



UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIAPAS

Dirección General de Investigación y Posgrado

Doctorado en Estudios Regionales

**Prácticas socio culturales que modifican la inocuidad de
quesos artesanales en Arriaga, Tonalá y Ocozocoautla,
Chiapas.**

Identidad regional y calidad global

Tesis que para obtener el grado de:

Doctor en Estudios Regionales

Presenta

José Miguel Barrientos Baeza

Director de tesis

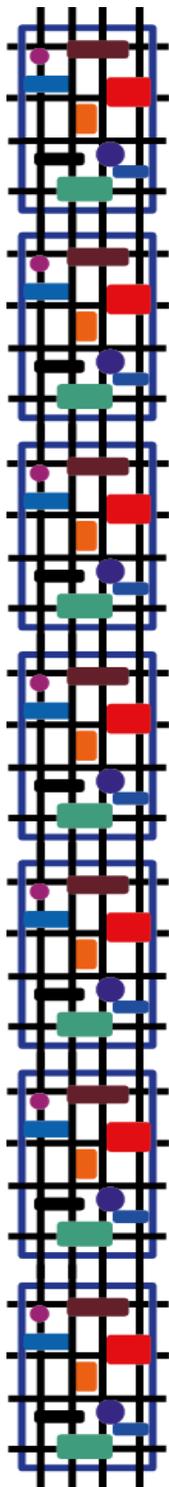
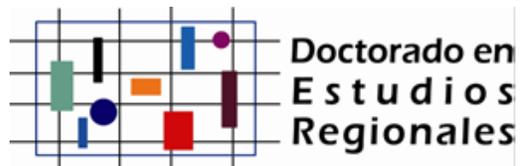
Dr. Jorge Magaña Ochoa

Lectores

Dr. Juan Manuel Torres de León

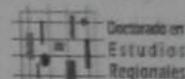
Dra. Sophia Pincemin Deliberos

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. Octubre 2015





DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO
 CONSORCIO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES
 DOCTORADO EN ESTUDIOS REGIONALES
 ÁREA DE TITULACIÓN
 AUTORIZACIÓN/IMPRESIÓN DE TESIS



F-FHCIP-TD-016

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, a 17 de Septiembre de 2015.

Oficio No. TDER/232/15.

C. **JOSE MIGUEL BARRIENTOS BAEZA**

Promoción: **CUARTA**
 Matrícula: **12162003**
 Sede: **TUXTLA GUTIERREZ, CHIAPAS.**
 Presente.

Por medio del presente, informo a Usted que una vez recibido los votos aprobatorios de los miembros del **JURADO** para el examen de grado del Programa de Doctorado en Estudios Regionales, para la defensa de la tesis intitulada:

" PRACTICAS SOCIOCULTURALES QUE MODIFICAN LA INOCUIDAD DE QUESOS ARTESANALES EN: ARRIAGA, TONALA Y OCOZOCOAUTLA. CHIAPAS."

Se le autoriza la impresión de siete ejemplares impresos y cuatro electrónicos (CDs), los cuales deberá entregar:

- Una tesis y un CD: Dirección de Desarrollo Bibliotecario de la Universidad Autónoma de Chiapas.
- Un CD: Biblioteca de la Facultad de Humanidades C-VI.
- Seis tesis y dos CD: Área de Titulación de la Coordinación de Investigación y Posgrado de la Facultad de Humanidades C-VI, para ser entregados a los Sinodales y a la Coordinación del Doctorado en Estudios Regionales.

Se anexa oficio con los requisitos de entrega de tesis, emitido por la Dirección de Desarrollo Bibliotecario.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

Atentamente

"Por la Conciencia de la Necesidad de Servir"

MTRO. GONZALO ESTEBAN GIRON AGUIAR

Director (a)

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS
 FACULTAD DE HUMANIDADES
 CAMPUS VI
 DIRECCIÓN
 Tuxtla Gutiérrez, Chiapas

DRA. NANCY LETICIA HERNANDEZ REYES

Coordinador (a) del Doctorado en Regionales.

**Prácticas socio culturales que modifican la inocuidad de
quesos artesanales en Arriaga, Tonalá y Ocozocoautla,
Chiapas.**

Identidad regional y calidad global

INDICE GENERAL

INDICE.....	i
Agradecimientos.....	xi
Introducción.....	1
CAPÍTULO 1	11
MARCO TEÓRICO REFERENCIAL Y METODOLÓGICO	11
1.1. Qué se pretende.....	11
1.2 ¿Por qué el interés?.....	13
1.3 Apoyo teórico-referencial para el análisis	15
1.3.1. Referentes teóricos en los sistemas complejos.....	15
1.3.2 Referencias teóricas sobre el concepto región	19
1.3.3 Referencias teóricas sobre prácticas sociales	22
1.3.4 Sobre Cultura e identidad.....	25
1.3.5 Referencias teóricas sobre queso y queseros artesanales	31
1.3.6 El quesero artesanal.....	33
1.3.7 Referencias teóricas sobre el patrimonio	34
1.3.8 Procesos de modernidad y globalización	35
1.2 Metodología	46
1.2.1. Universo de trabajo	52
1.2.2 Entrevistados y encuestados.....	53
CAPITULO 2	60
EL CONTEXTO	60
1. Contexto histórico de la ganadería bovina en México y en Chiapas	60
1.2. El contexto regional	68
1.2.1. Regiones socioeconómicas de Chiapas	73
1.2.1.1. Fisiografía.....	75

1.2.1.2. Clima y recursos hídricos	76
1.2.1.3. Recursos vegetales y forrajeros	79
1.2.1.4. Semejanzas y diferencias ambientales importantes en la producción del queso crema	82
1.2.1.5. Tenencia de la tierra	83
1.2.1.6. Socio demografía.....	84
1.2.1.7. Producción bovina y lechera.....	86
1.2.1.8. Producción quesera.....	88
1.2.2. Contexto del queso y la leche	89
1.2.3. La industria quesera informal	94
1.2.4. Agroindustria quesera campesina.....	96
CAPITULO 3	100
LOS QUESEROS ARTESANALES SUS PRÁCTICAS SOCIOCULTURALES EN LA COMPLEJIDAD DE LA REGION	100
1- La cotidianidad de los habitantes de la región de estudio.....	100
1.1. Acercamiento a los queseros	104
1.1.2. Prácticas sociales en los mercados municipales de la región.....	105
1.1.3. Queseros y otros actores sociales como informantes	111
1.2. De queso y queseros.....	113
1.2.1. Como se origina el queso	116
1.2.1.1. Cómo se define el queso.....	117
1.2.1.2 Evidencias históricas del queso en México.....	118
1.2.1.3. Evidencias históricas del queso en México	119
1.2.1.4. El queso en Chiapas.....	120
1.3. Quien es el quesero	122
1.3.1. Los precursores del quesero y su praxis	125
1.3.2. Definición de quesero y tipología del quesero(a) en la región de estudio....	125
1.3.2.1. Categorías de los queseros en Arriaga, Ocozocoautla y Tonalá	134
1.3.2.2. Queseros pequeños en los tres municipios.....	136
1.3.2.3. Queseros medianos.....	139

1.3.2.4. Queseros grandes.....	141
1.1.2.5. Como se construyen a sí mismos.....	144
1.1.2.6. Como lo construyen los otros	148
1.1.2.7. Cómo lo construyen los consumidores.....	150
1.1.2.8. Como lo definen los funcionarios.....	151
1.1.2.9. Como se definen entre ellos	152
1.1.2.10. Como lo definen los productores de leche.....	153
1.4. Legado cultural de la tradición quesera	155
1.4.1. Legado de abuelos a hijos y nietos.....	159
1.4.2. Comunicación de saberes de otros parientes.....	163
1.4.3. Comunicación de saberes de antiguos patrones	164
1.4.4. Comunicación de saberes por amigos y otros actores sociales	166
1.4.5. Los quesos que se elaboran en la región	167
1.4.6. Procesos de elaboración del queso artesanal.....	169
1.4.7. Diversidad de los quesos en la región	173
1.4.8. Regionalización y diversificación del queso.....	175
1.4.9. Destino de la producción por el tipo de quesos.....	179
1.5. Relaciones sociales y prácticas del quesero.....	181
1.5.1. La mujer y su participación en la actividad del queso	186
1.5.2. Contribución de la mujer en la quesería.....	190
1.5.3. La participación de los hijos en la elaboración de quesos.....	196
1.6. Cultura, identidad, patrimonio y prácticas socioculturales según los	199
1.6.1. De la identidad	202
1.6.2. Del patrimonio.....	205
1.7. Las prácticas sociales.....	207
1.7.1. Los intereses sociales.....	211
1.8. Importancia del quesero en la sociedad, economía y cultura	212
1.9. La importancia de las y los queseros en la economía local y regional	216
1.9.1. El queso artesanal como expresión cultural	220

1.9.2. Espacio social que ocupan los queseros	221
1.9.3. Propiedades activas de los queseros	223
1.9.4. De los atributos personales	225
1.10. Creencias, religión esparcimiento y ocio.	227
1.10. La percepción de los queseros y lo observable de la realidad	228
1.11. De los saberes empíricos y tradicionales que van quedando en el olvido	232
CAPITULO 4	237
TRASCENDENCIA SOCIAL Y ECONÓMICA DEL QUESERO EN LA REGIÓN DE ESTUDIO Y PARA LOS ESTUDIOS REGIONALES	237
Introducción	237
1. Repercusiones sanitarias de la quesería.....	238
2. Alcances económicos del queso en la región	240
3. Alcances sociales en la región	242
4. Repercusiones culturales	243
5. Repercusión en el campo del queso.....	244
6. Bienes, obligaciones y derechos de los queseros	247
7. La participación de hijos y familiares en el patrimonio	251
8. Transición de lo artesanal hacia un negocio formal	252
9. Procesos de modernidad en la quesería	254
10. Criterios impuestos por la modernidad y las instituciones del ramo	255
11. Estándares de calidad, cadena fría, pasteurización y sanidad	260
12. Los estándares de calidad frente a las costumbres y tradiciones	263

CAPITULO 5	268
CAMBIOS DE LOS PROCESOS DE PRIMER Y SEGUNDO NIVEL DE LA REGION	268
Introducción	268
1. Cambios en el medio físico	268
2. Modificación de los modos de producción.....	273
3. Cambios en las condiciones de vida de los queseros.....	277
4. Modificación en las relaciones sociales y económicas.....	280
5. Modificaciones culturales.....	281
6. Modificaciones en el sistema productivo de la región	286
7. Modificaciones en la materia prima y en el queso	287
PROPUESTAS	291
Preámbulo	291
Propuestas de regionalización.....	307
Propuestas en el proceso de trabajo	314
Propuestas en el patrimonio	325
Propuestas para el proceso de modernización	331
Bibliografía consultada	338

LISTA DE Y FIGURAS E ILUSTRACIONES

FIGURAS

FIGURA 1. EJEMPLAR DE VACA CRIOLLA	64
FIGURA 2. REGIONES SOCIOECONÓMICAS DE CHIAPAS, GOBIERNO DEL ESTADO (2012)	73

ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1. LA POSICIÓN DE LOS INFORMANTES DE LA REGIÓN DE ESTUDIO	59
ILUSTRACIÓN 2 RED DE RELACIONES DE LOS QUESEROS EN LA VIDA DIARIA	112
ILUSTRACIÓN 3. TIPOLOGÍA DE LOS QUESEROS EN LA REGIÓN DE ESTUDIO SEGÚN LO OBSERVADO	133
ILUSTRACIÓN 4. VALORES ESTÁNDAR DE LOS COMPONENTES DE LA LECHE (%)..	261
ILUSTRACIÓN 5. RESULTADOS DE MONITOREO DE ATP EN QUESERÍA DE TONALÁ (2013)	272
ILUSTRACIÓN 6 ANÁLISIS DE SUERO DE LECHE POR ESPECTROSCOPIA ULTRASÓNICA.....	321

LISTA DE GRÁFICAS

GRÁFICA 1. ESTRUCTURA DEL HATO BOVINO DE CHIAPAS. ENERO 2015 SIAP/INEGI	65
GRÁFICA 2. ESTRUCTURA EN PORCENTAJE DEL HATO BOVINO DE CHIAPAS AL 2015.....	66
GRÁFICA 3. PADRÓN BOVINO DE LOS MUNICIPIOS DE LA REGIÓN DE ESTUDIO.....	88
GRÁFICA 4. PROPORCIÓN DE HATOS BOVINOS DE LA REGIÓN	88
GRÁFICA 5. POTENCIAL HUMANO PARA CONTINUAR CON LOS QUESOS ARTESANALES	159
GRÁFICA 6. COMO ADQUIRIERON CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES EN TORNO AL QUESO (%)	160
GRÁFICA 7. INDICADORES EN LOS QUE HAN MEJORADO LAS MUJERES 1992 - 2002.....	195
GRÁFICA 8. NIVEL ESCOLAR DE LOS QUESEROS EN LA REGIÓN DE ESTUDIO	279
GRÁFICA 9. CONSUMO DE TIPOS DE QUESOS POR JÓVENES CHIAPANECOS ENTRE 20 - 23 AÑOS (%).....	282
GRÁFICA 10. FRECUENCIA DE CONSUMO DE QUESOS EN LA REGIÓN DE ESTUDIO.....	282

GRÁFICA 11. FORMA EN QUE CONSUMEN LOS JÓVENES LOS QUESOS 283

GRÁFICA 12. CONSUMO POR SABOR, TIPO DE PLATILLO Y TRADICIÓN 283

LISTA DE IMÁGENES

IMAGEN 1. PUESTO DE LÁCTEOS EN EL MERCADO PÚBLICO DE TONALÁ, CHIAPAS.....	106
IMAGEN 2. MERCADO ALTERNO DE OCOZOCOAUTLA	107
IMAGEN 3. MERCADO IMPROVISADO DE ARRIAGA.....	108
IMAGEN 4. QUESEROS PEQUEÑOS DE TONALÁ.....	137
IMAGEN 5. QUESERA MEDIANA DE OCOZOCOAUTLA.....	140
IMAGEN 6. QUESERO GRANDE DE OCOZOCOAUTLA.....	142
IMAGEN 7. SEÑORA SUSANA, QUESERA EN PEQUEÑO DE ARRIAGA	193
IMAGEN 8. RESULTADOS POR ESPECTROSCOPIA ULTRASÓNICA	298
IMAGEN 9. RECIPIENTE DE ALMACENAMIENTO DE LECHE.....	299
IMAGEN 10. LUGAR Y RECIPIENTE DE ALMACENAMIENTO DE LA LECHE RECIÉN ORDEÑADA	300
IMAGEN 11. EL LECHERO O RUTERO (ARRIAGA).....	300
IMAGEN 12. PRODUCCIÓN DE QUESO TIPO COTIJA EN TONALÁ, CHIAPAS ..	307
IMAGEN 13. RECORRIDO TURÍSTICO DE LA QUESERÍA VAI, QUERÉTARO ...	309
IMAGEN 14. DEGUSTACIÓN DE QUESOS EN RECORRIDO TURÍSTICO EN QUERÉTARO.....	310
IMAGEN 15 TINAS Y COLADOR EN LA RECEPCIÓN DE LECHE	315
IMAGEN 16. BOLSAS DE MALLA 200 - 500 MICRONES	316
IMAGEN 17. REFRACTÓMETRO PARA MEDIR LA DENSIDAD DE LA LECHE	317
IMAGEN 18. PLÁSTICO DE GRADO ALIMENTICIO PARA ENVOLTURA	327
IMAGEN 19. MOLDE DE PLÁSTICO, GRADO ALIMENTICIO	328

IMAGEN 20. CARRRETILLA DOS RUEDAS PARA TRANSPORTE DE QUESOS ..	329
IMAGEN 21 ESTIBAS AISLANTES DE PISO	330
IMAGEN 22. CONCURSO ESTATAL DE LA VACA LECHERA EN OCOZOCOAUTLA	335

Agradecimientos

Quedo agradecido con:

Dr. Jorge Magaña Ochoa, director de la tesis. Por ser la persona que mostró el rumbo y recorrió una parte del camino de esta investigación. Dirigió con sus opiniones a no hacer más de lo mismo con la finalidad de construir algo distinto.

Dr. Juan Manuel Torres de León, por su compañerismo y amistad de muchos años y por sus aportes oportunos a la investigación.

Dra. Sophia Pincemin Deliberos, por sus atinados comentarios y correcciones al documento, así como; por dedicarme tiempo para aprender un poco del idioma francés.

Dr. Oscar Chanona Pérez, por ser parte del comité tutorial y sus comentarios al inicio del trabajo.

Dra. Juliana Matus López, por su buena disponibilidad para aportar sus conocimientos.

Con todas aquellas personas que fueron mis profesores durante el doctorado, todos aportaron cosas diferentes con las cuales fui construyendo el documento.

Al CONACyT, por considerarme dentro de los becarios, (294230) fue un honor ser tomado en cuenta por esta gran institución, me siento complacido ante este hecho.

A Ángeles Salto Argueta, Guillermo Arias, Jorge Martínez Trejo, Julio Guillen y Alma Soberano, con quienes compartí: aulas, estrés, angustias, pero, lo mejor fue, todos aquellos momentos de convivencia alegre y desparpajada, por aceptarme a pesar de ser mucho mayor que ellos.

Dedico esta tesis a:

Loli, mi esposa, por el respaldo total cada vez que inicio un proyecto, ahora, el doctorado. Gracias por tu apoyo y amor en mis momentos de tensión. Así como, tus muestras de alegría ante los pequeños logros que fui obteniendo. También, por compartir tu vida conmigo para formar nuestra familia con dos estupendos hijos que lograste motivar para ser personas de bien.

Ana Luisa, mi hija, que a pesar de la distancia siempre estuvo al pendiente de mis avances dentro del doctorado, por compartir momentos muy agradables con ella dentro y fuera del país. Nos enorgullece a tu mamá y a mí que hayas llegado hasta donde estás con ahínco personal y por tus logros profesionales. A **Luke Morgan**, por compartir su vida con nuestra hija.

Miguel, mi hijo, el que insistió mucho por que ingresara a un doctorado, con quien hemos compartido familiarmente momentos muy felices. Nos enorgullece a tu mamá y a mí tus logros profesionales. Además, por ser quien eres por esfuerzo propio y por los momentos que nos dedicas tu compañía. A **Frida Cadenas Zenón** por compartir su vida con Miguel.

Las divinidades en las que creo: La Santísima Trinidad, a los Arcángeles: Miguel, Rafael y Gabriel y a mi Ángel de la guarda.

Mi mamá, la Sra. Gloria Baeza Rivero, a mi padre (qepd) Miguel Barrientos Gutiérrez y mis hermanos: Manuel, Rafael, Alfredo, Judith, Gloria y Gabriel.

Laura, Elvira, Pilar, Aurea, Guadalupe, Sergio, Gabriel y Rubén: mis cuñados.

Abraham, Luis Armando, Jorge, Friné, Guadalupe, Karen, Gabriel, Fernando, Pedro, Ignacio jr. Fabiola, Manuel y otros muchos. Sobrinos todos ellos.

Introducción

La presente investigación indaga en las prácticas sociales y culturales aplicadas cotidianamente en la elaboración de quesos artesanales; así como en las representaciones socioculturales y económicas que surgen de ellas en los siguientes municipios del estado de Chiapas: Ocozocoautla, Arriaga y Tonalá. También indaga en las relaciones entre la producción lechera y los productores de quesos; en su historia ganadera y quesera, sus costumbres, tradiciones, áreas geográficas, calidad e inocuidad del producto terminado. Los queseros al igual que otros actores sociales inmersos en actividades productivas, participan y contribuyen al desarrollo local en un ambiente de modernidad y globalización.

La producción quesera en Chiapas no es una actividad homogénea, su elaboración varía entre los niveles artesanales, de transición y tecnificación. De igual forma, la participación de mujeres y hombres en las diferentes etapas del proceso de trabajo característico de la producción quesera es vital para entender esta actividad.

El nivel artesanal tiene una mayor aplicación dentro del contexto local y regional por que emplea el saber hacer concreto, sin grados de especialización necesarias para su elaboración. En Chiapas, los quesos son bastante apreciados en una gran cantidad de hogares, aunque, específicamente el queso crema, es el producto más consumido a lo largo y ancho de la entidad, por considerársele un alimento que adereza platillos regionales con tradición.

La combinación del queso crema con los alimentos típicos de cada región, cobra una relevancia tradicional y origina parte de las representaciones culturales en cada uno de los lugares donde se llevan a cabo los diferentes procesos de trabajo que acontecen en la cadena productiva de la leche y el queso. Los queseros aplican sus habilidades, ingenio, experiencia y saber hacer, conforme los recursos con que cuentan durante los distintos procesos por los que transcurre la elaboración de quesos. Es a través del queso crema que se crea una identidad que marca la diferencia con otras regiones.

La diferencia entre regiones se puede establecer por el tipo de producción que generan sus habitantes. En Chiapas existen regiones agrícolas y ganaderas. Las primeras

son productoras de granos básicos y aromáticos; las segundas son productoras de carne de pollo, borrego y bovino; así como productoras de leche.

La ganadería bovina y la obtención de leche son actividades económicas que predominan en todo Chiapas. Sin embargo, por las características de los recursos naturales, algunas regiones tienen mayor vocación y producción que otras. La leche es una de las materias primas que se obtiene diariamente. Existen regiones donde la producción es alta. Esta producción es destinada a la transformación de la leche en diversos tipos de quesos. El queso fresco, queso crema o queso Chiapas, es el alimento que aglomera la mayor cantidad de leche destinada a esta producción. Es un producto que recientemente ha comenzado a representar a la entidad, por sus peculiares características que lo diferencian de otros quesos a nivel nacional.

El queso como todo producto comercial, adquiere un valor de uso porque representa una utilidad en diversos aspectos: comercial, social y cultural. El aspecto comercial se relaciona con los fines económicos, pues la derrama económica que genera beneficia a los productores de leche, sus familias y empleados. Mientras que el aspecto cultural origina un estilo en su consumo:

Crisolita: *“el queso se consume diariamente en muchos hogares chiapanecos, es parte de la cultura familiar de nuestro estado (Vendedora).*

El aspecto social, por su parte, genera prácticas de socialización que se construyen mediante la elaboración y comercialización del queso. Las personas que producen quesos tienen procesos de trabajo donde se relacionan, interaccionan y coexisten con ganaderos, ordeñadores y lecheros para obtener su materia prima. Una vez elaborado, ejercen el mismo tipo de práctica social con comerciantes, expendedores y consumidores. Es decir, los individuos son actores sociales importantes dentro de una región productora de leche, y junto a otros actores sociales configuran el campo de la industria de los productos lácteos a nivel local y regional. Su importancia es clave porque abarca diversas perspectivas: económica, social y cultural. Sin embargo, son actores poco estudiados o inexplorados porque son confundidos con otros actores sociales con diferentes procesos de trabajo dentro del mismo campo de los lácteos.

La industria de los productos lácteos a nivel nacional, ocupa actualmente el tercer lugar en el ramo de la industria de alimentos en México¹. La producción de leche en el país es muy heterogénea por las diferencias respecto a la vegetación regional, disponibilidad de agua, clima, nivel socioeconómico, costumbres y tradiciones de los productores a lo largo del país. El clima y la disponibilidad del agua permitió a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Pesqueros y Alimentación (SAGARPA) establecer una tipología de productores de leche de acuerdo a regiones construidas con el clima y disponibilidad de agua para la actividad de la ganadería bovina productora de leche. Aunque estos dos factores no son determinantes de acuerdo a las estadísticas de producción lechera.

La regionalización quedó integrada por tres grandes regiones: árida-semiárida, templada y tropical. En las dos primeras se encuentran los estados de mayor productividad lechera en el periodo comprendido del 2005 al 2010: Jalisco, Coahuila, Durango y Chihuahua.

Chiapas se encuentra dentro de la región tropical, en la que existe disponibilidad de agua, pero con serias limitantes como la dispersión de unidades de producción, orientación productiva, familiar y traspatio hacia el doble propósito (leche/carne), y pastoreo libre en gran medida. La producción de leche en la entidad se destina en un 80% a la industria del queso artesanal, aun cuando el valor del producto no sea estable durante el año, ocasionando conflictos a diferentes escalas, los cuales inician con los productores de leche, continuando con quienes procesan, producen, distribuyen, transportan y venden los quesos.

Hoy en día, los queseros y productores de leche se quejan de la inestabilidad económica que viven cada año. El precio de la leche sube y baja a conveniencia, a ello se suman las presiones de las instituciones del orden federal y de las exigencias de los mercados en materia de quesos. Algunos de ellos se han manifestado en diferentes medios, un productor de la entidad quien vertió su opinión:

Benjamín Roblero: *manifestó que uno de los problemas es que la mayoría de los consumidores no paga la calidad de los productos, por eso es que admite sin*

¹ Análisis del Sector Lácteo. Dirección General de Industrias Básicas. Secretaría de Economía (2012: Pág. 15).

reclamar que le den gato por liebre en los lácteos, sólo se fija en el bajo precio, ni siquiera le interesa cuidar su salud y mantener una buena nutrición. Es cierto lo que dicen los líderes y expertos, los pequeños productores de leche estamos atrapados en ese mercado desleal. El detonante de todo esto es que nos imponen, gobierno e industria, el precio de nuestro producto, caso contrario que sucede en cualquier comercialización. «Tú puedes mejorar tu genética, modificar tu alimentación, manejo, etc., de tu hato ganadero, pero si eso no importa al consumidor, si no tienen valor para quienes pretenden adquirir tu producción, no tiene caso hacerlo»² (Ganadero de Chiapas).

Mientras que algunos queseros que fueron entrevistados en el municipio de Ocozocoautla y Tonalá manifestaron lo siguiente:

Pepe: *mira en cuestión de los quesos, el consumidor no aprecia la grasa de la leche, entonces aquí, descremamos y estandarizamos con grasa vegetal, la crema obtenida de la leche se vende aparte (QGO).*

Tego: *acá en Tonalá difícilmente vas a encontrar queso crema natural, tal vez encuentres 50 % de leche bronca y 50 % de leche en polvo o con otros aditivos, son prácticas comunes al menos acá en la cabecera municipal y tal vez en las comunidades encuentres queso de leche bronca, leche no pasteurizada, quien te diga que pasteuriza, te está mintiendo, tal vez porque no sabe para qué va a ser usada la información ¿me entiendes? (QGT).*

La presente investigación aborda precisamente este aspecto: comprender la construcción y reproducción de las prácticas que llevan a cabo los productores queseros aplicadas a sus procesos de trabajo, ya sean de tipo artesanal o tecnificados para la elaboración de quesos en Arriaga, Ocozocoautla y Tonalá, mediante los análisis del marco regional de las interacciones culturales entre los productores de leche, ordeñadores, expendedores, distribuidores, comerciantes y consumidores de los tres municipios.

² <http://tierrafertil.com.mx/la-industria-lechera-al-borde-de-las-catastrofe/>

Interacciones que abordan la comunicación entre ellos como práctica social que se manifiesta en términos de relaciones de poder al interior de la región, que puede dar origen a una cultura regional, como menciona Claudio Lomnitz (1995: Pág. 36): *“dependiendo del contexto o marco interaccional, las culturas regionales se examinan en la dimensión de las comunicaciones en términos de relaciones de poder”*. Es relevante, entonces, acercarse a quienes elaboran quesos en los municipios mencionados.

Mediante el acercamiento a los productores se intenta razonar las prácticas de las personas que participan directa o indirectamente en la elaboración del queso artesanal. Según Rodríguez Gómez, *et al* (1996: Pág. 53): *“los participantes, describen y explican ‘lo que sucede’ en su lenguaje del sentido común que la gente usa para describir y explicar las prácticas humanas y las situaciones sociales en su vida cotidiana”*. Prácticas individuales y colectivas que se producen por el *habitus* según Bourdieu (1993: Pág. 94), las cuales son producto de la historia que asegura la presencia activa de las experiencias pasadas. Experiencias que se encuentran plasmadas en los individuos como formas de percepción, pensamiento y acción. Formas que bajo normas garantizan la conformidad de las prácticas a través del tiempo.

Las relaciones que se establecen entre las prácticas de los productores de quesos y los actores sociales en la entidad, se expresan de manera muy diversa. Desde las formas en que les fueron inculcadas las diferentes maneras de ver la realidad cotidiana y las formas de capital del conglomerado humano, hasta las influencias que ejerce el medio ambiente y los recursos disponibles que pueden aprovecharse a nivel local o regional. Por ello, Chiapas cuenta con una gran diversidad cultural y económica como base de sus prácticas sociales. Éstas son de tipo religioso, cultural, identitario, económicas, políticas, costumbres y tradiciones.

Es posible que existan analogías en las prácticas de diversos pueblos, pero nunca iguales, debido a que cada actor y grupo social tiene diferentes formas de capital, saberes, formas de pensar, actuar y modos de hacer ante las circunstancias que se les presentan en la cotidianidad, en su vida personal y grupal. En este sentido, los mismos actores procesadores de la leche se auto-organizan y se reconocen de acuerdo al lugar que pertenecen, a su capacidad de transformación, nivel económico, cultural, de identidad y

visión empresarial. Que son los pequeños medianos y grandes transformadores y procesadores de quesos pequeños, medianos y grandes.

Los pequeños productores que procesan la leche de manera artesanal son señalados por los productores con mayores niveles de tecnificación por su escaso nivel escolar, poco capital económico, carencia de infraestructura y descuido en los aspectos higiénicos. Sin embargo, los productores artesanales procesan la leche sin aditivos químicos, generalmente aprovechan sus saberes socialmente productivos y cuidan que los procesos sean naturales para la obtención de un producto libre de químicos.

Mientras que a través de los procesos que los medianos y grandes productores han transformado ante los embates de la globalización, han ido olvidando las formas naturales de producción del queso, al incorporar en el proceso sustancias químicas o “grado alimenticio”, como le llaman esta clase de productores, al eliminar lo natural en la fabricación del producto. Señalamientos que han hecho los pequeños queseros en su defensa. Con ello se marca un “ellos” y un “nosotros”, y se manifiestan relaciones que no siempre son armónicas por el señalamiento de las prácticas entre ambos tipos de productores que no son bien vistas.

La quesería en Chiapas es una actividad cotidiana, muy importante dentro del ámbito productivo, social y cultural. Por lo tanto, los productores de leche y los actores en cuestión coexisten en un campo específico donde su economía, cultura y posición social están dadas por su ocupación; la cual es, generalmente, un bien como menciona Bourdieu (2000: Pág. 107): *“la ocupación es generalmente un bien y un indicador económico de posición en el espacio social y, además, suministra información valiosa sobre los efectos ocupacionales, como, los efectos de la naturaleza del trabajo, del entorno ocupacional, con sus especificidades culturales”*.

La ocupación del procesador de leche indica el rol social con el que participa en la vida cotidiana de la estructura social y por el patrimonio representado por los bienes con que cuenta. Es compatible y permite que otros actores sociales se inserten en sus relaciones e interacciones que complejizan la vida social y la realidad de una región. A través de sus prácticas construyen lo simbólico y lo material para llegar a los actores sociales que les dan existencia económica, social y cultural: el consumidor y el funcionario institucional.

Los consumidores y autoridades sanitarias del estado han cuestionado la inocuidad³ de los quesos artesanales. Se han realizado diversos estudios que confirman la presencia de bacterias patógenas y levaduras, y es ahí donde emergen las preguntas eje de esta investigación. Por un lado, ¿son las prácticas o determinadas costumbres de los queseros que intervienen en la baja inocuidad del queso artesanal? Prácticas que probablemente los queseros ven como normales, porque devienen de lo familiar con una cultura e identidad local y que resultan extrañas, y en ocasiones, hasta desagradables para individuos de otra cultura.

El ambiente también es un elemento a considerar durante el proceso de elaboración. Por lo tanto, ¿existen elementos ambientales que influyan en la inocuidad durante la elaboración de quesos? Aunque cabe la posibilidad de que estén asociados prácticas y ambiente, dando lugar al último cuestionamiento. ¿Existe relación entre las prácticas sociales y elementos ambientales que modifiquen la inocuidad de los quesos? Cuestionamientos que se plantean con respecto a la realidad que se propuso investigar.

Ante esta realidad y la problemática, es razonable resaltar la importancia de la indagación. En primer lugar, sobre aspectos sociales, culturales, económicos y ecológicos que propician costumbres y acciones negativas llevadas a cabo por los actores sociales que impactan en los criterios de calidad e inocuidad del queso artesanal. En segundo lugar, los impactos y cambios que suceden en el paisaje, en los estilos de vida, modos de producción y cambios en la economía local y regional.

Es importante dirigir la mirada más allá de lo que dicta la Norma Oficial Mexicana⁴ con respecto a la elaboración de quesos frescos aplicada a nivel nacional. Normas que no contemplan desigualdades muy marcadas, desde los condicionantes culturales, de identidad, de significados, simbolismos, economía, vida social y ecológica, que no son homogéneas en la República Mexicana.

³ Se entiende como inocuidad la garantía de que un alimento cultivado, producido y/o transformado no cause daño a quien lo consume. En la producción del queso; la leche se obtiene de vacas de un lugar específico, posteriormente se transporta, luego se procesa y por último se convierte en un producto terminado, es decir, sigue una secuencia de eventos que son susceptibles de modificarse para bien o para mal.

⁴ **NOM-243-SSA1-2010.** Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

Por lo tanto, es relevante investigar sobre la forma real en que los queseros viven los valores, creencias, verdades, aspiraciones, necesidades, prácticas sociales, condiciones económicas, medioambientales y cultura en las que se encuentran inmersos. Así como la forma en que se apropian, rechazan o responden a los lineamientos actuales que las pautas globalizantes les imponen respecto a la calidad de la leche y del queso que las instituciones gubernamentales y del capital neoliberal les imponen. Muchos de ellos están situados en comunidades dispersas con escasos servicios públicos como agua potable, alcantarillado, electricidad, vías de acceso, transporte. Así también, de escuelas, servicios médicos y hasta servicios religiosos. Por ello, la importancia de revisar el contexto regional.

Es básico observar a los artesanos queseros desde su ubicación geográfica, su conducta y sus prácticas cotidianas que limitan o imposibilitan el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas en materia de quesos artesanales en el país, y de los criterios de calidad e inocuidad impuestas desde los grandes corporativos de la industria alimentaria para lograr una producción homogeneizada que permita la obtención de productos que puedan competir en los diferentes mercados internacionales y nacionales.

La investigación aborda el aspecto social porque se aproxima a una parte de la realidad: las prácticas sociales de los queseros. Estas prácticas originan lo simbólico y lo material de una sociedad determinada. Es decir, las sociedades se construyen, se definen, y son a través de ellas, que se organiza la vida social al proveer los cimientos para el procesamiento del sentido colectivo. Los queseros, tanto individuos pertenecientes a una comunidad y dedicados a la elaboración de quesos artesanales, así como, a los consumidores de quesos, todos ellos, actores sociales que participaron de alguna manera en este estudio y les fueron aplicados algunos elementos de la metodología investigativa.

La metodología investigativa propuesta fue sobre los sistemas complejos de los cuales se toman dos principios: la distinción de niveles y el análisis de los niveles de organización de la realidad observada. En este sentido, se realizó con cautela el análisis de las interacciones entre los niveles, para lo cual se usó el análisis cualitativo, en paralelo con información cuantitativa disponible que no contradice lo observado y no interfiere en la organización de la información obtenida.

Las interacciones entre los niveles se basan en el intercambio de dentro hacia afuera y de afuera hacia dentro de un sistema determinado, y que no tiene una connotación

exclusivamente geográfica. Rolando García se refiere a estos intercambios como flujos que cuando se estabilizan adquieren una estructura u organización estable que representa parte de la realidad cotidiana en cada lugar (2006: Pág. 82). Para el entendimiento de las interacciones en esta investigación se emplearon técnicas de observación, acercamiento para relacionarse e interactuar con los actores en cuestión a través de encuestas, entrevistas no estructuradas y conversaciones que se emplearon en el análisis y reflexión de datos no numéricos, y datos numéricos para comprender las prácticas sociales y culturales alrededor de la producción de queso artesanal en los municipios de Tonalá, Arriaga y Ocozacoautla, integrados en esta esta investigación como región.

Uno de los propósitos de acercarme a la realidad de los productores queseros, fue la de analizar los constantes cambios que marcan la naturaleza y la economía, que impactan directamente en la emergencia de nuevas prácticas acordes a las circunstancias que se presentan cotidianamente. Se trata de una investigación integral que constituye una unidad de análisis que representa las prácticas de los queseros que poseen una significación propia.

El presente documento se encuentra constituido por capítulos que están relacionados entre sí, con la finalidad de comprender a los productores queseros y sus prácticas aplicadas a la elaboración de este alimento en diferentes niveles, y en cada uno de los municipios de la región a estudiar; así como el análisis y reflexión de las interacciones que suceden en los diferentes niveles de organización de la realidad cotidiana de los actores sociales en cuestión.

El primer capítulo versa sobre el marco teórico-referencial y metodológico, es decir, lo que se tiene de información disponible: teorías, métodos, enfoques e interpretaciones teóricas de algunos autores que coadyuvan a esclarecer las manifestaciones de las prácticas de los individuos de una sociedad regional. El marco teórico referencial es el que indica la ruta por donde seguir, es decir, los conceptos teóricos adoptados en esta investigación que sirvieron de base para generar conocimiento y establecer la discusión. En este mismo capítulo se contempla el método que se empleó para validar el conocimiento generado. Por último se integró quienes fueron los informantes, cuantos participaron, como participaron y donde participaron.

El segundo capítulo aborda el contexto. Aquí se hace un breve recorrido sobre los aspectos geográficos, demográficos y socio-económicos de los municipios considerados en

esta investigación. Todo ello, se observó como parte del sistema y de la realidad, en el que se construyen cotidianamente las prácticas sociales, pero relacionadas con las actividades económicas, entre ellas, la actividad quesera. También se menciona una perspectiva de la producción del queso artesanal y las agroindustrias rurales queseras en la entidad.

El capítulo tres alude a los informantes en su contexto. Se les observó y se interaccionó con ellos para establecer un acercamiento, con la finalidad de realizar la observación directa sobre su cotidianidad y sus relaciones sociales complejas; así como las interacciones comunicativas que se suscitan en los espacios sociales de estas poblaciones y la forma en que reconocen al objeto de estudio de esta investigación: el quesero. También se hace un breviario histórico relacionado a la producción de queso. Se pudo observar las semejanzas y diferencias respecto a las prácticas aplicadas al proceso de trabajo dentro de la región productora de quesos.

En el capítulo cuatro se mencionan algunos aspectos sobre la trascendencia social, económica, cultural y regional de los queseros, así como para los estudios regionales.

En el capítulo cinco se lleva a cabo el análisis sobre los cambios en los procesos básicos de primer y segundo nivel del sistema, relacionadas con las modificaciones que ha sufrido el paisaje, el ambiente, los modos de producción quesera y ganadera de los municipios estudiados, y que necesariamente impactan en el producto que se ofrece a los consumidores.

Finalmente, a partir de la información recogida en las entrevistas, del análisis de los resultados se llega a diversas conclusiones. De las cuales se originan propuestas que pueden ser tomadas en cuenta (o tal vez no), para que los diferentes actores sociales tomen las decisiones pertinentes y transitar hacia un cambio equitativo en lo: social, económico y cultural de aquellos actores sociales involucrados directa e indirectamente con el queso en la región de estudio. Son propuestas que representan acciones preventivas pero que requieren un cambio en la actitud de muchos de ellos.

CAPÍTULO 1

MARCO TEÓRICO REFERENCIAL Y METODOLÓGICO

1.1. Qué se pretende

Se pretende por un lado identificar y analizar qué prácticas sociales y culturales modifican la inocuidad en la elaboración de quesos artesanales en los municipios de Arriaga, Tonalá y Ocozocoautla. Por otro lado, entender el rol social del quesero dentro del sistema complejo relacionando las opciones de diversidad, cultura e identidades locales frente al embate de la globalización y la estandarización.

Se busca analizar las prácticas socioculturales entre los queseros y otros actores sociales que participan directa o indirectamente en esta actividad, como un indicativo de interacción *región-cultura-identidad-globalización* para reflexionar sobre temas como la diversidad y complejidad de los elementos naturales y sociales que intervienen en la construcción de las prácticas. Se busca dar cuenta de la influencia de esas prácticas que inciden en la modificación de la inocuidad del producto terminado. En este sentido, se escudriña sobre las limitaciones socioculturales de los queseros, así como, algunos elementos naturales que impidan la homogeneización de calidad e inocuidad que exigen en la actualidad los procesos de globalización económica, alimentaria y cultural.

El razonamiento lleva a la articulación epistemológica de los sistemas complejos con aspectos teóricos sobre la teoría de campo⁵, de región, cultura e identidad como las dimensiones en las que se ven envueltos los individuos que devienen en las prácticas socioculturales. Esas dimensiones sitúan al individuo como un ser biológico integrante de un sistema complejo que se articula socialmente, por medio de relaciones bajo un esquema cultural aprehendido e incorporado que se expresa en el entorno sociocultural. Es decir, cada individuo en su actividad cotidiana toma una elección mediante previa observación, estudio, análisis, comparación, ponderación y conveniencias del medio en el que se

⁵ Es una técnica que piensa en términos de relaciones, tal como lo hizo Pierre Bourdieu (1995) con la noción de campo. Esta noción forma parte de los conceptos centrales de su obra al igual que *habitus* y *capital*, en donde incluye estudios sobre los campos artísticos, literarios, escolares, religiosos, científicos, jurídicos y sobre el campo del poder.

desenvuelve. Para estudiar las relaciones e interacciones de los individuos de una región se requiere de un enfoque sistémico-estructural (Martínez, 2006).

El entorno sociocultural como sistema es todo lo que vemos a nuestro alrededor, es la expresión de los simbolismos creados por los individuos en lo local o regional. Entorno en el que los quezanos se encuentran inmersos, conformando un complejo sociocultural como un acontecimiento abrupto de transformación que impone el mundo actual. Este mundo moderno abre opciones para crear alternativas de prácticas sociales y culturales que permiten, hasta cierto punto, lograr mejores niveles y estilos de vida, sin soslayar que también crea nuevas prácticas en deterioro de las relaciones entre los individuos, al igual que con su entorno natural. Opciones que son estudiadas de manera disciplinar con aportaciones teóricas-metodológicas.

Se contemplan los aportes teóricos, enfoques y conceptos de varias disciplinas, las cuales participan en la construcción de las prácticas sociales de los individuos como actores de una estructura social regional. En este sentido, se consideran las siguientes disciplinas: antropología, sociología, economía, bioquímica y ciencias biológicas. Todas ellas se articulan por las acciones humanas. En este marco, el enfoque antropológico está orientado a realizar los estudios “en el lugar”, “no del lugar” (Geertz, 1992). Clifford Geertz agrega que *“los estudios han de resolverse comprendiendo que las acciones sociales son comentarios sobre algo más que ellas mismas y que la procedencia de una interpretación no determina hacia dónde va a ser luego impulsada”*. Por lo tanto, esta investigación no trata del estudio del lugar, sino de la conducta de los actores sociales en el lugar.

Los aportes sociológicos estarían enfocados a las relaciones, organización y el grado de cohesión existente entre los individuos en el marco de la estructura social. El enfoque económico se centrará en el crecimiento económico que resulta de la interacción de varios elementos como las instituciones, la población, los recursos naturales, la dotación de capital físico, las capacidades y prácticas económicas de los ciudadanos, la competencia, la infraestructura y la tecnología disponible. Para que el desarrollo sea sustentable, la sociedad debe invertir suficientemente en todos estos factores del sistema económico y social.

En cuanto a la bioquímica se analizan las acciones necesarias para que se lleven a cabo los procesos bioquímicos que transforman la leche en queso. Acción que depende directamente de los individuos. En relación a las ciencias biológicas como la medicina, la

veterinaria y la agroecología, se aportarán elementos para analizar las relaciones que existen entre ellas desde el territorio como dimensión geográfica, hasta los diferentes procesos sociales, culturales, económicos y naturales que se registran en torno a la producción de quesos en Chiapas.

1.2 ¿Por qué el interés?

Se tiene interés en conocer la situación real de las prácticas socioculturales de los queseros y su relación con la inocuidad del producto elaborado. Así como las tendencias más inmediatas sobre los procesos que describen cambios en el sistema. En este tenor, Rolando García (2006) menciona que *“el nudo central del análisis de la dinámica de los sistemas es el estudio de procesos”*. Procesos que tienen efecto local sobre el medio físico o la sociedad que lo habita y lo explota (García, 2006).

La actividad quesera en la entidad se ha incrementado debido a una serie de procesos de cambios económicos, sociales y políticos en cuanto a la producción de leche. Uno de ellos, es la baja captación de la empresa transnacional Nestlé en sus instalaciones de Chiapa de Corzo, Chiapas, más no a un incremento en la producción de los hatos bovinos. Ante una mayor disponibilidad de leche, hombres y mujeres aprovechan la oportunidad para iniciarse en la actividad quesera o incrementar la producción de los ya establecidos, sobre todo en las regiones de más alta producción lechera.

En este sentido, los municipios de Arriaga, Tonalá y Ocozocoautla se encuentran considerados como regiones lecheras. Sin embargo, por su ubicación en regiones diferentes muestran semejanzas y diferencias fisiográficas, étnicas, de recursos naturales, culturales y de identidad, pero con un rasgo en común: la producción de queso crema. Este tiene semejanzas en cuanto a los procesos de elaboración, pero presentan diferencias en cuanto a presentación, consistencia, sabor e inocuidad que los quesos sean peculiares en cada municipio y región. Disparidades en las que se busca el origen de las prácticas socioculturales y/o elementos naturales y medio ambientales en los que se ubican los queseros.

Según los productores queseros, cualquier cuarto o cobertizo se puede adaptar para elaborar quesos. Los utensilios son hechizos y basta con seguir el proceso de la elaboración artesanal para posteriormente venderlo en los centros urbanos. Es el medio en el que se

desempeñan muchos queseros artesanales. Al respecto un ex-productor quesero entrevistado expresó:

Investigador: *¿para ti, los quesos tradicionales de Chiapas son de calidad?*

“Bueno, sí, mira; puedes conseguir quesos elaborados con leche entera, sin descremar, muy sabrosos, de buena textura y bien empacados, pero, no mires donde los hacen, porque no te va a gustar” (David).

Se empiezan a notar distintas prácticas que pueden considerarse para el análisis cualitativo, ya que pueden complementarse y articularse con el análisis cuantitativo, mediante la determinación de cultivos bacterianos específicos, conteos de células somáticas, determinación de Adenosina Tris Fosfato (ATP) presente en mugre biológica y componentes de bacterias de todo tipo⁶.

Las bacterias y la mugre (suciedad biológica) contienen Adenosina Trifosfato (ATP) que es una molécula que sirve para funciones específicas de las bacterias, al morir éstas liberan ATP que puede acumularse en sitios donde la limpieza no se realiza a profundidad y es imposible observarlo a simple vista, es necesario el uso de reactivos químicos o aparatos especializados que permitan detectar su presencia (García, 2006). En

⁶ La determinación de ATP bacteriano y de mugre biológica actualmente se realiza por bioluminiscencia, método por el cual se determinan reacciones bioquímicas que liberan energía lumínica detectada por un luminómetro.

La reacción química que detalla Learnoz, et al, (2001) es la siguiente: $D\text{-luciferina} + \text{ATP} + \text{O}_2 \xrightarrow{\text{luciferasa}} \text{Mg}^{2+} + D\text{ oxilucifera} + \text{PPi} - \text{Mg}^{2+} + \text{AMP} + \text{CO}_2 + \text{LUZ}$.

Dónde la luciferina y el ATP reaccionan ante una enzima llamada luciferasa y mediada por el Mg^{2+} , dando como resultado la oxidación de la luciferina, más energía lumínica (luz) liberada y medida en un luminómetro que la expresa en unidades relativas de luz (URL). El método es relativamente sencillo, se utilizan hisopos específicos con los que se obtiene la muestra de la superficie de mesas, orificios de tubos, agua, aire y utensilios usados en la industria alimentaria que se someten a reacción en cartucho estéril que contiene la enzima luciferasa y Mg^{++} . En él se lleva la reacción y se introduce en el luminómetro, que en escasos 10 segundos se obtiene la lectura que determina la cantidad de URL. En todo material libre de ATP, la lectura será siempre igual a cero. Es posible establecer rangos de seguridad dependiendo de lo que se quiera lograr. Es decir, se pueden establecer rangos mínimos que aseguren grados de inocuidad, pero si estos son rebasados, se puede decir que existe riesgo en la inocuidad.

Las bacterias y la mugre (suciedad biológica) contienen Adenosín Trifosfato (ATP) que es una molécula que sirve para funciones específicas de las bacterias. Al morir éstas liberan ATP, que puede acumularse en sitios donde la limpieza no se realiza a profundidad y es imposible observarlo a simple vista. Es necesario el uso de reactivos químicos o aparatos especializados que permitan detectar su presencia (García, 2006). En este sentido, el análisis cualitativo de las estrategias de higiene en las instalaciones y utensilios de las queserías se puede soportar por la medición cuantitativa de la mugre biológica que no es fácil de detectar a simple vista

este sentido, el análisis cualitativo de las estrategias de higiene en las instalaciones y utensilios de las queserías se puede soportar por la medición cuantitativa de la mugre biológica que no es fácil de detectar a simple vista. En este sentido, se estudia una cualidad específica: las prácticas de los queseros, porque existen relaciones y nexos con el todo, los cuales coadyuvan para darle un sentido particular.

Para el análisis y discusión sobre la influencia de las prácticas socioculturales y/o elementos naturales que posiblemente modifiquen la inocuidad, se debe considerar un marco teórico como referencia del que no se puede prescindir. Es necesario conocer sobre algunas teorías, conceptos, metodologías, análisis, resultados y conclusiones de autores sobre sistemas complejos, regiones, prácticas socioculturales, quesos artesanales, identidades, cultura, patrimonio comercial y globalización, para encontrar los enlaces teóricos entre cada una de ellas en apoyo del análisis y reflexión.

1.3 Apoyo teórico-referencial para el análisis

De la información obtenida se formularon las categorías y subcategorías de análisis que soportan el posicionamiento epistemológico de la investigación en los sistemas complejos. Las categorías de análisis consideradas fueron región, prácticas sociales, queso y queseros artesanales, cultura e identidad, patrimonio y procesos de modernidad y globalización. De estas categorías se tomaron las teorías y conceptos existentes como referencia, es decir, se intenta exponer lo que se ha hecho en cada una de ellas, para esclarecer el objetivo de la investigación. En este sentido, se comienza explicando el posicionamiento epistemológico en los sistemas complejos.

1.3.1. Referentes teóricos en los sistemas complejos

El posicionamiento epistemológico de la investigación se encuentra en los sistemas complejos. Porque como menciona Elías Zamora (2010: Pág. 14) *“se trata de las formas de visualizar aspectos específicos del universo y que puedan ser aplicadas tanto al mundo biológico, como, físico y social”*. En este sentido, los aspectos específicos son las prácticas sociales de los individuos y grupos sociales que se dan en el marco de la complejidad de lo cotidiano. Al respecto, se toman en cuenta algunas consideraciones sobre aspectos teóricos

hechos por Luhmann (1998) sobre la Teoría General de Sistemas en relación a los límites y análisis de relaciones entre elementos del sistema, y entre sistema y entorno.

Se trata de dar cuenta de las relaciones diversas que surgen de los fenómenos sociales. También se considera el enfoque de la Teoría de las Prácticas Sociales que desarrolló Bourdieu (1991) con los conceptos de *habitus*, *campo*, *capital* y *estructura* como ejes centrales de su teoría. El concepto de complejidad conduce obligadamente a la selección, que a su vez nos remite al suceso. Tal vez es desde esta observación, que Luhmann (2000: Pág.10-11) quiere prevenir cuando señala que: *“Entre más complejo es un sistema, más podrá operar con negaciones, ficciones, presuposiciones analíticas o estadísticas que se distancian del mundo tal como es”*.

De manera simple se puede decir que un sistema es un todo organizado. Un sistema es un conjunto de partes, o de eventos, que pueden considerarse como algo simple y completo, debido a la interdependencia e interacción de dichas partes o eventos. Los sistemas que contienen componentes vivos e inanimados, pero que se encuentran interactuando, se consideran ecosistemas. Un ecosistema se compone de subsistemas que presentan características e interacciones propias; sin embargo, es de más utilidad comprender el ecosistema cuando se considera un todo sencillo. Al respecto, Colin Raymond W. Spedding (1979: Pág.15) menciona que *“la característica más importante de un sistema es la reacción como un todo a un estímulo dirigido a cualquiera de sus partes”*, como lo hacen los sistemas naturales o ecosistemas.

Se entiende como un ecosistema natural a aquel que no ha sido perturbado por el hombre y se mantiene en equilibrio con sus subsistemas. Es escaso este tipo de ecosistemas, casi todos ellos han sufrido, de una o de otra manera, la acción del hombre. (Altieri, 1995). Explotando sus recursos renovables y no renovables, convirtiéndolos en agro-sistemas. O bien, en ellos se instalan asentamientos humanos de diversos tipos, lo que supone considerar un conjunto de elementos que intervienen en los componentes bajo los que están constituidos, sus interrelaciones y sus interacciones con otros fenómenos o procesos. Por tanto, supone entender un objeto de estudio como un sistema complejo.

Un sistema complejo se caracteriza por su totalidad, en donde el funcionamiento del todo es distinto a la suma algebraica de cada una de sus partes. Este postulado forma parte de la agroecología. El enfoque agroecológico considera a los sistemas agrícolas como las

unidades fundamentales de estudio y, en estos sistemas, los ciclos minerales, las transformaciones de la energía, los procesos biológicos y las relaciones socioeconómicas son investigados como un todo. Se menciona a los sistemas agrícolas porque son los que han sufrido los embates de las innovaciones biotecnológicas en los cultivos; sin embargo, también se consideran los sistemas pecuarios que están ligados estrechamente a la agricultura, es decir, son subsistemas de un sistema complejo.

Para Rolando García (2006), se debe abordar el estudio de los sistemas complejo desde la teoría de sistemas complejos. La primera instancia para abordarlos es a través de un trabajo interdisciplinario, bajo un marco conceptual que este fundamentado sobre bases epistemológicas. El estudio de los sistemas complejos, o de uno de ellos, significa estudiar “un trozo de la realidad” que incluye aspectos físicos, biológicos, sociales, económicos y políticos. El mismo autor agrega que existen muchas maneras de abordar los sistemas, pero ello depende de los objetivos que se persigan en cada estudio.

Un elemento importante a considerar en los sistemas complejos son los “límites”. El término “límite” (al igual que sus correlativos “adentro” y “afuera”), incluye también el tipo de problema a investigar y el marco conceptual que se emplee; así como el tipo de fenómenos con sus escalas espaciales y temporales. Cuando se establecen los límites del sistema, se inicia por las fronteras geográficas y se prosigue con límites menos obvios. Por ejemplo, se pueden establecer límites desde las prácticas socioculturales, entre las formas de elaboración de quesos, de producción de leche o de culturas que coexisten en una región. Algunas formas no serán importantes, y por consiguiente quedarán “afuera” (García, 2006).

Un sistema complejo funciona como una totalidad, no existen niveles jerárquicos entre sus elementos, cada uno cumple su función en un tiempo y espacio determinado. Para que funcione como un todo, deben estar en equilibrio en ese aparente desorden. Las interrelaciones son parte de su estructura. Cuando emerge una situación anómala es porque algún elemento fue alterado. La afectación puede darse dentro del mismo sistema o provenir de fuera del sistema por los flujos de intercambio que realiza el sistema con otros sistemas. Pero el sistema tiene respuestas de adaptabilidad que actúan en los diferentes niveles de los procesos dentro del sistema.

Según García (2006; Pág. 56), en los sistemas complejos se encuentra niveles de procesos. En el sector alimentario existen tres niveles de procesos:

*“1.- **Procesos de primer nivel:** se refiere a los cambios que se producen en el medio físico, en los modos de producción, condiciones de vida y en el sistema de relaciones socioeconómicas, asociados a modificaciones del sistema productivo en la región.*

*2.- **Procesos de segundo nivel o meta procesos:** son las modificaciones en el sistema productivo, tales como el desarrollo de cultivos comerciales, el desarrollo de la ganadería, la implantación de industrias extractivas manufactureras, etc., que indujeron cambios significativos en el primer nivel.*

*3.- **Procesos de tercer nivel:** políticas nacionales de desarrollo, modificaciones del mercado internacional, internacionalización de capitales, etc., que determinan la dinámica de los procesos de segundo nivel”.*

Los tres niveles se desarrollan dentro de la vida cotidiana de los queseros, y están relacionados directamente con la región donde las actividades cotidianas son frecuentes en los procesos básicos. En esta investigación se entiende como sistema complejo a una porción de la realidad de los queseros que viven en ciertas condiciones, y a través de las redes de relaciones objetivas entre posiciones⁷, generan prácticas que devienen en relaciones e interacciones dentro y fuera del sistema entendido como región.

La región según el Diccionario Didáctico Actual (2007), es una parte de un territorio que se distingue por determinadas características geográficas o socioculturales. Mientras que para el diccionario de la Real Academia Española, región es una porción de terreno que tiene características geográficas, históricas o políticas comunes. Por lo tanto, como menciona Juan Manuel Torres (2012), es necesario precisar conceptualmente, para

⁷ Bourdieu (1995: Pág. 64) menciona que las posiciones se definen objetivamente en su existencia y en las determinaciones que imponen a sus ocupantes ya sean agentes o instituciones. Por su situación actual y potencial en la estructura de la distribución de las diferentes especies de poder, cuya posición implica el acceso a las ganancias específicas que están en juego dentro del juego, y de paso sus relaciones objetivas con las demás posiciones (dominación, subordinación, homología, etc.).

esta investigación, lo que se entiende por región. Esta complejidad conceptual conlleva un ejercicio extenuante de consulta de diversos autores para identificar bajo que perspectiva definen el término, con la finalidad de construir un concepto adecuado para esta investigación.

1.3.2 Referencias teóricas sobre el concepto región

Internarse en el debate sobre el concepto “región”, tiene como finalidad erigir un soporte que permita estructurar las posibilidades de explicación de la realidad que está unida al sector lechero y al sector quesero del estado para brindarnos la oportunidad de explicar la realidad en la que se encuentran unidas las prácticas de los diferentes actores sociales en torno al queso artesanal.

El concepto de región es un constructo elaborado por los sujetos sociales en un tiempo y espacio determinado. Este constructo es el resultado de la acción de los humanos que se asientan en ella. La región es parte de un territorio porque tiene la capacidad de integrar a los individuos para ejercer el dominio de un campo delimitado en el que ejercen su poder. Por lo tanto, las acepciones de región tienen que ver con un dominio dentro de los límites imaginarios creados por los grupos sociales. Sin embargo, para Juan José Palacios (1983: Pág. 59) las acepciones de región son fundamentalmente dos:

“La primera se relaciona con lo abstracto de un ámbito en cuyo interior se cumplen ciertos requisitos de homogeneidad o semejanza y la segunda con un nivel de generalidad más acotado que sirve para señalar ámbitos concretos de la realidad física y sus componentes”.

En este sentido, se puede hablar de una región o de un sistema abierto, porque comparten casi la totalidad de las propiedades y características. No obstante, la región sólo existe y tiene sentido cuando en ella se asienta un conglomerado humano que otorga forma y extensión (Palacios, 1983). Mientras que un sistema abierto puede existir sin la presencia de conglomerados humanos, dándole otro tipo de vida no humana, forma y extensión según las leyes de la naturaleza. Éstas, en la mayoría de los casos no siguen la lógica humana sino

una serie de eventos secuenciales que no pueden ser alterados. En el caso del sistema, el humano puede ser una perturbación seria que modifique las relaciones e interacciones de los demás subsistemas representados por otros seres vivos del sistema. Por lo tanto, región y sistema están articulados por las relaciones e interacciones de sus componentes o subsistemas.

En relación a los componentes o subsistemas, la teoría de Coraggio menciona que *“una región es la forma espacial de un subsistema social, entendiendo como forma espacial a una configuración territorial cuya lógica puede entenderse a partir de un proceso social concreto que acusa regularidad y concurrencia”* (1997: Pág.6). La configuración territorial a la que refiere Coraggio, se entiende como un segmento de un territorio como escenario donde se ubican elementos y procesos naturales; así como procesos y relaciones sociales que están indisolublemente articulados estructurando un complejo natural-social. Este complejo ocurre mediante procesos ecológicos y biológicos cuyo desarrollo marca la estrecha interrelación entre ambos.

Se considera que el concepto es polisémico porque encuentra inserto en varias disciplinas. Es difícil, entonces, que dos personas concuerden con la misma idea sobre el término, ya que cada disciplina posee un enfoque diferente (Ginsburg y Uribe, 1958). Para la gente común, el término región es el equivalente a territorio geográfico; mientras que para las instituciones encargadas de las estadísticas de población, la región es una zona geográfica que permite la división de un estado o de un país.

Sin embargo, las estadísticas de población implican procesos sociales, culturales, económicos, de salud, educación, de riesgos, migración y marginación; a los que se agregan condiciones topográficas, climáticas, de vegetación, ríos, montañas, usos de suelo y aguas para agricultura y ganadería, localizadas en segmentos territoriales con diferentes grados de procesos de globalización. Todo ello influye en la construcción de las prácticas socioculturales regionales. En este sentido, Igor Ayora (2012) menciona que actualmente el concepto de región *“puede entenderse solamente en el ámbito de las relaciones globales, tanto económicas como políticas y culturales”*, y agrega que una región *“es un campo en el que se enfrentan fuerzas y que es a su vez, constituido por otras relaciones de poder que tienen un origen externo a dicha área”*. Las relaciones de poder son expresiones de la conducta social en el tiempo-espacio.

El término tiene muchos significados. Para su definición se adoptan los criterios naturales, históricos, económicos, funcionales, sistémicos, políticos y administrativos, sin soslayar criterios culturales. Esto indica que es un constructo mental e intelectual, pero basado en una realidad material. Por lo tanto, un ente real. La región es un espacio con propiedades físicas, lo que dio origen a las regiones naturales que se caracterizaron con frecuencia por algunas identidades de población, de explotación de los recursos y de formas de vida. En este sentido Cayetano Espejo (2003), dice que la región se define como una realidad observable a varias escalas, un área organizada por grupos humanos, a la vez que sistema abierto y complejo con un esquema de relaciones verticales y horizontales entre sus elementos. Es decir, que definen un verdadero sistema con su entorno (Dumolard, 1975).

El significado del concepto es tan variable que todos buscamos adaptarlo a nuestras necesidades, aunque entre en discusión con otros autores. Sobre todo, respecto a la delimitación, ya que para algunos lo esencial es el espacio-tiempo. Mientras que otros contemplan simbolismos, identidades, cultura y política, entre otros aspectos que abarcan criterios más integrales, subjetivos y complejos. Cada investigador toma su posición de acuerdo a sus intereses, buscando el término más completo y preciso. La precisión estará en función de lo que se investiga, porque se ofrece una perspectiva diferente de cómo puede ser abordada una cuestión válida para determinadas circunstancias, pero inoperante en otras.

Sin embargo, lo importante de la región es la utilidad conceptual aplicada a los objetos de estudio de las variadas investigaciones, tanto en las ciencias naturales como en las sociales. En este sentido como dice Erick Van Young, parafraseando a Levy Strauss, las regiones “son buenas para pensar” como agentes mediadores entre fuerzas políticas y económicas, locales y globales. Como el sitio de las identificaciones afectivas y culturales que influyen en la manera en que los individuos se ven a sí mismos (Péres, 2004).

Si las regiones son buenas para pensar, entonces construyen y se transforman activamente en relación al objeto de estudio que se está investigando o se desea investigar. Por lo tanto, se hace la utilización práctica del concepto y amplía las perspectivas a la organización en la búsqueda del conocimiento de una realidad social, económica, natural o política determinada.

Para esta investigación la región se visualiza como una parte de la realidad geográfica (Coraggio, 1979; Espejo, 2003) en la que predominan condiciones históricas y específicas de las prácticas socioculturales alrededor del queso que le confieren homogeneidad (Palacios, 1983), para resaltarse de otras y obtener existencia e identidad propia (Péres, 2004). Estos dos elementos le otorgan especificidad, pero no necesariamente limitan las relaciones e interacciones con otras regiones con las que comparten territorio, aunque comparten límites no precisos entre ellas. Por lo tanto, sistemas complejos. (Coraggio, Dumolard, 1975; Hiernaux y Lindon, 1993: 90).

Los municipios de Arriaga, Tonalá y Ocozacoautla se integran como región de estudio porque muestran homogeneidad en algunas condiciones materiales de vida de mujeres y hombres dedicados a hacer quesos. Esas condiciones son de vivienda, lugar de elaboración de quesos; servicios de agua, drenaje, electricidad, alimentación y vestimenta. Por otro lado, el modo en como obtienen ingresos en los sistemas de producción, específicamente en la ganadería bovina de leche y su transformación. En su conjunto, les permiten aplicar saberes y relaciones con las que se forman las prácticas sociales.

1.3.3 Referencias teóricas sobre prácticas sociales

Las “prácticas sociales” se refieren a las actividades que desarrollan hombres y mujeres sobre el conjunto de circunstancias económicas, culturales y sociales en las que se desenvuelven, estableciendo relaciones complejas entre ellos y su entorno. En este sentido Andrade Carreño (1999), menciona que la teoría de Giddens sobre la estructuración considera a las prácticas como habilidades que poseen mujeres y hombres para modificar las circunstancias en las que viven, es decir, representa un trabajo práctico en y para la sociedad en la que se encuentran inmersos. Las prácticas sociales se entienden como un trabajo práctico o un proceso de trabajo específico en y para la sociedad y al mismo tiempo, se reproducen las condiciones sociales que heredan. Las prácticas sociales son ordenadas a través del tiempo y del espacio, confiriéndoles características de ser rutinarias y repetitivas.

Las condiciones sociales establecen clases y grupos que viven con condicionamientos que para Bourdieu (2007: Pág. 86) están asociados a una clase particular de condiciones de existencia que producen *habitus* que son un sistema de aptitudes

duraderas y transferibles, además de ser estructuras organizadas predisuestas a actuar como estructuras organizadoras. Son principios generadores y organizadores de prácticas. Prácticas que están fundadas a través de experiencias pasadas, es decir de la historia. Para Bourdieu, producto de la historia, el *habitus* genera prácticas individuales o de grupo y como consecuencia historia.

Para Bourdieu, las experiencias pasadas conceden mucho valor a las primeras experiencias que representan las estructuras particulares de una clase determinada de condiciones de vida, las que a través de las necesidades económica y social que ellas hacen pesar sobre la naturaleza relativamente autónoma de la economía doméstica, y manifestaciones familiares como la división de trabajo entre los sexos, estilos de consumo, relaciones con parientes y otras que son las que producen las estructuras del *habitus* que se encuentran en el principio de la percepción y de la apreciación de toda experiencia venidera (2007, Pág. 88).

Para comprender las prácticas “que dan cuenta de lo que la gente hace”, según Bourdieu (1985) “*es necesario reconstruir el capital de esquemas informacionales que les permite pensamiento y prácticas sensatas y regladas sin intención de sentido y sin obediencia consciente a reglas explícitamente enunciadas como tales*”. Por lo tanto, las prácticas están supeditadas a la restauración de recursos de los programas de información que le permiten al individuo pensar y realizar prácticas prudentes, es decir, que la información que recibe un individuo le permite prácticas aceptadas y que no obedecen reglas enunciadas como tales.

Para esta investigación se entienden como prácticas sociales de los queseros (mujeres y hombres), como un trabajo práctico representado por el conjunto de habilidades y aptitudes que desarrollan sobre las condiciones económicas, sociales y culturales para cambiar las circunstancias en que viven lo cotidiano en y para la sociedad. Las condiciones materiales en las que viven los queseros generan prácticas sociales que implican lenguaje, saberes, costumbres, tradiciones, identidades, símbolos y cultura que son duraderas y transferibles porque se desarrollan alrededor de la elaboración y comercialización del queso, y que son útiles para relacionarse e interactuar con otros actores sociales.

Las prácticas sociales de mujeres y hombres que elaboran quesos le son útiles para relacionarse e interactuar con otros grupos de actores, bajo diversas condiciones sociales,

culturales y económicas, como comerciantes, restauranteros, consumidores, productores de leche, y otros actores relacionados con la quesería chiapaneca. Prácticas que son cambiantes por la información que reciben, desde dentro o fuera, del contexto de los quesos. Las y los queseros generan sus prácticas, mismas que son aceptadas por considerarse sensatas y normadas no intencionalmente por la mayoría de los actores sociales de una localidad.

En ocasiones se generalizan las prácticas sociales de las personas sobre determinados valores, de manera consciente o inconsciente, mismas que pueden generar desacuerdos, pugnas, discriminación y hasta violencia. En este sentido, muchas prácticas productivas, sociales, culturales y simbólicas son creadas como prácticas socioculturales por individuos de cada región, que difieren de otras regiones.

Según Bourdieu (1985), las prácticas culturales son la expresión de la renovación constante de los esquemas informacionales que se adquieren a través de eventos culturales como talleres, cursos, exposiciones, pláticas, libros, revistas, videos, centros de enseñanza entre otros. En el caso de los productores queseros, todo este esquema está relacionado con los quesos. Las prácticas culturales están orientadas a la formación y/o recreación individual o de grupo. Presupone que son espacios sociales que se crean en tiempo-espacio y se consolidan históricamente. En ellas se incluyen otras formas de expresión y participación como las llamadas prácticas de la cultura popular. Las prácticas como todo talento de invención, permiten su producción en número infinito y relativamente imprevisibles, pero delimitadas en su diversidad.

Como individuos con una cultura específica, los queseros tienen prácticas emanadas del seno familiar, donde forman y establecen un patrón con ellas. Las prácticas crean significados culturales que son transmitidos a las nuevas generaciones. Por lo tanto, las y los queseros amplían sus prácticas con una visión cultural propia, y las convierten en prácticas culturales. Estas prácticas implican esquemas informacionales que se renuevan constantemente y que le permite tener prácticas prudentes en torno al queso artesanal. En este sentido, se entienden como prácticas culturales aquella donde los actores crean significados a través de eventos educacionales y/o culturales, creando esquemas de información que serán transmitidas a otras generaciones como legado cultural importante de los sistemas complejos

1.3.4 Sobre Cultura e identidad

La cultura es un concepto que abarca diversos significados dependiendo del uso que los actores le confieran. Si remontamos el origen del vocablo “cultura”, éste proviene del latín *colere*. Su significado principal es cultivar la tierra. Cultivar resulta de una acción humana sobre la agricultura y crianza de las plantas; por lo tanto, se aplican cuidados, saberes, tiempo y espacio para obtener buenos resultados materiales. El humano aplica este vocablo a manera de semejanza o analogía para describir el cultivo del espíritu y la persona en mejora de sí misma, a través de saberes y comportamientos.

El comportamiento grupal de los humanos es percibido mediante la observación de los otros, quienes van a definir ciertas características de comportamiento de los observados. A partir de la observación, se construye teóricamente y de manera abstracta lo que es cultura. Tanto los “otros”, como los “unos”, crean representaciones que para Herrera (2004: Pág. 3) *“se basan en los esquemas mentales (individual y grupal) que son compartidos y es a manera de guía de un patrón específico de la conducta humana”*.

La conducta es parte de ese conjunto de rasgos distintivos de un individuo o grupo social, es un elemento que puede articular las diferentes formas culturales como lo menciona Geertz (1992: Pág. 24): *“hay que atender a la conducta y hacerlo con cierto rigor porque es en el fluir de la conducta— o, más precisamente, de la acción social— donde las formas culturales encuentran articulación”*.

La conducta humana según Marvin Harris (2008: Pág. 6) *“son los modos pautados y repetitivos de pensar, sentir y actuar y que implican el conjunto de lo aprendido a través de las tradiciones y estilos de vida y, socialmente adquiridos de los miembros de una comunidad social”*. Por lo tanto, el comportamiento no es uniforme en una región, es diverso. Esta diversidad se ve influenciada por factores sociales y naturales dependiendo del punto de vista de cada observador.

El observador o analista toma como esquema el comportamiento propio para referirse a los demás, sin tomar en consideración que en cada región donde se asientan grupos humanos, existe un comportamiento complejo, siendo ahí donde emergen las diferencias como mencionan Pincemin y Magaña (2011: Pág. 31): *“los observadores o analistas no pueden referirse más que subjetivamente a los otros desde su propia cultura*

para hacer aparecer: carencias, atrasos, errores, entre otras de la cultura que observa bajo una percepción deformante de su propia subjetividad cultural”.

No obstante, tanto los sujetos observados, como el analista, interactúan en algún tiempo-espacio, estableciendo un intercambio en el que puede existir una atracción de rasgos culturales (costumbres, estilos de vestimenta, tipo de alimentos, y/o representaciones sociales) entre ambos, en donde se ponen en juego las características de la cultura, como lo establecen Pincemin y Magaña (2011: Pág. 32): *“la cultura es: incluyente, constitutiva, un sistema de símbolos, colectiva y pública, universal e inclusiva, es compartida en todo el mundo, es aprendida, plural y relativa”.* En este marco, las relaciones mutuas entre culturas en cada lugar o región, son consideradas como aspectos culturales que se reflejan desde el nivel micro como es la familia. Harris (2008) considera que la familia es un grupo social que se ajusta a la cultura de la vida doméstica de una sociedad concreta, pero que también la refleja.

La familia es parte fundamental de la sociedad, y desde el punto de vista sociológico, la cultura es el conjunto de normas, valores, prácticas adquiridas y compartidas por una pluralidad de personas (Herrera, 2004, Harris, 2008). La cultura se encuentra en las personas que integran una familia, un grupo social, en lo material y simbólico de una localidad o de una región, es decir, se encuentra donde quiera, como menciona Eunice Durham (1984: Pág. 73): *“la cultura está en todas partes...verbalizada en el discurso, cristalizada en el mito, en el rito y en el dogma; incorporada a los artefactos, a los gestos y a la postura corporal”.* La cultura se halla en las personas y en los hechos que suceden a través de las prácticas sociales de su vida cotidiana, al interior de un contexto y en las dimensiones de espacio-tiempo en las que los individuos crean el entorno cultural. Sin embargo, para Bourdieu (1979: Pág. 91) *“la cultura es un talento de la naturaleza y secundariamente de origen social, porque las necesidades culturales tienen origen en la crianza y la educación”.*

El entorno cultural es la expresión de la cultura a través de imágenes, significados y símbolos que son compartidos y relativamente duraderos. Giménez (2000), menciona que lo que se observa alrededor nuestro *“es un mundo de significados que tienen que ver con lo nuestro y que son ampliamente compartidos, como nuestro país o los espacios públicos como los cines o teatros”*, entre otros muchos significados interiorizados dentro de la

estructura social y que se perciben en cualquier lugar de manera cotidiana. En este marco, Giménez (2000: Pág. 112) menciona que:

“La cultura es la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivado en “formas simbólicas”, todo ello en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados”.

El sentido interiorizado de los actores es compartido y duradero temporalmente, sin embargo se puede materializar en dos formas según Giménez (2000: Pág.12):

“...en prácticas y artefactos culturales, esquemas cognitivos, formas de reproducción cultural que se relacionan dialécticamente: por una parte, las formas interiorizadas provienen de experiencias comunes y compartidas, mediadas por las formas objetivadas de la cultura; y por otra, no se podría interpretar ni leer siguiendo las formas culturales exteriorizadas sin los esquemas cognitivos o habitus que nos habilitan para ello”.

Cuando el repertorio de significados interiorizados es aprehendido y apropiado por las personas, se construye la identidad individual en tanto actores sociales. Menciona Giménez (2000) que la cultura y la identidad son conceptos estrechamente relacionados y posiblemente indisociables. En este sentido, los individuos aprendemos y nos apropiamos de una gran variedad y cantidad de repertorios culturales que nos rodean cotidianamente como la familia, el grupo social o la sociedad. Repertorios que delimitan fronteras entre un “nosotros” y los “otros”. Por tanto, con la apropiación e incorporación de los repertorios de sentido, las personas construimos identidades individuales con los distintivos que menciona Giménez (2000: Págs. 8-9):

- *“Los individuos frecuentemente ocupan varias posiciones en la estructura social.*
- *Un individuo puede configurarse en relación con otros.*

- *Todo individuo tiene cierto poder.*
- *Todo individuo está dotado de una identidad, la imagen que tiene de sí mismo para asociarse y diferenciarse de otros.*
- *Todos los individuos tienen proyectos vinculados a la identidad, gozan de habilidad para formar planes a futuro.*
- *Todo individuo se encuentra en constante proceso de socialización, lo que significa que nunca termina de configurarse definitivamente”.*

Aunque la cultura está estrechamente relacionada con la identidad, para otros autores como Aguado y Portal (1990), se debe considerar la ideología y el espacio, y proponen para una construcción teórica de la identidad, un replanteamiento de los conceptos de cultura y de ideología porque argumentan que su comprensión determina la manera de comprender la identidad. Agregan que ello se debe a que *“la identidad, vista desde la antropología —y desde las ciencias sociales en general— sólo puede ser aprehendida si se le ubica como un proceso constituido por prácticas con un significado cultural, ideológico y social claramente delimitado”* (Aguado y Portal, 1990: Pág. 39).

De manera que la identidad se construye conforme la percepción de cada investigador, tomando en cuenta las necesidades para abordar al objeto de estudio que son los actores sociales que participan en la investigación. Es decir, se tiene que observar y/o percibir la apropiación distintiva de ciertos repertorios culturales de los actores sociales que se encuentran en su entorno social, en su grupo o en su sociedad, y la forma en que interaccionan con los demás, a través de los cuales se marcan las fronteras de “ellos” y un “nosotros” de manera grupal. Y un “yo”, “ellos” y/o “él” de forma individual. En este sentido, Giménez (2000: Pág. 1) menciona que:

“...no se ve de qué otra manera podríamos diferenciarnos de los demás si no es a través de una constelación de rasgos culturales distintivos. Por eso suelo repetir siempre que la identidad no es más que el lado subjetivo (o, mejor, intersubjetivo)

de la cultura, la cultura interiorizada en forma específica, distintiva y contrastiva por los actores sociales en relación con otros actores”.

La identidad individual es un proceso de auto-asignación a través del repertorio cultural reconocido y estable relativamente en el tiempo (Giménez, 2000). Los actores sociales buscan diferenciarse de los demás, mediante acciones que buscan el reconocimiento de los demás. La identidad grupal está más orientada hacia un sentido de pertenencia como la clase social, etnia, región y/o territorio, ideología, género y edad, entre muchos otros. Para Giménez (2000), existen elementos particulares que caracterizan, por ejemplo, el estilo de vida (entendido como sistema de signos) que adoptan los individuos, que van asociados con un particular hábito de consumo, y con la red de relaciones cercanas como la familia, amistades y colegas; las posesiones y una biografía personal particular.

La identidad y la cultura de los queseros se construye y manifiesta a través del conjunto de repertorios de significados que son aprehendidos, incorporados y reproducidos desde el grupo social al que pertenecen. A este respecto, el grupo social tiene su ideología, modos de producción, costumbres, tradiciones y prácticas sociales y culturales en las que participan mujeres y hombres, influenciados por el ambiente que prevalece en el tiempo y espacio de la región donde se encuentran asentados. Cultura e identidad son conceptos estrechamente relacionados y en movimiento constante, debido a la interacción entre diferentes grupos sociales que dan paso a los procesos sociales, económicos, y políticos a los que están estrechamente relacionados con las prácticas de los actores sociales en general.

Rubén: *“el queso crema aquí es parte de la dieta diaria, es una tradición, cualquiera hace una quesadilla y como ya lo traes desde que naces y la población está en crecimiento, entonces ya la demanda está creciendo. La gente tradicional de Chiapas sigue comiendo queso crema porque en su casa se lo dan, sí comen el manchego, pero por ejemplo en mi casa, mis hijos prefieren quesadillas de queso crema, porque toda la vida les hemos dado quesadillas de queso crema. (Q G O).*

A este respecto, el grupo social tiene su ideología, modos de producción, costumbres, tradiciones y prácticas sociales y culturales en las que participan mujeres y hombres, influenciados por el ambiente que prevalece en el tiempo y espacio de la región donde se encuentran asentados:

Susana: *“Ah, entonces ya recibo la leche hasta las 10 – 11 de la mañana, porque algunos la traen en bestias o carreta porque ya ve los ranchos no están cerca y estamos cerca de las montañas, de ahí me traen la leche algunos entonces tardan a veces pues. Se vacían en las tinas de plástico y ahí se deja reposar, pero yo ya antes descolgué la cuajada de día anterior, ya le pongo sal y amaso, ya la cuajada con sal se pone en moldes de madera, que le pongo unas mantitas para que no se pegue, porque a veces cuando la leche trae mucha grasa, se pega algo al molde, se ponen las tapas ya se prensa con piedras de regular tamaño para aprensar bien y ya después se desmolda, lo envuelvo con este material (enseña material plastificado en un rollo) y lo meto al refrigerador, ya cuando viene mi hermanita Audelia, ya se los lleva a Arriaga, allá entrega. Pero por la tarde ya agrego cuajo, yo no uso requesón, sólo cuajo y sal así van los quesos, el amasado es rápido, unos 20-30 minutos, pero según vaya estando porque no todo está parejo, no todo escurre igual (Q Ch A).*

Cultura e identidad son conceptos estrechamente relacionados y en movimiento constante, debido a la interacción entre diferentes grupos sociales que dan paso a los procesos sociales, económicos, y políticos a los que están estrechamente relacionados con las prácticas de los actores sociales en general:

Tego: *“No sé cómo sea la identidad de los demás, aunque yo veo que los demás analizan distinto el negocio, son otras perspectivas. Sólo sé que dicen que no tengo idea de lo que estoy haciendo, pero eso me tiene sin cuidado, porque mira, es una costumbre y parte de la cultura estar criticando que hacen los demás y más en pueblos chicos, casi todos nos conocemos y procuramos enterarnos de que hacen los otros ¿o no es así? Porque puedo estar equivocado, pero no lo creo” (QGT).*

Estos son comentario que fueron expresados por los queseros grandes de los tres municipios. Todo quesero comienza con poca cantidad y de manera artesanal, algunos de ellos hacen crecer su quesería porque son hábiles en el comercio. Ahora son personas reconocidas por su capital económico, pero todos empiezan elaborando quesos artesanales.

1.3.5 Referencias teóricas sobre queso y queseros artesanales

Existe una estrecha relación entre regiones lecheras, con unidades de producción de leche de tipo familiar, y los queseros que elaboran quesos artesanales. Productores de leche y queseros han establecido una estrecha relación simbiótica: los segundos dependen de los primeros, y viceversa. Los queseros se establecen lo más cerca posible de la disponibilidad de la materia prima: la leche. Aunque existen productores lecheros que elaboran quesos de la producción que obtienen en sus ranchos. El proceso de trabajo en la elaboración de queso, también es básicamente artesanal.

Para autores como Villegas de Gante *et al* (2010); Bagnato (2004), entre otros, la quesería artesanal se puede definir como una empresa familiar que procesa exclusivamente la leche obtenida en el rancho, y en la que se aplican variantes del proceso de trabajo dependiendo del tipo de queso a elaborar. En el proceso de trabajo se emplea esencialmente la mano de obra que a menudo es familiar. Es común el uso de utensilios adaptados a las exigencias de cada quesero, desde material de madera, plástico, metales como el latón, tela de manta, utensilios de peltre, entre otros. El trabajo es dividido entre los integrantes de la familia en el mismo hogar.

La división de trabajo depende mucho de las costumbres y tradiciones que han regido a través del tiempo. En algunas comunidades y ranchos de Chiapas son las mujeres quienes elaboran diversos tipos de quesos; mientras que en otras comunidades, el hombre es el encargado de ello, dependiendo de muchas circunstancias. En general, se puede considerar al queso artesanal como un alimento típico en cada región. En este sentido, Tregear (2003) menciona que un alimento típico es aquel que cuenta con características especiales debido al uso de ingredientes locales y técnicas tradicionales de producción. Por lo tanto, se consideran productos alimenticios artesanales.

Las definiciones en los diccionarios de la lengua española se refieren al vocablo artesanal como un objeto que está hecho a mano con técnicas tradicionales. Sin embargo, no se emplean sólo las manos, como mencionan estas definiciones; se emplea todo el cuerpo, son movimientos sincronizados durante el proceso de trabajo. En los quesos artesanales se aplican diferentes saberes y procedimientos de acuerdo al tipo de queso, tomando en consideración materia prima, lugar, clima, utensilios y tiempo, es decir, se emplean técnicas sobre recursos obtenidos localmente para transformarlos en un alimento artesanal.

Los alimentos artesanales han llamado la atención de muchos estudiosos en sociología rural y geografía. Han surgido suposiciones compartidas con respecto a las propiedades históricas y artesanales de estos productos, y sus aportes beneficiosos para el desarrollo rural. Sin embargo, algunas investigaciones tienden a ser fijas en ciertos contextos teóricos, y siguen subestimando la conformación de vínculos territoriales con dinámicas históricas de los alimentos. Es decir, los productos típicos requieren ser conceptualizados desde una perspectiva integral (Tregear, 2003).

La perspectiva integral considera el uso de materia prima utilizado en tiempos pasados, es decir, han sido parte de las condiciones en las que viven los queseros artesanales. A partir de esas condicionantes generaron prácticas en el uso de esa materia prima. Para Trichopoulos *et al* (2006: Pág. 503) “*la materia prima que se ha utilizado en el pasado es identificable desde sus orígenes geográficos y hoy en día se está utilizando*”. La materia prima genera una formulación en términos de ingredientes, es decir, la receta, que se puede considerar única y familiar, misma que según Trichopoulos *et al* (2006, p. 503), ha sido transmitida de generación en generación (incluso si ha sido abandonada por un tiempo, pero empleada nuevamente) siendo única.

La artesanía mexicana tiene como resultado una herencia cultural extraordinaria, y el caso de los quesos no es la excepción. Sin embargo, resulta prudente y necesario analizar los procesos productivos actuales que emplea el artesano. En especial el que se dedica a elaborar productos alimenticios. Es importante reflexionar acerca de las prácticas que aplican en el proceso de trabajo para poder situarse en un contexto global y de análisis histórico. Algunos quesos artesanales de México poseen un profundo arraigo histórico, se elaboran desde la colonización de México; no obstante, algunos datan de épocas más

recientes como el caso del queso crema de Chiapas. Aunque la información obtenida recientemente ha sido recogida por la tradición oral, a través de personas dedicadas a la fabricación de quesos, o queseros ubicados en diferentes municipios del estado (Culebro, *et al*, 2014) y (Cervantes, *et al* 2006).

1.3.6 El quesero artesanal

El significado del vocablo quesero en los diccionarios, se refiere a las siguientes acepciones: del queso o relacionado con él, persona que es muy aficionada a comer queso, persona que se dedica a la fabricación o venta de queso, recipiente donde se guarda, se conserva o sirve el queso⁸. Se pone énfasis en el significado de la persona que se dedica a la fabricación o venta de queso. Siguiendo una lógica lineal, primero es el quesero, él que fabrica el queso; porque el que vende, no existiría si no existe el primero. Por lo tanto, es de primera importancia la manufactura del queso por mujeres y hombres.

Los datos de manufacturación del queso sólo han sido hallados en tumbas y murales del antiguo Egipto que datan de los 2300 años a.c. Otra información menciona que las habilidades en la manufactura del queso se introdujeron de Medio Oriente a Europa, donde climas más fríos hacían necesarias menos cantidades de sal para su conserva⁹. Aunque la enciclopedia Poncelet, en el apartado de historia del queso, menciona que los primeros testimonios gráficos datan del siglo tercero antes de nuestra era, en Mesopotamia, a través del friso sumerio de “Ur”, llamado “La Lechería”, dentro del templo de la gran diosa de la vida Ninchursag. Este friso describe gráficamente la producción del queso.

Se habla de la manufactura o de la fabricación, pero no se refieren, o se da por entendido que son las personas quienes hacen quesos. El trabajo del quesero (mujer u hombre) es convertir la leche en queso. La leche puede ser de vaca, cabra, oveja o búfala, aunque la leche de vaca es el líquido más utilizado en todo el mundo.¹⁰ El quesero aplica artesanía y habilidad en la fabricación del queso, con la intención de producir un producto con características específicas y requisitos organolépticos que sean consistentes cada vez

⁸ Diccionario didáctico Actual, 2007.

⁹ [en línea] <http://es.wikipedia.org/wiki/Queso>.

¹⁰ http://docsetools.com/articulos-enciclopedicos/article_96146.html

que se hace. Es un oficio en el que mujeres y hombres emplean diversas técnicas para hacer determinados quesos; aunque estas sean diferentes para otros quesos, y en otros lugares.

Para esta investigación se considera queso artesanal al producto elaborado con materias primas locales (leche y aditivos), utensilios adaptados a cada persona que los elabora, con técnicas y saberes tradicionales resultando un queso típico. Mientras que se considera como quesero artesanal al individuo que transforma la leche en queso, mediante un proceso artesano de trabajo en el que emplea sus habilidades manuales, tradicionales, saberes y costumbres para producirlo.

Para algunos queseros artesanales de Chiapas, la elaboración de quesos y su consumo es parte de la cultura local de cada municipio. Actividad que les confiere identidad individual y colectiva, porque son identificados por propios y extraños en la elaboración de quesos artesanales como parte de su cultura.

