



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
LICENCIATURA EN DESARROLLO Y GESTIÓN INTERCULTURALES

EL USO DE LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES PARA LA
PRODUCCIÓN DE CHILE, COMO HERRAMIENTA SUSTENTABLE
PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS EN
MÉXICO. EL CASO DEL SALADILLO, ZACATECAS, MÉXICO

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN DESARROLLO Y GESTIÓN INTERCULTURALES

PRESENTA

Aldo Enrique Téllez Olmos

ASESOR:

Dr. Eduardo Quintanar Guadarrama

Ciudad Universitaria, CDMX, 2018.



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Agradecimientos:

Este trabajo está dedicado a mi familia, por el amor incondicional que me han brindado, por el apoyo y por el cariño que he recibido.

A mi mamá por ser siempre el pilar que nos sostiene, por su fortaleza y la sabiduría de sus palabras, para cada momento de la vida.

A mi hermano por ser la persona que me ha guiado desde siempre y me enseña a vivir mejor cada día.

A mi papá por la nobleza y bondad que transmite en cada momento de la vida.

A mi asesor de tesis por la confianza y por ser el ejemplo académico para la vida.

A María del Carmen Mancera, por ser mi segunda mamá en las buenas y en las malas y haber recibido de ti un apoyo total.

A mis amigas, amigos y a la vida, por haberme hecho la persona que hoy soy, por darme la oportunidad de crecer cada día, de superarme y de tener un colchón en los momentos de fracaso, gracias por hacerme parte de ustedes y dejarme vivir lleno de felicidad.

A todos, gracias infinitas por siempre estar ahí.

ÍNDICE

Introducción.....	5
Capítulo 1: ¿Qué es el Sistema-Producto Chile?.....	16
1.1. Historia de la Agricultura en México.....	17
1.2. Antecedentes de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable 2001	21
1.3. ¿Por qué ver al Plan Rector desde la sustentabilidad, las políticas públicas y los conocimientos tradicionales?.....	25
Capítulo 2: Análisis del Plan Rector del Sistema-Producto Chile.....	34
2.1 Objetivos que persigue el Plan Rector.....	35
2.1.1 Competitividad y Rentabilidad Sustentable.....	39
2.1.2 ¿Cómo poder llegar a un Plan Rector más amplio?.....	41
2.2 La Agroecología como una herramienta alternativa para lograr la Agricultura Sustentable.....	43
2.2.1 Visión Integral: ¿Mito o Realidad?.....	45
2.3 ¿Cómo ha incidido el Plan Rector en las economías locales y la difusión del consumo del Chile?.....	54
2.3.1 Impactos en las economías locales.....	54
2.3.2 El valor cultural del Chile disminuye.....	59
Capítulo 3: Los conocimientos tradicionales, como herramienta para la creación de políticas públicas en México.....	70
3.1 ¿Qué son los conocimientos tradicionales?.....	70
3.1.1 ¿De qué manera se transmiten los conocimientos tradicionales?.....	72
3.1.2 ¿Cómo proteger a los conocimientos tradicionales?.....	73
3.1.3 La alimentación como factor de identidad para las comunidades.....	76
3.1.4 Los conocimientos tradicionales como herramienta para la conservación de la agrobiodiversidad y biodiversidad en México.....	79
3.2 Marco legal que sustenta a los conocimientos tradicionales en México	80
3.2.1 ¿Qué protección jurídica es necesaria para los conocimientos tradicionales?.....	82
3.2.2 Ley General de Protección al conocimiento tradicional de los pueblos indígenas.....	83
3.2.3 Ley de Fomento a la Gastronomía Nacional.....	88
3.3 Los conocimientos tradicionales: Alternativa para la sustentabilidad de los productores.....	91
3.3.1 Las comunidades locales valoran sus conocimientos tradicionales como parte de su propia identidad cultural.....	94

3.3.2	¿Con qué problemas se enfrentan los titulares de los conocimientos tradicionales según la OMPI?.....	96
3.3.3	¿Para qué realizar una planificación comunitaria?.....	97
3.3.4	La agroecología como una herramienta real para la sustentabilidad de las comunidades.....	98
	Conclusiones.....	102
	Fuentes de consulta.....	109

Introducción:

Este trabajo aborda el uso de los conocimientos tradicionales para la producción de chile, como herramienta sustentable para la implementación de políticas públicas en México. El Caso del Saladillo, Zacatecas, México. Se llevó a cabo la revisión de una política pública a través del Plan Rector y se realizó el trabajo de campo para comprender lo que sucede con el chile en esta región, así como conocer la importancia de los conocimientos tradicionales en la producción de chiles y saber si vale la pena tomarlos en cuenta en la elaboración de políticas públicas agropecuarias.

Las políticas agropecuarias en México propusieron a partir de inicios del año 2000 con la transición del cambio de gobiernos del PRI por gobiernos del PAN nuevos modelos de políticas públicas entre ellos los llamados “Sistema-Producto”, que buscan enfocar las problemáticas y soluciones en un solo cultivo. Desde la producción hasta la comercialización del mismo.

En el 2012 se crea el Sistema-Producto Chile, a través de la SAGARPA el cual pretende ser un motor para la producción integral de las distintas variedades de chile que se producen en México, sin embargo, carece de visión en el sentido de que es un programa implementado solamente para aumentar la productividad y eficiencia de recursos de algunas variedades de este fruto, nunca se menciona que México es considerado como centro de origen y de diversificación, pues como se indicará más adelante fue en el territorio mexicano donde una de las especies de este fruto (*Capisicum Annum*) evolucionaron y mejor se adaptaron. Aunque con el tiempo llegaron otras especies que se fueron adaptando, y algunas de ellas son muy importantes para la gastronomía regional.

Por lo tanto, esta investigación partirá de la siguiente pregunta: ¿De qué manera los conocimientos tradicionales en relación a la producción del chile, sirven como herramienta para la construcción de un marco para la implementación de políticas públicas en México?

Esto crea la necesidad de preservar los chiles a través de los conocimientos tradicionales, gracias a los cuales se tendría una continuidad sobre el saber-hacer

en la forma de cultivarlos y por ende se convertiría en una forma sustentable para la producción del mismo y para las regiones donde es producido.

En el año 2001 se creó la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, cuyo objetivo principal fue el mejoramiento sostenible de las condiciones de vida de la población rural, a través del fomento de las actividades productivas.

En este marco se creó un programa denominado “Sistema-Producto” definido como: “El conjunto de elementos y agentes concurrentes de los procesos productivos de productos agropecuarios, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos productivos, recursos financieros, la producción primaria, acopio, transformación, distribución y comercialización” (DOF, 2001: 3).

Es así como a partir del 2001 se fueron creando distintos Comités de Sistema-Producto como maíz, frijol, amaranto, chile, entre muchos otros, respondiendo a la incesante necesidad de fomentar el consumo y la producción de los distintos productos básicos endémicos del país.

En el 2012 nace el Comité Nacional de Sistema-Producto Chile (CONAPROCH), el cual pretende “ser un instrumento de identificación de necesidades, conflictos y problemáticas de la cadena productiva del chile (...) para promover el consumo del chile nacional”, (CONAPROCH, 2012).

Sin embargo, dicho programa es insuficiente, pues está enfocado solamente a la cadena productiva, sin tomar en cuenta realmente las necesidades de los actores que hacen posible la producción del chile, ni tampoco se toma en cuenta la importancia de conservar el entorno donde se produce, pues busca solo aumentar la productividad y rentabilidad de un producto que durante años se ha producido y consumido en nuestro país sin la necesidad de extensos campos de cultivo y utilización de químicos, provocando el abandono del campo y la privatización de las tierras por parte de empresas internacionales, así como también, modificando la forma de producir el chile, aspecto que transforma la dinámica de los productores, no solo porque se les imponen técnicas que a largo plazo provocarán la pérdida de fertilidad de los suelos, sino también el olvido de sus conocimientos

tradicionales para la producción del chile, empobreciendo los sistemas agrícolas de nuestro país.

Empobrecimiento, entendiéndolo como la falta de riqueza de productos, ya que el Plan Rector y el Sistema-Producto Chile, solo están enfocando a la producción industrial, estandarizando unas cuantas variedades de chile.

Con el uso de los conocimientos tradicionales, el campo contaría con una mayor riqueza de productos, integrando técnicas que permitan una mayor diversificación de frutos en el campo, como ha sido utilizado desde hace siglos, mejorando e impulsando la agrobiodiversidad del país.

Partiendo del concepto de conocimientos tradicionales planteado por la UNESCO, es necesario explicar cómo ha sido el proceso de cultivo del chile en México a lo largo de los siglos para poderlo comprender y utilizarlo como herramienta para la mejora del programa, a través de una evaluación del plan rector del Sistema-Producto Chile.

Por lo tanto se debe desarrollar acciones de colaboración entre los servicios, las estructuras públicas y las redes territoriales para difundir, explicar y valorar el proceso de producción del chile a través de los conocimientos tradicionales y favorecer el diálogo y la convivencia entre los distintos actores involucrados, para que el Programa Sistema-Producto Chile se convierta en un ejemplo para la elaboración e implementación de políticas públicas en nuestro país. Los objetivos del presente trabajo son los siguientes:

Objetivo general:

- Entender la importancia de los conocimientos tradicionales para incorporarlos en políticas públicas. El caso del Plan Rector del Sistema-Producto Chile del Saladillo, Pánfilo Nátera, Zacatecas, México.

Objetivos específicos:

- Analizar el potencial de los conocimientos tradicionales para incorporarlos en el Plan Rector del Sistema-Producto Chile.

- Mostrar la importancia que el chile ha tenido en México a lo largo de los años para su revalorización y su importancia a nivel global.

La hipótesis del presente trabajo es la siguiente:

Sí los conocimientos tradicionales son incluidos dentro del Plan Rector del Sistema-Producto Chile, entonces su implementación será un ejemplo para la sustentabilidad en las comunidades productoras y por lo tanto, contribuirá a la integración de nuevas herramientas para la formulación de políticas públicas.

A partir de haber analizado y conocer los impactos que el Plan Rector del Sistema-Producto Chile ha tenido en las economías locales, la relevancia en esta investigación radica en que se plantea una propuesta y un marco para la creación de políticas públicas que beneficien a la sociedad en su conjunto, ya que es una propuesta en la cual se incluyó el uso de los conocimientos tradicionales en relación al cultivo del chile para un proceso de producción integral, y se busca convertir a las regiones productoras de chile en zonas sustentables.

Esto demuestra la importancia de la presente investigación, pues no sólo se quedó en un análisis, sino que a partir de la profesionalización del gestor intercultural, la investigación buscó contribuir a lanzar una alternativa para la formulación de políticas públicas.

Además, se desarrollaron distintas herramientas aprendidas durante los años de la carrera, lo que llevó a utilizarlas de forma práctica y a partir de la implementación de los conocimientos tradicionales en el Plan Rector, se está fomentando una manera en la que se pueda preservar, conservar y difundir el patrimonio intangible de los productores de chile en México.

Finalmente fue necesaria esta investigación, pues aporta una nueva línea de acción para los programas públicos y poder así romper con una visión convencional de que sólo los conocimientos científicos son los indicados para la implementación de políticas públicas.

Antecedentes:

A lo largo de la historia, el chile ha sido parte esencial de la identidad mexicana, pues se dice que los primeros frutos de chile en México aparecieron en la época paleolítica con la ayuda de los pájaros, quienes viajaban del sur, en la selva amazónica y parte andina hacia al norte, llegando a Mesoamérica, lo que hoy en día ocupa parte del territorio mexicano. Y desde entonces “este fruto fue adaptándose tanto en zonas altas como bajas del país, secas y húmedas y finalmente logró evolucionar en cientos de especies distintas”. (Long, Janet, 1986)

Existen cinco especies de chile alrededor del mundo, ***Capsicum frutescens***, ***Capsicum chinense***, ***Capsicum baccatum***, ***Capsicum pubescens*** y ***Capsicum annuum***. Ésta última es la especie de chile que predomina en el territorio nacional, también es conocida como “especie del chile mesoamericano”, pues es donde dicha planta se transformó y mejor se adaptó.



Capsicum frutescens



Capsicum chinense



Capsicum baccatum



Capsicum pubescens



Capsicum Annumm (Fuente: Biodiversidad.gob.mx)

Desde el punto de vista histórico se dice que “el descenso de la población indígena desde mediados del siglo XVI y la generalización de los despojos de tierras a las comunidades, conllevaron a una posible disminución de la población y de la demanda del chile. Además, las lluvias poco abundantes y las heladas prematuras ocasionaron la pérdida de cosechas hacia el siglo XVIII; esta crisis agrícola produjo una elevación de los precios del chile y del maíz.

Por otro lado, la proliferación de las haciendas provocó un cambio en la orientación de la producción que se concentró ahora en granos europeos: trigo, cebada y otros cereales para la alimentación humana y los animales que se trajeron de Europa.

El desarrollo de la minería, la industria textil y el comercio requirió una mayor ocupación de mano de obra proveniente sobre todo del campo; y la falta de transporte adecuado para una comercialización más amplia, orillaba a la población a producir para el consumo local”. (Long, Janet, 1986).

Durante ese período el chile, fue un producto que no solamente se llegó a cultivar en grandes extensiones de terreno, sino que gracias a distintos sistemas de producción de la agricultura de esta época como la milpa, principalmente, los campos eran cultivados con distintas especies de maíces, frijoles y calabazas principalmente, pero también chiles, tomates, jitomates y otras plantas que de forma general se le conocen como quelites, ayudando a que los nutrientes de los alimentos fueran mayores y las tierras se volvieran más fértiles.

Situación del chile en la actualidad:

Según los datos más recientes de FAOSTAT (2007) la producción de chile es de 28405,270 toneladas entre frescos y secos; la producción de frescos constituye cerca del 92 % del total. (Fondo Sectorial de Investigación en Materia Agrícola, Pecuaria, Acuicultura, Agrobiotecnología y Recursos Fitogenéticos).

“La superficie sembrada nacional fluctúa alrededor de las 170,000 hectáreas, de las cuales más del 90% cuenta con sistemas de riego. El valor de la producción en el 2007 fue de 12 mil millones de pesos en México. Sobresalen Sinaloa (con 32 % del valor), Zacatecas (15 %) y Chihuahua (15 %) seguidos por San Luis Potosí (7%) y Tamaulipas (6%). Estos cinco estados también encabezan la lista por superficie sembrada y volumen de producción. En cuanto a chile seco el 95% del volumen de producción lo obtienen San Luis Potosí y Zacatecas”. (SIACON, 2007)

Alrededor de 20 mil familias producen chile en el país, tanto seco como fresco, y esto quiere decir que es la cadena productiva que mayor número de empleos genera en nuestro país. (CONAPROCh, 2012).

Sin embargo, y a pesar de la creación del Sistema-Producto Chile, los principales productores no han sido los mayores beneficiados y es por esto, que se busca cambiar el paradigma de la política pública, a través de la incorporación de los conocimientos tradicionales para volver al campo productor en campo sustentable.

Marco Teórico:

Esta investigación fue abordada a partir de tres ejes teóricos, la sustentabilidad, las políticas públicas y los conocimientos tradicionales, los cuales llevaron el hilo del proceso de investigación para poder puntualizar en conceptos como agroecología y agrobiodiversidad.

Como se ha mencionado anteriormente, el eje teórico de los conocimientos tradicionales se estará abordando a partir de la definición planteada por la UNESCO.

Este organismo internacional ha denominado a los conocimientos tradicionales como: “el conjunto acumulado y dinámico del saber teórico, la experiencia práctica y las representaciones que poseen los pueblos con una larga historia de interacción con su medio natural”.

Sin embargo Miguel Ángel García a través del libro “Conocimiento tradicional de los pueblos indígenas” (2007), publicado por la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), plantea que los conocimientos tradicionales son “el manejo y apropiación de la naturaleza para mantener una cosmovisión histórica, creando generación tras generación, mayor diversidad natural (...) a mayor diversidad biológica, mayores expresiones culturales”.

Con base en estas dos definiciones se puede comprender que la definición dada por Miguel Ángel García se ajusta más a la visión de esta investigación, ya que engloba a la preservación del medio ambiente y a fomentar la agrobiodiversidad a través de las formas tradicionales.

Por su parte Víctor Manuel Toledo (1987), plantea una definición de sustentabilidad abordada a partir del desarrollo sustentable. “El desarrollo que satisface las necesidades actuales de las personas sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas.” Además, Toledo plantea que la sustentabilidad proviene del trabajo comunitario y en apropiarse de sus procesos políticos, económicos y sociales para lograr la sustentabilidad en la comunidad.

Por lo tanto, es clara la necesidad de incorporar esta visión dentro de esta investigación como propuesta para el Plan Rector, lo que incorpora todos los actores involucrados para la producción y distribución del chile, carente en el actual Plan del Sistema-Producto Chile.

El concepto de política pública se estará abordando desde la definición dada por Carlos Eduardo Cadenas Ayala (2103), que plantea que una política pública es “el acceso de las personas a bienes y servicios. Consiste, precisamente, de reglas y acciones que tienen como objetivo resolver y dar respuestas a la multiplicidad de

necesidades, intereses y preferencias de grupos y personas que integran una sociedad”.

Como es claro, el Sistema-Producto Chile es una política pública implementada en el 2012 por la SAGARPA, que opera a través de un Plan Rector, por lo tanto, es necesario para esta investigación plantear el concepto de lo que es una política pública y tener presente su definición a lo largo de toda la investigación. Es por esto que se toma en cuenta como uno de los tres ejes conceptuales y poder así, comprender la conexión que estos ejes teóricos tienen en la investigación y lograr que el lector tenga un contexto de lo que se abordará.

Diseño Metodológico:

La presente investigación se realizó en dos partes principalmente: en la primera parte se buscó realizar una investigación documental del Plan Rector del Sistema-Producto Chile, a través de analizar su discurso y conocer los impactos que se ha tenido a partir de su implementación en el 2012. Dentro de esta fase de investigación se buscó no sólo demostrar el discurso que se plantea, sino también se dio a conocer los datos sobre la producción del chile a través de gráficas y tablas en las que se pueda apreciar la situación productiva con mayor claridad.

Esto sirvió como contexto para entender la importancia de este producto dentro de las políticas públicas pero también para entender cómo se diseñaron y establecieron las mismas.

La segunda fase de la investigación contó con un proceso de entrevistas, pues a partir de los datos recopilados en la investigación documental, se tuvieron las herramientas suficientes para poder realizar entrevistas a los jornaleros de la comunidad del Saladillo, dentro del municipio de Pánfilo Natera en el estado de Zacatecas. Esta comunidad es considerada una de las principales productoras de chile en el país.

Se pretendió realizar un primer acercamiento a los jornaleros para conocer su forma de producción y un segundo acercamiento para poder realizar las

entrevistas semi-estructuradas, pues con base en esto se pudo realizar las propuestas y conclusiones pertinentes.

También se realizaron entrevistas estructuradas a los miembros del Comité del Sistema-Producto Chile de Zacatecas para poder tener una visión de las dos partes.

Se eligió estas dos formas de metodología tanto documental, como las entrevistas semi-estructuradas y estructuradas, pues es una metodología que funciona para una investigación enfocada a la formulación de propuesta para el cambio dentro de las políticas públicas, acercándome a los principales actores que intervienen en la producción del chile en el país.

Esta investigación está conformada por tres capítulos:

Capítulo 1: **¿Qué es el Sistema-Producto Chile?** En este capítulo se aborda brevemente lo que es el Sistema-Producto Chile, así como los antecedentes del surgimiento de este, para tener un contexto claro sobre cómo se llevó a cabo la investigación.

Capítulo 2: **Análisis del Plan Rector del Sistema-Producto Chile.** Este segundo capítulo es clave para la investigación, pues está enfocado en el análisis del discurso del Plan Rector, lo que desencadenará los primeros cuestionamientos sobre éste y por lo tanto dará la pauta para la discusión del tema y la aportación de nuevas soluciones y propuestas. Además dentro de este capítulo se abordó la producción del chile a partir de la creación del Comité, así como los impactos ya sean favorables o no, dentro de las economías locales, focalizando la investigación en el Rancho del Saladillo, dentro del Municipio de Pánfilo Natera, Zacatecas.

Capítulo 3. **Los conocimientos tradicionales como herramienta para la creación de políticas públicas.** Dentro de este capítulo se pretende abordar el concepto de Conocimientos Tradicionales asociados a la agrobiodiversidad como una alternativa para implementarlo dentro del Plan Rector, mostrando el marco legal que los sustenta y las problemáticas que han tenido a lo largo de las últimas

legislaciones en México tanto teóricas, como culturales, para poderlas considerar dentro del marco legal. Así como una alternativa al mejoramiento del Plan Rector con la introducción de la agroecología y así poder explicar la importancia que hay detrás de esta disciplina.

Capítulo 1: ¿Qué es el Sistema-Producto Chile?

Tanto el chile, como el maíz y el frijol, han sido parte esencial de la dieta mesoamericana. En México, se tiene el registro de que el chile apareció en la época paleolítica con la ayuda de los pájaros, quienes viajaban del sur, en la selva amazónica y parte andina hacia al norte, llegando a Mesoamérica, lo que hoy en día ocupa parte del territorio mexicano. Y desde entonces “este fruto fue adaptándose desde zonas altas, así como bajas del país, secas y húmedas y logró evolucionar en cientos de especies distintas”. (Long, Janet, 1986)

En un principio solo existía el chile piquín originario de Mesoamérica, sin embargo, este pequeño fruto logró evolucionar, así como su forma de cultivo, lo que provocó que surgieran todas las especies de chiles que se consumen en nuestro país.

La importancia que este fruto ha tenido en el país, radica en que va más allá de ser concebido solamente como un producto comestible, pues a lo largo de los siglos se ha sabido aprovechar para utilizarlo de distintas maneras.

