

I. VINCULACIÓN TERRITORIAL COMO HERRAMIENTA DE VALORIZACIÓN DEL CHORIZO ARTESANAL DE TOLUCA

ANDREA EDURNE JIMÉNEZ RUIZ
HUMBERTO THOMÉ-ORTIZ
FRANCISCO HERRERA TAPIA
ANGÉLICA ESPINOZA ORTEGA

Introducción

El presente trabajo narra, desde una perspectiva metodológica, el proceso de activación de un proyecto de desarrollo territorial que dio lugar a la Feria del Chorizo Artesanal, el producto agroalimentario más emblemático del Valle de Toluca. La iniciativa surgió de un grupo de universitarios que, en conjunto con otro grupo de productores de chorizo, compartían la preocupación por preservar los *productos tradicionales*, vinculados a un *Origen Geográfico*, cuyos atributos de calidad están relacionados con los lugares donde han sido producidos.

Dichos productos tienen la oportunidad de atender una demanda específica de nichos de mercado, dispuestos a pagar un costo superior en función de una calidad objetiva que pueda ser percibida por los consumidores (Rodríguez, 2001). El proyecto parte de la premisa de apoyar el desarrollo y la protección de un producto tradicional, para así estimular su producción local, protegerlo contra las imitaciones y la competencia desleal. Todo ello con la finalidad contribuir, desde la perspectiva de la producción y el consumo, en la caracterización y diferenciación de un producto singular (Vandecandelaere *et al*, 2010).

En el Valle de Toluca existen varios productos que conforman el patrimonio alimentario local, de entre los cuales destaca el chorizo rojo y verde, cuya reputación goza de un alto prestigio a nivel nacional. La fama del “chorizo de Toluca” ha traído como resultado el hecho paradójico de que

este producto sea copiado y producido de manera industrial, a partir de las nuevas necesidades de consumo asociadas con su disponibilidad en cuanto a cantidad y su accesibilidad en cuanto a precio (Fernández, 2010).

Debido a lo anterior, se vuelve imprescindible buscar la forma de salvaguardar la cultura heredada en el saber- hacer de los choriceros artesanales, recuperando con ello una especialidad cárnica asociada al origen, los ingredientes, la distribución geográfica y el proceso de comercialización, entre otros factores que determinan el carácter singular y único del producto. Lo anterior, tiene la finalidad de que se reconozca al chorizo como un producto importante en el patrimonio gastronómico y la actividad económica mexiquenses (Quintero *et al*, 2011; Fernández, 2010).

Es importante señalar que entre los productores participantes en el proyecto existía conciencia sobre sus deficiencias y sobre la necesidad de tomar cartas en el asunto para mejorar su situación productiva. Los primeros contactos revelaron el deseo de los propios productores para desarrollar las capacidades de producción, transformación y distribución del chorizo, así como su relación con otros actores, con lo que buscan generar unidades de producción más eficientes, pero que conserven los métodos tradicionales y la esencia del trabajo del choricero.

De acuerdo con lo anterior, se exploraron algunas alternativas como: innovar el sistema de producción; desarrollar nuevos mecanismos de promoción y comercialización del producto y; explorar la organización como una estrategia de mejora de la actividad productiva. Siendo esta última alternativa el objeto de interés del presente trabajo.

El proyecto de vinculación territorial que se propuso a los productores de chorizo, abarcaba tres municipios del Valle de Toluca (Toluca, Mexicaltzingo y Tenango), con lo que se buscó generar mejoras económicas y desarrollo de capacidades de gestión, ambos, elementos clave para la reproducción social y económica del chorizo artesanal de Toluca cuya posición como baluarte gastronómico de la región, se ha visto seriamente comprometida por las presiones de los mercados globales.

