

ALIMENTOS CONSTRUCTORES DE IDENTIDAD, DE LO TRADICIONAL A LO COMERCIAL: EL CASO DE DOS MICROEMPRESAS ARTESANALES

Mtra. Xóchitl Mora Gómez¹

Dra. Perla Shiomara del Carpio Ovando²

RESUMEN

El trabajo artesanal invita a reflexionar, sobre las nuevas prácticas en el mundo rural. Sin omitir los aspectos económicos, consideramos que los oficios que aquí se plantean para su análisis, vistos desde una ética colectiva y analizando los aspectos de índole cultural desde una perspectiva psicosocial nos permiten dar cuenta de la construcción de una “nueva ruralidad”.

Permite reflexionar sobre aspectos económicos en íntima relación con aspectos de índole cultural entendiendo también que, toda práctica posee un valor de uso pero también está cargada de valor simbólico, y bajo esa tesitura los oficios de artesanías agroalimentarias nos permiten construir las nuevas ruralidades. En ese sentido, el presente trabajo de investigación reflexiona en torno a dos microempresas artesanales del estado de Guanajuato que participan en la elaboración de productos alimenticios, con una gran tradición e identidad.

Palabras clave:

Nueva ruralidad, Artesanías, Funciones psicosociales.

¹ Maestra en Administración. Profesora e investigadora. Universidad de Guanajuato. Campus Celaya-Salvatierra. División de Ciencias Sociales y Administrativas. Departamento de Estudios Sociales. mgxochitl@hotmail.com

² Doctora en Psicología Social. Profesora e investigadora. Universidad de Guanajuato. Campus Celaya-Salvatierra. División de Ciencias Sociales y Administrativas. Departamento de Estudios Sociales. pdelcarpio@ugto.mx

“La agricultura es la profesión propia del sabio, la más adecuada al sencillo y la ocupación más digna para todo hombre libre”.

Cicerón

INTRODUCCIÓN

En un mundo globalizado y de abandono por parte del Estado y sus instituciones, el futuro del campo y sus recursos naturales, su gente, su historia, sus tradiciones y sus saberes, se visualiza catastrófico. Bajo esa mirada surgen algunas interrogantes: ¿Qué sucederá con los saberes campesinos e indígenas y la biodiversidad?, ¿Quién o quiénes reemplazarán a una población campesina-artesana envejecida? ¿Cuáles son las alternativas ante la desigualdad y la insuficiencia de ingresos o producción que permitan alcanzar la seguridad alimentaria-soberanía y autosuficiencia-, de las mexicanas y los mexicanos? ¿Lograremos superar la relación de dependencia y explotación que se está generando con las élites empresariales-nacionales y transnacionales? ¿Continuará la tradición migratoria hacia las megalópolis del país y de Estados Unidos? ¿Qué hacer ante el poco o nulo reconocimiento social a los campesinos, artesanos?

Para enfrentar y dar respuesta estos cuestionamientos se requiere, por un lado, de una nueva visión de lo rural, de una transformación: de una nueva ruralidad. Y por otro, de crear un camino posible para el desarrollo humano equitativo, justo y sostenible –desarrollo regional- bajo el establecimiento de una ética colectiva que responda a la pregunta de ¿Cómo nos comprometemos de manera creíble con aquello que consideramos moralmente deseable? (Grynspan, 2008).

Es en ese sentido que el presente trabajo de investigación pretende plantear, a manera de reflexión, cómo se van construyendo las “nuevas ruralidades” desde la mirada del artesano, desde los alimentos y considerando las funciones psicosociales del trabajo que realizan.

EL HÍBRIDO DE ESTUDIO: LAS PRÁCTICAS (MICRO) EMPRESARIALES, LO RURAL Y SU TRANSFORMACIÓN

El interés de plantear ambos conceptos (la nueva ruralidad y las prácticas empresariales) como un híbrido de estudio, surge de las siguientes reflexiones.

Por un lado, los modos de vida cotidianos de los habitantes rurales se han alterado, lo que se expresa tanto en la estructura social y familiar como a nivel de códigos simbólicos de los sujetos, quienes necesitan dar significado a los cambios que van experimentando en diversas dimensiones de su existencia, construyendo percepciones como sujetos sociales, a partir de las actividades y prácticas que ellos desarrollan en la vida cotidiana y del trabajo, donde las influencias universalizadoras se entretajan con la vida individual (Giddens, 1998 en Fawaz, 2005).

