Espeitx (2008), a partir de fines del siglo XX, los alimentos arraigados a la tierra han empezado a considerarse patrimonio cultural, en respuesta las inquietudes y necesidades actuales de los consumidores. Pero para lograrlo, se debe actuar en función de producir y consumir alimentos de manera sostenible,

saludable y ética.

Para ello, es importante conocer el significado de soberanía alimentaria, concepto que según Gordillo (2012) nace en respuesta a la desilusión entre pequeños productores y consumidores, y del discurso sobre políticas y alimentación en torno a la seguridad alimentaria. Por su parte, Ortega et al. (2017) lo definen como la habilidad de los pueblos para producir y consumir alimentos cultural, ambiental y económicamente viables.

Para que se considere que un pueblo o comunidad tienen soberanía alimentaria es necesario que los alimentos que se consuman sean producidos localmente, y no importados. Esto, además del autoconsumo, resguarda el abasto a mercados locales para que los alimentos producidos en la localidad permanezcan dentro de la comunidad, y así, evitar el interminable camino que recorren los alimentos producidos bajo el escrutinio de la agroindustria.

En palabras simples, se traduce en la decisión propia de cómo producimos los alimentos que vamos a consumir. No más consumo de productos decididos por las corporaciones interesadas en aumentar su rentabilidad, sino lo que el consumidor, en coordinación con el productor directo, acuerden.

Al reconocer que la agroindustria, gracias al crecimiento acelerado de la globalización, ha cambiado la forma de alimentación, es reconocer que se han modificado los procesos sociales y culturales que rodean al acto mismo. Es por lo que resulta importante comprender, en segundo lugar, lo que es la interculturalidad. Refiriéndose a una interacción comunicativa que se produce entre dos o más grupos humanos de diferente cultura, que pueden ser llamados etnias, sociedades, culturas o comunidades. Y que representan la habilidad para reconocer, armonizar y negociar las diferencias que existen al interior de cada sociedad (López et al., 2012; OPS/OMS, 2008).

Por tanto, debemos recordar que los gustos y las preferencias alimentarias dependen directamente de factores como la clase social, origen étnico, religión, edad, educación, salud, entre otros; que se configuran como aspectos del gusto a nivel social más allá de los individuales. A partir de la década de los ochenta, dichas preferencias han sumado a la decisión de consumo elementos derivados de un gusto singular representado por productos locales y la seguridad alimentaria que brinda la territorialización del proceso de producción, transformación, distribución o comercialización, otorgándole a la PAA una oportunidad de revalorización en las sociedades modernas (Aguilar et al. 2011; Franco, 2010; Nunes, 2007).

### 3.4 El Papel de la Regulación en el SAG y su Impacto en la Producción Artesanal de Alimentos

Hacia finales del siglo XIX las agencias gubernamentales empezaron a tener una sutil participación en los procesos de regulación de los alimentos, es durante el periodo de 1929 hasta finales de 1970 que tienen un protagonismo en dicho proceso, principalmente en cuestiones de calidad e inocuidad de los alimentos. A partir de 1985, con la creación de la OMC, se empezó a cuestionar la participación del Estado en la regulación de alimentos. Actualmente esta responsabilidad ha pasado a ser una actividad realizada por organismos privados, en especial organismos de certificación de terceros (Hatanaka y Busch, 2008).

Manrique (1997) indica que la inexistencia de un marco regulatorio específico que se aplique para la PAA es una de las principales limitantes a las que se enfrenta dicha actividad. Unos años más tarde Domínguez-López et al. (2011) realizan un estudio sobre los AA, tomando el queso Oaxaca como objeto de estudio, en que ilustran el estado de la regulación aplicada en México para los alimentos de este tipo; reconociendo a la Secretaría de Salud como la encargada de crear las leyes que regulan la producción y comercialización de todos los alimentos, es decir, no existe un organismo distinto, o bien, departamento de la misma secretaría que se encargue de la regulación de la producción de carácter artesanal.

En esta sección se presentan, a grandes rasgos, aspectos referentes a la implicación de las regulaciones en la PAA. Para esto es importante resaltar la dificultad de los productores de AA para desarrollarse, ya que no existen organismos de regulación que se dediquen exclusivamente a la verificación de este sector específicamente.

#### 3.4.1 ¿Qué es una Regulación?

Un modo de regulación consiste en formas estatales y privadas institucionales, prácticas sociales, hábitos y normas que regulen las relaciones y el comportamiento individual para asegurar una estabilidad económica para las compañías privadas, las cuales, consecuentemente son las que de cierto modo imponen la ideología de qué lo que una persona debería o no comer (Bush y Bain,

2004).

Anteriormente las regulaciones de los SA recaían en manos de los gobiernos independientes de cada nación. A consecuencia del crecimiento acelerado de la agroindustria y los intereses privados de las empresas transnacionales de alimentos, en adición a la retracción del Estado de la vida económica, el modo de regulación pasó a manos de instituciones privadas.

El introducir un poco de historia a la fórmula nos ayuda a poder comprender de manera un poco más profunda los cambios que ha sufrido el modo de regulación del SA. Por tanto, es importante analizar la transformación de las formas de organización económica del fordismo al pos-fordismo. En primer lugar, el régimen fordista fue dominante durante el periodo posterior a la Segunda Guerra Mundial, el cual se basó en la producción y consumo en masa de productos manufacturados, uniformes y estandarizados, donde producir grandes volúmenes para abaratar costos era lo único importante. El régimen alimentario de esta etapa estaba basado en la exportación de excedente de alimentos y en tecnología agroindustrial para las naciones en desarrollo (Friedmann y McMichael, 1989).

Después se implementó el régimen posfordista, llamado de “acumulación flexible”, el cual nació durante la crisis de los años setenta, y estaba fundamentado en la fragmentación del mercado donde los espacios de trabajo y la flexibilidad laboral eran necesarios para producir bienes y servicios no estandarizados. El régimen alimenticio durante este período fue basado en la desregulación del Estado, el creciente libre comercio internacional y una fractura en el mercado de alimentos (Bush y Bain, 2004); Lawrance y Vanclay, 1994).

Con lo anterior como referente, Hernández y Villaseñor (2014) detallan cómo los tratados comerciales internacionales en suma con el protagonismo de las grandes corporaciones transnacionales han desplazado la jurisdicción de los Estados para abrir paso a nuevas formas de regulación privada, encaminadas a la satisfacción de las necesidades de las corporaciones agroalimentarias.

Un claro ejemplo es el expuesto por Hatanaka y Busch (2008), sobre la certificación de terceros, la cual funciona como un mecanismo de verificación de la seguridad y la calidad del producto, evaluados por intermediarios, además de certificar las afirmaciones de seguridad y calidad de un conjunto particular del cumplimiento de normas y procedimientos; misma que se distingue por la supuesta independencia de los organismos certificadores con otros participantes de las cadenas de suministro, tanto alimentarias como agrícolas. Sin embargo, dichas certificadoras solo actúan de

manera independiente en cuanto a su organización, pero no durante su operación, ya que podrían no formar parte de la cadena de suministro agroalimentaria, pero se integran en redes sociales, políticas y económicas dominantes en pro de sus propios beneficios.

Dicho esto, los cuatro servicios que ofrecen los organismos de certificación: el establecimiento de normas, la verificación de implementación de dichas normas, la emisión de la certificación y la realización de auditorías a modo de seguimiento que garanticen el cumplimiento. Donde dicho mecanismo es un requisito para que los proveedores de las empresas detallistas puedan vender sus productos; y por otra parte se ha convertido en una elección voluntaria por parte de algunos productores en su intento por incorporarse de manera independiente al mercado, ya que el Estado lo promueve como un enfoque rentable para la regulación de los alimentos y la agricultura (Hatanaka y Busch, 2008).

De tal manera que los organismos certificadores caen también en el juego de la competencia por el mercado, atrayendo a certificadoras de otro tipo de sectores a expandir sus servicios hacia el sector de la alimentación y agricultura, lo cual, resulta en la ineficiencia del servicio ya que muchas de las certificadoras no cuentan con el suficiente conocimiento de este sector para poder realizar un buen trabajo.

Es importante resaltar que la falta de conocimiento especializado en suma con la poca relación de las certificadoras con cada uno de los proveedores o productores puede resultar en un dudoso visto bueno emitido por los organismos de certificación. “Solo estamos en un sitio de producción durante 3 de los 365 días del año. Es solo un instante en el tiempo. La responsabilidad final de mitigar peligros o defectos imprevistos es de los productores y procesadores que están allí los 365 días, y no de nosotros. Solo somos inspectores...” fragmento de una entrevista a un empleado de un organismo certificador, realizada por Hatanaka y Busch (2008:86).

**¿Quién se encarga de regular el comercio mundial?** En el año 2000 se reconoce por primera vez en la historia mundial a la OMC como una entidad que regula el comercio. Dicho reconocimiento se sustenta en la práctica de “libre comercio”, lo cual, de acuerdo con Bush y Bain (2004) simplemente da apertura a las naciones pobres del mundo para que sean saqueadas por las naciones ricas.

Los autores señalan que en ese mismo periodo la OMC introdujo nuevas instituciones internacionales y organizaciones para regular el comercio, lo que ocasionó que los estándares que anteriormente eran considerados voluntarios, se volvieran obligatorios; lo cual conllevó a que se

regulara de manera privada el sector agroalimentario a través de estándares, contratos y diversos acuerdos. Rápidamente surgieron estándares privados globales que dieron apertura a los mercados nacionales y capitales para la competencia global.

De tal forma se puede reconocer la globalización alimentaria como una consecuencia del posfordismo en el SA, convirtiéndolo en un fenómeno solo controlable por instituciones y organizaciones privadas, en cumplimiento del principal objetivo de éstas, la maximización de las ganancias; y las cuales en algunos casos son más poderosas económicamente que muchos países no desarrollados.

El poder de las corporaciones se ha ido profundizando a través de la integración del SAG, a espaldas de las instituciones comerciales, lo cual ha causado una alteración en la geografía del poder de los sistemas estatales y cada vez más en desacuerdo con el poder inicial de la OMC Lo cual permitió y alentó a las grandes cadenas de supermercados (detallistas) a lograr un alcance global, por medio de la operación a través de fronteras transnacionales. Esas empresas detallistas han incrementado su tamaño y han empezado a promulgar sus propias regulaciones privadas de manera individual y grupal. Dicho incremento en esta escala de comercio ha permitido a los supermercados a cambiar el aprovisionamiento a través de múltiples corredores hacia el empleo de uno solo para participar en todas las compras o para obtener directamente todos los productos, lo que también ha logrado que el precio de competición para los granjeros y/o pequeños productores, sea más difícil (Bush & Bain, 2004; McMichael, 2009). Mediante la implementación d estándares y programas de certificación diseñados para garantizar que tanto ellos, como sus proveedores en todo el mundo, se encuentren en particulares “códigos de conducta, pautas de producción y estándares de monitoreo” (Gereffi et al. 2001:56).

Existen grandes tensiones y contradicciones que emergen con el auge de los estándares agroalimentarios privados, principalmente la preocupación sobre si las normas realmente cumplen su propósito previsto, las formas en que los esquemas de certificación supranacional y los estándares dentro de dichos esquemas hacen que ciertos aspectos de la cadena de suministros (como por ejemplo la orgánica) sean legibles (Ransom et al., 2013).

Sin embargo, la globalización del SA ha obligado a que los productos de esta índole se inserten en cadenas cada vez más extensas de producción y distribución. Estas circunstancias han sido un impulsor para que las corporaciones agroalimentarias establezcan estándares, cada vez más rigurosos, de calidad e inocuidad. Dichos factores han sido suficientes para que la PAA no se

considere óptima por parte de los organismos reguladores de alimentos (Hernández y Villaseñor, 2014).

### 3.4.2 Calidad Artesanal vs. Calidad Industrial

La PAA es sumamente diversa debido a que es el resultado de milenarios procesos de adaptación de los grupos sociales a múltiples ecosistemas y contextos socioculturales, y está fincada en la transmisión oral de saberes prácticos (Hernández & Villaseñor, 2014). Es necesario resaltar que los atributos de calidad que presenta un producto artesanal son los mismos que lo diferencian de un producto industrial. Por ejemplo, un alimento producido artesanalmente es poseedor de representaciones y expresiones culturales del territorio donde es elaborado, por parte de personas que comparten un estilo de vida similar, las cuales los consumidores reconocen como parte del legado de sus antepasados y que deben ser preservados al transmitir los conocimientos y habilidades para su creación, generación por generación (Domínguez-López et al. 2011); es decir, el rasgo más característico de un AA es la utilización del conocimiento tradicional y autóctono para su producción.

La industria se consolida con una perspectiva donde todo sea manufactura, líneas de producción, volumen y uniformidad. Por el contrario, la calidad artesanal es reflejo de la heterogeneidad y resalta la individualidad del producto de cada artesano. Hoy en día el enfoque económico se ha tornado hacia la calidad, la cual ha multiplicado la normativa de seguridad y el mayor control que se ejerce sobre la industria agroalimentaria (Raikes et al., 2000; Aguilar et al. 2011).

**Cuadro 1.** Diferenciación de atributos

<b>Alimentos artesanales</b>	<b>Alimentos industrializados</b>
<p><b>Diferenciación:</b> Cada producto es único, no se exige belleza estética (superficial).</p> <p><b>Producción gradual:</b> los procesos son un poco más tardados.</p>	<p><b>Estética visual:</b> todos y cada uno de los productos de la misma especie lucen igual.</p> <p><b>Estandarización: producción en cadena.</b></p>

**Territorialización:** el consumidor es partícipe del conocimiento de dónde proviene el alimento adquirido.

**Valor agregado:** la identidad del producto por medio del conjunto de representaciones culturales y sociales aplicado a la tradición de dicha producción.

**Ética:** actividad respetuosa con el medio ambiente y con los animales.

Contribuye al desarrollo local.

**Desterritorialización:** el consumidor no tiene conocimiento de dónde proviene lo que consume.

**Homogeneidad:** se intenta asimilar que hay más de una opción a elegir cuando realmente es el mismo producto con distintos matices.

**Antiético:** prácticas que dañan al medio ambiente, no se tiene respeto por los animales ni por los trabajadores.

Enriquecimiento de corporaciones detallistas.

---

**Fuente:** elaboración propia.

Manrique (1997) considera que la calidad es un concepto subjetivo, definiéndola como una combinación de componentes objetivos y subjetivos como los conceptos de belleza, bondad y otros similares. En ese sentido, se propone que en el caso específico de los productos alimenticios se deberían considerar cuatro elementos básicos, la satisfacción, servicio, seguridad y salud.

La calidad se refiere a atributos específicos de los alimentos o de la mercancía en sí, como la seguridad, el contenido nutricional, los procesos de producción o la marca, que son enfatizados y regulados (Watts & Goodman, 1997). A lo cual, Fonte et al. (2006) proponen que los productos agroalimentarios se valoran a través de dos perspectivas de calidad; la primera relacionada con los mínimos estándares de seguridad sanitaria e higiene del producto, regulados por empresas individuales, indicando que ésta se presenta más en los países del Norte de Europa y en Estados Unidos; y la segunda corresponde a aspectos sectoriales o atributos que son importantes para que el consumidor haga su elección, los cuales se vinculan con las técnicas y los procesos utilizados para la elaboración de éstos, la cual es común en los países latinoamericanos, Francia, Italia, España, Grecia y Portugal.

La concepción de calidad de los productos artesanales por parte de los consumidores está asociada a elementos como lo saludable y natural, el sabor, la textura, la frescura, la utilización de técnicas naturales y el respeto a los procesos tradicionales (Manrique, 1997; Dominguez-López et al. 2010).

Al diferenciar los atributos existentes entre los alimentos producidos de manera artesanal y los producidos industrialmente, podemos concluir que la heterogeneidad de los productos artesanales es lo que define su calidad. Es indispensable pensar en la calidad como algo subjetivo de cada consumidor, por tanto, para que un producto sea de calidad es necesario tomar en cuenta todos los aspectos que no tienen forma de cuantificarse (intangibles), dentro de los cuales podemos incluir el sentido de pertenencia, las tradiciones, la cultura, el saber-hacer, entre otros. A diferencia de los AA, aquellos que son producidos de manera industrializada no contienen ninguno de estos aspectos, ya que se trata de productos manufacturados, sin identidad ni pertenencia a ningún territorio.

Las formas de regulación privada se están convirtiendo en el modelo más influyente de regulación en el SAG (Hatanaka y Bush, 2008). Por medio de las normas y estándares que solo satisfagan las necesidades de la agroindustria, donde la calidad juega un papel crucial para la reconfiguración de las relaciones sociales, políticas y económicas de éste (Busch y Bai, 2004).

En contraparte, es importante destacar que los movimientos de consumidores que valoran y apoyan a los sistemas agroalimentarios alternativos, determinan la calidad de un alimento a partir de las propiedades edafo-climatológicas, a la historia y los aspectos socioculturales, además de considerar la inclusión, la justicia social y el cuidado del medio ambiente (Hernández y Villaseñor, 2014).

**El conflicto de la inocuidad.** La inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud, es decir, que durante su producción se aplicaron medidas de higiene para reducir el riesgo de que los alimentos se contaminen.

Este punto ha sido por mucho uno de los principales factores a debatir sobre la seguridad de consumir alimentos producidos artesanalmente y la principal limitación que tienen los productores artesanales para incorporarse al mercado. Por una parte, está la postura de los productores industriales que son sometidos a estrictas normas sanitarias para asegurar la inocuidad de los alimentos que producen, desde el recibimiento de la materia prima, su preparación, transformación y distribución; certificándose en distintos programas de calidad que respalden el sello de seguridad que ofrecen al consumidor. Y por otra, encontramos a los productores de AA, quienes cuentan con un conocimiento tradicional y en la mayoría de los casos tácito sobre la transformación de la materia prima en un producto.

En ese sentido, Lancibidad (2003) señala que, la mayoría de los AA son alimentos de bajo riesgo. No obstante, dentro de los distintos ejemplos de productos considerados AA mencionados

anteriormente, existen algunos que son conocidos como Alimentos Potencialmente Peligrosos (APP) los cuales Labensky et al., (2011) definen como alimentos en los que las bacterias prosperan. Son generalmente altos en proteínas e incluyen productos animales como base, así como algunos granos cocinados y algunos vegetales crudos y/o cocinados; dentro de los cuales podemos situar a los queso blandos o semiduros, embutidos crudos o cocinados, vegetales en conserva al natural (sin tratamiento térmico adecuado), entre otros. Los cuales según los organismos reguladores deben permanecer en refrigeración para asegurar su conservación.

Dentro de este pequeño análisis Lancibidad (2003) concluye con que no es necesario que el productor de AA cuente con conocimientos muy elevados acerca de la inocuidad de alimentos, sino más bien se desarrollen capacitaciones específicas sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos que ayuden a dichos productores a conocer los riesgos de una mala manipulación. Así como la creciente necesidad de la creación de un organismo regulador que con base en los conocimientos artesanales se enfoque en la producción de este tipo de alimentos. Ya que el adaptarse a la normativa regulatoria existente, implica para los productores artesanales y productores familiares la inyección de una muy elevada inversión para poder realizar las adaptaciones necesarias, higiénicas y de seguridad, que exigen las instituciones, además de enfrentarse a los elevados pagos obligados del sistema de administración tributaria (Lancibidad, 2003).

En ese sentido, Hernández y Villaseñor (2014) subrayan que la lealtad de los consumidores que se identifican con los AA y la confianza generada a partir del estrecho vínculo productor-consumidor, generado gracias a la venta directa, por ejemplo, en sus hogares o ferias; son suficientes considerarlos seguros.

Dentro de esa perspectiva, Gutman y Gorenstein (2003) señalan que las limitaciones de la producción local impuestas por el SAG demarcan el protagonismo que tienen las grandes empresas transnacionales en la dinámica de crecimiento y acumulación (capitalismo) relacionadas con la agroalimentación, subordinando a los pequeños productores.

A partir de lo expuesto, se establece la conveniencia de analizar el problema de investigación a partir del enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), y las dinámicas que giran en torno a la PAA en la región de Magdalena de Kino, Sonora.

### 3.5 El Enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados

Los AA de un lugar, son productos asociados a una tradición histórica que va pasando de generación en generación. Arfini (2006) señala que este tipo de productos a menudo son protegidos por los mismos consumidores al favorecer la revalorización y desarrollo de sus zonas de origen. Así mismo, resalta que lo principal es respetar las características culturales del territorio, mismas que derivarán en la calidad y certidumbre implícitas en la peculiaridad del producto.

En casos como las producciones artesanales, a menudo resulta difícil la protección de sus productos, ya que los recursos con los que cuentan no les permiten competir con grandes empresas. No obstante, es imprescindible reconocer que éstos cuentan con un anclaje territorial que va más allá de lo tangible, es decir, la cultura, la historia, la seguridad de los consumidores y la autenticidad (Arfini, 2006; Hernández, 2012).

Es importante mencionar esto ya que los AA son resultado o expresión tanto de los atributos naturales del territorio, como de un saber-hacer colectivos y cultura productiva específicas desarrollados por una comunidad de personas que lo habita. Este conjunto de elementos proporciona la calidad y originalidad de la cadena de producción, transformación, distribución o comercialización y consumo del producto (Vandecandelaere et al. 2010).

Tal es el caso de la cajeta de membrillo y las conservas de frutas de la región de Magdalena de Kino. Dichos productos son conformados por un cúmulo de distintas peculiaridades territoriales que permiten obtener un resultado único y característico del lugar de origen. Por ese motivo, el objetivo de esta investigación es analizar el potencial de éstos, como impulsor del desarrollo de la región. Para lo cual, se abordó la problemática de manera holística, por medio del enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) como herramienta de análisis para las dinámicas territoriales que giran en torno a la cadena de valor de la PAA.

#### 3.5.1 ¿Qué es un SIAL?

Muchnik (2006) define a los SIAL como: “una forma de organización de las actividades

agroalimentarias en las cuales las dinámicas territoriales juegan un rol determinante para coordinación entre actores y el desarrollo de las actividades productivas”. Tomando en consideración que puede tratarse de unidades de producción agrícola, empresas agroalimentarias, empresas comerciales, empresas de servicios, empresas del rubro gastronómico, entre otras.

En ese sentido, Fournier y Muchnick (2012:34) aseveran que, los SIAL tienen características distintas al SAG, fundamentadas en la relación de cercanía productor-consumidor y específicas gracias a la heterogeneidad, el carácter perecedero de las materias primas, la importancia del paisaje y la ocupación de las tierras, así como el modo de vida de las sociedades rurales.

Es importante señalar que para poder hablar de la conformación de un SIAL es necesario que se demuestre la combinación de todas las redes de relaciones existentes entre los actores involucrados en las actividades productivas y de servicios, que tienen en común ciertas características específicas y funcionan en torno a un territorio determinado. Al combinar los medios de producción, los productos elaborados, los productores y su saber-hacer, las personas y sus comportamientos alimentarios; se puede producir una forma de organización alimentaria vinculada a un territorio.

Investigadores como Fournier y Muchnik (2012), señalan que para 1970 y con mayor énfasis durante 1980, se disminuyó la competencia entre las empresas fordistas, mientras que (alternamente) se estaba dando el surgimiento de los sistemas locales. Bajo esa perspectiva Camacho et al. (2019) y Hernández (2012), manifiestan que la constitución del SIAL inició durante la década de los noventa, como parte de la creciente deslegitimación del paradigma agroalimentario tecnocientífico; demostrando ser de gran utilidad como herramienta para el desarrollo territorial en zonas rurales de América Latina.

“El enfoque SIAL resalta 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,1998:138). La cuales son posibles por la proximidad geográfica, social y organizacional, y forman parte del aprendizaje y la acción colectiva, permitiendo una coordinación horizontal entre los actores que lo conforman logrando fortalecer su capacidad de resistencia ante el SAG (Fournier y Muchnik, 2012; Hernández, 2012).

Además, es de suma importancia considerar que dicho enfoque actualmente se ha hecho notar como una alternativa para apoyar a las unidades agroalimentarias artesanales durante su proceso de producción, transformación, distribución/comercialización y consumo. Y es que los sectores

agroalimentarios artesanales han demostrado su capacidad de adaptación a los cambios derivados de la modernidad y sus etapas de desarrollo; su flexibilidad; su capacidad de subsistencia al paso del tiempo; y su capacidad para crear empleos, principalmente en zonas rurales (Fournier y Muchnik, 2012).

Los SIAL utilizan como estrategia metodológica el análisis de cuatro dimensiones. La primera, hace referencia a la influencia histórica en los procesos de formación; la segunda, corresponde a las organizaciones locales que intervienen en la producción, funcionamiento de los recursos y en la evolución de las representaciones de los consumidores (Fournier y Muchnik, 2012:134); la tercera, se enfoca en el saber-hacer y las técnicas de procesamiento aplicadas, basadas en conocimientos y herramientas ancestrales; y la cuarta, es la encargada de analizar la relación directa entre el producto y el consumidor, siendo el último, identificado como transmisor de identidad (Fournier y Muchnik, 2012; Muchnik, 2006).

Por consiguiente, se puede advertir que, las especificidades que identifican a un producto originan un anclaje territorial que otorga el valor agregado que permite la aplicación de procesos de patrimonialización por medio de la fuerza de la acción colectiva, o bien, una marca colectiva (MC), identificación geográfica (IG) o denominación de origen (DO). Se debe agregar que, para abordar el desarrollo territorial rural mediante la perspectiva del enfoque SIAL, es necesario centrarse en la calidad de vida de los habitantes de las comunidades localizadas en los territorios donde se reproducen este tipo de sistemas, tomando en consideración que la eficiencia de estos no dependerá simplemente de identificar los recursos locales, sino de su activación (Camacho et al., 2019; Hernández, 2012).

La movilización y activación de los recursos territoriales depende de la acción colectiva. Para ello, el SIAL identifica dos tipos de acción colectiva; la estructural, correspondiente al establecimiento de un grupo formal donde los actores puedan intercambiar experiencias e ideas; y la funcional al lograr la construcción de un recurso territorializado, como MC, DO o sello de calidad (Boucher y Reyes, 2014:6).

Adicionalmente, Boucher y Pomeón (2010), enfatizan la importancia de la activación, pues ésta es la que permite que se valoricen los recursos territoriales. Partiendo de la identificación de aquellos que son irreproducibles en otras localidades, para articular la relación existente entre los actores y el territorio, lo cual se logra gracias acción colectiva.

En ese sentido, para fines de esta investigación se determina un modelo de análisis compuesto por

dos niveles. El primero formado de dos movimientos contrapuestos, uno corresponde al desplazamiento de los AA en la evolución del sistema agroalimentario, explicado a través de la teoría de los regímenes alimentarios propuesta por Friedmann y McMichael (1989); y el otro, a la revalorización de la PAA, detonada a partir de la desafección del SAG e impulsada por consumidores reflexivos, así como movimientos globales y redes agroalimentarias alternativas en busca de la relocalización del sistema alimentario y el reposicionamiento de la producción de alimentos (Calle et al., 2009). Lo cual puede ser explicado mejor en el segundo nivel, que corresponde al valor del territorio mediante el análisis de las dinámicas territoriales que giran en torno a la producción, transformación, distribución o comercialización y consumo de cajeta de membrillo y conservas de frutas, que determina enfoque SIAL para lograr la patrimonialización y así, mejorar los ingresos de las UFPAA, crean empleos en las zonas rurales y contribuir al objeto de la soberanía alimentaria (Ver figuras 1 y 2).

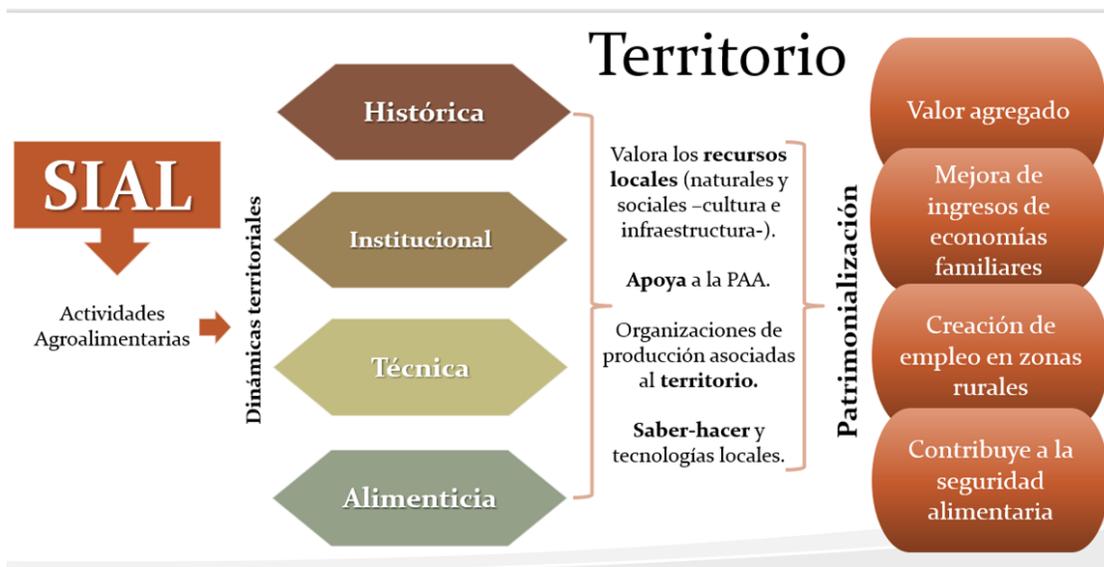
Primer nivel de análisis:



**Fuente:** elaboración propia con base en Bush y Bain (2004); Calle et. Al (2009); Friedmann y McMichael (1989); Fonte (2008); Hernández y Villaseñor (2014); McMichael (2009); Sánchez (2010).

Segundo nivel de análisis:

**Figura 2.** 2do. Nivel: Importancia de los alimentos artesanales en el territorio.



**Fuente:** elaboración propia con base en Fournier y Muchnik (2012); Muchnik (2006); Muchnik y Sautier (1998).

#### 4. METODOLOGÍA

En la complejidad del contexto en el que, por una parte, se observa el desplazamiento de los AA, y por otra, una fuerza en ascenso del movimiento de consumidores en busca de alimentos alternativos, distintos a los altamente procesados; el presente estudio tiene como propósito responder ¿cuáles son los desafíos y oportunidades que tiene la PAA de Magdalena de Kino, Sonora ante los cambios en el sistema agroalimentario contemporáneo?

Como punto de partida, se planteó como objetivo principal el conocer y describir las principales oportunidades y desafíos a los que se enfrenta la PAA de la región, para constituirse como impulsor del desarrollo. En función de éste, se utilizó el enfoque SIAL para analizar las dinámicas territoriales relacionadas con la producción, transformación, comercialización o distribución y consumo de cajeta de membrillo y conservas de frutas.

Esta herramienta metodológica puede constituir una estrategia de desarrollo territorial, particularmente en regiones que se identifican como productoras de alimentos con identidad. El SIAL, permite abordar el estudio de fenómenos alimentarios bajo una perspectiva holística, debido a la red de relaciones entre los distintos actores que lo componen. Asimismo, es un proceso con una visión inscrita en el tiempo y el espacio, lo cual se explica a través del análisis de la dimensión histórica y se justifica por la proximidad geográfica; favorece la interacción sustentable entre los sistemas humanos y los ambientales, ya que se rige por prácticas ecológicas; la proximidad social hace posible la distribución de los beneficios de manera justa; y sugiere un abanico de oportunidades de incorporación y posicionamiento en mercados fincados en el consumo reflexivo (Calle et al., 2009; Fonte, 2008; Fournier y Muchnik, 2012; Muchnik, 2006; Muchnik y Sautier, 1998).

Además, gestiona el funcionamiento apropiado por los mismo actores del territorio, promoviendo organismos de gobernanza endógenos; así como una coordinación horizontal, donde cada eslabón de la cadena de valor participe en la toma de decisiones. De forma que se revitalicen o se reestructuren los territorios rurales (Hernández, 2012).

Lo expuesto, toma valor con las aportaciones de Boisier (2008) sobre el éxito de las intervenciones territoriales para promover el desarrollo, donde indica que el desconocimiento del entorno y la falta de inteligencia provocan resultados negativos principalmente en los integrantes más vulnerables

de la sociedad. Es por lo que se apuesta por una nueva perspectiva que no sólo se enfoque en las relaciones verticales, centrada en el involucramiento y participación activa de los diversos actores del desarrollo, mediante la implementación de políticas públicas (Riffo, 2013).

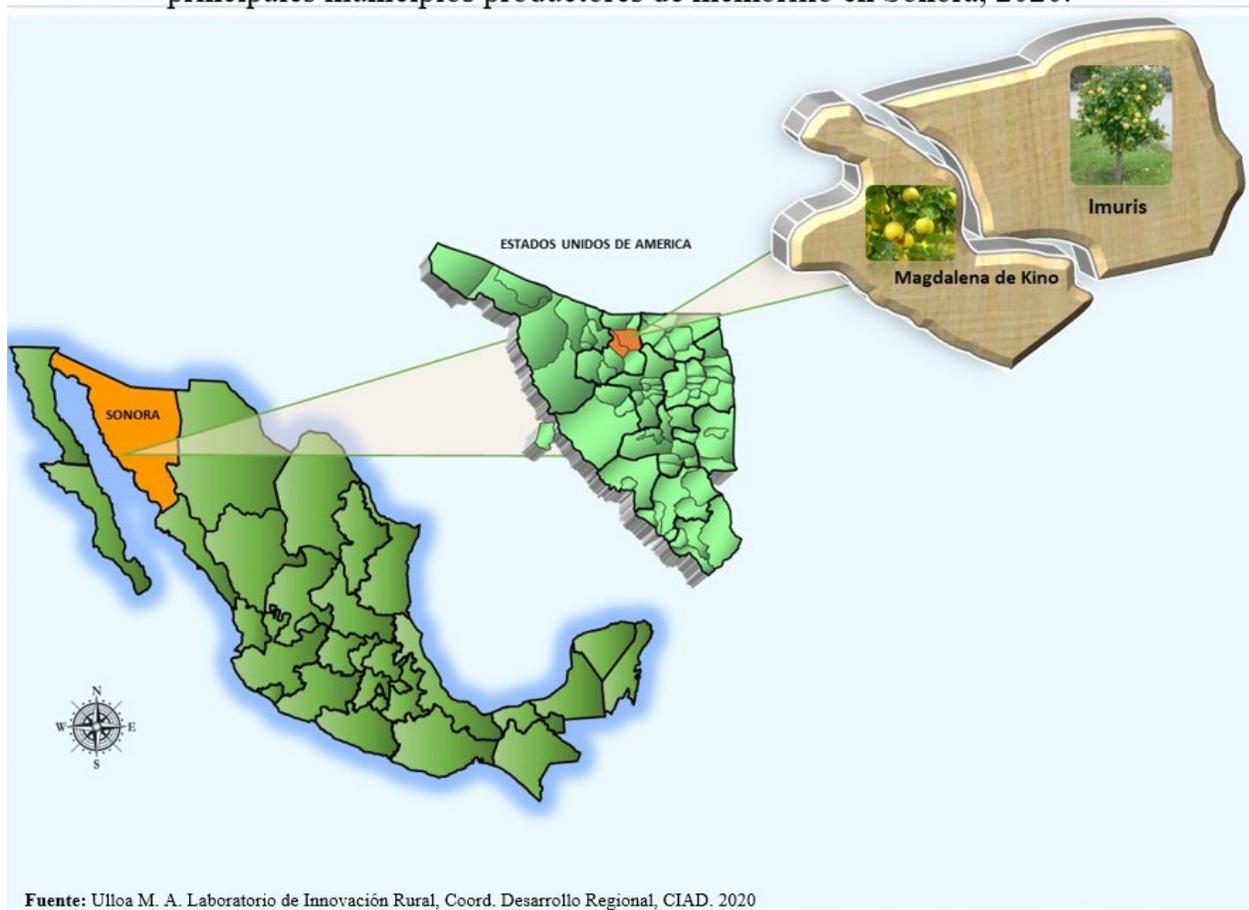
Dentro de las principales tesis del enfoque de desarrollo territorial se considera al desarrollo rural como parte del desarrollo general de un país. En ese sentido, se debe reconocer que en la “nueva ruralidad”, sobresale la complementariedad entre las diversas ocupaciones generadores de ingresos y la agricultura de una zona rural, así como el origen multisectorial de los ingresos de las familias; además, se interesa en el potencial de los activos ligados al territorio, ya sean de tipo geográfico, histórico, cultural o natural (Delgadillo, 2006:19-20).

De esta manera, se enfatizan las aportaciones de Ramírez-Juárez (2013), sobre la necesidad imperante de las familias rurales por dedicarse a diversas actividades productivas que permitan su manutención. Y la apuesta por el desarrollo local al establecer los primeros argumentos que sustentan el uso de las dinámicas territoriales que propone el enfoque SIAL para el análisis de este estudio (Muchnik, 2006).

#### 4.1 Región de Estudio

Para fines de esta investigación la región de estudio delimitada incluye parte del municipio de Magdalena de Kino, Sonora y su delegación San Ignacio; y parte del municipio de Imuris, Sonora, representado por sus comisarías de Terrenate y La Mesa (Figura 3). Configurada con base en las comunidades que históricamente ha sido un área geográfica que alberga la producción de frutales utilizados para la elaboración de cajeta de membrillo y conservas de frutas.

**Figura 3.** Mapa de la región de estudio y representación de los principales municipios productores de membrillo en Sonora, 2020.



Dichas comunidades están contactadas por medio de la carretera internacional número 15. Pero existe una ruta, que históricamente constituyó el camino real entre la región de estudio; cargada de historia, cultura, tradiciones, religión y actividades económicas (como la agricultura, ganadería y turismo); que comprende un camino alternativo, compuesto en su mayoría por porciones de terracería, aunque existen algunos tramos pavimentados. Tomando como punto central la cabecera municipal de Magdalena de Kino, donde, por una parte, la delegación de San Ignacio juega un papel muy importante porque es ahí donde se ubica la mayor parte del proceso de PAA. Y por otra, la ciudad de Magdalena de Kino pertenece al programa de Pueblos Mágicos, condición que contribuye a la proyección de los AA estudiados; representa la totalidad de la distribución de cajeta de membrillo y conserva de frutas; y, además, es donde tienen lugar las tradicionales fiestas de San Francisco y las visitas de los turistas.

## 4.2 Descripción del Estudio

El presente estudio es de alcance exploratorio con un enfoque mixto. Primeramente, se propuso estimar el historial de producción de los frutales utilizados para la elaboración de AA en la región. Para lograrlo se partió de la búsqueda de registros históricos y utilizando la entrevista semi-estructurada como instrumento para recabar la información; se entrevistó a dos empleados de SADER, el primero (activo), tenía el cargo de jefe del DDR-140 Magdalena, y el segundo (retirado), estuvo al frente de la dependencia (anteriormente llamada SAGARPA) durante 30 años, ambos originarios de la región de estudio y con residencia permanente en Magdalena de Kino.

De la misma forma, se estableció como objetivo específico el conocer y describir las experiencias de las UFPAA que les han motivado para continuar con la PAA. Para lo cual, se elaboró un guion de entrevista semi-estructurada aplicado a seis productores de AA con diversos grados de integración a los eslabones de la cadena de valor en la región. Para ello, se utilizó como referencia la conformación de la cadena productiva de los sistemas agroalimentarios que proponen investigadores como Aguilar et al. (2011), Domínguez-López et al. (2011) y Muchnik (2006), dividida en tres partes; la primera corresponde a la producción, la cual abarca la siembra y cosecha de la materia prima (insumo natural); la segunda es la transformación, misma que se refiere al proceso de elaboración del producto; y la tercera es la comercialización o distribución, donde se abordan las estrategias de acercamiento con el consumidor, ya sea por medio de la venta a tiendas de productos regionales, puntos de venta y/o supermercados, o bien, la venta a intermediarios que se encarguen de distribuir el producto en diversos lugares, incluso fuera de la región. En adición, se incluyó un cuarto eslabón correspondiente al consumo de los alimentos.

Para fines de este estudio, se analizaron dos AA típicos de la región, la cajeta de membrillo y las conservas de frutas, que incluyen almíbares, mermeladas y jaleas; los cuales tienen un fuerte vínculo con la producción primaria local, cuyas características organolépticas y especificidad se encuentran ligadas al territorio.

Asimismo, dicha estructura fue útil para examinar el grado de integración de las UFPAA en la cadena de valor de los AA estudiado, y así proponer una tipología de artesanos alimentarios en la región. Para ello, se incluyeron dos entrevistas a servidores públicos, de la oficina de Desarrollo Económico municipal y del departamento de Regulación Sanitaria, con el fin de corroborar,

enriquecer y complementar la información obtenida por parte de las UFPAA. Mediante la elaboración de dos guiones específicos, se logró la descripción de las cualidades típicas de los AA estudiados.

Dichas cualidades están vinculadas al territorio, razón por la que se buscó describir las características organolépticas propias de los AA estudiados considerando elementos como el sabor, la textura y el olor, ligados a las condiciones climatológicas, la tierra y sus propiedades, el conocimiento empírico de los procesos productivos y los aspectos culturales y sociales (Villegas y Cervantes, 2011; Vandecandelaere et al. 2010). A través de las experiencias que los productores de la región nos compartieron y por medio de la participación de los consumidores.

La parte cuantitativa del estudio estuvo dirigida a consumidores, la cual se estableció en función de cumplir con los compromisos establecidos en los objetivos correspondientes a determinar las cualidades de los AA y el análisis del grado de valoración hacia la cajeta de membrillo y conservas de frutas artesanales de la región. Para lo cual se utilizó un cuestionario tipo encuesta en escala de Likert, aplicado a 110 participantes, como técnica para recabar la información; conformado por dos secciones, la primera dirigida a caracterizar al consumidor considerando su edad, nivel de escolaridad, ingresos, ocupación y lugar de residencia; y la segunda, elaborada con la finalidad de conocer cómo posicionar los AA frente a los que son altamente procesados.

El procesamiento de información de las entrevistas se realizó mediante la captura y un primer análisis en hojas de Excel con cruce de información entre actores y categorías de informantes, para después pasar a la sistematización y segundo análisis a través de una adaptación de las dimensiones de las dinámicas territoriales propuestas por Muchnik (2006) en el enfoque SIAL, las cuales sirvieron para organizar la exposición de los resultados. Mientras que, para los datos obtenidos con la aplicación del cuestionario, se capturó toda la información (utilizando el mismo programa) y después se separaron las variables que permitieron determinar las preferencias alimentarias características de los consumidores de AA, a través de su agrupación de acuerdo con los bloques señalados. Lo que permitió la comparación de cada variable mediante la elaboración de gráficas que sirvieron para enfatizar las diferencias en las decisiones de consumo de cada bloque; lo cual facilitó la determinación del grado de valoración de los AA.

La región de estudio delimitada para esta investigación se enfoca en las articulaciones entre las comunidades de Terrenate, La Mesa, San Ignacio y el municipio de Magdalena de Kino. Las cuales están integradas por una ruta secundaria a la carretera internacional, mismo que constituyó el

camino real que interconectó dicha región desde la época de las misiones (Ruiz, 2020). Y la cual es reconocida regionalmente como productora de los AA mencionados, bajo el dominio de técnicas y procesos artesanales.

**Figura 4. Ruta metodológica**

Nivel de análisis	Criterios de selección	Instrumento aplicado	Muestra
UFPAAs	Familias que produzcan, transformen y distribuyan/comercialicen AA.	Entrevistas semi-estructuradas	6 UFPAAs
Servidores públicos	Que sus funciones se relacionen con la PAA.	Entrevistas semi-estructuradas	Dir. Desarrollo Económico Municipal. Jefe de SADER DDR-140. Dir. Regulación Sanitaria. Empleado retirado SAGARPA.
Consumidores	Residentes o visitantes de Magdalena. Que conocieran los AA a estudiar.	Encuestas	110 Participantes

Fuente: elaboración propia.

La sistematización de la ruta metodológica por niveles de análisis permitió separar, conceptualizar y analizar la información de manera más focalizada.

#### 4.2.1 Instrumentos Aplicados

Para la recolección de datos se utilizaron dos instrumentos metodológicos, para la parte cualitativa se utilizó la entrevista semi-estructurada basada en guiones de temas y subtemas. Y para la parte cuantitativa se realizó la aplicación de una encuesta de escala tipo Likert (Nadler et al. 2015, tomado de Matas, 2018).

Es importante señalar la carencia de información sobre esta actividad en la región, razón por la cual

se aplicaron estrategias de selección para poblaciones no definidas. Para el nivel de análisis correspondiente a UFPAA, se trabajó con base en una población aproximada de 26 productores. La selección se realizó mediante la técnica de bola de nieve, la cual hace uso de los participantes como fuentes de referencia al recomendar a otros que pudieran ser elegibles. Algunos autores como Teddie y Yu (2007) y Luborsky y Rubistein (1995), indican que dicha técnica de muestreo sigue un principio gradual porque la integración de la muestra se va decidiendo sobre la marcha, ya que por su naturaleza las unidades no se pueden especificar con anticipación, pero se van descubriendo durante el proceso de la investigación. Lo que determina la potencia de este tipo de muestreo es que los casos (informantes) seleccionados proporcionen la mayor riqueza de información posible, en función de dar respuesta a la pregunta de investigación (Curtis, et al., 2000; Martínez-Salgado, 2012).