Para el diseño de este proyecto se propuso la metodología de enfoque de marco lógico por objetivos, que tiene como finalidad dotar a la planificación de un procedimiento que permita avanzar a lo largo de las etapas de identificación y diseño, en la configuración del futuro proyecto me-

dian­te la participación de los colectivos implicados y la búsqueda de con­senso entre los mismos (Haugland, 1993). A través de la realización de cinco talleres participativos, se ejecutaron las siguientes acciones: i) Análi­sis de participación; ii) Análisis de problemas; iii) Análisis de objetivos; iv) Análisis de alternativas y; v) Matriz de indicadores (Gómez, 2003), siendo esta última fase, la fuente de información para la elaboración de este texto.

Antecedentes

En la actualidad, la preferencia de los consumidores por productos ali­menticios más sanos, nutritivos y vinculados con la tierra, ha aumentado. En la escala mundial, el grado de exigencia de los consumidores respecto de los productos alimenticios se ha incrementado y se ha diversificado, en virtud de la información disponible en las redes sociales y ante la cre­ciente oferta de un sinnúmero de productos (Rodríguez, 2001).

La sociedad ahora busca más información sobre el origen y el proce­so de producción de los alimentos que consume, motivo por el que son más valorados aquellos productos cuya calidad sea identificable, garanti­zada y reconocida socialmente (Pons y Sivardière, 2002); a través de un proceso de identidad cultural del producto, del reconocimiento de sus atributos organolépticos, la ubicación de su origen geográfico y la instru­mentación de procesos productivos respetuosos con el medio ambiente.

Existen diversos productos en el mundo que cuentan con una garan­tía que resguarda las exigencias de los consumidores, como es el caso de los sellos de calidad. Así se puede observar en el caso del Jamón Serrano Español que lleva el sello de Especialidad Tradicional Garantizada desde el año 2000 (Pons y Sivardière, 2002). En México existe un gran número de productos con potencial para ofertar estas garantías, pero que no han sido avalados por las instancias correspondientes, sea por falta de infor­mación; o bien por no cubrir las características requeridas por los orga­nismos certificadores internacionales.

El Valle de Toluca es un territorio que, históricamente, ha construido un prestigio en la producción y comercialización de chorizo artesanal, un producto que cada día se enfrenta a un fenómeno creciente de estandari-

zación que amenaza su carácter singular y patrimonial (Elizondo, 1997). Ello no sólo implica la pérdida de calidad en el producto, sino que también supone una amenaza a la existencia de los productores de dicho embutido, que experimentan una pérdida de identidad y la competencia con imitaciones de chorizo de menor calidad pero también de menor precio. En este sentido, la idea de buscar un sello de calidad para el embutido es una tarea sustantiva, no sólo para darle un valor agregado, sino también para protegerlo y contribuir a su reconocimiento social como un producto auténtico.

Durante el desarrollo del proyecto, fue necesario trabajar en la articulación entre los diferentes actores involucrados, con la finalidad de poner en valor un producto emblemático, a través de la vinculación entre personas, productos y territorios. Lo anterior, implicó trabajar en la activación del territorio, a través de la puesta en valor alrededor de un producto local, con lo que no sólo se estimula la generación de ingresos económicos, sino también se promueve la reproducción social de un alimento que, sin duda, es uno de los más importantes marcadores de identidad territorial del Valle de Toluca.

Es precisamente en esta zona donde se sigue elaborando un chorizo único en su tipo, tanto por sus cualidades macroscópicas como organolépticas (Muñoz, 2000). Sin embargo, no cuenta con alguna certificación (marca colectiva, indicación geográfica o etiqueta de calidad) que respalde y garantice a los consumidores su calidad, atributos diferenciadores, ni su inocuidad. A ello hay que añadir que se trata de un producto artesanal, cuyas técnicas de producción difieren de un producto industrializado, lo que no significa que forzosamente el producto carezca de calidad (Jiménez, 2013).

Derivado de lo anterior surgió una propuesta cuyo objetivo fue lograr el reconocimiento de los chorizos rojo y verde del Valle de Toluca, mediante un sello de calidad territorial. Con ello se busco mejorar las capacidades de los productores y encaminarlos en el proceso de protección del chorizo, mediante el registro de una Marca Colectiva ante el Instituto de la Propiedad Industrial (IMPI). Cabe mencionar que este Proyecto de Vinculación Territorial, deriva de un proyecto mayor denominado: *Rescate y Caracterización de Embutidos del Valle de Toluca*; mediante el cual

se observó que hacía falta un trabajo que profundizara sobre el estudio del valor que tienen los embutidos en la región.