Hablar de lo rural “trasciende lo agropecuario y mantiene nexos fuertes de intercambio con lo urbano, en la provisión no sólo de alimentos sino también de gran cantidad de bienes y servicios” (Pérez, 2001). Es por eso, que las zonas rurales tienen una fuerte interdependencia con los centros urbanos y hoy, en la era de la globalización, con mercados urbanos remotos; destacando su papel en la contribución al bienestar para el conjunto de la sociedad.

Por otro lado, las prácticas empresariales-por muy micro o pequeñas que sean-³ que se realizan en las comunidades rurales o las que en antaño fueron, y ahora son clasificadas como urbanas, pero con antecedentes campesinos, dan muestra de cómo un número significativo de personas, como sea, han elegido intentar construir sus propios caminos de sobrevivencia. Comprenden una combinación de formas tradicionales de producción para incrementar el nivel de autosuficiencia local, financiado por otras actividades en la misma región u otra (Barkin, 2001).

En ese orden de ideas, es invaluable identificar necesidades concretas de individuos específicos y de reconocer la diversidad de nuestras sociedades, puesto que son esas comunidades heterogéneas, a veces dispersas, las que son necesarias unir mediante el establecimiento de valores acompañados de mecanismos creíbles de cumplimiento (Grynspan, 2008). Las sociedades (rurales y urbanas) están en constante transformación-biotecnología en las tierras agrícolas, migraciones, políticas económicas centradas en el mercado y el capital (neoliberalismo económico), crecimiento demográfico, globalización y desigualdad económica y social- y nos obliga a que, como señala el historiador Paul Kennedy (1993): “solo entendiendo las transformaciones por las que atraviesa el planeta, podremos ser capaces de considerar cual es la mejor forma de prepararnos para ellas” (Kennedy, 1993 en Cobos *et al.*, 2013 p.186).

DE ARTESANÍAS Y ALIMENTOS

Afirma Edgar Morín que el meollo de toda cultura reside en su gastronomía. Tiene razón, nos dice López (2012), y sería difícil no concordar con ese brillante heredero del pensamiento occidental, una de cuyas preocupaciones, desde el esplendor filosófico griego, ha consistido en desentrañar los alcances físicos y metafísicos del acto de preparar y degustar los alimentos. En la mente de los pensadores este tema ha sido una constante por sus alcances

³No olvidemos que en nuestro país, un gran número de empleos se generan a través de micro y pequeñas empresas y, en su mayoría son empresas familiares.

multidimensionales que atañen también a la creatividad humana como raíz profunda del arte. Es un hecho, además, que la preparación y disfrute de la comida ha sido parte fundamental de todo proceso civilizatorio (López, 2012).

Como indica Sennett (2009), la artesanía comprende la cultura material y el conocimiento tácito como auténticos bienes de capital social, esto es, conocimientos y habilidades que se acumulan y se transmiten a través de la interacción social. Y como constata la parte empírica de este estudio, el trabajo es central en la vida de las personas (Álvaro, Bergere, Crespo, Torregrosa y Garrido, 1995).⁴ Hay que decir que la centralidad y la importancia del trabajo viene determinada por las funciones que desempeña para los individuos, grupos y sociedades (Salanova, 1996). En este sentido, la investigación sobre el fenómeno del trabajo reconoce una serie de funciones que éste desempeña para las personas, grupos, organizaciones y sociedades.

Y es que el tema de “nuevas ruralidades” hunde también sus raíces en el significado que se le da a la tierra, al campo, al trabajo. Respecto a éste último debemos subrayar que permite la supervivencia, otorga significado a la vida y es una de las dimensiones centrales que posibilitan la integración y participación en la sociedad, a la vez que proporciona una identidad personal y social a los individuos (Agulló, 1997). En el caso de la producción de artesanías y de las actividades que se realizan en el campo (oficios de antigua raigambre), el trabajo cumple con una serie de aspectos positivos que permiten comprender su existencia a pesar de vivir atravesando múltiples dificultades.