Bajo esa perspectiva, Ritzer y Ryan (2011) aclaran que un caso rico en información es aquel que produce ideas y permite una comprensión profunda de los temas centrales para dar cumplimiento al objetivo de la investigación. Asimismo, sostienen que, de un número pequeño de familias cuidadosamente seleccionadas, se puede aprender más que de una muestra estadísticamente representativa. Además de ser una estrategia apta cuando los recursos y el tiempo de investigación son limitados.

Lo anterior es adecuado siempre y cuando la selección sea impulsada conceptualmente para producir explicaciones creíbles. Ya que, a diferencia del muestreo cuantitativo que se basa en estadísticas, las muestras cualitativas están diseñadas para hacer generalizaciones analíticas derivadas del significado de símbolos clave, valores e ideas que dan forma y coherencia a la información obtenida por los individuos. Es necesario advertir que los significados son cambiantes de acuerdo con la situación y las personas involucradas. Por tanto, se dilucidan las experiencias de los individuos a través de la indagación, discusión y conversación, así como la interpretación y el contexto social. (Curtis et al., 2000; Luborsky y Rubinstein, 1995).

De tal manera, el investigador debe sumergirse en la problemática desde el trabajo de campo para intentar reconstruir e interpretar la dinámica de las prácticas y discurso de los sujetos dentro su propio contexto. Ello proporciona representatividad a la muestra mediante criterios de selección basados en la proximidad y familiaridad entre el entrevistador y el entrevistado (Serbia, 2007).

Con relación a lo expuesto, la técnica de selección aplicada permitió conformar una muestra de seis informantes para el nivel de análisis de las UFPAA. Quienes durante la realización de la

investigación compartieron sus experiencias; describieron sus procesos de producción, transformación y comercialización de cajeta de membrillo y conservas de frutas; y reconocieron las fortalezas y debilidades de la PAA en la región de Magdalena de Kino, Sonora. Dicha muestra hizo posible comparar situaciones distintas, por lo que primero se elaboró una tipología de UFPAA, para captar la variabilidad máxima de actores en la región.

**Entrevista semi-estructurada.** Primero, se elaboró un guion de contenido dirigido a las UFPAA conformado por siete bloques: 1) datos generales, con el propósito de identificar a los actores por medio de su nombre, edad y ocupación, además de las características particulares del producto que elaboran; 2) sobre la historia de la producción, incluyendo temas como, el precursor de la producción en la UFPAA, razones de interés en la PAA, cambios en las técnicas y procesos, sucesos importantes, integrantes que participaban antes y quiénes participan actualmente; 3) el proceso de producción-transformación-comercialización, orientado a la obtención de datos sobre la materia prima, propiedades y características del insumo, origen, fechas de cosecha, características organolépticas y problemas de abastecimiento o producción, la identificación de los cambios en la transformación a lo largo del tiempo, herramientas, procesos y presentación, lugares de venta, razones y estrategias de promoción; 4) limitantes y problemas, para identificar las dificultades que han enfrentado, razones por las cuáles continúa con la actividad, facilidades de producción y regulaciones a las que estén sujetos; 5) relaciones sociales, para obtener información sobre los lazos entre productores dentro y fuera de la región, comparación de la problemática enfrentada y las formas de apoyo; 6) oportunidades y fortalezas, dirigido a conocer, los apoyos públicos o privados para la PAA, la importancia de dicha actividad, ventajas de la producción y venta de AA, y oportunidades de producción y comercialización; y 7) sobre las opiniones personales acerca de la importancia de los AA y la valoración de los mismos.

A la par, se dirigió el segundo guion de entrevista semi-estructurada al director de desarrollo económico del Municipio, con la finalidad de corroborar, enriquecer y complementar los datos sobre la PAA en la región. Mismo que se estructuró por medio de seis bloques: 1) datos generales, incluyendo nombre, puesto y tiempo de ocupación; 2) conocimiento de la actividad, con el propósito de identificar la importancia, evolución, amenazas, debilidades, fortalezas y oportunidades de la PAA, así como para la obtención de registros sobre el número y nivel de integración de las UFPAA, volumen y valor de la producción, y el número de locales dedicados a la venta de AA en la región; 3) programas de apoyo, a fin de conocer los programas de crecimiento

y desarrollo municipales, y los programas de apoyo específicos para las UFPAA; 4) regulaciones, orientado a la obtención de datos sobre los requerimientos necesarios para la PAA, así como ventajas y desventajas de los mismos; 5) consumidores, con el objetivo determinar el perfil de los consumidores y sus razones de compra; 6) pueblos mágicos, con la intención de conocer, la aplicación de los recursos del programa, ventajas de la insignia, oportunidades para la PAA y desventajas del mismo.

Y finalmente, se estructuró un tercer guion dirigido al jefe del Distrito de Desarrollo Rural Magdalena de la SADER. Cuyo objetivo fue conocer los cambios en la producción de frutales en la región y sus consecuencias, de tal manera que se pudiera estimar un historial productivo. El cual estuvo conformado por siete bloques: 1) datos generales, nombre y puesto; 2) la materia prima, con la intención de conocer, la producción agropecuaria, qué se produce y las características del terruño; 3) a través del tiempo, este bloque pretendía recolectar datos sobre, series productivas, principales frutales de la región, razones de pérdida de huertos y ubicación de huertos actuales; 4) características del insumo, pretendiendo conocer, las propiedades de las frutas, cuidados especiales y fechas de cosecha; 5) principales problemas actuales y plagas que amenacen la producción; 6) los productores y los apoyos, a fin de conocer la forma de contacto entre SADER y los productores, y los apoyos que provee la dependencia; y 7) opiniones personales sobre la PAA e importancia para el desarrollo regional.

De la misma manera, se estructuró un cuarto guion, dirigido al departamento de Regulación Sanitaria. Cuyo objetivo fue conocer los requerimientos que solicita dicha dependencia, para la PAA. Mismo que se dividió en tres secciones, donde la 1) correspondía a los datos generales sobre el entrevistado, como nombre, cargo y tiempo de ocupación en el mismo; 2) sobre conocimientos de la actividad, en la cual se incluyeron opiniones sobre la PAA; y, 3) específicamente para conocer las funciones de la dependencia en toda actividad productiva, de transformación y comercio (incluyendo la PAA), programas de capacitación y postura sobre las regulaciones aplicadas.

Por último, se elaboró una guía sencilla de preguntas con la intención de recuperar la historia productiva de frutales en la región Magdalena de Kino, poniendo énfasis particular en el membrillo, a través del conocimiento y experiencia de la persona entrevistada. Éste, se dividió en dos partes, donde la primera correspondía a datos generales como nombre, lugar de origen, tiempo de residencia en el municipio y cargos relacionados con la producción de frutales en la región. Y la segunda, buscaba conocer la evolución de la plantación de frutales en la región, indagando sobre

aspectos como cuáles son las principales comunidades que se dedicaron a la a dicha actividad; cuándo comenzaron a plantarse este tipo de árboles en la región; principales promotores; tipo de frutales precursores; inicio de las huertas comerciales; volúmenes de producción; diferencias y semejanzas entre huerto antes y en la actualidad; principales familias productoras; relación producción-transformación; comienzo, evolución y factores de incidencia en el declive de la producción; consideraciones de reactivación de la actividad en la región (Anexo 1).

**Encuesta.** Para la aplicación de la encuesta se desarrolló un cuestionario conformado por dos tipos de preguntas: según la naturaleza del contenido, que sirvieron como cuestionamientos de identificación; y según la contestación que se admita del encuestado, se incluyeron de elección múltiple y abiertas (Casas et al., 2003). Dirigido a los consumidores, específicamente de conservas de frutas y cajeta de membrillo (Anexo 2). De acuerdo con Ross et al. (2002, citado en Sánchez, 2018:38), la utilización de un cuestionario como herramienta de investigación tiene más ventajas que desventajas, entre ellas, el bajo costo, rapidez en la aplicación y mayor precisión en el análisis de datos.

El cuestionario se seccionó en dos partes:

1) La primera parte tenía como objetivo caracterizar a los consumidores, por medio de datos generales como, edad, nivel educativo, nivel de ingresos mensual con base en los deciles de INEGI (2019), ocupación actual y lugar de residencia. Algunos investigadores como Kranjac et al. (2017), Vessia (2019) y Verain et al. (2012) indican que, para poder segmentar a los consumidores y focalizar la mercadotecnia de determinados productos, es necesario realizar un perfil descriptivo; el cual, generalmente es representado tomando como referencia elementos demográficos como la edad, lugar de residencia, género, etc., aspectos socioeconómicos como el nivel de escolaridad, ingresos, ocupación, entre otros, y algunos psicológicos y de afinidad. Advirtiéndose que dichos factores determinan las decisiones de compra de consumidores consientes, basándose en valores éticos, bajo una determinación altruista y evaluando el impacto que dichas decisiones implicarían. En ese sentido, la literatura sustenta la realización de diversos estudios basados en las variables señaladas para caracterizar a este tipo de consumidores (Buono, 2016; Cao et al., 2018; Carolan, 2016; Contreras y Gracia, 2005; Fleşeriu et al., 2020).

2) La segunda sección fue la que nos permitió determinar el grado de valoración de AA a través de factores como: consumo de los productos seleccionados, razones de compra, lugares de compra, comparación entre AA y alimentos industrializados, mayor consumo a través del tiempo, consumo

en nuevas generaciones, importancia económica, comercialización de los productos, contribución al desarrollo y, por último, un apartado para opiniones.

Los factores fueron respondidos con una escala tipo Likert de acuerdo, frecuencia e importancia, los cuales presentaron tres ítems para cada factor. Con excepción de la primera sección y la preguntas 7 y 8 de la segunda, que presentaba variedades específicas en las opciones de respuesta.

<b>Cuadro 2. Factores e ítems.</b>	
<b>Factores</b>	<b>Ítems</b>
<b>Primera sección</b>	
	18-29
Edad	30-44
	45 o más
	Básica
Nivel educativo	Preparatoria
	Universitaria
	Posgrado
	Otro
Ingresos	3, 037-5, 366
	7, 142-8,898
	10, 772-12,985
	Más de 15, 754
Ocupación	Empleado empresa gobierno
	Empleado empresa privada
	Trabaja por su cuenta
	Profesionista
	Comerciante
	Agricultor/ganadero
	Jornalero
	Ama de casa
	Estudiante
	Sin empleo
Otro	

Lugar de residencia            Abierta

**Segunda sección**

---

	Muy frecuentemente
	Ocasionalmente
Consumo de AA	Nunca
	Sabor
Razones de compra	Tradicición
	Apoyo a productores
	Venta directa
	Puntos de venta
Lugares de compra	Tiendas
	Supermercados
	Acuerdo
Comparación AA y AI	Indeciso
	Desacuerdo
	Acuerdo
Mayor consumo a través del tiempo	Indeciso
	Desacuerdo
	Acuerdo
Consumo en nuevas generaciones	Indeciso
	Desacuerdo
	Muy importante
Importancia económica	Moderadamente importante
	Nada importante
	Muy importante
Comercialización	Moderadamente importante
	Nada importante
	Acuerdo
Contribución al desarrollo	Indeciso
	Desacuerdo

---

**Fuente:** elaboración propia con base en Buono, 2018; INEGI, 2019.

## 4.2.2 Descripción de la Determinación de la Muestra

Para determinar la muestra se utilizó una fórmula para poblaciones infinitas, esto debido a que la magnitud del universo seleccionado es solo una aproximación (COFETUR, 2018).

$$n_o = \frac{t^2 pq}{d^2}$$

Donde:

$n_o$  = tamaño de la muestra requerida

$t$  = nivel de confianza deseado (1.96)

$p$  = proporción de que el individuo sea encuestado

$q$  = proporción de que el individuo no sea encuestado

$d$  = error de estimación (0.1)

El resultado de la fórmula dio un total de 96.04 individuos. Se tomó como población a las personas que residían o visitarían Magdalena de Kino durante el periodo de las tradicionales fiestas de San Francisco Javier, aplicando 110 cuestionarios a consumidores de AA mayores de 18 años usando el muestreo por conveniencia (Otzen y Manterola, 2017).

De acuerdo con Ayón (2010:33) el mejor momento para realizar trabajo de campo en la región es "...durante la celebración de las fiestas de San Francisco, que es cuando se registra mayor afluencia turística en la localidad". Por lo cual se decidió realizar el levantamiento de datos en dicho periodo. Primero se realizó un pilotaje de 10 cuestionarios el día 15 de septiembre de 2019, en el marco de las Fiestas Patrias, que tuvo lugar en la Plaza Monumental de Magdalena de Kino, Sonora. Mismo que sirvió para modificar dos reactivos y proceder a la aplicación del total de los cuestionarios.

## 4.3 Estrategias para la Recolección y Análisis de la Información

### 4.3.1 Estrategias y Fases de Trabajo de Campo

**Primera fase.** La primera exploración de campo se inició con la visita a un productor de cajeta de membrillo, en la localidad de San Ignacio durante el mes de diciembre de 2018, con el objetivo de conocer a grandes rasgos los principales aspectos de la PAA. Se creó un lazo de contacto para futuras visitas y realización de la entrevista.

Durante la primera exploración se realizó un segundo acercamiento los días 15 y 16 de abril de 2019. El primer día se visitó la oficina de desarrollo económico y turismo del Municipio de Magdalena de Kino con la intención de identificar al director de la dependencia y crear el lazo para contactos futuros.

El segundo día se realizó una exploración de campo sobre la identificación de los principales puntos de venta dedicados a la compra y venta de productos regionales que incluyeran AA, en Magdalena de Kino; una vez identificados se procedió a la visita de dos propietarios de locales de este tipo, uno ubicado en la entrada Sur de Magdalena y el otro en la plaza Monumental. Se platicó con los propietarios de ambos lugares para conocer a grandes rasgos los principales problemas a los que se enfrentan, además de empezar a obtener contactos de sus proveedores de cajeta de membrillo y conservas de frutas, y así, iniciar la bola de nieve que nos llevaría a conocer a los productores de la región.

La siguiente etapa del trabajo de campo fue la realización de las entrevistas semi-estructuradas entre el mes de abril y julio del 2019. Utilizando los guiones de entrevista correspondientes para así encauzar la conversación y permitir que los entrevistados se pudieran expresar ampliamente. Las herramientas de apoyo utilizadas para la recopilación de la información fueron notas de campo y (en algunos casos) grabaciones de audio.

Cabe resaltar que para la recolección de datos de las UFPAA el trabajo de campo tuvo una duración aproximada de ocho meses, desde que se hizo el primer contacto hasta la realización de la última entrevista. Lo anterior debido a que la mayoría de los productores (cuatro de los seis entrevistados) tienen obligaciones laborales fuera de la PAA, por lo que las visitas estuvieron sujetas,

principalmente, a la agenda del entrevistado. Asimismo, es importante mencionar que, en algunos casos, se llevaron a cabo al menos dos visitas a un mismo entrevistado con el propósito de enriquecer la información y en uno de los casos participaron tres integrantes de la familia. Además, se mantuvo contacto telefónico con informantes clave durante los meses siguientes, con la finalidad de disipar dudas y enriquecer la información obtenida.

Los escenarios de entrevista a las UFPAAs fueron diversos. Viviendas privadas, puntos de venta y espacios públicos. El crear un lazo de confianza con los productores fue uno de los principales retos para el trabajo de campo, es por ello por lo que las visitas fueron realizadas donde ellos se sintieran cómodos y tranquilos. En cuanto a los servidores públicos, los escenarios fueron la oficina de Desarrollo Económico y Turismo municipal de Magdalena de Kino, ubicada en la avenida Diana Laura Riojas de Colosio, colonia centro; y en las oficinas del Distrito de Desarrollo Rural – Magdalena, ubicada sobre la carretera internacional no. 15, en la localidad el Tacicuri, Sonora.

Para la aplicación de las encuestas se seleccionó el periodo de las tradicionales fiestas de San Francisco Javier, el cual abarcó del 27 de septiembre al 06 de octubre de 2019. Se eligió este periodo porque además de ser una de las épocas del año con más afluencia de turistas, existe una gran concentración de personas en las plazas Monumental y Juárez, mismas que fueron los escenarios seleccionados para el levantamiento de datos. Al no conocer completamente las características del universo, se realizó una selección de participantes al azar, sin distinción de edad, nivel de ingresos, grado de escolaridad o lugar de residencia; donde el único criterio de inclusión fue que conocieran y hubiesen probado la cajeta de membrillo y/o conservas de frutas de la región. Cabe mencionar que, a diferencia de otros cuestionarios de identificación, no contempló la variable de sexo de los participantes, debido que el propósito de éste fue caracterizar de manera general a los consumidores de AA. Lo cual podría considerarse una limitación metodológica, sin embargo, ello permitió obtener una muestra heterogénea. El levantamiento de datos tuvo mayor intensidad durante los días 03 y 04 de octubre, por lo que fue necesaria la colaboración de tres personas para lograr el objetivo; con jornadas de al menos 8 horas por día. Al realizar el acercamiento con los posibles participantes se les compartía una pequeña explicación de la naturaleza del cuestionario, por qué se estaba realizando, quién lo estaba aplicando, la institución educativa a la que pertenecía el/la encuestador/a y el propósito de su aplicación. De esta manera, si la persona decidía participar se le hacía la pregunta ¿alguna vez ha probado la tradicional cajeta de membrillo y/o conservas de frutas de la región de Magdalena de Kino, Sonora? en caso de respuesta positiva se procedía al

levantamiento de datos, de lo contrario, empezaba el procedimiento con otro prospecto.

**Segunda Fase.** Durante la segunda fase se estableció contacto y se realizaron dos entrevistas a servidores públicos, uno activo y el otro retirado. La primera entrevista se realizó en el mes de diciembre de 2019, en la oficina de Regulación Sanitaria ubicada en la avenida 5 de mayo, colonia Centro de Magdalena de Kino, Sonora. Y la segunda, se llevó a cabo en enero de 2020, la cual tuvo lugar en la Plaza Monumental de dicha ciudad. Para ambos casos, un visita fue suficiente para obtener la información requerida en el propósito de la entrevista.

#### **4.3.2 Estrategias para el Análisis de la Información**

Para el caso de las entrevistas, de inicio se realizó la transcripción. Los datos obtenidos sobre las dirigidas a los productores se sistematizaron para la creación de una matriz. La información recabada se capturó en un cuadro en el programa Excel de Microsoft Office, donde se desarticuló para después realizar los cruces necesarios que permitiera su análisis.

Con respecto a los datos obtenidos a través de las entrevistas a servidores públicos se utilizó el mismo programa para la captura, excepto que, para ello primero se colocaron en matrices individuales y después se procedió a realizar un comparativo de respuestas de los actores antes mencionados, con la finalidad de conocer la perspectiva y colectividad entre las distintas dependencias.

En ambos casos, los resultados fueron presentados en cuadros, las cuales se estructuraron a través de las categorías sugeridas en la Figura 16, donde se mostraron los aspectos más relevantes de cada concepto, mismos que permitieron la descripción y discusión de éstos.

Por último, para la captura y análisis de los datos obtenidos de la aplicación de la encuesta también se hizo en hojas de Excel. Para ello, se estructuró una matriz con todas las respuestas de los 110 participantes, para después proceder a la estructuración de bloques para la caracterización de los consumidores, finalizando con la realización de cruces de información entre los bloques correspondientes y las variables relacionadas con la valoración de los AA. Dicha información fue presentada de manera en gráficas, lo cual permite visualizar y analizar los datos de una manera más sencilla.

Para finalizar, se analizó la información obtenida mediante ambos instrumentos metodológicos, y la exposición, con base en la adaptación de las dimensiones histórica, institucional, técnica y alimenticia que aborda Muchnik (2006) a partir del enfoque SIAL.

## **5. ANÁLISIS DE LAS DINÁMICAS TERRITORIALES PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE CAJETA DE MEMBRILLO Y CONSERVAS DE FRUTAS**

Este capítulo tiene como objetivo destacar el valor del territorio a través del análisis de las dinámicas territoriales del enfoque SIAL propuestas por Muchnik (2006), con una adaptación de las dimensiones histórica, institucional, técnica y alimenticia. Lo que permitió sistematizar, analizar y exponer la información de manera organizada. Con este ejercicio se atienden los compromisos establecidos en los objetivos específicos 1) estimación de un historial de producción de frutales; 2) descripción de las experiencias de las UFPAA para continuar con la PAA; 3) determinar el grado de integración de las UFPAA; 4) determinar el grado de valoración de los consumidores de AA; y 5) determinar y describir las cualidades características de los AA estudiados.

El enfoque SIAL cumple dos grandes propósitos, destacar el valor del territorio para dar especificidad organoléptica y sentido de pertenencia a los AA, y permite articular los diferentes elementos (producción, transformación, consumo y sus diversos vasos comunicantes), dimensiones (económica, cultural, social, bioquímica, culinaria) y actores que se entretajan e interactúan en el territorio alrededor de los productos mencionados.

A través del funcionamiento y explicación de las dinámicas que giran en torno a distintas actividades agroalimentarias en un territorio específico, así como las interacciones entre productores, instituciones locales y consumidores que señalan Muchnik y Sautier (1998) con respecto a un SIAL; se reconoce el valor agregado de un producto, se mejoran los ingresos de economías familiares, se impulsa la creación de empleo en las zonas rurales y se contribuye a la seguridad alimentaria de los consumidores. Además, hace visible las relaciones de los alimentos locales con otras dinámicas territoriales como la producción primaria, el manejo sustentable de la tierra; así como la historia de los conocimientos locales, que a su vez son un reflejo de la cultura alimentaria; la infraestructura construida a lo largo del tiempo para atender las necesidades de producción y consumo de tales alimentos; y su inserción en la cultura culinaria específica de esa región.

Al tratarse de un impulsor del desarrollo territorial, se parte de la importancia de los distintos elementos que juegan un papel dentro del mismo, tanto naturales como locales (cultura,

infraestructura). A dichos elementos se les conoce como dinámicas territoriales, que son aquellas dimensiones que el enfoque SIAL analiza para la activación de los recursos de cierta región.

Un SIAL tiene como principales características: a) la valoración de los recursos locales, tanto naturales como sociales -cultura e infraestructura-, b) es un enfoque que apoya a las producciones artesanales de alimentos, c) motiva y conduce a las organizaciones de producción asociadas a un territorio específico, y d) se fundamenta en el saber-hacer y las tecnologías locales de producción. En ese sentido, se inicia el desarrollo de este apartado con la explicación del siguiente diagrama (Figura 5) de las dinámicas territoriales en torno a la producción artesanal de cajeta de membrillo y conservas de frutas en la región Magdalena de Kino, Sonora. Mismo que tiene como finalidad representar una esquematización (con fines de análisis) de procesos que se entrelazan en la realidad del contexto de la PAA. De manera que el lector pueda empezar a identificar las virtudes del territorio que confieren a dichos productos, la calidad vinculada a los recursos locales (naturales y socioculturales) de la región de estudio.

El siguiente apartado aborda la dimensión espacial del estudio a través de una minuciosa descripción del territorio, representado como la región de Magdalena de Kino, Sonora. Destacando las propiedades y cualidades naturales de dicha zona, los principales aspectos socioeconómicos y los elementos cultural e histórico que se conforman el valor agregado de la PAA.

Por último, se presentan los resultados, análisis y discusión del estudio. Mediante la adaptación de las dinámicas territoriales del SIAL (Muchnik, 2006). La primera es la dimensión histórica donde se presenta la estimación del historial de producción de los frutales utilizados en la PAA de la región y la conformación y evolución de las UFPAA; la técnica, que aborda los conocimientos (saber-hacer) preservados por los productores de generación en generación, las características e importancia del uso de la materia prima producida localmente, así como los elementos de comercialización de los AA estudiados; la dimensión institucional, enfatiza el distanciamiento entre las autoridades y los productores como punto principal para lograr la organización, movilización y activación de los recursos; la alimenticia, se retoma mediante la caracterización de los consumidores y la valoración hacia la PAA, destacando por una parte el consumo local y por otra, la importancia de los turistas como un grupo de consumidores de gran relevancia. Concluyendo con la resolución de la pregunta de investigación, a través del planteamiento y análisis de las principales oportunidades y desafíos identificados según la tipología de UFPAA.

Figura 5. SIAL de cajeta de membrillo y conservas de frutas



Fuente: elaboración propia.

Dentro, alrededor y a través del diagrama se demuestra la diversidad de elementos que se entretajan para dar vida a estos productos. Se puede observar cómo partiendo de tres elementos principales: los productores, el saber-hacer y los consumidores, se deriva una red de recursos y actores implicados en la actividad, y que son necesarios para darle el valor agregado al producto, demostrando así que la interacción existente es esencial para que dicha actividad sobreviva y se potencialice.

En primer lugar, se encuentran los productores, aquellos actores del inicio e intermedio de la cadena de valor en la PAA. Principalmente conformados por UFPAAs donde los miembros de la familia conforman un equipo de trabajo y contribuyen de manera equitativa en las tareas correspondientes.

Dentro de esta categoría se destaca la implicación de los recursos necesarios para la producción y transformación de los AA. Al partir de la capacidad económica de las unidades productivas familiares, es importante recordar que este tipo de complejos son usualmente caracterizados por la pluriactividad, por lo que resulta común el uso de una parte significativa de sus ingresos fijos como inversión para la PAA (Domínguez, 1993). Los insumos necesarios para la elaboración de cajeta de membrillo y conservas de frutas destacan, por una parte, el vínculo de dicha actividad con la producción primaria, representado por las frutas (insumo natural) utilizadas para la elaboración dichos AA; y por otra, el azúcar como el único insumo artificial utilizado en la fase de transformación del producto, para resaltar el sabor de las frutas y conservarlo de manera natural. Finalmente, se observa la interacción de otros actores, al identificar el valor del material de empaque de la cajeta de membrillo obtenido directamente de comercios locales, el cual forma parte de los elementos característicos de dicho producto.

Bajo esta perspectiva, se contemplan los apoyos necesarios para la subsistencia de las UFPAA, lo que indica, por una parte, la intervención de las autoridades de nivel local y estatal para la protección y fomento de la PAA; por otra parte, hace referencia a la inversión privada, la cual en ocasiones es una estrategia de reproducción de las UFPAA, mediante la interacción entre proveedores y compradores; y finalmente, destaca la colectividad entre pares como reflejo del interés común por salvaguardar dicha actividad.

Asimismo, la subcategoría de espacio representa la interconexión entre los productores y el saber-hacer. Donde el proceso productivo es reflejo del conocimiento, atesorado y pasado de generación en generación, y de la experiencia e innovación desarrollada por los productores para la transformación del producto. Es aquí donde la ubicación del espacio productivo adaptado, mayormente, en las viviendas de las UFPAA, demuestran el apego con la tradición de elaboración de AA; y a su vez, se ligan directamente con las herramientas de trabajo específicas para alcanzar el resultado deseado, destacando el uso de artefactos antiquísimos recibidos como herencia por sus predecesores; además, sobresalen las buenas prácticas de higiene para la manipulación de alimentos, que son llevadas a cabo juiciosamente, y en su mayoría por sentido común, para ofrecer a los consumidores un producto inocuo. El aprendizaje empírico en suma con la antigüedad en la PAA, han llevado a los productores a poseer la habilidad de medir el tiempo necesario que toma la preparación de un lote de conservas de frutas o una “cazeada” (expresión utilizada por los productores para referirse a un lote) de cajeta de membrillo, desde que se obtiene la materia prima,

se transforma el producto y se empaqueta o envasa para su posterior venta; así como las técnicas de preparación (procesos previos al cocimiento en un alimento, que dentro del ámbito culinario se conoce como *mise en place*) y métodos de cocción (técnicas culinarias con las que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo y fácil digestión) utilizados en la elaboración de cada tipo de AA, decisión que determina las características sensoriales del producto final.

El SIAL impulsa la inclusión de los recursos locales como elementos representativos del saber-hacer en un determinado territorio. Por lo que en el esquema se advierte sobre la importancia de la historia detrás de la elaboración y tradición de cada uno de los AA estudiados, que se inicia con la llegada de los árboles frutales a la región y su vínculo con las creencias religiosas y nuevas formas de alimentación que arribaron junto con los misioneros jesuitas hace más de 300 años; mismas que incluyeron nuevos métodos de conservación de alimentos y aprovechamiento de los recursos naturales, que eventualmente, los nativos adoptaron y transmitieron a sus descendientes, permeando en el tiempo y conformando lo que más tarde sería parte de lo que podemos llamar patrimonio alimentario de la región de Magdalena de Kino, Sonora.

La constante decisión que toman los productores cada inicio de temporada demuestra el atesoramiento de las técnicas y procesos de elaboración de AA se traducen en un auténtico sentimiento de amor que le tienen a la PAA. A pesar de los cambios causados por la modernidad y los crecientes obstáculos a los que se enfrentan, afecto es más fuerte cualquier obstáculo que se les presente. Otro punto importante respecto a decisiones personales es la representación de lo que significa para los productores el mantener a sus clientes siempre satisfechos, como motivo de orgullo que les sirve de pilar para continuar cada temporada.

Por otra parte, la cuestión identitaria juega un papel fundamental en la PAA. Mostrando como elementos clave la ubicación geográfica de la región, sus condiciones climáticas, características edafo-climatológicas y recursos naturales; como elementos que determinan la calidad anclada al territorio. Y el lazo intangible que ata a los productores a seguir practicando dicha actividad y a los consumidores a seguir adquiriendo AA, al igual que lo hacían sus antepasados durante generaciones.

Otro aspecto que vincula elementos del saber-hacer con la categoría de consumidores es la cultura alimentaria. La cual se refleja en las prácticas tradicionales y técnicas ancestrales para la producción de AA. Así como en las decisiones alimentarias de los consumidores. Que, en conjunto

explican los significados sociales, culturales, económicos e históricos de la PAA.

De acuerdo con Fleşeriu et al. (2020), la decisión de compra de un consumidor es todo un plan de acción compuesto por el comportamiento y la motivación personal. Donde, para este caso, aspectos específicos como las características organolépticas (sabor, textura, olor y color) determinan la decisión de consumo de cajeta de membrillo y conservas de frutas, provenientes específicamente de la región de Magdalena de Kino, Sonora.

Los consumidores de estos dos AA tradicionales de la región se subdividen en dos grandes grupos, locales y turistas; ambos con gran valor para la PAA, puesto que gracias a ellos se sigue otorgando un peso significativo a la elaboración de AA. Por su parte, los locales actúan como promotores de éstos con sus familiares y amigos que residen en otros lugares; además de preservar tradiciones culinarias típicas, como la combinación de una fina rebanada de cajeta de membrillo en combinación con un trozo de queso de rancho envueltos en una tortilla de harina, o el uso de las conservas de frutas para dar sabor y decorar deliciosos pasteles y tartas caseros.

Finalmente, los consumidores de cajeta de membrillo y conservas de frutas artesanales, a través de sus creencias, valores, comportamientos y su sentido de identidad, conforman el lazo entre el turismo gastronómico-cultural y el consumo de los AA estudiados. Resaltando la importancia histórica y cultural de la ruta secundaria que conecta los principales puntos, donde años atrás se ubicaron los huertos de frutales correspondientes a la elaboración de dichos productos, tomando en consideración el gran peso de la fe de los creyentes peregrinos que visitan la región durante todo el año, pues gran parte del mercado de AA en Magdalena de Kino, Sonora se conforma por ellos (Ayón, 2010).

Demostrando que éstos son productos irreproducibles en otras regiones, ya que los recursos y elementos interrelacionados para el buen funcionamiento de la PAA se entrelazan y fusionan para lograr la patrimonialización del territorio. Tal como indica Espeitx (2008), consiste en que los productos tengan la capacidad de relacionar técnicas y sociedades (cultura, tradiciones, festividades) con un territorio específico, y que dicha relación, demuestre el vínculo que lo identifica como una práctica histórica, que persiste y no se deja desaparecer, e institucionalizarlo.

De manera sintetizada, en el Cuadro 3 se observa la descripción de los principales actores que, de manera directa o indirecta, se relacionan con la PAA de cajeta de membrillo y conservas de frutas en la región de Magdalena de Kino, Sonora. En la cual, las categorías de actores corresponden a los representantes de cada eslabón de la cadena de valor y dependencias públicas que se

interconectan con la producción, transformación, comercialización o distribución y consumo de los productos mencionados; la columna de características incluye los aspectos más sobresalientes, con respecto al estudio, de cada actor con respecto a la PAA; y, por último, se incluyen los motivos por los cuales se relacionan los AA con los actores correspondientes.

**Cuadro 3.** Descripción de los actores involucrados en la PAA de cajeta de membrillo y conservas de frutas.

<b>Categorías de actores</b>	<b>Características</b>	<b>Motivos</b>
<b>Locales</b>		
a) Productores de materia prima.	a) Principalmente dedicados a la agricultura y/o ganadería; la PAA representa un sustento económico parcial.	a) Proveen el insumo natural (frutas) producido en la región para la elaboración de un AA de calidad.
b) Comerciantes de insumos.	b) Incluye: centros de mayoreo, supermercados y papelerías locales.	b) Proveen el insumo artificial y material de empaquetado.
c) Transformadores del producto.	c) Principalmente dedicados a la agricultura y/o ganadería; la PAA representa un sustento económico parcial; arraigo sentimental/tradicional.	c) Son aquellos dedicados a la transformación del producto; principalmente derivado del trabajo familiar.
d) Comerciantes de AA.	d) Dueños de puntos de venta y/o tiendas de productos regionales; compra y venta de productos (principalmente alimenticios) tradicionales; la PAA representa un sustento económico principal.	d) Acercan los AA a los consumidores; aportan al crecimiento económico de la región.

e) Oficina de desarrollo económico municipal.	e) Falta de datos productivos de la región; desorganización; sin especial interés en los pequeños productores.	e) Relación directa con toda actividad en favor del crecimiento económico y desarrollo regional.
f) Oficina de turismo municipal.	f) Poca aplicación de recursos; desorganización; desinformación hacia el turista.	f) Vínculo de actividades complementarias a la PAA para la difusión y consumo de AA.
g) Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.	g) Poca interés en los pequeños productores; desmotivación de rescate a los frutales de la región.	g) Facilitador de programas de apoyo a pequeños productores.
h) Consumidores.	h) Defensa del patrimonio culinario de la región.	h) Mantienen viva la tradición y valoración del producto.

---

**No locales**

a) Distribuidores de AA.	a) No constantes; muy pocos.	a) Conexión hacia la diversificación de mercado.
b) Turistas y/o visitantes (consumidores).	b) Arraigo identitario; flujo constante; poca derrama económica.	b) Son quienes más consumen; buscan productos con identidad; mercado creciente de sistemas alimentarios alternativos.

---

**Fuente:** elaboración propia con base en Vandecandelaere et al. 2010, cap. 1 Vínculos entre los productos, las personas y los territorios.

El desarrollo de este estudio permitió identificar ocho actores principales en torno a la PAA. Podemos iniciar con los que componen la cadena de valor, donde, los productores de materia prima representan a quienes, siendo propietarios de huertos, se encargan de dar seguimiento a las fases

reproductivas del árbol hasta la cosecha del fruto; generalmente no inyectan altas cantidades de capital para el adecuado tratamiento de las plantas, no obstante, la poda y riego, en conjunto con las bondades naturales del territorio han sido favorables. Por otra parte, se encuentran los transformadores, quienes se encargan del proceso de elaboración de cajeta de membrillo y conservas de frutas; utilizan espacios de sus viviendas como taller de producción con las adaptaciones y herramientas necesarias para la obtención de un AA inocuo; y son conocedores de los procesos de preparación tradicionales. Después se encuentran los comerciantes, personas dedicadas, mayormente, a la compra y venta de productos regionales (principalmente artesanales) y actúan promotores de la PAA; se caracterizan por enorgullecerse de las tradiciones culinarias de la región y son el contacto directo con el consumidor. Y finalmente, los distribuidores que, aunque no de manera constante, cumplen la función de acercar los productos a otros lugares del estado de Sonora, e incluso a algunas ciudades de Arizona, E.U.A. Cabe destacar que, en algunos casos una misma UFPAA juega el papel de productor, transformador y comerciante/distribuidor (como se describe en la figura 16), lo cual otorga al producto mayor valor agregado por la participación en todas las etapas del proceso.

Otros de los actores ligados a la PAA son las instituciones públicas, entre las que se encuentran la Oficina de Desarrollo Económico municipal, la Oficina de Turismo municipal y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Las primeras dos son dirigidas por una misma persona, el director de Desarrollo Económico, lo cual podría ser una oportunidad para la PAA, ya que la derrama económica de los turistas y visitantes de la región está estrechamente vinculada con la compra de AA; y la última, se liga directamente con la producción primaria por tratarse de una actividad agrícola.

Por otra parte, se destaca a los comerciantes de insumos (artificiales) y material de empaquetado, quienes forman una parte muy valiosa en la elaboración de AA de la región de Magdalena de Kino. Primeramente, por ser proveedores directos de azúcar, el único ingrediente artificial que incluye el proceso de transformación de cajeta de membrillo y conservas de frutas; cabe resaltar, que en ocasiones los productores deciden comprar dicho insumo en otras ciudades, por considerar que el precio es muy elevado (específicamente durante la temporada). Además, para el caso del empaquetado de cajeta de membrillo, el material utilizado (descrito en el apartado 4.5) es adquirido en papelerías locales; este tipo de empaque ha sido utilizado por generaciones en la PAA, por lo que forma parte de la especificidad del producto.

Finalmente, se encuentran los consumidores de AA, aquellos que por sus preferencias alimentarias y arraigo emocional fomentan la preservación de la PAA en la región. Los cuales actúan como principales motores para mantener viva la elaboración de cajeta de membrillo y conservas de frutas, y se distinguen no solo por consumirlas, sino por transmitir este legado a las generaciones futuras y por contribuir a la soberanía alimentaria.

De esta manera se busca el reconocimiento de una actividad que no funciona de forma independiente, sino más bien, que sobrevive gracias a la complementariedad de diversos elementos que se relacionan entre sí, y a través de las dinámicas territoriales que conforman el SIAL de la cajeta de membrillo y conservas de frutas en Magdalena de Kino, Sonora. Las cuales son analizadas en los siguientes apartados donde se describen la dimensión histórica, mediante la presentación de resultados del análisis del historial de producción de frutales (chabacano, durazno, higo y membrillo) y la tipología de integración de las UFPAA en la región; la dimensión técnica, en donde se expone la importancia del saber-hacer, además de las técnicas y herramientas utilizadas en la transformación de los productos mencionados, así como la explicación de sus cualidades características, y por último, se abordan diferentes aspectos referentes a la comercialización de AA; la dimensión institucional, que representa las relaciones sociales que se entretienen con la participación de los distintos actores en torno a la PAA; y finaliza con la dimensión alimenticia, correspondiente a la participación de los consumidores para la revalorización y preservación de dicha actividad, iniciando con la caracterización de sus preferencias alimentarias con base en su perfil sociodemográfico para determinar el grado de valoración hacia los productos estudiados, y concluyendo con la exposición de las principales oportunidades y desafíos identificados a la que se enfrenta la PAA en la región de estudio para constituirse como impulsor de desarrollo, lo cual ofrece la respuesta de la pregunta general de investigación.

## 5.1 Dimensión Espacial

En referencia con las implicaciones de la patrimonialización, Linck et al. (2006) indican que el territorio es un auténtico recurso económico. Lo cual justifica la utilización del enfoque SIAL para el análisis y explicación de las dinámicas territoriales para cajeta de membrillo y conservas de

frutas en la región Magdalena de Kino, Sonora, ya que posee recursos que les otorgan el valor agregado. Asimismo, existen antecedentes de estudios sobre producciones artesanales, que demuestran la identidad cultural localizada en un territorio geográfico delimitado, lo cual permite advertir que los SIAL permiten la diferenciación de sus productos mediante la valoración de sus recursos endógenos, el entorno natural, el sector artesanal y las producciones locales (Aguilar et al., 2011; Bessiere, 1998; Fonte et al., 2006; Treagear, 2003).

Pero ¿qué hay detrás de todas las relaciones implícitas en la cadena de valor de un AA?, ¿qué papel juega el territorio en la calidad de la PAA de la región?, ¿por qué el resultado final de un AA no es el mismo si se utilizan insumos de otras regiones? Para poder responder a estas cuestiones se debe partir de la premisa de que: “la noción de territorio, interpretada como tierra, suelo, localidad o región, se convierte en un ingrediente esencial de la cualidad artesanal de los alimentos e invoca la idea de atributos medioambientales y culturales, que son trasladados a las peculiaridades organolépticas de los alimentos y bebidas producidas de manera artesanal” (Bowen y Hamrick, 2014; citados en Camacho et al., 2019:138).

De tal manera, se puede advertir que la peculiaridad de un AA deriva de la calidad ligada al territorio donde se producen, misma que se conforma por diversos elementos tangibles e intangibles fundamentales para que el consumo del alimento sea toda una experiencia. Es por esto por lo que los SIAL pueden considerarse instrumentos de desarrollo territorial basado en la identificación y activación de los recursos específicos de un territorio (Fournier y Muchnik, 2012). En ese sentido, es necesario conocer las peculiaridades de la región de estudio, donde el territorio es el articulador y dador de identidad de los AA.

La ruta alterna (antiguo camino real) que conecta a las comunidades articuladas en la región de estudio, todavía para el año de 1929 representaba el camino principal entre las localidades que actualmente conforman los municipios de Magdalena de Kino e Imuris, Sonora (Figura 6).

Figura 6. Ruta alterna.



Fuente: Mapa de la Comisión Nacional de Caminos, croquis de caminos existentes en el estado de Sonora.

El recorrido de dicha ruta permite observar la naturaleza en su máximo esplendor. Iniciando por la pequeña carretera de dos carriles que conecta el Tacicuri con San Ignacio, donde se puede observar la mano del hombre en su intento por sustituir la agricultura tradicional por los invernaderos. Al llegar a la localidad, se cuenta con dos opciones, entrar al poblado y visitar la plazuela situada

frente a la Misión de San Ignacio, y observar la arquitectura del antiguo colegio para señoritas dedicado a la preparación para trabajar en escuelas parroquiales, actualmente utilizado para retiros espirituales; o bien, seguir por el camino de terracería con rumbo a Terrenate, comisaría de Imuris, Sonora.

Al continuar, se recorren aproximadamente 4.2 km de terracería. Es un camino rural donde se puede observar el patrimonio cultural (histórico y arqueológico) de la región. Donde se puede apreciar el monolito llamado “la cara pinta” o “la cara pintada”, que exhibe arte rupestre y petroglifos representados en formas de figuras antropomorfas (figuras humanas), figuras zoomorfas (figuras de fauna) y diversos trazos geométricos y líneas en secuencia; que según expertos representan escenas de rituales o ceremonias, anécdotas de cacerías, indicaciones de rutas, entre otros, que son legado de la cultura de los indios *himeris* que ahí habitaron entre 700 a.C. hasta aproximadamente el año 1400.

Un poco más adelante, se encuentra el Cerro de la Cruz, el cual es parte del patrimonio de la localidad registrado en el INAH (Instituto Nacional de Antropología e Historia); es el segundo cerro de trincheras más importante del Noroeste de México y el Sureste de Estados Unidos de América, y contiene alrededor de 350-400 trincheras; cuyos vestigios permiten indicar que fue un centro poblacional muy importante durante la época prehispánica. Además de visualizar el famoso “Molino de Pierson”, una hacienda fundada por Don José Miguel Pierson quien fuera de origen francés aproximadamente en el año de 1860, misma que pasó a convertirse en una de las industrias harineras más importantes durante la época del porfiriato, principalmente por su participación en la construcción de las vías de ferrocarril; y donde se albergan antiguas leyendas sobre eventos paranormales. Para continuar atravesando el río Magdalena, entre arboledas y fascinantes paisajes, se empiezan a observar las parcelas dedicadas actualmente al cultivo de hortalizas (Corella, 2020; Google, 2020; Flores, 2015; Ruiz, s/f).

Al llegar al pequeño poblado de Terrenate se puede visitar el templo y la plaza, aunque uno de sus principales atractivos es el cementerio, pues este alberga lápidas con más de cien años de antigüedad y de diseños muy originales. Se continúa el recorrido al tomar un segundo tramo de carretera con rumbo a La Mesa del municipio de Imuris. Donde se alimenta a la vista con hermosos paisajes compuestos, en temporada, por cultivos de flor de cempasúchil y mano de pantera, diversidad de hortalizas y frondosos árboles.

Todo esto envuelto en la amabilidad de sus habitantes, la belleza de las construcciones antiguas, la

tradicción culinaria y las festividades religiosas y familiares, que han permitido que la región conserve la esencia que la identifica y perdure a través de los años y a pesar de los cambios derivados de la modernización. Así pues, la importancia histórica y económica de esta ruta ya se destacaba desde 1858 (Figura 7) por el peso de su río y pobladores indígenas, y por ser un camino real en la región, que años más tarde pasaría a ser la ruta de comunicación entre los misioneros a cargo del padre Kino.

