

DE ACÁMBARO Y SUS ACAMBARITAS, UN OFICIO ARTESANAL EN TRANSFORMACIÓN

Carolina de Jesús Mandujano¹
Perla Shiomara del Carpio Ovando²
Fausto José Martínez Díaz³

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Carolina de Jesús Mandujano, Perla Shiomara del Carpio Ovando y Fausto José Martínez Díaz (2016): "De Acámbaro y sus acambaritas, un oficio artesanal en transformación", Revista TECSISTECATL (agosto 2016).
En línea: <http://www.eumed.net/rev/tecsistecatln20/acambaritas.html>
Handle: <http://hdl.handle.net/20.500.11763/tecsistecatln20-acambaritas>

Resumen

Este artículo tiene como objetivo aproximarnos al contexto de elaboración y comercialización del pan de Acámbaro, trabajo desde el cual se fomenta el desarrollo del municipio. Entendiendo desde una visión contemporánea más amplia al desarrollo, pues, involucra elementos cognitivos, simbólicos, culturales, sociales, cívicos, de salud y otros que van más allá de la construcción de infraestructura, ingresos y otras acciones materiales. Acude este estudio a la metodología cualitativa de tipo etnográfica, cuyas técnicas fueron: entrevista semiestructuradas, observación participante y revisión documental. Se realizaron un total de 21 entrevistas: 9 panaderos/as (empleados y empresarios), 10 consumidores de pan, 1 servidora pública y 1 persona del sector salud. El trabajo de campo de este estudio se realizó durante el periodo junio - diciembre 2015. En los resultados se reflexiona sobre los motivos de aprendizaje del oficio (herencia familiar, ingresos, posibilidad para evitar la migración, gusto por el oficio) y otros motivos que han propiciado la permanencia -siempre en transformación- de la tradición panadera (desarrollo de habilidades, identidad, obtención de ingresos, sentimiento de utilidad social), las formas de elaboración del pan, los principales lugares de donde se obtiene la materia prima con la que se realiza este producto y las principales actividades en las que participan las mujeres dedicadas a la panificación (comercialización, repostería, cobro, decoración empaque y acomodo del producto). Se presentan los principales problemas señalados por este sector y se concluye con una serie de

¹ Egresada de la Licenciatura en Desarrollo Regional, Universidad de Guanajuato, Campus Celaya-Salvatierra, Departamento de Estudios Sociales carito_isai@hotmail.com

² Profesora-investigadora de la Universidad de Guanajuato, Campus Celaya-Salvatierra, Departamento de Estudios Sociales shiomarartesaniam@gmail.com

³ Profesor-investigador de la Universidad Pedagógica Nacional, sede Peto, Yucatán. faustojmd@hotmail.com

propuestas encaminadas a la generación de políticas públicas que posibiliten la mejora del producto y de sus hacedores.

Palabras claves: Pan, Acámbaro, desarrollo, trabajo.

Introducción

Múltiples son los elementos que construyen la identidad cultural del municipio de Acámbaro, pero ninguno más popular y famoso que su producción de pan. Tan destacada es ésta que, dentro de los lugares de la región, Acámbaro sobresale por su variedad de panes, sus sabores y texturas. Sobresalen las famosas “acambaritas”: pequeñas bolitas de pan que se pueden encontrar actualmente en distintos sabores como son nata, chocolate, canela, vainilla y otros. Éstas se han vuelto referente del lugar. Si bien es cierto que este oficio (artesanal o industrial) tiene importancia en una dimensión alimentaria y cultural, también lo es que tiene una función instrumental relevante al permitir (a sus productores o vendedores) la obtención de ingresos en dinero. Sin embargo, a pesar de su importancia como actividad económica y cultural, el municipio carece de estudios que aborden la tradición panadera en Acámbaro: su evolución, su producción, sus retos, sus problemas y sus luchas contra los procesos de globalización. Por tal motivo, a este artículo le interesa analizar el contexto económico, social y cultural en el que se sitúa la tradición panadera como espacio de construcción de identidades personales y sociales, a la vez que constituye una actividad productiva que posibilita el desarrollo regional del municipio.

A pesar de su importancia social, histórica e instrumental, quienes se dedican a este oficio enfrentan múltiples retos, tales como: la competencia con otros productores, la disminución de personas que fomentan y preservan el oficio, la competencia con la elaboración de pan industrial, las condiciones en que se elabora este oficio artesanal y el impacto del oficio en la salud de quienes lo realizan. Un ejemplo de ello es el contacto con los hornos que con el paso del tiempo afecta los pulmones, todo este esfuerzo no se ve reflejado en los ingresos económicos que obtienen sus productores/as. Por eso, Novelo (2014), señala que el “el elogio de las artesanías o las artes populares hasta la fecha no encuentra correspondencia con el interés por la calidad de vida de los productores” (p. 69). Súmese a ello el aumento en los precios de la materia prima. Algunos críticos han señalado que el impacto más amplio está en:

El poder de las grandes empresas participantes en el mercado de los granos, de las firmas agroindustriales y especuladores, (éstos) tienen efectos masivos sobre los precios y sobre el control de vastas reservas de alimentos. Junto con los ministros de agricultura y comercio de los países del Norte, estas empresas tienden a dominar el comercio internacional de los alimentos (Pearson & Martin, 2000, p. 486).

Cabe señalar que México es un país con una dependencia alimentaria de otros países, principalmente de Estados Unidos. Perea (2009), por eso afirma que México enfrenta un 42% de dependencia en alimentos y de 1994 al año 2008 ha llevado a cabo importaciones del mismo tipo de productos (del país del norte) por 125 mil millones de dólares, lo que ha generado la pérdida de 2 millones de empleos del campo en México durante ese periodo. En ese tenor, debe subrayarse que en ese contexto y ante las necesidades económicas del municipio de Acámbaro y de sus comunidades, la migración hacia el país vecino es una constante, lo cual también impacta en los oficios artesanales, pues, disminuyen las personas que en las comunidades siguen

realizando o fomentando la producción artesanal, en este caso la elaboración de alimentos con la materia prima proporcionada por las tierras fértiles de la región.

El campo también es una actividad que se encuentra afectada por el mismo fenómeno migratorio: “La migración actual del campo está debilitando el tejido social comunitario y generando transformaciones en los procesos identitarios y culturales, donde se encuentran pérdidas de tradiciones y costumbres conforme avanzan las generaciones” (Oxfam México, 2011, p. 26). Otro problema, no menos importante, tiene que ver con el poco reconocimiento social que se les otorga a quienes elaboran estos alimentos y a sus productos (aunque aquí podemos hacer algunas matizaciones, pues no se puede generalizar). Además, los alimentos tradicionales compiten con productos llamados *fast food*, comida rápida de cadenas comerciales (como Oxxo, Mc Donalds, Burger King, otros). Dígase también que compiten con la comida internacional presente en nuestro país y en nuestra región (cada vez aumentan los lugares de comida china y de gastronomía internacional). Quizá la comida tradicional no puede competir con la escala de producción de las mencionadas cadenas, pero sí puede hacerlo en calidad.