Además, desde tiempos prehispánicos, el chile ha sido parte de rituales, como por ejemplo en las reseñas de Sahagún, en cuyos relatos habla sobre Tezcatlipoca, (figura mexica que representaba a la tierra y el cielo y fuente de la vida), que en ocasiones se llegaba a disfrazar de “vendedor de chiles” para enamorar con su virilidad a la hija de *Huémac* (un príncipe Tolteca) y así lograr que se realizara dicho matrimonio. Por otra parte, en algunas culturas se le adjudicaba la existencia de una Diosa del chile, como cuenta Janet Long, esta Diosa era conocida con el nombre de *Tlatlahqui cihuatl ichilzintli*, o respetable señora del chilito rojo, Long relata que esta Diosa era hermana de Tláloc y de *Chicomecóatl*, deidad de los mantenimientos. En otros textos de Sahagún, se puede encontrar una oración que es dedicada a Tláloc para pedir agua en tiempo de sequía, en cuya petición también se hace referencia a la Diosa del chile, refiriéndose al pueblo que se quejaba de que los *tlaques* habían recogido y escondido el sustento necesario para la vida, habiendo raptado a *Chicomecóatl* y a *Tlatlahqui cihuatl ichilzintli*. Janet Long también hace referencia de otro tipo de veneración hacia el chile, ya que en el periodo colonial, a mediados del siglo XVII, los zapotecas de los Valles

Centrales veneraban a Losio, (abogado de las sementeras) y, en particular, del chile. (Vela, AM, 2016).



Tlatlauhqui cihuatl ichilizintli, Diosa del chile

(Fuente: Arqueología Mexicana, 2016)

1.1 Historia de la Agricultura en México

México ha sido un país que a lo largo de los siglos, sus habitantes han sabido modificar y trabajar las tierras para tener un mejor aprovechamiento de ellas, haciendo que se hayan generado un sin fin de especies comestibles que hoy en día engalanan nuestros platillos.

México cuenta con distintos sistemas de agricultura a lo largo de todo su territorio, que se implementaron por la diversidad orográfica que existe en este país, por lo que se puede decir que es un país que ha generado una gama extensa de conocimientos distintos para poder trabajar la tierra, aportando al mundo técnicas nuevas y originales que se pueden utilizar en otros lugares.

El término de agricultura tradicional se deriva de la forma en que se difunden los conocimientos, y se distingue por lo reducido de cantidad y la calidad de la energía

usada en el agroecosistema; predomina en las tierras agrícolas del mundo con climas favorables o marginales para la producción. (Hernández, 1988).

Se inició con base en una gradual acumulación de conocimiento ecológico y biológico sobre los recursos naturales utilizados, y se desarrolló mediante sistemas autóctonos de generación y transmisión de dichos conocimientos y de adaptación y adopción de innovaciones tecnológicas en varias áreas del mundo, entre ellas México. (Hernández, 1988).

Con lo anterior se puede comprender no sólo cómo fue que se empezó a dar la agricultura, sino que parte muy importante fue gracias al respeto que se tuvo de la tierra para poder trabajarla. Como se sabe, desde la época prehispánica, los habitantes del territorio mexicano realizaban ofrendas a la tierra, para que ésta les proveyera de frutos para su subsistencia. La realidad es que este tipo de ofrendas se han realizado en la mayoría de las culturas alrededor del mundo, lo que significa que desde siempre, se ha habido buscado tener un balance entre el ser humano y la naturaleza para que fuera ésta quien les proporcionará el alimento, siempre bajo una convivencia sana y respetuosa para el medio ambiente. Sin embargo, por la creciente población y la necesidad de mayores recursos y alimentos, los conocimientos o fueron evolucionando o en su defecto, muchos fueron desapareciendo, para incorporar técnicas modernas, no solo en México sino en el mundo entero. A pesar de todo esto, afortunadamente México sigue contando con producciones tradicionales y haciendo uso de sus saberes como se ha hecho durante siglos.

Los dos sistemas más conocidos de agricultura tradicionales en México son el sistema de Milpas y el sistema de Chinampas en la cuenca de lo que es la Ciudad de México.

“En México, denominamos milpa (del náhuatl *milpan* de *milli* “parcela sembrada” y *pan* “encima de”) al sistema agrícola tradicional conformado por un policultivo, que constituye un espacio dinámico de recursos genéticos. Su especie principal es el maíz, acompañada de diversas especies de frijol, calabazas, chiles, tomates, y

muchas otras dependiendo de la región, por ejemplo a la combinación de maíz-frijol-chile se le conoce como “la triada mesoamericana” (Buenrostro, 2009).



Milpa (Fuente: www.biodiversidad.gob.mx)

“La chinampa es un sistema artificial de cultivo que se construye en zonas en las que el agua es el principal recurso natural presente en el medio, esta superficie acuífera es llamada humedal. Se construyen con el fin de cultivar plantas, verduras y hortalizas para el autoconsumo y mercado local. Este sistema de cultivo se coloca en zonas poco profundas de lagos, no depende del riego artificial o de agua de lluvia, pues por su localización siempre dispone de irrigación. Existen dos tipos de chinampas, la de tierra adentro, que se sitúa en las orillas y es regada mediante canales y la de laguna, que se construye sobre el agua”. (Vulling, 2014)

Hoy en día la FAO¹ ha reconocido este sistema como Patrimonio Agrícola Mundial, debido a la importancia e innovación que supone, con el fin de salvaguardar sistemas agrícolas tradicionales.

¹ FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura)



Sistemas de Chinampas, Xochimilco (foto propia).

“La agricultura es un sector relativamente pequeño en México y sigue a la baja, con respecto a la economía total con cerca del 3.7% del PIB nacional, según cifras del INEGI del 2014, sin embargo (...) esta cifra minimiza la importancia económica y social del sector, la agricultura proporciona el 13% de la población, lo que representa unos 3.3 millones de agricultores y 4.6 millones de trabajadores asalariados y familias no remuneradas. (...) y aproximadamente 24% de la población en México viven en zonas rurales”. (Corona, 2016).

A pesar de ser México propietario de conocimientos agrícolas tradicionales distintos a otros países, es un país en el que históricamente nunca se ha reconocido como actividad importante y por el contrario, ha sido menospreciada, sin pensar que es gracias a esta actividad, que podemos ser alimentados.

Como parte del proceso de la Revolución Mexicana, se dio el reparto agrario en las que se les dio tierra a campesinos para que las trabajaran, sin ser éstas tierras muy productivas, y a partir de 1950 y 1960, se trató de modernizar el campo para poder volver a México un país industrial, afectando a campesino y agricultores en sus producciones, pues no solo se vio un impacto en el comercio de sus productos, sino que muchos tuvieron que ser despojados de sus tierras a pesar de ser ejidatarios o propietarios de ellas. Bajo estos sucesos, casi 50 años después, en 2001 se crea la Ley de Desarrollo rural Sustentable, para poder tener un mejor manejo del campo a nivel federal.

1.2 Antecedentes: Ley de Desarrollo Rural Sustentable 2001

El 7 de diciembre de 2001 el gobierno federal dirigido por el entonces presidente Vicente Fox Quesada, a través del Congreso de la Unión aprobó la Ley de Desarrollo Rural Sustentable y es aquí donde se habla por primera vez de la cadena Sistema-Producto, dentro del artículo tercero fracción XXXI, del artículo 149 al 153. Art. 149. A continuación se muestra el contenido de dichos artículos.

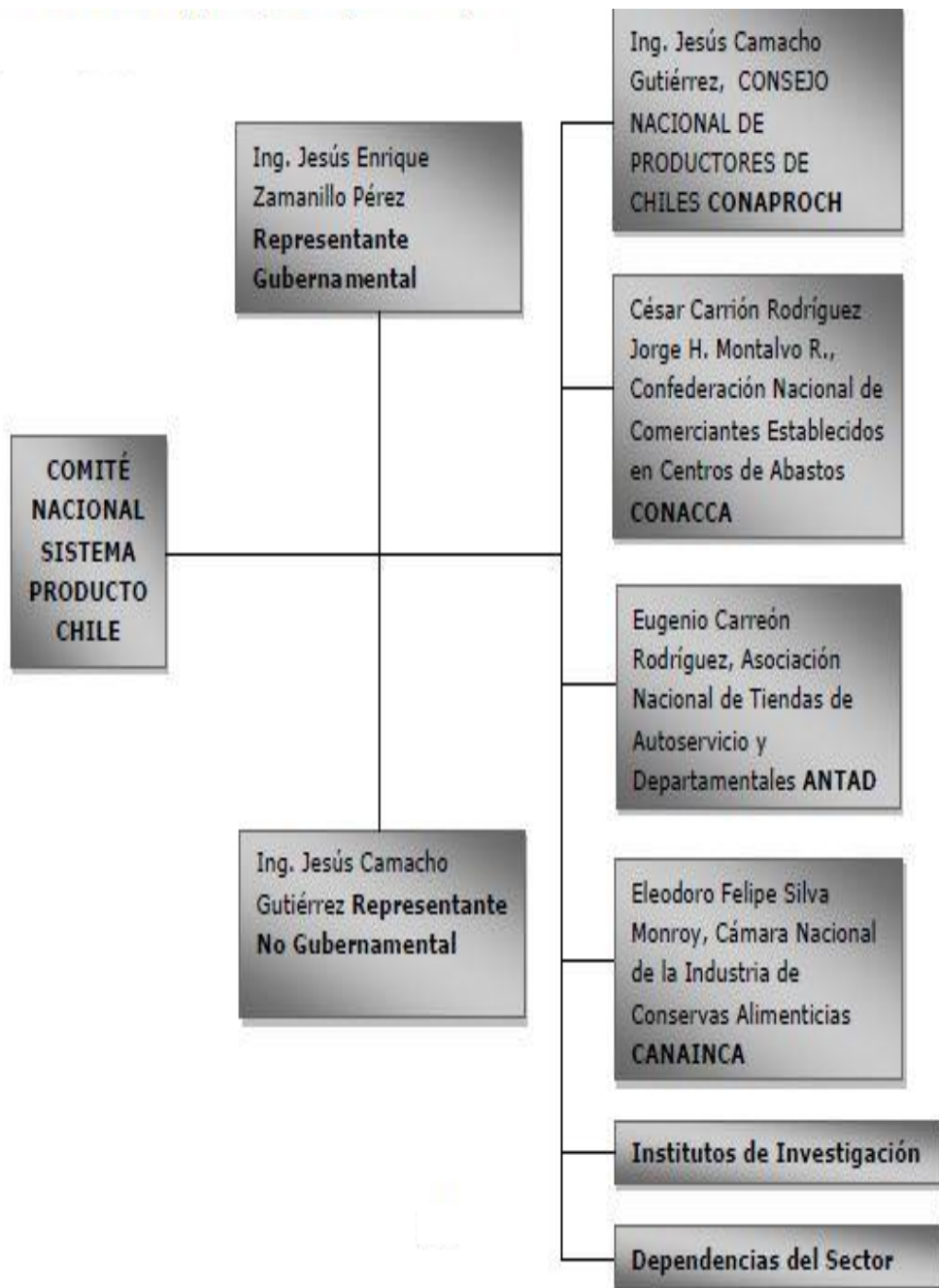
“Art. 149. La Comisión Intersecretarial promoverá la organización e integración de Sistemas-Producto, como comités del Consejo Mexicano, con la participación de los productores agropecuarios, agroindustriales y comercializadores y sus organizaciones, que tendrán por objeto.

Los Comités Sistema-Producto constituirán mecanismos de planeación, comunicación y concertación permanente entre los actores económicos que forman parte de las cadenas productivas. La Comisión Intersecretarial promoverá el funcionamiento de los Sistemas-Producto para la concertación de programas agroindustriales y de desarrollo y expansión de mercados.

A través de los Comités Sistema-Producto, el Gobierno Federal impulsará modalidades de producción por contrato y asociaciones estratégicas, mediante el desarrollo y adopción, por los participantes, de términos de contratación y convenios conforme a criterios de normalización de la calidad y cotizaciones de referencia.

Artículo 150.- Se establecerá un Comité Nacional de Sistema-Producto por cada producto básico o estratégico, el cual llevará al Consejo Mexicano los acuerdos tomados en su seno.

Para cada Sistema-Producto se integrará un solo Comité Nacional, con un representante de la institución responsable del Sistema-Producto correspondiente, quien lo presidirá con los representantes de las instituciones públicas competentes en la materia; con representantes de las organizaciones de productores; con representantes de las cámaras industriales y de servicio que estén involucrados directamente en la cadena producción-consumo y por los demás representantes que de conformidad con su reglamento interno establezcan los miembros del Comité. Los comités de Sistema-Producto estarán representados en el Consejo Mexicano mediante su presidente y un miembro no gubernamental electo por el conjunto del Comité para tal propósito.



Organigrama del Comité Nacional Sistema-Producto Chile (Fuente: Plan Rector, 2012).

Artículo 151.- Se promoverá la creación de los **comités regionales de Sistema-Producto**, cuyo objetivo central es el de planear y organizar la producción, promover el mejoramiento de la producción, productividad y rentabilidad en el ámbito regional, en concordancia con lo establecido en los programas estatales y con los acuerdos del Sistema-Producto nacional.



(Fuente: Plan Rector, 2012)

Artículo 152.- Los Sistema-Producto en acuerdo con sus integrantes podrán convenir el establecimiento de medidas que, dentro de la normatividad vigente, sean aplicables para el mejor desarrollo de las cadenas productivas en que participan.

Artículo 153.- La Comisión Intersecretarial, con la participación del Consejo Mexicano, establecerá los lineamientos para el Programa Nacional de Fomento a la Organización Económica del Sector Rural” (Ley de Desarrollo Rural Sustentable, 2001, 46)”.

A partir de la ley se crea la definición de Sistema-Producto, entendida como “El conjunto de elementos y agentes concurrentes de los procesos productivos de productos agropecuarios, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos productivos, recursos financieros, la producción primaria, acopio, transformación, distribución y comercialización” (Ley de Desarrollo Rural Sustentable, 2001, 3).

Y conforme se implementó esta política regida por la SAGARPA, se fueron creando distintos Sistemas-Productos para cada producto básico de la

alimentación del país. Se creó el sistema-producto maíz, frijol, chocolate, amaranto, entre otros y en el 2003 se crea el Sistema-Producto Chile.

Sin embargo es hasta el 2009 que se crea el Comité Sistema-Producto Chile, en la ciudad de Aguascalientes, por lo tanto, como lo estipula la ley, se deben crear los comités estatales del producto para que se tenga control y el conocimiento de la producción de cada estado.

En el 2012 se conforma oficialmente el Comité Nacional Sistema-Producto Chile y bajo el mando del Ing. Salvador López Ramírez se crea el Plan Rector Nacional del Sistema-Producto Chile.

El Comité Nacional de Sistema-Producto Chile (CONAPROCH), pretende “ser un instrumento de identificación de necesidades, conflictos y problemáticas de la cadena productiva del chile (...) para promover el consumo del chile nacional”, (CONAPROCH, 2012).

Y es en este sentido que esta investigación se preocupa por proponer una visión más integral para que el Plan Rector se convierta en un ejemplo para las políticas públicas.

Comprendiendo el contexto de la creación del Sistema-Producto Chile, es necesario abordar la presente investigación a través de tres ejes teóricos que guíen y formen la pauta para la discusión del tema.

1.3 ¿Por qué ver al Plan Rector desde la sustentabilidad, las políticas públicas y los conocimientos tradicionales?

Se debe entender que el Plan Rector ha sido creado sólo hace seis años y a pesar de tener un seguimiento anual, es pronto para definir totalmente sus errores y sus aciertos. Sin embargo, se cuenta con datos que demuestran la necesidad de modificarlo y convertirlo en una política integral.

Es necesario que se comprenda que este Plan involucra un producto que se ha sabido cultivar en nuestro país desde tiempos inmemorables y a pesar del paso de los años, la rica variedad de este fruto, se ha mantenido y hoy en día podemos

encontrar a lo largo del territorio nacional distintos tipos de chiles, con formas, colores y sabores que engalanan la gastronomía nacional, nombrada por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en el 2010 y que sin la utilización de este delicioso fruto, no sería lo que es.

En este sentido el Plan Rector funge principalmente como el marco legal y normativo a seguir para la producción, comercio y consumo del chile en nuestro país, lo que se puede traducir en un documento hecho y planificado como la política pública que rige la cadena de este producto básico para el país.

Para esto es necesario definir lo que es una política pública y conocer el alcance que ésta pueda tener a nivel nacional, estatal y municipal.

Por lo anterior Carlos Cadenas (2013) define a la “política” per se cómo “el resultado de enfrentamientos y compromisos, de competiciones y coaliciones de conflictos y transacciones convenientes”, las cuales surgen a través de una larga historicidad, a través de su sistematización, análisis y estudio, para la mejora de la ciudadanía.

Sin embargo se debe entender a la política pública en su conjunto y conocer más allá de su definición, comprender la parte operativa de las políticas públicas en México. Pero para comprender la parte operativa, es necesario conocer lo que se define como “público” que puede estar enfocada a la solución de una problemática social, cuyas acciones son tomadas por parte del gobierno para que se convierta en el “bienestar público” (Ruíz López, 2013).

Las políticas públicas se pueden definir como las acciones y medidas que el estado realiza para dar solución e implementar una normativa que tanto la ciudadanía como el estado puedan seguir y que estos logren una interacción adecuada. Sobre todo, que permita a la ciudadanía ser partícipe de estas herramientas tanto en su creación como en su implementación. Estas políticas tienen la posibilidad de ser evaluadas, analizadas y en su defecto, modificables (Cádenas, 2013); para un mejor impacto en la sociedad.

Las políticas públicas son “el conjunto de actividades de las instituciones de gobierno, actuando directamente o a través de agentes, y que van dirigidas a tener una influencia determinada sobre la vida de los ciudadanos (...) deben ser consideradas como un “procesos decisional”, un conjunto de decisiones que se llevan a cabo a lo largo de un plazo de tiempo”. (Pallares, 1988).

Consisten en dar respuesta a las demandas. Algo que se debe dejar claro dentro de una política pública es que una sola no va a resolver todas las necesidades y tampoco es su función que las resuelva todas, ya que se caracterizan por ser puntuales y precisas para una problemática y logre la coexistencia de distintos actores respondiendo a las demandas de estos mismos.

Como se ha dicho anteriormente, el Plan Rector se convierte en la política pública que responde a la producción de Chile en su conjunto. Este se crea a partir de la participación de los distintos eslabones de la cadena productiva y se renueva anualmente respondiendo a las problemáticas que surgen durante las convenciones realizadas en otoño de cada año organizadas por el Comité Nacional de Sistema-Producto Chile.

Aunado a esto, se visibiliza la principal preocupación en la que radica esta investigación, pues a lo largo de la planeación quedan fuera los conocimientos tradicionales, segundo eje teórico en el que se enfoca el presente trabajo, pues durante los tres años de carrera, se ha demostrado la carencia de este tipo de elementos dentro de los marcos legales, lo que se vuelve en una constante cadena de vulnerabilidad hacia este tipo de saberes y conlleva a una pérdida de estos, olvidando así el patrimonio intangible que sin una protección, no habrá elementos legales necesarios para su continuidad y preservación.



Florecimiento de chiles, Saladillo, Zacatecas (foto propia).

1.3.1 ¿Qué son los conocimientos tradicionales?

Partamos de la definición dada por la UNESCO, cuyo marco hace referencia a que los conocimientos tradicionales son el conjunto acumulado y dinámico del saber teórico, la experiencia práctica y las representaciones que poseen los pueblos con una larga historia de interacción con su medio natural.

El conocimiento local establece la base para la toma de decisiones en aspectos fundamentales de la vida cotidiana. Este conocimiento forma parte integral de un sistema cultural que combina la lengua, los sistemas de clasificación, las prácticas de utilización de recursos, las interacciones sociales, los rituales y la espiritualidad. (UNESCO).

Para traducirlo en términos más locales, y poder acotar esto y volverlo relevante tanto a esta investigación como para la producción de chile en México, es necesario acudir a la definición pronunciada por Miguel Ángel García en su libro “Conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas de México” (2007) publicado a través de la CDI.

En este sentido, la presente investigación no se centra en los indígenas de México, sin embargo, los productores de chile específicamente en la comunidad del Saladillo, en Zacatecas, trabajan en conjunto con formas tradicionales y con técnicas actuales, lo que hace que ambos sistemas convergen y por ende es necesario que se entienda al Plan Rector visto desde los conocimientos tradicionales, los cuales son necesarios de proteger y promover para su constante continuidad.

Miguel Ángel García promueve una definición de conocimientos tradicionales relacionado al contexto del país y va más allá de sólo un concepto teórico, pues busca la amplitud de éste para la incursión dentro de los marcos legales.

Antes que nada se debe comprender que los conocimientos tradicionales se crean, desarrollan y mantienen en ámbitos comunitarios, en los cuales pueden compartirse con otras comunidades y pueblos indígenas; donde no solo, su valor radica en los beneficios económicos que puedan obtener de ellos, sino que forman parte de su patrimonio natural y cultural, además de su construcción identitaria y de su reproducción social como indígenas; estas particularidades hacen difícil su análisis y por tanto la aplicación de medidas que atiendan las distintas dimensiones de los conocimientos tradicionales. (García, 2007).



Campo abierto del Saladillo, Zacatecas (foto propia).

Por ello es necesario que México contenga un marco sólido para su protección, pero se debe tener claro lo que son, ya que han existido no sólo varias definiciones de lo que son, sino que se han querido utilizar para propios intereses y no se ha logrado tener un concepto que los englobe en un solo término para su adecuada gestión.

Los conocimientos tradicionales son según Miguel Ángel García “el conjunto de saberes (conocimientos y prácticas) de carácter colectivo, generados y ejercidos por un determinado Pueblo originario (o varios de ellos) relativos al uso social de recursos genéticos, sus derivados o de los recursos biológicos que los contienen. Estos saberes son considerados por el Pueblo que los posee, como un bien común y como una heredad y una herencia”.