1.3.7 Referencias teóricas sobre el patrimonio

Las actividades humanas de producción agrícola, pecuaria y de pesca se encargan de proveer alimentos, tanto de origen vegetal como animal. Muchos de ellos son procesados por el hombre para ser comercializados dentro y fuera de la región, iniciando la construcción de un patrimonio comercial. Este es entendible a partir de la teoría de la contabilidad que dice: *“entendemos por patrimonio el conjunto de bienes, derechos y obligaciones que posee un individuo o una empresa”* (Vázquez y Bongianino, 2008).

Los bienes son todos los medios materiales necesarios para la actividad comercial de un negocio, desde que es muy pequeño, hasta una empresa de dimensiones mayores. Los bienes implican instalaciones, utensilios, maquinaria, equipos informáticos, vehículos de transporte y dinero. En la industria quesera los bienes son muy diversos porque pueden estar acotados únicamente a los bienes de la quesería. Sin embargo, muchos queseros cuentan con otros bienes muebles, o bienes semovientes de los cuales dependen para que la empresa funcione. Los queseros venden su producto por diversos canales de comercialización y adquieren un derecho, que son las cantidades de dinero que ingresan por venta de su producto o cantidades pendientes de cobrar.

Uno de los sistemas de comercialización es a consignación, es decir, se entrega el producto para la venta a comerciantes, éstos no pagan de inmediato, se extiende un documento o se llega a un acuerdo sobre la fecha de pago. Por lo tanto, la empresa puede reclamar a clientes facturas o acuerdos pendientes.

Las queserías para mantener en funcionamiento constante el flujo comercial, contraen deudas, de la misma forma que cualquier empresa. La leche es entregada diariamente y se paga de común acuerdo en una fecha establecida dentro de los primeros 5 o 10 días, posteriores a la entrega. Estas conforman las obligaciones de la empresa contraídas con otras empresas o sistemas, y que están pendientes de pago. Los elementos patrimoniales de una empresa son bienes, derechos y obligaciones que tienen que estar organizados de tal manera que permitan la viabilidad económica y financiera de la empresa. Se establece un sistema contable el cual debe articularse desde dentro hacia afuera, y viceversa, por medio de los flujos de materia prima, procesos de transformación y dinero.

El sistema contable genera información sobre la actividad cotidiana de la empresa e indicará cuál será la cantidad de fondos económicos necesarios para realizar gastos, inversiones y como se consiguieron esos fondos. Tal información dará cuenta de los resultados sobre ganancias o pérdidas durante el ejercicio económico o rentabilidad de la empresa. A medida que evoluciona la empresa puede iniciar su transición hacia los procesos de globalización económica (Vázquez y Bogianino, 2008).

La globalización implica la transición de prácticas artesanales en el modo de producción, ya sea agrícola, ganadera, de transformación y hasta de artesanías, hacia procesos mecanizados, en línea y de alto rendimiento. Según Bernstein (2012) pareciera que quisieran terminar con el campesinado sobre todo de la región sur del planeta.

1.3.8 Procesos de modernidad y globalización

No se puede obviar el proceso de globalización porque es el marco referencial de las discusiones sobre transformación y modernidad, como referentes económicos de la época actual (Magaña, 2010). Estos dos aspectos tienen influencia directa sobre los modos de producción y desarrollo en regiones concretas donde se sitúan las acciones sociales y productivas. Los actores sociales con las actividades cotidianas de producción construyen

de manera constante y dinámica los cambios en la economía. Estos se originan a través del intercambio de flujos, en y entre, comunicación, cultura y economía que generan lo que actualmente llamamos globalización. Este fenómeno de integración de la economía a nivel mundial es dinámico y cambiante conforme los avances tecnológicos que originan procesos de globalización.

Los avances tecnológicos en la gran mayoría de las ciencias, se han visto implicados e inmersos en los impactos, tanto de beneficio para cierta parte del conglomerado humano mundial, como en las secuelas en perjuicio de la cultura, economía, política e impactos ambientales irreversibles. En ésta década (2010) se están consolidando una serie de estrategias que van encaminadas a una globalización económica de los mercados financieros, llamada neoliberal. Para Harvey (2005) la globalización neoliberal implica un programa ideológico y político particular, para resolver los problemas del capital.

El programa ideológico neoliberal se centra en la movilidad del capital y de situar en la última fila al Estado, aunque de manera selectiva en la práctica. Esto representa un maltrato hacia el trabajador, porque se intenta abolir las ganancias de la clase trabajadora. Se trata de desregularizar contratos, horarios, condiciones de trabajo, salarios mínimos, derechos de asociación, atención a la salud, educación, seguridad social y pensiones.

Con tales promociones se intenta impulsar a una velocidad sin precedentes, la búsqueda de grandes ganancias a corto plazo, bajo el lema de la competitividad en los mercados globales, como atinadamente señala Joaquín Estefanía (2001: Pág. 27): *“la globalización ha aprovechado el desarrollo explosivo de dos sectores, considerados como el eje principal de la sociedad moderna: los mercados financieros y los medios de comunicación”*.

Estos dos sectores han provocado cambios notorios en la sociedad moderna que se encuentra más familiarizada con los acontecimientos financieros mundiales. Estos cambios en algunos sectores productivos, han sido profundos y han impactado en la economía mundial dando como resultado lo que hoy llamamos globalización (Bernstein, 2012). Los cambios según Bernstein, refieren a las nuevas formas de estructuración del capital a escala mundial que incluye:

- *“La desregulación de los mercados financieros y el “financiamiento” de todos los aspectos de la actividad económica.*
- *La creciente desregulación del comercio internacional.*
- *Los cambios en las estrategias y tecnologías de producción, sobre todo en fuentes de origen y ventas de las empresas agrícolas transnacionales y la creación de corporaciones dedicadas a la manufactura.*
- *Nuevas y enormes posibilidades que se derivan de las tecnologías de la información (TICs) así como la influencia en la organización de las actividades económicas y para los medios de comunicación masivos”.*

Lo anterior indica que bajo esta forma de estructurar el capital, se promociona el fortalecimiento y acumulación del capital de los países del norte, quienes imponen agendas de reformas a los estados del bloque sur. Estas agendas implican una serie de puntos mencionados por Bernstein con el objetivo de abolir las regulaciones que obstruyan el libre comercio. Entre ellos considera importante a aquellos que impactan en la globalización de la agricultura:

- *“La liberación del comercio y las transformaciones en los patrones globales de comercio de las mercancías agrícolas.*
- *La revolución del “supermercado” en las fuentes globales de alimentos y en las porciones de los mercados de las ventas de alimentos; es decir, la entrada de importantes cadenas de supermercados en varios países.*
- *El impulso por parte de las corporaciones, a favor de los derechos de propiedad intelectual en patentes de materia genética y biopiratería corporativa”.*

El mundo financiero actual presenta un modelo bien adaptado al nuevo orden tecnológico. En este modelo se incluyen características que pocos órdenes de gobierno pueden controlar. Estefanía (2001) menciona las siguientes características: inmaterial, inmediato, permanente y planetario. Por lo tanto, las transacciones económicas se

intercambian instantáneamente, día y noche, de un extremo a otro del mundo, funcionando sin interrupción.

Quienes hacen funcionar al mundo financiero, han creado una cultura ambiciosa de poder a través de actores denominados. Los *Golden boys* de *Wall Street*, son cabildadores (*lobbies*) apostados estratégicamente en todo el mundo para influir en las decisiones de los grupos parlamentarios y de los gobiernos en países con economías vulnerables. Estos *lobbies* son los que acechan y hacen cambiar las leyes (proteccionistas de cada país o región) con una misión: desarrollar la economía global en beneficio del neocapitalismo, ambicioso y tirano.

A los grupos de poder que manejan la economía global neoliberal, como se ha visto a lo largo de las lecturas, les interesa imponer sus estrategias en los diferentes sectores económicos tales como el automotriz, manufacturero, energético y el inmobiliario, entre otros muchos. El sector inmobiliario que provocó en 2008, la crisis económica, hizo que los inversionistas apostaran más en la actividad agroalimentaria. Según Eric Holt, *et al* (2012) ese mismo año el precio de los alimentos alcanzó un crecimiento del 83 %, en tres años y de acuerdo con USDA (2008a), el precio de los granos básicos se mantendrá a la alza en la década en la que nos encontramos. Con esto se confirma que las corporaciones de inversión se encuentran interesadas en la producción agrícola a escala mundial, originando una globalización en la agricultura.

Los efectos de la globalización en la agricultura han ocasionado mayor concentración del capital, lo que deviene en un incremento de ganancias para los ricos, pero en un incremento de pobres y pobreza. El horizonte se vislumbra pesimista por el incremento del precio en los alimentos que pone en crisis social a varios países y regiones del mundo (Chauvet, 2010).

Según Chauvet, “*en el proceso de globalización en la agricultura se genera la interconexión de las cadenas productivas y el creciente poder de las corporaciones multinacionales sobre los productores agrícolas y los consumidores*”. Este poder de los corporativos coloca a los pequeños productores a competir con sistemas productivos intensivos con capital y subsidios amplios, que producen bienes a bajos costo y venden a precio accesible.

La competencia desigual pone en riesgo la permanencia de los pequeños productores, agrícolas y pecuarios de México, como si se tratara en un momento determinado de crear una descampenización local. Según Bernstein (2012), pareciera que los corporativos buscan a toda costa terminar con los pequeños granjeros familiares en aras de un corporativismo en función de una concepción de modernización del capital.

Existen autores que están a favor de este tema, aduciendo que es un mero populismo o emblemas del pueblo. Sin embargo, acabar con el campesinado es acabar con la cultura de muchos conglomerados humanos que habitan regiones, donde viven en armonía con el medioambiente y con escaso impacto ambiental. Esto último, no lo garantizan los corporativos, es más, soslayan el tema porque están conscientes de los efectos colaterales de la producción intensiva.

La producción intensiva en países desarrollados cubre el objetivo del abasto suficiente y oportuno de sus mercados domésticos, pero además genera excedentes considerables que son susceptibles de exportar a mercados internacionales (Chauvet, 2010), de manera que se va conformando un nuevo entorno en el comercio mundial de alimentos. Latinoamérica, paulatinamente se convirtió en exportadora de materia prima para elaborar alimentos en importadora de éstos. La agricultura capitalista busca las maneras de alinear la producción, tratando de simplificar, estandarizar, y acelerar los procesos naturales tanto como sea posible, convirtiendo este proceso en cadenas agroalimentarias que originan la globalización agrícola.

Las cadenas agroalimentarias tienen en mayor o menor grado efectos globalizantes en algunos de sus segmentos; por lo tanto, se busca comprender el grado de globalización de los procesos por los cuales los productos agroalimenticios se mueven en cadenas expandidas y más complejas, en lugar de estar espacialmente limitadas a una localidad, país o región. Esta dimensión espacial diversificada produce una nueva división del trabajo y aumenta la distancia entre la producción y el consumo del espacio social (Friedland, 2004).

Lo anterior, podría ayudarnos a comprender las relaciones entre la globalización y el sistema de mercancías en nuestra investigación. Algunos productos alimenticios tienden a ser susceptibles de una globalización porque son económicamente más rentables. Mientras que algunos eslabones de esa cadena alimenticia no son de interés económico para las empresas transnacionales. Un ejemplo es el que menciona Friedland (2004: Pág.6):

“...sólo pocos sectores de algunos sistemas se encuentran globalizados, mientras que en otros sistemas son más bien regionales, nacionales o locales, con propiedades muy particulares y ejemplifica la diferencia entre granos (trigo, arroz y maíz) y flores, los primeros son productos a granel, almacenables relativamente de bajo valor pero de distribución globalizada aunque sea de producción nacional. Mientras que las flores son producto de capital nacional que se encuentra en movimiento con transnacionales pero que su capital no se ha agregado a ese nivel, sin embargo, su distribución está llegando a ser cada vez a más larga distancia”.

El sistema agroalimentario es considerado como el de mayor rango de seguridad y de ganancias económicas. Sin embargo, es importante analizar el giro de calidad de la producción y consumo de alimentos. Comprender que la calidad del sector alimentario, como lo señalan Murdoch, *et al* (2000): Pág. 146, *“está estrechamente relacionada con la naturaleza y el arraigo local de la cadena de suministro”*. Por lo tanto, “se deben tener en cuenta los enfoques teóricos más adecuados como: la teoría del actor-red y la teoría de convenciones para un análisis de la globalización”.

Ambas teorías se encuentran haciendo incursiones en los estudios agroalimentarios. Los analistas tratan de encontrar nuevos esquemas para evaluar un “híbrido” en las características de los alimentos, éste se refiere a una mezcla de lo social y lo natural. La finalidad de estas teorías es evitar que los efectos de los procesos de la globalización (algunos de ellos), vayan enfocados a burlar o a franquear los procesos naturales de la elaboración de algunos alimentos, en beneficio de la industrialización alimentaria y del capital de las transnacionales (Murdoch, *et al* 2000).

Los capitales industriales están empeñados en domesticar la naturaleza para sus procesos de producción, sin comprender que todos somos parte de ella. Se establece lo industrial –condiciones tecnológicas– que controlan los factores de producción, incluyendo la entrega de la mercancía a los consumidores. Sin embargo, la naturaleza es excluida del proceso de producción (en un sistema no se excluye a la naturaleza porque está estrechamente relacionada con todos los procesos del mismo). Los vínculos globales están

cada vez más consolidados, haciendo que el sistema de alimentación sea una parte intrínseca de la globalización y de la producción mercantil.

Existen regiones locales que han escapado a la industrialización por lo que hacen emerger una geografía alternativa de los alimentos (como ejemplo, América Latina). En estos lugares los alimentos aún conservan su calidad original por las prácticas ecológicas bajo las que se realizan. Boucher, *et al* (2012) hace un análisis sobre la situación de transición de las Agroindustrias Rurales (AIR), hacia los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), donde enfrentan desafíos relacionados con la emergencia de nuevas exigencias de consumidores, rápidos cambios en los circuitos de distribución y una mayor competencia por la importación de productos.

Las diferencias entre las agroindustrias se establecen cuando las AIR se encuentran estrechamente interrelacionadas con el territorio. Mientras que en SIAL, el enfoque es más integral porque permite la incorporación de las relaciones territorio-actores-producto como componente central del desarrollo territorial (Boucher, *et al* 2012: Pág. 12). Estos mismos autores definen a las AIR como *“la actividad que permite aumentar y retener en las zonas rurales el valor agregado de la producción de las economías campesinas, esto a través de tareas de postcosecha o la transformación, transporte y comercialización de productos provenientes de explotaciones silvo-agropecuarias”*, que difieren de los SIAL, porque son sistemas constituidos por organizaciones de producción y de servicio que conforman una cadena agroalimentaria con sectores asociados mediante sus características y su funcionamiento a un territorio específico.

Boucher y colaboradores ejemplifican con un sistema lechero, SIAL, que involucra al producto (leche y derivados), como a los actores (productores de leche, transformadores, queseros, abastecedores de insumos, acopiadores y consumidores) que se encuentran localizados e interrelacionados en un territorio determinado, en los cuales existe una vinculación globalizadora desde la producción agrícola y recursos naturales hasta el consumo de bienes que los consumidores incorporan en su alimentación.

El estudio de caso de la globalización del sistema de leche en occidente de México, también llamada Cadena Agro Industrial de la leche (CAI). Ésta es considerada como un conjunto productivo y organizativo, regulado por los actores sociales de más poder, en general las agroindustrias (Rodríguez, 2012). En esta CAI se observa la

transnacionalización económica que ha implicado que las procesadoras de leche puedan mantener su mercado en términos de eficiencia y productividad con nuevos estándares de calidad, estos estándares están ajustados a las características de la oferta y demanda mundial (Rodríguez y Chombo, 1998). Esto dio origen a una serie de transformaciones desde los años 90, que ha afectado el modo de producción que prevalecía en ese lugar.

La producción de leche se llevaba a cabo dentro del ámbito familiar con la finalidad de tener un sustento económico y como fuente de ahorro. Los integrantes de la familia participaban en diferentes procesos que no implicaban calidad. La introducción de este concepto por acopiadores transnacionales implicó cambios tecnológicos, sociales, culturales, económicos y políticos de los agentes de esta CAI.

Las empresas corporativas exigieron calidad del producto, mediante el criterio del enfriamiento de la leche como primer paso, para lograr eficiencia y competitividad. Descargaron la responsabilidad y los costos a los productores de leche en beneficio total del corporativismo.

Para los investigadores Rodríguez y Chombo, la calidad fue el eje central de la investigación en el caso del SIAL de leche de Occidente, que les permitió abordar las formas en que la globalización se materializa en lo cotidiano. Mencionan que los procesos mayores (globalización y neoliberalización) se observaron a la luz de los procesos microsociales y en relación a éstos.

El concepto de calidad según Rodríguez (2012), debe entenderse como un conjunto de ideas y prácticas objetivadas en normas y exigencias dinámicas en el tiempo, las cuales conllevan un proceso de adaptación y ajuste (con conflictos, ambigüedades y contradicciones) constante entre los actores de la CAI.

Las CAI no son homogéneas. Si bien muestran similitudes, principalmente, en la producción de leche y su transformación, son totalmente disímiles en sus segmentos por los recursos naturales disponibles, cultura, y territorio de cada región. En conjunto impactan directamente en la organización, modo de producción, comercialización y nivel tecnológico de transformación. Según Boisard y Letalier (1987) y Eymard-D (1992), los cuales son mencionados por Rodríguez (2012), existen tres niveles básicos de CAI: el que se halla presente en esta investigación, al que se le denomina tradicional o artesanal, y que lo practican ganaderos locales –como pueden ser los productores de queso– quienes hacen uso

de sus conocimientos empíricos y tradicionales, así como de utensilios rústicos, improvisados y artesanales. Las relaciones interpersonales y de proximidad desarrollan el papel regulador.

Las agroindustrias tradicionales participan como núcleo de la cadena. La construcción de la cadena se rige en función de sus requerimientos, como la leche fresca, entera, sin valoraciones físicas y químicas, y la falta de exigencias en cuanto a volumen y regularidad. Todas estas características aplican a las AIR lecheras en la región Istmo Costa de Chiapas, donde actualmente existe un equilibrio dinámico entre las relaciones e interacciones de los actores que las conforman, y con una percepción heterogénea entre ellas y los discursos oficiales sobre la calidad.

Con respecto al concepto de calidad, la producción agrícola, de hortalizas en Los Altos de Chiapas, la producción pecuaria de leche y elaboración de quesos no es la que encontramos frecuentemente en la bibliografía. Los productores plasman una percepción simple e integral, es un sistema complejo diferente como lo manifiestan algunos de ellos.

En los sistemas complejos es donde se pueden observar interacciones e interrelaciones de los actores con el medio ambiente, y en donde las totalidades en las que el funcionamiento del todo es distinto a la suma algebraica de sus partes. Por lo tanto, la suma de los segmentos de una AIR o una SIAL, no es la totalidad del sistema, sino subsistemas que interactúan con flujos de comunicación y cultura que son intangibles pero que influyen directamente para dar origen a mercancías. Cada segmento tiene cierto nivel de globalización por el acceso a las innovaciones tecnológicas, de mercado, comunicación y financiamiento.

Comprender las relaciones que se establecen en acuerdos no escritos y regulados por convenciones, ayudarían a establecer el origen de normas que regulen y homogenicen un concepto de calidad. Tiene que ver con lo que producen, porqué lo producen, cómo lo producen y con qué recursos lo producen desde el contexto local, que es como funciona un sistema. La percepción del quesero se basa en el conocimiento integral de sus prácticas culturales con y en el medio ambiente. Sin embargo, el quesero está consciente de que su actividad provoca daños colaterales a los recursos naturales, sabe que el suero (que para él es un esquilmo que no quiere o no puede reutilizar) se convierte en un problema al

deshacerse de él. Aunque existen Normas Oficiales Mexicanas al respecto, son franqueadas.

Una de las exigencias de las Normas Oficiales Mexicanas (SSA) es la pasteurización de la leche para la elaboración de cualquier tipo de queso, con la finalidad de disminuir la cuenta bacteriana patógena que se encuentra en la leche en aras de la calidad. Este criterio de pasteurización, puesto en marcha en 2012 en la región Istmo Costa, obedece a problemas zoonóticos identificados en el estado de Guerrero en 2009, en donde se logró “identificar” el origen de afecciones gastrointestinales en un conglomerado humano que consumió queso. El dictamen de la Secretaría de Salubridad y Asistencia (SSA) fue gastroenteritis causada por *Echerichia coli* (*E. coli*) presente en quesos originarios de la región y que fue confirmado por algunos investigadores como Romero-Castillo *et al*, (2010) que determinaron la presencia de *E. coli* en quesos de Tonalá, Chiapas.

Las acciones recomendadas para contrarrestar la presencia de colibacilos en el queso fueron la pasteurización de la leche para la elaboración de cualquier queso en la región, renovación de la infraestructura y modernización del equipo en las queserías. Todo ello con la finalidad de mejorar la calidad, pero agregan un nuevo concepto, inocuidad, que tiene que ver con que los productos alimenticios no causen daño a los consumidores.

La calidad ha sido una de las formas culturales que ha servido como medio y mecanismo de materialización de la integración e interpenetración del comercio en el ámbito del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN). Además de haber sido el detonante de cambios importantes en los sistemas agroalimentarios de los países que lo integran (Rodríguez, 2012). La SSA a nivel nacional, emite un comunicado donde en todas las queserías se debe pasteurizar la leche, sin tomar en cuenta, la opinión de los actores directos, los queseros, quienes argumentan que tal proceso cambia el sabor del queso y no conserva la misma calidad que cuando se elabora con leche sin pasteurizar.

La noción de calidad en las agroindustrias con producción agrícola neoliberal parte de la productividad y competitividad empresarial que son determinantes en el mercado mundial (González, 2013), como sucede también en la producción neoliberal con productos de origen animal. Sin embargo, franquean los efectos ambientales y derechos de alimentación *ad hoc* a cada cultura regional. Se han violado flagrantemente los derechos de la población local o regional por seguir basando su alimentación de acuerdo a los

parámetros de su cultura, imponiendo el modelo homogéneo de los *fast food*¹¹, que no son consumidos en dichas poblaciones.

No obstante, en la actualidad se está incrementado la cantidad de hectáreas con monocultivos de frutas y hortalizas, aprovechando el potencial hídrico del país, bajo el concepto de orgánicos, pero con características similares a los cultivos de la revolución verde (González, 2012). Las frutas y hortalizas requieren mayores aportes de agua y de nutrientes del suelo, aun las hidroponías y los cultivos de invernadero son exigentes hídricamente hablando, pero además franquean la biodiversidad vegetal y de la microbiota local en detrimento de la diversidad vegetal en cada región.

La diversidad vegetal o la presencia de “monte”, malezas o plantas silvestres en los cultivos, son respuestas del sistema para equilibrar la biodiversidad, puesto que sirven de cobijo y alimento a la fauna silvestre que a su vez controla la fauna nociva del sistema. La agricultura neoliberal está incrementando los monocultivos eficientes y productivos, pero destruye en base a agroquímicos a las plantas silvestres, rompiendo el ciclo natural de varias especies animales y vegetales en beneficio de la acumulación de capital.

Según Otero y Pechlaner (2010), la agricultura neoliberal crea su propio régimen alimentario que se constituye a partir de tendencias cualitativamente distintivas o específicas en la acumulación de capital en la agricultura. Donde la biotecnología se erige como la forma técnica dominante en el crecimiento de la producción agrícola (Otero y Pechlaner, 2010). Como ejemplo, la resistencia de los cultivos transgénicos al herbicida glifosato, un atentado contra la vida natural del campo.

Actualmente algo similar sucede en algunas queserías locales en la región Istmo Costa de Chiapas. Las transnacionales, a través de sus agentes de ventas las visitan promocionando diversos aditivos químicos como grasas vegetales, cuajo, extensores de queso, leche en polvo, antibióticos, entre otros, para incrementar el volumen del queso o para estandarizar el producto obtenido.

Para esta investigación se entiende a la globalización como un proceso cambiante y dinámico que fortalece a diversos sectores productivos con la finalidad de dar solución a la acumulación de capital. Éste sirve para homogeneizar la vida cotidiana de la sociedad,

¹¹ Término anglosajón que significa comida rápida e industrializada.

principalmente urbana. El proceso de modernidad e innovación tecnológica en todas las áreas de conocimiento, han dejado muestras de resultados que benefician a la sociedad. Una sociedad con mejores instrumentos de comunicación, medios de transporte, áreas comerciales, instituciones de educación superior privadas, servicios de salud privados y alimentos con mejor presentación, para alimentar a la población de las grandes zonas urbanas alrededor del mundo.

Bajo este marco teórico referencial adoptado, y bajo los conceptos construidos afines al estudio, se construye el sistema complejo de la región donde cultura, identidad, prácticas sociales y culturales, patrimonio comercial y procesos de globalización, se desarrollan en el contexto geográfico, donde se encuentran asentados diversos grupos sociales integrados en la estructura regional. Para analizar las prácticas llevadas a cabo por los actores sociales alrededor del queso artesanal en cada municipio, se estableció la metodología apropiada para comprender por qué las personas de estos municipios, hacen las cosas desde dentro y fuera de los procesos de elaboración de quesos artesanales.

1.2 Metodología

Como estrategia y base metodológica de esta investigación, se tomó como base el planteamiento propuesto por Zamora (2010), quien considera que para el estudio de lo social en un territorio, se debe reflexionar desde los sistemas complejos. Esto significa que las sociedades que ocupan un espacio determinado de la biósfera, no están aislados, “representan un trozo de la realidad que incluyen aspectos físicos, biológicos, sociales, económicos y políticos” (García, 2006: 47). Por tanto, un todo.

Los componentes de una región son los que caracterizan a un sistema complejo, el cual se caracteriza por un todo. Su funcionamiento no es la suma algebraica de sus partes. Es decir, el análisis que se realice debe ser contemplado de una manera integral, lo que implica la no-linealidad y lo complejo. Se trata de las formas de mirar el universo y la realidad, y que puedan ser aplicadas tanto en lo biológico, social y físico. En este sentido, Zamora (2010) menciona que si un sistema en verdad es complejo en su máxima expresión, es sin lugar a dudas el sistema social. Porque sucede que cualquier acontecimiento, disturbio o perturbación que se presente en un momento dado de su historia, producirá

cambios irreversibles que condicionan la situación del sistema en el instante inmediatamente posterior.

Los sistemas complejos poseen dos características que son fundamentales para su entendimiento: que sean abiertos y dinámicos. Como todo sistema abierto, es necesaria la entrada de algún tipo de energía como medio por el cual se comunica dentro y fuera de él aunque no tiene límites. Estas son consecuencias de intereses específicos de una investigación, por la que se establece cual es el sistema, cuáles son sus elementos y que elementos están en su entorno. Todo lo que le rodea es parte del sistema (Zamora, 2010).

La complejidad sistémica nos remite, por un lado, a adoptar un enfoque cualitativo que se apoya en la convicción de que las tradiciones, roles, valores y normas del ambiente en que se vive se van internalizando poco a poco, y generan regularidades que pueden explicar prácticas, conducta individual y grupal en forma adecuada, Martínez (2006). En efecto, los miembros de un grupo situacional como los queseros (mujeres y hombres) comparten una estructura lógica o de razonamiento que, por lo general, no es explícita, pero que se manifiesta en diferentes aspectos de su vida.

Por otro lado, remite a enfocarse a variables cuantitativas, tales como la cantidad de elementos y sus posibles relaciones, como a la diferenciación horizontal y vertical de un sistema, a los modelos y grados de interdependencia entre sus partes, y entre éstas y sus entornos, y en consecuencia, un fenómeno relativo. No se puede poner a un subsistema como eje central en el cual giran en torno a él, las propiedades de los sistemas. Más bien, debe entenderse como parte del sistema en igualdad y equilibrio con otros subsistemas, a pesar de la entropía y por muy pequeños que sean. Todos los subsistemas tienen una función, y si uno de ellos falla por falta de comunicación, de relaciones e interacciones, tenderá a afectar a todo el sistema de una o de otra manera.

Dada la complejidad del sistema social, en esta investigación se intenta analizar y reflexionar desde lo menos complejo del sistema social: las prácticas sociales (lo que la gente hace, cómo lo hace y porqué lo hace). ¿Qué hace la gente? Acciones repetitivas en lo cotidiano convertidas en prácticas. ¿Cómo lo hace? A través de habilidades, conocimientos, maneras de pensar, entre muchas otras. ¿Por qué lo hace? ahí es donde entra la investigación, ¿Por qué hace las cosas, tal como las hace? De ahí el porqué de la investigación.

Como menciona Ander Egg, “lo importante es aprender métodos y técnicas de investigación, pero sin caer en un fetichismo metodológico. Un método no es una receta mágica. Más bien es considerada como una caja de herramientas, de la que se toma aquella que sirva para cada caso y cada momento” (Citado por Torres, 2012).

Los métodos investigativos se estructuran conforme a los intereses del investigador; así como las circunstancias que rodean al objeto de estudio y su naturaleza. Se deberán elegir los elementos metodológicos que considere pertinentes para su caso y en su momento. Es importante señalar que las metodologías cuantitativa y cualitativa son complementarias. Mientras la primera es neutra y objetiva cuando se requieren cifras duras; la segunda analiza y valora lo intangible de un hecho dentro de la misma investigación. Según Torres (2012) señala que la metodología cualitativa no es incompatible con la cuantitativa y se recomienda su combinación en aquellos casos, y para aquellos aspectos metodológicos en que así se requiera.

Para esta investigación se usaron métodos específicos que pueden ser usados en ciencias sociales, como en ciencias naturales, como es la investigación de campo (sobre el terreno) en la que el objeto de estudio sirve como fuente de información. En la investigación de campo se recogen directamente los datos de las conductas observadas. En este caso se empleó la observación directa, la observación por encuesta y la observación por entrevista. Es conveniente aclarar que el uso de varios métodos no fue arbitrario, sino necesario para esta investigación (De la Mora, 2006, pp. 95-97).

En este ámbito Oscar Jara (2009) menciona que el investigador no debe tener miedo de usar otros medios de investigación, sobre todo en ciencias sociales ya que el individuo es único y sobre todo cambiante. Estas dos características propician incertidumbre en la investigación, por lo que se debe tomar del conocimiento, lo necesario para dar respuesta a las interrogantes planteadas. Para poder establecer una metodología acorde al planteamiento, fue necesario realizar visitas a los lugares en cuestión con la finalidad de tener claro lo que se persigue. Se planteó la siguiente estrategia por etapas:

Primera etapa. Se visitaron las cabeceras municipales de Arriaga, Ocozocoautla, Tonalá y algunas comunidades para observar el panorama de los actores sociales sin interactuar con ellos, con la finalidad de recoger datos sobre el contexto local y regional. Se buscaron informantes al azar y se realizaron encuentros comunicacionales de acercamiento

con los queseros de cada municipio que integran la región de estudio. Se determinó la población de estudio N a través de consulta bibliográfica y en instituciones afines a la investigación. Se determinó el tamaño de muestra n de la población N.

Segunda etapa. Se elaboraron y aplicaron encuestas con preguntas abiertas y cerradas dirigidas a personas que elaboran quesos, empleados de queserías y a consumidores jóvenes. Posteriormente se seleccionaron informantes para realizar entrevistas semiestructuradas y no estructuradas. Se programaron salidas a comunidades de cada municipio.

En cada entrevista, se tomaron fotografías, grabaciones de voz, y/o video de acuerdo al permiso obtenido con cada informante.

Tercera etapa. Transcripción de las grabaciones, ordenamiento de los datos. Análisis de la información.

Como menciona Martínez (2006), mediante la investigación cualitativa se trata de identificar la naturaleza profunda de las realidades, su estructura dinámica, aquella que da razón plena de su comportamiento y manifestaciones. Es decir, lo cualitativo se refiere a un enfoque del todo integrado (el todo es el fenómeno de interés) y no se opone a lo cuantitativo, sino que integra e incluye, especialmente donde sea importante. Se basa en la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación. En la metodología cualitativa, los datos emergen poco a poco y se pueden obtener de textos, imágenes, y se obtienen de un número relativamente corto. Posteriormente se hace un análisis de los textos y de material audiovisual; se hace una descripción, análisis y desarrollo de temas con un significado profundo de los resultados.

Los procedimientos e instrumentos utilizados en la investigación, se centran básicamente alrededor de la observación directa y las entrevistas semi-estructuradas y no estructuradas.

La observación directa. Si se parte de la afirmación de que “la ciencia comienza con la observación” nos encontraremos en dificultades para abordar desde este planteamiento tan general, un estudio riguroso de la observación en el panorama de los métodos y técnicas cualitativas de investigación social (Gutiérrez y Delgado, 1995: Pág. 145). Los mismos autores mencionan que “es necesario recoger y ordenar formulaciones

tan diversas como: observar acciones, observar hechos, observar sistemas, hacer acciones observadoras, etcétera.” Para la observación se parte de las posiciones básicas de observador y actor. No obstante, son posiciones, no personas u objetos inamovibles en el curso de una interacción (Gutiérrez y Delgado, 1995).

Para esta investigación se seleccionó la observación cualitativa, externa (directa) como primer método indagatorio de la realidad de los queseros en el contexto regional. Este método permite que el observador utilice técnicas de registro cualitativas; sin embargo, no pertenece ni participa en el grupo que es objeto de estudio. Las técnicas se refieren al uso de registro de acontecimientos, conducta no verbal, hábitos y prácticas cotidianas, entre otros.

Fue necesario establecer de manera simultánea a la observación cualitativa externa, un encuentro primario entre investigador y la realidad construida por los informantes. El encuentro comunicacional de inicio se define como un espacio de interacción, mediante el cual, la representación de un “sí mismo”, en concordancia con la representación de un “nosotros”, se sitúa en relación a la percepción que se tenga del otro o los otros (De la Torre, 1997).

El encuentro comunicacional tuvo como propósito una primera etapa comunicativa que permitiera el cuestionamiento, razonamiento y la interpretación de la externalización, objetivación e interiorización entre las dos posiciones: observador y actor, y un acercamiento a los actores fue a través de encuestas.

La observación por encuestas. El proceso de externalización se obtiene a través del uso de dispositivos y herramientas técnicas que permiten que los individuos externalicen su mundo socio-vital. En este sentido, se usaron las entrevistas semiestructuradas y entrevistas no estructuradas, porque se adecuan a la naturaleza procesual de las prácticas sociales y/o culturales en la actividad quesera. Esto sirvió al propósito central: comprender el desarrollo y operación en la vida cotidiana de los actores. Sin embargo, también se consideraron otras herramientas: observación, diario de campo, conversación, videos y fotografías.

Observación por entrevistas semiestructuradas. Se planearon para acceder a la perspectiva del/a quesero/a estudiados, comprender sus categorías mentales que aplican en sus prácticas, sus interpretaciones, percepciones y sentimientos que motivan sus actos. Por

lo tanto, la entrevista cualitativa es considerada una conversación provocada por el entrevistador y dirigida a personas elegidas sobre un plan de investigación, que tiene como finalidad obtener conocimiento. Es un esquema flexible, más no es una interrogación.

Esta metodología se usó como un acercamiento y exploración a la población dedicada a elaborar quesos artesanales. No se pretendió establecer un diseño experimental cuantitativo que tuviera como finalidad resultados significativos y/o comparativos estadísticamente. Se trató de explorar ese universo poblacional, un tanto desconocido por las instituciones, pero que existen en la realidad social. Se intentó determinar un número aproximado del objeto de estudio –los queseros– utilizando la técnica de la encuesta.

Sin embargo, para apoyar los resultados cualitativos, se tomaron en cuenta algunos diseños experimentales cuantitativos para medir algunas variables independientes, como la calidad, y articularlas con el análisis cualitativo sobre ese tema.

En todo el estado de Chiapas se produce leche, y como consecuencia se producen quesos. No obstante, existen regiones con mayor producción de leche y quesos. En este sentido, se tomaron en cuenta tres regiones para la selección del área de estudio. Se consideró las siguientes regiones: VI Frailesca, II Valles Zoque y IX Istmo Costa. Mediante un muestreo irrestricto simple, se desechó una región: VI Frailesca. Las otras dos regiones en su conjunto suman siete municipios, y se decidió trabajar en tres de ellos. De igual manera con un muestreo irrestricto aleatorio simple, se seleccionaron los municipios de Arriaga y Tonalá de la región IX Istmo Costa, y Ocozocoautla de Espinosa de la Región II Valles Zoque.

El muestreo aleatorio irrestricto simple es elegido para determinar el tamaño de la muestra. Los elementos que la compongan se han de elegir aleatoriamente, entre los N de la población. Según Scheaffer (1987), *“si un tamaño de muestra n , es seleccionado de una población de tamaño N , de tal manera que cada muestra posible de tamaño n , tiene la misma probabilidad de ser seleccionada, el procedimiento de muestreo se denomina muestreo irrestricto aleatorio”*. Por lo tanto, la selección de los municipios fue estrictamente al azar. Sin embargo, se consideró que existen elementos que los homogeneizan, como las prácticas sociales de los queseros. Éstos representan el trabajo de la investigación.

Para estimar el universo de trabajo, es necesario conocer datos estadísticos que permitan, mediante métodos matemáticos, establecer con qué cantidad de queseros y actores sociales relacionados con esta actividad, se deben encuestar y entrevistar, y no recurrir al criterio del investigador, quien puede excederse o limitarse en la cantidad de encuestas y entrevistas.

Según un funcionario de la SSA (Entrevista, 2013), la entidad cuenta con 750 queseros distribuidos por todo el estado. Este dato se basa en un listado recogido por la SSA estatal, e incluye establecimientos donde se expenden quesos; por lo tanto, no es un dato muy confiable para esta investigación, porque se necesita estimar el tamaño de muestra únicamente con quienes elaboran quesos de manera artesanal, específicamente el queso crema. Cruzando la información con la SAGARPA, a nivel de Distrito, se obtuvieron datos menos imprecisos, y con base en ellos, se determinó el tamaño de la muestra n de la población en estudio N .

1.2.1. Universo de trabajo

Para esta investigación se consideraron las siguientes personas: mujeres y hombres; jóvenes y adultos que se dedican a elaborar quesos artesanales. Se incluyen queseras y queseros de diferentes niveles económicos, según la clasificación encontrada en áreas queseras localizadas en los tres municipios de la región de estudio. También se incluye una diversidad de informantes relacionados con los queseros: ganaderos, lecheros, trabajadores de campo, empleados de queserías, comerciantes, restauranteros; autoridades locales, del sector salud, funcionarios del sector agropecuario estatal y federal, consumidores, expendedores de quesos en mercados públicos y del comercio organizado. Todos ellos se relacionan de alguna manera e interactúan; realizan prácticas sociales y culturales cotidianamente en relación al queso artesanal en espacios sociales.

Para estimar el universo de trabajo se usa la fórmula establecida por Scheaffer, *et al* (1987): el rango de queseros en la región (σ), estimando un rango de error (D) de 5, y en base al tamaño de población N de queseros en cada municipio, corresponde para cada uno levantar el número de encuestas o entrevistas. Arriaga con una población de 19 queseros, correspondió aplicar 6 encuestas o entrevistas. Ocozocoautla con una población de 20

queseros, correspondió aplicar 6 entrevistas o encuestas. Tonalá con una población de 40 queseros, correspondió aplicar 12 entrevistas o encuestas.

Para la región de estudio, corresponde aplicar un total de 24 entrevistas o encuestas, dejando a criterio del investigador, y al tipo de informante, incrementar el número y el tipo de personas a quienes desea aplicar una encuesta, y a quienes una entrevista semiestructurada o entrevista no estructurada.

Dentro del universo de trabajo se contempla a queseros de ambos sexos, tomando en cuenta la clasificación encontrada en la investigación; así como contemplar la ejecución de encuestas y entrevistas a personas relacionadas con los queseros. Las relaciones con algunos son cotidianas y cercanas, mientras que con otros son esporádicas y alejadas. En el cuadro 1, se incluyen a los entrevistados y encuestados

1.2.2 Entrevistados y encuestados

No hubo distinción para entrevistar a las personas. Se entrevistaron tanto mujeres, como hombres de diferentes edades y credos; niveles económicos y sociales. De igual manera, se tomó en cuenta la opinión de un profesional, como la de un empleado o las personas que viven en áreas rurales de los municipios en cuestión. En relación a las encuestas, se aplicaron al azar y al analizar la información obtenida, se seleccionaron a las personas que fungieron como informantes por haber respondido con más claridad las preguntas. En algunas ocasiones, las encuestas terminaban en conversaciones extensas y que aportaron información.

Municipio de Arriaga (entrevistas)¹²

1.- Darío, Arriaga, 33 años. Médico Veterinario Zootecnista. Propietario de un establecimiento para venta de insumos agropecuarios y clínica Veterinaria. (MVZ A).

¹² Siglas: Quesero Grande, Arriaga (QGA); Quesero Mediano, Arriaga (QMA); Quesero Chico, Arriaga (QCh A); Médico Veterinario Zootecnista, Arriaga (MVZ A); Pasante de MVZ Arriaga (PMVZ A); Estudiante, Arriaga (EA); Ganadero, Arriaga (GA); Habitante Arriaga (HA).

- 2.- Eladio, Arriaga, 34 años. Pasante de MVZ. Introdutor de ganado en el rastro municipal, quesero e hijo de queseros. (QChA).
- 3.- Francisco, Arriaga, 37 años. Pasante de MVZ. Encargado de rancho productor de leche en Mapastepec, quesero (PMVZ A).
- 4.- Miguel Ángel de la Rosa, Arriaga, 23 años. Quesero y estudiante de Agroindustrias de la UNACH (EA).
- 5.- Susana, Arriaga, 48 años. Quesera y modista (QChA).
- 6.- Aida, Arriaga, 50 años. Quesera (QChA).
- 7.- Pedro, Arriaga, 54 años. Agente municipal de Lázaro Cárdenas, hijo de quesero (Funcionario Local).
- 8.- Eladio, Arriaga, 65 años. Ganadero, entrega leche a quesería (GA).
- 9.- Agnes Corzo, Arriaga (hermano de Eladio), 61 años. Ganadero, entrega leche a quesería (GA).
- 10.- Jesús Arriaga, 52 años. Esposo de la Sra. Susana, ganadero, mecánico de maquinaria pesada (GA).
- 11.- Josefa Toledo, Arriaga, 60 años. Quesera (QChA).
12. Elín Antonio, Arriaga. Ganadero, MVZ, especialista en Transferencia de embriones (GA).
- 13.- Gaspar, Arriaga. Quesero, ex vendedor de libros (QChA).
- 14.- Manuel Betanzos, Arriaga, 63 años. Ciudadano, consumidor de quesos (HA).
- 15.- Victoria, Arriaga, 25 años, ciudadana, consumidora de quesos (HA)

Municipio de Ocozocoautla (entrevistas)¹³

- 1.- Leónidas Micelli, Ocozocoautla, 35 años. Hijo de quesero, tiene un negocio de materiales para la construcción (QChO).
- 2.- Alberto, Ocozocoautla, 34 años. Administrador de empresas, quesero, hijo de queseros y ganaderos, integrante del consejo del comité sistema producto leche, Chiapas (QGO).
- 3.- Rubén, Ocozocoautla, 38 años. Ingeniero en Electrónica, hijo de ganadero y quesero, es quesero (QGO).
- 4.- Antonio Ocozocoautla, 38 años. Quesero, hijo de ganadero, tiene dos establecimientos de quesos en el pueblo (QMO).
- 5.- Aura, Ocozocoautla, 60 años. Compra venta de quesos, esposa de quesero (QChO)
- 6.- Rosario, Ocozocoautla, 64 años. Esposo de Aura, ganadero y ex quesero, compra y vende quesos (QChO).
- 7.- Marden, Ocozocoautla 51 años. Ganadero, funcionario público y ex quesero (QChO).
- 8.- Fernando Ramos, Ocozocoautla, 57 años. Profesor jubilado, ganadero y quesero (Jubilado).
- 9.- Gustavo, Ocozocoautla, 45 años. Ganadero, quesero (QChO).
- 10.- Mercedes Ocozocoautla, 48 años. Quesera, tiene un establecimiento de quesos (QMO).
- 11.- Enrique, Ocozocoautla, MVZ en Avimarca. Hijo de ganadero, ex quesero (MVZ O).

¹³ Siglas: Quesero Grande Ocozocoautla (QGO); Quesero Mediano Ocozocoautla (QMO); Quesero Chico Ocozocoautla (QChO); Médico Veterinario Zootecnista Ocozocoautla (MVZ O); Pasante de MVZ (PMVZ O); Ganadero, Ocozocoautla (GO); Habitante Ocozocoautla (HO); Ingeniero Agrónomo Ocozocoautla (IAO).

12.- Jorge Cruz, Ocozocoautla, MVZ. Inspector zoosanitario del rastro municipal, hijo de ganadero y quesero (MVZ O).

13. Alejandro (S). Ingeniero Agrónomo, ex consultor, es gerente, quesero y consultor (QChO).

Municipio de Tonalá (entrevistas)¹⁴

1.- Mauro, Tonalá, 48 años. Quesero (queso Cotija) (QGT).

2.- Antonio Santiago, Tonalá, 43 años. Lechero, rutero, quesero, fruticultor (QCh T).

3.- Christian Santiago, Tonalá, 21 años. Hijo de quesero y quesero (Q Ch T).

4.- Eduardo, Tonalá, 50 años. Ex quesero.

5.- Rubén, Tonalá, 36 años. Quesero y empleado de quesería (QET).

6.- Héctor, Tonalá, 37 años. Empleado de quesería y ex ganadero (Q E T).

7.- Tito Robles, Tonalá, 58 años. Quesero y ganadero (QCh T).

8.- David Trinidad, Tonalá 29 años MVZ. Hijo de quesero, ex quesero, funcionario municipal (MVZ T).

9.- Ana Lilia, Tonalá, 25 años. Empleada de mostrador, quesería “La ceiba”, originaria de Pijijiapan (Vendedora T).

¹⁴ Siglas: Quesero Grande Tonalá (QGT); Quesero Mediano Tonalá (QMT); Quesero Chico Tonalá (QChT); Médico Veterinario Zootecnista Tonalá (MVZ T); Pasante de MVZ (PMVZ T); Ganadero Tonalá (GT); Habitante Tonalá (HT); Ingeniero Agrónomo Tonalá (IAT); Quesero Empleado Tonalá (QET).

10.- Juan, Pijijiapan, 45 años. Propietario de quesos Santa Cruz, hijo de ganadero y quesero, el dirige la empresa actualmente.

11.- María N. Consumidora de quesos (HT).

Otros

1.- Jorge, 43 años. Ing. Parasitólogo, asesor de queseros, consultor agropecuario, ex empleado de Nestlé (Consultor 1).

2.- José, 62 años. Ing. Agrónomo, asesor de productores de leche y carne, consultor agropecuario, ex empleado de Nestlé (Consultor 2).

3.- Funcionario, 30 años. Funcionario de la SSA Tuxtla (Funcionario federal: Fun. Fed).

4.- Gonzalo, 34 años MVZ. Campañas zoonosológicas de Brucelosis y Tuberculosis CFPP Chiapas (Fun. Est.).

5.- Miguel Guizar, MVZ. Coordinador del Programa de Inocuidad Alimentaria del CFPP Chiapas (Fun. Est.).

6.- Flavio Coello, MVZ. Campaña contra Brucelosis CFPP, Chiapas (Fun. Est.).

7.- Christian 33 años. Restaurantero y empresario en alimentos empaquetados para fiestas y eventos (Comerciante-restaurantero).

8.- Eray, 64 años. Académico de la UNACH, ganadero y quesero de San Fernando, Chiapas (Académico).

9.- Karla, investigadora de la UNACH.

10.- Crisolita. Expendidora de quesos en Tuxtla Gutiérrez (Vendedora).

- 11.- Evelin. Ama de casa, entrevistada en Tuxtla Gutiérrez.
- 12.- Ama de casa, Tonalá (No datos).
- 13.- Roberto Navarro, MVZ. Epidemiólogo CPA (Fun. Fed.).
- 14.- Ing. A. Filiberto. Gerente de Fundación Produce, Chiapas (Fun. Fed.).
- 15.- María. Expendedora de queso en el mercado de Tonalá.

Se cuenta además con encuestas a jóvenes consumidores de quesos, amas de casa y burócratas; así como a empleados de queserías en Pijijiapan, Tonalá y Arriaga.

La diversidad de los informantes (cuadro 1) obedece a que los actores sociales: queseros y aquellos que se relacionan con estos de manera directa o indirecta (comerciantes, restauranteros, consumidores, profesionistas, funcionarios, entre otros), están representando a las categorías y subcategorías de análisis: región, prácticas, identidad, queso artesanal, procesos de trabajo, patrimonio y procesos de modernidad. Ya que su información fue diferente y contrastante.

La información obtenida tuvo variantes, algunos de los informantes fueron muy escuetos en sus respuestas al tener frente a ellos a una persona desconocida, foránea, con formas diferentes de expresarse, diferente vestimenta. Con otros informantes, sobre todo mujeres, hubo temas de conversación que evadieron. Con algunos de ellos se percibió buena disponibilidad, aunque algunas respuestas no eran del todo veraces o creíbles. En este sentido, la credibilidad de la información puede resultar para algunos lectores distorsionada, pero es parte de las prácticas sociales actuales. Existe desconfianza en los informantes por el uso que pueda darse de la información, porque tal vez en un futuro cercano se generen cambios en los modos de producción, procesos de trabajo que impliquen inversiones, y esto cambie su estilo de vida. Es un todo, situado en un sistema complejo. El análisis de los procesos primarios y secundarios del sistema complejo, situado en la región de estudio, se genera a través de los contrastes de la información recogida con

el marco teórico referencial. Con ello se pueden comprender las diferencias posibles encontradas entre los municipios que integran la región de estudio.

Para ello fue necesario realizar la investigación documental existente sobre los antecedentes históricos de la ganaderización de Chiapas, de la cual se deriva la actividad quesera hasta hoy día. De igual manera se consultó lo referente la estadística geográfica más actual de Arriaga, Ocozocoautla y Tonalá como parte del contexto de los queseros y sus prácticas sociales y culturales.

Ilustración 1. La posición de los informantes de la región de estudio

Rol	Arriaga	Ocozocoautla	Tonalá	Tuxtla
Qeseras (os)	6	8	8	0
Expendedoras	2	2	2	0
Distribuidores	1	1	1	0
Consultores	0	0	0	2
Médicos Veterinarios	4	3	3	0
Agrónomos	0	1	0	1
Investigadores	0	0	0	3
Funcionarios	1	1	1	5
Ganaderos	2	2	2	0
Lecheros	2	2	2	0
Empleados (queseros)	6	7	4	0
Pobladores	3	4	4	0
Académicos	0	0	0	3

CAPITULO 2

EL CONTEXTO

1. Contexto histórico de la ganadería bovina en México y en Chiapas

Las actividades preponderantes de Chiapas son la agricultura, ganadería y pesca, que propician las condiciones necesarias de los diversos grupos humanos para generar prácticas que se reproducen y se transfieren a nuevas generaciones dentro y fuera de la región. Las prácticas sociales actuales de la región de estudio tienen un referente histórico. La historia de cada lugar ha dejado experiencias y prácticas de los habitantes en tiempo y espacio. Uno de los agentes históricos que generó prácticas y experiencias es la ganadería bovina. Los bovinos fueron introducidos por los conquistadores de México desde 1521, Según García Martínez (1995) se ha estudiado la historia de la ganadería no desde una perspectiva integral, sólo se han mencionado algunos aspectos particulares. Sin embargo, considera que se debe ir poniendo en su debido lugar a los diversos sujetos, episodios y problemas derivados de esta historia.

Para este autor los principales estelares son los bovinos y los ovinos en la historia de la ganadería de la Nueva España. Animales que fueron promovidos en su envío principalmente por los soldados. Uno de ellos fue Gregorio de Villalobos quien reclama el mérito de haber sido el primero en desembarcar “cantidad de becerras” en las costas de la Vera Cruz (Barrera Bassols, 1996; Pág. 15). Tal desembarco según él se llevó a cabo “después de pacificada la ciudad de México y las demás provincias de la entonces Nueva España.

García Martínez (1995) parte de que la introducción de los bovinos a la Nueva España fue en una etapa temprana y sin control, es decir, no hubo registros, ni seguimiento alguno de los animales, sin embargo, dio lugar a la formación de vaquerías de ganado alzado o cimarrón principalmente en las áreas cercanas al Golfo de México. Esto indica que los españoles en escasas ocasiones pudieron atender las reses, así como tampoco tenían personas para que lo hicieran y pudieran organizar una explotación adecuada. Para trasladar los bovinos tierra adentro nunca fue labor sencilla puesto que al ser cimarrones no se

encontraban amansados. Amansar a los animales requería de una labor intensa y especializada.

A pesar de las dificultades en el manejo para el traslado de los bovinos o ganado mayor como se la llamó desde ese entonces, hacia distancias mayores tierras adentro de la Nueva España, ya para el año 1523 estos animales fueron adentrados hasta Oaxaca. No sin antes de requerir un proceso relativamente largo de adaptación, un reordenamiento del uso del suelo, y un mercado capaz de absorber sus productos, fuese carne, cueros, sebo o lana. Estas condiciones se fueron cumpliendo en el curso de la cuarta y quinta décadas del siglo XVI.

Uno de los productos con demanda industrial era el cebo, este era destinado para la elaboración de velas que demandaba la minería en el norte del país. Actividad que estimuló la producción de ganado bovino en esa región. Más tardíamente se inició el consumo de carne y de lana, estos productos se vieron incrementadas conforme se rebasaba los límites de la población española difundándose entre la población india cuya forma de vida se fue modificando paulatinamente en una o dos generaciones posteriores, de tal manera que la demanda de productos de origen animal provenían de los bovinos, ovinos y cabras principalmente.

Para García Martínez (1995: Pág. 51)) es en este momento donde surgen:

“las condiciones sociales y económicas que dieron impulso a la cría y explotación de ganado vacuno y lanar. Se vivió otro fenómeno de enorme trascendencia: la reproducción de los animales, que una vez pasado el período de asentamiento superó todas las expectativas. Un profundo impacto biológico se sumó, pues, al no menos intenso impacto social que estos animales estaban produciendo”.

Ante este crecimiento poblacional intenso de los animales bovinos se presentaron hechos de prácticas que aún se conservan hoy día. En este sentido, García Ramírez menciona que: *los ganaderos abusaron a menudo de las ventajas naturales, introduciendo rebaños mayores a los que por naturaleza se mantendrían.* Ante estas y otras

circunstancias la multiplicación del ganado, más que prodigiosa y fantástica, aparece como el resultado congruente del desarrollo de la historia colonial.

Ante la multiplicación del ganado bovino y ovino en las tierras del golfo de México se debe considerar como menciona Barrera Bassols (1996; Pág. 16) la ganaderización de América Latina que proviene de tres centros ganaderos originales de Europa: las tierras altas de la península Británica, el oeste y el sur de la península ibérica y las estepas subsaharianas del occidente africano. Al llegar los conquistadores españoles al golfo de México traían consigo animales de Europa y esclavos africanos. Por tanto esclavos y conquistadores tenían una estrecha relación cultural y económica con las ganaderías: bovinas, caballares, mulares, ovinas y caprinas. Autores diversos coinciden en que la ganaderización en la Nueva España se inició en lugares de la región del Pánuco, al norte, de Almería, en el centro y en la hoya del Papaloapan al sur las tres con características ecológicas comunes, parecidas a las de Andalucía.

El ganado bovino que se encontraba en la hoya del Papaloapan a principios del siglo XVII según Aguirre Beltrán (1992) era de tres tipos: los llamados *chichihua* o lecheros, que se les estabulaba y se les especializaba para productos lácteos, los *rodeanos* o semi estabulados que pastaban y se reproducían en los rodeos cuyos límites eran los accidentes naturales. Los bovinos pastaban en zacates como el *Pennisetum purpureum* hoy conocido como zacate gigante. Por último, los animales cimarrones, montaraz o salvajes con un sistema de manejo abierto o de monte donde prevalecían una diversidad de zacates y otras plantas propias de climas tropicales como los que prevalecían en la hoya del Papaloapan como menciona (Aguirre Beltrán (1995) se reproducían sin control y eran utilizados en la *saca*¹⁵ anual para su venta.

Es hasta las cercanías de 1830 después de haberse establecido la república es cuando la ganadería bovina comienza aparecer también en los pueblos indios, quienes comenzaron a agregar la carne y otros productos como la leche, mantequilla y queso a su dieta, no sin antes pasar por un periodo de adaptación paulatina en el consumo de estos

¹⁵ Término que refiere a la extracción de un territorio determinado cierto número de animales para la venta.

productos. Barrera Bassols concluye que las vacas o en general los bovinos se convirtieron para el mestizo en un espejo cultural cuyos valores se orientaron al prestigio y a la esfera de lo económico, situación que prevalece en muchas partes de las regiones del sureste mexicano y Chiapas no es la excepción.

La historia de la ganadería en Chiapas según Mireles Gavito (2013) comienza con la llegada en 1524 del conquistador Luis Marín, quien por órdenes de Hernán Cortés salió de la Villa del Espíritu Santo hoy Coatzacoalcos con animales que llegaron al territorio chiapaneco. Estos animales fueron los fundadores de la ganadería en la entidad de la cual se han originado aspectos sociales, culturales, políticos y económicos que caracterizan por un lado el modo de producción y por otro le ha permitido al estado figurar en lugares importantes en el país con respecto a la ganadería nacional. A los bovinos descendientes de los primeros que llegaron durante la conquista se les ha llamado ganado criollo y todavía se les puede encontrar en algunos lugares de Chiapas.

Según Mireles Gavito al Sr. Eduardo Esponda Tort (1919 -2011), propietario de la hacienda “San Antonio la Valdiviana”¹⁶ ubicada en el municipio de Cintalapa expresó en alguna ocasión que *“Existían unas vacas muy bonitas, de pelo muy fino color bayo claro; ojos, cola y extremidades negras, y que pesaba más de 400 kilos, lo cual era excelente considerando que la alimentación se limitaba al pastoreo.”* Las características fenotípicas a las que refiere el sr. Esponda corresponden a semejanzas con las vacas que menciona Aguirre Beltrán (1995) como se observa en la imagen (1).

¹⁶ Posiblemente, “San Antonio La Valdiviana” sea una de las haciendas más antigua de Chiapas aún en operación. Se cuenta que la fundó en 1590 un capitán de apellido Marín, y tuvo diversos dueños, entre ellos: en 1631, el Sr. Francisco Coutiño, quién la vende al Sr. Bartolomé Valdivia en 1652, quién la nombró La Valdiviana para perpetuar así su apellido. Su hija que heredó la propiedad la vendió al fraile Esteban Vital de Olaechea y Michelena por 1741, y él al morir se lo deja a su hermana Gertrudis de Olaechea en 1782. Doña Gertrudis se casa con su sobrino venido de España, Salvador Esponda, quién es el primero de la estirpe ganadera. Y al morir ambos, La Valdiviana la hereda Manuel de Esponda y Olachea en 1800. Para 1851 tenemos a Don Martín Esponda como dueño de La Valdiviana, bisabuelo de Don Eduardo. Martín Esponda fue una de las seis personas que firmaron el Acta de la Federación de Chiapas a México el 14 de septiembre de 1824. Otro rancho ganadero con raíces que se pierden en el pasado es Costa Rica, en el municipio de Pichucalco, que data de principios del siglo XVIII. Fue fundado por Juan Pontigo, antepasado de sus actuales propietarios, los hermanos Carlos y Andrés Contreras. De hecho, la población de Pichucalco fue fundada en terrenos de la finca (Sofía Mireles Gavito, Cronista de Tonalá, Chiapas).

Figura 1. Ejemplar de vaca criolla



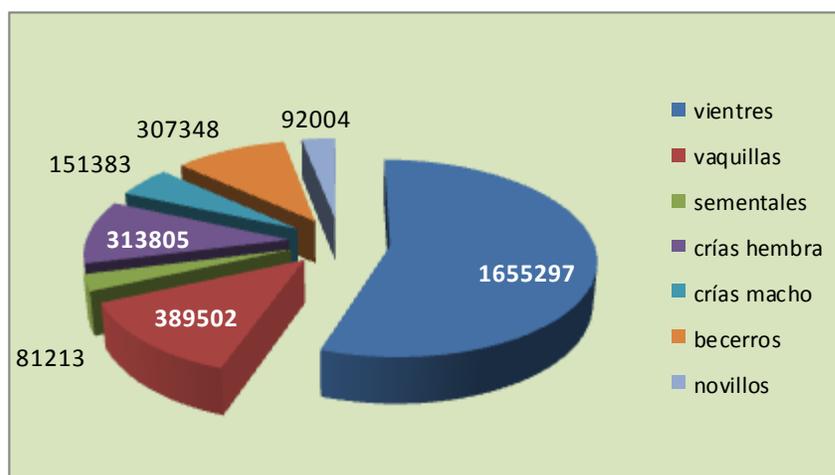
De acuerdo con los datos que aporta Mireles Gavito, la ganadería en Chiapas comienza a transitar hacia otra alternativa de raza de bovinos. En la década de los 30 del siglo pasado se tiene conocimiento de que se introdujo de la especie *Bos indicus* la raza cebú Brahman, la misma cronista menciona que un personaje que influyó en la ganadería estatal sobre todo en la zona norte fue uno de los personajes que más profunda huella dejó en la ganadería no sólo de Chiapas, sino de todo el sureste, Tomás Garrido Canabal, nacido en Catazajá, Chiapas en 1891. Quien promocionó la actividad pecuaria introduciendo mejoras en los sistemas de explotación. En 1924 introdujo 12 toros cebuinos al norte de Chiapas. Garrido tenía en el municipio de Palenque el rancho “Nueva Esperanza”, fundado por él en 1918 y donde concentraba lo mejor de su ganado.

Para 1946 comenzó el auge de la ganadería cebuina en México y a Chiapas le tocaron dos sementales de 120 que llegaron, con ello se inicia la práctica de la explotación de los bovinos cebuinos, para 1947 llegan al pueblo de Sesecapa a la finca Zamora 300 toros. Este cambio se debió según el escritor Eraclio Zepeda porque la ganadería en los años 40 “la ganadería chiapaneca estaba en una crisis profunda. El ganado criollo había entrado en un proceso degenerativo y no habían llegado razas nuevas, a excepción de algunas regiones del norte y de la costa del Estado”. La aceptación de este ganado por parte de los ganaderos no fue fácil. Pero una vez pasados los temores, el Cebú fue adoptado como la base de las cruza y comenzó a criarse en pureza en muchas fincas.

Sin embargo, para los años 90¹⁷ del siglo pasado comienza la introducción de razas especializadas en leche de la especie *Bos Taurus*, con las razas: Pardo suizo variedades; americana y europea, Holstein y Simmental. La adaptación de estos animales a las condiciones climáticas y fisiográficas de Chiapas no fue fácil. Con el paso del tiempo, la calidad del ganado Cebú, Pardo suizo, Simmental entre otros criados en Chiapas han trascendido las fronteras y se han realizado exportaciones hacia Centroamérica.

La entidad ha sido reconocida por su producción ganadera, hoy día ocupa el tercer lugar a nivel nacional según el padrón ganadero nacional (PGN-SIAP-INEGI) 2015 con 1 millón 655 mil 297 vientres bovino, 389 mil 502 vaquillas, 81 mil 213 sementales, 313 805 crías hembra, 151 mil 383 crías macho, 307 mil 348 becerros y 92 mil 004 novillos. En la gráfica (1) se muestra el porcentaje de cada indicador ganadero, lo que puede explicar hasta cierto límite la producción de leche o carne en Chiapas. Producción que se encuentra regionalizada por las características en cuanto a recursos vegetales de cada región.

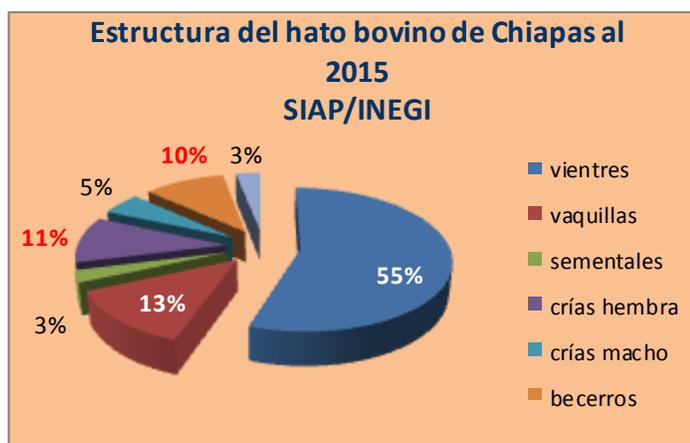
Gráfica 1. Estructura del hato bovino de Chiapas. Enero 2015 SIAP/INEGI



¹⁷ La Empresa Nestlé a través de su filial en Chiapa de Corzo, contrató servicios de asistencia técnica para cuarentenar y ambientar, sementales de la Raza Pardo suizo variedad americana, y vientres Holstein gestantes importados de los Estados Unidos de Norteamérica que fueron distribuidas en ranchos de sus afiliados en la entrega de leche. (Bitácoras 1994 – 1998 MVZ José Miguel Barrientos Baeza Asesor Técnico externo de Nestlé, Chiapa de Corzo)

Dentro de la estructura del hato bovino resalta que más del 50 % del hato está representada por bovinos hembras o vientres, es decir, con un potencial para la producción de leche, en este sentido, como se observa en la gráfica 2, el 55 % son vacas, pero con edad diferente que puede oscilar entre los cinco años hasta los 10 u 11 años de edad, la fertilidad del hato está considerada entre un 25 y 30% por factores que inciden directamente en ella como: entre ellos la temporada de secas y la carencia de forraje por mencionar los más importantes. Es decir, que cerca de 414 mil vacas son productoras de leche y con ellas se alcanza de 850 mil a 1 millón 100 mil litros de leche al día en toda la entidad. En este sentido un funcionario¹⁸ ha expresado que las regiones más importantes para el sector lechero en el estado son: Istmo Costa, Norte y Valles zoque.

Gráfica 2. Estructura en porcentaje del hato bovino de Chiapas al 2015



En el informe del tercer trimestre de 2014 de la Secretaría del Campo, dependencia del Gobierno del Estado de Chiapas, se menciona que los apoyos realizados por dicha dependencia tienen un alcance social, más que económico y destacan acciones como entrega de sementales a ganaderos, apoyos para la realización del concurso de la vaca lechera que se realiza en el municipio de Ocozocoautla ubicado en la región Valles zoque, donde confluyen vacas lecheras de los municipios de las regiones: Istmo Costa, Valles

¹⁸ En un comunicado del gobierno de la entidad, el subsecretario de Ganadería, Jorge Constantino Kanter, reportó que Chiapas produce más de un millón 100 mil litros de leche al día, lo que representa a 404 millones de litros al año (07/02/2012).

Zoque, Mezcalapa, Metropolitana y Frailesca. En este evento se califica a la mejor vaca en cantidad de producción de leche y en calidad determinada por espectrografía ultrasónica. Además de la presencia de expositores de queso crema artesanal quienes realizan degustaciones con el público asistente y fomentan sus ventas. Este evento sociocultural y económico es uno de los puntos que relaciona a los tres municipios que integran la región de estudio

El concurso de la vaca lechera en Ocozocoautla, reúne a una diversidad de actores sociales que tienen que ver con: la producción de leche, producción de quesos, venta de insumos, asistencia técnica entre otros. Actores que influyen en el modo en la actividad quesera dependiendo de las condiciones ambientales que prevalecen en cada municipio. Son las condiciones las que pueden marcar el trayecto de las prácticas sociales considerando el medio en el que viven, por tanto se deben considerar: los aspectos ambientales, fisiográficos, clima, recursos hídricos, vegetación, recursos forrajeros, tenencia de la tierra, características sociodemográficas, producción bovina y lechera y producción quesera, es decir, las prácticas sociales y culturales de los queseros se desarrollan bajo las condiciones que prevalecen en el contexto regional.

En resumen: la región se configuró como una visualización de una parte de la realidad geográfica en la que prevalecen en su interior circunstancias históricas y específicas de las prácticas sociales y culturales que le confieren homogeneidad para distinguirse de otras y obtener por un lado existencia y por otro identidad propia. Estos dos elementos son los que le proporcionan especificidad pero que no necesariamente limitan las relaciones e interacciones con otras regiones con las que comparten territorio. Aunque comparten límites no precisos entre ellas. Es decir se trata de una región compleja.

En este tenor, los municipios: Arriaga, Tonalá y Ocozocoautla se integran como región de estudio porque comparten un proceso histórico de ganaderización compartido y muestran homogeneidad, por un lado en algunas condiciones materiales de vida de mujeres y hombres dedicados a hacer quesos como: vivienda, lugar de elaboración de quesos, servicios de agua, drenaje, electricidad, alimentación, vestimenta y por otro lado el modo de como obtienen ingresos en los sistemas de producción, en específico, la ganadería

bovina de leche y la transformación de ella. En su conjunto les permiten aplicar saberes y relaciones con las que se forman las prácticas sociales.

1.2. El contexto regional

Para conocer las prácticas inherentes al queso crema es razonable conocer el contexto regional donde se ubican los municipios que conforman la región de estudio. Se hace un breve recorrido por los aspectos que se consideran importantes y están relacionados en torno al queso crema. Chiapas es un estado con gran diversidad de paisajes, vegetación, clima, recursos naturales que marcan diferencia con otras entidades federativas. Al hacer un recorrido a través de sus diferentes carreteras se percata uno que éstas interconectan con sus principales centros de población en varias direcciones.

Los centros urbanos y rurales en los tres municipios son diferentes en cuanto a planeación y construcción de viviendas. Los habitantes muestran rasgos físicos característicos propios de cada región, así: para los habitantes de Tonalá, en su mayoría de tez morena, estatura mediana, con modo de hablar característico de las regiones costeras, de carácter alegre y de expresiones cálidas y amistosas. En Ocozocoautla, los habitantes muestran rasgos mestizos e indígenas, de piel morena, estatura media, complexión fuerte, de carácter reservado, respetuosos con los extraños y expresiones adustas, mientras que en Arriaga sus habitantes son de piel morena clara a blanca con la presencia de una diversidad de rasgos que van desde indígenas hasta asiáticos.

Se observan diferencias en cuanto a la estructura arquitectónica de las viviendas, en la cabecera municipal se observan construcciones vetustas que datan a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, mientras que en Tonalá no se observa una arquitectura definida ni edificios que la caracterice. En tanto Ocozocoautla la zona centro de la cabecera municipal evoca una época de principios del siglo XX. Se observan diferencias y similitudes de su actividad económica, organización social, cultura, estilo de vida, identidad, tradiciones y costumbres. Los modos de producción son característicos

probablemente influenciados por las condiciones climáticas según las épocas del año¹⁹. Se observa una actividad económica²⁰ por las actividades agrícolas, pecuarias y pesqueras principalmente.

La organización política de los tres municipios se basa en la constitución del estado en sus artículos primero, segundo y tercero se declara a Chiapas como parte de la República Mexicana el 14 de septiembre de 1824 y para su organización y administración se divide en 115 municipios libres y soberanos de acuerdo con las bases contenidas en el Art. 115 de la Constitución federal y ley orgánica respectiva. (Tribunal de Justicia Electoral y Administrativa, 2014). El contraste es tan diverso entre los grupos sociales, paisajes, tipo de vegetación y de topografía, entre otros, que inciden directamente en el modo de vida de sus habitantes, sus costumbres, tradiciones, modos de producir y maneras de explotar todo lo que encuentra disponible en la naturaleza. En esta investigación se consulta las diferentes bases de datos para conocer con más precisión los recursos con que cuentan los habitantes de la región de estudio, así como la estructura social, vida económica para relacionarlos con los resultados obtenidos. Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) 2010 Planes de Desarrollo Municipal de cada municipio en cuestión, Plan de Desarrollo Regional, Atlas de Riesgos Municipales entre otros.

El INEGI es una institución que recoge la información concreta de aspectos geográficos y sus principales características, así como, sus actividades económicas en un territorio determinado que permite un acercamiento a la realidad local, regional y nacional.

¹⁹ Existen dos épocas durante el año de limitadas por la precipitación pluvial y temperatura: la época de lluvias y la época de secas. En la primera se realizan todas las actividades agrícolas para la producción de maíz. Al mismo tiempo los pastos de los potreros crecen rápidamente mismos que aprovechan los bovinos para la producción de carne y leche. la disponibilidad de leche incrementa y diversifica la elaboración de quesos creando una mayor oferta a menor precio para los consumidores. Mientras que para la temporada de secas, la situación es a la inversa, menos forraje, menos disponibilidad de alimento para las vacas, menos producción de leche y elaboración de quesos, por tanto, menos oferta de quesos y mayor precio a los consumidores.

²⁰ Actividad económica: se le llama así a cualquier proceso donde se adquieren bienes y servicios que cubren las necesidades de los individuos o se ganancias, es decir, las actividades económicas permiten generar riqueza de un lugar, región o país, mediante la extracción, transformación, distribución de los recursos naturales o de algún servicio para satisfacer las necesidades humanas.

A través de sus Censos Económicos se puede obtener información sobre proveedores, consumidores, establecer redes culturales, sociales y económicas. Ésta institución cuenta con datos, hechos e imágenes del territorio y permite hacer un análisis comparativo de primera vista entre localidades y regiones en cada estado del país. Conviene mencionar que esta institución se encuentra a la vanguardia referente a las Tecnologías de Información y Comunicación (TICs), su información está disponible en la red.

El INEGI es la base para los diferentes Planes de Desarrollo en todo el país. Además de que cuenta con información acerca de: Censos de Población y Conteos; Censos Económicos; Agropecuarios; así como en el Programa de Certificación de Derechos Ejidales y Titulación de Solares (Procede). Por medio de los Censos se tiene información detallada del número de habitantes y viviendas, así como sobre sus principales características; el número de unidades económicas en el país; el monto de unidades de producción agropecuarias y forestales; y sus principales características. El Procede, brinda certidumbre en la tenencia de la tierra permite contar con buena parte del Catastro Rural y Urbano y tiene múltiples implicaciones sociales y técnicas en el campo de los Sistemas de Información Geográfica (SIG).

Aunque la información de algunas otras instituciones del orden oficial, en ocasiones no concuerdan con las de organizaciones no gubernamentales e instituciones privadas. Su narrativa denota una clara diferencias en cuanto a la percepción de la vida económica, social, cultural y política del estado. Por ejemplo: para la Secretaría de Economía del Gobierno del Estado, Fondo Económico de Chiapas A. C. y el Tecnológico de Monterrey (2007), *Chiapas cuenta con una sociedad emprendedora que en los últimos años ha venido construyendo un estado vigoroso que está consolidando su vocación productiva. La economía estatal representa el quinceavo lugar entre los estados de la República Mexicana y se ubica entre los que tienen una aportación mediana al Producto Interno Bruto del país (PIB).*

Según estas instituciones los sectores que más aportan al sector económico nacional son: sectores; agrícola, pecuario, pesca y silvicultura. El sector pecuario aporta anualmente entre hasta 650 mil toneladas anuales, que salen del estado por no tener la infraestructura

alimentaria para retenerlos y finalizarlos para el abasto nacional. Oros sectores como el energético representado por la electricidad, el agua y el gas que aunados a los anteriores han aportado entre un 4.49 y 9.68 % del total nacional durante el periodo de 1993 a 2004. Pero la electricidad, el agua y el gas se producen y se extraen de regiones definidas y no en la totalidad del estado, por eso la economía del estado tiene muchos contrastes. Son algunas regiones las que tienen recursos que generan riqueza a través de las paraestatales, aunque existe una gama de negocios en todo el estado.

Los diversos negocios y comercios como pequeños y grandes establecimientos dedicados al comercio, transformación, agricultura, ganadería (incluye a: bovinos, cerdos, aves y borregos) y los servicios constituyen y dan forma a la economía estatal. Según la Secretaría de Economía del Estado (2007), aproximadamente el 70% del PIB estatal 2004 lo generaron los sectores: agrícola, pecuario, silvicultura y pesca; comercio, restaurantes, hoteles, así como los servicios financieros, seguros, actividades inmobiliarias y de alquiler, así como los servicios comunales, personales y sociales. Entre los principales productos pecuarios que generaron valor se encuentran: carne de bovino, porcino y de aves. La leche obtenida también generó valor y además impulsa la industria transformadora de lácteos, sobre todo en las regiones con vocación para la ganadería bovina lechera y como consecuencia quesera que forman parte de la cultura chiapaneca.

La generación de valor de las diferentes carnes y leche bovina se realiza a nivel estatal, aunque consideran las cantidades producidas integradas con los modos de producción: traspatio y tecnificadas. Mientras las primeras están repartidas a lo largo del estado y representan un sistema de producción de supervivencia y autoconsumo, sin técnicas y lugares apropiados. Las segundas, se localizan en regiones delimitadas por: aspectos geográficos, económicos y culturales.

La cultura de Chiapas es muy diversa, se encuentran diferentes etnias como: zoques, tzeltales, tzotziles, mayas y otros muchos. Algunas de ellas con presencia desde el periodo preclásico medio como los zoques (mexicas-mayas) que se asentaron principalmente en la región que actualmente se conoce como la región valles-zoque (Litmacondo, 2008). Mientras que en la región selva existen asentamientos de los mayas. Si bien son grupos

poco numerosos, ejercen influencia dentro del contexto social. En la región Istmo-Costa existieron en el periodo preclásico medio los mixes-zoques asentados principalmente en lo que ahora se conoce como el municipio de Tonalá (Mireles, 2014). En la región Altos Tzotzil-Tzeltal, se encuentra una gran variedad de etnias actualmente dispersos en la geografía chiapaneca, aunque los principales grupos representativos de estos grupos originarios se encuentran en los municipios de San Juan Chamula, Oxchuc, Pantepec, San Cristóbal de las Casas, Comitán entre otros, todos ellos con cultura, tradiciones costumbres, prácticas sociales y culturales, modos de producción, comercio y política heredada de sus ancestros.

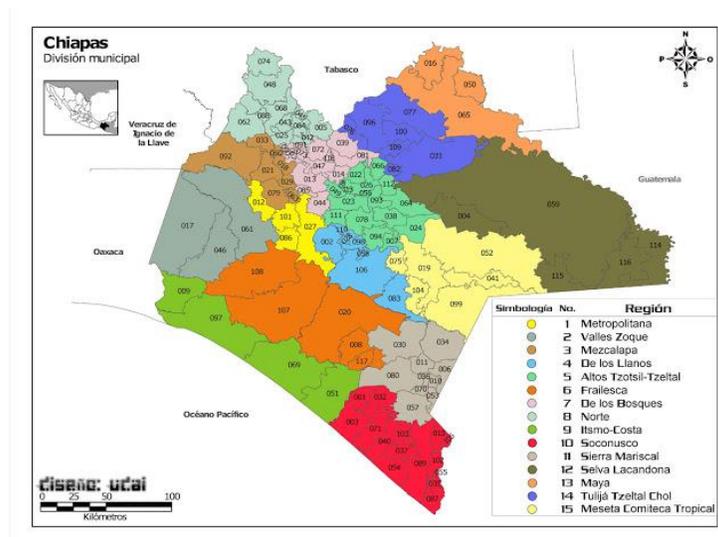
A la llegada de los españoles al territorio chiapaneco por las diferentes rutas se fueron formando asentamientos novohispanos como el caso de Ocozocoautla, Comitán, San Cristóbal de las Casas entre otros. En el caso de Arriaga el origen de la población se originó prácticamente cuando se puso en marcha la construcción del ferrocarril en 1902. El asentamiento social de Arriaga se inició con la llegada de muchas personas de diferentes nacionalidades; norteamericanos, canadienses, españoles, franceses, italianos y chinos principalmente, aunque también se tiene la referencia de la presencia de etnias originarias como los chamulas (Esquinca, S/F).

Esta gran diversidad la han usado los diferentes gobernantes para establecer las regiones socioeconómicas y para el 2013 a través del Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica (CEIEG) se publican datos estadísticos y mapas sobre las 15 regiones que integran a Chiapas. La división regional es una herramienta para la planeación, investigación que requiera del conocimiento del territorio de cada una de las regiones socioeconómicas del Estado. Del territorio se detallan los rasgos naturales, localidades, infraestructura carretera, servicios de salud, actividades económicas, características de la población como: situación económica, estructura social, producción. Se delimitan geográficamente con el objetivo de impulsar el desarrollo regional y hacer eficientes las acciones de la administración pública.

1.2.1. Regiones socioeconómicas de Chiapas

Chiapas se encuentra integrado por quince regiones socioeconómicas (Fig. 1). Región I: Metropolitana; Región II: Valle Zoque; Región III: Mezcalapa; Región IV: De los Llanos; Región V: Altos Tzotzil – Tzeltal; Región VI: Frailesca; región VII: De los Bosques; Región VIII: Norte; Región IX: Istmo-Costa; Región X: Soconusco; Región XI: Sierra Mariscal; Región XII: Selva Lacandona; Región XIII: Maya; Región XIV: Tulijá Tzeltal Chol; Región XV: Meseta Comiteca Tojolabal (CEIEG, 2013).

Figura 2. Regiones socioeconómicas de Chiapas, Gobierno del Estado (2012)



Fuente: Gobierno del Estado; 2012

La importancia de la información de las regiones en cuestión estriba en conocer de manera detallada el territorio donde se encuentran los asentamientos humanos, de ellos conocer: su historia, cultura, vida cotidiana, estructura social, las relaciones sociales que se dan en cada región. Comprender las interacciones; humano-naturaleza, modos de producción y organización, comercio, estilos de vida, costumbres, tradiciones. Así como articular las prácticas sociales y culturales con los elementos ecológicos que se desarrollan en cada lugar y específicamente en torno a la agroindustria de los municipios que conforman la región de estudio.

En los municipios de: Arriaga, Tonalá y Ocozocoautla de Espinosa. Se situó el interés de la investigación porque gran parte de su actividad económica se basa en la ganadería bovina a libre pastoreo de la cual obtienen leche (INEGI, 2010). Ésta como materia prima para la elaboración de quesos artesanales. Sin embargo, difieren en muchos aspectos tanto económicos, sociales y culturales y se buscó relacionar estas diferencias con las prácticas sociales y culturales en torno a la inocuidad del producto terminado; el queso artesanal.

Los primeros dos pertenecen a la región Istmo-Costa. Son municipios vecinos que comparten aspectos fisiográficos de la región, pero difieren en sus orígenes, mientras Tonalá cuenta con una historia que data del período preclásico, Arriaga inicia su historia a inicios del siglo XX con una población muy diversa. Sin embargo, por aspectos fisiográficos y socioeconómicos ambas municipios están ubicados en la región IX Istmo Costa junto con otros dos municipios. Mientras que Ocozocoautla de Espinosa, se encuentra en la región II Valles Zoque. La información estadística y geográfica se obtuvo del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) en su última versión 2010, así como de los Planes de Desarrollo Municipal de la Secretaría de Hacienda en el Estado. Información básica que sirvió para relacionar los aspectos fisiográficos, climáticos con las prácticas sociales y procesos de elaboración de quesos artesanales en cada lugar.

En este sentido, también se articula a los tres municipios con la práctica social de asistencia de lecheros y queseros en el evento del concurso de la vaca lechera a realizarse anualmente en el municipio de Ocozocoautla en la cual se relacionan e interactúan con actores de una diversidad amplia, que motiva y dinamiza las prácticas con sus iguales y otros actores sociales alrededor del queso y la leche en un ambiente. El ambiente como vocablo lo define el diccionario como el conjunto de circunstancias, físicas y morales que rodean a una persona o cosa. En este tenor, se describen las condiciones ambientales de Tonalá, Arriaga y Ocozocoautla en las que los queseros desarrollan su vida cotidiana y actividades relacionadas con el queso artesanal, como el queso crema.

1.2.1.1. Fisiografía

Los tres municipios tienen características de relieve terrestre diferentes lo que implica sus habitantes puedan transportar y comercializar con facilidad o dificultad su producción agrícola o pecuaria. Por un lado, Arriaga se encuentra en el extremo suroeste, del estado de Chiapas, en el límite con Oaxaca, forma parte de las regiones fisiográficas Llanura Costera y Sierra Madre de Chiapas. El 46.18 % de la superficie municipal se conforma por llanura costera, donde se asienta la cabecera municipal y los ejidos con mayor población bovina de leche y como consecuencia productora de quesos. Mientras que el 39.69% por sierra alta escarpada compleja que dificulta la explotación de bovinos. El 13.38% es sierra alta de cumbres escarpadas y el 0.75% por valle con lomeríos. Su extensión territorial es de 653.3 km² que equivale al 14.07% de la superficie de la región Istmo-Costa y 0.86% de la superficie estatal.

La superficie municipal está fragmentada topográficamente en dos zonas; una plana con paisaje semi naturales y la otra con relieve muy accidentado con uso principalmente forestal y pecuario. La zona plana es una franja conocida como planicie costera con ancho entre 9 y 12 km. La región montañosa, es una secuencia de cumbres paralela a la línea de la costa del Pacífico. Con una anchura entre los 9 y 30 km. La altura del relieve a desde los 10 m hasta los 1300 msnm.

Mientras que el municipio de Tonalá se encuentra integrado al igual que Arriaga a las regiones fisiográficas Sierra Madre de Chiapas y Llanura Costera del pacífico. El 37.15 % de la superficie se integra por llanura costera; el 37.04 % de sierra alta escarpada; el 3.67 % de cuerpo de agua y el 0.04 % de playa o barra inundable y salina (PDM, 2012). La altura del relieve va desde menos 10 m hasta los 2,400 m.s.n.m. las principales elevaciones que pertenecen al municipio son: el cerro la Luna, el cerro chumpipe y el cerro La Placa. Su altitud es de 60 m. En cuanto a la ciudad, Tonalá tiene una extensión de 40.62 km² a una altitud de 40 m.s.n.m. colinda y al Sur-Oeste con el municipio de Arriaga. La extensión territorial es de 1, 766.20 km². Arriaga y Tonalá están incluidos en la región Socioeconómica administrativa XI Istmo Costa, junto con los municipios de Pijijiapan y Mapastepec.

En cambio Ocozocoautla es un municipio con diferencias fisiográfica marcadas con respecto a los dos anteriores. El municipio forma parte de las regiones fisiográficas; Montañas del Norte, Depresión Central y Sierra Madre de Chiapas. El 72.88 % de la superficie del municipio está formada por sierra alta de laderas tendidas; el 12.97 % por llanura aluvial con lomerío; el 4.85 % por lomerío típico; el 3.66 % por cuerpos de agua; el 3.26 % por valles con lomeríos; el 1.93 % por sierra alta escarpada compleja y el 0.45 % por cañón típico. La altura del relieve varía entre los 200 m y los 1,700 m.s.n.m. las principales elevaciones que se encuentran en el municipio son: los cerros Vicente Casas, cerro Brujo y Tierra Agraria.

1.2.1.2. Clima y recursos hídricos

En Arriaga prevalece un clima variado para las diferentes zonas: en las montañas se cuenta con un rango menor de temperatura, mientras que en la planicie, son más elevadas. El clima de acuerdo con la clasificación de Köppen (1936) modificada por García (1964), en Arriaga se encuentra el 38.03 % del territorio el clima Aw1 (w) A, que significa cálido subhúmedo, humedad media, con lluvias en verano. También se encuentra el clima Aw2 (w) que es el cálido subhúmedo, más húmedo, con lluvias en verano que abarcan el 54.67 % de la superficie del municipio.

La temperatura ambiental (a decir de queseros) tiene una influencia marcada en el proceso de la cuajada de la leche, así como de la acidez, para algunos quesos las altas temperaturas favorecen determinado tipo de queso, mientras que con bajas favorecen otro tipo de quesos y limita a algunos. En cuanto a la temperatura se puede decir que las hay extremas frías y se registran en los meses de enero, febrero y diciembre. Se llegan a registrar temperaturas hasta de 26° C. mientras que los meses más calurosos son abril y mayo con temperaturas promedio de 29.2 y 28.9 respectivamente. Los afluentes con los que cuenta el municipio son: los ríos perennes La Cieneguilla, Aguaje de la Historia, La Mica, Lagartero y Poza Galana; los ríos intermitentes Las Arenas y Arroyo Rincón Novillo, entre otros; además de los Esteros Cachimbo, Champerico, El paraíso y San Pedro.

Para Tonalá el clima es el siguiente de acuerdo con la clasificación de Köppen (1936) son los siguientes: Aw0(w): Cálido subhúmedo con lluvias en verano. Abarca el 74.10%, Am(f): Cálido húmedo con lluvias en verano. Abarca el 18.46%, (A)C(m)(w): semicálido húmedo con lluvias en verano. Abarca el 6.65% y C(m)(w): estos tres tipos de clima concuerdan a la altitud; en la llanura costera prevalece el cálido sub húmedo con lluvias abundantes en verano; hasta los 1,000 m de altitud, el cálido húmedo con lluvias abundantes en verano, entre los 1,000 y los 2,000 m el semi cálido húmedo con abundantes lluvias en el verano. Templado húmedo con lluvias en verano. Abarca el 0.74% de la superficie municipal.

En los meses de mayo a octubre, la temperatura mínima promedio se encuentra entre los 12°C hasta los 22.5° C, mientras que el promedio oscila entre 24° C y 34.5° C. en los meses de noviembre hasta el mes de abril la temperatura mínima promedio es de 9° C a 19° C, la máxima promedio fluctúa entre 24° C y por arriba de los 33° C. En el periodo de noviembre - abril, la temperatura mínima promedio va de 9°C a 19.5°C, y la máxima promedio fluctúa entre 24°C y por arriba de los 33°C. En los meses de mayo a octubre, la precipitación media anual fluctúa entre los 1000 mm y los 2300 mm, mientras que en el periodo de noviembre hasta abril la precipitación media anual se encuentra desde los 25 mm hasta los 200 mm. (PDM, 2012).