**Figura 7.** Map of the Gadsden Purchase: Sonora and Portions of New Mexico, Chihuahua & California.



Fuente: Strobridge & Co., 1858.

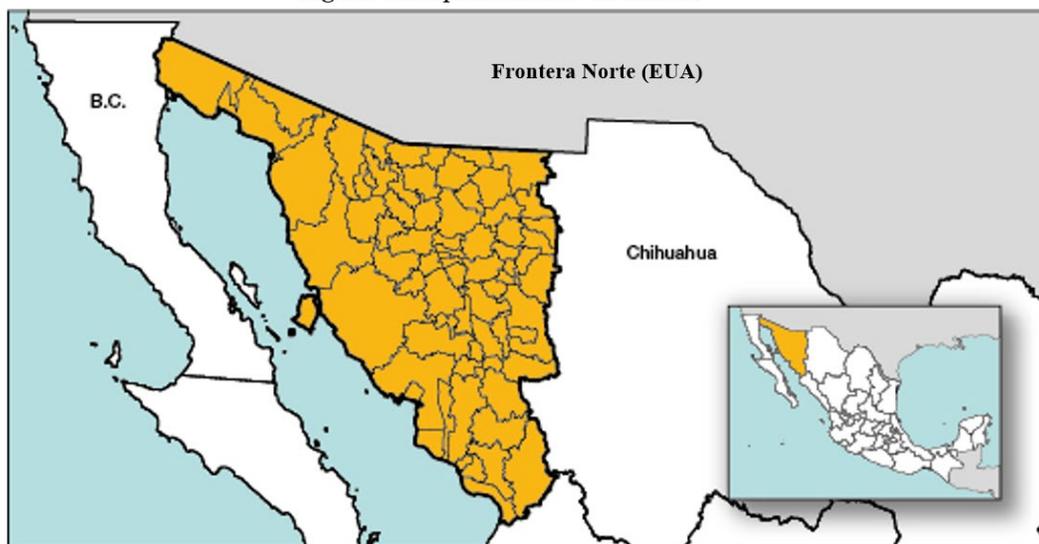
### 5.1.1 Contextualización del Territorio.

La región de Magdalena de Kino, Sonora se delimitó incluyendo al municipio de Magdalena de

Kino como cabecera y punto central, a su delegación San Ignacio, y a las comisarías Terrenate y La Mesa de Imuris, Sonora.

El estado de Sonora se localiza en el extremo noroeste de los estados unidos mexicanos. Está ubicado entre los meridianos  $108^{\circ} 27$  minutos y  $115^{\circ} 03$  minutos de longitud al este del meridiano de Greenwich y entre los paralelos  $26^{\circ} 14$  minuto y  $32^{\circ} 29$  minutos de latitud norte del ecuador. Colinda al norte con los Estados Unidos de Norteamérica a lo largo de 588 kilómetros de frontera, al Oeste con el estado de Baja California y el Golfo de California con un litoral de 816 kilómetros de litoral, al Sur con el estado de Sinaloa, y al Este con el estado de Chihuahua. Cuenta con una extensión territorial de 184,934.0 kilómetros cuadrados los cuales representan el 9.15 por ciento de la superficie del territorio del país, por lo que es el segundo estado más grande de la república mexicana, el cual está dividido en 72 municipios (INAFED, s/f). Y ocupa el lugar 18 a nivel nacional por su número de habitantes (2, 850,330) de los cuales 1, 439,911 corresponde a mujeres y 1, 410,419 corresponde a hombres. Siendo el 86% de la población perteneciente al sector urbano y el 14% al sector rural. (INEGI, 2015).

**Figura 8.** Mapa del estado de Sonora



Fuente: INEGI, 2015.

Para 2018, las actividades primarias del estado representaron 6.2% del PIB (Producto Interno

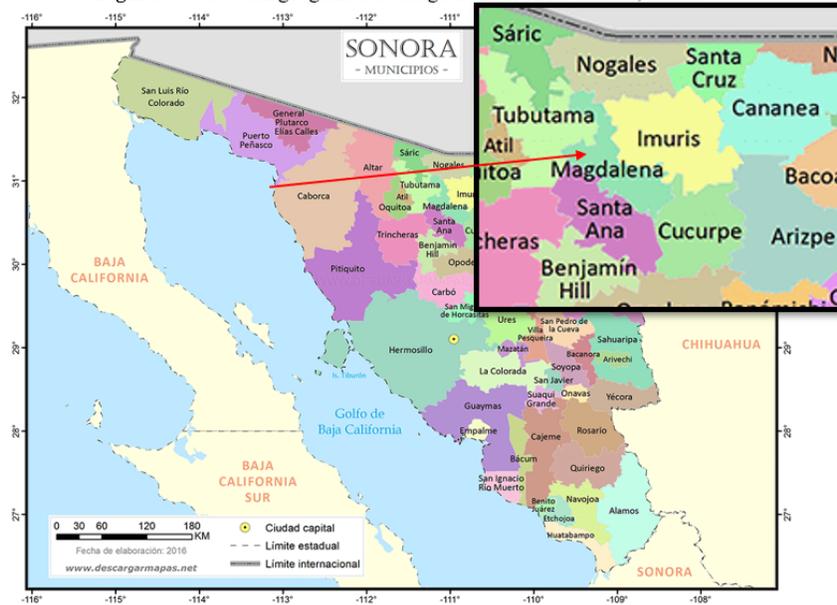
Bruto) nacional. Dentro de éstas, destaca la agricultura con una producción de 5.4 millones de toneladas para 2014-2015, generando un valor de alrededor de 30,526 mil millones de pesos. En Sonora predominan los sistemas agrícolas de riego para cultivo de forrajes, hortalizas, frutales y otros cultivos como granos, y se sobresale su participación con un volumen anual de exportación con promedio de 1.5 millones de toneladas de diversos productos agrícolas frescos. (INEGI, 2019; SAGHARPA, 2016).

Esta tierra ha dado cobijo a un sinnúmero de inmigrantes europeos, asiáticos, americanos, indios y familias de todas partes del mundo que buscaban encontrar un hábitat similar al de su proveniencia, es así como se plantaron semillas de innovaciones tecnológicas en el campo y la fruticultura, minería, ganadería, procesos industriales, forja de hierro, tejido e hilado, nuevas herramientas para fabricar accesorios de guerra y otros grupos cuya labor fue fincar en muchos pueblos la religión que profesaban (Gobierno del estado de Sonora, 2014).

### **5.1.2 Configuración de la Región de Estudio**

La región de estudio tiene una extensión territorial de 3, 412.04 km<sup>2</sup>, representa 2.61% de la superficie del estado y 0.17% del territorio nacional. Se trata de una zona separada políticamente en dos municipios, Magdalena de Kino e Imuris, Sonora, pero con vínculos construidos a lo largo de tres siglos posteriores a la colonización, como actividades socioeconómicas y culturales; y conectados por el antiguo camino real que comunica a las comunidades de Magdalena, San Ignacio, Terrenate y La Mesa.

**Figura 9.** Ubicación geográfica de Magdalena de Kino e Imuris, Sonora.



Fuente: descargamapas.net (2018).

**Localización.** El municipio de Magdalena de Kino, Sonora se ubica al norte del estado, localizado entre los paralelos 30° 26' de latitud Norte, los meridianos 110° 44' y 111° 18' de longitud al Oeste de Greenwich; a una altura de 680 metros sobre el nivel del mar. Colinda el Norte con Nogales, al Este con Imuris, al Sureste con Cucurpe, al Sur con Santa Ana, y al Oeste con Tubutama (INEGI, 2009).

Su extensión territorial es de 1,240.94 km<sup>2</sup> representando el 1.69 por ciento de la superficie del estado y el 0.08 por ciento en relación nacional. Del cual, el 4.45 por ciento es utilizado para la agricultura y el 0.85 por ciento para la zona urbana. Las localidades más importantes además de la cabecera son: San Ignacio, San Isidro, Tacícuri, y El Sásabe. Cuenta con 31,180 habitantes, de acuerdo con el censo de población realizado por el INEGI (2015); y 283 localidades, de las cuales, para propósitos de esta investigación se destaca San Ignacio.

El municipio de Imuris se encuentra ubicado al norte del estado de Sonora, se localiza en el paralelo 30° 46' de latitud norte y en el meridiano 10° 50' de longitud al oeste de Greenwich; a una altura de 826 metros sobre el nivel del mar. Colinda al norte con Nogales y Santa Cruz, al este con Cananea, al sureste con Arizpe, al sur con Cucurpe, y al oeste con Magdalena de Kino (figura 9). Posee una superficie de 2,171.1 kilómetros cuadrados que representa el 0.92 por ciento del total estatal y el 0.09 por ciento con relación al nacional. Y cuenta con 12, 812 habitantes, de acuerdo con el censo

de población realizado por el INEGI en 2015. Sus localidades más importantes son el Campo Carretero, Terrenate, La Estación y La Mesa.

**Orografía.** Magdalena de Kino se encuentra situado en la Provincia del Desierto Sonorense, más específicamente en la Subprovincia Sierras y Llanuras Sonorenses. La región Este y Noreste es sumamente accidentada y la parte sur es plana, casi en su totalidad. Las principales serranías son: La Madera, Jojoba, La Ventana, Magdalena y El Cerro del Jabalí (Salido et al., 2009).

El territorio de Imuris es montañoso en sus porciones oriental y septentrional y conforme se avanza en dirección al sur se van abriendo los valles que forman los ríos de Cocóspera y sus afluentes; las serranías principales son de Punta de Agua, Cerro Blanco, Madera, El oso, La de En medio, Azul, Vallecitos, El Pinito, La Casita, la Joroba, El Jirahuí y Guacoméa. La distribución topográfica de este municipio se divide en zonas accidentadas, que abarcan el 60% del territorio municipal; y zonas semiplanas que abarcan el 30% del área total del municipio (Salido et al., 2009).

**Hidrografía.** Por el territorio de Imuris atraviesan tres ríos que al unirse forman el río Magdalena, éstos son El Bambuto, Milpillas y El Fresnal; tienen caudales permanentes, y además cuenta con varios arroyos, El Durazno, El Agua Zarca, Los Amolares, Los Alisos. El municipio cuenta con la presa Comaquito que se encuentra localizada a 18 kilómetros al noreste de la cabecera municipal y tiene una capacidad de 32 millones de metros cúbicos. El río Magdalena, recibe las aguas de los arroyos de Sásabe y Tacícuri y cruza en los límites de Santa Ana, en donde se une al río Altar para formar el de la Asunción.

**Clima.** Magdalena de Kino cuenta con un clima seco semicálido (90.77%) y semiseco y templado (9.23%), con una temperatura media máxima mensual de 26.3°C en julio y agosto y una temperatura media mínima mensual de 11.3° C., en diciembre y enero. El rango de temperatura anual oscila entre los 14 y 22°C. Imuris presenta un clima mayormente seco y semicálido, con una temperatura media máxima mensual de 28.1° C los meses de julio y agosto y una temperatura media mínima mensual de 10.5° C en los meses de diciembre y enero. La temperatura media anual es de 18.7°C. En la región la época de lluvias se presenta en julio y agosto, con una precipitación pluvial de 300-600 milímetros, así como la presencia de heladas y granizo en la temporada invernal (INEGI, 2009).

**Principales ecosistemas.** En cuanto a la flora, la vegetación en el Norte del municipio de Magdalena de Kino está constituida por bosques de encino y pastizal en la región de la sierra La Joroba, una gran parte del área municipal está constituida por vegetación de matorral desértico

micrófolio espinoso tales como mezquite, uña de gato acacia, etc. Hacia el Este se encuentra vegetación de tipo mezquital y hacia el noreste y sureste, la vegetación es de matorral carsicuale, destacan las nopaleras, cardonales, sahuaros, teteches, garambullo. En las Riveras de arroyos y río Magdalena; existen pequeñas áreas de suelo dedicadas a la agricultura de riego. Además de la biznaga, el sahuaro y la pitahaya (Corella, 2010).

En Imuris, la flora en la parte Este presenta vegetación de matorral desértico micrófilo subinermes y de vegetación secundaria. Existen grandes áreas de pastizales, en la parte Suroeste la vegetación es de matorral crasicuale, predominando entre estos el sahuaro, cardonales, etc. Así como grandes áreas de bosque de encino y en la región de la sierra El Pinito, existe bosque de pino-encino.

Con respecto a la fauna de Magdalena de Kino predominan: sapo, rana, sapo verde, sapo toro, tortuga de río, cachora, víbora de cascabel, cachorón, camaleón, culebra, chirrionera, coralillo, venado cola blanca, puma, lince, coyote, jabalí, mapache, liebre, conejo, zorra gris, cuervo holártico, golondrina común, tordo de ojos amarillos, zopilote, gavián ratonero, aguililla cola roja, güilota, paloma verde.

Entre la fauna del municipio de Imuris se encuentran las siguientes especies de animales: sapo, sapo verde, rana, tortuga de río, cachora, víbora de cascabel, camaleón, huico, ardilla, coati, lechuza, cuervo, tordo de ojos amarillos, aura, aguililla cola roja y gavián ratonero.

**Características y uso de suelo.** En Magdalena de Kino se localizan los siguientes tipos de suelo: a) Xerosol, caracterizados por la presencia de cal y cristales de yeso, son pobres en materia orgánica y bastante permeables; b) Regosol, corresponde a suelos muy permeables y pobres en nutrientes y materia orgánica, delgados, sueltos y calcáreos; c) Castañozem, este tipo de suelos se ubican a los márgenes de los ríos, son de una fertilidad natural y cuentan con materia orgánica moderada; d) Feozem, son medianamente ricos en nutrientes, cuentan con materia orgánica y son permeables; y, e) Yermosol, caracterizados por su acumulación de caliche y su capacidad altamente permeable, aunque son pobres en materia orgánica (Macías et al., 2007:32).

En Imuris se localizan los siguientes tipos de suelos: a) Litosol, se localiza en todo el territorio municipal, presenta muy diversos tipos de vegetación que se encuentra en mayor o menor proporción en laderas, barrancas, lomeríos y algunos terrenos planos, su susceptibilidad a la erosión depende de la pendiente del terreno; b) regosol, se encuentra disperso al centro del municipio, su fertilidad es variable con diversos tipos de vegetación, su uso agrícola está principalmente condicionado a su profundidad, su susceptibilidad a la erosión es muy variable y depende de la

pendiente del terreno; c) yermosol, se localiza al Oeste del municipio, tiene una capa superficial de color claro y muy pobre en materia orgánica, su vegetación natural es de pastizales y matorrales, su utilización agrícola está restringida a las zonas de riego con muy altos rendimientos en cultivos como algodón, jaranos o vid, su susceptibilidad a la erosión es baja. El uso de suelo se presenta 4.86% para agricultura y 2.65% para zona urbana. (INAFED; INEGI, 2009).

**Características fisicoquímicas.** Macías et al. (2007:32-34) señalan que las características físicas de la región se dividen en cuatro. La primera, corresponde a la textura, resaltando su característica de migaron arenoso o limoso para aquellos terrenos a los márgenes de ríos y arroyos; mientras que, para los más alejados, existe un incremento de arcilla. Se identifica en los terrenos agrícolas de Magdalena 32% de arena, 40% de limo y 28% de arcilla; mientras que, para la localidad de San Ignacio, 13% de arena, 62% de limo y 25% de arcilla.

La segunda característica es la conductividad hidráulica, predominando moderadamente rápida mayor de  $4.21 \text{ cm br}^{-1}$ . Esto determina la alta probabilidad de que el suelo se seque muy rápido, resultando en la necesidad de riegos frecuentes en los cultivos. Es importante señalar que al abonar la tierra con materia orgánica puede ayudar a reducir este problema.

La siguiente que señalan los autores, es la densidad aparente. Lo cual indica un tipo de textura con tendencia arenosa, predominante en la región. Con valores que oscilan entre  $1.35$  a  $1.45 \text{ g cm}^{-3}$ , para Magdalena y su localidad San Ignacio, e Imuris y su localidad la Mesa, lo cual entra en una clasificación medianamente alta. Y otra porción con  $1.46$  a  $1.70 \text{ g cm}^{-3}$ , para Terrenate, comisaría de San Ignacio y para La Mesa de Imuris, con clasificación alta. Con profundidades de  $0-30 \text{ cm}$  y de  $30-60 \text{ cm}$ . Por último, determinan que el espacio poroso varía, resaltando que para el caso de Magdalena y La Mesa de Imuris predomina con 46-50%, lo cual significa una porosidad media.

Con respecto a las características químicas, Macías et al., (2007:34-36) especifican que el contenido de materia orgánica para las localidades de Terrenate, San Ignacio, Magdalena, La Mesa e Imuris, es bajo. Lo cual significa que poseen una menor capacidad de intercambio de cationes, de retención de humedad, de reservas macro y micronutrientes.

Mientras que la reacción del suelo alcanza un intervalo de variación de 7.4 a 8.1, es decir, mayormente alcalina. Esto significa que el crecimiento de las plantas puede verse afectado por la fijación y baja disponibilidad de elementos como fósforo, calcio y magnesio, y microelementos como hierro, manganeso y zinc.

Otra de las características indicadas es el contenido de carbonato de calcio, señalando que para

Terrenate es de 0.1%, no calcáreo; para San Ignacio, Imuris y La Mesa es de 0.5 a 1.0, ligeramente calcáreo; y para Magdalena de 5.0 a 10.0, calcáreo. Resaltando que las regiones con altas concentraciones de éste (mayores a 5%), provoca bajo aprovechamiento de los nutrientes, como un efecto de la falta de crecimiento radicular y de circulación de agua y aire, así como deficiencias de fósforo, calcio, hierro y zinc. Además de detectar que no existen problemas de salinidad en estos suelos agrícolas.

En cuanto a las concentraciones de nitrógeno, fósforo y potasio, se muestran valores variables en una misma profundidad de 0-30 cm para las diversas localidades. Donde, para el caso de La Mesa de Imuris presenta 138 kg/ha<sup>-1</sup> de nitrógeno, 37 kg/ha<sup>-1</sup> de fósforo y 645 kg/ha<sup>1</sup> de potasio; en Terrenate se muestran valores de 98 kg/ha<sup>-1</sup> de nitrógeno, 8 kg/ha<sup>-1</sup> de fósforo y 620 kg/ha<sup>1</sup> de potasio; en el caso de San Ignacio se indican 120 kg/ha<sup>-1</sup> de nitrógeno, 20 kg/ha<sup>-1</sup> de fósforo y 510 kg/ha<sup>1</sup> de potasio; y para Magdalena 100 kg/ha<sup>-1</sup> de nitrógeno, 28 kg/ha<sup>-1</sup> de fósforo y 320 kg/ha<sup>1</sup> de potasio. Con esto se respalda la utilización de fertilizantes como complemento de los mejoradores de suelo.

**Principales actividades económicas.** En Magdalena las principales actividades productivas son algunas empresas familiares, maquiladoras, agricultura y ganadería.

**Cuadro 4.** Representación de la población ocupada por sector económico.

Sector primario (%)	Sector secundario (%)	Sector terciario (%)
11	39	50

**Fuente:** elaboración propia con base en SAGARPA, 2017.

El sector primario está conformado por la ganadería y la agricultura, cuyas principales cosechas son las hortalizas, frutas, trigo, maíz grano, frijol y sorgo. El sector secundario genera alrededor de 2,550 empleos en empresas maquiladoras, industria de alimentos y bebidas, construcción y la fabricación de muebles y minera (actualmente en auge). En el municipio, el sector económico a predominante es el terciario, representado principalmente por empresas de comercio y servicios, siendo el último generador de aproximadamente 2, 680 empleos directos en tiendas de abarrotes,

restaurantes, ferreterías, licorerías y tiendas de ropa (Enríquez et al., 2015:71; SAGARPA, 2017). Cabe mencionar que la forma de organización más importante en el área rural se constituye por el ejido, generalmente organizado por comités que atienden las cuestiones de mayor prioridad para la vida comunitaria (Hernández et al., 2006).

Las principales actividades productivas especificadas para el municipio de Imuris son la agricultura, la ganadería, el comercio, la industria y de servicios. La producción agrícola se compone por sorgo, maíz, frijol y hortalizas, y forrajes como el rye grass, cebada y perenes como alfalfa y frutales. La ganadería cuenta con 164, 392 hectáreas para la cría de 27, 617 cabezas de ganado; cuenta con tres maquiladoras y diversos comercios familiares principalmente (Corella, 2010).

**Ocupación y empleo.** De acuerdo con el INEGI, la población ocupada al año 2015 en Magdalena de Kino constaba de un total de 12,477 personas, y se dividía de la siguiente manera: en el área de funcionarios, profesionistas, técnicos y administrativos con un 26.51%; en el sector agropecuario un 6.44%; en cuanto a trabajadores de la industria un 34.38%; comerciantes y trabajadores en diversos servicios un 30.37%; y en trabajos no especificados se contabilizó a un 1.64%.

**Figura 10.** Porcentaje de población ocupada (12,477) por sector, 2015.



Fuente: INEGI, 2015.

De acuerdo con datos del Consejo Estatal de Población (COESPO), para 2015 en Imuris 34.8% de la población ocupada correspondía a mujeres y 65.2% a hombres. Las principales ocupaciones son representadas en 20.1% el sector primario, 29.6% el sector secundario, 18.3% el sector comercio

y el 31.4% el sector servicios.

**Principal problemática de la producción agroalimentaria.** La principal problemática en cuanto a la producción agroalimentaria es el agua. Son utilizadas aguas subterráneas provenientes de arroyos, río y pozos, así como aguas superficiales, para la utilización agrícola y potable. Tal situación ha conducido a que los productores se organicen en asociaciones de usuarios para su uso y aprovechamiento, para lo cual definen una unidad de riego. Así mismo la sequía presentada en los últimos años ha provocado la reducción de las áreas de riego por la disminución de los volúmenes disponibles de agua. Lo cual, entre otros factores, puede ser parcialmente responsable de la disminución de las actividades agropecuarias, provocando un efecto dominó que se presenta con el decrecimiento de la población entre el año 1970 al 2005. Por otra parte, destacan la falta de créditos, de capacitación técnica y de infraestructura (Hernández et al., 2006; Salido et al., 2009)

**Nomenclatura.** A lo largo de la historia, Magdalena ha tenido varios nombres, su nombre original es Buquibaba, que en la voz pima adquiere el significado de “lugar junto al río”; en el año de 1542, con el paso de Vázquez de Coronado por estas tierras le llamó “Madona” del español Señora; para el año de 1698, tras la llegada de Kino, le puso el nombre de Santa María Magdalena del Buquibaba (ya que una de las características de las misiones fundadas en aquella época era la preservación de su nombre indígena); en el año de 1700 se le cambió el nombre a Santa María de los Tepocas; para el año de 1711 se nombra solo como Magdalena y durante el año de 1802 se le llama Villa de Magdalena. Fue en el 6 de octubre de 1923 que se le denomina a la ciudad Magdalena de Kino, tras el hallazgo de los restos del padre Kino, nombre que actualmente perdura (Corella, 2010).

Para algunas personas, Imuris significa “entre dos ríos” y para otros, “la loma en forma de pedernal”, la historia señala que un grupo de individuos se asentaron en ese lugar en la época prehispánica y formaron parte de la Pimería Alta. Para el año de 1687, los misioneros jesuitas dirigidos por el padre Kino, visitan por primera vez dicho asentamiento y posteriormente, el 19 de marzo fundan el pueblo de San José de los Himeris (considerada una misión de visita, dentro del sistema misional fundado por Kino) o San José de Imuris (Corella, 2016).

<b>Cuadro 5. Datos sociodemográficos</b>		
Indicador	Municipio	
	Imuris	Magdalena
<b>Población</b>		
Número de habitantes (2015)	12812	31180
Densidad de población (2015) (habitantes/km <sup>2</sup> )	5.9	22.5
Edad mediana (2015) (años)	25	27
Índice de Desarrollo Humano (2017)	0.8827	0.8838
<b>Vivienda y urbanización</b>		
Viviendas particulares habitadas (2017)	3594	9079
<b>Presas (2017)</b>		
Capacidad de almacenamiento	45.9	6.1
<b>Educación</b>		
Promedio de años de escolaridad (2010)	8.5	9.50
Alfabetismo (2017) (6-14 años)	87.74%	84.95%
Analfabetismo (2017) (6-14 años)	10.05%	7.60%
Alumnos inscritos en bachillerato (2017)	87	928
Alumnos inscritos en bachillerato tecnológico y niveles equivalentes (2017)	419	756
<b>Población ocupada por sector económico (%)</b>		
Primario (2017)	20	8
Secundario (2017)	30	42
Comercio (2017)	18	15
Servicios (2017)	31	34

**Fuente:** elaboración propia con base en INEGI (2017 y 2020).

Es importante señalar que, la distancia entre ambos municipios de 24.9 km (aproximadamente 25 minutos de viaje por la carretera internacional 15) alienta que los habitantes interactúen económica y socialmente. Principalmente, sucede que parte de los estudiantes de educación media y superior de Imuris, eligen asistir al Colegio de Bachilleres para cursar la preparatoria, y a la Universidad Estatal de Sonora para cursar distintas licenciaturas. Por otra parte, Magdalena de Kino cuenta con el Hospital General y una unidad del Instituto Mexicano del Seguro Social, así como algunas

clínicas privadas. Así como una mayor diversidad en empresas de comercio y servicio, y tres industrias manufactureras que brindan empleo a habitantes locales y de los municipios vecinos de Santa Ana e Imuris, Sonora.

Finalmente, cabe destacar que la PAA es una actividad económica que participa tanto en el sector primario (por la producción de frutales), el secundario (por la transformación del producto) y el de comercio (en relación a su distribución para el consumidor final) en la región de estudio, lo que demuestra el potencial de esta actividad para contribuir al desarrollo de dicha zona. Toda vez que su impulso sea fomentado a través de la valoración del territorio, al sumar su potencial económico, la especificidad de los recursos locales (naturales y socioculturales) y el saber-hacer de los productores; y mediante la participación y organización colectiva de las UFPAA con las autoridades locales.

## 5.2 Dimensión Histórica

En la región y sus localidades la PAA simboliza la fusión de saberes tradicionales, representaciones culturales, relaciones sociales y económicas, fortalecimiento al vínculo familiar; así como la combinación de técnicas, procesos y herramientas ancestrales. Lo cual corresponde a la construcción de la realidad de las UFPAA, misma que constituye un modo de vida (Camacho et al., 2019).

De acuerdo con Vandecandelaere et al. (2010), el enfoque SIAL permite justificar la pertenencia de un producto a una determinada comunidad local que, a través del tiempo, logra preservar y transmitir su entorno por medio de la adaptación al medio; a través de la protección de sus recursos locales, el cuidado en la utilización de las técnicas particulares para su producción y el papel de la cultura para su reproducción.

Así pues, la utilización de los recursos locales se convierte en un determinante para que el AA tenga un valor agregado. La calidad del insumo a utilizar para la elaboración de cualquier producto es lo más importante para la obtención de un resultado favorable. Pero para el caso de las producciones artesanales de alimentos, la calidad es determinada por la combinación de elementos sociales y culturales; por el conocimiento de los procesos tradicionales, y por la especificidad del

insumo local a utilizar.

El insumo principal de los AA estudiados son el membrillo, durazno, chabacano e higo. Es importante resaltar el valor del insumo a utilizar cuando se habla de un SIAL, pues gran parte de la calidad de un AA está vinculada al origen, es decir al territorio donde se elabora (Ortega et al., 2017). Es por esto por lo que se decidió hacer un análisis del historial de producción de frutales en la región, que permita justificar la importancia del recurso local.

**Un recorrido histórico de la región de estudio.** Los primeros pobladores de este territorio fueron los Pimas Altos y los Pápagos, provenientes del norte de México, estableciéndose al margen de los ríos por ser mejores lugares territoriales gracias a su abundancia en recursos para el sostenimiento de estos grupos sociales. Posteriormente fueron colonizados por los españoles en el siglo XVII, junto con un grupo de misioneros jesuitas encabezadas por el padre Eusebio Francisco Kino, originario de Val Dinon de Trento, Italia. Realizando campañas de concientización, recorridos por lugares abruptos y desérticos, luchas frontales con grupos extraños que se dedicaban al saqueo a transeúntes, capacitación moral y técnica, entre otras que fincaron las bases del cambio a niveles regionales, donde poblados enteros se fueron transformando bajo estas expectativas, todo ello fue inculcado por el Padre Jesuita Don Eusebio Francisco Kino, con sus 40 expediciones a lo largo de 24 años, dejando así un gran legado de obras y rutas ampliamente reconocidas. Fue fundador y organizador de las misiones del norte del estado, como la Pimería Alta (Corella, 2010; Gobierno del estado de Sonora, 2014; Hernández et al., 2006).

Kino llega a esta región en el año de 1687, fundando la misión de Santa María Magdalena del Buquibaba, evangelizando, adoctrinando y educando a los indígenas. Una vez que el padre Kino funda el templo de Santa María Magdalena en lo que hoy es la Plaza Monumental; después el padre Campos construye la capilla de San Francisco Javier (adjunta a la misión). Tras la muerte del padre Kino, San Francisco Javier quedó instalado en su capilla, festejando su nombre el día 3 de diciembre; fue hasta la llegada de los franciscanos en el año de 1767, y tras la expulsión de los jesuitas que se inculca la adoración por San Francisco de Asís, pero para entonces la devoción a San Francisco Javier ya estaba muy arraigada, lo único que pudieron cambiar fue la fecha de celebración del santo al 4 de octubre, día de San Francisco de Asís, justificando su cambio en las condiciones climáticas muy frías del mes de diciembre. Se considera que a partir del año 1712 las fiestas del pueblo adquirieron carácter de religiosas, y se inician las peregrinaciones masivas, con la finalidad de visitar a San Francisco y recordar al padre Kino (Corella, 2010).

Los árboles frutales fueron introducidos a la región hace más de 300 años por los misioneros jesuitas. La razón, de acuerdo con García-Yáñez, especialista en educación del Museo del Desierto Sonora-Arizona ubicado en Tucson, Arizona; la fricción existente entre los misioneros y los nativos, orillaron a los primeros a traer sus propios alimentos, ya que no estaban acostumbrados a comer lo que comían los pobladores locales, de tal modo que en cada misión sembraran sus árboles frutales y así es como nacieron los huertos de tipo andaluz en la región. Siendo los principales, el membrillo, la granada, el higo negro, el higo misionero, el durazno, el manzano, el albaricoque (o chabacano), entre otros, provenientes de Andalucía en España, en donde había de todos los árboles mezclados, originarios del Viejo Mundo, algunos del Mediterráneo y otros del Este de Asia (Gobierno de México, 2018; García-Yáñez y Emanuel, 2020).

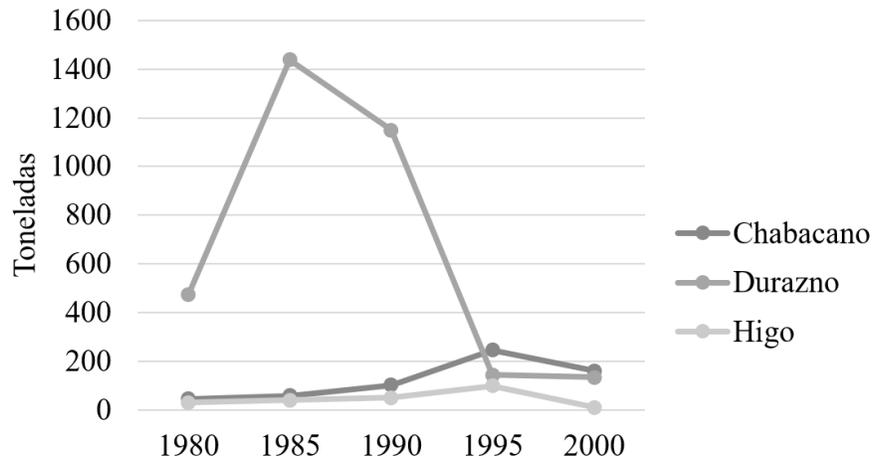
Es importante indicar que el especialista es originario de Magdalena de Kino, y señala la importancia de que, dicha región, aún conserve la tradición de este tipo de huertos, aunque poco a poco se ha ido disminuyendo hasta solo quedar muy pocos conservados por herencia familiar. Además, asegura que “tener y preservar un huerto histórico, o preservar variedades de cultivos tradicionales, en este caso cultivos jesuitas, es preservar nuestra cultura, es preservar nuestra identidad; la mayoría de nosotros somos mestizos, pero la agricultura y las recetas son parte de nuestra cultura” (Gobierno de México, 2018).

Cabe resaltar que algunos árboles como el higo, la granada y el membrillo llegan a vivir entre 80 y 100 años, a diferencia de otros que solo alcanzan un máximo de vida entre 20 y 40 años. La longevidad de este tipo de plantas es un elemento a favor en el desarrollo de la PAA. Por tanto, se decidió mostrar el análisis de los historiales de producción de frutales en la región y su importancia en volumen y superficie a través del tiempo.

### **5.2.1 Análisis del Historial de Producción de Chabacano, Durazno e Higo**

A continuación, se presenta el análisis de datos históricos de producción de árboles frutales de chabacano, durazno e higo en el estado de Sonora, a partir de la década de los ochenta hasta el año 2018. La Figura 11 muestra la producción de 1980-2000, por periodos de cinco años.

**Figura 11.** Historial de producción de chabacano, durazno e higo en Sonora, 1980-2000.



**Fuente:** elaboración propia con base en "Estadística Producción Agrícola", recuperado de <http://infosiap.siap.gob.mx/gobmx/datosAbiertos.php>.

Donde se puede observar el potencial de producción que tuvo el durazno durante el periodo 1985-1990. Sin embargo, después del año 1990 empezó a decrecer de manera acelerada. Por otra parte, si se observan las líneas correspondientes a la producción de chabacano e higo en el estado, se puede percibir que estos no son tan representativos, no obstante, el testimonio de un trabajador de SAGARPA (periodo 1973-2003) asegura que, en la región existió una superficie pequeña de este tipo de frutales cuya producción era comercializada como complemento a la venta de frutales con mayor presencia como el membrillo. Además de destacar que la producción de frutales en la región empezó a descender a partir de los años noventa.

Los datos presentados en la Figura 11 no señalan la región de producción específica del estado, no obstante, las condiciones climatológicas y físicas nos llevan a deducir que los resultados presentados pueden corresponder a la región de estudio y puntos vecinos (Macías, et al., 2007). Es importante señalar que a partir del año 2000 los volúmenes en la producción de estos frutales decayó tanto, que actualmente no son contabilizados por las dependencias correspondientes, ya que los huertos se extinguieron en su totalidad y/o quedan algunos árboles frutales en los patios privados de algunas familias.

### 5.2.2 Análisis del Historial de Producción de Membrillo

El membrillo es el fruto representativo del municipio de Magdalena, por lo que es reconocido regionalmente como el pueblo membrillero. De dicho fruto (Anexo 3) se elabora uno de sus principales AA, la cajeta de membrillo. Por tal razón se realizó un análisis del historial de producción de dicha fruta a partir de 1950 hasta 2019.

Es importante advertir que, durante este periodo, en México, así como en todo el mundo ocurrieron diversos sucesos que cambiaron el rumbo de las actividades productivas. Para el periodo de 1940-1950 se inicia en el país la etapa de crecimiento sostenido, la cual, incrementó la inflación trayendo como consecuencia la reducción de salarios y provocando la migración hacia las ciudades y cambios a ocupaciones mejor remuneradas, posicionando esta tendencia de urbanización como el principal problema en cuanto a los modelos de desarrollo aplicados. El periodo entre 1958-1970, conocido como “desarrollo estabilizador” que, a pesar de estabilizar la inflación, bajar el desempleo y contribuir a un crecimiento rápido, no fue muy favorecedor para los sectores numerosos de la población. A partir de la década de los setentas, México al igual que el resto de los países capitalistas, se vio afectado por una tasa de crecimiento muy baja y una inflación creciente, entre el aumento en el precio del petróleo y los créditos internacionales, se alcanzó un punto donde la deuda se volvió impagable y el sistema prácticamente colapsó (Aparicio, 2010; Gordillo, 2012).

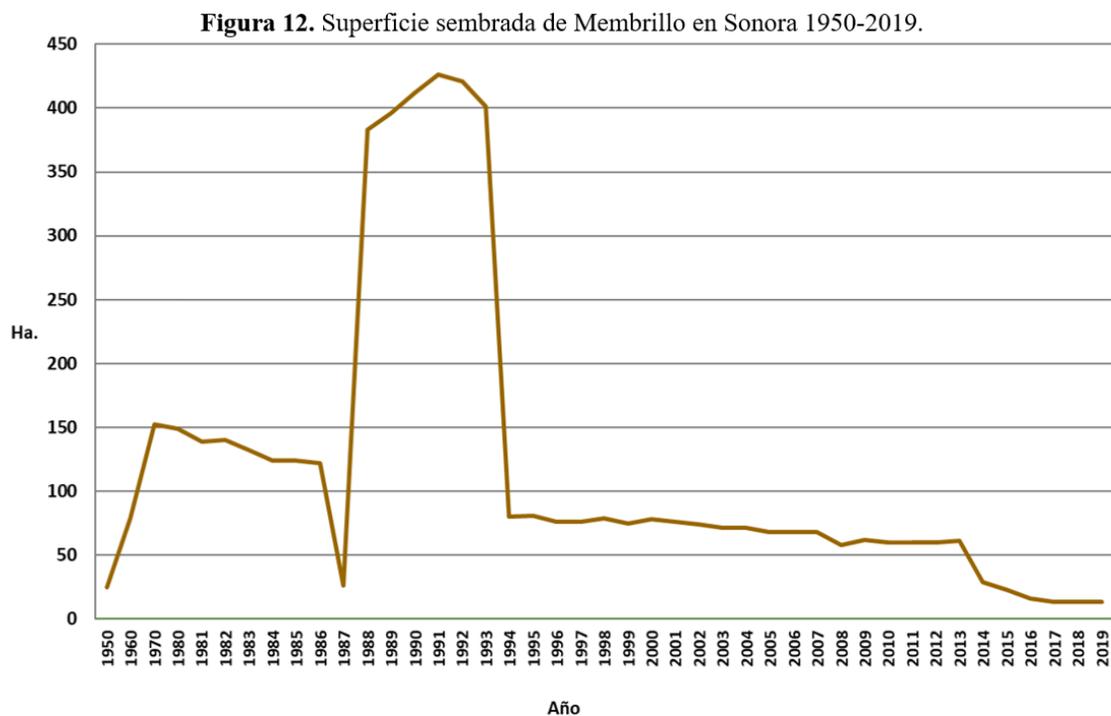
Dando paso al inicio de la época neoliberal, donde finaliza la intervención del Estado en la mayoría de las actividades económicas y se inicia la apertura comercial, la privatización de empresas públicas y el saneamiento de las finanzas públicas. En el año de 1986 México se adhirió al Acuerdo General sobre Comercio y Aranceles (GATT), iniciando así, un proceso acelerado de desmantelamiento del sistema de protección comercial, eliminando permisos de importación y reduciendo las tarifas arancelarias. Este proceso de incorporación al mercado internacional se enfatiza más en el año de 1994 cuando se firmó y entró en vigor el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN). Lo cual, en conjunto con otros factores, instituyó la desterritorialización de los alimentos (Friedmann y McMichael, 1989; García, 2011).

**Cuadro 6. Producción de membrillo en Sonora 1950-2019.**

<b>Año</b>	<b>Sup. Sembrada</b>	<b>Sup. Cosechada</b>	<b>Producción</b>	<b>Rendimiento</b>	<b>PMR</b>	<b>Valor Producción</b>
	<b>(Ha)</b>	<b>(Ha)</b>	<b>(Ton)</b>	<b>(Ton/Ha)</b>	<b>(\$/Ton)</b>	<b>(Miles de Pesos)</b>
1950	25		178.75			37.24
1960	79		1,214.00			1.15
1970	152		1,037.78			0.00
1980	149	138	511	3.7	4.28	2.19
1981	139	123	1,450.00	11.79	6	8.70
1982	140	132	2,672.00	20.24	8	21.37
1983	132	117	2,965.00	25.34	15.33	45.45
1984	124	115	1,545.00	13.44	35	54.08
1985	124	62	92	1.48	40	3.68
1986	122	122	1,388.00	11.38	119.22	165.48
1987	26	26	360	13.85	202	72.72
1988	383	383	5,554.00	14.5	501.75	2786.70
1989	396	376	4,796.00	12.76	604.6	2899.65
1990	412	407	6,216.00	15.27	535.27	3327.25
1991	426	422	5,953.00	14.11	762.16	4537.15
1992	421	421	5,141.00	12.21	1,009.18	5188.20
1993	401	392	3,140.00	8.01	1,675.16	5260.00
1994	80	80	1,282.00	16.02	1,714.00	2197.35
1995	81	76	1,312.00	17.26	1,383.00	1814.50
1996	76	72	1,152.00	16	2,000.00	2304.00
1997	76	74	2,820.00	38.11	1,606.38	4529.99
1998	79	75	2,860.00	38.13	1,506.99	4309.99
1999	75	75	2,505.00	33.4	1,805.59	4523.01
2000	78	76	2,465.00	32.43	2,496.96	6155.00
2001	76	74	2,676.00	36.16	1,805.98	4832.80
2002	74	74	1,092.07	14.76	2,000.00	2184.14
2003	71	71	1,691.00	23.82	2,504.73	4235.50
2004	71	71	1,230.00	17.32	11,814.63	14532.00
2005	68	68	1,212.00	17.82	11,960.40	14496.00
2006	68	68	810	11.91	11944.44	9675.00
2007	68	56	666.00			7,947.00
2008	58	56	998.00			9,940.00
2009	62	62	668.00			3,256.00
2010	60	60	1,078.00			11,554.00
2011	60	60	1,038.00			13,300.00
2012	60	60	1,006.00			13,746.00
2013	61	60	790.00			8,052.00
2014	29	29	384.00			4,807.00
2015	23	23	317.00			3,952.00
2016	16	16	256.00			3,000.00
2017	13	13	216.00			3,024.00
2018	13	13	221.00			3,072.00
2019	13	13	218.00			2,915.00

**Fuente:** Ulloa, M. A. Laboratorio de Innovación Rural, CIAD, 2020. Elaborado con base a información de los Censos Agrícolas y Ganaderos de Sonora, INEGI de los años de 1950, 1960, 1970; Anuario Estadístico de la Producción Agrícola; Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), de 1980 a 2006; Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), de 1980 2006; Información Agropecuaria Pesquera y Acuícola del Estado de Sonora (OIAPE), SAGARHPA, Gobierno del Estado de Sonora, de 1999 a 2019

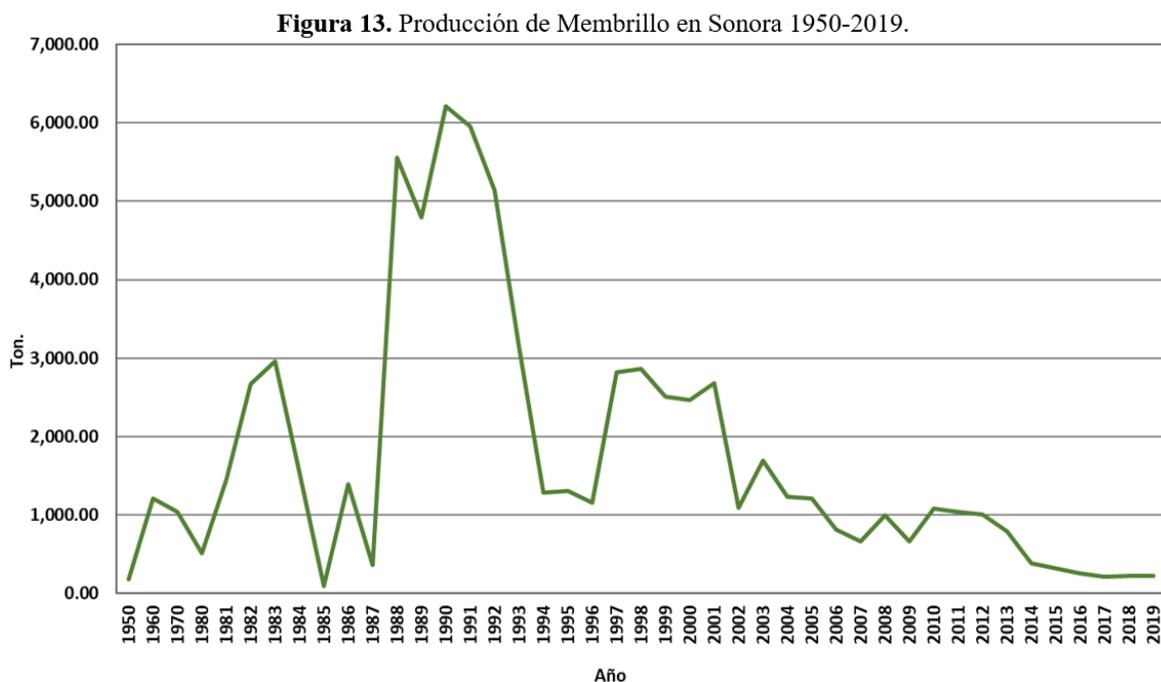
En la Figura 12 se observa la superficie sembrada de membrillo representada por hectáreas, y su respectivo año a partir de año 1950 hasta el 2017. Donde se puede observar un pico de crecimiento que inicia durante 1988 y finaliza en 1993. Después de eso se nota un constante decrecimiento en la superficie dedicada a la siembra del membrillo, hasta llegar a un total de 13 hectáreas distribuidas en todo el estado de Sonora, que prevalecen hasta el 2019.



