



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
INSTITUTO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RURALES



**MAESTRÍA EN AGROINDUSTRIA RURAL, DESARROLLO TERRITORIAL
Y TURISMO AGROALIMENTARIO**

**GENERACIÓN DE UNA COOPERATIVA DE PRODUCTORES BASADA EN LA
ACCIÓN COLECTIVA: EL CASO DE LOS PRODUCTORES DE MEZCAL DE
SAN JOSÉ CHALMITA, TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO**

TRABAJO TERMINAL DE GRADO

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRO EN AGROINDUSTRIA
RURAL, DESARROLLO TERRITORIAL Y TURISMO AGROALIMENTARIO**

PRESENTA:

ANDRÉS JOSÉ ANTONIO JUÁREZ ORTEGA

COMITÉ TUTORIAL:

DR. HUMBERTO THOMÉ ORTIZ

DRA. ANGÉLIA ESPINOZA ORTEGA

DR. SERGIO MOCTEZUMA PÉREZ

Cerrillo Piedras Blancas, Toluca, Estado de México. Noviembre 2018

Dedicatoria

Para Natalia

Sin ti esto no habría sido posible, gracias por tu apoyo, por esta historia juntos, por ser mi alegría y por mirarme como nadie.

Para Galileo y Carmina

Mis pequeños amados gracias por ser mi motor y mi razón.

Para mi familia

Papá, Mamá, Ceci, Malu, Humberto, Raquel, les quiero mucho y admiro a cada uno y una de ustedes, gracias por alentarme

Gracias Amigos Eduardo Sánchez y Alfonso Reza, caballeros del mezcal por que sigamos luchando juntos contra los molinos de viento.

Para la Familia Vargas. gracias a todos y cada uno de ustedes por abrimos las puertas de su casa y contarnos tantas historias, gracias Don Simitro por compartir con nosotros su sabiduría y tantas tardes de charla con mezcal y una dedicatoria especial para la Sra. Vicky que desde el cielo nos acompaña

Gracias a José Cañedo por ser amigo y colega

Gracias a Ermelo, Jorge y Martín por compartir con nosotros su conocimiento

Gracias también a todos y todas las personas que ayudaron y apoyaron para este trabajó: amigos del Palmar, del Zapote, de Zumpahuacán, Zacualpan y todos aquellos productores y productoras que con amabilidad nos abrieron las puertas de sus casas para platicar y ayudarnos a comprender el maravilloso mundo del mezcal mexiquense.

Resumen

La importancia económica que representa para México la producción de mezcal pone en riesgo su identidad cultural, sobre todo aquella que arraiga a los productores rurales que lo mantienen vigente. Ante los diversos intereses políticos y económicos a nivel nacional e internacional, la generación de organizaciones de productores se convierte en la estrategia que les permita beneficiarse de sus impactos al fortalecerlos legal y moralmente ante los embates externos. Asimismo, las acciones colectivas se convierten en estrategias de resistencia que permiten integrar la promoción y comercialización por parte de los productores, ante la existencia de la diversidad de mezcales originada por una amplia variedad de agaves utilizados como materia prima. En el caso del Estado de México, ante su reciente inclusión en la Denominación de Origen Mezcal (DOM), las asociaciones de productores les permiten desarrollar una gestión endógena y beneficiarse de este nombramiento. Por lo que el objetivo de esta investigación fue generar una cooperativa de productores de mezcal, teniendo como eje principal el cooperativismo como una estrategia de acción colectiva en la comunidad de San José Chalmita, Tenancingo, Estado de México.

Se desarrolló un ciclo de la metodología Investigación Acción Participativa (IAP), que incluyó tres fases: i) diagnóstico y negociación de la demanda, ii) autodiagnóstico de los participantes y iii) generación de propuestas y acciones. Se inició el proyecto con la participación de diez productores de agave y mezcal; y fueron seis productores los que concluyeron el proceso. Se encontró que la trayectoria histórica de la comunidad ha generado una autonomía y trabajo en equipo derivado de la distancia geográfica con su municipio. Asimismo, los productores de agave y mezcal se constituyeron en una sociedad cooperativa y se comprometieron con el desarrollo de una primera agenda de trabajo en la que se benefició a toda la comunidad al desarrollar cursos de capacitación para las familias de los productores, incentivar el comercio formal de mezcal y demostrar la posibilidad de desarrollar el turismo como una actividad económica paralela a la producción de mezcal. Es así como, los productores de San José Chalmita concluyen el proceso IAP logrando un aprendizaje útil para generar desarrollo endógeno en su comunidad y en su actividad productiva, a través de los mecanismos de la acción colectiva.

Palabras clave: acción colectiva, mezcal, cooperativismo, IAP, San José Chalmita.

Abstract

The economic importance for Mexico in the production of mezcal puts at risk its cultural identity, especially the one that roots the rural producers that keep it in effect. Given the diverse political and economic interests at national and international level, the generation of producer organizations becomes the strategy that allows them to benefit from their impacts by strengthening them legally and morally before the external attacks. Also, collective actions become strategies of resistance that allow integrating the promotion and marketing by the producers, given the existence of the diversity of mezcal originated by a wide variety of agaves used as raw material. In the case of the State of Mexico, in view of its recent inclusion in the Mezcal denomination of origin (DOM), the associations of producers allow them to develop an endogenous management and benefit from this appointment. The objective of this research was to generate a cooperative of mezcal producers, with the main axis of cooperativism as a collective action strategy in the community of San José Chalmita, Tenancingo, state of Mexico. A cycle of participatory action Research Methodology (IAP) was developed, which included three phases: i) diagnosis and negotiation of demand, ii) self-diagnosis of participants and III) generation of proposals and actions. The project began with the participation of ten producers of Agave and mezcal; And there were six producers who concluded the process. It was found that the historical trajectory of the community has generated autonomy and teamwork derived from the geographical distance with its municipality. Also, Agave and mezcal producers were constituted in a cooperative society and committed to the development of a first work agenda in which the whole community benefited by developing training courses for the families of the Producers, incentivize the formal trade in mezcal and demonstrate the possibility of developing tourism as an economic activity parallel to the production of mezcal. Thus, the producers of San José Chalmita conclude the IAP process achieving a useful learning to generate endogenous development in their community and their productive activity, through the mechanisms of collective action.

Key words: Collective action, mezcal, cooperativism, IAP, San José Chalmita.

Agradecimientos

Al Doctor Humberto Thomé Ortiz por su ayuda y las facilidades prestadas para desarrollar este trabajo.

A la doctora Angélica Espinoza Ortega por su guía y apoyo

Al Doctor Sergio Moctezuma Pérez por la ayuda y la bibliografía metodológica

Al Instituto de ciencias Agropecuarias y Rurales por la oportunidad para estudiar este posgrado y todas las facilidades prestadas para concluir este proyecto y otros relacionados, a toda su gente y personal administrativo por la compañía y disposición para apoyarnos siempre.

A la Universidad autónoma del Estado de México que ha sido mi lugar de trabajo y estudio

Agradezco al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología el apoyo económico para realizar este posgrado.

Contenido

Resumen.....	4
Contenido.....	7
Índice de tablas.....	8
Índice de imágenes.....	8
Índice de diagramas.....	9
Introducción.....	10
1. REVISIÓN DE LITERATURA.....	11
1.1 Acción colectiva.....	12
1.1.1 Economía social.....	13
1.1.2 Cooperativismo.....	13
1.2 La conceptualización del “territorio”.....	14
1.2.1 Perspectivas teóricas.....	16
Sociocultural.....	16
Socioeconómico.....	18
Políticas públicas.....	19
1.3 Los sistemas agroalimentarios en el contexto de la globalización.....	20
1.2.1 Agroindustria y desarrollo.....	22
1.2.2 Reputación de productos locales.....	24
1.2.3 Certificaciones para productos locales.....	25
1.2.4 Las Denominaciones de Origen en México.....	27
1.2.5 Bebidas destiladas con Denominación de Origen en México.....	28
Tequila.....	28
Sotol.....	28
Charanda.....	28
Bacanora.....	29
1.4 El agave y su importancia sociocultural.....	29
1.4.1 El mezcal.....	30
1.4.2 Denominación de Origen Mezcal (DOM).....	31
1.4.3 Clasificación de los mezcales.....	33
1.5 Zona de estudio: San José Chalmita; Tenancingo.....	37
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	39
3. JUSTIFICACIÓN.....	41

4. OBJETIVOS	43
4.1 General	44
4.2 Específicos	44
5. METODOLOGÍA	45
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	49
6.1 Análisis de la situación política de la Denominación de Origen Mezcal	50
6.2 Fase 1. Diagnóstico y negociación de la demanda	51
6.2.1 Diagnóstico histórico ante el trabajo colectivo	51
6.2.2 Diagnóstico de la realidad de los productores de mezcal	53
6.3 Fase 2. Autodiagnóstico de los productores	56
6.4 Fase 3. Generación de propuestas y acciones	60
6.4.1 Integración de la organización	60
6.4.2 Cooperativa San José de agave y mezcal	65
6.4.3 Plan de trabajo de la Cooperativa San José de agave y mezcal	68
7. CONCLUSIONES DEL PROCESO AIP	74
Bibliografía	78

Índice de tablas

Tabla 1. Fases del proceso de Investigación Acción Participativa (IAP)-----	46
Tabla 2. Primeros interesados en participar en la investigación-----	53
Tabla 3. Características de figuras jurídicas presentada a productores-----	56
Tabla 4. Caracterización de la asociación de productores de mezcal-----	63

Índice de imágenes

Imagen 1	Tahona para moler agaves-----	34
Imagen 2	Mazos de madera para moler agaves-----	34
Imagen 3	Tinas de madera para fermentación-----	34
Imagen 4	Cueros de res para fermentación-----	35
Imagen 5	Horno de mampostería para cocción de agave-----	35
Imagen 6	Alambique de cobre-----	35
Imagen 7	Autoclave para cocción de agave-----	35

Imagen 8	Mapa de Tenancingo y ubicación de San José Chalmita-----	37
Imagen 9	Comunidad de San José Chalmita-----	54
Imagen 10	Trabajo colaborativo para hornear agaves-----	54
Imagen 11	Primera asamblea de productores-----	62
Imagen 12	Reunión del CEPAM en el Centro Universitario de Tenancingo-----	64
Imagen 13	Reunión de trabajo para la conformación de la cooperativa-----	69
Imagen 14 y 15	Desarrollo del diagnóstico agronómico para la detección de plagas-----	69
Imagen 16 y 17	Realización de talleres de uso de agro-resíduos derivados de la producción de mezcal-----	70
Imagen 18	Reunión para la generación de los talleres de subproductos del mezcal-----	70
Imagen 19	Desarrollo de los talleres para la elaboración de mermeladas y licores con mezcal-----	71
Imagen 20, 21 y 22	Grupo de visitantes realizando el recorrido turístico en San José Chalmita-----	73

Índice de diagramas

Diagrama 1.	Cadena de valor de la producción de mezcal en San José Chalmita-----	61
-------------	--	----

Introducción

La existencia de productos locales con calidad diferenciada, asociada al territorio, permite la continuidad de sistemas agroalimentarios en los lugares de producción (Morales, 2000). Este tipo de sistemas se convierten en representaciones culturales que valen la pena estudiar y conservar, ya que tienen importancia para las comunidades productoras. Una de las formas de conservar la producción de alimentos locales es a través de la integración de asociaciones y la aplicación de acciones colectivas (Melucci, 1999).

Es así que, la acción colectiva es una forma de alcanzar objetivos en común (Ostrom y Ahn, 2003), por parte de los grupos sociales. Alrededor del mundo se pueden encontrar estudios relacionados con la acción colectiva, tales como los Sistemas Productivos Localizados (SPL), Agroindustrias Rurales (AIR) y Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) (Grass y Aguilar, 2012), entre otros. Particularmente en México, la organización social vinculada al trabajo colaborativo tiene sus orígenes desde la época prehispánica. Hoy en día, existen cooperativas que ejemplifican el éxito de los grupos al aplicar acciones colectivas (Izquierdo M, 2009).

En esta investigación, se aborda el caso de la ejecución de acciones colectivas de los productores de agave y mezcal en San José Chalmita, Tenancingo, Estado de México a través de la Investigación Acción Participativa (IAP) (Francés *et al.* (2015). Es así que, este trabajo contiene en un primer apartado, la revisión de los conceptos teóricos que permitieron el diseño y discusión de la investigación. Asimismo, el planteamiento del problema, su justificación y objetivos. También, se incluye el diseño metodológico de la IAP que se aplicó. Finalmente, se muestran los resultados y experiencias que se obtuvieron durante el desarrollo del proceso IAP y las conclusiones generales del proyecto.

Se concluye que la acción colectiva es posible cuando se conjuntan las características sociales, políticas y culturales que funcionen como detonante de la misma, generándose como una consecuencia lógica para enfrentar el momento histórico específico.

1. REVISIÓN DE LITERATURA

1.1 Acción colectiva

El ser humano es social por naturaleza, la forma de evolucionar para los humanos fue el de asociarse para poder generar ayuda mutua y colaboración, así como desde la época clásica lo describe Aristóteles en su texto del *zoon politikon* (Rus y Arenas-Dolz, 2003)

En México la organización social vinculada al trabajo colaborativo tiene sus orígenes desde la época prehispánica y tiene que ver con formas de organización muy similares a lo que ahora conocemos como acción colectiva.

La concepción que se toma para el presente trabajo sobre la acción colectiva es la que presenta el sociólogo italiano Alberto Melucci (1999; 14), que habla de la acción colectiva como el resultado de la suma de tres elementos: intenciones, recursos y límites, que están orientados por medio de relaciones sociales en un sistema de oportunidades y límites. Lo anterior da como resultado un sistema de acción multipolar donde la unidad es el resultado y no el punto de partida.

Olson define la acción colectiva como la acción de un grupo, motivado por un objetivo común, para producir un bien colectivo, o bien común. (Ostrom y Ahn, 2003: 179) y plantea que, para poder activar inicialmente las asociaciones, superar la incapacidad de los individuos y lograr la resolución de problemas, se requiere de la intervención de una autoridad externa.

Estas definiciones no entienden al fenómeno como algo lineal, sino que se produce a través de interacción, negociaciones y, en ocasiones, por orientaciones opuestas.

Dentro de este concepto de acción colectiva se destacan los elementos que lo conforman, no sólo la relación del costo-beneficio, como se plantea en la teoría de juegos, que aborda el concepto desde la economía (Accinelli y Vaz, S/F), además de dicha relación para que esta acción colectiva funcione es necesario hacer una inversión emocional, que lo dota de un sentido de pertenencia a la comunidad que no está basado en el cálculo de costo beneficio (Chiu, 2000; Cante, 2007).

1.1.1 Economía social

Para Coraggio (2011) la economía social y solidaria aspira a construir relaciones de producción, de intercambio y de cooperación que propicien la suficiencia (más que la sola eficiencia) y la calidad, sustentadas en la solidaridad.