Las primeras acciones del proyecto se relacionan con líneas de acción encaminadas a lograr el objetivo general de la propuesta que era dotar a los productores de chorizo, de varias habilidades y capacidades relacionadas con la gestión del territorio para preservar y aprovechar su actividad de la manera más eficiente posible” (Jiménez, 2013).

Un aspecto sustantivo de las tareas del proyecto era mejorar la capacidad de articulación entre los actores territoriales, y de esta manera incidir en el rescate y aprovechamiento de la producción del chorizo artesanal, bajo el supuesto de que la concurrencia y articulación entre actores facilita la activación económica y social en beneficio del proceso productivo.

En primer término se realizó una revisión de literatura especializada, que permitiera generar una base teórico metodológica para la gestión de los territorios productores de chorizo (Sepúlveda, 2005; Souza, 1995; Izquierdo, 2005) ; En segundo lugar se realizó una semblanza de los antecedentes de la producción de chorizo en el Valle de Toluca que sirvió para comprender el carácter patrimonial del producto y su naturaleza socio-histórica; Finalmente, se diseñó una propuesta participativa enfocada en el desarrollo y mejora de las capacidades de gestión territorial, a través de estrategias de apropiación y acción colectiva, centradas en un espíritu más cooperativo que competitivo.

En un inicio se invitó a participar en el proyecto a los productores que se identificaron en los diferentes municipios que conforman el Valle de Toluca, de los cuáles sólo cinco se incorporaron formalmente al proyecto y posteriormente desertó uno. Al final se conformó una Asociación Civil de cuatro integrantes, dos pertenecientes al municipio de Toluca, un productor del municipio de Mexicaltzingo y otro del municipio de Tenango del Valle.

Propuesta de vinculación territorial

La articulación entre productores, es una acción centrada en la unión u organización que tienen entre sí o con otros actores de la cadena, cuya

participación sea sustantiva para cualquier actividad productiva (Delgado y Torres, 2009), En el caso de los productores de chorizo artesanal esta capacidad no es una fortaleza característica del gremio, probablemente debido a que la mayoría de los productores se dedican a producir y comercializar el embutido directamente y de forma individual, dando como resultado una cadena de producción corta y una relación con otros mercados muy limitada, restringida a taquerías, torterías y algunos restaurantes locales (Jiménez, 2013).

La relación con los consumidores ha sido muy importante, ya que al brindar un producto de calidad, se han construido condiciones para la reproducción social del embutido, que mantiene una tradición, un saber hacer, una actividad económica arraigada y un marcador de identidad territorial que distingue a la zona de producción. Igualmente, puede observarse que los productores de chorizo artesanal son actores importantes en la reproducción de los sistemas productivos que dan origen a los diferentes insumos con los que el embutido es preparado, siendo esta relación cada vez más utilitaria, diluyéndose las connotaciones sociales y simbólicas que tenía en otros tiempos.

Respecto al papel de las instituciones, es muy somera la vinculación que los productores han tenido con diferentes organismos públicos y privados. Destaca el caso de la carnicería “La Suprema”, que promovió su participación en el record *guinness* del chorizo más largo del mundo, en conjunto con el municipio de Toluca. De manera permanente, los productores del embutido se relacionan con la Secretaría de Salud del Estado de México, que es el organismo facultado para otorgar los permisos necesarios para la venta del producto (Investigación de campo, 2011).

Pese a que los productores participantes en el proyecto se relacionan entre sí de alguna manera, sea por lazos de parentesco, por compartir el gremio o por coincidir en la proveeduría, su vinculación es muy limitada o poco productiva, pues hasta el momento anterior al inicio del proyecto no se habían organizado para conseguir un objetivo en común.