⁴ Como bien indica Agulló (1997), la centralidad del trabajo fue un concepto desarrollado por Dubin (1976) y operacionalizado por los investigadores del MOW (*The Meaning Of Working*, 1987). A este respecto hay que decir que este estudio no se basa tan sólo en analizar la idea abstracta de “trabajo”, sino más bien centra su atención en los significados, creencias, valoraciones y definiciones personales sobre “la acción de trabajar” en el momento presente. Esto es así, pues, al intentar estudiar las funciones psicosociales de un trabajo como la producción artesanal, estamos centrando la atención en una actividad que constituye una necesidad cultural, además de que tiene una función instrumental (Del Carpio y Freitag, 2013; Del Carpio, 2012).

MOTIVOS DE SU EXISTENCIA: SUS FUNCIONES PSICOSOCIALES

El trabajo artesanal invita a reflexionar sobre aspectos económicos en íntima relación con aspectos de índole cultural (García Canclini, 1982), entendiendo también que, toda práctica posee un valor de uso pero también está cargada de valor simbólico (Godelier, 1989).

Así entendidas, las artesanías forman parte de las múltiples fuentes de ingresos de las comunidades y también remiten a aspectos culturales que dan cuenta de la historia y de la representación simbólica de los pueblos que la producen (Rotman, 2002 y 2007). Hay pues que considerar a la actividad artesanal como constitutiva de relaciones sociales (Novelo, 1976) y como un trabajo que remite a la economía, a la subsistencia, a la identidad y al patrimonio cultural de un grupo (Morey, 2007; Rotman, 2007).

Las artesanías tienen un componente de producción “tradicional”, a la vez que son una estrategia económica de las familias que las producen. Hay que subrayar también que las artesanías casi siempre aluden a un contexto de origen rural con formas específicas de vida y constituyen elementos privilegiados en tanto vehículos de múltiples significados sociales, históricos y de pertenencia grupal, a través de los cuales es posible “rastrear” procesos de transformación social.

Tenemos así que en las artesanías convergen lo cultural y lo económico; los procesos identitarios y de memoria; lo tradicional y patrimonial y los debates con el arte (Cardini, 2007). Partiendo de lo anterior, podemos decir que la artesanía como actividad productiva, a la vez que objeto de consumo, está caracterizada por ser vehículo de distintos contenidos culturales e históricos que la disparan más allá y más acá de su carácter de mercancía que circula en distintos espacios de comercialización. En este sentido, el abordaje de las producciones artesanales debe contemplar la dimensión cultural, psicosocial y económica de manera

complementaria y retomar los enfoques teóricos que proponen un estudio integral de los procesos de producción, circulación y consumo (García Canclini, 1982; Novelo, 1976).

Esto implica entonces la necesidad de focalizar el estudio no sobre los objetos artesanales (no solamente en la producción de alimentos, en este caso) sino en los procesos en que éstos son elaborados, circulan socialmente, y en los cuales se conforma sus significados (Rotman, 2001). ¿Y por qué hablar aquí de artesanías? Porque en el contexto que abordamos (el campo) esta actividad históricamente ha estado asociada a este contexto: el rural. Y las actividades a las que se dedican las familias que aquí analizamos responden, de cierta forma, a este rubro de oficios: los artesanales, de tipo gastronómico, a la cocina tradicional, por ejemplo.

Las funciones psicosociales mencionadas también, de cierta manera y con características particulares, podemos decir que la observamos en este tipo de producción: la gastronómica. Pues, este trabajo tiene funciones expresivas (personales y culturales), como funciones instrumentales para quienes lo realizan con fines comerciales.

METODOLOGÍA

Éste es un estudio cualitativo de tipo etnográfico. Las técnicas metodológicas aplicadas fueron la entrevista semiestructurada, observación participante y el uso de material audiovisual. Teniendo como estudio de caso a dos microempresas artesanales con antecedentes campesinos y ubicadas en dos comunidades del estado de Guanajuato: Tarimoro y Mineral de pozos. La primera, es una microempresa familiar liderada por cuatro mujeres (hijas y nietas de campesinos) de Tarimoro, Guanajuato, familia que comercializa el cacahuete con un valor agregado. La segunda microempresa, en Mineral de pozos, liderada por 1 mujer (hija, hermana y esposa de campesinos), que elabora dulces tradicionales.

El trabajo de campo del estudio se realizó durante el periodo de enero-junio de 2014. Constituyendo así, el *corpus* del texto que a continuación presentamos.