El término de economía social surge a partir de la contraposición a la economía neoliberal actual, esta visión alternativa plantea que existe la posibilidad de desarrollar una socioeconomía, en que los individuos no son arrancados de su identidad social, su historia y su cultura. Al entender la economía como una actividad no separable de la cultura, se plantea como un espacio de acción e interacción no para individuos que únicamente busquen ventajas materiales, sino por individuos, y colectivos de diverso tipo que se relacionen por arreglos voluntarios y realicen transacciones entre la utilidad material y los valores de solidaridad y cooperación, limitando (no anulando) la competencia (Coraggio, 2011: 45). Con la economía social se busca generar fortaleza de las redes e interacciones sociales y no únicamente utilidades económicas.

1.1.2 Cooperativismo

En México el cooperativismo tiene sus orígenes en Veracruz en el año de 1839, donde se fundó la primera caja de ahorros con características de sociedad cooperativa; misma que fue fundada por empleados y artesanos que se vieron influenciados por las ideas mutualistas y de cooperación de los socialistas utópicos franceses (Montes, Gaytán, Lueza, 2013)

En 1873 se forma el primer taller cooperativo de México, formado por 26 sastres de la Ciudad de México. Sin embargo, esta idea del mutualismo y el cooperativismo defendida por utópicos y anarquistas, tenía mucha relación con las formas de trabajo organizado de los indígenas, como el *tekio* o trabajo colectivo de los *calpullis* (Izquierdo M, 2009).

Según la Ley general de sociedades cooperativas (1994; 2) en su artículo sexto, las sociedades cooperativas deberán observar en su funcionamiento los siguientes principios:

- I.- Libertad de asociación y retiro voluntario de los socios;
- II.- Administración democrática;
- III.- Limitación de intereses a algunas aportaciones de los socios si así se pactara;
- IV.- Distribución de los rendimientos en proporción a la participación de los socios;
- V.- Fomento de la educación cooperativa y de la educación en la economía solidaria;
- VI.- Participación en la integración cooperativa;
- VII.- Respeto al derecho individual de los socios de pertenecer a cualquier partido político o asociación religiosa, y
- VIII.- Promoción de la cultura ecológica.

En este sentido el cooperativismo es una forma de generar una economía social más que un modelo empresarial, ya que el fin último no es la generación y acumulación de capital sino el bienestar común de los integrantes de la cooperativa, poseen una función social y ambiental a través de las cuales pretenden construir solidaridades humanas (Giraldo, 2005). Una cooperativa tiene por objetivo primordial servir a todos sus miembros, a la vez que busca un impacto benéfico en el seno de la comunidad en la que despliega sus actividades.

1.2 La conceptualización del “territorio”

El término de territorio en su definición etimológica proviene del latín “*terra*” que significa tierra (Giménez, 1996, Aceves, 1997), esta acepción está determinada desde el punto de vista de la geografía. Muy relacionada con la anterior, pero con una connotación política se encuentra la definición básica propuesta por la real academia de la lengua española, la cual dice que territorio es una “porción de la superficie terrestre perteneciente a una nación, región o provincia” (consultado en agosto de 2018, disponible en <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=ZcqJYVW>).

Por otro lado, Montañez y Delgado (1998) lo definen como “una extensión terrestre delimitada que incluye una relación de posesión por parte de un individuo o un grupo social”. Di Meo (2000) indica que es el “espacio apropiado por un grupo social para asegurar su reproducción y la satisfacción de sus necesidades vitales, que pueden ser materiales o simbólicas”; siendo esta definición del territorio discutida y simplificada por Giménez (2001) sugiriendo que el territorio es una porción de superficie terrestre fabricada por sus antecedentes, esta extensión de tierra puede ser local, regional, estado-nación, plurinacional y mundial.

Se pueden encontrar múltiples definiciones de territorio desde el punto de vista de la geografía, las cuales coinciden en que el elemento principal es la extensión de tierra. Asimismo, la mayoría de los autores sugieren que este espacio ha sido utilizado por seres vivos para su supervivencia, sin profundizar en aspectos particulares de dichos habitantes (Aceves, 1997).

En la literatura especializada en temas sociales, se ha encontrado que el concepto de desarrollo va muy ligado con el de territorio, dado que, diversos autores coinciden en que no puede existir desarrollo sin un territorio (Garófoli, 1995; Aceves, 1997; Schejtman y Berdegué, 2004; Molano, 2006). Sin embargo, no siempre se entendió de esta forma; por ejemplo, en la década de los años 70 el desarrollo era “sectorializado”, es decir, se planteaba a través de políticas e inversiones gubernamentales, que principalmente estaban enfocadas al desarrollo industrial en puntos urbanos importantes (Sepúlveda, 2009), dejando de lado el desarrollo rural.

Sin embargo, con el paso del tiempo esto fue cambiando, ya para la década de los 80, al concepto territorio se fueron sumando nuevas perspectivas teóricas (Garófoli, 1995; Calatrava, 2014) debido a la constante evolución y reinterpretación del concepto y su desarrollo, así como la modificación de los fenómenos sociales (Calatrava, 2014), lo que ocasionó que los modelos teóricos anteriores sean incapaces de interpretar la realidad (Molano, 2006). Por lo que, recientemente se ha dado mayor importancia al desarrollo rural con un enfoque territorial (Schejtman

y Berdegú, 2004); y en la actualidad no se puede pensar que existe un solo proceso de desarrollo territorial.

En los estudios actuales se ha visto al territorio como “cambiante” (Montañez y Delgado, 1998) y con esto se han tomado en cuenta nuevos actores del mismo como, por ejemplo: instituciones locales, actores colectivos, administración local, actores privados y asociaciones civiles (Vandecandelaere *et al.*, 2010), los cuales influyen en la transformación del territorio. Estos nuevos elementos obligan a reformular las teorías y surge la idea del desarrollo endógeno “de abajo hacia arriba” con un enfoque territorial (Aceves, 1997), lo cual dotó al concepto “territorio” de multidimensionalidad, con definiciones desde perspectivas geográficas, socioeconómicas y culturales; y que al mismo tiempo se interrelacionan (Llanos, 2010).

1.2.1 Perspectivas teóricas

El territorio no es un espacio estéril y estático, al contrario, es producido, regulado y protegido; es decir, se lleva a cabo un proceso de apropiación (Giménez, 2001) o “territorialidad” (Aceves, 1997), por lo cual es importante explicar los siguientes enfoques teóricos: desde lo sociocultural, lo socioeconómico y las políticas públicas.

Sociocultural

Desde el punto de vista sociocultural, la forma de contextualizar el territorio es a través de la interpretación de los conocimientos específicos, símbolos, actitudes, valores y representaciones presentes en la vida cotidiana y en su historia (Garófoli, 1995, Giménez, 1996). En este caso, Giménez (2001) sugiere que existe un polo de apropiación del territorio simbólico-cultural, en cuyo caso, el espacio es reconocido por una historia o una tradición, se trata de un recinto sagrado o posee paisajes con los que se identifica la sociedad; en esta forma de territorialidad se incluyen todos aquellos aspectos que abonan a la identidad de un grupo y su

modo de vida. Lo anterior debido a que “la cultura está en todas partes” (Giménez, 1996).

Algunas de las formas de representación de la cultura son especificidades del comportamiento, trajes típicos, ciertas fiestas y rituales, las danzas, el lenguaje, la cocina tradicional y productos alimentarios específicos del territorio (Giménez, 2001). Lo anterior sugiere una apropiación del territorio subjetiva y una interiorización diferente entre los miembros del grupo social, lo cual genera un nivel de apego socioterritorial (Giménez, 1996). Este apego resulta relevante, ya que es lo que mantiene vigentes a las representaciones de la cultura dentro de un territorio y consecuentemente, la asociación al origen de sus productos al exterior.

Por su parte, Giménez (1996) realiza una clasificación de análisis del término “cultura” debido a la complejidad para abordar el tema. Es así como este autor identifica a la cultura como medio de comunicación, gracias a los sistemas de símbolos, señales, signos y emblemas representados en el lenguaje, la alimentación y la vestimenta. La cultura como almacenamiento de creencias, intuición y ciencia; y finalmente la cultura como visión del mundo a través de religiones, filosofías e ideologías.

A su vez, el autor indica que la comunicación, el almacenamiento de creencias y la visión del mundo son dimensiones que interactúan entre sí en todo momento; y al mismo tiempo se convierten en capital cultural (Giménez, 1996).

Las aportaciones anteriores y algunas otras son el resultado de la evolución del concepto “cultura”. Esto es debido a que en los años 50’s la cultura era percibida como un impedimento para alcanzar el desarrollo socioeconómico (Molano, 2006). Sin embargo, con el paso del tiempo, la cultura se vuelve un elemento esencial del desarrollo, visto este último no solo como crecimiento económico, sino como la aplicación intelectual endógena que garantiza un desarrollo humano y social integrado (Molano, 2006).

En este sentido, la identidad cultural es la nueva forma de vislumbrar el desarrollo en un territorio, ya que a través de la cultura se puede generar el buen vivir, una

cohesión social y la creación de riqueza. Estos elementos se conjuntan y se genera un equilibrio en el territorio (Molano, 2006).

Cabe recalcar que se debe tener mucha claridad y precaución al trabajar con la cultura buscando su preservación y aprovechamiento, debido a que se puede caer en ideologías socialmente nocivas, confundiendo la identidad con la cultura remitiéndonos de manera inmediata a la búsqueda de nuestras “raíces” y cosificándolas como patrimonio usufructuable (Aravena, 2016).

Socioeconómico

Desde el punto de vista socioeconómico, el estudio del territorio rural considera aspectos de producción, intercambio y consumo de los grupos sociales. Es común que en zonas rurales predomine una actividad que las capitaliza (Albagli, 2004), tradicionalmente agrícola. Sin embargo, en el territorio también puede existir una diversificación de actividades no remuneradas aunque productivas, por ejemplo, la producción para autoconsumo, intercambio de fuerza de trabajo y la renta en especie de la tierra, lo cual representa una forma de la economía territorial (Sosa, 2012).

Considerando esta dinámica cotidiana del territorio rural, Murilo (2007) considera que se puede capitalizar lo que tiene el grupo social. El autor propone un desarrollo endógeno, ya que de involucrarse intereses externos se propiciaría una explotación insostenible. Es por ello que, la valorización desde el punto de vista del “capital social” resulta la estrategia integral sustentable para el desarrollo territorial. Asimismo, Albagli (2004) sugiere implementar estrategias con base en: el emprendimiento local con sentido de identidad y pertenencia, generación de conocimiento específico sobre el territorio, incentivar la acción colectiva, y generar una propuesta de valor basada en la simbología local.

Por otro lado, la capacidad de los grupos sociales de gestionar, innovar y desarrollar redes de cooperación internas y externas también abona a la economía local; al respecto, Boucher (2004) y Muchnik (2006) resaltan la importancia de la

acción colectiva para promover la producción y comercialización de productos con identidad territorial. Ya que como lo indica Molano (2006), el trabajo en conjunto por un bien común genera actividades económicas importantes como la comercialización de productos y el turismo y con ello, se pueden mejorar los ingresos y la calidad de vida de la sociedad.

Políticas públicas

Por otro lado, las políticas públicas y los gobiernos nacionales, regionales y locales toman un papel importante dentro del territorio, especialmente en el tema de desarrollo. Su importancia recae en que es a través de las políticas públicas que se generan las condiciones que propician el desarrollo socioeconómico con enfoque sociocultural.

Por ejemplo, para Vandecandelaere *et al.* (2010) las legislaciones protegen los derechos de propiedad colectiva no solamente en la elaboración de productos, sino también en tradiciones, formas de producción, conocimiento tradicional, entre otros. Asimismo, es a través de las políticas de desarrollo rural que se protegen a los pequeños productores de las asimetrías presentes en los intercambios comerciales globales (Schejtman y Berdegué, 2004), y se establecen reglas comerciales especiales, que propicien el comercio justo, esta forma de intercambio comercial que según Nicaise, (2004) se puede definir como aquel comercio social que busca un beneficio con la visión puesta en la ayuda a los pequeños productores y países explotados y emergentes que de otra forma no podrían ser competitivos en los grandes mercados mundiales.

Es por ello, que los gobernantes son los encargados de crear y hacer valer políticas públicas integrales que propicien el desarrollo territorial (Murilo, 2007). De igual manera, el autor indica que la estrategia política debe permitir la participación de la sociedad local y crear sinergias entre las partes: sociedad y gobernantes.

La gobernanza, en términos de la Comisión para la Gobernanza Global, es la suma de todas las formas en como individuos e instituciones manejan sus asuntos

comunes. En cuestiones territoriales es importante abordar el concepto de gobernanza porque la organización de los territorios se genera de lo macro a lo micro, desde lo nacional, la división política de los estados, las municipalidades y a través de actos de gobierno, ya sea a nivel político o de organización social y acción colectiva. La organización y gestión de una asociación necesita de forma tradicional de algún tipo de gobernanza, guardando obviamente la observancia de las leyes nacionales y puede ser esta comunitaria o individual (Rivas, 2015).

1.3 Los sistemas agroalimentarios en el contexto de la globalización

El sistema agroalimentario según Malassis es: “el conjunto de actividades que concurren en la formación y distribución de los productos alimentarios y, en consecuencia, al cumplimiento de la función de la alimentación humana en una sociedad determinada” (Morales 2000: 6).

A lo largo de la historia este concepto se ha modificado para adaptarlo a las diversas formas de sistemas que se han generado, por un lado existe el sistema agroalimentario globalizado, que es en el cual nos encontramos la mayoría de las personas que vivimos en sociedades occidentalizadas y de consumo, sin embargo se ha observado que dicho sistema no puede sostenerse por la gran demanda de energía y generación de desechos que conlleva, dicho sistema global se inicia después de la segunda guerra mundial; derivado de la industrialización de la producción, la modernización del campo a partir de la revolución verde y el éxodo rural, esto aunado a la necesidad de mano de obra en los centros urbanos, que impulsaron la reestructuración agroalimentaria a nivel global. En la obtención de recursos agrícolas se pasó a un manejo industrial basado en la mecanización, el uso de paquetes tecnológicos y de semillas híbridas y mejoradas orientado a producir alimentos estandarizados, en grandes volúmenes a precios bajos. (Calle, Soler y Sánchez, 2009)

En la década de los ochenta, cuando se establece de forma generalizada el modelo neoliberal se levantan también movimientos de resistencia alrededor del mundo que cuestionan la viabilidad y la seguridad a largo plazo de dichos

sistemas agroalimentarios como ejemplo se puede citar a los movimientos como *Green Peace* y su lucha contra los corporativos que producen alimentos transgénicos, a *Slow Food* que surge como una respuesta ante la estandarización de los alimentos y la comida rápida (Petrini *et al.*, 2012). En México se puede mencionar la organización Sin maíz no hay país y la Unión de Científicos Comprometidos con la Sociedad (UCCS), movimientos que se decantan por la preservación de las semillas nativas y el rechazo a la producción de alimentos transgénicos en el país (Concha, 2017). De creación más reciente se puede mencionar también a Fundación Tortilla, agrupación que trata de preservar la diversidad genética de las variedades de maíz en México y en contra de la producción de tortillas a base de harinas de maíz industrial de baja calidad nutrimental (La Prensa, 2016).