**Fuente:** Ulloa, M, A. Laboratorio de Innovación Rural, CIAD, 2020. Elaborado con base a información de los Censos Agrícolas y Ganaderos de Sonora, INEGI de los años de 1950, 1960, 1970; Anuario Estadístico de la Producción Agrícola; Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), de 1980 a 2006; Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), de 1980 2006; Información Agropecuaria Pesquera y Acuícola del Estado de Sonora (OIAPEs), SAGARHPA, Gobierno del Estado de Sonora, de 1999 a 2019

En la Figura 13 se observa la producción de membrillo en Sonora representada en toneladas a partir de año 1950 hasta el 2017. Resaltando la congruencia del volumen de producción obtenido durante el periodo de 1988-1993 con respecto a la superficie sembrada. El segundo mejor periodo para la producción de membrillo se observa de 1980-1986 con un pico de 2,965.00 toneladas. Y un tercer periodo notable se presenta durante 1997-2001, donde se presenta un pico de 2,860.00 toneladas para el año de 1998. Éste concuerda con la referencia de los testimonios de los productores entrevistados, quienes aseguran que hace 25 años, su producción era mucho más alta,

principalmente porque existía una mayor producción de frutas.



**Fuente:** Ulloa, M, A. Laboratorio de Innovación Rural, CIAD, 2020. Elaborado con base a información de los Censos Agrícolas y Ganaderos de Sonora, INEGI de los años de 1950, 1960, 1970; Anuario Estadístico de la Producción Agrícola; Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), de 1980 a 2006; Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), de 1980 2006; Información Agropecuaria Pesquera y Acuícola del Estado de Sonora (OIAPEs), SAGARHPA, Gobierno del Estado de Sonora, de 1999 a 2019

El Cuadro 7 muestra los Municipios de Imuris y Magdalena como principales productores de membrillo en el estado de Sonora, durante el periodo de 1950-1970.

<b>Año</b>	<b>Municipio</b>	<b>Producción (kg)</b>	<b>Participación (%)</b>
1950	Imuris	81,650.00	45.2
	Magdalena	29,200.00	16.5
1960	Imuris	411,000.00	34.5
	Magdalena	221,000.00	18.2
1970	Imuris	214,354.00	20.7
	Magdalena	221,545.00	21.3

**Fuente:** elaboración propia con base en Censos Agrícolas y Ganaderos de Sonora. INEGI.

Cabe resaltar que ambos municipios se conectan por un camino alternativo a la carretera internacional; en el cual se asentaban los principales huertos de dicha fruta durante este periodo, tal como señaló el empleado retirado de SAGARPA (periodo 1973-2003):

“Pues podríamos hablar de que lo fuerte estaba en Terrenate, la Mesa y San Ignacio, en Imuris era menos, pero ahí en esa regioncita era donde se producía más, había más plantaciones”.

Por esta razón se muestra el análisis de la producción de frutales de Imuris; municipio que, junto con su comisaría, La Mesa, podría tomarse como soporte para la producción de frutales en la región y en favor de la PAA, ya que el territorio comparte las mismas características de suelo, agua y clima. Y que, además, es comprobable con los datos mostrados en las Figuras 11, 12 y 13.

Cuadro 8. Producción de membrillo por municipio en Sonora de 2003-2012.

Municipio	Año	Sup. Sembrada (Ha)	Participación %	Sup. Cosechada (Ha)	Participación n %	Producción (Ton)	Participación n %	Rendimiento (Ton/Ha)	Participación n %	Valor Producción (Miles de Pesos)	Participación %
Imuris	2003	17	23.9	17	23.9	425	25.1	25	46.3	1,062.50	25.1
Magdalena	2003	50	70.4	50	70.4	1,250.00	73.9	25	46.3	3,125.00	73.8
Villa Hidalgo	2003	4	5.6	4	5.6	16	0.9	4	7.4	48	1.1
<b>Total</b>		<b>71</b>	<b>100.0</b>	<b>71</b>	<b>100.0</b>	<b>1691</b>	<b>100.0</b>	<b>54</b>	<b>100.0</b>	<b>4,235.50</b>	<b>100.0</b>
Imuris	2004	17	23.9	17	23.9	306	24.9	18	42.9	3,672.00	25.3
Magdalena	2004	50	70.4	50	70.4	900	73.2	18	42.9	10,800.00	74.3
Villa Hidalgo	2004	4	5.6	4	5.6	24	2.0	6	14.3	60	0.4
<b>Total</b>		<b>71</b>	<b>100.0</b>	<b>71</b>	<b>100.0</b>	<b>1230</b>	<b>100.0</b>	<b>42</b>	<b>100.0</b>	<b>14,532.00</b>	<b>100.0</b>
Imuris	2005	17	25.0	17	25.0	306	25.2	18	42.9	3,672.00	25.3
Magdalena	2005	50	73.5	50	73.5	900	74.3	18	42.9	10,800.00	74.5
Villa Hidalgo	2005	1	1.5	1	1.5	6	0.5	6	14.3	24	0.2
<b>Total</b>		<b>68</b>	<b>100.0</b>	<b>68</b>	<b>100.0</b>	<b>1212</b>	<b>100.0</b>	<b>42</b>	<b>100.0</b>	<b>14,496.00</b>	<b>100.0</b>
Imuris	2006	17	25.0	17	25.0	204	25.2	12	40.0	2,448.00	25.3
Magdalena	2006	50	73.5	50	73.5	600	74.1	12	40.0	7,200.00	74.4
Villa Hidalgo	2006	1	1.5	1	1.5	6	0.7	6	20.0	27	0.3
<b>Total</b>		<b>68</b>	<b>100.0</b>	<b>68</b>	<b>100.0</b>	<b>810</b>	<b>100.0</b>	<b>30</b>	<b>100.0</b>	<b>9,675.00</b>	<b>100.0</b>
Imuris	2007	17	25.0	17	30.4	204	30.6	12	40.0	2,448.00	30.8
Magdalena	2007	50	73.5	38	67.9	456	68.5	12	40.0	5,472.00	68.9
Villa Hidalgo	2007	1	1.5	1	1.8	6	0.9	6	20.0	27	0.3
<b>Total</b>		<b>68</b>	<b>100.0</b>	<b>56</b>	<b>100.0</b>	<b>666</b>	<b>100.0</b>	<b>30</b>	<b>100.0</b>	<b>7,947.00</b>	<b>100.0</b>
Imuris	2008	17	29.3	17	30.4	306	30.7	18	40.9	3,060.00	30.8
Magdalena	2008	38	65.5	38	67.9	684	68.5	18	40.9	6,840.00	68.8
Villa Hidalgo	2008	3	5.2	1	1.8	8	0.8	8	18.2	40	0.4
<b>Total</b>		<b>58</b>	<b>100.0</b>	<b>56</b>	<b>100.0</b>	<b>998</b>	<b>100.0</b>	<b>44</b>	<b>100.0</b>	<b>9,940.00</b>	<b>100.0</b>
Bacerac	2009	4	6.9	4	6.9	48	7.7	12	35.3	192	6.3
Imuris	2009	17	29.3	17	29.3	204	32.9	12	35.3	1,020.00	33.3
Magdalena	2009	38	65.5	38	65.5	380	61.3	10	29.4	1,900.00	62.0
Villa Hidalgo	2009	3	5.2	3	5.2	36	5.8	12	35.3	144	4.7
<b>Total</b>		<b>58</b>	<b>100.0</b>	<b>58</b>	<b>100.0</b>	<b>620</b>	<b>100.0</b>	<b>34</b>	<b>100.0</b>	<b>3,064.00</b>	<b>100.0</b>
Bacerac	2010	4	7.1	4	7.1	48.19	4.7	12.05	24.6	289.15	2.6
Imuris	2010	17	30.4	17	30.4	314.5	30.5	18.5	37.7	3,459.50	30.7
Magdalena	2010	38	67.9	38	67.9	703	68.3	18.5	37.7	7,733.00	68.6
Villa Hidalgo	2010	1	1.8	1	1.8	12.02	1.2	12.02	24.5	72.14	0.6
<b>Total</b>		<b>56</b>	<b>100.0</b>	<b>56</b>	<b>100.0</b>	<b>1029.52</b>	<b>100.0</b>	<b>49.02</b>	<b>100.0</b>	<b>11,264.64</b>	<b>100.0</b>
Bacerac	2011	3	5.4	3	5.4	24	2.4	8	18.1	240	1.8
Bavispe	2011	1	1.8	1	1.8	8	0.8	8	18.1	80	0.6
Imuris	2011	17	30.4	17	30.4	306	30.4	18	40.7	3,978.00	30.6
Magdalena	2011	38	67.9	38	67.9	691.6	68.8	18.2	41.2	8,921.64	68.7
Villa Hidalgo	2011	1	1.8	1	1.8	8	0.8	8	18.1	80	0.6
<b>Total</b>		<b>56</b>	<b>100.0</b>	<b>56</b>	<b>100.0</b>	<b>1005.6</b>	<b>100.0</b>	<b>44.2</b>	<b>100.0</b>	<b>12,979.64</b>	<b>100.0</b>
Bacerac	2012	3	5.4	3	5.4	27	2.8	9	20.5	274.59	2.1
Bavispe	2012	1	1.8	1	1.8	9	0.9	9	20.5	92.03	0.7
Imuris	2012	17	30.4	17	30.4	297.5	30.7	17.5	39.8	4,001.38	29.9
Magdalena	2012	38	67.9	38	67.9	663.1	68.4	17.45	39.7	9,283.40	69.4
Villa Hidalgo	2012	1	1.8	1	1.8	9	0.9	9	20.5	94.95	0.7
<b>Total</b>		<b>56</b>	<b>100.0</b>	<b>56</b>	<b>100.0</b>	<b>969.6</b>	<b>100.0</b>	<b>43.95</b>	<b>100.0</b>	<b>13,379.73</b>	<b>100.0</b>

Fuente: SIACON 2020

Para finalizar con la importancia del historial de producción del membrillo en la región se presenta el Cuadro 8, donde se puede observar la participación destacada de Magdalena en cuanto a superficie sembrada y cosechada representada en hectáreas; producción en toneladas y valor de la producción representada en miles de pesos, desde 2003 hasta 2012.

De acuerdo con los resultados obtenidos de las entrevistas aplicadas a las UFPAA y al DDR-140 Magdalena de la SADER, uno de los principales problemas que enfrenta la PAA de cajeta de membrillo y de conservas de frutas en Magdalena es la escasez de fruta. Por lo que se resalta la

importancia de los datos mostrados en este apartado de la investigación, que demuestran el potencial productivo en la región en cuanto a frutales, específicamente para aquellos requeridos como insumo principal para la elaboración de AA.

**Causas de desaparición de los huertos de frutales utilizados para la elaboración de AA en la región.** En la búsqueda de responder el cuestionamiento sobre los principales problemas a los que se enfrenta la PAA en Magdalena se realizaron cuatro entrevistas a distintos servidores públicos que trabajan o trabajaron en dependencias de gobierno. Entre ellos se entrevistó al jefe del DDR-140 Magdalena de SADER. Como parte principal del objetivo de dicha entrevista se pretendía indagar sobre las causas de desaparición de huertos en la región. De acuerdo con él, las principales causas de desaparición corresponden a: las enfermedades de las plantas, la falta de mercado y la sequía del río por disminución de mantos acuíferos.

Las razones señaladas por el Jefe de Distrito concuerdan con uno de sus antecesores en el puesto de jefe de distrito de desarrollo rural. Con la finalidad de demostrar el marcado declive y desaparición de los huertos de frutales utilizados para la elaboración de AA en la región, el empleado de SAGARPA de 1973-2003 (periodo en el que de acuerdo con los datos mostrados en las Figuras 10 y 12 se presentaron las etapas de crecimiento, auge y declive en la producción de frutales en el estado de Sonora y en la región) por parte de SAGARPA (organismo que hoy en día lleva por nombre SADER); cuando se le cuestionó sobre el comienzo en el descenso en la producción de frutales en la región y las razones, respondió:

“Yo creo que a partir del noventa para acá. Una razón fue la escasez de agua, hubo años muy secos, por otra parte, la enfermedad de los árboles”.

El testimonio del entrevistado es comprobable con los datos mostrados en las Figuras 12 y 13, donde claramente se puede observar el comienzo de un marcado declive en la producción de durazno y membrillo, ambas utilizadas como insumo principal en la elaboración de conserva de fruta en almíbar y cajeta, respectivamente.

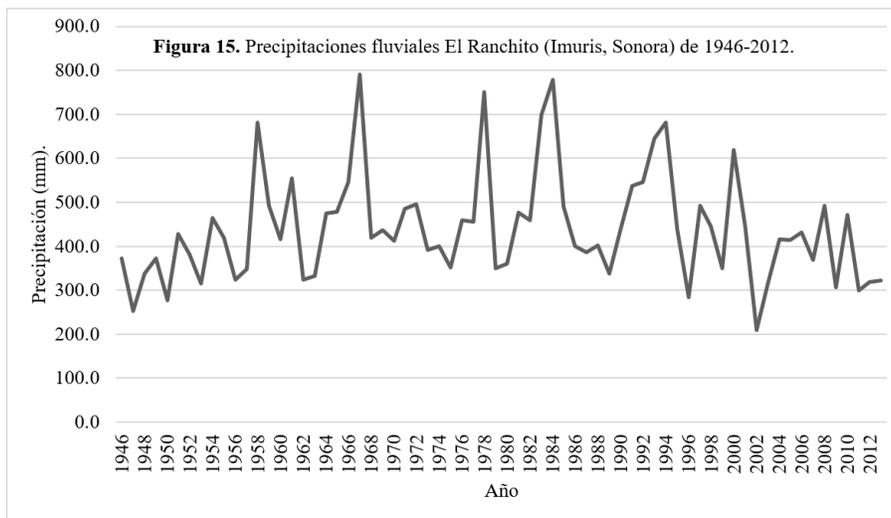
En ese sentido, se hizo una revisión de las precipitaciones fluviales registradas en la estación El Ranchito, Imuris, Sonora (Figura 14), por ser la más cercana a la Ruta alterna (Figura 9); de 1946 hasta 2012. A lo largo de este periodo se observan picos muy irregulares, no obstante, al identificar la precipitación registrada correspondiente al inicio de los noventa indicada en el testimonio anterior, se encontró una línea apenas en aumento, después de un marcado descenso registrado a partir de 1985 (Ver Figura 15). Lo cual, comprueba que durante la época señalada sí existió un

periodo de pocas lluvias, que pudo contribuir al descenso en la producción de frutales.

Figura 14. Ubicación El Ranchito, Imuris, Sonora.



Fuente: Pueblos América (2020), recuperado de <https://mexico.pueblosamerica.com/i/el-ranchito-255/>, el día 05 de abril de 2020.



Fuente: IMTA (2020) a través de SEMARNAT, recuperado de <https://www.inta.gob.mx/productos/software/eric-iii-version-3-2-extractor-rapido-de-informacion-climatolo-detail>, el día 31 de marzo de 2020.

Por otra parte, con respecto al señalamiento sobre la falta de mercado de las frutas, el entrevistado de SAGARPA (1973-2003) respondió:

“Venta no faltaba, nada más que ahí le faltó... en esos tiempos, algo más de impulso, algo de apoyo a los productores, que hubiera sido de muchísimo beneficio”.

McMichael (2009) indica que, durante el segundo régimen alimentario, los países en vías de desarrollo empiezan a adoptar el modelo de agro industrialización. Lo cual, lógicamente provocó disturbios en el campo, ya que dichas empresas transnacionales empezaron a formar lazos con los sectores agrícolas nacionales, iniciando la especialización de la agricultura enfocándose en productos básicos.

Con el paso del tiempo se fueron elevando los costos y la producción en masa, lo cual aceleró el desplazamiento de las agriculturas locales y, por tanto, de la PAA por la industria alimentaria.

Pero ¿qué sucedió con estos huertos que, después de los años noventa, solo mostraron un marcado declive productivo y, en algunos casos, desaparecieron?, una explicación muy acertada es la apertura comercial de México. La entrada del GATT en 1986, la posterior firma del TLCAN en 1994 y la desregulación del Estado afectó mediante la fractura del mercado nacional significativamente la producción de alimentos que forma parte del patrimonio cultural del país (Barragán y Ovando, 2019; Bush y Bain, 2004; Lawrance y Vanclay, 1994). Este tipo de alimentos son representativos en sus propias comunidades o regiones, son procedentes de elementos tangibles e intangibles que logran diferenciarlos de los producidos en otros lugares.

Entonces, ¿de qué manera ha afectado la apertura comercial a los AA de Magdalena?, con la creciente importación de distintos alimentos, entre ellos la diversidad de frutas, los huertos de la región no lograron competir, y es que “los precios del mercado no alcanzaban para cubrir sus costos de producción”, señala empleado retirado de SAGARPA (1973-2003). Es decir, la sobre oferta de fruta, a raíz de la apertura de la frontera, presionó los precios internos a la baja.

En ese sentido cabe destacar el testimonio de una persona a cargo del registro de las solicitudes de importación de productos agropecuarios entre 1990-1992 en SAGARPA (recordemos que durante este periodo México se abrió a los mercados internacionales), asegurando que justo cuando las fechas de las cosechas nacionales se aproximaban la dependencia recibía el mayor número de solicitudes, se otorgaban y, por consiguiente, los productores locales no podían costear la recolección de sus frutos. En sonora, estos procesos restructurales promovidos por la globalización agroalimentaria, ocurrieron en los años noventa; dejando de producir para el mercado interno y

comenzando a reconvertir los cultivos (Aguilar et al., 2011). Justo en esta época cayó la producción de frutales en la región de Magdalena de Kino, porque se consideraba que eso productores, por ser de pequeña escala, no eran competitivos, y que era mejor importa lo que ellos producían, a precios más bajos en el mercado internacional.

“...han puesto de ciruela, de chabacano, de durazno, pero no, se enferman, entonces no le han dado seguimiento a ¿cuál es el problema? o ¿qué está pasando?” (jefe DDR-140 Magdalena).

Los testimonios de los trabajadores de SADER indican que en ese tiempo una enfermedad atacó los árboles frutales de la región, y después de tal suceso los huertos se acabaron, quedando “uno que otro arbolito” en patios particulares. Durante el periodo de 1990-2004, se ubicó en la región (específicamente en el Tacicuri, lugar donde actualmente se localizan las oficinas del DDR-140 Magdalena de SADER) una unidad experimental de diversas hortalizas, forrajes y frutales, por parte del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP).

El INIFAP identificó la enfermedad que estuvo atacando los frutales en dicha época, *Phymatotrichum omnivorum*, comúnmente conocida como “pudrición tejana”. Esta enfermedad es causada por un hongo (del mismo nombre), común en zonas de corrientes de ríos. La cual es muy frecuente en las regiones del Norte de México y en el Suroeste de Estados Unidos. Ataca a frutales drupáceas, como el durazno y el chabacano; y pomáceas como el membrillo (Reyes, 2015.).

A pesar de ser un hongo de difícil tratamiento, existen medidas de control efectivas que pueden ayudar a lograrlo. Sin embargo, la unidad experimental de INIFAP fue desmantelada en 2004, lo cual refleja el desinterés gubernamental por dar seguimiento a este tema. Demostrando una vez más, la implementación de un paradigma que promovió una reconversión productiva que privilegió a la producción para la exportación, tal como plantea McMichael (2009). Sin embargo, los frutales utilizados para la PAA han sido siempre orientados al mercado regional.

La identificación de las causas principales de desaparición de los huertos en la región muestra una de las principales amenazas para la PAA, el distanciamiento y desinterés de las autoridades locales hacia el impulso de dicha actividad, resultado de al menos ocho décadas de un modelo de desarrollo exógeno (Vázquez, 2007). Y que sólo con la organización colectiva de los productores y una relación empática con las instituciones gubernamentales podría ser el detonante que impulse la cadena de valor de los AA y así contribuir al desarrollo regional.

La búsqueda, recolección y análisis de datos históricos sobre la producción de frutales y su posterior declive, fueron para esta investigación un reto. Por lo que es importante resaltar el

cumplimiento de este objetivo específico, que cimienta las bases de importancia de la dimensión histórica para la elaboración de cajeta de membrillo y conservas de frutas artesanales. Mismo que da paso a la presentación de resultados sobre las UFPAA en la región.

### 5.3 Saberes y Técnicas Utilizadas para la Elaboración de Alimentos Artesanales en la Región

La dimensión técnica del enfoque SIAL se centra en la observación, descripción y análisis del saber-hacer de las UFPAA, sus conocimientos empíricos y experienciales, y las técnicas y métodos utilizados para la elaboración de un alimento con identidad territorial (Muchnik, 2006).

Esta investigación se enfocó al estudio de dos AA representativos de la región: la cajeta de membrillo y las conservas de frutas –frutas en almíbar, jaleas y mermeladas-. Ambos, son resultado de la conservación de frutas cosechadas en el mismo territorio mediante la adición mínima de ingredientes externos y/o conservadores artificiales; lo cual, demuestra el conocimiento ancestral sobre la elaboración y transformación de alimentos (Camacho et al., 2019; Ortega et al., 2017).

#### 5.3.1 “La Cajeta de Membrillo”

El primer AA, la “cajeta de membrillo”, es el nombre que se le dio en la región a un dulce derivado de la pulpa del membrillo y su posterior cocción con azúcar. En otras regiones del país es llamado ate de membrillo, pero sus productores aseguran que “como el de Magdalena no hay otro igual”.

El membrillo es un árbol frutal propio de las regiones templadas, de aproximadamente tres metros de altura, perteneciente a la familia de la Rosaceae, cuyo nombre científico es *Cydonia vulgaris Pers*, y es originaria del medio oriente (Irán y Turquía). Es un árbol caducifolio, sin espinas. Compuesto por hojas de color verde, de textura lisa por el frente y textura lanuda. Las flores son de color amarillo, blanco y rosa; de tamaño grande y con el cáliz acrecenté de sépalos foliáceos, se presentan de manera solitaria (INEGI, 1999).

El fruto del membrillo es un pomo periforme, de color verde-amarillento, de aproximadamente 8

a 10 cm de largo por aproximadamente 4 cm de ancho. Se puede consumir crudo o bien, transformarlo en otro producto, ya que crudo es muy astringente. La astringencia de la fruta disminuye al darle cocción, es por eso lo que es más comúnmente utilizado para la elaboración de dulces, principalmente la cajeta de membrillo, ates, jaleas y mermeladas.

En ambas UFPAA entrevistadas de la categoría A (altamente integrada), se destacó la creatividad e innovación sobre el uso del membrillo. Principalmente por parte de las mujeres, señalando cómo han utilizado la cajeta de membrillo para elaborar rollos rellenos de queso crema y diversas figuras de acuerdo con pedidos especiales. Además, compartieron su admiración por personas de la región que han ido un poco más lejos, al utilizar el fruto para la elaboración de vino artesanal.

Otra característica del membrillo es su propiedad curativa, al ser utilizado como remedio para la tos y las inflamaciones de las vías respiratorias y digestivas. Además, el hueso de la fruta contiene una sustancia llamada mucílago, el cual se utiliza como remedio para contrarrestar las inflamaciones de los ojos, cortaduras de los labios, quemaduras y diversas enfermedades del cutis (INEGI, 1999).

Según Olivares y Yescas (2009), actualmente el cultivo de membrillo y la posterior elaboración de la cajeta se llevan a cabo en San Ignacio –localidad de Magdalena-, donde se conservan las pocas huertas que no han sido en su totalidad afectadas por las alteraciones del cauce del río, el cambio climático o el crecimiento de la mancha urbana.

La temporada de cosecha de esta fruta inicia normalmente a finales del mes de agosto, y termina hacia finales del mes de octubre y principios del mes de noviembre.

*Su proceso de elaboración.* Una vez iniciada la cosecha del membrillo se corta, se limpia y se lava para remover la capa de lanosidad que envuelve y protege el fruto; se pone a cocer –principalmente con leña de mezquite-, hasta que se ablande un poco y sea posible manipularlo sin destrozarlo. Se empieza por remover la semilla (proceso conocido entre los productores como “destacado”), cortando el fruto cuidadosamente. Después se inicia la molienda, introduciendo los trozos de membrillo en un molino manual (al que los productores prefieren agregar una polea para automatizarlo y eficientizar el tiempo) hasta obtener la pulpa y se deja reposar. Mientras tanto, se coloca un cazo de cobre en el fuego, se le agrega el azúcar y un poco de agua para la preparación del almíbar, removiendo constantemente hasta obtener una consistencia espesa y oscura, a la cual se le agrega la pulpa de membrillo molido. Se va incorporando con una pala de madera hasta el punto de hervor y después se continúa con el cocimiento durante al menos tres horas y media,

revolviendo constantemente, hasta obtener el “punto” deseado.

Después del cocimiento se pasa al proceso de moldeado, en el cual la preparación se vierte sobre moldes de madera y se deja enfriar por lo menos durante una noche, cubriendo con papel celofán. Una vez enfriado se obtiene una consistencia firme y manipulable, se corta en la forma rectangular tradicional, obteniendo barras de aproximadamente 250-380 gramos de peso y se envuelven individualmente con papel celofán (Olivares y Yescas, 2009).

Es importante recordar que las variaciones en el peso corresponden a la característica de heterogeneidad que poseen este tipo de alimentos y a la diferenciación de recetas entre UFPAA. Lo cual asegura que cada lote que se elabora nunca es igual a otro. El volumen de producción varía año con año, y de acuerdo con los entrevistados, depende principalmente de las condiciones climatológicas (lluvias y frío) que se presenten durante la temporada. Sin embargo, uno de nuestros informantes señala que se alcanzan a producir entre 300 a 500 cajas, compuestas por 50 barras (bloques) de 250 gramos.

Económicamente hablando, una caja de dicho producto tiene un precio de venta de \$800.00, lo cual significa que, en mayoreo, cada pieza tiene un valor de \$16.00, no obstante, en el mercado (puestos, puntos de venta, tiendas de *souvenirs*) se puede encontrar hasta en \$30.00 por pieza. Esto comprueba que para las UFPAA propietarias de huertos, la PAA es una actividad que remunera muy bien sus esfuerzos, la limitante es que no todo el año pueden producir, ya que como se especificó, solo hay una temporada de membrillo, lo cual obliga a los productores realizar esta actividad como complemento a sus labores fijas.

### **5.3.2 Las Conservas**

La conservación ha sido históricamente uno de los grandes retos para el almacenamiento de los alimentos. En la actualidad se conocen múltiples sistemas de conservación de alimentos para poder mantenerlos en perfectas condiciones, muchos de los cuales se practican desde la antigüedad, tal está el ejemplo del salado, desecado y ahumado.

Para las conservas de frutas, mermeladas y jaleas lo ideal es el envasado. El cual consiste en la esterilización del alimento por medio del calor y su posterior almacenamiento en recipientes

herméticos. Para el caso de las conservas de frutas, se utilizan frascos de cristal con tapas de rosca. Los envases y las tapas son esterilizados al hervirlos en agua potable por al menos 5 minutos, se escurren y se dejan secar al aire. Una vez listos se procede a su llenado con el alimento a envasar –cuidando de no tocar con las manos la boca o el interior del frasco para evitar su contaminación–, se tapa ligeramente y se colocan dentro de una olla con trapos al fondo, llena de agua fría. Una vez que el agua comience a hervir se dejan de quince a veinte minutos al fuego. Por medio de esta técnica se extrae todo el vapor y se forma un vacío, que es lo que permite que no entre ningún tipo de bacteria mientras esté cerrado (Brown, 2011).

El envasado de conservas artesanales en la región se realiza comúnmente en recipientes de 1 litro de capacidad, y en algunos casos se encuentra una variante de recipientes de 250 mililitros de capacidad. Principalmente de la marca estadounidense Mason Jar's.

**Jalea de membrillo.** Todas las partes del membrillo son aprovechables en su totalidad. Al separar la pulpa de la semilla, se obtiene el insumo principal para la elaboración de jalea de membrillo. La sustentabilidad de este producto es una de sus principales cualidades, pues cumple con la regla culinaria de cero desperdicios en la materia prima. Además, posee características organolépticas específicas que la diferencian de cualquier jalea comercial.

*Su proceso de elaboración.* El primer paso para la elaboración de jalea de membrillo es el cocimiento de la fruta para la posterior separación de la semilla y la pulpa. Una vez culminado este paso, se realiza una segunda cocción colocando la semilla al fuego (principalmente con leña de mezquite, aunque existen productores que lo elaboran con gas) con agua hasta ablandar por completo, se muele manualmente o con un molador, y se realiza una tercera cocción, esta vez añadiendo azúcar (en algunos casos se le agregan dos o tres membrillos a fin de preservar el sabor). Una vez que la preparación está lista se pasa por un colador fino para obtener una mejor consistencia, y se finaliza el proceso al realizar el envasado del producto.

El precio promedio de un litro de jalea de membrillo es de \$140.00. Cabe recordar, el insumo principal para la elaboración de esta prácticamente cubre su costo en la parte de la elaboración de cajeta de membrillo. Ya que es un sobrante reutilizable de la fruta. Y solo se tiene que añadir el costo del insumo artificial y el equivalente al energético utilizado para su cocción. El valor de este producto radica en el tiempo invertido para llevar a cabo un proceso meticuloso y cuidadoso, no reproducible por cualquier persona, solo por aquellos que poseen el saber-hacer adquirido por sus antecesores y pulido con la experiencia.

**Conserva de frutas en almíbar.** La conserva de duraznos y chabacanos en almíbar son otras de las principales que se producen artesanalmente en la región. Las características organolépticas de estas le brindan una peculiaridad que las diferencia con las elaboradas industrialmente. Testimonios de productores y consumidores afirman que el sabor de este tipo de conservas es muy natural.

El periodo de cosecha de las frutas utilizadas para la elaboración de este tipo de AA es muy corto y variante. Dependiendo del tipo de fruta, la temporada inicia a mediados del mes de mayo y termina, mayormente, a finales del mes de julio. Es importante señalar que el durazno y el chabacano no se encuentra durante todo el periodo mencionado. Aparecen por lapsos de 15-20 días durante el verano. Lo cual ocasiona que el proceso de elaboración para estos AA sea muy acelerado, y así lograr aprovechar toda la fruta disponible.

*Su proceso de elaboración.* Se trata de un procedimiento que reta a la paciencia y dedicación del productor, pues son frutas muy delicadas. El proceso inicia con la búsqueda de las frutas, actualmente no existen huertos de ninguna de las mencionadas, por lo tanto, los productores de conservas se dan a la tarea de buscar, seleccionar y comprar las mejores frutas de los patios privados. En Magdalena de Kino, en San Ignacio, en Terrenate –comisaría de San Ignacio- y en la Mesa de Imuris –comisaría de Imuris, Sonora, algunas propiedades privadas conservan en sus jardines distintos árboles frutales, cuyos frutos, con el propósito de evitar su desperdicio, son vendidos a los productores de conservas, en algunos casos por un precio fijo y en otros por un pago simbólico.

Después de la compra de la fruta se procede a su limpieza, lavando muy bien con agua potable. Se pelan con un pelador manual y se ponen a cocer (con leña de mezquite o gas) hasta que se ablanden lo suficiente, pero que se puedan manipular. Se procede a su enfriamiento, y después se remueve cuidadosamente el hueso, asegurándose de no maltratar la fruta. Mientras tanto se inicia la preparación del almíbar (agua con azúcar), una vez alcanzado el punto de hilo (consistencia suave y un poco espesa que al dejar caer al cazo forme un hilo uniforme) se incorpora la fruta precocida, continuando su cocción durante unos minutos más hasta ablandar.

El proceso finaliza con el envasado del producto en frascos de un litro o de un cuarto de litro. Como bien se especificó anteriormente, los productores de este tipo de AA comúnmente distribuyen sus productos en los diferentes puntos de venta, puestos y tiendas de *souvenirs* de la región.

**Mermeladas de frutas.** Las principales mermeladas en Magdalena son las que se elaboran a partir del chabacano y del higo. Los productores aseguran que éstas dos son de las más difíciles de

encontrar, ya que son muy pocos los árboles que quedan en propiedades privadas. Por lo que, en ocasiones, y cuando hay, llegan a comprar de otras regiones vecinas.

Una mermelada se diferencia de una jalea por su textura. Aunque en proceso de elaboración son similares, el resultado final de una jalea es una consistencia tersa y untable, mientras que una mermelada se caracteriza por contener pequeños trozos de fruta, esto en boca, resulta ser una experiencia culinaria que conjuga diversas texturas y un contraste de sabores dulces y ácidos.

*Su proceso de elaboración.* Al igual que las conservas en almíbar, las mermeladas inician su proceso con la aventurada búsqueda de la fruta en los diversos puntos que conectan el camino alterno entre Magdalena e Imuris. Una vez obtenida la materia prima se procede a su limpieza, lavando muy bien con agua potable. Se procede al pelado de la fruta y se corta en trozos medianos para poner a cocer (con leña de mezquite o gas) con azúcar, removiendo constantemente para que la pectina natural de la fruta haga su trabajo y la preparación adquiera una consistencia blanda y espesa. Es muy importante que durante todo el proceso se remueva constantemente la preparación, porque si no, se pega y se quema, resultando en una pérdida total. Para finalizar, se procede a su envasado en frascos de un litro o un cuarto de litro.

El volumen de producción para este tipo de AA es muy impreciso. Varía significativamente de productor a productor, y depende principalmente de la disponibilidad de la fruta durante la temporada, así como del gusto de quien las elabora por realizar la búsqueda de dicha materia prima y, por último, de la capacidad de producción de cada UFPAA.

Para el caso de las frutas en almíbar y mermeladas, un productor vende a los comercios la caja de 12 piezas de un litro de capacidad en \$1,200.00, es decir en \$120.00 cada pieza. Y en \$80.00 la pieza de  $\frac{1}{4}$  de litro. Donde los propietarios de dichos negocios llegan a ofrecerlo a los clientes hasta en \$120.00 el  $\frac{1}{4}$  de litro y entre \$180.00-\$200.00.00 el de 1 litro.

Las herramientas principales que se utilizan para la elaboración de conservas son el cazo de cobre y la pala de madera. Ambos tienen el objetivo de preservar los sabores tradicionales de dichos AA, además que son los materiales más aptos para este tipo de cocimiento. El cobre, es un excelente conductor de calor, el cual toma temperatura de manera muy rápida y uniforme, y es especial para cocinar preparaciones de azúcar y frutas. Y en el caso de la madera, a pesar de ser contradecir a las reglas de sanidad e higiene por el posible desprendimiento de pequeñas partículas que ocasionan contaminación cruzada, este material ha sido a lo largo de la historia de la gastronomía el que mejor resultado proporciona al realizar preparaciones con azúcar a altas temperaturas.

**Interrelación entre los recursos específicos para la elaboración de AA y su vínculo con los diferentes actores.** En el Cuadro 9 se puede observar una síntesis de los principales atributos de los AA estudiados y los recursos locales utilizados para su elaboración.

**Cuadro 9.** El vínculo entre los atributos específicos de la cajeta de membrillo y las conservas de frutas, y los recursos locales.

<b>Alimento Artesanal</b>	<b>Atributos específicos</b>	<b>Recursos locales específicos</b>	<b>Relación entre ambos</b>
Cajeta de membrillo	-Características organolépticas.	-Aspectos socioculturales. -Sustento económico parcial de las UFPAA.	-Especificidad del producto.
	-Saber-hacer.		-Calidad vinculada al territorio.
	-Particularidades físicoquímicas de la materia prima.		-Desarrollo endógeno.
	-Técnicas y herramientas tradicionales.		
Conservas	-Características organolépticas.	-Aspectos socioculturales.	-Especificidad del producto.
	-Técnicas tradicionales.	-Ingreso extra en temporada.	-Calidad vinculada al territorio.
	-Particularidad de las materias primas.		

**Fuente:** elaboración propia.

Una parte fundamental del enfoque SIAL es la identidad territorial del producto, que lo vincule con un área geográfica delimitada y específica. Un AA con identidad territorial se caracteriza por su alto grado de especificidad y el grado de integración de los recursos locales necesarios para su elaboración, lo cual agrega valor al producto, y el cual es actualmente reconocido y apreciado por los distintos grupos de consumidores (Fonte et al., 2006).

Con respecto a la cajeta de membrillo y las conservas de frutas, dicha característica se cumple, al describir cada paso de la cadena de producción, transformación y distribución/comercialización.

Lo cual se traduce en un beneficio del impulso de la PAA de estos productos en la región como un instrumento del desarrollo.

Por otra parte, la red de relaciones implícitas en la PAA de cajeta de membrillo y conservas de frutas corresponde a un segundo beneficio del impulso a la actividad. De acuerdo con Fonte et al., (2006), el desarrollo endógeno hace referencia a la necesidad de valorizar los recursos económicos locales y la apropiación de sus beneficios; lo cual significa que todas las áreas, actores y consumidores que se involucren en cualquier eslabón de la cadena, están contribuyendo y/o subsistiendo (en cierta medida) de dicha actividad.

La PAA es una actividad desarrollada principalmente por UFPAA cuyo punto de partida, en la mayoría de los casos, es la agricultura familiar. De acuerdo con Boucher y Riveros-Cañas (2017), en América Latina al menos un 80 por ciento de las explotaciones agrícolas son pertenecientes a la agricultura familiar; no obstante, durante los últimos años la agricultura es una actividad que ha estado en retroceso.

Por tanto, es importante reconocer otras actividades productivas que complementen a las actividades primarias, además de tener conciencia de que las actividades económicas de los territorios rurales están condicionadas por las relaciones de proximidad y de pertenencia. De tal manera, los SIAL sugieren que las actividades complementarias, mismas que dinamizan la economía de los territorios rurales, con mayor peso son: los circuitos cortos de comercialización, los signos de calidad, la conformación de canastas territoriales de bienes y servicios, el turismo rural y la promoción de productos a distancia (Aguilar et al., 2011).

### **5.3.3 Recursos Locales, la Materia Prima**

A lo largo de este capítulo se ha demostrado la importancia del abastecimiento del insumo principal de manera local, para la elaboración de AA en la región. A continuación, se presenta un comparativo de respuestas por categorías sobre este tópico.

<b>Cuadro 10.</b> Importancia del abastecimiento del insumo local.			
<b>Categoría</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>Principal fruta que utiliza</b>	Membrillo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membrillo</li> <li>• Durazno</li> <li>• Limón real</li> <li>• Higo</li> <li>• Chabacano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membrillo</li> <li>• Durazno</li> <li>• Limón real</li> <li>• Higo</li> </ul>
<b>Elementos que determinan la calidad del producto</b>	Condiciones climatológicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propiedades de la tierra.</li> <li>• Minerales en la región.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propiedades de la tierra.</li> <li>• Condiciones climatológicas.</li> </ul>
<b>Origen del insumo principal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• San Ignacio.</li> <li>• Cucurpe.</li> <li>• Tubutama.</li> <li>• Imuris.</li> <li>• Arizpe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• San Ignacio.</li> <li>• Cucurpe.</li> <li>• Cananea.</li> </ul>	San Ignacio.
<b>Fechas de cosecha de los principales frutales utilizados para la PAA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agosto-octubre.</li> <li>• Agosto-noviembre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A partir de mayo.</li> <li>• Julio-noviembre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mayo-septiembre.</li> <li>• Mayo-noviembre.</li> </ul>
<b>Principales características de las frutas locales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Firmeza.</li> <li>• Dulzor.</li> <li>• Menor contenido de agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Firmeza.</li> <li>• Dulzor.</li> <li>• Menor contenido de agua.</li> </ul>	

**Fuente:** elaboración propia con base en entrevistas realizadas del 15 de abril al 27 de julio de 2019 en la región de estudio.

En el Cuadro 10 se puede observar el protagonismo que posee el membrillo en la PAA de la región. Como bien se menciona en los apartados anteriores, es el fruto representativo. Dicho esto, se puede destacar las aportaciones de Vandecandelaere et al. (2010:1), “los actores locales pueden convertir los recursos latentes locales en recursos activos, preservarlos y mejorarlos, lo que daría lugar a un reconocimiento social y un aumento de la remuneración en los mercados”. A pesar del bajo nivel de producción de esta fruta, actualmente sigue siendo el principal insumo para la elaboración de AA en Magdalena, y tanto productores como consumidores se identifican con el mismo.

Además, se destaca la participación de otros frutales que, aunque de manera doméstica, han perdurado a lo largo de la historia y a partir de la llegada de los misioneros jesuitas a la región; siendo el segundo principal, el durazno, seguido (aunque en menor medida) por el limón real, el higo y el chabacano; los cuales son utilizados bajo una diversidad de técnicas para la elaboración de AA en forma de conserva.

Es importante resaltar que, en la experiencia y conocimiento tácito de los productores, los principales elementos naturales que determinan la calidad del insumo utilizado para la PAA son: las condiciones climatológicas y las propiedades de la tierra de la región. Información que se corrobora con el conocimiento del jefe del DDR-140 (ingeniero agrónomo de profesión), quien afirma que las tierras de la región de estudio son diferentes, debido a que los niveles de minerales y de sales en el agua son muy buenos, por lo que no es necesaria la adición de grandes cantidades de insumos artificiales para la producción de frutas y vegetales.

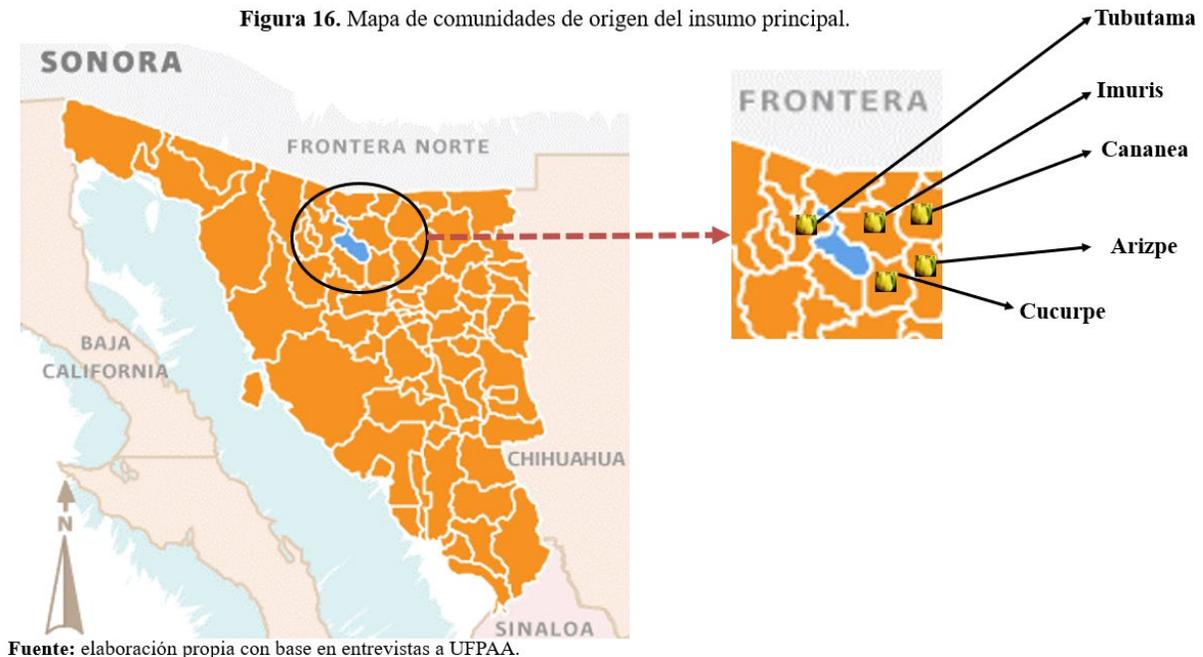
“...tenemos buenas tierras aquí. Sí son diferentes las tierras de aquí, de Imuris, de la Cebolla; es diferente sutura, pero están dentro de los parámetros buenos, no son tierras que necesiten mucho... igual el agua es buena y si está en buenos niveles de minerales, sales, etcétera”.

El testimonio del entrevistado se puede corroborar con las aportaciones de Macías et al. (2007:37), donde determinaron que los análisis fisicoquímicos realizados en los suelos de la región agrícola del río Magdalena son aptos para producir hortalizas, forrajes y frutales.

En ese sentido Vandecandelaere et al. (2010), señalan que las temperaturas estacionales, los niveles de humedad, el viento, las características fisicoquímicas del suelo y el agua, la exposición al sol y la composición de los pastos, son determinantes para las características específicas del producto final. Elementos que son muy específicos en el territorio y que otorgan la tipicidad del producto final.