En este sentido, uno de los alcances pretendidos al término del proyecto, fue que la cadena productiva del chorizo se ampliara y fuera más nutrida, involucrando nuevos actores y reforzando los eslabones con los que en ese momento se contaban. Dentro de estos nuevos actores involu-

crados fue crucial integrar a prestadores de servicios profesionales, como la organización “Pro-Chorizo” que prestó asistencia a los productores en cuestiones de organización, administrativas, de calidad y comercialización, con el fin de generar estrategias para la valorización y posicionamiento del producto en el territorio.

También se detectaron instituciones públicas y organizaciones civiles interesadas en promover productos tradicionales de calidad, sin embargo los productores hasta ese momento no habían tenido un real acercamiento a éstos actores, en busca de alternativas para el rescate y aprovechamiento del embutido.

Por tal motivo, fue fundamental incidir positivamente en las habilidades de gestión de los productores de chorizo, entendidas éstas como el desarrollo de competencias para la planeación y toma de decisiones administrativas, organizativas y operacionales, que pueden ser implementadas y orientadas para fortalecer la productividad territorial (Delgadillo, Torres; 2009). Cabe mencionar que este tipo de habilidades no son frecuentes entre los choriceros, quienes se han dedicado a la producción y venta del embutido, dejando de lado las capacidades administrativas y técnicas necesarias para enfrentar los desafíos del mundo contemporáneo.

Debido a ello, fue necesario generar este tipo de habilidades, pues su ausencia disminuye las oportunidades de articulación entre productores, de entrar en nuevos mercados, participar en diferentes programas gubernamentales y articularse con el sector académico.

Resultados

Entre las actividades llevadas a cabo para lograr el proyecto de vinculación territorial se realizaron visitas exploratorias en los doce municipios del Valle de Toluca donde se produce y comercializa el chorizo rojo y verde, estas se llevaron a cabo una vez por semana durante un periodo aproximado de cuatro meses, cabe mencionar que en algunos de los municipios no hubo participación en las citas concertadas, lo cual reflejaba la falta de interés de los productores por participar en este tipo de accio-

nes, sin embargo hubo municipios donde los productores se mostraron interesados y realmente se involucraron en el proyecto.

La selección de participantes se realizó mediante un muestreo no probabilístico de bola de nieve (Goodman, 1961). Una vez contactados a los interesados se les explico en qué consistía el proyecto, cuál era el objetivo del mismo y se les invitó a participar, siempre y cuando la intención fuera trabajar en conjunto por la conservación y protección del chorizo artesanal y el resguardo de su identidad.

A través de la metodología de marco lógico (Gómez y Camara, 2003), se abordó todo el desarrollo del proyecto, se realizaron diversos talleres, en los cuales se fue avanzando mediante los siguientes pasos:

- *Análisis de participación.* En esta primera etapa, además de los productores se identificaron actores que pudieran contribuir al desarrollo del proyecto (Durston y Miranda, 2002) como son las instituciones educativas, principalmente la Universidad Autónoma del Estado de México, el Ayuntamiento de Toluca y la Secretaría de Turismo del Estado de México.
- *Análisis de problemas.* Esta etapa fue una de las más importantes, pues en conjunto con el grupo de productores se trabajó en el reconocimiento de sus principales problemáticas. A través de un taller participativo para detectar sus debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas, se encontró que uno de sus principales problemas organizativos es el escaso desarrollo de sus capacidades de gestión, que ya sea por cuestiones de tiempo o recursos se limitan a producir y vender el producto, lo que coincide con lo reportado en otro estudio por Vandenberg y Lance en (1992).

Existe una limitada organización con otros productores e instancias para atender retos mayores de comercialización y preservación del valor patrimonial del chorizo. La distribución y venta del chorizo es de carácter exclusivamente local, por lo que se desconoce la forma adecuada de incursionar en nuevos mercados. Lo anterior, ha redundado en una falta de innovación que no les permite ser competitivos (García *et al* 2012).