La noción de «Sistema Agroalimentario Localizado» (SIAL) surge en el año 1996 en un contexto de agudización de las crisis de las sociedades rurales, de agravamiento de los problemas medioambientales y alimentarios. Se definieron entonces los SIAL como “organizaciones de producción y de servicios (unidades de producción agrícola, empresas agroalimentarias, comerciales, de servicios, gastronómicas y aquellas que tengan relación con la cadena de valor agroalimentaria) asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio específico (Muchnik, 2006).

En el contexto actual del régimen alimentario corporativo (McMichael, 2004) asociado completamente con el sistema económico de la globalización, iniciado en la década de los 80 del siglo pasado, los sistemas alimentarios alternativos y los sistemas de organización basados en la economía social, se han ido haciendo presentes como una forma de resistencia al sistema imperante, en el cual la acumulación de bienes se ha convertido en el fin último, por encima del bienestar común y la resolución de las necesidades humanas fundamentales (Delgado, 2010; Martínez, 2015)

De esta manera, se integran cultivos sociales, conocidos actualmente como “redes” que se orientan a la generación de espacios y relaciones para satisfacer,

lo más directamente posible, un conjunto de necesidades básicas. Estas necesidades van más allá de la alimentación, educación, vivienda y vestimenta; sino también a la necesidad de intercambio de experiencias, de espacios de comercialización, intercambio de bienes y el cooperativismo. Los cultivos sociales son microsociedades que hacen un papel social de embriones de nuevas formas de vida, tal es el caso de la constitución de cooperativas agroecológicas (Calle, Soler y Vara, 2009).

1.2.1 Agroindustria y desarrollo

La agroindustria hace referencia al “proceso de producción social que acondiciona, conserva y transforma las materias primas cuyo origen es la producción agrícola, pecuaria y forestal” (Flores et al, 1986: 13).

Los modelos de desarrollo rural en los que se consideran los enfoques: sociocultural y socioeconómico fueron promovidos por la Unión Europea. Inicialmente a través de la creación del programa político LEADER a principios de los años 90. Dicho programa promovió el desarrollo rural con enfoque cultural valiéndose de recursos naturales y humanos, propios de los territorios (Molano, 2006; Calatrava, 2014).

Asimismo, en países europeos surgen corrientes de análisis de desarrollo económico con enfoque territorial. Tal es el caso de los Sistemas Productivos Localizados (SPL) y Agroindustrias Rurales (AIR) los cuales fueron estudiados por la generación de empleos e ingresos a partir de la transformación de agroalimentos; en los que se reconoce la transmisión de conocimientos tradicionales, el sentido de pertenencia, el uso de tecnología autóctona, el valor simbólico; al grado de considerarse parte del patrimonio cultural y con ello la territorialidad (Grass y Aguilar, 2012).

De igual manera surge el modelo de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) en Francia, con la intención de fortalecer el anclaje territorial (Grass y Aguilar, 2012).

Los SIAL parten del concepto de “territorio agroalimentario”, el cual no se delimita geográficamente, sino que, ya está constituido y mantenido socialmente, dado que los rasgos culturales son las delimitaciones (Machado, 1998; Muchnik, 2006). Este modelo de desarrollo es local e integral, ya que involucra al territorio, la cadena productiva, la economía agroalimentaria y rural, la calidad de los productos (Torre, 2000); a través de acciones colectivas y la generación de valor a recursos naturales y patrimoniales en un territorio específico (Muchnik y Sautier, 2006; Sanz, 2010).

Es a partir de la imposición del modelo neoliberal a finales de los 80 que surge el análisis de estos modelos en las experiencias de los territorios y se refuerza el concepto de “nueva ruralidad” (Trpin, 2005). Este término explica los cambios paulatinos en las zonas rurales europeas hasta obtener la modernización actual. Las características de la nueva ruralidad en Europa son la cercanía entre las zonas rurales y urbanas, desde el punto de vista de identidad, diversificación de las actividades económicas rurales, prestación de servicios además de los básicos como, por ejemplo, la tecnología y la banca. Asimismo, la gestión de políticas que incorporan a pequeños y grandes productores agrícolas al mercado global (Pérez *et al.*, 2003).

En el caso de América Latina se han hecho intentos por replicar modelos europeos, sin embargo, se observan desafíos distintos a los de Europa (Boucher, 2011). Al respecto, Bandeira *et al.* (2004) realizaron un análisis de las políticas públicas aplicadas en zonas rurales en América Latina desde los años 50. La realidad de los países latinoamericanos es consecuencia de transformaciones en las políticas de desarrollo y la intervención del Estado. Ya que, de subsidios agrarios, planes de desarrollo, apoyo a la investigación, apoyo directo a la comercialización, fijación de precios y reformas agrarias, las políticas se transformaron en privatizaciones, apertura al comercio exterior y la reducción de las responsabilidades del estado.

Con este cambio estructural, en el que se apuesta por una macroeconomía se dejan de lado a los pequeños productores desde el punto de vista político

(Bandereira *et al.*, 2004) y ha generado mayor pobreza. Sin embargo, la adaptación y aplicación de modelos europeos con enfoque territorial han mostrado una alternativa viable para estos pequeños grupos (IICA, 2013).

En este sentido, se han documentado experiencias que dejan a la vista la importancia del trabajo colaborativo, el cual se ha vuelto el principal reto en países latinoamericanos. Se han promovido nuevas formas de comercialización como: Circuitos Cortos de Comercialización¹, Cadenas Agroalimentarias Gastronómicas² (Chauveau y Taïpe, 2012), Comercio Justo³ (Nicaise, 2004), Rutas Alimentarias⁴ (Blanco y Riveros, 2004) y Agroindustrias Rurales⁵ (AIR) (Boucher, 2012). Asimismo, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) (2013) reportó las experiencias adquiridas en la aplicación de la metodología SIAL en cuatro poblaciones de Argentina, Costa Rica, Ecuador y México.

1.2.2 Reputación de productos locales

A través de la historia, los grupos sociales han valorado productos tradicionales que con el tiempo se han nombrado por su lugar de producción para reconocerlos. Autores como Cambra y Villafuerte (2009) indican que desde las civilizaciones

¹ Los circuitos cortos de comercialización son cadenas de comercio con el menor número de eslabones posible, es decir, tratando de quitar al mayor número posible de intermediarios.

² Las cadenas agroalimentarias gastronómicas son una estrategia que trata de vincular a los pequeños productores agrícolas directamente con los prestadores de servicios gastronómicos, para abatir costos y que la mayor ganancia quede en manos de productores primarios, así como generar conciencia sobre los cultivos agroecológicos

³ Comercio justo se trata de dejar en manos de los productores la mayor parte de las ganancias, otorgándoles un pago justo por su trabajo.

⁴ Las Rutas alimentarias buscan vincular el turismo con las zonas de producción agrícola tradicional, generando experiencias que beneficien a los productores y a los prestadores de servicios, teniendo en mente siempre el respeto al entorno natural y cultural para de esta manera también crear conciencia entre los consumidores.

⁵ Agroindustria rural: son complejos productivos que buscan mantener dentro del territorio la mayor parte de las ganancias del sector agroalimentario, procurando que la producción, transformación y cuando sea posible también la comercialización se realicen dentro del espacio rural.

antiguas ya se valoraban las características particulares de vinos y aceites de oliva, reconocidos por los territorios donde estos recursos se producían. Por lo que, con esta construcción de una reputación específica en diversos productos alrededor del mundo, también se han conformado acciones colectivas informales entre consumidores y productores que han permitido la continuidad histórica de los productos (Muchnik, 2006).

En la literatura, se mencionan los productos locales con una calidad diferenciada capaces de convertirse en detonantes de desarrollo local endógeno o la activación socioeconómica, principalmente de zonas rurales (IICA, 2013). Este tipo de desarrollo requiere de la participación activa de los grupos sociales del territorio (Molano, 2006), los cuales deben estar organizados y trabajando por un objetivo común (Francés *et al.*, 2015).

Fundamentalmente, los productos locales se enriquecen de factores particulares, propios del territorio de origen. Considerando la versatilidad del territorio (Champredonde, 2012), estos factores pueden ser los recursos naturales como, por ejemplo: clima, suelo, flora y fauna autóctona (Vandecandelaere *et al.*, 2010). También, su historia, simbolismos, grupo social, técnicas de elaboración y saber-hacer particular (Muchnik, 2006).

De esta manera, la identificación y valorización de las particularidades de los alimentos en la relación “producto-cultura-territorio” (Champredonde, 2012) genera una calidad diferenciada de un producto respecto de otros similares; y que en muchos casos corresponden a imitaciones o productos elaborados industrialmente (Vandecandelaere *et al.*, 2010).

1.2.3 Certificaciones para productos locales

A partir de 1966 entra en vigor el Acuerdo de Lisboa, relativo a la protección de las Denominaciones de Origen (DO) y su registro internacional, a través del cual se dio la salvaguarda de productos locales que por sus características específicas ligadas al territorio contaban ya con cierto prestigio entre los consumidores a nivel

internacional. Algunos ejemplos de estos productos son quesos, vinos, embutidos y carnes, aceites de oliva, bebidas espirituosas, frutas, verduras y vinagres. Son comercializados a nivel internacional con un sello distintivo que garantiza al consumidor la originalidad del producto, es decir, su Denominación de Origen.

Para Calvillo (2014) la Denominación de Origen tiene la función de designar productos que se identifican con una región geográfica particular, tanto de origen como de procedencia que otorgan características muy particulares que se deben exclusivamente a su origen geográfico y que no son concurrentes en productos de la misma naturaleza. Por su parte, Carrillo (2007) sostiene que las Denominaciones de Origen son figuras jurídicas reconocidas internacionalmente para garantizar a los consumidores la autenticidad de un producto y a la vez salvaguardar los derechos de los productores frente a las imitaciones y la competencia desleal.

La Unión Europea (UE) regula cuatro tipos de certificación de acuerdo con los atributos de valor que se pretenden resaltar en los productos: Denominación de Origen Protegida⁶ (DOP), Indicación Geográfica Protegida⁷ (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada⁸ (ETG) y Agricultura Ecológica⁹ (Oyarzún y Tartanac, 2002; Dimara *et al.*, 2004). En Latinoamérica se adaptaron estos sistemas de certificación y se encuentran en el mercado sellos de calidad de Denominación de Origen (DO), Indicación Geográfica (IG) e Indicación de Procedencia (IP), esto de acuerdo con la normatividad de cada país. A nivel internacional es el Acuerdo de Lisboa el que regula la protección internacional de las DO y sus variantes, en este

⁶ Denominación de origen protegida: protege la procedencia de los productos cuya calidad y características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora.

⁷ Indicación geográfica protegida hace referencia al nombre de una región o de un lugar determinado que sirve para designar un producto agrícola o alimenticio originario de dicha región que posee una calidad específica diferenciada.

⁸ Especialidad tradicional garantizada a través de este sello de calidad se protegen los PROCESOS artesanales tradicionales, más que el origen del producto y sus insumos

⁹ Agricultura ecológica

acuerdo todos los firmantes, incluido México, aceptan respetar las DO de los otros países a cambio de que el resto acepte las propias.

En el caso de México, Miguel Ángel Margáin director general del Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI) afirma que una Denominación de Origen es: “un signo distintivo con el cual se reconoce a un producto característico de una región. La calidad de dicho producto se debe al medio geográfico, es decir a los factores naturales: el clima, el suelo, los minerales y el agua, y al factor humano que conoce las formas de elaboración” (Ruíz, 2016: 10).

De esta manera, la Denominación de Origen idealmente es un reconocimiento a las características que un territorio particular aporta a un producto particular y que no pueden ser desarrolladas en otro sitio por el simple hecho de que la geografía, en términos físicos, culturales y climáticos, es la que construye estas características únicas en el producto.

1.2.4 Las Denominaciones de Origen en México

En nuestro país es el IMPI el que se encarga de otorgar y normar las Denominaciones de Origen. 1974 es el año en que se otorga la primera Denominación de Origen en México y se hizo para el tequila, que había ganado popularidad en el país y en el extranjero, y se enfrentaba a la competencia desleal de bebidas similares elaboradas en países como China. Lo anterior representaba una competencia desleal a la bebida que había ganado prestigio y renombre al ser vinculada simbólicamente con el arquetipo mexicano de masculinidad generado por las películas de la época de oro del cine mexicano (Ruíz, 2016).

En la actualidad nuestro país cuenta con quince denominaciones de origen: Tequila, Mezcal, Bacanora, Sotol, Charanda, Mango ataulfo, Chile habanero de la península de Yucatán, Ambar de Chiapas, Arroz del Estado de Morelos, Café de Chiapas, Café de Veracruz, Vainilla de Papantla, Olinalá, Talavera de Puebla y Cacao Grijalva (Ruíz, 2016).

1.2.5 Bebidas destiladas con Denominación de Origen en México

Tequila

El tequila es la bebida mexicana de mayor fama en el mundo, se obtiene del *agave tequilana weber*, conocido coloquialmente como agave azul. Su producción es meramente industrial desde finales del siglo XX cuando las fábricas más grandes fueron adquiridas por capitales transnacionales (Olmedo-Carranza, 2010).

El trece de octubre de 1977 se dio la DO del tequila, convirtiéndose en el primer producto mexicano en obtener este sello de calidad (Ruíz, 2016). Existen dos clasificaciones de la bebida, aquella que es “tequila 100% agave” y la que se llama “tequila” a la cual se permite adicionar hasta el 49% de otros azúcares distintos a los obtenidos de la piña de agave azul. Asimismo, se comercializan cinco variedades de la bebida: blanco o plata, joven u oro, reposado, añejo (añejo cristalino) y extra añejo (NOM-006, 2012).

Sotol

Esta bebida es un destilado producido por los indígenas tarahumaras y anazasis de los estados de Durango, Chihuahua y Coahuila, a partir una planta que pertenece a la familia *Asparagaceae*, especie *Dasyilirion wheeleri* (SAGARPA, 2015). Debido a su importancia cultural y a sus características particulares posee la DO desde 2002 (Ruíz, 2016). Las variedades comerciales son sotol: blanco, joven, reposado y extra añejo (SAGARPA, 2015).

Charanda

La charanda es un aguardiente de caña obtenido a partir del jugo de caña y melaza en la región de Uruapan en el estado de Michoacán. Charanda es un término p'urhépecha que se traduce como “tierra roja” haciendo referencia al color del cerro cercano a la región de producción de la bebida (Ruíz, 2016). La

charanda tiene un perfil diferente al resto de los aguardientes de caña debido a que se elabora con una parte de melaza por una parte de jugo de caña, posteriormente se fermenta y se destila dos veces. Cuenta con la DO desde 2001 y se establece la existencia de 4 variedades de la bebida: blanco, dorado, reposado y añejo. Dentro de sus especificaciones, está estipulado que debe elaborarse con cañas cosechadas dentro de la zona de protección (Ruíz, 2016).