La poca remuneración que reciben quienes se dedican a la cocina tradicional es otro gran reto, la necesidad de capacitación y formación en marketing para mejorar los canales de comercialización, la presentación de los productos y detectar las demandas del mercado, resulta también prioritario; como también lo es el acceso a la información de programas gubernamentales dirigidos al sector, apoyo para presentar sus productos en expos, ferias y eventos agroalimentarios. Asesoría para realizar promoción y difusión de sus productos también es valioso y necesario. La necesidad de fomentar e impulsar a las artesanías agroalimentarias a través de programas turísticos en la región también abonaría al respecto. Poco se conoce o se identifica la gran variedad de materia prima o ingredientes que se utilizan en las recetas caseras y ante este desconocimiento (de riqueza nutricional y aporte al cuidado de la salud) poco se valora y reconoce la importancia de estas elaboraciones al recurrir y preservar a especies propias y, a veces, únicas en la región. Añádase a lo anterior, los procesos de “globalización” que invitan a considerar que lo rural o los alimentos artesanales están asociados a lo “atrasado”, “obsoleto” o “pasado de moda”.

En el caso de la producción de pan de Acámbaro, se debe señalar que una de las principales dificultades que enfrentan los integrantes del gremio, ha sido la competencia que vive el pan tradicional artesanal debido a la producción de pan industrial con la cual el pequeño productor no puede competir, pues, su producción responde a una lógica a pequeña escala mientras que quienes tecnifican la elaboración producen en poco tiempo y acceden a mercados más amplios.

Oficios artesanales y desarrollo

En México las políticas de desarrollo regional que se han implementado han tenido variedad de dificultades debido a que solo suelen enfocarse en el aspecto socioeconómico; lo cual ha propiciado sí crecimiento, pero también han tenido como efectos los desequilibrios regionales, porque éstas han sido diseñadas centralizadamente y con una mala planeación (Duarte, 2013). Políticas que, en la mayoría de los casos, son replicadas o “trasplantadas”, pretendiéndose que éstas funcionen en nuestro contexto, sin considerar las características particulares de cada lugar. Esto genera fracaso, contaminación ambiental, marginación y pobreza, propiciando el crecimiento desigual y brindando a un muy pequeño número de familias estabilidad económica; escenario que ciertamente agrava en la mayoría de la población los problemas de salud y mala alimentación.

Es por ello que consideramos que se debe promover un desarrollo más amplio y no solo basado en el crecimiento económico; un desarrollo tanto humano, como social, político, económico, ambiental y cultural, más incluyente. León (2009), en este sentido, nos dice que el desarrollo es la consecución del buen vivir de todas las personas, en paz y armonía con la naturaleza y los demás seres vivos, y la prolongación indefinida de las culturas urbanas. El buen vivir presupone que las libertades, oportunidades, capacidades y potencialidades reales de los individuos se amplíen de modo que permitan lograr simultáneamente aquello que la sociedad, los territorios, las diversas identidades colectivas y cada uno valora como objetivo de vida deseable. En este sentido, se necesitan establecer políticas de desarrollo regional que consideren no solo un desarrollo económico y descentralizado sino que tome en cuenta otros aspectos que también resultan significativos. Lo anterior, implica que se realicen estudios y diagnósticos particulares para determinar cuál es la vocación de producción, necesidades, elementos de identidad e historia de las comunidades, pues, como bien explican Acevedo y Navarro (2003):

El desarrollo regional incorpora principios de equidad y participación; reconoce las vertientes del desarrollo en un sentido integral y en función de necesidades y aspiraciones de la población; reconoce e interacciona con los diversos entornos políticos y económicos y fomenta formas de participación, representación y acción social; asigna roles específicos a las instituciones e instancias participantes y utiliza instrumentos de gestión acordes de las necesidades del desarrollo de cada lugar (p. 5).

Lo anterior, para construir y buscar el desarrollo regional de una forma adecuada, contextualizada y con un grado de esparcimiento más igualitario y similar a los diferentes sectores de la población y desde diferentes aristas. En el caso de los alimentos consideramos que su estudio permite conocer aspectos vinculados con diferentes dimensiones desde los cuales se puede propiciar el desarrollo de un grupo, de un pueblo y de nuestras comunidades que son herederos de múltiples recetas, utensilios y formas de cocinar, pero que al mismo tiempo han ido transformando estas formas de elaboración y consumo. Consideramos, pues, que a través de la alimentación podemos analizar y aproximarnos a aspectos de la identidad de un grupo, conocer a qué se dedican, su economía, su pensamiento político, organizacional, de bienestar, de salud y otros hábitos. Otro elemento a considerar, desde una visión que genere el desarrollo regional, es la sustentabilidad ecológica, en donde se procura no poner en riesgo los recursos naturales de las generaciones futuras. Cruz, López y Neyra (2009), en este sentido, mencionan que:

La sustentabilidad se relaciona generalmente con el término “desarrollo” y, por lo tanto, es muy común hablar de desarrollo sustentable. Así entonces, su viabilidad a largo plazo depende de la equilibrada interacción entre los siguientes tres aspectos o dimensiones principales: la socioeconómica, la política institucional y la ecológica (p. 107).

Para mejorar la calidad de vida de los municipios es importante procurar un desarrollo económico local cuyo propósito sea mejorar las economías locales a través de la implementación de estrategias que permitan el fortalecimiento y crecimiento del sector básico orientado a incrementar los niveles de acumulación local, aumentando las riquezas, optimizando el uso de los recursos naturales y artificiales existentes (Arroyo, 2005).

El desarrollo local es un proceso de crecimiento económico y de cambio estructural que conduce a una mejora en el nivel de vida de la población local, en el que se pueden identificar tres dimensiones: una económica, en la que los empresarios locales usan su capacidad para organizar los factores productivos

locales con niveles de productividad suficientes para ser competitivos en los mercados; otra, sociocultural, en el que los valores y las instituciones sirven de base al proceso de desarrollo; y, finalmente, una dimensión político-administrativa en que las políticas territoriales permiten crear un entorno económico local favorable, protegerlo de interferencias externas e impulsar el desarrollo local (Vázquez, 1988, p. 129).

De allí la importancia de fomentar e impulsar todas estas alternativas de desarrollo regional, para el mejoramiento de comunidades o regiones, con el fin de que se obtengan mejoras integrales e igualitarias para las personas, de tal modo que se combata el rezago social, la desigualdad, la pobreza y la marginación. En el caso de la producción de pan, el famoso y tradicional “pan grande” de Acámbaro, éste ha ido forjando el desarrollo del municipio debido a la generación de empleos y a la carga cultural y social que representa para sus habitantes. Por eso, Silva (2003) señala que tradiciones y cultura como la que se vive en la ciudad de Acámbaro, deben ser valoradas y tomadas en cuenta desde el punto de vista de potencialidades de desarrollo. Promoviendo así mejores opciones de desarrollo, a partir de las cualidades propias del lugar y, al mismo tiempo, conservando y fomentando los símbolos identitarios de la comunidad acambarenses. Por una parte sobresale la función instrumental de este oficio y, por otra, su valor identitario y cultural. En este sentido, Aguado (2014) indica que en el municipio existen alrededor de 80 panaderías que permiten el sustento de múltiples familias. Subraya que las que se consideran grandes llegan a emplear hasta 80 personas mientras que las medianas tienen entre cinco y diez empleados, y las pequeñas suelen ser negocios familiares que ocupan entre dos y cinco personas en promedio.

Lo anterior (elaboración de pan como generador de ingresos e impulsor de la economía del lugar y como trabajo que permite la existencia y permanencia de elementos culturales e identitarios heredados, también en constante transformación) nos invita a acudir a una comprensión de desarrollo más amplia que alude al desarrollo humano, pues, la gente valora también otros beneficios que son menos materiales. Entre ellos figuran, por ejemplo, la libertad de movimiento y de expresión y la ausencia de opresión, violencia o explotación. Su capacidad de decisión en los ritmos de trabajo, la salud y el sentimiento de orgullo por el desarrollo de habilidades personales también son valorados.