Por lo tanto es necesario proteger los conocimientos tradicionales para la producción del chile a través de la política pública. Todo este contenido abordado anteriormente logra brindar el marco necesario para incursionar en el tercer eje teórico que esta investigación pretende mostrar, ya que el Plan Rector del

Sistema-Producto Chile debe ser analizado desde la perspectiva de la sustentabilidad, para que en su conjunto, se tenga una mirada integral que aporte un cambio dentro de las políticas pública de México.

“La depredación es el efecto de la política en su sentido más amplio. Por ello, la ecología es siempre política”, (Olmedo, 1985). Haciendo referencia a esta cita, lo que suceda en el campo le concierne al estado y la ciudadanía y la mejora del Plan Rector puede brindar una respuesta y posible solución a las políticas públicas en torno a la producción de chile en México a través del camino de la sustentabilidad.

La sustentabilidad abordada principalmente desde la perspectiva de Víctor Manuel Toledo, planteada en un sentido de “sociedad sustentable” y encaminada al “desarrollo sustentable”.

En el primer análisis del Plan Rector se detectó que si bien busca ser un camino integral para englobar a todos los eslabones de la producción del chile, la realidad es que no se abre al panorama de la implementación de nuevas medidas que contribuyan al mejoramiento y rendimiento no sólo del chile tanto en calidad como en cantidad, sino “convertir a las comunidades productoras en áreas sustentables que puedan ser capaces de auto gestionarse y lograr una transformación desde la perspectiva eurocentrista en donde las sociedades enfocadas a la industrialización se han convertido en sociedad insostenibles, provocando un incremento paulatino de la pobreza de los países denominados tercermundistas” (Toledo, 2000).

“El proceso de centralización despojó a las comunidades locales de su capacidad de gestión y de decisión, la industrialización (...) no encontró obstáculos para depredar y contaminar (...) la política ecológica debe dirigirse hacia la reorganización de la sociedad, pues la organización es fuente de poder”, (Olmedo, 1985).

Con lo anterior, se logra dar respuesta a la necesidad que me surge en abordar el análisis del Plan Rector a través de las políticas públicas, los conocimientos tradicionales y la sustentabilidad.

México ha sido un país que a lo largo de los siglos ha podido darle continuidad a sus tradiciones y conocimientos locales. A pesar de la introducción de la globalización y el neoliberalismo, las comunidades continúan con un arraigo hacia sus tierras. Desafortunadamente las políticas en nuestro país no han logrado brindarles el apoyo necesario para que tengan una protección dichos conocimientos y con el uso de nuevas tecnologías y la necesidad de producir en grandes cantidades por la demanda de la población, los mecanismos de producción han obligado a las comunidades a dejar a un lado sus saberes locales para poder abastecer las necesidades de consumo del país.

Es por esto que se vuelve incongruente la pérdida de los conocimientos tradicionales, pues según estadísticas de la FAOSTAT² a pesar de que México es el principal consumidor de chile en el mundo, no es el principal productor del mundo, ya que sólo lograr satisfacer la demanda del 60-70% de la población, pues una pequeña parte se exporta y el resto es insuficiente, por lo que se registran importaciones a México, provenientes de China, India o Estados Unidos, entre otros.

Algunas de las problemáticas, además, se puede notar es que ni siquiera las comunidades productoras de chile pueden tener acceso instantáneo al producto que ellos mismo cosechan, ya que por reglamentaciones externas, la cantidad neta que se produce enfocándonos en el caso del Saladillo en Zacatecas es que toda la producción se manda a la Central de Abastos de la Ciudad de México, para regresarla y distribuirla por todo el país, lo que hace ineficiente y provoca que los mismos productores tengan que comprar sus mismos productos en lugar de ser consumidores desde el inicio de su cosecha.

² Base de datos de la FAO

Esto es la muestra clara de la ineficiencia y el giro evidente que se le debe dar al contenido del Plan Rector, ya que el chile producido en Zacatecas, puede contribuir a la mejora de las comunidades productoras, al no ser ellas quienes lo tengan que pagar después de haberlo cosechado, transportado, vendido y revendido.

En el próximo capítulo se realizará un análisis puntual sobre el discurso que se maneja en el Plan Rector y poder tener las herramientas necesarias y plantear nuevos horizontes del mismo. No se busca atacarlo, sino replantearlo y mejorarlo, pues caer en el juego de negar cualquier cosa promovida y ejecutada por el gobierno nos llevaría al mismo ciclo sin que se logren verdaderos cambios.

Esto es algo en el que la interculturalidad juega un papel clave, pues es una herramienta que invita al diálogo entre estos actores para que se logre el trabajo en conjunto de todos y se creen transformaciones reales.

Capítulo 2: Análisis del Plan Rector del Sistema-Producto Chile.

Como se mencionó en el capítulo anterior, el Sistema-Producto Chile fue una iniciativa promovida por la SAGARPA a partir de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, bajo una estrategia de gobierno federal para tener un mejor control de los productos básicos.

Con esto, se crea el Comité Nacional del Sistema-Producto Chile y conforme pasaron los años se fueron creando los distintos Comités Estatales, hoy en día existen 19 comités en los estados de Aguascalientes, Campeche, Chiapas, Chihuahua, Durango, Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Puebla, Querétaro, Quintana Roo, Región Lagunera, San Luis Potosí, Sinaloa, Sonora, Tamaulipas, Veracruz, Yucatán y Zacatecas.

A pesar de que la mayoría surgieron entre los años 2008 y 2010 a través de una representatividad de los productos básicos, para conformar asociaciones civiles que engloben la producción-comercialización-consumidor, fue hasta el año 2012 que se crea formalmente el Plan Rector del Sistema-Producto Chile, con la finalidad de que sea “el documento guía que dé dirección a las acciones del Comité, en términos de efectividad y eficiencia, de todas las acciones encaminadas a fortalecer la cadena de valor”. (Plan Rector, 2012)

En Zacatecas se empezó a trabajar en el tema en el 2004, casi a la par con la creación de los Sistemas-Productos de todo el país; conocido anteriormente como el Consejo Estatal de Productores de Chile, cuya facultad era la representatividad de los productores, sin embargo, todavía no tenía la figura jurídica que tiene hoy en día.

En esos años estaba encabezado por el Ingeniero Llamas Caballero, quien actualmente trabaja en la SAGARPA, Armando Muro, el Dr. Ernesto Gasca, entre otros. Ellos hicieron proyectos de transformación de maquinaria y trabajaron con la fundación de “Produce Zacatecas”, que a través de dicha fundación comenzaron a darse cuenta de nuevas tecnologías que habían salido en el mercado agrónomo y sobre todo de las necesidades que el campo estaba pidiendo satisfacer.

Entre sus labores durante este periodo se enfocaron principalmente en la comercialización del producto, trabajando a la par con el estado de Sinaloa, que es productor de chile seco, al igual que Zacatecas, fueron a países como Francia para conocer mejor la nueva industria.

A partir del 2009 se constituyó la Asociación Civil: Comité Sistema-Producto Chile de Zacatecas. La mayoría de los comités fueron establecidos a la par y hoy en día se puede llegar a encontrar de 12 a 13 organizaciones similares en el estado de Zacatecas que trabajan de la mano.

El plan rector es el programa a seguir, el cual contiene metas específicas y puntuales que se deben de cumplir a lo largo de un año.

Las personas encargadas en realizar el Plan Rector son los productores, quienes tienen el conocimiento de lo que sucede en el campo y las problemáticas que enfrentan durante el año, así como las asociaciones civiles que colaboran con el comité, a que al final del proceso es el comité quién se encarga de aprobarlo.

En reglas de operación la teoría dice que la SAGARPA manda un recurso etiquetado para los Comités de Sistema-Producto nacionales. Se tiene estimado que se da hasta dos millones de pesos y para los comités estatales se da hasta quinientos mil pesos, sin embargo a lo largo de los años en que el Comité de Zacatecas lleva operando no se tiene registro de que se haya respetado ese presupuesto, porque los comités estatales cuentan tanto con el apoyo estatal como con el apoyo federal y no existen regulaciones en el dinero que se aporta, por lo que ni el gobierno estatal, ni el federal se ponen de acuerdo, es por esto que hasta hoy lo que más se ha llegado a proporcionar al menos al Comité Estatal de Zacatecas es la cantidad de 300 mil pesos y dicho monto se despliega en las distintas actividades que el Plan Rector dictamina que se deben realizar, así como en la renta de oficinas, el pago de administrativos, equipo para la oficina, entre otros.

El Plan Rector se actualiza año con año y oficialmente, se deben actualizar a la par tanto el Plan Rector Nacional como el Estatal, sin embargo el nacional no está

alineado para los planes estatales y por consiguiente esto se convierte en algo hueco y poco factible pues no existe compatibilidad entre ellos.

El primer Plan Nacional surgió en Zacatecas y en los últimos tres años se han enfocado a lograr alinear los planes rectores de todos los estados al Plan Rector Nacional y que las problemáticas sean similares para que de esta manera SAGARPA pueda tomar más en serio al Comité Estatal de Zacatecas y se pueda trabajar mejor de la mano con el gobierno federal. Esto hace que haya más posibilidades de que le brinde su apoyo al estado y exista un mejor contacto entre esta organización y SAGARPA y es así como el gobierno federal se puede dar cuenta de lo que se está trabajando y que cumple con lo que el Plan Rector dictamina.

Además, actualmente el Comité Sistema-Producto Chile es el comité que más peso tiene en el estado y es el tercer comité de Sistema-Producto con importancia en el país por debajo del Comité Sistema-Producto Maíz y el Comité Sistema-Producto Frijol, los cuales curiosamente conforman la triada alimenticia perfecta de México, chile-maíz-frijol, hacen de la dieta mexicana un valor nutricional y cultural, que no deja de estar presente en los platillos mexicanos.

2.1 Objetivos que persigue el Plan Rector

“El Plan Rector se compone de un esquema de visión de Sistema-Producto, de la caracterización de los actores participantes y de la definición de estrategias que permitan la consolidación (...) para identificar los proyectos que permitan concretar las estrategias”. (Plan Rector, 2012)

El objetivo general busca orientar las actividades del Comité Nacional de Sistema-Producto Chile, para incrementar la competitividad del sistema de manera integral y que cada uno de sus eslabones en lo individual, por medio de estrategias y políticas, permita la planeación de acciones concretas a corto, mediano y largo plazo.

El Plan Rector es el documento guía tanto en operación como en normatividad para toda la organización del CONAPROCh (Comité Nacional del Sistema-Producto Chile) y busca involucrar a todos los eslabones de la cadena para que se profile como un plan “integral”.

Entre sus objetivos específicos propone adecuaciones a los programas de fomento al cultivo, producción-comercialización del chile para estar actualizados constantemente y responder a las necesidades que surjan.

Además busca aplicar medidas de conservación y mejoramiento de los recursos naturales, así como la disminución de impacto ambiental para favorecer la competitividad y fomentar la organización de productores y demás participantes de la cadena agroalimentaria con orientación de competitividad sustentable.

Según lo escrito en el Plan Rector, su misión consiste en “coordinar e impulsar los esfuerzos y las acciones de los eslabones de la cadena productiva del chile para generar rentabilidad y sostenibilidad de los integrantes de la cadena y de la sociedad. Con visión dirigida a ser un Comité Nacional de Sistema-Producto que cuente con participación activa de todos los eslabones de la cadena agroalimentaria del chile y con generalizada aceptación de los mismos”. (Plan Rector, 2012)

Además, entre otros objetivos, el Plan Rector busca ser solamente un documento que conforme el Comité formalmente, planteando ciertas medidas de control y buscando generar un archivo que englobe todos los contenidos requeridos para que en un futuro se tenga mayor información sobre la producción de chile, sin embargo, y a pesar de los esfuerzos que se han hecho en estos últimos años, el plan rector se ha quedado con una visión estancada en la que sólo se enfoca en poder transmitir normas de operación a la cadena productiva y realizar una producción meramente industrial, sin realizar un énfasis en otros objetivos.

Del mismo modo, el Plan Rector, escrito en el 2012, carece de actualización. Los objetivos planteados en este documento no involucran a los casos específicos de

cada estado. Para efectos de esta investigación, se focalizará el estudio en el estado de Zacatecas, estado que ha creado su Plan Rector para que logre adecuarse a sus necesidades específicas, ya que no van de la mano con el nacional, ni con los estatales.

A partir del año 2015, la representatividad del Sistema-Producto Chile la tiene Durango y desde que comenzó dicho periodo, se perdió la compatibilidad con el Plan Rector Nacional, pues a pesar de que el Plan es formulado por los distintos eslabones de la producción de Chile y miembros del comité, depende mucho del enfoque que cada dirigente del Comité le quiera dar y para este nuevo Plan Rector sólo se está enfocando en los productos locales de Durango, ignorando las demás necesidades de los productores de otros estados, así como las distintas problemáticas expuestas en otros foros.

Los dirigentes se eligen a través de una Asamblea Nacional, van todos los representantes de los Comités de Sistema-Producto Chile, la representatividad tiene un periodo de tres años, al igual que la representatividad estatal. Aquí depende mucho en función del trabajo que haga el representante, antes Durango fue el estado que estuvo trabajando en mayor colaboración con el comité de Zacatecas y fue por esto que se la llevó.

El actual Plan Rector está enfocado al fortalecimiento de la base para el conocimiento y la toma de decisiones, el perfeccionamiento del comité del proceso productivo en los eslabones del producto y sobre todo en el desarrollo de infraestructura básica.

De acuerdo con fuentes del Comité Estatal de Zacatecas, cada año es actualizado este documento, a través de las reuniones que se realizan; y siendo este estado uno de los principales productores de Chile en el país, han creado distintos cursos para toda la cadena con el fin de involucrar e informar sobre la situación del Chile en dicho estado.

Los cursos también van dirigidos a los productores y a la producción primaria. Actualmente también se destinan para la parte empresarial y través de distintos

cursos y talleres, se ha buscado hacer entender al productor que no deben tratar con los intermediarios, para que existan mejores ganancias, esto último, ha sido propuesto por el Plan Rector Federal.

Ahora parte de las estrategias del gobierno federal es enfocar a empresas y organizaciones para saber dónde está el recurso. Pero si se habla de un apoyo más fuerte ya no les invierten a pequeños productores y no son tomados en cuenta para proporcionarles los recursos necesarios.

En el 2012 se realizó un proyecto con FIRA¹ Zacatecas, para elegir un grupo de productores, con la finalidad de darles capacitación empresarial. Al final de dicho proyecto se generaron alrededor de 12 organizaciones de productores y ahora ellos ya exportan o están en el mercado de las salsas y cada quien decide su nicho de mercado y/o su forma de producción.

No existe aún un registro de a quién se le vende, pero cada año realizan un padrón de productores, para actualizarlo y ver las problemáticas a través del foro, anteriormente mencionado. Se decidió que fuera entre noviembre y diciembre, ya que para esas fechas ya se terminó la cosecha y la producción y con base en eso, poder generar las temáticas del próximo año y de esta forma es como se plantean los contenidos para los foros anuales.

A pesar de los esfuerzos que se han hecho en el estado, es clara la visión que quiere generar al impartir estos cursos, dejando atrás el contexto cultural de la región, para transformarla en una región empresarial y que genere grandes ingresos al país.

2.1.1 Competitividad y rentabilidad sustentable (De acuerdo con el discurso del Plan Rector)

Dentro de las primeras páginas del documento analizado, se puede apreciar el énfasis que se hace en la competitividad del Sistema-Producto Chile y en que genere una rentabilidad sustentable en todas sus partes, pero a qué se refiere específicamente con estos dos términos.

¹ FIRA (Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura).

La competitividad del Sistema-Producto Chile dentro del Plan Rector se define como la característica que le permite al comité obtener o elevar su posición de rentabilidad en el mercado meta nacional o internacional de forma tal que las acciones que de él se deriven busquen privilegiadamente obtenerlo.

La rentabilidad se acota conceptualmente como la dimensión de la tasa de retorno sobre la inversión en cada uno de los eslabones del Sistema-Producto en términos de un criterio de comparación previamente determinado, enmarcado bajo la perspectiva de rentabilidad sustentable. (Plan Rector, 2012)

Esta última se define como aquella tasa de retorno sobre la inversión que tiene la capacidad de prevalecer en el tiempo y cubrir todos aquellos elementos de cambio y mejoramiento, que permitan mantener la posición competitiva del Sistema-Producto.

Con base en lo mencionado anteriormente, queda claro que el Plan Rector, ha tenido la intención de incluir la sustentabilidad, como parte angular de su sistema de producción, sin embargo, es en este ámbito en donde comienza a quedar incompleto y por supuesto termina con un vacío en su contenido, ya que en primer lugar no enfatiza, ni da los lineamientos específicos para poder llegar y tener como resultado dicha “sustentabilidad”, sin dejar claro cómo están enfocando la sustentabilidad para el Plan, pues sólo hace uso de ella en su discurso, sin tener un enfoque puntual en que se genere una producción sustentable. En segundo lugar, deja a un lado, distintos conocimientos, tanto tradicionales, como científicos, que en su conjunto, sí lograrían hacer del campo una zona sustentable y autosustentable para las comunidades aledañas.

Es aquí donde el Plan Rector debería llegar a tener otras perspectivas hacia dónde dirigirlo, ya que es este documento federal, el que guía a los estatales, como se ha dicho anteriormente.

Una posible opción para mejorar la visión y el discurso del Plan Rector y ampliar su contenido para que logre empatar con mayores vertientes es sin duda involucrar a los conocimientos tradicionales para la producción de Chile, sin

embargo, tampoco sería una tarea sencilla, ya que al hacerlo implicaría trabajar codo a codo para entender y comprender su diversidad, así como trabajar en relación a la trasmisión oral y quizás la falta de sistematización de los mismos, pondría en peligro su adhesión al Plan Rector, por lo cual, se debe conocer y tener una mirada más abierta hacia la producción agroecológica, y poder crear una sinergia entre ambos conocimientos, cuya base principal de la agroecología es dicha sinergia.

2.1.2 ¿Cómo poder llegar a un Plan Rector más amplio?

“El medio rural en Latinoamérica está conformado mayoritariamente por comunidades campesinas e indígenas, y la agricultura en su acepción más amplia, ha sido parte fundamental en la economía y en la vida de los habitantes rurales. En esas comunidades se ha ido configurando una historia agrícola, que hace parte de la cultura local, y que da cuenta de la trascendencia de la agricultura en la identidad y en la cotidianeidad de los campesinos e indígenas. Las actividades agropecuarias, son las que desarrollan vínculos más intensos e íntimos con su soporte espacial y su entorno cultural, y juegan un papel destacado en la integración comunitaria y regional, toda vez que son las actividades más antiguas, las cuales han entretejido en torno suyo una red de sinergias y solidaridades”. (Linck en Morales Hernández, 2009).

Es aquí donde se abre el panorama y se lanza una mirada a otra disciplina que pueda cambiar el paradigma sobre la producción de chile en México y lograr satisfacer ambas partes, tanto la económica, así como la local, partiendo desde la base tradicional que ha sido utilizada durante siglos en nuestro país.

En esas regiones y dada la importancia y multifuncionalidad de las actividades agropecuarias, (Calatrava en Sevilla Guzmán 2006) señala que cualquier modelo de desarrollo rural tiene un carácter agrícola y agrario, y considera que no existe desarrollo rural si éste no está basado en la agricultura y su articulación con el sistema sociocultural local, como soporte para el mantenimiento de los recursos naturales.

Sin embargo, antes de poder transformar la visión hacia la agroecología, se debe tomar en cuenta un paso previo y enfocarse hacia la verdadera agricultura

sustentable cuya teoría establece una serie de articulaciones con los elementos que conforman los procesos hacia un mundo rural más justo y sustentable, los cuales se nombran como “soberanía alimentaria, agricultura familiar multifuncional, sustentabilidad agropecuaria, acceso a los recursos naturales, equidad de género, derechos de los pueblos, comercio justo, articulación local-global, y políticas públicas”. (Morales Hernández, 2009).

Lo anterior debe ser tomado en cuenta para poder formular una política pública que abarque la problemática que recae en la producción industrial, mayoritariamente utilizadas en todo el territorio nacional y que a lo largo de los años, y desde la década de los 70's lograron, por un lado incrementar la producción de chile en el país, pero también provocaron que grandes extensiones de terreno se volvieran áridas e infértiles, la cuales durante siglos habían podido ser tierras fértiles y adecuadas para la producciones, no solo de chile, como tema central de esta investigación, sino que se lograba poder cultivar dentro de un cuadro de tierra, varios productos, cuyas propiedades ayudaban y se complementaban cada una para hacer crecer distintas variedades de hortalizas. Esto como una alternativa a la visión que se ha tenido para trabajar en el campo desde hace ya casi 50 años, con las reformas agrarias, para hacerlos monocultivos. Y desafortunadamente, con esta política implementada en la década de 1970, fue provocando que se perdieran algunas especies de las que hoy en día ya no existen y que si se continúa por esa vía, se irán perdiendo más especies, a pesar de que México es no sólo el principal consumidor de chile en el mundo, sino que además es el país que cosecha la mayor variedad de chiles en todo el planeta.

La agricultura sustentable de acuerdo a (Altieri y Nicholls en Morales Hernández, 2009), se conforma de los siguientes componentes; una producción estable y eficiente de los recursos productivos, la seguridad y autosuficiencia alimentaria, el uso de prácticas agroecológicas de manejo, la preservación de la agricultura familiar y la cultura local, la autogestión y participación de los agricultores, al igual que la conservación y recuperación de los recursos naturales.