Bacanora

Se tiene registro de esta bebida desde el 1800, se elabora a partir del agave *Angustifolia haw.* Su producción se lleva a cabo en 35 municipios del estado de Sonora, los cuales cuentan con DO desde el año 2000. Entre 1915 y 1919 se emitió una ley de prohibición en el Estado de Sonora, lo cual afectó la producción de la bebida y la llevó a la clandestinidad y no fue sino hasta 1963 que el reglamento sanitario de bebidas alcohólicas lo designa como “bebida regional” (Ruíz, 2016).

1.4 El agave y su importancia sociocultural

El género agave es el más amplio de la familia agavaceae, con cerca de 200 variedades de las cuales 150 se encuentran en México, de estas 129 son endémicas e incluso existen plantas microendémicas, que sólo se encuentran en pequeños territorios del país (García-Mendoza, 2007).

Existe un gran número de referencias con relación al uso de los agaves en el México prehispánico y colonial (Serra y Lazcano, 2009; Maldonado, 2003; Illsley, 2003; Huerta, 2017). Desde la época prehispánica, se ha dado el aprovechamiento de las diversas variedades de agave de manera integral, haciendo uso de sus distintas partes de manera versátil, para elaboración de textiles, construcción de viviendas, alimento, bebida y usos medicinales, entre otros (De Acosta, 2003).

1.4.1 El mezcal

El nombre de la bebida “mezcal” es de origen indígena, proviene de los vocablos náhuatl *Metl* e *ixcalli* que significa maguey cocido. Actualmente, existen dos versiones sobre el origen de la destilación de “mezcal” en México. La más difundida y aceptada afirma que la destilación de aguardientes se da a partir de la Conquista, llegando esta tecnología al territorio por dos rutas; la primera con los españoles que trajeron el alambique árabe por la ruta del Atlántico y la segunda con los pueblos asiáticos, chinos y filipinos por el Pacífico que la introdujeron en Guerrero y Colima para la elaboración de licor de coco (Huerta, 2017, Zizumbo y Colunga, 2015), deduciendo así que la obtención del mezcal provenía de la época colonial.

Posteriormente, con los estudios arqueológicos del proyecto “la ruta del mezcal” (Serra y Lazcano, 2009) se abre una nueva hipótesis, la cual afirma que los procesos de destilación, en particular de piñas de agave, se han realizado en el territorio nacional y en el sur de los Estados Unidos de Norteamérica desde hace 25 siglos, utilizando procesos muy similares a los que hoy se emplean en algunas de las fábricas de mezcal. Esta afirmación se sustenta en los restos arqueológicos descubiertos en Tlaxcala y Colima que permiten sostener esta hipótesis. Lo que se sabe con seguridad es que el aprovechamiento como alimento de las pencas y las piñas de agave horneadas se ha registrado en emplazamientos prehispánicos encontrados desde el sur del actual estado de Arizona hasta la región central de Mesoamérica (Scheinvar, 2017; Serra 2009.)

El nombre de mezcal, originalmente, era utilizado de manera genérica para designar a todas las bebidas obtenidas de la cocción, fermentación y posterior destilación de las piñas o cabezas de maguey (Illsley, 2009). El uso de este nombre se registra incluso en bebidas como el tequila, tan arraigado en el imaginario cultural del país pero que no tuvo este nombre propio hasta la década de los setenta cuando se obtuvo la Denominación de Origen Tequila (DOT), y la bebida fue ganando renombre nacional e internacionalmente, lo cual llevó a que se multiplicara exponencialmente su demanda y producción (Serra, 2009).

Los estudios llevados a cabo por el Consejo Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO, 2005) afirman que se conocen alrededor de 200 variedades de agave, de las cuales más de la mitad son exclusivas de México y se encuentran distribuidas en gran parte del territorio nacional, y son cuarenta especies las utilizadas para elaborar mezcal.

Hasta este punto es un tanto complicado entender la lógica de México para la generación de las regiones de origen ya que idealmente este tipo de sellos de calidad protegen a los productos vinculados con un territorio específico lo cual no se cumple en las denominaciones para el Tequila y el Mezcal. Además, idealmente el producto llamado Tequila está vinculado al territorio que lleva el mismo nombre, cosa que no se cumple en ninguno de los aspectos, por parte del Mezcal, sería necesario especificar la región de la cual proviene el mezcal, para que se cumpla con el elemento territorial.

1.4.2 Denominación de Origen Mezcal (DOM)

En 1994 se oficializó la Denominación de Origen Mezcal con la norma oficial mexicana 070 (NOM SCFI-1994) y en 1997 se constituye como Asociación Civil el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C. (COMERCAM) (Ruíz, 2016). Esta denominación se ha modificado en varias ocasiones desde su implementación; dado que inicialmente se otorgó la DOM a los estados de Oaxaca, Guerrero, San Luis Potosí, Durango y Zacatecas (Mozqueda, 2011). Para el año 2017, ya se había modificado la resolución cuatro veces, integrando a los estados de Guanajuato, Tamaulipas, Michoacán y Puebla (DOF, 2017).

Posteriormente, en 2017 el Estado de México a través de su gobernador Eruviel Ávila Villegas, solicitó a la DOM ante el IMPI la inclusión de 15 municipios: Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sultepec, Tejupilco, Tlatlaya, Tonatico, Villa Guerrero, Zacualpan, Zumpahuacán y Tenancingo (DOF, 2017). Esta petición fue aceptada en agosto de 2018, en la que se establece la identificación del agave criollo (A.

angustifolia haw) como el emblemático de la zona sur del estado, esto de acuerdo con el extracto de la resolución publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF, 2018).

Analizando lo anterior se puede decir que mezcal es el nombre genérico con el cual se conoce al aguardiente extraído de la cocción, fermentación y destilación de las cabezas o piñas de agave una vez que se les quitaron las hojas. Sin embargo, la DOM es excluyente y obedece a intereses económicos e industriales, más que a una estrategia de preservación cultural de los procesos originales de la bebida, esto se puede afirmar por el tipo de regulación higienista e industrializadora que no se encarga de proteger las formas tradicionales de producción, sino que favorece la producción en masa y exclusivamente en zonas específicas del país.

Por ejemplo, según la NOM 070 SCFI-1994 es permitido agregar hasta un 20% de azúcares de naturaleza ajena a la planta de agave y seguir conservando el nombre de “mezcal” siempre y cuando se cumpla con la certificación de laboratorio y el respectivo pago de cuotas al Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM). El pago de la certificación se realiza por lote de producción, el cual en promedio es de \$14,000 (pesos mexicanos) para la comercialización a granel o envasado en el mercado nacional (COMERCAM, 2018). Como parte de los requisitos de certificación, los actores de la cadena de producción, tales como: productores de agave, de mezcal, los envasadores y los comercializadores deben certificar sus cultivos, su unidad de producción, de envasado y comercialización (COMERCAM, 2017).

Asimismo, para las clasificaciones de la producción de mezcal, los productores industriales no están obligados a declararlo en la etiqueta, lo mismo que para los mezcales que no son 100% agave (NOM-070, 1994). Esto genera desinformación en los consumidores que en muchas ocasiones no conocen el sabor auténtico del mezcal.

En contraste con lo anterior se puede mencionar la existencia de un gran número de maestros mezcaleros en 26 de los 35 estados del país, que elaboran un producto artesanal y ancestral, de acuerdo con las especificaciones de la NOM-

070 (1994). Aunque no pueden utilizar nombre “mezcal” para su comercialización por no pertenecer a la zona de la DOM o por no poder pagar los costos de la certificación. Al respecto, Illsley (2009) indica que los costos de la certificación pueden llegar a ser el equivalente al 400% de los ingresos de un productor de mezcal de pequeña escala, lo cual lo hace completamente inalcanzable para estos pequeños productores.

De esta manera, las normas de la DOM dejan fuera a un sector importante de productores de mezcal, además hay evidencias de que para la elaboración del documento que avala la denominación no se tomaron en cuenta las perspectivas de todos los productores de agave, maestros mezcaleros o productores artesanales (Bowen, 2015).

La mayoría de los mezcales y aguardientes de agave que se elaboran en el territorio nacional están estrechamente relacionados con la cultura local, desde el cultivo de ciertas especies de agave específicas de la región, los conocimientos empíricos y tradiciones que rodean al proceso en toda la cadena productiva; también, los nombres de los instrumentos y los pasos del proceso hablan de una apropiación local de la actividad.

Se puede hacer distinción entre los agaves “emblema” que se producen en cada estado o región; por ejemplo, en Oaxaca el agave espadín (*A. angustifolia haw*) es el más utilizado, en Guerrero el agave papalote o papalometl (*A. cupreata*) y en Durango el maguey cenizo (*A. durangensis*), por mencionar algunos. Lo mismo sucede con los métodos de producción, en algunas zonas se utiliza el destilador de ollas de barro, en otras el alambique de cobre y en otras más se encuentra el destilador tipo filipino, como en el caso del Estado de México.

1.4.3 Clasificación de los mezcales

La NOM 070 SCFI-1994 reconoce tres formas de producción de mezcal, las cuales se describen a continuación:



Imagen 1. Tahona para moles agave



Imagen 2. Mazos de madera para moler agave
Fuente: propia



Imagen 3. Tinajas de madera para fermentación
Fuente: propia

Mezcal Ancestral: este tipo de mezcal está elaborado completamente a mano, sin utilizar máquinas de motor (ni diésel, ni electricidad), se hace la cocción de las piñas de agave en hornos de pozo o elevados de mampostería (ver Imagen 5), la

molienda de las piñas ya cocidas debe realizarse con mazos como los que se muestran en la Imagen 2, tahona como el de la Imagen 1, molino chileno o molino egipcio. La fermentación puede ser llevada a cabo en oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera como el de la Imagen 3 o barro, pieles de animal (ver Imagen 4). En este proceso se puede fermentar el mosto con o sin la fibra del maguey. Para llevar a cabo la destilación se debe hacer a fuego directo en olla de barro con montera de barro o madera.

Mezcal Artesanal: Para esta variedad de mezcal se hace la cocción igualmente en hornos de pozo o elevados de mampostería, la molienda se realiza en tahona (ver Imagen 1), molino egipcio, molino chileno, trapiche

o desgarradora mecánica. La fermentación puede ser llevada a cabo en oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera (ver Imagen 3) o barro, pieles de animal (ver Imagen 4).



Imagen 4. Cueros de res para la fermentación

En este proceso se puede fermentar el mosto con o sin la fibra del maguey. La destilación se realiza con fuego directo en alambiques de caldera de cobre (ver Imagen 6) u olla de barro y montera de barro, madera, o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del agave.



Imagen 5. Horno de mampostería para cocción de agave

Fuente: propia



Imagen 6. Alambique de cobre

Fuente: propia



Imagen 7. Autoclave para cocción de agave

Fuente:

https://www.google.com/search?biw=1280&bih=640&tbm=isch&sa=1&ei=Sg36W7-8JsXIsQX_iom4Dw&q=autoclave+mezcaci&oq=autoclave+m+ezcaci&gs_l=img_3...895368,900338,900612...1.0,0.105.1362.15j1.....1...1.gws-wiz-imp.....0j0i67j0i30.M-HC7QCyapk#imgcr=EshJZ24TZtYiYM:

Mezcal: esta clasificación corresponde a los mezcales elaborados de forma industrial. Para la cocción de las cabezas de agave (o jugos de agave) acepta además de los hornos de pozo (Imagen 5) la cocción en autoclave (ver Imagen 7). La molienda puede hacerse con los métodos anteriormente mencionados o con tren de molinos o molino difusor. Para la fermentación pueden utilizarse tanques de acero inoxidable y la destilación puede realizarse en alambiques (ver Imagen 6), destiladores continuos, o columnas de cobre o de acero inoxidable. La mayoría de los pequeños productores de mezcal usan los procesos ancestral o artesanal, las empresas que producen grandes cantidades elaboran en su mayoría un tipo de mezcal que no presenta la gama de aromas y sabores que desarrollan los otros que adquieren estas cualidades organolépticas del uso de materiales diversos al momento de la producción.

El mezcal obtenido de la destilación se puede a su vez procesar para obtener características distintas, a través de su añejamiento o reposo; los cuales también se describen en la NOM 070 SCFI-1994 y se muestran a continuación:

El mezcal joven o blanco: es aquel que no es sometido a un proceso posterior a su destilación, su color es translúcido e incoloro.

Madurado en vidrio: mezcal que es guardado en contenedores de vidrio por al menos doce meses, este proceso puede llevarse a cabo bajo tierra o en espacios con variaciones mínimas de luminosidad, humedad y temperatura.

Reposado: mezcal que permanece entre 2 y 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad sin restricción de tamaño.

Añejo: mezcal que pasa más de 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad con menos de 1000 litros de capacidad.

En esta clasificación encontrada en la NOM-070 (1994) se observa que la diversidad de procesos, instrumentos, materiales, variedades de agave, climas y ubicaciones geográficas específicos representan atributos de menor importancia, restando con esto especificidad a los mezcales regionales del país.

1.5 Zona de estudio: San José Chalmita; Tenancingo

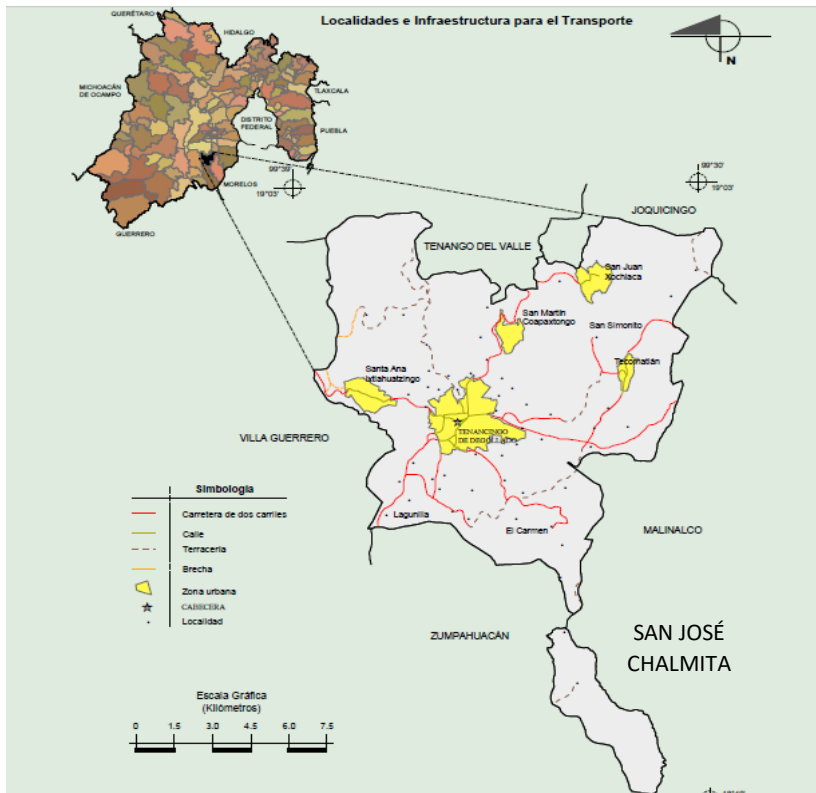


Imagen 8. Mapa de Tenancingo y la ubicación de San José Chalmita

Fuente: INEGI (2015)

Tenancingo se encuentra en la zona sur del estado de México, pertenece a la región VII Ixtapan de la Sal y colinda con Zumpahuacán, Malinalco, Villa Guerrero, Tenango y Joquicingo (López, 2001) (ver imagen 8). La población total de Tenancingo es de 80,183 habitantes; de los cuales 38,698 son hombres y 41,485 son mujeres. Su vocación económica es

principalmente agrícola y comercial (López 2001).