La gente quiere (y además necesita) tener un sentido de propósito en la vida, además de un sentido de potenciación. En tanto miembros de familias y comunidades, las personas valoran la cohesión social y el derecho a afirmar sus tradiciones y cultura propia, pues, les genera un sentido de pertenencia y afiliación. En términos simples, como indica Boisier (1999), el desarrollo bien entendido es un fenómeno de orden cualitativo, mientras que se trata de alcanzar mediante acciones de orden cuantitativo. Como señalan Mateus y Brassat (2002), el grado de desarrollo se mide de acuerdo con indicadores de actividad económica que no tienen necesariamente que ver con el beneficio que brinda al ser humano, con las señales de bienestar humano o con las complicaciones de cualquier tipo, principalmente de salud que pueda acarrear esta manera de impulsar el crecimiento en los países. Por eso Boisier (1999) propone apoyarse en el concepto de capital sinérgico para potenciar y articular nuevas formas de capital, casi todas de carácter intangible, a fin de colocar un territorio en el sendero virtuoso del desarrollo. Se trata de cuestiones cognitivas, simbólicas, culturales, sociales, cívicas, etcétera, que parecen vincularse más estrechamente a una contemporánea concepción del desarrollo que va más allá de la construcción de infraestructura u otras acciones materiales. Por eso acude a la noción de O'Connor y McDermott (1998) de análisis sistémico y afirma que una comunidad debe terminar

por transformar los diversos capitales intangibles en un sistema complejo, de manera tal que el desarrollo aparezca como una propiedad emergente del propio sistema. Y afirma que:

Si se desea considerar el desarrollo como una cuestión que tiene que ver con el bienestar espiritual de las personas humanas más que con su bienestar material, es decir, si se desea sostener que el desarrollo es un producto, un resultado, un estado cuasifinal (nunca final, dado su carácter asintótico) de naturaleza intangible, entonces será necesario activar factores causales de igual dimensión, intangibles. Estos factores, agrupados en categorías, pueden ser denominados como capital intangible. Se requiere de una capacidad sinérgica para articular y direccionar las varias formas de capital intangible; la función de la capacidad social para hacer esto se ha denominado capital sinérgico. La puesta en valor del capital sinérgico de una comunidad debe terminar por transformar los diversos capitales intangibles en un sistema complejo, de manera tal que el desarrollo aparezca como una propiedad emergente del propio sistema (...) (Boisier, 1999, p. 52).

Por lo cual, como se ha señalado en otros trabajos (Del Carpio & Freitag, 2012), la vigencia de los oficios artesanales debe explicarse no solamente desde su función instrumental (generador de ingresos económicos) sino desde sus múltiples funciones psicosociales, expresivas y culturales (como sucede con la elaboración de pan sobre el que versa este estudio). Las características ambientales también permiten comprender la presencia de estos oficios de antigua raigambre, en el caso del pan debe señalarse que su elaboración, de cierta manera, también se explica por la amplia producción de trigo en el estado.

Otros motivos que explican la tradición panadera

El trigo es uno de los cereales más utilizados en el estado de Guanajuato. La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA, 2015) indica que “el trigo es de los pocos cereales que contienen los cinco elementos esenciales para el organismo, es decir, carbohidratos, proteínas, grasas, minerales y vitaminas”. Los cuales permiten de una manera factible en la sociedad, el desarrollo y crecimiento sano de los habitantes que lo consumen. El Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP, 2014)⁴ subraya que:

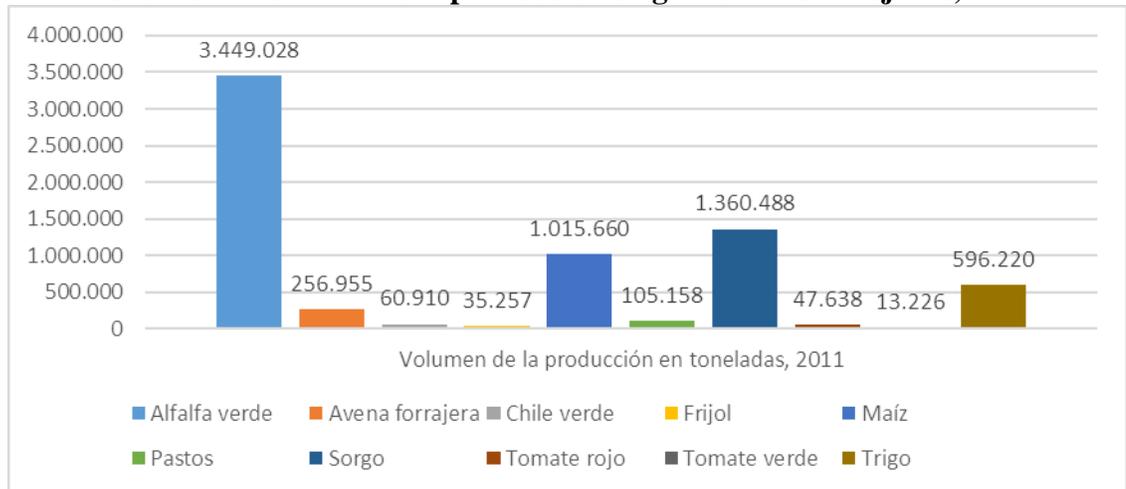
El trigo es una planta gramínea anual con espigas. Es decir, se trata de una especie de pasto. Su altura es variable, va desde treinta centímetros hasta un metro y medio de largo. El tallo, recto, cilíndrico, da unas hojas largas y finas que terminan en forma de lanza, por lo que se les llama lanceoladas. Cada planta tiene de cuatro a seis hojas. El grano de trigo es ovalado, parecido al arroz, con las puntas redondeadas. De una de ellas sobresale el germen y en la otra hay un mechón de pelos finos que se conoce como pincel, por su forma. Los granos pueden ser blandos o duros. Estos granos se muelen para la obtención de harina para pan.

Por las características de desarrollo productivo del trigo y debido a las condiciones climatológicas adecuadas que necesita, su producción es practicada solo en 24 entidades federativas de la República Mexicana (ITESM, 2003). La SIAP (2014), señala por eso que el trigo se desarrolla en climas subtropicales, templados o ligeramente fríos. Las plantas requieren una cantidad moderada de agua, entre 229 y 762 milímetros de lluvia. Los trigos de invierno se cultivan en zonas templadas. La temperatura mínima para que crezca bien es de 13°C. El mejor trigo se consigue en terrenos pesados, con abundante marga y arcilla, aunque también es posible obtener buenos rendimientos en otros más ligeros. Dentro de las regiones más destacadas por su

⁴ Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (2014). *Trigo grano*. Recuperado de <http://www.siap.gob.mx/trigo-grano/>

producción preponderante de trigo en México se encuentran los estados de Sonora, Sinaloa, Baja California, Guanajuato, Michoacán y Jalisco (ITESM, 2003). Para el caso de Guanajuato resulta ilustrativo conocer el volumen de producción en toneladas de diversos cereales y otros cultivos en el estado (datos correspondientes al 2011).