La agricultura sustentable basada en sistemas agropecuarios multifuncionales, es el punto de partida para avanzar hacia la soberanía alimentaria en la agricultura familiar, generando alimentos ecológicos para atender a los consumidores urbanos mediante procesos de comercio justo. (Morales Hernández, 2009), mejorando así la competitividad en el mercado, rubro que el Plan Rector menciona como parte esencial del eslabón de la cadena productiva y a través del uso de la agricultura sustentable puede dar pauta hacia la implementación de la nueva disciplina mencionada anteriormente como lo es la agroecología. Sin embargo, antes de continuar con este proceso de evolución para la producción del chile en el territorio del país, es necesario que exista un compromiso tanto del gobierno federal como de los gobiernos locales, para implementar estos nuevos procesos de producción y para que exista una regulación adecuada y una sistematización de los procesos, y que año con año se actualicen en conjunto, para conocer y abarcar las necesidades de cada productor de chiles y con base en eso difundir ese conocimiento.

2.2 La agroecología como una herramienta alternativa para lograr la Agricultura Sustentable:

En su base más empírica la agroecología integra saberes locales y conocimientos científicos para lograr una agricultura sustentable, que respete el medio ambiente y de la misma manera, que logre respetar a la sociedad, “de modo que sea posible alcanzar no sólo metas productivas sino también la justicia social y la sustentabilidad ecológica”. (Morales Hernández, 2009)

El Plan Rector, se basa en la agricultura industrial, dejando a un lado un sin número de formas agrícolas de producir chile, no sólo no ha seguido un sistema tradicional de producción, sino que ha basado sus mecanismos, en grandes monocultivos para poder abastecer parte del mercado nacional y parte del mercado internacional y que si bien es cierto, ha tratado de mantener la calidad en sus cosechas de chiles, en comparación con otros productos también pertenecientes a los Sistemas-Productos, del mismo modo, ha tenido que verse implicado en la mala gestión de la administración de sus producciones y ha tenido

que ceder ante el comercio internacional, no solamente para estandarizar un productor, sino que se ha visto que México ha importado chiles provenientes de otros lugares del mundo como los provenientes de China en relación al chile fresco e India y Pakistán en relación al chile seco, todo esto para poder abastecer a su país, provocando una baja en el costo de la producción nacional, y un aumento en los precios de los distintos chiles mexicanos, por lo que al final, el consumidor termina comprando el chile extranjero, por ser más barato, afectando así, al productor de chile mexicano.

A pesar de todo esto, se ha logrado mantener en México una forma de agricultura industrial, sin buscar otras alternativas, que no solamente solucionen el problema de abastecimiento, sino que mejore las condiciones tanto productivas, como de vida para las regiones que cosechan este producto que siempre está presente en los platillos de nuestra gastronomía.

La agricultura industrial es sencilla y sus herramientas son poderosas, la agroecología es compleja, pero sus herramientas son sutiles. A la agroecología le interesa no sólo la maximización de la producción de un componente, sino la optimización de todo el agroecosistema, considerando las interacciones complejas entre cultivos, animales, suelo y personas. (Morales Hernández, 2009)

La agroecología puede ser la herramienta que llenaría el vacío que tiene el Plan Rector, sí y sólo si, se implementa de manera adecuada. Esto llevaría a un proceso largo, pero realista, ya que rompería con el paradigma de casi 50 años y apostaría por una producción más sana para la tierra, sin el uso de tantos químicos y fertilizantes y por consiguiente, sana para la población.

“La agroecología busca integrar los saberes históricos de los agricultores, con los conocimientos de diferentes ciencias, facilitando tanto la comprensión, el análisis y la crítica del actual modelo de desarrollo rural, como el establecimiento de nuevas estrategias para el desarrollo rural alternativo y también nuevos diseños de agriculturas más sustentables, desde un abordaje complejo y transdisciplinar. La agroecología entonces debe ser entendida como un enfoque científico destinado a apoyar la transición desde los actuales modelos de desarrollo y agricultura

convencionales hacia estilos de desarrollo rural y de agricultura más sustentables”. (Morales Hernández, 2009)

“Por otro lado, la agroecología contempla también el reconocimiento y la valoración de las experiencias de los productores locales y especialmente de aquellos con una larga presencia histórica, por ello y a diferencia de la agricultura industrial, donde los agricultores son considerados recipientes pasivos de los conocimientos de las ciencias agrarias modernas, la agroecología reconoce en la investigación participativa un principio básico, y el diálogo de saberes se vuelve entonces un objetivo fundamental de la investigación agroecológica”. (Toledo y Barrera, 2008).

2.2.1 Visión integral: mito o realidad

“El nuevo paradigma de la sustentabilidad se erige sobre la tesis de que el imponente desarrollo del modelo industrial constituye una modernización incompleta (y en muchos caso perversa), a partir de la cual es necesario construir una "segunda modernización" denominada modernidad alternativa” (Toledo, 2000)

Desde el inicio del documento del Plan Rector, el comité defiende que es un documento con una visión “integral” para todos los eslabones de la cadena productiva y las distintas formas de cultivar el Chile. Sin embargo, esto no cumple en veracidad con lo realizado y lo ya establecido, puesto que la visión integral que busca es simplemente técnicas industriales, dejando a un lado las formas tradicionales de cultivo.

“La oposición entre las fuerzas productivas y las relaciones de producción ya no pueden ser consideradas como el único elemento fundamental del desarrollo histórico” (Skirbekk en Morales Hernández, 2009).

“En el México prehispánico conocieron diversas técnicas para explotar el suelo con fines agrícolas, entre ellas las tierras de cultivo y los sistemas de riego, comunes en otras regiones culturales. Pero, además, crearon dos sistemas agrícolas de gran originalidad que hicieron posible el suministro de alimentos a

una población en constante incremento”. (CCGM², 2009). El primero mejor conocido como el sistema de chinampas, el cual hace uso de las tierras húmedas, con el fin de poder tener una producción de cultivo intensivo y el segundo conocido como el sistema de milpas, que fue primordial para lograr el desarrollo de distintas especies y se lograra la agricultura mesoamericana como se conoce hoy en día. “Hoy sabemos que esta manera de sembrar, concebida originalmente por los habitantes de México y preservada hasta la actualidad, es la más adecuada desde el punto de vista ecológico, en la medida en que conserva y abandona el terreno por medios naturales, además de lograr el control de las plagas en los diversos cultivos involucrados”. Otro sistema, puede ser el que se conoce como “sistema de milpa”, en cuyos cuadrantes se llegan a sembrar de tres a cuatro especies distintas de hortalizas, incluyendo chiles, que al sembrarlos juntos, se complementan sus nutrientes y del mismo modo, hacen a la tierra más fértil, gracias a la variedad entre ellos.

De acuerdo al discurso que se ha analizado en el Plan Rector, en la zona del Saladillo, la producción de chile ha sido fundamental desde tiempos inmemorables, pero a pesar de esto, ante la demanda de la población, las distintas formas de producción se han tenido que englobar en la forma de agricultura industrial, dejando a un lado los conocimientos tradicionales y la transmisión oral que se tenía, para mecanizar el conocimiento.

“La agricultura industrializada tiene un alto impacto en la pérdida de la biodiversidad natural y también en la biodiversidad cultivada, es decir la agrobiodiversidad”. (Altieri en Morales Hernández, 2009), sostiene que dada la heterogeneidad ecológica y productiva en América Latina, no existe un tipo único de intervención tecnológica y es entonces cuando surge la necesidad de un enfoque amplio como la agroecología. Esta provee las bases ecológicas, para el mantenimiento de la biodiversidad en la agricultura.

La población aledaña al Rancho del Saladillo, se refiere a esta región como “La Blanca”, ya que las construcciones y las casas de la zona, en su mayoría están

² Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

pintadas de color blanco. Toda esta microrregión va desde Bogacinte y llega hasta San Luis Potosí, dentro de la cual, básicamente el chile puya es el chile estrella en la región.



Región de Bogacinte, municipio de Pánfilo Natera, Zacatecas, (Fuente: Google Maps).



Rancho del Saladillo, Zacatecas, (Fuente: Google Maps).

El suelo y el clima son muy benévolos para este tipo de chile, como cuenta Fernando Cortés, agricultor, “también se planta chile guajillo y serrano, pero el chile puya es la estrella. Los productores han tratado de incorporar nuevos chiles como chiles anchos o pasillas y otros tipos de chiles pero no se han adaptado a la

región, por lo que sus habitantes sienten un arraigo y un orgullo muy grande en decir que es una región productora de chile puya en su mayoría”.

Esta región se dedica a la producción primaria de este producto, aunque también se produce jitomate y un poco de ajo, como se dijo anteriormente, sin embargo, el producto más importante sigue siendo el chile, y en el país, es una región que sólo se conoce por eso y no por cosechar otro tipo de hortalizas. Aquí se tienen aproximadamente 10 hectáreas de chile, de jitomate se tienen dos hectáreas en invernadero y ajo en pequeños cuadros de tierra y todo lo demás es dedicado única y específicamente para el chile.

La fenología de las plantas cambia con el tiempo, ya que no es lo mismo cosecharlas a finales de mayo, que en dos semanas después o dos semanas antes.

El rancho del Saladillo, en Zacatecas, ha tenido que adecuarse a nuevas formas de cultivo para poder competir con los campos industriales y a pesar de esto, gran parte de sus hectáreas cultivadas aún producen chile tradicionalmente, según a la manera de esa región, cuyo sistema consiste en riego a campo abierto manualmente, en la cual los chiles de este tipo de cultivo suelen ser más pequeños, dispares y un poco más arrugados y de aspecto con menor estética, en cuanto al sabor, mantienen un picor más intenso que los producidos industrialmente y sobre todo contienen mayores nutrientes y vitaminas que los industriales.



Chile puya fresco, cultivado en forma de riego a campo abierto (foto propia).

“Estos chiles están “estresaditos” porque les falta un poquito de agua, es gracias al “estrés” que los chiles obtienen su grado de picor, este tipo de forma de cultivo es milenario” (Ing. César de la Portilla, en entrevista). De esta manera les llega agua hasta que las tablas giran, viene desde arriba y por la gravedad termina bajando, esta forma de cultivo también es denominada, forma de riego tradicional o rodado. El tipo de chile que se utiliza para esta forma de producción es chile puya criollo.



Se muestra como se estresan los chiles, procesos que ayuda al picor de los chiles (foto propia)

Como menciona Elia patricia (campesina del Saladillo), en una entrevista realizada, el chile hibrido³ no conviene manejarlo con este tipo de método, se debe abonar de forma granular y son de liberación lenta.

“Por el contrario, los chiles puya criollos cultivados en esta región, están acostumbrados a este tipo de castigo. Se debe manejar de esta manera. Las condiciones deben ser ideales y están acostumbrados”. (Elia Patricia, en entrevista). Por lo general en la región del Saladillo existen productores de baja tecnología, con pequeñas superficies se cultivó ya que nadie va a pasar de las 10 hectáreas. El que pasa de 10 hectáreas es un productor de elite aquí en Zacatecas.

“En otras circunstancias este chile ya estaría sufriendo pero aquí está bien manejado. Por ejemplo los chiles de abajo ya pueden ser comestibles y la planta puede todavía dar más” (Elia Patricia, en entrevista⁴).

³ Chiles modificados para una mejor cosecha, poco utilizados en México.

⁴ Imagen superior, los chiles que se muestran ya pueden ser cosechados.

Este tipo de chile por lo regular se consume seco. Los cosechan desde octubre hasta diciembre. Hacen arcinas eso es hacer un “cerrote” de plantas para secar los chiles y eso hace que se vayan secando. “Tenemos 14 horas de luz y eso muy bueno. La primera helada la tenemos la primera semana de octubre y eso es malo para secar. Se manejan dos tipos de semillas y por lo tanto también se manejan dos formas para poder sembrarlas, una es “el almácigo”, la cual consiste en hacer cajitas de tierra para poder colocar las semillas adentro y las tapas, la cubres, germina y finalmente la planta ya con 20 cm se replanta para que se logren dar los chiles. La otra forma consiste en hacer plantas con macetas. Estos chiles han de estar plantados de la última semana de abril. De dos a cuatro meses, aproximadamente 180 días tardan para poder cosecharlos”. Por lo general en los campos de la región es mucho más utilizada la forma de “almácigo” con riego rodado, ya que toda la cosecha se realiza de manera manual, pues si se llega a realizar con máquina se le debe rociar de herbicida y esto es muy malo, tanto para las plantas, como para los seres humanos. “En ocasiones se ha encontrado herbicida en leche materna y eso es muy malo, para Fresnillo lo aplican pero es muy malo. La práctica es mala. A mí no me gusta esa práctica, pero si la hacen”, (afirma uno de los agricultores del rancho).



Almácigo, Rancho del Saladillo, (foto propia)



Almácigo, forma tradicional (foto propia)



Forma tradicional Chile Poblano (foto propia)

El otro método es por goteo está la cintilla, allá no tiene. Estos chiles tienen otro aspecto. Estos chiles están mejores porque tienen más cantidad y estos chiles tienen floración y botones. Empezamos a manejar sistemas de irrigación más

precisos. Fertilizante soluble. Se siembra en las mismas épocas. Su siembra es en primavera y su desarrollo es en verano y otoño. Estos no están estresado de agua. (Ing. César de la Portilla, en entrevista)



Forma de cultivo por goteo (foto propia)

En los últimos años se ha fomentado algo denominado como “Estética de alimentos”, y se traduce esencialmente en crear un producto vegetal estéticamente perfecto y “bonito” para la vista del ser humano, lo que hace que lo atraiga a comprarlo, sin embargo, al ser modificado para hacerlo más “bello”, se han olvidado no sólo de sus nutrientes, sino que justamente, la estética de alimentos ha trabajado para crear productos, lo que conlleva a un aumento de químicos en su contenido nutricional, provocando así, que dejen de ser productos sanos⁵ para el ser humano y aumentado el precio para enriquecer a unos cuantos.

“La sociedad industrial es pues una civilización que padece una doble crisis: social y ecológica” (Toledo)

⁵ La estética de alimentos modifica genéticamente a los frutos, lo que afecta su valor nutricional y elimina sus propiedades originales.

En el caso de los chiles producidos en el Rancho del Saladillo, a pesar de que cuentan con chiles producidos de manera tradicional, también tienen que producir chile de manera industrial, pues sino, no logran generar los ingresos suficiente, pero a pesar de esto, han incursionado y han logrado también meterse al campo de la producción de jitomate, como complemento a las hortalizas que ya producen, cambiando varios cuadrantes de hectáreas año con año y rotando sus tierras para impedir que se vuelvan infértiles. De esta manera ambos productos se complementan en su crecimiento al dotarse de distintos nutrientes a través de la tierra y generando de la misma manera, que la tierra obtenga otros nutrientes y no solamente de un fruto en específico.

Los chiles que más se producen en esta región son el chile guajillo, el chile puya y el chile serrano, los dos primero se cosechan y se secan para poder comercializarlos de esa manera y en cuanto al chile serrano, lo mantienen fresco para su comercialización.

2.3 ¿Cómo ha incidido el Plan Rector en las economías locales y la difusión del consumo del chile?

2.3.1 Impactos en las economías locales

“La conciencia de especie genera formas de solidaridad (con el resto de los seres humanos, con el resto de seres vivos y con el resto de los componentes del universo) que trasciende el individualismo” (Toledo, 2000)

Con base en lo establecido en el diario El Sol de Zacatecas, el valor de las exportaciones de chiles y pimientos alcanzó en el periodo enero–agosto de 2016, los 789 millones de dólares, lo que representó un aumento en términos anuales de 31.6 por ciento, uno de los crecimientos más destacados de este grupo.

En lo referente al chile seco, la producción alcanzó las 98 mil 127 toneladas con un valor de seis mil 658 millones de pesos; los estados que aportan un mayor volumen a la producción nacional son Chihuahua, Zacatecas, San Luis Potosí y Durango. (El Sol de Zacatecas, 2017)

“Siendo la ruptura una pérdida de control y de dominio de la sociedad sobre su naturaleza podemos entender que la depredación es el efecto de la política en su sentido más amplio. Por ello, la ecología es siempre política (...) el proceso de centralización despojó a las comunidades locales de su capacidad de gestión y de decisión, la industrialización de un capitalismo salvaje no encontró obstáculos para depredar y contaminar” (Toledo, 2000). Toledo menciona que en los últimos años ha existido una ruptura entre el ser humano y la naturaleza, por dominar a ésta y se ha perdido la sinergia que fluía entre ambos para complementarse. Como se ha descrito anteriormente, a partir de la década de 1970, se implementaron políticas agrarias que bajo el discurso de desarrollo, se fue dominando y transformando el campo mexicano y se convirtió en un campo meramente “homogéneo” y perdió toda heterogeneidad que poseía.

El Plan Rector del Sistema-Producto Chile dice que no existe una regularización de las importaciones de chile con el fin de proteger al producto nacional. La globalización del mercado ha permitido la introducción masiva de chiles de diversas partes del mundo. Por lo que diferentes países ven como mercado potencial a México, y además hay una falta de normas internacionales que regulen la sanidad y calidad de los chiles, en todos sus tipos.

En términos operativos a lo que el Plan Rector se refiere como “visión integral” es simple y llanamente, a la integración tanto de productores, como campesinos y nuevas tecnologías, para trabajar en conjunto para un bien común, este último lógicamente se puede entender como el de generar mayores ganancias para el país. Dentro del cual, dejando a un lado la inminente necesidad de modificar dicho discurso, es cierto que a pesar de que se logre esta “visión integral”, también existen problemáticas externas que afectan a la comercialización y al consumo del chile nacional, ya que por un lado, si hablamos únicamente del caso de la producción zacatecana, el 90% de su producción es llevada y comercializada a la

central de abastos de la Ciudad de México, para que otros más los compren y terminen de regreso al mercado zacatecano.

Con base en esto, se da pauta al primer impacto negativo que se tiene para las economías locales, pues es notoria la falta de políticas públicas que regulen dicha forma de comercialización en este caso compra-venta de menos productores a vendedores mayoritarios, pues termina saliendo más caro la compra a los mismos productores de la zona y en consecuencia, se crea una ruptura en la intención de poder lograr una autosustentabilidad para las comunidades, encaminado que no solamente se crea una ruptura en la cadena económica, sino que además se elimina la oportunidad que el consumidor tiene de poder saber de dónde viene lo que compra y lo que va a cocinar, pues al haber sido vendida a la central de abastos, los productos se mezclan con la de los demás estados y se va generando una cadena de fomenta la pérdida del interés tanto en los consumidores por saber su origen, por ende pierden las ganas de saber más del producto y finalmente se elimina el interés y el valor hacia ese producto, por lo que se termina comprando de una forma que denominaría como la compra mecánica o *commodities*⁶, pues la única relación que existe entre el consumidor y el producto, en este caso del chile mexicano, es meramente la de ser comprado para consumirlo, sin ver más allá de este mismo.

Otro impacto que se genera en las economía locales es que al tener que bajar sus precios para poder comercializarlos, los ingresos de las familias, lógicamente disminuyen y en el caso de la región del Saladillo, muchos jóvenes se han tenido que mudar de su lugar de nacimiento a tal grado que existe una gran comunidad de zacatecanos viviendo hoy en día en los Estados Unidos, principalmente en el área metropolitana de Chicago en el estado de Illinois, a causa de la falta de empleo y que el sistema de producción actual no permite generar una

⁶ Materias primas en relación a los productos alimenticios, establecidos en un mercado. (El economista, 2017).

autosustentabilidad para sus habitantes y en ocasiones resulta hasta más caro y poco rentable producir chile.

Para la ciudad de Zacatecas, que es el principal lugar de comercialización de los chiles producidos en el Rancho del Saladillo, tampoco se toma mucho en cuenta la labor de sus productores y pocos son los que conocen el proceso de producción.

A pesar de que Zacatecas es uno de los principales productores de chile en el país y el principal productor de chile seco, la región carece de muchos servicios y existen bastantes poblados con pobreza máxima, que irónicamente, podrían transformarse en zonas con un ingreso per cápita mucho más elevado, si se lograra cambiar el sistema de producción y sobre todo si se regula, ya que los mismos campesinos y productores, no conocen en su totalidad a cuántos y quiénes son todos los productores, además en la época de cosecha, se contratan a jornaleros de distintos estados, que no conocen a fondo la forma de producción y que además los productores recurren a ellos, ya que no hay suficientes personas que ayuden a cosecharlos, puesto que los jóvenes de la región, como se mencionó, o viven en esas regiones, y que además solo tendrían esa época de trabajo y el resto del año, se tendrían que ir a trabajar a otros lugares, como lo hacen los mismos jornaleros.

Las regiones aledañas al Rancho del Saladillo, sienten un gran orgullo por la producción de su chile, sin embargo, no reditúa en términos económicos.

El impacto ecológico que tiene en las economías locales, también carece de una regulación, pues a pesar de que en esta zona se produce principalmente tradicional y manualmente, Zacatecas sigue siendo un estado que utiliza muchos químicos y fertilizantes para lograr generar el producto que se demanda, sin mirar el impacto ambiental que el uso de estos productos puede afectar no sólo a sus regiones, sino a la salud de las personas que habitan esas zonas.

Zacatecas es un estado mayoritariamente árido y seco, por lo que para lograr la producción que se realiza, se necesita el uso de grandes cantidades de agua que se extraen del subsuelo, pero que desafortunadamente cada vez se está acabando y en ciertas zonas ya hay desabasto de agua.

Como menciona Toledo en su texto, “la depredación de la naturaleza es el resultado de la desorganización de la sociedad, de la pérdida de solidaridad social, del triunfo de los valores individualistas sobre los valores de la comunidad, del debilitamiento de la voluntad para oponerse a las fuerzas depredadoras de la economía, entonces la política ecológica debe dirigirse hacia la reorganización de la sociedad, pues la organización es fuente de poder.