A nivel institucional se observó que la mayoría de los productores desconocen los lineamientos que las entidades públicas, relacionadas con su actividad, emplean para acceder a los programas y apoyos existentes. Ello se asocia con la desconfianza que los productores sienten por las instituciones pues consideran que al solicitar estos apoyos se invierte mucho tiempo, que les resta capacidad para atender las actividades relacionadas con la producción y la venta, que son las que generan sus principales ingresos.

- *Análisis de objetivos.* Esta etapa constituyó un paso central para el proyecto, ya que contribuyó al planteamiento participativo de las soluciones posibles a los problemas detectados en el análisis realizado anteriormente.

Entre los principales objetivos propuestos se encuentra el capacitar, por diferentes medios, a los productores de chorizo para que logren desarrollar su potencial de gestión frente a otras instancias, su capacidad de hacer frente a las problemáticas relacionadas con la venta y distribución del chorizo, así como a mitigar la falta de articulación entre los diferentes componentes de la cadena producción.

- *Análisis de alternativas.* Posterior a las etapas antes mencionadas, se analizaron las siguientes alternativas para fomentar la articulación entre los actores principales.
 - Desarrollo de sus capacidades de gestión (Ugarte, 2011) para generar lazos con otros actores de la cadena y que esto se reflejara en nuevos canales de comercialización y difusión como puede ser la feria del Chorizo y la creación de marcas.
 - Gestionar la organización de productores para acceder, como grupo consolidado, a créditos o apoyos que otorgan algunas instituciones públicas y privadas para beneficio de su actividad.
 - Innovación mediante el uso de nuevas tecnologías de la información y comunicación para generar nuevas plataformas de comercialización, para la transmisión de la cultura choricera y para la

preservación de su calidad como patrimonio agroalimentario del centro de México.

- *Matriz de indicadores o planificación.* En esta etapa se desarrollaron actividades financiadas en su mayoría por parte de los productores y posteriormente, de acuerdo a sus necesidades, se fueron adquiriendo apoyos de diversas instituciones educativas como la UAEM; públicas como El Ayuntamiento de Toluca a nivel local y Secretaria de Turismo por parte del Gobierno del Estado de México. Todo ello con la intención de contribuir a la revalorización y reconocimiento del producto, como parte de la identidad cultural de la región. Como resultado de los estudios de factibilidad se diseñó un proceso participativo para llevar a cabo la estrategia de intervención en las siguientes fases:

FIGURA 1. *Tres grandes fases del Proyecto de vinculación Territorial*



Fuente: Elaboración propia 2015

- Primera fase: establecimiento de redes de comunicación constante entre el grupo de técnicos de Prochorizo y el grupo de productores dispuestos a asociarse. Con ello se determinaron sus conocimientos, fortalezas y debilidades en materia de gestión, para con ello tener clara la existencia de recursos con se que cuenta para realizar un plan de mejora y fortalecimiento.
- Segunda fase: se planteó de un programa de capacitación, encaminado al desarrollo de las capacidades de gestión del grupo de productores, impulsando el valor agregado que su actividad puede tener a partir de ello.

- Tercera fase: se generaron estrategias de vinculación con instituciones ligadas, directa o indirectamente, a la actividad choricera para obtener servicios o beneficios que contribuyeran en la permanencia y revalorización de la actividad.

A través de lo anterior se busco la conformación de una figura asociativa, que después de tres talleres participativos, entre el grupo Prochorizo y los productores, dieron como resultado la integración de la Sociedad Civil de productores de Chorizo Artesanal del Valle de Toluca, conformada por cuatro productores. Los gastos para la conformación de la sociedad fueron solventados con recursos propios de los productores y los integrantes del grupo Prochorizo.

Posteriormente, los miembros de Prochorizo capacitaron a los productores en el uso de nuevas tecnologías que contribuyeran a las actividades de organización y las tareas de comunicación y difusión necesarias para lograr los objetivos propuestos. Resultado de este taller fue el diseño de la propuesta de sitio web de la Asociación de Productores de Chorizo Artesanal del Valle de Toluca, así como el diseño de la imagen de la primera Feria de Chorizo Artesanal del Valle de Toluca.