En términos generales, la comunidad de San José Chalmita (ver Imagen 9) está entre las más desprotegidas del municipio (Plan municipal de desarrollo urbano de Tenancingo, 2012), al estar alejada del territorio general no cuenta con buenas vías de comunicación, no hay agua entubada ni servicios educativos más allá de la primaria.

La Población total del pueblo de San José Chalmita (imagen 9) es de 1198 de los cuales 584 son hombres y 614 mujeres. En cuanto al nivel económico, se considera como de pobreza extrema; debido a la falta de servicios de necesidad básica. Por ejemplo, en cobertura de servicios sólo el 0.41% de la población cuenta con agua y el 4.51 con servicio de drenaje.

La población general se dedica a la agricultura, principalmente maíz y frijol destinado en su mayoría para autoconsumo y sólo el excedente de la cosecha se destina a la venta. Entre las actividades complementarias más importantes se encuentra el cultivo y venta de agave criollo (*A. angustifolia ssp*), así como la elaboración de “mezcal”.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Al observar la situación de desventaja que tienen los productores de la región, la multiplicidad de problemáticas existentes; el contexto politizado y manejado por intereses económicos (cuyo único objetivo es la acumulación de bienes) en contraste con los ejemplos de asociaciones de productores de comunidades vecinas se identificó la necesidad de trabajar, de manera colaborativa y organizada, entre académicos, especialistas y productores para que los recursos existentes en la zona, tanto naturales como culturales, se preserven y permitan a los productores de mezcal junto con sus familias continuar con la actividad y tener acceso a mejoras en su calidad de vida, a través del trabajo colaborativo y la diversificación de actividades productivas.

3. JUSTIFICACIÓN

En el presente proyecto se plantea hacer frente a las problemáticas sociales y económicas, contribuyendo a la disminución de la desigualdad social mediante la generación una asociación de productores y promotores de agave y mezcal que funcione a través de la acción colectiva; con la finalidad de generar proyectos productivos incluyentes y actividades económicas complementarias que permitan el acceso al buen vivir (Salazar, 2016; Cortez, s/f) de los pobladores, así como mejorar las técnicas de producción de plantas de agave y de mezcal, dentro de una lógica sustentable con lo cual se buscará mejorar las condiciones de producción y aumentar los ingresos derivados de la comercialización de mezcal elaborado en la región, esto con el fin último de que la comunidad cuente con los recursos necesarios para acceder al buen vivir (Salazar, 2016; Cortez, s/f) en el interior de su territorio.

4. OBJETIVOS

4.1 General

- Generar una cooperativa de productores de mezcal, teniendo como eje principal el concepto de acción colectiva en la comunidad de San José Chalmita, Tenancingo.

4.2 Específicos

- Aplicar los principios que rigen el cooperativismo en la asociación de productores de San José Chalmita
- Aplicar los conceptos de acción colectiva y economía social para generar una asociación de productores con arraigo territorial.
- Diseñar un plan de trabajo a mediano plazo para la cooperativa.

5. METODOLOGÍA

Este trabajo se realizó basado en la investigación participativa propuesta por Francés *et al.* (2015) particularmente con un enfoque social IAP (Investigación-Acción-Participativa); la cual se fundamenta en la generación de conocimiento útil para la población estudiada. De manera general, se identificó la problemática emergente de los actores, a través de un análisis colectivo, con la intención de transformar positivamente la realidad comunitaria (Francés *et al.*, 2015).

La investigación fue desarrollada como un estudio de caso (Castro 2010) que se desarrolló en la zona sureste del Estado de México, específicamente en San José Chalmita, Tenancingo con los productores de mezcal de la comunidad. Para ello, se realizó trabajo de campo basado en las fases de la IAP, el cual se muestra en la tabla 1.

Tabla 1. Fases del proceso de Investigación Acción Participativa (IAP)

Fase 1. Diagnóstico y negociación de la demanda	Fase 2. Autodiagnóstico de los participantes	Fase 3. Generación de propuestas y acciones
<ul style="list-style-type: none"> - Visitas de familiarización del territorio. - Invitación individual a los productores para participar en la investigación. - Asamblea informativa del objetivo y posibles alcances del proyecto. -Negociación participativa de la problemática emergente de los interesados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Concientización grupal de la necesidad del trabajo colectivo. - Percepciones individuales de la falta de interés por el trabajo colectivo. - Presentación de experiencias de asociaciones de productores. - Proyecciones de posibles soluciones futuras a través de la 	<ul style="list-style-type: none"> - Integración de una asociación de productores de mezcal como cooperativa. - Acompañamiento en la formalización legal del grupo. -Planificación de una agenda de trabajo de la cooperativa. -Ejecución de la agenda de trabajo. - Evaluación del trabajo colectivo de asociación.

<ul style="list-style-type: none"> - Integración de un comité técnico y delegación de responsabilidades. - Recolección de información exploratoria. - Diseño de una propuesta de trabajo participativo que responda a la demanda de los productores. 	<p>acción colectiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Explicación de las distintas formas de asociación colectiva en México. 	<ul style="list-style-type: none"> - Informe del proceso de la acción colectiva.
---	---	---

Fuente: elaboración propia basada en Francés *et al.* (2015).

Para el desarrollo de la primera fase se emplearon técnicas como observación participante y entrevistas grupales. La segunda y tercera fase se realizaron a través de asambleas y entrevistas informales individuales. Durante todo el proceso se utilizaron diario de campo y grabaciones de audio, video y fotografías. Adicionalmente, se incluyó una fase constante en el proceso IAP que fue la revisión de literatura, que permita el sustento teórico y legal de las acciones a desarrollarse a lo largo del proceso (Francés *et al.*, 2015).

Cabe mencionar que las visitas de familiarización a la localidad iniciaron por parte de tres alumnos de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario en junio de 2017 con la finalidad de hacer un diagnóstico general en la comunidad y con los productores de mezcal. por lo que, a partir de este diagnóstico se decidió desarrollar las siguientes investigaciones:

- Generación de una asociación de productores desde la acción colectiva: el caso de los productores de mezcal de San José Chalmita, Tenancingo Estado de México, por Andrés Juárez Ortega.

- Generación de estrategias de mejora en el sistema de producción de agave mezcalero en la comunidad de San José Chalmita, Tenancingo, Estado de México, por Adriana Meza Sosa.
- Las señales de calidad del mezcal. Caso San José Chalmita, Tenancingo, Estado de México, por Natalia Pérez Reynosa.

Es así que, la generación de la asociación de productores y promover la acción colectiva fue el objetivo de esta investigación.

6.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Las realidades de múltiples comunidades rurales mexicanas exigen la aplicación de estrategias de investigación que generen conocimiento aplicable por los actores del territorio. En el caso de este trabajo, la estrategia fue la aplicación de un método participativo (Francés *et al.*, 2015) que permitió que los productores de mezcal de San José Chalmita, Tenancingo desarrollaran un autoanálisis de su realidad, aprendieran de experiencias de otras comunidades y generaran sus propias acciones colectivas que permitieran su desarrollo endógeno. A continuación, se describen los resultados obtenidos en el trabajo de campo con el grupo de productores que participaron en el estudio.

6.1 Análisis de la situación política de la Denominación de Origen Mezcal

Resulta importante contextualizar la situación de los últimos años sobre la Denominación de Origen Mezcal (DOM) como parte de los resultados, debido a que, la problemática política de dicha denominación fue motivo de reestructuración de esta investigación. Por lo que se inicia reportando que desde el año 2016, el gobierno del Estado de México gestionó su inclusión a la DOM ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) (DOF, 2018). Es así como, al momento de iniciar con este proyecto, en julio de 2017, los productores de mezcal de San José Chalmita ya tenían conocimiento de su posible inclusión a la DOM, aunque sin tener la certeza de las implicaciones que esto representaba (trabajo de campo, 2017).

Posteriormente, en agosto de 2017 en el Diario Oficial de la Federación (DOF) se publicó el extracto del “Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de México para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen de Mezcal” (Gutiérrez y Zugasti, 2017), emitido por el gobernador del Estado de México Eruviel Ávila Villegas, en el que se solicitó la modificación de la declaración general de protección de la DOM e incluir a los siguientes municipios del sureste del Estado de México: Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sultepec, Tejupilco, Tlatlaya, Tonicato, Villa Guerrero, Zacualpan,

Zumpahuacán y Tenancingo. Particularmente, San José Chalmita pertenece al municipio de Tenancingo y representa la única comunidad que elabora mezcal.

Ante esta solicitud y las de los estados de Aguascalientes y Morelos, la situación política de la DOM se complicó debido a inconformidades emitidas por escrito por parte de diversas asociaciones involucradas en la cadena productiva (DOF, 2018; CRM, 2018). Sin embargo, la resolución del IMPI fue a favor de los estados solicitantes: Estado de México, Aguascalientes y Morelos (DOF, 2018), por lo que desde agosto de 2018 forman parte legal de la DOM.

Es así que, a la par de la gestión de la inclusión a la DOM por parte del gobierno estatal, se desarrolló este trabajo tomando en cuenta perspectivas colectivas, las cuales de manera general fueron distintas a las utilizadas por actores de gobierno. Al observar el desconocimiento por parte de los productores sobre las implicaciones de pertenecer a la DOM, se decidió realizar presentaciones informativas que permitan que los productores generen su propia opinión ante el tema.

De esta manera, el diseño de la Investigación Acción Participativa (IAP), en tres fases tomando en cuenta la situación política de la DOM se muestran a continuación.

6.2 Fase 1. Diagnóstico y negociación de la demanda

6.2.1 Diagnóstico histórico ante el trabajo colectivo

El proceso IAP inició con visitas exploratorias que permitieron la comprensión general de la realidad del territorio (Francés *et al.*, 2015). De acuerdo con la información obtenida en el trabajo de campo, la comunidad de San José Chalmita fue fundada por posibles revolucionarios, los cuales encontraron en el territorio el escondite perfecto, debido a la dificultad de los caminos y la zona pedregosa. No se sabe con exactitud la fecha de su fundación debido a la falta de documentación

formal sobre la comunidad. Sin embargo, la información que aquí se documenta se fundamenta en información primaria (trabajo de campo, 2017).

Al momento de su fundación, el territorio geográfico formaba parte del municipio de Zumpahuacán. Sin embargo, a causa de conflictos territoriales los líderes de la comunidad de San José Chalmita tomaron la decisión de separarse de Zumpahuacán y solicitar su anexión al municipio de Tenancingo. Es por ello que geográficamente, San José Chalmita se encuentra separada del territorio de Tenancingo.

Como resultado de este contexto histórico y por la lejanía territorial con su municipio, se observa un rezago social en la comunidad, lo cual coincide con datos reportados por la Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol, 2010). Las casas están construidas con adobe, teja y block. Asimismo, algunas de las habitaciones están elaboradas con otate tejido y recubierto de adobe, este tipo de construcción se considera pobre, aunque podría tener potencial paisajístico si se realiza de forma ordenada. Las cocinas están construidas con mampostería y cuentan con pisos firmes; en la comunidad se les conoce como cocinas de humo, ya que para preparar los alimentos se utiliza únicamente leña.

Dado las condiciones socioculturales de la comunidad, sus habitantes han desarrollado autonomía, ya que se ha visto que generan sus propios mecanismos de autogestión y autoregulación social y cultural, debido a la falta de agua entubada, drenajes y caminos, servicios de salud y religiosos. Es por ello que han desarrollado el trabajo comunal, especialmente, cuando se trata de la organización de la fiesta patronal.

Asimismo, existe el trabajo colaborativo para la generación de riqueza que se da a partir de las familias, es decir, hermanos, padres e hijos y en relaciones de compadrazgo. Lo cual ha permitido el abastecimiento de alimentos para autoconsumo como maíz y frijol; y para comercialización como mezcal, rebozos y artesanías (trabajo de campo, 2017). A pesar de la posible disponibilidad para trabajar colectivamente por un bien común, en la comunidad existen antecedentes

sociales que impiden el desarrollo de lazos laborales entre familias que no tengan relación.

Por lo que la generación de una cooperativa de productores de mezcal no fue bien aceptada, lo cual provocó la poca asistencia en la primera asamblea y la deserción de algunos otros durante el desarrollo de la investigación.

6.2.2 Diagnóstico de la realidad de los productores de mezcal

Por otro lado, la exploración del territorio se hizo con la finalidad de conocer la comunidad y ubicar a los productores de agave y mezcal. Estas visitas de familiarización dieron como resultado el interés de dos actores en el proyecto: el delegado de la comunidad (de 34 años), quien además es productor de agave; y el señor Simitrio (de 67 años), el productor de mezcal de mayor edad en San José Chalmita.

Posteriormente, se acordó una siguiente visita para invitar personalmente a otros productores de agave y mezcal con ayuda de los dos productores. De esta manera, se hizo la invitación para asistir a una reunión informativa en la que se explicaron los objetivos y posibles alcances del estudio, la cual se llevó a cabo en la delegación de la comunidad. Los asistentes a esta asamblea fueron diez productores originarios de la comunidad, los cuales se enlistan en la tabla 2.

Tabla 2. Primeros interesados en participar en la investigación

Nombre	Tipo de producción	Localidad de origen
José C.	Agave	San José Chalmita
Simitrio V.	Agave y mezcal	San José Chalmita
Oswaldo V.	Mezcal	San José Chalmita
Ermelo M.	Agave y mezcal	San José Chalmita
Jorge M.	Agave y mezcal	San José Chalmita
Rufino M.	Agave y mezcal	San José Chalmita

Alfonso M.	Agave y mezcal	San José Chalmita
Roman M.	Agave y mezcal	San José Chalmita
Artemio M.	Agave y mezcal	San José Chalmita
Martín M.	Agave y mezcal	San José Chalmita

De los asistentes, los productores de apellido Millán son hermanos; cada uno posee sus propias tierras de cultivo tanto de agave como de otros productos agrícolas, esto se debe a que cada hermano ya cuenta con su propia familia. En cuanto a la elaboración de mezcal, los Millán cuentan con una destilería conocida localmente como fábrica y realizan trabajo colaborativo entre hermanos para la cosecha de agaves y todo el proceso de producción, como se muestra en la imagen 10.



Imagen 10. Trabajo colaborativo para hornear agaves

Por otro lado, el señor Simitrio y Osvaldo son padre e hijo, mientras que el señor José es compadre de don Simitrio. Entre ellos realizan trabajo colaborativo y procesan sus agaves en la fábrica de la familia Vargas. De esta manera, se acercaron a la reunión informativa dos organizaciones familiares, que no trabajan entre sí.