Dicha organización depende en gran medida de la ciudadanía, pues como se ha mencionado, sí son los productores y los conocedores del tema, son ellos quienes deben empezar a transformar la visión y cambiar el paradigma para que el impacto en sus economías tenga un impacto positivo e “integral”, acotándonos al Plan Rector, integral en todos sus sentidos, debe ser integral para el medio ambiente, debe ser integral para los locales, debe ser integral para los consumidores externos y debe ser integral en materia de conocimientos y saberes.

Se ha tocado mucho el tema de los productores locales en distintos ámbitos, y últimamente se ha referido a ellos como una alternativa a la producción industrial, por lo que al ser apoyadas, las economías locales de las distintas regiones productoras, tendrían un crecimiento, creando una nueva cadena productiva con ingresos económicos, pero al mismo generando los saberes tradicionales que se han transmitido de generación en generación, lo que enriquece al país, culturalmente y económicamente hablando.

La transformación del Plan Rector es una pequeña iniciativa para generar un cambio en las políticas públicas de México y sobre un pequeño paso a que las economías locales tengan un impacto mayor dentro de las economías globales del

país. El Plan Rector es una herramienta que no debe desaparecer pero debe transformar su discurso y transformar la praxis del modo de producción del chile mexicano, para que no se vaya a perder la gran diversidad que todavía existe en nuestro país. Debe haber una visión participativa y un enfoque más abierto para todos.

2.3.2 El valor cultural del chile disminuye...

En su sentido más amplio la gastronomía mexicana es un conjunto entramado de signos culturales. La dieta básica del país se ha basado en tres simples ingredientes o la triada perfecta con el maíz, el chile y el frijol. Durante siglos estos tres ingredientes han sido nobles en poder adaptarse a nuevos ingredientes y nuevos sabores y en conjunto con el sistema de milpas, lograban conseguir una sinergia para poder alimentar a todo un pueblo.

“La comida de los mexicanos ha sido componente esencial de una cultura que se ha gestado en el ámbito de la comunidad. Su carácter colectivo se expresa en los mercados, en las plazas, en las fondas y por su puesto en las cocinas domésticas, en donde convergen (...) los ingredientes más heterogéneos del mundo indígena y más tarde de todas las latitudes del planeta. Producto de un mestizaje cultural, madurado antes y después de la llegada de los españoles, su carácter inconfundible es resultante de todas esas materias primas que supo transformar con métodos propios y procedimientos vernáculos hasta construir con todos ellos un sistema autosustentable” (CCGM, 2009)

El chile desde sus inicios ha sido parte angular de la dieta mexicana y con un sinfín de variedad, la sociedad ha logrado adaptarlo e incorporarlo a un sin número de platillos y han podido apropiarlo como suyo, tanto en rituales, en curaciones y ceremonias tradicionales, ha fungido como desinfectante, medicamento, para ofrendas y culto y más recientemente se ha integrado a la cultura popular del país con el uso de “albures”, en referencia sexual por la forma de este fruto con el falo de los hombres.

“La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos tradicionales, técnicas culinarias,

costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicionales: desde la siembra y recolección de las cosechas, hasta la preparación culinaria y la degustación de los manjares (...) El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos (...) Se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas participantes de las tradiciones culinarias (...) Sus conocimientos y técnicas son expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad en el ámbito nacional, regional y local". (Declaratoria de la UNESCO en CCGM, 2009)

La realidad es que sin el chile, México no sería lo que es hoy. Más allá de lo cultural, es cierto que "existen conexiones dinámicas entre nuestras predilecciones culinarias, nuestros genes, las dietas de nuestros antepasados y los lugares que nuestras culturas ancestrales llamaron hogar durante largos periodos de tiempo, (...) pues influyen tanto factores genéticos, como factores ambientales" (Nabhan, 2004). Lo que se refiere a que a lo largo de los años los habitantes del territorio mexicano lograron adaptarse a lo que la tierra les daba, por lo que se puede denominar como una adaptación ambiental específica y esto provoca que se incremente nuestro bienestar saludable. "La selección cultural de dietas étnicas a veces ha anulado tolerancias biológicas innatas para provocar adaptaciones genéticas a nuevos alimentos (...) puede inducirse un cambio en los genes por medio de una acción (de varias generaciones) voluntariamente, elegida conscientemente". (Nabhan, 2004). Todo esto se puede resumir en que nosotros somos lo que nuestros antepasados comieron y bebieron, "cuanto menos se hayan mezclados nuestros antepasados con individuos de otras regiones, mayor será la probabilidad de que aún portemos los genes que nos permitieron sobrevivir, desarrollarnos y reproducirnos exitosamente bajo esas condiciones ambientales en particular".

Por lo que está claro que en México la adaptación fue fructífera para ambas partes, tanto para la sociedad como para la naturaleza, ya que las especies evolucionaron, sin embargo, con la mezcla de nuevos productos y nuevas personas provenientes de distintas partes del mundo, la sociedad mexicana ha

adquirido nuevas dietas y formas de comer, aunque a pesar de esto, el chile sigue estando presente en nuestras vidas, pero quizás, la población actual no interioriza tanto lo que consume como lo hacían en siglos pasados, ya que a través de la introducción de nuevas formas de producción, nuevas formas de comercialización y cambios en la rutina de la vida, se ha perdido el interés de los productos.

“En un mundo globalizado donde se está expuesto constantemente a las más diversas manifestaciones culturales; donde se consiguen con relativa facilidad ingredientes que hasta hace muy poco eran prohibitivos, cuando desconocidos, en que el arte culinario tiene una difusión masiva sin precedentes”(Olvera, 2010), hoy en día y a pesar de la globalización en los mercados, el chile sigue estando en las mesas mexicanas, aunque en algunas ocasiones, como ya se ha dicho anteriormente, se puede encontrar junto con una mezcla de chiles provenientes de otros lugares del mundo. Dejando a un lado esto, el chile aun en las cocinas contemporáneas mexicanas sigue fungiendo como ingrediente básico para los platillos y a pesar de esto sus usos se han mantenido casi intactos, ya que se siguen utilizando las mismas técnicas que se usaban en el pasado y simplemente se han logrado congeniar con técnicas modernas, pero bajo los mismos principios e ingredientes, para hacer salsas con chiles frescos, asados, secos y combinándolos con productos de la milpa como los son distintas hortalizas o quelites y hierbas que solamente se producen en nuestro país. Además no simplemente salsas, (acompañamiento básico para un sinfín de platillos), pero también el chile está presente en varios platillos como ingrediente estrella o como complemento a otro producto, sin dejar su protagonismo en el platillo que se degusta. “El chile es el principio y el final de la comida mexicana y a todo caldo o guiso que no tenga chile en la mesa le agregamos alguna salsa picante; se empieza un guiso muy complicado asando y/o moliendo el chile y es el chile es el que le da un toque peculiar y definitivo a muchas comidas, pues es el ingrediente que puede determinar el sabor de un platillo” (Muñoz Zurita, 1996).

De costa a costa en México se pueden encontrar un sinfín de variedades de chiles, por ejemplo en el norte se puede encontrar el chile chiltepín o chile piquín

como se conoce en el centro del país y cuyo origen se remonta a la zona de los estados de Sonora y Sinaloa y el chile anaheim, california o chile verde del norte. En la península de Yucatán se puede encontrar el más famoso como chile habanero, el cual es el único chile de México que posee denominación de origen y cuyo origen irónicamente, no es originario de nuestro país. En esta región se puede encontrar también un chile menos conocido denominado ixcatlic.



(Fuente: Conabio, 2014)

La región del Bajío tampoco se queda fuera, ya que en esa zona del país uno de los chiles más consumidos es el chile manzano, también conocido como chile perón y particularmente parecido al chile habanero, aunque con menor picor y de mayor tamaño o los chiles güeros, también consumidos en esa zona. Por su puesto los más conocidos en el centro del país son el chile poblano, el chile serrano, el jalapeño, el cuaresmeño y en cuanto a chiles secos, los más comunes son el chile guajillo, el chiles pasilla, el chile ancho y el chile chipotle. Lo que

seguramente la mayoría de las personas no saben es que el chile ancho es en realidad el chile poblano puesto a secar y cuyo nombre también puede ser chile mulato en algunas regiones, lo mismo que el chile jalapeño, una vez secado se convierte en chile chipotle, también conocido en alguna regiones como chile meco o tamarindo, por su textura y color, que recuerda al tamarindo seco. Y finalmente la región de Oaxaca que posee chiles particulares y que difícilmente se pueden encontrar en otras regiones del país como los son el chile de agua que en su mayoría se consume fresco, chile pasilla oaxaqueño, más oscuro y largo que el chile pasilla del centro del país, el chile taxlte, los chiles chilhuacles negros, utilizados para el famoso mole negro de Oaxaca, entre muchos otros.

Chiles distintos, pero también conocidos en el resto del país pero de menos consumo son por ejemplo los chiles morita y los chiles cascabel. Aunque la realidad es que México no se queda con esta cantidad de chiles solamente, sino que en su haber, México tiene el privilegio de producir 64 diferentes variedades de chiles.

“En las comunidades indígenas el arte de preparar los alimentos sigue siendo fundamental en la educación de los jóvenes” (CCGM, 2009), ya que el hecho de transmitir estos conocimientos a sus hijos, les da pauta para que sus saberes, en este caso, gastronómicos, les permitan seguir fomentando su patrimonio y que de esta manera, los jóvenes, se apropien de él para hacerlo suyo y no perder estos saberes. Lo mismo tienes que pasar cuando se habla sobre la forma de producción en relación al chile y la importancia que este fruto ha tenido a lo largo de la vida de México.

A lo largo de mi trabajo de campo en el Rancho del Saladillo, tanto campesinos, agricultores, así como jornaleros, coincidieron en que no se valora el campo para nada, “en el país en general, tenemos un potencial agrícola tremendo, de repente el maíz y el frijol que son productos básicos no se valoran. Zacatecas es de chiles secos, Chihuahua de chiles frescos etc. y cada estado tiene su especialización, pero nada está regulado y a nadie le importa. Las políticas públicas al campo no le

entran. Por ejemplo el Procampo⁷, que se supone, apoya para poner hectáreas, en realidad no te apoya y no te dan seguimiento de lo que se haga, entonces ese dinero se pierde y no se vuelve productivo”. (Presidente del Comité de Zacatecas)

“Los productos no se valoran, estos chiles están hechos con una calidad muy alta porque están basados en un certificado de inocuidad que costó mucho trabajo el no manejar insecticidas, fungicidas y mantener una producción tradicional, pero si tú vendes chile y “es chile” no hay un interés por saber cómo se cultivó. La agricultura orgánica es un sobre precio pero es un rendimiento muy bajo, todavía no es costeable”. Como dice Fernando Cortés, agricultor del Saladillo, “Todo esto empieza con la conciencia, porque yo no quiero intoxicar a mi familia y ni a mis clientes o a mis consumidores y por lo que ya es un *plus*, si es que se valorara, pero no sucede así”. “También nos ha pegado la venta proveniente de otros países, no valoran los productos mexicanos, los peruanos o asiáticos no tienen las condiciones organolépticas que necesitan en México, sobre todo y los más esencial, el chile mexicano sabe rico y el chile de allá no te sabe a nada. Lo voraz del mercado, es lo que nos afecta, yo vendo y vendo y entonces nos da en la torre”.

En este sentido, el CONAPROCh comenta que se ha hecho algo al respecto, pues el presidente de esta asociación es de Zacatecas y por esta razón, durante el foro del año pasado se realizaron distintas degustaciones, para demostrar la calidad de los productos del país, en rectoría con platillos típicos y con mezcal de Zacatecas. El presidente del CONAPROCh, comenta que esto también lo deberían de hacer en convenciones, puesto que “tú vas a una convención y escuchas las pláticas pero no hacen este tipo de difusión del producto. “Puro bola y mirasol” es un libro mágico con la historia del chile en México y sobre todo de Zacatecas. Te dice de dónde proviene y cómo se utilizaba. Te habla de la importancia del chile desde la óptica cultural”.

⁷ Programa Nacional de Apoyo al Campo

“Esos libros se han hecho para los foros, y si se trabaja para ello, pero no ha impactado como debería, deben tener asesoría de cómo difundir más, ya que todavía no impacta en donde debe impactar”. (Presidente del CONAPROCh).

Por ejemplo en la convención de Durango llevaron un chef que empezó a hablar de lo chiles que ya están en el olvido en México y él hablaba de todos los chiles que se cultivan de Chiapas y Oaxaca y dio un giro muy bueno, para que se den a conocer sus usos y dicha conferencia fue la que tuvo el mayor impacto de los que estuvieron en el foro. Y generalmente “se crean políticas públicas que es raro que alguien tenga injerencia en ellas”. (Presidente del CONAPROCh).

Era importante saber también, si existe un apoyo entre todos los productores de chile en el estado para poder fomentar y difundir el valor del chile de la región y coincidió en que efectivamente existe esa colaboración, especialmente durante los foros que se realizan anualmente, ya que además hay un evento únicamente creado para los productores, en cual se supone que el Sistema-Producto Chile asocia a varios de ellos, para hablar de estos temas, sin embargo, todos los datos cuantitativos que se tienen de este espacio son simples datos de estimación, y el mismo presidente menciona que en ocasiones son datos muy raros, pues no hay censo formal de nada, todos son supuestos, “todo lo hacen al “ahí se va”, por palabras del presidente.

Aunque Zacatecas es el principal productor de chile seco, no existe, por fortuna, una jerarquización en los intereses de ellos u otros, pero todos están bastante desfasados, por ejemplo “el año pasado se llevó a cabo el foro de productores en Guadalajara, y Guadalajara no solo tiene un bajo rendimiento, Jalisco en general, no se caracteriza por ser un estado productor de chile, por lo que ¿Cómo es posible que lo hagan en un lugares en donde este fruto ni siquiera tiene un impacto en su población?” (Presidente del CONAPROCh)

Una de las encargadas en cultivar y cosechar el chile en el Rancho del Saladillo, Elia Patricia, en entrevista, comenta que lleva trabajando ahí desde que nació, pues tenía tan solo cuatro años cuando llegó al Saladillo y hace ya ocho años que está en el rango de supervisora. “Había una cuadrilla que empezó a traer a otra

cuadrilla para trabajar y desde ahí empezamos a pizcar chile y luego a plantar el chile, porque mi familia siempre se ha dedicado a esto y ya de ahí llegó más gente y fue que fui subiendo de rango, primero empezamos con el chile y ahora también ayudo con los jitomates.” “El encargado de la cuadrilla, nos decía como se hacía y ya después empezó el rayado y el rojo y así”.

Elia Patricia, afirma que desde hace mucho se cultiva chile en la región “no tengo conocimiento pero sé que desde hace mucho, pues tanto mis papá como mis abuelos lo hacían y me imagino que desde antes que ellos ya se cultivaba”. “Ahora hay empresas grandes quienes se encargan del cultivo y producción del chile, ya que no hay agricultores pequeños, al menos de mi familia no hay nadie, solo de maíz, pero este rancho se sigue manteniendo en pie, a pesar de esto”.

Las nuevas generaciones que habitan esta región del sur de Zacatecas, ya no se encuentran interesados en trabajar la tierra, algunos por obligación tuvieron que trabajar la tierra, pero en cuanto crecen se van de ahí, para buscar nuevos empleos, tanto en la capital del estado, en otros estados o en Estados Unidos, esto es un poco porque como dice Elia Patricia, al meterlos en las escuelas, el mismo sistema educativo, es el que fomenta el abandono del trabajo en las tierras y crea un desarraigo a los jóvenes, a pesar de que gracias a ella comen, el sistema escolarizado, engloba una forma distinta de pensar y rebaja el trabajo del campo para que los jóvenes, no valoren los productos que de ella emanan.

Elia Patricia, platica que su trabajo en el rancho es sumamente valorado y reconocido y que además siempre llegan visitantes importantes y estudiantes a conocer su trabajo, pero al final todo el reconocimiento termina siendo para el patrón.

El señor Fernando Cortés Martínez, también agricultor del rancho, lleva trabajando 10 años en la región del Saladillo, aunque siempre se ha dedicado a trabajar para la agricultura de los chiles, en otros ranchos de la zona. “Es lo que le enseñan aquí a uno, mis padres también trabajaban en el campo, a uno lo capacitan para trabajar las plantas. Hoy en día ya no hay tanto interés para trabajar el campo por parte de los jóvenes y en la forma de trabajar el campo, a pesar de que antes era

muy rudo y ahora se puede trabajar un poco menos, ellos se van y reniegan de esto. La tierra es la que nos da de comer por eso se debe de cuidar, el cultivo de chile es el pilar de la región y lo número uno aquí, pero no se valora, ni siquiera en la capital del estado”.

“La gente no valora el trabajo que se hace aquí, pero hay gente que sí. Esto es porque no les gusta el campo y se van a las fábricas. En la mayoría de los casos, llegan a trabajar menos y tienen mejores condiciones laborales”. (Ing. César de la Portilla, en entrevista)

Otra problemática por la que se ha perdido el sentido de pertenencia y sobre todo que el chile como producto ya no se valore, es que muchos hijos de agricultores han migrado a Estados Unidos y para ellos el trabajo es temporal, básicamente no los tienen ocupados todo el año, actualmente hay mucha mujer en los ranchos y han estado ingresando empresas extranjeras chinas o japonesas de manufactura barata y le brinda transporte a las comunidades para llevarla a esos lugares. Les dan sueldos bajos pero con seguro y transporte y en el campo ya no hay gente que trabaje, se han tenido que traer gente proveniente de Oaxaca y de otros estados para contratarlos, por lo que es un nuevo fenómeno social que se ha dado en la región y ha impactado en la producción de chile.

A pesar de esto, el presidente del CONAPROCh comenta que no tienen contacto con la comunidad zacatecana que radica en dicho país, pues “lo que pasa es que la mayoría de los productores que exportan chile, significa que van a poner su producto en la frontera y entrando al país quienes intervienen son otros intermediarios, entonces realmente son pocos los que pueden distribuirlos por su parte. Implica otra reglamentación muy distinta a la de México. Pero sí sería una muy buena idea y una buena oportunidad”, refiriéndome a lo anterior, el poder tener contacto con la comunidad zacatecana, más allá de tenerlo como un nicho de mercado, ayudaría a valorar más el chile, pues estando lejos de su región, este producto, los acercaría a sus regiones y por lo que podrían fomentarlo y difundirlo entre sus familias y amistades, lo que generaría una apropiación y probablemente, lograrían una mayor difusión para su valorización.

El Comité Nacional para la Producción de Chile, realiza varios eventos para poder fomentar el consumo de chile y revalorizarlo como producto de la región, por ejemplo, en la Feria Nacional de Zacatecas se dan espacios para promover el CONAPROCh y por supuesto, productos generados del chile, así como en los foros y las convenciones. Todos los Comités de Sistema-Producto Chile participan en esta feria y es el valor agregado que el Sistema-Producto Chile de Zacatecas aporta, al poder invitar a todos los del país. El año pasado se llevaron las variantes de chiles que se pueden realizar como los molidos, las salsas, los encurtidos y chiles en cajas, otros productores de chile del país, como los del estado de Yucatán llevan el habanero en fresco y otros como Aguascalientes llevan mermeladas.

Con todo esto, por lo menos ciertos habitantes de la capital del estado de Zacatecas, coinciden en que el producto estrella de la región sí se valora mucho, ya que el chile de Zacatecas tiene una peculiaridad por las tierras rojizas y arcillosas del estado, que le brinda ese colorido del chile guajillo y puya y coinciden en que también ayuda al picor y por supuesto al pigmento. El chile zacatecano si tiene reconocimiento por la calidad, el presidente del CONAPROCh afirma que por ejemplo, el consumidor si llega a notar la diferencia, del producto, en relación al suelo de Perú o de China; puesto que utilizando una variedad de esos chiles, la salsa no pinta y sabe poco, en cambio con muy tan solo agregar un poco del chile producido en el estado se pigmenta la salsa por completo.

En la actualidad, si ha existido muchas problemáticas en cuestión al chile importado de otros países. “Se ha convertido en una práctica desleal. Cuando venden a empresas grandes lo revuelven con chile chino y muchas empresas nos ha puesto como tache de esas prácticas. Y todas estas problemáticas vienen dentro del Plan Rector. Lo que vamos buscando en el CONAPROCh es justamente, plasmar todo y encontrar soluciones a estos problemas, pues un 60% o 58% del producto que se encuentra en el país, es producto nacional y el resto es extranjero, siendo México el principal consumidor de chile en el mundo y cuna de este fruto” (Presidente del CONAPROCh, en entrevista).

Como Sistema-Producto Chile no pueden frenar las importaciones, pero se puede exigir al gobierno, que se formulen nuevos lineamientos, ya que estas importaciones están afectando, sin embargo, el mismo gobierno mexicano está coludido, pues según comentarios del presidente del CONAPROCh, es el mismo gobierno que alega que no hay calidad, ni volumen y es él mismo quien niega esta cuestión y confirma que no es así cómo sucede, pero que desgraciadamente “no le vas a ganar al gobierno”, con base en eso, “Perú estuvo muy fuerte para ganar el producto, y, está bien, lo dejamos, pero que también nos apoyen para lograr ser más competitivos”. “Hay campañas para poder promover el chile producido en México y en especial el Zacatecano a través del canal de videos YouTube, pero todo eso se liga con las políticas públicas, las cuales en su mayoría, no dan ese respaldo al productor”.⁸

No ha habido apoyo a pesar de que la gastronomía mexicana es patrimonio de la humanidad, pero deberíamos hacer un acercamiento a ese campo, para ver qué beneficios se pueden obtener de ello y que se le puede dar también al productor.

Tanto en la región del Rancho del Saladillo, como en la capital del estado y sobre todo en la Ciudad de México, el chile ha perdido valor, no solo económicamente hablando, sino culturalmente hablando, no en un sentido duro, pues sigue presente y seguirá y la cultura popular seguirá apropiándose a su manera, sin embargo, culturalmente hablando, el tema del chile en la Ciudad de México no es relevante y sus habitantes tampoco lo consideran como un tema suyo, pues en visión de muchos, está “dado” y no hay una conciencia por protegerlo, ni tampoco el conocimiento de que el mercado vende productos tanto nacionales, como internacionales, ocultando su origen, calidad y menospreciando al producto nacional.