Así mismo se destaca la importancia de los lugares donde se producen dichas frutas (ver Figura 20) y que sirven, como un apoyo para la PAA cuando la producción del insumo principal es insuficiente en temporada. Sobresale San Ignacio como el principal lugar donde se producen las frutas. Recordemos que la comisaría de Terrenate (perteneciente a San Ignacio) es considerada una extensión de éste para la obtención de las frutas; es muy importante señalar que dicho lugar es la única ubicación dentro del municipio donde se elabora la cajeta de membrillo. Además, destacan otros municipios vecinos, Cucurpe e Imuris (considerando también a su comisaría La Mesa), como

principales productores de frutales. De los tres mencionados, los productores señalan que solo con el membrillo de su localidad el resultado final del producto es bueno.



Sin embargo, del resto de los municipios mencionados los productores afirman:

“Es muy diferente, esa cajeta sale más blandita, con membrillos de Cucurpe y Cananea sale más blandita todavía, está muy agrio el membrillo”.

Ellos consideran que su producto es de calidad, en gran medida, por las propiedades del terruño y las condiciones climatológicas.

“Una vez traje membrillo de acá del lado de Cananea, eran unos membrillones, pero es más ácido y la cajeta te sale más negra, a mí no me gustó pues, pero igual me la pidieron y las hice, pero como que el membrillo es más ácido y trae más agua, cuando la estás cociendo bota mucho, bota más”.

En efecto, el contenido de agua en la fruta, la altura, y las características organolépticas del insumo a utilizar, son elementos determinantes en el resultado final del producto. Pues los mismos productores como las autoridades correspondientes afirman que las frutas producidas en la región determinan el sabor característico del AA a elaborar, señalando que eso es lo que le da el nivel de

dulzor exacto a dichos productos. Elementos que se conjugan con la utilización de procesos y herramientas tradicionales, ya que de lo contrario el producto tendría un gusto y textura diferentes (Ayuso, 2019).

Respecto a las fechas de cosecha de las frutas utilizadas para la PAA se mencionan por parte de la categoría A (altamente integrada) dos periodos: 1) iniciando en el mes de agosto y finalizando en octubre, y 2) iniciando en el mes de agosto y finalizando en noviembre; la extensión del periodo es determinada, de acuerdo con los productores, por condiciones climatológicas como la lluvia y el frío durante el año. Para el caso de las categorías B (semi-integrada) y C (no integrada), se pueden observar periodos que van desde mayo hasta noviembre, lo cual depende del tipo de fruta que se esté considerando, pues la temporada de frutales en general inicia en mayo. El periodo de mayor producción del durazno va de julio a septiembre Para el caso del chabacano, la temporalidad va de mayo a junio. Y con respecto al higo, el periodo de cosecha inicia en julio y termina en septiembre. Culminando con la cosecha del membrillo de agosto a finales de octubre o principios de noviembre Lo importante de este punto es resaltar que en la historia productiva de Sonora y de la región de estudio, hubieron años de muy alta producción. Indicando que sí podrían recuperarse, principalmente por el potencial de la PAA, utilizando como estrategia productiva, nuevas tecnologías agroecológicas y ahorradoras u optimizadoras de agua. Y por supuesto, solo si recibe por parte de las autoridades correspondientes, el impulso necesario que motive a la gente (empleado retirado de SAGARPA).

Por último, se puede confirmar que, para las tres categorías, los principales problemas de abastecimiento del insumo principal son determinantes para poder producir AA. Así pues, se demuestra que, sin la producción de materia prima local, no puede existir la PAA en la región.

#### **5.3.4 El Eslabón Llamado “Transformación”**

Para el caso de la cajeta de membrillo y las conservas de frutas se analizaron los cambios sufridos en la transformación de los productos a lo largo de los años, a causa de la modernidad alimentaria, el desplazamiento de la PAA y los estragos ocasionados por hiper industrialización de los alimentos; y las estrategias de comercialización utilizadas por los productores, que es la

culminación de los eslabones de la cadena productiva respecto a AA (Bush y Bain, 2004; Calle et al., 2009; Friedmann y McMichael, 1989; Fonte, 2008; Hernández y Villaseñor, 2014; McMichael, 2009).

**Cuadro 11. Cambios en la transformación del producto**

<b>Categoría</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>Herramientas</b>	Adaptación mecánica al molino	Ninguno	Ninguno
<b>Proceso</b>	Ninguno	Tipo de fuego	Ninguno
<b>Razón de variación en el volumen de producción</b>	Por cuestiones climáticas	Por cuestiones climáticas	Por cuestiones climáticas

**Fuente:** elaboración propia con base en entrevistas realizadas del 15 de abril al 27 de julio de 2019 en la región de estudio.

Con el objetivo de conocer la situación actual de la PAA se indagó, de acuerdo con la experiencia de los productores, sobre su perspectiva en cuanto al volumen de producción de AA, tomando como rango de comparación un periodo de 25 años de diferencia. El resultado, en su mayoría los productores consideran que antes se producía más; señalando como principales razones: un mayor volumen en la producción de frutales, por más tiempo durante el año, lo cual les permitía obtener mucho más insumo para transformar; y la otra, antes podían producir más ya que el costo de producción era menor, en comparación con la actualidad.

Respecto a los cambios en las herramientas y técnicas utilizadas durante el proceso de transformación, se obtuvieron las siguientes respuestas: a) modificaciones en las herramientas; para el caso de los integrantes de la categoría A (altamente integrada) solo se ha realizado una adaptación mecánica en el molino utilizado para el procesamiento de la fruta, colocando una polea para eficientizar dicho proceso. Lancibidad (2003) indica que, el hecho de que la PAA sea mayoritariamente trabajada de forma manual, no se excluye el uso de máquinas, en menor medida. Y, b) cambios en el proceso de transformación, para el caso de la categoría B (semi-integrada) se destaca el cambio en el tipo de fuego a utilizar para la elaboración de sus productos, donde se indica que cambiaron el uso del fuego por medio de leña al uso de gas doméstico, lo cual les ha ayudado

a tener mayor control en la temperatura aplicada durante el proceso de cocción. Recordando que los productos elaborados de manera artesanal no son piezas de museo, y la innovación en el proceso no significa que pierdan su razón de ser, siempre y cuando no se contraponga, es decir, que no se produzca alimentos homogéneos, sin identidad territorial y en masa.

Resulta importante indicar que, los entrevistados de la categoría A (altamente integrada), a pesar de no considerar ningún cambio en su proceso de elaboración del producto, señalan que cada productor tiene su receta, su forma especial de elaborar su receta y que esto hace que cada cajeta de membrillo sea única, dependiendo de la familia que la elabora.

Por último, con respecto a los cambios en el volumen de producción que se presentan de temporada a temporada, los entrevistados señalan que se debe a la disponibilidad de fruta, condicionado por cuestiones climáticas. Es decir, el principal determinante para la cantidad de AA a producir durante la temporada es la cantidad de frutas a las que tengan acceso durante la misma.

En ese sentido, Ortega et al. (2017) advierten que la utilización de herramientas y técnicas ancestrales es una manifestación del saber-hacer de los productores. Lo anterior permite demostrar que la PAA en la región conserva este aspecto tradicional y que no ha sufrido grandes cambios a lo largo del tiempo. Pero es importante recordar que las innovaciones tanto en el proceso como en las herramientas han ayudado a que la actividad enfrente los cambios derivados de la modernidad alimentaria, consolidándose como una ruta alterna en la alimentación frente a la gran industria.

### **5.3.5 Las Estrategias de Comercialización y su Rol en la Producción Artesanal de Alimentos**

Otro de los puntos a considerar para lograr una estrategia que incentive la PAA, es la comercialización. Y es que se debe reconocer el valioso trabajo que hacen los productores, el papel destacado que juegan las instituciones y autoridades entorno a las UFPPA, y la gran red de relaciones sociales que derivan de la elaboración de alimentos artesanales (Muchnik y Sautier, 2006); pero, nada de esto adquiere sentido si no se logra llegar de manera adecuada al consumidor.

<b>Cuadro 12.</b> Estrategias de comercialización			
<b>Categoría</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>Presentación del producto</b>	Forma de bloque envuelto en papel celofán transparente.	Frasco de cristal con capacidad de 1 lt. o ¼ de lt.	Ambas
<b>Lugares de venta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribución en supermercados locales.</li> <li>• En casa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribución en puntos de venta, tiendas de souvenirs y puestos informales.</li> <li>• En casa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En su propia tienda de productos regionales.</li> </ul>
<b>Herramientas de promoción</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fidelidad de los clientes.</li> <li>• Etiqueta (Figura 17).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fidelidad de los clientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facebook.</li> <li>• Revistas.</li> <li>• De boca en boca.</li> </ul>

**Fuente:** elaboración propia con base en entrevistas realizadas del 15 de abril al 27 de julio de 2019 en la región de estudio.

Los productores de AA reconocen que la calidad en el proceso de transformación de sus productos son el punto clave para que los consumidores prefieran sus productos. No obstante, la presentación de cualquier producto ya sea industrializado o artesanal, es un factor crítico de decisión de consumo. En ese sentido Fonte et al. (2006:24), aluden a una visión de calidad en relación con cualidades sensoriales y atributos como valor ético, social o ambiental; vinculados al proceso productivo y técnicas utilizadas.

En el Cuadro 12 se puede observar, en la categoría A (altamente integrada), una presentación unificada, sin embargo, al interactuar con las diferentes UFPAA se mencionaron algunas variantes: utilización de flaneras, elaboración de rollos de cajeta rellenos de queso crema y distintas figuras personalizadas, son algunas de las innovaciones que presenta este producto; aunque tradicionalmente y para el comercio local, se conserva la presentación tradicional en forma de bloque y siempre envuelto en papel celofán transparente.

**Figura 17.** Etiqueta Rivera



**Fuente:** Propietario de Rivera, cajeta de membrillo.

En el caso de la categoría B (semi-integrada), se observa el uso de frascos de cristal, principalmente de la marca Mason Jar's, para el envasado de sus productos. El uso de este tipo de envases ha resultado ser una limitante en la PAA de conservas, ya que dicho objeto es muy costoso y está sujeto al tipo de cambio del peso frente al dólar, ya que es más fácil conseguirlo en Estados Unidos de América. Sin embargo, los productores han buscado alternativas para la obtención de este, resaltando entre los productores la adquisición de un frasco muy similar al utilizado tradicionalmente, en línea, proveniente de Guadalajara y a un menor costo de adquisición.

En cuanto a los lugares de venta de sus productos se menciona la distribución en supermercados locales, siendo necesario indicar que el único producto de este tipo que corresponde a esta descripción es el mostrado en la Figura 18, presuntamente por cumplir con los requerimientos oficiales de etiquetado. Investigadores como Bush y Bain (2004), resaltan el protagonismo de empresas detallistas en cuanto a las regulaciones privadas aplicadas para el comercio de alimentos, por lo que no es de extrañar que solo los más apegados a los lineamientos sean quienes han encontrado una oportunidad de expandir sus opciones, aun cuando se trate de comercios locales.

Por otra parte, se señala otro destino de distribución, dirigido a los diversos puntos de venta y tiendas de productos regionales, tiendas de souvenirs y puestos informales. Destaca también la venta directa, siendo esta la forma más tradicional de comercialización para este tipo de productos, que ha permitido la formación y reforzamiento del vínculo productor-consumidor que ha perdurado durante años.

Por último, se resaltan las herramientas de mercadotecnia aplicadas por las diferentes categorías para llegar a los consumidores. Donde se puede observar que la etiqueta (Figura 18) ha resultado ser un determinante para aumentar sus ventas, ya que se incluyen datos de contacto; otro dato interesante es cómo los productores consideran que su única estrategia de publicidad reside en conservar la fidelidad de sus clientes; y para finalizar se observa que solo para el caso de la categoría C (no integrada) se presenta una diversidad de elementos para publicitar sus productos, entre ellos la utilización de la red social Facebook para publicitar su negocio, la participación en revistas turísticas de Sonora y Arizona, y la muy famosa publicidad de “boca en boca”, lo cual habla de la flexibilidad y apertura a pesar de moverse en un segmento artesanal, lo cual confirma que la tradición de la PAA no se contrapone a la innovación.

### **5.3.6 Descripción de los Lugares de Comercialización de Alimentos Artesanales en la Región de Magdalena de Kino, Sonora**

El consumo representa el punto final de la cadena de valor a la que está sujeta la PAA, éste es el eslabón que permite a los consumidores se acerquen los AA a través de distintos medios. Es determinante resaltar que los AA son reflejo de la gastronomía de los pueblos y representantes de la identidad cultural (Camacho et al., 2019). La valoración de los AA permite que la esencia que los constituye perdure pese a la modernidad y los constantes cambios que derivan de la misma.

Como estrategia de intervención el SIAL propone la venta de AA a través de circuitos cortos, mediante la disminución de la huella ecológica; y conformación de canastas territoriales, en las que se incluyan diversos bienes y/o servicios procedentes de la misma región por un determinado costo. Sin dejar de lado las ferias, tiendas de *souvenirs*, tiendas virtuales y por supuesto, la venta directa productor-consumidor (Boucher y Riveros, 2017; Manrique, 1997; Kneafsey, 2008).

En Magdalena y San Ignacio, Sonora, la venta de AA se realiza de tres formas: venta directa, puntos de venta (Anexo 4) y tiendas de *souvenirs*, y en supermercados locales.

En la actualidad y como tradicionalmente lo han hecho, algunos de los productores prefieren vender sus productos directamente en sus lugares de elaboración, mismos que son principalmente sus hogares. La elaboración de AA es una actividad que ellos aprendieron a realizar a través del

conocimiento empírico y enseñanzas de sus antepasados, de igual manera, siguen la tradición de mantener un contacto cercano con el consumidor al vender sus productos directamente. Lo cual, permite crear un lazo de confianza entre productor-consumidor, que por lo regular procede de generaciones anteriores, en ambos casos. Este tipo de comercialización incluye la compra de distribuidores de otras ciudades como Hermosillo, Caborca y Nogales; los cuales compran directamente al productor y después distribuyen los productos en mercados.

La segunda estrategia es la comercialización de los AA en puntos de venta, principalmente ubicados en las entradas de Magdalena (ver Figuras 19 y 20). Se trata de comercios –en algunos casos informales- al margen de la carretera internacional o bien, comercios ubicados en propiedades privadas, donde los comerciantes exponen diversos productos regionales entre los cuales se incluyen los AA de la región. Es un lienzo dinámico donde los colores, las formas y los aromas se apoderan del lugar y atraen principalmente a los turistas. Esta estrategia también incluye la venta de los AA en tiendas de productos regionales y/o tiendas de *souvenirs*, las cuales se encuentran ubicadas alrededor de la plaza Monumental, en los famosos “portales”; la exposición de dichos productos permite a locales y visitantes adquirir los AA de una forma más sencilla, a la vez que visitan los atractivos turísticos del centro de la ciudad.

**Figura 18.** Punto de venta Don Chuy.



**Fuente:** Fotografía propia.

**Figura 19.** Venta de cajeta de membrillo.



Por último, se encuentran los productores que distribuyen sus productos en dos de los supermercados de Magdalena de Kino. Siendo aquellos que cuentan con los requerimientos de etiquetado para la comercialización de alimentos. Lo cual permite tener mayor cobertura dentro de la misma región, donde los consumidores pueden adquirir los AA de su preferencia al mismo tiempo que realizan sus compras para el hogar.

### 5.3.7 Integración de las Unidades Familiares de Producción Artesanal de Alimentos

Se realizaron 6 entrevistas semi-estructuradas a personas que se dedican a la PAA. En primer lugar, con la intención de determinar el grado de integración de las UFPAA en la cadena de producción, transformación y distribución y/o comercialización, para la creación de una tipología de artesanos alimentarios. Con base en la información obtenida mediante las entrevistas, informantes clave y las aportaciones de Turner y Davidson-Hunt (2016) y Nigh y González (2015), se identificaron tres categorías (ver la Figura 20).

**Figura 20.** Tipología

Categoría	Integración	Descripción	Producto
A	Altamente integrada	Producción primaria, transformación y comercialización.	Cajeta de membrillo
B	Semi-integrada	Transformación y comercialización / distribución.	Conservas de frutas y cajeta de membrillo.
C	No integrada	Comercialización.	Conservas de frutas y cajeta de membrillo.

**Fuente:** elaboración propia con base en resultados de entrevistas a UFPAA.

La categoría A (altamente integrada), corresponde a las UFPAA que intervienen en todas las etapas de la cadena productiva. Se trata de productores propietarios de huertos de membrillo (producción de la materia prima), dicho fruto se destina, principalmente, a la elaboración artesanal de cajeta de membrillo (transformación), finalizando con el último eslabón en la cadena, la venta de su producto, mayormente, de manera directa con el consumidor o a través de intermediarios (comercialización/distribución).

Las UFPAA que conforman la categoría B (semi-integrada) solo intervienen en las etapas de transformación y comercialización del producto. Éstas se dedican a la elaboración de conservas de distintas frutas y, en algunos casos, de cajeta de membrillo. No cuentan con huertos de frutales, sin embargo, compran frutas en distintos lugares de la región o de regiones vecinas. Una vez procesado el producto, lo distribuyen en distintos puntos de venta y tiendas de productos regionales del Municipio.

La categoría C (no integrada), es representada por personas que se dedican a la venta de alimentos artesanales. Mayoritariamente, son propietarios de tiendas de productos regionales y puntos de venta que no producen ni transforman el producto, más bien se dedican a la compra y venta de éstos.

Durante esta investigación, a través de la experiencia y relaciones sociales de informantes clave, se pudo estimar que en la región existen aproximadamente 26 UFPAA que intervienen en al menos un eslabón de la cadena de producción artesanal de cajeta de membrillo y/o conservas de frutas.

<b>Cuadro 13. Aproximación de la PAA en la región</b>		
<b>No. De UFPAA</b>	<b>Categoría</b>	<b>Producto</b>
7	A	Cajeta de membrillo
13	B	Conservas de frutas (5) y cajeta de membrillo (8)
6	C	Ambos

**Fuente:** elaboración propia con base a informantes clave.

Es importante resaltar el hecho de que calcular un número de productores en la región fue todo un reto, como bien se mencionó. La falta de datos en la oficina de Desarrollo Económico sobre este tipo de negocios, la “informalidad” de estos y la dispersión de las UFPAA fueron obstáculos en un

inicio desalentadores para la investigación. Sin embargo, la técnica de bola de nieve fue una estrategia muy apremiante que permitió indagar en un tema nunca estudiado en la región. No obstante, se reconoce que se trata de una propuesta de tipología para artesanos alimentarios, pues es importante tener un cálculo concreto y completo para establecerla.

<b>Cuadro 14. Historia de la formación de la UFPAA</b>						
<b>Categoría</b>	<b>A</b>		<b>B</b>		<b>C</b>	
<b>Precursor en la elaboración de AA (años)</b>	Entrevistado	20	Mamá	40	Papá	30
	Tío abuelo	60	Familia de su esposo	40	Entrevistado	2
<b>Integración de la UFPAA hace 25 años</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Familia nuclear</li> <li>• Solo él</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Madre e hijo</li> <li>• Familia nuclear</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padre e hijo</li> <li>• Solo él</li> </ul>	
<b>Integración actual de la UFPAA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Familia nuclear + nieto</li> <li>• Solo él</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padre e hijo</li> <li>• Familia nuclear</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padre, hijo e hija</li> <li>• Solo él</li> </ul>	
<b>Razones de interés en la PAA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradición</li> <li>• Facilidad de abastecimiento del insumo</li> <li>• Economía</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gusto</li> <li>• Saber-hacer</li> <li>• Facilidad de abastecimiento del insumo</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradición</li> <li>• Gusto</li> </ul>	

**Fuente:** elaboración propia con base en entrevistas realizadas del 15 de abril al 27 de julio de 2019 en la región de estudio.

Al realizar un comparativo de las respuestas de los productores entrevistados, de acuerdo con la categoría en que se ubican, se puede resaltar que la mayoría de las UFPAA tienen 40 o más años de existir; es importante señalar que la PAA no es la única actividad productiva que realizan, sino más bien es complementaria a sus actividades principales, mayormente agricultura y ganadería. También cabe mencionar que tanto en la categoría A (altamente integrada) y B (semi-integrada), la UFPAA estaba conformada por la familia nuclear y que actualmente, en algunos casos, sigue funcionando de la misma manera. Y por último es importante tomar en consideración que, aquellas UFPAA que pertenecen a la categoría A (altamente integrada) sobreponen como razón de interés en la PAA el hecho de ser propietarios de huertos (específicamente de membrillo), es decir, la

obtención del insumo principal no es un problema para ellos; lo significativo en este punto es que existen muy pocos actualmente. Además de resaltar la importancia de continuar con una tradición que les han dejado de herencia sus antepasados, mediante un saber-hacer construido a través de siglos (Camacho et al., 2018:53).

## 5.5 Dimensión del Consumo

La cuarta y última dimensión de las dinámicas territoriales para el análisis mediante el enfoque SIAL es la alimenticia (Muchnik, 2006), para fines de este estudio se adaptó para incluir el consumo de cajeta de membrillo y conservas de frutas artesanales, a través de dos grandes grupos de consumidores, los locales y los turistas. Siendo los últimos un elemento fundamental para la aportación del desarrollo territorial, al ser considerada una de las principales actividades complementarias a la PAA en la región. Esta dimensión se concentra en focalizar las relaciones existentes entre el producto y el consumidor, donde los turistas-consumidores fueron considerados por las UFPAA (que se dedican a la comercialización) como un grupo de clientes que buscan dichos AA, razón por la cual se decidió incluir una variable que nos permitiera identificar el lugar de residencia de los participantes. Para el caso de la PAA en la región de Magdalena Kino, se muestra el análisis del cuestionario aplicado a los consumidores de AA, mediante el cual se caracterizó a los consumidores y se determinó el grado de valoración de los AA.

Al tratarse de productos con un anclaje territorial, es necesario señalar que gran parte de la aceptación y valoración del AA deriva de la reputación del producto vinculado a su origen. Dicha reputación es un constructo del grado de especificidad y de vinculación de los recursos locales – insumos, saber-hacer, tradiciones, cultura...- que se entretajan para dar origen a un producto con características específicas y únicas, irreproducible en otro lugar (Vandecandelaere et al., 2010).

La elaboración de un producto o la prestación de un servicio es posible gracias a la demanda que tenga. En el caso específico de los AA podemos dividir al mercado en dos grandes grupos: 1) el mercado tradicional, personas familiarizadas con el producto durante toda su vida, cuyo hábito de consumo fue adquirida de sus ancestros y quienes transmiten la importancia del producto a sus descendientes; y 2) nuevos grupos defensores de sistemas de alimentación alternativos, cimentados

en el consumo responsable, y con el objetivo de apoyar a productores y organizaciones locales, obtener alimentos con mejor sabor y más saludables, apoyar los sistemas alimentarios sustentables y que protegen a sus empleados (Carolan, 2016:10).

Describir el mercado de AA en la región de Magdalena de Kino permite mostrar la convergencia del mercado tradicional, compuesto por consumidores locales y visitantes, con la posibilidad de segmentar su mercado hacia los grupos con estilo de vida “alternativos”, que de acuerdo con Calle et al. (2009:1-2) se fundamentan en estrategias de acción colectiva dirigidas al cambio del paradigma alimentario y político. Los productos por sí mismos cumplen con las características que dichos grupos buscan en un producto alimenticio, sin embargo, es necesario que los mismos productores reconozcan que los alimentos que elaboran pueden llegar a formar parte de la construcción, reconstrucción y defensa de los territorios, tal como señalan Camacho et al. (2019); es decir, que vuelvan a ver su actividad como un negocio creciente, cargado de identidad, tradición, cultura, especificidad, calidad y futuro.

#### **5.4.1 La Participación del Turista como Consumidor de Alimentos Artesanales**

El turismo tiene un lugar importante en el análisis de la dinámica del consumo, ya que los productores identifican dos grupos de consumidores de AA de la región, el primero son los residentes locales y el segundo conformado por los turistas. En ese sentido a continuación se describe el rol del turismo en la región.

Magdalena de Kino se incorporó al programa de Pueblos Mágicos en el año de 2012, representado así a uno de los dos municipios del estado de Sonora portadores de dicha insignia, que resalta principalmente su herencia cultural y sus celebraciones religiosas. Además, pertenece a la Ruta de las Misiones fundadas por el padre Eusebio Francisco Kino, además de Caborca, Pitiquito, Oquitoa, Átil, Tubutama, Imuris y Cucurpe. Donde logró difundir su ideología, dejando como herencia costumbres, gastronomía y monumentos (SECTUR, 2014).

Cuenta con tres festividades principales, mismas que son portadoras de tradición, cultura artística, gastronomía y artesanía. La primera ocurre a mediados del mes de mayo y lleva por nombre Festival Cultural Kino. Este festival de artes culturales se realiza para celebrar las contribuciones

del padre Kino, y para marcar la fecha en que sus restos fueron descubiertos en Magdalena. En este se incluyen una variedad de eventos culturales, como exposiciones de arte y fotografía.

Durante la última semana del mes de julio se celebran las tradicionales Fiestas de San Ignacio de Loyola. Constando de festividades durante todo el día, se incluyen carreras de caballos, comida tradicional, música y danza en honor a San Ignacio de Loyola. Además, se celebra la “Feria del Membrillo” en San Ignacio, Sonora. Donde se exponen diversos productos típicos elaborados con base en el membrillo, así como la participación de productos y platillos innovadores. La es realizada entre los meses de septiembre-octubre.

Y, por último, las Fiestas de San Francisco Javier. Siendo éste el mayor evento anual en el municipio. Las cuales forman parte importante de las tradiciones del territorio, que más allá de perdurar en el tiempo se ha extendido. Durante la última semana de septiembre y hasta la víspera del 4 de octubre, miles de feligreses pasan por Imuris un alto número de caminantes con dirección a Magdalena de Kino. El recorrido habitual se realiza por la calle principal de Imuris (Avenida Luis Donaldo Colosio) de Este a Oeste, bajan por el río Magdalena y atraviesan la delegación de La Mesa y la Comisaría de Terrenate, siguiendo su camino al pasar por San Ignacio y llegar a Magdalena de Kino para dar gracias en la capilla del santo patrono, donde los fieles forman largas filas para entrar. La dinámica una vez dentro es saludar a la figura de tamaño real de San Francisco y tratar de levantarla, lo cual, si se logra, entre los creyentes significa el grado de fe que profesan. Los visitantes realizan sus recorridos desde diversos lugares entre ellos caminan de la frontera de Nogales, Cananea, Agua Prieta, Santa Cruz, Tucson, entre otros, con la intención de “pagar” una manda y celebrar las tradicionales fiestas (Corella, 2010).

La pertenencia del municipio al programa de Pueblos Mágicos y a la Ruta de las Misiones, lo cual muestra como actividad productiva secundaria el turismo en la región. Contando con algunas atracciones culturales e históricas. El corredor cultural inicia en el Palacio Municipal, siguiendo el camino hacia el Colegio Juan Fenochio (lugar donde se discutió y firmó la Constitución de Sonora), la Casa del Ministerio de Guerra y la Tienda del Descuento de mediados del siglo XIX, algunos edificios de estilo Art Nouveau, la Plaza Monumental donde se encuentra la cripta con los restos del Padre Kino, la capilla de San Francisco Javier, la parroquia de Santa María Magdalena y las dos casonas más antiguas del pueblo.

Así mismo cuenta con atractivos históricos. En el panteón no. 1 se encuentra el Mausoleo de Luis Donaldo Colosio y Diana Laura Riojas de Colosio, es un cuarto funerario con estructura piramidal

en el cual se guarda en la superficie una estatua de ambos personajes y en el entresuelo descansan sus restos.

La segunda misión fundada por el padre Kino en el año de 1688, San Ignacio de Caborica, siendo ésta una de las que conserva la mayor cantidad de rasgos de arquitectura jesuita, y lugar donde se produce la cajeta de membrillo. El Rancho Ecoturístico San Fernando, un sitio para participar en actividades de ganadería y convivir en armonía con la naturaleza, donde se puede acampar, elaborar platillos tradicionales, realizar actividades de ganadería y granja, caminatas, ciclismo, motociclismo y actividades cinegéticas (Viva Magdalena, 2008).

Por su parte, el municipio de Imuris cuenta con festividades religiosas y tradicionales, que tienen lugar en sus diversas localidades; el día de San José, patrón del pueblo, conformada por festejos religiosos y culturales el día 19 de marzo; la Caravana del Recuerdo, en el mes de mayo se celebra en la delegación de La Mesa un reencuentro de las familias originarias de la región, se trata de un festejo popular con una duración de tres días, donde se incluyen desfiles alegóricos, encuentros deportivos y el tradicional baile de coronación; las fiestas de San Juan, realizadas el 24 de junio, es el festejo más tradicional de Imuris, se trata de tres días de fiestas populares y familiares, que consta de bailes, rodeos, juegos mecánicos y carreras de caballo; fiestas de San Pedro y San Pablo, realizadas en la delegación de La Mesa, con una duración de un fin de semana de fiesta, carreras de caballos, encuentros deportivos y bailes; y el tradicional Baile Ranchero, celebrado en el mes de noviembre donde se lleva a cabo un baile de coronación, en la comisaría de Terrenate.

El municipio de Imuris cuenta con atractivos naturales como lo son los Ríos Bambuto, los Alisos, Cocóspera, Babasac, Fresnal o Agua Zarca y el Río Magdalena; así como la Sierra de La Madera, El Raicero y Las Águilas, El Bellotal, las sierras de Cocóspera y La Sierra Azul (una de las más altas de Sonora).

Al Sur de Terrenate se encuentran los vestigios indígenas en el sitio arqueológico La Cara Pinta y el cerro de la cruz, así como el cerro de El Agua Caliente, donde se encuentra una cueva con pinturas rupestres, además de un volcán de aire y nacimientos de aguas termales.

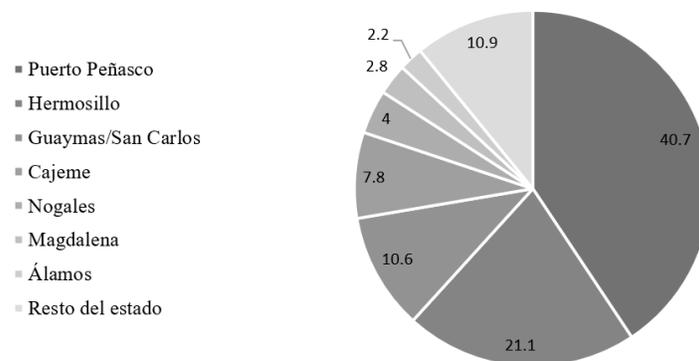
Algunos de los lugares de interés para los turistas son el antiguo Molino Harinero de Terrenate situado en la Estación Pierson, las misiones del padre Kino Nuestra Señora del Pilar y de Santiago de Cocóspera, el Valle de San Rafael, el Valle de Cocóspera, Vado Seco, El Aribabi, el arroyo del Durazno y la presa de Comaquito.

Es importante resaltar que la cultura de esta región forma parte de un proceso de transculturación,

siendo una mezcla de elementos autóctonos indígenas y de la obra del padre Kino. Lo cual, se expresa en un amplio sentido histórico, donde se conservan tradiciones y festividades, así como aspectos religiosos (Corella, 2010).

De acuerdo con la COFETUR (2018), el estimado de visitantes durante el año 2018 en la región de Magdalena de Kino fue de 156,236 personas, representando un 2.8% con respecto del total de visitantes del estado.

**Figura 21.** Porcentaje de distribución de visitantes 2018.



Fuente: COFETUR, 2018.

El gasto diario promedio en dicho municipio en 2008 alcanzó la cifra de \$570. Y el promedio de días de estancia de los visitantes es de 2.5. La implicación de Magdalena de Kino en la Ruta de las Misiones, la cual durante 2004-2008 recibió un aproximado de 408,690 visitantes; ha funcionado como anclaje para la atracción de un mayor número de turistas, principalmente en el periodo de Semana Santa y las fiestas de San Francisco Javier. En ese sentido, las aportaciones del turismo hacia el municipio van desde la economía local, la oferta de empleos, las inversiones en servicios de hospedaje y alimentación, entre otras. (Salido et al., 2009).

No obstante, este sector también presenta marcados problemas. Donde la insuficiencia de promoción turística, la falta de guías turísticos en el municipio y de capacitación para los involucrados en las actividades que lo conforman, la insuficiencia e ineficiencia de infraestructura de servicios públicos, de hospedaje y de establecimientos de alimentos y bebidas, la falta de financiamiento, así como las campañas negativas en el exterior, han reducido la afluencia de

turistas en el estado (Salido et al., 2009).

Como bien se mencionó anteriormente el principal turismo que visita la región es de tipo cultural y religioso. Edresen (1999) señala que el turismo juega un papel importante para mantener las tradiciones del destino vivas, así como para el financiamiento de la protección del patrimonio cultural y natural del lugar, y ayuda a incrementar la apreciación de dicho patrimonio por parte de los visitantes. Así mismo el autor menciona que la cultura y el patrimonio cultural son esenciales para la identidad, auto respeto y dignidad de las personas; por tanto, define el turismo cultural como la búsqueda de celebración de aquello que es único y hermoso, lo cual representa nuestra herencia más valorada.

En el Municipio y sus alrededores se ha preservado el patrimonio cultural gracias a sus habitantes y al gran número de visitantes que reciben durante el año. El patrimonio cultural puede mostrarse como una manifestación material, edificios, por ejemplo; o bien, como una expresión simbólica, como las tradiciones, ya sean de la sociedad actual o de sociedades pasadas, dentro de la misma área. Este escenario es el que se ha mostrado a lo largo de la historia en Magdalena de Kino, siendo valorado tanto por sus atractivos tangibles, pero mucho más por sus tradiciones culturales y religiosas Enríquez et al., 2015).

Este tipo de tradiciones llevan implícita la alimentación dentro del destino. La gastronomía ha estado adherida al turismo, ya que quien visita un lugar fuera de su residencia habitual tiene que comer y al menos participar en las experiencias alimentarias locales (Matson y Vermignon, 2006). En destinos como la región de estudio, la alimentación tradicional ofrecida no incluye una gran variedad de alimentos, sin embargo, si se incluyen algunos alimentos tradicionales cargados de conocimiento, insumos locales y técnicas de preparación ancestrales.

Es por esto por lo que se ha encontrado que el binomio turismo y producción de alimentos cada vez son más vistos como potencial fuente de diversificación económica en áreas rurales donde, por ejemplo, la agricultura como fuente tradicional de ingresos, ya no resulta suficiente (Hall et al. 2003, citados en Matson y Vermignon, 2006). Así se puede afirmar que ciertos alimentos regionales y platos típicos locales pueden ser transformados en productos turísticos, siempre y cuando estos estén constituidos como artículos representativos de la comunidad a la que pertenezcan (Montaño et al. 2018).

Montaño et al. (2018) resaltan que derivado de la crisis económica internacional en los años setenta, se permitió al turismo conformar un nuevo enfoque para el desarrollo rural, el cual a través de la

conservación de los recursos naturales y socioculturales sería un factor determinante para el desarrollo local, el equilibrio territorial, la conservación del patrimonio medioambiental y cultural y la producción de alimentos de calidad.

Lo anterior es un reflejo de la importancia del territorio dentro del lugar donde se producen los alimentos. De tal manera que el turismo permite a la cultura culinaria tradicional de las áreas rurales conservar y desarrollar una fusión entre la cocina y la gastronomía con el territorio (Flavián y Fando, 2011).

#### **5.4.2 Caracterización del consumidor de Alimentos Artesanales de la región.**

Parte de esta investigación fue enfocada al reconocimiento de los consumidores de cajeta de membrillo y conservas de frutas artesanales. Por lo que, en función al cumplimiento del cuarto objetivo específico, se buscó determinar el grado de valoración de los consumidores de AA.

La encuesta fue aplicada a 111 participantes, seleccionados al azar, de los cuales uno fue descartado ya que no se respondió completamente, lo cual dejó un total de 110. Luego los cuestionarios se clasificaron por rango de edad, de esta manera; Bloque 1) entre 18 y 29 años, Bloque 2) entre 30 y 44 años, y Bloque 3) mayores de 45 años; con 10, 29 y 71 participantes respectivamente. La clasificación realizada fue sólo con fines de agrupar a los participantes de manera que se pudieran identificar las diferencias y similitudes entre cada uno, no se hizo con la intención de segmentar el mercado de consumidores de AA (ésta podría ser una futura línea de investigación), sino para caracterizarlos de manera generalizada a partir de sus preferencias alimentarias.

Verain et al., (2012), Fleşeriu et al., (2020), Kranjac et al., (2017) y Buono (2018), han realizado investigaciones al respecto de la caracterización de consumidores con conciencia moral, cívica o ética; donde indican que es importante considerar variables sociodemográficas para determinar un perfil. Algunos ejemplos de éstas son el nivel de escolaridad, los ingresos netos familiares, la ocupación de los participantes, el lugar de residencia, sexo, estado civil, número de hijos, clase social, entre otros. Algunas de estas aportaciones fueron importantes para la selección de las variables utilizadas en este estudio para determinar la caracterización de consumidores de AA; además de servir como punto de partida para analizar las preferencias alimentarias y grado de

valoración hacia la cajeta de membrillo y conservas de frutas de la región de Magdalena de Kino, Sonora.

**Cuadro 15.** Caracterización del consumidor por edad, escolaridad, nivel de ingresos y lugar de residencia.

	<b>Bloque 1</b> (10 participantes) %	<b>Bloque 2 (29</b> participantes) %	<b>Bloque 3 (71</b> participantes) %	
<b>Nivel de escolaridad</b>	<b>Básica</b>	10	31	65
	<b>Preparatoria</b>	40	24	18
	<b>Universitaria</b>	40	41	13
	<b>Posgrado</b>	10	4	0
	<b>Sin respuesta</b>	0	0	4
<b>Nivel de ingresos (pesos mexicanos)</b>	<b>Sin ingreso</b>	40	21	18
	<b>3,037-5,366</b>	20	34	47
	<b>7,142-8,898</b>	30	28	17
	<b>10,772-12,985</b>	10	14	6
	<b>Más de 15,754</b>	0	3	7
	<b>Sin respuesta</b>	0	0	5
<b>Lugar de residencia</b>	Altar, Cananea, Esqueda, Hermosillo, Nogales, Phoenix, AZ.	Baviácora, Caborca, Cananea, Guaymas, Guásimas, Hermosillo, Magdalena, Nogales, Río Rico, AZ., Santa Ana, Tubac, AZ.	Aconchi, Caborca, Carbó, Cocorit, Empalme, Guaymas, Hermosillo, Huépac, Imuris, La Colorada, Magdalena, Mexicali, B.C., Navojoa, Nogales, Nogales AZ., Obregón, Phoenix, AZ., Pótam, Ures.	

**Fuente:** elaboración propia con base en resultados de encuesta.

En el Cuadro 15 se puede observar una comparación entre las diferentes variables utilizadas para caracterizar a los consumidores de AA. De la cual se puede advertir que para el Bloque 1, el nivel de escolaridad predominante corresponde a la educación profesional y a estudios de preparatoria,

seguido por estudios de educación básica y posgrado. Así mismo, dentro de este bloque se observa que un 40 por ciento señala no recibir ingresos, lo cual puede ser debido a que algunos de los participantes son estudiantes; sin embargo, el segundo reactivo con más alto porcentaje en cuanto a nivel de ingresos es el que corresponde al rango de \$7,142-8,898. En cuanto al resto, se observa que el 20 por ciento de los encuestados percibe un rango de ingresos de \$3,037-5,366, es decir, un salario apenas suficiente para cubrir los mínimos indispensables; y tan solo un 10 por ciento percibe un ingreso de \$10,772-12,985. De manera general, la mayoría (80 por ciento) de los participantes dentro de esta categoría cursaron o están cursando estudios de educación media y/o superior y la mitad no cuentan con un trabajo formal por dedicarse a los estudios o al hogar. En cuanto a sus percepciones sobre la PAA se tuvo una respuesta, casi en su totalidad, positiva. Lo que presume indicar que el grado de escolaridad del consumidor podría ser un determinante para la valoración de los AA (Kranjac et al., 2017:500).

Recordemos que los rangos de ingreso establecidos para el cuestionario fueron elaborados con base en los deciles de INEGI (2019). Es necesario resaltar que, en México, una familia promedio (4 miembros, viviendo en zona urbana) requiere de un ingreso mensual de al menos \$11,146.00 para cubrir las necesidades básicas, pudiendo adquirir la canasta básica alimentaria y no alimentaria y la línea de bienestar mínimo de acuerdo con el CONEVAL (Migueles, 2017).

Para el Bloque 2, se puede observar que el nivel de escolaridad que sobresale es la educación profesional, seguido de la educación básica, preparatoria y, por último, estudios de posgrado. En este bloque, los ingresos percibidos son muy variables. El rango con mayor porcentaje es el de \$3,037-5,366. Resulta muy contradictorio e incluso preocupante, los resultados anteriores, puesto que no concuerda el nivel de escolaridad con el salario de mayor porcentaje encontrados. Lo cual nos lleva a determinar que el poder adquisitivo promedio de este bloque es muy bajo comparado con el resto de los encuestados, ya que de acuerdo con Migueles (2017), las familias que se encuentran por debajo del nivel de ingresos de \$11,140, pueden ser consideradas en situación de pobreza.

Para el caso del bloque 3, se puede observar que 65 por ciento de los encuestados cuentan con un nivel de escolaridad correspondiente a educación básica (primaria y/o secundaria), es importante resaltar este dato ya que, por el rango de edades, se pudo observar en su mayoría a adultos mayores que respondieron al cuestionario. El 18 por ciento de las personas encuestadas cuentan con un nivel de escolaridad de preparatoria, y solo un 13 por ciento cuenta con estudios profesionales.

En cuanto al nivel de ingresos para este bloque, se puede destacar con una mayoría correspondiente al 47 por ciento el rango de \$3,037-5,366, lo cual indica que la mayoría de los participantes difícilmente pueden aspirar a trabajos bien remunerados debido a tener un nivel de escolaridad básica. En un 18 por ciento las personas encuestadas no perciben un ingreso, lo cual resulta similar a la explicación del bloque 2. El tercer porcentaje con mayor número de respuestas corresponde al rango de \$7,142-8,898, dato que puede equipararse al porcentaje de encuestados con un nivel de escolaridad correspondiente a la educación profesional. Y con un 7 y 5 por ciento, respectivamente manifestaron un ingreso de más de \$15,754 y \$10,772-12,985, según corresponde.

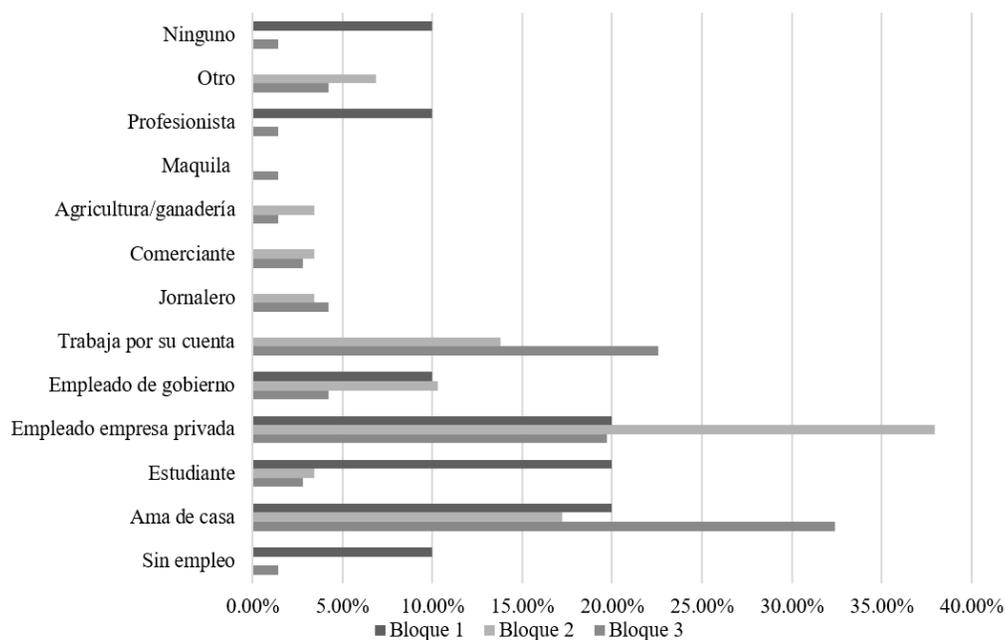
A modo de resumen, los participantes en rango de edad media (Bloque 2) cuentan con un mayor grado de preparación académica con respecto a los del rango de edad más alto (Bloque 3); sin embargo, el promedio en nivel de ingresos es el mismo rango (\$3,037-5,366), lo cual puede tener diferentes significados con respecto a la preferencia en el consumo de AA. Uno de ellos podría ser que las decisiones alimentarias del Bloque 2 concuerda con las aportaciones de Kranjac et al. (2017:500), quienes han demostrado que nivel de escolaridad alto se relaciona significativamente con las preferencias de compra de los consumidores; asimismo señalan que lo anterior puede tener un efecto positivo en los consumidores de alimentos orgánicos, cuyas características se pueden asemejar a las de consumidores de AA, pues generalmente comparten factores de decisión de compra similares. No obstante, el factor económico no concuerda con la teoría de dichos investigadores, donde advierten que el otro aspecto determinante de este segmento es un nivel de ingresos alto.