Gráfico 1. Volumen de la producción de granos en Guanajuato, 2011



Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos en INEGI, 2011.⁵

En Guanajuato, según información del INEGI (2011), la superficie sembrada de trigo grano fue de 97,309 hectáreas y la superficie que se cosechó durante el mismo periodo de ese cereal fue de 87,838 habiendo ésta bajado con respecto a las hectáreas cultivadas. Como se puede ver en la gráfica anterior el trigo en Guanajuato es el cuarto cereal que tuvo un volumen de producción alto, solo después de la alfalfa verde, el sorgo y el maíz, con 596 mil 220 toneladas de trigo. La amplia producción agrícola en el estado, especialmente en cuanto a granos se refiere, permiten comprender la transformación de esta materia prima en alimentos como la elaboración del famoso pan de Acámbaro.



Fotografía 1 y 2. Harina y masa madre con la que se elabora el pan.⁶

⁵ INEGI (2011). *México en Cifras: Información nacional, por entidad federativa y municipios*. Recuperado de <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/default.aspx?e=11>

⁶ Las fotografías que aquí se presentan pertenecen al archivo fotográfico del grupo de investigación.

Abordaje metodológico

Para la realización del trabajo de campo de este estudio cualitativo etnográfico, se utilizaron las siguientes técnicas cualitativas de investigación: entrevistas semiestructuradas, observación participante, revisión de documentos y de material del Archivo Histórico Municipal de Acámbaro, y la redacción de un diario de campo. Se realizaron un total de 21 entrevistas: 9 panaderos/as (empleados y empresarios), 10 consumidores de pan, 1 servidora pública y 1 persona del sector salud. El trabajo de campo de este estudio se realizó durante el periodo junio-diciembre 2015.



Figura 3 y 4. Proceso de producción de pan y panificadoras en Acámbaro.



Fotografía 5. Pan dulce o fino, elaborado en Acámbaro, Guanajuato.

Se comparten aquí algunas características de la población entrevistada en este estudio.

Tabla 1. Características sociodemográficas de la población de estudio

Rubro	Oficio u ocupación	Seudónimo	Edad	Sexo	Ocupación	Originario de
9 Panaderos	1. Panadero	Gerardo	61	M	Empresario	Acámbaro
	2. Panadero	Pedro	55	M	Empleado	Acámbaro
	3. Panadero	Pablo	48	M	Empleado	Acámbaro
	4. Panadero	Julio	47	M	Empresario	Acámbaro
	5. Panadero	Valentín	64	M	Empleado	Acámbaro
	6. Panadero	Manuel	47	M	Empresario	Acámbaro
	7. Panadero	Carlos	65	M	Empleado	Acámbaro
	8. Panadero	Antonio	33	M	Empresario	Acámbaro
	9. Panadero	Elia	63	F	Empresaria	Acámbaro
10 Consumidores	10. Consumidores	Mariana	52	F	Comerciante	Ciudad de México
	11. Consumidores	Ema	41	F	Comerciante	Ciudad de México
	12. Consumidores	Nancy	21	F	Estudiante	Acámbaro
	13. Consumidores	Fabiola	47	F	Comerciante	Acámbaro
	14. Consumidores	Vicente	20	M	Estudiante	Acámbaro
	15. Consumidores	Héctor	56	M	Comerciante	Acámbaro
	16. Consumidores	Gloria	70	F	Ama de casa	Acámbaro
	17. Consumidores	Alán	30	M	Empleado	Acámbaro

	18. Consumidores	Lourdes	56	F	Jubilada	Péjo, Salvatierra
	19. Consumidores	Karen	46	F	Ama de casa	Acámbaro
1 Servidor público	20. Servidor público en IMCA	Miriam	48	F	Coordinadora del patrimonio cultural	Acámbaro
1 Servidor en sector salud	21. Nutrióloga	Ana	31	F	Nutrióloga	Acámbaro

Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo.

Algunos resultados

Motivos que permiten la existencia del oficio

Es necesario subrayar que es importante ver más allá del mero producto comercial ya que el sabor, diseño, forma y textura que ha ido adoptando el producto hecho de manera artesanal o industrial, no sólo da cuenta de una actividad que se realiza con fines económicos (función instrumental del trabajo) sino que también nos advierte la existencia de aspectos no tangibles (funciones expresivas o latentes del trabajo) como podrían ser algunas de las funciones psicosociales propuestas para el trabajo realizado en términos contractuales propuestas por Agulló (1997), Alcover (2004) y Jahoda (1933/1972), tales como: otorga significado a la vida y permite la integración. Además, brinda oportunidades para la interacción y contactos sociales, estructura el tiempo, tiene una función integrativa y brinda la oportunidad para el desarrollo de habilidades y destrezas, permite pues el desarrollo de las capacidades personales, a la vez que estructura el tiempo, permite el sentimiento de utilidad social, construye identidad y transmite valores (Del Carpio, 2012).

También, como ya se ha señalado, la producción artesanal, constituye una necesidad cultural y permite preservar la memoria histórica de los pueblos de sus creadores. Las artesanías viven, pues, porque la cultura lo sigue requiriendo y vivirá mientras haya quien las realice. Autores como Sanchis (2004) advierten algo que también puede ser válido para el tema que aquí nos ocupa. Señala este autor que el ser humano no sólo necesita consumir bienes básicos, sino también de comodidad y de emulación que le permitan vivir mejor y distinguirse de los demás. “Detrás de esta necesidad está el deseo de conseguir gratificaciones efectivas e imaginarias (fantásticas) que tienen que ver con la autoestima y con la pretensión de ser valorado y estimado por los demás” (p. 47), a través del trabajo que se realiza.

Existen toda una serie de contextos alrededor de la producción de pan, por medio de los cuales podemos darnos cuenta que no solo representa, tanto para los que elaboran el producto como para los que lo consumen, una labor o una actividad productiva sin ningún arraigo cultural. Esto es así porque como mencionan Díaz & Gómez (2005): “Las prácticas alimentarias no sólo son comportamientos o hábitos, sino también y, sobre todo, prácticas sociales con una clara dimensión imaginaria, simbólica y social” (p. 23).

Empresarios y empleados de la panadería acambareña al compartir el significado que le atribuyen al trabajo de elaborar pan, utilizan la palabra “magia” para referirse a éste, por la transformación de materia prima en un pedazo de pan. También se refieren a éste como “motivo de honor” y de orgullo porque les permite el desarrollo de habilidades y les genera satisfacción el hecho de que otras personas disfruten el producto de su trabajo. He aquí un testimonio al respecto:

Pues significa mucho, es la parte de nuestra vida, yo soy la tercer generación de este negocio de panaderos y, pues, significa mucho para nosotros, es comercio, base de la subsistencia de una familia de panadero que somos nosotros (Julio, 47 años, panadero, Acámbaro).

Herencia, tradición y obtención de ingresos son motivos de satisfacción en el oficio. Valoran también la libertad de movimiento y de expresión en la realización de éste. Les agrada elaborar diferentes tipos de panes, despachar el producto y “vivir siempre de noche” por el arduo trabajo. Indican también que les gustaría innovar formas de pan y sabores. Subrayan, a su vez, la obtención de ingresos que les permite su oficio. Son, pues, varias funciones psicosociales de su trabajo.

(Todo es) lo que más me gusta de mi trabajo: hacerlo, elaborarlo, prepararlo y todo (Valentín, 64 años, panadero, Acámbaro).

Además, en tanto miembros de familias y comunidades, las personas valoran la cohesión social y el derecho a afirmar sus tradiciones y cultura, en este caso, desde el ámbito del oficio de hacer pan.