Tonalá es regado por varias corrientes de agua de poca longitud, que bajan de la Sierra Madre del sur. Los ríos son poco caudalosos, el caudal aumenta únicamente en la temporada de lluvias. En esta temporada existe el riesgo del desbordamiento de los ríos Zanatenco, Borbollón y el río que atraviesa la ciudad, lugar donde se descargan todos los drenajes de la localidad. Las descargas en los ríos por las actividades agrícolas, son un factor importante a considerar para el uso del agua por asentamientos humanos, tanto para consumo como para limpieza e higiene en los hogares y actividades del sector de la transformación como la de los lácteos.

En Ocozacoautla se presenta una variedad de climas: Aw0 (w) cálido a semi – húmedo con lluvias en verano, que abarca el 54.93 %; el tipo Am (f) cálido húmedo con lluvias en verano abarca el 41.30 % y el tipo A (C)w0(w) semi-cálido a semi húmedo

con lluvias en verano, que ocupa el 3.77 % de la superficie del municipio. En los meses de mayo a octubre, la temperatura mínima promedio es de los 15° C a los 22° C, mientras que la máxima promedio oscila entre los 24 y 34.5° C. mientras que en el periodo de noviembre – abril la máxima promedio se encuentra en 9° C a 19.5° C y la máxima promedio se encuentra entre 24° C y 33 ° C. el periodo de lluvia se presenta de mayo a octubre con una precipitación media anual entre los 900 y los 2000 mm, mientras que en el periodo de noviembre a abril, la precipitación media fluctúa entre los 25 mm a 700 mm.

El municipio de Ocozocoautla está conformado por 5 ríos superficiales: “La Venta”, “Cacahuanó”, “Cedro”, “Francés”, “El Achiote” y un río subterráneo: “El Encanto”; 9 arroyos de caudal permanente: “Ojo de Agua”, “Las Flores”, “Los Plátanos”, “Ocuilapa”, “Santa Fe”, “Las Camelias”, “Apic-Pac”, “Petapa” y “Margaritas”, además de 3 arroyos de temporal: “Hidalgo”, “El Espinal” y “El Valle de Corzo”. Asimismo, el municipio forma parte del embalse de la presa Netzahualcóyotl (Álvarez Cisneros, 2004). La zona almacena gran cantidad de agua dulce, misma que al filtrarse y salir a la superficie, origina varios arroyos cuya corriente puede observarse durante gran parte del año, como: “El Meyapac”, “La Orquídea”, “Los Cacos” o “Moní” y “La Culebrita”. (Álvarez Cisneros, 2004)

Los aspectos climáticos tienen influencia directa sobre las prácticas sociales que tienen los queseros en las dos temporadas del año, por un lado, la época de secas para los queseros tiene dos perspectivas de la realidad, por un lado la escases de la leche para hacer quesos, razón por la cual toma decisiones para solventarla, mientras que por otro lado, representa una perspectiva de mejoría económica por el incremento del precio a su producto con mayores ganancias económicas que inciden directamente en la mejora de las condiciones materiales y de vida para él y su familia. La época de lluvias, representa la época de conflictos, si bien invierte menos dinero y tiempo, sus ingresos bajan, por el exceso de oferta de quesos y abundancia de vegetación y recursos hídricos.

1.2.1.3. Recursos vegetales y forrajeros

Arriaga tiene variedad de recursos vegetales, presenta el 15.34 % de selva mediana subperennifolia, pastizales inducidos el 11 %, sabana el 9.78 %, selva mediana subcaducifolia 8.76 %, selva baja subcaducifolia el 6.02 %, selva baja espinosa caducifolia 0.37 %, bosque mesófilo de montaña 1%, manglar 1.82 %; sin vegetación aparente 1.2%; para usos agropecuarios el 39.15 %. El uso de suelo para uso forestal es de 43.95 %, le sigue el uso ganadero con 34.10 % y el 21.95 es de uso agrícola. Para agricultores y ganaderos una manera tradicional de uso de la vegetación es sin control. Tal cómo le fueron transmitidas esas prácticas en el uso del suelo, era la realidad de sus padres y abuelos, explotar los recursos naturales sin medir el impacto ambiental de sus actividades. Una de ellas es el uso de suelo para cultivo de maíz o sorgo durante dos años. Para el tercer ciclo se convierte en praderas, donde son transformados paulatinamente en potreros, la ganadería ha ejercido un fuerte impacto en la cuenca del río lagartero.

El recurso forrajero con que cuentan los productores de leche de Arriaga se encuentra en la franja de la planicie. Integradas por gramíneas forrajeras como el *Cynodon plectostachius*, o zacate estrella, en los acotamientos de caminos de terracería y algunos potreros con *Panicum máximum* o zacatón e, *Hyparrhenia ruffa* o zacate jaragua, en algunos ranchos se observan franjas de algunos pastos “mejorados” como el Tanzania, variedad del zacatón, Bermuda cruzada 1, pangola, entre otros, pero que requieren suelos francos, planos con fertilizaciones y riegos constantes. Estos pastos son la base de la alimentación de los hatos ganaderos a libre pastoreo. Pero además se observaron leguminosas y arvenses nativas²¹ mismas que los animales en pastoreo consumen durante todo el año dependiendo de la secuencia de la vegetación.

²¹ Arvenses. Son plantas principalmente herbáceas del género *Asteraceae* y *Fabaceae*, considerada como maleza o malas hierbas que crecen de forma predominante en situaciones marcadamente alteradas por el hombre y resulta que no son “deseables” por el momento y lugar determinado en que crecen. Mientras se encuentren en un terreno que no utilice el hombre pueden crecer y reproducirse, una vez que el hombre hace uso de ese terreno, trata por todos los medios erradicarla porque estorba a sus fines. Estas plantas representan un recurso forrajero para los rumiantes y superan en calidad nutritiva a las gramíneas, entre ellas menciona Barrientos (2003) 43 ejemplares de arvenses encontradas consumidas por bovinos en pastoreo.

Las arvenses son consideradas por los lugareños como mala hierba, maleza o monte y consideran que son una plaga para los cultivos agrícolas, sin embargo, algunas de ellas resultan tener una composición nutricia que supera a las gramíneas de los potreros (Barrientos, 2003). Las prácticas tradicionales de campesinos y ganaderos en estas áreas agropecuarias son la tumba-roza-quema. La naturaleza responde a este disturbio con una asociación vegetal, conforme al disturbio; clima, suelo, altitud. Lo que hace emerger un acahual. Una combinación de herbáceas espinosas, arbustivas espinosas y arbóreas resistentes a la perturbación.

La vegetación presente en Tonalá es la siguiente: Vegetación secundaria (de selva perennifolia) con el 29.93%; Vegetación inducida con el 5.1%; Vegetación hidrófila con el 4.05%; Bosque mesófilo de montaña con el 3.68%; Vegetación secundaria (de vegetación hidrófila) con el 3.22%; Vegetación secundaria (de selva subcaducifolia) con el 1.86%; Bosque de coníferas con el 0.77%; Pastizal con el 0.72%; vegetación secundaria (de selva caducifolia) con el 0.26%; vegetación secundaria (de bosque mesófilo de montaña) con el 0.18% y Vegetación secundaria (de bosque de coníferas) con el 0%. La vegetación original es de selva mediana caducifolia, aunque actualmente ha sido sustituida, casi en su totalidad, por pastizales para el ganado y extensos campos agrícolas. En los alrededores de los esteros es posible encontrar manglares, vegetación acuática característica de esta zona litoral.

En Ocozocoautla la vegetación es un tanto diferente ya que su territorio abarca dos regiones fisiográficas: al norte las Montañas del norte y al sur la Depresión Central, siendo montañoso en sus tres cuarta partes. El clima varía de cálido subhúmedo en el sur a cálido húmedo al norte. La vegetación obedece a la zona climática: al norte selva alta y al sur selva baja. Es complementaria la agricultura temporal a base de maíz y de la ganadería extensiva. Lo que caracteriza a este municipio es el bosque tropical caducifolio (Selva Baja Caducifolia; Miranda y Hernández op. Cit.) y bosque tropical subcaducifolio (Selva Alta o Mediana Subperennifolia en donde destacan las especies vegetales de: Anona (*Annona* sp.), Cacho de toro (*Bucida macrostachya*), Copal (*Bursera excelsa*), Mulato (*Bursera simaruba*), Pompushuti (*Cochlospermum vitifolium*), Hormiguillo blanco (*Cordia alliodora*), Flor de mayo (*Plumeria rubra*) y Maculis (*Tabebuia* sp.). Al igual existen bosques densos que

miden de 15 a 40 m de altura, y más o menos cerrados por la manera en que las copas de sus árboles se unen en el dosel.

Entre las formas arbóreas más destacadas se pueden encontrar ejemplares de Guanacaste (*Enterolobium cyclocarpum*); Cedro rojo (*Cedrela odorata*); así como varias especies de Amate (*Ficus* sp.), que junto con distintos ejemplares de lianas y epífitas, albergan gran diversidad de especies y endemismos formando pequeños relictos en lugares con pendientes pronunciadas y cañadas, contribuyendo con ello a la protección y conservación del suelo, la regulación local del clima, la captación de agua, la prevención de derrumbes y crecida de ríos y arroyos, con lo que proporcionan grandes beneficios ambientales a las poblaciones humanas cercanas.

El aprovechamiento del territorio es de la siguiente manera: el 18.40 % son pastos cultivados, 10.65 % dedicada a la agricultura de temporal y de riego el 0.92 %, la zona urbana ocupa el 0.21 % de la superficie total del municipio. Los recursos forrajeros son diversos existe una diversidad de pastos que se han adaptado a las condiciones edáficas y climáticas, en las áreas de cerros y laderas es común observar: zacate gigante; *Penissetum purpureum*, zacate guinea, zacate jaragua, algunos pastos mejorados como las *Brachiarias*, zacate Tanzania, o variedades del gigante como: Taiwan A-144, Mineiro, cubano entre otros. En las planicies como las del valle de Corzo se encuentran: Zacate estrella de África, zacate alemán: *Echinochloa polystachia*, y en zonas de transición climática, el zacate gordura; *Melinis minutiflora*, zacate cola de zorra: *Schizachyrium microstachyum*.

Además en las planicies se encuentra una gran variedad de leguminosas tropicales nativas de la región como; *Centrosema pubescens*, *Clitoria ternatea*, *Stilozobium spp*, *Macroptilium artropurpureum*. Estos son los recursos forrajeros con los que se alimentan los bovinos en pastoreo del municipio de Ocozocoautla durante el año, aunque la disponibilidad de las especies está en función de la época de lluvias y de la sucesión vegetal natural.

1.2.1.4. Semejanzas y diferencias ambientales importantes en la producción del queso crema

Algunos elementos de los municipios de la región de estudio pueden marcar una diferencia importante en cuanto a la elaboración de queso crema y otros, independientemente de la influencia del ambiente natural. Estos elementos se refieren a las condiciones que tienen los queseros en cada municipio y en este sentido se mencionan: tenencia de la tierra, socio demografía, producción bovina y lechera y producción quesera. La tenencia de la tierra es una parte importante de las estructuras sociales, políticas y económicas tiene su importancia porque de esta se derivan un conjunto de norma inventadas por los habitantes en cada territorio (FAO, 2003).

Existe una relación directa de como los individuos se sienten identificados socialmente bien sea como propietarios: de un rancho, parcela ejidal, terreno comunal, casa habitación o una quesería. Ser posesionario de una propiedad material como un terreno o casa puede influir en el potencial cultural, social y económico de cada individuo con respecto a los otros y en la industria quesera no es la excepción.

El elemento sociodemográfico tiene que ver con las relaciones que se establecen entre los diversos actores sociales, la cantidad de habitantes fijos y flotantes en tiempo y espacio. El número de habitantes y su distribución dentro del territorio municipal puede marcar diferencias en los procesos de trabajo relacionados con el queso crema y su mercado potencial

Un elemento imprescindible es la población bovina existente en cada municipio, la cantidad, tipo, modo de explotación, cantidad de leche que se produce en el número de hatos bien sean pequeños propietarios o ejidatarios todos incluidos en el número de hatos existentes.

El destino final de la leche es la transformación en quesos, el de mayor relevancia es el queso crema, sin embargo, durante el desarrollo de la investigación, se encontró que actualmente no solo se produce queso crema. La elaboración de queso se

ha diversificado por las cuestiones de demanda del mercado y de los consumidores. Por tanto se hace referencia al queso crema y a otros que se elaboran de manera artesanal.

1.2.1.5. Tenencia de la tierra

El municipio de Tonalá cuenta con una superficie de 1,766.20 km² los que equivale a 176 mil 620 has. De las cuales 55 mil 053.3 has están en régimen de propiedad privadas. Dentro del total también se encuentran 54 ejidos y comunidades con una superficie parcelada de 47,448 has (Gráfico 5) de las cuales 12,468 son de uso común, 1,773 corresponden a propiedad privada, el total de la superficie corresponden a 4092 ejidatarios y 322 a posesionarios. Tonalá tiene un área urbana de 690.3 has de las cuales el 63.40 % son de uso privado y el 36.60 % restante son de tipo colectivo.

En cambio en Arriaga la población total del municipio es de 37,989 habitantes, la cual representa el 23.25% de la regional, el 0.97% de la estatal; el 49.38% son hombres y 50.62% mujeres. Su estructura es predominantemente joven, 60.00% de sus habitantes son menores de 30 años y la edad mediana es de 23 años. Se registró una Tasa Media Anual de Crecimiento (TMAC) del 0.49%, el indicador en el ámbito regional y estatal fue de 1.09% y 2.06%, respectivamente.

La diferencia de la tenencia de la tierra con los dos anteriores, es que en el municipio de Ocozocoautla hay una mayor presencia de grupos étnicos zoques y chamulas. La extensión territorial de Ocozocoautla es de 2,476.60 km², lo que equivale al 20% de la superficie regional y al 3.27 % del Estado. La extensión territorial del municipio de Ocozocoautla es de 2,476.60 km², lo que equivale al 20% de la superficie regional y al 3.27 % del Estado. Según los datos obtenidos del resumen de ejidos del historial agrario del Registro Agrario nacional RAN con avances del PROCEDE al 31 de diciembre del 2008, la superficie de los núcleos agrarios es la siguiente: superficie total 115 226 .80 hectáreas que representa el 1.91 por ciento del valor estatal. En el contexto municipal los asentamientos humanos ocupan 716.80 hectáreas y apenas representan el 0.62 por ciento, la superficie parcelada es de 31 509.07 hectáreas y refleja el 27.35 por ciento, 12 488 hectáreas son de uso común y representan el 10.84

por ciento, el 61.19 por ciento de la superficie 70 512 .48 hectáreas ocupadas por otros u otras.

1.2.1.6. Socio demografía

Arriaga Los habitantes en Arriaga son alrededor de 42, 042, de los cuales 19, 534 son hombres y 20,508 mujeres. En la cabecera municipal se asientan 24, 447, de los que 12, 837 son mujeres y 11,610 hombres. Se observa que existe un mayor porcentaje de mujeres en el municipio con el 51.26 % para mujeres, mientras que para hombres es de 48. 78 % (Gráfico 4), lo que sugiere que existe un 2.38 % de ventaja de la población femenina en relación con la masculina. En la cabecera municipal la mujer también domina con un 52.5 % mientras que para el hombre es de 47.49 % con una diferencia de 5.11 %, lo que indica que existe una mayor proporción de mujeres en la cabecera municipal.

La población de Tonalá se distribuye principalmente en la cabecera municipal, la llanura y las zonas aledañas a las albuferas, esteros y el litoral del pacífico. Hay pocas localidades asentadas en la sierra y, por lo mismo, contadas son aquellas que están a una altura mayor de 100 m.s.n.m. Según el Censo de Población y Vivienda 2010 en el municipio de Tonalá habitan 84'594 personas que se distribuyen en 579 localidades.

De la población total 49'264 habitan en cuatro localidades urbanas, 58.24%, y 35'330 habitan en localidades rurales, 41.76%. 41'927 son hombres, 49.56%, y 42'667 son mujeres, 50.43%. 25'612 habitantes tienen de 0 a 14 años, 30.28%, 49'840 tienen de 15 a 64 años, 65.05%, 5'392 tienen 65 años y más, 7.04%. A 166 personas no se les especificó la edad, 0.20%. La densidad de población del municipio es de 44 habitantes por km², tiene una estructura predominantemente joven, el 62% de los habitantes son menores a 30 años y la edad media es de 22 años. Puede que represente una fortaleza porque representa un capital humano de la cual se puede afianzar un crecimiento y desarrollo en beneficio el municipio. Ello se debe a que según el INEGI, 2010, existe una inmigración del 2.05%, personas que llegaron al municipio de: Distrito federal, Veracruz, Oaxaca y además de otros municipios como, Tapachula, Pijijiapan y Mapastepec.

En cuanto a la vivienda: en la cabecera municipal es el área donde existe la mayor cantidad de viviendas, la mayoría de las casas en el centro de la ciudad están construidas con gruesos muros de adobe, piedra o tabique, provistas de altos entejados de barro que actualmente están siendo modificados por techos de concreto armado. Existen 18 mil 623 viviendas habitadas en el municipio, 17 mil 896 cuentan con el servicio de energía eléctrica. En relación a los servicios públicos el municipio tiene aproximadamente 10,675 tomas domiciliarias de agua sobre todo en la cabecera municipal. El abastecimiento de agua proviene del río Zanatenco. Además se cuentan con nueve pozos profundos de los cuales solo operan dos. Se utilizan únicamente en la época de estiaje. En cuanto al drenaje, la capacidad instalada del sistema de alcantarillado del municipio sólo se cubre el 70% y sus descargas se hacen de manera directa al río que atraviesa la ciudad

En Ocozacoautla el último censo del INEGI 2010, el municipio cuenta con 82,059 habitantes de los cuales 41,479 son mujeres y 40,580 son hombres. El 46.64% se localiza en la zona urbana mientras que el 53.35% en la zona rural. El potencial del capital humano corresponde al grupo de personas entre 15 y 64 años. De acuerdo a indicadores demográficos existe una tasa de crecimiento de 1.73% y la edad en promedio es de 20 años. La distribución de la población se encuentra en 679 localidades, 49 de ella tienen más de 100 habitantes. En la zona norte del municipio se encuentran asentamientos humanos dispersos de grupos sociales originarios de etnias tzeltales, tzotziles y chamulas, los accesos a ellos dificultan acercamiento de algunos servicios.

El municipio cuenta con 18,301 viviendas habitadas, con un promedio de 4.5 habitantes por vivienda. Los hogares tienen principalmente la jefatura de hogar representada por hombre con 15,181 varones y con 2,975 mujeres. En cuanto al tipo de construcción 14,659 viviendas cuentan con piso diferente a tierra. 13, 988 viviendas disponen de agua potable de la red municipal y 16,097 disponen de drenaje. Sin embargo, las condiciones en las localidades son apremiantes en cuanto al alcantarillado, el 99 % carece de éste servicio, se cuentan con tres plantas potabilizadoras de agua que no están en funcionamiento hasta 2013. La calidad del agua para el consumo humano no es la adecuada, presenta diferentes niveles de contaminación. (PDM, 2012).

1.2.1.7. Producción bovina y lechera

Como se observó en los antecedentes históricos de la ganadería bovina en Chiapas, los tres municipios, tuvieron un proceso de ganaderización similar, los bovinos fueron introducidos por diversos caminos, diferentes razas y modos de producción. Es innegable que los municipios de Arriaga, Tonalá y Ocozocoautla han conservado costumbres y tradiciones en torno a la ganadería bovina de la cual se originaron toda una serie de prácticas que fueron la experiencia de hombres y mujeres de ese tiempo quienes dejaron un legado cultural a las generaciones siguientes un cúmulo de prácticas, costumbres y tradiciones ganaderas que prevalecen hoy día.

En cuanto a la ganadería bovina de Arriaga se tiene un censo aproximado a lo real de 35 mil 343 cabezas distribuidos en 1 mil 070 hatos, la producción de leche se estima en 11 millones 722 mil litros anuales de los cuales un 80% es destinada a la producción de quesos. La actividad pecuaria predominante es la cría, manejo y explotación del ganado bovino de doble propósito. Existe una diversidad de razas y cruza entre ellas que da como resultado un mosaico característico de ésta zona, se observan cruza de las razas Suizo Americano lechero con Cebú, Holstein con Cebú, Suizo Americano con Holstein, y esporádicamente se observan algunos ejemplares Criollos. La alimentación de los hatos de basa principalmente al pastoreo desordenado o libre pastoreo, con las cruza obtenidas, son la que más se han adaptado a las condiciones de trópico.

Las poblaciones con mayor porcentaje dedicadas a la ganadería bovina productora de leche y fabricación de queso son: Lázaro Cárdenas; ubicado a nueve kilómetros de la cabecera municipal, a una altitud media de 78 m.s.n.m. Cuenta con una población total de 1,172 habitantes (INEGI 2013), de los cuales 575 son mujeres y 597 hombres. Cuenta con un total aproximado de 331 viviendas. Se tiene conocimiento de 11 mujeres que se dedican a la elaboración de quesos, cuando menos. Emiliano Zapata se localiza a seis kilómetros hacia el sur de la cabecera municipal, a una altitud media de 10 m.s.n.m. Cuenta con una población total de 3,353 habitantes (INEGI 2013), de los cuales 1,669 son mujeres y 1,684 hombres. Cuenta con un total aproximado de 933 viviendas.

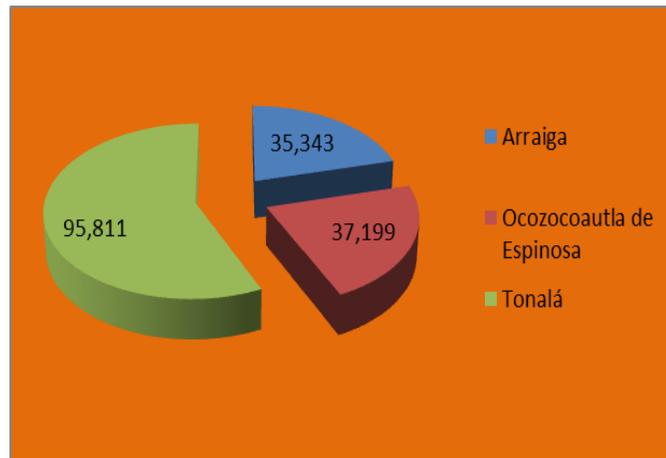
Tonalá ocupa el tercer sitio en producción bovina, su padrón al 2012 fue de 95 mil 811 bovinos, distribuidos en 3 mil 078 hatos, su producción anual estimada de leche es de 35, millones 670 mil 435 litros de leche. Esta producción está destinada en un 90 % a la producción de quesos. El tipo de ganado bovino que prevalece es la cruce de cebú con pardo suizo variedad americana. Sin embargo, actualmente se encuentra criadores especializados con hatos de las razas, Sardo negro, Brahman, Indobrasil, Pardo suizo variedades americana y europea. Algunos productores se encuentran produciendo la cruce de la raza Holstein con cebú para fijar la variedad Holando/cebú. Es decir, se está diversificando la el patrón racial de los bovinos.

En Ocozocoautla la explotación bovina también se diversificó, actualmente se observa; producción de pie de cría, engorda de novillos estabulados y producción de carne y leche de manera tradicional, según el INEGI (2010) se encuentran registradas 37 mil 199 cabezas distribuidas en un mil 626 hatos (CFPP de Chiapas, 2013) con una producción de leche estimada en 14 millones 962 mil litros al año de los cuales el 80 % aproximadamente se dedica a la fabricación de quesos.

La diferencia en cuanto población bovina de muestran en la gráfica 3 en la que se observa que Tonalá es el municipio que más aporta en cuanto a ganadería y producción de leche en el estado. Desde luego Tonalá sobresale en cuanto a inventario bovino y como consecuencia a una mayor producción de leche. La ventaja que tiene se debe al tipo de relieve del suelo que es casi plano lo que favorece el crecimiento de forraje. Mientras que para Ocozocoautla con un relieve accidentado limita el sistema de pastoreo, sin embargo, muchos hatos ganaderos los hacen en el relieve montañoso.

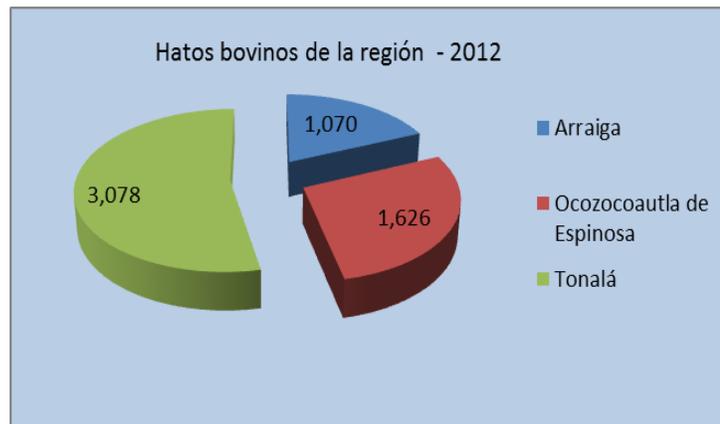
En Arriaga a pesar de tener un relieve casi plano, una limitante en la producción pecuaria es el viento, que puede alcanzar velocidad de 60 a 70 km/hora en la época de secas, lo que representa un riesgo año con año de la quema de los potreros agudizando la carencia de forraje para la alimentación de los hatos bovinos.

Gráfica 3. Padrón bovino de los municipios de la región de estudio



La proporción de hatos es directamente proporcional al padrón bovinos como se ve en la gráfica 4.

Gráfica 4. Proporción de hatos bovinos de la región



1.2.1.8. Producción quesera

La producción de quesos en los tres municipios está en función de la cantidad de leche que producen los hatos bovinos y como se mencionó en párrafos anteriores abarca el rango de miles de litros diariamente. Esto plantea diversas exigencias, por un lado a los productores de leche, vender la leche que es la fuente inmediata de ingresos económicos, por otro lado, la exigencia del quesero por adquirir la leche para procesarla y obtener ingresos económicos que le permita sostener un estilo de vida. En cada municipio los

queseros tienen condiciones de vida diferentes que influyen en la manera de elaborar queso y, son pocas las personas que se dedican a ello si comparamos el total de la población en cada uno de los municipios, aunque se puede estimar empíricamente que por cada 500 litros de leche debe haber una persona para transformarlos lo que implicaría ya una cantidad de personas mayor.

En Arriaga se cuenta con un listado de diecinueve “queseros” (entre fabricantes y expendios) para éste municipio, aunque SAGARPA tiene registradas 13 queserías, sin embargo, se estima que el 80% del total no se tienen contemplados, mientras que para Tonalá se menciona en un listado de la SSA la existencia de 50 queserías y sucede algo semejante que en el resto del estado, la mayoría de los queseros artesanales no se encuentran registrados en los padrones estatales porque hacen los quesos en el rancho. En cuanto a Ocozacoautla también la misma institución menciona la presencia de cuando menos 40 queserías. No se especifica el tipo de queso que se elaboran en esas queserías, lo que sí es visible en los puestos de los mercados en los tres municipios la exposición y venta de queso crema, así como en expendios fijos en diversas calles y también se encuentran puestos ambulantes de queso en la vía pública e inclusive a orilla de algunos tramos carreteros estatales.

Se puede afirmar que en todo Chiapas se producen quesos, mismos que han gustado a turistas nacionales y extranjeros pero que no representan un consumo significativo en relación al consumo de queso en el estado. El queso crema de Chiapas es considerado como un queso típico diferente a los que se producen en el resto del país. Una de sus características es el alto contenido de sal que no es del agrado de muchas personas. Sin embargo, la sal, tiene la función de conservar algunas características organolépticas como, consistencia, textura y sabor. A nivel nacional se producen quesos lo que indica que existe un contexto de la quesería.

1.2.2. Contexto del queso y la leche

Los quesos y la leche están directamente relacionados en varios aspectos, por un lado; cantidad, componentes de la leche e higiene. Por otro lado, el precio, disponibilidad

constante entre los más importantes. Cualquier perturbación en la leche impactará directamente en el queso. Según Pomeón (2011) en la década de los 70 el gobierno federal trató de fomentar la producción lechera en los trópicos de México, un ejemplo fue el plan Chontalpa en 1972 también conocido como el Programa Nacional de Modernización del Campo (PRONAMOCA) y PRONTHAL, en las décadas de los 80 y 90. No obstante, no tuvieron éxito porque no se adaptaron las dinámicas propias; técnicas, económicas y sociales sin tener impacto importante.

Un subsector de la agroindustria de la leche que no se ha visto con muchos problemas es el que se califica como artesanal y que se asocia a los ranchos considerados como unidades de producción familiar principalmente en el trópico de Chiapas. Se caracteriza por la venta directa de leche bronca, es decir, leche a temperatura ambiente, sin pasteurizar y con dudosa extracción higiénica. Esta leche es con la que ha trabajado y trabajan actualmente las agroindustrias queseras independientemente de la cantidad de leche que procesan. En Chiapas a partir de 1972, cuando la empresa Nestlé se estableció en Chiapa de Corzo, estableció una relación de competencia y complementariedad con el subsector artesanal y se desarrollaron en paralelo con los productores de leche de doble propósito (comunicación personal)²²

En la década de los 80 en Chiapas así como en el resto de las entidades federativas se estaba fomentando la producción en la ganadería bovina a través de programas como el de Alimentación Animal y Recursos Forrajeros, el cual contemplaba los siguientes rubros: recuperación y mantenimiento de agostaderos, establecimiento de praderas, sistemas de conservación de forraje a través del ensilado y el henificado como punto fundamental para incrementar la producción. Programa que desapareció al ceder la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Pesqueros y Alimentación (SAGARPA) la operación de varios programas cediéndolos en Chiapas a Gobierno del Estado, en ese entonces la Secretaría de Desarrollo Rural (SDR), quedando SAGARPA únicamente como institución normativa.

²² Comunicación personal del ex jefe del departamento Agropecuario de la Fábrica Nestlé en Chiapa de Corzo (Noviembre, 2013)

En 1995, la SAGARPA con sus nuevas políticas agropecuarias lanzó un programa para la producción agropecuaria y el desarrollo rural dentro del esquema de la revolución verde impulsado por el Sistema Capitalista para impulsar un nuevo régimen alimentario, los que de acuerdo con McMichael (2009) *permite reorientar la mercancía como objeto, a la mercancía como relación, con una geo-política definida de relaciones sociales, ecológicas y nutricionales en momentos históricos significativos*. Entre ellos se encontraba: La Alianza para el Campo, que incluía el Fomento Ganadero. Que en Chiapas trataba de impulsar la ganadería principalmente la bovina a través de programas de reproducción, adquisición de terneros, dosis de semen, nitrógeno líquido, compra de sementales y vaquillas de reposición con la finalidad de fomentar la producción de leche

Según Del Valle (2007), el fomento lechero entre 1996 y 2000, se impulsó el fomento lechero mediante el programa de producción de Leche y Sustitución de las Importaciones, sin embargo los productores solicitaron programas específicos dentro de Alianza para el Campo (Villa, 2007) dentro de los cuales se encontraban:

- Programa de recuperación de tierras de pastoreo y establecimiento de praderas
- Programas para el mejoramiento genético y el programa para el ganado mejor
- Programa de Fomento Lechero
- Programa de Sanidad e inocuidad agroalimentaria
- Otros más

En 2008, los productores agropecuarios pretendían acceder a cuatro tipos de apoyos para la producción; Programa de Producción Pecuaria Sustentable y Ordenamiento Ganadero y Apícola (nuevo PROGAN), Agencia de Servicios para la Comercialización y Desarrollo de Mercado Agropecuario (ASERCA), Alianza para el Campo y además el Programa de Apoyos Directos al Campo (PROCAMPO), toda una serie de apoyos que en Chiapas quedó en manos de los representantes de cada grupo de producción, mientras que para los productores de escasos recursos siguieron estando vulnerables.

El PROCAMPO fue un programa destinado a estimular la siembra y producción de maíz con los campesinos productores de este grano básico y representaba entre el 30 y 40% del presupuesto de la SAGARPA. Los ganaderos se beneficiaron por contar con tierras en las cuales se cultivaba el maíz, aunque ellos no lo sembraran, y complementaban los apoyos con el programa ASERCA para la comercialización. Con el PROGAN estaba enfocado a la ganadería bovina extensiva a través de Fomento Ganadero, que apoyaba los programas de inseminación artificial y venta de sementales (en ocasiones de dudosa “calidad genética”).

El objetivo era compensar la disminución de los apoyos públicos al sector, tratando de resolver la baja capitalización, aumentar la productividad e integrar el componente de inocuidad alimentaria. En este sentido, se busca a través de la inocuidad de los alimentos evitar enfermedades de origen alimentario para proteger a los consumidores. Además, de impulsar prácticas justas en el comercio de alimentos mediante la adopción de las normas del Codex Alimentarius.

Según el enfoque de la *Food and Agriculture Organization* de la Organización de las Naciones Unidas (FAO) la inocuidad abarca la cadena alimentaria y se basa en la respuesta estratégica a un conjunto de problemas y necesidades de todos los sectores relacionados con los alimentos. Tal respuesta estratégica incluye: la adopción de un enfoque basado en los riesgos; el énfasis en la prevención de la contaminación de los alimentos en su origen y la adopción de un enfoque integral relativo a la higiene y sanidad de los alimentos que abarque toda la cadena alimentaria, desde la granja y el mar hasta la mesa.

Según Pomeón (2011) entre los años de 1993 y 2003 o sea una década de inversiones y los resultados no fueron significativos ni los esperados. La productividad por cabeza animal²³ disminuyó, no hubo aprehensión de nuevas tecnologías y algo más importante; los apoyos se concentraron entre unos pocos productores.

“En Chiapas; la élite de los ganaderos se encuentra en los presidentes de las Uniones Ganaderas Regionales y en los criadores de razas puras que son los

²³ Cabeza Animal; es una medida para estimar la cantidad de animales de una unidad productora de bovinos

productores más grandes y vinculados con agroindustrias formales. Los socios ganaderos en ocasiones ni se enteraron de tales programas” (Alberto).

La concentración de las aportaciones de recursos para apoyo a la producción ha sido tema de muchos debates y pugnas entre los mismos socios ganaderos, la gran mayoría se sienten relegados y engañados ya no se diga la ganadería ejidal. Es parte de los usos y costumbres que se establecen a través de las relaciones sociales, los que llegan al poder, buscan la manera de beneficiarse con los programas. Como menciona Torres (2012) sentirse ganadero implica estatus y posición de poder dentro del sistema de producción de leche en Chiapas.

Para Pomeón (2011), la producción de leche tropical. Se trata de un sistema de producción extensiva, poco productiva, pero con escasa inversión y bajos costos de producción. En Chiapas se produce un promedio de 3 a 5 litros de leche por vaca a pastoreo libre, con una producción anual estimada de 650 litros de leche, más un becerro. El becerro mama hasta una edad de 7 meses, es decir, el sistema de ordeña se basa en la estimulación de la vaca por el becerro, así el becerro mama cierta cantidad de leche que no se toma en cuenta en la producción, si le dejan un cuarto de la ubre²⁴ el becerro mamaría aproximadamente entre 1 litro y 2, dependiendo de la capacidad de producción de la vaca. Por estas causas se considera a la ganadería extensiva de doble propósito.

En pocas ocasiones se asocia a la engorda de novillos. Las dimensiones territoriales de las unidades de producción tiene grandes diferencias en hectáreas y en cantidad de animales, pero en términos generales el modo de producción y funcionamiento son muy parecidos; baja tecnología, edad del ganadero, mano de obra poco calificada, obtención de ganancias sin el menor esfuerzo entre otras mucha similitudes. La producción de leche en este sistema tropical es muy fluctuante y por lo tanto muy difícil estimar.

La persistencia de la ganadería de tipo familiar en Chiapas, depende mucho de los propietarios, que según Torres (2012), tienen una edad estimada entre los 50 hasta los 70

²⁴ Se refiere a que la glándula mamaria de la vaca se compone de cuatro compartimentos, de cierta manera independientes, llamados cuartos, cada cuarto produce cierta cantidad de leche.

años, lo que pone en duda su desarrollo, por tanto la persistencia se explica porque es una opción de vida aunque la rentabilidad no sea mucha. Así, es común observar la producción lechera, muchas veces asociada con otras fuentes de ingresos, por un lado: la agricultura, ser asalariado, empleado temporal, funcionario del gobierno o profesionista entre otros y por el otro lado, también logran sobrevivir en función de las diferentes formas de apoyo que reciben por parte de los programas federales y estatales en materia agropecuaria.

No se debe olvidar que la mayoría de los productores de leche, en el caso de Chiapas, realizan pocas inversiones para mejorar las condiciones de la unidad de producción y en la alimentación del hato bovino, por tanto, la leche que obtienen para ellos es “ganancia”. Al no invertir en alimentación les proporciona una flexibilidad en cuanto a precios y comercialización de su producto y con ello puede establecer acuerdos con la agroindustria quesera informal, que resulta ser menos exigente, en términos de calidad, regularidad y volumen.

1.2.3. La industria quesera informal

La industria del queso presenta dos caracterizaciones, la industria formal, que cumple una serie de normas y requisitos para la obtención de certificados de calidad e inocuidad y la industria informal las que por razones poco claras cumplen parcialmente o no las cumplen con las normas y requisitos de las instituciones gubernamentales en materia de lácteos. De acuerdo con el INEGI, 2008; oficialmente existen 1,500 queserías industriales a nivel nacional y emplean permanentemente a cerca de 20,000 personas. En Chiapas se tiene la referencia no oficial de que existen cerca de 750 pequeñas queserías registradas, el INEGI (2008), en Chiapas sólo censaron a 109, el resto que son aproximadamente más de 600 no fueron censadas. (Declaración de Derogación y ampara a la NOM 243 SSA) según Villegas (2010) más de 50 de ellas logra procesar más 15 mil litros de leche diarios y que cerca del 80% no están registradas.

Las queserías más importantes del país se encuentran en los estados de Jalisco y Guanajuato, donde se concentra la mayor parte de la producción de leche (Pomeón, 2011), No obstante, la producción de queso se ha mantenido en base a muchas pequeñas cuencas

lecheras en todo el país, entre ellas se considera a toda la zona costera de Chiapas. En cuanto a cómo ha venido evolucionando el queso en México, se tienen datos de que entre 1997 y 2008, se pasó de 116 mil toneladas a 150 mil toneladas para el último año. Los quesos que vieron duplicada su producción fueron el queso panela y el queso crema (SIAP, 2008), mientras que el queso tipo Oaxaca o quesillo en los últimos años a repuntado y desde 2008 se observó un crecimiento del 42 %.

Existe la discusión sobre si una quesería es formal o informal y se llega al criterio de que el término informalidad es un asunto de las queserías que no respetan normas y reglas legales en cuanto a higiene de la materia prima, pasteurización, normas de envase y embalaje, etiquetado y, las disposiciones hacendarias y de seguro social. Por tanto, una quesería puede ser informal si solo cubre alguna parte de las obligaciones. En Chiapas existe un número de queserías tratando de obtener un certificado de origen para el queso crema y se han invertido recursos para ello. No obstante, la gran mayoría de las queserías solo aplican algunos procesos básicos, equipos improvisados, escasos insumos y preferentemente a base de mano de obra. Por tanto, se consideran prácticas esencialmente artesanales donde la destreza del empleado tiene sentido aleatorio en la producción.

En este sentido considero que las queserías que prestan mayor atención a los aspectos de: recepción de leche certificada (proveniente de hatos certificados libres de *Brucella*, *Mycobacterium* y Coliformes), libre de adulterante y cuerpos extraños, higiene, salud de sus empleados, procesos de calidad y empaque, así como, respeto de calidad e inocuidad a los consumidores serían queserías formales. Independientemente de que tengan que cubrir una serie de requisitos impuestos por las autoridades estatales. Clasificarlas en formales e informales depende mucho de la perspectiva de cada investigador y los objetivos que tenga en su estudio.

Si la agroindustria quesera informal (AIQI) produce quesos que son tradicionales por la manera de elaborarlos y son consumidos por habitantes de la región y fuera de ella en cierto tiempo y espacio, entonces se considerará una AIQI tradicional (Pomeón, 2011). Un queso tradicional es reconocido por los habitantes locales y regionales como una garantía de ser auténticos, porque se elaboran con materia prima original, con saberes y

modos de hacer empíricos que se han venido transmitiendo de generación en generación. Es decir, es propiedad cultural de un grupo quien origina y tiene una manera colectiva de elaborar el queso tradicional. En este sentido Froc (2006) dice que es una condición de que si a un producto “vivo”, cuya producción se inscribe en la historia y cultura local que invariablemente viene de decenios, pero que se sigue produciendo de la misma manera.

1.2.4. Agroindustria quesera campesina

Existe otro tipo unidades de producción de quesos que generalmente no aparecen en las estadísticas de los censos económicos y poblacionales, se trata de la producción de quesos realizada directamente en los ranchos de pequeños propietarios o ranchos de los ejidos. Pomeón denominó a este tipo de producción como “campesina”. Sin embargo, no es el campesino como se conoce en Chiapas quien hace el queso en el rancho. Son los empleados del rancho o sus esposas quienes colaboran con la transformación de la leche en quesos y posteriormente los recoge el propietario del rancho y los lleva a vender a centros urbanos.

Se sabe que en Ocosingo, Chiapas, existen nueve queseros que son los encargados de procesar la mayoría de la producción diaria de leche, para hacer el queso tipo Ocosingo, que ha ganado renombre y cuenta con certificado de origen, pero no necesariamente es una producción campesina. Ahora bien porque la decisión de hacer quesos en los ranchos, la respuesta de algunos entrevistados es:

Rubén: *no hay a quien venderle la leche cerca y llevarla a coita por ejemplo pues es muy complicado, si el rutero no pasa a tiempo o no viene por alguna causa, no te queda más que hacer quesos (Q G O).*

Leónidas: *es parte del trabajo del rancho, ¿qué haces con la leche si no hay quien te la compre a precio justo?, el lechero siempre te baja el precio, pocas veces lo sube, bueno, yo vivo en coita, los hago y los llevo diario, allá los vendo (Q Ch O)*

Fernando: *Mire médico yo conozco al sr. Joel, en su rancho hace los quesos, tiene mucho cuidado con la higiene, hizo una buena quesería, no deja pasar a nadie si no*

se desinfecta cuando menos los zapatos y las manos, es en el rancho chapopote en el Km 19 a Apic-pac, la leche del rancho la hace quesos, no sé si compra leche, yo creo que sí. Son quesos artesanales. (Jubilado).

La producción en los ranchos tiene ventajas: por un lado le dan valor agregado al producto de manera inmediata, cuidan de la calidad, (que no es lo mismo que inocuidad) y es una manera de autoempleo si así se le quiere mirar. La calidad refiere al sabor a la elaboración con leche entera, sin aditivos, sin alterar los principios nutritivos de la leche. La inocuidad refiere a la prevención por cualquier sustancia ajena a la leche del producto terminado. Este sector informal por decirlo así resulta ser muy dinámico porque se conjuntan una serie de actores sociales en torno a ello. Los puntos de venta del queso artesanal hecho en los ranchos y en queserías artesanales son principalmente los mercados municipales y el comercio en vía pública, en algunos puntos de las carreteras estatales (a orillas) es frecuente ver letreros y puestos de venta de quesos.

La elaboración de queso crema en los municipios de Arriaga, Tonalá y Ocozacoautla de Espinosa es una actividad que resulta de las actividades agrícolas y ganaderas que son actividades primarias y la elaboración de quesos pertenece a la actividad económica considerada como secundaria porque transforma la leche. Los niveles de tecnología que se usan van desde lo artesanal tradicional, artesanal con aprehensión de nuevas tecnologías y artesanales tecnificadas.

El nivel artesanal tradicional es el uso de utensilios improvisados; tinas o cubetas de plástico, piedras o tabloncillos de madera como medio de prensado, moldes de madera, lugar improvisado como quesería, uso de artesas para amasar, todo es al cálculo.

Los artesanales con aprehensión de nuevas tecnologías: cuentan con; tinas, mesas, moldes de acero inoxidable, usan protección como: mandiles y botas de hule, cofias y cubreboca, diversifican su producción empacan al vacío, generalmente asisten a cursos de actualización.

Los tecnificados, son los que tienen infraestructura apropiada para la quesería, local independiente, con cierto grado de automatización, enfrían la leche, usan personal, lo capacitan constantemente.

No se tiene conocimiento que en el municipio exista una empresa con procesos automatizados. A principio de la década de los 70, se establece la empresa Nestlé con sede en Chiapa de Corzo, la logró acaparar cerca del 70 % de la producción de leche a nivel estatal. Arriaga, Ocozocoautla y Tonalá no fueron la excepción, la gran mayoría de los productores de leche entregaban a esta empresa y el restante era acaparado por los queseros.

El principal producto que elaboraban en la región Istmo Costa de Chiapas era el queso crema, algunos queseros lo distribuían hacia las zonas urbanas de la entidad y algunos se posicionaron de mercados como en la Industrial de Abastos de la Cd. De México, otros mercados menos importantes como Coatzacoalcos y Minatitlán del estado de Veracruz, también algunos queseros se posicionaron de mercado en Cárdenas, Tabasco. Sin embargo, no se ha podido mantener ese posicionamiento por la estacionalidad de la producción en todo Chiapas. Desde el inicio del año 2000 la empresa Nestlé, se fue retirando de la compra de leche de las regiones Istmo Costa, Frailesca, Norte, y Selva. Para el 2013, sus compras son muy bajas. Lo cual ha beneficiado a la industria quesera a nivel estatal, la cual transforma más del 70% de la leche que se produce en el estado. Ahora son los que rigen el precio de la leche en cada lugar y establecen las reglas de la compra de leche a conveniencia.

Para el criterio de Pomeón (2011) en las zonas tropicales como Chiapas, las queserías tienen en común ser de tipo artesanal y muy a menudo de tipo familiar.²⁵ Existe una desigualdad entre ellas hay unidades que procesan desde 100 L al día hasta aquellas que alcanzan 100, 000 L diarios. Lo que las caracteriza es que más del 90% trabaja con leche bronca o cruda, mientras que una cantidad incipiente de queserías en los tres

²⁵ Para Pomeón lo artesanal refiere al uso de mano de obra, que no necesariamente proviene de la familia, es frecuente que las queserías contrate uno o más ayudantes. Mientras que familiar es con la participación de los miembros de la familia, cónyuge, hijos, nietos y se hacen en casa propiamente del lechero.

municipios comienza a trabajar con la pasteurización de la leche. En Ocozocoautla de Espinosa se observaron dos queserías con procesos de pasteurización para elaborar queso tipo manchego y asadero, mientras queseros medianos pasteurizan la leche para algunos de sus quesos. En Tonalá y Arriaga no se observaron queseros que pasteuricen, solo refieren a algunos que pasteurizan periódicamente.

Quienes pasteurizan la leche y tienen equipos de refrigeración y envasado al vacío, están diversificando la producción con el objetivo de posicionarse en mercados fuera de la entidad, sin embargo consideran que el queso crema definitivamente es de consumo local y se conoce en la república mexicana y en el extranjero se debe a lo que han denominado “operación hormiga”. Este proceso se refiere a que visitantes y/o familiares llevan quesos artesanales a otros sitios de residencia. Es decir, familiares y turistas compran quesos en Chiapas y se lo llevan a sus familiares, aunque eso no indica que sean consumidores frecuentes. Habrá algunos chiapanecos que viven fuera del estado encarguen a familiares que les envíen para su consumo, cantidad no representativa.

En resumen: la región se construyó tomando una parte de la historia y de la realidad geográfica de Chiapas en la que predomina en su interior conglomerados humanos con condiciones históricas y específicas de las prácticas sociales y culturales alrededor del queso artesanal que le confieren homogeneidad para resaltar de otra y obtener existencia e identidad propia. Estos dos elementos son los que le dan especificidad pero que no necesariamente limitan las relaciones e interacciones con otras regiones con las que comparten territorio, aunque comparten límites no precisos entre ellas. Es decir una región compleja. Para comprenderla es fue necesario asomarse a su vida cotidiana y observar las relaciones e interacciones sociales de donde se producen y reproducen sus prácticas sociales dentro de la región delimitada por las mismas.

CAPITULO 3

LOS QUESEROS ARTESANALES SUS PRÁCTICAS SOCIOCULTURALES EN LA COMPLEJIDAD DE LA REGION

1- La cotidianidad de los habitantes de la región de estudio

Los habitantes de cada municipio desarrollan actividades dentro de un contexto y en tiempo-espacio²⁶: dentro de ellas se encuentran las; económicas, culturales, sociales y políticas de donde se derivan sus prácticas sociales que los caracteriza. Son individuos de una colectividad estructurada en campos definidos de actuación en los que se regulan procesos de: comportamiento, autoridad, conflicto, participación, adaptación y pertenencia entre otros (Maristany, 2014) y que a partir de las relaciones objetivas entre un” nosotros” y “los otros” establecen reglas y recursos que les permiten actuar en el seno de una sociedad con vistas a defender las conveniencias de los miembros que lo componen y/o de los individuos que representa para dar respuesta a las necesidades identificadas como prioritarias. Los individuos a través de: reglas, recursos y acciones enfocan sus ideas para estimular cambios en la sociedad en la que se encuentran.

Las acciones en las que están presentes y con mayor frecuencia son las económicas y sociales. Las primeras son actividades mediante las cuales se crean bienes y servicios, a partir de factores de producción para satisfacer a los consumidores. Las segundas, son todas aquellas actuaciones que impactan positivamente en los demás y además le da un sentido para quienes la realizan. Estas se basan en principios de igualdad, solidaridad y justicia social para generar un efecto en una determinada sociedad en respuesta a las necesidades sociales que prevalecen. Ambas resaltan porque marcan la pauta de la vida cotidiana de cada localidad. La conducción de la vida cotidiana de los actores sociales que se refiere a aquellas cosas como: a lugares a los que asisten, individuos con los que hablan o ven frecuentemente, los horarios que cumplen para asistir o reunirse en determinado

²⁶ Según Harvey para determinar particularmente la forma del espacio y del tiempo entre sí, se deben vincular estrechamente las estructuras de poder y las relaciones sociales a los modos particulares de producción y consumo que existen en una sociedad determinada.

lugar(trabajo, casa, cine, oficina, club, etcétera) Velarde (2006). En la vida cotidiana, cada individuo se desplaza como un miembro de la sociedad, pues cotidianamente nos relacionamos e interactuamos con otras personas. A partir de la vida cotidiana, los niños aprenden valores morales, y se forman, para luego ser en parte un reflejo, de todo aquello que han vivido y aprendido los lleva a asociarse continuamente con grupos de entidades emanadas de los escenarios de interacción, por un lado, estas entidades están representadas por: otros agentes, elementos materiales sólidos del medio en el que ejercen una acción, materiales divisibles como alimentos, minerales, aire, agua entre otros. Mientras que por otro lado, están las acciones en un espacio geográfico en donde los individuos realizan interacciones en contextos de copresencia²⁷ en donde definen su presencia relacionando y/o uniendo sus tareas en un espacio-tiempo.

Las acciones están relacionadas con la estructura y ambas están intrincadas en toda práctica humana y es donde Giddens basa su teoría de estructura en la que establece que toda acción social implica estructura y toda estructura implica acción social lo que deviene en prácticas sociales recurrentes, es decir que no son creadas por los actores sociales, sino que continuamente son recreadas por ellos a través de los diversos medios por los que se expresan a sí mismo como actores. Los individuos se implican en la práctica y mediante ella se producen la conciencia y la estructura

En este contexto, se encuentran los queseros que realizan una actividad manufacturera que tiene efectos por un lado con productores de leche y por otro con comerciantes y consumidores. Las relaciones en la actividad quesera se inician en la compra-venta de productos primarios como la leche relacionada directamente con su transformación²⁸ en productos lácteos como: queso, crema, yogurt y mantequilla. Detrás de esta producción de leche y su transformación existen grupos sociales e individuos que se relacionan e interactúan formando parte de la industria manufacturera de cada lugar.

²⁷ La copresencia es el estar juntos en donde los actores sociales como: queseros, familiares, amigos y hasta consumidores convergen.

²⁸ Según CANACINTRA (2012) y la Secretaria de Comercio (2012) la leche como materia prima de la industria extractiva se transforma a través de la industria manufacturera en yogurt y queso entre otros.

Dentro de los grupos sociales se encuentran los queseros, individuos conocedores de su vida cotidiana, con un conocimiento fijo en la vida de todos los días que le permite conocer y ajustar las condiciones y consecuencias de sus acciones cotidianas. Sin embargo, cada individuo tiene una percepción diferente de la vida diaria lo que le permite reproducir sus prácticas sociales y con ello configuran un sistema complejo social de una región por la gran diversidad de maneras de percibir la realidad de la vida diaria.

Tego: *“No sé cómo sea la identidad de los demás, aunque yo veo que los demás analizan distinto el negocio, son otras perspectivas. Sólo sé que dicen que no tengo idea de lo que estoy haciendo, pero eso me tiene sin cuidado, porque mira, es una costumbre y parte de la cultura estar criticando que hacen los demás y más en pueblos chicos, casi todos nos conocemos y procuramos enterarnos de que hacen los otros ¿o no es así? Porque puedo estar equivocado, pero no lo creo” (QGT).*

Un claro ejemplo de la diferencia de significados donde los personajes secundarios generalmente sienten desagrado ante las actitudes o conductas del protagonista, y al manifestarlo, da a entender que sus acciones y manera de pensar no tienen nada de malo en lo absoluto, quedando en claro que sus creencias, expresiones y apreciaciones que tiene de las cosas distan totalmente de las de otros queseros, vecinos o amigos. En este sentido, Husserl, entiende por expresión a todo periodo, frase o palabra, escrita o hablada expresan algo, prácticas sociales.

A través de las prácticas sociales en la cotidianidad los queseros se relacionan con diversos grupos sociales para darle significado a sus costumbres, tradiciones, símbolos, estilo de vida e identidad. Es como los actores sociales a través de sus vivencias diarias interpretan los significados y comportamientos del conjunto de actividades que se realizan para construir las relaciones sociales.

Investigador: ¿Existe alguna organización de queseros en Tonalá?

Tego: *“NO, no establecida, somos amigos y de repente nos reunimos para tratar de solucionar uno u otro problema, pero, no estamos establecidos hasta donde yo sé. Intercambiamos alguna información. Pero sobre todo los problemas que nos atañen*

a todos, como eso de la norma 243 de salubridad, los conocimientos, NO. Tenemos culturas encontradas, el queso que se hace en Tonalá no alcanza para ningún lado, debemos ayudarnos a hacer las cosas bien. El problema, lo que no logramos entender es que el problema no es la calidad de nuestro queso, es la realidad de la distribución, en lugar que el importante fuera el quesero”. (QGT).

Los queseros se distinguen de otros grupos que se ocupan en la industria de los alimentos porque parte de su vida diaria la dedican a la transformación de la leche de manera artesanal, es decir, a través de la manufactura obtienen los diferentes sucedáneos lácteos. Logran integrarse en redes y establecen las relaciones sociales con los “mismos” del lugar y con los “otros” de lugares distantes. En esta red las relaciones pueden ser temporales, en este sentido, se trata de relaciones con una etapa corta que dejan una enseñanza y ayudan a completar parte de un crecimiento, no obstante, después pierden su utilidad. Bien pueden ser duraderas, éstas se caracterizan por que se transforman y enriquecen a través de los años. En ese periodo de tiempo se construye parte de su identidad, no hay un personaje central, cada actor social desempeña una función en tiempo y espacio. Son acciones y relaciones secuenciales, que se originan del proceso de producción de quesos bajo ciertas circunstancias materiales e inmateriales.

Las circunstancias que prevalecen en su proceso de trabajo son las que indican como relacionarse con otros actores sociales dentro y fuera de su región como: productores de leche, recolectores de leche o lecheros, empleados, integrantes de la familia, distribuidores de insumos, transportistas, restauranteros, comerciantes, distribuidores de quesos, consumidores, académicos, investigadores, entre otros. Estos dos últimos mantienen relaciones temporales con la finalidad de estudiar los procesos de trabajo, las relaciones comerciales y apoyar con diferentes propuestas. Es toda una red de relaciones que configuran parte de la realidad cotidiana en el sistema complejo inmerso en la región.

Estas relaciones que se producen entre el sistema complejo y su entorno son fundamentales para la persistencia del sistema. Esto aplica al sistema social ya que cualquier acontecimiento que se produzca en un momento determinado de su historia,

produce un cambio que resulta irreversible y condiciona la situación del sistema en el instante posterior inmediato (Zamora, 2010)

En este sentido Zamora (2010) menciona que uno de los sistemas complejos con expresión máxima de complejidad es el sistema social en particular. Para tratar de entender este sistema es necesario tener un acercamiento con: los actores sociales, el ambiente que les rodea, su historia, costumbres, vida cotidiana, vías de comunicación y actividades económicas. Es decir, imbuirse en un sistema complejo con lo cotidiano, con los habitantes oriundos de cada municipio en sus prácticas sociales y culturales. Por tanto, acercarse y conocer la alteridad del quesero conforme la percepción de su vida diaria relacionada con la elaboración de queso.

1.1. Acercamiento a los queseros

Para acercarse a los queseros se buscó la forma de relacionarse directamente y establecer encuentros comunicacionales. Adentrarse en lo cotidiano hasta donde lo permitieran las personas que elaboran quesos artesanales en lugares representativos de cada municipio. Los encuentros comunicacionales fueron al azar, no se tuvo un plan previo para realizarlos. En una etapa primaria se pudo interactuar mediante una elación temporal tiempo-espacio entre investigador y la realidad construida por los informantes. Para De la Torre (1997: Pág. 151) el encuentro se define como: *“un espacio de interacción mediante el cual la representación de un sí mismo en concordancia con la representación de un nosotros se sitúa en relación a la percepción que se tenga del otro o los otros”*. En este sentido, el encuentro comunicacional tuvo como propósito una primera etapa de comunicación que permitiera el cuestionamiento, razonamiento y la interpretación de la externalización. La externalización es un proceso que se obtiene de las entrevistas a los queseros quienes externalizan su mundo socio vital (Berger y Luckmann, 1986).

Por tanto, no se buscó a persona alguna en particular que sirviera de enlace inicial con los queseros. Recorrer las calles tuvo como objeto observar de cerca a los habitantes, su actitud, vestimenta, modo de hablar y caminar. Características que ayudaron a diferenciar

entre personas de área urbanas y personas de áreas rurales. Estas últimas fueron consideradas como las más adecuadas para abordarlas.

También se buscaron indicios mediante el letrero típico en las poblaciones “se vende quesos” con la finalidad de establecer comunicación directa. Sin embargo, no resultó así. Hubo un encuentro casual con un informante: ex alumno de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la UNACH, quien sugirió visitar el mercado público del municipio (Arriaga).

“Ahí en el mercado puede encontrar señoras que venden quesos de la localidad y tal vez pudieran informarle quien les surte diariamente, porque llegan quesos de varias colonias, comentó. Y agregó: conozco algunos queseros y puedo ponerlo en comunicación con alguno de ellos”.

La sugerencia del informante resulta de los procesos de objetivación, según Berger y Luckmann (1986: Pág. 97), *son aquellos procesos mediante los que un segmento del yo se objetiviza según las tipificaciones socialmente disponibles*. En este sentido, se accedió a la relación de los individuos con los sistemas simbólicos que han objetivado y tipificado la identidad de los queseros en ese municipio. La visita a mercados públicos de las cabeceras municipales de la región de estudio tuvo como propósito la acogida de información de uno de los segmentos de la cadena productiva que son las y los expendedores de quesos, porque son ellos quienes tienen contacto directo con los que elaboran los quesos: las y los queseros.

1.1.2. Prácticas sociales en los mercados municipales de la región

Para adentrarse a la identificación del quesero fue necesario establecer las estrategias de observación directa en sus espacios sociales. Uno de ellos es el mercado público o municipal en donde desarrollan prácticas sociales en los espacios públicos de manera cotidiana en los mercados de los tres municipios. Son prácticas utilitarias y de sentido común de los queseros, con las que se orientan en su mundo y se familiarizan con las cosas para manejarlas, pero no les proporciona una comprensión de las cosas y de la realidad (Kosik, 1963).

En el mercado de Tonalá tras un breve recorrido se pudo observar que está integrado por puestos improvisados aunque con un orden, los puestos se ubican de la siguiente manera: lateralmente a la izquierda y a la derecha y en el centro se ubican locales pequeños que dan a cada pasillo, el flujo de la clientela en ocasiones se aglomera. La diferencia con el comercio de la vía pública es que están integrados por el tipo de mercancía que ofertan y los lácteos no escapan a ello, (Imagen 1) tienen una serie de puestos para ese tipo de mercancía. Al ser improvisado, no cuentan con luz, por tanto, sin refrigerador, algunas tienen “hieleras” de capacidad de 20-30 litros, donde guardan los lácteos.

Imagen 1. Puesto de lácteos en el mercado público de Tonalá, Chiapas



Mientras que en el mercado municipal de Ocozocoautla de Espinosa, se encuentra ocupando dos calles del centro de la cabecera municipal, cercanas al antiguo mercado municipal, bastante deteriorado, pero con servicios de: sanitarios, agua y contenedor de basura. El mercado “improvisado” (Imagen, 2) tiene locales construidos de ladrillos y con techo de cemento, cada locatario lo ha adecuado a sus necesidades, los de lácteos, tienen refrigerador donde guardan su mercancía. No obstante, se encuentran lácteos a la venta en

vía pública en varios puestos improvisados. Son las prácticas del comercio y que implican prácticas sociales de la vida cotidiana de los habitantes de este municipio.

Imagen 2. Mercado alternativo de Ocozocoautla



En el mercado improvisado de Arriaga se encontraba situado a orilla de las vías del ferrocarril porque el mercado municipal fue demolido ²⁹ por lo que hubo necesidad de improvisar puestos (Imagen 3) que les permitiera la actividad económica.

²⁹ El mercado municipal de Arriaga “Belisario Domínguez” fue demolido en 2013, era una obra que fue parte de una estela de edificios logrados en belleza y estructura, ejemplo de una tecnología única, que en su momento se convirtió en la gran aportación mexicana a la arquitectura mundial. Nota informativa de Hans Khabsch Vela (2013) <http://habitar-arq.blogspot.mx/2013/01/mercado-municipal-de-arriaga.html>

Imagen 3. Mercado improvisado de Arriaga



Para establecer una conversación y comprender parte de ésta realidad, encaminé hacia un puesto de comercio de quesos informal observando el contorno general del puesto comercial, al acercarme pregunté sobre sus productos, la expendedora respondió con énfasis:

Señora López: *“Es bajo en sal, pruébelo, el quesillo está muy bueno mire; no es ligoso, está suave, estos quesos se hacen en casa, al queso panela se le agregan polvos antibacteriales porque se hace con leche no pasteurizada”* (Expendedora de queso en Arriaga, vía pública. Febrero, 2013).

Con la señora López se estableció un encuentro en el que hubo comunicación referente a los quesos. Esta comunicación de breve duración implicó una interacción en un espacio y tiempos específicos.

Durante los encuentros con queseros se pudo observar algunas condiciones de la vida material, hábitos y costumbres, conducta del trato cotidiano con los clientes: el saludo, el trato amable para convencerlos de comprar el producto, pueden atender hasta a tres personas, mientras unos deciden que comprar, otros están preguntando o están pagando el producto. Las condiciones materiales observadas como: vestimenta sencilla, protección; delantal y una cofia, a veces usa guantes de plástico para recibir el dinero, utensilios de trabajo: cuchillos, recipientes, material de envoltura. Se tuvo la percepción de parte de sus prácticas: corta constantemente los diferentes tipos de queso, algunos los pesa, lo envuelve

en bolsas de plástico, se enjuaga las manos constantemente en una cubeta con agua que tiene detrás de ella, periódicamente se abanica el rostro por el calor ambiental, deja el abanico cuando tiene que despachar.

Las acciones de la informante están en función de las condiciones que prevalecen en el medio ambiente en el que desarrolla su proceso de trabajo. No obstante, se adapta a condiciones a las que probablemente a la percepción de otros no son las adecuadas para los lácteos que expende.

La quesera para lograr un cambio o mejora en el estilo de vida debe realizar una serie de prácticas que le permitan obtener los beneficios necesarios para su bienestar. Para ella, los procesos que realiza en su vida cotidiana son las adecuadas y además son aceptadas por otros actores, no obstante, para otros actores, son las menos indicadas por el tipo de producto que expende: dónde y cómo lo expende. Son procesos de trabajo que están rutinizados que se hacen sin alguna intencionalidad, como la de espantar las moscas, frotarse la frente, secarse las manos, tapar y destapar los quesos, cortarlos, pesarlos y envolverlos.

También explica que los quesos son elaborados con leche pasteurizada, transmite información a sus clientes y comenta: porque son bajos en sal, porque la adicionan sustancias químicas que matan bacterias que pudieran estar en el producto. Al preguntarle quién hacía los quesos, ella contestó que si hijo los hacía y ella los vendía. Es este sentido, los actores sociales que observan el puesto y sus actividades de la informante tienen la percepción de que es una quesera. la percepción que tienen muchas personas es que la persona que de alguna manera se relaciona con los quesos es quesera.

Juan: *“El quesero puede ser el que distribuye o vende quesos o también puede ser aquella persona que come mucho queso, todo aquél que se relaciona con el queso, le decimos quesero o quesera según sea el caso”* (académico, Noviembre 2014).

La percepción de este informante sobre el quesero se asemeja a la que se encuentra en el diccionario de la lengua española. No obstante, en una encuesta realizada a 21

jóvenes³⁰ el 95 % manifestó que quien hace quesos, hombre o mujer es quesero. En este mismo ámbito, las personas que se encuentran dentro del medio del queso, manifiestan que quien vende quesos, los distribuye o comercializa no son queseros, son precisamente eso, vendedores, comercializadores, introductores, transportadores o distribuidores de un producto que fue elaborado por alguna persona bajo un proceso de trabajo diferente al del comercio, como manifiesta una vendedora:

Crisolita: *“No, yo no soy quesera, soy vendedora de queso, llevo más de cuarenta años vendiendo queso, algunos de los que me entregan queso son comerciantes, se dedican a la compra – venta de quesos, pero son comerciantes, no son queseros”.* (Vendedora, Julio 2014).

Y en relación a las personas que consumen mucho queso, no se les puede denominar como queseros, en todo caso es: un alto consumidor de queso, adicto, comilón o voraz del queso, según un ama de casa, referirse a una persona como quesero sin que lo elabore, puede ser cuestión de percepción individual a través de costumbres locales, resulta más fácil decirle quesero que comerciante de queso o vendedor de queso. Muchas personas no están de acuerdo en algunas expresiones como lo menciona un ama de casa:

Lolita: *“Quien consume mucho queso, no le puedes decir quesero, no es lo adecuado, en tal caso es tragón de queso, si hay una persona que coma mucho jamón ¿le vas a decir, jamonero?, ¿no verdad?”. A veces, no encontramos o no tenemos las palabras adecuadas para dirigirnos a algunas personas es más fácil decirles por lo que vemos e identificamos”* (ama de casa Septiembre, 2014 Tuxtla Gutiérrez).

La acción que realizan los actores sociales dentro de un contexto y en un tiempo determinado, puede ser observada por otros, quienes al percibir esta acción buscan darle un significado. Al no tener un referente informacional o un momento para interactuar con quien realiza la acción, la percepción queda fija en el observador dando un significado a su

³⁰ Estudiantes: mujeres y hombres de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la UNACH entre 21 y 23 años encuestados en Febrero 2014

observación momentánea. No así, con las personas que se encuentran informadas del medio y se relacionan e interactúan con los queseros como un restaurantero manifestó:

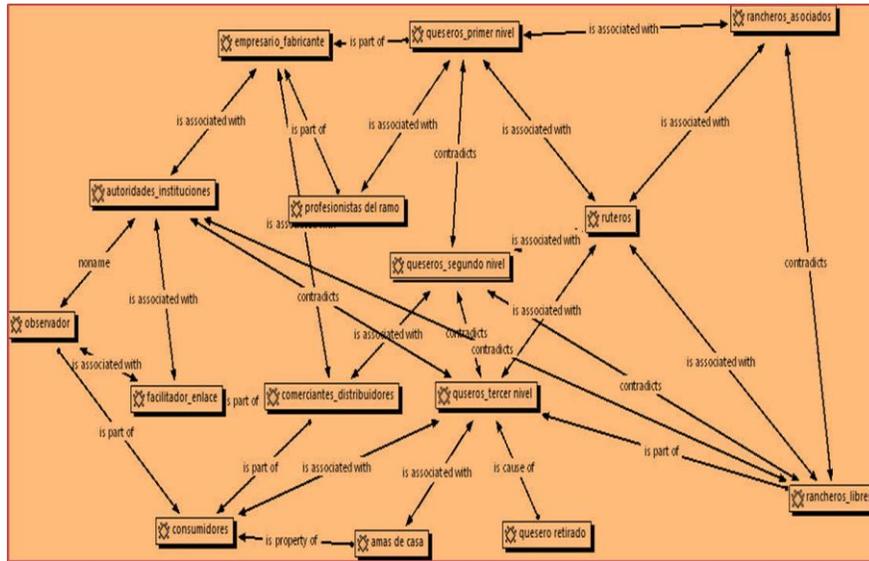
Christian: *“Yo que estoy en el negocio, para mí, el quesero, es quien hace el queso, pero le llaman quesero a la señora del mercado que vende los quesos, que no sabe más que el nombre y precio de cada uno, porque llega un productor y se los vende, es decir para el grueso de la población el quesero es quien vende el queso, pero también está el intermediario que también le pueden llamar quesero, pero verdaderamente el quesero es el que hace quesos, es el productor de quesos”* (comerciante - restaurantero Ocozocoautla, Septiembre 2013).

En este sentido, el quesero es la persona: mujer u hombre que hace quesos bajo circunstancias materiales y simbolismos que generan las prácticas sociales alrededor del queso. Es decir, en la actividad social cada individuo o grupo tienen o juegan una o más posiciones dentro del campo, estas posiciones se definen objetivamente en su existencia y en las precisiones que imponen a sus ocupantes, ya sean agentes o instituciones por su situación actual y potencial en la estructura de la distribución de las diferentes especies de poder (o de capital). Las instituciones se refieren a las prácticas sociales que poseen mayor extensión de poder y de relaciones en el interior de esas totalidades y que han sido institucionalizadas. En este sentido las prácticas sociales de los queseros fueron impuestas por la institución o por agentes

1.1.3. Queseros y otros actores sociales como informantes

Se logró ubicar a varios queseros en los tres municipios y se fue estableciendo una red con otros actores sociales relacionados con los queseros. La red social (Cuadro 2) se produce y reproduce en la vida cotidiana a través de las relaciones sociales y las interacciones, por ejemplo: un quesero por su actividad se relaciona con un productor de leche que bien puede ser un pariente o simplemente un conocido, los parientes y conocidos se relacionan con otros actores sociales como: comerciantes o consumidores.

Ilustración 2 Red de relaciones de los queseros en la vida diaria



Las relaciones con los queseros se facilitaron con ayuda de personas conocidas y encontradas casualmente se logró establecer los primeros encuentros comunicacionales con algunos queseros a quienes se les aplicó una encuesta con 37 preguntas; abiertas y cerradas con la finalidad de adquirir conocimientos generales sobre los queseros, así como, para establecer entrevistas no estructuradas.

La encuesta como una técnica de recolección de datos que fue de ayuda para conocerlos. Como iniciaron el oficio, saberes, modos de hacer, procesos, hábitos, creencias religiosas ocupación de tiempo libre entre otras. Es decir, adentrarse un poco a la vida cotidiana de manera general. Sin embargo, la encuesta no aporta la información suficiente sobre la realidad de los queseros. En esta sentido, Bourdieu, *et al*, (2002: 66) “*para poder confeccionar un cuestionario y saber qué se puede hacer con los hechos que produce, hay que saber lo que hace el cuestionario, es decir, entre otras cosas, lo que no puede hacer*”. Lo que no hace la encuesta es mostrar las acciones de la vida cotidiana y la realidad que se vive y han vivido los queseros.

Algo que no se puede hacer con los cuestionarios es determinar una selección de informantes. El criterio de selección como informantes fue la actitud, forma de responder las preguntas de la encuesta y el ánimo de colaboración. Sólo referiré a la actitud de los encuestados como su reciprocidad de las respuestas ante la circunstancia de conversar en

relación a su oficio y parte de su cotidianidad dentro de su espacio privado (espacio en el que generalmente no permitimos intromisiones de los otros). La actitud es parte del estado anímico de cada persona y en el momento de la encuesta algunos se negaron rotundamente o contestaron de manera muy superficial y con respuestas muy escuetas y cortantes. Probablemente el no obtener respuestas de algunas personas se debió a ser un extraño para ellos invadiendo su espacio o no ser el momento oportuno, tal vez desconfianza ante las preguntas. Sin embargo, no fue impedimento para realizar con otras personas las entrevistas y encuestas.

La selección se hizo, por un lado: con queseros de ambos sexos y edades diferentes quienes quisieron y aceptaron participar, por tanto, informantes. La cualidad de los informantes se basó en que ejercen o haber ejercido el oficio de quesero dentro de cada municipio, sin importar el nivel de procesamiento que tenían y sin considerar diferencia entre mujer y hombre.

Todos aportaron en mayor o menor medida información, todo comentario por pequeño que fuera se tomó en cuenta porque contribuyó a conocer más sobre los segmentos locales y regionales de la agroindustria quesera informal (AQI)³¹. También se observó la interacción con otros actores relacionados con los primeros: lecheros, acopiadores, distribuidores al mayoreo, al menudeo, consumidores, profesionistas del ramo, consultores, funcionarios del sector salud, funcionarios de SAGARPA, académicos, investigadores, consumidores. A estos últimos se les buscó en su área de trabajo, algunos se negaron, otros colaboraron con reserva y otros aportaron información abundante sobre quesos y queseros.

1.2. De queso y queseros

El queso artesanal se elabora a partir de leche fresca a la cual se le agregan insumos locales que tradicionalmente se han utilizado desde algunas décadas hasta por siglos. Los quesos tradicionales generan un conjunto de externalidades positivas sobre otras actividades con las que se articulan indirecta o directamente con su producción y

³¹ Pomeón (2011) refiere como industria quesera informal a todas aquellas queserías que no cumplen con la normatividad establecida por las diversas instancias gubernamentales.

comercialización. En este sentido, autores como: Lardon, Dobremez y Josien (2004), Rodríguez-Borray y Requier-Desjardins (2006) y Requier-Desjardins (2007), ponen en relevancia la multifuncionalidad que cumplen los quesos artesanales con una tradición arraigada con las actividades productivas en el medio rural.

Los quesos artesanales poseen una raíz histórica e incorporan una relevante tradición oral alrededor de su producción y consumo. Históricamente existe una relación estrecha entre los individuos y los quesos, vínculo que perdura hasta nuestros días, en algunos lugares con más arraigo que en otros, algunos con tradiciones ancestrales, otros más recientes. Comunidades donde sus habitantes hombres y mujeres participan de alguna u otra manera porque están imbuidas en regiones lecheras y han aprovechado los recursos dentro del sistema complejo que representa la región en la que se encuentran asentados. La región por sus características ambientales, las relaciones que se establecen con la naturaleza y los modos de producción son las que originan la actividad quesera.

La elaboración de queso artesanal constituye una alternativa económica importante, por un lado, para productores de leche, porque los queseros son una fuente segura de sus ingresos económicos. Por otro lado, para buscadores de empleo, la quesería al ser manufacturera emplea personas con escaso nivel escolar. Es donde emerge la quesería artesanal y, cobra gran importancia, por su capacidad para generar y mantener el empleo rural para un gran número de agentes de la cadena agroindustrial leche; esto es: ganaderos, queseros y comerciantes. Solo considerando a los estados de Chiapas, Oaxaca, Tabasco, Veracruz y Guerrero se estiman en miles a los pequeños queseros artesanales.

En la quesería artesanal, el producto se elabora con leche cruda natural (sin pasteurizar) y con procesos tradicionales.³² Es una industria manufacturera local en cada entidad federativa y en Chiapas. Estos quesos son de circulación local o regional, tienen consumidores cautivos en los mismos espacios geográficos y, recientemente, a una

³² Para la Dirección General de Industria Básicas, dependencia de la Secretaría de Economía (Análisis del Sector Lácteo en México, 2012) la leche obtenida de la ordeña artesanal es transformada en productos derivados lácteos como: yogurt, quesos, helados y postres, es decir, la leche líquida es transformada en derivados lácteos por la industria manufacturera.

creciente población de consumidores busca productos de calidad con tendencia hacia lo natural, tradicional y/o genuino, poniendo énfasis en el cuidado de las tradiciones locales y del medio ambiente.

El queso crema de Chiapas es reconocido por propios y extraños, es elaborado por queseros artesanales en todo el territorio chiapaneco. Los queseros son individuos que forman parte de la estructura social de cada región o municipio en las que se encuentran inmersos con características distintivas tanto individuales y de grupo.

Tego: *“Mira: en orden de importancia distintiva deberían estar: primero; el productor de leche, segundo; el quesero, tercero; intermediario, cuarto; el distribuidor y se llega hasta el consumidor, cada uno se distingue por su actividad en el ramo de la quesería”*(Q G T).

En este sentido, Giddens (1995: Pág. 61) menciona que la estructura es entendida como la referencia a las reglas (y a recursos) de transformación que gobierna la matriz. Entonces estructura denota las propiedades articuladoras que consienten la ligazón de un espacio-tiempo en sistemas sociales. Las relaciones transformativas en los sistemas sociales, en tanto prácticas sociales reproducidas tienen propiedades estructurales y que una estructura existe, como presencia espacio temporal, solo en sus actualizaciones en esas prácticas y como huella de memoria que orientan la conducta de agentes humanos entendidos.

Se distinguen principalmente por: acciones y actividades de la vida cotidiana relacionadas comúnmente con segmentos en la manufactura y comercialización de quesos artesanales. Entre ellas se puede mencionar: forma de relacionarse con los otros, formas de interaccionar, nivel escolar, costumbres, tradiciones, religión que profesan, nivel económico, estilo de vida, identidad, cultura, modos de producción, procesos de trabajo, posición social y poder entre las más observables.

La acción de los queseros está estrechamente relacionada con el contexto, es decir, la acción puede obedecer en algún tiempo-espacio histórico, geográfico, social, cultural, económico y político. Según Giddens (1995: Pág. 65) *“la acción humana ocurre como una*

duración, un fluir continuo de conducta y lo propio vale para una cognición". Para describir las actividades de los queseros se debe estar familiarizado con las formas de vida que en esa y en otras actividades, se expresan. Las formas de expresión son sobre la reflexión del entendimiento humano las que intervienen con mayor trascendencia en el ordenamiento recursivo de las prácticas sociales.

La reflexión básicamente se debe entender como el carácter registrado del fluir corriente de la vida social. En este sentido Giddens menciona que los actores no solo registran de continuo el fluir de sus actividades y esperan que otros, por su parte, hagan lo mismo; también registran por rutina aspectos sociales y físicos de los contextos en los que se mueven. En ese fluir de las actividades se encuentra la convergencia de queseros con otros actores sociales porque se relacionan e interactúan objetivamente en los diversos contextos en los que participan.

1.2.1. Como se origina el queso

Desde luego que es comprensible que el procesamiento de la leche en quesos independientemente de la manera en como los hagan, es una obra material hecha por los humanos. Si se deja a la leche a la intemperie, almacenada en un recipiente, se verán cambios que son sucesivos, obra de la naturaleza y que se explican, por la presencia de microorganismos que a medida que pasa el tiempo y con la temperatura ambiental harán que la leche cambie paulatinamente y en un tiempo indeterminado se observen cambios como la presencia de una masa sólida y una líquida. Es decir, en términos comunes, se corta la leche y aparecen dos componentes: uno sólido que es la cuajada y otro líquido que es el suero de leche. El más importante es la cuajada, que es la que requiere de la mano del hombre para convertirla en queso. Es decir la acción humana sobre la cuajada es la que da forma al queso en las diferentes variedades. Las variedades de queso están en función del contexto en el que se elabora y el contexto implica aspectos: ambientales, sociales, culturales, económicos, simbólicos entre otros. El queso no debe ser considerado solamente un producto alimenticio, sino que debe tomarse en cuenta la función que desempeña en la vida cotidiana de los lugares de donde proviene, según Frog (2006) debe definirse desde los aspectos históricos, hasta los aspectos de modernidad y globalización.

1.2.1.1. Cómo se define el queso

Con base a lo anterior, el queso se define como un producto alimenticio obtenido de la acción de los queseros sobre el componente llamado cuajada a la que aplica, saber-hacer históricamente acumulados, así como, movimientos corporales, prácticas sociales en el proceso de trabajo, costumbres, tradiciones, simbolismos, conductas y modos de comercializar para cubrir las exigencias cotidianas de quienes lo elaboran. El queso artesanal en Chiapas es el producto de un conjunto de saberes acumulados en tiempo-espacio y de la participación de diversos actores sociales que siguen una secuencia natural con la emergencia de una variedad de prácticas sociales. En este sentido, se percibe la concurrencia de elementos como: territorio, clima, vegetación, animales, leche, humanos, prácticas, cotidianidad, tipo de alimentación entre otros que han dado historia y pueden definir a determinado tipo de queso y queseros.

Muchos quesos alrededor del mundo se definen por el territorio en el que se elaboran como: el queso parmesano, originario de histórica diócesis de Parma Italia, el queso tipo Philadelphia, el queso Cotija o el queso tipo Chiapas. Por tanto, muchos quesos se asocian al territorio, donde se encuentran grupos sociales que los elaboran bajo ciertas características de estructura: social, económica, cultural, religiosa entre otros. La denominación y definición de un queso puede considerar elementos como el clima, medio ambiente, recursos naturales, saber-hacer, insumos y utensilios, costumbres, como es el caso del queso de Ocosingo, Chiapas, donde esos y otros elementos pueden darle la denominación de origen que se logra a partir de la experiencia acumulada en su historia.

Con lo anteriormente mencionado en párrafos anteriores, el queso se define para esta investigación como un producto alimenticio socialmente obtenido, porque participan una gran variedad de agentes sociales, que inicia con la obtención de la leche por individuos en un contexto determinado, continúa con la transformación manual que realizan hombres y mujeres que poseen saberes y habilidades acordes a la disponibilidad de recursos materiales y simbólicos que le proporcionan: el medio ambiente y la sociedad en la que se encuentran inmersos en un tiempo-espacio determinado reproduciendo sus prácticas sociales que los distingue de “los otros” por sus relaciones, interacciones, prácticas

sociales, identidad , y antecedentes sociales, culturales e históricos y finaliza con el consumo del producto en diferentes contextos.

1.2.1.2 Evidencias históricas del queso en México

Existen evidencias arqueológicas en grandes jarras semejantes a los recipientes actuales, de que las vacas ya eran ordeñadas desde hace más de 6000 años y las ovejas desde hace 12 000 años. Se presume que también elaboraban productos lácteos como el yogurt. Otros productos lácteos como el queso tienen una historia muy antigua, puesto que son mencionados en las primeras escrituras conocidas y casi sin excepción por todos los clásicos de la literatura universal. Es probable también que el queso fuera hecho en primera instancia por accidente. Tal vez se obtuvo por la transportación de la leche en estómagos de animales (odres) y que debido a la acción de las enzimas coagulantes del estómago, convirtieron la leche acidificada en una masa sólida.

Se encuentran datos bibliográficos antiguos con los griegos, fenicios y romanos de las personas que hacían quesos. En “La Iliada” de Homero se hace referencia a que la leche cuaja rápidamente con el fermento de la higuera de ellos se deduce la utilización de sustancias vegetales para cuajar la leche. Los griegos de la era de los 400 a 350 A.C. eran grandes consumidores de quesos como lo relatan Aristófanes y Herodoto entre otros. En la era cristiana, la biblia alude a las tribus hebreas nómadas consumidoras de queso. Abraham ofrece a unos desconocidos “cuajada de leche” (Gn.18, 8).

Uno de los informantes, para citar que el negocio del queso es algo noble, hizo el siguiente comentario:

León: *“No sé si usted sepa que hay una parte de la biblia donde María la madre de Jesús vendía queso de cabra, sus papás hacían quesos y los iban a vender a la aldea”* (QMO).

También se hace mención del queso en la biblia en Job 10: 10 ¿no me derramaste como leche y me hiciste cuajar como el queso?

Así como estos referentes, existen otros muchos alrededor del mundo en cada país existen documentos y evidencias arqueológicas que demuestran la presencia del queso en sus culturas. El queso ha trascendido a través de los diferentes viajeros que fungieron como flujo de saberes entre los diversos pueblos que visitaban. En este sentido la conquista del continente americano no fue la excepción.

1.2.1.3. Evidencias históricas del queso en México

La introducción de bovinos y ovinos a México por los colonizadores españoles se dio de manera tardía y escalonada. Estas dos especies se introdujeron para satisfacer las demandas de alimentos para alimentar a la población española concentrada en la ciudad de México. Se reportaba el consumo de un buey a la semana, hacia los años de 1523 o 1524. Una vez que se logró la estabilidad social, comenzó la práctica ganadera y con ella la ordeña. Los españoles enseñaron a los grupos originarios los procesos de elaboración de quesos. Los oriundos de cada lugar aplicaron un estilo propio que terminó en un mestizaje de recetas para crear un queso típico (García, 1994). En la actualidad se encuentra una gran variedad de quesos artesanales a lo largo de la república mexicana y que han generado toda una cultura alrededor de este alimento.

En este sentido, Grass y Cesín (2014) mencionan que los quesos en México se originaron en ranchos y rancherías para aprovechar los excedentes de leche que se daba en la temporada de lluvias. Pero, por el mal estado de los caminos y la carencia de canales de comercialización, se motivó el autoconsumo de queso fresco durante las lluvias y de queso añejo durante el estiaje. A finales del siglo XIX, el comercio incipiente del queso corrió a cargo de los arrieros quienes transportaban quesos a lomo de mula desde las zonas lecheras hacia sitios lejanos que en ocasiones les llevaba semanas y en ocasiones meses para llegar a su destino final. Es decir, los arrieros fungieron como enlace entre productores de queso y consumidores que se encontraban a distancias considerables y en su trayecto favorecieron los vínculos sociales, económicos y culturales entre los espacios rurales y urbanos.

De tal manera que los quesos han contribuido al desarrollo de diversas comunidades rurales en todo el país, porque a través de este producto se han ofrecido diversas

oportunidades de negocio a pequeños y medianos productores de leche que generalmente no tienen acceso a las cadenas agroindustriales. Los queseros artesanales han aportado cierta estabilidad al precio de la leche ante los efectos de estacionalidad de la producción lechera. Con ello amplían a oferta de empleo y la emergencia de valor agregado en las comunidades rurales y además contribuye la mejora de los ingresos económicos en territorios alejados donde se producen quesos históricamente.

1.2.1.4. El queso en Chiapas

Al queso artesanal de Chiapas se le ha dado el nombre de queso crema desde su origen, que pudo ser en la finca Bochil en el municipio del mismo nombre, según Ortiz, et al, (2010) existen evidencias históricas que este queso existe desde 1890 elaborado por los hermanos Zenteno – Farrera. En este mismo orden, Culebro, et al, (2014: Pág.29), “la fundación de la finca Bochil se remonta al año de 1724 cuya propietaria era la Sra. Juana María Zabaleta, originaria de Cádiz, España. Aunque no se tiene referencia de la elaboración de quesos en ese tiempo. Otra versión establece que se originó a principios del siglo pasado en el municipio de Chilón en el rancho Tierra Nevada, por la llegada de unas personas de origen español quienes enseñaron a la Sra. Rita Navarro y ella puso a punto este tipo de queso.

Una versión se sitúa en los Cuxtepeques; en el año 1935, propietarios de fincas de ésta región de origen alemán del municipio de la Concordia, transmitieron sus conocimientos a sus empleados y ellos fueron quienes difundieron la actividad quesera en ésta región. La región Istmo Costa no podía quedarse sin sus versiones: existen cuando menos tres. Una hace referencia a la Sra. Beatriz Palacios Montes de Pijijiapan quien obtiene la receta de quesos de un libro procedente de Holanda (obtenido del Distrito Federal) y con ayuda de un quesero empírico comenzó a elaborar queso que tuvo mucha aceptación, actividad que perduró hasta el año de 1950. Probablemente el libro se refiera a quesos holandeses traducido al español.

Villegas, *et al*, (2011), mencionan que otra versión más fehaciente refiere al Sr. Isidro Castro Chauvet de Pijijiapan que en 1950 financió la creación de una quesería en la

que colaboró el Sr. Manuel Santiago, a quien le llamaron maestro quesero y su producto obtuvo prestigio rápidamente. Sin embargo, en Tonalá la familia Thomas, refiere a que su abuelo trajo la técnica del queso tipo quark que es un tipo de queso fresco, de fácil elaboración. Al fallecer el Sr. Thomas, deja el negocio a su esposa, quien elabora quesos frescos y pronto ganaron prestigio en Tonalá y otros municipios, su producto era conocido como quesos de la “viuda”. Posteriormente transmite sus conocimientos a la Sra. Rosario España Orozco, su hija y ésta a su vez a sus hijos: Mauro Thomas y Eduardo Thomas, quienes actualmente elaboran queso tipo Cotija.