Posteriormente se desarrollaron tres talleres de capacitación sobre Gestión Territorial, los cuales consistieron en dar a conocer a los productores la importancia de generar vínculos con los diferentes actores de la cadena productiva (Peroni, 2012) dejando claro que en la medida en que se relacionen, pueden fortalecer la actividad para preservar el producto como elemento esencial de la identidad del Valle de Toluca. Estos talleres fueron gestionados y desarrollados por el grupo Pro-chorizo, en conjunto con investigadores de la Universidad Autónoma del Estado de México.

A través de dichos talleres, se cumplió con la expectativa de visibilizar el interés de los productores por salvaguardar la cultura heredada y el saber-hacer. En otro sentido se discutió sobre la importancia de la comercialización, producción y caracterización de este tipo de especialidad cárnica. Lo anterior, dio como resultado la conformación de las directrices básicas para el desarrollo de una acción concertada para la gestión de un producto alimentario tradicional.

Uno de los principales logros obtenidos a partir del trabajo participa-

tivo, fue la organización de la Primera Feria del Chorizo Artesanal del Valle de Toluca en el año 2012, la cual se mantiene hasta el momento. Para ello, los productores tuvieron que fortalecer sus vínculos internos, conformarse como una asociación civil y trabajar en la expansión de su capital rural para acceder a los beneficios derivados de su vinculación con diferentes instituciones.

La idea de la Feria surgió de los productores, como una estrategia de difusión y comercialización del chorizo. Dicho evento cobró gran importancia no sólo por los beneficios económicos de los participantes derivados de sus ventas, sino también como estrategia mediante la cual los asistentes revaloraron y se identificaron con este producto local vinculado al origen.

El grupo Pro-chorizo y los integrantes de la asociación definieron un conjunto actividades para vincularse con el Ayuntamiento de Toluca, con la finalidad de gestionar un espacio dentro del Centro Histórico de la ciudad donde pudiera llevarse a cabo la primera Feria de Chorizo Artesanal del Valle de Toluca; el lugar donde se realizó el evento fue en la plaza *González Arratia* uno de los espacios más importantes de la ciudad. Así también, se tuvo el apoyo para la gestión de permisos para la comercialización del producto el día del evento. El vínculo con el ayuntamiento influyó de manera positiva en cuanto a la difusión del evento en los medios de comunicación locales.

Por otra parte, resultado del vínculo con la Secretaría de Turismo del Estado de México, se logró la impresión de un millar de carteles, así como otro millar de programas con las actividades a realizar el día de la Feria. Otro de los beneficios obtenidos de la relación con esta institución fue el préstamo de estructuras para los stands, pertenecientes al Instituto de Investigación y Fomento a las Artesanías del Estado de México, dependientes de dicha Secretaría. Se contó también con el apoyo de pequeñas empresas locales.

Igualmente, se logró el apoyo de la Universidad Autónoma del Estado de México que fue imprescindible para la realización del evento. La Facultad de Arquitectura y Diseño colaboró con la impresión de las invitaciones especiales, así como las constancias para los participantes. La facultad de Turismo y Gastronomía prestó el mobiliario para el concurso

FIGURA 2. Cartel publicitario Primer Feria Del Chorizo



Fuente: Jiménez (2013)

gastronómico. La facultad de Ciencias Políticas contribuyó con la difusión del evento, a través de la estación de radio de la Universidad, mediante la difusión de entrevistas relacionadas con la Feria. El Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales contribuyó con materiales de impresión, logística y con la canalización de los recursos humanos responsables de esta propuesta.

La realización de la Feria del Chorizo Artesanal del Valle de Toluca y los vínculos generados entre los diferentes actores del territorio a partir de la misma, permitieron el empoderamiento y la participación activa de los productores, a su vez, éstos tomaron consciencia acerca de la importancia que tiene el vincularse entre ellos y con los diversos actores del territorio para lograr sus objetivos.