Yo siento que sí que es parte de la identidad, por eso la gente conoce Acámbaro por el pan y a donde quiera que uno va, le dices soy de Acámbaro donde hacen pan” (Mariana, 52 años, comerciante, Ciudad de México).

Es así como trabajadores de la panificación, relatan que al escuchar “Pan de Acámbaro”, ya sea dentro o fuera del municipio, suelen relacionarlo directamente con su vida (con su trayectoria personal y laboral). Se refieren a este oficio como “una reliquia”. También consideran que genera vínculos con personas de otra localidad y, con el paso del tiempo, se incrementa la confianza, atención y aprecio por quienes con frecuencia adquieren el producto o participan en la elaboración de este producto (en las panificadoras).

Pues es bonito porque es muy nombrado (el pan), es muy querido porque mucha gente prefiere el pan de Acámbaro (Elia, 63 años, panadera, Acámbaro).

Bueno, pues si estoy en otro lugar (al escuchar “Pan de Acámbaro”) me llena de orgullo (sonríe), porque pues me dedico a esta labor (Manuel, 47 años, panadero, Acámbaro).

De igual manera, consumidores acambareños señalan que cuando escuchan “Pan de Acámbaro”, suelen asociar esta frase con la cultura y las tradiciones del lugar. Otros, por su parte, lo asocian con el pan grande, el pan artesanal y las acambaritas.

(Pienso) en un pan suave, rico, sabroso (Alan, 30 años, empleado, Acámbaro).

Pues tengo la referencia de ver el cerro del Chivo y el cerro del Toro, y un panadero haciendo pan (Lourdes, 56 años, jubilada, Acámbaro).

Silva (2003) por eso indica que tradiciones y cultura como las que se viven en la ciudad de Acámbaro, deben ser valoradas y tomadas en cuenta desde el punto de vista de potencialidades de desarrollo para el municipio. Esto también es así porque este oficio es una tradición heredada que suele ser constante en el tiempo, manteniendo un lugar importante en los espacios sociales (Madrazo, 2005). Según Alejo, Ruiz & Pérez (2012) las artesanías agroalimentarias, como las de

esta investigación, suelen representar un gran valor y significado para la sociedad de los lugares en los que se producen, debido a que las maneras en que son elaboradas han sido reproducidas con el paso de los años de generación en generación y han sido aprendidas y compartidas dentro del seno familiar.

Del aprendizaje del oficio

Analizando la pregunta realizada a distintos panaderos de si les gustaría que sus hijos y siguientes generaciones se siguieran dedicando a este oficio, encontramos que indican que sí les gustaría. Defienden que sería de su agrado que las generaciones jóvenes y la niñez aprendieran el oficio y siguieran dedicándose a éste, pues, es una buena manera de subsistir (precisamente por la demanda que tiene), debido a que el pan se consume diariamente. Desafortunadamente, también advierten que son pocos los jóvenes que están aprendiendo el oficio y sus hijos ya no lo realizan ni aprenden. Encuentran en la escolaridad y en la migración mejores oportunidades para obtener ingresos. Están sabedores de que el día en que todos los que actualmente siguen dedicándose a este oficio ya no estén o no puedan seguir realizándolo, entonces, su negocio desaparecerá y los conocimientos y habilidades para hacer pan no serán compartidos a las generaciones jóvenes, pues, consideran que el oficio no asegura ni propicia un futuro económico estable.

A nadie le gustó (aprender). Yo tengo tres hijos, y de los tres ni uno (aprendió). Ellos, como estudiaron poquito, tienen su profesión aparte. Yo que diera por sentirme más orgulloso de que mi hijo me dijera: “No, papá mira ahora vamos a hacerle así”. Ahora mi hijo (que se dedique), qué orgullo para mí, porque yo lo enseñé ¿Sí? pero no quisieron (Carlos, 65 años, panadero, Acámbaro).

Sí (me gustaría) porque es un trabajo que tiene mucha demanda, no hago menos a ningún otro empleado de otro lugar, pero éste, si usted se fija, los albañiles cuando en tiempo de aguas se les escasea el trabajo, los carpinteros duran mucho en conseguir un trabajo porque si usted compra un ropero o una cama, pues, es para años y el pan pues ahorita lo comes, lo compras y ahorita lo comes y mañana otra vez (Pablo, 48 años, panadero, Acámbaro).

Están ciertos de que ante la falta de interés de muchos jóvenes por aprender el oficio a la larga caerán en desuso conocimientos artesanales. Turok y Bravo (2005) advierten este fenómeno de las brechas generacionales en otros oficios artesanales, sus múltiples visitas a comunidades artesanales los llevó a observar que cada vez es y será más difícil encontrar artesanos y aprendices entre los cinco y 30 años de edad. Prevalciendo actualmente artesanos activos de más de 40 años de edad. A pesar de lo anterior reconocen la importancia de este oficio, pues, señalan a la elaboración del pan y a este alimento como elemento de identidad comunitaria. Saben es elemento distintivo del municipio, lugar al que hacen referencia con afecto.

Pues significa mucho para mí, porque aquí nací y aquí tengo mis raíces, aquí siempre he estado. Aquí tengo a mi familia y pues me gusta mi ciudad (Nancy, 21 años, estudiante, Acámbaro).

Además, mencionan que después del ferrocarril, y en conjunto con la agricultura, la producción del pan tradicional ha sido y es actualmente una de las principales fuentes de trabajo.

Con muy alto honor ¿Verdad? de Acámbaro. (Con el gusto) de decir el Pan de Acámbaro y qué bueno porque es un orgullo como cualquier ciudad donde hacen (algo distintivo), que en Irapuato la fresa, Celaya la cajeta, también es un orgullo,

como aquí tenemos nosotros el orgullo de ser los privilegiados de tener el pan de Acámbaro (Gerardo, 61 años, panadero, Acámbaro).

La producción de pan, aparte de ser también un importante factor de identidad, es económicamente relevante para múltiples familias, ya que es una actividad que constituye una de las fuentes de ingresos para las familias de Acámbaro. Lo mismo ocurre con la cerámica de alta temperatura, así como con los dulces regionales que se producen, por ejemplo: las cocadas, los ates, la cajeta, el jamoncillo y las conocidas bolitas de leche. Siendo todos éstos de elaboración artesanal. Algunos panaderos crecieron observando a sus familias elaborando pan. Mientras que hay otros que indican que “fue el destino” el que propició aprendieran el oficio de sus padres. Otros indican que aprendieron porque les gustaba el oficio, a la vez que hay quienes afirman que “no hubo de otra” dada a la antigüedad del oficio y debido a las necesidades de sus hogares, puesto que afirman que en la panadería nunca faltó el trabajo. Véanse en el siguiente esquema algunos de estos motivos.

Esquema 1. Motivos para aprender el oficio



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo realizado.

Decidí ser panadero, primera porque me gustaba y aparte no había recursos como para seguir estudiando otra cosa, entonces, agarrar un oficio en lugar de irse por otro lado, para mí fue lo mejor (55 años, panadero, Acámbaro).

La mayoría de los panaderos consultados informan que tienen entre 25 y 50 años dedicándose a la producción del pan. Indican que les preocupa que no observan a personas jóvenes aprendiendo el oficio.

Ya tengo, pues, yo creo que más de la mitad de mi vida, yo creo unos 25 años (en el oficio), si no es que más (Julio, 47 años, panadero, Acámbaro).

Desde hace 50 años (me dedico a hacer pan) (Valentín, 64 años, panadero, Acámbaro).