Familias de estudio

Licor de cacahuete “Guënba”

Tarimoro, Guanajuato

El poblado de Tarimoro, municipio del mismo nombre en el estado de Guanajuato es reconocido en el estado por su tradición en la siembra, cosecha y comercialización del cacahuete, principalmente en estado natural.⁵

Fotografía 1. Separando el cacahuete criollo



Fuente: Del archivo documental y fotográfico de las autoras

Las hermanas Ramírez

Araceli, Rocío, Ma. Guadalupe y Luisa Ramírez son las cuatro hermanas, artífices del licor de cacahuete “Güenba” que hace 5 años iniciaron el “sueño” de emprender su propia empresa. En ese momento solo contaban con sus ganas y sus saberes aprendidos en casa. Los antecedentes familiares de las hermanas Ramírez nos remiten a un pleno conocimiento del cacahuete criollo. Su abuelo y su padre fueron campesinos que sembraban y cosechaban, en las fértiles tierras de Tarimoro, cacahuete y maíz. En aquellos ayer, nos comparte una de las

⁵ En el municipio de Tarimoro, Guanajuato se produce, en su mayoría, cacahuete criollo y se vende tostado u horneado.

hermanas (Ma. Guadalupe) “mi bisabuelo llevaba en burros a vender su cacahuate horneado de comal”. Más adelante, nos sigue diciendo “el abuelo (preparaba el cacahuate) en hornos de pan”, prosigue “ya después mi papá y un hermano hicieron un tambo y le metieron un motor, primero de petróleo luego de diesel y ahora de gas para hornearlo”. “por parte de mi papá es la tradición del cacahuate en nuestra familia”, “somos la cuarta generación (en la familia) del cacahuate”.

Actualmente, las hermanas Ramírez elaboran una variedad de productos derivados del cacahuate criollo –en escabeche, crema de cacahuate, licor de cacahuate -, siendo hoy día su principal producto el licor de cacahuate “Güenba”. Sus inicios como nos lo comentan (Ma. Guadalupe) fueron casi de manera casuística “el negocio empezó con el cacahuate en escabeche regalándolo a los clientes de mi papá y poco a poco nos lo fueron pidiendo”. Las cuatro hermanas Ramírez participan en el proceso productivo (compra, selección, lavado, procesamiento, envasado y comercialización) y, en la administración de la microempresa familiar. Cuentan con un espacio físico propio, en el que tienen su taller de producción.

Fotografía 2: Hermanas Ramírez



Fuente: Del archivo documental y fotográfico de las autoras

Dulces tradicionales “Los hornos”

Mineral de pozos, Guanajuato

El poblado de Mineral de pozos, en el municipio de San Luis de la Paz en el estado de Guanajuato es reconocido actualmente por ser un destino turístico dentro de los denominados “Pueblos Mágicos” de México y por ser, en antaño, un importante centro minero que compartía con la actividad agrícola las principales actividades económicas. Con la sobreexplotación de la mina, se acabaron los tiempos de auge y Mineral de pozos se volvió un “pueblo fantasma”; los pocos pobladores se dedicaron al cultivo de la tierra y a migrar a otras entidades del país o a Estados Unidos.

Fotografía 3: Vista de Mineral de Pozos.



Fuente: Del archivo documental y fotográfico de las autoras.

La familia Olvera

Doña Anita Olvera y su hija Chayito se dedican a la elaboración de dulces tradicionales en Mineral de pozos. Hace 2 años iniciaron su microempresa familiar “Los hornos” vendiendo cacahuates garapiñados, muéganos, pepitorias, calabaza cristalizada y una gran variedad de

dulces tradicionales, elaborados con sus creativas manos. Don Anita, tal y como nos lo compartió aprendió el oficio de su mamá: “...mi mamá me dejó muchas enseñanzas....me enseñó a hacer los dulces”. Doña Anita lleva a vender sus productos a la cabecera municipal (San Luis de la Paz) en una canasta y se traslada en autobús, le lleva una hora el traslado. Chayito su hija, le ayuda en la elaboración de los dulces. En la cocina de su casa, elaboran los productos. En ocasiones, participan en las ferias que organizan en la comunidad para ir a vender sus productos.

Fotografía 4: Doña Anita en su puesto de dulces.



Fuente: Del archivo documental y fotográfico de las autoras.