En reciente conversación con el Sr. Pedro Toledo de 58 años de edad, de la comunidad de Lázaro Cárdenas municipio de Arriaga, comentó que su padre aprendió a hacer quesos con una “viuda” y los quesos que elaboraba eran muy sabrosos y reconocidos. Sin embargo para el Sr. Santiago de Estación Esmeralda, Tonalá, el queso crema fue llevado a Tonalá por el sr. Alejandro. Que vivía en el Triunfo, municipio de Cintalapa, “él es el que enseñó a muchos a hacer queso crema, los hacía muy buenos, vino a radicar a Tonalá, pero le digo él trajo la manera de hacer el queso crema” (Entrevista, 2014).

En la actualidad el inicio de un quesero tiene orígenes diferentes, uno de ellos es, que al haber trabajado en una quesera formal, en donde aprendió el oficio, al dejar de ser empleado tiene como opción independizarse porque el proceso de trabajo es muy sencillo como manifiestan algunos informantes:

Escobar: *“porque aquí de las queseras han salido, de los mismos trabajadores que uno capacita, se va a otro lado, se va a otro lado, pero llega el momento en que nadie le da queso y se le ocurre comprar leche y empezar, dice bueno, ahora voy a ser empresario y les nace, y hay muchos que han triunfado, que se han hecho famosos con sus quesos”* (QMT).

El referente histórico del queso en Chiapas, es el queso crema según autores como: Villegas, *et al*, 2011, Culebro, *et al*, 2014 y Pomeón, 2011. Quienes mencionan que los que iniciaron la elaboración de queso crema en Chiapas fueron los dueños de fincas con hatos bovinos de los que obtenían leche para autoconsumo. No obstante, la leche que sobraba era imprescindible darle un uso y es donde se origina el quesero que elabora el queso crema

que existe. Actualmente el queso tipo Chiapas es el referente tradicional de muchos queseros quienes han acumulado saberes y experiencias al paso del tiempo y en un espacio.

1.3. Quien es el quesero

El quesero es un individuo como agente social que tiene actividades específicas que fluyen en la vida social en su contexto de cada municipio. El contexto implica el ambiente físico de los municipios donde se consideran aspectos: fisiográficos, históricos, demográficos, socioeconómicos, culturales, de comunicación, entre otros, donde tienen actividades de interacción, pero, no es algo en lo cual meramente ocurre una interacción. En el contexto también involucra el orden temporal de gestos, habla, son utilizados como rutina por los actores para constituir una comunicación y prácticas sociales que son características en cada municipio y tienen un espacio de convergencia.

En este espacio de convergencia de los tres municipios también se encuentra la acción común de las relaciones objetivas entre los queseros con el resto de los actores sociales. Son relaciones directas o indirectas con el proceso de trabajo para elaborar queso crema dentro de un sistema de producción local que ocupa al sistema manufacturero. En este sistema intervienen mujeres y hombres llamados queseros en un espacio-tiempo. Según Bourdieu (1971), las relaciones son las que existen en el mundo social, este mundo de relaciones que son objetivas y se dan entre las posiciones que ocupan los actores sociales. Es decir, los queseros configuran un microcosmo social relativamente autónomo que es un espacio de relaciones objetivas que son el sitio de una lógica y de una necesidad, propias de un campo, que no se reducen a aquellas que rigen los otros campos que obedecen a otras lógicas.

Por tanto, las relaciones objetivas de los queseros obedecen a una lógica diferente a la que tienen actores manufactureros de alimentos locales. Con ello, configuran un campo a partir de posiciones definidas objetivamente en su existencia y en las determinaciones que imponen a sus ocupantes, agentes o instituciones, por su situación actual y potencial en la estructura de la distribución de las diferentes especies de capital (o de poder) con lo que puede acceder a cierta especificidad de beneficios que se encuentran disponibles en el

campo y simultáneamente por sus relaciones objetivas con posiciones de dominación, subordinación u homología.

La especie de capital que posee cada actor según Bourdieu (1971) es el que le da las posibilidades de participar y trabajar constantemente para diferenciarse de los demás teniendo como objetivo reducir la competencia y establecer un monopolio. En este sentido, los queseros poseen cada uno en diferentes grados diferentes especies de capital: económico, social, cultural y simbólico. La especie de capital es la que le brinda a los queseros ejercer un poder, una influencia que le permite existir en un campo determinado.

Rubén: *“Cuando ya tienes gente, debes tener control, ver otros parámetros de la leche, verificar que entreguen porque ya no puedes recolectarla tú y adquirir tus conocimientos para que tus empleados hagan el queso de manera adecuada, supervisar, ya involucra a otras áreas del saber, no solo la fabricación de quesos, manejo de personal y manejo de equipo” (QGO).*

Algunos queseros de los tres municipios establecen influencia y poder local y/o regional principalmente a través del capital económico. Mientras que otros actores dentro del mismo campo tratan de participar con capital simbólico, cultural o social. Por tanto, las relaciones de fuerza con la que participan los diferentes actores es lo que define la estructura del campo. Es decir, la fuerza relativa, su posición en el campo y las estrategias de participación, le dan a cada individuo el volumen global de la estructura de su capital. Algunos estarán dotados de manera equilibrada pero algunos tendrán mucho capital económico y poco capital cultural, mientras que otros tendrán mucho capital cultural y poco capital económico. En este sentido, en los municipios de Arriaga, Ocozocoautla y Tonalá existen individuos que juegan desde una posición con cierta fuerza y estrategias que dan estructura de campo en la quesería.

La noción de campo resulta de utilidad para analizar a la red de relaciones objetivas que existen en los queseros con: familiares, amigos, vecinos, ganaderos, lecheros, comerciantes y consumidores entre otros. Todos ellos tienen una función o una posición alrededor de la quesería y para analizar las prácticas sociales en los escenarios de uso sistemático en un espacio-tiempo. Se tiene que escudriñar sobre encuentros o relaciones u

ocasiones sociales en donde hacen intersección las actividades de rutina de los queseros dentro de su estructura.

La estructura es referente a reglas y recursos de transformación que gobierna un campo, la estructura indica la articulación entre esas reglas y recursos en un espacio-tiempo en sistemas sociales. Las reglas implican a los procedimientos metódicos de interacción social, es decir, hacen intersección con prácticas en la contextualidad de encuentros situados en donde se aplican los medios por los cuales se ejerce poder, como un elemento de rutina de la actualización de una conducta en una reproducción social, lo que llama Giddens (1995: Pág. 52) los recursos.

Pepe: *“a partir de los recursos es posicionarse en un nicho, los que están empacados se están posicionando del mercado y los quesos tradicionales se van acotando, el problema es que todavía el mercado no ha dado. Aunque la tendencia del queso es posicionarse de un nicho de mercado, de ofrecer productos más saludables, no necesariamente productos orgánicos, sino más saludables, que sean más naturales, que no tengan aditivos, que no tengan ciertos conservadores”.*
(QGO)

Los recursos no necesariamente sólo son de poder, existe otro tipo de recursos que son más aplicables para los grupos sociales que tienen formas de aptitud transformativa como es el caso de los queseros: recursos de asignación y recursos de autoridad. Los primeros generan mandos sobre utensilios, objetos, materia prima o en fenómenos materiales. Algunos queseros tienen el recurso de autoridad que denotan aptitud transformativa que generan mandos sobre personas o actores. Ciertas formas de recursos de asignación (como materias primas, tierra etc.) pueden presentar la apariencia de una existencia real de un modo que, su materialidad no modifica el hecho de que esos fenómenos pasan a ser recursos, solo si se integran en procesos de estructuración. Giddens (1995: Pág. 65).

1.3.1. Los precursores del quesero y su praxis

Al descubrir el hombre que la leche cambiaba al someterla a temperaturas algo más elevadas a la ambiental y en recipientes naturales con trazas de enzimas o adicionando enzimas vegetales. Con el paso del tiempo se fue aprendiendo a manipular el proceso hasta convertirse en una práctica en aquellos grupos poseedores de ovinos, caprinos o bovinos. La finalidad era conservar y almacenar alimentos que les servirían en sus viajes. Existen grandes cantidades de referencias históricas sobre la práctica de hacer quesos aunque no se especifica si predominaba la mujer o el hombre en su elaboración. En la Enciclopedia Poncelet, se menciona que los griegos, romanos e israelitas elaboraban quesos de cabra, borrega y vaca. Mismos que eran llevados a otras civilizaciones.

Los queseros en diferentes civilizaciones ejercen este oficio, que aprendieron mediante la observación directa. A través del tiempo-espacio adquirieron conocimientos específicos sobre la transformación de la leche que se ha transmitido por generaciones. Aunque en tiempos recientes se adquiere y aprehende en lo local y regional. A través de estos conocimientos se promueven las relaciones hombre- naturaleza y les confiere una identidad. En este sentido Bourdieu (2000) menciona que es importante enfatizar en la praxis humana como fundamento de la vida social porque reconoce el papel activo del agente. Praxis que se origina de las interacciones hombre-naturaleza en tiempo y espacio para el desarrollo de la vida cotidiana.

En la vida cotidiana existen amplias desigualdades entre el ámbito rural y el urbano en lo cultural, económico y social, sin embargo, tienen uno o varios elementos comunes en los que pueden coincidir y relacionarse y, no obstante, son parte de la estructura social de una región.

1.3.2. Definición de quesero y tipología del quesero(a) en la región de estudio

Como se mencionó anteriormente el quesero artesanal es aquél individuo que transforma la leche mediante un proceso artesano de trabajo en queso, en el que emplea sus habilidades manuales tradicionales, saberes y costumbres en ello produciendo un queso artesanal. No obstante, el quesero es un actor social que se encuentra participando en la

vida social con acciones diversas en los contextos en los que se mueve de manera individual o en grupo. Los queseros se movilizan en contextos físicos cuyas propiedades interactúan con las capacidades y habilidades de ellos. Son dimensiones de movimiento en escenarios de interacción que presentan diversas formas de fronteras de un lugar. La actividad de la quesería requiere de pautas típicas de movimiento de los individuos se pueden representar como la repetición de actividades de rutina a lo largo de días, o de lapsos más prolongados de espacio-tiempo.

Susana: *“Ah bueno, acostumbro levantarme a las 5 de la mañana, saco la cuajada, preparar todo pues para la cuajada, se deja escurriendo, arreglar los quesos que se llevan a Arriaga, pues varía los que hago, ya 60, 65, 55, varía, Es laborioso hacer queso, se tiene que estar viendo que la cuajada escurra, quitarle la piedra que se pone para prensar, se da una movida y luego otra vez, luego ya se saca, se amasa, se pone sal, se pone los trapitos que se usan y luego atender la casa que limpiar lo que es de la casa pues. Ah, entonces ya recibo la leche hasta las 10 – 11 de la mañana, porque algunos la traen en bestias o carreta porque ya ve los ranchos no están cerca y estamos cerca de las montañas, de ahí me traen la leche algunos entonces tardan a veces pues. Se vacían en las tinas de plástico y ahí se deja reposar, pero yo ya antes descolgué la cuajada de día anterior, ya le pongo sal y amaso, ya la cuajada con sal se pone en moldes de madera, que le pongo unas mantitas para que no se pegue, porque a veces cuando la leche trae mucha grasa, se pega algo al molde, se ponen las tapas ya se prensa con piedras de regular tamaño para aprensar bien y ya después se desmolda, lo envuelvo con este material (enseña material plastificado en un rollo) y lo meto al refrigerador, ya cuando viene mi hermanita Audelia, ya se los lleva a Arriaga, allá entrega. Pero por la tarde ya agrego cuajo, yo no uso requesón, sólo cuajo y sal así van los quesos, el amasado es rápido, unos 20-30 minutos, pero según vaya estando porque no todo está parejo, no todo escurre igual”.* (Q Ch A).

La informante, al igual que otras y otros queseros de los municipios de la región de estudio tienen actividades alrededor del queso que son rutinarias durante el proceso de trabajo. Es decir, utilizan su mano de obra para hacer quesos. En este sentido, las queserías

de la entidad son consideradas como manufactureras donde la elaboración del queso en todo Chiapas se realiza en gran proporción por el recurso humano. La industria manufacturera es importante porque implica a trabajadores con poca capacitación, por ser un sector donde toma forma y crece la clase media del mundo.

La actividad económica de la quesería puede estar formada por empresas de tamaño reducido o empresas de gran tamaño dependiendo del volumen de transformación de la leche en queso. La gran mayoría de los queseros se puede auxiliar en los procesos manufactureros con diferente tipo de equipo, sin embargo, predomina la utilización de la mano de obra de personas de escaso a medio nivel escolar para participar en los diferentes procesos de trabajo del queso crema tradicional.

El quesero socialmente hablando es un agente social con actividades desarrolladas en varios contextos en su vida diaria y que un segmento de su vida es dedicada a la elaboración de quesos bajo cierta rutina cotidiana, con una estructura de relaciones objetivas que se encuentran institucionalizadas dentro de un campo donde participa con el tipo de capital que poseen para aplicarlo como acción transformadora sobre materia prima o tierra con consecuencias sobre el medio físico o en el ambiente social con la cual genera un saber.

El tipo de capital con el que participan los queseros en el campo influye en la tipología de los queseros en cada municipio por la acción transformadora. Las relaciones transformativas de los agentes humanos en los sistemas sociales son representadas por las prácticas sociales que son reproducidas y que tienen carácter estructural. Los queseros poseen asignaciones de recurso y asignaciones de poder por tanto existe una estructura como presencia espacio-temporal, solo en las actualizaciones de las prácticas que dejan una memoria y orientan la conducta de los agentes humanos entendidos. Una práctica social frecuente entre los queseros de los tres municipios, es establecer una tipología del quesero basada en el capital económico principalmente.

Al ir conociendo a diversos queseros informantes, se observó que existían niveles o tipos de queseros, al cuestionarles sobre el tipo de queseros expresaron la existencia de tres principalmente:

Los queseros artesanales o queseros pequeños

Los queseros tecnificados o queseros medianos

Los industriales o queseros grandes

En esta tipología se concentran hombres y mujeres de la región de estudio, individuos dedicados a la elaboración de quesos. Sin embargo, Villegas, *et al*, (2011), para su investigación los clasificó en dos grandes grupos. Queseros grandes, por el volumen de procesamiento por encima de los quince mil litros diarios y los queseros pequeños con volumen de procesamiento de hasta 500 o 50 litros diarios. Lo relevante del tipo de queseros es como se observan y clasifican ellos, cada investigador puede realizar una tipología o clasificación.

Los queseros industriales y tecnificados generalmente contratan personas con o sin experiencia para el proceso de trabajo, es decir, los propietarios de la quesería saben hacer quesos, pero invariablemente delegan en el personal contratado las funciones de la elaboración, aunque se identifiquen como queseros, el que realmente hace el proceso de trabajo es el empleado, que origina a nuevos queseros.

En cambio, el queso artesanal o pequeño queso, es el que se encarga del proceso de trabajo desde el inicio de la quesería en Chiapas, en este sentido Culebro y colaboradores (2014, Pág. 41) mencionan que sus entrevistados recordaron que: “había pequeños rancheros que llevaban y vendían una producción menor, procedían de ranchos alejados”. Esto es un indicativo que hubo interacciones y flujo de información con algún individuo que sabía hacer quesos y se estableció un intercambio de prácticas y procesos de trabajo en relación al queso con propietarios de ranchos con un proceso por demás artesanal, lo que origina el nivel de los pequeños queseros, que se conservan aún.

Las relaciones entre queseros de una misma localidad hacen que ellos se organicen y reconozcan de manera natural, es decir, las relaciones son de poder, es demostrar quien domina una situación. Dominio que suele ser aceptado por otros queseros y reconozcan ese poder como la manifiestan los entrevistados:

Investigador: *¿existe una clasificación o niveles de queseros?*

Tego: *Sí, Chico, mediano y grande, ok mira, aquí los fuertes en ordeña están: lalo escobar, José del Carmen, tu servidor, y de ahí anda: Javier, Laguna, Tato, Morgan y otros más. Mira los que hacen mil litros acá en Tonalá son los que hacen queso crema, quesillo, de esos debe haber muchos, sobre todo en comunidades. Los queseros chicos pues luchan por la vida, eso está bien, nos hacen competencia fuerte por la leche en ciertas temporadas, pero, también tienen que llevar comida a su casa. Y diiii? (QGT).*

Sin embargo, otro entrevistado menciona que la diferencia estriba en cuanto a la capacidad de transformación, disponibilidad de recursos económicos, relaciones de poder, pero dentro de la denominación sigue siendo; quesero

Investigador: *¿existe algún nivel entre queseros?*

Rubén: *Pues hay, sí yo siento que sí, sobre todo en el aspecto económico, aquí en la región por el lugar donde se fabrica el queso, Mira existe una diferencia en niveles, pero en el nombre, no, lo mismo es un quesero que trabaja este 20 litros de leche diarios a nosotros que estamos trabajando 10-12 mil litros diarios. , los que están en la parte baja, los que producen poco queso, están, muy, ese queso está muy enfocado al sustento diario de la familia, los otros es más ya como negocio, entonces se ve desde otro punto de vista (Q G O).*

Situación semejante en el municipio de Ocozocoautla, la entrevistada pone mayor énfasis en la clasificación del quesero en este municipio desde su posición dentro de esos niveles:

Mercedes: *Existen diferentes tipos de queseros: los que tienen fábrica con varios empleados, se diferencian porque usan en la elaboración sustancias químicas.*

Nosotros los medianitos, algo tecnificados, con uno o hasta 3 – 4 empleados, nosotros hacemos quesos todavía naturales sin sustancias químicas, tenemos cuidado en la higiene

Y los quesos que hacen quesos más artesanales, algunos ganaderos, que son queseros chicos realmente pero son deficientes en la higiene (Q M O).

Para la informante, no solo existe la diferencia en cuanto a la capacidad económica y de transformación, sino que percibe la diferencia sobre el proceso de trabajo y el uso de aditivos para los queseros grandes, mientras que para los “medianitos” como ella, implica cierto grado de tecnificación y le da importancia a la higiene, mientras que para los queseros pequeños que son el grueso de los queseros en el municipio son algunos ganaderos quienes hacen quesos artesanales tipo crema con ciertas deficiencias.

La situación en Arriaga no difiere mucho de las dos anteriores, para el informante de este municipio el tipo de queseros básicamente son dos, grandes y chicos, no menciona a queseros medianos:

Elín: *“Si, si hay queseros chicos, hay varios, pero sacan muy poco a lo mucho sacarán 50 kg de quesillo.es gente que tiene que ver la forma de cómo vivir, conservar su costumbre, su tradición sobre la producción de queso porque me imagino que lo han hecho por generaciones. Pero las grandes queseras se los están comiendo y hasta le puedo decir que son ellos los que pagan mejor la leche, mucho mejor que las grandes queseras, ellas pagan menos por los gastos que tienen”* (Ganadero Arriaga).

El informante de Arriaga considera importante las tradiciones y costumbres que caracterizan a los pequeños queseros y que trabajan para sostener la economía familiar, pero que se encuentran en desventaja frente a los queseros grandes, porque el capital que poseen no es suficiente para participar en el campo. El capital en los queseros sirve como arma y como apuesta para existir en determinado campo y además les permite tener y tomar una posiciones para establecer sus estrategias que no solamente dependen de la estructura de su capital sino también de la trayectoria social y de las disposiciones (habitus) que son constituidos en la relación prolongada con cierto estructura objetiva de posibilidades. La participación de los queseros en el campo no es equilibrada ni armónica en la mayoría de las veces, esto se debe a la presencia de una diversidad de individuos y grupos con coherencia cultural en las prácticas.

En este sentido, Magaña (2008) menciona que: es en el campo donde se puede identificar la presencia de distintos polos de coherencia cultural en las prácticas, en este caso, las de los queseros, con una interacción desigual con respecto a agentes con mayor capital económico y con mejores estrategias y posiciones dentro de un contexto local y complejo. En donde las interacciones que emergen de los contactos y negociaciones entre individuos y sus recursos de poder así como de las interpretaciones que tienen los grupos de sus respectivas posiciones en el orden social, objetivan las relaciones y permiten un acercamiento a la comprensión de la construcción de las diferentes prácticas entre ellos en espacio social entendido como campo.

En el campo en el que se encuentran los queseros se muestra a escala local el entramado de mundos de diferente significación y pugna por establecer la hegemonía de su práctica y vida cotidiana. Dentro del campo, los queseros aluden las tensiones estructurales no solo en las prácticas cotidianas sino también culturales y económicas. Por tanto, son estructuras no armónicas, porque se manifiesta una lucha a través de discursos, acciones, saberes, posesiones, que no solo generan confusión sino también conflictos. Los queseros se encuentran limitados por una sociedad que ha organizado su área, trazando fronteras para demarcar el territorio sobre el que se debe mover y entender la realidad para así tener control de él, conservarlo, localizarlo y mantenerlo vigilado y conservar la estructura.

No obstante la opinión de individuos relacionados con productores de ganado bovino de carne y leche, así como con lecheros opinan que los queseros se clasifican a partir de queseros medianos, pequeños y “pequeñeces”, refiriéndose a los que obtienen una cantidad menos a 20 quesos al día.

Jorge: *“pues en nuestro estado, es fundamental porque procesamos casi el 90% de leche de ranchos y ranchitos que se va a la producción de quesos, ya sean pequeños, medianos y pequeñeces, porque también de ahí surge la actividad, por la cantidad de leche que hay disponible y se hace irremediablemente imprescindible hacer quesos”* (Consultor).

En este estudio se elabora la siguiente clasificación: quesero pequeño, quesero mediano y quesero grande. Clasificación que es reconocida por ellos mismos y lo

relacionan al espacio social que ocupan en la región desde su perspectiva. Lo que da lugar a lo que menciona Bourdieu (1979) a elaborar el espacio social, esa realidad que no se ve, ni se puede mostrar, ni tocar y que organiza las prácticas de los agentes. Los queseros aportan y promueven influencias sociales y económicas a través de sus capitales que son globales en sus consecuencias e implicaciones. En un agente la posesión de un poder o capital conlleva a tener acceso a las ganancias específicas que están en juego dentro del campo y, de paso por sus relaciones objetivas con otras posiciones como: la dominación, subordinación y homología (Bourdieu, 1995).

En este sentido, los queseros de una comunidad y sus otros actores sociales tienen posiciones mediadas por la posesión de poder, un capital o a través del capital tienen poder. Si las relaciones objetivas entre los queseros con otros actores sociales, las posiciones y posesiones de capital o de poder pueden estructurar su propio campo, la noción de campo, emerge de la información recogida con los informantes sobre las relaciones objetivas entre ellos y otros actores.

Para analizar si los queseros constituyen un campo es necesario emplear la noción de campo como una categoría metodológica de análisis como la realizada por Magaña (2008). Este autor utiliza al campo como categoría de análisis para comprender el campo de lo médico en relación al proceso de salud – enfermedad con los pasiegos de Vega de Paz, España y, con ello, entender el estado de relaciones de fuerza entre los participantes de un campo y es lo que define la estructura del campo, es decir, comprender como participa cada individuo dentro de esas relaciones objetivas de poder.

Las relaciones que se desarrollan en un campo deben ser abordadas en términos relacionales como menciona Bourdieu (1995: Pág. 63) quien desarrolló la idea de campo y a éste lo define como una técnica para pensar en términos de relaciones lo que resulta en pensar en términos de campo. Para comprender el concepto de campo desde la perspectiva de Bourdieu, el analista debe desarrollar los procedimientos de razonar y pensar en términos de relaciones que resulta un modo de pensamiento relacional. El campo como una expresión razonada, puede definirse como una red o configuración de relaciones objetivas entre posiciones de los individuos.

La participación de cada individuo dentro del campo está en función de dos elementos: la posición con la que participa mediante y la posesión de un capital y el tipo del mismo con el que obtiene una fuerza relativa y compite con otros agentes a través de sus estrategias y el volumen global y estructura de su capital. Por tanto, es necesario estudiar a los queseros para determinar cómo están constituidos concretamente, quienes son, quienes forman parte, quienes son segregados. Es decir se pueden elaborar unas clases teóricas lo más homogéneas posible desde las prácticas y de todas las propiedades que resultan de ello de tal manera que se construyen en teoría (Cuadro 4) las siguientes categorías.

Ilustración 3. Tipología de los queseros en la región de estudio según lo observado

Clasificación de los queseros en la región de estudio según lo observado					
Queseros grandes (3)* Volumen de transformación: más de 15 mil litros/día		Queseros medianos (2)* Volumen de transformación más de 5 mil litros/día		Queseros pequeños (1)* Volumen de transformación menos de 5 mil litros/día	
Productor de leche	Comprador de leche	Productor de leche	Comprador de leche	Productor de leche	Comprador de leche
Tecnificados y artesanales: emplean personas				Artesanales	

En el cuadro anterior se observa la similitud del quesero, en la que muestran que independientemente del volumen de procesamiento, en los tres tipos de queseros pueden ser productores de leche y además compradores de la misma. Los grandes queseros tienen un proceso de trabajo industrial y tecnificado. Su producción se destina a otras entidades federativas donde existe una demanda fuerte del queso que producen. Mientras que el quesero mediano usa utensilios modernos, su mejora es constante y paulatina, procura abastecer el mercado interno en los centros urbanos de mayor población en Chiapas. El pequeño quesero es el que abastece el mercado local donde se encuentra y esporádicamente su queso sale fuera del estado. No obstante, los tres tipos de queseros de los tres municipios pertenecen a la industria manufacturera de los alimentos que se encuentra contemplada

como industria de la transformación láctea en la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación de México (CANACINTRA, 2012). En la industria manufacturera industria se concibe la obra hecha a mano o con ayuda de un equipo y/o maquinaria, predominando la labor de la mano de obra.

Los mismos queseros en cada municipio establecen sus categorías como se ha mencionado en: grandes, medianos y pequeños. Es como establecen sus fronteras dentro de su campo, donde existen queseros dominantes, los dominados y los que son homólogos en cada categoría. Sin embargo, el cómo juegan con su capital dentro del campo está en función de la habilidad, conocimiento y oportunidades de cada quesero en cada municipio.

1.3.2.1. Categorías de los queseros en Arriaga, Ocozocoautla y Tonalá

Los queseros en la región de estudio tienen costumbres y tradiciones fijadas en su modo de pensar y actuar, por la manera en cómo les fueron transmitidos e inculcados los saberes relacionados al queso. Saberes que se han modificado de acuerdo a la experiencia de cada familia. Es frecuente encontrar queseros que son la segunda o tercera generación.

Son parte del repertorio de significados culturales propia de las regiones lecheras y queseras de la entidad. Repertorios culturales que implican saberes y experiencias a través de sus procesos de trabajo que son legados y comunicados por diferentes medios. La gente mayor de edad enseña a sus hijos y estos a su vez a los suyos. Todos se apropian de lo que ven y experimentan por sí mismos en la convivencia cotidiana. Es una manera de heredar las costumbres y tradiciones:

Rubén: *“Te platico como surgió el caso específico, la fabricación de quesos y el gusto por fabricarlos, esteee, mi papá y mi abuelo tienen un rancho, entonces parte de la leche había que venderla y otra parte hacían quesos, porque tenían clientes de quesos, entonces cuando yo iba a la secundaria, me empiezo a fabricar quesos y normalmente en el rancho lo que hacíamos es queso de crema, es el queso que tradicionalmente conocemos”.* (QGO).

Es el legado de las tradiciones que se hace mediante la comunicación de las costumbres, habitus y prácticas individuales o de un grupo social. Con ello se intenta asegurar que las generaciones jóvenes den continuidad a los valores, signos, símbolos y conocimientos que los hace diferente a “otros” y los distingue como grupo. Es parte de su cultura, que se basa en normas de representación que se construyen alrededor de los individuos y que irremediamente se encuentran atrapados en ellas, (Geertz, 1992). En este sentido, algunos manifestaron lo siguiente:

Escobar: *“Desde niños comenzó la cultura de queso, mi abuela nos pagaba 1 centavo por queso empacado, era para que no anduviéramos de vagos, no dejaba ir clientes, los atendías hasta de noche, mi abuela era muy dura, no daba fiado, era buena administradora, ella vendía mucho queso, pero le pagaban por anticipado, entonces se casa su hija y empezaron a vender quesos en Tapachula”* (QMP).

Algunas de estas características son comunes en los diversos municipios donde la actividad quesera es más productiva. No obstante, pueden ser desiguales con otros queseros de otros municipios, aunque convergen en un espacio- tiempo determinado, por ejemplo: modos de producción, procesos de trabajo, o algunas prácticas sociales y pueden ser semejantes o no de acuerdo a cada región o localidad debido a aspectos: históricos, geográficos, sociales, económicos, división del trabajo entre mujeres y hombres y estilos de vida entre otros, con los cuales forman parte de la estructura de relaciones e instituciones.

Las categorías se establecen de acuerdo a la percepción de los actores sociales y de los mismos queseros de los tres municipios. Por el capital económico, volumen de compra y transformación son grandes, medianos y pequeños. Por el capital social, los queseros se perciben como los más conocidos por su trayectoria dentro de la industria manufacturera y la calidad de su producto a través del tiempo y espacio o que han trascendido más allá de las fronteras establecidos por ellos mismos. Por tanto, queseros con alto reconocimiento, los medianamente reconocidos y los desconocidos. Los queseros más reconocidos han sabido utilizar su capital social para ejercer poder y son los que representan a los demás en eventos culturales o ante instancias gubernamentales. Los queseros con capital cultural son

aquellos que han obtenido algún grado de educación superior y que han regresado a su lugar de origen a hacerse cargo del patrimonio familiar. Escobar, pepe, Rubén

Los queseros que participan a través del capital simbólico son aquellos que ejercen poder a través de un cargo público o que son queseros por tradición y representan a una generación de queseros en tiempo-espacio. Ante esta situación emergen las categorizaciones combinadas de los queseros, por ejemplo: en los tres municipios se van a encontrar queseros de una primera generación (quesero viejo), reconocido socialmente con o sin capital económico, con o sin capital cultural. Por tanto, la clasificación de los queseros en los tres municipios que más se acepta es la del quesero con poder económico más que los otros tres capitales que menciona Bourdieu.

1.3.2.2. Queseros pequeños en los tres municipios.

Queseros pequeños incluye a propietarios de ganado lechero, quienes obtienen leche de su hato y/o compran, la procesan en queso. El nivel de procesamiento va desde 50 o 100 litros – hasta menos de 5 mil litros/día. Elaboran principalmente queso crema y de sal de manera tradicional. Algunos de este tipo de queseros pueden estar tanto en la industria extractiva como en la manufacturera según CANACINTRA (2012). En este sentido, los queseros son agentes intencionales en las que sus actividades se basan en razones o motivos que se inician en cada contexto de los diversos en los que se mueven (Giddens, 1995).

Los queseros pequeños en los tres municipios incluyen la participación de mujeres y hombres de diferentes edades (20 a 60 años) en el proceso de elaboración. Son personas independientes en su mayoría (Imagen 4), por tanto, cuentan con un patrimonio comercial: por un lado se encuentran como propietarios de rancho y algún otro negocio. Mientras que por otro lado, están los que se dedican solo a la manufactura de quesos y ocupan el tiempo restante en otras actividades que en su mayoría forman parte de una economía de subsistencia.

El sector quesero sobre todo el artesanal se considera como una economía de subsistencia y en gran medida son proclives al riesgo, ya que en ellas recae constantemente la amenaza de una producción inestable durante todo el año debido principalmente a los

escasos recursos económicos y de materia prima. Amenaza que en un momento determinado podría considerarse como un problema fundamentalmente social debido a que la conducta individual o se adecua a las expectativas socialmente mantenidas por los grupos de referencia relevantes o bien responde a procesos de socialización específicos, sea a favor o en contra del criterio socialmente admitido. (Luhman, 1996).

Imagen 4. Queseros pequeños de Tonalá



El riesgo que corren los queseros pequeños tiene origen en las decisiones tomadas individualmente en su vida cotidiana y que se relaciona con los adelantos tecnológicos y ecológicos de la sociedad moderna. Su arraigo en tradiciones y costumbres los anclan al subestimar en el contexto de la cotidianidad los riesgos típicos porque sobrevaloran el poder de control en relación a situaciones futuras, infravalorando la dimensión del daño. Los queseros realizan sus actos de acuerdo a un propósito o motivo, es decir, son acciones reflexivas y racionalizadas de su rutina diaria para interactuar con otros actores a través del tipo de capital, experiencias, saberes, nivel escolar entre otros.

La mayor parte de ese saber de los queseros es de carácter práctico: es inherente a la capacidad de ser con en las rutinas de una vida social. Tanto en la experiencia individual como por referencia a comparaciones entre queseros en diferentes contextos de actividad social. Ellos desempeñan diferentes funciones en el día en las cuales toman decisiones que implican riesgos. Para el hombre, es atender el rancho, hacer compras, vender ganado,

vender los quesos, atender negocio propio, dedicarle tiempo a su familia entre otras. Para la mujer aparte de hacer quesos, los lleva a centros al mercado o los distribuye bajo pedido, atiende a la familia, se ocupa de los quehaceres del hogar entre otras ocupaciones.

En este nivel se incluye a empleados de queserías de cada municipio. Los queseros empleados, en su mayoría hombres entre los 20 y 40 años, son los que elaboran diferentes tipos de quesos en el mismo lugar. Algunos tienen una función específica: lavado de material, recepción de leche y cuajada de la leche, prensado, empaque y embalaje, aunque expresan que hacen de todo en el proceso durante la jornada laboral, trabajan toda la semana sin día de descanso.

El proceso es totalmente artesanal, con el uso de utensilios rústicos, pero prácticos para ellos o ellas. Algunos aplican saberes tradicionales que les fueron transmitidos por sus abuelos o padres, mientras que otros pudieron haber aprendido el oficio en una quesería local. El lugar donde elaboran los quesos generalmente es algo improvisado, un cuarto no muy amplio, adjunto al hogar, con mesas de madera, moldes de madera, tinajas y/o tambos, cubetas y bandejas de plástico piso de cemento rústico con declive hacia el drenaje, con aljibes para almacenar agua, las paredes generalmente de ladrillo o tabique sin repello, el techo usualmente es de lámina galvanizada o de asbesto, un foco al centro del techo, la puerta de entrada generalmente es ancha, sujetos al techo penden ganchos o pequeños travesaños de metal o de madera para colgar la cuajada.

Las paredes muestran un aspecto de uso, presentan acumulación grasa, negruzca por el uso cotidiano, los utensilios de madera también muestran esa coloración, en el ambiente se percibe el olor constante a leche o a queso, es un olor que se impregna en todos los utensilios y telas usados diariamente.

Investigador: *¿algo que no le guste de hacer quesos?*

Mercedes: *“el aroma a leche y quesos, pues como está escurriendo la cuajada o se almacenan los quesos, siempre desprenden un tufito, yo ya estoy acostumbrada, pero cuando alguien me visita, si notan el olor y siempre preguntan ¿haces quesos?” (QMO).*

Susana: *“Sí, siempre es molesto el olor que se queda en las manos y en los brazos, hiede un poco y molesta pues, aunque una esté acostumbrada, por más que se lave uno ahí queda el olor. ¿a que huele? A queso, la cuajada siempre desprende ese olor”* (QChA).

Marden: *“Pues yo hacía los quesos ahí, donde está el carro, (bueno ahora es el estacionamiento del carro), y el olor es penetrante, ya en la temporada de calor, si, llega hasta los cuartos pues, a veces pues si molesta a los hijos o a las visitas”.* (QChO).

Tito: *“Acá, mi estimado, como está ventilado, como usted ve, ahí pues si siempre desprende un olor, pero ya lavando bien y con algo de pino, ya desaparece, por eso tengo malla en lugar de pared”* (QChT).

Los queseros pequeños son los que tienen más arraigo a la forma tradicional de hacer quesos. Desde el lugar, utensilios, consideraciones especiales del tiempo, tipo de leche, la receta, modos de hacer que han pasado por generaciones en su familia, consideran que es parte de la cultura de la región. En este sentido, hombres y mujeres fueron socializados desde su hogar e interacciones con la naturaleza, son individuos con una identidad y orientación práctica se formaron desde los espacios sociales hogar-naturaleza, como menciona Bourdieu (1971) *“la producción y reproducción de los espacios sociales se originan en las prácticas individuales, donde cada individuo es un actor social cuya identidad y orientación práctica se forma en relación a los espacios sociales”*.

1.3.2.3. Queseros medianos

Son individuos que rompen parte de las tradiciones y costumbres arraigadas alrededor del queso artesanal y encaran las diversas posibilidades de éxito. Posibilidades que implican riesgo al tomar nuevos rumbos de acción que no pueden ser conducidos por los simples hábitos establecidos. Son los queseros que elaboran diferentes tipos de quesos, el producto terminado lo distribuyen en mercados y queserías. Procesan en instalaciones desde rústicas generalmente dentro del domicilio, hasta instalaciones independientes fuera del hogar. Cuentan con empleados dependiendo de la cantidad que se procesa. Existe una

proporción de un empleado por cada 1000 litros de leche procesados³³. Tienen un patrimonio comercial, que no patrimonio cultural.

Investigador: *¿cuántos empleados tiene?,*

Escobar: *a ver, son, siete, pero varía, algunos faltan o piden permiso,*

Investigador: *¿entonces procesa unos 7 mil litros de leche diarios?*

Escobar: *“Yo creo que más, póngale unos nueve o diez mil, ahorita está bajando la producción” (Q M T).*

Rubén: *Bueno acá tenemos cerca de doce, algunas son mujeres, que se encargan del empacado, procesamos un promedio de doce mil litros, claro con sus altas y sus bajas, pero por ahí andamos en esa cantidad (Q G O).*

Los queseros medianos hombres y mujeres (Imagen 5) de los tres municipios tienen en común la posesión de capital económico que les proporciona la capacidad de compra de más de cinco mil litros de leche diarios para mantener una producción constante.

Imagen 5. Quesera mediana de Ocozocoautla



³³ Comentario personal del Ing. Bioquímico, consultor en el Sistema Producto Leche

Cuentan con equipo necesario, aunque las instalaciones sean de terminados rústicos. Sin embargo, están incluidos en la industria de la manufactura ya que emplean mano de obra e instalaciones improvisadas. Algo así como una galera, donde se encuentran las tinas de aluminio, mesas y moldes de aluminio, básculas, material de empaque y aparato de empaque al vacío. Emplean alguna técnica moderna, como el empaque al vacío, cámaras de refrigeración, fabrican diversos tipos de quesos no originarios y su mercado son las grandes ciudades del país.

Generalmente son personas entre 30 y 40 años, con un estilo de vida diferente a un quesero tradicional. Regularmente son hijos de productores de leche o de queseros tradicionales, con estudios profesionales algunos, otros no, pero con visión empresarial, se encargan de la gestión de la empresa, saben el proceso de la elaboración de diferentes tipos de queso, pero no participan directamente en la elaboración. El estilo de vida tiene variaciones, esas variaciones son atributos que Bourdieu considera como una estratificación elementalmente estructurantes. El estilo de vida implica un conjunto de hábitos y orientaciones que indican cierta unidad que relaciona opciones de un modelo más o menos ordenado para mantener un sentimiento continuo de seguridad ontológica. Se incluye al quesero especializado: es aquella persona que se especializa en algún proceso para darle el toque de distinción al producto obtenido o el que elabora específicamente un queso y aplica todos sus conocimientos y habilidades en él.

1.3.2.4. Queseros grandes

Personas con mayor capacidad de acopio y procesamiento de leche que fluctúa entre los 15 y 30 mil litros de leche diarios, (Imagen 7) cuentan con instalación tecnificadas, tanques de enfriamiento para la leche, laboratorio de análisis, personal calificado, desde técnicos hasta profesionistas. Poseen una flotilla de transporte para recoger la leche. Se ocupan de estrategias de higiene en el proceso de elaboración. Su producción es diversificada. Su mercado es fuera del estado. Son personas emprendedoras e inversionistas que arriesgan su capital en la industria.

Los queseros grandes comprenden que los riesgos que asumen a través de sus decisiones pueden acceder a algunas ventajas entre ellas: prever algún daño, obtener ganancias o mantener determinado capital que puso en juego. Generalmente el capital más común en juego es el económico dentro del campo en el que juegan. En este campo participan mujeres y hombres indistintamente, algunos de ellos son productores de leche. Su función es gestionar créditos y apoyos gubernamentales, tienen representatividad, adquieren proyectos y participan en las políticas públicas para obtener beneficios individuales y grupales. Cuentan con un Patrimonio cultural heredado y un Patrimonio comercial vigente.

Imagen 6. Quesero Grande de Ocozocoautla



En esta clasificación se puede observar que existen desigualdades muy marcadas en varios sentidos: escolar, económico, patrimonial, visión empresarial, visión cultural e identidad. La presencia de poder es palpable en los queseros grandes, su capital económico les permite dominar la compra venta de leche y buscar otros mercados fuera de la entidad. Esto hace que entre ellos mismos se vean como un grupo de clase, los queseros dominantes con poder de decisión ante instituciones gubernamentales y de organización, los queseros independientes o mediano que compiten con las otras dos clases pero se subordinan a las decisiones de los primeros, los queseros pequeños que se ocupan más de cómo mantener su

actividad ante el embate de los dos primeros tratando de mantener la producción hacia lo natural y en algunos casos hacia lo “orgánico”.

La clasificación no implica que sea un grupo cerrado entre sí, mantienen relaciones e interactúan cotidianamente con ideas y recursos que impactan en la sociedad entera de una región. Existe un flujo de relaciones económicas con intercambio de mercancías y dinero que mueve de manera importante a una gran parte de esa sociedad.

Los queseros pequeños son los más numerosos en los tres municipios, se considera que de los existentes el 80 % no se encuentra registrado ni en hacienda ni en salubridad, enfocan sus esfuerzos por la elaboración del queso crema porque el proceso es el más sencillo a comparación de otros que requieren más tiempo y más esfuerzo. Para dos consultores, la opinión del quesero artesanal es la siguiente:

Jorge: *“se hace el queso crema y el de sal porque son los quesos que no requieren mayor técnica, su proceso es el más sencillo de todos los quesos, no requiere mayor inversión más que la leche, el cuajo, la sal y el empaque y lo han hecho desde que el queso apareció en Chiapas y ha venido transmitiéndose ese conocimiento desde sus bisabuelos, abuelos y así sucesivamente”.* (Consultor 1).

Mauro: *El queso crema es el más fácil de hacer, pero yo no tengo mercado para él, yo hago tipo Cotija y la producción sale del estado (Q G T).*

Tito: *Es menos trabajoso, porque te da tiempo de hacer otras cosas, mientras le das su tiempo (Q Ch T).*

Santiago: *No es tanto trajín, como el de hebra o manchego, pero si lleva su tiempo ¿no? (Q Ch T)*

Aunque el queso crema sea el más fácil de elaborar, alrededor de él se ha construido una serie prácticas sociales y de significados que les reconocen propios y extraños. Existe en ellos como práctica social una cierta ética que se comparte con otros queseros, con la que construyen las relaciones de colaboración que se basan en la confianza e igualdad. Les permite identificarse y reunirse en espacios sociales para las interacciones cotidianas,

reconociéndose a sí mismos como queseros. Es una identidad de grupo donde comparten un estilo de vida, comparten un habitus, una red de relaciones familiares, amistades y colegas, sus pertenencias. Aunque para que esa identidad se establezca debe ser reconocida por otros. En este sentido Giménez (2007), afirma que *“la identidad en ocasiones los otros gozan del poder de definirla”*.

Las prácticas sociales de los queseros se refieren a sus actividades humanas sociales como ciertos sucesos de la naturaleza que se autoreproducen y se reproducen indefinidamente. Es decir, denotan recursividad. No obstante, los queseros no les dan origen sino que las recrean de continuo a través de los mismos medios por los cuales ellos se expresan en tanto actores. En este sentido, las prácticas sociales de los queseros a través de sus actividades, reproducen las condiciones que hacen posibles esas prácticas bajo la forma de programas codificados como una clase de entendimiento de sus relaciones objetivas como una actividad social que se desarrollan en un campo.

1.1.2.5. Como se construyen a sí mismos

Para entender cómo se construyen a sí mismos es necesario habituarse y tener conocimiento de sus prácticas sociales cotidianas que están relacionadas con sus procesos de trabajo en la quesería de las que derivan acciones y actividades. Por tanto, es comprender las relaciones y posiciones de cada quesero y familiarizarse con las diferentes formas de vida que expresan a través de sus actividades.

Mercedes: *“me conocen como la profe que hace quesos, es como cualquier oficio y no me molesta que me digan quesera, además muchas personas aprecian la calidad de mis quesos”, tengo muchos años haciéndolos”* (Q M O).

Para esta informante el oficio de quesera le brinda la seguridad de un estilo de vida que ha mantenido por un tiempo-espacio prolongado.

Tito: *“bueno me dedico a hacer quesos, la gente dice, allá con el quesero “don Tito”, y vienen a comprar queso”* (1, T, 7).

Las relaciones con los “otros” a través de la actividad de la quesería es lo que genera la posición del quesero al ser reconocido como tal en su campo.

Susana: *“pues es un oficio, es como cuando costuro, soy costurera, igual cuando hago quesos; quesera. (Q Ch A).*

La señora Susana establece sus posiciones en cada contexto en el que se mueve en su vida diaria.

Adela: *“Yo hago los quesos, también los vengo a vender a Tuxtla, hago entregas, pero soy la que hace los quesos, soy la quesera por decirlo así. Muy ricos por cierto”. (Q Ch. O).*

Tego: *“Soy quesero y esta actividad me dio para ser empresario” (Q G T).*

Los informantes tienen actividades que obedecen a algunas razones de: propósito, intención o motivo bajo un contexto y espacio-tiempo. En este sentido, se puede decir que las acciones se encuentran estrechamente relacionadas con el contexto y pueden obedecer en algún espacio-tiempo: histórico, geográfico, social, cultural, económico y político. Por tanto, la acción humana acontece como una permanencia, una emanación continua de conducta y lo propio vale para una cognición en un contexto.

Los queseros se construyen a sí mismos a través de las relaciones objetivas y sus prácticas sociales con los otros. La acción de los queseros, sus relaciones y posiciones frecuentemente se dan a través de encuentros en un espacio-tiempo que conforman el contexto.

Pepe: *“Me relaciono con algunos funcionarios del gobierno estatal y federal, así como dentro del Comité Sistema Producto Leche, por ejemplo, ahí formo parte del segmento de la transformación de la leche. En otras actividades sociales, soy el licenciado en Administración de Empresas. Por tanto, depende del contexto y yo me identifico como quesero sin pena alguna” (Q G O).*

Los queseros se pueden encontrar en sedes ³⁴ tan diversas como: mercados públicos, restaurantes – bares, asociaciones ganaderas, iglesias de diferentes cultos, ranchos o la misma quesería. Los cuales representan bandas o tiras de espacio donde ocurren los encuentros y se prodigan reuniones. Según Giddens (1995: Pág. 104) las reuniones presuponen el registro reflexivo mutuo de una conducta en copresencia y por medio de copresencia.

Pepe: *“Yo tengo que ver cómo funciona la empresa, así que me tengo que reunir para relacionarme con acopiadores, distribuidores y comerciantes por un lado, y con ganaderos, lecheros, vendedores de insumos por otro lado, ¿me entiendes?, por un lado compro y por otro lado vendo”*. (Q G O)

La contextualidad de las reuniones es vital, en un sentido muy íntimo y esencial, para esos procesos de registro. El contexto incluye ambiente físico de interacción pero o es algo en lo cual meramente ocurre: una interacción. Aspectos del contexto, incluidos el orden temporal de gestos, habla, son utilizados como rutina por los actores para constituir una comunicación.

A través de las relaciones sociales los queseros se definen de acuerdo con quienes interactúan. Las relaciones cotidianas de los queseros se dan de manera secuencial, es decir, si tienen que ir a dejar a sus hijos a la escuela, son padres de familia, si visitan a algún productor de leche, es comprador de leche, si va a sus instalaciones, es quesero, si asiste a algún culto religioso, es feligrés, si asiste a algún bar para reunirse con sus amigos, es

³⁴ Las sedes denotan el uso del espacio para proveer los escenarios de interacción, y a su vez los escenarios de interacción son esenciales para especificar la contextualidad. Sedes pueden ir desde una habitación en una casa, una esquina callejera, la planta de una fábrica, pueblos y ciudades, hasta las áreas territorialmente deslindadas que ocupan estados nacionales. Las dimensiones en las que se encuentra un individuo como ser biológico integrante de un sistema complejo se articulan mediante un sistema de relaciones objetivas para configurar una estructura en las sedes. Es decir, son las relaciones en las que dos individuos o un grupo de ellos tienen un objetivo común, por ejemplo; participar socialmente en una comunidad o desarrollar un trabajo.

cliente. Las reuniones pueden tener una forma muy laxa y transitoria como la del fugaz intercambio de miradas amistosas o saludos en un pasillo. Contextos más formalizados donde ocurren reuniones pueden denominarse ocasiones sociales (Giddens, 1995)

Los individuos que elaboran quesos, tanto actores sociales, se construyen como queseros desde sus prácticas, relaciones e interacciones sociales en un campo específico que es la quesería en un determinado medio ambiente en tiempo y espacio específicos. Por tanto, sus relaciones se encuentran bajo un esquema cultural y de prácticas sociales apreñadas e incorporadas por cada individuo dentro de su microcosmos social relativamente autónomo y con espacios donde se desarrollen. Las relaciones objetivas para Bourdieu (1995) constituyen la base de una lógica y una necesidad específica que son irreductibles a las que rigen en un espacio de juego, es decir, un campo.

La mayoría de los queseros tienden a expresar como parte de su construcción el arraigo, tanto al territorio como a costumbres y tradiciones locales y regionales porque mantienen un diálogo con el pasado. A partir de ese pasado es como llegan a conocerse mejor. Sin embargo, según Giddens (1995) la reconstrucción del pasado va unida a la participación de la posible trayectoria virtual en el futuro que probablemente pueda limitar el conocimiento de sí mismo. Este conocimiento de uno mismo está subordinado al propósito más incluyente y fundamental de construir/reconstruir un sentido de identidad coherente y provechoso (Giddens, 1995).

Rosario: *“Yo hice quesos durante 50 años, pero ya ahora hago muy pocos, compro algunos para seguir vendiendo como míos y sí se vende. Yo, le enseñé a mi hija a hacer queso crema, ya ella tiene un puesto en el mercado y ahí con eso se mantiene, yo, ahora mire, llevo unos 20 quesos al mercado, unos 30 mantequilla, vendo el suero y en el rancho hago requesón”.* (Q Ch O).

Esa construcción/reconstrucción de cada individuo es la clara trayectoria de desarrollo del pasado a un futuro previsto. Es decir, la trayectoria del yo, la cual posee una coherencia que deriva de la conciencia cognitiva de las diversas fases del tiempo de la vida. En este sentido los queseros se apropian de su pasado indagando a través del mismo a la luz de lo que se prevé para un futuro (organizado).

Para algunos de ellos su construcción como queseros no es muy aceptada aunque reconocen sus deferencias con respecto a los otros. Al ser un proceso de auto reflexión, es subjetivo y se basa en un conjunto de atributos culturales que son estables en tiempo-espacio y valorados por cada individuo. Los individuos, en este caso los queseros, buscan ser diferentes a los demás y se esfuerzan por ser reconocidos por los demás por sus atributos culturales y sus particularidades. Generalmente para lograr una identidad buscan la definición de los otros.

1.1.2.6. Como lo construyen los otros

Para muchos investigadores y académicos, el quesero es quien emplea diversas técnicas y saberes empíricos rústicos o tecnificados para transformar la leche en queso. No importa el tipo de queso (Entrevista, 2013). Para algunos restauranteros, el quesero es quien hace quesos, es algo conformista y poco serio en sus tratos:

Christian: “son impuntuales y conformistas, bueno, aunque no todos, hay algunos que son más responsables pero más bien creo que son distribuidores, es decir, compran a los queseros o a queserías y vienen a venderlo al comercio de Tuxtla, bueno, si conozco varios queseros, ¿por qué? Porque he tenido que cambiar con varios de ellos, primero; suben el precio de manera repentina, te dejan sin queso por temporadas. (Restaurantero).

Los otros construyen al quesero en base a: el campo en el que se mueven, relaciones objetivas, interacciones y capital con el que participan con él. Aunque toman más en cuenta la actitud y las condiciones que hacen posibles las actividades mutuas que dan origen a la reproducción de las prácticas sociales. Una de ellas es fijar su posición a partir del empleo del yo, que se desarrolla a partir de la postura del agente en encuentro sociales y, después se asocia a ésta. En estas relaciones objetivas entre los otros y los queseros se busca el dominio del yo, me, tú, él, ellos, aplicado con reflexión en un discurso que los agentes aplican a su lenguaje.

Elín: “Huy, pues mire, yo tengo una opinión no muy buena de ellos, bueno le hablo como productor de leche, siempre nos andan con engaños para pagar, que si la

leche pesa menos, que si hay mucha, no, pero cada quien se acomoda con un quesero. (G A).

La opinión de algunos, se contrapone con las pugnas y problemáticas que tiene el quesero en su cotidianidad como: baja en la producción de leche, calidad dudosa de la misma, incremento de precios, cuestiones familiares y personales, entre otros. Esto concierne a sucesos de los que un quesero es el autor, en el sentido de que pudo, en cada fase de una secuencia dada de conducta, haber actuado diferente.

León: *“Bueno, mira, muchos dicen que nos la llevamos tranquila, porque hacemos y entregamos quesos y ponemos el precio que queremos, pero no es así, estoy de acuerdo que el lechero se queja de que su producto no vale, si compras un litro de agua ¿cuánto te vale? En cambio la leche vale ahorita 5 o 6 pesos, ahora que está cara, pero en las lluvias está a cuatro pesos, ahí hay una gran diferencia. Pero, es una cadena donde se mueve el precio de la leche. El lechero sube la leche, yo subo el precio, si baja el precio, bajo el precio”.* (Q M O).

La construcción de los otros sobre los queseros se basa en las relaciones e interacciones que mantienen en la cotidianidad, cada uno en su vida cotidiana percibe la posición dentro del campo en donde compiten a través de la disponibilidad de capitales individualmente. Ahora las relaciones sociales que establecen están influenciadas por varios factores entre ellas la época del año que es determinante para la cadena agroindustrial leche-quesos.

En función de la época las relaciones pueden ser armónicas o no armónicas por la competencia tanto de la adquisición de la leche como de la competencia por el mercado y consumidores y todo se debe a la falta de acuerdos estables en el precio de la leche donde en la actualidad están considerando la calidad de leche que entregan los productores de leche. De baja calidad en la época de secas por el tipo de alimentación o suplementación del hato de ordeña. Mientras que para la época de lluvias existe cantidad de forraje disponible para que se alimenten las vacas de ordeña y se incrementa la producción con una sobre oferta de leche.

Aunque son procesos de socialización, no existen reglas y sanciones que se apliquen ante determinada conducta entre queseros y los otros. Los queseros son parte de la colectividad, pero asumen sus propios objetivos e intereses antes que los de la colectividad que representan en este caso los consumidores.

Los queseros son parte de una identidad colectiva que se construye constantemente a través de sus actividades cotidianas colectivas en torno al queso artesanal. En este sentido Gimenez, (2007) dice que la construcción de una identidad colectiva se basa en el hecho de que varios individuos se agrupan, orientan y comparten sus acciones según determinadas metas u objetivos.

1.1.2.7. Cómo lo construyen los consumidores

La percepción de consumidores -que es su posición frente al queso- está directamente relacionada con el producto que consumen. Los queseros desde su posición interactúan a través de la conversación que se establece en relación a la compra-venta de quesos; los cambios que percibieron en la última adquisición, cambios de precio, producto nuevo, cobro de cuentas. Los consumidores, sólo saben que quien hace los quesos es una persona sencilla que los trae de algún rancho. Aunque en ocasiones es habitante del mismo centro de población donde vende el producto. Por tanto, resultan ser vecinos y hasta conocidos de hace tiempo. En este sentido, se observa el espacio de las posiciones sociales de los actores que se retraduce en un espacio de tomas de decisión a través del espacio de disposiciones –o de los habitus– (Bourdieu, 1997).

Ama de casa: *“son personas entre mujeres y hombres que se dedican a hacer quesos, sí, son los que hacen quesos”.* (Encuestado 2)

Comerciante: *“Pues los que hacen quesos, ¿no?”* (Encuestado 3)

Ciudadano: *“El que hace queso en el rancho o en su casa y los vende”.* (Encuestado 4).

Consumidor y quesero construyen cada uno su clase de dimensión espacial o posición social de acuerdo a sus prácticas y en los bienes que poseen. A cada clase de

posición corresponde un habitus. La función del habitus da cuenta de la unidad de estilo que une las prácticas y los bienes de la clase de agentes. Por tanto, los habitus son generadores de prácticas distintas y distintivas. Esto es, lo que hace el queso y como lo hace –en cuanto al queso- y difiere sistemáticamente de cómo lo usa el consumidor al adquirirlo. (Bourdieu, 1979; 20). Son acciones sociales que producen bienes y/o beneficios públicos, mismos que se norman por instituciones que a través de sus funcionarios promueven normas y sanciones con el objetivo de ser garantes de los derechos de una colectividad.

1.1.2.8. Como lo definen los funcionarios

Los funcionarios se apegan a las normas vigentes y son tajantes en la definición, “*son personas que hacen queso*”, a ellos no los pueden incluir en un padrón porque no cuentan con instalaciones o establecimientos apropiados. A los que tienen registrados y censados es a aquellos que tienen instalaciones y establecimientos para la venta del producto. Para los establecimientos en los mercados municipales, es necesario que la vendedora cuente con un certificado de salud que la autorice para la venta de lácteos. No se menciona en el documento sobre el registro de los quesos ni lugar de procedencia. Sin embargo, entre queseros pueden reconocer su producto elaborado y les permite reconocerse entre ellos.

En este sentido, los funcionarios de diversas instituciones gubernamentales tienen la capacidad de obrar de un modo específico sobre las acciones de los queseros en cuanto al proceso de elaboración. Lo que significa que son capaces de intervenir o no, sobre el estado de cosas relacionadas a los quesos artesanales, teniendo como consecuencia la influencia sobre su intervención o no sobre ese campo. La acción de los funcionarios produce una diferencia porque posee la aptitud para generar la diferencia a través de ejercer una clase poder. Según Giddens (1995) la acción implica lógicamente poder en el sentido de aptitud transformadora.

Funcionario: “*Se está regularizando a las queserías en las diversas regiones queseras de Chiapas, bueno en todo el estado, pero hay regiones que producen más*”

quesos que otras y para eso acaba de entrar la norma oficial mexicana NOM – 243 SSA1-2010 productos y servicio de leche. Es el 27 de noviembre del 2010 y entró en vigencia la obligatoriedad el 27 de noviembre del 2011. En México ya es obligatorio pasteurizar la leche para hacer quesos, ya no hay razón para no hacerlo, es un requisito”. (SSA)

Con mucha frecuencia el poder se define en términos de intención o voluntad como la capacidad de lograr resultados deseados e intentados. La dualidad en estructuras en relaciones de poder está en los recursos (enfocados a través de significación y legitimación) son propiedades estructurales de sistemas sociales, que agentes entendidos utilizan y reproducen en el curso de una interacción.

1.1.2.9. Como se definen entre ellos

Para los queseros con mayor capital y recursos, los queseros artesanales son queseros chicos, tradicionales y son personas de escaso nivel escolar, descuida la higiene, sólo hace quesos para sobrevivir, no tiene visión empresarial y compite con todos por el mercado, porque vende en la vía pública frecuentemente.

Pepe: *“Mi opinión; siento que tienen mucho trabajo, mucho esfuerzo, poca visión, poco o nulo compromiso con el entorno social, siento que no hay un compromiso elevado en ese sentido, siento que son como nada más como muy chambeadores, pero como comercializadores, compran su leche, la transforman, venden el queso, se vuelven comercializadores, compran a un peso, se ocupan en venderlo a 1.20, ganan sus veinte centavos, lo demás no les importa, en cambio, Acá en nuestra empresa, se cuida mucho el aspecto de la higiene del personal y la limpieza de las instalaciones. Es una empresa, somos empresarios del queso, con recursos”. (QGO).*

Los recursos son medios a través de cuales se ejerce poder, como un elemento de rutina de la actualización de una conducta en una reproducción social. Al movilizar los tipos discernibles de recurso se origina la dominación. Existen dos tipos discernibles de recursos (Giddens, 1995): los recursos de asignación; que son los que denotan formas de

aptitud transformativa, que generan mandos sobre objetos, bienes o fenómenos materiales y los recursos de autoridad que denotan tipos de aptitud transformativa que genera mando sobre personas o actores.

Algunas formas de recursos de asignación (como materias primas, tierra etc.) pueden presentar la apariencia de una existencia real de un modo que, no ocurre con propiedades estructurales en general. Es decir su materialidad no modifica el hecho de que esos fenómenos pasan a ser recursos, solo si se integran en procesos de estructuración. En lo económico: la esfera de lo económico está dada por el rol intrínsecamente constitutivo de los recursos de asignación en la estructura de totalidades societarias (Giddens, 1995)

Para los queseros artesanales, los queseros tecnificados y empresariales son: queseros modernos, tienen dinero para comprar lo que necesitan, por eso usan sustancias químicas para que rinda más el queso, abaratan costos, pero baja su calidad. Estas opiniones en ambas direcciones son parte de las prácticas sociales en la vida cotidiana de los queseros. Las expresiones, reproducción social, recursividad y otras, indican el carácter repetitivo de una vida cotidiana, cuyas rutinas se forman en función de la intersección de los días y de las estaciones que pasan (pero que retornan de continuo), según Giddens (1995) la vida cotidiana tiene una duración, un *fluir*, que indica que el tiempo aquí solo se constituye en la repetición.

1.1.2.10. Como lo definen los productores de leche

La percepción de los productores de leche sobre el quesero es variada, van de acuerdo con las relaciones sociales que han establecido. No obstante, las relaciones no siempre son armónicas. Una de las razones por los desacuerdos son las actitudes entre ambos por los precios, entran en el regateo, la negociación y el acuerdo o desacuerdo con ruptura de las relaciones. Aunque, son temporales, porque se vuelven a restablecer cuando alguno de los dos cede.

Elín: *“Los queseros son el mal necesario de los ganaderos y lecheros en casi todo el estado, compran la leche cuando quieren, la cantidad que ellos quieren y fijan el*

precio que ellos quieren en la época de lluvias. Pero si no estuvieran ellos a quien le vendemos la leche?” (GA).

Para la mayoría de los productores de leche en la región de estudio, el quesero es un agente que posee en mayor proporción capitales: económico y social, mientras que el capital cultural es bajo, sin embargo, con estos capitales, los queseros adquieren una posición temporal de ventaja, es decir ejercen el poder y domina a otros agentes.

Elín: *“Pues, es su negocio, pero a veces abusan de los precios, los bajan lo más que pueden, te exigen leche buena, pero no pagan más y luego ya no te aceptan más leche en las lluvias es disparate el trato”.* (GA).

Muchos queseros reciben la leche de productores que resultan ser sus parientes: abuelos, padres, tíos, hermanos, primos o bien de compadres, amigos cercanos o clientes con los que la única relación social es la compra-venta de la leche. Una opinión común cuando las relaciones son cordiales es “es buena persona, consciente de recibir la leche, paga puntual, a veces castiga un poco el precio, pero nos recuperamos después”. Cuando las relaciones no son cordiales, las opiniones llegan a ser hirientes, sobre todo por adeudos anteriores, rechazo de la leche, castigo por baja calidad de la leche y por reclamos en la cantidad entregada. Sin embargo, es parte de la competencia en el campo, cada quien asume su posición de acuerdo a su capital para ganar o mantenerse dentro del juego de la vida cotidiana. El capital cultural se refleja en la actitud y conductas cotidianas entre quesero y los otros que es característico en Tonalá, su carácter con expresiones ruidosas y altisonantes propias de la región y que resultan jocosas para quienes les rodean en ese tiempo y espacio.

La construcción de la identidad del quesero por los otros y por ellos mismos se da a partir de la cantidad de repertorios de significados culturales que prevalecen en cada lugar y región. Los significados culturales generalmente son duraderos relativamente y compartidos ya sean individuales y generacionales como mencionan Straus y Quin (1997: 89). Los queseros se encuentran inmersos en gran cantidad de significados en la vida diaria como son los símbolos e imágenes.

Todo ello tiene un significado que en ocasiones es ampliamente compartido como: mi estado de Chiapas, mi municipio, nuestros quesos, nuestros ríos, nuestros amigos, nuestros lugares de reunión, nuestra historia, nuestro estilo de vida, nuestras expresiones verbales, nuestros monumentos históricos, nuestros ancestros históricos, nuestros paisajes y zonas arqueológicas entre otros muchos. Todo lo anterior es lo que conforma el entorno cultural, por tanto, es parte de la cultura local y regional. La cultura es parte de la diferenciación entre un yo y un ellos a partir de una apropiación de algunos repertorios culturales considerados como diferenciadores como: modos de hacer, estilos de consumo, formas de pensar, forma de hablar, ideología, arraigo entre otras. Esta diferencia es la que debe ser reconocida por los otros, es la construcción de la identidad. La identidad y la cultura son conceptos estrechamente relacionados como menciona Giménez (2007), *“ambos conceptos son indisociables, aunque la identidad se define por sus límites y no por el contenido cultural que en un momento determinado los marca”*.

Las relaciones sociales entre los productores de leche y los queseros cada cual en su posición en el campo se establecen mediante formas de poder en donde habrá dominantes, dominados y homólogos durante las reuniones que sostienen dentro del contexto en tiempo y espacio. Las reuniones que en ocasiones son distendidas y cortas como el intercambio de gestos amistosos o saludos de pasillo no contribuyen a establecer relaciones objetivas. En cambio en contextos más formales donde ocurren reuniones de ocasiones sociales donde existe una pluralidad de individuos como son: jornadas de trabajo, juntas gremiales entre otras se estipula el contexto social estructurante, donde se interactúa mediante la conversación.

La conversación como medio de interacción entre los otros y los queseros crea símbolos y significados que pueden ser duraderos y compartidos en la vida cotidiana lo que origina las costumbres y tradiciones de cada localidad en la construyen constantemente cultura e identidad en torno a la elaboración de quesos artesanales en cada municipio.

1.4. Legado cultural de la tradición quesera

La conversación con queseros ha permitido conocer a parte de los integrantes de la familia, abuelos, hijos, esposa (o), tíos, primos y se observa que tienen una manera de

pensar, actuar, sentir, elaborar sus alimentos y de producir alimentos. Son parte del repertorio de significados culturales propia de las regiones lecheras y quesera de la entidad. Repertorios culturales que implican saberes y experiencias a través de sus prácticas que son legadas y comunicadas por diferentes medios. La gente mayor de edad enseña a sus hijos y estos a su vez a los suyos. Las generaciones jóvenes aprenden a través de la observación, de lo que experimentan, de lo que oyen, de lo que palpan y prueban por sí mismos en la convivencia cotidiana. Es el legado de las tradiciones. Mediante la comunicación de las costumbres, habitus y prácticas un grupo social intenta asegurar que las generaciones jóvenes den continuidad a los valores, signos, símbolos y conocimientos que los hace diferente a “otros” y los distingue como grupo.

En la región de estudio se ha encontrado que existen modelos que representan un sentido o cosas y difieren entre los municipios, tienen días festivos diferentes, honran a santos diferentes. Su comida es diferente porque se basa en los recursos naturales de cada hábitat. Mientras que Tonalá y Arriaga disponen de recursos marinos, Ocozocoautla dispone de una industria avícola bien posicionada a nivel regional. Sin embargo, los tres municipios son productores de quesos, aunque difieren en el tipo de queso elaborado por cuestiones de mercado y consumo. Como se mencionó en párrafos anteriores, la historia del queso es reciente. Sin embargo, se ha convertido en una costumbre y tradición elaborar cierto tipo de quesos que son artesanales.

Los quesos artesanales de Chiapas, cuentan ya con una tradición en algunos procesos de elaboración. Procesos en los que se aplican saberes y maneras de hacer y que han sido transmitidos de generación en generación. Hasta ahora, se encontraron tres generaciones que han compartido esa tradición a lo largo de la entidad. El caso de algunos entrevistados que no rebasan los 40 años de edad, de manera general se refieren así:

Escobar: *“Conmigo es la tercera generación que se dedica a la elaboración de queso tradicional de Chiapas, mis abuelos iniciaron con el típico queso de crema, de ahí mis padres les fue heredado el saber y la manera de hacer y ya fueron ampliando su mercado, ahora me toca a mí continuar con esa tradición. Las condiciones ya no son las mismas que las de mis abuelos y mis padres, ahora hay*

modernización otros productos otros mercados y para allá enfocamos nuestros esfuerzos. Mis hijos, bueno, uno no sabe a futuro, tal vez continúen, tal vez no. No se sabe". (QMT).

El señor Escobar a través de sus recursos y capitales se adecúa a las exigencias que está imponiendo la modernidad. Logra comprender que el saber heredado tiene que modificarlo para mantenerse y obtener ganancias dentro del campo. Es decir asume un riesgo que es analizado y toma las decisiones pertinentes para obtener un resultado final favorable. No muchos actores sociales relacionados con los queseros toman riesgos, prefieren la seguridad y permanecer anclados a su actividad como es el caso de muchos productores de leche.

Elín: *"aún no me caso, yo soy el más joven de la familia, soy la tercera generación, quien sabe si se continúe con el rancho. No lo sé". (GA).*

Para quienes corren el riesgo (que no necesariamente representa peligro) de atravesar las fronteras de las costumbres y tradiciones, le translimiten de manera sutil a sus descendientes el saber-hacer de la quesería.

Rubén: *"a mi hija le gusta acompañarme a la quesería, cuando no va a la escuela, tiene doce años, pero nada es seguro, tal vez siga con esto. No lo sé". (QGO).*

Algunas queseras arriesgan su capital económico en la quesería y aprovechan las ganancias para dar a sus hijos la oportunidad de estudiar fuera de la comunidad, quedando solas, sin legar sus experiencias de la quesería a sus hijos y prevén que al menos en su familia se pierde el cúmulo de experiencias de un saber-hacer de la quesería tradicional en su comunidad.

Susana *"pues conmigo solo son dos generaciones y yo creo que cuando ya no pueda hacer quesos, pues ahí acabó con la tradición familiar. Ahora tengo un muchacho que me ayuda, le estoy enseñando". (QChA).*

El legado de los queseros antiguos en su momento fue parte de una cultura en movimiento en un tiempo-espacio determinado, sin embargo, los queseros actuales no

viven la cultura que vivieron sus padres o abuelos, porque existen otras condicionantes que influyen en la cultura actual. Por tanto, la cultura es viva y cambiante como el ser humano. Los cambios obedecen generalmente a las variaciones del entorno de la región a los embates de agentes externos con los cuales existe un intercambio con otros grupos culturales de forma permanente, que impactan directamente en los cambios dentro de la región. Esto lleva a que el legado de saberes y tradiciones en torno al queso artesanal vaya cambiando conforme los queseros lo hagan. Es decir, si cuentan con medios para facilitar el trabajo y dedicarle menos tiempo a la elaboración cambiarán de alguna manera la tradición y formas de hacer.

Investigador: *¿ha cambiado la manera de hacer quesos artesanales?,*

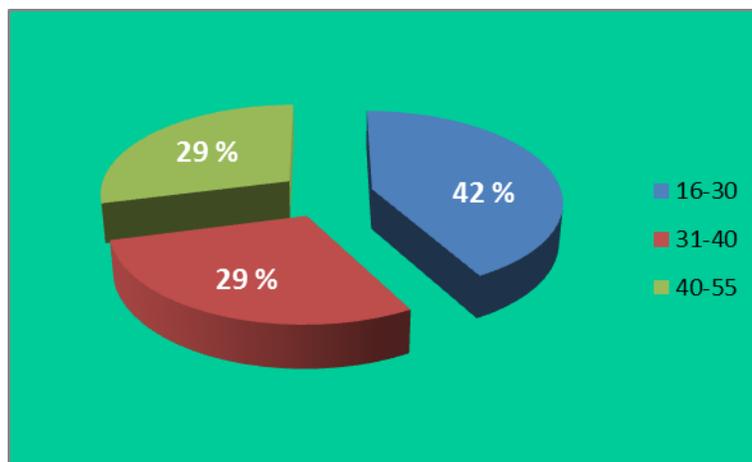
Enrique: *“Sí, por supuesto, mira, tú cambias cualquier cosa en el proceso y te cambia todo, le mueves por ejemplo el tiempo de cuajada o cantidad de cuajo, hasta la hora en que amasas y no es lo mismo, si te llega tarde el trabajador ya modificó todo, ahora, con lo que hay para acelerar la cuajada, que cultivos de bacterias, que no sé cuántas cosas, el queso, ya no es el mismo que hacían mis abuelos, por ejemplo”.* (GO).

Algunos autores como Escoto, *et al* (2011), dicen que los quesos artesanales en México tienen el riesgo de desaparecer dadas las circunstancias y problemáticas que enfrentan diariamente. Sin embargo, la tradición continuará, con algunos cambios, aunque los saberes no pasen directamente a la familia, existen jóvenes trabajando en diferentes queserías, para ellos es un empleo, pero están adquiriendo el saber y modos de hacer quesos. Habilidades y conocimientos que tal vez pongan en práctica cuando decidan independizarse.

Se aplicó una encuesta a empleados de queserías (Gráfica. 5) el 42 % son jóvenes desde los 16 a 30 años, que son susceptibles de continuar con el oficio, mientras que el 29 % son personas de 31 a 40 años, algunos de ellos piensan en un futuro independizarse o cambiar de actividad y las personas de 41 años en adelante que representa el 29 % seguirán como empleados. Estos últimos han sido empleados por más de diez años y sus padres y

abuelos eran también empleados, no existió una transmisión sobre la elaboración de quesos como sucede con las empresas de quesos familiares.

Gráfica 5. Potencial humano para continuar con los quesos artesanales



Fuente: elaboración personal 2014

Este potencial humano en cada municipio es el que puede en un momento determinado, continuar con el proceso de trabajo tradicional en la elaboración de queso artesanal. Sin embargo, existe la posibilidad de que sean proclives a permanecer anclados en costumbres y tradiciones locales a pesar de los procesos cambiantes de la vida moderna.

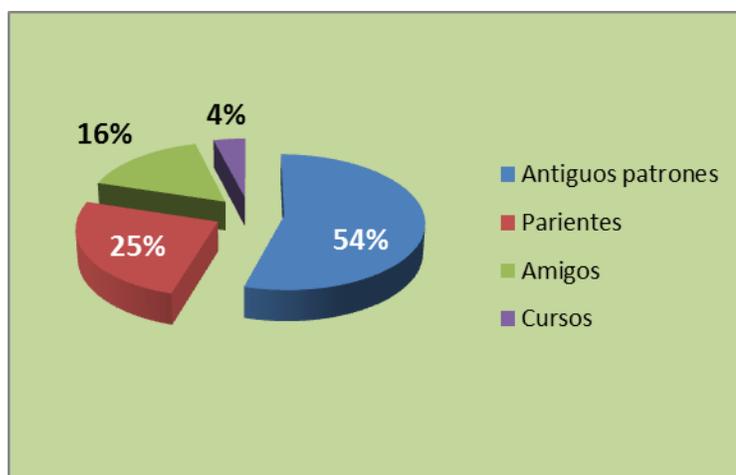
1.4.1. Legado de abuelos a hijos y nietos

El 95 % de los queseros entrevistados y encuestados manifestaron haber recibido de sus abuelos, padres u otros parientes los saberes, técnicas y costumbres relacionadas con la elaboración de los quesos artesanales. Consideran que es parte de su cultura. Es decir, pautas de significados, como menciona Geertz (1992) y se refiere a los significados que se construyen alrededor de los individuos y que irreductiblemente están atrapados en ellos, puesto que están relacionados con prácticas sociales con otros grupos de la región o fuera de la región. Para muchos de ellos conocer la manera de obtención de la leche, elaboración y consumo de quesos es parte de la cultura local.

Al indagar en cómo se iniciaron sus ancestros en la elaboración de quesos, este 95 % manifestó que fue por la necesidad de hacer algo con la leche que se obtenía de los

ranchos de sus abuelos u otros parientes. Mientras que en la encuesta (Gráfica 6) a empleados muestra que el 54 % aprendieron a hacer diversos tipos de quesos con antiguos patrones, mientras que el 25 % aprendió con parientes (tíos, abuelos, hermanos y padres), mientras que el 16 % aprendió con amigos y el 4 % aprendió mediante cursos. Los antiguos patrones, resultan ser los queseros tecnificados, pequeños y medianos empresarios que son los que requieren mano de obra para los diferentes procesos de quesos que elaboran, por tanto, la difusión y comunicación de saberes y maneras de hacer quesos permanecerá dado que son eventos secuenciales de la agroindustria.

Gráfica 6. Como adquirieron conocimientos y habilidades en torno al queso (%)



En la agroindustria es donde se conjuga una serie de eventos secuenciales dentro de las prácticas agropecuarias que incluyen a las exigencias cotidianas. Para satisfacerlas producen prácticas emergentes en el quehacer cotidiano de cada individuo o grupo social. En este caso los productores de leche ante la exigencia de obtener ingresos por la leche, toman la decisión de tomar una posición, se convierte en quesero, en vendedor de leche o ambas. En este sentido, los productores de leche tienen la decisión de participar en el campo incrementando su capital cultural y económico para competir con los otros.

Con el tiempo acumulan experiencia, saberes y capitales que son transmitidos mediante comunicación verbal y en la práctica de los procesos a sus hijos o parientes cercanos. El objetivo de heredar su conocimiento y experiencia es con la finalidad de darles la oportunidad de competir dentro del campo y mantener con esos saberes para facilitarles

su vida futura. Así como, la de preservar tradiciones, costumbres y procesos logrados y que no se pierdan en el futuro. Algunos de ellos manifestaron lo siguiente ante la pregunta directa ¿Cómo aprendiste a hacer quesos?:

Enrique: *“mi mamá me enseñó, y ella aprendió de mi abuela, lo que no sé es como aprendió mi abuela, pero desde ahí viene la receta que se viene pasando familiarmente”* (GO).

Susana: *“aprendí de mi mamá, ella enseñó a mis hermanas y a mí, y somos tres las que hacemos quesos en esta comunidad, sólo hacemos queso crema, es lo que aprendí. No he tomado ningún curso, sólo lo que aprendí con ella y bueno lo que se aprende del diario. Mis hijas, no, ellas aprendieron, pero no creo que se vayan a dedicar a esto”* (QChA).

Rubén: *“mi abuela hacía quesos muy buenos y enseñó a mi papá, pero mi mamá también aprendió y de ella aprendimos mi hermano y yo”* (QGO).

Marden: *“bueno yo aprendí viendo como hacía los quesos mi mamá, a veces le ayudaba. Después me casé y entonces empecé por mi cuenta. Mis hijos no saben hacer queso, no les gusta. Ellos van a hacer otra cosa”* (QChO)

Rosario: *bueno mi abuelo empezó con la ordeña y algo de queso, mi papá aprendió y se hizo cargo de hacer quesos, yo aprendí de los dos, más de mi papá claro* (QChO).

Eladio: *“me enseñó mi mamá, en vacaciones llegaba al rancho no para descansar, para trabajar más!!!!, pues si, hacía quesos, había que ir a entregarlos, la cobranza, noooo es una.....mucho trabajo!!!. Ahora yo me dedico a la compra-venta de ganado, trabajo en el municipio y ahí ando con un patrón dueño de ranchos y carnicerías”* (GA).

Pepe: *“yo vengo de una familia quesera y crecí en el ámbito de la quesería, me gustaba ir a la quesería, usted sabe, mi papá tiene rancho y otros familiares*

también. Así que estoy relacionado con los quesos, aprendí viendo como los hacían en la quesería de mi papá. Ahora estamos en esta empresa” (QGO).

David: *“Yo aprendí de mi papá, era una quesería grande, desde hace dos años no hago quesos. Ahora bueno, soy profesionista y tengo un trabajo estable. Tal vez más adelante siga con los quesos” (MVZ)*

Pedro: *“mi papá me enseñó a hacer el queso de crema, los hacía muy buenos, el aprendió en Tonalá. Yo no me dedico a hacer quesos, soy agricultor y tengo otras actividades” (Funcionario local).*

Fernando: *“a mí me enseñó mi suegro, el sr. Reynol, famoso por sus quesos frescos, aparte veía como los hacía, así aprendí” (GO)*

Eladio: *“desde mis abuelos fui aprendiendo como se hacían los quesos, ya entonces con mi mamá y mis hermanos hacíamos los quesos. Después los dejamos de hacer porque salimos yo y mis hermanos a estudiar” (MVZ A).*

Las relaciones familiares en el núcleo familiar son las que logran transmitir los saberes, costumbres y tradiciones a las nuevas generaciones quienes construyen las bases de su identidad. Es decir, desde niños de ambos sexos se ven involucrados en las actividades cotidianas de los padres dentro del hogar y se van interiorizando en todos esos saberes y valores propios que observan y aprenden de sus progenitores o parientes cercanos. La construcción de saberes, se inicia con la observación directa de lo que llama la atención a los niños y posteriormente tratan de imitar lo que observaron. Es un proceso que se irá consolidando conforme se va desarrollando el individuo dentro de la estructura social como menciona Albó, (2003), “es un proceso que ocurre dentro de la familia y más adelante, en el contexto más amplio de la comunidad y su entorno cultural”

Con todo ello, existen más probabilidades para conservar la tradición artesanal o procesos que iniciaron sus ancestros en ese tiempo y espacio. Porque fueron mecanismos propios de la familia donde la madre principalmente tuvo un rol inicial y posteriormente los demás más familiares, roles que resultaron

fundamentales. En cada municipio, los saberes han sido aplicados de diferente manera, para algunas localidades, la mujer era la indicada para aprender a hacer quesos, mientras que en otras ese saber fue destinado a los hombres.

1.4.2. Comunicación de saberes de otros parientes

En ocasiones los parientes cercanos como son los tíos, primos o suegros, son los encargados de la transmisión de conocimientos con respecto al queso artesanal. Los que reciben ese saber, lo aplican generalmente por la necesidad de obtener ingresos económicos a partir de un oficio

Josefa: *“bueno yo aprendí de una prima, me enseñó esto y lo otro del queso crema y ya después yo solita con unos cursos que dieron, pues ya con eso. Mis hijos?, nooo!!! Ellos saben hacerlo porque les enseñé, pero ahora ya son profesionistas y tienen sus ocupaciones. Pero ahora la gente joven puro ¡Pod, celular, computadora y no sé qué tanta cosa. Que les quita uno todo eso y no saben hacer nada”.* (Q Ch A)

Entrevistado Ocozocoautla 7: a mí me enseñó mi suegro, el sr. Reynol, famoso por sus quesos frescos, aparte veía como los hacía, así aprendí.

Revisar encuesta: *a mí me enseñó mi esposo, yo le enseñé a mi hija y ella ahora vende en el mercado.*

Las buenas relaciones de los queseros con sus cónyuges fortalecen el ambiente familiar porque le dedican calidad de tiempo a su actividad como el siguiente caso:

León: *“si, mira, mi esposa participa en la actividad, ella no hace queso, pero me prepara los cultivos para darle el punto al tipo de queso que hago al siguiente día, ella todos los días prepara los lactobacilos”.* (QMO)

En la percepción del entrevistado su esposa tiene un rol muy importante, la preparación de los lactobacilos que son los que le van a dar la consistencia y parte del sabor al queso, es una especialización, empírica o no, encontró el método adecuado para

conservar y cultivar los lactobacilos bajo las condiciones ambientales de esa región. Es parte de los riesgos que se asumen cotidianamente en la actividad quesera, en el entendido que se pueden obtener ventajas únicamente al asumirlos. Obtuvieron un cultivo que ha generado ventajas en su proceso de trabajo para un queso en especial, con lo que genera nuevas prácticas y quizá en algún momento deje ese legado de saberes adquiridos a sus descendientes.

Son maneras diferentes de adquirir saberes socialmente productivos como lo dice González (2008) citando a Puiggrós: *“son aquellos saberes que modifican a los sujetos enseñándoles a transformar la naturaleza y la cultura, modificando su habitus y enriqueciendo el capital cultural de la sociedad o la comunidad”*. Interiorizarse hacia nuevos saberes cuando los individuos están fuera del núcleo familiar, es por un interés particular y se debe a la socialización y comunicación con quienes tienen esos saberes en específico con los queseros.

1.4.3. Comunicación de saberes de antiguos patrones

Según Weber el trabajo condiciona fuertemente las condiciones de vida. En este sentido, la elección del trabajo en los municipios de la región de estudio es reducida por la escasa variedad de oportunidades. Las oportunidades predominantes para individuos con escaso nivel escolar en regiones lecheras son: la vaquería, la ordeña y la quesería que les proporciona un estilo de vida. Para muchos individuos con bajos capitales: económico, social y cultural la disponibilidad de leche les brinda la oportunidad de emplearse en una quesería o trabajar por su cuenta en la elaboración de quesos, en donde pueden incrementar los tres capitales y a futuro transitar hacia otro estilo de vida deseado.

En un quesería lo empleados a apropiaran de saberes y procesos de trabajo, que son comunicados por los propietarios. Dentro del establecimiento se reproducen procesos de trabajo y algunas prácticas sociales. Por un lado: comunicación verbal, relaciones objetivas reuniones, entre otros. Por otro: reglas que acatar en el proceso de trabajo, horario laboral, pausas para descanso, reglas de aseo: personal, utensilios, equipo e instalaciones entre

otros. Todo ello comunicado a través del poder y de las relaciones entre patrones y subordinados.

Escobar: *“mire, aquí han pasado mucho empleados, algunos aprenden bien el oficio y después se van. Me he encontrado a algunos de ellos y ahora hacen quesos de manera independiente, a algunos les va muy bien a otros no tanto, entonces pues somos como capacitadores porque la gran mayoría entra sin saber nada, se les enseña de todo porque pasan por diferentes procesos”* (QMT).

Para que la vida de un individuo cambie, a mejor, deberá aprovechar las oportunidades. En este sentido algunos empleados de las queserías de los tres municipios toman la oportunidad (y tal vez el riesgo sin considerarlo), aunque tienen que salir de su rutina, encontrarse con gente nueva, explorar nuevas ideas y recorrer senderos que no les resulten familiares. En cierto sentido, según Giddens (1995) los riesgos de crecer implican penetrar en lo desconocido, en una tierra ignota cuya lengua y costumbres son diferentes y donde aprenderán a moverse.

Mercedes: *“tengo dos personas que me ayudan, prácticamente hacen todo lo pesado, que amasar la cuajada, el prensado, desmoldar, lavar todo y así les va uno enseñando cosas que van saliendo”* (QMO).

En algunos casos, los empleados prefieren la seguridad económica que les brinda el empleo y rechazan deliberadamente el riesgo para desarrollarse quedando inevitablemente atrapados en una situación de subordinados.

León: *mira a mí me enseñaron a hacer quesos dos personas: el primero era vendedor de equipo industrial, el medió los detalles para hacer queso tipo adoberita (de Jalisco) y otro un empleado de una quesería en Aculco (Edo. Méx.) y, bueno, también he tomado algunos cursos y así es como aprendí a hacer varios tipos quesos.*(QMO).

Para este informante tomó el riesgo de la apropiación de saberes preparándose para aprovechar las ventajas que el riesgo le proporcionó. Con esta acción adquirió una gran estima propia. Estos últimos queseros enseñan que su realidad se construye a partir de las

necesidades que los motivan a buscar estrategias para solventarlas. La obtención de saberes es mediante la socialización con otros actores dentro de un barrio, colonia o comunidad, lo significa que no es necesario tener conocimientos heredados, sino que también cuentan las prácticas de ensayo-error que le van dando experiencia y nuevos saberes.

1.4.4. Comunicación de saberes por amigos y otros actores sociales

Un individuo cuanto más capaz sea de aprender a comportarse con autenticidad en el presente con sus semejantes, sin establecer reglas ni levantar vallas para el futuro, más fuerte será y más íntimas y felices serán sus relaciones (Giddens, 1995). La amistad está relacionada con alguien con quien se mantiene una relación no motivada más que por las recompensas de la propia relación. Sólo se es amigo de alguien en la medida en que la reciprocidad de los sentimientos de proximidad se mantiene por sí misma. En este ámbito, algunos individuos de los tres municipios aprovechan la relación de amistad ya sea para obtener o facilita mediante la comunicación algunos saberes con respecto a la elaboración de quesos.

Santiago: *“yo aprendí donde Tato, ahí estuve como dos años, aprendí a hacer queso Cotija, que es el que se fabrica, pero ya después me salí y me dediqué a comprar leche y llevarla a la quesería de don Tato. Entonces decidí poner mi quesería, aparté algo de leche y empecé, ahí los amigos me decían como hacer, el quesillo, el de sal, el de crema que son fáciles de hacer”* (Q Ch T).