La parte cuantitativa del estudio arrojó un mayor número de participantes correspondientes al Bloque 3, donde se muestra a una gran mayoría de personas con un nivel de ingresos bajo y escolaridad básica (primaria/secundaria), quienes, contrario a lo propuesto por Kranjac et al. (2017) mostraron interés con respecto a la compra y consumo de este tipo de alimentos. Lo cual confirma que no solo la posición económica determina el grado de valoración que una persona le otorga a un producto, sino que existen otros aspectos como la conciencia sobre la salud, las preocupaciones por el medio ambiente, la seguridad alimentaria, la tradición, la percepción de calidad y la conciencia social que lo justifican (Buono, 2018; Fleşeriu et al., 2020). En ese sentido, la aplicación del enfoque SIAL como estrategia para el impulso de la PAA en contribución al desarrollo de la región Magdalena de Kino, Sonora; podría tomar mayor fuerza, puesto que valora y protege los elementos mencionados otorgando signos distintivos para su preferencia.

Como complemento a la conformación de los bloques señalados, se incluyó el tipo de empleo de los consumidores de AA encuestados (Ver Figura 22). Mostrando una diversidad en los tipos de empleo predominantes para cada bloque, donde sobresalen los trabajadores de empresas privadas con 20% en el Bloque 1 y 38% en el 2. Mientras para el caso del último, el 23% trabajan por su cuenta.

Un dato interesante es el alto porcentaje (20, 17 y 32, respectivamente) en cada bloque para las personas que se dedican al hogar, quienes en su mayoría afirmaron no recibir un salario fijo, sin embargo, el INEGI concluye que en 2018 el valor económico de ser ama de casa representó el 23.5% del Producto Interno Bruto (Revista Sin Embargo, 2020). Esto es muy importante, ya que nos ayuda a explicar las decisiones de consumo de AA, a pesar del nivel de ingresos registrado en el Cuadro 15.

**Figura 22.** Ocupación



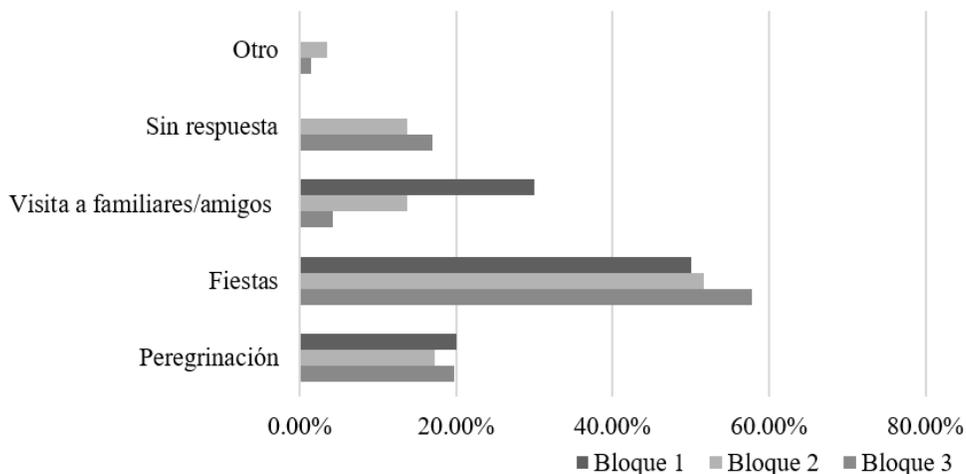
**Fuente:** elaboración propia con base en resultados encuesta.

En la Figura 22 muestra los distintos motivos de visita a Magdalena, durante el periodo de aplicación del cuestionario. Entre los que destaca como principal motivo, para los tres bloques, la asistencia a las fiestas patronales.

El segundo motivo más relevante por bloque es, 1) visita a familiares y/o amigos; mientras para el 2 y 3) sobresale la peregrinación religiosa. Pudiendo encontrar un patrón de enlace entre las razones destacadas debido a las fechas de aplicación del cuestionario, lo cual nos permitió tener una muestra representativa diversificada, sin sesgo de elección ya que se eligió a los participantes sin distinción de lugar de origen, edad, género, ocupación o algún otro aspecto que pudiera determinar una muestra delimitada.

Esto fue muy significativo en los resultados de la encuesta, ya que permitió tener un panorama más amplio y heterogéneo con respecto a las decisiones de consumo los participantes. En cuestiones de representatividad de los dos grupos de consumidores detectados, los turistas representaron 83 por ciento de la muestra y los locales 17 por ciento. Lo que otorga mayor significado a la inclusión del turismo como actividad complementaria a la PAA de la región.

**Figura 23. Motivo de visita**

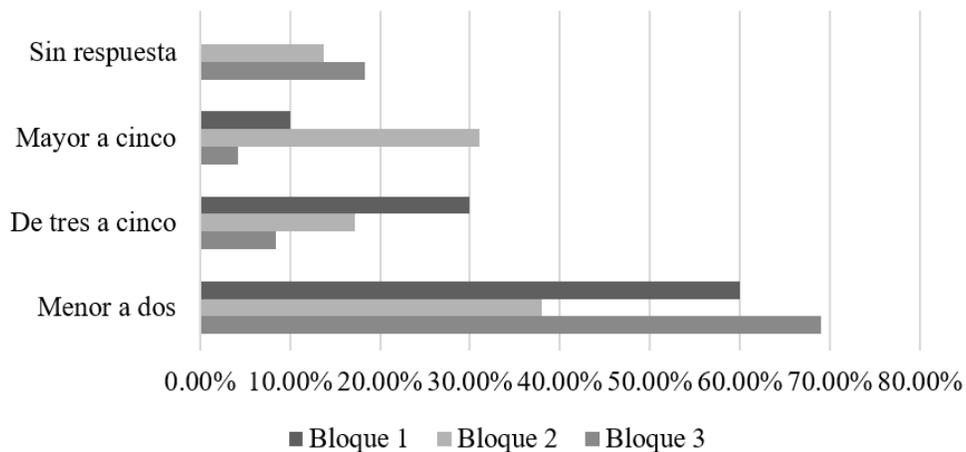


**Fuente:** elaboración propia con base en resultados encuesta.

Por último, en la Figura 24 se representa el número de visitas que los participantes realizan al municipio en el periodo de un año. Donde se puede observar que para los tres bloques la principal respuesta corresponde a menos de dos visitas en el año. Ello puede ser explicado por la intención que se tuvo de levantar la encuesta durante las fechas correspondientes a las fiestas patronales, cuyo objetivo fue registrar una mayor cantidad y heterogeneidad de consumidores, empero, el

recabar información durante este periodo no pudo evitar dirigirse a un consumidor que, quizás, solo acude al lugar en esa época del año. En ese sentido, es importante recordar que el pilotaje fue realizado durante el fin de semana respectivo a las fiestas patrias, a fin de comprobar la afluencia de turistas y visitantes en otros periodos. Así, resulta posible indicar que 30 por ciento de los integrantes del Bloque 1 realizan de tres a cinco visitas en el año y el 31 por ciento del Bloque 2 visitan más de cinco veces la región. Lo cual puede ser determinado como un factor de oportunidad para la PAA.

**Figura 24.** Número de visitas durante el año.



**Fuente:** elaboración propia con base en resultados encuesta.

Es importante señalar que tanto la ocupación, como el nivel de ingresos de las personas encuestadas determinan las oportunidades de poder realizar cierto número de visitas durante el año. Sin embargo, cabe resaltar la afluencia tan grande, de todas las categorías de consumidores que se reúnen en Magdalena durante el periodo elegido para la aplicación del cuestionario. Lo cual demuestra que sin importar la clase social, el lugar de origen o el nivel de escolaridad, los visitantes acuden por lo menos dos veces al año a la región, principalmente por la tradición religiosa, misma que en algunos casos termina con la compra de productos típicos de la región, entre los que se encuentran la cajeta de membrillo y las conservas de frutas artesanales.

La principal razón por la que se incluyeron variables correspondientes al lugar de residencia, motivo de visita y frecuencia de visitas por año, fue porque las UFPAA categoría C (no integradas) entrevistadas indicaron que entre sus principales clientes están los turistas, e incluso, personas que van de paso (que no pernoctan en la región) y llegan específicamente a comprar este tipo de productos. Este estudio tiene como eje principal la producción de AA como una actividad que beneficia a las familias y pequeños productores de la región; el consumo, y específicamente el turista consumidor, se incluyó con el propósito de corroborar los datos obtenidos y así poder proponer dicha actividad como complementaria a la PAA. La sección para caracterizar a los consumidores ayudó a demostrar lo anterior, puesto que 79 por ciento de los participantes indicaron residir en otro lugar fuera de la región y sólo 16 por ciento fueron locales. A lo que, una vez más, se debe agregar que esto sucedió principalmente por el periodo de aplicación de la encuesta, sin embargo, el pilotaje evidenció las visitas de turistas en fines de semana. Dicho descubrimiento, en suma con la información recabada mediante la entrevista a UFPAA (categoría C) y al director de Desarrollo Económico y Turismo municipal, permitieron concluir que si hay un vínculo entre la PAA y el consumo por parte de los turistas que debería ser una oportunidad para las UFPAA.

#### **5.4.3 ¿Qué Valor Otorgan los Consumidores a la Cajeta de Membrillo y Conservas de Frutas de Magdalena de Kino?**

El objetivo del segundo segmento del cuestionario aplicado fue determinar el grado de valoración de los consumidores de AA, donde, como primera pregunta se inquirió a los consumidores las razones que los llevan a comprar cajeta de membrillo y/o conservas de frutas de la región. En este reactivo, los participantes tenían la opción de elegir más de una opción. La principal respuesta para las tres categorías fue la correspondiente al sabor. Así lo demostró Carolan (2016) en un estudio sobre la comparación de mercados convencionales y alternativos donde encontraron que las principales razones por las cuales los consumidores de este tipo compran productos locales, son por tener un mejor sabor y ser más saludables.

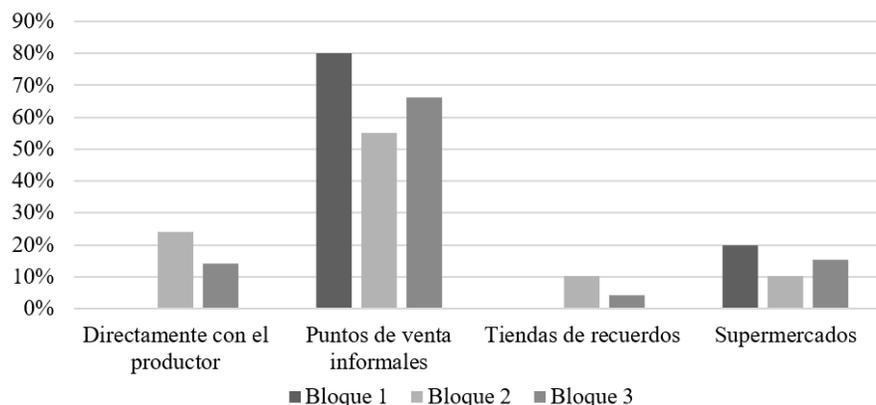
De tal manera Lancibidad (2003), advierte que la PAA excluye el uso masivo de aditivos y conservadores, lo cual permite que los sabores naturales predominen en el producto; aunado a las

propiedades del terruño, tanto naturales como socioculturales; concediendo al AA la especificidad organoléptica que lo diferencia de otros, tal es el caso de la cajeta de membrillo y conservas de frutas artesanales. Y aún más destacable es el simple hecho de que al degustar un alimento, éste otorga a la mente la capacidad de relacionar sabores específicos con recuerdos pasados, reconstruyendo así, las relaciones sociales a través de la generosidad pasada de cómo un alimento puede hacer referencia a una experiencia de vida (Holtzman, 2006).

Para el caso de los Bloques 1 y 2, la segunda respuesta con mayor puntaje al cuestionamiento sobre las razones que por las que compran cajeta de membrillo y/o conservas de frutas de la región, fue la de tradición familiar, y la tercera correspondió a la de apoyo a los productores. Para el caso del Bloque 3, la segunda respuesta con mayor puntaje fue el apoyo a los productores y la tercera, correspondió a la tradición familiar. En ese sentido, Viertel (2013) afirma que los consumidores llegan a sentir empatía con quienes elaboran los alimentos y orgullo de la historia detrás de éstos.

Por otra parte, en la Figura 25 se puede observar que el lugar más habitual donde los consumidores suelen obtener la cajeta de membrillo y conservas de frutas artesanales corresponde a los puntos de venta informales ubicados en distintos puntos de la región. Y en menor medida para los tres bloques, se indican compras directas con el productor, supermercados y tiendas de recuerdos. La afirmación de los participantes sobre el principal lugar de compra es un indicador de la importancia que se le debe impartir al eslabón de comercialización correspondiente a la cadena de valor del AA (Vandecandelaere et al., 2010). Este tipo de lugares no solo tienen en venta determinados productos, sino que además acercan a la gente a las tradiciones, usos y costumbres del pueblo magdalenense, y forman parte del vínculo representativo entre los visitantes y/o turistas con la PAA.

**Figura 25.** Principales lugares donde los consumidores adquieren cajeta de membrillo y conservas de frutas.



Fuente: elaboración propia con base en resultados de encuesta.

En ese sentido, una vez identificados los principales puntos de compraventa de AA, como captore de turistas y visitantes se puede señalar al turismo como una de las principales actividades complementarias de la PAA. Lo cual podría ser considerado por parte de las autoridades correspondientes (oficina de turismo municipal y dirección de desarrollo económico) como una estrategia de éxito para captar un mayor número de turistas y visitantes

Por su parte, el comité del Programa de Pueblos Mágicos de Magdalena de Kino reúne distintos productos regionales entre lo que se incluye la cajeta de membrillo como producto icónico de la región, y lo exponen durante las Ferias de Pueblos Mágicos alrededor de la República Mexicana. En relación con lo expuesto, es importante incluir que a partir de 2013 se organiza de manera anual la llamada “Feria del Membrillo” en San Ignacio, Sonora. Donde se exponen diversos productos típicos y otros innovadores elaborados a partir del membrillo. La cual se realiza comúnmente entre los meses de septiembre y octubre.

La idea de un binomio turismo-alimentos artesanales en la región podría ser una estrategia interesante para la activación del SIAL de los productos estudiados, y al mismo tiempo impulsar el crecimiento turístico en el municipio y puntos cercanos, toda vez que este sea estimulado mediante la acción colectiva de los distintos actores. Espeitx (2008) reconoce dos espacios del patrimonio en el marco del turismo; el primero lo denominan espacio del patrimonio alimentario consumido, el cual se trata de una estrategia basada en incluir en un mismo criterio de interpretación una oferta cultural, integrando a los productos locales como tradiciones y otorgándoles el mismo

valor que a otros elementos patrimoniales.

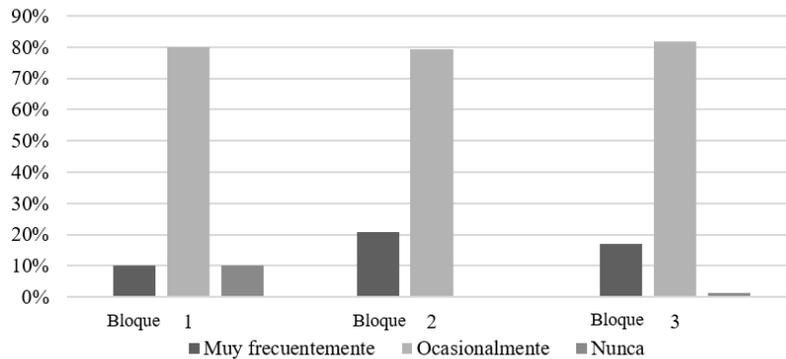
El segundo se refiere al espacio del patrimonio alimentario comido, en el cual los autores incluyen estrategias como: ferias, cooperativas, agro-tiendas y tiendas de recuerdos, situadas directamente en el lugar de producción. Así como el vínculo productor-consumidor creado mediante la compra directa en el lugar de elaboración, lo cual se puede complementar con actividades de recreación de la actividad a realizar (turismo rural).

Tomando en consideración que la segunda propuesta sería una estrategia turística que pudiera enfatizar la importancia de la PAA en la región, coexistiendo como un binomio que impulse el desarrollo en el municipio. Ya que los turistas juegan el papel de actores externos a la PAA y al territorio, de tal manera que aportan beneficios al entrar en contacto con las actividades y productos del mismo territorio (Arfini, 2006).

En respuesta al cuestionamiento sobre la frecuencia en el consumo de los AA estudiados, los participantes de las tres categorías mayormente mostraron una respuesta muy favorable, ya que al sintetizar los resultados obtenidos se puede advertir que, en los tres bloques, el consumo al menos ocasional de dichos productos es mayor al 90 por ciento de la muestra (Figura 26).

Es importante recordar, que la mayoría de los participantes visitan, en promedio, dos veces al año la región y mayormente obtienen sus AA en puestos informales de la misma. Explicando el predominio en el consumo ocasional de los productos mencionados. Y por su parte, el mínimo porcentaje señalado en el no consumo, se puede explicar con los testimonios de algunos participantes, quienes indican no comerlos ellos mismos, pero sí comprarlos siempre que tienen oportunidad, para apoyar a los productores y comerciantes locales, y al mismo tiempo llevar como obsequio o *souvenir* representativo a familiares y amigos.

**Figura 26.** Frecuencia en el consumo de cajeta de membrillo y/o conservas de frutas de Magdalena.

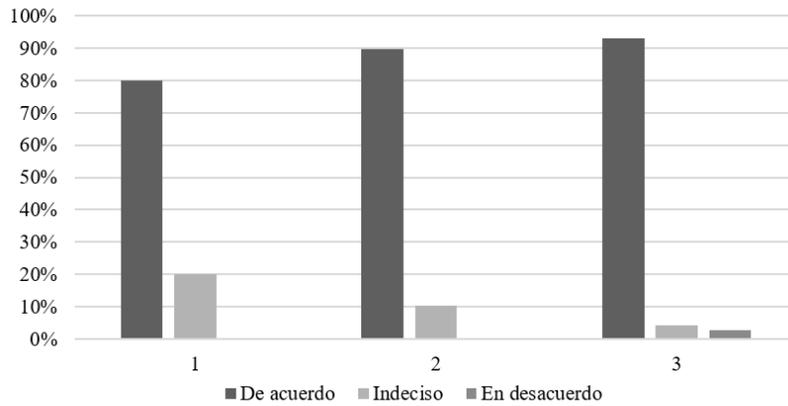


Fuente: elaboración propia con base en resultados de encuesta.

Con respecto a la diferenciación de sabor entre cajeta de membrillo y conservas de frutas artesanales e industriales, se puede observar que, en su mayoría, los participantes de cada categoría están de acuerdo en que las artesanales poseen un mejor sabor. Lo cual se puede comprobar con la primera respuesta del segmento, donde la mayoría de los participantes aseguran elegir comprar este tipo de producto artesanales por su sabor característico.

Mientras que para los Bloque 1, 2 y 3, con 20, 10 y 4 por ciento respectivamente, se mostraron indecisos ante este cuestionamiento, y solo un 3 por ciento de los participantes del Bloque 3 consideran que la cajeta de membrillo y conservas de frutas industrializadas poseen un mejor sabor (Figura 27). Lo cual sostiene lo prevenido por Bowen y de Máster (2014), Calle et al. (2009) y Hernández y Villaseñor (2014), sobre el surgimiento de una posición en el consumo, que se opone a la industrialización alimentaria, y se revaloran los productos elaborados mediante sistemas agroalimentarios alternativos.

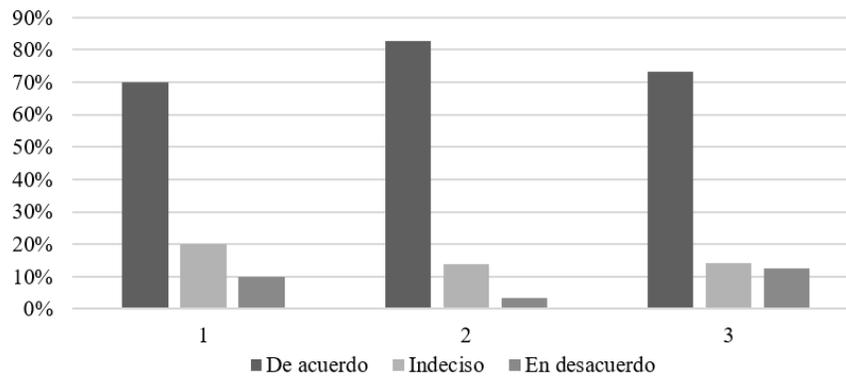
**Figura 27. Artesanal vs. Industrial.**



Fuente: elaboración propia con base en resultados de encuesta.

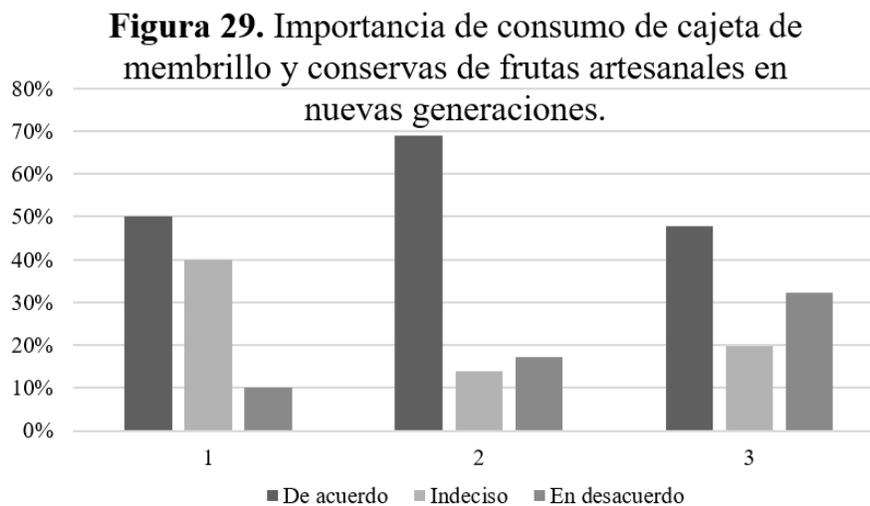
Para conocer la opinión de los participantes sobre el consumo actual de los AA estudiados se incluyeron dos reactivos. El primero corresponde a la consideración por parte de los participantes sobre sí la cajeta de membrillo y conservas de frutas artesanales se consumían más antes que actualmente, indicando que la mayoría de los participantes de los tres bloques se mostraron de acuerdo con 70, 84 y 73 por ciento, respectivamente (Figura 28).

**Figura 28. Mayor consumo de cajeta de membrillo y conservas de frutas.**



Fuente: elaboración propia con base en resultados de encuesta.

En ese mismo sentido se cuestionó sobre la importancia de consumo de estos productos para las nuevas generaciones (Figura 29). Las respuestas obtenidas fueron sorprendentemente positivas, ya que la mitad de los participantes del Bloque 1, más de la mitad del Bloque 2 y 48% del Bloque 3 se mostraron de acuerdo. Esto se puede sostener con lo argumentado por Rugren (2017) sobre las definiciones de las distintas generaciones, donde menciona que la Generación Z (nacidos en un periodo que fluctúa de 1993-2010), y que teóricamente corresponde al Bloque 1 señaladas en el cuestionario; son personas altruistas, preocupadas por el medio ambiente y el comercio local. Estos atributos van más allá de una simple descripción, adquiere más sentido si se contrasta con la realidad de las UFPAA, donde los productores disfrutan de su actividad teniendo la certeza de la satisfacción que brindan a sus clientes, y trabajan lo necesario durante todo el año para que, al llegar la temporada, tengan la posibilidad de producir una vez más.



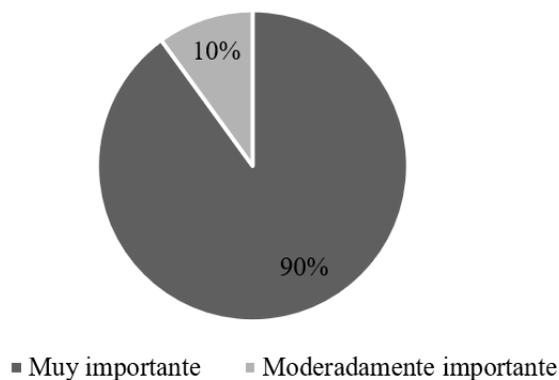
**Fuente:** elaboración propia con base en resultados de encuesta.

Comparando las respuestas de ambas gráficas se puede concluir que a pesar de que los participantes consideran que antes existía un mayor consumo de estos productos, actualmente los jóvenes se interesan por seguir con la tradición del consumo de éstos, lo cual difiere de lo determinado en el estudio realizado en Serbia (Europa del Este) por Kranjac et al. (2017), quienes concluyen que el rango de edad más habitual para el consumo de alimentos alternativos es de 31-40.

Con la intención de darle seguimiento a las respuestas anteriores, se cuestionó a los participantes

sobre la importancia de comercializar la cajeta de membrillo y las conservas de frutas elaboradas en Magdalena de Kino, fuera de la región (Figura 30). Donde la gran mayoría total de los participantes (sin distinción por bloque) consideran muy importante que se realice este tipo de comercialización. Es necesario resaltar este punto ya que la mayoría de los consumidores son residentes de otros municipios, estados e incluso país (E.U.A), lo cual significa que mayormente solo tienen acceso a dichos productos cuando visitan la ciudad principal de la región, que, si recordamos la Figura 24, dichas visitas se realizan al menos una vez en el año; sin embargo, les gustaría poder obtenerlos en sus lugares de residencia.

**Figura 30.** Importancia de comercialización de cajeta de membrillo y conservas de frutas fuera de Magdalena.



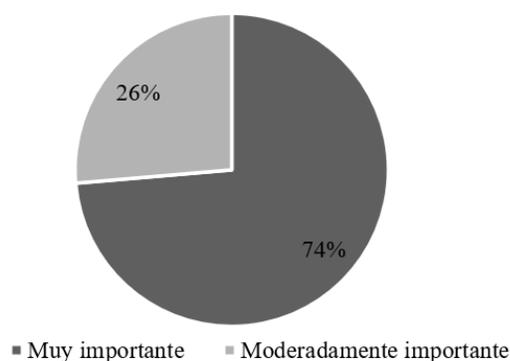
**Fuente:** elaboración propia con base en resultados de encuesta.

Propiamente, resultaría difícil pero no imposible atender a un mercado más amplio que el actual, principalmente por las limitaciones sobre el abastecimiento del insumo principal, recordando que son muy pocas las UFPAA altamente integradas. Sin embargo, puede ser un área de oportunidad para el desarrollo regional al haber demostrado el potencial productivo de frutales en la región, con la posibilidad de incorporar nuevas tecnologías agroecológicas y de uso eficiente de agua, y tomando en consideración el gran interés por el consumo de este tipo de alimentos en el presente. En la Figura 31 se representa la consideración de los participantes sobre la importancia económica que tiene la PAA en Magdalena de Kino, donde se puede observar que todos los participantes

consideran que dicha actividad sí tiene un peso económico importante en la región. En ese sentido, se resaltan las aportaciones de Linck et al. (2006), en referencia con las implicaciones de la patrimonialización, donde indica que el territorio es un auténtico recurso económico. Lo cual justifica la utilización del enfoque SIAL para el análisis y explicación de las dinámicas territoriales para cajeta de membrillo y conservas de frutas en Magdalena, pues la región misma posee recursos que les otorgan el valor agregado.

La perspectiva de los participantes sobre la importancia de dicha actividad puede considerarse un estímulo que motive a cada uno de los involucrados en la producción, transformación, distribución y/o comercialización de cajeta de membrillo y conservas de frutas de la región, así como incitar a las autoridades correspondientes a voltear su mirada hacia este tipo de actividades productivas. Pues la PAA no solo significa un beneficio económico para las UFPAA, también forma parte de las actividades productivas que contribuyen al crecimiento del municipio por formar vínculos con todos los aspectos mencionados en la Figura 9, como lo es la complementariedad de ésta con turismo. Además de ser una fuente extra de empleo durante la temporada, ya que la mayoría de los productores contratan personal externo para realizar la transformación de AA.

**Figura 31.** Importancia económica de la PAA en la región.



**Fuente:** elaboración propia con base en resultados de encuesta.

Alrededor del mundo existen casos de éxito para la protección y recuperación de tradiciones, un ejemplo es el Centro Nacional para la Producción Artesanal de Alimentos, ubicado en Jamtland,

Suecia. El cual fue fundado con la intención de recuperar la tradición de la elaboración de quesos, con el objetivo de estimular la creación de empresas de elaboración artesanal de alimentos como motor de la economía regional (Granja Cando, 2018). Éste representa un claro ejemplo de la importancia de la PAA para el desarrollo y crecimiento económico de una determinada región o territorio. Lo cual podría ser una estrategia factible para la región de estudio, si se impulsara la creación de políticas públicas y se coordinaran acciones colectivas para el reconocimiento y protección de la dicha actividad en Magdalena de Kino, Sonora.

Por último, se les preguntó a los participantes, si más familias en Magdalena se dedicasen a la PAA, podría ésta considerarse un impulsor del desarrollo. Obteniendo como resultado una respuesta mayormente positiva con respecto a dicho reactivo (Figura 32).

**Figura 32.** Consideración sobre la PAA como impulsor de desarrollo en Magdalena.



Fuente: elaboración propia con base en resultados de encuesta.

### 5.5 Dimensión Institucional

Una de las principales características de la PAA es su capacidad de interrelacionar a cualquiera que tenga un rol interno o externo a la elaboración de AA. La dimensión institucional del enfoque SIAL busca acentuar las relaciones sociales entre los actores que participan en torno a elaboración de un producto con identidad territorial; así como las estrategias individuales y/o colectivas que se

utilizan para impulsar dicho producto (Muchnik, 2006).

Se realizó un comparativo de respuestas entre las principales instituciones gubernamentales relacionadas con la PAA. El cual fue elaborado a partir de las respuestas de entrevistas semi – estructuradas realizadas a las autoridades a cargo.

**Cuadro 16.** Conocimiento de las autoridades sobre la PAA

<b>Institución</b>	Desarrollo Económico y Oficina de Turismo Municipal	Regulación Sanitaria, Unidad Magdalena, Imuris y Cucurpe	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
<b>Puesto</b>	Director	Director	Jefe de distrito
<b>Aspectos que conoce</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es una tradición que remonta a la llegada del Padre Kino y sus misioneros.</li> <li>• La cajeta de membrillo es un sello identitario de los magdalenenses.</li> <li>• Los procesos son transmitidos de manera generacional.</li> </ul>	Es un proceso de elaboración que deriva de tradiciones familiares.	La cajeta de membrillo y conservas de frutas típicas de la región son únicas. Sabor olor y textura diferenciados.
<b>Importancia</b>	Algunas familias obtienen sus ingresos más fuertes durante la temporada de membrillo.	Es el <i>modus vivendus</i> de muchas familias que esperan ansiosamente la temporada.	Mucha gente se beneficia.
<b>Programas de apoyo</b>	Ninguno específico	Ninguno específico	Ninguno específico
<b>Debilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poca producción de frutas.</li> <li>• Altos costos de producción.</li> </ul>	Falta de apoyos económicos por parte del gobierno.	Las personas que conocen de la PAA son, principalmente, adultos mayores.
<b>Fortalezas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca un sello identitario.</li> <li>• Poseen un sabor característico.</li> </ul>	Los productores sienten amor por lo que hacen.	Tipicidad y genuinidad.

<b>Oportunidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Secretaría de Economía ofrece asesorías para introducción de productos alimenticios al mercado formal.</li> </ul>	Existencia de positivos antecedentes productivos de frutales en la región.	Propuesta de proyecto se siembra de árboles de membrillo.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El turismo.</li> </ul>		

---

**Fuente:** elaboración propia con base a entrevistas al departamento de Desarrollo Económico y Oficina de Turismo del municipio de Magdalena; y Regulación Sanitaria, Unidad Magdalena, Imuris y Cucurpe, realizadas del 14 de junio al 13 de diciembre de 2019.

Cabe resaltar que las autoridades reconocen la gran importancia económica que representa la PAA para las familias del municipio, asegurando que durante la temporada tienen la oportunidad de maximizar sus ingresos en comparación con el resto de los meses del año. Otro punto importante por destacar es que actualmente no existe fomento y protección para la PAA por parte de ninguna de las instituciones señaladas; situación que se reconoce como una debilidad de la actividad, además de la poca producción de frutas (tal como se observa en el apartado anterior) y los altos costos de producción:

“...ya ahorita todo está muy caro, ya producir cuesta mucho y si el producto no vale pues yo creo que lo van dejando por un lado”.

Afirma el empleado retirado de SAGARPA (1973-2003) al cuestionarlo sobre el continuo declive en la producción frutícola en la región.

Además, se resalta la consideración de este tipo de productos como un distintivo de la región, lo cual suma importancia a la calidad derivada del territorio. Tal como concluyen Aguilar et al. (2011), sobre casos empíricos que le apuestan a la distinción como estrategia para este tipo de productos con valor agregado, vinculados al rescate del territorio y a los valores culturales de la localidad. Así como la entrega de los productores hacia la actividad. Y, por último, se señala al sector turismo como una actividad complementaria a la PAA, puesto que gran parte de las ventas de estos productos la representan los turistas o visitantes a lo largo del año, y en mayor medida durante las festividades religiosas del mes de octubre. Lo cual se corrobora con las aportaciones de investigadores como Domínguez-López et al. (2011) y Camacho et al. (2019), quienes señalan que productores de este tipo de actividades han sobrevivido y continúan en ese sentido, gracias a sus esfuerzos por preservar los métodos de producción representativos, con la intención de mantener

vivas las tradiciones para ofrecer productos diferenciados e incrementar el turismo; lo cual es un motivo de satisfacción personal para quienes las practican.

### **5.5.1 ¿Es la Regulación Sanitaria un Impedimento para la Potencialización de la PAA como un Impulsor del Desarrollo en la Región?**

Al cuestionar al Director de Regulación Sanitaria sobre este aspecto se obtuvo la siguiente respuesta:

“No, no, favorece, pero muchísimo porque nosotros aquí, hasta ahorita a nadie, absolutamente a nadie le hemos truncado... nosotros estamos para apoyar y les ayudamos y les decimos, una verificación no es para afectarte, sino todo lo contrario, para ayudarte a que tu crezcas, a que cambies tu mentalidad y vayas pensando por qué no, en la industrialización”.

En ese sentido se confirma la incongruencia que existe entre el discurso de reconocimiento dirigido a las familias productoras por defender y preservar las tradiciones, la cultura, las bondades de producir localmente y del fortalecimiento a su economía familiar. Pues esto demuestra que las miradas siempre voltean hacia la gran industria, hacia la producción de alimentos sin identidad territorial, a la fabricación de productos homogéneos, a gran escala y en volumen. Y lo más importante, enfatiza las aportaciones de Manrique (1997) y Domínguez et al. (2010) sobre la inexistencia de un marco regulatorio específico que se aplique a la PAA. Puesto que es la Secretaría de Salud, a través de sus dependencias estatales y municipales, quien se encarga de las instalaciones físicas y sanitarias, la calidad del agua potable, documentación requerida y procesos de producción y comercialización de alimentos.

Esto lleva a comprender por qué los productores se sienten conformes con el mercado actual para la venta de sus productos, se abstienen de buscar alternativas de mayor incorporación a los mercados más allá de la región o del estado, prefiriendo continuar con sus ventas locales.

Y es que dicha dependencia tiene la obligación de verificar las cuestiones sanitarias de diversas áreas: productos y servicios, salud ambiental, medicamentos y tecnologías, servicios de salud e incluso de regular la publicidad. Es decir, una pequeña oficina con solo tres empleados (director,

verificador y secretaria) difícilmente cubren las necesidades de cada uno de los sectores mencionados, y no solo en el municipio de Magdalena, sino también en los municipios vecinos de Imuris y Cucurpe.

Entonces surge la pregunta ¿cómo es posible regular sectores tan diversos bajo un mismo lineamiento?, resulta que el libro de batalla de dicha dependencia, en cuanto al sector alimenticio, es la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios. Cuyo objetivo principal es establecer los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo del proceso (Gobierno de México, 2008). En la cual, uno de los campos de aplicación es el que lleva por nombre “fábrica”, el cual hace referencia a los establecimientos donde se producen productos artesanales o industrializados.

La definición misma confirma que no existe distinción para la aplicación de la norma, sino que puede aplicar en ambos casos. En ese sentido se comprueba la contribución de Domínguez-López et al. (2011), quienes demuestran la necesidad de una definición universal en referencia a productos alimenticios elaborados artesanalmente, en parte por la inconmensurabilidad de este tipo de producciones con las industrializadas, y por la existencia de diversos términos utilizados como tradicional, típico, de especialidad, entre otros, que terminan ofuscando el significado de artesanal. Tal como mencionan Barragán y Ovando (2019), las PAA forman parte del saber-hacer y recursos (naturales y sociales) locales, y resulta desleal ponerlas a competir en mercados industrializados, regidos por normas y requisitos que solo se dirigen a la manufactura estandarizada con inversiones de capital inalcanzables para las familias que elaboran alimentos de manera artesanal. El tratar de cumplir con dichos requerimientos, no solo conlleva una fuerte inversión económica, homogenización del producto, su desarraigo territorial y organización formal del trabajo (lo cual convierte a la PAA en una industria meramente, de tal manera que perdería su razón de ser), además, contribuye a la pérdida de valores culturales, tradiciones y de la memoria colectiva, la cual, según Holtzman (2006) es esencial para constituir el concepto de un alimento y de todo lo que el consumo de éste pueda llegar a significar individual o colectivamente. Por estas razones y muchas otras más, es no solo importante, sino muy necesaria la definición de lineamientos específicos para la regulación de la PAA.

Es interesante analizar el comparativo de respuestas sobre la perspectiva en relación con otros

productores de la región (Cuadro 14). Por una parte, los productores de las categorías A y B (altamente integrada y semi-integrada) afirman tener una relación de cordialidad, solidaridad y respeto con el resto de los productores de la región, señalando que siempre se apoyan con herramientas de trabajo e incluso insumos durante la temporada; sin embargo, al cuestionar a los entrevistados de la categoría A sobre qué propondrían para lograr la unión entre sus pares, la respuesta unificada fue “nada”, argumentando que dentro de esta actividad existen muchas envidias, principalmente por parte de aquellos que son dueños de huertos contra quienes requieren adquirir la fruta por medio de la compra, afirmando que lograr una armonía que les permita actuar de manera colectiva con el resto de los productores de cajeta de membrillo:

“Está difícil, unos tienen huerta y los otros no. Los que no, compran membrillo de quien les venda, aún si es robado”.

Lo cual enfatiza una de las principales problemáticas a las que se enfrentan algunos productores. Para el caso de la categoría C (no integrada), afirman que la relación con otros dueños de puntos de ventas, tiendas de *souvenir* y/o puestos informales es muy mala ya que, para vender bajan sus precios incitando a los consumidores a adquirir sus productos en un solo lugar, obstaculizando de tal manera, que el resto de los competidores puedan mantenerse a flote. Es por esto por lo que, integrantes de las categorías B (semi-integrada), quienes son los más afectados por las acciones de algunos comerciantes, y C (no integrada) consideran que unificar los precios de venta de los productos sería un acto de unión y solidaridad que beneficiaría a todos los involucrados en la cadena.

<b>Cuadro 17. Relaciones sociales entre categorías de la tipología de UFPAA en la región.</b>			
<b>Categoría</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>Relación con otros productores</b>	Buena	Buena	Mala
<b>Propuestas de unión</b>	Ninguna	Unificar precios	Unificar precios

**Fuente:** elaboración propia con base en entrevistas realizadas del 15 de abril al 27 de julio de 2019 en la región de estudio.

Una vez descritas las dimensiones histórica e institucional de las dinámicas territoriales que conforman la producción de cajeta de membrillo y conservas de frutas en la región de Magdalena de Kino, se prosigue a explicar las dimensiones técnica y alimenticia. Lo cual, tal como señala Vandecandelaere et al. (2010), cierra el círculo virtuoso derivado de dicha actividad.

#### 4.6 A Manera de Recuento: Principales Oportunidades y Desafíos Identificados Según la Tipología de las Unidades Familiares de Producción Artesanal de Alimentos.

De acuerdo con McMichael (2009), las UFPAA se encuentran inmersas en la constante batalla entre la dominante híper industrialización de los alimentos y la ascendente defensoría de los alimentos con identidad territorial (Calle et a., 2009). En ese sentido, en el Cuadro 17 se destacan las principales limitaciones y problemas que las UFPAA, de acuerdo con su posición en la cadena de producción, transformación y comercialización o distribución, consideran que repercuten directamente en la PAA.

<b>Cuadro 18.</b> Principales limitantes y problemas identificados según la tipología de las UFPAA entrevistadas.			
<b>Categoría</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>Dificultades para producir de acuerdo con su experiencia</b>	Robo del insumo principal (fruta) antes de su tiempo de cosecha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escasez de agua.</li> <li>• Sequía de huertas.</li> <li>• Limitaciones económicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altos costos de producción.</li> <li>• Escasez frutas (insumo principal).</li> <li>• Delincuencia.</li> <li>• Corrupción.</li> <li>• Altos impuestos aplicados a los puntos de venta formales.</li> <li>• Poca valoración por parte del consumidor.</li> </ul>

<b>Regulaciones aplicadas a la PAA</b>	No consideran que regulación sanitaria les afecte (no la reciben frecuentemente, en algunos casos nunca).	No consideran que regulación sanitaria les afecte (no la reciben frecuentemente, en algunos casos nunca).	Consideran que el SAT y regulación sanitaria sí limita el crecimiento de su negocio.
<b>Reciben apoyos públicos o privados</b>	En ocasiones (privados).	Nunca.	Nunca.

**Fuente:** elaboración propia resultado del análisis de entrevistas realizadas del 15 de abril al 27 de julio de 2019 en la región de estudio.

Al cuestionar a los productores sobre las principales dificultades que enfrenta la PAA en la región se obtuvieron respuestas muy diversas. Sin embargo, se puede observar que la mayoría de los aspectos mencionados son situaciones que no son controlables por parte de la UFFPA.

De acuerdo con los productores situados dentro de la categoría A (altamente integrados), se observa que el robo del insumo es un problema muy alarmante, puesto que el ser poseedor de un huerto es una de las principales razones por las que dichos productores se dedican a la PAA; sin embargo, en los últimos años se ha presentado esta problemática, en la que delincuentes toman como ventaja la ubicación alejada de los huertos, en suma con la falta de iluminación en los mismos, para realizar dicho crimen. Lo entristecedor de la situación es que los entrevistados afirman que la fruta robada es comprada por otros productores de cajeta de membrillo que no cuentan con la ventaja de poseer huertos. Es decir, esto muestra la falta de unión y solidaridad entre productores.

Es aquí donde las aportaciones de Vandecandelaere et al. (2010) sobre la necesidad de darle a este tipo de producciones un enfoque colectivo, es el camino más adecuado para que se aproveche y se ponga en marcha el círculo virtuoso de calidad de un producto, y así, lograr la promoción y preservación de éste mediante su vínculo al origen a través de la reproducción de los recursos locales.

Por otro lado, se observan la delincuencia, la corrupción y los altos impuestos a los que se enfrentan los integrantes de la categoría C (no integrada). Ellos afirman que la falta de apoyo en estos puntos por parte del gobierno municipal les afecta tanto que han perdido clientes frecuentes, turistas extranjeros que visitaban el establecimiento con regularidad, a causa de la corrupción de la policía;

además, se han visto muy afectados económicamente al tener que cumplir con el pago de impuestos utilizando recursos de sus otras actividades y/o ahorros personales. Además, se resalta la importancia de la falta de fruta (insumo principal), lo cual, podría convertirse en un foco de oportunidad para la PAA, toda vez que se tome en consideración el análisis del historial de frutales utilizados en la elaboración de AA de la región (abordado en los puntos 4.2.1 y 4.2.2), donde se describen las principales causas de disminución y/o desaparición de los huertos; y mediante la acción colectiva.

Al comparar la percepción de las regulaciones aplicadas a la PAA entre los productores y las autoridades correspondientes, podemos rescatar que para los productores pertenecientes a las categorías A y B (altamente integrada y semi-integrada) no consideran que les afecte, pues por su naturaleza casi doméstica, las UFPAA no son inspeccionadas por el departamento de Regulación Sanitaria con regularidad. El problema reside en los testimonios pertenecientes a la categoría C (no integrada), quienes afirman que los altos impuestos aplicados a las ventas de los productos por parte del SAT, lo cual es reafirmado por Lancibidad (2003); y las inspecciones trimestrales por parte de Regulación Sanitaria son una limitante para el crecimiento de la actividad.