El medio rural es un conjunto de regiones o zonas (territorio) cuya población desarrolla diversas actividades o se desempeña en distintos sectores, como la agricultura, la artesanía, los servicios, la ganadería, la pesca, la minería, el comercio y pequeñas industrias (Pérez, 2001). Bajo este escenario es que la microempresa artesanal toma conciencia de sí misma, de su entorno y de su papel en su entorno. Tal como sucede con las hermanas Ramírez de Tarimoro:

“Nosotras crecimos en el cacahuate, bien chiquillas andábamos jugando con mi papá viendo como los peones juntaban el cacahuate y lo ponían a secar”

“La marca (Güenba) tal vez no está muy posicionada, pero si saben (los clientes) donde venden cacahuete y con quien lo pueden comprar, o sea nosotras” (Ma. Guadalupe Ramírez)

“Con nuestros paisanos (estamos) muy contentas, porque el cacahuete allá (EUA) está viéndose que tiene un valor agregado, ya no solo el cacahuete solo” (Ma. Guadalupe Ramírez)

Siguiendo con la conciencia de sí misma que tiene la microempresa rural, el testimonio de la microempresaria de dulces tradicionales, es muy revelador y nos habla de su autopercepción y, de la realidad que no podemos ocultar, del habitante del mundo rural: “Somos pobres, pero sabemos trabajar y salir adelante” (Anita Olvera).

Rebeca Grynspan (2008) nos hace reflexionar sobre el invaluable valor de encontrar las posibles formas o caminos que permitan el desarrollo equitativo, justo y sostenible bajo el establecimiento de una ética colectiva que permita mejorar la calidad de vida de los artífices.

En esa aproximación, el testimonio de las productoras de licor de cacahuete es importante:

“El ejemplo que damos a nuestros hijos es la enseñanza más viviente que se tiene, por ejemplo mis hijos eligieron sus carreras orientadas hacia el producto (cacahuete con valor agregado), uno de mis hijos egresó de innovación agrícola y ya está viendo como mejora en la siembra (del cacahuete), mi hija es nutrióloga y también participa en las ferias (para ofrecer el producto)” (Ma. Guadalupe Ramírez)

Así mismo, el testimonio de la productora de dulces tradicionales nos habla de la decisión y la entrega para seguir mejorando en su negocio, por seguir haciendo las cosas “bien y como una forma de mejorar su calidad de vida:

“Quiero que más gente compre nuestro dulces pero no solo estos dulces que ya sé hacer, sino quiero aprender a hacer otros diferentes, quiero capacitarme para poder hacerlos y si tengo que pagar o trasladarnos al lugar, pues lo hacemos” (Anita Olvera).

Es importante señalar que la elaboración artesanal de productos alimenticios, en espacios rurales y con materias primas propias del campo, es un espacio a través del cual podemos estudiar procesos de transformación social. Donde las mujeres, como las aquí entrevistadas, encuentran una forma de re-significar su rol y de empoderamiento, a través de su trabajo, dedicación, amor y esfuerzo a su actividad productiva. Siendo así, las precursoras de una filosofía de vida en sus respectivas familias.

“A nuestros hijos les decimos vente para acá, los traemos, nos ven como lo hacemos, como trabajamos, les contamos las historias de cómo nos enseñó mi mamá, les enseñamos cómo se hace el producto, les enseñamos a trabajar” (Araceli Ramírez).

“Pues nosotros le decimos a mi mamá que la apoyamos y como ella nos va enseñando pues el negocio sigue” (Chayito Olvera).

La comprensión de la artesanía, requiere también abordarla como un problema de conocimiento. La artesanía condensa conocimiento tradicional, pero también vincula al conocimiento experto, en tanto redes de agentes de su entorno tienden a desarrollar y/o proponer innovaciones que introducen nuevo conocimiento o que tienden a intentar hacer emerger nuevo conocimiento desde la tradición.

Desde Boisier (2001) podemos plantear que el conocimiento (ya sea tradicional o experto) no solo se pueden observar desde una perspectiva puramente técnica, ya que según lo define, este se puede subdividir en: el precio del saber y el valor creado por el saber. Con respecto a los diferentes tipos de conocimientos identificados, conocimiento tradicional y conocimiento experto, partimos de la base de que son fundamentales las controversias –que ambos generan-

en torno a la relación innovaciones científicas-tecnológicas y desarrollo ambiental, cultural y política. Por lo que para analizar cómo se configura una organización o grupo de artesanos en el rubro que sea, hoy en día es necesario acudir a la revisión de ambos (Cancino *et al.*, 2012).