En esta primera asamblea se dieron a conocer, de manera general, las primeras problemáticas de la



Imagen 11. Primera asamblea de productores

producción de mezcal, las cuales resultaron confusas debido a la poca información dada por la desconfianza generada al no conocer a los investigadores (ver Imagen 11). Este comportamiento fue el esperado, ya que como lo documentaron Francés *et al.* (2015), el inicio de una IAP puede complicarse por diversos factores, entre ellos el desgaste causado por la intervención de otros actores como investigadores o técnicos. Por lo que fue necesario tener mayor convivencia con los productores que permitiera generar confianza; además de conocer las fábricas y el proceso de producción, los cultivos de agave y en general la comunidad y a sus habitantes. Esto permitió tener mayor claridad de las problemáticas reales de los productores y con esta información poder convocar a una siguiente reunión.

De acuerdo con lo propuesto por Francés *et al.* (2015) el investigador debe contar con información preliminar antes de concretar las demandas de los participantes; debido a que, es deber del investigador ayudar a definir el problema en función de las perspectivas de la acción colectiva: intenciones, recursos y límites (Melucci, 1999).

Es así que, en la siguiente asamblea general se acordaron algunos ejes de acción para trabajar en colectividad:

- Fortalecimiento de la cadena productiva y manejo de agaves silvestres y flora nativa.
- Generación de una ruta de gestión colectiva de recursos públicos y propios en la actividad mezcalera

Asimismo, en esa misma reunión se introdujo la idea de generar una asociación para trabajar en soluciones permanentes de los problemas planteados. También se acordó que, al no tener un grupo de productores organizado, el comité técnico encargado de gestionar la IAP fueran los estudiantes de maestría y el productor Osvaldo Vargas.

Ante estos acuerdos, se diseñó un plan de trabajo que se presentó a los productores en una siguiente asamblea, con el cual se concluyó con la primera

fase del proceso IAP. Este plan de trabajo inicial tuvo como objetivos desarrollar las siguientes investigaciones por parte de los estudiantes de maestría:

- Generación de una asociación de productores desde la acción colectiva.
- Generación de estrategias de mejora en el sistema de producción de agave mezcalero.
- Identificación de las señales de calidad del destilado de agave: mezcal.

6.3 Fase 2. Autodiagnóstico de los productores

La fase de autodiagnóstico resulta necesaria, ya que los participantes sociales se cuestionan y analizan las decisiones que tomaron en la primera fase. Lo cual los hace interiorizar y apropiarse del proyecto. Por lo que es el momento de reflexión (Francés *et al.*, 2015), que en este caso fue aceptar integrarse como asociación.

Esta fase requirió sesiones de concientización y aprendizaje tanto grupal como individual para explicar la importancia y las ventajas de la acción colectiva, que permita la aceptación de la propuesta. En ellas se incluyeron exposiciones informativas sobre la situación y requerimientos de la Denominación de Origen Mezcal (DOM); también experiencias de grupos de productores organizados y la explicación de las características y requerimientos de distintas figuras jurídicas de asociatividad, tales como: Sociedades Civiles de Capital Variable (SA de CV), Sociedad de Producción Rural (SPR), Sociedad Cooperativa, Sociedad de Solidaridad Social (SSS) y la Sociedad de Responsabilidad Limitada Microindustrial Artesanal (SRLMA).

Tabla 3. Características de figuras jurídicas presentada a productores

Formas de asociación	Características	Requisitos
Sociedad anónima de capital variable (SA DE CV)	Existe bajo una sola denominación y se compone exclusivamente	Un capital mínimo de 50 000 pesos, posibilidad de admisión de extranjeros

	de socios cuya obligación se limita al pago de sus acciones.	
Sociedad de Producción Rural (SPR)	Diseñada para conjuntar esfuerzos de varios actores de regiones rurales y llevar a cabo actividades en busca de beneficios comunes	Los socios pueden optar por cualquier régimen de responsabilidad: limitada, ilimitada o suplementada. Reunir la información necesaria para la elaboración de los estatutos sociales
Sociedad Cooperativa	La sociedad cooperativa es una forma de organización social integrada por personas físicas con base en intereses comunes y en los principios de solidaridad, esfuerzo propio y ayuda mutua, con el propósito de satisfacer necesidades individuales y colectivas, a través de la realización de actividades económicas de producción, distribución y consumo de bienes y servicios	Mínimo cinco socios, correspondiendo un voto por socio, independientemente de sus aportaciones. Capital variable y duración indefinida. Se otorgará igualdad esencial en derechos y obligaciones de los socios e igualdad en condiciones para las mujeres
Sociedad de Solidaridad Social (SSS)	La sociedad de solidaridad social se constituye con un patrimonio de carácter	Se requieren de 15 socios como mínimo, Dentro de sus objetivos

	<p>colectivo, cuyos socios deberán ser personas físicas de nacionalidad mexicana, en especial ejidatarios, comuneros, campesinos sin tierra, parvifundistas y personas que tengan derecho al trabajo, que destinen una parte del producto de su trabajo a un fondo de solidaridad social y que podrán realizar actividades mercantiles.</p>	<p>se encuentra la creación de fuentes de trabajo y prácticas ecológicas.</p>
Asociación Civil (A.C.)	<p>Cuando varios individuos convienen en reunirse, de manera que no sea enteramente transitoria, para realizar un fin común que no esté prohibido por la ley y que no tenga carácter preponderantemente económico, constituyen una asociación civil.</p>	<p>Que haya dos socios como mínimo. Que el objeto social sea lícito. Que se exhiba la aportación de los socios en dinero, trabajo o bienes que implica la transmisión de su dominio a la sociedad, salvo que se pacte otra cosa. Contrato por escrito e inscrito en el Registro de Sociedades Civiles.</p>
Sociedad de Responsabilidad	<p>Es una figura de orden público e interés social</p>	<p>Determinar las actividades que sea más</p>

<p>Limitada Microindustrial Artesanal (SRLMA)</p>	<p>Deben ser agrupaciones de micro-empresarios (con un máximo de 15 trabajadores) del sector artesanal. No se puede tener participación extranjera</p>	<p>conveniente desarrollen las microindustrias y señalar las zonas prioritarias para su instalación, a fin de otorgar mayores estímulos</p>
<p>Elaboración propia con información de las siguientes fuentes http://www.colegiodenotarios.org.mx/documentos/sociedades/s19.pdf http://www.pa.gob.mx/publica/pa07dc.htm http://www.confe-coop.coop/identidad.html http://www.organizacionessociales.segob.gob.mx/en/Organizaciones_Sociales/Asociacion_Civil</p>		

Durante estas sesiones, los productores expresaron su desconocimiento ante la DOM; lo cual propició un autoanálisis de su realidad como productores de agave y mezcal ante la posibilidad de pertenecer la denominación. Ello generó una incertidumbre grupal, ya que desde que se inició con la gestión de la DOM por parte del gobierno del estado, les hicieron creer que esa era la alternativa de desarrollo económico, sin explicarles todas las consecuencias emergentes.

También, los productores manifestaron su desconocimiento de las distintas formas de asociatividad y la existencia de casos de éxito. De esta manera, se observó la necesidad de información que requerían los productores para propiciar la acción colectiva y un sentido de pertenencia fundamentado, tal como lo sugiere Chiu (2000) al considerar de mayor importancia la inversión emocional ante el cálculo del costo beneficio para que la acción colectiva adquiera mayores probabilidades de éxito.

De esta manera, los productores tomaron conciencia y la decisión de conformarse como una Sociedad de Producción Rural (SPR), al conocer y entender las responsabilidades sociales y legales que se adquieren en este tipo de figuras jurídicas. Asimismo, al concluir la fase de autodiagnóstico, algunos productores

consideraron retirarse del proyecto quedando así seis productores de agave y mezcal.

6.4 Fase 3. Generación de propuestas y acciones

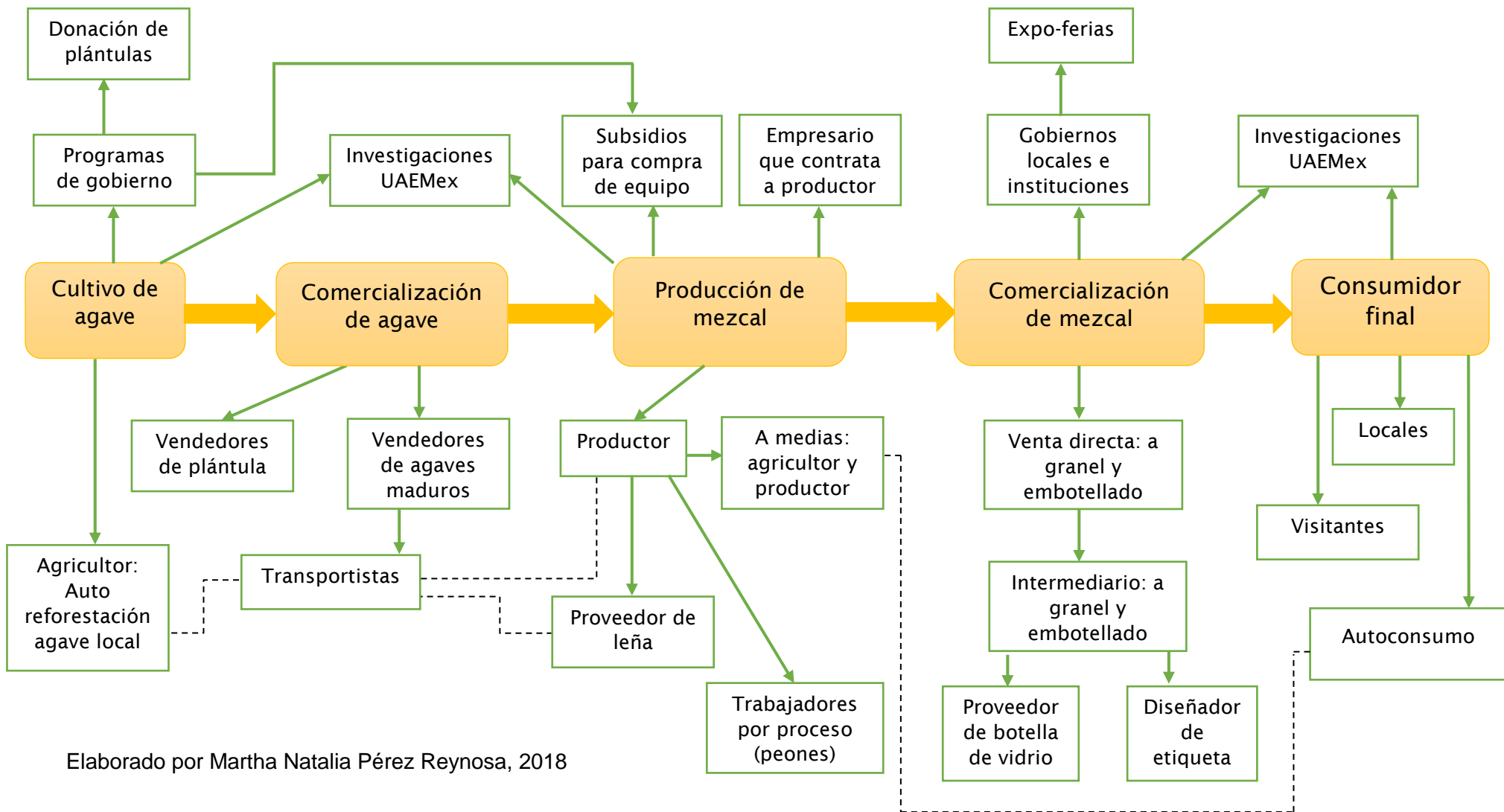
6.4.1 Integración de la organización

La acción colectiva requiere de la implementación de tareas concretas que propicien alcanzar las metas ya acordadas en las fases de diagnóstico (Francés *et al.*, 2015), de lo contrario, el resultado sería una investigación social tradicional. En el caso de este estudio, se requirió acelerar el proceso para evitar que otros productores desertaran. Por lo que, los que llegaron a la etapa final del proceso fueron los productores que se enlistan en la tabla 4.

Para la generación de propuestas, se hizo un análisis de las relaciones ya existentes en su cadena de valor. Posteriormente, se dio a conocer este análisis en una presentación de power point. Se identificaron, de manera general, 5 grandes eslabones de los que parten las relaciones que vienen de arriba hacia abajo, así como las de abajo hacia arriba. En este sentido, se observó que las relaciones colaborativas se llevan a cabo entre proveedores de materia prima y productores de mezcal en los eslabones: cultivo de agave, comercialización de agave y producción de mezcal, tal como se muestra en el diagrama 1.

Esto tiene relación con lo documentado por Herrera (2012) al sugerir que históricamente las comunidades rurales han creado sus propios mecanismos de trabajo interno, lo cual resulta importante fortalecer para dejar de generar dependencia por parte del Estado. En este caso, San José Chalmita no depende de ‘apoyos’ de gobierno, debido a que su historia les ha enseñado a solucionar sus problemas emergentes, aunque no sean a largo plazo (trabajo de campo, 2017).

Diagrama 1. Cadena de valor de la producción de mezcal en San José Chalmita



Elaborado por Martha Natalia Pérez Reynosa, 2018

En el eslabón de cultivo de agave, los productores trasladan los hijuelos de los agaves madre a parcelas propias, este trabajo en muchas ocasiones lo hacen con ayuda de familiares consanguíneos o políticos. Para el traslado de los agaves, la comercialización puede ser en especie, es decir intercambio de bienes, no necesariamente monetarios. Asimismo, se ayudan con el préstamo de animales de carga o vehículos para trasladar la materia prima.

Dentro de las formas de colaboración en la comunidad, los productores de agave y mezcal cuentan con una organización particular, a la cual llaman 'a medias', este trato se lleva a cabo en el eslabón de producción de mezcal (ver diagrama 1). La producción a medias consiste en que el productor de mezcal transforma los agaves maduros del agricultor y el mezcal que se obtenga se divide entre los dos actores.



Imagen 12. Reunión de trabajo de CEPAM en el Centro Universitario de Tenancingo

Al tener en cuenta las formas de colaboración comunitarias existentes, los productores vieron como fortaleza sus mecanismos internos y en conjunto con el análisis de las distintas formas de asociatividad, tomaron la decisión de asociarse como Sociedad de Producción Rural (SPR) por lo que en conjunto con el equipo técnico se recopilaron los documentos necesarios para legalizar al grupo. Sin embargo, en días posteriores, los productores de la comunidad de San José Chalmita fueron invitados a reuniones del Consejo Estatal de Productores de Agave y Maguey del Estado de México (CEPAM) (ver imagen 2); y en ellas se dieron cuenta que, existen otras agrupaciones de productores de mezcal y agave con mayores conocimientos sobre gestión y tecnicismos en torno a la activada mezcalera. También observaron que la mayoría de los apoyos gubernamentales se otorgan a sociedades cooperativas; por lo que cambiaron de figura de organización por la de Sociedad Cooperativa.