Es importante señalar que el proceso del proyecto de vinculación te-

ritorial fue de aproximadamente dos años en los cuales el grupo Prochorizo, en conjunto con los productores, gestionaron la mayoría de los recursos canalizados al proyecto. Lo anterior resultó en una lección importante para los involucrados en el proceso, toda vez que aunque existe una literatura vasta sobre alimentos tradicionales, son muy pocos los ejemplos de intervención en territorios concretos. A partir de los resultados del proyecto, se vislumbra una posibilidad para revitalizar el anclaje territorial del chorizo del Valle de Toluca, así como de fortalecer y diferenciar a sus productores.

Actualmente, la acción colectiva de los productores continua latente, la feria del Chorizo sigue realizándose año con año y de forma esporádica se siguen desarrollando reuniones para gestionar una marca colectiva que certifique la calidad e importancia del chorizo artesanal.

Conclusiones

La gestión territorial es un aspecto indispensable al momento de desarrollar proyectos de desarrollo donde se requiere un mayor control sobre el manejo de los recursos. El desarrollo de las capacidades de vinculación territorial no es una tarea sencilla, puesto que implica articular una gran diversidad de actores, con diferentes intereses y visiones. Para ello es necesario converger en los objetivos centrales de la vinculación, con el afán de mantener un grupo motivado, lo que a su vez implica la construcción de redes de confianza y solidaridad entre los actores implicados.

En el desarrollo de proyectos, generalmente, llega un momento en que el grupo de beneficiarios debe trabajar por sí mismo, ya sin el apoyo de facilitadores y no sólo en aspectos de gestión sino también en el desarrollo de nuevos proyectos. Lo anterior significa que el desarrollo de capacidades de vinculación territorial es un aspecto sustantivo para la reestructuración de las cadenas productivas y de comercialización de alimentos emblemáticos en el contexto de la Globalización.

El grupo de productores que finalmente se decidió a participar en el proyecto, es un grupo de personas que tienen consciencia sobre la importancia (económica, social y cultural) de su actividad en el territorio del

Valle de Toluca. El papel de la producción de chorizo artesanal no sólo es económico, también cumple una importante función social al ser un modo de vida para las familias que han asumido la misión y el gusto de preservar una actividad con una gran profundidad histórica y que con el pasar de los años se ha construido como un fuerte marcador de identidad territorial.

El acercamiento con diferentes instituciones, necesario para la realización de la primera Feria de Chorizo Artesanal del Valle de Toluca, fue una experiencia que permitió entender la manera en cómo trabajan las instituciones públicas, quienes carecen de un soporte financiero y administrativo para acoger iniciativas que tienen como objeto rescatar y revalorar la identidad territorial y el desarrollo de los productores de alimentos emblemáticos.

En otro sentido, el acercamiento entre productores e instituciones educativas proporcionó buenos resultados, puesto que es la academia quien ha mostrado mejores posibilidades para apoyar este tipo de proyectos, a partir de la vinculación entre diferentes actores. En relación a las instituciones privadas que contribuyeron en la realización de la feria se observó que hay pequeñas empresas, a nivel local, a quienes les interesa apostar por el desarrollo territorial, por lo que tuvieron un papel activo en la realización del evento.

Pese al importante papel que tiene la academia, los productores y la comunidad en este tipo de iniciativas, es fundamental que el Estado se involucre mediante políticas públicas orientadas al rescate y la puesta en valor del patrimonio agroalimentario. Igualmente, es sustantivo el ejercicio del gasto público, no sólo en el desarrollo de infraestructuras sino también en el desarrollo de capacidades que permitan la reproducción económica y cultural de los baluartes gastronómicos del Estado de México.