⁸ Video promocional por parte del CONAPROCh: <https://www.youtube.com/watch?v=-saxLWAu-Xg>

Capítulo 3: Los conocimientos tradicionales como herramienta para la creación de políticas públicas.

3.1 ¿Qué son los Conocimientos Tradicionales?

Es difícil que exista una única definición que pueda explicar lo que son realmente los conocimientos tradicionales y además, no haría plenamente justicia a las diversas formas de conocimiento que poseen las comunidades tradicionales ya que “ningún sistema de protección jurídica puede reemplazar los complejos sistemas jurídicos y sociales que apoyan los conocimientos tradicionales en las comunidades originales”. (García Aguirre, 2007).

Por una parte, los conocimientos tradicionales, según la autora Tobón Franco (2006), pueden referirse “a las creaciones artísticas e innovaciones científicas que han sido desarrolladas durante generaciones (de ahí el adjetivo “tradicionales”) por parte de comunidades indígenas, campesinas, nativas, locales y afroamericanas”. Tanto Tobón Franco, como la Organización Mundial para la Propiedad Intelectual (OMPI), hacen mención de un término para quienes poseen y desempeñan dichos conocimientos tradicionales, por lo que en próximas menciones se definirá a “titulares o titular” como éstos mismo. En este sentido, es el titular de los conocimientos tradicionales quién puede ser un individuo o un grupo de personas que transmiten y realizan constantemente dichos conocimientos, “como lo puede ser un “chamán” al realizar un rito curativo o por ejemplo cuando se tiene un conocimiento especial sobre la época y forma de sembrar un tubérculo”. Para efecto de entender mejor este concepto, Tobón Franco enlista varias características, las cuales deben de ser consideradas, al definir algo como “conocimiento tradicional”:

A. Relación cercana con el hábitat: la mayoría de los Conocimientos Tradicionales se basa en el uso de los recursos naturales que rodean a los pueblos indígenas. Las condiciones climáticas, ambientales, geográficas inciden de forma absoluta en el tipo de conocimiento que se desarrolla y el tipo de problemas que se busca solucionar.

B. Falta de fijación material: la mayoría de los conocimientos se trasmite oralmente y rara vez existe una constancia escrita del proceso seguido para obtener el objeto o mezcla donde se materializan los Conocimientos Tradicionales.

C. Generación de productos inacabados: el conocimiento tradicional genera productos inacabados, es decir, que no siempre llegan a cumplir todos los requisitos necesarios para su comercialización en los mercados occidentales. En efecto, muchos de estos productos (la planta entera o una parte de ella) sirven como materia prima de otros que en Occidente son procesados según una tecnología especial, revisados por las autoridades sanitarias, empacados y distribuidos de acuerdo con los estándares de calidad de cada mercado.

D. Inclusión de valores religiosos y culturales: esta característica se observa claramente cuando se habla, por ejemplo, de medicina tradicional. La medicina que practican los pueblos indígenas involucra aspectos religiosos y sagrados que la medicina moderna, la medicina alternativa y la medicina popular no contemplan.

E. Los titulares de la propiedad sobre los Conocimientos Tradicionales son sus generadores. No debe confundirse el derecho soberano de un Estado sobre los recursos genéticos con la propiedad sobre el conocimiento intangible asociado a ellos.

Existen organismos internacionales como la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), “cuyo objetivo es velar por la protección de los derechos de los creadores y los titulares de la propiedad intelectual a escala mundial”. Este organismo empezó sus labores con relación a los conocimientos tradicionales, las innovaciones y la creatividad, entre 1998 y 1999. “Su asamblea general estableció un comité intergubernamental sobre propiedad intelectual y recursos genéticos, conocimientos tradicionales y folclore, que sirve de foro al debate sobre el tema desde el año 2001” (Tobón Franco, 2006).

Según la OMPI lo que hace que un conocimiento sea “tradicional”, no tiene que ver con que tan antiguo o no es, sino que “la mayoría de los conocimientos tradicionales no son ni antiguos ni estáticos, sino que constituyen una parte dinámica y vital de la vida de muchas comunidades. Es una forma de conocimiento que tiene un vínculo, basado en la tradición, con una determinada comunidad”, esto lo explica a través de ciertas características: “es un conocimiento

originado, preservado y transmitido en una comunidad tradicional, y a través de las generaciones, a veces mediante sistemas consuetudinarios de transmisión de los conocimientos”. Por lo tanto, cada comunidad puede considerar a sus conocimientos tradicionales, como parte de su identidad cultural y espiritual (OMPI, Folleto 2). Y para que estos conocimientos puedan ser considerados como conocimientos “tradicionales”, es sin duda alguna, la relación que conlleva estos conocimientos con sus comunidades. “Los conocimientos tradicionales se crean cada día, y evolucionan a medida que las personas y las comunidades responden a los desafíos planteados por su entorno social”. Por tanto, los conocimientos tradicionales deben de poseer una protección jurídica y establecer normativas en torno a ellos.

Posteriormente, se realizará un análisis sobre las normativas jurídicas y las leyes que existen en México que hablan y tocan temas sobre los conocimientos tradicionales, pero en este apartado del capítulo, se debe mencionar que como eje de esta investigación, la creación de políticas públicas que fomenten el resguardo y la difusión de dichos conocimientos, son necesarias, para que los que corren peligro de desaparecer, se preserven y sobre todo, se haga uso de ellos, como sugerencia a esta investigación, pero también “es importante examinar la forma de respetar y sustentar el desarrollo y la divulgación de los conocimientos tradicionales que son el resultado de la constante utilización de los sistemas de conocimientos tradicionales”. (OMPI, Folleto 2).

3.1.1 ¿De qué manera se transmiten los Conocimientos Tradicionales?

Lógicamente con relación a lo mencionado anteriormente, no se puede englobar una sola manera en la que estos conocimientos son transmitidos, pues se caería en contradicciones y difícilmente se pueden sistematizar la manera, sin embargo “el conocimiento tradicional de las comunidades indígenas (...) está repartido entre los miembros de la comunidad de distintas maneras, de acuerdo con las

características específicas del propio conocimiento” como lo ejemplifican en los próximos puntos Cañas y Ortiz-Monasterio (2000):

A. El conocimiento sagrado, restringido a aquellos que se consideran dignos de este por haber superado ciertas pruebas.

B. El conocimiento especializado: su valor radica principalmente en mantener relaciones de mutuo beneficio con la naturaleza y tiene que ver con técnicas de construcción, elaboración de alimentos, preparación de medicina casera, determinación de épocas propicias para siembra, cosecha o caza; por ejemplo, su transmisión ocurre en momentos determinados para tal efecto, estrechamente relacionados con la práctica.

C. El conocimiento de la mujer, reservado a su género y relacionado con la producción del vestido y los utensilios de cocina, las condiciones óptimas para manejar las semillas, las plantas silvestres que pueden ser usadas por la comunidad y el uso de tintes textiles y corporales.

3.1.2 ¿Cómo proteger a los Conocimientos Tradicionales?

Mucho se ha discutido en foros nacionales e internacionales sobre los mecanismos que resultarían más idóneos y eficaces para proteger a los conocimientos tradicionales. Tobón Franco (2006), engloba una pequeña lista de posibles maneras en las que estos conocimientos lograrían ser protegidos:

- La aplicación de un régimen de propiedad intelectual.
- La adopción de reglas globales para prevenir la apropiación indebida de estos conocimientos.
- Un sistema local, donde se consulte a las comunidades indígenas y locales sobre sus intereses concretos.

También es cierto que para lograr esto y que los conocimientos tradicionales puedan ser protegidos y específicamente, para fines de esta investigación, puedan también ser utilizados como herramientas para formular nuevas políticas públicas, se debe hacer mención de los denominados “Derechos de Propiedad Intelectual”. Como parte de sus funciones la OMPI, trabaja en favor de estos derechos y antes

de definir a que se refiere con estos derechos, esta organización define a la propiedad intelectual, como “un sistema legal que confiere a individuos y empresas derechos de exclusividad temporales sobre sus invenciones, creaciones artísticas y signos distintivos”. Los cuales se fundamenta en varias teorías, aquí señaladas:

- La teoría de la recompensa e incentivo: la protección es un mecanismo a favor del inventor para recompensarlo por el esfuerzo realizado;
- La teoría de la recuperación: se busca facilitar al inventor que recupere lo que invirtió para desarrollar su invención;
- La teoría del conocimiento público difundido: como la protección es temporal, el conocimiento termina siendo difundido a favor de toda la sociedad.

Y según la OMPI, los principales mecanismos de protección que ofrece los Derechos de Propiedad Intelectual pueden ser por ejemplo, la patente, la cual es definida como “el mecanismo mediante el cual se protegen temporalmente las invenciones, sean de producto o de procedimiento, siempre y cuando sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial”. Analizando este discurso, se puede notar la baja posibilidad de que se puedan patentar los conocimientos tradicionales ya que si resaltamos la última frase de la definición, se recalca en que “pueda ser susceptible de aplicación industrial” y a lo largo de esta investigación, se ha logrado mostrar que la forma de producción tradicional del Chile, no es factible de forma industrial hoy en día como una alternativa y por consiguiente, justamente lo que se busca al adherir a los conocimientos tradicionales, como parte del Plan Rector, es que se detenga esa producción industrial que está acabando con la calidad del Chile nacional.

“En la mayoría de las legislaciones se entiende que la invención es nueva cuando no ha sido conocida anteriormente por el público” (OMPI), otra vez se puede cuestionar esta parte, pues en principio, los conocimientos no datan de ser nuevas creaciones y claro está que a pesar de que la mayoría de la gente no los llegue a conocer, no significa que no estén ahí dados. Otra característica es que “tiene

nivel inventivo cuando para una persona versada en la materia correspondiente dicha invención no es obvia, y es susceptible de aplicación industrial, cuando su objeto puede ser producido o utilizado en cualquier tipo de actividad productiva, incluyendo los servicios. El principal derecho que posee el titular de una patente es el de exclusión, el cual impide que terceras personas fabriquen, ofrezcan en venta, usen o importen el producto sobre el cual versa la patente, o empleen o ejecuten el procedimiento si se trata de una invención de procedimiento”. (Tobón Franco, 2006) Por lo tanto, los derechos para propiedad intelectual, pueden ser útiles para los conocimientos tradicionales, si y no, como bien se mencionó anteriormente, se pueden utilizar como aliados, al querer defender el uso de los conocimientos tradicionales, sin embargo, para que puedan ser utilizados como una herramienta de doble filo, al no poder abarcar en su totalidad lineamientos jurídicos que puedan proteger a los conocimientos tradicionales, tanto en su uso, como en su preservación o como en difusión. Una de sus dificultades es que en el sistema de protección industrial está pensando en individuos y muchos conocimientos tradicionales no pertenecen a un individuo sino a un colectivo de personas.

Otra posible forma de protección, para los conocimientos tradicionales, es “la aplicación de leyes para impedir la utilización abusiva y no autorizado de los conocimientos tradicionales por otras personas fuera del círculo tradicional. Se trata de la forma de protección de la propiedad intelectual: el reconocimiento de la necesidad de impedir que un tercero utilice indebidamente los conocimientos tradicionales.” Esta forma de protección para los conocimientos tradicionales se ha llevado a la práctica de muy diversas formas en el marco de las legislaciones nacionales, “pero no necesariamente mediante la creación de derechos de propiedad sobre los conocimientos tradicionales”, aunque en algunos casos ha sido el enfoque empleado. Un aspecto común ha sido la necesidad de reformular las leyes vigentes o de formular nuevas leyes para aclarar y fortalecer las limitaciones jurídicas contra diversas formas de utilización abusiva o de apropiación ilícita de los conocimientos tradicionales. (OMPI, Folleto 2)

Esta forma de protección se centra en la utilización del saber adquirido como los conocimientos técnicos tradicionales o los conocimientos ecológicos, científicos y médicos tradicionales. Y abarca el contenido o la sustancia de esos conocimientos técnicos tradicionales, las innovaciones, la información, las prácticas, la experiencia y el aprendizaje de los sistemas de conocimientos tradicionales, por ejemplo, las técnicas agrícolas tradicionales o los conocimientos sobre el medio ambiente o la medicina. Estas formas de conocimiento pueden estar asociadas a expresiones culturales tradicionales, como las canciones, los cánticos, las letras, los motivos y los dibujos. Un instrumento tradicional puede encarnar los conocimientos tradicionales, aunque también puede considerarse como una expresión cultural en sí a causa de su diseño u ornamentación. Y significa que para muchas comunidades los conocimientos tradicionales y su forma de expresión constituye un todo indisoluble. (OMPI, Folleto 2). Y si se aplica a las formas tradicionales para el cultivo de Chile en el país, si bien puede ayudar, tampoco soluciona mucho el problema con relación a la agricultura industrial y el sistema de cultivo que se ha seguido desde muchos años, pues en este marco, lo que se busca es más bien que se logre el uso y sobre todo se fomente la manera tradicional para la producción de Chile.

3.1.3 La alimentación como factor de identidad para las comunidades

“La propiedad comunitaria ha sido la principal forma de organización de los pueblos indígenas y de muchos pueblos campesinos de origen indígenas desde el periodo prehispánico, contribuyendo a mantener su unidad y a fortalecer su sentido de comunalidad, pues las luchas por la defensa de la tierra han sido colectivas y se han vinculado con la supervivencia misma de la comunidad” (CEDRSSA, 2013)

Por parte de distintos autores recabados en el documento del Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria, se formó un

consenso para poder expresar que “la alimentación es una manifestación cultural y un rasgo de identidad”. “La identidad es una categoría que define a los sujetos en medida en que se diferencian de otros con los que tienen contacto; los factores diferenciados son aquellos que en el grupo consideran como propios”. (Bertran en CEDRSSA, 2013)

Sin embargo, ya en el último siglo, “los cambios sufridos en la dieta de la población indígena, a partir de su acceso a productos industrializados como consecuencia de su cada vez mayor sometimiento en materia alimentaria a la dinámica del mercado y de los programas sociales, no solo ha permitido abatir la desnutrición de este sector sino que profundizaron su malnutrición e incrementaron sus problemas alimentarios”. Rompiendo así una brecha en su identidad alimentaria, que afecta como se dijo no solo a la salud, sino afecta también a la cosmovisión para poder ser tratadas estas enfermedades.

Las formas de alimentarse en todo el mundo y sobre todo en las distintas comunidades de México, están determinadas históricamente y socioculturalmente. Con lo recabado en el documento del CEDRSSA, los autores hablan sobre el concepto de “sistema alimentario”, el cual “supone que todas las esferas de la vida social son interdependientes, esto corresponde con la idea de que el estudio de la alimentación debe considerar necesariamente su articulación con factores ecológicos, políticos, económicos, culturales e históricos”. La producción, distribución y consumo de alimentos por una sociedad conlleva la realización de diversas actividades en el espacio y el tiempo, que en su conjunto constituyen su sistema alimentario. La cultura y el tipo de relaciones entre los miembros de una sociedad, así como el medio ambiente, determinan las características de sus sistemas alimentarios. (CEDRSSA, 2013)

Los cambios en la dieta y los hábitos alimenticios de la población indígena y sobre todo en la población mestiza, como consecuencia de su creciente dependencia del mercado de productos industrializados; las dificultades para producir sus propios

alimentos; así como la presión que sufren por sus condiciones de pobreza para emigrar a las ciudades o al extranjero, donde tendrán que “integrarse”, son factores que afectan socialmente a la alimentación indígena como factor de identidad. Relacionado a la misma problemática que ocurre en el Rancho del Saladillo, tanto en la población zacatecana como en Fresnillo, se han detectado cambios en la salud de los habitantes de esas regiones, por la forma de producción, no solamente en Zacatecas, sino en todo el territorio de México, y a causa del consumo de distintos productos, la salud de los mexicanos también se ha visto deteriorada y su identidad se ha visto transformada, ya que se ha notado una apropiación de elementos nuevos que antes no se encontraban en las comunidades. Como puntos clave para entender el arraigo en la alimentación como eje de la identidad, la CEDRSSA enlista tres puntos a analizar:

- * Una manifestación importante de la diversidad cultural de los pueblos indígenas de México se presenta en sus sistemas alimentarios, con rasgos comunes pero también específicos por región y grupo étnico.
- * Que los sistemas alimentarios indígenas se han diferenciado históricamente de los de la población no indígena, aunque se encuentran cada vez más integrados y alterados por estos.
- * Que ellos tiene consecuencias en términos culturales y ambientales, así como respecto a las condiciones alimenticias y nutricionales de los pueblos indígenas.

Ligando estos puntos a la investigación, como se mencionó en diversas ocasiones en el capítulo anterior, la producción de chile en la región del Saladillo ha estado presente desde siglos atrás, lo que conlleva a pensar que la alimentación de la región también se ha basado en el consumo del chile producido en esa zona del país, y si hoy en día, el Saladillo sigue manteniendo una producción tradicional, se debe tener una mirada hacia la preservación de dichos conocimientos tradicionales y a través de que formen parte en las legislaciones, sino del país, por lo menos en las legislaciones regionales, para lograr que continúen en uso, ya que para que el patrimonio intangible se pueda seguir manteniendo vivo, se debe dar

continuidad a las prácticas utilizadas y sobre todo que la población aprehenda, los métodos, las recetas, las costumbres y los siga transmitiendo.

3.1.4 “Los conocimientos tradicionales como herramienta para la conservación de la agrobiodiversidad y biodiversidad de México”

Los conocimientos tradicionales se han mantenido vivos, gracias a que las comunidades han sabido tener un balance entre su medio ambiente y la sociedad que habita en él. “Los pueblos y comunidades indígenas de México, además de ser el sustento de la composición pluricultural de nuestra nación, ocupan territorios que, aunque se les han ido arrebatando con diversos mecanismos legales e ilegales a lo largo de la historia, aún presentan una quinta parte del territorio nacional”. (CEDRSSA, 2013).

Tanto comunidades indígenas, como campesinos, se han encargado de poder lograr preservar el patrimonio natural de nuestro país hasta nuestros días. Este patrimonio se convierte día con día en una herramienta indispensable para la conservación de la agrobiodiversidad, la biodiversidad y el equilibrio ecológico, tan afectados por el desarrollo de la sociedad industrializada.

“La relación de los pueblos indígenas con su entorno y su actitud hacia este, deriva de su cosmovisión, los ha convertido en auténticos salvaguardas de este patrimonio natural, contra amenazas de destrucción y saqueo”. Irónicamente, las poblaciones campesinas y las comunidades indígenas, se encuentra hoy en día, en niveles de pobreza, muy altos así como en niveles de aislamiento y desatención por parte del estado, pues se han visto relegados a un segundo y hasta un tercer plano, para que las comunidades sean atendidas en el último eslabón de la cadena y por ende quedan en el olvido. Según el informe del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD, 2012), 70.9 por ciento de la población indígena de México se encuentra en pobreza multidimensional, esto se refiere a que los niveles de pobreza no llegan solo a un ámbito como el

alimentario, sino que abarcan temas de pobreza en cuanto a la salud, la vivienda, entre muchos otros, a pesar de que dichas comunidades son quizá la clave de porque México se ha mantenido vivo. Vivo en tradiciones, vivo en recursos, vivo en cultura y vivo económicamente hablando con relación a la forma de producir los alimentos. Sin embargo, “el hambre se debe a la imposibilidad de acceder a los alimentos que se necesitan para poder saciarla (...) la capacidad de autosubsistencia, es decir, de producir sus propios alimentos y satisfactores, ha sido severamente diezmada de distintas maneras a través del tiempo”. (CEDRSSA, 2013)

3.2 Marco legal que sustenta a los Conocimientos Tradicionales en México.

Los pueblos indígenas tienen derecho a mantener y fortalecer su propia relación espiritual con las tierras, territorios, aguas, mares costeros y otros recursos que tradicionalmente han poseído, ocupado y utilizado de otra forma y a asumir las responsabilidades que a ese propósito les incumben respecto de las generaciones venideras. (Declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los pueblos indígenas, art. 25).

Durante el periodo después de la Independencia de México, la población indígena formalmente adquirió el estatus jurídico de todos los mexicanos, sin embargo, esto no quiso decir que su situación se mejorara, ya que sus condiciones de vida y el respeto a sus características culturales que se tenían eran ignoradas y se puede decir que eran nulas. “La integración de los indígenas a la nación, partía del supuesto de que para ellos sus “derechos” ya estaba dados, sin analizar su situación, ni conocer sus necesidades y/o exigencias. Del mismo modo, durante el Porfiriato se fortaleció la agricultura comercial a costa de profundizar el despojo de los territorios de los pueblos y comunidades indígenas. Para cuestiones industriales el estado posrevolucionario promovió la modernización del campo y el reparto agrario, el cual refuncionaliza parcialmente la producción agrícola indígena y campesina, aunque fue relativo por la falta de apoyos y porque las tierras normalmente eran tierras poco productivas y áridas. (...) a su vez la política integracionista siguió apuntando hacia la eliminación de la identidad

indígena, por lo que la política agroalimentaria basada en la modernización ignora a los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas. (CEDRESSA, 2013)

La Constitución Mexicana incluye como derecho humano y garantía constitucional el Derecho a la Alimentación. “El estado garantice el abasto suficiente y oportuno de los alimentos básicos”. A pesar de todo esto y los cambios que hubo después de la revolución y sobre todo con la creación de la Constitución de 1917, fue hasta el año del 2001 en que dicha constitución fuera reformada para que entrara en vigor el “reconocimiento del derecho de los pueblos y las comunidades indígenas a la libre determinación”, “el derecho de los pueblos indígenas a la libre determinación se ejercerá en un marco constitucional de autonomía que asegure la unidad nacional” al igual que el derecho a la alimentación y a un medio ambiente sano y justo.