Cancino y otros científicos sociales (2012) señalan que se define “conocimiento tradicional” como aquel que pertenece a una comunidad específica, en la cual se crean conocimientos típicos y autóctonos dependiendo de factores del entorno que ejercen coerción en la comunidad (tal como sucede con las hermanas Ramírez y la familia Olvera). La base de todo conocimiento se debe relacionar de forma lateral con la cultura e identidad de donde provenga este tipo de conocimiento.

En el caso del conocimiento tradicional esto es fundamental para comprender las necesidades y valores de un grupo de personas que comparten dicho conocimiento, ya que a través de este se pueden ver las distintas depresiones de desarrollo social y territorial de la comunidad en cuanto a productos, prácticas, costumbres y recursos que les son propios. Al analizar el conocimiento tradicional lateralmente con la identidad y la cultura se puede aportar una visión acerca de la valoración de lo patrimonial como un elemento capaz de ser desarrollado y aprovechado como un bien que acrecienta el potencial del territorio, tanto económica como culturalmente (Molano, 2006).

Siguen indicando estos autores que el conocimiento tradicional es una muestra de identidad y se debe comprender a través de estrategias teóricas, que se buscan para que la identidad y su cultura tengan un progreso tanto económico como social. Una de las formas de vincular la identidad al conocimiento es mediante la noción de “Activos Culturales”. En estos, la transmisión de conocimientos tácitos es implícita y también ayudan en cuanto a la mantención y recuperación (en algunos casos) de la identidad local.

“Pues mi mamá murió hace un año, a los 94 (años) y me dejó muchas enseñanzas, ella además era curandera en el pueblo, sabía mucho de cocina y de herbolaria también, ella me enseñó a hacer los dulces” (Anita Olvera).

“En nuestros productos veo el amor, la tradición y el cariño que nos inculcó nuestro padre, principalmente al cacahuatate” (Rocío Ramírez)

“En los productos veo mi vida, mis tradiciones, que lleva un amor todo el trabajo de mi padre, de mi abuelo de mis ancestros, el producto soy yo, (y) que comparto con los clientes, y también veo nuestro futuro para salir adelante” (Araceli Ramírez).

Dentro de las comunidades, el conocimiento tradicional es una forma de vida y de relación con el entorno. Este ayuda a la subsistencia de comunidades y también al desarrollo útil de recursos naturales que ocupa la comunidad para la mantención de identidad. Estos conocimientos tradicionales tienen su origen mediante experiencias de comunidades y también de relaciones de intercambio de conocimientos con otras culturas a través de los siglos, acostumbrándose a las necesidades locales de generación en generación. De esta forma poder ver que la relación de conocimiento tradicional y recursos naturales, es fundamental para la mantención y subsistencia de la comunidad, por lo que esta relación entre individuo y naturaleza debe tener una variedad de propósitos mutuos, ya que al no mantener esta relación el respeto por la naturaleza, el futuro de la comunidad entrará en conflicto.

Desde esta visión el conocimiento tradicional lo podríamos definir de la siguiente manera:

“Como aquellos conocimientos que se vinculan con el entorno o la naturaleza, y no solamente con los recursos biológicos o la medicina indígena, muy importante, por otra parte, para la vida de los pueblos indígenas; se asocia con el manejo forestal; cantos, danzas, tratamiento terapéutico; agricultura; manejo de ecosistemas; sitios y lugares

sagrados; artesanía; clasificación y almacenamiento de semillas: sistema de derecho propio y consuetudinario. Los conocimientos tradicionales son parte integral de la vida de todos los pueblos indígenas” (Indicadores de Conocimiento Tradicional de América Latina y El Caribe, 2006 en Cancino *et al.*, 2012, p. 104).