Son, pues, múltiples los motivos que nos permiten comprender la amplia tradición panadera en Acámbaro. Las personas entrevistadas indican, especialmente, los motivos que muestra el esquema siguiente.

Esquema 2. Motivos de la tradición panadera en Acámbaro



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo realizado.

Como se observa son múltiples los motivos por los cuales sigue viva la tradición panadera en el municipio, cumple diversas funciones instrumentales y expresivas. Dentro de las primeras sobresale la obtención de ingresos en dinero al comercializar el producto. La fotografía siguiente nos muestra la exposición de los panes en anaqueles de diferentes panificadoras, además de que contiene algunas imágenes del público que visita los diferentes stands de la feria de la panificación en el municipio.



Fotografía 6. Exposición en la 6ª Feria de la Panificación, Acámbaro, Guanajuato.

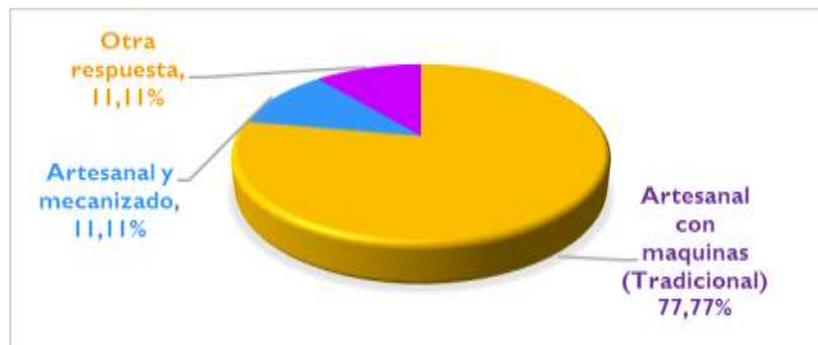
De la elaboración de pan

El trigo tiene una fuerte influencia en la dieta alimentaria de la población mexicana. Sin embargo, es el maíz el alimento dominante. Éste es consumido tres veces más que el trigo, ocho veces más que frijol y doce veces más que el arroz, por lo que el maíz sigue siendo el alimento fundamental

en la dieta actual (Iturriaga, 2007). Sin embargo y pese a ello, la elaboración del pan en la ciudad de Acámbaro continua siendo de trigo, según indican las voces del gremio panadero de este estudio.

Asimismo comentan que la producción de pan, en la mayoría de los casos, ya no es estrictamente artesanal. Anteriormente, ésta consistía en una elaboración del pan únicamente manual, con una cocción preferentemente con leña, en un horno conocido como calabacero y fabricado con ingredientes totalmente naturales y sin conservadores. Con el paso del tiempo, algunos métodos principalmente de cocción han tenido que modificarse debido a la influencia de los avances tecnológicos y al aumento en las demandas del producto. Se conoce como pan tradicional debido a que dentro de su proceso de producción son utilizadas algunas máquinas para el refinamiento y la revoltura de la masa, a la vez que su realización también consiste en la elaboración manual de cada una de las piezas de pan. Se cuida que el producto no contenga conservadores. Al respecto se puede observar el siguiente gráfico.

Gráfico 2. Formas de elaboración de pan



Fuente: Elaboración propia de acuerdo a los datos obtenidos durante el trabajo de campo.

Algunos panaderos siguen exclusivamente realizando pan a la antigua usanza. Lo cual, invita a reflexionar sobre el impacto y resistencia colectiva de los artesanos ante las modificaciones de las condiciones tradicionales que genera la tecnificación de la producción (Palacios, 2014). Dentro del gremio de la panificación de Acámbaro, en la actualidad, tal y como reflexiona esta autora, se pueden identificar tres tipos de panaderos: el artesano, el empresario y el empleado; así como dos modelos de panaderías: la artesanal y en transición. Personas que se dedican al oficio comentan que la demanda del producto en general suele “ser buena”. Sin embargo, señalan que la venta del producto no es constante sino que obedece a la temporada, diciembre (clima frío que invita a consumir bebidas calientes y pan, y las fiestas navideñas) incrementa el consumo de este alimento. También la ubicación de la panadería y la cantidad de panificadores que se vuelven competencia hacen que se dificulte la comercialización del producto. Por otra parte, también señalan que el horario laboral de este trabajo suele ser intenso y arduo, principalmente los turnos nocturnos.

Pues sí, un negocio que no deja (dinero) no es negocio, pero ya así como están los insumos y todo eso de la materia prima, está carísimo; entonces le subimos nosotros \$1 peso, \$2 pesos al pan y ya no nos lo compra la gente, porque aquí hay mucha competencia, por un tostón la gente se va a otro lado ¿Sí? Entonces, ya es difícil que diga uno: ¡Pues ahora sí es negocio! Y así como están las cosas con el gobierno, paga uno mucho impuesto (Gerardo, 61 años, panadero, Acámbaro).

Las cantidades de piezas de pan producidas diariamente por los establecimientos son también diversas, pues, dependen del tamaño de la empresa y de la demanda del producto (por la temporada). Éstas van desde 350 piezas hasta 8 mil. El precio de los panes va desde \$1.25 pesos hasta \$42 pesos, depende del tipo de pan. Respecto a la materia prima y los ingredientes con los que se realiza el pan mencionan que se obtiene en diversos lugares, tal como lo muestra el siguiente esquema.

Esquema 3. Lugares de donde proviene la materia prima e ingredientes con los que se elabora el pan de Acámbaro



Fuente: Elaboración propia de acuerdo a los datos obtenidos durante el trabajo de campo.

Existe la “Unión de Productores de Pan Grande de Acámbaro” a la que pertenecen 12 panaderías del lugar, allí están organizados algunos integrantes del gremio. Dicha unión tiene el objetivo de formalizar requisitos y estándares de calidad, marcas, certificaciones, presentación del pan, bolsas, etiquetado y comercialización. También gestionan apoyos gubernamentales para los integrantes de la unión. Se responsabilizan, además, de generar vínculos externos al municipio para poder comercializar el producto. Lamentablemente, la mayoría de las panaderías existentes (principalmente las microempresas), no se encuentran dentro de dicha organización, por lo que no cuentan con el mismo apoyo y difusión de sus productos.

Por lo general, la elaboración de pan persigue fines de comercialización, pero también es para consumo familiar. En Acámbaro la producción y comercialización de pan resulta una influencia importante para el desarrollo económico de la región, ya que desde este oficio se generan empleos en el municipio y se generan microempresas familiares. Además de que esta producción atrae al turismo. Dentro del sector panadero se suele dar trabajo en términos contractuales tanto a hombres como a mujeres. En años recientes la participación de las mujeres en este sector (trabajo formal en panificadoras) incrementó. Originalmente era una labor de hombres, por la fuerza que requiere la elaboración del producto, sin embargo (según indican panaderos y consumidores de este estudio), la participación de las mujeres en el oficio de la

panificación ha ido aumentando. Dentro de las principales actividades en las que ellas participan se encuentran las que se muestran a continuación:

Esquema 4. Participación de las mujeres en la panificación



Fuente: Elaboración propia de acuerdo a información obtenida durante el trabajo de campo.