Hoy en día, (CEDRESSA, 2013), los congresos locales no han legislado al respecto, no han cumplido este mandato constitucional ni respondido al reclamo de los pueblos que exigen se les reconozca como identidades públicas y respete la libre determinación como derecho que abarca los ámbitos económico, social, cultural y político. Como dice López Bárcenas en CEDRSSA, de las 19 constituciones que contienen disposiciones sobre materia indígena, 13 se encuentran desactualizadas en relación a la reforma del 2001 y de las seis actualizadas todas trasladan sus cuerpos normativos hacia el contenido de la Constitución Federal.

De acuerdo con el tipo de conocimiento que se trata, su protección y transmisión se llevan a cabo de diferente manera, como se ha dicho con anterioridad, “este orden establecido permite la vigencia del conocimiento y de la colectividad, que puede decidir dejar de transmitirlo por considerar que no existe depositario digno de tal conocimiento”. Así pues, el marco jurídico debe respetar las formas de transmisión, sancionar la obtención del conocimiento que viole los preceptos de la comunidad, respetar su secrecía, o si la transmisión hacia terceros se da, cuidar la equidad y obligar a contar con el consentimiento de quien debe darlo de acuerdo

con los criterios de los pueblos o comunidades involucrados, permitiendo la conservación del conocimiento tradicional y la continuidad de su transmisión, uso y transformación dentro del grupo que lo produjo. (Cañas y Ortiz Monasterio, 2000).

3.2.1 ¿Qué protección jurídica es necesaria para los conocimientos tradicionales?

La protección de los conocimientos tradicionales es importante para las comunidades de todos los países, pero en especial a los países que en su territorio, habitan comunidades indígenas o que poseen conocimientos tradicionales, sin embargo, esto puede englobar en sí, a cualquier país del mundo. Lo que es importante aclarar, es que la protección de los conocimientos tradicionales, también debe recaer en los países con mayor desarrollo económico, ya que en su mayoría, pero sin generalizar, son estos países quienes a lo largo de la historia, han cometido los mayores abusos hacia las comunidades y sobre todo hacia sus cosmovisiones y conocimientos, pues las han obligado a desaparecer dichos saberes, para poder imponer sus nuevos conocimientos y formas de ver al mundo, muy alejadas a las que ellos están acostumbrados. Cabe señalar ante todo que los conocimientos tradicionales desempeñan un papel fundamental para la vida económica y social de esos países. Aunque hay diversos enfoques nacionales y regionales de la protección, que reflejan la propia diversidad de los conocimientos tradicionales y de los contextos sociales, en el debate sobre políticas de protección se evidencian algunos elementos comunes. Por ejemplo, nuevamente la OMPI hace su aparición, para poder formular ciertas observaciones que conlleven a la plena protección de los conocimientos tradicionales, a través de lineamientos jurídicos, pues “se insiste en que la protección debe reflejar las aspiraciones y las expectativas de los titulares de los conocimientos tradicionales y promover el respeto, en la medida de lo posible, de las prácticas, los protocolos y las leyes consuetudinarias e indígenas” (OMPI 2005).

En el debate sobre políticas de protección se han planteado dos exigencias importantes al sistema de propiedad intelectual, por parte de la OMPI, puesto que dicho organismo internacional establece dos principales necesidades. “En primer lugar, la necesidad de reconocer los derechos de los titulares de los conocimientos tradicionales sobre los mismos y, en segundo lugar, la necesidad de tomar las medidas necesarias para impedir la adquisición no autorizada por un tercero de derechos de propiedad intelectual sobre los conocimientos tradicionales. Así pues, se han creado y se aplican dos formas de protección de la propiedad intelectual:

- La protección positiva: que da derecho a los titulares de los conocimientos tradicionales de tomar medidas o hacer uso de recursos para hacer frente a algunas formas de utilización abusiva de los conocimientos tradicionales; y
- La protección preventiva: como salvaguardia contra los derechos de propiedad intelectual obtenidos ilícitamente por un tercero en relación con conocimientos tradicionales (OMPI, Folleto 2) Hacer un puente con el tema que sigue. Por ejemplo en México cuenta con una Ley al respecto, en el siguiente apartado se tratará de ello.

3.2.2 Ley General de Protección al Conocimiento Tradicional de los Pueblos Indígenas.

En el marco de la jurisprudencia en México, aunque sea poco conocida, el país sí cuenta con la Ley General de Protección al Conocimiento Tradicional de los Pueblos Indígenas, esta ley está conformada por 28 artículos, divididos en temas específicos para poder regular y darle un lineamiento legal a la protección y a la práctica de los conocimientos tradicionales en México. (Cañas, 2000).

“De acuerdo con lo dispuesto por el artículo 2º, apartado A, fracción IV, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el Estado debe preservar y enriquecer las lenguas, conocimientos y todos los elementos que constituyan la cultura e identidad, de las comunidades y pueblos indígenas”. Esto fue articulado gracias a documentos internacionales como El Convenio 169 de la Organización

Internacional del Trabajo sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes el cual “establece en sus artículos 2, inciso b), y 4, que los gobiernos obligados al cumplimiento de dicho convenio, como es el caso de México, deben desarrollar acciones y tomar medidas para proteger, por una parte, los derechos culturales de los indígenas y por la otra, para preservar las culturas indígenas”.

Así pues, se creó esta ley que defiende, protege y analiza el contexto de los conocimientos tradicionales en el país, siempre partiendo del Artículo 2 Constitucional.

Para efectos de esta investigación se abordan únicamente los artículos 1 y 3, en los cuales, que tratan los temas relacionados a la protección de los conocimientos tradicionales, bajo el supuesto de que pueden ser utilizados también a favor de métodos de producción tradicionales ligando así, el objetivo central de dicha investigación.

El Artículo 1 de la Ley General de Protección al Conocimiento Tradicional de los Pueblos Indígenas establece que dicha ley “es de orden público e interés social, de observancia general en los Estados Unidos Mexicanos y tiene por objeto reconocer, promover el respeto, la preservación, la promoción al desarrollo de las comunidades locales y protección de los derechos colectivos de propiedad intelectual de los pueblos indígenas sobre sus conocimientos tradicionales”.

“II. Conocimientos Tradicionales: Todas aquellos conocimientos, innovaciones y prácticas de los pueblos indígenas, que entrañen estilos tradicionales de vida, considerados como patrimonio cultural transmitidos de generación en generación y que se consideran que pertenecen a un pueblo en particular o a su territorio, relacionados con las obras literarias, artísticas o científicas; así como las interpretaciones o ejecuciones; invenciones; descubrimientos científicos; dibujos o modelos; marcas, nombres y símbolos; información no divulgada y todas las

demás innovaciones y creaciones basadas en la tradición que proceden de la actividad intelectual en el ámbito industrial, científico, literario o artístico”.

El Artículo 3 de dicha ley establece los lineamientos a los cuales se les podrá considerar como conocimientos tradicionales y cuya clasificación se conforma de:

I. Los conocimientos verbales, tales como los relatos, las gestas épicas, las leyendas, la poesía, los enigmas y otras narraciones; las palabras, los signos, los nombres y los símbolos.

II. Los conocimientos musicales, tales como las canciones y la música instrumental. III. Los conocimientos corporales, tales como las danzas, las representaciones escénicas, las ceremonias, los rituales y otras interpretaciones o ejecuciones, independientemente de que estén o no fijadas en un soporte.

IV. Los conocimientos tangibles, tales como; las obras de arte y, en particular, dibujos, pinturas, tallas, esculturas, alfarería, mosaicos, ebanistería, forja, joyería, cestería, labores de punto, textiles, cristalería, tapices, indumentaria; artesanía; instrumentos musicales; y obras arquitectónicas.

V. Los conocimientos medicinales, tales como las medicinas y los remedios conexos”.

Al parecer la ley tratar de englobar y generalizar ciertos tipos de conocimientos al no especificar más aún y que además sólo establece ciertos criterios que hacen que sólo lo que esa ley y en específico el Artículo 3 establece, para considerar que son los conocimientos tradicionales, sin preocuparse en abrir su horizonte a cuestiones más específicas “folklorizando” nuevamente el ámbito indígena y cultura, de manera que las tradiciones pasen a un plano de espectador y performer con una mirada más hacia “lo espectacular” en el sentido de “show”, sin ver que la realización, la generación y el uso de los conocimientos tradicionales, no son utilizados para ese fin, sino que tienen un por qué dentro de las sociedades y rigen parámetros para sus usos y costumbres.

“Bajo los supuestos que establece la Constitución mexicana, las posibilidades de ejercer los derechos de los pueblos y comunidades indígenas en materia de

conocimiento tradicional se ve limitada, al requerir ejercer sus derechos individualmente o por medio de otros (organizaciones civiles, cooperativas, comunidades agrarias o ejidos)". Esto significa que la forma de organización tradicional a la que están ligados estos saberes y conocimientos se ven debilitados, "pues el orden jurídico la obliga a adoptar otras formas de organización". Así, no obstante las diversas referencias que se hacen en ordenamientos nacionales e internacionales sobre los pueblos indígenas y el reconocimiento de derechos a los mismos (López en Cañas y Ortiz-Monasterio, 2000), éstos deben ejercerse con la intervención de otros sujetos a los que la ley concede personalidad.

Algunas legislaciones que se pueden encontrar en materia de comunidades indígenas, en específico tratando legislaciones estatales, si se puede demostrar en su contenido que "han reconocido la personalidad jurídica de los pueblos y comunidades indígenas y los mecanismos para la toma de decisiones por parte de los mismos; sin embargo, la falta de vinculación con la regulación ambiental propicia que esto no sea tomado en cuenta en el ejercicio de derechos sobre el conocimiento tradicional asociado a la agrobiodiversidad y a la biodiversidad". (Cañas y Ortiz-Monasterio, 2000).

Sin embargo, como se ha planteado brevemente, actualmente existe un vacío y como tal se encuentra que falta el reconocimiento en la Constitución Federal, Cañas (2000) plantea que se pueden tomar ciertas medidas a favor de esta ley para mejorar las legislaciones como por ejemplo: "reconocer la personalidad jurídica de los pueblos y comunidades indígenas y el ejercicio de sus derechos mediante sus formas tradicionales de organización, apoyándose en los avances legislativos locales, y especificar la obligatoriedad de respetar las formas tradicionales de decisión, por ejemplo en la obtención del consentimiento previo e informado avalado (MAT y PIC) por las autoridades tradicionales y el acuerdo tomado en asamblea comunitaria".

“La generación colectiva, la vinculación con territorios y ecosistemas específicos y los procesos culturalmente únicos de su generación son elementos comunes a muchos sistemas de conocimiento tradicional” (Toledo 2001). Este es probablemente el primer problema si se busca establecer un marco legal para los conocimientos tradicionales, ya que como Cañas y Ortiz-Monasterio realizan tres principales planteamientos, el primero es cómo hacer que un derecho primordialmente colectivo y culturalmente único sea protegido en un sistema que establece una visión primordialmente individual y globalizadora, como ocurre con los derechos relacionados con la propiedad intelectual.

En relación al planteamiento antes mencionado, lo primero que se debe de poner sobre la mesa es que los conocimientos tradicionales, tienen que ver con la “colectividad” y “las posibilidades de que el sujeto colectivo al que pertenece pueda ejercer derechos; en otras palabras, si se reconoce a los pueblos y comunidades indígenas una personalidad jurídica que les permita ser titulares de derechos sobre el conocimiento tradicional”.

El segundo planteamiento que analizan es el espacio donde se desenvuelve el conocimiento tradicional, denominándose específicamente como el territorio y “la variedad de elementos con los que está relacionado, a partir de los cuales se producen y transforman” los conocimientos tradicionales. “Así, habremos de identificar si se reconocen derechos sobre los territorios a los que el conocimiento tradicional está vinculado”. Como ya se ha planteado en ocasiones anteriores, existen diversos tipos de conocimientos tradicionales que conllevan distintos elementos, acciones que impactan a las poblaciones que los practican y formas en las que se generan estos conocimientos, por lo que finalmente, se puede hacer el análisis del tercer planeamiento formulado por Cañas y Ortiz-Monasterio, el cual consiste en determinar en qué medida la legislación reconoce estos tipos de conocimiento y les brinda su protección.

Como Toledo hace mención “el conocimiento tradicional lo constituyen saberes que pertenecen a un pueblo o comunidad indígena; en general se caracteriza por ser una creación intelectual colectiva, expresada en una lengua particular”. En este sentido, Cañas y Ortiz-Monasterio, subrayan a partir de esta frase que cualquier conocimiento tradicional se genera gracias al contexto de su colectividad y que es gracias a esta colectividad que el conocimiento tradicional se va preservando y modificando a lo largo de los años, por lo que “resulta esencial que sea dicha colectividad la titular de los derechos sobre el conocimiento tradicional” (López en Cañas y Ortiz-Monasterio, 2000).

Es aquí donde el artículo 2º constitucional tiene injerencia, sin embargo Cañas plantea que “no resulta claro en concederla a los pueblos y comunidades indígenas a los primeros en su definición los asocia con poblaciones indígenas, es decir, con los individuos que son parte de estos pueblos; respecto a las segundas, aunque reconoce elementos comunitarios que podrían equipararse a los de un municipio o estado, se limita a otorgar a los estados la posibilidad de reconocerlas como entidades de interés público, cosa muy distinta a ser sujeto de derecho público o tener personalidad jurídica plena”.

3.2.3 Ley de Fomento a la Gastronomía Nacional

Después de mucha lucha e investigación y como se ha mencionado en ocasiones anteriores, la gastronomía mexicana fue reconocida por la UNESCO en el año 2010 como Patrimonio Intangible de la Humanidad, al ser la primera gastronomía en el mundo en poder adquirir dicho reconocimiento. Todo este trabajo fue gracias a un conjunto vasto de investigadores, historiadores, antropólogos, gastrónomos y chefs, entre otras disciplinas que desde el año 2004 pudieron entablar sus ideas para lanzar la candidatura la dicha organización internacionales. La candidatura fue rechazada en el año de 2006, pues la UNESCO alegaba que carecían de argumentos para que se nombrara y además exigía que dentro del expediente se incluyera un caso específico, cuatro años más tarde y bajo el trabajo arduo, se

logró que fuera reconocida. Finalmente al lograr este nombramiento y por ser parte cultural de la humanidad, se deben mantener ciertas regulaciones, lineamientos y especificaciones, para poder preservar dicho patrimonio, poder difundirlo y sobre todo resguardarlo. Es por esta razón que en septiembre del año 2016, por parte de la Secretaría de Turismo y el poder ejecutivo, se lanzó la propuesta para poder generar una “Ley de Fomento a la Gastronomía Nacional”, como parte de los lineamientos que la UNESCO exige para poder salvaguardar este patrimonio tan valioso de nuestro país.

Y como parte de esta investigación, cuyo tema central ha sido la producción de chile, el hecho de que se realice una ley de esta índole, hace creer que se tomarán en cuenta sobre todo los Sistema-Producto, ya que en su totalidad, estos sistemas son constituidos por productos originarios de México, que durante siglos y desde épocas prehispánicas han sido consumidos.

Como se estableció en el capítulo anterior, el chile ha estado presente en el territorio nacional mucho antes desde que los humanos llegaron a habitar este territorio y por consiguiente, no sólo se adaptó, sino que con la ayuda del ser humano, se lograron sembrar y cultivar nuevas especies para que hoy en día como ya se mencionó con anterioridad se puedan encontrar 64 variedades de este fruto, lo que explica en cierta medida, la importancia de su preservación y la importancia del uso en sus platillos, pues como se ha dicho, no hay platillo y no hay mesa en México, que no tenga una salsa en su haber.

En este sentido la creación de la ley fue establecida gracias al Plan Nacional de Desarrollo (PND 2013-2018), que “expone la ruta que el Gobierno de la República se ha trazado para contribuir de manera más eficaz para que los mexicanos podamos lograr que México alcance su máximo potencial, estableciendo como metas nacionales un México en paz, incluyente, con educación de calidad, próspero y con responsabilidad global, así como estrategias transversales para

democratizar la productividad, lograr un gobierno cercano y moderno, y tener una perspectiva de género en todos los programas de la administración”. (PND, 2012).

Todo esto como justificación para que, en el 2016 se lograra establecer que “la gastronomía mexicana implica la conformación de la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana que requieren del involucramiento y participación de los sectores público, social y privado, y que conlleva desde el pequeño productor hasta la presentación y oferta del producto al consumidor final. En su proceso de elaboración, el producto va adquiriendo elementos de calidad, valor, identidad y arraigo que le van proporcionando características propias que lo distingue de cualquier otro producto, propiciando su demanda y preferencia en todas las partes del mundo”

“Que en ese sentido, la gastronomía no sólo forma parte de nuestra política económica sino también cultural, al conformarse como patrimonio invaluable que requiere de una adecuada promoción y difusión de nuestros recursos gastronómicos, especialmente los locales o regionales, en razón de que brinda un valor funcional y social para la localidad y regiones del país que cuentan con ellos, al constituirse como valores, símbolos y riqueza cultural de México” (CCGM¹, 2009).

“Que en razón de que la implementación de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional requiere la coordinación de esfuerzos de dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, el Presidente de la República estableció mediante Acuerdo, sus ejes estratégicos e instruyó a su instrumentación a través del Gabinete Turístico”

Y bajo todos estos argumentos, que se citaron del comunicado del Senado para la formulación de dicha ley, en esta investigación se declara como tal, que la creación de la ley específica para el fomento a la gastronomía nacional, nunca se concretó y cuyas intenciones, se quedaron solo en simples acuerdos, los cuales

¹ Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

en cierto sentido ya estaban establecidos, pues lo que sí existe es una “Política Nacional Gastronómica” creada en el año 2014, por parte del mismo Gobierno Federal en cuyo objetivo principal se puede dar mención a que la política busca “fortalecer la cadena de valor gastronómica de las cocinas tradicionales de México, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas” y como segundo objetivo busca “promover integralmente la gastronomía mexicana como elemento de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y atractivo turístico”.

Como primer objetivo, si se pretende tener un interés en poder preservar y difundir las técnicas y formas de cocina tradicionales, incluyendo a los productos e insumos necesarios para éstas, lo que probablemente abre una pequeña posibilidad que se podría lograr bajo este supuesto, que esta política pueda ayudar a la preservación de la producción de chile, como un pilar en los platillos mexicanos, sin embargo, nunca menciona específicamente de qué manera o cómo podrá ayudar a este elemento y a la producción, pues se insiste en el objetivo número dos en que todo esto se enfoque hacia el mercado global y sobre todo al turismo. Y a lo largo de todo el documento, así como se presenta la supuesta Ley de Fomento a la Gastronomía Nacional, todo se queda en simples propuestas y recomendaciones, que van dirigidas hacia la empresa turística y hacia grandes productores.

3.3 Los Conocimientos Tradicionales: alternativa para la sustentabilidad de los productores.

Como se dio a conocer, aunque existe un marco legal vigente en las legislaciones del país, aún se puede encontrar un vacío un desasosiego sobre el contenido y sobre cómo poder utilizar las leyes en favor de los conocimientos tradicionales, pero a pesar de esto, los conocimientos tradicionales pueden llegar a ser una alternativa a muchas problemáticas que se pueden encontrar en el campo mexicano.

Sin embargo, la introducción de los conocimientos tradicionales como simple vista para el Plan Rector, figura, más que complejo, en el sentido de que no todas las formas de producción se basan en la forma tradicional y que además, el introducir los conocimientos tradicionales a la producción de Chile, sería también, imponer un sistema único de producción, lo que conlleva a que se forme una cadena en otro sentido, pero de igual forma imponiendo normas que no serían quizás tan aplicables en ciertos contextos, modificando la producción y perjudicando a muchas comunidades del país.

Antes de plantear una posible alternativa a las problemáticas antes señaladas, también se debe reflexionar ante otra problemática que sacude a nuestro país y en especial, al campo mexicano. La autora Blanca Rubio, plantea que “la crisis alimentaria vino a sumarse a las calamidades que azotaban al campo mexicano durante el neoliberalismo, contexto en el cual se han desmantelado prácticamente todas las condiciones reales que permitían darle impulso al sector agrícola” (...) Pese a esta realidad, en nuestro país no se están tomando las medidas necesarias para hacer frente a este nuevo contexto y, por el contrario, se continúa reforzando las políticas que incrementan la dependencia alimentaria”. Pero, por supuesto que esta situación recae en lo que se fue planteando en las últimas tres o cuatro décadas, “con el ascenso del neoliberalismo, se estableció en nuestro país un patrón de acumulación desarticulado, lo que acentuó aún más la estrechez del mercado interno mexicano al relegar el papel que los campesinos tienen como consumidores, con lo cual todo derivó en una enorme polarización de la agricultura mexicana”, provocando así que la población dependiera solo de la industria y de productos transnacionales. “Así, ante un escenario de precios internacionales a la alza en una economía que dependía de las importaciones para asegurar su alimentación, se presentó un incremento generalizado de los precios de diversos granos que son básicos para la población, pero que les resultaba imposible controlar debido a la política seguida por los gobiernos neoliberales”, y hoy las consecuencias y las problemáticas que se han abordado en esta investigación en relación a la producción, distribución, comercialización y consumo del Chile mexicano. Esto también se ha visto afectado por este tipo de políticas y sobre todo

a partir de que en el sexenio de Salinas de Gortari se firmará el Tratado de Libre Comercio para América del Norte “ya que los mecanismos de regulación del mercado habían sido desarticulados y desaparecidos. Ante esta situación de alza de precios, debido a la especulación infundada sobre un posible desabasto en México a mediados de 2008, el gobierno dio una respuesta de carácter coyuntural pero, una vez que se verificó que éste en realidad no existía, decidió retirar las medidas aplicadas para sortear la crisis de altos precios”. (Rubio, 2013)

Con las sucesivas crisis económicas, así como por la política aplicada en México durante los últimos años, ha habido una reestructuración de la cadena productiva, sobre todo en lo que concierne a los intermediarios, en este caso se puede ejemplificar a través de los intermediarios que compran el chile en Zacatecas y van y lo venden a la Central de Abastos de la Ciudad de México, para nuevamente poder llevarlos al mercado zacatecano. “Entre el productor directo y quienes compran los insumos para la producción (...) que generalmente son medianas y pequeñas unidades de producción, (...) imponen sus condiciones en la compra y venta, por lo que aún en un contexto de altos precios en el mercado internacional, sobre todo los pequeños productores no han visto ningún beneficio de este contexto de precios a la alza y sí, por el contrario, son afectados por el encarecimiento de otros granos básicos que complementan su dieta, como lo son el arroz y el frijol”. (Appendini y Quijada en Rubio, 2013)

“El campesino puro no existe como tal en la realidad nacional, pero tampoco es un campesino semi-proletarizado; más bien es una unidad familiar compleja, cuya finalidad teleológica es la obtención de cierto nivel de bienestar, en la cual el cálculo de la relación costo/beneficio opera en una lógica muy diferente a la empresarial”. (Martínez en Rubio, 2013). Y como se sabe, históricamente en México, los campesinos indígenas han sido siempre objetos de explotación de muy distintas maneras, que prevalecen hasta nuestros días, sin pensar en que es gracias a ellos, que gran parte del país se sostiene.