Tabla 4. Caracterización de la asociación de productores de mezcal

Nombre	Edad	Tip de productor	Años de ser productor	Nombramiento en la asociación
Ermelo Millán	33	Agave y mezcal	17	Presidente
Oswaldo Vargas	22	Mezcal	12	Secretario
José Cañedo	34	Agave	12	Tesorero
Jorge Millán	35	Agave y mezcal	29	Vocal 1
Simitrio Vargas	67	Agave y mezcal	55	Vocal 2
Martín Millán	42	Agave y mezcal	35	Socio

Es así que, en una reunión extraordinaria sin el apoyo del equipo técnico, los seis productores acordaron la distribución de responsabilidades de su cooperativa

como se muestra en la tabla 4, en el que se puede observar que el señor Ermelo quedó como presidente y fue quien solicitó el apoyo al equipo técnico para la formalización legal y la generación de una agenda de trabajo para la nueva cooperativa.



Imagen 13. Reunión de trabajo para la conformación de la cooperativa San José

Por lo que en una siguiente reunión se dieron a conocer los requisitos y las alternativas para realizar el registro. Siendo una de las alternativas, la toma de protesta del comité de la cooperativa por parte del secretario del ayuntamiento de Tenancingo, Estado de México, ya que los estatutos legales en México para Sociedades Cooperativas indican que además de legalizar la agrupación a través de un notario público, también puede ratificar y dar legalidad un secretario municipal. En tanto, los acuerdos de esa asamblea fueron los siguientes:

- Los nombres que se solicitaron a la Secretaria de Economía para tener el derecho de uso fueron: i) Cooperativa San José Chalmita de mezcaleros, ii) Cooperativa Chalmita de mezcal y agave y iii) Cooperativa San José de agave y mezcal.
- El secretario de la cooperativa tuvo la tarea de agendar una cita con el secretario del ayuntamiento de Tenancingo, para dar fe y legalidad a la cooperativa.

- El comité técnico redactó el acta constitutiva de la cooperativa.
- El presidente de la cooperativa se pondría en contacto con el presidente del Consejo Estatal de Agave y Maguey de Estado de México para confirmar la participación del grupo en gestiones estatales.

De esta manera, en enero de 2018 se constituyó la “Cooperativa San José de agave y mezcal”, de acuerdo con el acta de formalización.

De esta forma, los productores de mezcal y agave de la comunidad fueron aprendiendo de su realidad, de la de otras comunidades y de los investigadores; lo cual dio como resultado la toma de decisiones y la apropiación de sus problemáticas. Lo anterior coincide con Albagli (2004) ya que indicó que incentivar la acción colectiva vinculada con la generación de conocimiento específico de un territorio propicia el sentido de identidad y pertenencia por parte de los involucrados.

6.4.2 Cooperativa San José de agave y mezcal

El nombre legal de la organización es “Cooperativa San José de Agave y Mezcal, sociedad cooperativa de responsabilidad limitada.

El objeto de la sociedad es:

- La producción, industrialización y comercialización de productos derivados o relacionados con el proceso de la cadena de producción agave-mezcal y /o productos relacionados con otros productos forestales no maderables de la región mezcalera del estado de México a que haya lugar para sus asociados y para el mercado local, regional, nacional e internacional.
- Asimismo, la producción, industrialización y comercialización de otros productos artesanales de la misma región mezcalera a que haya lugar para sus asociados y para el mercado local, regional, nacional e internacional.
- La prestación de Servicios de Ahorro y Crédito, para sus asociados y para el mercado local, regional y nacional.

- La adquisición y/o producción de insumos, maquinaria y equipo, servicios, e instalaciones que permitan a la sociedad cumplir con su objeto social.
- La organización, la educación, la capacitación y la gestoría para superar la pobreza, la marginación y el deterioro ambiental en el medio rural.
- La gestión, negociación y concertación con los gobiernos e instituciones municipales, estatales y federales para obtener apoyos, subsidios y créditos que permitan cumplir con el objeto social
- Asociarse con personas físicas o morales del mismo sector o de otros sectores económicos con la finalidad de operar proyectos económicos o sociales para cumplir con el objeto social.
- Celebrar todo tipo de contratos mercantiles o civiles que coadyuven en el cumplimiento del objeto social.
- Obtener Créditos financieros, asesoría técnica, administrativa y legal que sea necesaria y otros servicios propios para la sociedad.
- Promover el servicio de transporte público y de carga a sus socios y al mercado local, regional y nacional.
- Efectuar las actividades que requiera el desarrollo de este objeto social, mediante el esfuerzo personal realizado en común por los socios comisionados, expresamente, por la Asamblea, cuyas relaciones, anticipos, horarios y demás especificaciones se registrarán por el contrato de sociedad y el reglamento interior de la misma.

Asimismo, los integrantes de la cooperativa definieron las actividades de cada uno de acuerdo con su nombramiento:

Presidente: representará a los socios de la cooperativa en reuniones dentro y fuera de la comunidad a la que sean invitados, ya sean entidades de gobierno o civiles. Asimismo, será el representante legal, lo cual le permitirá gestionar recursos económicos, técnicos, entre otros en beneficio de la asociación y su comunidad.

Secretario: es el responsable de reunir y resguardar los documentos básicos de los integrantes y de los socios.

Tesorero: es el responsable de resguardar los ingresos económicos de la cooperativa, así como solicitar las aportaciones de los socios y llevar un control de los mismos. También realizar informes de los usos de estos recursos que propicien la transparencia y confianza ante los socios.

Vocal 1: se encargará de apoyar, en caso de que sea necesario al presidente, secretario y tesorero. Asimismo, podrá ser el representante o suplente en reuniones cuando alguno falte.

Vocal 2: es el responsable de la vigilancia de que se cumpla con el trabajo colaborativo y las actividades propias de una cooperativa.

En cuanto a los socios, las personas que quieran integrarse a la cooperativa pueden ser hombres y mujeres vecinos de San José Chalmita y realizar alguna actividad relacionada con el mezcal; por ejemplo, cultivar maguey, producir mezcal y elaborar subproductos derivados de las actividades anteriores. Asimismo, se podrán asociar personas que estén interesadas en iniciar con alguna labor relacionada con la producción de mezcal o ser promotor de la cultura mezcalera de la comunidad, siempre que pertenezcan a la comunidad. Los interesados deberán entregar la siguiente documentación para poder pertenecer a la cooperativa:

- copia de la credencial para votar (INE) o alguna identificación oficial
- Copia de la clave única del registro de población (CURP)
- Comprobante de domicilio.

Se acordó que la cooperación en por lo menos el primer año de operación será de trabajo, de acuerdo con la disponibilidad de cada uno, y en caso de necesitar recursos para algún asunto específico, estos se reunirán entre los miembros en partes iguales.

6.4.3 Plan de trabajo de la Cooperativa San José de agave y mezcal

El plan de trabajo que se generó se acordó en la asamblea de la cooperativa. Si bien esta organización empezó con seis integrantes, se hizo la invitación a toda la comunidad para participar en el desarrollo del plan de trabajo. En este sentido, se acordó realizar las siguientes acciones, de las cuales, hace falta generar una marca comercial:

- Vinculación con instituciones gubernamentales y no gubernamentales, relacionadas con la actividad de la producción de mezcal.
- Capacitaciones agronómicas relacionadas con la propagación de agaves y control de plagas.
- Aprovechamiento de residuos generados en las fábricas de mezcal.
- Desarrollo de subproductos derivados de la actividad mezcalera por parte de las mujeres.
- Aprovechamiento de la actividad mezcalera como capital turístico.
- Desarrollo de una marca comercial para la cooperativa.

Dado el tiempo que se tuvo para acompañar a la cooperativa en la ejecución del plan de trabajo, se logró su vinculación con el CEPAM y a través de ese consejo, las gestiones con las instituciones, principalmente de gobierno, dieron como resultado:

- El reconocimiento de que San José Chalmita es la única comunidad de Tenancingo que elabora mezcal por parte de las autoridades municipales. De esta manera, empezaron a participar en ferias y expo-ventas en Malinalco, Tenancingo y Ciudad de México.
- El involucramiento de autoridades de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario en el Estado (SEDAGRO) para incluir a los productores en la distribución de recursos estatales.



Imágenes 14 y 15. Desarrollo del diagnóstico agronómico para el control de plagas y enfermedades del maguey criollo

También, se hizo la planificación de talleres de capacitación agronómica dirigida a todos los que quisieran participar. Para ello, se solicitó el apoyo de un experto en agroecología, integrante del equipo técnico del CEPAM, quien desarrolló talleres de capacitación participativos con los asistentes. En estos talleres los productores lograron:

- Conocer que los agaves de la comunidad poseen diversas enfermedades y plagas.
- Generar un catálogo de plagas, a través de la recolección de los insectos que perjudican a los agaves. Con ello, el agrónomo experto y los productores desarrollaron mecanismos para contrarrestar la problemática.
- Identificar de manera informal, la diversidad de agaves criollos que poseen en la comunidad y la necesidad de propagar la planta a través de semillas, reforestar los cerros y cuidar el ambiente natural para que la diversidad genética de agaves no se pierda.

Por otro lado, se llevaron a cabo talleres para darle un uso a los residuos generados por la producción de mezcal. Para ello, se contó con el apoyo de un

experto en ciencias ambientales. Este ingeniero generó los siguientes conocimientos y habilidades en hombres y mujeres de la comunidad:

- El líquido conocido como vinazas, residuo de la destilación, es el líquido que resulta al terminar de obtener los alcoholes en la destilación. Asimismo, es un contaminante del suelo y subsuelo, debido a que su textura espesa y pegajosa, crea una capa impermeable que evita la filtración pluvial en el suelo.
- El bagazo de la fermentación genera contaminación, debido a su acumulación. Al enfriarse y calentarse con el sol sin contar con una recirculación de aire apropiada, se vuelve un espacio ideal para bacterias e insectos dañinos para el ambiente y el ser humano además de acidificar la tierra.
- La vinaza se usó como humectante de tierra de barro y se agregó bagazo de las piñas de agave para la elaboración de adobes. Con la misma preparación se elaboraron macetas.
- La producción de composta a partir del bagazo de la fermentación, útil como sustrato para la germinación de semilla de agave y abono para otro tipo de plantas.



Imágenes 16 y 17. Realización de los talleres de uso de agro-residuos derivados de la producción de mezcal

Asimismo, se desarrollaron talleres para la generación de subproductos en torno al mezcal; en los que se utilizaron materias primas locales. Los talleres que se desarrollaron fueron los siguientes:

- Elaboración de mermeladas con frutas de la localidad y saborizadas con mezcal.
- Elaboración de licores a partir de mezcal y frutas de la localidad.



Imagen 18. Reunión para la generación de los talleres de subproductos del mezcal

Imagen 19. Desarrollo de los talleres para elaboración de mermeladas y licores con mezcal

Por otro lado, se hizo el inventario de recursos naturales y culturales con el objetivo de identificar los que tienen potencial turístico, ya que, en intercambio de experiencias con productores de Malinalco, los integrantes de la cooperativa consideraron que el turismo puede ser una alternativa para capitalizar a la organización.

De esta manera, se hizo la planeación de un recorrido turístico de un día, en que la actividad mezcalera es el atractivo principal. Los productores hacen el papel de guías de turistas en sus plantaciones y alrededores de la comunidad. Primero se llevaron a cabo pilotajes con pequeños grupos de máximo 5 personas, con la intención de identificar áreas de oportunidad en tiempos, estaciones del recorrido y servicio.

Posteriormente, se hicieron modificaciones al itinerario y se dio capacitación a los productores que son guías. De esta forma, los productores y sus familias van

mejorando en la prestación del servicio turístico y hasta el momento han logrado recibir grupos de 25 personas. A continuación, se muestra el itinerario que se desarrolla:

Propuesta: recorrido mezcalero Santa Cruz Atempa, Zumpahucán-San José Chalmita, Tenancingo

9:00. El recorrido inicia en el centro de Tenancingo para salir hacia Santa Cruz Atempa, Zumpahuacán.

10:00. Almuerzo en Santa Cruz Atempa en la casa de la familia Leiva

10:40. Visita a la fábrica de mezcal y plantaciones del productor Merced Leiva Albarrán.

12:15. Abordamos el transporte hacia San Pedro Tejalpa, donde se aprecia el paisaje desde el mirador.

12:30. Llegada a la zona productora de mezcal de San José Chalmita, donde primero se visitará la iglesia a de San José y se contarán relatos sobre su historia.

13:15. Cata guiada de mezcal por parte del Sr. José Cañedo Piña

13:45. Recorrido por las plantaciones de agave y visita a un sistema de cavernas (socavón) y río en la comunidad de San José Chalmita.

14:45. Visita a la fábrica de mezcal del maestro Simitrio Vargas Millán y cata guiada de mezcal.

15:15. Comida con la familia Vargas Pulido. El menú de la comida es variable, en relación a la disponibilidad de ingredientes de la temporada.

16:00. Apreciación del empuntado de rebozo tradicional.

16:30. Finaliza la experiencia e inicia el regreso.



Imágenes 20, 21 y 22. Grupo de visitantes realizando el recorrido turístico en San José Chalmita

Como se puede observar, el primer plan de trabajo de la cooperativa alcanzó un avance significativo, a pesar de las dificultades para organizarse por parte de los integrantes de la comunidad y la cooperativa misma. Sin embargo, con los resultados y experiencias obtenidas hasta el momento se pudo realizar una evaluación.

7. CONCLUSIONES DEL PROCESO AIP

Si bien, los objetivos de esta investigación se alcanzaron y de manera general, los productores que concluyeron el proceso obtuvieron aprendizaje, se puede reflexionar desde distintas perspectivas y mejorar en el siguiente proceso, debido a que la Investigación Acción Participativa (IAP) sugiere iniciar un nuevo ciclo de reflexión-acción-reflexión.

Una de las perspectivas de reflexión es la inclusión de la comunidad en la investigación. Al respecto se puede decir que, la participación de los productores no fue inmediata, esto se puede deber a las implicaciones políticas, sociales y culturales que históricamente caracterizan a toda la comunidad. Asimismo, más de la mitad de los interesados decidieron dejar el proyecto, lo cual desanimó a los otros participantes.

Por otro lado, la capacidad de acción por parte de los productores todavía se refleja en el individualismo. Los productores toman oportunidades que les presentan individualmente sin considerar a los demás, por lo que se observa la necesidad de la capacitación permanente en el fortalecimiento de la economía social. Asimismo, la falta de resultados inmediatos los lleva a buscar caminos propios, ya que consideran que el trabajo colectivo resulta en perder el tiempo. Por lo cual la autogestión colectiva sigue siendo un reto para los productores en San José Chalmita.

Si bien existen áreas de oportunidad que deben ser atendidas en el siguiente ciclo, se pueden tomar en cuenta las fortalezas que se generaron en el proceso concluido; tales como, la disponibilidad de los productores de aprender y participar en otros grupos sociales, la reciente fama del producto de la comunidad y la calidad del producto, la organización de los productores y sus familiares para recibir a visitantes en su comunidad. También, la trayectoria histórica de la comunidad y sus habitantes, que los hace tener aptitudes valiosas para desarrollar acciones colectivas con resultados a largo plazo, por consiguiente, de mayor relevancia.

A partir de la investigación se logró generar una cooperativa de productores de agave y mezcal en la comunidad de San José Chalmita a partir de la capacitación y análisis de las opciones de asociación que se presentaron a los productores y la aplicación de la acción colectiva y el autoanálisis de los productores.