En actividades impersonales transcurre gran parte de la vida social, en ámbitos alejados del individuo corriente y sobre los que éste tiene poco o ningún control

Escobar: *“aquí viene mucho chamaco, se les da trabajo, no saben nada y aquí aprenden conforme se va haciendo el queso, a veces se aburren y se van, entran a otras queserías, se enojan con el queso y regresan, aquí ya pasó el enojo y los vuelvo a contratar”*. (QMT)

En ocasiones se establecen relaciones de conveniencia para obtener alguna ventaja bien sea mutua o unilateral. Una relación de conveniencia es aquella en que los individuos

interesados han acordado de manera tácita o explícita que llegarán a acuerdos en vista de las compensaciones externas que ello reporta o por la dificultades que puedan experimentar si la relación se disolviera o por la comodidad de no estar solos (Giddens, 1995)

Mauro:” *pues la gente que aquí trabaja está a gusto, pero no falta por ahí alguno que no se siente a gusto y se va. No los tengo por obligación. Después me entero que ya hacen quesos y ahí andan comprando leche para su negocio. Algunos tienen éxito, otros, ¡pobres! No les va nada bien*”. (QGT)

Una relación laboral que funciona bien, es aquella en que los individuos involucrados son autónomos y están seguros de su propia valía. Cuando las cosas no son así aparece la codependencia y se refiere a la persona incapaz de terminar con una relación, al margen de cuanto la deteste o de la infelicidad que le cause (Giddens, 1995). Las relaciones de los queseros con otros actores sociales son pautas de la vida cotidiana. Sus pautas típicas de movimiento se pueden representar como la repetición de actividades de rutina a lo largo de días o de lapsos más prolongados de espacio-tiempo con lo que se puede establecer los límites de una región.

1.4.5. Los quesos que se elaboran en la región

Sorprende que actualmente encontremos en diversos comercios de Chiapas quesos nacionales e importados. En años anteriores se tenían que traer de otras entidades federativas. Ahora es común observar quesos tipo: manchego, panela, quesillo, chihuahua, asadero, adobera, Cotija entre los más demandados. Pero aún más sorprendente es que en los municipios de la región de estudio se estén elaborando algunos de estos quesos, para cubrir las demandas de los centros de consumo en áreas urbanas. Se está diversificando la elaboración y el consumo de quesos. Sin embargo, el queso que aún predomina es el queso crema tipo Chiapas tanto en su elaboración como en el consumo, aunque los procesos siguen siendo artesanales.

Existen comunidades alejadas de las cabeceras municipales donde se producen los más tradicionales de Chiapas, el queso crema, de sal y de envoltura amarilla. En algunas

cabeceras municipales se elabora el queso Chiapas, (de envoltura con celofán amarillo que lo ha distinguido), al que consideran como queso maduro, con un mercado local y regional.

Tego: *“Mira, tú lo estás viendo ahorita, el proceso del queso que hacemos (Cotija), es artesanal, no hay nada mecanizado, no lo podemos esconder, somos artesanales, ahora cual es la diferencia, bueno pues el volumen que se trabaja, no es lo mismo, yo que ando por los 20 mil litros diarios a una persona que trabaja 300 o 500 litros al día, ¿no? Y así otros, al menos en Tonalá habemos uno diez queseros con un volumen grande de procesamiento y bueno, los hay con menos volumen, entre cinco y diez, y los menos, en Tonalá, son los pequeños, te hablo del pueblo, porque del municipio, los pequeños son los más abundantes y hacen queso crema generalmente”* (QGT).

Aparentemente son los quesos de mayor consumo en la entidad, el proceso de elaboración es sencillo y no cambia en cuanto a los pasos a seguir, sin embargo, el resultado cambia cuando se incluye o cambia un paso. Este cambio es el que marca la diferencia entre las regiones, independientemente de los recursos naturales de que disponen para tal efecto.

Manuel: *“mire, en todo Chiapas se hace queso crema, aparte de los otros que ya se están haciendo, pero hay una cosa que le quiero comentar, los quesos no siempre son los mismos aunque yo mismo los haga, son diferentes porque siempre hay algo que cambia, a veces salen menos o más salados, o grumosos, o más o menos ácidos. Tiene que ver las condiciones en las que se elabora. Ahora aunque sea queso crema de Chiapas no es lo mismo el queso de Arriaga con el Tonalá y estamos prácticamente juntos”*. (Habitante de Arriaga).

Ese “algo” que menciona el informante implica las interacciones con las condiciones: sociales y ambientales en las que se encuentran inmersos. Es la interacción que tienen con entidades como el aire, agua, alimentos y en los dominios. Dominios que para Giddens (1995) denotan regionalización de un espacio-tiempo lo que significa el movimiento de sendas de vida a través de los diferentes escenarios de interacción que representan diversas formas de demarcación espacial. Escenarios que Giddens considera

como sedes³⁵, en donde se hace uso del espacio para las interacciones. Las sedes son las propiedades de escenarios que reciben un uso sistemático por parte de agentes en la constitución de encuentros por un espacio y un tiempo. Los encuentros de los queseros se desarrollan en sedes que pueden ser desde una habitación en una casa, las instalaciones de la quesería, comunidades rurales y urbanas, hasta países. Aunque la característica de las sedes es que presenten regionalización interna y en su interior las regiones tienen una importancia crítica para construir contextos de interacción.

El tipo de quesos que se elaboran en una región están en función de las interacciones de los queseros con el medio ambiente, los dominios y las sedes en las que se mueven en su vida diaria. Además de que les proporciona un estilo de vida.

1.4.6. Procesos de elaboración del queso artesanal

En el recorrido de instalaciones queseras en diferentes comunidades, se observa la infraestructura donde trabajan, algunas son lugares improvisados y rústicos, otras, son parte de la vivienda familiar, otras son instalaciones de concreto independientes pero sin acabados. En estos lugares es donde los queseros tradicionales elaboran quesos. Para ellos representa un espacio privado, lejos de las miradas de los otros, con sus pensamientos e ideas que aplican en el queso artesanal.

En ese espacio privado es en el que los queseros se conocen mejor a sí mismos, en tanto construyen/reconstruyen un sentido de identidad coherente y provechosa. Es la reflexividad del *yo* continua y generalizada con los cuestionamientos: ¿Qué soy?, ¿Qué siento?, ¿Qué pienso? ¿Qué hago? Este *yo* de los queseros presupone un relato de las diversas fases del tiempo de la vida. Su reflexividad del *yo* se extiende a su cuerpo como parte de un sistema de acción. La conciencia de su cuerpo implica también la de las

³⁵ Las sedes para Giddens (1995) denotan el uso del espacio para proveer los escenarios de interacción, y a su vez los escenarios de interacción son esenciales para especificar la contextualidad. Sedes pueden ir desde una habitación en una casa, una esquina callejera, la planta de una fábrica, pueblos y ciudades, hasta las áreas territorialmente deslindadas que ocupan estados nacionales. Pero es característico que las sedes presenten regionalización interna y en su interior las regiones tienen una importancia crítica para constituir contextos de interacción.

exigencias del ejercicio de los movimientos necesarios para los procesos de trabajo en la elaboración de quesos.

Es lo que hacen cotidianamente en relación a los quesos. No obstante, en algunos momentos toman decisiones sobre lo que harán, como lo harán y si es exactamente lo que harán. La mayoría de ellos concuerda en que el proceso de fabricación es el mismo en todos lados. No obstante, tienen diferencias.

Rubén: *“Son diferentes porque las regiones no son iguales y las personas no son las misma que los hacen”* (QGO).

Escobar: *“Mire, no es lo mismo el queso de la costa que el queso de Ocosingo o de Bochil o de Tuxtla, de donde usted le quiera poner, primero por la temperatura, segundo por el tipo de pasto y por último, por quien lo hace. El proceso es el mismo, si usted observa, pero con diferentes condiciones* (QMT).

A pregunta expresa a los entrevistados sobre el proceso y las diferencias, las respuestas fueron variadas y bajo su percepción de la realidad que viven y que construyen cotidianamente como lo manifiestan algunos:

Eladio: *“el queso crema y el queso de envoltura amarilla, tienen el mismo proceso, sólo que el amarillo o “Chiapas” por así decirlo, se deja secar más tiempo y aguanta el tiempo de viaje, va más protegido. Pero no saben igual, ¿cómo es el proceso? Bueno acá en mi pueblo (Arriaga) es como sigue:*

“Primeramente la leche es llevada a las queserías en botes de aluminio y de plástico que son transportados por animales y camionetas. Al llegar a la quesería se coloca en recipientes (casos) los cuales deben estar limpios, antes de colocar la leche en los recipientes al momento de ir echando la leche. Se cuela, en una bolsa de manta, donde no permite pasar ningún tipo de residuos (pelos, basura, etc.), después se deja reposando la leche hasta que toma la temperatura ambiente, porque ésta al momento de traerla está caliente. Más o menos a las cuatro de la tarde se le agrega el cuajo, si se trabaja con pastillas de cuajo, éstas se ponen a remojar hasta que se disuelva en un recipiente

pequeño, de lo contrario, si el cuajo es líquido nada más se agrega a la leche y se remueve para que éste se mezcle bien. Se deja reposando más o menos seis horas, como a las diez de la noche ya debe estar cuajada la leche, ésta se parte y se coloca en bolsas ya sean de manta o costalillos para que destile todo el suero que ésta contiene. Alrededor de las cuatro de la mañana ya se descuelgan las bolsas. Toda la cuajada se coloca en una batea para después empezar el proceso de amasado y se le va agregando sal hasta que éste va dando el punto exacto de sabor. Se deja reposando unas seis horas más o menos, a las 10 de la mañana se amasa de nuevo y se va colocando en moldes de madera o de plástico a los cuales se les pone unos trapos de manta para que la cuajada no se pegue en los moldes, estos tienen sus tapaderas y se ponen en la prensa y se ponen a escurrir el poco de suero que queda, por un lapso de seis horas, más o menos como a las cuatro de la tarde ya se pueden sacar los quesos de los moldes porque estos ya amacizaron, después ya se hace el último proceso que es desorillar para darle una forma bien al queso, después es colocado en bolsas de plástico y está listo para llevarlo al mercado para su venta o se pone a refrigerarse” (QChA).

Rubén: *“Nosotros, acá en Tonalá, vemos que en otras partes cuajan con, pastillas, algunos con líquido, otros dicen podemos cuajar con jugo de limón, ahora depende que tipo de queso se va a preparar porque cada uno lleva un proceso diferente, por ejemplo: el queso de sal, la diferencia con el queso crema es que tienes de descremar totalmente, para que la cuajada esté maciza, mire, eh, ahí está, escurre mucho suero y después queda macizo no como el de crema, ya otros quesos como el quesillo, tienen otro proceso, ahí se utiliza leche más ácida y se usa agua caliente, donde se mete la cuajada por unos momento hasta que le da el punto, se saca y se empieza a hacer la hebra y se le agrega sal” (ET).*

La crónica de ambos informantes muestra que cada quesero en su espacio privado toma decisiones peculiares durante el proceso de trabajo, es decir, le son propias y están relacionadas con las condiciones ambientales y sociales del momento. Las condiciones

ambientales condicionan decisiones sobre qué hacer en cada época del año y las condiciones sociales toma las decisiones de: “para qué hacerlo”.

Decisiones que se basan en saberes cotidianos que implican algunas prácticas sociales como: la convergencia en espacios, comunicación y relaciones con otros actores. Es el modo de vida que les toca vivir en un tiempo y espacio. Son prácticas y conocimientos que se reproducen. El conocimiento heredado se fija en el inconsciente como conocimientos almacenados que representa su capital cognitivo. Con ello se refleja un conjunto de símbolos, valores, actitudes, habilidades, conocimientos, significados, organización social y bienes materiales regionales

Tego: *“Mira, a mí, no me gusta hacer diferencias, los queseros pequeños tienen que vivir, hacen su lucha, de ahí mantienen a su familia, si, nos hacen competencia en ocasiones, pero es parte del negocio, ahora, la diferencia es que ellos no tienen el capital para invertir, pero nosotros no podemos hacer nada. Ahora los que somos queseros grandes, no nacimos grandes, comenzamos siendo pequeños al igual que ellos, pero bueno, con otra visión y otro nivel escolar. Ellos pueden crecer a lo mejor es su visión, no sé, le tiran a lo grande también, o, ¿no estás de acuerdo conmigo?” (Q G T).*

Especializarse en algún tipo de queso implica a la región donde se obtiene la leche y se produce el queso. Los individuos toman decisiones sobre la elección de un estilo de vida. Un estilo de vida puede definirse como un conjunto de prácticas más o menos integrado que un individuo adopta no solo porque satisfacen necesidades utilitarias³⁶ sino porque dan forma material a una crónica concreta de la identidad del yo. Sin embargo, los queseros de cada municipio tienen: el compromiso, la experiencia y ubicación particular de su lugar donde están anclados (sin una estabilidad segura) con límites permeables, conexiones a la vida cotidiana y con cierta identidad que comparten con el resto de los actores sociales y para lo cual resulta importante en las vidas de las personas.

³⁶ Las necesidades utilitarias son las relacionadas con las características y atributos del producto

Es decir, son espacios territoriales acotados por factores bióticos y sociales donde existen ambientes específicos de valores, normas y prácticas adquiridas y compartidas por una pluralidad de personas de un lugar específico. En la vida cotidiana de los queseros la rutina representa un elemento central de la autonomía del desarrollo individual. Ello se debe a que la destreza práctica respecto a cómo continuar en los contextos de la vida social no es algo perjudicial para la creatividad, sino un presupuesto de ésta.

1.4.7. Diversidad de los quesos en la región

La demanda de otro tipo de quesos por los consumidores de la entidad en la actualidad, son los quesos que gratinan, es decir -funden a una temperatura determinada- están marcado las preferencias de las amas de casa jóvenes, porque facilita y diversifica con los quesos la variedad de platillos que elabora cotidianamente para su familia. De los entrevistados, la mayoría concuerda que el quesillo se ha convertido en la primera elección de las amas de casa y de los restauranteros. Algunos consumidores consideran al quesillo como el más elegible porque parte del proceso implica la cocción a temperaturas promedio entre los 70° y 75° C., y posteriormente en los diferentes platillos vuelve a cocerse. Por tanto, un cambio en la preferencia de consumo de la población por considerarlo más higiénico y con un rango mayor de seguridad al consumirlo. Algo similar sucede con los quesos tipo manchego, asadero, adobera y tipo Cotija.

La preferencia de estos quesos por la industria restaurantera se está incrementando. La respuesta de algunos queseros ante esta demanda creciente es transitar hacia la elaboración del queso que mayor demanda tiene, el quesillo (queso de hebra o tipo Oaxaca). El proceso de elaboración es diferente al queso crema a decir de los entrevistados:

León: *“mira, yo traigo la receta que aprendí en Aculco, Estado de México y lo que te puedo decir es que, los procesos son diferentes, es decir, llega la leche, la pones en tinas de acero inoxidable, esperas a que se acidifique, este es un punto importante, porque de él depende la calidad de tu queso, le agregas unas enzimas para que cuaje, cortas, agitas para que salga el suero, des-sueras agregas agua caliente sobre la cuajada que debe estar con una textura gelatinosa, agregas agua*

caliente a 70 – 75° C y, la masa se aglutina o sea se compacta como un chicloso. De ahí, lo estiras lo más que se pueda -necesitas ayuda de una persona, claro está- puedes dejarlo sobre tu mesa de acero inoxidable o lo sumerges en agua al tiempo para que se haga consistente. Agregas sal, enrollas y dejas escurrir. Posteriormente empacas al vacío y ya está. Ahora, aquí muchos queseros le dejan algo de suero en su empaque rústico –bolsa de plástico- es una costumbre, porque dicen que muchos clientes así lo piden, es una costumbre local” (QMO).

Las preferencias hacia determinado tipo de queso por un lado, por los consumidores actuales, al menos en las áreas urbanas de Chiapas indican que se está transitando hacia otro estilo de vida en cuanto a consumo de alimentos. Mientras que para los queseros eligen entre mejorar las condiciones de vida a través a arriesgar para mejor y en este sentido la elección de un estilo de actividad diferente a lo acostumbrado tienden a adquirir frecuentemente para el queso un carácter segmentario, debido en parte a la existencia de la diversidad de medios de acción. Giddens (1995) a este carácter segmentario en las actividades les denomina como sectores de estilo de vida³⁷.

Los sectores de estilo de vida son aspectos de la regionalización de las actividades. Un sector de estilo de vida puede incluir, por ejemplo, lo que un queso hace ciertas mañanas, fines de semana, por contraposición de la misma. Los productores de leche, o distribuidores de quesos pueden ser también un sector de estilo de vida en la medida en la que las formas específicas de comportamiento elegido en el espacio-tiempo les dan coherencia interna.

Para el informante León, el haber estado trabajando como transportista de leche en el estado de México, en otro segmento de estilo de vida, le permitió conocer el proceso de elaboración del queso tipo Oaxaca y al regresar a su tierra natal, aplica su capital cognitivo que le permite, ser reconocido por los mismos queseros de su localidad por la calidad de su producto. Otros queseros, eligen elaborar quesos que tengan un mercado seguro aunque no sea para consumo local.

³⁷ Un sector de estilo de vida se refiere a un fragmento de las actividades generales del individuo; dentro de él se adopta y se lleva a cabo un conjunto razonablemente consistente de prácticas (Giddens, 1995)

Gaspar: *“mira, el queso que ahora tiene mejor mercado es el quesillo o tipo Oaxaca, al menos yo, tengo clientes en Salina Cruz y en Tehuantepec, si tú haces quesillo y lo llevas allá, se lo pelean, porque saben que se utiliza leche entera. En otros lugares, usan gomas, grasas vegetales y no sé cuántas sustancias químicas, pero definitivamente no es lo mismo. La tendencia es lo natural, lo orgánico es lo que piden ahora los consumidores. Pero eso cuesta. Ahora el queso crema, bueno, ese es para el consumo local, sigue siendo el que prefieren muchas amas de casa, pero te digo, el consumo es local (QChA).*

El queso tipo Oaxaca se está posicionando no solo en la preferencia de los consumidores y restauranteros. Algunos queseros pueden presumir de tener al mejor quesero para elaborar este tipo de queso como lo comenta el:

Escobar: *mira, aquí en la quesería tengo a la persona con la mejor habilidad para hacer quesillo, no solo de Tonalá, yo te puede asegurar cuando menos, el mejor en toda la costa chiapaneca. Tiene el punto exacto de acidez y, si la leche viene ácida, él se las arregla para que salga un buen producto, tiene una habilidad del paladar increíble (QMT).*

El tipo de quesos que cada quesero elige elaborar lleva implícito la elección de un estilo de vida o de la segmentación del estilo de vida, además de aprovechar las oportunidades que el riesgo le brinda para mejor. Desechan que haya un peligro al correr el riesgo de la elección de un estilo de vida que dependerá del tipo de queso que elabore en igualdad de condiciones con sus iguales. Sin embargo, existen factores que van a influenciar en la elección tanto del riesgo como del estilo de vida, entre ellos está la ubicación de su actividad, vías de comunicación, localización del mercado y recursos materiales disponibles de la región.

1.4.8. Regionalización y diversificación del queso

Hablar de tipos de quesos es hablar de regiones, cada región quesera tiene características influenciadas por factores económicos, sociales y alimenticios principalmente. Se observan diferencias en cuanto a clima, suelo y vegetación en las

localidades de estudio influenciadas principalmente por la precipitación pluvial. Diferencias que influyen en el tipo de pasto y arvenses naturales³⁸ que existen en sus potreros y que es el principal recurso alimenticio de los hatos bovinos. Al integrarse con las prácticas humanas se construye ese entramado complejo de la economía, cultura e identidad del grupo social de una región. Por tanto, existen prácticas sociales regionales en las cuales los queseros participan activamente. El caso más observable es la adquisición y uso del lenguaje que se aplica, tanto al dominio discursivo, como a las primeras formas del aprendizaje o experiencia.

Con el uso del lenguaje y el dominio discursivo se estimula la creatividad. En los queseros se refiere a la capacidad de actuar o pensar de forma novedosa en relación a los modelos de actividad ya conocidos, no obstante, la creatividad está fuertemente unida a la confianza básica. La confianza en sí misma, por su propia naturaleza, es creativa en cierto sentido, ya que trae consigo un compromiso que es un salto a lo desconocido, un abandonarse a la suerte lo cual implica una preparación para aceptar nuevas experiencias. Sin embargo se afronta también la posibilidad de perder.

En la época de lluvias en las localidades de estudio para 2013 se observó una precipitación pluvial mayor que la de años anteriores, lo cual tuvo efectos benéficos y efectos contraproducentes para los queseros. Benéfico porque la producción de leche se ve incrementada (un poco más que en años anteriores). Ante el incremento de la oferta de leche, los queseros buscan que hacer con el excedente que no contemplaron acopiar. La alternativa es hacer otro tipo de quesos diferentes al que están acostumbrados a elaborar.

Hoy día, las queserías artesanales alejadas de centros urbanos, elaboran hasta seis opciones de queso para ser ofertados en el mercado. Los efectos contraproducentes cada año en la época de lluvia son: inundaciones en corrales y pastizales, no pueden sacar a tiempo su producción por que algún río está crecido y esto provoca atrasos en la entrega. Mientras que para la seca son: altas temperaturas ambientales, carencia de forraje fresco,

³⁸ Plantas nativas que se consideran como plaga en los cultivos pero que son consumidas por los rumiantes

carencia de agua tanto para abreviar al ganado como para las actividades más necesarias de la quesería y de la familia.

No solo el excedente de leche ha influido en la diversificación y regionalización del queso en Chiapas, existen otros elementos como; el proceso de globalización, la demanda del mercado, inversionistas que exploran la posibilidad de establecerse en Chiapas. Las condiciones climáticas facilitan algún proceso o la calidad de la leche se presta para hacer otro tipo de queso, sin embargo, el comercio del queso ha sido fundamental en la diversificación. Algunas empresas en lugar de comprar leche en Tonalá o en Arriaga, se han asociado con queseros para elaborar algún tipo de queso. Algunos otros, tienen mercado asegurado fuera de la entidad para queso tipo Cotija y quesillo. Así lo expresan algunos consultores agropecuarios:

Jorge: *“Los queseros actualmente se han regionalizado en base al tipo de quesos que elaboran, el efecto del clima, tipo de ganado y procesos de elaboración por ejemplo, la zona costa de Chiapas, fabrica principalmente quesos tipo: Cotija, queso de sal, Oaxaca y menos proporción; queso crema. En la región frailesca y valles zoque, queso crema después quesillo y por último Cotija, mientras que en la región norte se produce en mayor proporción quesillo, después queso crema y escasamente queso Cotija, la región altos, se produce principalmente queso crema y bola, no se produce Cotija ni quesillo.”*³⁹ (Consultor).

Escobar: *“ahora en Tonalá te encuentras que de aquí sale mucho queso tipo Cotija, porque tienen mercado asegurado en el Distrito Federal, en Oaxaca, Estado de México, sólo te puedo decir que un alto porcentaje, no sé cuál, pero si alto los queseros se dedican al Cotija. Es la demanda del consumidor a nivel nacional. Por eso se tienen que modernizar”* (QMT).

La modernidad es un orden pos tradicional que no se debe confundir con un marco social en el que las seguridades y hábitos de la tradición han sido remplazados por la certidumbre y conocimiento racional. En circunstancias de incertidumbre y de opciones

³⁹ Comentarios personales de la Consultoría GORO, asesores del Sistema Producto Leche

múltiples, las nociones de confianza y riesgo tienen una aplicación particular. La confianza es un fenómeno importante para el desarrollo de la personalidad como para la potenciación de aspectos distintivos en un mundo de mecanismos desmembradores.

La modernidad reduce riesgos totales en ciertas áreas y modos de vida, sin embargo, al mismo tiempo, introduce nuevos parámetros de riesgo desconocidos totalmente, o en su mayor parte, en las áreas de tradiciones que son las que tienden a presentar mayor vulnerabilidad, en este caso, los queseros artesanales de los municipios de la región de estudio. Estos parámetros implican: riegos de elevadas consecuencias; riesgos del carácter globalizados de los sistemas sociales de la modernidad. Hoy día se puede hablar de riesgos por la dominación humana como los de la catástrofe ecológica que se ha vuelto cotidiana, así como los riesgos del colapso del mecanismo económico global o el crecimiento del súper estado totalitario. Son una dimensión inevitable de nuestra experiencia contemporánea.

Los efectos del proceso de modernización son benéficos para algunos queseros, mientras que para otros no lo son. Algunos transitan hacia la modernización como efecto globalizador, los queseros están conscientes que algunas tecnologías tienen ventajas para obtener productos de calidad. Sin embargo le representa una fuerte inversión con el ajuste de precios al consumidor. Aventurarse a elaborar quesos tipo: Gouda, Chihuahua y adobera entre otros, es la alternativa de los queseros para aprovechar la leche sobrante, los pueden refrigerar mientras se establece en la preferencia de los consumidores locales. Aunque también buscan mercados fuera de la entidad donde la competencia es fuerte. Estos flujos de mercancías son las que dinamizan la cultura e identidad de la región.

Si se parte de que existen diferencias de los recursos naturales influenciados por factores edáficos, climáticos, los queseros que habitan las diferentes regiones, realizan sus prácticas socioculturales influenciadas por estos factores y como consecuencia su modo de producción se regionaliza:

Escobar: el queso que se produce en la costa de Chiapas, es regional por tres cosas, el tipo de pasto que comen las vacas, altas temperaturas que prevalecen y modos de hacer queso. Son factores que influyen directamente en la calidad y

sabor del queso. Por ejemplo: en Ocosingo, la temperatura es más suave, la temperatura no es tan alta como en la costa y no se les echa a perder la leche tan rápido como acá y la manera en como hacen su queso de bola, es una región, sólo allá hacen queso de bola, es un queso regional. Acá difícilmente va a encontrar queso de bola, acá encuentra quesillo, Cotija, de crema, de sal que son los de la región. Ahora, cada región busca el destino de la producción en función de los medios de transporte y mercados locales o regionales (Q M T).

En este sentido, la modernización de las infraestructuras de cada región así como la transición hacia instituciones modernas tenderá a la creación de marcos de acción conforme a las propias dinámicas que sigue la modernidad y sin criterios externos o factores externos a los sistemas sociales (Giddens, 1995).

1.4.9. Destino de la producción por el tipo de quesos

El destino de la producción se ha ido ampliando, mientras el queso crema se afianzó a nivel estatal, también lo ha logrado en la central de abastos del Distrito Federal. Ahí se vende a un grupo no grande de consumidores, principalmente chiapanecos. Son los que buscan y consumen el queso crema, para conservar sus tradiciones y costumbres alimenticias. Llama la atención el auge que está teniendo el queso tipo Oaxaca (quesillo) dentro y fuera de Chiapas. El consumo de quesillo está casi a la par con el consumo de queso crema. No obstante, algunos queseros de la región de estudio tienen buen mercado para el quesillo incluyendo al vecino estado de Oaxaca. Mientras que para quesos no tradicionales como el asadero se están posicionando como explica un entrevistado (2013)

Rubén: “Vendemos en Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal de las Casas, Ocozocoautla, Tapachula, fuera del estado en Villahermosa y Cárdenas, Tabasco. Aquí en la región. A través de comercializadores, con un mayorista, estamos en Morelos y en Tijuana” (QGO).

La causa de este posicionamiento es porque aún no se usan gomas ni grasas vegetales para su elaboración, proceso que aprecian en el gusto los consumidores foráneos. Algunos queseros artesanales, comentaron que sus quesos han salido del estado e inclusive

se los han llevado al extranjero. Aunque hayan llegado a un destino estos quesos, fue de manera esporádica. Algún turista adquirió algunos quesos, pero eso no quiere decir que se hayan posicionado para comercializarlo. Algunos queseros dicen que el queso crema de Chiapas tiene buena demanda en algunos municipios de Veracruz, Tabasco y tal vez Campeche. Pero aclaran, que el queso crema básicamente es de consumo local por su sabor.

Sabor que no a todos gusta y menos en otros estados de la república donde también se producen quesos de otro tipo al que están acostumbrados a consumir.

José: *“cuando vienen turistas y prueban el queso Chiapas, ya sea el fresco o el de envoltura amarilla dicen: ¡ah que rico sabe!, si compran uno o dos para llevar, pero no regresan por más, no es así?, hasta ahí, no hay un posicionamiento del queso chiapaneco fuera del estado, ahora si comparas con el Cotija, pues ese está destinado a los restaurantes de las grandes ciudades, es más, al chiapaneco ni le gusta ese queso”* (Consultor 2).

Jorge: *“yo agregaría, la producción de quesos de Chiapas en un buen porcentaje se va fuera, imagínate, no tenemos la capacidad de consumir el queso que se produce diariamente. Claro se va entre los diferentes tipos de quesos, los chiapanecos consumimos lo de siempre, no más”* (Consultor 1).

La apertura de la vida social actual, de la pluralización de contextos de acción y de la diversidad de opciones, los queseros tienen que elegir el proceso de trabajo así como un estilo de vida. Éste último, es cada vez más importante en la constitución de la autoidentidad y en la actividad diaria. Los queseros con menos capital económico, social y cultural tienen menos opciones de elección. Un factor que influye en ello es la confección de una publicidad y en otras fuentes favorecedoras del consumo de mercancías que refiere a elegir un estilo de vida para grupos sociales o clase más opulentas. Giddens (1995) menciona que no se debe soslayar que la modernidad produce; diferencia, exclusión y marginalización. Ampliada la posibilidad de emancipación, las instituciones modernas, al mismo tiempo crean mecanismos de supresión, más que de actualización del sí-mismo. Con ellos se abre una brecha de desigualdades que tienen un efecto de las relaciones y prácticas de los queseros.

1.5. Relaciones sociales y prácticas del quesero

Los queseros a través de sus prácticas, adquieren habilidades sociales y un repertorio de comportamientos para interactuar y relacionarse con sus iguales de forma efectiva y mutuamente satisfactoria. Las relaciones sociales entre los queseros se originan en el entorno colectivo. Los individuos adultos establecen sus relaciones sociales a través de sus padres, parientes, amigos de la colonia, barrio o localidad, en reuniones, situaciones cotidianas de trabajo o de comercio entre otros muchos lugares en un tiempo y espacio. Ellos continúan frecuentando a las personas que conocieron en esas situaciones. Algunas de las situaciones con encuentros esporádicos como, el cine, el bar o evento social, centro comercial u otros más, difícilmente se convierten en algo más que encuentros breves (Fischer, 1982). Al seno del entorno colectivo del cual estas relaciones se forman muy a menudo antes de lograr su autonomía. Según Goffman (1977) esas relaciones ancladas, nacen por razones que le son exteriores y son el resultado directo e inmediato de disposiciones institucionales como los hermanos, hermanas, los clientes, los compañeros de trabajo o los vecinos.

Algunos actores de la AQI desarrollan más estas habilidades porque son necesarias para el intercambio social. Los actores sociales se coordinan a través de recursos de mediación que pueden ser de naturaleza cognitiva como: lenguaje, información, normas culturales, roles sociales y también pueden ser de origen material: medios de comunicación, mass medias, marcas físicas de la delimitación de los espacios, señalizaciones y cada uno de ellos con cierto grado de eficiencia. Una relación interpersonal es en consecuencia un conjunto de recursos de mediaciones diádicas (es decir específica para los protagonistas de la relación) que permite la coordinación entre los actores, la circulación o la transmisión de recursos. (Grosseti, 2009).

Por tanto, el origen de las relaciones sociales es el entorno colectivo porque son situaciones cotidianas que se anclan y son frecuentes en el espacio social. Para Bourdieu el espacio social se entiende como un sistema de posiciones sociales que se definen en relación de las unas con las otras. Posiciones que marcan diferencias en la estructura social y “establecen un sistema de diferencias sociales jerarquizadas <<la distinción>> en función

de un sistema de legitimidades socialmente establecidas y reconocidas en un momento determinado” (Ibid).

Es decir, los queseros socializan porque tienen que defender sus intereses como la compra de leche, pago de salarios o venta del producto entre otros. Tienen la capacidad de negociar para alcanzar acuerdos mutuos y llegar a una mejor solución. Se encontró a queseros que socializan de manera pasiva porque continuamente aceptan lo que los “otros” le dictan, sus actitudes y expresiones son tímidas, por eso algunas personas se aprovechan de ellas. Con ello se crea irritación y resentimiento.

La experiencia para relacionarse socialmente se adquiere desde la niñez y es en la familia donde los individuos tienen las primeras experiencias sociales. Experiencias que son armónicas y no armónicas en tiempo y espacio. Las relaciones no armónicas entre queseros y otros actores sociales se dan en el marco comercial, por un lado y, por diferencia de clases por el otro, sin soslayar la intervención institucional a través del poder. La manera de enfrentar los queseros estas relaciones sociales no armónicas es reconocer los movimientos emocionales de los “otros” y mantener sus emociones equilibradas al trato puramente comercial. Para establecer relaciones armónicas los queseros ponen en juego sus habilidades de escucha y comunicación interpersonal, tienen una actitud flexible frente a diferencias de opinión para no perder el objetivo de la relación.

Los queseros entrevistados dijeron que sus primeras experiencias con los quesos inician desde que son niños, porque sus padres les inculcaron esa relación a través de un proceso de aprendizaje y observación continua. Conforme crecieron este aprendizaje les brindó la seguridad de tener un oficio para enfrentar situaciones económicas adversas (al menos eso les decían sus padres). Algunos queseros, hijos de productores de leche, dicen que se dedican actualmente a la elaboración de quesos no porque haya heredado alguna quesería.

Rubén: *“La herencia se reparte entre los hermanos, a unos les toca terreno y/o vacas, a otras algunas otras propiedades si es que las hay, otros reciben dinero en efectivo y otros nada, así pasa en muchos lados de Chiapas”. A los que nos dieron para estudiar, pues esa fue la herencia, mi padre aún vive, tiene su rancho y yo*

compro leche a él, a otros parientes y a productores en general conocidos o no, yo compro leche para hacer quesos.”(QGO)

Algunos queseros que son padres de hijos de más de 20 años, los dejan a cargo de la quesería, los emplean, semanalmente les dan una retribución por su trabajo. Al ser jóvenes solteros y haber dejado los estudios les ofrecen la oportunidad de mantenerse ocupados y colaborar con la empresa familiar:

Christian: *“Sí, yo estoy a cargo de la elaboración de quesos, mi papá es el encargado de comprar y traer leche. Mido la leche que voy a ocupar en el día y hago los pedidos. El me paga a la semana. Estudié hasta la secundaria y de ahí ya no seguí” (Q Ch T).*

Las relaciones de parentesco facilitan en muchas ocasiones solucionar problemas relacionados con el abasto de la materia prima principalmente, aunque las relaciones de familia padres e hijos se mantienen constantes por la tradición y costumbre de la región. Las relaciones entre hermanos pueden llegar a ser poco armoniosas, siempre habrá relaciones agresivas en mayor o menor medida, las disputas son constantes.

Eduardo: *bueno tuvimos algunos problemillas con la familia y ahora mi hermano está a cargo (QGT).*

No sucede con las mujeres, una de ellas expresó:

Susana: *“Mi mamá nos enseñó a todas a hacer queso, no nos visitamos mucho, cada quien con su familia y con sus cosas. Solo cuando hay fiesta nos vemos” (QChA)*

El modo de relacionarse con la familia influye en el modo de relacionarse socialmente con “los otros”, en un principio. Con el tiempo esas relaciones con los otros suelen afianzarse en la mayoría de los casos, tiene mucho que ver los intereses comunes mutuos y el respeto que se brinden.

La relación social con productores de leche se da a través de las posiciones sociales que ocupa cada uno de ellos y que se definen las unas con respecto a las otras en el espacio

social. En este caso el valor de una posición, según Giménez (2009), se mide por la distancia social que la separa de otras posiciones superiores o inferiores dentro del espacio social. Por tanto, se percibe como un sistema de diferencias sociales jerarquizadas.

Tanto la posición del quesero como la posición del productor de leche se manifiestan en las relaciones sociales que operan entre ellos de manera cotidiana. La posición de cada uno en el campo como menciona Bourdieu (1992: 72) “*que es una red o una configuración de relaciones objetivas entre posiciones diferenciadas, socialmente definidas y en gran medida independientes de la existencia física de los agentes que la ocupan*”. Es decir, las posiciones de estos dos actores de la cadena agroindustrial de la leche no son iguales. Las relaciones dependerán entonces del tipo de capital con que cuenten.

Para Magaña (2008), un campo no solo está formado por las instituciones que ejercen un tipo de poder o control en un espacio determinado –incluso ampliado– sino que también participan distintos saberes como parte de un capital cultural que puede provocar una segmentación de una cohesión cultural de un grupo social determinado. Las instituciones se refieren a aquellas prácticas sociales de los queseros <<costumbres, tradiciones, procesos de trabajo>> que poseen mayor extensión espacio-temporal en el interior de las totalidades.

El concepto de campo fue usado por Magaña (2008) como una categoría de análisis en donde se entiende que existen relaciones por la lucha de dominación, subordinación u homología que orientan diversas estrategias de los participantes en él. Es decir, las relaciones se manifiestan en un campo de conflicto por la obtención de poder en el interior de un espacio específico. En este mismo ámbito, los queseros dentro de su microcosmos parcialmente independiente compiten en su campo y juegan con diferentes formas de capital (cultural, económico, social y simbólico) del cual son poseedores y de los cuales son fundamentales para participar dentro del mismo campo o en otros.

El microcosmos de los queseros refiere al momento de la producción de la acción y es también un momento de reproducción en los contextos en donde se escenifica cotidianamente la vida social. Es decir, los queseros siempre saben lo que hacen en el nivel

de una conciencia discursiva bajo alguna definición. No obstante, lo que hacen puede ser por completo ignorado bajo otras definiciones. En los queseros es parte de la actitud natural y, al igual que otros actores dan por sentados los parámetros existenciales de su actividad, que son mantenidos, pero, no fundamentados, por las convenciones de interacción que ellos observan. Existencialmente, presuponen una aceptación tácita de las categorías de duración y extensión, a la vez que la identidad de objetos, de otras personas y del sí-mismo.

El capital para Bourdieu (1992) tiene una especificidad de acuerdo a los recursos que se movilizan, tiene curso en su ámbito y se agrupan en tres categorías y las que competen a estos dos actores sociales serían: el capital económico, el capital social y el capital cultural, los dos primeros establecen los "intereses del juego" y las condiciones para "entrar al juego" (Bourdieu, 1979a: 3-6; 1980a: 2-3), mientras que el tercero establece la diferencia de posición de acuerdo al nivel escolar que tengan los actores.

Depende de la habilidad y carisma de cada uno para obtener ventajas mutuas. Finalmente llegan a acuerdos armoniosos la mayoría de las veces, aunque inestables y depende mucho de la fluctuación de los precios, pagos parciales entre otros. Pero estos acuerdos son parte de las prácticas sociales que se dan en la región, no existen contratos, todo es a la palabra, a la antigua usanza, donde la confianza vale más que un papel, es parte del legado cultural de quienes les antecedieron y que no pasan de moda hasta el momento. Es notorio que algunos productores de leche se rigen aún por usos y costumbres sobre todo en las comunidades alejadas. La cantidad de leche es anotada en algún cuaderno diariamente, el día de pago queda estipulado, para algunos queseros es a los 5 días, para otros es a los 10 días.

El queso también depende del pago de su producto, las tiendas comerciales no pagan de inmediato, mientras que en el mercado público, el flujo de dinero es constante y ellos también condicionan el pago a los queseros hasta por una semana. Es un acto sucesivo. El consumidor es el que tiene el poder sin saber, porque el dinero de la compra diaria en establecimientos y mercados públicos, depende el ingreso de los queseros; su familia y trabajadores; de los lecheros, su familia y de la gente que trabaja en los ranchos y su familia.

La mayoría de los queseros establece relaciones sociales con consumidores, se establecen por parentesco directo (abuelos, padres y hermanos) e indirecto (tíos, primos, sobrinos) por amistad o por clientelismo. Conversan sobre los acontecimientos cotidianos, familiares, deportivos, escolares, económicos, y políticos según lo que esté de moda. Pero lo más importante es el queso, el consumidor paga de inmediato y en efectivo.

Pero las relaciones sociales con sus iguales, resultan ser poco armónicas, existen diversas causas por las que se inician pugnas entre ellos aunque es temporal. Es decir, cuando escasea la leche en el estiaje, comienza la lucha por ganarse la preferencia de los productores de leche ofreciendo mejor precio, pagos seguros y otras ventajas que sus colegas no les ofrecen. Otra es cuando por alguna causa compran leche a otro quesero, el otro le entrega un producto que no le satisface e inicia la discusión que en ocasiones termina en insultos mutuos y sin acuerdos. Este tipo de comunicación *sui géneris* entre queseros, la manera de actuar frente a ellos y los otros junto con el acto social construye el hecho que los coloca en presencia de los demás, todo ello, son las relaciones sociales de los queseros. En cuanto a las relaciones entre queseras, sólo se observó que son más cautas para referirse a las otras, prefirieron no opinar al respecto, sólo refirieron como participan en la empresa familiar, su rol en cuanto a la economía del hogar y su estatus con respecto a las amas de casa.

1.5.1. La mujer y su participación en la actividad del queso

Las condiciones materiales en las que viven los queseros en los municipios de Tonalá, Arriaga y Ocozocoautla generan prácticas sociales, que pudieran observarse como semejantes, sin embargo difieren. Algunas de ellas son: lenguaje, modo de relacionarse e interaccionar económica, social y culturalmente dentro y fuera de cada municipio. Otras prácticas son desiguales porque están influenciadas por el medio que los rodea. Es decir, por alguna situación y el contexto donde se desarrollan. En este sentido, el contexto está representado por los aspectos geográficos y fisiográficos de cada municipio sin dejar de considerar la manera de pensar y las tendencias a actuar y percibir la realidad de quien las produce.

Los queseros tienen un estilo de vida, costumbres y lenguaje que adopta según la percepción que tiene del entorno en el que vive relacionándolo con el hogar, colonia o municipio. Los grupos sociales de cada municipio tienen una manera de vivir y se organizan para ello. No obstante, los agentes sociales condicionan las prácticas, agentes como las instituciones, la estructura, la economía, cultura, las relaciones e interacciones, los intercambios culturales a través de la comunicación entre otros con la finalidad de cambiar sus condiciones de vida:

Jorge: *”el quesero por deseo de superación encuentra que si produciendo leche le va de regular a mal y encuentra que en algún momento lo transforma la leche en queso y en ese momento le empieza a ir mucho mejor y duplica sus entradas, sus beneficios económicos, a partir de ahí entiende que ese es un buen acicate para él para poder lograr hacer mejores cosas con lo que ya tiene y es donde se empieza a desarrollar, dice, bueno, si hago queso con mi leche, me va muy bien, sé que si pongo más leche y sigo haciendo queso me va a ir mejor y empieza a ir más allá y más allá y es la manera en la que surge un quesero de muy buen nivel aquí en Chiapas”* (Consultor 1).

La disponibilidad de recursos y las condiciones materiales son las que promueven de las prácticas de los queseros, al disponer en mayor cantidad pueden mejorar las condiciones de vida tanto del quesero como familiares e individuos que participan con lo relacionado al queso. Mediante este incremento de recursos se genera o modifican algunas prácticas sociales que tienden a ser dinámicas como relacionarse con otros actores sociales dentro y fuera de su comunidad. Algunos agentes como los naturales, inciden en la ausencia temporal de relaciones e interacciones entre queseros y los otros

Pedro: *“Hay unas señoras que hacen quesos una temporadita y ya dejan de hacer pues porque no hayan leche, están las que siempre hacen, son ellas las que están estables todo el año, las otras trabajan cuando hay mucha leche, hacen queso de sal pero una temporadita y dejan de hacer ¿no?”* (Fun. Local).

El sr. Pedro del Municipio de Arriaga hace mención de que la mujer en su comunidad es la que hace quesos y que algunas de ellas lo hacen por temporadas, no refiere

a que los hombres elaboren quesos. De esto se desprende que existe una división del trabajo de la quesería familiar entre la mujer y el hombre en algunos hogares y en determinadas comunidades, porque por tradición se ha venido realizando de esta manera. Son parte de la costumbre que ha sido aceptada por los integrantes de cada comunidad. En algunas queserías familiares de Arriaga el hombre es el encargado del manejo del rancho y llevar la leche al hogar, mientras que la mujer se hace cargo de la compra de leche a lecheros y productores de leche, hace el queso y se encarga de la comercialización. En comunidades de Tonalá la participación del hombre es la de adquirir la leche y hacer el queso, mientras que la mujer es la encargada de la comercialización o distribución en los centros de consumo.

Las prácticas sociales de los tres municipios difieren porque las relaciones e interacciones sociales provienen desde el seno familiar y son parte de su historia y experiencia, así como, de algunos aspectos culturales son desiguales que tienen que ver con elementos históricos de cada uno de ellos. Los elementos históricos devienen en experiencias que son transferidas a las nuevas generaciones como parte de un legado cultural que es desigual y en cada municipio se tienen diferentes aspectos culturales dentro de la misma región.

El mundo social al que pertenecen los queseros resulta complejo y culturalmente diverso. Para distinguirse dentro de una sociedad y esta con otra, es necesario conocer cuáles son los elementos culturales que usan, sean de origen de su cultura, o generados por otras y apropiados por ellos para transformar el entorno que les rodea en función de sus necesidades e identificarse como parte de ese espacio cultural. La configuración del espacio cultural reafirma la identificación tanto a la cultura particular así como a la interacción con el espacio geográfico que transforman para su existencia. Conocer y manejar estos elementos culturales permite entender la manera de cómo crear y recrear redes complejas de símbolos y costumbres que ajustan a su cultura.

Los elementos culturales tienen origen en la forma de inculcar saberes, costumbres, tradiciones, procesos de trabajo de generaciones ancestrales a las generaciones del presente.

Elementos que se producen y reproducen en un espacio geográfico con el cual interactúan los queseros para vivir que en ocasiones caen en un atavismo cultural.

El atavismo cultural se refiere a la tendencia de continuar e imitar costumbres y formas de las maneras de saber – hacer arcaicas. Es decir, muchos queseros artesanales reproducen el proceso de trabajo porque así les fue inculcado y pocos de ellos se atreven a incorporar nuevos conocimientos alrededor del queso y no solo sucede con los queseros sino también con los proveedores de la materia prima:

Simitrio: *“La mayoría de los ganaderos chiapanecos tienen rancho porque en ellos todo ha sido herencia, nunca les ha costado, ellos dicen “suelto mi vaca, si tengo 40 o 50 vacas, me dan 40 a 50 becerros al año, no le gasto ni un peso” (QChO).*

Por las interacciones que tienen los queseros con los productores de leche, se llegan a enterar sobre algunos aspectos tradicionales:

Pepe: *“Los ganaderos dicen “es que a mí no me cuesta nada producir leche” yo ordeño, yo tengo mis vaca, todo, no me cuesta producirla. Es su cultura, así lo aprendieron de sus padres, pero antes había más recursos disponibles” (QGO).*

En caso del atavismo en los quesos se remonta desde sus abuelos y padres que inculcan desde temprana edad los aspectos culturales del queso:

Rubén: *Te platico cómo surgió el caso específico, la fabricación de quesos y el gusto por fabricarlos, estee, mi papá y mi abuelo tienen un rancho, entonces parte de la leche había que venderla y otra parte hacían quesos, porque tenían clientes de quesos, entonces cuando yo iba a la secundaria, me empiezo a fabricar quesos y normalmente en el rancho lo que hacíamos es queso de crema, es el queso que tradicionalmente conocemos, es el queso del que hay que dejar airiar la leche, agregarle el cuajo, mi papá hacía cuajo, entonces en la casa teníamos que aprender a hacer cuajos, teníamos que ir a comprar los cuajos, donde mataban las reses, limpiarlos, salarlos y luego prepararlos, luego hacer el queso (QGO).*

Es el proceso de trabajo relacionado al queso el que ha permanecido por décadas como mencionan Culebro y colaboradores (2014: Pág. 27) “se muestra la historia del queso que gracias a la tradición oral de unas generaciones a otras ha mantenido al queso crema que se ha convertido en nuestros tiempos como una expresión cultural dinámica en donde se elabora”. Estos mismos autores mencionan la presencia de la mujer desde el inicio de la historia del queso en Chiapas en la elaboración del queso crema tradicional. Generalmente la mujer en el proceso de trabajo es parcialmente reconocida aunque su participación sea total. Es frecuente encontrar esta situación de no dar crédito al trabajo de la mujer en los diversos ámbitos de trabajo. Pero más relevante es comprender que motiva a la mujer y al hombre a hacer quesos y por qué cada quien juega una posición dentro de los diferentes procesos de trabajo.

1.5.2. Contribución de la mujer en la quesería

La contribución de la mujer en la quesería se debe a razones principalmente: familiares, insuficiente mano de obra masculina y economía familiar. No obstante, durante el desarrollo de esta investigación se encontraron otros motivos por los cuales se dedican a la quesería. Dentro de las familias a principios del siglo XX, las esposas o hijas de los trabajadores de las fincas eran las que se dedicaban a ese oficio de hacer quesos (Culebro, *et al*, 2014). Conforme aumentaba la cantidad de ganado en las fincas, la mano de obra masculina era utilizada para los trabajos pesados del manejo de los hatos, mientras que las mujeres aparte de sus quehaceres del hogar hacían quesos como parte de sus actividades cotidianas. Costumbres que aún prevalecen en algunas comunidades, porque se carece de la mano de obra de los hombres para esta tarea. Por tanto, se quedó la costumbre de que hacer quesos es parte de la tarea de la mujer:

Eladio: *Lo que pasa que es por el tiempo, como pos nos dedicamos al campo ya no nos da tiempo la hechura del queso, pero como ahorita de que ya venimos del campo, regresamos a componer portillo u otras cosas en el potrero, ya ve en el campo hay muchas cosas que hacer, que poste, que puerta, el ganado que ya la descompuso. Entonces ellas son las dueñas del negocio, ellas venden (G A).*

El señor Eladio expone sus argumentos por los cuales el no elabora quesos, pero a su vez su esposa la señora Josefa incluye otros motivos y además se declara como mujer independiente a través del negocio del queso:

Josefa: *Hacer quesos para la mujer aquí en cárdenas es una necesidad, porque el hombre se va al monte, y se va temprano a ver la ordeña, regresa y entrega la leche, después el negocio pues es de ella porque ya se encarga de hacer el queso así como le dicen artesanal o natural le digo yo, después lo lleva a que lo entreguen o lo lleva ella misma (Q Ch A).*

Existen razones escondidas por la que se considera que la mujer hace los quesos algunas de ellas fueron comentadas en conversaciones informales con informantes. Una de éstas es que la mujer es la que guisa diariamente le da una sazón tanto a la comida como al queso que elabora. Otra es que los hijos aprenden a través de las enseñanzas de la madre y algunos de ellos participan en alguna etapa del proceso de trabajo.

Aunque a decir de varios informantes, la mujer pone más esmero y cuidado en el proceso de trabajo y además le confiere mejor sazón, aunque esto no podría considerarse como un verdadero motivo de la mujer para hacer quesos:

Pedro: *Mire, el detalle está que aquí se ha acostumbrado que es la que le da mejor sazón al queso, ese es el detalle (Fun. Local).*

Eray: *Bueno para el sabor yo creo que influye mucho cuando interviene la mujer, porque son más detallistas, más dedicadas y responsables. Sí yo creo que la mujer tiene más dedicación para el queso (Ac).*

Para informantes que actualmente son profesionistas o se dedicaron a la quesería reconocen que aprendieron el proceso de trabajo de su madre, quien era o es todavía quien hacía o hace los quesos:

Marden: *mi mamá sigue con los quesitos y con ella compro, sigue con la misma receta (G O).*

Filiberto: *mi madre siempre hizo quesos en el rancho, en forma artesanal, el queso crema que comúnmente usamos (Funcionario Fed.).*

Filiberto amplía su opinión acerca de la contribución de la mujer en el proceso de trabajo y pone como ejemplo a su madre y posteriormente ejemplifica con la experiencia adquirida en campo relacionada con la leche:

Filiberto: *La participación de la mujer es altísima, la mamá es la que empieza a hacer quesos, para apoyar la economía familiar, el queso que es verdaderamente artesanal, que se elabora en poco volumen, es la mujer, yo creo que si ubicamos lugares artesanales, cuando hablamos de volumen de 200 litros diarios yo creo que el 90 % es la participación de la mujer o amas de casa, porque es la leche que el esposo trae del rancho. Por ejemplo, mi madre, trabajaba más de 200 litros y conozco muchísimas mujeres que trabajan ese volumen, ya cuando hablamos de 500 litros se reduce un poco la participación de la mujer. Cuando se habla de industrializadores grandes la participación se reduce considerablemente, por ejemplo en la marca Chiapas, en el comité sistema producto leche, la asistencia de mujeres es muy poca, tal vez de los 50 que están en la marca colectiva hay cinco mujeres (Funcionario Fed.).*

Con los comentarios del anterior informante se puede considerar también como motivo para hacer quesos por parte de las mujeres el de aportar ingresos a la economía familiar y en este sentido varias de las informantes corroboran este motivo:

Susana: *yo siempre me ha gustado lo que hago y en sí, claro que cuando se casa uno pues ya ve que el hombre debe proveerle a uno ¿no? pero al ver que no alcanza, no esto, no el otro, entonces mejor así, sabiéndolo hacer, mejor lo hago, me siento más útil (Q Ch A).*

En este mismo tema, tanto la señora Josefa como la señora Susana (Imagen 8) concuerdan en que es una necesidad. Pero más bien serían exigencias de la vida diaria que tienen al disponer de un recurso que es la leche y que no pueden consumir en su totalidad. Por tanto, se busca la manera de aprovecharlo mediante la transformación aunque genere

otros procesos de trabajo para obtener un objeto con valor de uso y con ello cubrir sus necesidades primarias individuales y familiares.

Imagen 7. Señora Susana, quesera en pequeño de Arriaga



También están las personas que les gusta su trabajo, que no lo ven como una obligación, se sienten parte del entorno social y además desempeñan otras funciones con las que están satisfechas y sienten que aportan tanto a la economía familiar como a alimentación de las familias de sus clientes:

Mercedes: *Me gusta el trabajo, me fascina, es entretenido ¿no? Y pues por lo económico porque deja un buen porcentaje. La elaboración de quesos fue por mi voluntad, no pues yo tengo mi propio negocio, yo hago y deshago con mi dinero ¿no? Mi esposo aparte con su dinero (Q Ch O).*

Otro motivo más es el de tener su propio negocio y no depender directamente de los ingresos de su cónyuge, lo que le permite una independencia y equidad con respecto al hombre representado por su esposo. De igual manera la señora Josefa de Arriaga argumentó que los ingresos económicos de la familia se destinan para cada requerimiento cotidiano.

Josefa: *El negocio ya es de la mujer, del hombre el negocio es la leche y ya el queso es de quien lo hace. Es útil porque aporta uno, la paga ya es de uno. Mi*

esposo me entrega mi raya y ya se hace el gasto de la semana, pero a veces hay que pagar pastura. Una decide ayudar al esposo por la economía (Q Ch A).

Existen diferencias en cuanto a la contribución de la mujer en la quesería. Mientras en comunidades de Arriaga son las mujeres las que hacen quesos, en Tonalá son los hombres y en Ocozocoautla los hombres son los que aparecen representando a las empresas queseras. Un ejemplo se encuentra en el ejido Josefa Ortiz de Domínguez, mejor conocido como “La Esmeralda” ubicado en el municipio de Tonalá la mujer es la que se dedica a la venta del queso que elabora su esposo o su hijo. Por tanto, la contribución de la mujer en la quesería no sólo es en el ámbito del proceso de trabajo en la elaboración sino también en otros procesos de trabajo donde generan otro producto con valor de uso:

Ventura: *Nosotros como mi familia somos 5, mi hijo se integra a la quesería, los otros dos los tengo, en el CEBETI y mi esposa que vende en el mercado. Todos los que hacemos quesos acá en la esmeralda, somos los hombres y mi esposa y las esposas de los otros queseros, se van al mercado a vender, aquí temprano, ahorita no encuentra esposas de los queseros, tal vez encuentre una o dos, pero de ahí todas se van. (Q Ch T).*

La situación de la mujer dedicada a hacer quesos en la región de estudio ha cambiado en las últimas décadas, probablemente se deba a que hoy día tienen mayor oportunidad de asistir a la escuela y alcanzar un nivel escolar mayor con respecto a décadas anteriores. Según el INEGI (2005) los indicadores de mejora de la mujer del año 2002 han variado en diferentes rubros (Gráfico 7) como: participación económica, jefa de hogar, receptoras de ingresos y sin rezago educativo. Mostrando mejoras con relación al año 1992. La mujer hoy día tiene la oportunidad y la habilidad de incorporarse a la vida productiva y económica. Buscan los cambios en las condiciones básicas de vida y que sus hijos tengan mejores oportunidades de las que tuvieron ellas:

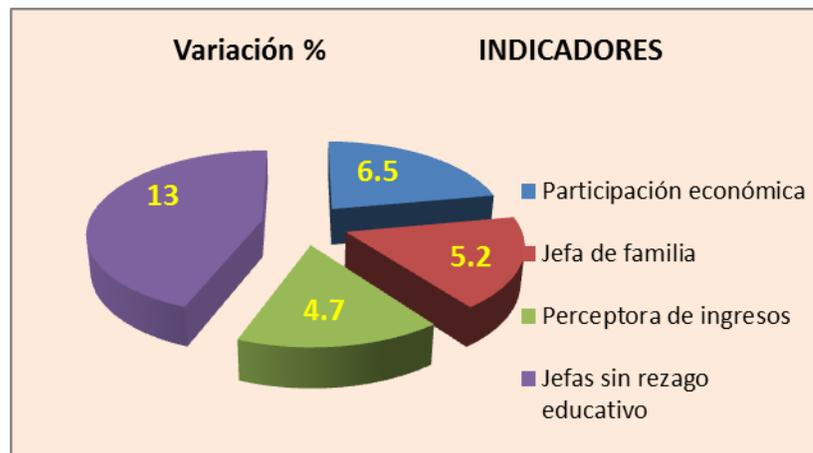
Susana: *ya ve que el dinero no alcanza, pues y ahora si pues le digo yo a él, te ayudo así, los hijos están en la escuela y tiene una que mandarle que renta, que comida, que todo pues. Tengo dos hijos una que está en el IPN y es bioquímica y la*

otra chamaca pues en la prepa en Arriaga, que ya los útiles, el pasaje, sus gastos (Q Ch A).

Josefa: *Todo se va en el mantenimiento de los hijos, ¿qué más? Gracias a Dios alcanzó, mi hija es enfermera y trabaja en Tuxtla, está casada y tiene sus hijos, mi hijo es veterinario y pues ahí anda trabajando, aunque no crea siempre es difícil* (Q Ch A).

Para ambas mujeres es importante coadyuvar a los gastos que genera la educación de sus hijos que por sus comentarios se encuentran o se encontraron fuera del hogar. Son los cambios que se perciben por la modernidad, hoy día la sociedad busca tener mejores condiciones de vida y la mujer se está integrando cada vez más a ese mundo dinámico en lo cultural, económico y social.

Gráfica 7. Indicadores en los que han mejorado las mujeres 1992 - 2002



Datos obtenidos del INEGI 2005: creación propia

Las y los queseros de la región tanto actores de la sociedad en un estructura social, encuentran dentro de su campo: mitos, verdades, esparcimiento que comparten con sus iguales o con otros actores sociales como parte de su vida cotidiana.

Mercedes: *“Los domingos y sábados los dedico a la familia, pero bueno, yo ya lo tengo como parte de o sea ya bien todo el día”*. (QMO).

La vida cotidiana de la sra Mercedes se desarrolla entre la atención de la familia, diferentes procesos y las relaciones sociales:

Mercedes: *“uno como mujer, ya ve, más pesado no?, porque la comida, que carreras, que la ropa y tons en todo esto uno al tanto, descanso hasta la noche, hasta las 7-8, entre la comida, ya lavar los trastes, ya me voy a entregar quesos, ya regreso, es pero ya es menos pesadito (la tarde)”* (QMO).

La vida cotidiana de algunas mujeres atraviesa diversos contextos y diferentes posiciones en diferentes campos: familiar, económico y el quesero. No obstante, en cada contexto muestran el sentido de responsabilidad. Los queseros al ofrecer razones y relatos están haciendo uso de sus reservorios de saber que aprovechan en la producción y reproducción de una interacción. Según Giddens (1995) la idea de responsabilidad en su acepción cotidiana expresa con justeza la intersección de esquemas interpretativos y de normas. Ser responsable de las propias actividades es tanto explicar las razones de ellas como ofrecer los argumentos normativos que las puedan justificar. Componentes normativos de interacción se centran siempre en relaciones entre derechos y las obligaciones que se esperan de quienes participan en un espectro de contextos de interacción.

1.5.3. La participación de los hijos en la elaboración de quesos

En el contexto de las interacciones familiares se dan los componentes normativos de interacción se centran regularmente en relaciones entre derechos y obligaciones que se esperan dentro del núcleo familiar. Resultan interesantes los relatos de varios queseros, evocan recuerdos de su niñez y la gran mayoría de ellos comentaron, que ellos veían que sus abuelos, papá o su mamá hacían quesos, los vendían, pero pocas veces participaban de manera voluntaria. Sin embargo, por diversas circunstancias de la vida retomaron la actividad quesera uno de ellos mencionó:

Escobar: *“Yo veía que mi abuelo se iba al rancho, regresaba con los botes lecheros llenos, la vaciaban en tinas, después mi mamá le ponía el cuajo, sus trabajadores sacaban el cuajo y lo dejaban colgando, después lo amasaban en una batea de*

madera, agregaban sal, ponían en moldes de madera una porción y prensaban. Uno de mis primeros trabajos fue envolver quesos, mi abuela me pagaban diez centavos por queso envuelto, entonces había que apurarse, yo tendría unos once o doce años. Cuando crecí, ya el trabajo que me asignaban era más pesado, y era cuando algún trabajador faltaba, a veces ir a traer la leche al rancho, otras veces en el amasado. Así fue hasta que me fui al Distrito Federal a estudiar, pero en las vacaciones volvía al trabajo duro, empacar, entregar, cobrar, pagar ¡¡uf no!!! Después mi padre se hizo cargo de la quesería y él se encargaba de todo mientras yo estaba ausente. Al terminar, bueno, hoy día me encargo de la quesería. Ahora no solo queso crema se hace, hacemos quesillo, de sal, tenemos crema, pero lo fuerte es el queso crema, yo traigo arraigada la tradición quesera de la familia, además de que ahora es sustento de muchas familias. Estamos desde 1950, ya para 2013 estamos hablando de sesenta y tres años de tradición familiar” (QMT).

Es una manera de transmisión de las practicas sociales, procesos de trabajo y cultura, es decir a través de la endoculturación como menciona (Harris, 2004: Pág.57):

“es una experiencia de aprendizaje parcialmente consciente y parcialmente inconsciente a través de la cual la generación de más edad incita, induce y obliga a la generación más joven a adoptar los modos de pensar y comportarse tradicionales”.

Para el informante Escobar fue la manera de participar en las actividades productivas de la familia. A través de las relaciones sociales primarias en el núcleo familiar fue adquiriendo conocimientos y habilidades que le dan la experiencia en este ramo y en una región determinada. Sin embargo, en otras regiones, los hijos no participan, debido a que los padres prefieren que se dediquen a estudiar como el caso de la Sra. Susana, es la que elabora los quesos, los empaca y los vende, tiene dos hijas, una estudia un posgrado y la otra nivel bachillerato y ella manifiesta *“yo hago los quesos porque es una entrada extra y es para mantener los estudios de mis hijas, pienso que ellas no se van a dedicar a esto”*

En la actualidad muchas madres prefieren hacer el sacrificio en el trabajo de la quesería para darles mejores oportunidades de éxito a futuro a sus hijos. Las tradiciones y

costumbres en el seno familiar cambian conforme pasa el tiempo. Las nuevas experiencias y conocimientos que se obtienen de otras culturas fomentan los cambios culturales en los niños y jóvenes en la actualidad. Aunque unos dejan la actividad quesera artesanal, otros la inician aunque a su estilo y manera de hacer las cosas combinadas con los adelantos tecnológicos disponibles.

No obstante, Luhman (1995) menciona que las economías de subsistencia tienden a ser susceptibles de riesgo y es el caso de los queseros artesanales quienes muestran esa susceptibilidad hacia la vulnerabilidad económica y como consecuencia hacia la social.

Hector: *“La gente ya no quiere estar en el rancho porque las entradas son muy pocas, son pocas y un rancho chico no da para beneficiar a los hijos que van a estudiar y ya no te da para el estudio, entonces uno tiene que buscarle por donde y pues si los ranchos grandes pues sí, pero así se invierte pues, en rancho va dependiendo, si es grande; es grande la inversión y si es chico, es chica la inversión, todo ya está más caro, la medicina, ya no da para pagar la medicina, todo es gasto, puros gastos”* (E 1 T).

Rubén: *“tengo tres hijos, uno de trece años, a veces lo he traído acá a la quesería, pero yo creo que no va a agarrar el oficio, yo quiero que sea otra cosa, doctor o algo”*. (E 2 T).

Ambos empleados tienen una realidad proclive a un umbral de catástrofe como menciona Luhman (1995) ya que sobre ellos recae constantemente la amenaza del hambre, desempleo, de la pérdida de la siembra, disminución de los ingresos económicos, de la imposibilidad de mantener los niveles de producción, la escasa oportunidad de invertir y obtener ganancias y es la realidad que no quieren para sus hijos. Se emplean para mejorar los ingresos económicos y brindarles la oportunidad de estudiar. En este sentido, los hijos de queseros artesanales no quieren estar anclados en las instituciones de tradición y en la actividad quesera artesanal. La modernidad les brinda toda una gama de oportunidades para sobresalir en otros campos menos el de la quesería.

1.6. Cultura, identidad, patrimonio y prácticas socioculturales según los queseros

Para los queseros explicar si el queso como tal es una expresión cultural o si existe una cultura del queso en Chiapas resultó ser algo confuso. Cada persona explicó a su modo lo que entiende por cultura. La percepción de algunos se basa principalmente en la presencia del queso en la mesa de cada hogar chiapaneco, el consumo constante por tradición y costumbre, legado de sus abuelos y padres. Mientras que para otros en el nivel escolar o asistencia a eventos como: exposiciones de quesos, pláticas y conferencias locales y regionales. Algunos entrevistados con mayor nivel escolar, refieren a cultura como los procesos de aprendizaje, costumbres, tradiciones, platillos regionales que incluyen al queso, ferias regionales entre otras.

Grettel: *Pues había que definir cultura no?..... yo creo que si hay cultura, porque en primer lugar el queso en Chiapas es tradicional, no hay chiapaneco que no conozca el queso. Mucha gente tiene ranchos, tiene vacas y demás, entonces es un poquito más fácil adentrarse al arte de la transformación de un queso, parece que no es tan difícil producir un queso, entonces, se le cultiva a la gente que el queso chiapaneco es bueno, entonces estamos acostumbrados a consumir y demás. Yo creo que sí, yo creo que Chiapas no sería Chiapas si no existiera el queso. ¿No?*
(Investigadora)

Si partimos del hecho que la cultura está implícita en la vida de todo ser humano desde que nace. A medida que crece, se expresa a través de la comunicación como: el lenguaje, signos y símbolos y que además come y bebe alimentos bajo ciertas normas y horarios, que varían de una comunidad a otra. Según Krotz (2004) el individuo tiene cultura desde que: nace, es educado y muere bajo ciertas estructuras familiares y comunitarias y bajo determinadas costumbres y creencias colectivas.

Investigador: *Para usted, ¿existe la cultura del queso en Chiapas?*

Tego: *No, y te voy a decir por qué, mira, nosotros los queseros andamos muy ocupados desde conseguir leche, vigilar el proceso, hacer los envíos, cobrar y*

pagar entre otras muchas cosas. Bueno ahora, hay que reconocer que no le dedicamos el tiempo para mejorar muchas cosas del queso y la gente consume el queso que le vendas, que no es el mejor en cuanto a control de calidad. Si nos apegamos a eso. En otros países, sí le dedican ese tiempo y siempre están mejorando algunos procesos, nosotros, definitivamente, NO. Eso no es cultura del queso, ahora que si vienes y me dices los estilos de vida, tipo de alimentación, costumbres y no sé cuántas otras cosas son parte de la cultura, entonces yo te digo, si hay cultura en el consumo de quesos, aunque te voy a decir lo que dije al principio, la gente come quesos pero no sabe cómo están hechos esos quesos, algunos son 50 % leche y 50 % requesón o leche en polvo, entonces no saben diferenciar sobre los quesos, tal vez estén familiarizados con el queso crema y aún éste no es 100 % leche, bueno te hablo de lo que yo conozco. Tal vez en las comunidades si encuentres esos quesos del 100 % de leche entera, pero acá en Tonalá, es difícil. (QGT).

Cada individuo tiene una noción de lo que para él significa cultura, no se apega a una definición y lo relaciona con: la cultura ganadera que soporta al queso, aprendizaje familiar desde niños, tradiciones y consumo cotidiano Algunos queseros entrevistados manejan el concepto según su perspectiva:

Pepe: *“en mi opinión muy particular, creo que no hay cultura del queso en Chiapas. Desde mi opinión muy particular, ¿porque? O sea, hay un hábito de comer queso, que no lo consideraría cultura.... Francia, Italia, Suiza, son países que si tienen cultura de queso, porque hay un respeto... El consumidor respeta el origen del queso, aprecia las características que le dan valor de los quesos y distingue su consumo con un sobreprecio. En ocasiones son esenciales realmente viviendo la cultura y la experiencia de comer queso, ahí si hay cultura del queso. Aquí en Chiapas hay un consumo muy arraigado de comer queso, pero que dista mucho de la cultura del queso. (QGO)*

Lo que expresa el entrevistado bajo su perspectiva, es que debe existir un respeto del consumidor hacia el saber y modos de hacer que hay detrás de cada queso en esos

países. No obstante, detrás del queso chiapaneco, también existen esos dos factores, pero con las consabidas diferencias de tiempo, espacio, territorio, recursos, costumbres, identidad y tradiciones. Por tanto, culturas diferentes, expresiones culturales diferentes.

Para personas oriundas de Chiapas e hijos de productores de leche expresan que la cultura no solo es el queso sino lo que le rodea de manera integral y secuencial, no existiría el queso si no hay animales como las vacas que produzcan leche:

Jorge: *“para mí si hay cultura del queso porque se ha venido desarrollando un proceso desde la ganadería, al ordeñar y obtener leche, ésta se tuvo que procesar en algún momento. Hay tradición que ha pasado de familia a familia, al hacer un queso y eso para mí es cultura y es tradicional. Por eso nuestro queso es artesanal porque ha venido de familia en familia, en tiempos atrás no había ni industrias y los pocos ganaderos que se tenían en la región en el Estado tenían ciertas experiencias de hacer el proceso de la leche”.* (Consultor 1).

La cultura vive en cada individuo que prueba, adquiere conocimiento y experiencia. La cultura son todas las manifestaciones de las actividades de los hombres, dejan una huella o signo expresivo, se consideran como: el cúmulo de signos, símbolos, representaciones, modelos, actitudes y valores entre otros (Giménez, 1996). Es decir, son todos aquellos elementos inherentes a la vida social. Conforme el tiempo pasa adquiere una identidad individual y que se relaciona con sus iguales quienes lo identifican y reconocen dentro un grupo social que es diferente a otros grupos sociales en otros pueblos o países. Las generaciones humanas jóvenes tanto locales, regionales o de países perciben la cultura de sus progenitores como algo que pasa de moda. Ellos generan cambios en su conducta. Cambios que los hacen sentir bien y estar en la creencia que es lo bueno, lo más importante y lo diferente en otras épocas o en otros lugares es irracional e incomprensible, sin embargo, aceptan que en ocasiones lo antiguo es lo más conveniente:

Pepe: *“En nuevas generaciones hay un creciente interés por parte de los consumidores, obviamente del ama de casa, que trae otra cultura, otra educación, que ha salido, que ha viajado, que ha experimentado, esteee, de obtener productos más saludables, no necesariamente productos orgánicos, sino más saludables, es*

decir, verifican que sean más naturales, que no tengan aditivos, que no tengan ciertos conservadores”. (QGO)

Las nuevas generaciones de habitantes en los municipios tienen un creciente interés en conocer otros estilos de vida, de comida, entretenimiento y cultura que escasamente encuentran en su localidad. Algunos jóvenes con mayor poder adquisitivo proveniente de los padres como son queseros o ganaderos realizan viajes de estudios o placer por lapsos prolongados de tiempo. Algunos de ellos al regresar traen consigo un cúmulo de experiencias adquiridas y transitan hacia un cambio en sus hábitos diarios, entre ellos, el de comer platillos diferentes a los de tradición en el hogar, lo mismo está sucediendo con el consumo de queso y en este sentido tienden a realizar algunos cambios en su identidad.

1.6.1. De la identidad

No todas o todos los queseros sienten una identidad como quesero, es decir, es un trabajo que tienen, ejercen un oficio de manera individual, no es algo que les enorgullezca. Para ellos es más simple, hacen su producto de la manera que saben hacer, comercializan y obtienen ingresos. Aunque se sienten agradecidos cuando elogian su producto. Sin embargo, en otros lugares se sabe que en algunas comunidades se hacen buenos quesos y los reconocen por su sabor y textura. Ese reconocimiento de los otros, es el que construye esa identidad de las quejeras y queseros de un lugar. En este sentido Giménez (2000) dice en relación a la identidad *“los sujetos individuales definen sus diferencias con respecto a otros sujetos mediante la auto-asignación de un repertorio de atributos culturales generalmente valorizados y relativamente estables en el tiempo”*.

Ama de casa: *mire, si busca buenos quesos, ahí en el mercado, va a encontrar, son quesos que los hacen unas señoras de acá por Lázaro Cárdenas y los traen todos los días. Si, son muy buenos y sabrosos.* (Arriaga)

Vendedora: *estos quesos son muy buenos, los hacen en la esmeralda, aquí cerca, pregunte con otras y le dirán que en la esmeralda hacen buenos quesos.*(Mercado Tonalá)

No obstante, en Tonalá, el Sr. Juan Antonio González, quesero, publica periódicamente en su blogspot en internet diversos comentarios sobre el queso de Chiapas y siente esa identidad y ese orgullo a través del queso artesanal y la transmite a propios y extraños. Son maneras de cada individuo de identificarse a través de sus productos elaborados.

“el queso crema Chiapas, una historia que nos identifica, al igual que un pueblo antiguo o una pieza ornamental milenaria, el queso crema es también un elemento que posee historia y refleja los cambios y permanencias de la vida económica de las sociedades que la producen. Gracias a su elaboración se ha proporcionado alimento a las regiones más apartadas del estado de Chiapas desde sus inicios y se ha convertido, por ende, en parte fundamental de la dieta chiapaneca”

La construcción de la identidad es un proceso de muchas dimensiones y está en función de la relación del “yo” con los otros y el ambiente (Herrero, 2002). Por tanto, es una construcción del “yo” frente al otro o a los otros. Para Herrero (2002) la construcción de la identidad es: sobre las bases del manejo de ideas, ritos y simbolismos y se expresa con diversos sentimientos como el orgullo y estima o de manera contraria con humillación y estigma y todo ello integran las experiencias de vida. La integridad personal, como logro de un yo auténtico, nace de integrar las experiencias de la vida en la crónica del desarrollo del yo, de la creación de un sistema de creencias personales mediante el cual el individuo reconoce que ante todo se debe lealtad a sí mismo. Los puntos de referencia esenciales están establecidos desde dentro, en función de cómo el individuo construye/reconstruye la historia de su vida (Giddens, 1995). El yo es un fenómeno coherente que implica una crónica y es una clara muestra de identidad.

La identidad evoluciona desde que se nace y es cambiante a lo largo de la vida. Se reordena de acuerdo a periodos de crisis y secuencias de la vida. La naturaleza de las relaciones de un individuo en su infancia puede favorecer o no la identificación, como sucede en el hogar de unas queseras.

Susana: *a mi hija la más chica no le gusta el oficio, mis otros dos hijos no están aquí. Los hijos de mi hermana están renuentes a trabajar en la quesería y trata de*

convencerlos “agárrenlo, (el negocio) porque de ahí van a comer, está difícil conseguir trabajo” (QChA).

Es claro que la intención de éstos jóvenes es no anclarse a la comunidad ni al oficio. Seguramente tienen otras inquietudes y no contemplan dentro de ellas el permanecer en el ejido, comunidad o rancho. Por secuencias de la vida, algunos hijos de ganaderos y queseros, (entre 35 y 40 años de edad) renuentes a trabajar en el rancho o en la quesería. Al pasar por periodos de crisis, retomaron el oficio de quesero, porque lo conocen desde niños.

León: *“anduve trabajando en el Estado de México, estaba en una constructora, pero me vi sin trabajo de repente, y entonces vi que había la oportunidad de transportar leche -algo que ya conocía- compré un vehículo y empecé mi negocio. Después regresé a coita y encontré la oportunidad de empezar a hacer quesos –que también conozco el oficio- y bueno aquí estoy, de esto vivo y mantengo a mi familia. Quise organizar algo así como una cooperativa, pero no funcionó, entonces comprendí que no nos identificamos” (QMO)*

Algunos queseros expresan cómo fueron sus secuencias en la vida, sus periodos de crisis y como retornaron a lo que habían aprendido desde la infancia, esas relaciones familiares en torno al queso.

Escobar: *“yo regresé a Chiapas cuando terminé de estudiar, por ahí anduve, hasta que me di cuenta que tenía que estar al pendiente de la quesería. Me identifico plenamente con el producto que elaboramos, desde chace casi 60 años. Es reconocido por propios y extraños, el queso nos ha dado una identidad a nivel regional. Es un producto que se conoce muy bien en algunos lugares como en la central de abastos del Distrito Federal” (QMT).*

El tener una historia en la que se han acumulado saberes, modos de hacer, costumbres, tradiciones estilos de comer, modos de producción, estilos de vida, relaciones sociales e interacciones de los queseros con otros actores sociales locales y de otras regiones, es configurar un campo en el resulta relevante investigar y analizar en un marco regional la manera en que las interacciones culturales se construyen en el espacio regional y

desde ahí explorar la dimensión espacial de los significados (Lomnitz, 1995). Con este marco de interacciones regionales se puede hablar de una cultura regional. Donde se construye el patrimonio comercial, cultural y regional en torno al queso artesanal. El patrimonio cultural en torno al queso en Chiapas, es el legado recibido de abuelos a hijos y de estos a sus hijos y significa introduce el individuo y pone en práctica habilidades, saberes y recetas “secretas” que son valoradas por sus iguales a través del gusto y sus demás sentidos y se van transmitiendo de generación en generación. La elaboración de quesos artesanales dan sentido a la vida y a través del patrimonio de la gastronomía se internaliza en la cotidianidad.

1.6.2. Del patrimonio

Se observó una aportación importante de la mujer al patrimonio cultural del queso artesanal, tipo crema, en la región de estudio, a través de ella, sus hijas e hijos adquieren las primeras experiencias en torno al queso. Posteriormente cuando jóvenes o adultos y de acuerdo a las circunstancias ejercen la quesería. En la actualidad se están haciendo algunos esfuerzos para que el queso crema sea reconocido dentro de una marca colectiva “marca Chiapas”. Se destinan recursos federales a través del Comité Sistema Producto Leche en Chiapas. La marca Chiapas tiene argumentos históricos que comprueban esos saberes y modos de hacer quesos que son característicos en toda la entidad chiapaneca. Están tomando como referencia el queso bola de Ocosingo el cual ya se tiene como parte del patrimonio cultural de la entidad.

No obstante estos esfuerzos, los queseros tradicionales no muestran mucho interés en participar en la marca colectiva, porque implica realizar trámites y cumplir requisitos, que por el momento no pueden cumplir. Aun así, el queso crema es reconocido por propios y extraños, por sus características organolépticas. Se ha consumido por décadas, al tener el reconocimiento de su gente y los otros es parte del patrimonio cultural de Chiapas. El patrimonio cultural incluye las prácticas alrededor del queso y son consideradas como patrimonio intelectual o bien inmaterial, para Cruz (2010) “este tipo de patrimonio es el conjunto de valores y referentes culturales de carácter sapiencial, invariablemente, expresión sumaria de la mentalidad colectiva”.

El patrimonio no solo es cultural para algunos queseros, según ellos, están construyendo un patrimonio comercial a base de inversiones, adquisición de equipo, utensilios, infraestructura como la parte material que se conjunta con lo inmaterial que son los derechos y obligaciones que tiene un individuo para con su empresa.

León: *“Yo inicié con la quesería adquiriendo mi equipo, construyendo lo que ahora tenemos, invirtiendo dinero y tiempo, es el patrimonio que tengo y de aquí mantengo a mi familia”, he aprendido mucho a través de cursos y practicando con otro tipo de quesos, mucha práctica”.* (QMO).

Los procesos de trabajo alrededor del queso artesanal se basan en los conocimientos adquiridos a través de las relaciones e interacciones desde el hogar, en este sentido, la quesería es una institución educativa. En el contexto de la quesería y de la vida social ocurren procesos de filtrado de información selectivo, por donde actores estratégicamente situados buscan regular reflexivamente las condiciones generales de una reproducción sistémica, sea para mantener las cosas tal como son, sea para cambiarlas a través de las prácticas.

Las prácticas dan como resultado un mayor conocimiento y experiencia de acuerdo a la visión de cada individuo o de grupo. Adquirir saberes implica un cambio en el habitus de cada individuo y del grupo social al que pertenecen. Mediante los saberes se transforma la naturaleza y la cultura como menciona Puiggrós (2004: Pág.7):

“aquellos saberes que modifican a los sujetos enseñándoles a transformar la naturaleza y la cultura, modificando su habitus y enriqueciendo el capital cultural de la sociedad o la comunidad, a diferencia de los conocimientos redundantes, que sólo tienen un efecto de demostración del acervo material y cultural ya conocido por la sociedad”.

Los queseros poseen saberes socialmente productivos, porque transforman la producción primaria de la agroindustria lechera, es decir a través de su trabajo, producen. Como señala Puiggrós (*ibíd.*); “producir proviene del latín *producere* y, más puntualmente, se trata de saberes que engendran, que procrean y tiene fuerte vinculación con elaborar y

fabricar.” Sin embargo, no sólo es elaborar y fabricar, se sigue una serie de prácticas sociales antes de producir quesos. Son las prácticas sociales como: las costumbres, tradiciones, relaciones sociales, lenguaje, comunicación e interacciones, que en ocasiones se dan por normales y hechas o que sencillamente se ignoran. No obstante, representan serias limitantes si estas prácticas no se realizan.

1.7. Las prácticas sociales

Las prácticas sociales según Castro, *et al*, (1996) se configuran a partir de los hechos que ponen en relación a mujeres, hombres y condiciones materiales que los caracteriza objetivamente en su vida social. En esta sentido, las prácticas sociales imprimen en un sentido concreto combinaciones ilimitadas entre las tres características objetivas de la vida social. Por tanto, existen reglas en la vida social que siempre estará mediatizada por las propias condiciones objetivas ya que sin ellas nunca sería posible la vida social.

Las prácticas sociales, como acontecimientos materiales, construyen la realidad social, que adquirirá diferentes expresiones según el entramado de aquellas Pueden pertenecer a tres ámbitos. Parental, económico y político. El primero es garante de la generación, mantenimiento y formación de mujeres y hombres.

Rubén: *“mi papá hacía cuajo, entonces en la casa teníamos que aprender a hacer cuajos, teníamos que ir a comprar los cuajos, donde mataban las reses, limpiarlos, salarlos y luego prepararlos, luego hacer el queso. (QGO)*

Para el informante la filtración del conocimiento fue a través de su padre, lo que resultó fundamental en su formación.

El segundo refiere a las condiciones materiales para la vida social.

Rubén: *“bueno la mayoría de gente que está involucrada en el campo y luego en la ciudad tiene personas que fabrican quesos, por costumbre. para muchas familias, es la forma de ganarse el sustento y está presente en todas nuestras comidas normalmente las aderezamos con queso, entonces normalmente está presente como parte de la cultura prácticamente de todo Chiapas (QGO)*

El tercero refiere a la creación de categorías sociales que trascienden la condición de sexo (Castro, *et al*, 1996).

Tito: *“los queseros grandes tienen la facilidad de dar dos pesos abajo sobre los pequeños, por ejemplo; si el quesero grande da a 80 pesos el queso, nosotros los poquiteros lo damos a 90 porque queremos tener mayor margen de ganancia”* (QChT).

Estos ámbitos le dan la característica a procesos de trabajo y a las prácticas, en este caso, nos ocupa el ámbito económico. No obstante, no son aislados, se encuentran articulados por un cúmulo de elementos que transitan dentro y a través de ellos aunque están delimitados por la función principal. Las prácticas sociales dentro del ámbito económico configuran el desarrollo local o regional. A través de las relaciones sociales y procesos de trabajo los queseros se enfocan a la obtención, procesado y/o conservación de alimentos, al mantenimiento y fabricación de implementos y que se orienta su destino a satisfacer las exigencias mínimas de la vida social: alimento y cobijo para los actores sociales (Castro, *et al*, 1996).

Una de las prácticas socioeconómicas más importantes en torno al queso es: “conseguir la leche”, se deben establecer relaciones sociales e interactuar con los productores de leche, con lecheros o ruteros, establecer el precio, acordar la hora de entrega y negociar con la calidad del producto entregado.

Mercedes: *“yo todo el tiempo le compro la leche a un ganadero y, si sube, toda se le agarro porque hay como tres personas que manejan mucha leche por acá, 2 ó 3, pero ellos ponen el precio de la leche, porque en la seca como en tiempo de aguas, ejemplo: Estos 500 te los pago al precio pero lo que sobra te lo pago a tanto (menos precio), no y lo que me entregues es a tanto. Ahorita nos la subieron y de que no rinde, el precio ahorita es de 5.50, en las lluvias creo que le va a bajar a 5.00. Ya no baja, al menos porque como está cerca ya no baja pero en otros lados ahorita va a ver como la leche ha tenido un incremento, ya no está tan barata y que como que la gente ya no quiere darla barata”* (QMO).

Es más fácil que para conseguir leche se haga a través de personas reconocidas por otros queseros con los cuales establecen ocasiones sociales. La ocasión social implica un contexto social que estructura, por ejemplo, una reunión de queseros y productores de leche donde pueden interactuar de varias maneras: a través de gestos y señales, aunque el hecho importante es la copresencia en un contexto específico, a lo Giddens denomina como interacción difusa.

Las reuniones y ocasiones sociales son parte de la costumbre entre queseros y otros actores las cuales llevan una intencionalidad. Dependiendo de las conveniencias de cada quesero toman decisiones que socializan para llegar a acuerdos sobre sus conveniencias, por ejemplo, hay quienes prefieren que le entreguen la leche a puerta del negocio, mientras que otros, prefieren desempeñar la práctica rutinaria de recoger la leche personalmente libre a bordo de corral. Son prácticas de integración social que es la manera constante de copresencia en determinadas circunstancias, en las que existen fenómenos que convienen de manera inmediata en la construcción de una integridad social que se define a través de la aprehensión de las articulaciones de los encuentros con una reproducción social que se extiende en espacio-tiempo. Es decir, los encuentros de los queseros con otros actores se forman y reforman en la duración de su vida diaria. Por tanto, los encuentros se mantienen sobre todo por medio de las expresiones verbales, la conversación cotidiana, el lenguaje y el saber.

Tego: *“de repente nos reunimos para tratar de solucionar uno u otro problema, pero, no tenemos una organización. Intercambiamos alguna información”.* (QGT).

Otro tipo de interacción es cuando varios de los queseros participan de manera ordenada a través de la voz y expresiones faciales en la reunión, en este sentido, se puede decir que coordinan sus actividades en una intersección continuada a lo que Giddens (1995) denomina interacción convergente. Al ser convergente se trata de un encuentro y éste representa la guía de la interacción social, la sucesión de compromisos con los otros que se ordenan dentro de la etapa de actividad diaria, es una manera de la integración social o lo que de manera común se menciona, es socializar y esto se realiza con dos o más personas.

Otras prácticas sociales se desarrollan dentro de la rutina diaria. La mayoría de los queseros se levantan entre 5.30 – 6.00 am, se bañan, toman un café. En el caso de la mujer, prepara el desayuno para sus hijos y lo deja listo para cuando se levanten. Al regresar con la leche la vacían en recipientes de plástico de cien litros. Ahí queda almacenada la leche en la quesería. Este lugar es *sui generis* en cada quesería, son costumbres arraigadas sobre todo para los tradicionales, resulta ser un cobertizo adaptado, generalmente al lado de la casa habitación, las dimensiones no pasan de los seis metros cuadrados, tienen piso de cementos, paredes de bloque o de ladrillo, cuentan con agua entubada, algunas proveniente de la toma municipal y las que se encuentran en ranchos o comunidades alejadas cuentan con un pozo, además de tener a un lado una pileta, siempre llena con agua.

El techo es de lámina; algunas de asbesto, otras de metal galvanizado y pocas con techo de cemento, en el interior se observan mesas de madera, cubiertas de plástico, o placas de concreto empotradas a la pared, tienen estantes de madera, donde colocan sus diversos utensilios por un lado y los quesos ya en los moldes con su trozo de tela para que no se pegue el queso, presionan el queso con diversos objetos, trozos de madera pesada, piedras, plancha de acero entre otros.

Son costumbres que se establecen entre mujeres y hombres que dimensionan e implican un cúmulo de objetos para dar las condiciones propicias para los procesos de elaboración del queso artesanal y además los materiales, objetos y producto terminado cobran un sentido originado en las prácticas socioeconómicas.

Antes de introducir la leche a la quesería o subir la leche a la camioneta de transporte del quesero, se mide la leche y se muestrea mediante un lacto densitómetro o un espectrofotómetro manual⁴⁰, con el que miden el peso específico de la leche y con ello saber si fue o no adulterada. Hoy día representa una práctica cotidiana, con la finalidad de evitar prácticas desleales. En ocasiones se recurre a laboratorios especializados para hacer diagnósticos de precisión, con ello se ponen en práctica elementos de la modernidad con

⁴⁰ Aparatos que miden la densidad de la leche, útiles para determinar con alguna precisión la presencia de agua en la leche.

tendencia hacia la globalización. Este tipo de análisis son requeridos por instancias certificadoras de productos lácteos.