**Cuadro 19.** Principales fortalezas y oportunidades identificadas según la tipología de las UFPAA entrevistadas.

<b>Categoría</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>Importancia de la PAA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos exclusivos de la región.</li> <li>• Eventos socioculturales representativos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradición.</li> <li>• Apoyo a la economía.</li> <li>• Productos exclusivos de la región.</li> <li>• Histórica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradición.</li> <li>• Apoyo a la economía.</li> <li>• Reconocimiento.</li> </ul>
<b>¿Por qué producen?</b>	Es un buen negocio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por tradición familiar.</li> <li>• Para dar a conocer el producto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para dar a conocer el producto.</li> <li>• Por satisfacción personal.</li> </ul>
<b>Áreas de oportunidad para la PAA</b>	Alta demanda de los productos.	Alta demanda de los productos.	Rescate a la tradición.

---

**Fuente:** elaboración propia resultado del análisis de entrevistas realizadas del 15 de abril al 27 de julio de 2019 en la región de estudio.

Una de las principales fortalezas que posee la PAA es la importancia de seguir realizando dicha actividad. Los productores entrevistados resaltan que los AA que se elaboran en la región son únicos, en diversos aspectos:

“Ya no hay gente que lo haga”;

“es lo del pueblo, aquí se da más”.

Son algunas de las razones por las que los entrevistados consideran que sus productos son importantes. Pero existen otros aspectos que afirman la identidad territorial de los AA elaborados en la región, tal como señala el jefe del DDR-140 con respecto al carácter identitario de dichos productos:

“Son excelentes y únicos, los de aquí son diferentes a los de todas partes, en sabor, en olor, en textura, en todo”.

Productores, autoridades y consumidores coinciden en que la cajeta de membrillo y las conservas de frutas elaboradas en la región de Magdalena de Kino son irreproducibles en otros lugares, afirmando que las características organolépticas que poseen son derivadas principalmente de las condiciones climatológicas y de las propiedades de la tierra. Lo importante es lograr que ellos mismos reconozcan que en conjunto con los aspectos mencionados, el saber-hacer, la cultura, la tradición y el anclaje histórico, son elementos que determinan la especificidad de sus productos (Feagan, 2007; Ilbery y Kneafsey, 1998).

Las razones económicas, de tradición familiar, de satisfacción personal y el deseo de que sus productos se reconozcan, son aspectos determinantes para que los productores continúen defendiendo su actividad.

“Mientras podamos hacerlas yo creo que se va a hacer, para que se siga conociendo, para las nuevas generaciones” (entrevistado categoría B).

Es necesario recordar que detrás de sus deseos y decisiones particulares existe una amplia red de implicados en la PAA, es decir, la preservación de dicha actividad no solo beneficia al productor directo, sino, a toda la red de actores internos y externos que participan de ella.

Y, por último, es muy interesante confirmar que la PAA es una manera de preservar una tradición antiquísima en la región, que representa muchos sentimientos personales y aspectos culturales, con

fuertes deseos del rescate a los productos que se elaboraban de manera ordinaria en el pasado. Además, de ser testigos de que actualmente la demanda de este tipo de productos está en crecimiento. Como bien lo afirman Aguilar et al. (2011), la nueva lógica de consumo, derivada del surgimiento de distintos grupos de alimentación alternativa alrededor del mundo hace frente a una nueva demanda introducida al mercado gracias a la fragmentación y diversificación del consumo. Lo cual ha hecho notorio el deseo de nuevos clientes y la preservación de clientes fieles por consumir este tipo de alimentos.

El escuchar de voz propia a los productores de la región permite argumentar la gran importancia social que posee la PAA. Tanto en aspectos a favor, como aspectos en contra a los que se enfrentan las UFPAA resaltan diversos actores implicados. El reto está en lograr la implementación de una estrategia que permita a las autoridades correspondientes, a los productores y a los consumidores transitar por el mismo camino alternativo para el reconocimiento, defensoría y preservación de los AA en la región.

Lo que conduce a determinar que como estrategia de intervención el enfoque SIAL podría ser un instrumento que contribuya a potenciar el desarrollo territorial amalgamando piezas de producción de frutales y otros insumos de la cajeta de membrillo y las conservas de frutas, con el turismo. Mismas que actualmente se pueden observar de manera desarticulada, donde el turismo está, por un lado, la producción por otro, la transformación y comercialización por otro.

Lo que ofrece el SIAL, es una metodología de integración, donde se destaca el protagonismo del territorio (para hacerlo específico e irreplicable en otro lugar) y el imperativo de la acción colectiva, ya que ésta es fundamental para poder activar los atributos del territorio. El hablar de localizado es destacar la relevancia que reviste lo local (como algo opuesto y alternativo a lo globalizado) y con ello se alinean los movimientos ambientalistas que promueven un consumo con menor impacto en la “huella ecológica” de las personas.

En ese sentido se rescata la aportación de Fournier y Muchnik (2012), quienes advierten que una vez identificadas las dinámicas territoriales de una actividad agroalimentaria de este tipo es necesario pasar a la activación de los recursos específicos del lugar de origen, lo cual corresponde al trabajo colectivo entre productores y las instituciones que norman el comportamiento de todo lo que compone la PAA. Con el propósito de mejorar los niveles de competitividad, promover su tradición y explorar nuevas estrategias de articulación entre los actores sociales (Hernández, 2012). Para lograrlo es necesario tomar en consideración las aportaciones de Camacho et al. (2019:53):

“el impulso de alimentos artesanales, típicos y genuinos y de sus sistemas productivos, puede formar parte de una revaloración cultural que implique el autorreconocimiento y auto revalorización de las sociedades locales”. Destacando la importancia del autorreconocimiento de los productores que, de primera mano, son el pilar de la PAA. Lograr que ellos mismos se auto valoren como principales elementos dentro de un SIAL en la región de Magdalena Kino es el primer paso para lograr el reconocimiento por parte de autoridades. Para ello es imprescindible que se logre la unión, colectividad y solidaridad entre los diferentes actores que componen la tipología de las UFPAA para poner en marcha la activación de los recursos locales que conforman el círculo virtuoso de calidad de la cajeta de membrillo y conservas de frutas artesanales (Vandecandelaere et al., 2010; Muchnik, 2006; Muchnik y Sautier, 1998; Fournier y Muchnik, 2012). Lo cual permitiría, 1) tener una relación más estrecha y armoniosa entre los productores de AA de la región; 2) compartir experiencias e ideas para el mejoramiento e impulso de las acciones en beneficio a dicha actividad; 3) el acercamiento, seguimiento y trabajo organizado con las instituciones y autoridades correspondientes para el impulso y de la PAA; y 4) valorar las preferencias alimentarias de los consumidores en favor de los alimentos estudiados; con la finalidad de lograr la patrimonialización del territorio.

En resumen, es imprescindible la valoración de los principales fundamentos expuestos en este estudio para lograr el propósito del SIAL. A partir del adecuado seguimiento a las causas encontradas sobre la desaparición de la mayoría de las huertas en la región, que incluyen la *Phymatotrichum omnivorum* (enfermedad que, en la década de los noventa, atacó a los árboles frutales, también conocida como “podrición tejana”) y la insuficiencia de agua; por medio de prácticas y tecnologías agroecológicas y de uso eficiente de agua, puesto que el cumplimiento a los compromisos establecidos en el objetivo sobre la estimación del historial de frutales, hizo posible demostrar la capacidad productiva en la región de Magdalena de Kino, Sonora.

En suma, con el apego de las UFPAA a dicha actividad, por distintos factores socioculturales. Lo cual evidencia la calidad anclada al territorio, no solo por la especificidad de sus recursos naturales, sino también por la antigüedad de la tradición de elaboración y consumo de cajeta de cajeta de membrillo y conservas de frutas, el uso de herramientas y procesos ancestrales, y el saber-hacer transmitido de generación en generación que se materializan en un producto diferenciado y con valor agregado, con características organolépticas únicas.

Y finalmente, la fidelidad de los consumidores de mercados convencionales, caracterizados por el

fuerte arraigo a la región de estudio y sus costumbres. Así como los ascendentes mercados alternativos en busca de alimentos con identidad territorial, como una oportunidad de crecimiento y revaloración de los AA. Como evidencia del potencial de la PAA para fomentar el desarrollo regional por sus múltiples vasos comunicantes con otras actividades.

## 6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 6.1 Importancia de la Producción Artesanal de Alimentos para el Desarrollo de la Región.

El enfoque SIAL ha demostrado ser una herramienta de análisis que permite evidenciar las articulaciones de la PAA con otras actividades económicas, sociales y culturales establecidas en un territorio, a través de la estrecha relación entre productores, instituciones locales y consumidores, y la valorización de los recursos locales (Muchnik y Sautier, 1998).

Un hallazgo importante fue la identificación del antiguo camino real (ruta alterna), como la ruta natural que interconecta las dinámicas sociales, económicas, culturales e históricas articuladas en las comunidades que conforman la región de Magdalena de Kino, Sonora. Dicha ruta contiene las características y cualidades que dan valor al territorio, a través de sus belleza natural y cultural, las tradiciones y actividades principales ligadas a la PAA, que por generaciones han sido atesoradas y preservadas gracias a las UFPAA y a la lealtad de los consumidores.

El desarrollo de esta investigación permitió conocer y describir aspectos vinculados directamente, de manera positiva o negativa, a la producción, transformación y distribución o comercialización de AA en la región. Entre los cuales se destacan el historial de producción de frutales; los principales problemas a los que se enfrentan las UFPAA y las oportunidades para la PAA; así como la caracterización de las preferencias de los consumidores, que de acuerdo con García (2018), los consumidores con preferencias hacia los alimentos producidos a través de sistemas agroalimentarios alternativos demandan un vínculo directo con el productor, lo cual consideran, le otorga mayor credibilidad a sus productos, sus procesos y técnicas de producción.

Como bien se ha resaltado, el ciclo de un AA inicia con la producción de la materia prima y culmina con el consumo del producto final. En ese sentido, este estudio se inició indagando sobre el primer eslabón de la cadena productiva. Las entrevistas realizadas a productores y servidores públicos de las diferentes instituciones implicadas (Desarrollo Económico, Regulación Sanitaria y SADER) en la PAA, arrojaron como una de las principales limitaciones para el desarrollo de la actividad, la dificultad de obtener el insumo principal (frutas). En función de ello, se tuvo que establecer como objetivo particular el estimar un historial de producción de los frutales utilizados para la

elaboración de cajeta de membrillo y conservas de frutas en la región de Magdalena de Kino, Sonora; con el propósito de conocer cuáles fueron las razones de desaparición de los huertos; cuándo inició el declive productivo de frutales; qué acciones se tomaron para enfrentar dicha situación en un inicio y qué acciones se están tomando actualmente; lo cual evidencia la capacidad productiva de la región.

En ese sentido, Mauleon (2004) y Morales (2000) advierten que es importante poner atención en el desarrollo histórico de la agricultura, para resaltar cómo ésta se ha convertido en una industria que ha ocasionado marginación y rezago en las comunidades de zonas rurales. El cumplimiento de los compromisos establecidos en dicho objetivo, permitieron determinar las principales causas de desaparición de los huertos (casi en su totalidad) en el periodo de 1950 a 2018; destacando la apertura al comercio internacional a finales de los ochenta y principios de los noventa, los problemas ocasionados por la escasez de agua para riego y la falta del adecuado seguimiento a la enfermedad conocida como “pudrición tejana” (causada por el hongo *Phymatotrichum omnivorum*).

Bajo esa perspectiva, es necesario señalar que, a pesar de ser Magdalena de Kino sede de las oficinas regionales de SADER (Distrito de Desarrollo Rural 140) y asiento (durante la década de los ochenta y principios de los noventa) de una oficina del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias -INIFAP-, fue una verdadera proeza localizar información sobre la producción. La estimación fue posible gracias al M.C. Antonio Alberto Ulloa Méndez, quien sistematizó los datos obtenidos de diversas fuentes en el laboratorio de Investigación Rural de la coordinación de Desarrollo Regional del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo -CIAD-.

El anclaje territorial viene de la producción local. Por lo que se recomienda poner especial atención e impulso al desarrollo de programas de apoyo dirigidos a la producción primaria de la región. Enfatizando que, mediante la aplicación prácticas sustentables, orgánicas y agroecológicas, sería mejor valorada por los mercados, principalmente los alternativos.

Con respecto a la agroecología como recomendación para el impulso de la producción primaria, Gazzano y Gómez (2017) indican que, a partir de 2010, se inicia una fase de cooptación y resistencia, mediante el uso de la dimensión biofísico-técnica, para revertir el grave deterioro ambiental y social del paradigma dominante. Al respecto, las aportaciones de Altieri y Toledo (2011) de su estudio realizado en países de América Latina (Honduras y Guatemala), demuestran

que al aplicar técnicas y métodos de conservación del suelo, se incrementan los rendimientos (300-400%) y disminuyen los costos de producción; además, evidencian que la adopción de cultivos diversificados tiene efectos positivos en el suelo, al producir materia orgánica que ayuda a la disminución del uso de fertilizantes químicos y herbicidas; beneficiando al desarrollo local y proporcionando a los agricultores auténticas experiencias de liderazgo.

Lo anterior, en conjunto con la aplicación de métodos de ahorro de agua y energía; el adecuado seguimiento al ciclo reproductivo de los árboles y el impulso por parte de las autoridades correspondientes; podría contribuir a una producción más competitiva a través del uso de los insumos locales para la PAA. Y así, la región de Magdalena de Kino, Sonora, gracias a sus propiedades territoriales y características climatológicas ideales para la producción de frutales utilizados como insumo principal en la elaboración de cajeta de membrillo y conservas de frutas, podría recuperar su capacidad productiva.

Por otra parte, cabe resaltar que situaciones como la más reciente crisis mundial ocasionada del virus SARS-CoV-2 (Mayo Clinic, 2020), nos obligan a cuestionar y reconsiderar el impacto que tienen las acciones del hombre en la naturaleza; nos permite tener una perspectiva más profunda de la importancia del desarrollo de actividades primarias localizadas, como la producción de alimentos, y nos volvemos más humildes y consientes al revalorar a las personas que desarrollan dicha actividad. En ese sentido Rilma Román de la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños de Cuba (ANAP) señala como ejemplo de resiliencia, el compromiso y proactividad de los campesinos cubanos al realizar esfuerzos extraordinarios para aumentar la producción mediante prácticas agroecológicas, policultivos y cultivos de ciclo corto (Radio Mundo Real, 2020).

Otro de los principales problemas encontrados es la limitación económica, debido a los altos costos de producción que tienen que enfrentar los productores cada temporada. Principalmente por la escasez de fruta, pero además por la falta de colectividad y solidaridad entre los actores implicados. Lo cual es un punto clave para la conformación de un SIAL en la región, donde una vez identificados los recursos es imprescindible la solidaridad y visión enfocada en el logro de un mismo objetivo que puede llevar a la PAA de la región de Magdalena de Kino, a ser identificada como un impulsor del desarrollo.

Lo cual se puede lograr reconociendo el potencial de dicha actividad. Tal como lo expresan los productores, y en dirección al mismo sentido de las aportaciones de autores como Vandecandelaere et al. (2010) y Álvarez y Medina (2008), se puede afirmar que la PAA tiene cualidades específicas

que la diferencian de cualquier otra actividad productiva. Entre las que resaltan la exclusividad del conocimiento y desarrollo en la elaboración de sus productos, mismos que son irreproducibles en otras regiones, por factores como las propiedades del terreno, donde se incluyen los recursos naturales y socioculturales, así como la infraestructura propia de las organizaciones de las UFPAA. Justificado por la importancia histórica de la preservación de una tradición heredada en las familias durante generaciones, y sostenida en las decisiones alimentarias de los consumidores.

Es claro que la riqueza sociocultural y el potencial económico de la PAA son resultado del saber-hacer de las UFPAA; sin embargo, los productores desconocen o ignoran la importancia que representa dicha actividad, por lo que es imprescindible tomar como punto de partida la concientización de los principales implicados para que reconozcan el gran valor que representa el AA que elaboran. Y así, sean parte de la construcción, reconstrucción y defensoría del territorio (Camacho et al., 2019).

Como bien se ha señalado, existe una gran diversidad de actores y relaciones implícitas alrededor de la PAA en la región de Magdalena de Kino. Mismos que en conjunto suman el peso necesario para contribuir a la patrimonialización de la PAA en el territorio. El hecho de que, coloquialmente, se le reconozca a Magdalena como el pueblo membrillero demuestra que el apoyo, protección y reconocimiento a actividades productivas que deriven de este fruto son de suma importancia para impulsar al desarrollo del territorio, incluso pudiese tomar como ancla al turismo, ya sea religioso y cultural, rural o gastronómico. Destacando la integración de la región, articulada por un camino de antaño que unía varias comunidades, la cual, a partir de 1932, y en virtud de los cambios administrativos para la gestión del espacio, dicha unidad regional constituida en torno al río Magdalena y al camino real, quedó dividida en dos municipios y conectada por una nueva carretera internacional (carretera federal 15).

Para que esto suceda es fundamental que se considere la economía familiar de las UFPAA, ya que el desarrollo de dicha actividad permite su sustento parcial. Tal como afirman Camacho et al. (2019), los SA artesanales son el eje para la manutención de las familias productoras, en lo económico, social y cultural. Puesto que, en la región, los productores afirman aumentar de manera sustanciosa sus ingresos, durante la temporada de PAA, por lo que se organizan durante el resto del año para, al inicio de la temporada, poder invertir lo necesario para arrancar con el proceso de producción.

En Magdalena de Kino, durante la temporada se fortalece la economía de todos los involucrados

en la producción; el insumo artificial, el azúcar, así como el material de empaquetado son comprados por los productores principalmente en comercios de la región (a excepción de los envases de cristal) por tanto, se fortalece el crecimiento económico; la comercialización de los AA, permite completar el círculo virtuoso al ser distribuidos en comercios, formales e informales, de la región, lo cual permite a consumidores locales y a visitantes adquirir los AA de su preferencia de manera más sencilla (Vandecandelaere et al., 2010).

Asimismo, al tomar en consideración que la visión de apoyo mediante sistemas alimentarios alternativos son un nicho de oportunidad en crecimiento, este estudio ha demostrado que la nostalgia y tradición en los consumidores de mayor edad no son los únicos factores de decisión de compra, identificando al segmento de mercado al cual llamamos “nuevas generaciones” (Bloque 1, 18-29 años de edad), como el segundo más interesado en la revalorización, pero sobre todo en la preservación de los AA producidos en la región. Ciertamente, el definir criterios metodológicos como la caracterización de los consumidores con base en su perfil sociodemográfico, puede considerarse un acierto, para el que, en investigaciones futuras, sería recomendable aplicar una selección estratificada para tener un mismo número de sujetos en cada bloque.

De tal manera, se evidencia que el SIAL se adapta a cualquier territorio con las características pertinentes para lograr la revalorización de los sistemas alimentarios tradicionales. Una alternativa al SAG y las consecuencias medioambientales, de salud y éticas que ha arrastrado consigo a través de su desarrollo.

En definitiva, las aportaciones de Domínguez-López et al. (2011) sobre las representaciones y expresiones culturales del territorio que posee un AA, sugieren que para los consumidores simbolizan la herencia cultural y tradicional de sus predecesores, y por dicha razón, consideran que se debe salvaguardar y transmitir de manera transgeneracional. Durante el levantamiento de datos, esto fue en gran medida lo que orientó a los participantes a colaborar con la investigación, puesto que, en su mayoría, afirmaron haber crecido con la transmisión de costumbres y prácticas familiares que incluyen el consumo de cajeta de membrillo y/o conservas de frutas como complemento a su alimentación.

Es importante que las autoridades correspondientes, en conjunto con los principales actores de la PAA (familias productoras) gestionen políticas públicas en favor del reconocimiento y protección de la cajeta de membrillo y conservas de frutas. Donde lo más apto para dicha actividad es la protección institucional por medio de la patrimonialización, donde los recursos materiales e

inmateriales se puedan enriquecer a través de la fortaleza del trabajo y las relaciones de cooperación de la sociedad, toda vez que dichos recursos sean activados.

En particular, Arzeno y Troncoso (2012), Gordillo (2012) y Törey (2010), indican que es importante la inclinación por estrategias orientadas al desarrollo rural del territorio, basadas en la identidad cultural y la promoción de los alimentos como elementos distintivos. En ese sentido, Aguilar et al. (2011) confirma casos de éxito en el mundo rural europeo, bajo el cometido de mantener y proteger la conservación de los recursos (naturales y socioculturales, mediante una producción de calidad diferenciada, como lo es la PAA.

En ese sentido, la visión conjunta de todos los implicados y a través de mecanismos de gobernanza específicos para los AA se podría llegar a otras propuestas, donde el valor histórico y cultural de la región (ruta alterna) actúe como parteaguas para la preservación de la esencia y tipicidad que los identifica, y se proteja e impulse al crecimiento de las UFPAA (Fonte et al., 2006).

De esta manera, se recomienda la aplicación de signos distintivos que, en otras regiones del país, han demostrado tener éxito. Dichos signos, sirven para distinguir y diferenciar productos o servicios, sus lugar de origen y sus modos de producción mediante indicaciones geográficas (IG). Las más comunes de esta categoría son las marcas, cuya función principal es ser la imagen que otorgue calidad, publicidad y prestigio a un producto. Dentro de éstas existe un tipo que, además de las funciones señaladas, permite distinguir el origen geográfico, las materias y modos de producción utilizados; conocidas como marcas colectivas (MC) (Champredonde, 2014; García, 2018).

Las MC son una herramienta que ayuda a que los involucrados aprendan a trabajar en forma conjunta, con metas y objetivos comunes para lograr la asociatividad. Esta característica, es la que nos permite recomendar la MC para la PAA de la región Magdalena de Kino, como primer paso para lograr la colectividad entre los actores relacionados.

El segundo paso recomendado para lograr la patrimonialización del territorio es la denominación de origen (DO). Específicamente, la DO identifica y protege a los productos agroalimentarios elaborados artesanalmente, vinculados a un área geográfica por sus características espaciales, mismas que son demandadas por los consumidores; además, incorpora elementos etnográficos y climáticos; e identifica y pondera las características de producción derivadas de factores naturales y humanos. Este tipo de valor agregado es un ejemplo de lo que el consumidor fincado en el consumo reflexivo toma con determinante de la calidad en los alimentos, y por el cual está dispuesto a pagar (García, 2018).

## 6.2 Principales Resultados y Limitaciones del Estudio

Dentro del análisis la tipología permitió separar a las UFPAA de acuerdo con su mayor o menor integración, donde se precisaron tres categorías; la primera corresponde a la intervención en la producción primaria, transformación, comercialización y/o distribución; la segunda, indica la participación de los productores en la transformación y comercialización y/o distribución; y la tercera, dirigida por quienes solo se dedican a la comercialización de los AA. El propósito de la tipología fue identificar diferencias en cuanto a los temas que se trataron en las entrevistas: 1) la historia de la formación y evolución de la UFPAA; 2) la importancia del uso insumo principal de origen local; 3) principales cambios en la transformación de AA; 4) estrategias de comercialización de los productos; 5) nivel de colaboración entre productores; 5) identificación de las principales limitaciones y problemas de la PAA; y, 6) identificación de las oportunidades y fortalezas de la PAA.

Sin embargo, la escasez de tiempo fue una limitante para la extensión del trabajo de campo que permitiría realizar un censo o, en su defecto, un conteo minucioso de todos los productores, transformadores y comercializadores o distribuidores, asentados en la región de estudio. Por lo que, en los resultados (Cuadro 9), solo se indica una aproximación estimada del universo de UFPAA, mediante datos obtenidos de informantes clave; donde se estiman 7 altamente integradas (categoría A), 13 semi-integradas (categoría B) y 6 no integradas (categoría C). Con el propósito de conocer y describir a detalle las dinámicas dentro de las UFPAA, se decidió seleccionar dos de cada categoría, así el tiempo en trabajo de campo se enfocó en el desarrollo de entrevistas semi-estructuradas que hicieron posible que los entrevistados se expresaran ampliamente, en algunos casos, con dos intervenciones para agregar o explicitar algún tema en específico; incluso, durante la emergencia sanitaria ocasionada por el SARS-CoV2, se tuvo contacto (vía llamada telefónica y mensajes de WhatsApp) con algunos de los productores e informantes clave para dar seguimiento a dicha aproximación.

Por otra parte, las familias productoras tienen un vínculo, difícilmente quebrantable, que los une a la PAA. La descripción histórica de la conformación de las UFPAA es evidencia de la necesidad de protección y la gran motivación que tienen por preservar la actividad, que durante generaciones han defendido, mientras ésta les retribuye económica, sentimental y satisfactoriamente. Bajo esta perspectiva, Camacho et al. (2019) advierten que cualquier estrategia de desarrollo tiene que

basarse en el bienestar y la calidad de vida de las comunidades dedicadas a dicha actividad.

El conocer esta información de primera mano, permitió describir las principales cualidades de las UFPAA entrevistadas. Desafortunadamente no se ha podido hacer una revisión más exhaustiva de la historia familiar y el o la precursor/a en la elaboración de AA, principalmente por no contar con el tiempo suficiente para realizar un mayor número de visitas, que concordara con los momentos disponibles de los productores; por un lado, el viaje a la región de estudio es de aproximadamente 180 kilómetros (de Hermosillo a Magdalena de Kino, Sonora); las visitas se realizaron mayormente en fines de semana y durante periodos vacacionales o días feriados; la PAA es una actividad de sustento parcial para las UFPAA, lo que significa que emplean la mayor parte de su tiempo en otros empleos o actividades, por lo que en algunos casos se dificultó concertar reuniones, y en otras ocasiones, se tuvieron que aplazar hasta encontrar un momento conveniente para ambas partes.

En ese escenario de carencia de protección hacia la PAA, resulta alarmante la omisión por parte de las autoridades municipales, e incluso estatales, sobre la falta de apoyos dirigidos a las UFPAA. Se debe tomar a consideración que algunos de los problemas a los que se enfrenta la transformación y comercialización o distribución de AA proviene de la falta de un concepto ecuménico para describir los Alimentos Artesanales. Lo anterior, se enfatiza con la inexistencia de normas específicas para la regulación de este tipo de productos, mediante lineamientos y requerimientos focalizados en las cualidades específicas de éstos (Domínguez-López et al., 2011). No obstante, tanto los beneficios, como la diversidad de actores implicados y la capacidad de interrelación que tienen la cajeta de membrillo y las conservas de frutas con el territorio, son plenamente del conocimiento de SADER, Desarrollo Económico Municipal y Oficina de Turismo, y Regulación Sanitaria (instituciones estrechamente vinculadas a la PAA). Lamentablemente, y a pesar de presumir dichos productos como distintivos regionales, las autoridades al frente de éstas continúan sin darle el adecuado seguimiento, investigación y gestión de apoyos necesarios en favor del fomento a la revalorización y preservación de una actividad económica tan próspera y con gran influencia cultural, social y gastronómica.

Posteriormente, es importante darle protagonismo al consumidor, pues es quien tiene el poder de decidir qué alimentos comprar, de dónde obtenerlos y en qué basar su elección. La persona o personas interesadas en los sistemas alimentarios alternativos son el principal sostén para el desarrollo y crecimiento de la PAA. Así, por medio de la caracterización propuesta, se ha podido determinar un alto grado de valoración por los AA de Magdalena de Kino. El carácter exploratorio del estudio y el factor tiempo, impidieron que se realizará una selección más rigurosa de los

participantes de la encuesta. Sin embargo, puede considerarse como parteaguas para futuras investigaciones con propósitos de segmentación de mercados referente al consumo de AA, donde una variable importante a considerar, que este estudio no contempló, es el sexo de los encuestados. Finalmente, se podrían derivar diversas investigaciones de los resultados obtenidos. Partiendo de la propuesta para la creación de una tipología de artesanos alimentarios, se abre un océano de posibilidades que permitirían incentivar políticas públicas dirigidas a la PAA para la gestión de programas de apoyo en beneficio a los productores; donde sería conveniente incluir una aproximación de la contribución de dicha actividad la economía local y fincarse en la participación y organización de los productores. Además de redoblar los esfuerzos por comprobar la capacidad local de producción de frutales utilizados en la elaboración de AA e impulsarla en función de beneficiar la cadena de valor de los productos estudiados.

Asimismo, se propone la posibilidad de conformar una ruta alimentaria, “La Ruta del Membrillo”. que resalte el valor histórico del antiguo camino real que une a las principales comunidades productoras de la región. Con el objetivo de recuperar el protagonismo de una zona desplazada por los cambios derivados de la “modernidad”, y tomando en consideración las aportaciones de Ayón (2010:7), sobre la riqueza del patrimonio cultural de la región compuesto principalmente por su gastronomía, festividades, parroquias y templos, monumentos históricos y tradiciones; podría lograrse la construcción de dicha ruta turístico-ecológica-gastronómica. En ese sentido, la realización de un taller de participación comunitaria permitiría el intercambio de opiniones e ideas en función de dicha posibilidad.

En conclusión, el enfoque SIAL permitió identificar las múltiples conexiones de la PAA con distintos sectores, para resaltar su calidad anclada al territorio y con el turismo. La complejidad en dichas articulaciones demanda una atención multisectorial centradas en el trinomio: agricultura, a través de la reactivación agroecológica de las huertas locales; PAA, vía fomento de la acción colectiva de las UFPAA para resaltar el carácter inocuo y artesanal en la producción de cajeta de membrillo y conservas de frutas de la región; y turismo, mediante la creación de la “Ruta de Membrillo”, fincada en el valor histórico del antiguo camino real (ruta alterna).

## 7. REFERENCIAS

- Aguilar, E., Sacco, F. y Velleda, N. (2011) Productos locales de calidad, diversificación: nuevas estrategias de desarrollo en el mundo rural de España y Brasil, *Estudios Sociológicos*, Vol. 29, No. 85. Pp. 189-214.
- Altieri, M. y Toledo V. (2011). The agroecological revolution in Latin América: rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants, *Journal of Peasant Studies*, 38:3, pp. 587-612.
- Antentas, J. & Vivas, E. (2010) Un sistema alimentario y un consumo insostenibles, *Documentación social* 156, pp. 51-62.
- Aparicio, A. (2010). “Economía Mexicana 1910-2010: Balance de un Siglo”, en Estado y Revolución: Balance de un Siglo y Balance de la Situación Económica del País, Espacio común de educación superior y facultad de economía de la Universidad Nacional Autónoma de México. Pp. 1-39.
- Arfini, F. (2006) Productos típicos y desarrollo rural; entre calidad y políticas de gobernanza, *Estudios Agrosociales y Pesqueros*, no. 210, pp. 18-38.
- Arzeno, M. y Troncoso, C. (2012) Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina), *Revista de Geografía Norte Grande*, 52. Pp. 71-90.
- Avieli, N. y Cota, R. (2015) Las guerras del humus: comida local, récord Guinness y gastropolítica palestino-israelí, *Estudios de Asia y África*, Vol. 50, Núm. 3, pp. 569-591.
- Ayón, G. (2010) El turismo cultural y religioso, factor estratégico para el desarrollo de la actividad turística en Magdalena de Kino, Sonora, Tesis de maestría, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A. C., Hermosillo, Sonora. Pp. 62-110.
- Ayuso, S. (2019) La interminable guerra del Camembert en Francia, recuperado de [https://elpais.com/economia/2019/04/12/actualidad/1555067520\\_440738.html](https://elpais.com/economia/2019/04/12/actualidad/1555067520_440738.html), el día 02 de mayo de 2020.
- Barjolle, D., Boisseaux, S. y Dufour, M. (1998) Le Lien aun Terroir, *Bilan des Travaux de*.
- Barragán, E. y Ovando, P. (2019). “¿Cumplir normas mexicanas o mantener los alimentos artesanales? Reflexiones desde la sierra de Jalmich, región de origen del queso Cotija, en Comunidad y Territorio: el caso del occidente michoacano, Chávez, D. y Aguilar, T. (coord.), Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad Universitaria, México. Pp. 157-177.
- Benítez, V. (2017). “Turismo gastronómico, los alimentos tradicionales como producto cultural: el caso de Aculco de Espinoza, México”, Tesis de maestría, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, Estado de México. Pp. 14-25.
- Beck, U., Moreno, B. y Borrás, M. (1998) ¿Qué es la globalización? Falacias del globalismo, respuestas a la globalización, Madrid, Paidós.
- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist

Attractions in Rural Areas, en *Sociología Ruralis*. Volumen 38, número 1, pp. 21-34

- Boisier, S. (2008). El retorno del actor territorial a su nuevo escenario, en conferencia inaugural de las II Jornadas Nacionales de Economías Regionales del Plan Fénix, Facultad de Ciencias Económicas, UNICEN.
- Boucher, F. y Pomeón, T. (2010). Reflexiones en torno al enfoque SIAL: Evolución y avances desde la Agroindustria Rural (AIR) hasta los sistemas Agroalimentario Localizados (SIAL), en *International EAAE-SYAL "Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare*, seminario llevado a cabo en Parma, Italia. Pp. 13.
- Boucher, F. y Reyes, J. (2014) Enfoque de sistema agroalimentario localizado (SIAL) y gestión territorial. Reflexiones a partir del proceso de activación de cuatro territorios en América Latina. Recuperado de <https://agritrop.cirad.fr/575754/>, el día 28 de mayo de 2020.
- Boucher, F. y Riveros-Cañas, A. (2017) Dinamización económica incluyente de los territorios rurales: alternativas desde los Sistemas Agroalimentarios Localizados y los Circuitos Cortos de Comercialización, *Estudios latinoamericanos*, Núm. 40, pp. 39-58.
- Bowen, S. (2011) The importance of place: Reterritorialising embeddedness. *Sociología Ruralis*, vol. 51, núm. 4. Pp. 325-348.
- Bowen, S. & De Master, K. (2011) New rural livelihoods or museums of production? Quality food initiatives in practice, *Journal of Rural Studies*. Pp. 73-82.
- Bowen, S. & Mutersbaugh, T. (2014) Local or localized? Exploring the contributions of Franco-Mediterranean Agrifood theory to alternative food Research. *Agric Hum Values*. Pp. 201-2013.
- Brown, L. (2011) El libro de las conservas, *H. Blume*, pp. 18-19.
- Buono, N. (2018) Moral conventions in food consumption and their relationship to consumers social background, *Journal of Consumer Culture*, vol. 18(1). Pp. 2020-222.
- Bush, L. & Bain, C. (2004) New! Improved? The transformation of the Global Agrifood System. *Rural Sociology* 69 (3), pp. 321-346.
- Bustos, C. (2009). La producción artesanal. *Visión Gerencial*, núm. 1, pp. 37-52.
- Caldentey, P. & Gómez, C. (1996) Productos típicos, territorio y competitividad, en *Agricultura y Sociedad*, Núm. 80-81. Pp.57-82.
- Calle, A., Gallar, D. y Candón, J. (2013). Agroecología política: la transición social hacia sistemas agroalimentarios sustentables, *Revista de Economía Crítica*, no. 16. Pp. 244-277.
- Calle, A., Soler, M., Vara, I. (2009). La desafección del sistema agroalimentario: ciudadanía y redes sociales, en I Congreso Español de Sociología de la Alimentación, llevado a cabo en Gijón, España. Pp. 1-29.
- Camacho, J., Cervantes, F. y Hernández, M. (2019). "El concepto de artesanidad en los alimentos y su vínculo con los quesos mexicanos genuinos", en *Red SIAL México: Diez años de contribución de los Sistemas Agroalimentarios Localizados*, Yod Estudio, México. Pp. 127-142.
- Camacho, J., Cervantes, F., Cesín, A. y Palacios, M. (2019) Los alimentos artesanales y la modernidad alimentario, *Estudios Sociales*, vol.29, num. 53. Pp. 1-20.

- Cao, F., Wang, X. y Wang, Z. (2018). Effects of awe on consumer preferences for healthy versus unhealthy food products, *Consumer Behav.* Pp. 1-13.
- Carolan, M. (2016) More-than-active food citizens: a longitudinal and comparative study of alternative and conventional eaters, *Rural Sociology*, vol. 00, núm. 00. Pp. 1-29.
- Casas, J., Repullo, J.R. y Donado, J. (2003). La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos (I), *Aten Primaria*, 31(8). Pp. 527-538.
- Cervantes, F. et al. (2006) Los quesos mexicanos genuinos, patrimonio cultural que debe rescatarse, *III Congreso Internacional de la Red SIAL "Sistemas Agroalimentarios locales" Alimentación y Territorios ALTER*. Pp. 18-21.
- Champredonde, M. (2014). "Las Indicaciones Geográficas en América Latina: Balance actual y desafíos", en *Desarrollo Territorial: Políticas Públicas Brasileiras, experiencias internacionais e Indicação Geográfica como referencia*. Dallabrida, V. (org.), Editora LiberArs, Sao Paulo, Brasil, pp. 265-275.
- Chayanov, A. (1974) La organización de la unidad económica campesina, *Ediciones Nueva Visión*, Buenos Aires, 341 pp.
- Comisión del Fomento al Turismo (2018) Distribución de visitantes 2018; estimación con información de Oficina de Convenciones y Visitantes, Delegación de Turismo y otras fuentes externas.
- Consejo Estatal de Población (2015). Indicadores demográficos y socioeconómicos 2015, recuperado de <http://www.coespo.sonora.gob.mx/documentos/municipio/2015Imuris.pdf>, el día 12 de junio de 2020.
- Contreras, J. (2005) La modernidad alimentaria. Entre la sobre abundancia y la inseguridad, *Revista internacional de sociología*. (40), pp. 109-132.
- Contreras, J. & Gracia, M. (2005) "Introducción". En *Alimentación y Cultura, Perspectivas antropológicas*, Ariel, España. Pp. 11-19.
- Contreras, J. & Gracia, M. (2005) La alimentación humana: un fenómeno biocultural, en *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*. Ariel. Pp. 21-41.
- Corella, A. (2010) Magdalena. No es un pueblo mágico, pero tiene magia, monografía de Magdalena de Kino. *Sonot/Ediciones*, Magdalena, Sonora.
- Corella, P. (s/f) Imuris. Voces de mi pueblo. (Es un libro aún sin publicar escrito por la cronista imurense Pamela Corella).
- Corella, P. (2020). "Cerro de la Cruz" y "Molino Pierson" Terrenate, Ímuris, Sonora, recuperado de <https://www.facebook.com/LavozdelosHimeris/videos/3438131779582390/>, el día 12 de junio de 2020.
- Corella, P. (2020). "La cara pintada" o "La cara Pinta" Terrenate, Ímuris, Sonora, recuperado de <https://www.facebook.com/LavozdelosHimeris/videos/732667237542185>, el día 12 de junio de 2020.
- Corella, P. (2016). Ímuris, más allá de la cultura de las quesadillas, recuperado de <http://www.cronicasonora.com/imuris-mas-alla-de-las-quesadillas/>, el día 01 de julio de 2020.

- Cuervo, L. (2006) Globalización y territorio, *Gestión Pública*, No. 56, Naciones Unidas, pp. 5-55.
- Curtis, S., Gesler, W. y Washburn, S. (2000). Approaches to sampling and case selection in qualitative research: examples in the geography of health, *Social Science & Medicine*, 50. Pp. 1001-1014.
- Delgadillo, J. (coord). (2006) “El enfoque territorial del desarrollo rural”, en Enfoque territorial para el desarrollo rural en México, El Colegio de Tlaxcala A.C., México. Pp. 19-22.
- DescargarMapas (s/f) Mapas de municipios de Sonora, recuperado de <https://descargarmapas.net/mexico/sonora/mapa-estado-sonora-municipios>, el día 28 de abril de 2020.
- Díaz C. y Oyarzo. C. (2017) Alimentación tradicional en la región del Maule de Chile. Representación de clientes y encargados de restaurantes tradicionales, *Estudios sociales*, vol. 27, núm. 50.
- Díaz-Méndez, C. y González-Álvarez, M. (2012). La problematización de la alimentación: un recorrido sociológico por la publicidad alimentaria (1960-2010), *Revista metodológica de Ciencias Sociales*, no. 25. Pp. 151-146.
- Domínguez-López, A., Villanueva-Carvajal, A., Arriaga-Jordán, C., Espinoza-Ortega, A. (2011) Alimentos artesanales y tradicionales: el queso Oaxaca como un caso de estudio del Centro de México, *Estudios Sociales*, vol. 19, núm. 38, pp. 166-193.
- Domínguez, R. (1993) Caracterizando al campesinado y a la economía campesina: pluriactividad y dependencia del mercado como nuevos atributos de la campesinidad, *Agricultura y Sociedad*, No. 66. Pp. 97-136.
- Educarchile.cl. (2006) Comida chilena, una gran desconocida, recuperado de <http://www.educarchile.cl/pro/app/detalle?ID=106973>, el 30 de julio de 2019.
- Edresen, K. (1999) Sustainable Tourism and Cultural Heritage: A review of Development Assistance and Its Potential to Promote Sustainability. Pp. 1-56.
- Enríquez, J., Guillen, M., Valenzuela, B. y Jaime, E. (2015). Magdalena de Kino, Sonora. Percepciones de la población con respecto al patrimonio cultural y el turismo, *Revista de Arquitectura, Urbanismo y Territorios*, vol. V, núm. 1. Pp. 67-88.
- Espeitx, E. (2008) “Los sentidos del patrimonio alimentario en el Sur de Europa”, en *Identidades en el plato*, *Icaria editorial S.A.*, Barcelona, pp. 45-61.
- Espétix, E.; & Gracia, M. (1999). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Universidad de Barcelona y Universidad Rovira*, 1-16.
- Estadística de Producción Agrícola, recuperado de <http://infosiap.siap.gob.mx/gobmx/datosAbiertos.php>, el día 30 de enero de 2020, a las 9:40 a. m.
- Feagan, R. (2007) The place of food: mapping out the “local” in local food Systems. *Progress in Human Geography*, vol. 31, núm. 1. Pp. 23-42.
- Fischler, C. (1995) El (b) omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, España, *Anagrama*.
- Fischler, C. y Solana, J. (2010). Gastrono-nomía y gasto-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis

biocultural de la alimentación moderna, recuperado de <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=1592>, el día 27 de junio de 2020.

- Flavián, C. y Fando, C. (2011) Turismo gastronómico: estrategias de marketing y experiencias de éxito, *Ciencias Sociales*; 82. Prensas Universitarias de Zaragoza. Pp. 1-221.
- Fleşeriu, C., Cosma, S. y Bocănet, V. (2020) Values and Planned Behaviour of the Romanian Organic Food Consumer, *Sustainability*, 12, 1722. Pp. 1-21.
- Flores, M. (2015) El viejo molino de Pierson de Terrenate, una finca idónea para descanso... ¡Y sin espantos!. Recuperado de <https://infonogales.com/?p=39813>, el día 30 de abril de 2020.
- Flores et al. (2010) El Proceso de Competitividad Empresarial en PyMES. Competitividad y Sociedad SINNCO 2010.
- Fonte, M. (2008). Knowledge, Food and Place. A way of producing, a way of knowing. *Sociología ruralis*, vol. 48, núm.3. pp.200-222.
- Fonte, M. (coord.), Acampora, T., y Sacco, V. (2006). Desarrollo rural e identidad cultural: reflexiones teóricas y casos empíricos, *Territorios con identidad cultural*, Universidad de Nápoles “Federico II”, pp. 24-32.
- Fournier, S. y Muchnik, J. (2012) El enfoque “SIAL” (Sistemas Agroalimentarios Localizados) y la activación de recursos territoriales, *Agroalimentaria*, vol. 18, núm. 34. Pp. 133-144.
- Franco, S. (2010) Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar, *Revista Luna Azul*, (31), pp. 131-155.
- Freitag, V. (2012) Memorial del Oficio Artesanal: un estudio con tres familias de artesanos de Tonalá, Jalisco, Tesis de doctorado en ciencias sociales, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Jalisco. Pp. 18-288.
- Friedmann, H. (2000). What on earth is the modern world-system? Foodgetting and territory in the modern era and beyond, *Journal of World-Systems Research*, 1(2), pp. 480-551.
- Friedmann, H. & McMichael P. (1989) Agriculture and The State System: The rise and decline of national agricultures, 1870 to the present, *Sociología Ruralis*, Vol.XXIX-2. Pp. 93-117.
- García, I. (2018). Los signos: implicaciones de una marca colectiva frente a una denominación de origen, July 2018, DOI: 10.18041/0124/advocatus.29.1709.
- García, P. (2012) “Reconciliando comercio, justicia y medio ambiente”, Comercio, nuevas fórmulas para viejos problemas, *Ábaco*, 2da. Época, vol. 3, núm. 73. Pp. 99-104.
- García-Yáñez, J. & Emanuel, R. (2020) “The Kino heritage Fruit Trees Project”, Arizona-Sonora Desert Museum, 2020. recuperado de <https://www.desertmuseum.org/center/kinofruitrees.php> , el día 04 de marzo de 2020.
- Gazzano, I. y Gómez, A. (2017) Agroecology in Uruguay, *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 41:3-4, pp. 380-400, DOI: 10.1080/21683565.2017.1286533.
- Gereffi, G., Garcia-Johnson, R. & Sasser, E. (2001). The NGO-Industrial Complex, *Foreign policy*. (125), 56. Pp. 56-65.
- Giobellina, B. (2011). Entre huellas y deudas ecológicas, ¿qué ocurre con la huella alimentaria?, *Ecología Política*, No. 42. Pp. 99-104.