Se ha trabajado en la capacitación y la apropiación de los principios que rigen el cooperativismo, logrando hasta el momento que se apliquen de forma parcial en la comunidad, ya que algunos de estos solo se lograrán con el transcurso del tiempo.

Se logró la conformación de la cooperativa a partir de los conceptos de acción colectiva y economía social, los miembros de la cooperativa están conscientes de la diferencia entre el proyecto de cooperativa propuesto y la generación de una empresa convencional.

Los productores de agave y mezcal de la cooperativa San José conocen y aprecian las ventajas del trabajo colaborativo y de la visión agroecológica, sin embargo, es recomendable que la capacitación al respecto sea permanente, por los avances que pueda haber en la materia y la aplicación de nuevas técnicas.

Se logró de forma paralela el fortalecimiento de la confianza de los productores en su producto, al incentivar su venta y conocer la buena opinión que tienen los consumidores externos sobre la bebida.

Se generó un plan de trabajo para la cooperativa y se ha comenzado a desarrollar, es necesario hacer una revisión de este para ver los objetivos alcanzados y los nuevos objetivos que se deben trazar ante la ampliación de la Denominación de Origen Mezcal y la inclusión del Estado de México en la misma.

Limitaciones

Uno de los problemas principales al realizar la investigación fue la mala experiencia de los productores con proyectos previos que quedaron inconclusos, en los cuales personas de ámbitos académicos y gubernamentales llegan a las comunidades con la intención de aprender y obtener información, documentos, registros o firmas de la gente pero sin hacer nada en reciprocidad, esto hace que

los productores y sus familias sientan que este tipo de proyectos son una pérdida de tiempo.

Otra de las limitaciones es la falta de vías de acceso, haciendo complicado el llegar a la comunidad de San José Chalmita sin ayuda de un guía al menos en la primera visita.

Otra limitante para la realización de la investigación fue el tiempo, al adoptar el presente tema en el tercer semestre de la maestría fue complicado realizar todas las acciones necesarias en un tiempo limitado.

Propuestas a futuro

En lo que respecta a las posibilidades de investigación a futuro hay un campo extenso en cuanto a la posibilidad de realizar proyectos de investigación, tanto pura como aplicada, debido a la nueva denominación de origen del mezcal mexiquense se necesitará desarrollar un cuerpo robusto de conocimientos al respecto, no solo en San José Chalmita Tenancingo, sino en los quince municipios incluidos en la ampliación de la denominación de origen.

Bibliografía

1. Aceves, F. J., 1997. *La territorialidad: punto nodal en la intersección espacio urbano-procesos de comunicación-movimiento social*. Comunicación y Sociedad, No. 30, pp. 275-301.
2. Angrosino, M (2012) *etnografía y observación participante en investigación cualitativa*. Ediciones Morlata. Madrid.
3. Bandeira, P.; Atance, I. y Sumpsi, J. M., 2004. *Las políticas de desarrollo rural en América Latina: requerimiento de un nuevo enfoque*. Cuadernos de Desarrollo Rural (51), pp. 115-136.
4. Blanco, M. y Riveros, H., 2004. *Las rutas alimentarias, una herramienta para valorizar productos de las agroindustrias rurales. El caso de la ruta del queso Turrialba (Costa Rica)*. Ponencia presentada en el Congreso Agroindustrial Rural y Territorio. Toluca, México, 1-4 de diciembre 2004.
5. Boucher, F.; Riveros, H.; Lazos, J. y Blanco, M., 2007. *La comercialización en la empresa rural*. IICA, CIRAD, CATIE, gobierno de Chiapas.
6. Boucher, F., 2011. *Reflexiones en torno al enfoque SIAL: Evolución y avances desde la Agroindustria Rural (AIR) hasta los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)*. RedSIAL, Congreso AMER, Simposio SIAL.
7. Boucher, F. (2012), *De la AIR a los SIAL: reflexiones, retos y desafíos en América Latina*. Agroalimentaria, Vol. 18, No. 34, pp. 79-90.
8. Calatrava, J., 2014. *La innovación en el pensamiento económico. Consideraciones sobre su papel en el desarrollo endógeno de los territorios rurales y en el sector agroalimentario*. Cuadernos de Estudios Agroalimentarios (CEA), Vol. 6, pp. 14-42.
9. Calle, A., Soler, M., Vara, I. (2009) *La desafección al sistema agroalimentario: Ciudadanía y redes sociales*. Memorias del 1er. congreso español de sociología de la alimentación Guijón España.

10. Cambra, J. y Villafuerte, A., 2009. *Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas: justificación de su empleo y valorización de su situación actual en España*. Colección Mediterráneo Económico, No. 15, pp. 329- 350.
11. Carrillo, L. (2007) Los destilados de agave en México y su denominación de origen. *Revista Ciencias*. No. 87 julio-septiembre. UNAM
12. Champredonde, M., 2012. *La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina*. En: *Desarrollo Territorial. Producción, identidad e consumo*. Editorial: UNIJUI. Universidad Regional do Noroeste do Estado do Río Grande do Sul, Ijuí, RS, Brasil, pp. 1-29.
13. Chauveau, C. y Taïpe, D., 2012. *Circuitos alternativos de comercialización, estrategias de la agricultura familiar y campesina*. Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca: Quito, Ecuador.
14. Colunga-García, M., Saavedra A, Eguiarte, L y Zizumbo-Villareal, D (eds.). 2007. *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. CICY, CONACYT, CONABIO, SEMARNAT e INE, México: 85-112.
15. Concha, M., 2017. Diez años de “sin maíz no hay país”. Periódico La Jornada, 15 julio 2017. Disponible en: <https://www.jornada.com.mx/2017/07/15/opinion/015a1pol#>
16. Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM), 2017. *Informe 2017*. Disponible en: http://www.crm.org.mx/PDF/INF_ACTIVIDADES/INFORME2017.pdf
17. Coraggio, J. (2011) *Economía social y solidaria. El trabajo antes que el capital*. Ediciones Abya Yala y FLACSO. Ecuador
18. De Acosta, J (2003) *Historia Natural y Moral de las indias*. Biblioteca Virtual Universal [recuperado de: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/71367.pdf>] Argentina.

19. Delgado, M. (2010) El sistema Agroalimentario Localizado: Imperios alimentarios y degradación social y ecológica. *Revista de economía crítica* N°.10, Universidad de Sevilla.
20. Diario Oficial de la Federación (DOF), 2017. *Extracto de la solicitud del gobierno del Estado de México para modificar la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal*. 30 agosto 2017. Disponible en: http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5495555&fecha=30/08/2017
21. Diario Oficial de la Federación (DOF), 2018. *Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir los municipios del Estado de México*. 08 agosto 2018. Disponible en: http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5534193&fecha=08/08/2018
22. Dimara, E.; Petrou, A. y Skuras, D., 2004. *Agricultural policy for quality and producers evaluations of quality marketing indicators: a Greek case study*. *Food Policy* 29. p. 485–506.
23. Financiera Rural (2011) Monografía del Mezcal. *Dirección General Adjunta de Planeación estratégica y Análisis Sectorial*. México
24. Flores, J., Gómez, M., Sánchez, V., Muñoz M., López E., Díaz S., (1986) Agroindustria, conceptualización, niveles de estudio y su importancia en el análisis de la agricultura. *Revista de geografía agrícola*. Número 11-12 julio- enero. Universidad de Chapingo.
25. Francés, F. J.; Alaminos, A.; Penalva, C. y Santacreu, O. A. (2015). *La investigación participativa: métodos y técnicas*. Ecuador: PYDLOS.
26. García-Mendoza, A. (2007) Los agaves de México. *Ciencias*. (087) 14-23
27. Garófoli, G., 1995. *Desarrollo económico, organización de la producción y territorio*. *Desarrollo Humano Local*, capítulo 10, pp. 113-123.
28. Giménez, G. (2002) Globalización y cultura revista de Estudios sociológicos del Colegio de México Vol. XX No. 1 México

29. Giménez, G. 2001. *Cultura, territorio y migraciones. Aproximaciones teóricas*. Alteridades, Vol. 11, No. 2, pp. 5-14.
30. Giménez, G., 1996. *Territorio y Cultura*. Estudios sobre las culturas contemporáneas, Época II, Vol. II, No. 4, pp. 9-30.
31. Grass, J. F. y Aguilar, J. (2012). *El enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)*. Textual (Chapingo), No. 60, pp. 45-60.
32. Gutiérrez, C. y Zugasti, H., 2017. *Solicitudes para modificar declaración de protección a la Denominación de Origen Mezcal*. Müggenburg, Gorches y Peñalosa abogados.
33. Hernández, M. y Villaseñor A. (2014) La calidad en el sistema agroalimentario localizado. *Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Sociales*. Revista Mexicana de Sociología 76, núm. 4 (octubre-diciembre): 557-582. México, D.F
34. Herrera, F., 2012. *Desarrollo Rural en México Políticas y Perspectivas*. Buenos Aires: Mnemosyne.
35. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2013. *Sistemas Agroalimentarios Localizados SIAL, una nueva visión de gestión territorial en América Latina: experiencias en territorios de Argentina, Costa Rica, Ecuador y México*. México: IICA.
36. Izquierdo M. (2009) Problemas de las empresas cooperativas en México que atentan contra su naturaleza especial. *Boletín de la Asociación Internacional de Derecho Cooperativo* (43) 93-123.
37. La prensa, 2016. La Ibero colabora con la fundación Tortilla de Maíz Mexicana. 27 mayo 2016. Disponible en: <https://www.la-prensa.com.mx/mexico/3835-la-ibero-colabora-con-la-fundacion-tortilla-de-maiz-mexicana>
38. Llanos, L., 2010. *El concepto del territorio y la investigación en las ciencias sociales*. Agricultura, Sociedad y Desarrollo, Vol. 7, No. 3, pp. 207- 220.
39. López, J. (2001) Monografía Municipal de Tenancingo. Centro nacional de desarrollo municipal. México

40. Machado, A., 1998. *Economía política de Sistemas Agroalimentarios de América Latina*. Bogotá, Universidad Nacional de Colombia.
41. Maldonado, T. (2013) Las Batallas por el mezcal. Revista Eme Equis. 19 de agosto. Recuperado de <http://www.m-x.com.mx/xml/pdf/309/46.pdf>
42. Martínez, A. (2015) Las cooperativas y su acción sobre la sociedad. Revista de estudios cooperativos Num.17 Madrid, España.
43. Molano, O. L., 2006. *La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial*. RIMISP, Territorios con identidad cultural, pp. 4-23.
44. Montañez, G. y Delgado, O., 1998. *Espacio, territorio y región: conceptos básicos para un proyecto nacional*. Cuadernos de Geografía, Vol. VII, No. 1-2, pp. 120-134.
45. Morales, A. (2000). "Los principales enfoques teóricos y metodológicos formulados para analizar el 'sistema agroalimentario". *Agroalimentaria* 10: 75-88
46. Mozqueda, R., 2011. *Evaluación sensorial del mezcal de la localidad de Totomochapa, Tlapa de Comonfort, Guerrero*. Tesis de Postgrado en Desarrollo Sostenible de Zonas Indígenas, Colegio de Postgraduados, Puebla. México
47. Muchnik, J., 2006. *Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores*. *Agroalimentaria*, Vol. 12, número 22, pp. 89-98. Universidad de los Andes Mérida, Venezuela.
48. Murilo, F., 2007. *La identidad cultural del territorio como base de una estrategia de desarrollo sostenible*. Revista Opera, No. 7, pp. 35-54.
49. Olmedo-Carranza (2010) El Tequila de su origen a su desnaturalización: ¿A quién le pertenece su conocimiento? Una aproximación. *Centro Nacional de Investigaciones Científicas* Vol. 42. PP.1-13
50. Ostrom, E. y Ahn, T. (2003). Una perspectiva del capital social desde las ciencias sociales: capital social y acción colectiva. [En línea] disponible en: <http://www.ejournal.unam.mx/rms/2003-1/RMS03105.pdf>. Instituto de investigaciones sociales, Revista mexicana de sociología, año 65, No. 1, enero-marzo. pp. 155-233

51. Oyarzún, M. T. y Tartanac, F., 2002. *Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial: estado actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos alimenticios de la agroindustria rural en América Latina*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación: oficina regional para América Latina y el Caribe, 70 pp.
52. Plan de Desarrollo Tenancingo, 2012. *Información para el plan de desarrollo*. <http://187.188.121.162:8090/links/058%20Tenancingo.pdf>
- Real Academia Española, 2017. *Diccionario de la lengua española*. Madrid. Disponible en: <http://dle.rae.es/?id=ZcqJYVW>
53. Rivas, L. A., 2015. *La gobernanza. Conceptos, tipos e indicadores internacionales: los retos para México*. En: Fiscalización, transparencia y rendición de cuentas. Tomo 2, comisión de vigilancia de la auditoría Superior de la Federación LXIII Legislatura.
54. Ruíz, A. (2016) Denominaciones de origen, orgullo de México. *Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual*. Editorial Terracota.
55. Rus, S., Arenas-Dolz, R. (2003) ¿Qué sentido se atribuyó al zoon politikon (ζῷον πολιτικόν) de Aristóteles? Los comentarios medievales y modernos a la Política
56. Schejtman, A. y Berdegué, J. A., 2004. *Desarrollo territorial rural*. RIMISP, Debates y temas rurales, No. 1, pp. 4-46.
57. Scheinvar, E. (2017) Agave, mezcal tradicional, cultura y diversidad. *Revista OIKOS*. Instituto de Ecología de la Universidad Nacional Autónoma de México 8 (19) 12-42
58. Sepúlveda, S., 2009. *Nueva institucionalidad para el desarrollo rural para América Latina y el Caribe en el contexto actual*. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Serie crisis global y seguridad alimentaria, pp.5-50.
59. Serra, M.C., Lazcano, J.C. (2009) Producción, circulación y consumo de la bebida del mezcal arqueológico y actual. Serie Historia General 23, Históricas Digital. UNAM México

60. Petrini, C.; Bogliotti, C; Rava, R. Y Scaffidi, C., 2012. *La centralidad del alimento*. Congreso mundial Slow Food, 27-29 octubre 2012, Turin, Italia.
61. Sosa, M., 2012. *¿Cómo entender el territorio?* Guatemala: Cara Parens, Universidad Rafael Landívar.
62. Torre, A., 2000. *Economie de la proximité et activités agricoles et agroalimentaires: Eléments d'un programme de recherche*. Revue d'Economie Régionale et Urbaine, n° 3, pp. 407-426.
63. Trpin, V., 2005. *El desarrollo rural ante la nueva ruralidad. Algunos aportes desde los métodos cualitativos*. Revista de Antropología Iberoamericana, No. 42, pp. 1-15.
64. 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*. Italia: FAO.
65. Zizumbo, D. y Colunga, P., 2007. *La introducción de la destilación y el origen de los mezcales en el Occidente de México*. Unidad de Recursos Naturales, Centro de Investigación Científica de Yucatán, México, pp. 85- 112.