1.7.1. Los intereses sociales

Los queseros, tanto actores sociales son productores de su historia y son capaces de transformar su situación actuando hacia el exterior y al interior de la región a la que pertenece, pero también actúa sobre sí mismo, aunque, puede actuar a conveniencia la que se entiende como: *”las convenciones y normas de urbanidad y decoro aceptadas y practicadas comúnmente en la convivencia social”*⁴¹.

Investigador: ¿la empresa que manejas tiene una historia?

Escobar: “Sí, mi abuelo inició el negocio y se gastó un dineral –en esa foto que ves- es esta oficina, ahí tenía los anaqueles llenos a morir. Cuando no había salida de quesos, se quedaban, por eso debía de tener calidad, no, ahí se ve embodegado, sus 5,000 quesitos, son los que caben acá. Cuando tenía demasiados quesos. Regalaba a algunos funcionarios estatales, con eso se abrió muchas puertas”
(QMT)

Investigador: ¿Has cambiado en algo tu situación en tu región?

Escobar: “Sí, mira, soy empresario y te puedo presumir de nuestro queso y hasta donde ha llegado, bueno con decirte que aquí han venido gentes de varias universidades como Chapingo, la UNAM, y tú de la UNACH, se han llevado mi queso a España para analizarlo como queso regional, eso me alienta para mejorar”.(QMT)

Investigador: ¿existe algo de historia en su quesería?

Mauro: “Bueno, en la familia hay una historia sobre la elaboración de quesos, comienza desde mi abuela, ella fabricaba queso crema, era conocido el queso de la

⁴¹ Enciclopedia Universal Académica, definición de conveniencias sociales.
http://enciclopedia_universal.esacademic.com/

viuda –porque mi abuelo era el propietario de la quesería y el rancho, cuando murió, mi abuela tomo la administración- era conocida la “viuda” y sus quesos eran famosos en esa época, mi abuela le dejó la quesería a mi papá y a mi mamá. Mi madre todavía vive, tiene 83 años y sabe toda la historia del queso en Tonalá (QGT).

Investigador: *¿ha cambiado algo en la quesería actualmente?*

Mauro: *“Sí, ahora nos dedicamos a hacer queso tipo Cotija, no es para consumo local, todo se va fuera del estado. Sólo en temporada de lluvias se hace queso crema, para el autoconsumo de la gente de por acá” (QGT).*

Investigador: *¿Has cambiado en algo la situación local?*

Mauro: *“Uno se convierte en algo así como el que puede ayudar a los lecheros y ganaderos, vienen y piden adelantos o a venderme animales, es parte del negocio y a lo que me dedico, no sé si eso ayude a su situación”. (QGT)*

Lo anterior es parte de las relaciones sociales y toda relación social involucra poder, que es una relación de intercambio y de negociación de tipo recíproco aunque desequilibrado para alguna de las partes. Porque dentro del sistema social regional hay libertad que utilizan para las interacciones para con los otros sin muchos reglamentos ni controles, es a conveniencia, aunque no se considera la ética personal. En el marco de las interacciones los queseros generan estrategias de acción que contribuyen a la gestión y transformación de la sociedad. Por tanto, el queso tiene una función importante dentro de la economía, sociedad y cultura en la estructura social a la que pertenece.

1.8. Importancia del queso en la sociedad, economía y cultura

Las y los queseros en la región de estudio no les reconocen su función dentro de la vida social y económica de cada municipio, algunas y algunos queseros manifiestan que no les dan la importancia debida porque no se encuentran organizados y no muestran interés en ello. En 2012 se constituye el comité para la creación de la “marca Chiapas” para quesos artesanales, principalmente queso crema.

Tego: *“Y pues resulta que esta marca Chiapas y ya todo mundo dice, que buena onda!!!!, bueno, que hay que venderle a Aurrera, a Sam’s, que bonito suena ¿no? Pero sabes tú que el producto que entregas no lo estas vendiendo, ¿Quién te dijo? ¿Quién te engañó? Te van a pagar lo que vendieron, lo que no, te lo regresan. Ora, entonces, en un producto perecedero ¿puedes hacer eso? Bueno yo puedo mandar 10 o 15 mil pesos de producto a ver cómo me va, si lo hago, si tengo la marca Chiapas, tú crees que yo voy a mandar 1 millón 800 mil pesos que vale un tráiler de queso Cotija?... pero por supuesto que noooo”.* (QGT)

Escobar: *“empiezo a tener diálogo con toda la competencia, hablamos sin insultarnos ni nada, pues respeto sus procesos ¿no?, Hablábamos de leche, pero cuando ya entramos al grupo de la marca Chiapas, nos decían que había normas que teníamos que cumplir nosotros, entonces logramos la marca colectiva. Me separé del grupo, pero me decían; “pónsela a tus quesos, ocúpala”, actualmente no voy ni a las juntas, porque si esa marca la manejan todos y no respetan las reglas de operación qué caso tiene. Eso sí, les interesó el recurso que, bajamos 25 millones de pesos, un dinero yo no agarré ni un peso, no porque no quisiera sino porque no me parecía, no cumplir las normas y que íbamos a acabar en una investigación, pues no me quise embarrar ¿para qué? (QMT)*

Para dicha marca se asocian los principales queseros del estado. Los medianos empresarios y algunos pequeños empresarios en total 10 empresas para obtener la certificación de la marca. Desde luego que tienen que pasar por una serie de requisitos en donde se contempla el sistema de pasteurización o procesos con controles para quesos frescos y maduros, así como el queso crema, queso añejo y queso bola de Ocosingo, previa evaluación de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.

Pero la importancia del quesero a nivel estatal no radica en la “marca Chiapas”, radica en el potencial de transformación que tiene de la producción diaria de leche (que algunos estiman en un millón cien mil litros diarios, mientras que otros más conservadores estiman entre los 650 mil hasta 800 mil litros de leche al día), las relaciones sociales que se establecen cada temporada del año, las interacciones con otros actores sociales, la vida

cotidiana y el flujo del dinero entre los segmentos de la AQI del estado y en la región de estudio, todo un subsistema complejo.

Las y los queseros se identifican por la intensidad de relaciones sociales que establecen y los modos de relaciones, posturas que tienen o que tomarán de acuerdo a las circunstancias que se les presenta en torno a la producción de leche y venta de quesos que elaboran. Si serán duraderas o temporales, si son primordiales o secundarias a sus intereses y conveniencias. Sin embargo, algunos adoptan una identidad por sus tradiciones y modos de hacer los quesos, que conservan a la fecha, identidad relativamente duradera (Giménez, 2000). Mientras que otros utilizan sólo tácticas, que no estrategias, para actuar acorde a las ventajas que de una identidad de otros pudiera aprovechar en beneficio personal.

Investigador: ¿Cuál es la importancia del quesero en Chiapas?

Pepe: *“Tiene mucha importancia, muy grande, muy muy grande, muy grande en Chiapas. Estoy en la posición de decirte que la producción estimada es de - si no hay el millón- si 800 mil diarios, hay queserías muy grandes en la costa con sus números y sí me da. Los queseros sacan esas divisas para llevarlas al campo, esa es la importancia del quesero. Está sacando divisas de las ciudades para llevarlas al campo, está sacando dinero del centro del país para llevarlo al campo chiapaneco. El dinero se inyecta en las 25 mil unidades ganaderas cada 10 días y son 45 millones entre todos esos ganaderos, se inyecta rapidito. Entonces la importancia del quesero desde el punto de vista social es súper importante” (QGO).*

Investigador: ¿es importante el quesero en la escala social?

José: *“En el medio, en el campo⁴² le dan poco valor, yo siento que le dan muy poco valor, sí, no, no lo reconocen como alguien que tenga cierto liderazgo, que tenga cierta influencia en lo social en el que se desarrolla, siento que cero” (Consultor 2).*

⁴² El vocablo de “campo” que utiliza el informante se refiere al territorio agropecuario, es decir al campo como tierra de cultivo.

Jorge: *nada más como ganadero que produce leche y que procesa su quesito y que tiene eso para desayunar o cenar o comer en su casa y que es el tío o familiar que llega con una pieza a visitar a otro familiar en la Ciudad y ya ese es. No reconocido” (Consultor 1).*

Los queseros no buscan o anhelan un reconocimiento de la sociedad o de las instituciones, como ellos manifiestan, es un oficio como cualquier otro, hacer quesos es un trabajo que puede hacer cualquiera que tenga interés y los recursos para hacerlo.

Mercedes: *“A mí me gusta mi oficio, disfruto trabajando, haciendo, ordenando, vendiendo, buscando clientes, cobrando, hay mucho que hacer durante el día, todos los días de la semana, de eso vivo y mantengo a mis hijos, no busco elogios o halagos” (QMO).*

Los queseros tienen el conocimiento cotidiano de su propia cultura, de su propio devenir y del hogar, por ejemplo; el de mamá primordialmente, el de papá, abuelos, tíos, vecinos, y de la comunidad que dice que hace quesos. Conocimientos que representan la comunicación entre ellos y los otros y son parte de los reservorios de saber que aprovechan en la producción y reproducción de una interacción. Son los mismos conocimientos que les permiten producir relatos, ofrecer razones, etc. Giddens (1995 Pág. 65). El concepto de comunicación en tanto elemento general de una interacción, es más extenso porque implica lo que un individuo quiere decir o hacer, ambas interacciones implican una idea de responsabilidad.

La idea de responsabilidad en su acepción cotidiana expresa con justeza la intersección de esquemas interpretativos y de reglas. Ser responsable de las propias actividades es tanto explicar las razones de ellas como ofrecer los argumentos normativos que las puedan acreditar. En este sentido, los queseros, tanto productores de un tipo de alimento fresco de uso cotidiano en la mesa de los chiapanecos, muestran niveles de responsabilidad, por un lado, existen queseros se comprometen a acatar reglas o normas establecidas al respecto, mientras que otros lo hacen parcialmente y los más, no lo hacen. Los componentes reglamentarios de interacción se centran siempre en relaciones entre

derechos y las obligaciones que se esperan de quienes participan en un espectro de contextos de interacción.

Los queseros tienen la idea de que la responsabilidad tiene que ver con el modo de “hacerse con las riendas de su propia vida” lo que implica riesgo, pues significa encarar una multiplicidad de posibilidades abiertas. De tal modo que los queseros deben estar preparados para romper más o menos completamente con costumbre y tradiciones pasadas, si fuera necesario, y considerar nuevos rumbos de acción que no se pueden guiar simplemente por hábitos establecidos. Es decir, los nuevos rumbos consideran una disciplina a la cual no están acostumbrados.

Por un lado, los queseros consideran que su actividad es parte de la cultura de la localidad, ya sea por las tradiciones y costumbres que caracterizan los procesos de elaboración de los quesos artesanales. Los consumidores de queso en Chiapas, también consideran que la presencia del queso en los diversos platillos típicos en los municipios es parte de su historia de su identidad como chiapanecos. Ellos crean un símbolo a través del sabor del queso crema, símbolo que les da identidad a muchos habitantes de Chiapas que se encuentran fuera de la entidad. Por otro lado, los habitantes de los tres municipios consideran que los queseros son importantes en la economía y desarrollo local.

1.9. La importancia de las y los queseros en la economía local y regional

En cada sociedad local o regional es frecuente encontrar individuos o grupos que ostentan una importancia y generalmente es representada por el capital económico que le confiere una posición y poder dentro del campo.

Investigador: *¿y económicamente que tan importantes es?*

José: *”Es muy importante pero nadie lo contempla como importante. Muy importante pero nadie lo considera así, mira yo pienso que el quesero es una persona como decía al principio; con muy baja preparación, para empezar es un productor de leche, un ganadero, hijo de familias ganaderas, generalmente no es*

una persona de empresa, no es una persona que haya o se haya convertido de una capacidad empresarial que se integre a eso, obviamente estoy hablando del medio, cosa diferente en otros lados” (Consultor 2).

Jorge: *“es económicamente activo, pues en nuestro estado, pues es fundamental porque procesan casi el 90% de leche de ranchos y ranchitos que se va a la producción de quesos, ya sean mediano, pequeños y muy pequeños” (Consultor 1).*

Investigador: **¿El quesero es importante socialmente?**

Funcionario: *“Sí, totalmente, no solo social sino económicamente, por ejemplo; si una quesería procesa cinco mil litros de leche diarios –el promedio es de tres a cinco mil- para que esa quesería procese esa cantidad debe tener cuando menos cinco empleados directos, la proporción es por cada mil litros de leche a procesar se debe tener un empleado, entonces << si yo manejo diez mil litros de leche debo tener diez empleados>>, son empleados que dependen directamente de la quesería. Ahora, ¿cuantos ganaderos se necesitan para proveer esa cantidad de leche? Se estima que aproximadamente cien productores de leche, pero ahora, súmele que son cabezas de familia, entonces ¿cuantas personas se mantienen de la quesería? Hay que sumar a los intermediarios que llevan el producto a su destino final, el consumidor. Se estima entonces que más o menos 120 familias dependen de un quesero, por lo menos, ahora hay que estimar las proporciones, claro, para cada quesería (Funcionario SSA).*

Investigador: **¿qué tan importante es el quesero?**

Escobar: *Mucho, somos los que le damos vida económica al municipio, imagínese la cantidad de leche que se produce en la costa, tan solo Arriaga, Tonalá, Pijijiapan y Mapastepec que es la región Istmo Costa y otras como la frailesca, la selva, en todos lados se procesa la leche en mayor o menor medida, pequeños y grandes queseros. Ahora que LICONSA y Nestlé no están quien le compra la leche a los ganaderos, nosotros. Aunque Pradel recibe leche de Tecpatán, Coita, Cintalapa, ahí municipios alrededor. Acá es diferente, somos otra región con otras*

condiciones. Yo cuido a mis proveedores, los apapacho, les adelanto dinero, les doy su suerito, me involucro en sus asuntos familiares, les doy cursos a mis empleados, cuido mi negocio (QMT).

En esta actividad social cada individuo o grupo tienen o juegan una o más posiciones dentro del campo, estas posiciones se definen objetivamente en su existencia y en las precisiones que imponen a sus ocupantes, ya sean agentes o instituciones por su situación actual y potencial en la estructura de la distribución de las diferentes especies de poder (o de capital). Las instituciones se refieren a las prácticas sociales que poseen mayor extensión espacio-temporal en el interior de esas totalidades y que han sido institucionalizadas. En este sentido las prácticas sociales de los queseros fueron impuestas por la institución o por agentes.

El rol de las y los queseros dentro del ámbito económico es una realidad cotidiana a nivel local, regional y estatal. Desde lo local, se han establecido las relaciones sociales, interacciones que derivan en prácticas sociales y culturales en torno al queso. Lo local le confiere el sentido de identidad porque han construido acuerdos no escritos de sus transacciones comerciales, pero sólo entre ellos, no con personas ajenas a la localidad. Interactúan a través de la conversación directa y lo hacen con mucha cautela con los foráneos. Aún para llegar a acuerdos comerciales muestran recelo, ya no se diga para una entrevista.

La percepción de la importancia que tienen con la sociedad es expresada por ellos mismos, por; consultores, funcionarios y ciudadanos es la de un individuo o grupo que se encarga de procesar la leche que se produce diariamente. Actividad que permite establecer los procesos económicos de cada patrimonio comercial que poseen. Es decir, se establecen los diversos modos de comercio, desde fijar el precio de la leche de acuerdo a la época del año, modo de entrega, horario, empleados, salarios, venta y cobro del producto.

En términos contables se puede decir que desde la leche hasta la distribución del queso a vendedores, es a consignación en un tiempo razonable. Para algunos es de una semana, para otros 10 días y para los queseros grandes hasta dos semanas. Tiempo en el cual los vendedores de queso tienen que sacar las divisas de los centros de consumo para

cumplir con las obligaciones de pago a lecheros, empleados, compra de insumos y su gasto personal. Como se mencionó anteriormente, la importancia radica en que da vida económica a los habitantes de lugar y de la región. Los queseros también contribuyen a la conservación de algunos símbolos y tradiciones sobre todo lo relacionado a los alimentos de consumo diario en la mesa de los habitantes de Chiapas. Muchos habitantes se identifican con el queso por su sabor:

Jorge: *“Yo digo que la elaboración y consumo de queso es cultura, si la alimentación es parte de la cultura de un pueblo, el queso crema y otros están presentes en el plato y en la mesa del Chiapaneco, por eso es cultural para mí, porque no hay Chiapaneco o visitante que no encuentre el queso en su mesa y no cualquiera viene a dar esa cultura del consumo, por eso tú escuchas y ves que hay gente que dice, mi quesito. El sentimiento del gusto por el queso es un símbolo del chiapaneco. (Consultor 1)*

El sentimiento de los individuos hacia lo material o inmaterial de un lugar es lo que representa los símbolos hacia el entorno cultural, bien sea una iglesia, o un platillo tradicional o algo especial que es común para la mayoría de los actores sociales con el cual se identifican y reconocen.

Escobar: *“Tengo un cierto prestigio que es el queso, vienen acá y me piden quesos para diputados, maestros, enfermeras, el que quiere quedar bien, viene a comprar este queso” (QMT).*

El prestigio como un símbolo es el que prevalece en cada municipio, muchos habitantes y consumidores de queso refieren a determinado quesero porque adquirieron un prestigio por la forma de elaborar o identificar su producto a través de una envoltura llamativa como lo es el papel celofán amarillo. Son las expresiones culturales en cada municipio.

1.9.1. El queso artesanal como expresión cultural

La expresión cultural se refiere a las manifestaciones de la creatividad de los individuos, los grupos y las sociedades, que encierran un contenido cultural dotado de significado simbólico, así como de valores artísticos y culturales que se originan en o son expresión de las identidades culturales. En este sentido, quienes elaboran quesos artesanales contemplan un contenido cultural e identitario que dan paso a la creatividad y procesos y producción que son medios de reconocimiento de la identidad, valores y significados.

Escobar: *“El queso representa una parte de la cultura tal vez en cada colonia de cada municipio de Chiapas, ¿por qué? Porque hay una cultura en la producción de cualquier tipo de queso de la región, porque no solo se produce queso crema y un alto consumo, las dos cosas, un fuerte consumo, una demanda y un manejo de costos para poder competir para ser competitivo”.* (QMT)

No obstante, la percepción de la expresión cultural alrededor del queso para algunos queseros grandes, la cultura se expresa más en el consumo de quesos.

Jorge: *“Yo traigo una tradición familiar: Desde niño me enseñaron a comer queso crema y de mi región no? Y también consumo otros quesos como el de Tecpatán, Frailesca, la costa y encuentro diferencias, ya por una cultura de la enseñanza dentro de la familia”.* (Consultor 1).

Para algunos informantes no existe una cultura del queso en Chiapas, como tal, como cultura. Su percepción viene con la comparación con otros países como Holanda, Francia, Alemania, Suiza o España, donde han asistido a degustaciones de quesos, para ellos es todo un ritual el consumo de algunos quesos, que deben ser acompañados con cierto tipo de vino y en ciertos festejos. No obstante, son otras culturas con mucha mayor historia, tradiciones, costumbres, experiencias, condiciones climáticas, saberes entre otras muchas cualidades.

Pepe: *“Aquí hay un consumo muy arraigado de comer queso, pero que dista mucho de la cultura del queso. El consumo está arraigado en Chiapas y Ocozocoautla. En Francia, Italia; Suiza, son países que si tienen cultura de queso, porque hay un*

respeto. Entendiendo toda la cadena de valor. El consumidor respeta el origen del queso, aprecia las características que le dan valor de los quesos y distingue su consumo con un sobreprecio” (QGO).

No se comparan todas esas características con las que se tienen en el trópico mexicano y en especial Chiapas. Por tanto, su percepción de cultura del queso son todos esos rituales y expresiones en torno (estrategias de venta) al consumo de quesos. Algunos manifiestan que hay todo un respeto de los consumidores hacia los diversos tipos de quesos y pagan el sobreprecio por las características de determinado producto.

No se debe olvidar que culturalmente México es un país colonizado. Se coloniza el conocimiento, se colonizan las prácticas y se impusieron otras formas culturales. No obstante, la elaboración y consumo de queso en Chiapas es parte de la cultura que se encuentra inmersa en un campo específico que es la quesería.

1.9.2. Espacio social que ocupan los queseros

Las dimensiones en las que se encuentran los queseros como seres biológicos integrantes de un sistema complejo, se articulan mediante un sistema de relaciones objetivas para configurar una estructura en cada sede en la que ubican en de terminado tiempo. Por tanto, son las relaciones objetivas en las que los queseros tienen un objetivo común, por ejemplo: participar socialmente en una comunidad o desarrollar un trabajo.

Son relaciones que se encuentran bajo un esquema cultural y de prácticas sociales aprehendidas e incorporadas por los queseros dentro de su microcosmos social relativamente autónomo y con espacios donde se desarrollen. Pero, es característico que las sedes presenten regionalización interna y en su interior las regiones tienen una importancia crítica para constituir contextos de interacción. Las relaciones objetivas para Bourdieu (1995) constituyen la base de una lógica y una necesidad específica que son irreductibles a las que rigen en un espacio de juego, es decir, un campo.

Para analizar a la red de relaciones objetivas que existen en los queseros con: familiares, amigos, vecinos, ganaderos, lecheros, comerciantes y consumidores entre otros,

resulta necesario utilizar la noción de campo. Todos los actores relacionados con el queso tienen una función o una posición alrededor de la quesería y para analizar las prácticas sociales en los escenarios de uso sistemático en un espacio-tiempo El espacio social (con muchas dimensiones) es construido bajo la base de principios de diferenciación. Por tanto, los agentes y grupos de agentes son definidos de este modo por su posición relativa en ese espacio (Bourdieu, 1989). La noción de campo emerge de la información recogida con los informantes sobre las relaciones objetivas entre ellos y otros actores. Las relaciones objetivas entre los queseros con otros actores sociales, las posiciones y posesiones de capital o de poder pueden estructurar su propio campo.

Escobar: *“Mire, no estamos asociados, pero sí nos unimos cuando afectan nuestros intereses, a todos claro, como el caso de la carretera que la querían hacer de cobro en toda la costa, ¿qué sucedió? Que todos los queseros y ganaderos nos unimos y paramos todo y quedó como carretera estatal no como autopista de cobro”* (QMT).

Es necesario estudiar a los queseros para determinar cómo están constituidos concretamente, quienes son, quienes forman parte, quienes son segregados.

Tego: *“en cada municipio de los que mencionas hay queseros y cada uno de ellos es diferente aunque estemos dentro de la misma región, por ejemplo en Arriaga se hace un queso distinto, allá no hacen Cotija, allá hacen quesillo, de aro, que es el tipo de sal solo que en otra presentación, eesteeee esencialmente es eso y el destino es Oaxaca y aquí no. Mira: en Arriaga hay queseros importantes dos o tres, mientras que acá en Tonalá somos a ver; Morgan, Laguna, Abijú, los coaches, Mauro, José del Carmen en tres picos, su hermano, somos 9 o 10 importantes”. Aunque yo veo que los demás analizan distinto el negocio, son otras perspectivas. Sólo sé que dicen que no tengo idea de lo que estoy haciendo, pero eso me tiene sin cuidado, porque mira, es una costumbre y parte de la cultura estar criticando que hacen los demás”* (QGT).

En este sentido Magaña (2008) menciona que el campo es entendido como las relaciones por la lucha de dominación, subordinación u homología que orientan diversas

estrategias de los participantes en él. Es decir, las relaciones se manifiestan en un campo de conflicto por la obtención de poder en el interior de un espacio específico. En este mismo ámbito, los queseros dentro de su microcosmos parcialmente independiente compiten en su campo y juegan con diferentes formas de capital (cultural, económico, social y simbólico) del cual son poseedores y de los cuales son fundamentales para participar dentro del mismo campo o en otros.

Los queseros siempre saben lo que hacen en el nivel de una conciencia discursiva bajo alguna definición. No obstante, lo que hacen puede ser por completo ignorado bajo otras definiciones. En los queseros es parte de la actitud natural y, al igual que otros actores dan por sentados los parámetros existenciales de su actividad, que son mantenidos, pero, no fundamentados, por las convenciones de interacción que ellos observan. Existencialmente, presuponen una aceptación tácita de las categorías de duración y extensión, a la vez que la identidad de objetos, de otras personas y del sí-mismo. Aunque sepan poco sobre las consecuencias derivadas de las actividades que realizan. Toda acción transformadora sobre la materia prima o tierra tienen consecuencias sobre el medio físico o en el ambiente social y genera un saber. Ese saber y el nivel en que lo aplican se basan en el capital que poseen.

1.9.3. Propiedades activas de los queseros

Se considera que las propiedades activas generan capital o poder, el capital existe bajo la forma de propiedades materiales. En este sentido, representan los activos de una empresa independientemente del tamaño y son para uso y explotación de la misma⁴³. En caso de las y los queseros poseen los mecanismos que aseguran un tipo de producción de bienes en la región y que aseguran ingresos y beneficios lo que representa cierto poder en el campo de acción social. Sin embargo, las propiedades activas no solo generan bienes, también generan impactos ambientales y sociales sobre otros actores sociales o sobre sí mismo.

⁴³ <http://greav.ub.edu/cd/dataversions/nbaltazar/20101213145112/content/presentacion-activos-fijos-2010.pdf>

Todas las acciones relacionadas con la producción de quesos artesanales forman parte de las propiedades activas para generar capital y poder tales como las acciones de los queseros en el establecimiento de precios de los quesos en las diferentes temporadas del año:

Mercedes: *“Hay acciones de los lecheros y me afecta en los quesos, claro me afecta, porque tengo que subir los quesos, una porque me suben la leche, no se ahorita nos la subieron y además que no rinde, el precio ahorita es de 5.50, en las lluvias creo que le va a bajar a 5.00 pesos. Pero no tenemos alternativa más que subirle un poquito a los quesos para que nos vayamos emparejando”* (QMO).

El capital en los queseros les es útil como instrumento de competencia y para apostar a la permanencia ce un existir en el campo. para existir en determinado campo, y además les permite tener y tomar posiciones para establecer sus estrategias que no solamente dependen de la estructura de su capital sino también de la trayectoria social y de las disposiciones (habitus) que son constituidos en la relación prolongada con cierto estructura objetiva de posibilidades. La participación de los queseros en el campo no es equilibrada ni armónica en la mayoría de las veces, esto se debe a la presencia de una diversidad de individuos y grupos con coherencia cultural en las prácticas.

Se infiere entonces que no sólo los queseros son los que tienen acciones que intervienen en el capital económico, sino también otros actores como los productores de leche y agentes como la temporada del año y disponibilidad de leche. Estos dos últimos agentes son los que tiene que ver con las actitudes de todos aquellos involucrados con los quesos artesanales. Actitudes que no son del todo equitativas para los consumidores. Todo es secuencial, si lo observamos de manera integral. Desde la obtención de leche en los ranchos, agregarle agua o adulterarla con alguna otra cosa, fijación del precio, pugnas por la calidad, deficiencias en la higiene. En los quesos; hábitos de los queseros, lugar donde lo elaboran, higiene, adición de sustancias ajenas al queso, manejo del producto y precio. Ponen en juego sus atributos personales.

1.9.4. De los atributos personales

Los individuos poseemos seis atributos personales: conocimientos, habilidades, aptitudes, actitudes, valores y hábitos. Por tanto las y los queseros además de saberes, habilidades, son muy importantes las costumbres, tradiciones y los hábitos personales. Entre los últimos destaca la higiene para el caso de los quesos. Pero igual de importantes son: responsabilidad, lealtad, gustos, ocio y estado de ánimo. Todos ellos se ponen en práctica durante la elaboración de quesos, cada individuo percibe y entiende la realidad de diferente manera. Poseen una estructura mental donde sus ideas y pensamientos fueron formados en cierto ambiente y con cierta cultura que les ha dado la identidad. Por tanto, para cada individuo o grupo de queseros la manera de hacerlos con los recursos que tienen disponibles es la más apropiada. Uno de estos hábitos llamó el interés de la investigación: el estado de ánimo durante la elaboración de quesos. En una encuesta realizada con queseros y queseras, se les preguntó si el estado de ánimo influye en el producto obtenido, el 85 % respondió que hay cambios cuando su estado de ánimo es de mal humor:

Investigador: *¿cambia el sabor o la consistencia cuando está de mal humor? Sí, se pone talluda la cuajada en el queso de sal, al queso de crema no le afecta* (Rosario).

“como que se cuece la cuajada, y ya el queso no sale bien” (Aura).

“sale diferente el sazón, menos dulce, depende del humor” (Marden).

“cambia de sabor y de consistencia” (Pedro).

El estado de ánimo en los individuos ejerce influencia en sus actividades cotidianas, cuando éste es positivo los individuos realizan sus acciones con la mejor intención y ponen el interés sobre sus acciones. Caso contrario, cuando el estado de ánimo se encuentra decaído. En este sentido, las opciones de estilos de vida dentro de los emplazamientos de interrelaciones locales-globales, evidencian con frecuencia, que afectan las cuestiones morales, lo cual no se puede soslayar. La afectación de las cuestiones morales presagia la emergencia de nuevos movimientos sociales como dinamizadores de las mismas. La

política de la vida está relacionada con la auto actualización humana en el nivel individual y en lo colectivo surge de la sombra que la política liberadora ha proyectado.

La afectación de los asuntos morales trae como consecuencia implícita la emergencia de fenómenos, por un lado están; riesgo, angustia e indiferencia civil. Mientras que por otro lado está la confianza. Lo anterior salta a la vista en los queseros quienes experimentan en su cuerpo la constante posibilidad de daño corporal que generalmente está cercano, inclusive en los ambientes más familiares: la quesería o la casa son lugares de peligro. Una elevada proporción de daños de gravedad son ocasionados en el medio doméstico. Los riesgos más comunes en la quesería son aquellos que afectan al cuerpo de manera directa y los que afectan de manera indirecta.

Los primeros se refieren a un posible daño durante el proceso de trabajo enfocado a la elaboración de queso, causando lesiones físicas al cuerpo; una torcedura, un machucón, una herida, una quemadura, una caída y otras muchas. Los segundos se refieren a daños morales que no son daños físicos sino que alteran la normalidad del comportamiento y alteran el estado anímico del quesero: depresión por ventas bajas, impotencia ante eventos naturales que afectan el proceso de trabajo o la imposibilidad de comercializar su producto, angustia por no disponer de materia prima o por deudas económicas entre otras.

Los riesgos y los sistemas abstractos se encuentran estrechamente relacionados con la vida cotidiana de los queseros. Para Giddens (1995) los sistemas abstractos de la modernidad, como el dinero moderno, crean amplios espacios de relativa seguridad para el mantenimiento de la vida cotidiana. El comportamiento que se observa en los queseros de relativa seguridad cuando se encuentran en bonanza monetaria puede ser apropiado para nuestros días, para en un futuro cercano puede ser visto de manera muy distinta ante la emergencia de nuevas circunstancias o de otras exigencias en el orden del conocimiento. Se debe considerar que cotidianamente se realizan muchas operaciones que entran en juego, las actividades están adecuadamente rutinizadas mediante su recombicación a través del espacio-tiempo.

El dinero moderno como sistema abstracto y de amplia complejidad, es la primera ilustración de un sistema simbólico que une procesos globales con lo nimio de lo mundano

de la vida ordinaria. A través del dinero, los queseros establecen otros sistemas abstractos, como sus acuerdos en deudas y pagos con lecheros y comerciantes que forman parte de ese conjunto global de la sociedad y de las economías locales. Con el sistema monetario establecen rutinas en el abastecimiento de: materia prima, insumos y mano de obra para su rutina diaria en la quesería, en lo familiar y lo comercial. Sin embargo, se debe considerar juntos con los sistemas abstractos algunos simbolismos y conductas de los queseros como sus creencias, su religión, ocio y esparcimiento.

1.10. Creencias, religión esparcimiento y ocio.

La experiencia adquirida a través de años de trabajo en los procesos de trabajo y en las prácticas sociales que se producen y reproducen, están relacionadas con elementos naturales y en ocasiones con los ciclos lunares. Con ello se construyen una serie de creencias en torno a la elaboración de quesos. De las más mencionadas se relacionan con: los cambios de temperatura, el reposo de la leche, la leche tierna, la leche madura, rebajar la leche con agua para que no haga daño a quien la consume. En el caso del queso es: la luna llena tiene efecto sobre: el estado de ánimo, sobre el tiempo de cuajado, la consistencia del queso. Son saberes empíricos que algunos queseros tradicionales conservan, aunque queseros actuales de menor edad o que no son oriundos de Chiapas no toman en cuenta.

La religión que profesan en las y los queseros en 92 % es la católica, y el 8% es la protestante, los informantes manifestaron que la religión no tiene nada que ver con la elaboración de quesos y los protestantes, dijeron que los ayudantes son los empleados de hacerlos mientras ellos asisten a su culto y/o asisten a algún evento social o de esparcimiento.

En su tiempo libre, los hombres que trabajan en una quesería lo dedican principalmente a practicar algún deporte de conjunto entre ellos mencionaron: base ball, foot ball, otros asisten a reuniones y bailes y a ver la TV. En cuanto a los momentos de ocio, lo dedican a visitar una cantina, de 25 encuestados, el 40% respondió que van a la cantina. Los que representa un riesgo potencial, de inasistencias al trabajo, presentarse en malas condiciones por la resaca.

“Investigador: ¿con tu personal existe algún problema de salud?”

Escobar: *Bueno de salud, No, pero el problema que hay es el alcoholismo, es un gran problema, faltan, llegan crudos, piden permisos, pero tienes que lidiar con ellos porque de por sí no hay mano de obra calificada” (QMT).*

Simitrio: *“El alcoholismo es algo que no se quiere tocar, pero es un problema cotidiano mire, acá a veces les cambiamos el día de pago a los lunes, para que no tomen el fin de semana, pero a veces toman entre semana. hay mucho que trabajar en eso” (QChO)*

El consumo de cerveza en climas tropicales es alta y la región de no escapa a ello, en las cabeceras municipales es notorio observar una buena cantidad de cantinas con el nombre de restaurant-bar familiar. Espacios sociales donde se llevan a cabo las relaciones e interacciones entre los diversos actores sociales de esa estructura social regional. Reza el refrán popular: *“en la cantina es donde se hacen los mejores negocios”* y aunque pareciera poco creíble muchas transacciones se llevan a cabo en estos espacios sociales, incluye las relaciones sociales con los queseros y además se hace acompañar con las bebidas a diferentes tipos de quesos artesanales como botana. Las charlas versan sobre las perspectivas de los negocios y sobre las actualidades de la industria quesera en la localidad.

1.10. La percepción de los queseros y lo observable de la realidad

Lo que no puede ser expresado (el no-yo) en palabras, intercambio con personas y objetos en el nivel de la práctica diaria – constituye la condición necesaria de lo que puede ser dicho y de los significados implicados en la consciencia práctica. Conocer el significado de las palabras es, de este modo, tener la capacidad de utilizarlas como parte integral de la representación de la vida cotidiana. Accedemos al conocimiento de la realidad no desde su percepción tal y como es, sino como resultado de diferencias producidas en la práctica diaria. La realidad no es solamente el aquí y ahora, el contexto de la percepción sensorial inmediata, sino la identidad y el cambio en los que aquella está ausente – fuera de la vista por el momento – de hecho, nunca encontrada directamente, pero simplemente aceptada como “ahí” Giddens (1995).

Los queseros como individuos de la estructura social suelen relacionarse e interactuar de acuerdo a sus conveniencias, intereses o para socializar, para esta investigación algunos de ellos colaboraron sin limitaciones en largas conversaciones donde se tocaban temas de interés para ellos como: parte de la historia familiar, experiencias vividas en torno al queso artesanal, las relaciones con actores políticos, con actores económicos locales, regionales y de otras entidades, cada uno comenta la percepción que tiene de la realidad social, económica, cultural y política de la localidad y regional.

Fernando: *“Conocí a mucha gente, tengo relación con comerciantes, ganaderos, con algunos amigos, nos reunimos y platicamos de algunas cosas entre ellas sobre quesos (GO).*

En este sentido, las y los queseros perciben una realidad mientras que los otros la observamos de otra manera. Estas diferencias son una cuestión importante en cualquier análisis de los conceptos de ver y observar. La percepción de la realidad para las y los queseros se construye desde su cotidianidad y experiencia y se requiere un largo proceso de elaboración. Mientras que lo observable de los otros se constituye en diferentes niveles como la experiencia común de los individuos desde la infancia o a edad más avanzada y algunos más sofisticados requieren de teoría científicas. No obstante, lo observable es una forma de organización de datos de la experiencia que fueron elaborados en niveles anteriores (García R, 2006).

Investigador: *¿Cuál es tu perspectiva sobre el queso artesanal?*

Enrique: *“Yo la veo muy limitada, en cuanto a los consumidores, necesitamos pensar en cuanto a ese número, tiene que intervenir toda la gama productiva, tiene que ver desde el que produce la leche, quien ordeña, todos se van a ver afectados y obviamente al final de la cadena que es el consumidor”. (MVZ O)*

Investigador *¿Cómo observas a los nuevos consumidores?*

Enrique: *“Bueno en cuanto a los nuevos consumidores, pasa que no tienen el paladar adaptado para este tipo de queso, en algunos lugares como los bares pasan: queso crema y también quesillo; por lo salado, sin embargo, se tiene el*

problema de la nutrición. Todo mundo está pensando en estar bien, hacer ejercicio, bajar de peso, no tener sobrepeso y te encuentras con el queso Chiapas. Muchas veces el queso tiene grasa, no lleva químicos, solo lleva sal, pero es un queso con leche entera y si tú tienes toda la información que estás recibiendo: no grasa, bajo en sal. Se contrapone con lo que ahorita nutricionalmente es moda que se maneja en la televisión. También que te exigen que no comas sal, no comas grasa, eso hace que se contraponga contra todo, el queso Chiapas va contra de lo que no se debe comer actualmente, aunque a nosotros nos gusta y estamos acostumbrados a él (GO).

Investigador: *¿hace daño a la salud el queso artesanal?*

Fernando: *“siempre ha existido el cáncer, aunque antes la gente se moría y decía. Le dio un infarto y bueno su familia se lo heredó porque su abuelo o sus parientes murieron de lo mismo. Aunque hay que considerar que ahora sabemos del colesterol, triglicéridos, hipertensión, diabetes, igual lo provocaba el consumo de queso pero no se sabía” (GO).*

Los informantes perciben la realidad con hechos que han observado, los registran y posteriormente los relacionan con otros hechos de otros actores y forman un esquema de interpretación. Por tanto, Lo observable se construye con base a los hechos que se relacionan y son parte de una realidad objetiva que cada individuo registra con sus esquemas interpretativos (García R, 2006).

Muchos hechos refieren a lo pasado, a lo artesanal, saberes tradicionales y han observado los cambios que se han dado con respecto a la elaboración de quesos:

Fernando: *“Pero verá médico, la cultura del queso va evolucionando, ahora se usan químicos y esos provocan cáncer o se enferman los consumidores, antes por ejemplo: la cultura de mi suegro, era usar cuajo de venado o de res, y el probaba la cantidad de cuajo para la cantidad de leche, el hacía pruebas de acuerdo a la leche y temporada, hasta que le daba el punto” (GO).*

En los sistemas complejos existen elementos de los subsistemas que no son observables a primera vista o no se les da la importancia porque van siendo parte de la vida cotidiana. Todas las innovaciones tecnológicas impactan directamente principalmente en los hábitos de la sociedad en general, tal es el caso de la telefonía celular, que tiene amplia cobertura y a través de ella se puede tener acceso a información globalizada. Desde disponibilidad de materia prima, insumos, instrumentos, utensilios que facilitan el trabajo cotidiano de las y los queseros, como el uso de diferentes tipos de sustancias para cuajar la leche por ejemplo, más baratos, más fáciles de usar, no requieren muchos cuidados, pero con efectos similares, más no iguales a las sustancias coagulantes naturales. El avance de la modernidad.

La modernidad a través de las innovaciones tecnológicas en materia de lácteos ha logrado reemplazar a las prácticas naturales de elaboración de sustancias coagulantes de la leche, por tanto, desplazamiento y pérdida de saberes tradicionales de las y los queseros a pequeña escala. La mayoría añora esas prácticas, pero les es más fácil comprar las que ofrece el mercado que meterse a elaborar la propia con materiales de la región, porque representa mucho trabajo.

Socializar la naturaleza facilita la estabilización de un conjunto de influencias irregulares e impredecibles sobre la conducta humana. En los tiempos premodernos especialmente en los contextos agrarios se buscó el control de la naturaleza haciendo esfuerzos grandes sobre todo en aquellos planes de irrigación, otros modos de organización de la naturaleza para propósitos humanos en un lugar común. Otro ejemplo es el agua, que ha servido para abastecer la electricidad o para abastecimiento de del mismo elemento y de drenaje y otros servicios. Con ellos se procura estabilizar muchos de los contextos de la vida cotidiana, como el dinero, al mismo tiempo los transforman radicalmente en relación a los modos de la vida premodernos. La disponibilidad de agua para uso en los hogares familiares ha hecho posible estándares de aseo e higiene que han contribuido a un incremento de la salud.

Según Giddens (1995) la naturaleza socializada es muy diferente de las antiguas circunstancias naturales, que existían separadas de los quehaceres humanos y formaban un

sustrato inmodificable para ellos. La vieja naturaleza realiza sus propósitos mediante lo que entendemos como procesos naturales (lluvia, viento, calor), pero ya sin ofrecer ninguna de sus compensaciones a cambio – el refugio del mundo humano, un sentido de permanencia o incluso de eternidad.

Por ejemplo, una sequía o por el contrario una inundación desencadenan en ocasiones resultados perturbadores. Sin embargo, los sistemas centralizados del agua pueden causar mucho más perturbaciones en las sociedades modernas como suele suceder con un prolongado déficit de poder que disloca las actividades habituales de un elevado número de personas.

Todavía la naturaleza socializada es, en algunos aspectos fundamentales, más imprevisible que la vieja naturaleza, ya que no podemos estar seguros de la manera de actuar del nuevo orden natural. La pérdida de saberes empíricos estrechamente relacionada con la vieja naturaleza hace más vulnerables a los individuos porque se incrementa la estimación de riesgos que se enfrentan colectivamente.

1.11. De los saberes empíricos y tradicionales que van quedando en el olvido

La mayoría de los informantes manifestaron que los quesos de antes, tenían más calidad, mejor sabor, consistencia y no se echaban a perder rápidamente. Al mismo tiempo manifiestan que ahora las queserías grandes usan sustancias químicas para obtener mayor margen de utilidad económica. La naturaleza vieja permitía obtener alimentos naturales a través de los saberes empíricos y tradicionales que son de distinción local para cada grupo social, tienen un significado individual o grupal que refleja sus intereses.

En las comunidades donde se elaboran quesos artesanales, el saber empírico es parte de ese sistema complejo que es aplicado en cada ciclo natural. Por tanto, es una forma muy particular de conocimiento basado en el lugar entre los recursos naturales, aspectos geográficos, dispersión de la población, clima, vías de comunicación y otras características del entorno biofísico de determinado lugar. Conjuntados en la complejidad de la vida cotidiana, las y los queseros aportan a la vida económica, social y cultural de la región.

Llama la atención algunos saberes empíricos manifestados por los entrevistados como la preparación del cuajo natural, tiempo de reposo de la leche, modo de exprimir la cuajada, el tiempo de amasado entre otros.

“Investigador: ¿con qué cuaja la leche?”

Marden: *Con cuajo natural, no con pastilla.*

Investigador: ¿Cuál es la diferencia entre uno y otro?,

Marden: *el cuajo natural le da otro sabor al queso.*

Investigador ¿Cómo hace el cuajo natural?

Marden: *“Bueno, ahorita ya no lo hago, antes si lo hacía, pero mire: el cuajo⁴⁴ se compra allá en la ganadera, lo encarga uno con el médico o con el matancero, entregan el cuajo y nada más se sacude un poco, que no le tire mucho “estírcol”, si, entonces se pone en un recipiente de barro, se trocea en pedazos pequeños, ya en el recipiente se agrega bastante jugo de limón, lo más que se pueda, con algo de suero dulce, debe ser suero del día, de la mañana, ya se llena el recipiente, se pone al lado de la lumbre, ahí se deja, entonces, se fermenta y ahí se tiene póngale un mes o un poquito más, ya de que tiene punto, se prueba, si se siente que agarra tantito la lengua, se cuela en mantas para que salga limpio, bonito y se pone en botellas de cristal, no se pone en ánforas porque se echa a perder, debe ser en cristal, no se debe tocar mucho porque se agreea, yo lo ponía en el refrigerador, un cuajo me duraba unos seis meses, porque es una copita que se le pone para 80 o 100 litros.. cuaja en dos horas, dependiendo del clima, porque si está muy frío se tarda un poco más pero si está calurosón es más rápido” (QChO).*

Investigador: ¿cómo hacía los quesos tu papá?

⁴⁴ En este caso al referirse al “cuajo”, es al estómago verdadero de un rumiante, en los bovinos es conocido como el abomaso, donde se llevan a cabo las diferentes reacciones bioquímicas del bolo alimenticio pre digerido en el rumen, retículo y omaso.

Rubén: *“normalmente en el rancho lo que hacíamos es queso de crema, es el queso que tradicionalmente conocemos, es el queso del que hay que dejar airiar la leche, agregarle el cuajo, mi papá hacía cuajo, entonces en la casa teníamos que aprender a hacer cuajos, teníamos que ir a comprar los cuajos, donde mataban las reses, limpiarlos, salarlos y luego prepararlos, luego hacer el queso (QGO).*

Investigador: *¿cómo cuajaba la leche antes? ,*

Fernando: *“bueno antes; era usar cuajo de venado o de res, se probaba la cantidad de cuajo para la cantidad de leche, el hacía pruebas de acuerdo a la leche y temporada, hasta que le daba el punto, ahora usan puros químicos” (GO).*

De algún modo este conocimiento de hacer cuajo natural, fue relacionado con las secreciones del abomaso del bovino. En este órgano es donde se lleva a cabo la digestión propiamente dicha del alimento y flora bacteriana por enzimas y ácidos⁴⁵, este conocimiento empírico se encuentra prácticamente en desuso porque resulta ser laborioso y tardado, aunque a decir de los queseros, más eficaz y natural. Este conocimiento formó parte de una generación de queseros que actualmente están sobre los 65 años o más quienes por medio de sus habilidades y saberes empíricos formaron el capital humano del siglo pasado quienes trabajaron haciendo quesos con otros recursos y métodos que actualmente se están dejando en el olvido.

El cambio hacia lo moderno puede implicar algunas repercusiones como la competencia que hay actualmente en Chiapas tanto por la materia prima en la época de secas como el mercado. Los pequeños y medianos queseros son más eficientes y productivos, desplazan a los queseros artesanales, mismos que corren el riesgo de ir desapareciendo paulatinamente sino transitan hacia la globalización a ser más eficientes y productivos y de esta manera dejar de hacer quesos artesanales.

⁴⁵ Enzimas como: renina, pepsina y lipasa gástrica: la renina se encarga de la coagulación de la leche porque actúa sobre la caseína produciendo una masa semejante a un gel, preparándola para la acción de la pepsina. La pepsina se forma de su precursor el pepsinógeno que es activado por el ácido clorhídrico. La pepsina convierte las proteínas en péptidos que son productos intermedios de la digestión. La lipasa gástrica degrada las grasas a ácidos grasos y glicerol, el pH en este medio es de 3.5 y junto con el ácido clorhídrico destruye a la flora bacteriana convirtiéndolas en materiales para la digestión y absorción en el intestino delgado.

“Investigador: ¿cuál es el futuro de los queseros artesanales de poca producción?”

Elín: hay varios, pero sacan muy poco a lo mucho sacarán 50 kg de quesillo. es gente que tiene que ver la forma de cómo vivir su tradición sobre la producción de queso porque me imagino que lo han hecho por generaciones. Pero las grandes queseras se los están comiendo y hasta le puedo decir que son ellos (los queseros pequeños) los que pagan mejor la leche, mucho mejor que las grandes queseras, ellas pagan menos por los gastos que tienen. Entonces ellos para poder sobrevivir hasta se obligan a pagar mucho más y ahí es donde poco a poco han ido desapareciendo, porque no pueden con la competencia más grande que ellos” (GA).

No solo desaparece parte del capital humano local, sino también el uso de sustancias naturales, utensilios de madera implica, dejar de utilizar la imaginación y la manera de generar conocimiento acorde a los ciclos naturales de la región. Sin embargo, existen individuos relacionados con los queseros quienes opinan que la elaboración de quesos artesanales no desaparecerá:

Instructor: ¿Cuál es la perspectiva del futuro de los queseros artesanales?

David: *“Mira: las grandes queseras que hay actualmente son formadoras de nuevos queseros, del capital humano local, muchos de ellos cuando dejan de trabajar en la quesería, inician su propio negocio, obviamente con lo que cuentan, a muchos les va bien y a otros no, pero siempre habrá personas haciendo quesos, mientras haya leche”* (MVZ T).

En resumen: para comprender la complejidad de la región se separaron los procesos que en ella se desarrollan, por un lado los procesos sociales como: la socialización de los individuos desde el núcleo familiar, la cotidianidad, prácticas de comportamiento, cambios que se desarrollan conforme el tiempo-espacio, interacciones dinámicas que construyen la realidad social típica de cada región y que dan como resultado a los actores sociales que constituyen la estructura social de la región. La construcción que hacen los actores sociales

de las clases y dentro de esas clases las delimitaciones de los grupos sociales por cultura e identidad que dio paso a comprender y articularlos con, los procesos culturales.

Los procesos culturales están estrechamente relacionados con los procesos sociales y se deben entender a partir de la definición de cultura que hace García Canclini (2004) en el sentido de que son: *“procesos de producción, circulación y consumo de la significación de la vida social”*. Aunque para el mismo autor sería preferible hablar de lo cultural porque es una *dimensión que refiere a diferencias, contrastes y comparaciones como un recurso heurístico que se puede usar para hablar de la diferencia* (Ibid). En este sentido, las y los queseros muestran características en el modo de producción que los hace diferentes entre ellos mismo y, a otros actores sociales en materia de producción.

Por otro lado, la producción se refiere a los procesos que inciden en la economía local y regional a través de las diferentes prácticas y procesos de los queseros. La diferencia de prácticas es parte importante para la construcción de la identidad y clases entre ellos. Es decir, la clase o clasificación del quesero se hace de manera natural reconocida por ellos mismos haciendo un reconocimiento de sus fortalezas y también de sus limitaciones en cuanto a niveles de ingresos, capacidad de transformación y ejercicio de poder. Procesos que se ven articulados a través de la identidad, cultura y procesos sociales para generar signos, símbolos, costumbres, tradiciones, modos de producción relacionados con todos los actores sociales de la localidad o región inmersos en ciertos niveles de los aspectos de la globalización económica. Es este sentido, se analiza la posición y el rol de los queseros como actores sociales y su importancia dentro de la estructura regional para comprender la trascendencia de los queseros en lo social, económico y cultural. Importancia que puede ser considerada para los estudios regionales.

CAPITULO 4

TRASCENDENCIA SOCIAL Y ECONÓMICA DEL QUESERO EN LA REGIÓN DE ESTUDIO Y PARA LOS ESTUDIOS REGIONALES

Introducción

El quesero, como actor social es un sujeto-estructurado a partir de una percepción de una identificación propia. Es poseedor de: capital social, cultural y económico en diferentes proporciones. Es decir, cada actor social tiene mayor posesión de uno de los capitales y con el cual participa en la vida cotidiana alrededor del queso. Proporciones que le permiten actuar dentro de una estructura social regional. Según Gómez Palacio (2009) el sujeto-estructurado se entiende a partir de las identificaciones, así que su referencia es el otro social con diferentes niveles de capital. Es decir, tiene la visión de defender los intereses; propios y de los miembros con los que se relaciona y/o representa para dar respuesta a las exigencias que identifican como prioritarias dentro de la actividad quesera.

La actividad quesera artesanal de la región de estudio conforma los rasgos propios de un individuo o de un grupo como condición social. Poseen un habitus acorde al campo en el que participan con una lógica diferente por ejemplo: al campo armamentista. Los queseros poseen conocimiento con respecto a su pertenencia, es decir, saben que pertenecen a una región y usufructúan recursos que le proporciona el ambiente, acumula saberes que comparte y transmite de acuerdo a conveniencias.

Las conveniencias no siempre originan un ambiente armónico, es a través de su capital cultural que le otorga poder a un individuo o grupo social, mismo que ejerce sobre otro individuo u otro grupo social con diferente nivel de capital y sea vulnerable. Los queseros de la región, tanto actores sociales, son productores de su historia y son capaces de transformar su situación actuando hacia el exterior y al interior de la región a la que pertenece, pero también actúa sobre sí mismo, aunque, puede actuar a conveniencia es decir actúa con prácticas y normas de urbanidad y decoro aceptadas y/o practicadas en general en la vida cotidiana y convivencia social.

Esas normas de urbanidad y decoro aceptadas por la sociedad en la que viven los queseros de los tres municipios, les permiten gozar de símbolos creados a partir del oficio, porque buscando o no un prestigio todo quesero goza de un reconocimiento por los “otros” y por sí mismos. Por tanto, tienen una posición dentro de ese campo de acción dentro de la quesería y en la estructura social a la que pertenecen:

Funcionario: *“Desde el punto de vista sanitario el quesero es importante totalmente, estamos hablando de que es la persona que maneja un producto alimenticio que se puede contaminar rápidamente. Pero esto no sólo es a nivel regional, en toda la república mexicana se hacen quesos y Chiapas usted sabe es: ganadero, exporta becerros, produce leche y en consecuencia se producen diversos productos lácteos entre ellos: queso, crema y últimamente yogurt”* (Funcionario Fed.).

Las diferentes posiciones del quesero por las que es observado, tienen repercusiones en los demás actores sociales quienes coincidimos en que la posición que tiene y desarrolla a través del proceso de trabajo, debe ser aplicada con honestidad y decoro en beneficio de los otros. En esas repercusiones de los procesos de trabajo y prácticas sociales es donde se encuentra la trascendencia de los queseros de la región para los estudios regionales.

1. Repercusiones sanitarias de la quesería

La dimensión de lo sanitario en la región de estudio es consecuencia del proceso de trabajo que tienen los queseros. Es la posición del funcionario federal, su percepción del quesero no es en lo cultural o económico. Es un punto de articulación entre el campo médico-sanitario y el campo de la producción de quesos. Una repercusión más de los queseros, se tienen consecuencias por ingerir quesos bien sean buenas o no. Pero habría que considerar también lo que opinan al respecto los queseros:

Pepe: *Porque hay un problema muy serio ¿cómo lo sé? No he tenido que hacer un muestreo a algún ganado, esto lo sé porque desde hace 6 o 7 años, no se ha dado un muestreo de seguimiento serio en la zona, ni de Brucelosis ni de Tuberculosis en la ganadería estatal. Entonces a nivel sanitario y zoonosanitario hay un declive.*

También tiene mucho que ver la higiene en queserías artesanales y tradicionales en general es malo, malo, pésimo, no me vayan a escuchar mis colegas, aunque ellos están conscientes de dónde y en qué condiciones hacen el queso crema (QGO).

Por un lado se toca el tema de la sanidad animal de la región de estudio, sobre todo, en aquellas enfermedades de los bovinos que en cierto modo regionalizan por la diferencia de estatus de las mismas. Otras entidades federativas existe un estatus de erradicación y/o libre de Brucelosis y Tuberculosis, mientras que Chiapas queda regionalizado como en fase de erradicación. Sin embargo, habría que considerar otras más que son comunes en los hatos lecheros como: leptospirosis o colibacilosis entre otras muchas y que aparecen en la leche de vacas afectadas. Mientras que por el otro lado, se cuestiona la higiene de los queseros artesanales, que en ocasiones pueden tener el cuidado necesario de la limpieza y desinfección de sus utensilios, pero si el agua que usan no está tratada pudiera ser una causa de ese cuestionamiento:

Susana: *“Para hacer el queso si tenemos cuidado en el lavado de las manos, nos lavamos varias veces porque ya agarramos una cosa, agarramos que esto o que las piedras, se lava bien la artesa, los moldes, las mesas, pues aquí no falta el agua, el agua viene del pozo y del rio de aquí cerca, entonces no tenemos problema porque también usamos el cloro para desinfectar” (QChA).*

El abastecimiento de agua es un asunto de prioridad para todas las queserías, bien sea de la toma municipal o bien de los cuerpos de agua subterráneos o a cielo abierto. Pero como se menciona en el contexto regional el agua está contaminada a decir de los Atlas de Riesgos Municipales. Estos señalan los diferentes grados de contaminación del agua por las actividades: agrícola, pecuaria y habría que agregarles además las de corporativos agroindustriales establecidas en Chiapas y de la propia quesería:

Quesero de Tonalá: el suero se va al drenaje ¿a eso quieres llegar?, si, se va al drenaje, ahora, dame opción, a mí que me den opciones ¿ok?, ¿qué hago?

Esas opciones a las que refiere el quesero de Tonalá también son percibidas por queseros de Ocozocoautla:

Quesero de Ocozocoautla: La mayoría del suero casi lo tiro, pero si es lástima porque uhhh! Es un dinero que sacan de ahí.

Queda este asunto para la reflexión porque puede ser un recurso que a través de la tecnología se pudiera rescatar. La actividad quesera no se detiene por la actividad económica que genera y las repercusiones que tiene a nivel local, regional y estatal.

2. Alcances económicos del quesero en la región

A decir de muchos actores sociales, el quesero es un personaje muy importante dentro del ámbito económico del estado porque captan divisas en moneda nacional de la región y de otras entidades federativas. Estas son que reingresadas a los productores de leche. En este sentido la derrama económica que generan es inmediata y alcanza una cantidad importante que puede ser comparada con alguno de los presupuestos anuales de alguna institución del orden federal:

Pepe: *Tiene mucha importancia el quesero, muy grande, muy muy grande, muy grande en Chiapas. Estoy en la posición de decirte que la producción estimada es de - si no hay el millón- si 800 mil diarios, hay queserías muy grandes en la costa con sus números y sí me da. Estamos más o menos en 2500 millones anuales. Estoy haciendo un comparativo, hace un mes un anuncio de gobierno del estado sobre infraestructura, anunciaron de la Secretaría de Infraestructura de Chiapas, no federal, 3500 millones de pesos para el 2013. Pero lo que les dije, “a ver señores, sólo de la explotación lechera hay un ingreso anual de 2500 millones de pesos anuales. Ojo, que si vemos a la secretaría de infraestructura nos topamos que los 3500 millones que anuncian con bombo y platillo que dicen, el 70% se va a ir del estado, acabando en la bolsa de un empresario que no es de Chiapas. Seguramente son empresarios que vienen de fuera. Eso lo cubre la producción de leche, el 70% y se va a las 25 mil unidades ganaderas, son las que reciben el beneficio por venta de leche que se reparte. El dinero se inyecta en las 25 mil unidades ganaderas cada 10 días y son 45 millones entre todos esos ganaderos, se inyecta rapidito. Los queseros sacan esas divisas para llevarlas al campo, esa es la importancia del*

quesero. Está sacando divisas de las ciudades para llevarlas al campo, está sacando dinero del centro del país para llevarlo al campo chiapaneco (QGO).

Es el panorama que tiene este informante que además forma parte del Comité Sistema Producto Leche de Chiapas, es otro de sus roles y con ello le permite hacer tales afirmaciones con respecto a las repercusiones económicas del quesero no solo regional sino estatal. Algunos otros tienen otra visión por las condiciones de venta que hacen fuera del estado:

Tego: *mira, aquí hacemos el queso y por darte un precio: vale 50 pesos, el queso que nos guste, nosotros se lo vendemos a un señor en 50 pesos, se lo lleva a algún lugar donde paga un peso por flete entonces son 51 pesos, él lo vende a 54, el que lo compra a 54, lo vende en 85 o 90 pesos, bueno, ¿de qué nos debemos de preocupar los productores de queso?, de saber vender nuestro producto mucho más cerca al precio de 84 pesos, porque aparte, lo peor, es que el negocio del que nos compra, nosotros lo financiamos, que el negocio del que le compra al que nos compra, lo financiamos nosotros, ellos llevan pura utilidad. ¿Sí? ¿Estás haciendo cuentas? ¿Y nos atrevemos a quejarnos de nuestro negocio?, porque hay quien se queja ¿no? ¿Estoy o no en lo cierto? (QGT).*

Lo que quiere decir es que los queseros de Chiapas han descuidado los canales de distribución y comercialización de los diferentes quesos que se elaboran. Comerciantes y distribuidores de quesos de otras entidades federativas llegan a los municipios de Arriaga y Tonalá por la producción de quesillo y de queso tipo Cotija:

Gaspar: *“yo tengo mercado en Oaxaca, básicamente en Salina Cruz y en Tehuantepec. La demanda de quesillo allá es buena para la quesería de Arriaga. Pero sobre todo el quesillo, éste queso ha hecho que cambie el consumo de quesos, ahora prefieren el quesillo, porque lo comen más rápido en quesadillas o hasta como botana, pasas tú y le arrancas un pedazo y te lo vas comiendo ¿a poco no?” (QChA).*

Pero no solo es el beneficio económico la repercusión del quesero, al elaborar un alimento que tiene arraigo dentro de las familiar chiapanecas, tiene repercusiones sociales y culturales, dentro de las repercusiones sociales están las prácticas que se realizan a través de las relaciones e interacciones con otros actores y en este sentido tienen que socializar de diferentes maneras.

3. Alcances sociales en la región

A través de los flujos de comunicación entre queseros y los otros, se han creado una serie de pautas de significados que son parte de la cultura de la región donde se producen quesos. Esas relaciones de poder que se establecen en el campo social en el que se mueven constantemente crean los acuerdos no escritos con los ganaderos, lecheros, comerciantes y consumidores. Acuerdos que se vuelven costumbres a conveniencia de cada participante donde unos ganan y otros no:

Funcionario: *“El quesero también es importante no solo social sino económicamente, imagínese cuánto dinero se maneja, por ejemplo con una quesería con único dueño, que procesa cinco mil litros de leche, -que es el promedio entre tres a cinco mil litros- para que esa quesería procese los cinco mil litros de leche necesita cinco empleados directos, la proporción es de por cada mil litros de leche se requiere un empleado, esa es la proporción. De tal manera que si yo procesos diez mil litros, necesito 10 gentes, ahora, esos diez empleados son los que tengo directamente, pero, cuantos proveedores de leche debo tener para que me provean ese volumen, tengo que relacionarme con ellos y estamos hablando de cuando menos 100 productores de leche. A ello, súmele que son cabezas de familia, cuántas familias se están sosteniendo por esa quesería. 100 productores, o sea, 100 familias más os empleados que dependen directamente de mí, estamos hablando de casi 120 familias por lo menos sacando las proporciones debidas claro está para cada quesería” (Funcionario Fed.).*

Es toda una red de relaciones e interacciones entre los diferentes actores sociales, quienes a sus diferentes proporciones de: cultura, economía y socialización por un lado

participan en el micro entramado de la cotidianidad en torno al queso y por el otro crean costumbres de consumo de queso dentro de la población. Consumo que lleva a compartir espacios sociales, familiares, festivos y de convivencia entre la diversidad de actores sociales que pertenecen a determinada estructura social regional.

4. Repercusiones culturales

Se pudo observar que existe todo un proceso cultural relacionado con el queso que se da en la transmisión del saber-hacer a través de las generaciones. Es decir, se les inculca a las nuevas generaciones las maneras de llevar a cabo el proceso de trabajo, saber utilizar la materia prima y otros medios para hacer un producto con un valor de uso. De igual manera se les transmiten los símbolos como el prestigio, el poder, los valores, las tradiciones, estilos de vida, consumo de alimentos y del mismo queso. Así como la socialización con sus iguales y los otros. No menos importante; generar ingresos económicos. Todo en conjunto es la cultura inculcada:

Enrique: *“el consumo de queso tienes tú que inculcarlo a que vayan y consuman el queso. Sí, es parte de la tradición familiar consumir queso crema, eso se enseña desde niño”* (GO)

La presencia de los queseros en la región tienen la repercusión cultural en la sociedad en la que se encuentran porque es a través de su producto se inculca a las nuevas generaciones el consumo del queso y por tanto se hace costumbre en la mesa de los chiapanecos.

Rubén: *“el queso artesanal está presente en todas nuestras comidas, normalmente las aderezamos con queso, entonces normalmente está presente como parte de la cultura prácticamente de todo Chiapas”* (QGO).

Otros informantes agregan más elementos como el gusto por el sabor del queso crema de Chiapas, para ellos es parte de la cultura, porque para los chiapanecos que andan fuera extrañan comer queso crema. Es parte de los significados que tiene los habitantes del estado.

Elín: *“El sabor del queso es lo que yo pensaría como parte de la cultura ¿no? porque hacer un buen queso de culturas de antes, meramente buscas el sabor más que nada ¿no? El sabor del queso es lo que busca el consumidor. La cultura del queso bueno está en cómo elaboran un buen queso y es diferente para cada región. El queso de la costa no es igual al queso del norte o de la región de palenque, es el mismo proceso pero los quesos no son iguales depende de cada región y de la cultura de esa otra gente” (MVZ A).*

Elín menciona un elemento importante, la región, lo que significa que el queso crema artesanal o de cualquier otro tipo elaborado en Chiapas. No son homogéneos, son análogos, es decir, tienen puntos de semejanza, pero difieren en las características organolépticas y como se mencionó anteriormente, las regiones difieren en recursos naturales, modo de aprovecharlos, individuos diferentes con cultura diferente. En este sentido se puede hablar que los queseros en cada región ocupan un espacio social o un campo en el que invierten parte de su capital para beneficio propio y de otros actores sociales.

5. Repercusión en el campo del quesero

Los queseros tienen una posición alrededor de la actividad quesera y para analizar sus prácticas sociales en los escenarios de uso cotidiano en un tiempo espacio, se tiene que buscar sobre sus relaciones, encuentros, reuniones y ocasiones sociales en donde hacen intersección las actividades rutinarias de los queseros dentro de su estructura. La estructura se refiere a las reglas y recursos de transformación que rige un campo. La estructura indica la articulación entre esas reglas y recursos en un espacio-tiempo en sistemas sociales. Las reglas implican a los procedimientos cuidadosos de interacción social, por tanto, hacen un cruce con prácticas en la contextualidad de encuentros situados en donde se aplican los medios por los cuales ejerce poder, como elemento de rutina de la actualización de una conducta en una reproducción social, lo que llama Giddens (1995. Pág. 52) los recursos.

Los recursos no necesariamente sólo son de poder, existe otro tipo de recursos que son más aplicables para los grupos sociales que tienen formas de aptitud transformativa

como es el caso de los queseros: recursos de asignación y recursos de autoridad. Los primeros generan mandos sobre utensilios, objetos, materia prima o en fenómenos materiales. Algunos queseros tienen el recurso de autoridad que denotan aptitud transformativa que generan mandos sobre personas o actores. Ciertas formas de recursos de asignación (como materias primas, tierra etc.) pueden presentar la apariencia de una existencia real de un modo que, su materialidad no modifica el hecho de que esos fenómenos pasan a ser recursos, solo si se integran en procesos de estructuración. Giddens (1995: Pág. 65).

Las relaciones transformativas de los agentes humanos en los sistemas sociales son representadas por las prácticas sociales que son reproducidas y que tienen carácter estructural. Los queseros poseen asignaciones de recurso y asignaciones de poder por tanto existe una estructura como presencia espacio-temporal, solo en las actualizaciones de las prácticas que dejan una memoria y orientan la conducta de los agentes humanos entendidos.

Es decir, los queseros participan desde su posición en la vida cotidiana y reconocen que vale la pena su participación porque pueden conservar o incrementar cualquiera de los capitales en los que estén interesados. Sin embargo enfrentan relaciones de fuerza con otros participantes y es lo que define por un lado la estructura del campo y por el otro las reglas tácitas de la vida cotidiana con las exigencias de la reproducción de la vida social y los intereses de la vida cotidiana. Aunque pueden trabajar a través de las relaciones sociales e interacciones para modificar total o parcialmente las reglas inmanentes de la vida cotidiana.

Las nuevas generaciones de queseros con su dotación de los tres tipos de capital son los que se encuentran en la actual esfera social y compiten con otros para establecer las relaciones de poder dentro de la vida cotidiana en torno al queso:

Escobar: *“Mis abuelos conocieron muy bien su queso mas no sabían el lenguaje de quesos, no investigaban más allá de su queso. Entonces me pongo a investigar y hemos mejorado y empiezo a tener diálogo con toda la competencia, hablamos sin insultarnos ni nada, pues respeto sus procesos. Entonces dentro de eso, comienzan las degustaciones y vienen las ferias en los 6 años de Juan Sabines, anduve en todas las ferias que me invitó, me encontraba en el evento, tenía que saludar al*

governador, no, entonces ya ahí viene la negociación. Entonces logramos la marca colectiva” (QMT).

Lograr la marca colectiva para el queso crema es parte de las repercusiones del quesero en su campo paulatinamente autónomo. Es decir, a través de las relaciones de poder, las exigencias del mercado y consumidores logran un objetivo. Sin embargo, de esta marca sólo se beneficia una parte de ellos:

León: *“Hay un grupo llamado Marca Chiapas, pero no, yo no estoy ahí” (QMO).*

Mercedes: *“Yo no entré a marca Chiapas, no entre, no entré más que nada por el tiempo, es que como yo estoy sola acá, entonces no me daba tiempo” (QMO)*

Se observa que para los queseros medianos y pequeños no hay mucho interés en participar en la marca Chiapas. Existe una falta de interés en agruparse y los queseros pequeños opinan que no es algo que les beneficie directamente:

Tito: *“Si, pues la cosa está en el proceso, en el queso crema por más experto que sean esos queseros de la marca Chiapas les ha fallado” (QChT).*

Si bien la marca Chiapas se obtiene para el queso crema, queseros de Ocozocoautla decidieron registrar y obtener su propia marca de quesos asadero. Es un indicativo de que los queseros compiten a través su dotación de capital para beneficio propio soslayando el cooperativismo que se dice que existe en torno a la marca Chiapas (Villegas de Gante *et al*, 2011: Pág. 99).

Rubén: *“hace poco me digo, hay que ponerlo una marca que diga Coita, agarramos y buscamos la manera, afortunadamente no estaba registrada la marca y no estaba la marca Coita en el segmento de lácteos y entonces pudimos registrar el nombre de Coita” (QMO).*

Todos los queseros se expresan desde su posición de la repercusión que tienen en la vida social, por un lado, dicen que son proveedores de un alimento que tiene un alto consumo en todo Chiapas y es conocido en otras entidades federativas y hasta en algunos países europeos. Por otro lado, desde la posesión de bienes con que cuentan. Bienes que

han sido adquiridos a través del tiempo y como los han aprovechado o en su defecto como les ha afectado. Hablan desde las vicisitudes que tienen en el negocio. Negocio que es el sostén de su estilo de vida y el de su familia, como ellos lo expresan son los bienes que han adquiridos paulatinamente y que llegan a consolidarse en un negocio establecido o hasta en empresas.

6. Bienes, obligaciones y derechos de los queseros

Se considera que las propiedades activas generan capital o poder, el capital existe bajo la forma de propiedades materiales. En este sentido, representan los activos de una empresa independientemente del tamaño y son para uso y explotación de la misma. En caso de las y los queseros poseen los mecanismos que aseguran un tipo de producción de bienes en la región y que aseguran ingresos y beneficios lo que representa cierto poder en su campo de acción.

Son poseedores de bienes tangibles e intangibles, los primeros se refieren a los bienes materiales que son útiles para la transformación de la leche. Implica todo material susceptible de usar durante el proceso de trabajo. Algunos de ellos cuentan con uno o varios ranchos, semovientes, instalaciones para la quesería, capital económico, empleados, transportes, equipo especializado etc. Mientras que los bienes intangibles básicamente sería el tipo de capital con que compite con otros.

León: *“Yo empecé con quesillo o tipo Oaxaca como le quiera llamar, desde luego tuve que competir con los que ya estaban establecidos de años, no es sencillo, entonces comienzo a adquirir más leche, en ocasiones maquilaba a otro quesero por la calidad que tenía. Empezamos trabajando mi esposa y yo, después ya trabajando más pues contratamos hombres para el procesos de cuajada y cocida de la pasta y mujeres para el empaque” (QMO).*

El señor Tego comenta que todo quesero comienza desde abajo, es decir, comienza con poco, algo así como experimentando y explorando las posibilidades de éxito, que no siempre se da en todas las personas que lo intentan y agrega que el ha ido edificando su patrimonio:

Tego: *“yo aquí produzco mi propio dinero, este es mi patrimonio, a mí nadie me ha dado nada, no le debo a nadie”* (QGT).

Muchos de ellos fracasan y en este sentido podríamos referir que uno de sus capitales no era el suficiente para mantenerse vigente:

Escobar: *“los queseros pequeños nacen por necesidades y se mueren por necesidades en la región Istmo Costa, hace muy poquitos quesos y mantiene un puestecito, muchas veces ha sido explotado en mano de obra, no gana nada”* (QMT).

Es la percepción de los queseros con mayor capital económico, son los que ponen las reglas del juego en el campo de la quesería. Sin embargo, hay quienes consideran la parte humana y social, reconocen la competencia que les hacen los pequeños queseros, pero comprenden que es parte de la vida social y cotidiana:

Tego: *“Los queseros chicos pues luchan por la vida, eso está bien, nos hacen competencia fuerte por la leche en ciertas temporadas, pero, también tienen que llevar comida a su casa, ¿y diiii?”* (QGT).

Los queseros pequeños de acuerdo a como van invirtiendo su dotación de los tres tipos de capital comienzan a transitar hacia un crecimiento dentro de negocio y es cuando adquieren equipo moderno, mejoras en la infraestructura, hasta convertirse algunos en empresarios:

León: *“yo fui a comprar mis tinas y algunos instrumentos para hacer quesos adobera, es un tipo de quesos que se usa principalmente para los chilaquiles. . La diferencia con él allá es el molde. Son moldes de medidas más pequeñas es de 450 g. es un queso muy comercial, lo empezamos a meter y la gente lo pid”e* (QMO).

Es la diferencia en la inversión de su capital económico y cultural con los queseros que no invierten para poder competir:

Tito: *“Acá vinieron los de salubridad y me dijeron ¿este es su changarro’, si, les dije; pues debería meterle, cristales, piso y así. Salubridad quiere equipo nuevo y*

de acero inoxidable, les dije, bueno yo estoy defendiendo mi negocio, así lo hemos hecho desde hace mucho tiempo, es queso artesanal” (QChT).

Entonces su negocio está conformado por los siguientes bienes materiales: instalaciones improvisadas en su casa, utensilios tradicionales, materia prima, refrigerador comercial, vehículo, algunos de ellos con rancho y semovientes lecheros. Al producir un objeto material, los queseros adquieren algunas obligaciones que están siendo normadas por instituciones del ramo. Sin embargo, también existe una obligación moral al elaborar un alimento bajo normas de higiene para consumo humano.

La teoría de la contabilidad establece que todo negocio independientemente del tamaño que sea, está constituido por bienes, obligaciones y derechos y en este sentido los sistemas contables indican que aquel individuo propietario de pequeña empresa adquiere obligaciones que son propias del negocio o patrimonio comercial, para ejemplificar: las obligaciones más comunes, pago de la materia prima, pago a proveedores, de servicios (Luz, agua, alcantarillado), pago de salarios, pago de insumos, pago de créditos (si así fuera el caso) y en su caso pago de derechos e impuestos. Sin embargo, también adquiere la obligación moral de elaborar un producto, en este caso el queso, con un proceso de trabajo que sea garante de calidad e inocuidad para los consumidores:

Pepe: *“algo curioso, hay varios ginecólogos en Tuxtla a las mujeres embarazadas que son sus pacientes, les recomiendan solo consumir quesos pasteurizados, ojo, les dicen, no compres nada de queso chiapaneco, no comas eso, está prohibido, no compres queso en el mercado, no nada, el único queso que puedes comer es el que venden en SAMS, marca Coita” (QGO).*

Pero cada quesero responde de acuerdo a su nivel en esa obligación moral considerando que es un alimento para sus clientes:

Susana: *“Bueno yo aquí no uso que aditivos o químicos, cuido a mi clientela, pues sí, porque yo digo, ay! Si los químicos hacen daño ¿por qué los usan?” (QChA).*

La producción actual de quesos está siendo influenciada por la modernidad, por una mayor productividad mediante el uso de aditivos que algunos dicen que son de uso alimenticio con la finalidad de obtener más ingresos.

Los ingresos económicos de cada quesería representan sus derechos, es decir, tienen derecho a tasar el producto obtenido, lo que Marx considera como valor de uso. En la producción diaria de quesos se contemplan todos los gastos hechos para hacerlos, incluye también la mano de obra en algunos casos, pues el derecho del quesero, que reciba un ingreso extra por su trabajo, que en ocasiones no lo consideran algunos porque son los que producen la leche y mencionan que invirtieron escaso capital económico en obtenerla pero si tasar el precio de ella. Es decir la mano de obra en el proceso de trabajo de la elaboración de queso no se incluye porque es propietario del rancho y el vaquero y/o esposa hace el queso. El vaquero recibe su salario diario y dentro de sus actividades está la de hacer el queso.

Los derechos de los queseros es recibir el pago de su producto al precio que lo tase y en el tiempo y espacio acordados para ello. También es su derecho recibir materia prima adecuada por la cual pagó un precio y acordar los precios de acuerdo a sus conveniencias:

Tego: *“Mira ahora yo llegué a 6.60 por litro, mira fijate que contrariedad, yo les digo a los productores, no es que la leche no sirva, la leche siempre sirve, nada más que no rinde nada, es de mal rendimiento”* (QGT).

Concretando: los bienes, obligaciones y derechos de los queseros son los elementos fundamentales de su negocio, sea familiar, tecnificado o industrializado. Los propietarios de estos negocios hacen sus inversiones económicas con la finalidad de tener un patrimonio que inicia como familiar y puede transitar hacia comercial y por último un patrimonio industrial.

Tego: *“pero el pequeño quesero tiene que seguir viviendo, ahora, nadie nace siendo quesero grande, entonces, así como hay grandes ahorita, comenzaron siendo chiquitos, quieren ser grandes, quieren crecer. En mi caso, yo inicio vendiendo leche en polvo a los queseros, por dedicarme a eso, yo pasé mucho tiempo en las*

queserías y voy aprendiendo un poquito los mecanismos y formas de hacer el queso y detecto también muchas anomalías a la hora de hacer el queso. A mí se me empieza a complicar la venta de leche en polvo y entonces cambio mi giro a quesero”. (QGT).

Lo consideran un patrimonio porque por una parte es el sustento económico y por el otro lado es una fuente de ahorro. Aunque algunos consideran que será parte del capital económico que heredarán a sus hijos principalmente. No obstante, se contempla como patrimonio heredado.

7. La participación de hijos y familiares en el patrimonio

Se observaron casos en los que el padre o el abuelo decidieron retirarse dejando en manos de hijos o nietos el manejo de la quesería y éstos como en todo negocio, con éxitos y fracasos propios de las decisiones tomadas sin comprender la complejidad de las relaciones sociales que prevalecen en el sistema complejo de cada localidad y región. Hasta que con el tiempo van encontrado su lugar dentro de esta complejidad de la estructura social en la que vive. En este marco de relaciones, las propiedades activas de los queseros se comparan como un campo de fuerzas como menciona (Bourdieu, 1989), *“el conjunto de relaciones de fuerzas objetivas que se imponen a todos aquellos que entran al campo y que son irreductibles a las intenciones de los agentes individuales o incluso a las interacciones directas entre los agentes”*. Las relaciones de fuerza son aquellas con las que compiten los queseros usando su capital, unos hacen crecer su capital mientras que otros se mantienen o lo pierden.

El desarrollo de la empresa es familiar, no empresarial. Es parte de la cultura local, no se tiene la perspectiva de organización, cooperación e inversión en mejoras de la empresa.

José: *“La cabeza de familia generalmente hombre, no permite mejoras en la quesería sin su consentimiento, los integrantes de la familia que generalmente son hijos que realizaron estudios fuera de la entidad. Regresan a poner en práctica sus*

conocimientos pero enfrentan la realidad, la empresa la sigue manejando a su criterio la cabeza de familia” (Consultor 2).

Sin embargo, existen casos en que los padres quieren que los hijos continúen con el negocio, les explican que es un patrimonio del cual pueden vivir, pero la respuesta de los hijos no siempre es favorable:

Susana: *mi hermana que lleva los quesos a Arriaga, ella les dice a sus hijos, no, pues agárrenlo porque de ahí van a comer, está difícil conseguir trabajo, entonces en si el queso es laborioso, tal vez por eso no les gusta (Q Ch A).*

La repercusión de los queseros dentro del negocio o patrimonio familiar es la da haber dado continuidad a un oficio tal vez heredado o construido por ellos mismos en un tiempo y espacio determinado. La posición del quesero dentro del campo no se pierde, otros agentes ocuparan su lugar en tiempos y espacio venideros. Según Villegas y Escoto 2011, mencionan que algunos quesos artesanales en México y en el mundo se han perdido por que no hay el capital humano que continúe con el saber – hacer de los quesos artesanales. No obstante, en Chiapas sería remoto que esto sucediera porque existe el potencial humano dentro de la población de los tres municipios en cuestión.

8. Transición de lo artesanal hacia un negocio formal

La connotación que reciben los pequeños negocios de quesos es muy diversa se encuentran denominaciones como: agroindustrias rurales; informales y formales, changarros, queserías, negocio familiar. Como le quieran llamar representa: el conjunto de bienes que pertenecen a una persona. Estos bienes pueden ser materiales o simbólicos que pudieron ser adquiridos o bien heredados por lo que para una persona o familia representa el patrimonio:

José: *“Conozco a una persona que era agente de seguros y comenzó llevando unos quesos, después dejó los seguros y ahora es distribuidor de quesos y sin tener vaquitas, ahora su familia está aprendiendo a hacer quesos, están en la empresa, la hija lleva la contabilidad, los hijos están metidos en los procesos” (Consultor 2).*

Se pudo encontrar a personas que dejaron la actividad de agentes de ventas porque en sus viajes llevaban algunos quesos que les encargaban de otras ciudades lo cual les redituaba mejores ganancias hoy día son productores y distribuidores de quesos:

Gaspar: *“yo era vendedor de libros de editoriales de prestigio, con el internet y las computadoras la venta de libros se vino abajo. Mi primer necesidad que yo tenía, era como cubrir mis exigencias económicas comencé a hacer quesillo, no tengo mucho tiempo en el negocio, hago quesillo, el quesillo tiene mucho mercado, sobre todo en Salina Cruz y Juchitán, allá piden las cantidades que sean de quesillo, el negocio va creciendo poco a poco”* (Q Ch A).

Al adquirir más bienes se fortalece el patrimonio y es donde algunos queseros ponen en juego su dotación de los tres capitales, económico, cultural y social en el campo que conocen para sacar mejores beneficios. Algunos le apuestan más a su capital cultural, buscando mercados gourmet, lo que les hace mejorar las condiciones de los procesos de trabajo:

Jorge: *“mira como ejemplo está la finca Santa Elena están distribuyendo quesos empacados al vacío en los restaurantes de los hoteles; Fiesta Americana, Best Western y Holliday Inn en Oaxaca, es un mercado gourmet”* (Consultor 1)

No obstante en la región de estudio hasta 2014 sólo en Ocozocoautla se pudo constatar que los procesos de trabajo en la elaboración de queso superan la media estatal, puesto que compiten en supermercado de prestigio con quesos nacionales e internacionales. Por tanto, trascendieron de lo artesanal hacia lo empresarial.

Para otros queseros los procesos de modernidad son un reto para su negocio, para algunos es cumplir con las normas oficiales mexicanas, para otros es cumplir con los estándares de calidad que les exige el mercado consumidor de otras entidades federativas, y los más, es tener una continuidad en la entrega.

9. Procesos de modernidad en la quesería

Los sistemas abstractos de la modernidad crean amplios espacios de relativa seguridad para el mantenimiento de la vida cotidiana. El comportamiento que es apropiado para nuestros días, mañana puede ser visto de forma muy distinta a la luz de nuevas circunstancias o en virtud de otras exigencias en el orden del conocimiento. Al mismo tiempo, habida cuenta de que diariamente muchas operaciones entran en juego, las actividades están adecuadamente rutinizadas mediante su recombinação a través del espacio tiempo.

Entre los queseros existen percepciones diversas sobre la modernidad y el proceso de globalización, para unos resulta benéfico:

Tego: *“Yo creo que la globalización y del desarrollo, le tenemos que saber tomar ventaja y beneficio, si queremos sentir que eso nos afecta, pues nos sentamos en la silla a decir, es que esto me afectó, es que la competencia me está afectando, noooooo. Debemos tener apertura y saber competir”* (QGT).

En este sentido, es la manera de interactuar con la modernidad, los que interactuamos somos nosotros y en nosotros está entender estas maneras de entender la globalización.

León: *“la globalización, va a afectar a mis clientes principalmente”* (QMO).

La posición de León es que todos los gastos que generan la modernidad y el proceso de globalización se los cargan al producto, es decir aumenta el valor de uso del queso y quienes gastarán más serán los consumidores:

León: *“Coticé una pasteurizadora y, como te digo, me fui para atrás, me costaba medio millón de pesos, usada. Que va a pasar si el proceso de pasteurización me cuesta cuatro o cinco pesos por kilo, no me la van a pagar”* (QMO).

Quienes no buscan mercado fuera de la entidad, la modernidad no es algo prioritario dentro de sus expectativas, se manejan en un zona de confort:

Mercedes: *“Ahj pues mire a mí no me afecta porque yo hago poco queso, tengo mi clientela fija, entonces pues no, eso no me afecta”* (QMO).

No obstante, la tendencia de la quesería es en modernizándose paulatinamente por la transición hacia la mejora de la calidad e inocuidad del producto terminado. Ambos son criterios impuestos por el capital neoliberal como un elemento cultural impuesto a los productores de alimentos en general. En este marco de globalización económica, la modernidad y las políticas neoliberales tienen efectos positivos para algunos mientras que efectos negativos para otros. Efectos que provocan el ensanchamiento de las desigualdades sociales y económicas. Es decir, algunos aprovechan las bondades de estas políticas neoliberales y acumulan más capital como el caso de los segmentos de servicios y venta de insumos lácteos. Mientras que otros se ven desplazados e ignorados.

El capital extraído de cada comunidad o municipio se va fuera de la entidad y no beneficia a la economía local y regional. Mientras que para el sector productivo tanto de leche como de quesos (hasta cierto punto vulnerable) se ven desplazados por los insumos utilizados que abaratan costos de producción, cosa que no pueden hacer los productores de leche y los queseros artesanales pequeños y medianos afectándoles en la economía del patrimonio comercial familiar así como la calidad del producto elaborado.

10. Criterios impuestos por la modernidad y las instituciones del ramo

Como se mencionó anteriormente, los corporativos en lácteos impusieron requisitos a la leche, uno de ellos fue el de calidad. La calidad se comprende como el conjunto de ideas y prácticas objetivadas en normas y exigencias dinámicas en el tiempo las cuales conllevan un proceso de adaptación y ajuste (con conflictos, ambigüedades y contradicciones) constante entre los actores sociales dedicados a la producción y transformación de la leche Rodríguez (2012).

Una manera de integrar a los productores rurales a la dinámica de los procesos de modernidad y globalización es la imposición del criterio de calidad que parte de dos conceptos: productividad y competitividad que son determinantes en los mercados nacionales e internacionales. Pero en materia de alimentos, hoy día se ha incrustado el

criterio de inocuidad, dando como resultado el binomio que se ha fortalecido calidad e inocuidad.

En este sentido existen actualmente toda una serie de normas oficiales que establecen los requisitos indispensables en materia de leche, quesos, crema, yogurt entre otros los cuales son aceptados por los corporativos porque participan en su elaboración, dejando fuera a los productores artesanales. Criterios que las instituciones hacen valer a través de los funcionarios que las representan:

Funcionario: *“Se está empezando a retomar la campaña de Br y Tb, porque lo que más importa es la inocuidad, la salud humana, no existiría la salud animal si no existiera la salud pública, pero muchas veces se pierde esta relación, por ello se está trabajando con SAGARPA y la SECAM (Secretaría del Campo del estado de Chiapas) con ellas se está trabajando”* (Funcionario Fed.).

La percepción de la calidad por los queseros pocas veces tiene que ver con la productividad y competitividad o al menos es como el capital cultural de cada individuo la quiere ver o aplicarla a su conveniencia. Para Pepe la calidad de lo que produce es el resultado del manejo cuidadoso en el proceso de trabajo de elaboración así como en el empaque al vacío, aunado a la marca que tiene registrada, sin embargo, él mismo comentó:

Pepe: *“nosotros mismos tenemos ciertos productos, que le quitamos la grasa butírica y le metemos vegetal ¿por qué? Pues estamos compitiendo en un mercado en donde la gente no quiere grasa butírica, quiere más barato. Ah!! ¿Quieres más barato?, pues ahí está queso más barato”* (QGO):

Entonces se pone en juego la conveniencia de su capital económico, si habla que compite por la calidad del producto que elabora y que está en función del porcentaje de Sólidos Totales (ST) de la leche que recibe y por la cual pagó sin conocer este porcentaje de grasa que contenía. No tendría que descremar y sustituirla por grasa vegetal. Si le solicitan queso barato y separa la grasa que no tuvo costo adicional, disminuye la calidad del producto y aparte vende la crema con valor agregado por el empaque al vacío. El queso se debe elaborar con leche entera a no ser que el proceso de trabajo se vea afectado:

Tego: “¿el negocio que yo tengo es quesería o cremería? No pues quesería, AH!!!! Entonces vamos a hacer quesos, ¿cuándo voy a descremar? Cuando la crema contenida en la leche me cause perjuicio” (QGT).