- Gobierno del estado de Sonora (2014) “Historia de Sonora”, publicado el martes 16 de diciembre de 2014 12:00 hrs; recuperado de <https://www.sonora.gob.mx/conoce-sonora/historia-de-sonora.html>, el día 07 de febrero de 2020.
- Gobierno de México (2018) El sabor de la historia en el Festival Kino, Secretaría de Cultura, Gobierno de México, recuperado de [https://www.cultura.gob.mx/estados/saladeprensa\\_detalle.php?id=40152](https://www.cultura.gob.mx/estados/saladeprensa_detalle.php?id=40152), el día 04 de marzo de 2020.
- Gobierno de México (2008). NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, Recuperado de: <http://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm> el día 29 de enero de 2020.
- Goodman, D. y Watts, M. (1994) Reconfiguring the Rural or Fording the Divide?: Capitalist Restructuring and the Global Agro-Food System. *The Journal of Peasant Studies*, vol. 22, núm. 1, pp. 1-49.
- Google (2020) Distancia entre San Ignacio, Sonora y Terrenate, Sonora, a través de INEGI, recuperado de [https://www.google.com/search?hl=es-419&biw=1536&bih=695&sxsrf=ALeKk02WQYM19z6f5cCVY9k18D2mec7uVw%3A1588260620516&ei=DO-qXqWJH\\_Hv9APv\\_oLACw&q=cuantos+kilometros+hay+entre+san+ignacio+y+terrenate+sonora&oq=cuantos+kilometros+hay+entre+san+ignacio+y+terrenate+sonora&gs\\_lcp=CgZwc3ktYWIQAzIH CCEQChCgAToECAAQRzoECCMQJzoECAAQQzoCCAA6BggAEAoQQzoECAAQAz oGCAAQFhAeOgUIIRCgAVCRnTZYre02YOPtNmGbcAZ4AIABswOIAcZNkgEKMC4 0My44LjQuMZgBAKABAaoBB2d3cy13aXo&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwilv-Lwu5DpAhXxN30KHW-9ALg4ChDh1QMIDA&uact=5](https://www.google.com/search?hl=es-419&biw=1536&bih=695&sxsrf=ALeKk02WQYM19z6f5cCVY9k18D2mec7uVw%3A1588260620516&ei=DO-qXqWJH_Hv9APv_oLACw&q=cuantos+kilometros+hay+entre+san+ignacio+y+terrenate+sonora&oq=cuantos+kilometros+hay+entre+san+ignacio+y+terrenate+sonora&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQAzIH CCEQChCgAToECAAQRzoECCMQJzoECAAQQzoCCAA6BggAEAoQQzoECAAQAz oGCAAQFhAeOgUIIRCgAVCRnTZYre02YOPtNmGbcAZ4AIABswOIAcZNkgEKMC4 0My44LjQuMZgBAKABAaoBB2d3cy13aXo&sclient=psy-ab&ved=0ahUKEwilv-Lwu5DpAhXxN30KHW-9ALg4ChDh1QMIDA&uact=5), el día 30 de abril de 2020.
- Gordillo, G. (2012) Una política alimentaria para tiempos de crisis, *El Trimestre Económico*, Vol. 79, No. 315 (3), pp. 483-526.
- Granja Cando (2018). Eldrimner, 18 e agosto de 2018, recuperado de <https://www.grnjacando.com/eldrimner-18-de-agosto-de-2018/>, el día 12 de mayo de 2020.
- Grass, J., Cervantes, F. y Altamirano, J. (2013) Estrategias para el rescate y valoración de queso tenate de Tlaxco. Un análisis desde el enfoque de sistemas agroalimentarios localizados (Sial), *Culturales*, vol. I, núm. 2, pp. 9-54.
- Gutman, G. & Gorenstein, S. (2003) Territorio y sistemas agroalimentarios. Enfoques conceptuales y dinámicas recientes en la Argentina, *Desarrollo económico*, Vol. 4, No. 168. Pp. 563-58.
- Hatanaka, M. & Busch, L. (2008) Third-party Certification in the Global Agrifood System: An objective or Socially Mediated Governance Mechanism?, *Sociologia Ruralis*, vol. 48, núm 1. Pp. 73-91.
- Hernández, M. (2012) “Estudios específicos en temas de gestión territorial, en Extensionismo y gestión territorial para el desarrollo rural / IICA, INCA Rural – México: IICA. Pp. 59-89.
- Hernández, M., Ulloa, A., Andablo, A., Romero, D., León, J. y Romo, K. (2006) Programa Especial Concurrente para el Desarrollo Rural Sustentable, Distrito de Desarrollo Rural 140 Magdalena, Sonora. Pp. 1-159.

- Hernández, M. y Villaseñor, A. (2014). La calidad en el sistema agroalimentario globalizado. *Revista Mexicana de Sociología*, vol. 76, núm. 4. Pp. 557-582.
- Historia de Sonora (2015) “Ruta de las misiones” en cultura de sonora. Recuperado de: <http://historiadesonora.blogspot.es/categoria/turismo-sonora/5> el 25 de octubre de 2019.
- Holtzman, J. (2006) Food and Memory, *Annu. Rev. Anthropol*, Michigan, vol. 35. Pp. 361-378.
- Ilbery, B. y Kneafsey, M. (1998) Product and place: promoting quality products and services in the lagging rural regions of the European Union. *European and Regional Studies*, pp. 399-341.
- INAFED (s/f). Magdalena, en Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México, recuperado de <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM26sonora/municipios/26036a.html>, el día 28 de abril de 2020.
- INAFED (s/f). Imuris, en Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México, recuperado de <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM26sonora/municipios/26035a.html>, el día 06 de junio de 2020.
- INEGI (2017). Anuario estadístico y geográfico de Sonora 2017, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, México, 672 p.
- INEGI (1999), “Censo Agropecuario-Ganadero”, Sonora, en Anuario estadístico del estado de Sonora, recuperado de [http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/historicos/1290/702825156541/702825156541\\_8.pdf](http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/historicos/1290/702825156541/702825156541_8.pdf), el día 12 de mayo de 2020.
- INEGI (2020). México en cifras, recuperado de <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/#tabMCcollapse-Indicadores>, el día 29 de junio de 2020.
- INEGI (2015) Población ocupada por municipio y su distribución porcentual según división ocupacional; recuperado de: <https://www.inegi.org.mx/default.html> el día 20 de agosto de 2019.
- INEGI (2009) Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos, Imuris, Sonora, recuperado de [http://www3.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos\\_geograficos/26/26035.pdf](http://www3.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/26/26035.pdf), el día 29 de junio de 2020.
- INEGI (2009) Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos, Magdalena, Sonora, recuperado de [inegi.org.mx](http://www.inegi.org.mx), el 21 de octubre de 2019.
- INEGI (2019). Producto Interno Bruto por entidad federativa 2018, recuperado de <https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2019/OtrTemEcon/PIBEntFed2018.pdf>, el día 27 de junio de 2020.
- INEGI (2019) Sonora (26), recuperado de: <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=26> el día 25 de octubre de 2019.
- Instituto Mexicano de Tecnología del Agua (2020), Precipitaciones Imuris (Ranchito), a través de SEMARNAT (Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales), recuperado de <https://www.imta.gob.mx/productos/software/eric-iii-version-3-2-extractor-rapido-de->

informacion-climatolo-detail, el día 31 de marzo de 2020.

- Kneafsey, M., Cox, R., Holloway, L., Dowler, E., Venn, L. & Tuomainen, H. (2008) Reconnecting consumers, producers and food: Exploring alternatives. *Bloomsbury Publishing*. New York.
- Kranjac, M., Vapa-Tankosić, J. y Knežević, M. (2017). Profile of Organic Food Consumers, *Economics of Agriculture*, 62, 2. Pp. 497-514.
- Labensky, S.; Hause, A.; & Martel, P. (2011) “Food Safety and Sanitation”, en S. Labensky, A. Hause, & P. Martel, *On cooking*, 16-35. New Jersey: Pearson Education.
- Lancibidad, G. (2003). Producción artesanal de alimentos: análisis y perspectivas. *Coyuntura Agropecuaria*.
- Lawrance, G. & Vanclay, F. (1994). “Agricultural Change in the Semiperiphery: The Murray-Darling Basin, Australia”, en *The Global Restructuring of Global Agro-food Systems*. Itaca, *Cornell University Press*. Pp. 76-103.
- Linck, T., Barragán, E. y Casabianca, F. (2006) De la propiedad intelectual a la calificación de los territorios: lo que cuentan los quesos tradicionales, *Agroalimentaria*, núm.22. Pp. 99-109.
- López X., Uda, A., Possidoni, C. y Brutti, I. (2012) Visión intercultural de conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación ancestral mapuche en una escuela con programa oficial, *Diaeta*, 30(138), pp. 17-24.
- Luborsky, M. y Rubinstein, R. (1995). Sampling in Qualitative Research. Rationale, Issues, and Methods, *Research on Aging*, vol. 17, no. 1. Pp 89-113.
- Lyson, T. (2004) Commodity Agriculture, Civic Agriculture and the Future of U.S Farming, *Rural Sociology*, 69 (3), pp. 370-385.
- Macías, R., Grijalva, R. y Robles, F. (2007) Los suelos agrícolas de la región del río Magdalena y sus propiedades físico-químicas, *Boitecna*, vol. IX, núm. 2. Pp. 29-38.
- Manrique, E. (1997). Producción alimenticia artesanal: patrimonio socio-cultural y modelo agrario, Universidad de Economía Agraria y Universidad de Zaragoza. Pp. 1-22.
- Matas, A. (2018) Diseño del formato de escalas tipo Likert: un estado de la cuestión, *redie*, vol. 20, núm. 1. Pp. 39-47.
- Martínez-Salgado, C. (2012). El muestreo en investigación cualitativa. Principios básicos y algunas controversias, *Ciência y Saúde Coletiva*, recuperado de <https://koperniko.com/viewer?doi=10.1590%2FS1413-81232012000300006&token=WzEyODYzMTUsIjEwLjE1OTAuUzE0MTMtODEyMzlwMTIwMDAzMDAwMDYiXQ.10pfxHdxv7Z5tw-CmLPaR2YjMLA>, el día 25 de junio de 2020.
- Matson, S. y Vermignon, V. (2006) “Gastronomy Tourism: A comparative study of Two French Regions: Brittany and La Martinique”, en *For Presentation at the Sustainable Tourism with Special Reference to Islands and Small States Conference*, Malta. Pp. 1-22.
- Mauleón, J. (2004). El Sistema Alimentario como área de estudio para la Sociología, VI Congreso Vasco de Sociología, Grupo 14. *Sociología Rural y del Sistema Alimentario*. Pp. 1-8.
- Mayo Clinic (2020) Enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19), recuperado <https://www.mayoclinic.org/es-es/diseases-conditions/coronavirus/symptoms-causes/syc->

20479963, el día 13 de mayo de 2020.

- McMichael, P. (2009) A food regime genealogy, *The Journal of Peasant Studies*. 36:1. Pp.139-169.
- McMichael, P. (2014). Food Regimes and Agrarian Questions (Agrarian Change & Peasant Studies Book 3), Practical Action Publishing, Fernwood Publishing. Edición de Kindle.
- McMichael, P., Núñez, R. y Carton de Grammont, H. (1998) Reconsiderar la globalización: otra vez la cuestión agraria, *Revista Mexicana de Sociología*, Vol. 60, No. 4. Pp. 3-37.
- Meléndez, J. y Cádiz, G. (2009) La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 17. Pp181-204.
- Miguel, R. (2017) “¿Cuánto es lo mínimo para mantener a una familia mexicana”, en el Universal, recuperado de <https://www.eluniversal.com.mx/articulo/cartera/economia/2017/02/16/cuanto-es-lo-minimo-para-mantener-una-familia-mexicana>, el día 15 de abril de 2020.
- Montaño, R., Gaytán, A. y Enriquez, J. (2018) Mujeres en actividades de turismo rural gastronómico en una comunidad del noroeste de México, *TURyDES*, vol. 11, no. 24. Pp. 1-24.
- Morales, A. (2000) Los principales enfoques teóricos y metodológicos formulados para analizar el “sistema agroalimentario”, *Agroalimentaria*, No. 10, pp. 75-88.
- Muchnik, José (2006). “Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones”. III Congreso Internacional de la Red SIAL “Sistemas Agroalimentarios Locales”, *Alimentación y Territorios*, ALTER, España, 21 pp.
- Muchnik, José y Sautier, Denis (1998) Systemes Agro-alimentaires localisés et construction de territoires. Proposition d’action thematique programmée, Paris. CIRAD. 46 pp.
- Nigh, R. y González, A. (2015). Reflexive Consumer Markets as opportunities for New Peasant Farmers in Mexico and France: constructing Food Sovereignty Through Alternative Food Networks, *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 39:3, pp. 317-341, DOI: [10.1080/21683565.2014.979545](https://doi.org/10.1080/21683565.2014.979545).
- Nunes, C. (2007) Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y perspectivas de turismo*, 16. Pp. 234-242.
- Olivares, E. y Yescas, F. (2009) El sabor de Sonora, *Editorial Imágenes de Sonora, S.A. de C. V.*, pp. 152-154. OPS/OMS. (2008) Componente Comunitario de la Estrategia AIEPI. Una visión de salud intercultural para los pueblos indígenas de las Américas, Serie OPS/FCH/CH/08/02. E. Organización Panamericana de Salud, Organización Mundial de la Salud, Washington DC. EE.UU.
- Ortega T., Vásquez, V., Flores, D. y Núñez, J. (2017) Agrobiodiversidad, género y soberanía alimentaria en Tlaxiaco, Oaxaca, *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, núm. 18, pp. 3673-3682.
- Otzen, T. & Manterola, C. (2017) Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio, *Int. J. Morphol.*, 35(1), pp. 227-232.

- Paz, R.; & Bruno, S. (2013). El potencial de la agricultura familiar y los espacios protegidos: lineamientos para el diseño de políticas públicas. *Mundo agrario*, vol. 13, pp. 1-28.
- Pueblos América (2020), “El Ranchito (Imuris, Sonora), recuperado de <https://mexico.pueblosamerica.com/i/el-ranchito-255/>, el día 05 de abril de 2020, a las 12:31 pm.
- Van der Ploeg, J. (2008) Camponeses e impérios alimentares. Lutass por autonomía e sustentabilidade na era da globalizaçao. Brasil: *Editora UFRGS*. 356 pp.
- Verain, M., Bartels, J., Dagevos, H., Sijtsema, S., Onwezen, M. y Antonides, G. (2012). Segments of sustainable food consumers: a literatura review, *International Journal of Consumer Studies*, 36. Pp. 123-132.
- Poza, E. (2010) Family Business. South-Western College, Cengage.
- Radio Mundo Real (2020) El campesinado y la producción de alimentos frente al coronavirus en América Latina, recuperado de <https://rmr.fm/informes-especiales/coronavirus-covid19-cloc-la-via-campesina-luchas/>, el día 13 de mayo de 2020.
- Raikes, P., Jensen, M. & Ponte, S. (2000). Global commodity chain analysis and the French filière approach: comparison and critique, *Economy and society*, 29(3), pp. 390-417.
- Ramírez-Juárez, J. (2013). El papel de la agricultura familiar en regiones frágiles y en el desarrollo rural: la cordillera del Tenzo, Puebla, México. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, vol. 10, núm. 4. Pp 459-477.
- Ransom, E., Bain, C., & Higgins, V. (2013). Private Agri-food Standars: Supply Chains and the Governance of Standards. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, Vol. 20, No. 2, pp. 147-154.
- Revista sin Embargo (2020) “Amas de casa aportan hasta 23.5% del PIB: INEGI; 74% de mexicanas se dedicas a las labores del hogar”, recuperado de <https://www.sinembargo.mx/22-01-2020/3717017>, el día 15 de abril de 2020, a las 6:43 p.m.
- Reyes, C. (2015) Pudrición texana-*Phymatotrichopsis omnivora* (= *Phymatotrichum omnivorum*), *Revista de agricultura*, recuperado de <https://panorama-agro.com/?p=1782>, el día 01 de abril de 2020.
- Riffo, L. (2013). 50 años del ILPES: evolución de los marcos conceptuales sobre desarrollo territorial, CEPAL – Serie de Desarrollo Territorial-, no. 15. Pp. 37-46.
- Ritzer, G. y Ryan, J. (2011). The Concise Encyclopedia of Sociology, *Blackwell Publishing Ltd*, London. 726 pp.
- Rugren (2017). “¿Cuál es tu generación? – Baby boom, Generaciones; X, Y (Milenial), Z. recuperado de <https://rugren.es/cual-es-tu-generacion/>, el día 06 de abril de 2020, a las 11:03 am.
- Ruitort, S. (2011). Espacios de transformación social e innovación en el consumo. El caso de las organizaciones de consumo agroecológico de Barcelona, *Mientras Tanto*, No. 116. Pp. 77-103.
- Ruiz, R. (2020) Terrenate es una ruta petroglifa, *El Imparcial*, recuperado de <https://www.elimparcial.com/sonora/sonora/Terrenate-es-una-ruta-petroglifa-20150804->

0162.html, el día 30 de abril de 2020.

- SAGARPA (2017) Programa de Apoyos a Pequeños Productores, componente: el campo en nuestras manos; Establecimiento de Huertos Frutales (MEMBRILLO) 42 hectáreas; pp. 1-41.
- SAGHARPA (2016). Programa a Mediano Plazo Agrícola 2016-201, recuperado de [http://sagarhpa.sonora.gob.mx/portal\\_sagarhpa/images/archivos/PMP/PMPAGRICOLA20162021.pdf](http://sagarhpa.sonora.gob.mx/portal_sagarhpa/images/archivos/PMP/PMPAGRICOLA20162021.pdf), el día 27 de junio de 2020.
- Salido, P., López, M., Bañuelos, N., Romo, E., Romero, D., Wong, P. (2009) “Plan Rector de Desarrollo Turístico Sustentable para la Ruta de las Misiones”. Coordinación de Desarrollo Regional del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.- Comisión de Fomento al Turismo del Estado de Sonora. Hermosillo. 354 pp.
- Sánchez, M. (2010) “Presentación”, en Globalización y Sistemas agroalimentarios, coordinadores Maya, C. y Hernández, M. Universidad Autónoma de Sinaloa, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, Asociación mexicana de estudios rurales, Juan Pablos editor, pp. 11-14.
- Secretaría de Turismo (2014) Magdalena de Kino, Sonora. Recuperado de <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/magdalena-de-kino-sonora/>, el día 30 de abril de 2020.
- Serbia, J. (2007). Diseño, muestreo y análisis en la investigación cualitativa, *HOLOGRAMÁTICA*, Facultad de Ciencias Sociales, UNLZ, núm. 7, vol. 3. Pp. 123-146.
- Sevilla-Guzmán, E. (2006). Agroecología y agricultura ecológica: Hacia una “re” construcción de la soberanía alimentaria, Instituto de Sociología y Estudios Campesinos, Universidad de Córdoba, España.
- Sierra, M. y Díaz, R. (2011). “La McDonalización: análisis de la expansión e un fenómeno social que afecta de forma directa a la alimentación”, en II Congreso Español de Sociología de la Alimentación, España. Pp. 1-20.
- Strobridge & Co. (1858) Map of the Gadsden Purchase: Sonora and portions of New Mexico, Chihuahua & California. Cincinnati, Ohio: Middleton. Recuperado de <loc.gov/item/98686018/> el día 27 de abril de 2020.
- Teddie, Ch. y Yu, F. (2007). Methods sampling. Typology with examples, *J. Mix Methods Res.* 1(1). Pp. 77-100.
- The School of Artisan Food (2019) What is artisan food, recuperado de <https://www.schoolofartisanfood.org/page/what-is-artisan-food>, recuperado el día 29 de octubre de 2019.
- Thompson, J. (2002) Ideología y cultura moderna. Teoría crítica social en la era de la comunicación de masas. México, Segunda edición, traducción inglés Gilda Fantinati Caviedes, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco.
- Toledo, V. (1994). Campesinidad, agroindustrialidad, sostenibilidad: los fundamentos ecológicos e históricos del desarrollo rural, *revista de Geografía Agrícola*, vol. 3, pp. 7-19.
- Törey, S. (2010) El valioso toque competitivo que otorga el “alma de la gente”. Equitierra, *Revista Rural Latinoamericana*, núm. 5, pp. 14-20.

- Tregear, A. (2003). From Stilton to Vimto: Using Food History to Re-think Typical Products in Rural Development, *Sociología Ruralis*, Volumen 43, número 2, pp. 91-107.
- Turner, K. y Davidson-Hunt, L. (2016). Tensions and synergies in the Central Valley of Tarija, Bolivia: commercial viticulture and agrobiodiversity in smallholder farming systems, *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 40:6, pp. 518-552, DOI: [10.1080/21683565.2016.1151473](https://doi.org/10.1080/21683565.2016.1151473).
- Urquiaga, I., Echeverría, G., Dussailant, C. y Rigotti, A. (2017). Origen, componente y posibles mecanismos de acción de la dieta mediterránea, *RevMed*, Chile, 145. Pp. 85-95.
- Valcárcel, D. y Venegas, A. (2015) La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica en Bogotá, *Turismo y Sociedad*, núm. 16. Pp. 187-198.
- Vandecandelaere, E., Arfini, F., Belletti, G. y Marescotti, A. (2010) Uniendo personas, territorios y productos: guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles; *FAO y SINER-GI*. Pp. 1-194.
- Vásquez, A. (2007). Desarrollo endógeno. Teorías y políticas de desarrollo territorial, *Investigaciones Regionales*, vol. 2. Pp. 183-210.
- Vendrelusco, R., Thomé, F. y Schneider, S. (2016) (Re) Valorización de los alimentos de la agricultura familia: límites y particularidades de las estrategias agroalimentarias en el estado de Río Grande Do Sul, Brasil. *Agroalimentaria*, vol. 22, núm. 42. Pp. 149-169.
- Verain, M., Bartels, J., Dagevos, H., Sijtsema, S., Onwezen, M. y Antonides, G. (2012). Segments of sustainable food consumers: a literatura review, *International Journal of Consumer Studies*, 36. Pp. 123-132.
- Viertel, J. (2013). Más allá que “votas con el tenedor”: de la conciencia alimentaria a la construcción de movimientos, en ¡Movimientos alimentarios uníos!: estrategias para transformar nuestros sistemas alimentarios. *ILSA*, pp. 155-207.
- Villegas, A. y Cervantes, F. (2011). La genuinidad y tipicidad en la revalorización de los quesos artesanales mexicanos, *Estudios sociales*, vol. 19, núm. 38. Pp. 145-164.
- Viva Magdalena (2008) “Eventos anuales”, recuperado de: <https://vivamagdalena.com/annual-events/> el día 25 de octubre de 2019.
- Watts, M. & Goodman, D. (1997) “Agrarian Questions: Global Appetite, Local Metabolism: Nature, Culture and Industry”, en *Fin-De-Siecle Agro-food Systems*. London, *Routledge*. Pp. 1-32.
- Wilkinson, J. (2010). Economic and agrofood studies in Brazil: Combining social networks, convention and social movements approaches, *Economic Sociology*, 11(2). Pp. 3-6.

## 8. ANEXOS

### Anexo 1. Instrumentos utilizados para la parte cualitativa.

Guion de entrevista semi-estructurada dirigida a UFPAA.

#### **Objetivo de la entrevista:**

Conocer las experiencias de las personas que se dedican a elaborar alimentos artesanales, y saber cuáles de ellas les han servido de motivación para continuar con esta actividad. Además de descubrir en qué parte de la cadena se encuentran (producción, transformación, comercialización o distribución).

#### **Datos personales**

- a) Nombre
- b) Edad
- c) Ocupación

#### **Tipo o tipos de alimento artesanal que producen**

- a) ¿Cuáles considera que son las características que diferencian su producto de los industrializados?

#### **Historia de la producción**

##### **1. Actores principales**

- a) Precursor de la producción en cada familia
  - a. ¿Cuándo comenzó la familia y quiénes lo hicieron (padres, hermanos, abuelos, bisabuelos, tíos, primos, otros)?
- b) ¿Cuáles son las razones por las que usted se interesó en la producción de AA?
- c) Fechas importantes para la historia productiva familiar.
- d) ¿Cómo ha cambiado el volumen de producción en estos años? ¿Por qué?
- e) ¿Qué sucesos cree que marcaron un antes y un después en la producción de alimentos artesanales?
  - a. ¿Hay alguna persona que haya influido en la actividad?
  - b. El hecho de que ahora Magdalena es "Pueblo Mágico", ¿Ha influido en la venta de AA? Si \_\_\_\_; No \_\_\_\_; ¿por qué? O ¿de qué manera?
- f) Hace 25 años, ¿quiénes eran los integrantes de la familia interesados?
  - a. ¿Qué nivel socioeconómico tenían?
  - b. ¿Usted cree que ellos valoraban su actividad?
  - c. ¿Se sentían orgullosos de ella?

- g) Actualmente, además de usted, ¿quiénes otros integrantes de la familia están interesados en la actividad?

## **2. La materia prima**

### **El producto**

## **3. El proceso de producción-transformación-comercialización**

### a) Inicio

- a. ¿Cuál es la materia prima que utilizan?
- b. ¿Cuáles propiedades o características tiene que la hace especial?
- c. ¿Quién la produce? O ¿De dónde la obtienen?
- d. ¿Cuándo son las fechas de cosecha?
- e. ¿El producto sabe o se ve diferente cuando lo producen con materia prima de otros lugares? ¿por qué?
- f. ¿Cuáles son los problemas que enfrenta para producirla o abastecerse de ella?

### b) Transformación

- a. ¿Cuándo producía más, antes o ahora? (en qué años).
- b. ¿Ahora utiliza herramientas o equipos distintos?
- c. ¿Ha cambiado su proceso de producción? ¿de qué manera?
- d. ¿Y su forma de presentación del producto?
- e. En general, ¿cómo le parece mejor, como se hacía antes o como se hace ahora?

### c) Comercialización

- a. ¿Dónde vendía antes sus productos? ¿Y ahora?
- b. Razones de venta en esos lugares
- c. ¿Cómo promociona su producto?

### **Situación actual de la actividad**

## **4. Limitantes y problemas**

- a) ¿Con qué dificultades se ha encontrado en estos años para producir?
- b) ¿Por qué razones continúa produciendo?
- c) ¿Tiene más facilidades de producir ahora o antes? ¿por qué?
- d) ¿Su actividad es sometida a algún tipo de regulación?
  - a. ¿Cuál o cuáles?
  - b. ¿Esto ha afectado a la producción y/o venta de su producto? ¿por qué?

## **5. Relaciones sociales**

- a) ¿Cómo es su relación con productores de la región?
- b) ¿Tiene relación con productores de otras regiones?

- a. ¿Considera que ellos enfrentan los mismos problemas para producir que ustedes?
- c) ¿Cree que existe alguna forma de apoyarse entre productores?
  - a. ¿Usted qué propondría?

## **6. Oportunidades y fortalezas**

- a) ¿Usted reciben algún apoyo para la producción? En caso de ser positiva, ¿de qué tipo (público o privado)?
- b) ¿Cree que su producto tiene importancia en los siguientes aspectos:
  - a. ¿Social? ¿por qué?
  - b. ¿Económica? ¿por qué?
  - c. ¿Cultural? ¿por qué?
  - d. ¿Histórica? ¿por qué?
- c) ¿Por qué cree que es bueno seguir produciendo y vendiendo su producto?
- d) ¿Con que oportunidades cuentan la producción y comercialización actualmente?

## **7. Cierre**

- a) Me podría dar su opinión sobre la importancia que tienen los alimentos artesanales actualmente.
- b) ¿Ahora los alimentos artesanales son mejor valorados que antes? ¿por qué?

¿Me podría contactar con otras personas que también se dediquen esta actividad?

Guion de entrevista semiestructurada dirigida a director de Desarrollo Económico Municipal.

**Objetivo de la entrevista:**

Conocer de primera mano los requerimientos que solicita el departamento de salubridad para la producción artesanal de alimentos.

**Datos generales****1. Personales**

a) Nombre

**2. Laborales**

a) Puesto que desempeña

b) Tiempo que lleva ocupando el cargo.

a. ¿Anteriormente tuvo alguna función relacionada con su actual cargo?

**Conocimiento de la actividad****3. Importancia de la producción artesanal de alimentos en la región**

a) Opiniones personales:

a. ¿Qué aspectos son los que usted conoce sobre la PAA?

b. ¿Qué tan importante considera usted que es la PAA para la economía regional?

c. ¿Cómo ha evolucionado la PAA a través de los años?

i. Años de “esplendor”

ii. Crisis

iii. Situación actual

iv. Aspiraciones futuras

d. ¿Cuáles son las amenazas que la PAA ha enfrentado?

e. ¿Qué debilidades considera usted que tiene esta actividad?

f. ¿Considera que la PAA tiene fortalezas? ¿Cuáles?

g. ¿Considera que las PAA cuenta con oportunidades para su crecimiento? ¿Cuáles?

Me gustaría saber si cuenta con información registrada sobre:

a) El número de UFPAA registradas.

b) El nivel de integración de las UFPAA.

c) El volumen y valor de la producción, a través de los años.

- d) Las ventas, a través de los años.
- e) El número de locales dedicados a la venta de AA registrados.

### **Programas de apoyo**

#### **4. Generales (nacionales, estatales y/o municipales)**

- a) Programas de apoyo para el crecimiento económico del municipio.
- b) Programas de apoyo para el desarrollo del municipio.

#### **5. Programas de apoyo para las UFPAA**

- a) Existencia de algún programa de apoyo para las UFPAA o bien, recursos necesarios para la creación de alguno.

### **Regulaciones**

- 6. ¿Cuáles son las regulaciones sanitarias o de otro tipo que se implementan en la cadena de producción, transformación y comercialización en el Municipio? ¿Podría decirme cuáles de éstas son federales, estatales y municipales?
  - a) ¿Usted considera que este tipo de regulaciones obstaculizan o favorecen la actividad?
    - a. En caso de que obstaculicen. Como autoridad, ¿Están haciendo algo al respecto?

### **Consumidores**

- 7. ¿Existe un perfil específico de consumidores que buscan los alimentos artesanales de la región?
  - a) ¿Cuáles considera que son las razones de esa elección?
    - a. En caso de la respuesta ser positiva. ¿Es el consumo, no el turismo el que interesa?

### **Pueblos Mágicos**

- 8. Recursos obtenidos por el municipio por pertenecer al programa de pueblos mágicos.
  - a) Aplicación de los recursos obtenidos.
    - a. ¿Es considerado la producción y consumo de AA para la distribución de los recursos?
- 9. Escenario favorecedor de esta insignia para la economía local
- 10. Oportunidades de la PAA con base a esta insignia
- 11. Elementos desfavorecedores de la pertenencia al programa.

### **Comentarios finales**

### **Cierre**

**Objetivo del estudio:**

Poder conocer cuáles son los principales problemas o retos a los que se enfrentan las personas que se dedican a elaborar y vender alimentos artesanales, así como saber cuáles son las oportunidades que ellos pueden aprovechar para que su actividad se reconozca y sea apoyada, para que de esa forma, la producción artesanal de alimentos pueda ayudar al desarrollo del Municipio.

**Objetivo de la entrevista**

Conocer de primera mano la información con la que cuenta la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural sobre la producción del insumo principal para la producción de conservas y cajeta de membrillo; la obtención de datos históricos de la producción de este fruto en el distrito de Magdalena; y de las iniciativas o programas que se han llevado a cabo en este distrito para agregar valor a la producción árboles frutales de la región.

✓ **Justificación**

Interés **personal** en realizar un estudio que sea de beneficio para la región.

✓ **Definición de Producción Artesanal de Alimentos.**

Es una actividad dedicada a la elaboración de productos alimenticios a través de procesos y herramientas tradicionales. Los conocimientos sobre esta actividad son pasados de generación en generación; y son elaborados comúnmente con materia prima de la misma región donde se produce.

Las personas que se dedican a elaborar estos productos realizan todo el proceso de elaboración ellos solos o con ayuda de sus familiares, lo cual le da un valor único, ya que conocen cada detalle de lo que están creando. Además este tipo de productos logra representar la cultura y tradiciones del lugar donde es elaborado, y se aprovecha la materia prima en muchas formas distintas, muchas veces dando paso a la creación de nuevos productos derivados de otro ya existente.

**Datos personales**

- a) Nombre
- b) Puesto que desempeña

**La materia prima**

- c) ¿En general cómo es la producción agropecuaria local?
- d) ¿Me podría hablar específicamente sobre lo que se produce en la región? (hacer una relación, solicitar datos).

- a. ¿Cuál es el destino de éstos?
- e) ¿Qué características tienen los insumos naturales para la producción de frutales en la región (tierra, agua)
  - a. ¿Cuáles son las propiedades de los insumos artificiales utilizados para la producción de frutales?

#### **A través del tiempo**

- f) ¿Se tienen series históricas sobre esa producción? (en caso de ser positivo)
  - a. ¿A partir de qué año se cuenta con un registro de los huertos frutales de la región?
  - b. ¿dónde puedo encontrar esos datos?
- g) A través del tiempo, ¿Cuáles son los principales árboles frutales de la región?
  - i. Años de esplendor
  - ii. Crisis
  - iii. Situación actual
  - iv. Aspiraciones futuras
- h) ¿Cuáles fueron las causas de pérdida de huertos completos años atrás? ¿dónde se ubicaban dichos huertos?
- i) Actualmente, en caso de existir ¿dónde se ubican los huertos?

#### **Características del insumo**

- j) Los productores sostienen que el insumo en esta región le otorga un mejor sabor y/o textura a sus mermeladas y conservas, ¿Cuáles considera que son las propiedades o características que lo hace especial?
- k) ¿Este tipo de huertos, requiere de cuidados especiales? ¿Cuáles?
- l) ¿Cuáles son las fechas de cosecha de cada fruta? Aproximadamente, ¿cuánto tiempo duran las temporadas de cada una?
  - i. Durazno
  - ii. Chabacano
  - iii. Membrillo
  - iv. Limón real
  - v. Higo
- m) ¿Usted agregaría algún otro que sea de producción importante?

#### **Principales problemas**

- n) ¿Cuáles son los problemas que enfrenta la cosecha actualmente?
- o) ¿Existe algún tipo de plaga que amenace con la producción? Si \_\_\_\_, no \_\_\_\_ en caso de ser positiva: ¿qué efectos tiene?

#### **Los productores y los apoyos**

- p) ¿Se tiene un contacto directo entre SADER y los productores de frutas de la región?

- q) ¿Existen apoyos por parte de SADER que se estén otorgando actualmente a los productores?
- a. ¿De qué tipo?
    - i. ¿Específicamente a quiénes?
  - b. ¿Y en años anteriores?
  - c. ¿Proyecciones a futuro?

**Comentarios finales**

- r) ¿Cuál es su opinión acerca de la producción artesanal de alimentos?
- s) ¿Considera que esta actividad podría formar parte del desarrollo de la región? ¿Por qué?

Guion de entrevista semiestructurada dirigido al director de Regulación Sanitaria, Unidad Magdalena, Imuris y Cucurpe.

**Objetivo de la entrevista:**

Conocer de primera mano los requerimientos que solicita el departamento de salubridad para la producción artesanal de alimentos.

- Explicar a grandes rasgos en qué consiste el proyecto.

**Justificación**

Interés **personal** en realizar un estudio que sea de beneficio para la región.

- ✓ **Definición de Producción Artesanal de Alimentos.**

Es una actividad dedicada a la elaboración de productos alimenticios a través de procesos y herramientas tradicionales. Los conocimientos sobre esta actividad son pasados de generación en generación; y son elaborados comúnmente con materia prima de la misma región donde se produce.

Las personas que se dedican a elaborar estos productos realizan todo el proceso de elaboración ellos solos o con ayuda de sus familiares, lo cual le da un valor único, ya que conocen cada detalle de lo que están creando. Además este tipo de productos logra representar la cultura y tradiciones del lugar donde es elaborado, y se aprovecha la materia prima en muchas formas distintas, muchas veces dando paso a la creación de nuevos productos derivados de otro ya existente.

**Datos generales**

**1. Personales**

- a) Nombre

**2. Laborales**

- a) Puesto que desempeña
- b) Tiempo que lleva ocupando el cargo.
  - a. ¿Anteriormente tuvo alguna función relacionada con su actual cargo?

**Conocimiento de la actividad**

**3. Opiniones personales.**

- a) ¿Qué aspectos son los que usted conoce sobre la PAA?

- b) ¿Qué tan importante considera que es la PAA para la economía de las familias de la región?
- c) ¿Qué oportunidades y fortalezas considera que tiene la PAA para su crecimiento?
- d) ¿Cuáles considera que son las principales debilidades de la PAA en la región?

## **Regulaciones**

### **4. La dependencia**

- a) Me podría explicar, ¿cuáles son las principales funciones del departamento de salubridad?
  - a. ¿Qué áreas son las que están sujetas a revisiones del departamento?
- b) Específicamente, ¿cuál es la función del departamento de salubridad en cuanto a la PAA?
  - a. ¿Cuál es el objetivo de dicha intervención?
  - b. Las intervenciones del departamento en:
    - i. La producción.
    - ii. La transformación.
    - iii. La comercialización.
  - c. ¿Cuáles son los requerimientos solicitados a los productores?
  - d. ¿Cuál es el proceso que siguen los verificadores?
  - e. ¿Cada cuánto tiempo se realizan las visitas?
  - f. En caso de encontrar aspectos que no cumplan con los requerimientos, ¿qué prosigue?
- c) ¿El departamento cuenta con intervenciones de capacitación para los productores?
- d) ¿Usted considera que este tipo de regulaciones obstaculizan o favorecen la PAA?
  - a. En caso de que obstaculicen. Como autoridades, ¿están haciendo algo al respecto?

## **Comentarios finales**

**Objetivo de la entrevista:** Recuperar la historia productiva de frutales en Magdalena, con énfasis particular del membrillo. A través del conocimiento y experiencia de la persona entrevistada.

**Datos de referencia:**

Nombre:

Lugar de origen:

Tiempo de vivir en Magdalena:

Cargos que ha ocupado en relación a la producción frutales en la región:

**Historia productiva respecto a la plantación de frutales en la región:**

1. Cuando se habla de la producción de frutales en la región de Magdalena de Kino, ¿a qué comunidades se hace referencia?
2. ¿Sabe cuándo comenzó a plantarse frutales en la región?
3. ¿Quiénes lo promovieron?
4. ¿Cuáles frutales fueron los primeros?
5. ¿Cuándo comenzaron las huertas comerciales?
6. ¿Recuerda más o menos cuánto se produjo en los mejores años?
  - a. ¿Cuáles años fueron?
  - b. ¿Qué destino tenía esa producción?
7. ¿Cómo eran las huertas? ¿Diferentes o semejantes entre sí en cuanto a:
  - a. ¿Extensión?
  - b. ¿Tecnologías?
  - c. ¿Tipo de frutales?
  - d. ¿Disponibilidad de agua?
8. ¿Quiénes eran las principales familias que producían frutales en la región?

- 9.** ¿Sabe Usted si alguna de esas familias elaboraba jaleas, ates, mermeladas u otros productos con las frutas?
- a.** ¿Cuáles?
  - b.** ¿Cómo se comercializaban?
  - c.** ¿De qué años estamos hablando?
- 10.** ¿Cuándo comenzó a descender la producción de frutales en la región Magdalena y por qué?
- 11.** ¿Entró en crisis la producción de todos los frutales a la vez, o primero fueron unos y luego otros?
- a.** ¿Cuáles y por qué?
- 12.** ¿Considera que la caída en la producción continúa en declive? Sí, no,
- a.** ¿Por qué?
- 13.** ¿Identifica factores específicos que incidieron en el declive de la producción frutícola de la región?
- 14.** ¿Podría detallarnos cuáles, en su consideración han sido esos factores?
- 15.** ¿Considera Usted que todavía hay esperanzas de reactivar la producción de frutales en la región? Sí, No,
- a.** ¿Por qué?

**Anexo 2.** Instrumento utilizado para la parte cuantitativa.

Encuestador: \_\_\_\_\_ Lugar: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

**Datos Generales**

1. Edad:

18-29 años  
 30-44 años  
 45 o más años

2. Nivel educativo:

Básica (primaria/secundaria)       Posgrado  
 Preparatoria       Otro (especifique) \_\_\_\_\_  
 Universitaria

3. Mis ingresos mensuales son de:

Entre 3,037-5,366.       Entre 10,772-12,985.  
 Entre 7,142-8,898.       Arriba de 15,754.

4. Ocupación actual:

<input type="checkbox"/> Empleado de gobierno	<input type="checkbox"/> Comerciante	<input type="checkbox"/> Estudiante
<input type="checkbox"/> Empleado empresa privada	<input type="checkbox"/> Agricultor/ganadero	<input type="checkbox"/> Sin empleo
<input type="checkbox"/> Trabaja por su cuenta	<input type="checkbox"/> Jornalero	<input type="checkbox"/> Otro: _____
<input type="checkbox"/> Profesionista	<input type="checkbox"/> Ama de casa	

5. Lugar de residencia: \_\_\_\_\_

En caso de ser turista:

- Su motivo de visita a Magdalena es:  
 Visitar a familiares y/o amigos  
 Por las fiestas patronales  
 Otro (especifique) \_\_\_\_\_
- Sus visitas a Magdalena son:  
 Dos o menos veces en el año  
 Tres a cinco veces en el año  
 Más de cinco veces en el año

**Cuestionario**

6. Consumo conservas de frutas (en almíbar, mermelada, jalea) y/o cajeta de membrillo elaborados artesanalmente:

Muy frecuentemente  
 Ocasionalmente  
 Nunca

7. La razón por la que compro conservas de frutas y/o cajeta de membrillo es (puede seleccionar más de una):

Por su sabor  
 Por tradición familiar  
 Por el apoyo a productores locales

8. Suelo comprar las conservas de frutas y/o cajeta de membrillo:

- Directamente con el productor
- En puntos de venta informales
- En tiendas de recuerdos (souvenirs)
- En supermercados

9. Las conservas de frutas y/o cajeta de membrillo tienen mejor sabor que las conservas industrializadas:

- De acuerdo
- Indeciso
- En desacuerdo

10. Las conservas de frutas y/o cajeta de membrillo eran más consumidos antes que ahora:

- De acuerdo
- Indeciso
- En desacuerdo

11. Considero que a las nuevas generaciones les importa consumir conservas de frutas y/o cajeta de membrillo:

- De acuerdo
- Indeciso
- En desacuerdo

12. Qué tanta importancia económica considero que tienen las conservas de frutas y/o cajeta de membrillo:

- Muy importante
- Moderadamente importante
- Nada importante

13. Considero conveniente que las conservas de frutas y/o cajeta de membrillo se comercialicen más allá de Magdalena:

- Muy importante
- Moderadamente importante
- Nada importante

14. Si más familias se dedicaran a la elaboración de conservas de frutas y/o cajeta de membrillo se podría mejorar el desarrollo de Magdalena:

- De acuerdo
- Indeciso
- En desacuerdo

Desea agregar algo más que no le haya preguntado sobre este tema: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

**Anexo 3.** Fotografías huerto de membrillo.



Racimo de membrillo (fuente propia).



Árbol de membrillo (fuente propia).



Membrillo (fuente propia).

**Anexo 4.** Fotografías comercialización de Alimentos Artesanales en Magdalena de Kino, Sonora.



Conservas (fuente propia).



Sabor regional (fuente propia).

## Anexo 5. Trabajo de campo.



Comisario de la Tribu Yaqui, originario de la Santísima Trinidad y esposa, disfrutando una conserva de fruta en almíbar (fuente: Yesenia Castro).



Levantamiento de datos, Tradicionales Fiestas de San Francisco Javier (fuente: Yesenia Castro).

## Anexo 7. Comentarios adicionales.

Comentarios sobre la importancia que tienen la cajeta de membrillo y las conservas de frutas (AA) de la región.

---

*“Tienen un impacto interesante, es volver y comprobar que las bases de lo bueno siguen estando ahí...yo creo que tiene mucho futuro el volver a recuperar todas esas costumbre antiguas”.*

*Entrevistado UFPAA, categoría C.*

---

Comentarios sobre la valoración de cajeta de membrillo y conservas de frutas (AA) de la región.

---

*“Vienen personas por seguir la tradición de sus abuelos de comprarlas”.*

*(Entrevistado UFPAA, categoría B).*

---

Opiniones sobre la producción artesanal de cajeta de membrillo y conservas de frutas, como parte del desarrollo de la región.

---

*“No podría, debe ser, o sea que sí hay mucha gente que se beneficia con eso y es una lástima que se haya perdido. Digo, no quitar el dedo del renglón mientras se pueda, para que se pueda sembrar. Desgraciadamente la gente que queda, que saben del membrillo pues ya son personas mayores, no es mucho lo que les queda”.*

*Jefe del DDR-140 Magdalena.*

---