Literatura citada

- Delgadillo M. J., Torres. F. (2009). *La gestión territorial como instrumento para el desarrollo rural*. Estudios Agrarios, Procuraduría Agraria. México.
- Durston J. y Miranda F. (2002). *Experiencias y metodología de la investiga-*

- ción participativa. Políticas Sociales.* Naciones Unidas. Santiago de Chile.
- Elizondo C. (1997). Récord Guinness del chorizo de Toluca. Artículo recuperado de periódico El Sol de Toluca. Publicado el: 3 de octubre 1997.
- Fernández Z. M. (2010). *Distribución Geográfica, Producción y Comercialización del chorizo verde en el Valle de Toluca. Tesis de Licenciatura en Gastronomía.* Facultad de turismo y Gastronomía UAEM. Toluca, México.
- García-O.M., Bajo D. N., Blázquez M. E. (2012). La innovación tecnológica como variable determinante en la competitividad de los países *Revista de Encomia Mundial* 31, 137-166.Madrid
- Goodman L. (1961) *Snowball sampling. Annals of mathematical statistics.* Ithaca, United States of America
- Gómez G. M., Cámara L. L. (2003). *Orientaciones para la aplicación del enfoque del marco lógico. Errores frecuentes y sugerencias para evitarlos.* CIDEAL. Madrid.
- Haugland C., Tore G., Steinar H., Aage R., Knut S., Sletten E., Stoll I. y Strand. A. (1993). *Enfoque del Marco Lógico como herramienta para planificación y gestión de proyectos orientados por objetivos.* NORAD. España.
- Izquierdo, J. (2005). *Manual para agentes de desarrollo rural. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Mundial.* Madrid.
- Jiménez R. A., (2013). *Proyecto de vinculación Territorial para el aprovechamiento del Chorizo artesanal en tres municipios del Valle de Toluca.* Tesis de Maestría en Agroindustria Rural Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario UAEM. Toluca, México.
- Quintero, B, Santillán, A. Dublán, O. Viezca, C. y Catillo- Jardón, J. (2011) “Tipificación parcial de embutidos artesanales de la ciudad de Toluca: chorizo verde. *Nakameh*.5(1):10-26.
- Muñoz, R. (2000). *Diccionario enciclopédico de Gastronomía mexicana.* Edit. Clío. México.
- Pons, J.C., Sivardièrre, P. (2002). Manual de capacitación. *Certificación de calidad de los alimentos orientada a sellos de atributos de valor en países de América Latina.* ECOCERT y FAO. Santiago, Chile.

- Peroni, A. (2012). Claves del buen desarrollo territorial. Frontera Norte. Vol. 25, Núm. 49. Santiago de Chile. [fecha de consulta: Agosto 2015] Disponible en:
<http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S018773722013000100003&script=ciarttext>
- Rodriguez J. M. (2001). Los Sellos de Calidad en Alimentos ¿Qué Hay Más Allá de la Seguridad Alimentaria? CEGESTI. [fecha de consulta: agosto 2015] Disponible: <http://www.cegesti.org/exitoempresarial/publications/publicacion14.pdf>
- SAGARPA (2015) Figuras Asociativas, el A,B,C. de las figuras asociativas Proceso para la constitución y funcionamiento Estructura organizativa [Fecha de consulta: julio 2015. Disponible en: http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/Lists/Mujeres/Cuaderno%20del%20Participante/Attachments/2/Partic_2.pdf
- Sepúlveda. S. (2008). *Gestión del Desarrollo Sostenible en Territorios Rurales: métodos para la planificación*. IICA. San José, Costa Rica.
- Souza, ML. (1995). *Territorio: el, espacio y poder autonomía y desarrollo*. En: Castro, IE, Gomes, PCC, Correa, RL (Orgs) Geografía: conceptos y temas. Rio de Janeiro: Brasil.
- Ugarte, U.A. (2011). *Desarrollo de capacidades locales para la gestión, Decalogo un método una filosofía*. H D para el desarrollo. Madrid.
- Vandecandelaere, E., Arfini, F., Belletti, G., Marescotti, A. (2010). *Uniendo personas, territorios y productos*. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. FAO
- Vandenberg, R.J.E. y Lance, Ch. (1992). Examining the causal order of job satisfaction and organizational commitment. *Journal of Management*, 18(1), 43-56.