Es una de las diferencias entre los queseros de los municipios en cuestión, mientras unos se especializan en determinado tipo de queso con un proceso tecnificado con la leche entera, otros, también con procesos tecnificados pero diversificando la producción con leche descremada y ofertando otros productos lácteos. Si la demanda es de quesos baratos se sacrifica la calidad del producto en el sentido de disminuir los S T, no así con la inocuidad a la que probablemente le inviertan capital para ofrecer un producto inocuo. Aunque las normas oficiales mexicanas (NOM) señalan que se puede usar leche entera, parcialmente descremada o descremada según el tipo de queso.

Para algunos investigadores las NOM en ocasiones son poco claras y las enmiendas confunden más a los productores:

Grettel: “La NOM 243 SSA, es menos específica no? nosotros habíamos trabajado en las otras normas, ahora no se van a la parte bromatológica, pH y ya no los considera ahora, queda muy ambigua, la seguridad alimentaria queda desprotegida” (Investigadora)

Algo importante es tomar en cuenta lo que los queseros pequeños piensan de la calidad del producto que elabora y contrastar con lo que hacen los demás queseros y establecen las propias NOM:

David: “La calidad del queso creo yo que se basa en la higiene, sabor y empaque, que le des presentación, tiene que ver el sabor” (MVZ Istmo Costa).

El sabor se refiere a aquellos alimentos que estimulan el sentido del gusto por la ingestión de un alimento. Es decir, es la propiedad de algunas sustancias que se percibe a través del gusto. Sin embargo es conveniente aclarar que el gusto es el resultado de la estimulación de un alimento. El sabor es una amalgama compleja de la información sensitiva proporcionada por el gusto a través de: la boca, el olfato y el tacto que se tiene de un alimento cuando se mastica. (Smith y Margolskee 2001).

Desde el punto de vista social el empleo de un sabor predominante en la comida es símbolo de la población de una región con un alimento al que consideran parte de su cultura y modos de producción como en el caso de David. Él refiere el sabor del queso que depende directamente de la grasa de la leche. La grasa de la leche está constituida por triglicéridos en un 95% y el resto por colesterol, fosfolípidos y vitaminas liposolubles. Los precursores de estos componentes son básicamente ácido acético, beta hidroxibutírico, lipoproteínas de baja densidad y triglicéridos del quilomicrón que se encuentran en la sangre. A su vez son aportados por el consumo de forraje o pastos con que alimentan a las vacas (Pérez Domínguez, 1982: Pág 357). El conocimiento empírico de los queseros refiere el sabor al tipo de pasto que consumen las vacas así como la temporada del año:

Simitrio: *“ya ahora tal vez el sabor que tiene el queso se debe al pasto, porque ahí sí, ellos no suplementan con nada, es puro pastoreo, francamente ahí si les sobra pastura a esos ganaderos, el queso de malpaso es riquísimo, ese queso no tiene el valor agregados que debería tener”* (QChO).

En ese sentido del valor agregado no solo es valor económico, también está el valor cultural como el símbolo del sabor del queso que ha sido inculcado a través del tiempo-espacio a las nuevas generaciones y que guardan en su memoria. Lo que les permite diferenciar quesos por el sabor:

Ana Lilia: *“He probado los quesos de Mapastepec, Pijijiapan, Tonalá y Arriaga, entonces no le puedo decir cuál es mejor, pero, me gusta más el quesillo de Pijijiapan, tiene mejor sabor, Tal vez porque soy de allá. Si puedo diferenciar por el sabor, como le digo no sé si son buenos, pero en el sabor si lo es”*(Vendedora T).

Por un lado, la experiencia de queseros que hoy día rebasan los 70 años de edad confirma empíricamente que los forrajes y su etapa fenológica de aprovechamiento, son determinantes en la calidad de la leche y ésta para hacer quesos:

Rosario: *“aprendí en un rancho a hacer queso crema, mire que eran buenos, porque la leche era buena, las vacas uhh desaparecían en el potrero, ahí se mantenían ya por la tarde se guardaban en el corral para ordeñar temprano al otro*

día, y esa leche hacía mucha crema, no ya ahora, le quitan la crema a la leche y la cultura en hacer queso ha cambiado, casi nadie hace queso como antes” (QChO).

Mientras que por el otro lado, las empresas transnacionales establecidas en Chiapas aplican los criterios de calidad e inocuidad de la leche para su transformación estableciendo el rango 12 – 13 % de S T para una leche normal. Toda leche que no cumpla el rango es sancionada y toda que rebasa el rango adquiere un sobrepeso de calidad. Es una manera de obligar a los productores de leche a mejorar vía alimentación de los hatos la calidad de la leche.

Regresando a la calidad de los quesos el sabor es para los queseros un punto fundamental en la calidad de un queso, independientemente del tipo que sea, debe saber a queso:

Tego: *la ventaja es de que como no descremo el sabor del queso es a QUESO!* (QGT).

Entonces la ventaja que podrían tener los queseros artesanales sobre los tecnificados y empresariales, es el sabor, la sazón, la elaboración con leche entera. Elementos que ayudan a construir un símbolo de queso natural por la ausencia de uso de químicos grado alimenticio.

Ventura: *“todo eso y aquí nuestro producto se vende, natural 100% leche de vaca, yo no le meto grasa, no le meto polvo, no nada. Pero ahora ya la leche es cara, ya está más difícilona la cosa porque también el gobierno te exige ¿no?” (QChT).*

Los informantes como: Escobar, Ventura; Mercedes, Susana, Rosario y otros han mencionado que la calidad de la leche es muy importante para hacer quesos. El referente de calidad para ellos es que rinda en quesos. El rendimiento se basa en los ST que contenga la leche y contempla básicamente a los siguientes componentes: Grasa (G), Lactosa (L), Proteínas (P) y Minerales (M). El resto es el suero de leche (Barrientos, 2010).

11. Estándares de calidad, cadena fría, pasteurización y sanidad

Si bien gran parte de la atención crítica está en los estudios agroalimentarios y ha sido centrado en los procesos de la globalización, la industrialización y estandarización, hay buenas razones para pensar en una "geografía alternativa de alimento" (Whatmore y Thorne 1997). Estos procesos están incidiendo en todas las cadenas agroalimentarias y Chiapas no es la excepción, existe un número creciente de personas preocupadas en todo el mundo, pero principalmente en los países capitalistas adelantados, por la nutrición y el consumo de alimentos saludables, ejerciendo con cautela sus hábitos de consumo. Los modos de producción intensivos de alimentos de origen vegetal y animal han propiciado una serie de cambios -no del todo saludables- para hacer eficiente la productividad en beneficio del capital industrial. En este marco, las grandes industrias alimentarias ofrecen alimentos de "alta calidad" que según ellos los consumidores son los demandantes de ella.

Los alimentos de origen animal como la leche y sus sucedáneos se consumen alrededor del mundo y de ellos se exigen calidad e inocuidad, términos que invariablemente están asociados. Aunque en ocasiones se encuentran disociados. Es el caso de los derivados de la leche. La producción de leche en la región de estudio es familiar que brinda sustento económico y sirve como fuente de ahorro. Los integrantes de la familia participan en diferentes procesos que no implican aparentemente la calidad e inocuidad. Actualmente la introducción de estos dos términos ha sido a través de las Transnacionales de la industria láctea en el país que implican cambios tecnológicos, sociales, culturales, económicos y políticos de los agentes de esta cadena agro industrial (CAI).

Uno de los primeros criterios (más no indicador) de calidad para el mejoramiento, fue el enfriamiento de la leche. Criterio impuesto por las industrias a los productores de leche, para que ellas pudieran lograr eficiencia y competitividad, entonces hablar de calidad equivalía a enfriar la leche que los productores suministraban al mercado. La Nestlé contaba con centros de acopio con tanques de enfriamiento, la leche se enfriaba a 4°C, hasta que llegaba la pipa para enviarla a la planta de Chiapa de Corzo. Posteriormente esta empresa, motivó a los productores a adquirir termo enfriadores de diferentes capacidades, transfiriendo tecnología por un lado y por el otro la responsabilidad a los productores de

leche. El objetivo era mantener la leche a un pH no menor a 6.5 para lograr un buen procesamiento en la planta.

Sin embargo, algunos productores o lecheros de Chiapas, con la finalidad de obtener un poco más de ingresos, agregaba agua, situación que se detectaba en laboratorio con la consabida sanción al productor. Al correr el tiempo, los productores entregaban leche de mala calidad, es decir: leche de vacas con mastitis, o leche de vacas bajo tratamiento médico con antibióticos, leche de vacas recién desparasitadas, leche de vacas enfermas, leche con pH menor a 6.4 entre otros. Ante esta situación la Nestlé en Chiapa de Corzo estableció un control riguroso para detectar leche de mala calidad mediante cultivos bacterianos rutinarios, pruebas de catalasa, pruebas de alcohol. La leche ácida, se detectaba de inmediato en los centros de acopio y se rechazaba, el productor de inmediato la llevaba con los queseros, toda la leche rechazada por la Nestlé era aceptada por queseros a precios preferentes.

Ante esta situación el criterio de calidad fue exigido a los productores de leche clientes de la Nestlé. Los productores se comprometían a entregar leche fría y libre de antibióticos y desparasitantes, con bajo conteo de células somáticas, con pH no menor a 6.5, los productores ante tantas exigencias, preferían vender con los queseros, quienes recibían la leche como llegara. La Nestlé al detectar que la leche no rendía en producto elaborado, metió el concepto de calidad de leche por sólidos totales (ST), elementos que se pueden medir por espectrografía electrónica actualmente. A partir de ahí se establece un estándar en la cantidad de los ST de la leche. (Cuadro 4). Por arriba de ellos los productores recibían un estímulo económico, por debajo de ese estándar eran sancionados.

Ilustración 4. Valores estándar de los componentes de la leche (%)

Grasa	Densidad	Lactosa	S N G	Proteína	Agua	Crioscopia	Minerales	S T
3.5 - 5.5	26 - 32	4.2 - 5.3	7.5 - 9.5	2.5 - 3.5	0	-0.54	0.7 - 0.8	10.0 - 13.5

Fuente: Barrientos (2012)

Son los valores promedio en cuanto a S T que utilizan las empresas transnacionales en la compra de la leche.. Actualmente las transnacionales además de exigir la leche fría a

4° C de temperatura, agregan: libre de antibióticos, aflatoxinas y sustancias extrañas a la leche. Es decir, imponen otro criterio, el de inocuidad. Este es otro criterio en el que han venido trabajando a causa de la especialización de las transnacionales en materia de lácteos. Especialización que motiva a exigir a los productores estándares de inocuidad. Estos estándares marcan la ausencia de antibióticos, desparasitantes, material biológico ajeno a la leche, aflatoxinas y agua entre otros. La repercusión que tiene una leche con la presencia de sustancias ajenas a ella, es que no existen métodos artesanales ni industriales para eliminarlos por tanto pasarán como tal hacia el queso.

En algunas etapas del proceso de trabajo en la elaboración del queso existe la posibilidad de que la cuajada se contamine por causas diversas y entre ellas está la mugre biológica. Esta mugre no es más que la acumulación de residuos tanto de leche, suero y cuajada en puntos vulnerables de la quesería. Esta mugre al entrar en contacto con la cuajada la contamina dando inicio a diversos grados de contaminación y/o descomposición.

A simple vista la mugre biológica difícilmente es observada, aún con un sistema de limpieza estricto, existen puntos críticos donde no se puede llegar a limpiar y/o desinfectar y una manera de detectar esos puntos críticos es mediante técnicas modernas de uso de la bioluminiscencia y los valores se expresan en Unidades Relativas de Luz (URL) y el valor estándar de inocuidad es igual a cero. Aunque en este sentido, las NOM son flexibles permitiendo niveles mínimos tratándose de alimentos con alta susceptibilidad de contaminación.

Ahora bien, la pasteurización de la leche como garantía de calidad e inocuidad es otro de los criterios que se ha impuesto a los queseros mediante la NOM SSA 243 - 2010 como se mencionó anteriormente. Sin embargo representa para los queseros una inversión muy alta. La pasteurización se usa para eliminar todo tipo de microorganismos patógenos y benéficos que se encuentran en la leche, pero el proceso no elimina sustancias extrañas a la leche, medicamentos, aflatoxinas y tampoco elimina olores y sabores conferidos desde la leche. Se ha vuelto un tema polémico que se tratará más adelante.

12. Los estándares de calidad frente a las costumbres y tradiciones

La calidad como una pauta de significado cultural sirve como instrumento y mecanismo para hacer realidad la integración e interpenetración del comercio en diferentes países con los tratados de libre comercio. Como se mencionó en párrafos anteriores, la calidad es visualizada de diferente manera. Por un lado, los queseros artesanales visualizan la calidad de su producto porque utilizan materiales obtenidos mediante la interacción con la naturaleza. Es decir, poseen un capital cultural vasto en relación a los procesos de trabajo original y natural que es con el que apuestan al criterio de calidad. Mientras que por otro lado, los referentes de calidad impuestos por las políticas neoliberales en materia de lácteos quienes crean su propio régimen alimentario y este se constituye a partir de tendencias cualitativamente distintivas o específicas en la acumulación de capital (Otero y Pechlaner, 2010). Son posiciones diferentes en el campo unos apuestan a ganar con el capital cultural y los otros con el capital económico.

El posicionamiento de los actores involucrados en la quesería es opuesto, por un lado están los queseros quienes muestran resistencia para apropiarse de los estándares de calidad como: la pasteurización de la leche, empaque al vacío, utensilios de acero inoxidable, infraestructura de cemento y mosaico, tubería de cobre entre otras muchas. Por el otro lado, están las instituciones que norman la quesería con reglamentos al respecto en aras de beneficiar a la población consumidora para evitar un riesgo de salud pública:

Funcionario: *“Para lograr esa inocuidad es necesario pasteurizar como primer paso, porque el queso se puede contaminar por otras causas, entre ellas la salud del quesero, donde lo hace o sea la quesería su equipo, la materia prima, entre otras”* (Funcionario Fed.).

El funcionario no solo toma en cuenta la materia prima sino parte de la cultura que representa: el quesero, el lugar donde lo hace y de qué utensilios se vale para el proceso de trabajo. Los queseros pequeños en su mayoría utilizan un cobertizo improvisado que les permita cierta privacidad de su trabajo. Muchos de los casos están carentes de las condiciones necesarias para su oficio. Pero así fueron inculcados con respecto a la

elaboración del queso y en especial del queso crema, que por lo sencillo de su procedimiento no requieren equipo especializado como menciona el funcionario:

Funcionario: *“Ahora, pasteurizar no requiere de una pasteurizadora, puedes improvisar, una tina y leña y va, con eso. Usar la leche pasteurizada para hacer queso, por ejemplo el crema, no le quita lo tradicional al queso”* (Funcionario Fed.).

Sin embargo, improvisar la pasteurización lleva a crear otras exigencias, por ejemplo: cuanta leña se necesitaría diariamente para hervir la leche, cuánta agua para lavar y desinfectar la tina, cuánto tiempo se lleva hervir la leche, cuánto tiempo se necesita para dejar enfriar la leche, como deshacerse de las cenizas sin contaminar. Exigencias que pueden convertirse en verdaderos problemas. En este sentido el quesero carece de la cultura de hervir la leche y pocos de ellos incorporan a su proceso la pasteurización “rústica”. Si no cuentan con espacio suficiente para hacer los quesos y almacenarlos, para hervir la leche tendrían que ocupar más espacio.

La alternativa que les queda es adquirir una pasteurizadora, sin embargo, también tiene diversos inconvenientes que causan problemas serios al quesero:

León: *“tuvimos una reunión con SSA y me fui para atrás, porque teníamos que comprar una pasteurizadora. Coticé una y como te digo, me fui para atrás, me costaba medio millón de pesos usada”* (QM O)

Para León no solo es una limitante económica adquirir la pasteurizadora, sino el incremento en sus costos, como se señaló anteriormente, pero además tendrá que hacer arreglos de instalaciones de infraestructura y electricidad para instalarla. Para otro quesero grande las limitantes son otras y argumenta:

Tego: *“Hay o hubo un programa donde a todo mundo le exigieron pasteurizadoras ¡NO SIRVE! No s i r v e, no sirve para el nivel de leche que llega acá, ahora, son pasteurizadoras que pasteurizan 500 litros cada dos horas o cada hora, yo trabajo 20 mil litros ahorita y 35 mil en la época de lluvia ¡ que necesito!!!! Como voy a pasteurizar”?* (QGT).

Son los argumentos de los queseros con capital económico, ¿que opina el quesero con escaso capital económico para invertir en una pasteurizadora, viendo que hervir la leche implica otras exigencias?

Tito: *“sí, aquí vinieron los de salubridad, que ya hay que pasteurizar la leche, hay que comprar una pasteurizadora, pero va a pasar lo mismo que pasó con las máquinas esas que filtran el agua, para esos que venden agua embotellada, que si le ponen no sé qué sustancias, que si la luz violeta o como se llame, ¿sabe que hacen? Nada más filtran el agua y con eso. Ahora, conozco un quesero que le dijeron que comprar su aparato para la leche, ahí está paradito sin usar, cuando llegan de salubridad, lo hecha andar”* (Q Ch T).

Son actitudes de resistencia de muchos queseros ante las exigencias de la modernidad y procesos de globalización. El arraigo a costumbres, tradiciones y símbolos alrededor del queso es una limitante para aceptar los criterios de calidad sobre todo para los pequeños queseros que prefieren estar anclados a los procesos culturales de la región. Sin embargo. Para algunos queseros en el que el queso es un símbolo por ser reconocido por propios y extraños, cumplir con las normas impuestas le va a mejorar las ventas y a asegurar mercados porque quiere competir fuera de la entidad:

Escobar: *“Exigencias entre comillas porque Cofepris está pidiendo, nos está pidiendo 200-300 cosas, no sé si pase todas, está difícil, estoy modificando lo que de plano ya estaba sancionado, o sea la sanción es: Maderas, techos de madera, cosas de madera, equipos de madera, ya lo estamos quitando, me están pidiendo puertas metálicas. También ya cumplí con lo del agua, el agua está totalmente tratada, no como cuando vino ¿se acuerda?”* (QMT).

En este sentido, el señor Escobar está invirtiendo la porción de sus tres capitales, por un lado el económico al invertir en mejoras de infraestructura de su patrimonio, mientras que por el lado social, preocupándose por elaborar un alimento más inocuo y el cultural porque está incorporando mayores conocimientos que le servirán en un futuro. Ocuparse de los señalamientos hechos por la institución es responsabilizarse, social y culturalmente con los consumidores. Con ello aporta a un crecimiento y desarrollo local

además de evita un riesgo de salud pública como se ha dado en otras entidades federativas por consumo de queso en malas condiciones.

Todos los derivados de la leche son susceptibles de contaminarse muy fácilmente, situación que predispone a una situación de riesgo de la salud pública. No obstante, los riesgos por bacterias en un momento dado sería el menor de los riesgos. Uno de los riesgos más peligrosos es la presencia de Aflatoxinas. Sustancias que han sido detectadas en la leche, la pasteurización no las elimina y es factible encontrarlas en los quesos.

Los riesgos en salud pública por falta de atención en la higiene desde la ordeña hasta en el proceso de trabajo de elaboración del queso están latentes. A ello se le suma que existen animales afectados por Brucella o Tuberculosis. Chiapas no está acreditado como libre de ambas enfermedades, por mínimo que sea el porcentaje de prevalencia en algunos municipios de la entidad, representan un alto riesgo para los consumidores de quesos, sobre todo de aquellos quesos frescos.

En concreto el quesero tiene trascendencia social, cultural y económica en la región de estudio. Los tres municipios tienen muchas semejanzas en cuanto a la trascendencia de sus queseros, pero difieren en aspectos sociales, culturales y económicos y además sanitarios. Los queseros trascienden en la economía de cada municipio y esa es la importancia que tienen como actores sociales dentro de su estructura social local. El capital económico les confiere cierto poder, por lo que las relaciones con otros actores son de poder y conflictivas porque en un momento dado imponen las reglas dentro de la vida cotidiana de cada municipio. En este sentido se observó que los queseros de Tonalá con menos capital cultural pero más capital económico están transitando a ese mercado competitivo de los alimentos puesto que la producción de queso Cotija es la que prevalece y sale de la entidad. Este tipo de queso en Tonalá ha motivado a hacer cambios paulatinos en los modos de producción, distribución y comercialización. En cambio en Ocozacoatlán por la cercanía a Tuxtla Gutiérrez como centro de consumo, diversifican su producción en donde los quesos que gratinan como el quesillo, adobera, manchego son los que compiten por el mercado, dejando el queso crema para autoconsumo. En cambio en Arriaga, por la

cercanía con Oaxaca, su producción y mercados están orientados a esa entidad logrando trascender económica, cultural y socialmente.

Sin embargo la actividad de los queseros no está libre de repercusiones en la salud humana porque soslayan las normas que regulan su oficio. Aunque las mismas transnacionales de los insumos para los lácteos son los primeros en franquear las disposiciones de las NOM vigentes, además de tener también repercusiones en el medio ambiente por las interacciones ambientales que se desarrollan en la cotidianidad y que necesariamente devienen en cambios en los diferentes procesos de del sistema, en este caso, los que originan todos los actores relacionados o alrededor de la elaboración de quesos. Cambios que se pueden dar en el medio físico, modos de producción, estilos de vida o en los sistemas de producción de las industrias extractivas donde se encuentra inmersa la actividad manufacturera del queso artesanal en la región de estudio.

CAPITULO 5

CAMBIOS DE LOS PROCESOS DE PRIMER Y SEGUNDO NIVEL DE LA REGION

Introducción

Toda acción transformadora efectuada por el hombre necesariamente implica el uso de los recursos disponibles del lugar o región bajo una serie de procesos de trabajo. Según García (2006) los procesos que se dan en un sistema complejo incluye por un lado, a los primarios o de primer nivel y se refieren a los cambios que se producen en el medio físico, en los modos de producción, condiciones de vida y en el sistema de relaciones sociales y económicas, asociados a modificaciones del sistema productivo de la región, mientras que por otro los de segundo nivel se refieren a metaprocesos como las modificaciones en el sistema productivo, tal como el desarrollo de cultivos comerciales, el desarrollo de la ganadería, la implantación de industrias extractivas manufactureras que inducen cambios significativos en el primer nivel.

1. Cambios en el medio físico

El proceso de trabajo de la elaboración de quesos como tal, provoca cambios del medio físico en tanto construyen instalaciones formales así en zonas rurales como en la periferia de las áreas urbanas. Los queseros medianos y pequeños generalmente improvisan en sus instalaciones. No así los queseros grandes, pero, todos ellos después de obtener la cuajada queda el suero como residuo. Es un líquido que no tiene mucho uso y tampoco es reciclado. El destino final es el drenaje cuando la quesería está en zona urbana o es dispersado en campos agrícolas a cielo abierto. Escasamente algunos propietarios de suinos lo aprovechan para alimentar pjaras pequeñas de traspatio. En general el suero es desechado por el drenaje no importando del nivel de quesero.

Situación que agrava el riesgo de contaminación de los cuerpos de agua a cielos abierto sean arroyos, ríos o pequeñas lagunas. Muchos de ellos están conscientes de esta acción pero no toman las medidas pertinentes:

Pepe: *“La forma de hacer queso en este estado, pum, va a cambiar porque se tiran alrededor de medio millón de litros de suero al día, se tiran. Y el oxígeno que utiliza el agua para producir, el suero roba oxígeno al agua, o ¡ah! Vamos a fertilizar la tierra con el suero, en el suelo, el suero entra en competencia con las plantas por el nitrógeno. Matan a la tierra, un litro de suero contamina lo de dos personas al día. SEMARNAT no lo está viendo, CONAGUA, no lo está viendo”* (QGO).

Sin embargo, no solamente se trata del grado de contaminación, un proceso de recuperación del agua del suero sería una alternativa adecuada, pero, hoy día las políticas públicas no tienen contemplada acción alguna, aunque este recurso natural que es el agua se esté agotando:

León: hablando por teléfono pidiendo una pipa de agua:

León: *“Es parte del mantenimiento, vemos lo del agua, que esté el agua, el único problema de la quesería es que no tenemos agua, gasto más en agua, pipas de agua, es un gasto enorme, gasto más en agua que en gasolina, el agua viene del pozo, allá del cielito”* (QMO).

El pozo “El cielito” en las décadas de los 80 y 90 del siglo pasado, representaba la zona de humedales de Ocozocoautla, hoy día esos humedales están en extinción, la extracción de agua de empresas avícolas y ganaderías bovinas intensivas es constante durante todo el año. Tras un recorrido por la zona se observó el estado de sequía en tiempos pasados era el humedal. En el municipio de Tonalá se visitó el arroyo que atraviesa la cabecera municipal el cual muestra un alto grado de contaminación y mal olor. En este sentido en una nota periodística en internet ⁴⁶ se publicó lo siguiente:

Tonalá, 23 de octubre de 2012, Vecinos del cauce del arroyito que atraviesa la ciudad piden a las autoridades municipales y de salud dar atención a las aguas negras que son descargadas a este afluente, con lo que se están contaminando severamente los pozos con los que se abastece del vital líquido a este sector de la

⁴⁶ <http://comandochiapas.blogspot.mx/2012/10/descargas-de-aguas-negras-los-arroyos.html>

población Así lo dio a conocer Guadalupe Barrios Ortiz, vecina del barrio las animas, quien también dijo es urgente prohibir de forma inmediata las descargas de aguas negras de estas casas aledañas, a los arroyos que cruzan la cabecera municipal, lo que ha generado contaminación a posos artesanales de los cuales se surten de esa agua cerca de 200 familias de la cabecera municipal. Guadalupe Barrios, también dijo, “Las aguas de los mantos acuíferos se han contaminado severamente por las descargas de aguas residuales a cielo abierto, pues ahí descargan sus desechos las despulpadoras, queserías, entre otros, por eso estamos haciendo esta petición, porque somos muchas personas las que nos surtimos de agua de esos posos y los que no tenemos para comprar agua de garrafón tenemos que tomar la de esos pozos”. (Publicación: [http://comando chiapas.blogspot.mx](http://comandochiapas.blogspot.mx))

Desde el punto de vista poblacional el señor Simitrio hizo énfasis en la contaminación del agua. Situación que mencionan los atlas de riesgos municipales 2012, del Gobierno del Estado y concuerda con los de los asentamientos humanos irregulares:

Simitrio: *“Los asentamientos irregulares en coita son los que no tienen agua potable, drenaje, entonces imagínese...ahora que pasa en la época de lluvias, todo mundo fumiga, tira los envases de los productos químicos, no hay cultura de almacenar en un solo lugar. Ahora, lo que aplicó en el suelo, con la lluvia los químicos permean el suelo y se van a los mantos acuíferos y de ahí surten agua” (Q Ch O).*

Para aquellos queseros que cuentan con un pozo artesiano la situación es menos crítica en relación al abastecimiento de agua, algunos de ellos en los tres municipios cuentan con el servicio de agua de los sistemas de agua “potable” municipales:

Escobar: *“pues hablé con SSA y me dijo, tú no puedes tener agua en esas condiciones eres responsable de tu quesera, el agua de tu puerta para allá no es del ayuntamiento, búscale, la responsabilidad es tuya. Entonces empiezo a ver que para modificar el agua sucia tuve que inventar un sistema, estuve cambiando, vino un maestro y dijo, no pues potabilízala con un litro de cloro, con mil litros de agua y tiene un agua clorada, no está limpia, usa tu malla de filtración de agua” (QMT).*

Al señor Escobar se le hizo un diagnóstico del agua por medio de bioluminiscencia, determinando Adenosin tri fosfato (ATP) cuyas lecturas de Unidades Relativas de Luz (URL) fueron exageradamente altas en agua y otros puntos críticos de la quesería. Desde ahí inicia su preocupación por la calidad del agua y remediar la situación.

En la actualidad existen novedosos aparatos digitales que por bioluminiscencia pueden determinar la cantidad de mugre biológica en los puntos críticos. Esa es una preocupación de queseros y autoridades sanitarias, cómo medir la desinfección en la estrategia de higiene implementada por una quesería. Con la ayuda de un luminómetro se pudo medir la cantidad de luz que se desprende por la reacción de la enzima luciferasa sobre el ATP de la mugre biológica se realizaron dos monitoreos en queserías una en Tonalá y otra en Pijijiapan, los resultados muestran que existe una gran acumulación de mugre biológica, en la tubería de los contenedores de leche, mangueras y coladeras, lecturas muy altas, lo que indica falta de higiene sobre esos puntos, de igual manera con el agua “limpia” el agua de la quesería proviene de la toma municipal, mientras que la de Tonalá de un pozo, en ambos casos las lecturas rebasaron los dos mil millones de Unidades relativas de Luz (URL).

“Los resultados obtenidos muestran una elevada cantidad de URL, que se interpreta como una elevada cantidad de ATP en los puntos críticos, de acuerdo con los fabricantes de los hisopos, un resultado favorable debe ser igual a cero, es decir, libre de suciedad biológica, las lecturas obtenidas fueron las siguientes; bloque 1, el que mostró una marcada elevación de las lecturas en relación a los demás bloques, la cantidad de lectura en promedio fue de 1154,542.540 a de URL, obteniendo la lectura más alta en los tubos de dren de los recipientes de almacenamiento de la leche, con 2147,374.748 URL, en el bloque 2 referente a las superficies se obtuvo una lectura promedio de 3, 598.522.5 b y el lugar con mayor lectura fue la mesa de moldeo con 5,614.829, para el bloque 3 que refiere a moldes y superficies auxiliares, se obtuvo un promedio de 865,550 c y el lugar con mayor lectura resultó ser la mesa auxiliar con 1,600.539 y finalmente el bloque 4 que incluyó material de envoltura y sitios de almacenamiento obteniendo un promedio de 70,0 13.5 d y el de mayor lectura resultó ser las vitrinas de almacenamiento, las

lecturas fueron menores dentro de este bloque, se observa una diferencia significativa ($P>0.05$) entre bloques, (cuadro 1, ANOVA falta), como comentario adicional se observó que el papel celofán, envoltura externa fue igual a 0 (cero) y para el papel aluminio 258 (Barrientos 2013).

Los resultados tienen cierta concordancia con los obtenidos por Temprano y D'Aquino (2004), en el que obtienen lecturas entre 45,000 y 65,000 URL para microorganismos contaminantes como *Echerichia coli* y *Stapphylococcus aureus*, en hisopados de superficies secas y bajo condiciones experimentales, es decir, en ambiente controlado de laboratorio. En el presente análisis se observan lecturas muy elevadas probablemente por la alta humedad relativa ambiental prevaleciente durante el muestreo y en ambiente natural de trabajo de la quesería que implica que muchos microorganismos, alérgenos y polvo, entre otros, se encuentren flotando en el ambiente, además de que los objetos se encontraban parcialmente húmedos, exceptuando el material de envoltura el resultó con lecturas bajas. Sin embargo, Salas, (2007) comenta que la técnica del hisopado para determinar ATP, no detecta exclusivamente microorganismos sino también la mugre de superficies y equipo, de ahí que se obtengan lecturas tan altas en el presente estudio. (Barrientos 2013).

Para una quesería instalada en la carretera a Puerto Arista km 4, los resultados fueron semejantes (Cuadro 5) Las lecturas fueron muy altas en los puntos críticos, pero lo relevante es que el agua es la de lectura más alta, porque el agua proviene de un pozo artesiano cercano al corral de manejo de bovinos perteneciente al quesero:

Ilustración 5. Resultados de monitoreo de ATP en quesería de Tonalá (2013)

Muestra	Punto crítico	URL
1	Agua almacenada	6,231 863
2	Agua llave	1,145 848
3	mesa trabajo	357, 570
4	mesa limpia	9 440

Fuente: Barrientos 2013, base de datos personales.

La contaminación de los cuerpos de agua tanto del subsuelo como los que están a cielo abierto es el resultado de las agroindustrias de donde los queseros no se escapan, pero sin duda se debe al cambio en los modos de producción que anteriormente era artesanal de bajo volumen de producción y hoy día con cierto grado de tecnificación con volúmenes altos de transformación hacia el queso Cotija.

2. Modificación de los modos de producción

La demanda de quesos hechos en Chiapas por comerciantes foráneos es alta. Adquieren quesos que gratinan porque su mercado así lo exige. En cambio, el queso tradicional, el queso crema, es para consumo local:

Tego: *“por ejemplo, Pijjiapan, bueno allá hay mucho queso crema, quesillo y hay un poco más de consumo local. Pero nosotros acá en Tonalá, le puedo asegurar que la mayoría hacemos queso Cotija que es lo que demandan los consumidores de otros estados, acá no se consume queso Cotija. No le gusta a la gente. El queso Cotija que hago NO es para el consumo local, este queso va a Puebla, Morelos; Guerrero, Sinaloa, le estoy hablando de donde lo mando yo, ah y el DF. La demanda del mercado sobre cierto tipo de queso es la que marca la ruta, SI”* (QGT).

Según Culebro y colaboradores (2014), el queso crema es un componente de la dieta básica de los hogares chiapanecos. En la actualidad, no se puede asegurar que sea un alimento de la canasta básica, si existe un alto consumo pero las preferencias han cambiado, en la última década las cadenas de alimentos rápidos como las pizzerías han proliferado y su existencia es visible en muchas cabeceras municipales. Es un indicativo de la transformación del paisaje con establecimientos vistosos y modernos y del cambio paulatino en el gusto de la gente por los quesos que gratinan. El señor Enrique señaló anteriormente que el queso es moda, ahora está de moda uno, mañana otro, en tanto el queso crema lo consumen los adultos y los más adultos con ciertas restricciones:

Enrique: *“la gente está pensando en eso de la grasa, el colesterol, la hipertensión y yo creo que los mismos nutriólogos te van orillando hacia el panela. Ninguno te*

receta queso tradicional ahí es donde vas a perder muchos consumidores. Pero yo te digo, ahora los niños te piden quesos Oaxaca, el queso tipo Chiapas lo pueden tener ahí, te piden quesadillas con queso Oaxaca o manchego, el queso Chiapas ni lo voltean a ver y todavía en el queso fresco el consumidor de queso fresco de Chiapas a seco, seco, se me hace que todavía es más difícil que lo coman, por lo fuerte del sabor y todo, ahí es típico no lo consumen. Si tú hicieras un estudio sobre el consumo en cuanto a las edades te vas a sorprender de que las generaciones jóvenes consumen menos queso tradicional que las personas de mayor edad, porque no se están criando con ese queso, porque ellos se están criando con esos quesos, el manchego, chihuahua, el panela, el quesillo, el tipo philadelphia que es para untar” (MVZ O).

Pero no solo se modifica el modo de producción de los queseros, también los modos de producción de la leche y en este sentido sólo se puede mencionar que los cambios sólo se notan en cuanto a la mejora genética de la ganadería bovina de los productores de Chiapas:

Pepe: *“los criadores decidieron que lo más importante era el pie de cría e inició una campaña bien agresiva para iniciarla acá en Chiapas, que al día de hoy ha dado resultados y la verdad que sí. Hoy día el ganado cebuino en términos de genética está en Chiapas. En desarrollo ganadero, es el principal productor de genética, el suizo está en Chiapas y la genética en general no le pide nada a cualquier otro estado del país, es muy destacada” (QGO).*

En efecto el avance en cuanto a genética ha sido bien aceptado, pero se ha descuidado el principal factor de la producción de la ganadería bovina, la alimentación. Los factores de la producción son secuenciales, si se altera la secuencia los resultados en la producción no son los esperados. En cambio en la avicultura la alimentación es el punto primordial.

La ganadería bovina se ha visto rebasada en cuanto a producción y población por la avicultura. Los avicultores especializados en pollos de engorda se han establecido en los municipios de Villaflores y Ocozocoautla construyendo una gran cantidad de casetas que

ahora dominan el paisaje otrora ocupado por selva baja caducifolia. La avicultura en estas zonas son las que demandan grandes cantidades de agua y generan una gran cantidad de excretas a lo que se le conoce como pollinaza. Aunado a ello se encuentran las instalaciones de harineras de maíz que de igual manera demandan mucha agua y generan altas cantidades de desperdicio entre, flotante, maíz quebrado y diversos polvos altamente contaminados:

Marden: *“Un productor de leche para alimentar a una vaca le da su costalote de pastura seca, su pollinaza y ya con eso”* (Q Ch O).

Si existe el recurso barato y que no exige mucho esfuerzo, el productor de leche se va por lo más fácil, adquirir subproductos agroindustriales para alimentar a su hato:

Simitrio: *“El cambio se va dando constantemente y más por la presencia de empresas como AVIMARCA, mire parece competencia entre Bachoco, Avimarca por la venta de pollinaza, por ejemplo la anuncian a 1000 pesos, otra empresa la baja a 800, la otra la baja a 600, bueno han llegado hasta 500 pesos (tonelada), entonces el ganadero lo ve atractivo y dicen “órale, mis vacas van a comer pura pollinaza” y cambia la cultura”* (G Ch O).

Aún persiste el sistema de pastoreo intensivo en los tres municipios, sin embargo, en Ocozacoautla es donde existe esta práctica de suplementación por la cercanía de los grupos avícolas establecidos. Para la suplementación los ganaderos se ven obligados a construir comederos (que en el mayor de los casos son inapropiados) para dar de comer al hato durante el periodo de secas la mezcla de maíz molido, flotante, pollinaza, rastrojo molido y en ocasiones melaza.

Existe un riesgo muy grande cuando los ganaderos logran adquirir un desecho de las harineras industriales que le llaman el “impalpable” por su alto contenido de aflatoxinas:

Simitrio: *“sacábamos un polvo que le decíamos “el impalpable”, usted metía la mano en el polvo, es como si fuera agua, hubo gente que nos lo fue a comprar para explosivos, para los cohetones, en una lumbre, usted le aventaba un puñado de este polvo y parecía gasolina y curiosamente le digo a mi hermana, “analízame estas muestras de polvo” noooo doctor, me fui de espalda al mirar los resultados, la*

cantidad de toxinas era elevadísima de aflatoxinas de ocratoxina y zearalanona. , es ese polvito finito que va pegado a la cutícula del maíz o del sorgo y ya lo manda al molino. Pues ahora compran ese polvo para mantener al ganado, pero haga usted entender al ganadero, el que va a avimarca y le dicen te vale 50 cvs el kilo. El ganadero de Chiapas lo hace por codo, yo leí un artículo de Engormix hace algún tiempo que decía “si usted le da basura a su ganado (o a cualquier animal o negocio), basura le devuelve el ganado o el negocio” (Q Ch O).

El cambio se percibe de un modo de producción extensiva de libre pastoreo a un modo semi intensivo con una alimentación deficiente y las consecuencias se traducen en el siguiente proceso de trabajo que es el queso:

Marden: *“de producir leche la vaca si la produce, pero esa leche al ordeñarla (todavía mucha gente toma su café con leche cruda), pero esa leche tiene un olor, suelta el olor a pollinaza, se suelta el olor en la leche, entonces esa leche sale chirria, chirria, chirria, entonces ya no es conveniente, bueno, en mi caso, hacerlo por lo mismo, salía yo abajo en las quincenas, salía trabajando de vicio porque no entregaba cuentas” (Q Ch O)*

El señor Tego fue muy escueto en su respuesta con respecto a la pollinaza, comentó que muchos ganaderos de Tonalá compran pollinaza de Villaflores, pero que además de que el uso de la pollinaza estaba prohibido, la leche que recibe en la época de secar huele a pollinaza y el queso desprende ese olor, sólo que el da tratamiento y desaparece en 15 – 20 días. No quiso dar más explicaciones al respecto.

Los modos de producción tienen influencia en el estilo de vida que lleva cada actor social dedicado a las actividades pecuarias y de la transformación de la leche lo nos lleva a introducirnos un poco hacia las condiciones de vida, es decir meternos un poco en su vida cotidiana.

3. Cambios en las condiciones de vida de los queseros

Los que se dedican a las actividades de la quesería encuentran las condiciones de vida a las que aspiran y cubren sus exigencias propias y de la familia en primera instancia y en consecuencia cubren también algunas exigencias de vida de otros. Las condiciones de vida de cada queso está influenciada por: número de integrantes de la familia, tipo de vivienda, condiciones sanitarias, escolaridad y capacidad de subsistencia. Aunque también es pertinente considerar el capital intelectual de quien funge como cabeza de familia. En este sentido tiene que ver la disposición de sus capitales: social, cultural y económico, de los cuales depende para interaccionar y relacionarse con el resto de los actores sociales.

Los cambios más notorios son en cuanto la escolaridad y capacidad de subsistencia que tiene cada individuo cuando decide incursionar en las actividades queseras. La capacidad de subsistencia es un modo de adaptación del individuo a nuevas condiciones. En este sentido Bourdieu y Wacquant (1995: Pág. 90) mencionan que los procesos de adaptación tienen que ver con las disposiciones adquiridas con anterioridad:

Escobar: *“Estamos la mayoría acostumbrados a trabajar con hombres, por primera vez está trabajando esta niña (empleada) que por familia la estamos capacitando, no le podemos soltar todo el negocio, para que funcione 365 días al año, sin vacaciones, sin sueldos, sin primas vacacionales, no sé, si un montón de cosas”* (QMT).

Para adaptarse a la quesería los individuos se ven obligados a ingeniar y encontrar prácticas que les permitan adaptarse a su nueva actividad:

Héctor: *“aprendí nomás al entrar aquí y ahí viendo cómo se hacen las cosas, es como un oficio, es una rutina diaria, lo que hiciste hoy lo vas a hacer mañana, todos los días es siempre casi lo mismo, es una rutina”* (ET).

En este sentido, las prácticas anteriormente adquiridas por Héctor le facilitaron la adaptación en el quesería. Para Bourdieu el *habitus* es el principio generador de las prácticas innovadoras de acuerdo a las circunstancias y contextos específicos ((Bourdieu y

Wacquant 1995: 90), al verse obligado a desarrollar otras prácticas, las relacionó con lo que hacía anteriormente:

Héctor: *“no nomás dedicado al rancho, como estaba antes de venir a la fábrica, es algo que sabía que se hacía pero no lo había visto, pero también esto es bonito esto”* (ET).

En cuanto a algunas mujeres esa adaptación se dio por cuestiones de exigencias económicas desde que inició su matrimonio. Su capital cultural y educativo le permite disfrutar de otras alternativas de sentir lo que es necesario para ella y su familia:

Susana: *“yo de joven trabajaba, mi trabajo era la costura y todavía hoy me dedico a la costura. Yo costuro más en la tarde y en la noche, como le dije antes, me gusta mucho la costura y si con eso me ayuda más a ganar dinero”* (Q Ch A).

Para la señora Mercedes se dio una situación *sui géneris* porque contaba con un capital cultural mayor que el de la señora Susana y sin embargo se adaptó a las exigencias familiares para dedicarse a la quesería:

Mercedes: *“Desde que me casé, pues siempre he sido inquieta y necesitaba ocuparme en algo, y bueno tuve la oportunidad de aprender a hacer quesos. Bueno yo me gradué de profesora normalista, pero por circunstancias de la vida no ejercí y si la gente sabe que soy maestra”* (QMO).

En cambio para otros queseros aparte de tener condiciones de vida como profesionista, la quesería le cambia esas condiciones y tiende actualmente a atender la quesería porque es parte de la vida tradicional de su familia y en este sentido el contribuye a que otros individuos tengan otras condiciones de vida diferentes a las que tenían con anterioridad:

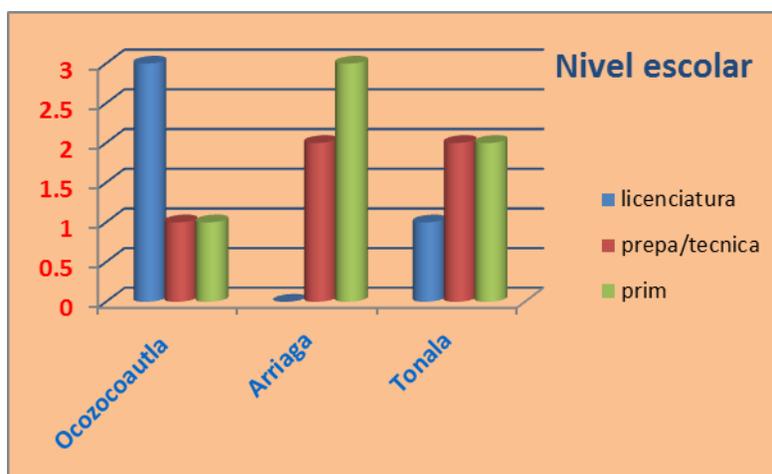
Escobar: *“Es porque interactuamos, somos patrones paternalistas, tenemos que apapacharlos, eso, convivo, convivo con ellos como si fuéramos familia, los llevo a comer, los llevo a los cursos, convivo con ellos, participo en sus cosas, me meto en cosas que no debía, me meto hasta su cocina y motivo a la mujer a que se dedique a*

otra cosa, a que si se enferman, yo luego luego intervengo, entonces ese paternalismo a ellos les ha gustado” (QMT).

En cuanto al número de integrantes de la familia, tipo de vivienda, condiciones sanitarias y escolaridad se observó que los integrantes no rebasan la cantidad de cinco, los padres y dos o tres hijos en cuya vivienda se observó que tienen solvencia económica por el la cantidad y tipo de bienes con que cuentan. Son casas de concreto, con los servicios de agua, alcantarillado, luz, gas y sistema de TV de paga. Los hijos generalmente se encuentran realizando estudios desde la secundaria hasta posgrado como en el caso de la señora Susana, una de sus hijas se encuentra en el Instituto Politécnico Nacional realizando un Doctorado en Bioquímica. Como se mencionó con anterioridad, uno de los objetivos de los queseros es dar a sus hijos la posibilidad de realizar estudios y mejores condiciones de vida de las que ellos como jóvenes tuvieron.

El nivel escolar de los queseros es difiere entre los municipios (Gráfico 9) y está relacionado con sus prácticas, relaciones e interacciones, modo de comportarse, existe una relación directa entre el nivel escolar y el capital cultural según Bourdieu (1979). La percepción está en cuanto al tipo de infraestructura.

Gráfica 8. Nivel escolar de los queseros en la región de estudio



Fuente: Base de datos propia 2014

Los que tienen estudios de licenciatura son más accesibles y se adaptan más rápido a los cambios y exigencias que va imponiendo la modernidad, mientras los de nivel intermedio, se van adaptando a las nuevas condiciones y buscan mejorar a través de cursos y prácticas de innovación, por último los que tienen el nivel de primaria permanecen en el atavismo cultural, imitando, reproduciendo y estableciendo tácticas en torno a su producción. No obstante, los queseros tienden a modificar las relaciones sociales, económicas y culturales a conveniencia.

4. Modificación en las relaciones sociales y económicas

Los queseros dinamizan sus relaciones sociales con diversos individuos o agrupaciones, no obstante existe una relación muy estrecha y de manera simbiótica con productores de leche.

Tego: *“Me dedico a hacer quesos, pero no todo tipo de quesos, sólo Cotija y, que bueno, es el que acapara mi atención por el volumen que hago. Le puedo asegurar que la mayoría en Tonalá hacemos queso Cotija que es lo que demandan los consumidores de otros estados, acá no se consume queso Cotija (QGT).”*

Como se mencionó en otros capítulos el señor Tego envía su producto en transportes especializados llamados “Thermo king” a diferentes entidades federativas para lo cual debe relacionarse con individuos de: transportación, distribuidores de productos y vendedores. A través de la red de internet establece los flujos de comunicación y de relaciones para sus asuntos de negocios.

En cambio el señor Gaspar de Arriaga sigue con procesos habituales de elaboración y distribución de su producto de manera directa. Sin usar transporte especializado. El flujo de comercio de quesos empacados en Ocozocoautla hacia otros estados de la república también se hace a través de transporte en frío para conservar la cadena fría hasta el consumidor.

Por tanto existen cambios en las relaciones sociales ya sea de manera directa o a través de los medios de comunicación por internet. Este es un medio muy dinámico que

algunos queseros están comenzando a usar por las ventajas que presenta para comunicarse de manera rápida y eficaz con sus compradores. No así con los queseros pequeños, quienes se encuentran aún atrapados en el sistema tradicional de producción, distribución y venta de su producto.

5. Modificaciones culturales

Actualmente la preferencia en el consumo de quesos no es la misma que la de la década pasada. Antes de iniciar la investigación se tenía la percepción que la preferencia en el consumo era alta para el queso crema artesanal por ser parte de la cultura del chiapaneco desde el siglo pasado. Sin embargo, durante el desarrollo del trabajo de campo, se percibió que no es así, que las personas entre los 30 y cuarenta años de edad que fueron endoculturizados en el consumo de queso crema, ahora prefieren usar quesos que gratinan porque son más fáciles de adquirir en los supermercados.

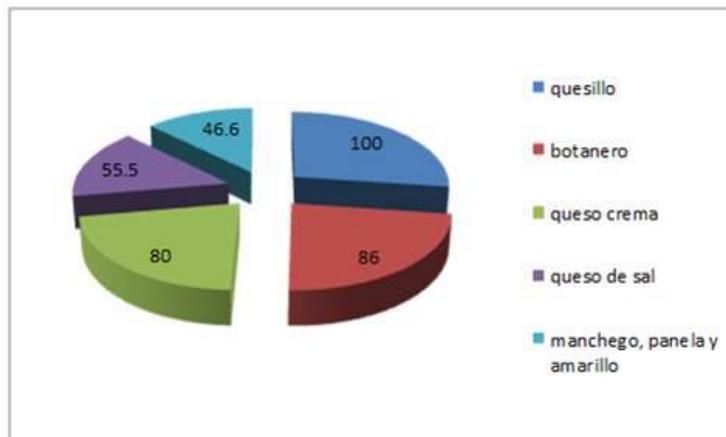
Enrique: *“Si tú hicieras un estudio sobre el consumo en cuanto a las edades te vas a sorprender de que las generaciones jóvenes consumen menos queso tradicional que las personas de mayor edad, porque no se están criando con ese queso, porque ellos se están criando con esos quesos, el manchego, chihuahua, el panela”* (MVZO).

Efectivamente, se realizó una encuesta a jóvenes entre 20 y 23, mujeres y hombres, estudiantes todos. El 66. % dijo vivir con sus padres, el 13.5% viven con un pariente y el 20% vive independiente., son originarios de los siguiente municipios: Tuxtla Gutiérrez, Tapachula, Villaflores, Acala, Mapastepec, Venustiano Carranza, Cintalapa y Bochil, todos son municipios ganaderos y se producen quesos artesanales.

El 100% de los encuestados manifestaron consumir quesos desde niños y marcaron (Gráfico 10) un 100% de preferencia para el quesillo, el 86 % para queso tipo botanero, 80 % para el queso crema, el 55.5 % para el queso de sal, el 46.6 % para queso manchego, panela y amarillo. La diversidad en el consumo puede marcar la diferencia cultural entre un grupo de jóvenes que comparten espacios sociales, conviven, se relacionan e interactúan, pero muestran diferencias en cuanto a cultura por el tipo de quesos que consumen. Cultura

que fue adquirida desde su niñez y que muestra cambios conforme a la transición del comercio hacia la globalización.

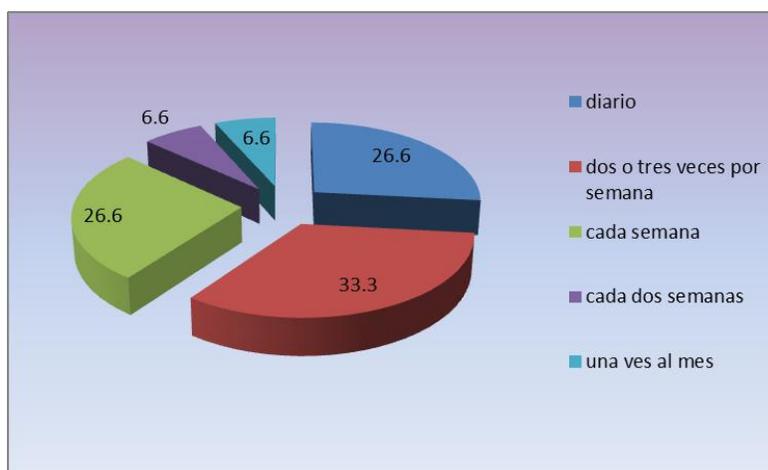
Gráfica 9. Consumo de tipos de quesos por jóvenes chiapanecos entre 20 - 23 años (%)



Fuente: Barrientos (2014)

La frecuencia con que consumen el queso (Gráfico 11): diario son el 26.6 %, de dos a tres veces por semana para el 33.3%, los que consumen cada semana quesos son el 26.6 %, cada dos semanas el 26.6 % y cada mes el 6.6%. En este sentido, la frecuencia y cantidad de queso que se consume en la población chiapaneca puede ser un indicador de la permanencia del queso crema dentro del gusto de la población y seguir manteniendo la vida económica de toda la entidad

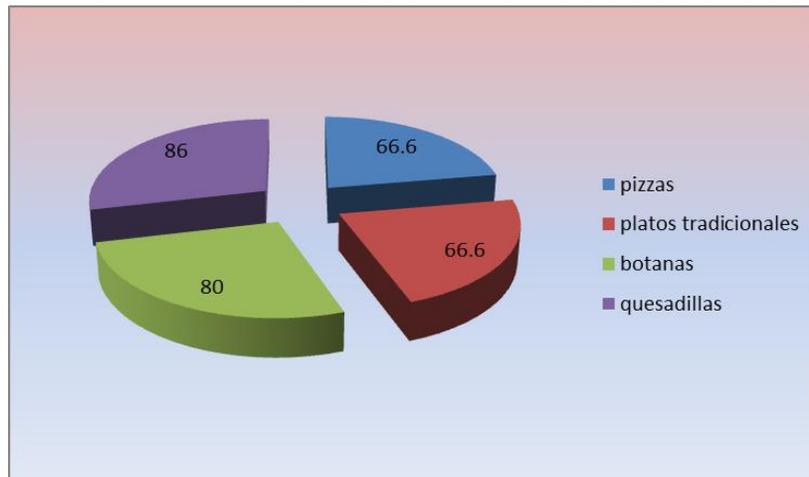
Gráfica 10. Frecuencia de consumo de quesos en la región de estudio



Fuente: Barrientos, 2014

La forma en como lo consumen (Gráfico 12) el 66.6 % lo consume en forma de pizzas, el 66.6 % en platos tradicionales, el 80 % en botanas y el 86 % en quesadillas.

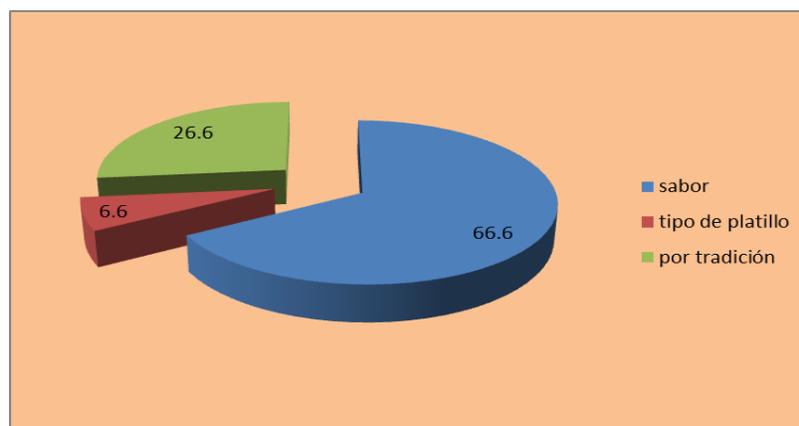
Gráfica 11. Forma en que consumen los jóvenes los quesos



Fuente: Barrientos, 2014.

El consumo de queso por su sabor (Gráfico 13), el 66.6 % consume queso por el sabor, el 6.6 % por tipo de platillo, el 26.6 % consume por tradición. Es la diferencia de gustos entre jóvenes que pueden decidir sobre su elección, construyendo parte de sus hábitos y saliendo de la endoculturación que les fue impuesta en su niñez.

Gráfica 12. Consumo por sabor, tipo de platillo y tradición



Fuente: Barrientos, 2014

Todos los queseros manifiestan que el quesillo (tipo Oaxaca o de hebra) es el que actualmente es el que goza de la preferencia de los consumidores no solo en los municipios de la región de estudio sino a nivel estatal, es el que más venden, por tanto un cambio cultural en la elaboración de quesos y en el consumo. Cambio de costumbres, saberes, técnicas y procesos, el flujo migratorio de chiapanecos hacia otras entidades federativas donde se producen otro tipo de quesos ha favorecido la dinámica cultural. Torres (2012) dice que para él la cultura no es estática sino dinámica, acorde a los intercambios en los flujos migratorios, culturales, económicos y sociales de fuera hacia adentro y viceversa de las regiones.

Es parte de la dinámica de los sistemas complejos, reciben información que es traducida por los subsistemas que responden hacia ella adaptándose o la aceptan con pasividad. Al adaptarse se generan innovaciones en todos los sentidos que generan cambios en hábitos, actitudes y comportamiento, pero si existe pasividad no se generarán cambios y permanecerán estáticos. Una manera de percibir la adaptación es en el gusto y sabor de los quesos por la población infantil. En cambio para la población adulta de más de 40 años, sobre todo las amas de casa, aún conservan la preferencia por el queso crema por tradición, porque así fueron endo culturizados por sus mayores y era la moda en su tiempo y espacio, la preferencia es por el queso crema:

Crisolita: *“Las amas de casa prefieren el queso de crema porque les dura más, el quesillo tienen que comerlo rápido y el de crema no, ese se va comiendo en pedacitos. Muchas amas de casa cuando vienen a comprar se les preguntan cuál queso van a llevar, les decimos, de crema, de sal, si quiere probar alguno, se le da a que lo pruebe, a veces no lo prueban”* (vendedora).

La opinión de los entrevistados en relación a la preferencia de los consumidores concuerda con el resultado de la encuesta aplicada a jóvenes y adultos. El queso crema tiene demanda a nivel local y como una artesanía para los turistas que visitan la entidad, pero no logra posicionarse en el gusto del paladar de consumidores de otras entidades. Es decir, ha llegado a muchas partes del mundo como artesanía, pero representa un consumo ocasional.

José: *“El consumo del queso crema en el futuro, es muy limitado, en el sentido de que no es un queso que esté expandido en cuanto al conocimiento del consumidor, sí, falta de demanda, estoy seguro que el queso crema en Chiapas va a ser dominante, siempre lo va a ser para que rompamos con esa condición, pero para que domine hacia el exterior va a estar muy difícil”* (consultor 2).

Mientras que para Rubén de Ocozocoautla concuerda con lo que manifiesta José el consultor y además agrega que es un producto que los turistas adquieren pero que generalmente no lo consumen de manera cotidiana.

Rubén: *“Mira, es muy autóctono, yo siento que el sabor del queso es la limitante, todo mundo creía que ese era el camino cuando nos asociamos, que se iba a vender en todo México y hemos hecho la labor de venta, en diferentes partes de la república mexicana y te vas llevando sorpresas. Que, sí, todo mundo que viene a Chiapas prueba el queso porque está en Chiapas, pero si se lo llevas al de Oaxaca, pues quiere Oaxaca, no quiere comer queso Chiapas, lo comerá una o 2 veces por ocasiones especiales, pero él está acostumbrado a comer el queso que normalmente maneja”* (QGO).

Entre queseros y consumidores se tiene la percepción que ante la modernidad que conlleva el proceso de globalización, el queso crema tradicional se consumirá en función de la tasa de crecimiento de la población que demandará mayor cantidad de alimentos en el futuro. Pero será un consumo local, difícilmente se posicionará en el gusto de otras entidades federativas. Los industriales del queso se están enfocando a establecer convenios con queseros chiapanecos para elaborar determinado tipo de queso para surtir la gran demanda en ciudades como el Distrito Federal o Guadalajara con quesos tipo Cotija o tipo Oaxaca, quesos que gratinan. Esta diversificación en la producción tiene que ver con las modificaciones del sistema productivo: productores de leche, queseros, comerciantes y consumidores quienes se adaptaran a nuevas condiciones sociales, económicas y culturales.

6. Modificaciones en el sistema productivo de la región

Para algunos queseros es importante realizar las modificaciones necesarias en su proceso de trabajo y en algunos casos se interesan por orientar a los productores de leche para que mejoren su sistema a de producción de leche para que le pueda beneficiar tanto al quesero como al productor de leche:

Escobar: *“también empezamos a filtrar hasta la leche para buscarle, entonces todas esas innovaciones que nos están dando va a costar, ahora ya tengo mi pozo de agua, entonces ya la suciedad que traía ya se controló, entonces hervir y lavar siempre lo hemos hecho ahora siempre he dado mi queso a que lo lleven a investigación y bajo la norma salgo siempre con un mínimo en caducidad. La Universidad de Nayarit se lo llevó para hacer algunos estudios. Los queseros somos los afectados por una leche de mala calidad y eso implica a la higiene es lo primero, entonces si hay modo de hacerlo incentivando a la gente o platicando con la gente de que no compre leche que no sirve. Pero no es asunto del quesero la higiene del ordeño, eso no nos corresponde pero hablando y motivando a los ordeñadores y productores para que sean limpios, a mí me conviene” (QMT).*

Se insiste por varias vías para que los productores de leche cuiden el aspecto de la higiene en el ordeño, que modifiquen sus procesos de trabajo como se hace en otros estados de la república mexicana en ordeñas intensivas. En Chiapas no se tiene la costumbre de las estrategias de higiene en el proceso de ordeño. Es parte de la cultura de los individuos relacionados con este proceso, así fueron inculcados y así lo harán. Se exponen diversos argumentos, pero lo cierto es que en donde se ordeña son corrales totalmente rústicos, carentes de toda infraestructura y de agua potable. Muchos de los ranchos carecen agua en los corrales y en los que existen bebederos, aljibes o piletas de almacenamiento el agua generalmente está sucia y llena de algas verdes. Si se les pide higiene en el ordeño, tendrán los productores de leche que hacer modificaciones a su corral de manejo para dotarlo de agua cuando menos.

Existe el malestar de los queseros por la leche que reciben, muchas veces se encuentra con cargas bacterianas muy altas, o muy ácida o muy baja en ST, pero lo más les

causa inquietud es que esté adulterada con agua. Que seguramente no es agua potable. Lo que ha orillado a los queseros a incluir en su proceso de recepción de leche hacer análisis con medidores de densidad. Son los aparatos llamados lactómetros con cápsula de mercurio o por espectrografía. El uso de tecnología representa cambios en los modos de producción, mediante ella se aseguran de recibir materia prima no adulterada.

7. Modificaciones en la materia prima y en el queso

La materia prima de los quesos principalmente es la leche natural, fresca, obtenida a hora temprana del día. Es un líquido blanquecino cuyas características organolépticas son: sabor dulzón típico a leche, olor a leche, ligeramente denso y, con características fisicoquímicas de pH entre 6.5 a 6.9. La composición química se basa en la determinación de los S T. En concreto, se usa la leche recién ordeñada y bronca, es decir sin pasteurizar en la mayoría de las queserías. Algunos queseros comienzan a transitar hacia la pasteurización pero en la región de estudio sólo dos lo hacen de manera improvisada:

Mercedes: *“yo hiervo la leche para hacer mis quesos, ya el quesillo de por sí para hacerlo se usa agua caliente y de esa manera creo que es más higiénico”* (QMO).

Por un lado, la señora López de Arriaga (Q Ch A), comentó que pasteuriza la leche para hacer quesillo y que además usa antibióticos para reducir la acidez de la leche cuando es necesario. En este sentido, hervir la leche es el método más sencillo para evitar el crecimiento bacteriano y agregar antibióticos para reducir la acidez es para evitar el crecimiento poblacional de las bacterias que acidifican la leche. sin embargo, los antibióticos no son degradados ni al hervir la leche ni en la leche ácida. Pasan tal cual al proceso de trabajo en la elaboración de cualquier queso.

Hacer quesillo con agua caliente no implica estar pasteurizando como explica el funcionario del sector salud.

Funcionario: *“El quesillo tiene dentro del proceso una fase en la cual usan agua caliente, los queseros tienen la creencia de que así es una forma de pasteurizar, sin embargo, tiene una falsa inocuidad porque es una pasta cocida, al hacer análisis,*

salió el queso con Brucella spp. Se tiene una falsa percepción de que el agua caliente mata todo, hemos encontrado Staphylococos, Salmonella y coliformes, no hay tal situación, es una falsa percepción” (Funcionario Fed.).

La pasteurización o hervir la leche requiere de lograr temperaturas cercanas a los 90° C durante 20 segundos dependiendo de otros factores. Si se usa agua caliente a 70 ° C por un tiempo de 3 minutos que es el ideal para poder manejar la pasta de queso, no se cubre con el proceso requerido de pasteurización. Por tanto, adaptaciones que hacen los queseros a sus necesidades cambiando el proceso original de la pasteurización.

Otro cambio notorio en la materia prima es la adulteración principalmente con agua como se mencionó líneas arriba, hoy día la molestia de los queseros va en el sentido en que de por sí la leche en la época de secas es baja en ST, descremar y poner agua la hacen de pésima calidad:

Tego: *“Hemos platicado y resulta que mucha gente descrema en esta temporada (mayo) donde la leche es muy pobre ¿no?, aun así, se descrema, entonces que tan más pobre queda la leche, entonces le meten grasa vegetal. ¿Cómo es la calidad de ese producto? Tiene que ser maaalo” (QGT).*

Precisamente porque la leche es muy en los sólidos totales, los queseros recurren al uso de aditivos “grado alimenticio” para estandarizar la leche, con ello logran sus objetivos, abaratan costos y producen un queso “grado alimenticio” de buena demanda que no es queso crema:

Tego: *“ahorita (mayo) por supuesto que estoy metiendo grasa vegetal, entonces mi cliente sabe que estoy metiendo leche en polvo y grasa vegetal, poca, pero con grasa vegetal, la ventaja es de que como no descremo el sabor del queso es a QUESO” (QGT).*

El queso crema ha sido relegado en cuanto a su producción, según Villegas et al 2011 y Culebro et al 2014, mencionan que el queso crema de Chiapas tiene una creciente reputación dentro y fuera de él, sin embargo, lo que se observó en esta investigación es que los municipios de Tonalá y Arriaga destinan en un 90 % de su producción a la elaboración

de queso Cotija y quesillo por queseros grandes. Mientras que los queseros pequeños elaboran queso crema, quesillo, obtienen crema y queso de sal para el mercado local. Aunado a ello, habría que considerar que el consumo de queso entre la población según las encuestas realizadas señalan que sólo el 34 % de los encuestados consume queso diariamente, pero no solamente queso crema, el consumo es diversificado. Esto indica que el queso no es un alimento de la dieta básica de los chiapanecos como mencionan Culebro y colaboradores (2014). Lo que es cierto es que el queso crema tiene un consumo arraigado pero entre la población adulta.

En cuanto a la calidad fisicoquímica de la leche Villegas y colaboradores señalan que según los resultados de sus análisis la leche en la época de secas presenta mejores cantidades de grasa, sólidos no grasos, lactosa, proteína y punto de crioscopia muy por encima de la leche que se obtiene en la época de lluvias en la zona costa. Mientras que en análisis realizados por espectrografía ultrasónica en el municipio de Tonalá 2013, los resultados son contrarios. Los ST son más altos para la época de lluvia y muy bajos en la época de secas para los mismos parámetros.

La explicación es lógica, mientras en la época de secas hay carencia total de forraje verde la leche tiende a ser baja en ST y en la época de lluvias en donde el forraje es abundante la leche tiende a ser alta en ST como mencionaron varios de los entrevistados en capítulos anteriores. La diferencia de resultados puede deberse al tipo de análisis realizado, los análisis fisicoquímicos son menos precisos, por el uso de sustancias químicas mientras que la espectrografía ultrasónica carece de ellos.

Empíricamente los queseros saben que la leche de la época de secas es de mala calidad porque no le rinde en quesos, mientras que en la lluvia sube el rendimiento:

Tego: *“Mira ahora yo llegué a 6.60, mira fíjate que contrariedad, yo les digo a los productores, no es que la leche no sirva, la leche siempre sirve, nada más que no rinde nada, es de mal rendimiento, no falta quien dice que la leche rinde porque tiene mucha grasa, estamos en época de seca, el ganado lo que gasta en época de seca la usa para su energía, la leche no trae grasa y ¡es la leche más cara! Yo para hacer un kilogramo de queso en esta temporada me gasto 9 o 9.5 litros y la pago a*

seis pesos, ¡carísima!, pero necesitamos la leche para poder usar leche en polvo, si no usamos leche bronca no podemos usar leche en polvo y lo que salva al quesero y al productor en la temporada de secas es la leche en polvo” (QGT).

Las condiciones en las que le presentan la leche al informante limitan la elaboración de su producto y con la explicación del por qué la leche no rinde, se arriesga al uso de aditivos de grado alimenticio, es el tipo de alternativas que le ofrece la modernidad, en este sentido, como el mismo menciona tiene un estilo de vida que comparte con su familia, por tanto, tiene que sacar ventaja de la gama de oportunidades que le presentan los momentos actuales en cuanto a disponibilidad de materias primas.

Estos son los cambios que se observaron en los procesos de primer y segundo nivel del sistema complejo en el que se encuentran inmersos los queseros y todos los actores relacionados con él, desde los productores, de leche, lecheros, comercializadores, distribuidores y consumidores de queso, ante todo el panorama expuesto se consideró hacer algunas propuestas, desde una perspectiva particular sin el ánimo de hacer señalamientos particulares.

PROPUESTAS

Preámbulo

Los queseros resultaron ser individuos: mujeres y hombres de una sociedad local dentro de una estructura social regional. La percepción que se tiene para muchas personas es que el quesero es un individuo representado por el hombre, sin embargo, se ha soslayado la participación simultánea de las mujeres. Mujeres que han colaborado en esa historia, enseñanza de: prácticas sociales, saberes empíricos y tradicionales dentro fuera del hogar, su participación y emancipación del hombre que están logrando hoy día en una sociedad donde predomina como práctica social el poder del hombre y que sin embargo en ocasiones suele no reconocer el trabajo de las mujeres. Pero los hechos históricos en la entidad dan cuenta de esa colaboración y en la actualidad se nota más la presencia de la mujer en el patrimonio que se construye alrededor del queso.

Son personas con una posición dentro de la vida cotidiana que le sirve para interactuar y relacionarse con los otros. En estas relaciones ponen en práctica su capital bajo las formas que menciona Bourdieu: el social, cultural y económico. Las relaciones e interacciones de los queseros originan prácticas con las que participan en la vida cotidiana relacionada con los quesos. De manera simultánea se van construyendo las prácticas culturales en ése ámbito con las cuales deviene en el capital cultural de los queseros. Éste capital se construye con elementos como: las prácticas sociales, los saberes, costumbres, estilos de vida, tipo de alimentos, historia, símbolos y tradiciones entre otros. Elementos que por un lado son inculcados dentro del hogar y otros que son incorporados por cada quesero o grupo de ellos con los cuales se identifican y marcan la diferencia con individuos dentro de la misma región y fuera de ella.

El capital económico se obtiene de poner en práctica los dos anteriores. Es decir se ponen en práctica maneras de transformar recursos naturales para obtener objetos materiales e inmateriales que a través de las interacciones y relaciones sociales con los otros les asigna un valor de uso del cual obtienen el capital. Cada quesero saca ventajas del capital que invierte en la vida cotidiana y en su campo a través de las relaciones de poder. En este sentido, los queseros tienen la ventaja de las tres formas del capital sobre los

productores de leche, sin embargo, están en desventaja con los comerciantes de quesos que ejercen el poder a través del capital económico.

Con el capital los queseros obtienen una identificación ligada al proceso, esa identificación es la que los otros le asignamos al observar actividades diferentes al resto de la población local dentro de lo cotidiano. Pero que en su espacio íntimo desarrolla el proceso de trabajo que le da identidad. Es decir, por el hecho de cuajar la leche, se les ha reconocido a través de la historia de la humanidad como queseros. Es un aspecto cultural que distingue a diversos grupos dedicados a hacer quesos. En la actualidad la teoría social y la teoría de la bioquímica se han articulado y es a través de ellas con las teorías de ligadura reconocen a quienes hacen quesos. Por tanto, como se mencionó en el capítulo 3, el quesero es la persona que hace quesos por el hecho de modificar el estado natural de la leche manipulando un proceso de trabajo y que así perdurará en el tiempo futuro.

Se infiere que los queseros tanto individuos dentro de una estructura social de una región realizan un conjunto de actividades que caracterizan la reproducción de éstas personas particulares, quienes devienen en la reproducción social. En este sentido, se considera a la forma real en que ellos viven la realidad y cómo perciben la realidad de los “otros” haciendo comparaciones desde sus valores, exigencias, creencias y aspiraciones para su vida social. Comparaciones que los “otros” hacemos con ellos. La conjunción de comparaciones configura un sistema complejo con una parte de la realidad que se vive dentro de lo cotidiano alrededor del queso.

En la actividad cotidiana en torno al queso se encuentran las vivencias con sus significados, relaciones e interacciones con los demás actores. Es donde se generan las prácticas con las cuales les permiten llevar a cabo sus intereses y conveniencias en esa red social por las cuales transitan construyendo la realidad social en un tiempo y espacio. La región geográfica es ese espacio en el que se realizan las prácticas de los queseros y que a través de ellas se delimitó el concepto de región para esta investigación. Concepto que implicó lo relacionado al proceso de trabajo de la elaboración y consumo de quesos, identificación, simbolismos, costumbres, tradiciones y prácticas sociales relacionados con el queso en los municipios de Arriaga, Ocozocoautla y Tonalá.

Sus procesos de trabajo que se dan en el campo del quesero, porque es en este campo y no en otro donde ponen en práctica el habitus para participar en lo cotidiano, dedicando más tiempo de su existencia en lo que le da sentido a su modo vida, hacer quesos. Aunque. Es conveniente señalar que varios queseros no solo tienen esa posición dentro de su campo, además pueden tener más posiciones que le sirven para mantener o incrementar cualquiera de sus capitales. Sin embargo, en el campo no todo es ganar, también se puede perder porque existen otras circunstancias que no pueden ser contempladas a futuro o manejadas a libre arbitrio

Circunstancias mencionadas por mujeres y hombres que hacen quesos. Están supeditados a las de: origen natural como son: la época del año, recursos disponibles: agua, vegetación clima entre otras. Las de origen social: los niveles de jerarquías y posición individual o de grupo y, las interacciones relaciones sociales entre ellos. Las de origen cultural: nivel escolar, saberes empíricos, significados, símbolos, tradiciones y costumbres, estilo de alimentación y de vida, entre otros. Las económicas: capital económico, propiedades, bienes, inversiones económicas, mercados. Todas ellas inciden en las relaciones e interacciones sociales que se manejan sobre normas o reglas no escritas entre quienes participan en el campo de los queseros y devienen en las prácticas sociales que se modifican constantemente.

Se infiere que viven a diario una serie de obstáculos que limitan el proceso de trabajo y la obtención del objeto producido que es el queso. Se adaptan a ellos generando nuevas prácticas que les permiten sortearlos. Por ejemplo: la época del año, por un lado, en las lluvias, la oferta de leche es alta en los tres municipios, la leche es barata, la producción de quesos sube, tienden a diversificar su producción, pero, la demanda por los consumidores disminuye por situaciones del calendario escolar, las vacaciones de verano, donde una gran cantidad de habitantes sale del estado, si bien, igual o mayor número de persona visitan la entidad, no consumen lo que los originarios del estado lo hacen. En los tres municipios se saturan de quesos porque también reciben quesos de ejidos y comunidades aledañas.

Se infiere que el quesero grande no le molesta hasta cierto punto la calidad de la materia prima (ST), lo que le angustia es el precio que paga por ella siendo de pésima calidad en las temporadas de secas, porque su mercado no es local y no hace queso crema porque no le conviene económicamente hacerlo. Sin embargo, están los que procesan volúmenes de leche grande para hacer queso crema. Se encuentran ubicados en municipios que no fueron considerados en esta investigación. Aunque se sabe que tienen situaciones semejantes con la materia prima.

No así con los queseros medianos y pequeños, porque a ellos si le afecta la calidad y el precio de la materia prima. No utilizan leche en polvo para homogeneizar, sin embargo, existe la situación del descremado, parcial o total de la leche, algunos homogeneizan con grasa vegetal, mientras que los queseros pequeños señalan que su queso está elaborado con leche entera, sin aditivos lo que les permite ofrecer un producto natural y de mejor calidad.

El productor artesanal puede competir con los industriales si lograra establecer estrategias de higiene que garanticen el incremento de los criterios de inocuidad y calidad buscando el mercado gourmet que se está poniendo de moda, si un queso se pone de moda como el natural, hay que producir quesos naturales, de calidad e inocuos para esos consumidores exigentes. No requiere de mucha inversión, sino únicamente la modificación de algunos procesos básicos en su proceso de trabajo.

Desafortunadamente estos procesos básicos enfocados hacia el franqueo de valores y por las exigencias económicas de cada quesero transitan hacia prácticas malas alrededor del queso y la leche. Prácticas nocivas que conllevan a relaciones conflictivas y de tensiones entre los diversos grupos. Cada uno en defensa de su posición dentro de su campo, pero sin detenerse a considerar: posición social, opinión y situación cultural y económica del consumidor. Quien en un momento determinado puede cambiar el rumbo de la producción quesera local y regional como está sucediendo en los municipios de Arriaga y Tonalá.

Por un lado este franqueo facilita el trabajo, ahorra tiempo y dinero, se está actuando de manera desleal hacia el consumidor, puesto que el producto terminado está parcialmente elaborado con productos artificiales. Por otro lado se obtienen ganancias

económicas en el corto tiempo y con el menor esfuerzo. En los tres municipios se encuentran establecimientos que actúan a manera de sucursales de algunas transnacionales y a través de sus agentes de ventas las visitan promocionando diversos aditivos químicos como: grasas vegetales, cuajo, extensores de queso, leche en polvo, antibióticos entre otros, para incrementar el volumen del queso o para estandarizar el producto obtenido.

Se infiere que para algunos queseros, adicionar cualquier sustancia a la leche o al queso, aparte del cuajo, el producto obtenido cambia en muchos sentidos. Para algunos queseros el uso de aditivos se hace como una prueba, después se convierte en una práctica frecuente y con el tiempo una costumbre como cuando manejan sus prácticas con respecto a la temperatura ambiental y época del año, se hacen costumbre y posteriormente es transmitido a nuevas generaciones u otros individuos, por tanto tradición o prácticas sociales.

En las queserías las etapas del proceso como se mencionaron anteriormente, son vulnerables para que en alguna de ellas se contamine la cuajada. Una vez obtenido el producto artesanal, es envuelto de diferentes maneras, lo más común son bolsas de polietileno transparente, algunos otros, cuando se elaboran en ranchos alejados de los centros urbanos, se envuelven en hoja de plátano y se transporta por diferentes medios a temperatura ambiente, embalado en diferentes tipos de contenedores hasta el lugar de venta. Es este tiempo y condiciones, el producto es susceptible de contaminación en diferente grado. Son las condiciones en las que se encuentran inmersos los queseros pequeños. Para adaptarse a ellas generan nuevas prácticas que tal vez no sean la más adecuadas. No así con los queseros medianos o grandes, quienes están ubicados en áreas urbanas y en este sentido se marcan diferencias de prácticas antes y después del proceso de elaboración.

Los mismos queseros realizan esta distinción principalmente por las dimensiones de: poder, nivel económico, de educación e intelectual. Algunos individuos y grupos de los municipios transitan o tienen un rol de dos o más dimensiones dentro de la estructura social local. Referente a esto, según Ávila (2007) *“son individuos o grupos que tienen la capacidad para lograr el dominio o posesión de un objeto físico o concreto”*. Por tanto, los

queseros en los tres municipios de clasifican en: grandes, medianos y pequeños como ellos se autodenominan y reconocen a los otros.

Es costumbre de los individuos de una comunidad denominar o clasificar a quienes hacen quesos conforme lo observan. Es decir, lo que reflejan los queseros ante la mirada de los otros, aunque la realidad del observado sea otra.

Escobar: *“Sí, mira, para los ganaderos y lecheros yo soy rico porque pago, presto, compro, pero no saben que también a veces no me llega el dinero a tiempo y ahí ando con el banco, ¿no?” No bueno, a veces, uf! ¿Qué tienen en la cabeza?, vienen y te piden dinero ¿no?, pues les prestas, ¿qué te queda?, pero para pagar, ahí de la leche, te dicen, no de verdad, a ver que vayan al banco a ver si es lo mismo. Se ha vuelto de un tiempo para acá la costumbre de pedir adelantado o prestado, es parte de la cultura, ¿qué te puedo decir? (Q M T).*

Comportamiento y costumbres son cambiantes de acuerdo a las circunstancias que viven en lo cotidiano los individuos o grupos sociales, es parte de una respuesta ante una modificación en el sistema., tratan de adaptarse a nuevas condiciones, aunque en ello tengan que echar mano de prácticas poco convencionales. La reproducción constante de ellas se torna costumbre y si es legado a la familia o integrantes de las nuevas generaciones se convierte en tradición. Son este tipo de prácticas sociales que caracterizan a comunidades y regiones con las que el capital neoliberal se enfrenta y trata de deconstruirlas para imponer nuevas regulaciones en beneficio de los corporativos transnacionales.

Mediante el poder económico representado por los corporativos internacionales y sus estrategias neoliberales y, además, con apoyo de los medios masivos de comunicación se estimulan cambios en las costumbres de la población sobre todo en áreas rurales, y promueven cambios culturales en el mediano y largo plazo. Cambios que han tocado a los sistemas alimentarios de cada país tratando de convertirlos en sistemas alimentarios homogéneos, sin tomar en cuenta los aspectos regionales de cultura, social y económico. Las diferentes cadenas productivas de las agroindustrias rurales muestran en sus segmentos el grado de modernización influenciada por la globalización económica. Modernización en

la que aplican criterios para homogeneizar procesos o la producción tratando de dar soporte al criterio de calidad de los alimentos.

Los queseros artesanales de la región de estudio a través de su corta o vasta experiencia en la elaboración de los diferentes tipos de quesos artesanales pueden asegurar empíricamente que la calidad del producto elaborado es bueno y que los que producen los otros no es tan bueno como el ellos, criterio que queda a la percepción empírica de los diferentes variables que integran el sistema complejo que va desde el tipo de pasto, época del año, raza de las vacas, periodo de lactación, sanidad del hato, manejo de la leche entre otros. La modernidad es expresada a través de los avances tecnológicos en las diversas disciplinas y campos industriales y la industria alimentaria y en especial la de los lácteos no es la excepción.

Se infiere que para promover la calidad de los productos lácteos se han construido una serie de aparatos que pueden facilitar el trabajo de análisis de la calidad e inocuidad. En este sentido, se visualiza que existe ahora una sinergia entre lo cualitativo expresado a través de opiniones y observaciones de los procesos y productos y los resultados que se obtienen a través de los aparatos de precisión y como ejemplo se cita la calidad de la leche. Las y los queseros han expresado en las entrevistas que la leche no rinde en la época de secas porque es de mala calidad no tanto por la calidad genética de las vacas sino por lo escaso del forraje verde.

Ahora bien, sabemos que no rinde y que es de mala calidad, pero, a que niveles de mala calidad ¿cuánto significa mala calidad? Y es ahí donde los resultados de los aparatos soportan la opinión de los queseros. Los resultados expresan en qué porcentaje tan bajo es la leche en esa época, o, si esta ha sido adulterada. Práctica desviada como menciona De Certeau, a todas aquellas prácticas que no son las comunes y reconocidas por consenso de un grupo social y que afecta las relaciones entre ellos como se mencionó anteriormente. En relación a la costumbre de adulterar la leche, se puede mencionar que es como una respuesta a carencia o exigencia económica de quien lo hace, por tanto, es una carrera hacia la obtención de ganancias en el corto plazo, aunque, sabedores de que no es lo apropiado, al respecto.

Elín: Médico, ¿se puede muestrear la leche que se obtuvo hoy por la mañana para saber la calidad?, son seis botes (de 20 litros cada uno). **Investigador:** ¿quiere análisis de cada bote o sólo uno en general? Si no hay inconveniente cada bote, se supone que los resultados deben ser similares, pues es el total del hato de ordeña. Los resultados son estos: (Imagen 9)

Imagen 8. Resultados por espectroscopia ultrasónica

	F	D ₂	L	S ₁₀₆	P	W	T	T _{amp}
Bote	287	2107	9.26	7.76	2.86	4.60	-0.986	0.43 33.1°C
Cubeta 1	9.52	2190	4.21	7.30	2.37	2.31	-0.959	0.41 32.7°C
Cubeta 2	9.72	2156	4.09	8.94	3.14	0	-0.982	0.70 33.5°C
Cubeta 3	3.95	2120	9.20	7.66	2.32	5.94	-0.982	0.62 32.8°C
Cubeta 4	2.70	2637	9.17	7.60	2.79	7.01	-0.979	0.62 32.9°C
Cubeta 5	5.24	2143	4.84	8.30	3.01	0	-0.974	0.69 33.0°C

Fuente: Barrientos, 2014

Lo que indica que tres botes presentan alto porcentaje de agua y bajos porcentajes en los componentes mientras que dos botes no tienen agua y el porcentaje de los otros componentes se encuentran dentro del rango normal.

Elín: ¿Quiere decir que adulteraron la leche?

Investigador: “así lo marca el analizador, todos los botes deben marcar 0 % de agua y no es así.

Existen prácticas de desvío de quien entrega la leche, en este caso, el vaquero, entrega un bote al lechero el cual muestrea con el lactodensímetro, al ver los resultados dentro de lo normal, acepta el resto de leche sin más mediciones del resto de la leche. Durante el trabajo de campo, se observó que algunos queseros, lecheros y productores de leche con poder económico manejan a su conveniencia la calidad y por tanto el precio, en este sentido, los queseros y lecheros pueden disminuir el precio apoyados con aparatos de

poca precisión cuando la leche no cubre los estándares. Pero cuando la leche rebasa la calidad estándar, no incrementan el precio únicamente la reciben, en este sentido se marcan las desigualdades de conocimientos que afectan a una de las partes en interacción y generalmente los individuos con menos conocimientos y nivel escolar.

La calidad viene de manera simultánea con la inocuidad, en este aspecto, se refiere a la higiene con la que se obtiene y almacena antes de la entrega a los lecheros o a la quesería. Es costumbre que una vez obtenida la leche se le trate de manera descuidada en el almacenamiento, si bien lavan los recipientes, tal pareciera que nada más lo hacen del interior (Imagen 9).

Imagen 9. Recipiente de almacenamiento de leche



Al exterior del recipiente presenta un aspecto que para los observadores ajenos al lugar la higiene no sería la más adecuada. En este sentido se hace referencia a lo mencionado anteriormente, para ordeñadores, vaqueros, peones y dueños del rancho es normal almacenarla así porque no tienen o no quieren hacerlo de otra forma.

En cuanto a los recipientes sin tapa (Imagen 10) las condiciones no mejoran, desde luego, y se hace caso omiso de las condiciones en donde se “guarda mientras viene el lechero”. Es una costumbre manejar la leche de esta manera, así lo hacen los ranchos vecinos, sus familiares y la gran mayoría. A esto no se le puede llamar cultura, sino prácticas de descuido por todos los que así lo hacen.

Imagen 10. Lugar y recipiente de almacenamiento de la leche recién ordeñada



Fuente: Barrientos, 2014

Pero los eventos son secuenciales que forman parte de la cadena de producción, al llegar el lechero, tal como le entregan la leche, tal la recibe (Imagen 11), sin el menor cuidado de pasarla por un colador <para quitarle “impurezas del ambientes”>, tal cual es vertida a los tambos colectores de 200 litros. Si la leche no fue “pesada” en ese momento, ya no lo es cuando llega a la quesería y dependiendo del nivel de acidez con que llegue la leche, será el tipo de queso que elaboren.

Imagen 11. El lechero o rutero (Arriaga)



Pero, si la leche, en la mayoría de los casos en los municipios en cuestión no cumple los requisitos de calidad e inocuidad, sucede lo mismo con los quesos, al no rendir la leche, se emplean algunas prácticas de “homogeneización” mediante el uso de leche en polvo y grasa vegetal como se comentó en párrafos anteriores. En este sentido, el capital neoliberal argumenta sobre la calidad e inocuidad como criterios de estandarización, sin embargo, la adición de productos con aditivos de uso alimenticio, independientemente que sean normados, resultan extraños a los quesos elaborados con leche natural.

Es común encontrar opiniones encontradas, es decir, el razonamiento de dos posturas diferentes que se confrontan y los actores sociales tratan de extraer la verdad. Para los que se posicionan con lo natural por una alimentación libre de aditivos los quesos artesanales son una opción para su consumo, mientras que para los que exigen calidad e inocuidad se posicionan con la homogeneización de los procesos de fabricación. Es donde puede emerger una posición que beneficie a todos, elaborar productos de diversos tipos con calidad e inocuidad específicos, para fuera de la entidad y para consumo local sin perder la objetividad de inocuidad y calidad de productos naturales.