Problemas y retos

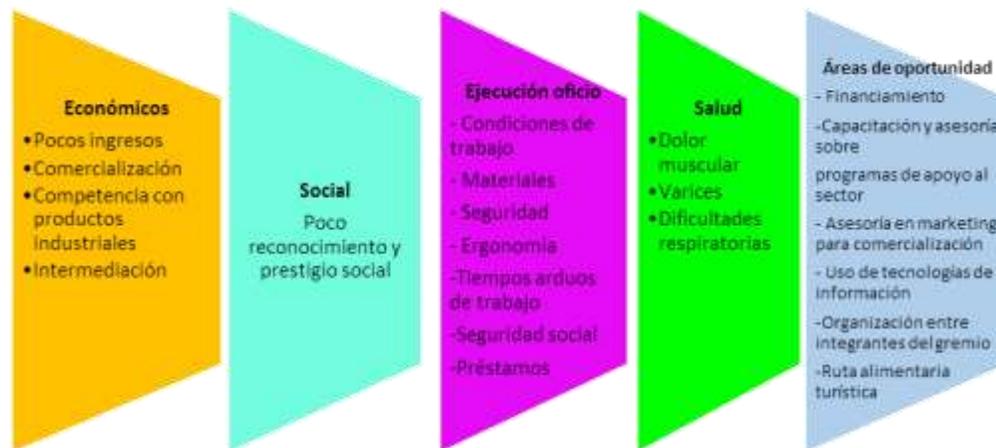
La mayoría de las personas consumidoras de pan entrevistadas en este estudio señalan que desconocen los orígenes y antecedentes del pan de Acámbaro. Por su parte, quienes lo elaboran tienen nociones al respecto y también afirman que desconocen sobre apoyos y programas gubernamentales encaminados a fortalecer las actividades y la producción de los integrantes del gremio. Desconocen respecto a financiamiento para la micro, pequeña y mediana empresa. A pesar de lo anterior, la mayoría de los entrevistados manifiestan su interés por mantener vivo este oficio artesanal.

Más que nada que no se pierda la tradición y que es como todo, todos nos hacemos viejos y así, y pues me gustaría que así como señores que son panaderos que tienen sus hijos, pues, que le enseñen a los hijos para que no se acabe la cultura y siga produciéndose el pan y, pues, que esta cultura o costumbre siga y que no se acabe (Vicente, 20 años, estudiante, Acámbaro).

A parte del desconocimiento de programas encaminados al apoyo de este sector, señalan el impacto del oficio en la salud de quienes lo realizan. Algunas de las afectaciones mencionadas son quemaduras a las que están expuestos, debido al manejo del gas, además las afectaciones en las vías respiratorias suelen ser comunes por el humo y la harina que llegan a respirar. También subrayan el riesgo de lastimarse con la maquinaria, cuando la producción es tecnificada. Los dolores del cuerpo debido a la fuerza requerida y al estar de pie por tiempos prolongados ocasiona también la generación de varices en las piernas. Lo anterior, nos permiten constatar lo que también en otros estudios se ha subrayado respecto a dificultades en torno a los oficios artesanales (Del Carpio, 2012): la precariedad económica de los productores, la comercialización de los productos, la intermediación, los bajos precios, la competencia con productos industriales y otras dificultades relacionadas con la necesidad de mayor organización, comunicación y acuerdo entre los integrantes del gremio.

Añádase a éstos otros problemas que tienen que ver con la falta de capacitación de los artesanos, los tiempos arduos de trabajo que a la larga afectan la salud de quien lo realiza y el poco o nulo reconocimiento social del oficio. Temas son todos estos que provocan migración, disminución de personas dedicadas a los oficios artesanales y poco interés por aprender, enseñar y fomentar los saberes artesanales entre las nuevas generaciones. Sea como fuere, a pesar de las dificultades que atraviesan quienes elaboran pan, este producto seguirá coexistiendo con otros alimentos y seguirá vigente mientras haya quien los realice. Para intentar cerrar, se presenta un esquema que intenta compilar las principales dificultades, retos y áreas de oportunidad en torno a la realización y comercialización de pan, aspectos señalados por las personas entrevistadas.

Esquema 5. Retos, problemas y áreas de oportunidad



Fuente: Elaboración propia de acuerdo a información obtenida durante el trabajo de campo.

Conclusiones

Los oficios artesanales (como la elaboración del pan) han ido coexistiendo, transformándose o adaptándose a los procesos de globalización, claro ejemplo de ello es la elaboración de pan en Acámbaro, Guanajuato, en la cual encontramos diferentes tipos de panaderos: artesano, empresario y empleado, dedicados a la elaboración artesanal, tecnificada y, especialmente, mixta. Hemos visto las principales motivaciones que tuvieron los panaderos entrevistados para dedicarse a este oficio (herencia, ingresos, gusto por el oficio) y las funciones psicosociales que les ha representado su ocupación (desarrollo de habilidades, identidad, obtención de ingresos, sentimiento de utilidad social), sus preocupaciones (competencia industrial y con otros panaderos, el poco interés de los jóvenes por aprender el oficio, pocos ingresos), sus retos y problemas en diferentes dimensiones (social, de salud, económicos, de comercialización, de formación, otros) y los posibles caminos y áreas de oportunidad del sector (capacitación, financiamiento, asesoría en marketing, en uso de las tecnologías de la información, en el desarrollo de rutas turísticas y otras áreas).

Los testimonios aquí presentados nos permiten también subrayar la necesidad de pensar al desarrollo en términos más amplios en los que se consideren elementos cognitivos, simbólicos, culturales, sociales, cívicos, de salud y otros que van más allá de la construcción de infraestructura, ingresos y otras acciones materiales. Lo anterior permite ir apuntalando una

construcción contemporánea de desarrollo más inclusiva y humana. Hemos querido subrayar lo anterior dado a que los motivos que han permitido la continuación de la tradición panadera en Acámbaro nos han invitado a pensar en motivos que superan la dimensión económica para explicar su permanencia a pesar de que el creciente fenómeno de la globalización ha condicionado una política mercantil. Consideramos por eso que se requiere fortalecer la elaboración del pan y las condiciones de vida de quienes lo realizan, lo más importante no es pues el producto sino su artífice. Por lo cual hemos querido cerrar este texto con una serie de propuestas encaminadas a la mejora de la calidad de vida de los artesanos, dueños de las manos que todos los días realizan pan en Acámbaro. He aquí algunas posibles alternativas:

- Promover, con la ayuda del gobierno del estado de Guanajuato, una escuela de oficios, en la que se proporcione capacitación y se instruya a los panaderos, pero que sean ellos (los de mayor experiencia) quienes compartan su experiencia a las generaciones jóvenes del municipio.
- Promover a nivel estatal y municipal el otorgamiento de premios, reconocimientos y distinciones a los grandes maestros del oficio.
- Desde el ámbito educativo se pueden emprender acciones que permitan fortalecer, revitalizar y revalorar la historia de los oficios artesanales del lugar, especialmente de la elaboración del pan.
- Impulsar, la inclusión en la legislación cultural del Estado de Guanajuato, la conservación y promoción del pan tradicional de Acámbaro como sello de identidad y patrimonio cultural del sur del estado.
- Creación de una ruta turística en la que se promueva el pan de Acámbaro junto con otros productos característicos de la región.
- Crear canales de distribución y comercialización del pan tradicional y artesanal de Acámbaro, hacia las grandes tiendas de autoservicio, hacia otros estados y hacia el extranjero; con apoyo del gobierno estatal y municipal.
- Establecer programas de apoyo y de cuidado a la salud de quienes se dedican a este oficio.
- Desarrollar una organización en la que puedan integrarse y participar todos y cada uno de los productores de pan de Acámbaro, para acceder a programas de capacitación entorno a la producción, comercialización, acceso a créditos y la elaboración de proyectos productivos encaminados a la mejora de este sector.
- Crear una marca distintiva con productos de la región y capacitación en *marketing* a los productores.
- Promover desde el nivel superior (universidades, tecnológicos y centros de investigación) la realización de proyectos de investigación multidisciplinarios donde se analicen diferentes dimensiones (cultural, económica, ambiental, político) que convergen en la elaboración, difusión y comercialización del pan y de otros productos artesanales.