De esta forma el conocimiento tradicional hace referencia a todos los factores (naturales, sociales, económicos, espirituales) que ejercen efectos en la comunidad, ya sean positivos o negativos, pero que de una y otra manera son fundamentales para comprender la cultura y tienen significados importantes dentro de la comunidad. Por eso en esta familia elaboradora del licor de cacahuete, nos muestran que este conocimiento (el de su oficio) ha sido heredado a múltiples generaciones. Nada más ilustrativo que el siguiente fragmento:

“(..) Somos la cuarta generación con el cacahuete, el bisabuelo llevaba en burros a vender su cacahuete horneado “ (Rocío Ramírez, Tarimoro)

“(para la elaboración del cacahuete en escabeche) mi abuelita le enseñó a mi mamá y ella a nosotras” (Rocío Ramírez, Tarimoro)

CONCLUSIONES

Ante este panorama, que si bien puede mostrarse fatídico para algunos, existen múltiples y variados casos de mexicanos y mexicanas que sin dejar completamente de lado su origen campesino están, como decimos coloquialmente, “dando la batalla”, esto es; demostrándose y demostrándonos- a los ajenos al mundo rural- que sí es posible salir adelante-a flote de la pobreza, la marginación, la falta de oportunidades- con un compromiso ético que les permite afrontar los avatares de la globalización, la modernidad, el consumismo y la inseguridad.

Las microempresas artesanales entrevistadas, dan muestra fehaciente de lo que el híbrido (nueva ruralidad-prácticas empresariales) puede lograr para las familias-propietarias y de los colaboradores-, para los clientes-consumidores- y para la sociedad en general; ya que como pudimos notar en los testimonios arriba citados, la honestidad con que se expresan de su producto, el amor y el gusto por el producto elaborado, el interés y el orgullo de que “siga la tradición” familiar, la satisfacción de tener una fuente de trabajo digna y que les permite tener un ingreso económico mayor; el compromiso con el medio ambiente; la transmisión de sus saberes sin recelo y entre otras, son los elementos que podemos concluir como resultado de las nuevas actividades en lo rural aunado a las prácticas honestas y éticas con que se desarrollan dichas actividades y que traen como consecuencia una mejor calidad de vida y de bienestar para nuestra sociedad.

Y estas actividades que se realizan en el campo nos muestran las estrategias que sus habitantes están desarrollando para vivir en un contexto cambiante y globalizado. Para nosotras, solamente desde esta aproximación a las funciones que cumple el trabajo que se realiza en el campo (que son muchos, que son tantos), podremos comprender cómo esta dimensión económica y cultural de los oficios de ayer y de hoy. En este caso abordamos oficios que nos dejan pensando en lo que bien indica Bourges (2012):

“Las transformaciones de los alimentos es un arte. El ser humano transfiere a los alimentos algo de sí mismo, su cultura, su personalidad, sus creencias y emociones, sus valores y formas de ver el mundo” (p.71).

BIBLIOGRAFÍA

- Agulló, Estebán** (1997). *Jóvenes, trabajo e identidad*. Oviedo: Universidad de Oviedo.
- Álvaro, J.L., Bergere, J., Crespo, E., Torregrosa, J. R. Y Garrido, A.** (1995). *The Meanings of Works in Spain*. *International Journal of Sociology and Social Policy*, 15 (6).
- Bourges, Héctor** (2012). Placer y nutrición: cocina mexicana. En *Artes de México. Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio Cultural de la Humanidad*. México: Artes de México.
- Boisier, S.** (2001). *Sociedad del conocimiento, conocimiento social y gestión territorial*. Pontificia Universidad Católica de Chile.
- Cardini, L.** (2007). *Reflexiones que convergen: aproximaciones a la producción artesanal indígena en la ciudad de Rosario*. En M. Rotman, J. C. Radovich y A. Balazote (Eds.), *Pueblos originarios y problemática artesanal: procesos productivos y de comercialización en agrupaciones mapuches, guaraní/chané, wichís/tobas y mocovíes*. Córdoba, Argentina Universidad Nacional de Córdoba/CONICET
- Cancino, Ronald; Gutiérrez, Juan José; Jaramillo, Cristián; Rivas, Marcelo y Sánchez Sergio** (2012). *Chile: La artesanía mapuche, patrimonio cultural*. En *RITFA, Estado del arte del sector artesanal en Latinoamérica: una mirada a través de la investigación realizada por la Red Iberoamericana de Innovación y Transferencia de Tecnología para el fortalecimiento artesanal*. Barranquilla: Universidad Simón Bolívar.
- Cobos Alberto, Hurtado Teodora, Rosas Rocío** (2013) *Crisis Estructural y Perspectivas de Futuro para el campo mexicano* en Cobos, Mazabel y Mosqueda (coord.) "Estudios culturales, demográficos y políticos. Universidad de Guanajuato, México.
- Del Carpio, Perla** (2012). Entre el textil y el ámbar: Las funciones psicosociales del trabajo artesanal en artesanos tsotsiles de La Ilusión, Chiapas, México. *Revista Athenea Digital*. Universidad Autónoma de Barcelona, 12 (2)
- Del Carpio, Perla y Freitag, Vanessa** (2013). Motivos para seguir haciendo artesanías en México: convergencias y diferencias del contexto artesanal de Chiapas y Jalisco. *Revista Ra*