Se determina que la tipicidad de los quesos por municipio, se debe principalmente a la influencia del ambiente que predomina en cada uno de ellos, como se mencionó con anterioridad, las características fisiográficas y de recursos naturales influyen directamente en el sabor, consistencia y calidad. La inocuidad es más una cuestión de las costumbres y tradiciones de: ordeñadores, vaqueros, lecheros y por supuesto de las y los queseros, es cierto que las condiciones ambientales son importantes durante las dos épocas del año, pero las prácticas sociales, que no de procesos de elaboración, son la que modifican en diferentes niveles la inocuidad.

Las costumbres que se encuentran arraigadas en los individuos y grupos que elaboran quesos artesanales, no nada más en los tres municipios en cuestión y casi en la totalidad del estado <con las excepciones> tienen costumbres similares pero con niveles diferentes de cuidados y estrategias en la higiene. Costumbres influenciadas por elementos naturales, servicios de agua potable y alcantarillado que reciben o no, en los municipios

(políticas públicas) perturbaciones naturales y sociales, cambios económicos y de consumo que pocas veces se pueden cambiar entre todos los actores sociales en torno al queso.

Costumbres que están directamente relacionadas con todas las actividades de la vida cotidiana de una comunidad o una región. Si una costumbre se modifica por algún fenómeno sea este natural, social, económico, cultural o político, impactará directamente en todos los ámbitos en mayor o menor proporción y como mencionó un entrevistado “si tú le mueves algo, cualquier cosa a lo relacionado con el queso, el queso ya no es igual”. En este sentido, es la misma lógica no lineal de la naturaleza y de un sistema cualquier cambio en la función de un subsistema de origen interno o externo impactará en mayor o menor medida en el todo del sistema. Cambios que repercuten tarde o temprano en las prácticas sociales y culturales y por qué no, en las prácticas no deseadas, que aparentemente son las que más se reproducen según lo observado.

Existen procesos de trabajo que inciden directamente en una baja inocuidad de los quesos artesanales, porque se continua franqueando lo natural, se eluden responsabilidades y se incurre en el escamoteo, se espera que “otros solucionen” lo que la actividad quesera provoca. Existe falta de comunicación entre los diversos sectores para llegar a acuerdos que modifiquen algunas costumbres y tradiciones.

Pepe: *“Mira, vamos a cambiar las costumbres cuando el gobierno se ponga a decomisar quesos que no cubran los estándares de inocuidad y calidad, pero a todos, no nada más a unos cuantos y empezando por los productores de leche, tú sabes en qué condiciones se ordeña y como se transporta la leche, ya no te digo, como hacen quesos en los ranchos. A nosotros no nos preocupa eso, te puedo presumir que somos de las pocas empresas queseras que pasteurizan la leche”.* (Q G O).

Las costumbres y tradiciones como prácticas sociales están directamente asociadas a los cambios sociales, económicos, culturales y políticos, toda una complejidad. Cambian conforme se desarrollan los cambios en tiempo y espacio, pero esos cambios, no todos son en beneficio de los colectivos y están en función de las conveniencias de los grupos de poder conforme a las neo regulaciones económicas que vayan dictando.

Los cambios son notorios en los procesos básicos de la región: cambios en el medio físico; que no son favorables al medio ambiente de cada municipio. Cambios en las condiciones de vida; que favorecen a un grupo de queseros quienes tienen el poder del capital económico. Cambios en los modos de producción; al regionalizarse la producción en función de la demanda de los mercados y modificaciones en el sistema productivo de la región; en detrimento de una producción de alimentos de origen natural e inocuo.

En cuanto a las repercusiones del mediano plazo implican por un lado la aceptación de los ganaderos y algunos queseros que no están haciendo las cosas con los procesos que tengan una lógica de higiene. Por un lado los ganaderos o productores de leche “alimentan” al hato lechero con residuos de las agroindustrias. Residuos que están contaminados como la pollinaza. Que si bien la SAGARPA a través de su “Manual de Buenas Prácticas! establece el uso racional y con restricciones, los ganaderos soslayan tales recomendaciones. Existe el riesgo de la presencia de aflatoxinas en la pollinaza, que al metabolizarse dentro de la vaca produce metabolitos tóxicos activos que son eliminados por la leche y estos lesionan el hígado de los consumidores vulnerables.

Tóxicos que no son eliminados por el proceso de pasteurización, y es donde se comprende lo ambiguo de las NOM SSA y la SAGARPA, se debe pasteurizar la leche para eliminar todo tipo de bacterias patógenas y no patógenas, la pregunta es: ¿y las aflatoxinas? En este sentido, se puede avalar lo anterior con la publicación hecha por: R. Gutiérrez, S. Vega, J.J. Pérez, J.L. Ruiz Rojas, A. Yamazaki Maza, J.G. Rivera, Georgina Urbán, A. Escobar (2013), en donde reportan: *“encontrándose una alta incidencia de Aflatoxina M1 (AFM1), el 23.3 % de las muestras sobrepasó el límite máximo de residuo propuesto por la regulación mexicana de 0.5 µg kg-1, mientras el 62.7% sobrepasaba el valor de 0.05 µg kg-1 de la UE”*. El estudio fue realizado con unidades productivas de leche en el municipio de Tecpatán Chiapas, cercano a Ocozocoautla, son unidades productoras de leche “orgánica” misma que es envasada y enviada a centros comerciales de Tuxtla Gutiérrez.

Partiendo del resultado de la investigación se puede decir que: el criterio de la inocuidad del queso en Chiapas no es privativa del sector quesero. El nivel de inocuidad del queso artesanal comienza desde los diversos procesos de trabajo en los hatos de ordeña de

los Municipios de: Ocozocoautla, Arriaga y Tonalá. Desde la misma alimentación de las vacas de ordeña, pasando por el estilo de ordeña e higiene del ordeñador, hasta el almacenamiento de la leche antes de entregarla al lechero o al quesero. Si a esto se le agrega el hecho de que algunos propietarios de hatos lecheros en los tres municipios incurren en algunas modificaciones nocivas en los procesos de trabajo como la adulteración con agua de uso cotidiano (no tratada para consumo humano) en la unidad productiva.

Con esta calidad e inocuidad se elaboran los quesos y si a ello se suma que algunos queseros de los tres municipios incurren en fallas de higiene en alguno de los procesos de la elaboración o en la adición de aditivos al producto en fabricación. Pero no termina ahí, a ello se le puede sumar algunos errores en embalaje, transporte y distribución al mercadeo, por si fuera poco, el modo de comercializarlo sin cadena fría en los puntos de venta (vía pública y establecimientos).

Algunas instituciones académicas como la UNAM, UAEM, UAM, COLPOS y UNACH han realizado investigaciones alrededor de la calidad, inocuidad, producción y distribución de los diferentes quesos de Chiapas, prestando atención sobre todo a la presencia de bacterias patógenas, se encuentran en la red una serie de artículos, todos ellos interesante porque aportan información útil. Por ejemplo, Romero, et al, (2009), en el artículo denominado “*Evaluación de la calidad sanitaria de quesos crema tropical mexicano de la región de Tonalá, Chiapas*” se menciona la presencia de bacterias patógenas encontradas en quesos como *Salmonella spp* y *E. coli.*, entre otros.

De igual manera se han publicado diversos libros en relación al queso crema en el que detallan la historia y modos de elaboración en las diferentes regiones. Se propone que dicha información se difundida entre los mismos productores de leche y queseros para que se enteren sobre las diferentes situaciones encontradas y reflexionen sobre los aspectos que tienen que mejorar, es a ellos directamente a los que se les tiene que informar ls resultados de las investigaciones y publicaciones que se hacen con ellos mismos. En ocasiones los más interesados no se enteran de los resultados obtenidos en las investigaciones.

Recientemente se han hecho programas televisivos en los que se elogian las bondades del queso artesanal, la historia del queso en diferentes municipios y los queseros

reconocidos de cada municipio. Pero no se menciona absolutamente nada sobre el requerimiento de calidad e inocuidad de la materia prima con la que se laboran, es precisamente en estos foros donde se debe hacer la difusión de realizar las buenas prácticas en los diferentes procesos de la cadena de lácteos. De igual manera, se han realizado congresos, cursos y foros de discusión referente al queso crema tradicional de Chiapas, se tocan temas: sociales, económicos y culturales y se soslayan los trabajos de investigación que aportan información sobre la inocuidad del queso crema de Chiapas.

Por tanto, existe una actitud de productores de leche, lecheros y queseros en los tres municipios, de hacer las cosas lo más fácil posible y en el menor tiempo posible, en el argot cotidiano se dice que es hacer las cosas al “ahí se va” o “a la mexicana” alrededor de muchas actividades de su vida cotidiana y en el queso no es la excepción. Acciones que tienen una razón de la cual solamente cada individuo la expresaría si se le pregunta y entre una de ellas es sacar ventaja de las diferentes situaciones sin pensar en que las consecuencias pueden ser no deseadas. Una de las consecuencias que se ha arraigado en productores del sector primario en los tres municipios es la dependencia que tienen con los recursos económicos que los tres niveles de gobierno aportan. Algunos queseros manifestaron que no se sienten apoyados económicamente para mejorar sus condiciones. Mientras que otros expresaron que no necesitan del paternalismo del gobierno, que si es su negocio ellos mismos ven la manera de invertir en equipo para mejorar su negocio. Los que desean es que en el fisco sean equitativos con las contribuciones que tienen que cumplir. Además expresaron que las condiciones del trópico mexicano en cuanto a producción de quesos no es igual a las condiciones del centro y norte del país, que existen muchos factores que ponen en riesgo la producción quesera en la entidad.

Del resultado obtenido se deduce que por factores como: el tipo de población, clima, topografía, vegetación, recursos naturales, suelo, vegetación, estructura social, económica, cultural y política prevaleciente en los municipios de Arriaga, Ocozocoautla y Tonalá, el queso crema artesanal no es homogéneo en cuanto a consistencia, textura, sabor y duración en anaquel. Factores que influyen en mayor o menor medida en la diferencia de los procesos de trabajo en cada municipio que derivan en una heterogeneidad en la inocuidad y

calidad de queso que se produce en los municipios en cuestión aunada a las relaciones e interacciones que prevalecen en tiempo y espacio.

Las relaciones sociales e interacciones entre los diversos eslabones del Sistema Producto Leche de Chiapas podemos observar que no son armoniosas y en algunos casos no existe la comunicación ni acuerdos necesarios para solventar cuestiones de calidad e inocuidad alrededor de toda esta cadena agroalimentaria de la leche y quesos en Chiapas. Las relaciones observadas fueron de poder y dominación de los queseros con más capital social, económico y cultural sobre los que menos poseen. Con ello se pudo observar que existen tres niveles de queseros en los tres municipios y que se comunican de diferente manera, tiempo y espacio dentro de la actividad quesera.

Se infiere que la comunicación y acuerdos entre las instancias gubernamentales en materia de sanidad e inocuidad no han dado los resultados esperados a pesar de las fuertes inversiones económicas invertidas en campañas zoosanitarias de los hatos lecheros, campaña de inocuidad en la producción de alimentos en especial, en higiene de la ordeña e higiene en la elaboración de quesos por la carencia de seguimiento constante con productores y queseros. Aunque una limitante para la higiene es la disponibilidad de agua.

La población en cada municipio considera que el agua no debe ser desperdiciada por los diversos sectores productivos primarios y entre ellos se mencionaron los cultivos de riego, la ganadería y la quesería. Actualmente se está trabajando en las escuelas primarias con el cuidado del medio ambiente, pero, se extienden permisos oficiales en la tala de bosques, cambios de uso de suelo para la minería, permisos de asentamientos humanos irregulares. Son políticas públicas hechas en el escritorio e inoperantes.

Ante todo el panorama expuesto me permito realizar la siguiente propuesta general, pero dividida metodológicamente para: regionalización, procesos de trabajo, patrimonio y modernización para los tres municipios. Van en el sentido de anhelar una mejora equitativa en todos los sectores de la cadena agroalimentaria y en especial para los consumidores de alimentos provenientes del campo chiapaneco que somos todos.

Propuestas de regionalización

Se pudo constatar que existen municipios con reconocimiento por su queso tradicional, tal es el caso de Pijijiapan, Mapastepec, Tonalá y Arriaga. Los mismos queseros se reconocen entre ellos, saben quién hace determinado tipo de queso y donde lo comercializa. Los procesos de trabajo que realizan alrededor del queso puede tomarse como una marea de regionalizar como menciona Giddens (1995), la regionalización debe ser referida a la zonificación de un espacio tiempo en relación con prácticas sociales rutinizadas o trabajos prácticos. Por ejemplo: se sabe que un buen queso crema por el proceso de trabajo, territorio, saberes empíricos entre otros, puede provenir de Pijijiapan o del ejido lázaro Cárdenas de Arriaga o que el queso Cotija, se elabora en un 90 % en las queserías grandes de Tonalá (Imagen 12), mientras que el resto hace quesillo y sólo en los ranchos y comunidades de hace queso crema, es decir, naturalmente se han regionalizado y delimitado por el tipo de prácticas y modos de producción.

Imagen 12. Producción de queso tipo Cotija en Tonalá, Chiapas



Por tanto, se propone fortalecer esa regionalización mediante la especialización de determinado tipo de queso de las cuales devienen en procesos de trabajo rutinizados que originan la connotación de una estructuración de la conducta social en un espacio-tiempo. Es decir, su hogar o área de trabajo son el núcleo físico de las relaciones de producción de

quesos así como de las relaciones familiares. Al regionalizar es factible organizar el territorio para aprovechar los recursos para un desarrollo independiente.

Con la autonomía regional es posible establecer las relaciones sociales que permitan a los queseros regionales su progreso en las dimensiones espacial, de producción, social e individual. Sin embargo, no es con las prácticas tradicionales de los actores sociales incluidos los queseros las que les sirvan para garantizar el desarrollo futuro de su región como el apego a las costumbres y tradiciones. Se propone que el desarrollo sea construido por los propios actores sociales desde su posición y su campo en el que participan. Los planes de desarrollo municipal son elaborados desde las instancias estatales y federales sin la participación de los individuos que participan en los diferentes campos que integran la región. La formulación de los proyectos en el escritorio de las oficinas centrales no está acorde al crecimiento y desarrollo municipal.

El crecimiento y desarrollo de una región están estrechamente relacionados con la educación de sus habitantes y en este sentido el nivel educativo de los queseros, que también está relacionado con su edad, se encontró que existen queseros de más de 60 años de edad, otros, entre 35 a menos de 60 y los menos con edad entre los 18 y menos de 35, el nivel escolar que prevalece en los adultos mayores es la primaria, en el siguiente grupo desde la preparatoria hasta licenciatura no relacionada con los alimentos y los más jóvenes desde secundaria truncada hasta preparatoria. Todo ellos manifestaron que el tema de la quesería no está en los programas educativos de la SEP. Se propone que la educación primaria, secundaria y bachillerato debe incluir temáticas relacionadas con los recursos naturales locales y regionales de acceso inmediato, así como de los modos de producción no intensivos o familiares. Con ello se busca fomentar la industria manufacturera alimenticia en cada localidad y conservar saberes empíricos en la producción de alimentos naturales sin aditivos que es lo que actualmente demanda la población urbana.

Cada localidad y municipio se caracteriza por determinado tipo de alimento que produce y el queso no es la excepción. Si en Chiapas se produce leche en condiciones de trópico y el 80 % de esa leche se usa para elaborar quesos, se propone la creación de una licenciatura en quesos, tal vez llamarla Ingeniería en quesos. Con ello se fortalece la

creación de capital humano de la entidad bajo las condiciones culturales, sociales, económicas, políticas y medio ambientales que prevalecen.

Se propone que para motivar a los niños y jóvenes es realizar visitas a queserías acondicionadas para hacer demostraciones abiertas al público sobre la elaboración de los diferentes tipos de quesos y realizar degustaciones. Tales recorridos con una programación rutinaria y con degustaciones de otros productos naturales, tales como platillos regionales y bebidas tradicionales. En otros estados de la república se contempla en los recorridos turísticos la visita a queserías (Imagen 13) donde se tiene una corta plática, (Imagen 14), una degustación y promoción de sus productos, desde luego en lugares que permitan la observación de un paisaje con clima, topografía y vegetación adecuados para la convivencia y tranquilidad de los visitantes. El esparcimiento en lugares abiertos promueve las relaciones e interacciones entre personas, estas con el medio ambiente, con los queseros, con otros actores, lo que permite la recreación y reproducción de prácticas culturales locales.

Países como Holanda promueven las prácticas culturales a través de recorridos por las queserías y lugares turísticos que fomentan una buena economía de los individuos alrededor de los quesos. Esto mismo sucede en otras entidades federativas en donde se ha creado una infraestructura turística alrededor de los quesos y vinos que producen.

Imagen 13. Recorrido turístico de la quesería VAI, Querétaro



Imagen 14. Degustación de quesos en recorrido turístico en Querétaro



El clima, topografía, recursos naturales de cada región hacen que las prácticas alrededor del queso sean peculiares y pudieran considerarse típicas, sin embargo, no todas las prácticas resultan benéficas. Esa peculiaridad puede distinguirse con otras regiones, desde la alimentación de la vaca lechera, hasta la elaboración de determinado tipo de queso. En Ocozocoautla existe una creciente industria en las ramas harineras y avícolas, mismas que generan cantidades enormes de residuos como flotantes (maíz de mala calidad), pericarpio (cutícula del grano de maíz) maíz quebrado y deyecciones de las aves o pollinaza respectivamente. Son subproductos de desecho con alto contenido de aflatoxinas y sustancias químicas no aptas para consumo animal. Sin embargo, son utilizados en la alimentación de los hatos ganaderos de este municipio y aledaños a él. Con ello se pierde totalmente la inocuidad de la leche y en parte la calidad con las mismas consecuencias en los quesos. Ante esta situación se propone que los propietarios de hatos lecheros restrinjan el uso de estos subproductos en la alimentación de las vacas lecheras. Se propone que todos estos subproductos y residuos sean procesados mediante el composteo para eliminar todo tipo de bacterias, parásitos y hongos y posteriormente el compost obtenido se incorpore a los pastizales o cultivos de la región haciendo una transición hacia una producción sostenible y ecológica. Con ello se recupera la fertilidad del suelo y se sostiene la vegetación natural y vida silvestre de cada municipio, además de incrementar la producción de alimentos sanos.

Se propone que a través de documentales se divulguen. Hechos, ideas y aspectos de la realidad cotidiana que se dan en otras regiones o países que basan su economía en la industria manufacturera de los quesos artesanales. Los documentales tienen la gran ventaja de que se hacen sin embellecimientos ni modificaciones. Se pueden emplear una serie de recursos como animaciones, música, paisajes naturales y en este caso la vida rutinaria de las queserías. Este tipo de difusión puede dirigirse directamente a niños, jóvenes y adultos con temas relevantes de sanidad de los animales, higiene en el ordeño y en los procesos de elaboración de quesos por mencionar algunos tópicos.

Los documentales pueden ser difundidos a través de la TV abierta y en los canales locales de la entidad con cobertura estatal. En la mayoría de los hogares en las comunidades rurales cuentan con señal televisiva tanto gratuita como de paga, o en la radio o las diferentes redes sociales de internet encaminadas a promover buenas prácticas, consumo de queso, cierto estilo de vida como mencionó uno de los informantes:

Filiberto: *“Se va perdiendo la cultura, los valores y se pierden por los grandes medios de comunicación y ¿quiénes ven la TV?, mayormente, lo niños, ¿qué mensajes tienen?, cuando has visto en la TV local anunciado, consume queso crema,....si claro hay programitas de pláticas o entrevistas, pero no spots dirigidos a estimular el consumo continuo del queso crema. No hay. No tiene la difusión que tienen otros productos, es triste ver los grandes carteles donde invierten millones de pesos, anuncios de turismo ¿Dónde dice queso crema? ¿Dónde dice consuma productos elaborados de nuestro estado”* (Funcionario Estatal).

Probablemente estos medios masivos logren un cambio sobre algunas prácticas tradicionales. Un ejemplo actual se muestra con la telefonía celular, se pierde constantemente la comunicación de copresencia ahora es utilizada la comunicación a través de la redes sociales y son cambios de prácticas sociales más notorios en personas jóvenes y mucho más difíciles en adultos y adultos mayores. Los medios masivos tienen una influencia alta en los cambios de estilos de vida de los actores sociales y entre ellos está el consumo de queso sobre todo en las áreas urbanas. Anunciarse como un productor de quesos artesanales libres de aditivos con la tendencia hacia lo orgánico, incrementará la

demanda y consumo de quesos artesanales. En tal caso se propone que los queseros se unan para promover el consumo de queso artesanal de elevada calidad e inocuidad o difundir que determinado tipo de queso se produce en una región determinada lo que permitirá una regionalización por prácticas sociales alrededor de los quesos en Chiapas.

Entonces a través de estos medios de comunicación y ante los cambios de modos de comunicarse, se propone el uso de los medios masivos para difundir buenas prácticas, motivar el consumo de queso, comprometerse con el entorno ecológico y social. Algunos queseros expresan que tanto queseros como ganaderos no se comprometen con el entorno social ni el entorno ecológico:

Pepe: *“siento que los queseros tradicionales tienen mucho trabajo, ponen mucho esfuerzo, tienen poca visión, poco o nulo compromiso con el entorno social y hasta con el mismo producto que elaboran, si, siento que no hay un compromiso elevado en ese sentido, siento que son como nada más como muy chambeadores, ahora, otros son como comercializadores, compran su leche, la transforman, venden el queso, se vuelven comercializadores, compran a un peso, se ocupan en venderlo a 1.20, ganan sus veinte centavos, lo demás no les importa”* (QGO).

El que sea muy trabajador no quita que cada quesero tenga un estilo de vida como producto del trabajo que desarrolla alrededor del queso. Es decir, el estilo de vida se refiere a ese conjunto de prácticas relativamente integradas que cada quesero adopta para satisfacer sus necesidades utilitarias que ayudan a dar forma material a una historia concreta de su identidad (Giddens, 1995).

El trabajo condiciona fuertemente las oportunidades de vida (Webber) y cada quesero elige las oportunidades que cree las más idóneas dentro de sus posibilidades. Se propone que las instancias mediadoras de la cadena agroindustrial promuevan las relaciones e interacciones de los actores sociales de cada sector para llegar a acuerdos en beneficio mutuo. Es decir, la promoción de acuerdos en entre los propietarios de hatos lecheros, lecheros y queseros para definir las estrategias de la calidad e inocuidad de la leche y su posible tabulación de precio. Es decir generar algunas prácticas sociales en torno a los criterios de modernidad que rigen actualmente en la producción de leche y quesos.

La modernidad ofrece actualmente una gama más amplia de oportunidades a elegir para transitar hacia otro estilo de vida. En este sentido, se recomienda que a través de las diferentes instancias gubernamentales se publiquen las oportunidades que tienen los queseros y los individuos que quieran iniciarse en la quesería y elijan el más adecuado para planear su vida y elegir el estilo de vida con el que más se identifiquen.

En este sentido, se percibe que cada quesero tiene una opinión sobre los otros queseros en función del estilo de vida propio, de su posición dentro del campo y de cómo participa con los capitales social, económico y cultural, con los cuales ejercen poder sobre sus iguales en determinada región. Los queseros de menor capital (social, económico y cultural) también con un estilo de vida diferente a los anteriores. Se caracterizan por una vestimenta sencilla para el proceso de trabajo, esta indumentaria en los hombres consta de una playera de algodón (interior), pantalón de mezclilla, calzan huaraches, sandalias o en algunos casos botas de hule, no usan protección alguna. Para realizar sus prácticas cotidianas fuera de la quesería, lo más sencillo es ponerse una camisa, una gorra o sombrero. Con esta apariencia, visitan diferentes comercios, realizan trámites y ante la actitud de las personas con las que se relacionan perciben que son excluidos o hasta manipulado y no acceden o no les permiten gozar de los beneficios que se obtienen a través de las asociaciones que los representan ante las instancias oficiales. Ante tal circunstancia, se recomienda que es necesario mejorar la apariencia personal y tomar actitud de seguridad con las persona con las que se relaciona para que participen de mejores relaciones sociales, económicos y culturales en cuerpos colegiados o asociaciones sean equitativos, sin subestimar ni excluir a los de menor capital cultural, económico y social. Capitales que coadyuvan a la apropiación de un patrimonio familiar.

Es a través de la regionalización como se puede lograr el crecimiento y desarrollo económico, cultural y social de cada comunidad inmersa en una región. Porque son sus habitantes quienes conocen las deficiencias y debilidades en su modo de aprovechar los recursos naturales disponibles. Las relaciones e interacciones de los actores sociales pueden marcar los límites con otras regiones y con las cuales se distinguen y es lo que sucede en los tres municipios en cuestión, Arriaga y Tonalá están ubicados en una región socio administrativa denominada Istmo Costa, pero los procesos de trabajo alrededor del queso

son diferentes. Y más diferentes resultan los de estos dos municipios con el de Ocozocoautla ubicado en la región Valles Zoque aunque los tres pertenecen a la región sureste de México donde se ubica Chiapas.

Propuestas en el proceso de trabajo

El término de práctica social en el ámbito de la quesería, puede ser entendido como la idea que busca la reflexión acerca de las necesidades de una comunidad en concreto por todos aquellos agentes sociales involucrados en la quesería. Los agentes mediante estrategias y decisiones adecuadas consideren como objetivo satisfacer esas necesidades para mejorar su calidad de vida y la de los demás actores sociales de la comunidad. En este caso, el concepto se entiende como un trabajo práctico (o un proceso de trabajo) en y para la sociedad.

Las etapas del proceso de trabajo en la elaboración de quesos tienen diferente duración de tiempo y también está en función del tipo queso que se elabore y en algunos procesos. Ahora, es pertinente realizar propuestas que pueden ayudar a obtener una inocuidad aceptable del producto terminado. De manera general se propone que todo individuo que esté directamente relacionado con los procesos cuide el aseo personal, desde el baño diario antes de comenzar sus actividades, hasta el lavado frecuente de manos y uso de ropa de protección. El agua debe estar tratada cuando menos 20 minutos antes de ser usada, el tratamiento práctico y recomendable es el uso de cloro a una dosis de 10 - 20 partes por millón (ppm), es decir, agregar entre diez a veinte gotas de cloro por cada litro de agua, para la desinfección de material plástico y metálico se recomienda el uso de los cuaternarios de amonio o jabones inversos, pudiendo utilizarse a diluciones de mil hasta tres mil ppm, el benzal, es uno de los antisépticos más inocuos y útiles para todo tipo de instrumentos, utensilios, superficies y recipientes para la recepción de la leche. Una manera de enseñar a ordeñadores, propietarios de hatos lecheros, lecheros y queseros sobre el tratamiento del agua para uso doméstico, sería a través de campañas radiofónicas y televisivas a nivel local.

Con respecto a la recepción de la leche se propone almacenarla en tinas de acero inoxidable previamente lavadas y secas (Imagen 15). La ventaja de este equipo es que no acumula residuos, ni sufre oxidación, son fácilmente lavables.

Imagen 15 Tinas y colador en la recepción de leche



Realizar un filtrado de plano sencillo con malla de monofilamento de nylon o con coladores con malla de 100 – 200 micrones (Imagen 16), para pequeñas queserías sería de más práctico un colador. Después del su uso, son lavables y resisten antisépticos suaves. Se propone que al obtener la cuajada se usen bolsas de malla específicas para el escurrimiento y dejar de utilizar costales plásticos de fertilizante, limitar también el uso de bolsa de tela usado en la industria harinera. La bolsa de malla es fácilmente lavable, reutilizable y duradera. Es una manera de promover la higiene de las queserías de los municipios en cuestión.

Para muchos queseros artesanales el uso de mallas de tela o costalitos harineros se hace porque se les facilita exprimir manualmente con mayor facilidad la cuajada, pero reconocen que la durabilidad es corta y se les dificulta quitar la grasa mediante el lavado, además de no encontrar donde adquirir este tipo de bolsa de malla cerrada, se propone que mediante los diversos apoyos institucionales se le proporcionen los utensilios idóneos para la quesería y mejorar la limpieza de los mismos.

Imagen 16. Bolsas de malla 200 - 500 micrones



Durante las visitas a las diferentes queserías de los tres municipios se pudo observar que el aspecto de la higiene no es un rubro fuerte de los queseros y/o de sus empleados, en este sentido, se propone la elaboración de un manual de procedimientos básico concernientes al aseo e higiene personal dentro de la quesería y en su caso para las diferentes etapas en el proceso de trabajo de la elaboración de quesos. El aseo personal debe ser obligatorio, que implique uñas recortadas en mujeres y hombres indistintamente, guantes de plástico en los diferentes eventos, uso de cofia y cubre bocas desechables. Establecer una rutina con las reglas básicas de higiene de toda persona que intervenga dentro de la quesería y establecer lineamientos de operación acordes a cada municipio, comunidad y quesería. Con respecto a la salud de quienes intervienen directamente en la elaboración y empaclado de quesos, se propone que cuenten con un certificado de salud expedido por la SSA con una vigencia anual y certificación de agua potable de uso en las queserías.

Muchas queserías de las áreas urbanas se proveen de agua de la toma municipal, se tiene conocimiento que al menos los municipios en cuestión carecen de un sistema de tratamiento de agua y tal cual como llega es suministrada a través de la red hidráulica, que en muchos casos es vieja. Ahora bien, en las queserías de los ranchos, el agua que usan proviene de arroyos, manantiales o pozos y de igual manera, como tal, es de uso en la

quesería. Se propone que en cada quesería o local improvisado como lugar de trabajo se filtre el agua, se almacene y se trate con antisépticos para su uso posterior como se mencionó anteriormente, la filtración de agua en las queserías es un requisito obligatorio por parte de la SSA. Se observó que algunos lecheros agregan agua a la leche y lo más probable es que no sea agua potable.

Se pudo constatar que algunos queseros y lecheros cuentan con medidores de la densidad de la leche (Imagen 17), como instrumento para la detección de la adulteración de la leche con agua, como se mencionó, es una práctica de engaño o escamoteo, que no es aprobada por el resto de la comunidad, pero tampoco es sancionada, salvo que se demuestre fehacientemente. La adulteración ha creado relaciones poco armoniosas de los queseros contra lecheros y productores de leche y en ocasiones dejan resentimientos en un lapso de tiempo.

Imagen 17. Refractómetro para medir la densidad de la leche



Se propone que los queseros establezcan un reglamento local o regional en cuanto a la calidad e inocuidad de la leche que compran, con ello harán presión sobre lecheros, ordeñadores y propietarios de hatos bovinos para que establezcan a su vez estrategias de higiene para la obtención de leche o tal vez. Se propone establecer un tabulador de precios relacionada con la calidad de la leche, acordado entre productores de leche, lecheros y queseros, así, leche que sobrepase el estándar de calidad de la región a un precio más alto

que fluctúe entre los 7 y 9 pesos, para el estándar normal, entre 5 y menos de 7 pesos y la de mala calidad menos de 5 pesos. Desde luego que para obtener un tabulador se requiere de la presencia de la SHCP, SECOM, SAGARPA y la CANACINTRA. Sin embargo, los queseros pueden llegar a acuerdos no escritos como están acostumbrados.

El precio alcanzado en el mes de mayo del 2014, fue de hasta 6.80 pesos por litro de leche y de mala calidad. Esto da la idea que el quesero puede pagar hasta los 7 pesos si comprueba que la leche es de buena calidad sobrepasando los estándares de calidad. La propuesta es en el sentido de que quienes proveen la materia prima cambien algunas prácticas que se han institucionalizado dentro de su estructura de relaciones y entre ellas es la de sacar ventaja sobre quienes le compran la leche. Es decir entregan un producto en malas condiciones provocadas por las altas temperaturas ambientales de cada municipio.

Es recomendable dar seguimiento al mantenimiento de la leche a una temperatura que oscile entre los 4° y 10° C para reducir los cambios bioquímicos que son naturales en la leche por la presencia de bacterias propias de la leche y entregarla a los queseros en buen estado. Esto implica hacer un esfuerzo grande tanto de los productores de leche por mantener fría la leche en tanto es recogida por el lechero. El lechero tendrá que modernizar su equipo de transporte, cambiando los tambos de plástico hacia recipientes de acero inoxidable y equipo de enfriamiento lo que le permitirá mayor tiempo en la recolección sin cambios bruscos en la pH de la materia prima causados por las mismas bacterias de la leche y algunas bacterias patógenas lo que indica baja sanidad de la leche. Algunos actores sociales se preguntarán ¿Quién financiará los equipos de los lecheros?, en este sentido, desde mi particular punto de vista, son los lecheros y/o transportistas quienes tendrán que invertir en un periodo pertinente en el cambio de equipo de almacenamiento y transporte de la leche. Sin embargo, es factible que hagan gestiones ante las dependencias para buscar el financiamiento de FIRCO, Fundación PRODUCE entre otras muchas. Pero lo que debe acabar es la actitud paternalista de los tres niveles de gobierno hacia quienes tienen la responsabilidad de invertir en su propio negocio.

En cuanto a la sanidad de la leche, cada propietario de hato lechero como sus ordeñadores deben ser conscientes y responsables del aspecto sanitario de cada vaca y no

mezclar la leche de vacas enfermas con la leche de las vacas sanas, el propietario deberá contar con un certificado médico veterinario de que cada vaca está clínicamente sana y no represente un riesgo para la salud humana. En este ámbito, la SAGARPA con sus diferentes Normas Oficiales Mexicanas está obligada a certificar a los Médicos Veterinarios para este fin y los MVZ obligados a cumplir y hacer cumplir tales disposiciones oficiales.

En este sentido, se propone que los queseros exijan a sus proveedores de leche cuando menos un dictamen veterinario anual de que las vacas se encuentran clínicamente sanas, además de exigir el dictamen libre de brucelosis y tuberculosis que son de obligatoriedad en todo el país y que se constate por la SSA que los quesos estén libres de antibióticos, sustancias químicas y harinas que son prácticas nocivas frecuentes.

Algunas condiciones sociales, económicas y culturales han inducido a los queseros a recurrir en prácticas desleales para los consumidores, es decir, aparte de la higiene, algunos de ellos utilizan diversos productos como antibióticos, cloro, harinas, gomas y extensores de queso con la finalidad de sacar provecho de la demanda que existe entre la población por adquirir queso en ciertas temporadas del año. En la época de lluvias ofrecen producto barato, indicativo de que se usaron aditivos:

Marden: *“ahorita un queso vale 60 o 70 pesos, pero viene el queso comercial a un precio de 30 o 35 pesos, ¿cómo le hacen? Si en realidad ya no sale, un queso sale con doce litros de leche a 6 pesos el litro y lo vienen dando en 30 pesos, pues usan requesón para que rinda”* (Q Ch O).

Son actos que generalmente tienen consecuencias no deseadas por los queseros, pero que lo hacen sin remordimiento para quienes consumen quesos adulterados. La modernidad, ha inducido a algunos de ellos a utilizar extensores y las consecuencias son en el cercano y mediano plazo. Difícilmente se puede estimular un cambio de actitud de algunos queseros que adulteran sus quesos, lo hacen por alguna razón, tal vez, consideren que no hay más alternativa más que esa. Sin embargo, se propone que a través de diferentes medios, sobre todo la radio y la TV, les sirva como instrumento para anunciarse y difundir sus productos ofreciendo productos naturales, que hoy día cuentan con más demanda. Desde luego que serán los queseros interesados en ampliar sus mercados quienes cubran el

costo de los anuncios comerciales o en propaganda escrita. Probablemente algunas instituciones se interesen en financiar algunos spots como la Secretaría de Turismo o la de Comercio o tal vez alguna entidad promotora municipal. Es decir, los queseros tendrán que llegar a acuerdos con diferentes instancias tanto del sector privado como del sector oficial para promover y ampliar sus mercados. Desafortunadamente nada es gratis.

Los desechos que se generan por los procesos de trabajo en la elaboración de quesos resultan ser un problema cotidiano para todos los queseros de los tres municipios y pienso que es en general en todo el estado. El primer residuo es el suero de leche y en una cantidad considerable que se vierte a los cuerpos de agua y terrenos. En este sentido se propone la incorporación del suero a compostas. El composteo es un sistema ecológico de reciclaje de residuos orgánicos que trae muchos beneficios aunque genera algunos inconvenientes.

La incorporación del compost al suelo de alguna manera ayudará al crecimiento vegetal y evitará la erosión del suelo por escorrentía durante las lluvias, hará que el agua se filtre al subsuelo y se recarguen los mantos freáticos que son los que proveen de agua a la población de cada municipio. Ya que se toca el tema del agua que también es un recurso regional como se menciona en los atlas de riesgos de cada municipio de menciona el alto índice de la contaminación de los mantos freáticos y de los cuerpos de agua a cielo abierto como son arroyos y ríos por verter todo tipo de desechos de las agroindustrias incluyendo a la manufacturera de los quesos. Los mismos queseros están conscientes del daño que produce su actividad, si se producen 800 mil litros de leche diarios en todo el estado y cada kilogramo de queso independientemente del tipo que sea produce como subproducto ocho litros de suero de leche y éste a su vez contiene cerca del 95% de agua, entonces se tiran literalmente más de 500 m³ de suero diarios al suelo y a los arroyos. Desde luego que la solución tiene que ser regional, porque mientras la región Istmo Costa es la de mayor producción de quesos, no así las regiones: metropolitana o de los altos tzotzil-tzeltal con mucha menor producción.

Tego: *“Mira: algo que se puede hacer es: a ver queseros, están tirando su suero, deben hacer esto, esto, y esto, sí, pero no tenemos equipo. A ver: aquí está el equipo, los quiero organizados así, ¿me explico? Recursos, para ser yo el*

distribuidor, pero son recursos que yo no tengo, Peor aún médico, hay muchos posibles usos del suero, que no nos dicen que hacer con él, lo único que nos dicen que hacer con él es, requesón, pero hay otros muchos usos que no sabemos, a veces me dicen uta madre! Estás tirando mucho dinero a la coladera, pues sí, pero ¿qué hago? Por eso me puse a hacer requesón y algo, es algo. Se va al drenaje ¿a eso quieres llegar?, si, se va al drenaje, ahora, dame opción, a mí que me den opciones ¿ok?, ¿qué hago?” (Q G T).

Ante esta situación se propone que se aprovechen el suero en las diversas alternativas que existen, algunas de ellas como complementos alimenticios para animales de granja, filtrarlo y tratarlo para obtener agua de uso doméstico. El suero de leche puede resultar un recurso altamente reciclable si se aprovechan adecuadamente los componentes que se encuentran en él, en la práctica, algunos poseedores de cerdos traspatio suministran suero a libre acceso a estos animales y los resultados son sorprendentes en cuanto a condición física y ganancia de peso diaria. La explicación lógica, una vez que la leche cuaja se observan dos fases, la fase sólida que es la cuajada para convertirla en queso y una fase líquida que es el suero de leche, al analizar los componentes por espectroscopia ultrasónica (Cuadro 6) se encontraron los siguientes resultados:

Ilustración 6 Análisis de suero de leche por espectroscopia ultrasónica

Muestra	Grasa	Lactosa	Proteína	Minerales
01	0.26	4.79	3.20	0.72
02	0.23	4.77	3.19	0.71
03	0.24	4.79	3.20	0.72

Fuente: Base de datos personal, 2014

Los resultados del análisis muestran que es una fuente rica de minerales, proteína y lactosa, mismos que son utilizados en la cosmética, en la elaboración de suplementos para consumo humano y animal. En este sentido, se propone realizar investigaciones a nivel regional sobre las posibilidades de industrializar el suero y con ello generar opciones de

crecimiento y desarrollo regional. El suero también es susceptible de compostear, agregándolo en la composta para acelerar procesos de fermentación y transformación de la materia orgánica. Si el suero de leche es un problema, no es problema de la población o de las autoridades, es de los queseros quienes deben generar prácticas culturales de la misma región en las alternativas de reciclaje e invertir en investigaciones de corte regional en los centros de investigación estatal para dar solución a este problema que resulta ser cotidiano y normal para todos. Por lo que se propone, que los centros de investigación de biotecnología de los alimentos presenten propuestas regionales. Que los queseros en ellas situadas puedan financiar a través de su comité sistema producto que es el enlace con las diferentes fuentes de apoyo gubernamental. Con ello se busca un cambio de algunas prácticas sociales regionales que han sido rutinizadas y se encuentran arraigadas en los queseros, una de ellas es que otros solucionen los problemas que ellos consciente o inconscientemente causan a través de sus prácticas cotidianas de la quesería.

Como se mencionó anteriormente las prácticas sociales según Giddens (1995) tienen propiedades estructurales y que determinada estructura social existe en tanto las prácticas se actualicen y orienten la conducta de los actores sociales. Las prácticas sociales se escenifican y reproducen como técnicas o reglas de la vida social. Tales reglas son entendidas como procedimientos de acción. En este sentido los queseros emplean algunos cuadros generalizados en su vida cotidiana para resolver algunas situaciones de la vida social y entre ellas se encuentra todo lo relacionado con su actividad quesera.

Tego: *“Todos andamos muy apurados en: comprar la leche, hacer queso, vender el queso, cobrar el queso y pagar la leche, entonces no tenemos ese tiempo necesario para hacer las cosas bien o mejor y elevar la calidad de nuestro producto”* (QGT).

En todas estas actividades existen ciertas prácticas rutinarias que no necesariamente son reglas, en este sentido, el comprar leche, pagarla o vender quesos especifica el modo en que trabaja pero no define su trabajo y es en estas actividades prácticas de la vida cotidiana donde los queseros van realizando diversas prácticas para sortear la dificultades propias de la quesería. En este sentido las rutinas diarias son las relaciones sociales con proveedores

de insumos y comercializadores y/o distribuidores de insumos relaciones que no son siempre armoniosas:

Tego: *“Pero mira hay muchas maneras de trampear con la leche: con suero, con sal, bueno que crees que me dicen: oiga patrón la leche trae agua, mire patrón, este mi muchacho ya le dije que no meta el ganado a tomar agua antes de ordeñaaaar, ¿qué cosa? Le dije, y respondió si, es que el ganado toma agua antes de ordeñar ¿y por eso sale con agua la leche? le espeté y dijo: no patrón, no sea así. Ah nooo mira cabrón, la leche trae agua porque agarran una cubetita y le echan agua a la leche no me vengas conque la vaca tomó agua, esa es una de tantas situaciones que se viven diariamente en la quesería” (QGT).*

En este sentido la recomendación para evitar el trampeo o escamoteo de la cantidad y calidad de leche es el uso imprescindible de los instrumentos de análisis de la leche desde los más sencillos como los refractómetros portátiles hasta equipos de espectroscopia ultrasónica⁴⁷ y con ello se evitan el análisis empírico de la leche, aunque no para todos sería lo más conveniente porque dejaría de ganar algunas cantidades de dinero. Es recomendable realizar muestreos de la leche periódicos para su análisis cambiaría algunas prácticas rutinarias de trampeo, puesto que quienes las realizan se evidencian de inmediato bien sea con el rutero o el quesero quienes a través de la comunicación e interacción con otros lecheros y/o queseros transmiten el modo de trampear de algunos individuos, es decir, corren la voz o alertan a parientes y amigos. Esta misma interacción y manera de relacionarse de los queseros hace que conozcan a quienes les surten la leche y en muchas ocasiones “se hacen de la vista gorda” ante las evidencias del trampeo, pero solo ellos saben a quién se lo permiten y a quienes no. No obstante, esas actitudes y prácticas de trampeo de vuelven rutinarias y se vuelve una costumbre.

⁴⁷ Algunos lecheros y queseros de Arriaga y Tonalá de manera paulatina están adquiriendo refractómetros (Imagen 17, Pág. 317) que son equipos de medición de la densidad de la leche que son más precisos que el lactómetro. En cambio en Ocozacoautla uno de los queseros grandes cuenta con un analizador de leche de espectroscopia ultrasónica marca lactiheck. No es necesario que cada quesero o lechero deba contar con ellos pero que si tengan a quien recurrir en determinado momento para analizar la calidad de la leche en una localidad.

Es una manera de romper con costumbres de trampeo fuertemente arraigadas, no solo de los propietarios de hatos lecheros, sino de los lecheros y hasta de los mismos queseros. Es parte de los beneficios de la modernidad que desancla a los actores sociales de las tradiciones y costumbres.

Dentro de las prácticas laborales de algunos queseros pero más notorio en los empleados de las queserías, es la conducta dentro del trabajo de la quesería. Tiene que ver con los atributos personales de cada individuo dentro de los cuales están sus creencias, verdades, modo de esparcimiento y vicios. Dentro del esparcimiento más del 90 % manifestó ver la TV y cerca del 48 % manifestaron tomar cervezas u otra bebida alcohólica. Los que ingieren bebidas embriagantes se presentan con resaca a trabajar en la quesería o los propietarios de las queserías con este vicio, se atrasan en los diferentes procesos. Se propone que a través de una difusión constante se promueva que toda persona con aliento alcohólico y/o efectos de embriaguez elaboren quesos bajo ninguna circunstancia. Es un problema que se debe afrontar, porque los queseros manifestaron que el alcoholismo es un problema que afecta directamente a la quesería todas las semanas. Desafortunadamente es un problema que se viene arraigando dentro de la población regional y es una consecuencia perversa de la modernidad, por el alto índice de producción de las diferentes bebidas embriagantes que se promocionan en los medios masivos.

Cuando se menciona al patrimonio se da por sentado que hay una cabeza de familia y generalmente es representado por un individuo del sexo masculino que no siempre es el que hace el queso. Es la mujer la que elabora el queso y que en años anteriores el hombre viajaba para venderlo, actualmente, esta situación se está equilibrando, existen mujeres que están a cargo de la quesería como se menciona a lo largo del documento. Esa imagen de mujer bajo la sombra del hombre está cambiando, existen comunidades donde el hombre hace el trabajo pesado y la mujer sale a vender al mercado municipal. Se propone ampliar la política pública de apoyo a la mujer quesera, como una microempresa y que a través de ellas se continúe con una producción de quesos naturales, libre de aditivos, de calidad e inocuidad aceptables para los consumidores de productos naturales o con la tendencia hacia lo orgánico.

Se propone que los queseros transiten hacia un cambio de actitud hacia la apertura comercial en materia de quesos, le permitiría incursionar en la industria restaurantera y en la gastronomía gourmet. El queso crema al ser artesanal tiene la ventaja de que puede ser promovido como artesanía fuera de la entidad, sin embargo, es necesario que incursión primero en los criterios de calidad e inocuidad que se establecen tanto en restaurants como en comercios gastronómicos gourmet. Por tanto, es hacer crecer su patrimonio hacia otras instancias.

Propuestas en el patrimonio

Todos los queseros expresaron que la quesería es un patrimonio del cual viven y construyen para el sustento familiar y tener un estilo de vida que permita solventar las exigencias de la vida cotidiana en materia de salud, bienestar, esparcimiento, educación y gustos particulares. Se considera patrimonio de los queseros a todos los bienes materiales susceptibles de estimación económica y saber-hacer relacionados al queso, además de los derechos y obligaciones que les confiere su actividad. Las personas son las que dan existencia al patrimonio en cualquier ámbito y queda como una totalidad existencial que puede ser transmitido a otras generaciones humanas en cualquier parte del mundo. Pero lo más importante del patrimonio en los municipios en cuestión es el conjunto de bienes que se van adquiriendo dentro de la actividad quesera en un espacio y tiempo determinado dentro del contexto local

Los bienes materiales en los tres niveles de los queseros en los tres municipios son totalmente desiguales. Por un lado, para los pequeños queseros los bienes materiales son invariablemente, un cuarto o cobertizo improvisado como quesería donde cuenta con mesas de madera, recipientes de plástico de diverso tipo, sin protección contra insectos voladores, moldes de madera, artesas de madera, tablonés de madera, luz eléctrica, piso de concreto entre lo más observado.

Por otro lado, los queseros medianos mejoran en su equipo, sobre todo con tinas de acero inoxidable para almacenar la leche dentro de una bodega adaptada como quesería sin delimitar las áreas de los diferentes procesos. Sin embargo, a ello se suma que no existe un

control sobre el aseo personal de empleados, carencia de equipo de protección, carencia de instalaciones adecuadas.

En encuestas realizadas a diferentes actores sociales, el 91 % expresó que los queseros deberían mejorar las condiciones de donde elaboran los quesos, algunos encuestados mencionaron que los queseros deberían ser más cuidadosos en los aspectos de higiene y sobre todo en el lugar donde hacen los quesos, porque al observar las condiciones en las que los hacen deducen que la higiene no es lo fuerte de ellos. En este sentido se propone que después de un censo sobre queserías artesanales y una vez registradas se pueda apoyar mediante proyectos regionales a los queseros para edificar una construcción diseñada para tal fin que permita manejar los diferentes procesos de trabajo: elaboración, empaquetado, etiquetado y embalaje del producto terminado con ello se disminuye considerablemente los riesgos de contaminación y baja inocuidad y se forja un patrimonio con mayor solidez.

En relación a la diversidad de utensilios que se usan en las queserías artesanales, persisten en su mayoría los elaborados con madera, principalmente por ser una tradición el tamaño y la forma ya que de manera práctica saben la cantidad exacta de cuajada que llevan los moldes. Son procesos de trabajo tradicionales de los cuales no se quieren desprender, argumentan el alto costo de utensilios de acero inoxidable, de construir un local adecuado. En resumen, no fueron educados con una visión empresarial, de invertir para lograr mayores beneficios, porque no han vivido otras experiencias en otras entidades que les permita tener otras alternativas de mejora.

En este sentido, se propone que los mismos queseros organicen recorridos de una semana a diferentes queserías del centro y norte del país para motivarlos a elegir nuevas opciones y planear su vida para cambiar el estilo de vida que les fue impuesto y con el que crecieron. Los recorridos pueden ser de ayuda para que los queseros se apropien de nuevos conocimientos, técnicas y uso de utensilios de mayor durabilidad y de fácil manejo. Con ello se impacta directamente en alguna etapa del proceso de elaboración del queso. Es posible que sean apoyados por CANACINTRA, Fundación Produce Chiapas A.C. y el apoyo de queseros de otras entidades federativas.

El empaque y embalaje de quesos frescos (queso crema, tipo panela y quesillo) es la secuencia inmediata de la elaboración de queso, se propone que todo queso terminado este protegido con envoltura plástica adherible al producto (Imagen 18), protegiéndolo del contacto con el ambiente exterior. Algunos queseros artesanales de queso crema mencionan que no es posible enmoldar en plástico porque la cuajada aún escurre suero de leche por eso hacen presión mecánica. Con este molde plástico, el fabricante podría diseñar algunos orificio que permitan el escurrimiento aunque llevaría más tiempo. Tiempo que la mayoría de los queseros no quiere dedicar a ser más cuidadoso en dar presentación a través del empaque a su producto. Significaría un cambio de rutina y la gran mayoría son reacios a esos cambios que probablemente no sea de importancia para ellos. Se propone que hagan cuando menos el intento de invertir tiempo para ser creativos con su producto y mejorar aspectos alrededor del queso artesanal.

Imagen 18. Plástico de grado alimenticio para envoltura



Sin embargo, parte del proceso de moldeado debe ser modificado, es decir, el queso debe estar con el mínimo e humedad para que no escurra y se acumule el suero de leche en la envoltura, por tanto, se propone que en cada quesería se maneje el tiempo necesario de escurrimiento de los quesos o en su defecto se propone que se moldee en un molde plástico, grado alimenticio y de cerrado a presión (Imagen 19) listo para el embalaje y venta al consumidor. El empaque es uno de los puntos críticos de los queseros, por costumbre se

hace en bolsa de nylon, pero si se presenta en un molde plástico y aislado del aire del medio ambiente, seguramente tendrán mejor aceptación por los consumidores. Un aspecto que ayudaría a la comercialización es el etiquetado. Se propone que los queseros acudan a las escuelas de diseño para que los jóvenes alumnos participen de alguna manera en el diseño de las etiquetas. Un informante comentó que el celofán amarillo del queso Chiapas es un ardid publicitario, porque existen estudios de que los colores que más llaman la atención visual de los consumidores son el amarillo y el rojo, por eso existen hoy día etiquetas rústicas cubiertas con celofan de esos colores. Por tanto, se propone que las etiquetas además de llamar la atención del público, mencionen la calidad, grado de inocuidad y vigencia del producto, información que servirá al consumidor

Imagen 19. Molde de plástico, grado alimenticio



Este tipo de moldes los fabricantes lo pueden diseñar de acuerdo a las necesidades de cada cliente y proporciona una manera estética y de higiene de un producto embasado de esa manera además de facilitar el embalaje y transporte.

Para el gusto de muchas personas que compran y consumen queso fresco, éste debe contener “algo” de suero o leche porque es un indicativo de que son productos frescos, sin embargo, esa cantidad de suero y/o leche rápidamente sufre un proceso de descomposición por acción bacteriana, (coliformes principalmente) confiriendo sabor amargo al queso que termina por descomponerlo si no es consumido en un lapso breve de tiempo, en ste sentido

se propone que bajo ninguna circunstancia se expendan quesos empacados en bolsas de nylon con contenido de suero de leche o leche, con ello se evita impacto de salud pública.

En cuanto a otro tipo de quesos como: Gouda, machego, cotija, adobera o tipo chichuahua, el empaque no es tan importante, lo que resulta de mayor importancia es el embalaje para ser transportados (imagen), este es un punto crítico, porque son quesos con cierto tiempo de madurez y tamaño permiten prescindir de una envoltura, pero el manejo del producto para embalarlo es el deficiente, algunas presentaciones de estos quesos van desde los 5 kilogramos hasta 20 o más kilogramos, por tanto tienen que improvisar como llevarlos al transporte y muchos de ellos son rodado en el piso y posteriormente cargado al transporte. En tal situación se propone que se emitan los lineamientos necesarios en relación al embalaje de este tipos de quesos y que prohibido rodarlos en cualquier superficie, que sean transportado sobre carretillas de dos ruedas (Imagen 20) y rampas (plástico) necesarias para depositarlos en el transporte que tenga las tarimas (de plástico preferentemente) igualmente, las necesarias para aislarlas de piso (Imagen 21), de igual manera se sugiere para las bodegas de las queserías. Es parte de la inversión que tienen que realizar y fortalecer el patrimonio.

Imagen 20. Carretilla dos ruedas para transporte de quesos



El objetivo del traslado de los quesos en carretilla es que las personas tengan el menor contacto posible con los quesos, sin importar que ya estén empacados. En los tres

minucipios prevalecen temperaturas medias que oscilan entre los 29° C hasta los 35° C y con la acción de cargar objetos pesados, los individuos sudan. Sudor que se imprega en la envoltura o en los quesos sin envoltura.

Imagen 21 Estibas aislantes de piso



En el sentido de fortalecimiento del patrimonio, la familia en muchas ocasiones desempeña una función muy importante, misma que no es remunerada, es una práctica social impuesta a los hijos, es como una obligación realizar alguna actividad dentro de los diferentes procesos sin remuneración. En este sentido, se propone que les sea asignado un salario como cualquier otro empleado, pero en la mayoría de los casos, la padres de familia se resisten a dar ese paso de empresa familiar a una empresa comercial o sociedad colectiva por ejemplo: Hermanos e hijos, Quesos Naturales. RFC Sociedad Colectiva. Con ello lograrían un mayor impacto en el etiquetado y comercialización fuera de la entidad y su patrimonio queda con la participación igualitaria de inversión y ganancias económicas. Es decir, fomentar en los hijo y nietos tal vez, la visión empresarial que aun es incipiente en los tres municipios en cuestión.

Toda empresa comercial está obligada a registrarse debida a las reformas fiscales vigentes y, en este sentido, los queseros que están registrados han manifestado su inconformidad porque el trato no es igualitario en este rubro, mientras ellos como empresa tienen que comprobar todos sus gastos, los proveedores de la materia prima no están obligados a facturar y el sentir es el siguiente:

León: *“Si yo le presento al fisco que entran depósitos por 100 mil pesos, por decir algo, esos cien mil no son ganancias, es lo bruto, que voy a meter los gastos, le gusta 20 mil de gasolina, es un gasto fuerte, pero mi insumo más fuerte es la leche, esa no tengo como comprobarla al fisco, son 50 mil pesos, para el fisco yo gano esos 50 mil, ahí es donde vamos a patinar. Por ahí nos dieron la oportunidad de auto facturar, pero se cerró, yo pago IVA. no se pudo hacer la ruta” (Q M O).*

Hoy día siguen las inconformidades dentro de los manufactureros porque los agricultores y ganaderos no facturan lo que marca una desigualdad bastante notoria, mientras los campesinos y ganaderos son beneficiados por las reformas hacendarias, los manufactureros son presionados a comprobar gastos de materias prima que no les facturan por ese descuido hacendario. En este sentido, se lo recomendable es acercarse a especialistas fiscales para buscar la ruta que les permita solventar la falta de facturas del sector primario en materia de alimentos. Se propone enviar esta situación a la cámara de diputados y estos lleguen a las propuestas pertinentes ante el Servicio de Administración Tributaria. Es parte de las políticas neoliberales y del proceso de globalización, que todo comercio y persona física pague sus impuestos, pero hay muchas actividades mercantiles cotidianas donde no se tiene contemplado el pago de las contribuciones, es el caso del comercio de la vía pública en los tres municipios y el resto del país.

Propuestas para el proceso de modernización

Para los queseros grandes la modernización les ofrece una amplia gama de oportunidades de las cuales eligen la más conveniente para cada uno de ellos y trabajar en ellas, es decir toman el riesgo, que no necesariamente implica peligro (Giddens, 1995) y el sentir generalizado de los queseros de los tres niveles es que se ha incrementado la competencia ya sea por conseguir leche, nuevos mercados, nuevos canales de comercialización, otro tipo de quesos que demanda la población, entre otras.

La modernización para algunos queseros está en gran parte en las redes sociales, se les facilitan la comunicación a lugares distantes donde pueden ofrecer su producto y de igual manera adquirir equipo e insumos a menos costo que en el mercado local:

Tego: *“Yo creo que la modernidad o la globalización como le quieras llamar, le tenemos que saber tomar ventaja y beneficio, para eso hay un aparatito donde hay internet en todos lados, agarramos internet donde quiera, ya nuestro comercio, ya nuestra industria, nuestras empresas, aunque puedan ser familiares, siendo su origen familiar, ya no se pueden seguir manejando como antes”* (QGT)

Se propone que una dentro de sus expectativas que la de mayor importancia sea saber vender su producto directo a los restauranteros, a los centros gastronómicos donde el queso ocupa un lugar importante. Su visión debe ser más comercial e ir a los lugares donde es apreciado su producto y establecerse en ese mercado. La mayoría de los queseros se conforma con entregar el queso y esperar que le paguen. La industria gastronómica es una gran alternativa que pocos han aprovechado y más en lugares donde los platillos tradicionales son las quesadillas o las pizzas, ahí es donde deben entregar su producto de calidad o en lugares gourmet que sería como el último eslabón. El sentir de algunos de ellos es el siguiente:

José Luis: *“nuestro producto debe valer cerca de los 84 pesos y no 55 o 60 pesos, , lo peor, es que el negocio del que nos compra, nosotros lo financiamos, que el negocio del que le compra al que nos compra, lo financiamos nosotros, ellos llevan pura utilidad. ¿sí? ¿estás haciendo cuentas? ¿Y nos atrevemos a quejarnos de nuestro negocio?, porque hay quien se queja ¿no? ¿Estoy o no en lo cierto?”* (QGT).

No es que quieran acabar con el intermediarismo, pero una manera de obtener un mejor precio, este se logra mediante la venta directa a restauranteros y consumidores. En este sentido, se hace la propuesta de que los queseros salgan de sus comunidades y visiten personalmente a los propietarios de la industria gastronómica, ofreciendo desde luego, un producto de calidad e inocuidad que exige esta industria. Sin embargo, estos dos factores son los que limitan la incursión a la industria gastronómica.

Para terminar: la calidad e inocuidad son criterios de la modernidad y se aplican actualmente en la industria agroalimentaria como un instrumento garante para los consumidores. En este sentido, los procesadores de alimentos y en particular la industria de

los lácteos, exige a los productores de leche empresariales estándares altos en estos dos criterios, mismos que aplican a los productores de leche familiares. Es este sentido, los productores familiares se encuentran en gran desventaja por la carencia de equipo y esto se hace más crítico en el trópico mexicano como es el caso de Chiapas. A lo largo del documento se explica la calidad y se hace referencia a la inocuidad de la materia prima y de los quesos. Los productores de leche empresariales alimentan sus hatos lecheros con alimentos balanceados y alfalfa, mientras que en Chiapas la alimentación se basa en el libre pastoreo y “suplementación” con subproductos agroindustriales a en la temporada de secas. Son modos de producción totalmente opuestos, sin embargo, la modernidad si bien da más opciones de elección, también es real que produce consecuencias no deseadas a través de prácticas nocivas en los diferentes eslabones de la cadena de lácteos.

Las prácticas que las autoridades de la SAGARPA, SECAM en sus ramos soslayan las dificultades desencadenadas por éstas y que se inician en la alimentación, sanidad y manejo de la vaca lechera y algunas continúan en algunos procesos de elaboración de los quesos. Como ya se mencionó en el capítulo 5, el uso de la pollinaza a libre acceso para las vacas lecheras en Chiapas conlleva un alto riesgo de contaminación por aflatoxinas y ocratoxinas presentes en desechos avícolas y de las harineras que se encuentran en Ocozocoautla y Villaflores. Tales toxinas no son eliminadas ni transformadas por el proceso de pasteurización, ni por el proceso de coagulación de la leche, se mantienen estables y pueden estar presentes en quesos y la misma leche.

Muchos ganaderos de los municipios de Ocozocoautla, Tonalá y Arriaga suministran pollinaza en alta proporción a sus vacas lecheras por varias razones: entre ellas, por la carencia de forraje de la cual no tomaron las previsiones necesarias para evitarla porque requiere mucho trabajo e inversión, no aplican las prácticas culturales necesarias en los pastizales, no les alcanza el tiempo para hacerlo, escasamente les preocupa la calidad de la leche, no arriesgan a otras alternativas de alimentación del hato lechero entre otras muchas razones más. Por tanto, ante esta situación, se propone regresar al sistema de pastoreo intensivo, sin suplementación de subproductos como pollinaza, flotante, cerdaza y otros subproductos agroindustriales y aplicar las prácticas culturales necesarias en los pastizales y áreas de cultivos forrajeros para realizar las prácticas necesarias de conservación de

forrajes que es la alternativa más ecológica y sostenible para la producción de leche en el trópico.

La leche obtenida de vacas alimentadas con subproductos es de mala calidad y de baja inocuidad, con esta materia prima es con la que trabajan los queseros en la temporada de secas por lo que tiene que estandarizar para que puedan sacar provecho de esa leche. Con esta calidad de leche que repercute directamente en la calidad e inocuidad del queso, el queso de Chiapas no puede competir en el mercado gastronómico gourmet y mercados internacionales. Es decir, no pueden competir con quesos de otras entidades que prestan más atención a los criterios de calidad e inocuidad. Si a esto se agrega el hecho de que en ocasiones la leche proviene de vacas enfermas y que eliminan bacterias a través de la leche y si no hay un proceso de pasteurización, no es de sorprenderse que en ocasiones existan brotes de enfermedades en diversas partes de la entidad o entidades donde se consume el queso de Chiapas.

En este ámbito, se propone que el Comité de Fomento y Protección Pecuaria a través de su subprograma de Inocuidad, realicen campañas de supervisión de la alimentación de los hatos lecheros y que les proporcione el certificado de alimentación libre de subproductos y de hatos clínicamente sanos, es un clamor de los queseros y consumidores. Se ha intentado con medios de difusión escrita, pero los resultados fueron desalentadores, escasamente leen los trípticos o folletos que se han proporcionado, lo que indica que es baja la práctica de la lectura. Es decir, con la modernización se tiene que buscar el medio más propicio para hacer difusión y propaganda para cambiar ciertas costumbres y tradiciones de: ordeñadores, lecheros, queseros y comerciantes.

En algunos municipios se realizan actividades de promoción de la ganadería lechera, en donde los productores tanto de ganado lechero y de carne exponen sus semovientes, ahí mismo se realizan concursos sobre la cantidad de leche que produce una vaca y de unos cinco años a la fecha se convoca al concurso sobre calidad de la leche. Este evento se ha institucionalizado como el concurso estatal de la vaca lechera y se realiza en el municipio de Ocozacoautla (Imagen 22) donde asisten los productores de renombre y tradición con la finalidad de concursar para obtener los diferentes premios que resultan

atractivos. Sin embargo, se cae en una competencia que pone en riesgo la salud de las vacas a través de una alimentación forzada y aplicación de hormonas y aditivos para mejorar a esa vaca de concurso.

Imagen 22. Concurso estatal de la vaca Lechera en Ocozocoautla



Pero esa no es la realidad cotidiana de los ranchos, se propone que el concurso de la vaca lechera sea con vacas alimentadas con forraje exclusivamente para regresar a la producción natural. Lo que implica tener que mejorar sus prácticas culturales en los pastizales y áreas de cultivos forrajeros. Mejorando la calidad del forraje, mejora el entorno ecológico, la producción y calidad de la leche.

La calidad e inocuidad de la leche puede preservarse y almacenarse en termos de enfriamiento para la conservación adecuada de la leche, práctica que fue implementada por la empresa Nestlé, seguida por la empresas Liconsa y Lácteos de Chiapas. Sin embargo, al retirarse las dos primeras, esta práctica desapareció casi por completo al no haber una instancia que exija la cadena fría. Los productores de leche almacenan la leche en botes de plástico algunos con tapa otros sin ella o en cubetas metálicas y la colocan a la sombra mientras para el lechero. En este sentido, es imprescindible que los productores de leche busquen la manera de mantener la leche fresca y en recipientes adecuados y herméticamente sellados, es decir, tener un medio de conservación de la leche a temperatura de cuando menos 10° C, mientras pasa el lechero. Los lecheros (ruteros) tratan

de mantener la leche a temperaturas menores a la ambiental aplicando bloques de hielo en los recipientes de plástico con capacidad de: 20, 100 y 200 litros, desde luego que el manejo del hielo no es de una manera la más adecuada e higiénica y se ignora con que tipo de agua se hacen los bloques en las hieleras. Es prudente sugerir que se realicen los análisis correspondientes mediante bioluminiscencia para la determinación de Adenosina Trifosfato *in situ* para determinar la calidad e inocuidad del agua con que se elaboran esos bloques. Algo similar suele suceder con el comercio informal del queso en las diferentes modalidades.

En la actualidad se puede ver la venta de casa por casa o a orilla de carreteras estatales la venta de quesos frescos, específicamente quesos: crema y quesillo, manchego y panela. Es frecuente observar que los transportan en botes de plástico o en hieleras de polietileno de alta densidad, su interior es de mientras el interior de polipropileno. El exterior de estas hieleras está integrado por Nylon y poliéster o PVC. Durante el traslado la temperatura interior de la hielera aumenta por la constante apertura de la tapa, los quesos con esa temperatura sufren cambios y ataques bacterianos que los puede descomponer. En este sentido, se propone que todo vendedor ambulante de quesos, vendedores en puestos de vía pública y de mercado municipales cuenten con una hielera termoelectrica que le permita mantener temperaturas de refrigeración para la conservación de los quesos.

El criterio de inocuidad creado por la modernidad ha sido un tema muy cuestionado por todos los queseros, mientras que para los menos resulta un buena opción para incursionar en mercados fuera de la entidad, para la gran mayoría es una inversión que no se justifica en el corto plazo. Existe la controversia de que al pasteurizar la leche para incrementar la inocuidad, la leche pierde propiedades organolépticas que le confieren sabor al queso. En la Universidad Politécnica del Estado de Chiapas, hay investigadores en materia de lacteos que aseguran que la pasteurización es un método muy agresivo para las propiedades organolépticas de la leche, que ellos están investigando sobre un método menos agresivo a base de cultivos bacterianos para evitar la perdida de algunos nutrientes de la leche, pero, no cuentan con financiamiento. Se propone que ante este tipo de investigaciones sean los propios queseros quienes apoyen económicamente a los

investigadores puesto que con ello darán una solución al problema de la adquisición de equipos extremadamente caros y que les llevaría mucho tiempo pasteurizar.

Existe información reciente (2013)⁴⁸ sobre la alternativa de someter a la leche a un tratamiento a base de ultrasonido y calor, técnica conocida como termosonicación desarrollada por el consorcio europeo Smarmilk. Según Chavarrias (2013) la sonicación consiste en aplicar energía de ultrasonido que provocan la agitación interna de las partículas de los patógenos. Es una técnica menos agresiva que la pasteurización pero con la misma capacidad de destruir bacterias patógenas que se encuentren en la leche cruda, conservando más las características organolépticas de la leche recién ordeñada. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura (FAO), la combinación de calor moderado (55° C) y el ultrasonido intensifica la inactivación de bacterias patógenas con efecto útil de algunas bebidas en las que no se quiere usar temperatura muy altas. En este sentido, se propone que las licenciaturas de las diferentes universidades en materia de biotecnología y alimentos se den a la tarea de profundizar sobre esta técnica y que sea adaptada a las condiciones medioambientales, sociales, culturales y económicas de cada región lechera de la entidad.

Si se logra que la leche conserve sus propiedades y esté libre de patógenos, los queseros al recibirla en estas condiciones será su responsabilidad mantener esa inocuidad y será necesario todo un cambio de costumbres y tradiciones arraigadas alrededor de la elaboración del queso. En este ámbito, será necesario preparar el capital humano bajo las condiciones regionales en las que se encuentre la población joven de cada región. No se busca que los jóvenes queden anclados en la región. Se propone que sean productivos y que puedan salir a otras regiones a ofrecer y competir con su producto en los mercados gastronómicos tanto nacionales como internacionales. Es decir, apropiarse de sus capitales: social, cultural y económico que les servirá para planear su vida futura y tener un estilo de vida que lo identifique de los otros.

⁴⁸ <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2013/09/11/217959.php> Martha Chavarrias.

Bibliografía consultada

- Aguado, J., y Portal, M. (1990). *Identidad Popular y Reproducción Ideológica en Santo Domingo Los Reyes, Coyoacán México. Un análisis Antropológico del espacio y del tiempo institucionales en educación y salud*. México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Albó, X. (2003). Cambio cultural. *Cultura, interculturalidad, inculturación*, 29-33.
- Altieri, M. (1995). *Agroecology: the science of sustainable agriculture*. California: Westview Press Boulder.
- Anguera, M. (1997). *Metodología de la observación en las ciencias humanas*. Madrid. España: Editorial Cátedra.
- Ávila-Fuenmayor, F. (2007). El concepto de poder en Michel Foucault. *A Parte Rei: Revista de Filosofía*, 1-16.
- Ayora, D. S. (1995). Globalización y región: reflexiones de un concepto desde la antropología. *Cuadernos de arquitectura y urbanismo*, 9-40.
- Bagnato, Acosta Eduardo (2004). Quesería artesanal, situación actual y perspectivas para el Uruguay. *Coyuntura Agropecuaria*. (Págs. 1 – 10) IICA. Uruguay.
- Barrientos, Baeza, J. M. (2013). *Detección de ATP mediante bioluminiscencia en utensilios de fábrica de quesode Pijjiapan, Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Universidad Autónoma de Chiapas.
- Bernstein, H. (2012). Globalización neoliberal y agricultura mundial. En H. Bernstein, *Dinamicas de clase y transformaci'on agraria* (págs. 111-124 y 125-141). México: Miguel Angel Porrua.
- Boucher, F. (2012). De la AIR a los SIAL, relexiones, retos y desafíos en America Latina. En F. Boucher, *Sistemas agroalimentarios localizados en America Latina. Alternativas para el Desarrollo territorial* (págs. 13-34). RED-SIAL: Miguel Angel Porrua.
- Bourdieu, P. (1979 a). Los tres estados del capital cultural. *Sociología*, 11-17.
- Bourdieu, P. (1979 b). *Razones prácticas sobre la teoría de la acción*. Barcelona: Anagrama.
- Bourdieu, P. (1987). *Choses dites*. París: Minuit.

- Bourdieu, P. (1989). El espacio social y la génesis de las clases. *Redalyc*, 27-55.
- Bourdieu, P. (2000). *De las reglas a las estrategias: Cosas dichas*. Madrid, España: GEDISA.
- Bourdieu, P. (2000). *Poder, Derecho y Clases Sociales*. Bilbao: Editorial Desclée de Brouwer S.A.
- Bourdieu, P. (2010). *El sentido social del gusto*. México: Siglo XXI Editores.
- Bourdieu, P. (2012). *La Distinción*. España: Editorial Taurus.
- Bourdieu, P., y Wacquant, L. (1995). *Respuestas. Por una antropología reflexiva*. México: Grijalbo.
- Bourdieu, P., Chamboredon, J., & Passeron, J. (2002). *El oficio del sociólogo, Presupuesto epistemológico*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.
- Bustos Flores, C. (2009). La producción Artesanal. *Visión Gerencial*, 37 - 52.
- Castro V., P., Chapman W., R., Gili Suriñach, S., Lull, V., Micó Pérez, R., Rihuete Herrada, C., y otros. (1996). Teoría de las prácticas sociales. *Complutum Extra*, 35-48.
- Ceci E., P. (4 de Noviembre de 2012). http://exhibirweb.com.ar/wp-content/uploads/2012/11/Arte_PC.pdf. Recuperado el 16 de Diciembre de 2014, de http://exhibirweb.com.ar/wp-content/uploads/2012/11/Arte_PC.pdf: http://exhibirweb.com.ar/wp-content/uploads/2012/11/Arte_PC.pdf
- Charlton, J. (2000). *Nothing about us without us*. Los Angeles: University of California.
- Chauvet, M. (2010). *El sistema agroalimentario mundial y la ruptura del tejido social*. En : M. J. Sánchez y M. Hernández (Coords.) Tomo I, Globalización y Sistemas Agroalimentarios (Págs. 41- 60) Mexico: UAS/CIAD/AMER/ Juan Pablos.
- Coraggio, J. (1979). *Sobre la espacialidad social y el concepto de región*. México D. F.: Colegio de México.
- De Certeau, M. (1999). *La cultura en plural*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- De Certeau, M. (2000). *La invención de lo cotidiano*. Distrito Federal México: Universidad Iberoamericana.
- Del Valle, M. (2007). *Sistema de innovación y transformaciones socioeconómicas de la agroindustria de los quesos en México*. México: VII Congreso ALASRU.

- Dumolard, P. (1975). Région et regionalisation. *Une aproche sistémyque L` Espace Geographique*, 93-11.
- Escobar, J. (26 de marzo de 2013). Cultura del queso artesanal en la región Istmo Costa de Chiapas. (J. Barrientos, Entrevistador)
- Espejo Marín, C. (2003). Anotaciones al concepto de región. *Nimbus*, 67-87.
- Estefania, J. (2001). *La globalización*. Barcelona: Nuevas Ediciones de Bolsillo.
- Estrada Alvarez, M. (2014). *Reestructuración de la cadena productiva maíz-tortilla en la región centro de Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. México: DER-UNACH.
- Fischer, C. (1982). *The Dwell Among Friends*. Chicago: University of Chicago Press.
- Forero, R. (2000). Revolucionaria Biotecnología Tropical: Agricultura de sol y de malezas. *Desarrollo sostenible y Medio ambiente*, 1-7.
- Friedland, W. (2004). Agrifood Globalization and commodity systems. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 107-125.
- Froc, J. (2006). *Balade au pays des fromages. Les traditions fromagères en France*. Versailles: Quae.
- García Canclini, N. (2004). Diferentes, Desiguales y Desconectados. *CIDOB*, 113-133.
- García Martínez, B. (1994). Los primeros pasos del ganado en México. *Relaciones* 59, 11-44.
- García R. (2006). *Sistemas complejos. Conceptos, métodos y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria*. Barcelona: Gedisa.
- García, N. (2006). Métodos de ensayos rápidos de detección de microorganismos de la leche. *Revista Electrónica de Veterinaria*, 20-30.
- Gatti, C. (2007). *El rol del concepto "prácticas sociales" en el análisis de la producción del espacio común*. Roma: Instituto de Investigaciones Gino Germani.
- Geertz, C. (1992). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: GEDISA.
- Giddens, A. (1995). Elementos de la teoría de la estructuración. En A. Giddens, *La constitución de la sociedad* (págs. 39-75). Buenos Aires: Amorrortu Editores.
- Giddens, A. (1995). La trayectoria del yo. En: A. Giddens, *Modernidad e identidad del yo* (págs. 93-139). Barcelona: Ediciones Península.

- Giddens, A. (1995). Tiempo, espacio y regionalización. En: A. Giddens, *La constitución de la sociedad* (págs. 143-191). Buenos Aires: Amorrortu Editores.
- Giddens, A. (1996). Modernidad y autoidentidad. En: A. Giddens, *Las consecuencias perversas de la modernidad* (págs. 33-71). Barcelona: Anthropos.
- Giddens, A. (2003). *La constitución de la sociedad: bases para la teoría de la estructuración*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Giménez, G. (2000). Territorio, cultura e identidades. En: O. R. Rocío, *Globalización y regiones en México* (págs. 19-33). México: Miguel Angel Porrúa.
- Giménez, G. (2001). Cultura, territorio y migraciones. *Alteridades: aproximaciones teóricas*, 5-14.
- Giménez, G. (2002). Globalización y cultura. *Estudios sociológicos*, 23 - 46.
- Giménez, G. (2002). Introducción a la sociología de Pierre Bourdieu. *Colección pedagógica universitaria*, 6-11.
- Giménez, G. (2005). La cultura como identidad y la identidad como cultura. *Concejo Nacional de la Cultura y las Artes*, 1- 27.
- Ginsburg, L., y Uribe Villegas, O. (1958). Significado del término región. *Revista Mexicana de sociología*, 781-789.
- Gómez Coutiño, J. F., y Arguelles León, B. E. (2012). Procesos territoriales en Chiapas: cambios y perspectivas para una nueva regionalización. En CIETA, *Desarrollo regional, urbano y ambiental* (págs. 1-8). La Habana, Cuba: CIETA.
- Gómez Palacio, G. (2009). Identidad y sujeto formación del vínculo social. *POIÉSIS Revista Electrónica de Psicología Social FUNLAM*, 1-11.
- González Gaudiano, E. (2008). Los saberes socialmente productivos. Entrevista a Adriana Puiggrós. *Trayectoria*, 111-122.
- González Macías, M. D. (22 de Agosto de 2013). Quesería Artesanal. (J. M. Barrientos Baeza, Entrevistador)
- Gonzalez, H. (2013). Especialización productiva y vulnerabilidad agroalimentaria en México. *Revista Comercio Exterior*, 21-36.
- Guerrero Dávila, G. (2012). *UniTierra, Educación no formal ¿una alternativa para fortalecer a la región, su cultura e historia?* Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. México: DER-UNACH.

- Harris, M. (2004). *Antropología Cultural*. Madrid, España: Alianza Editorial.
- Harvey, D. (2008). Liberdade 'e apenas mais uma palavra. En D. Harvey, *O Neoliberalismo. Historia e implicacoes* (págs. 15-47, 221-234). Sao Paulo: Edicoes Loyola.
- Herrera Salas, J. (2004). Racismo y discurso político en Venezuela. *Revista Venezolana de economía y ciencias sociales*, 111-129.
- Hiernaux, D., y Lindón, A. (1993). Imaginarios urbanos desde América latina: tradiciones y nuevas perspectivas. *Imaginarios urbanos en América Latina: urbanismos ciudadanos*, 157-168.
- Holt-Gimenez, E., y Patel, R. (2012). El hambre, las cosechas y las ganancias. En: E. Holt-Gimenez, y R. Patel, *Los records tragicos de la crisis alimentaria mundial* (págs. 17-29). Mexico: Miguel Angel Porrua.
- INEGI. (2005). *Los hogares con jefatura femenina*. México: Instituto Nacional de Geografía y Estadística.
- León González, M. (6 de Junio de 2013). Encuestas en Ocozocoautla. (J. M. Barrientos Baeza, Entrevistador)
- León, R. (6 de Agosto de 2013). Entrevista Ocozocoautla. (J. M. Barrientos Baeza, Entrevistador)
- Lomnitz Adler, C. (1995). *Las salidas del laberinto*. Procedencia del original Universidad de Texas: J. Moritz.
- Luhmann, N. (1996). Concepto de riesgo. En: A. Giddens, Z. Bauman, N. Luhmann, y U. Beck, *Las consecuencias perversas de la modernidad* (págs. 123-153). Barcelona: Anthropos.
- Luhmann, N. (1998). *Sistemas Sociales. Lineamientos para una teoría general*. México: Universidad Iberoamericana.
- Magaña Ochoa, J. (2008). Marco teórico metodológico: elementos para un debate. En: Jorge Magaña Ochoa. *La lógica de la enfermedad. Entre la construcción social y la representación cultural, el caso pasiego* (págs. 1-50). Sevilla. Universidad de Sevilla
- Magaña Ochoa, J., y Pincemim Deliberos, S. (2010). Presentación. En: I. S. Pincemim Deliberos, J. Magaña Ochoa, y R. Santiago García, *Estudios Regionales en el siglo XXI* (pág. 303). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. México: Isabelle Sophia Pincemin Deliberos, Jorge Magaña Ochoa; Rosana Santiago García. Editores.

- Marx, K. (1990). Proceso de trabajo y proceso de valorización. En: K. Marx, *El capital. El proceso de producción del capital. Tomo I Volumen 3, Libro primero* (págs. 147 - 161). México: Siglo XXI .
- Melo, A. (2002). *Globalização cultural*. Lisboa: Quimera Editores.
- Morín, E. (1977). *El método I La Naturaleza de la Naturaleza*. Madrid, España: Edition du Seuil.
- Moscovici, S. (1993). *Psicología Social Tomo I*. Distrito Federal México: Paidós.
- Murdoch, J., Banks, J., y Marsden, T. (2000). Quality, Nature and Embeddedness, Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector. *Economic Geography*, 107 - 125.
- Orrego Acuña, J. A. (2013). *Código civil y la Teoría de la ley*. Santiago de Chile.
- Ortiz Herrera, M., Culebro P., M., y Jiménez R., L. (2010). *Reseña Histórica del Queso Crema Chiapas en: Reseña Histórica y Caracterización del Sistema Leche-Queso Crema Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. México: Grupo de Asesores Multidisciplinarios (GAM).
- Otero, G., y Pechlaner, G. (2010). El regimen alimentario neoliberal: Neorregulacion, Biotecnología y Division del Trabaja en America del Norte. En M. C. Carmen, *La encrucijada del Mexico Rural, Contrastes regionales en un mundo desigual. Tomo I Globalizacion y sistemas agroalimentarios* (págs. 61-94). Mexico: Juan Pablos Editor.
- Palacios, J. J. (1993). El concepto de región: la dimensión espacial de los procesos sociales. En H. Avila, *Lectura de análisis regional en México y América Latina* (págs. 101-109). México: Universidad Autónoma de Chapingo.
- Pérez Cruz, O. (2004). *Religión e Integración Regional*. La Habana: Centro de Investigaciones Psicológicas y Sociológicas.
- Pérez Domínguez, M. (1982). *Manual sobre el ganado productor de leche*. México D.F.: Editorial Diana.
- Pincemin Deliberos, S., y Magaña Ochoa, J. (2010). Anuario del Doctorado *en Educación "Pensar la Educación"*. México: Pincemin y Magaña Editores.
- Pincemin Dliberos, S. y Sheseña Hernández A. (2010 a) El concepto de región en la arqueología; el caso de la zona de Chilón, Chiapas. En : S. Pincemin Deliberos, J. Magaña Ochoa y R. Santiago García, *Estudios Regionales en el Siglo XXI*,

Identidad, Cultura y Educación (págs, 45, 59) Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Pincemin Deliberos, Sophia; Magaña Ochoa, Jorge; Santiago García, Rosana. Editores.

- Pincemin Deliberos, S, y Sheseña Hernández, A. (2010 b). Cultura y patrimonio cultural en los Estudios Regionales. En: *Anuario del Doctorado en Educación "Pensar la Educación*, págs. 27 -39 Venezuela: ULA
- Poméon, T. (2011). *De la retórica a la práctica del patrimonio: procesos de calificación de los quesos*. Chapingo. Edo. Méx.: Universidad Autónoma Chapingo.
- R. Gutiérrez, S. V. (2013). Evaluación de aflatoxina M1 en leche orgánica producida en Tecpatán Chiapas. *Salud Animal*, 33-37.
- Ramos Clamont Montfort, G., y Vázquez Moreno, L. (2009). Valor agregado a suero de queso y sangre de cerdo. *Ciencia y Desarrollo*, 69-70.
- Rava, E. (2013 de Noviembre de 2013). Estructuralismo mercaba.org/VocTEO/E/estructuralismo.htm. Recuperado el 2 de Diciembre de 2013, de mercaba.org/VocTEO/E/estructuralismo.htm: <http://mercaba.org/VocTEO/E/estructuralismo.htm>
- Rizo García, M. (2004). *Prácticas culturales y redefinición de las identidades de los inmigrantes en El Raval (Barcelona): aportes desde la comunicación*. Barcelona: Universidad Autónoma de Barcelona.
- Rodas, J., y Gómez Tapia, J. (05 de Julio de 2013). Entrevista a Consultores. (B. B. Miguel, Entrevistador)
- Rodríguez Gómez, G., Gil Flores, J., y García Giménez, E. (1996). *Metodología de la Investigación Cualitativa*. Granada: Ediciones Aljibe.
- Rodriguez, G. (1998). Introducción. En G. Rodriguez Gomez, y P. Chombo Morales, *Los juegos del poder* (págs. 9-33). Mexico: CIESAS.
- Rodriguez, G. (2012). La calidad de los sistemas agroalimentarios de America del Norte. En K. Appendini, y G. Rodriguez, *La paradoja de la Calidad* (págs. 19-47). Mexico: COLMEX.
- Romero, C. P. A., Leyva, G., Cruz C. J.C., y Santos M. A. (2009). Evaluación de la calidad sanitaria de quesos crema tropical mexicano de la región de Tonalá. Chiapas. *Revista de Ingeniería Química*. Universidad Autónoma Chapingo. México.
- Sepdding C., R. (1979). *An Introduction to Agricultural System*. London, England: Applied Science Publisher.

- Shimada, A. (1983). *Fundamentos de nutrición animal comparada*. México: Patronato de Apoyo a la Investigación y Experimentación pecuaria en México.
- Siqueiros-García, J. M. (13 de Octubre- Diciembre de 2012). *Cultura y complejidad. Un acercamiento jerárquico*. Recuperado el 26 de Octubre de 2014, de Pacarina del Sur: Disponible en Internet: www.pacarinadelsur.com/home/abordajes-y-contiendas/519-cultura-y-complejidad-un-acercamiento-jerarquico
- Smith, D., y Margolskee, R. (2001). El sentido del gusto. *Dialnet*, 4-13.
- Torres de León, J. (2012). *Ser y sentirse ganadero en Chiapas; estudio de caso en dos comunidades de las regiones centro y frailesca..* Tuxtla Gutiérrez. Chiapas. México: UNACH.
- Touraine, A. (2009). *La mirada social: un marco del pensamiento distinto para el siglo XXI*. Barcelona: Paidós Ibérica.
- Tregear, A. (2003) "From Stilton to Vimto: Using Food History to Re–think Typical Products in Rural Development" en *Sociologia Ruralis*. Volumen 43, número 2, pp 91–107.
- Trichopoulou, A. Vasilopoulou, E., Georga, K y Dilis V. (2006) "Traditional Foods: Why and How to Sustain Them" en *Trends in Food Science y Technology*. Volumen 17, pp 498–504.
- Vargas Pineda, D. (2006). *Representaciones sociales de la discapacidad en los consejos locales de discapacidad de Bogotá*. Bogotá: Universidad de Colombia.
- Vázquez, R., y Bongianino, C. (2008). *Principios de Teoría Contable*. Buenos Aires: Aplicación Tributaria S. A.
- Velarde, S. (2006). Sociología de la vida cotidiana. *Sincronía*, 1-7.
- Villa S., J. (2007). Integralidad de los programas de desarrollo rural en México. El caso de los sistemas ganaderos de producción de leche. "*Territorios y actores rurales latinoamericanos: nuevas prácticas y nuevos modelos de gestión*" (pág. 42). Bruselas: V Congreso Europeo CEISAL de latinoamericanistas. Simposio RUR-2.
- Villegas de Gante, A., Hernández-Montes, A., y Santos Moreno, A. (2010). El Queso Crema de Chiapas: un acercamiento a su caracterización. *Claridades Agropecuarias*, 33-39.

- Villegas de Gante, A., Santos Moreno, A., y Hernández Montes, A. (2011). *Caracterización del queso crema de Chiapas: Aspectos socioeconómicos y tipificidad del producto*. México D. F.: Universidad Autónoma Chapingo.
- Yamasaki Cruz, A. (1997). Región un concepto sin teoría. En S. Rodríguez, *Teorías y metodologías en ciencias regionales y urbanas* (pág. Tomo 1). México: AMECIDER-UAEM .
- Yin, R. K. (1994). *Case Study Research: Design and Methods*. Nebraska USA: Sage Publications.
- Zamora Acosta, E. (2010). Nuevas perspectivas teorico-metodológicas para el desarrollo territorial: una aproximación desde las teorías de la complejidad y no-linealidad. En: Isabelle Sophia Pincemim Deliberos, *Estudios Regionales en el Siglo XXI* (págs. 11-37). Tuxtla Gutierrez, Chiapas. Mexico: Isabelle Sophia Pincemin Deliberos, Jorge Magaña Ochoa y Rosana Santiago Garcia Editores.
- Zarrilli, A. (1999). Historia y Ecología: un nuevo enfoque acerca de la cuestión rural. *Theoretikos*, 1-10.