Lo dicho hasta ahora, nos permite defender que si estudiamos la historia de los oficios, a sus artífices, sus condiciones y múltiples luchas en conjunto, podemos comprender, de cierta forma, el devenir de la economía fabril, del obrero industrial, de las transiciones (o permanencias) y cambios en la producción artesanal y tradicional. Estos procesos de resistencia o de adaptación, como señala Palacios (2014): “(...) tal vez nos ayuden a una visión más integral sobre los recursos culturales e identitarios que sectores subalternos han construido por generaciones. La tarea es ardua pero el mundo social por descubrir es mayor” (p. 61). Sin duda, muchas son las invitaciones que nos hace el estudio y análisis de los productos artesanales, sus cambios, permanencias y transformaciones. Quizá la más importante radica en que cuando estudiamos estos productos estamos también acercándonos a “los otros” que nos invitan, desde el ámbito de

las artes y de los oficios, a estudiarnos y re-pensarnos a nosotros mismos, a nuestros cambios y transformaciones.

Referencias

- Acevedo, V. A. & Navarro, J. C. L. (Coordinadores) (2003). *Globalidad, desarrollo y región*. Morelia, México: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Instituto de Investigaciones Económicas y Empresariales, Universidad de Guadalajara, Academia Mexicana de Ciencias Económicas, A.C. y Centro de Estudios para el Desarrollo Nacional, CEDEN, S. C.
- Aguado, E. (2014). *El pan de Acámbaro*. Guanajuato. Guanajuato, México: Ediciones La Rana.
- Agulló, E. (1997). *Jóvenes, trabajo e identidad*. Oviedo: Universidad de Oviedo.
- Alcover, C., Martínez, D., Rodríguez, F., & Domínguez, R. (2004). *Introducción a la psicología del trabajo*. Madrid, España: McGraw-Hill.
- Alejo, S.; Herrera, C. & Ruiz, G. (2012). *Artesanías agroalimentarias. Alternativas posibles en el sur de Guanajuato*. Puebla: Altres Costa-Amic Editores y Universidad de Guanajuato.
- Arroyo, J. (2005). “Remesas, microfinanzas y desarrollo económico local. Una visión regional”, ponencia presentada en el I Seminario internacional sobre el impacto de las remesas en América Latina, Zacatecas.
- Boisier, S. (1999). El desarrollo territorial a partir de la construcción de capital sinérgico. *Estudios Urbanos e Regionais*, no. 2, pp. 39-53.
- Cruz, M., López, C. & Neyra, L. (2009). *Artesanías y medio ambiente* (1ª Ed.). México, D.F.: Fonart.
- Del Carpio, Perla (2012). Entre el textil y el ámbar: Las funciones psicosociales del trabajo artesanal en artesanos tsotsiles de La Ilusión, Chiapas, México. *Revista Athenea Digital*, 12 (2), 185-198.
- _____ & Freitag V. (2012). Motivos para seguir haciendo artesanías en México: convergencias y diferencias del contexto artesanal de Chiapas y Jalisco. *Ra Ximhai. Revista de Sociedad, Cultura y Desarrollo Sustentable*, 9 (1), pp. 79-98.
- Díaz, C. & Gómez, C. (2005). Consumo, seguridad alimentaria y salud. Una perspectiva de análisis desde las ciencias sociales. *Revista Internacional de Sociología*, 3 (40), pp. 9-19.
- Díaz, C. & Gómez, C. (2005). Sociología y alimentación. *Revista Internacional de Sociología*, 3 (40), pp. 21-46.
- Duarte, R. (2013). Políticas públicas para el desarrollo regional de las artesanías. *INCEPTUM*, 8 (15), pp. 229-258.
- INEGI (2011). *México en Cifras: Información nacional, por entidad federativa y municipios*. Consultado el 08 de agosto de 2016, desde <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/default.aspx?e=11>
- Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Querétaro (2003). *Plan Estratégico de Investigación y Transferencia de Tecnología: Etapa III: Trayectoria y Prospectiva del Mercado de Trigo*. México: Fundación Guanajuato Produce, A.C.
- Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Querétaro (2003). *Plan Estratégico de Investigación y Transferencia de Tecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial: Etapa II: Identificación de Demandas Tecnológicas en la Cadena Agroalimentaria de Trigo*. México: Fundación Guanajuato Produce, A.C.

- Iturriaga, J. (2007). La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural. *Archipiélagos*, 14 (56), pp. 47-49.
- Jahoda, M., Lazarsfeld, P. F., & Zeisel, H. (1933/1972). *Marienthal: The sociography of an unemployed community*. Nueva York: Aldine-Atherton.
- León, O. (2009). *América Latina en movimiento*. Quito, Ecuador: Agencia Latinoamericana de Información.
- Madrazo, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Contribuciones desde Coatepec*, no. 9, pp. 115-132.
- Mateus, J. R. & Brasset, D. W. (2002). La globalización: sus efectos y bondades. *Economía y Desarrollo*, 1 (1), pp. 65-77.
- Novelo, V. (2014). Lo bueno, lo malo, lo feo y lo bonito en los diablos de Ocumicho. *Discurso Visual*, 3 (33), pp. 64-72.
- O'Connor, J. & McDermott, I. (1998). Introducción al pensamiento sistémico. Barcelona: Ediciones Urano.
- Oxfam México (2011). *Crisis rural, Cambio Climático y Pobreza: Hacia la búsqueda de Alternativas para la definición de Políticas Públicas en México*. México, D.F.: Autor.
- Palacios, L. (2014). *Oficios Urbanos Tradicionales. El lado invisible de la cultura laboral regiomontana* (1ª Ed.). Monterrey, México: Universidad Autónoma de Nuevo León y Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- Pearson, F. & Martin, J. (2000). *Relaciones internacionales. Situación global en el siglo XXI*. México: Mc Graw Hill.
- Perea, E. (19 de enero de 2009). Más dinero para agro; más déficit en balanza comercial. *La imagen agropecuaria*, 1, desde http://www.imagenagropecuaria.com/articulos.php?id_sec=11&id_art=633
- Sanchis, E. (2004). Concepciones del trabajo: de las ambigüedades medievales a las paradojas actuales. *Cuaderno de Relaciones Laborales*, 22 (1), pp. 37-65.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (2015). *El buen pan se hace con trigo*. Consultado el 04 de agosto de 2016, desde <http://www.gob.mx/sagarpa/articulos/el-buen-pan-se-hace-con-trigo>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (2014). *Trigo grano*. Consultado el 04 de agosto de 2016, desde <http://www.siap.gob.mx/trigo-grano/>
- Silva, I. (2003). Metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local. *Gestión pública*, 42, pp. 1-64.
- Turok, M. & Bravo, C. (2005). El artesanado: ¿especie en peligro de extinción? *Úkata, Revista de los artesanos michoacanos*, pp.4-10.
- Vázquez Barquero, A. (1988). *Desarrollo local. Una estrategia de creación de empleo*. Madrid, España: Editorial Pirámide.