Ximhai. Revista Científica de Sociedad, Cultura y Desarrollo Sustentable. Vol. 9, número 1
ISSN: 1655-0441.

Fawaz, M.J. (2005) *Características de la Nueva Ruralidad en Chile. Reflexiones a partir de la realidad de la provincia de Nuble, Región del Bio-Bio, Chile*. Dpto. de Ciencias Sociales, Facultad de Ed. y Humanidades, Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile.

García Canclini, N. (1982/1986). *Las culturas populares en el capitalismo*. México Nueva imagen

Geertz Clifford (1987) *La interpretación de las culturas*. México. GEDISA

Godelier, M. (1989). *Lo ideal y lo material*. Madrid Taurus Humanidades

Grynspan Rebeca (2008) *Prólogo en Kliksberg Bernardo (comp.) Pensamiento social estratégico. Una mirada a los desafíos sociales de América Latina*. Siglo Veintiuno editores. PNUD.

Indicadores de Conocimiento Tradicional de América Latina y El Caribe (2006). *Seminario de expertos de América Latina y el Caribe sobre indicadores pertinentes para las comunidades indígenas y locales y el convenio sobre diversidad biológica*. Quito, 11-13 de diciembre de 2006.

López, Gloria (2012). *Comemos, luego existimos: la cocina tradicional de México*. En *Artes de México. Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio Cultural de la Humanidad México: Artes de México*.

Molano, L. (2006). *La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial*. RIMISP.

Morey, E. (2007). *Artesanías en Misión Chaqueña, continuidades y transformaciones en las formas de disciplinamiento laboral en contextos de formación social de fronteras*. En M. Rotman, J. C. Radovich y A. Balazote (Eds.), *Pueblos originarios y problemática artesanal: procesos productivos y de comercialización en agrupaciones mapuches, guaraní/chané, wichís/tobas y mocovíes*. Córdoba, Argentina, Universidad Nacional de Córdoba/CONICET.

Novelo, V. (1976). *Artesanías y Capitalismo en México*. México: SEP/INAH

Pérez Edelmira (2001) *Hacia una nueva visión de lo rural en “Una nueva ruralidad en América Latina”* CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Buenos Aires.

Rotman, M. (2007). *Prácticas artesanales: procesos productivos y reproducción social en la comunidad Mapuche Curruhuinca*. En M. Rotman, J. C. Radovich y A. Balazote (Eds.), *Pueblos originarios y problemática artesanal: procesos productivos y de comercialización en agrupaciones mapuches, guaraní/chané, wichís/tobas y mocovíes*. Córdoba, Argentina: Universidad Nacional de Córdoba/CONICET.

Rotman, M. (2002). *Problemática artesanal indígena. Procesos productivos y de comercialización: un análisis comparativo de grupos Mapuche, Chané y Wichi*. Proyecto de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica

Ruiz Héctor Y Nicasio García (2014) *La agricultura protegida en el Estado: de las políticas públicas a las posibilidades organizativas de las empresas campesinas* en Molina, Contreras y López (coord.). “Emprendimiento y Mipymes”. Pearson Educación, México.

Salanova, M., Gracia, F., Y Peiró, J. M. (1996). Significado del trabajo y valores laborales. En J. M. Peiró, y F. Prieto (Eds.), *Tratado de psicología del trabajo*. Vol. II.: Aspectos psicosociales del trabajo. Madrid: Síntesis.

Sennett, Richard (2009). *El artesano*. Barcelona: Anagrama.

Vallaes Francois (2010) *¿Qué es la Responsabilidad Social Universitaria?* Pontificia Universidad Católica del Perú,