3.3.1 Las comunidades locales valoran sus conocimientos tradicionales como parte de su propia identidad cultural.

Como se mencionó en el capítulo anterior, el Chile, a pesar de ser la base de su sustento económico y el pilar de la región del Salado, no es tan valorado como se podría pensar y lo mismo sucede en el resto del país, ya que los habitantes del país, han perdido el interés por saber más sobre lo que consumen. A pesar de esto, no sucede lo mismo si se habla del valor que se tiene a los conocimientos tradicionales. Por supuesto que en contextos urbanos como en la Ciudad de México, tampoco se llegan a valorar y esto es sobre todo porque se tiene un gran desconocimiento de ellos. Pero en lo que concierne a las pequeñas comunidades que siguen haciendo uso de sus propios conocimientos, la relevancia de ellos es muy grande, son básicamente sus usos y costumbres sus distintas cosmovisiones, que son realizadas a partir de esos saberes.

“Preservar los sistemas de conocimiento específicos que dieron origen a ese saber tradicional puede ser vital para el bienestar futuro y el desarrollo sostenible de esas comunidades, así como para su propio dinamismo cultural e intelectual. Para muchas comunidades, los conocimientos tradicionales forman parte de una visión holística del mundo, y son inseparables de su forma de vida y de sus valores culturales, de sus creencias espirituales y de sus sistemas jurídicos consuetudinarios”. (OMPI, folleto 2). Es por esto que resulta sumamente importante, no solo el hecho de proteger los conocimientos tradicionales, sino que también es fundamental apoyar el contexto social y su entorno físico del que forman parte estos saberes.

Y es en relación a esto se puede comenzar a entender un poco por qué los conocimientos tradicionales, pueden servir como herramientas para la sustentabilidad de los productores, no solo de Chile, sino de otros Sistema-Producto.

La Organización Mundial para la Protección Intelectual, coincide en que los conocimientos tradicionales tienen una importante dimensión práctica, dado que suelen ser el resultado, en parte, de una respuesta intelectual a las necesidades concretas de la vida. Lo que se puede traducir en estos saberes, de manera directa o indirectamente, pueden beneficiar a la sociedad en general, y sí, aún en contextos urbanos. “Hay muchos ejemplos de importantes tecnologías que se han basado en conocimientos tradicionales”. Aunque al respecto de esto, “cuando otras personas intentan sacar provecho de los conocimientos tradicionales, especialmente para obtener ventajas a nivel industrial o comercial, esto puede suscitar seria preocupación, sobre todo si se trata de una apropiación ilícita y si no se reconocen ni se respetan el papel y la contribución de los titulares de los conocimientos tradicionales”. Dónde otra vez más, sale a relucir la necesaria regulación en las legislaciones para poder proteger y preservar los conocimientos tradicionales.

Uno de los principales problemas a los que se puede enfrentar hoy en día es poder lograr sistematizar y poder consolidar y sustentar “las raíces de los conocimientos tradicionales”, sobre todo si se analiza la situación actual del país, que muchas veces a causa de la inseguridad, se puede notar un gran aumento en los desplazamientos de la población a nuevos lugares, lo que conlleva a realizar cambios en sus habitantes y probablemente cambios en los conocimientos tradicionales, cambios en su mayoría, pueden ser realizados, con el fin de que estos no desaparezcan. “y que, de esta manera, las comunidades tradicionales puedan continuar prosperando y evolucionando de forma coherente con sus propios valores e intereses”. De esta manera, con el término utilizado por Tobón Franco y por la OMPI, “los titulares de los conocimientos tradicionales insisten en que esos conocimientos no deben ser utilizados por otros de forma indebida, sin su consentimiento y sin acuerdos que permitan una participación equitativa en los beneficios. Y, desde una perspectiva más general, esta situación ha dado lugar a llamamientos en favor de un mayor respeto y reconocimiento de los valores, las

contribuciones y las preocupaciones de los titulares de conocimientos tradicionales”. (OMPI, Folleto 2).

3.3.2 ¿Con qué problemas se enfrentan los titulares de los conocimientos tradicionales según la OMPI?

Como sabemos, quienes más se enfrentan a distintas problemáticas son los poseedores de los conocimientos tradicionales. “En algunos casos, está en juego la propia sobrevivencia de los conocimientos, debido a la amenaza que se cierne sobre la sobrevivencia cultural de las comunidades. Las presiones sociales y medioambientales externas, las migraciones, la invasión de los modos de vida modernos y el desbaratamiento de las formas de vida tradicionales pueden debilitar los modos tradicionales de preservar los conocimientos o de transmitirlos a las generaciones futuras”. Por otra parte, también en muchos casos se sabe que existe el riesgo de que se llegue a perder sus lenguas afectando así a la transmisión oral de los mismos conocimientos tradicionales, pues se ha visto que las generaciones más jóvenes, más allá de que quieran o no quieran, difícilmente hablan el idioma de sus ancestros. “Sea por razones de aculturación, sea a causa de su divulgación, muchas prácticas tradicionales, creencias y conocimientos conexos se han perdido irremediablemente. Así pues, una necesidad prioritaria es preservar el saber que poseen los ancianos y las comunidades de todo el mundo”. (OMPI, folleto 2)

Por consiguiente cuando se le da el valor que se merecen a los conocimientos tradicionales, se ayuda a reforzar la identidad cultural y “se promueve la utilización de esos conocimientos en el marco de objetivos sociales y de desarrollo”, como bien podrían ser dentro de la agricultura sustentable, en el que se trabaje en comunalidad, lo que se produce estaría al alcance de todos, y por consiguiente habría una mayor y mejor conservación de su entorno, pero para lograr que esto funcione adecuadamente, también se debe hacer uso de otras alternativas como la planificación comunitaria.

3.3.3 ¿Para qué realizar una planificación comunitaria?

Para poner solución a la problemática antes mencionada, Boege (2003) realiza un análisis a través del cual, puede proponer un sistemas práctico que logre planificar a las comunidades en un sentido más amplio que solo el territorial, ya que como se sabe, la gran mayoría de los pueblos indígenas y campesinos, específicamente de México poseen varias y distintas formas de organización territorial. “Cuando luchan por la autonomía regional tienen unidades administrativas mayores regionales que abarcan varias comunidades agrarias y, a veces, ciudades. Sin embargo, gran parte de la organización de los pueblos indios recae en las comunidades agrarias, lo que hace posible un mejor manejo de los recursos naturales”. “En muchos países de América Latina, después de las reformas agrarias, algunas comunidades lograron el reconocimiento legal de sus territorios ancestrales. Pero otras muchas tuvieron que pelear y siguen peleando para que se les reconozca un terreno y territorio propio, que no siempre fue el mismo en donde trabajaron sus ancestros”.

El proceso de planificación debe dirigirse hacia planes específicos de acción, con objetivos bien definidos, con responsables para ejecutarlos, con recursos específicos, y fechas para lograr sus metas, y Boege propone tres pasos para poder planificar correctamente el proceso y que se logren las metas que se buscan alcanzar. Los pasos a seguir son:

1. Diagnóstico: identificar y establecer las prioridades de los problemas
2. Identificación de oportunidades. Discutir e identificar las oportunidades para un mejor aprovechamiento de los recursos de una comunidad sin destruirlos
3. Ejecución de proyectos comunitarios de desarrollo sostenible que respondan a la problemática identificada y lleven al buen manejo del territorio. (Boege, 2003)

Esto es relevante para que los territorios de las comunidades, logren más allá de una estabilidad, logren un arraigo necesario que les permita poder continuar con su labor de difundir, preservar y hacer uso de sus propios conocimientos tradicionales y con esto lograr que las mismas comunidades sean quienes se preocupen y trabajen en pro de su patrimonio intangible.

3.3.4 La agroecología como una herramienta real para la sustentabilidad de las comunidades.

Ahora con todo esto analizado y con lo que se expuso en el capítulo anterior, se puede demostrar que si bien los conocimientos tradicionales, son en definitiva una herramienta viable para que las comunidades productoras de Chile se conviertan en sustentables, no todas las comunidades practican la agricultura de manera tradicionales y por ende, habría cambios hasta negativos si se transforma su forma de producción de repente, y por otro lado las que sí producen de manera tradicional, tampoco se verían beneficiadas con un cambio ya que la situación seguiría siendo la misma, por lo que una alternativa viable que se debe de contemplar para lograr la plena sustentabilidad en las comunidades es sin duda alguna la introducción de la agroecología en sus sistemas de producción ya que es un sistema que engloba tanto conocimientos tradicionales como elementos científicos y técnicos de nuestros días que ayudarían al máximo desarrollo y aprovechamiento de las tierras, con un beneficio más que económico, pues se conformaría por fin un ciclo de producción, comercialización y consumo apto para el beneficio de todos y no de solo unos cuantos.

Pero para poder demostrar que es una vía lógica y real para utilizarla como herramienta para un cambio en la producción agrícola del país, Morales Hernández, plantea que los agroecólogos estudian las tecnologías tradicionales basadas en otras formas de conocimiento para obtener conocimientos científicos modernos y es (Noorgard en Morales Hernández 2009), quien propone las bases epistemológicas de la agroecología a partir de seis principales puntos:

- Los sistemas sociales y ecológicos poseen potencial agrícola.
- Este potencial ha sido captado por los agricultores tradicionales; mediante un proceso de ensayos, errores, selección natural y aprendizaje cultural.
- Los sistemas sociales y ecológicos han coevolucionado de manera tal, que la sustentación de cada uno depende de las relaciones con el otro. Los conocimientos desarrollados por las culturas tradicionales mediante el aprendizaje cultural, estimulan y regulan las retroalimentaciones de los sistemas sociales a los ecosistemas
- La naturaleza del potencial de los sistemas sociales y biológicos, puede comprenderse dado nuestro estado actual de conocimiento formal social y biológico, estudiando la agricultura de las culturas tradicionales que ha captado tal potencial.
- El conocimiento obtenido de los agroecosistemas tradicionales, al igual que el conocimiento desarrollado por las ciencias agrícolas convencionales; junto con la experiencia acumulada por las tecnologías e instituciones agrarias convencionales, pueden combinarse para mejorar tanto los agroecosistemas tradicionales como los modernos.
- El desarrollo agrícola puede mediante la agroecología, mantener más opciones culturales y ecológicas para el futuro, y produce menos efectos perjudiciales que los enfoques de la ciencia agrícola convencional. (Morales Hernández, 2009).

En este sentido, se puede abordar este tema desde una perspectiva más amplia que pueda ayudar a los eslabones de la cadena productiva del Chile y que cuyos elementos esenciales, no afectarían al Plan Rector, sino por el contrario, al poder introducir este nuevo sistema, se podría lograr complementar el Plan Rector y convertirse en un modelo a seguir para próximos programas.

Del mismo modo, la aplicación de la agroecología en el campo mexicano, no solo para el Chile, puede ser también involucrado por ejemplo a políticas antes mencionadas como la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, ya que no afecta en la forma de cocinar los alimentos, sino que podría generar una sinergia que se ha perdido por parte de productores y comunidades e incentivará a que la relación entre el ser humano y el medio ambiente se vuelva a englobar para no

acabar estos sistemas productivos tradicionales y por su puesto para que las tierras sigan siendo altamente productivas.

Como apartado en este capítulo se estableció en un principio al conocimiento tradicional como una herramienta para la sustentabilidad de los productores para las regiones donde se cosecha chile, bajo la premisa de que son conocimientos subestimados, durante el siglo pasado, estos saberes se fueron relegando a un segundo plano, haciendo que en la actualidad en los contextos urbanos, la sociedad los desconozca y que pocos en la materia, conozcan la importancia de ellos.

En otro apartado se dijo que durante siglos gracias al uso y a la generación de estos conocimientos, el medioambiente y la biodiversidad del país se lograron mantener y los habitantes del territorio nacional conformaron una dualidad entre ser humano y entorno natural, argumento que ciertamente, hace visible la relevancia para el uso de estos conocimientos tradicionales.

A pesar de esto, la realidad es que en muchos casos, ya no se practican los conocimientos tradicionales o no se realizan en su totalidad para la subsistencia de las comunidades, lo que al imponer de nueva cuenta el uso de estos conocimientos tradicionales, dejarían a un lado la importancia cultural y pasarían a ser simplemente elementos nuevos que las sociedades integran a su devenir diario, hecho que cambiaría el paradigma, y les quitaría el grado de “conocimiento tradicional”, pues no se utilizarían con fines reales.

Hacia este camino, se buscaron alternativas que no los deje en el olvido, pero que se puedan adaptar a nuevas formas de producción sin afectar las creencias culturales, sin afectar el medio ambiente y por supuesto, sin afectar los elementos culturales del país, pero que logren que el chile siga siendo el elemento indispensable en la sociedad mexicana y que sobre todo, se llegue a valor este fruto, como se hacía en el pasado.

Por lo que la agroecología en su sentido más amplio puede generar esta transformación en el país, y puede también ser una solución viable para que los conocimientos tradicionales en relación a la producción de Chile y en relación a varios Sistemas-Producto, no desaparezcan y por el contrario, estén presentes en la forma de seguir produciendo los alimentos, ya que de esta forma se generaría una producción más consciente y se generaría un consumo que valore lo que compra, para que de esta forma, sigan vivos en el devenir del país y de sus habitantes, generando así políticas públicas mucho más incluyentes.

Conclusiones:

Como se ha mencionado a lo largo de esta investigación, la importancia que el chile ha tenido en el país, radica en que va más allá de ser concebido solamente como un producto comestible, pues a lo largo de los siglos, los habitantes del territorio mexicano han sabido aprovecharlo para utilizarlo de distintas maneras, tanto para la gastronomía, como para remedios medicinales, así como para ser utilizado como ícono de México ya sea en libros, dibujos, arte, entre muchos otros elementos, dejando claro el impacto cultural que este fruto tiene en nuestra cultura popular.

Al inicio de esta investigación se plantearon distintos cuestionamientos y objetivos con el fin de poder lograr que se incorpore el uso de los conocimientos tradicionales al Plan Rector del Sistema-Producto Chile.

La investigación se basó en la hipótesis de que “Sí los conocimientos tradicionales son incluidos dentro del Plan Rector del Sistema-Producto Chile, entonces su implementación será un ejemplo para la sustentabilidad en las comunidades productoras y por lo tanto, contribuirá a la integración de nuevas herramientas para la formulación de políticas públicas”.

Bajo planteamientos como ¿De qué manera los conocimientos tradicionales en relación a la producción del chile, sirven como herramienta para la construcción de un marco para la implementación de políticas públicas en México? Se fueron desencadenando, más que problemáticas, distintos análisis a la situación de la política pública establecida hace nueve años denominada Sistema-Producto Chile y hacia el funcionamiento e impacto que tiene el Plan Rector dentro del campo mexicano.

A partir de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable se crea la definición de Sistema-Producto, entendida como “El conjunto de elementos y agentes concurrentes de los procesos productivos de productos agropecuarios, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos productivos, recursos financieros, la producción primaria, acopio, transformación, distribución y comercialización” (Ley de Desarrollo Rural Sustentable, 2001, 3).

Y bajo esta premisa se creó el Sistema-Producto Chile, regido por un Plan Rector de índole Federal y gracias a este documento, esta investigación logró aportar posibles soluciones para mejorar dicho documento.

Bajo el planteamiento de tres ejes teóricos, la investigación fue llegando a un término denominado “agricultura sustentable” que de acuerdo a (Altieri y Nicholls en Morales Hernández, 2009), se conforma de los siguientes componentes; una producción estable y eficiente de los recursos productivos, la seguridad y autosuficiencia alimentaria, el uso de prácticas agroecológicas de manejo, la preservación de la agricultura familiar y la cultura local, la autogestión y participación de los agricultores, al igual que la conservación y recuperación de los recursos naturales.

La agricultura sustentable basada en sistemas agropecuarios multifuncionales, es el punto de partida para avanzar hacia la soberanía alimentaria en la agricultura familiar, generando alimentos ecológicos para atender a los consumidores urbanos mediante procesos de comercio justo. (Morales Hernández, 2009),

El Plan Rector, se basa en la agricultura industrial, dejando a un lado un sin número de formar agrícolas de producir chile, no solo ha seguido un sistema tradicional de producción, sino que ha basado sus mecanismos, en términos macroproductivos para poder abastecer parte del mercado nacional y parte del mercado internacional y que si bien es cierto que, ha tratado de mantener la calidad en sus cosechas de chiles, en comparación con otros productos también pertenecientes a los Sistema-Producto, ha tenido que verse implicado en la mala gestión de la administración de sus producciones y ha tenido que ceder ante el comercio internacional, no solamente para estandarizar un producto, sino que se ha visto que México ha importado chiles provenientes de otros lugares del mundo como los de China en relación al chile fresco e India y Pakistán en relación al chile seco, todo esto para poder abastecer a su país, provocando una baja el costo de la producción nacional o todo lo contrario, un aumento en los distintos chiles mexicanos, para que al final, el consumidor termine comprando el chile extranjero, por ser más barato, afectando así, al productor de chile mexicano.

En este sentido, la investigación fue tomando herramientas de distintos conceptos, para poder formular una alternativa a la forma ya preestablecida para la producción de chile, dentro del Plan Rector. Una solución que se encuentra para un mejor manejo de la producción de chile es el concepto de “agroecología” ya que incorporar esta disciplina al Plan, puede ser la herramienta que llenaría el vacío que tiene el Plan Rector, si se implementa de manera adecuada, lo que conllevaría a un proceso largo, pero realista, ya que rompería con el paradigma de producción en masa establecido hace ya casi 50 años y apostaría por una producción más sana para la tierra, sin el uso de tantos químicos y fertilizantes y por consiguiente, sana para la población. Permitiría desarrollar otros sistemas de producción que promovieran el cultivo de chiles nativos que son importantes desde el punto de vista genético y de la agrobiodiversidad. Y que en un futuro muy cercano podrían ser alternativas económicas para los productores al ser valorados en las economías locales y en la gastronomía mexicana. Desde el punto de vista genético porque muchos de estos chiles se desarrollan en distintos nichos ecológicos y serán muy útiles para la adaptación a situaciones como el Cambio Climático. Y del lado de la agrobiodiversidad se cuentan con especies que pueden ser resistentes a plagas y enfermedades.

“La agroecología busca integrar los saberes históricos de los agricultores, con los conocimientos de diferentes ciencias, facilitando tanto la comprensión, el análisis y la crítica del actual modelo de desarrollo rural, como el establecimiento de nuevas estrategias para el desarrollo rural alternativo y también nuevos diseños de agriculturas más sustentables, desde un abordaje complejo y transdisciplinar. La agroecología, entonces debe ser entendida como un enfoque científico destinado a apoyar la transición desde los actuales modelos de desarrollo y agricultura convencionales hacia estilos de desarrollo rural y de agricultura más sustentables”. (Morales Hernández, 2009). Y con ello como se menciona arriba una gran diversificación de sistemas productivos adaptados a distintas condiciones ambientales y sociales. Recuperando variedades, valorizando saberes y promoviendo la innovación tecnocientífica a través de la agroecología,

La agroecología hace, entonces, posible que en México se genere una agricultura sustentable, poniendo en práctica elementos tradicionales, como elementos científicos y generando así, la sustentabilidad para las comunidades productoras de Chile.

Si bien dentro de los primeros planteamientos de la presente investigación, se buscó incorporar solamente los conocimientos tradicionales al Plan Rector, recordando que según la OMPI lo que hace que un conocimiento sea “tradicional”, no tiene que ver con que tan antiguo o no es, sino que “la mayoría de los conocimientos tradicionales no son ni antiguos ni estáticos, sino que constituyen una parte dinámica y vital de la vida de muchas comunidades y que es una forma de conocimiento que tiene un vínculo, basado en la tradición. A lo largo de las entrevistas y el trabajo de campo realizado en el Rancho del Saladillo, en Zacatecas, la investigación fue girando hacia una solución viable que logre incorporar tanto a las producciones tradicionales, como a las producciones industriales, por lo que el incorporar únicamente a los conocimientos tradicionales dejaba, nuevamente, otro vacío en el Plan Rector.

Fue por esto que se buscaron herramientas viables para que el trabajo de un gestor intercultural logre generar una aportación a México y se ponga en evidencia la importancia que tiene para el país, la profesionalización de dicha disciplina y que se logre una mayor difusión de ésta.

Del mismo modo, la aplicación de la agroecología en el campo mexicano, no solo para Chile, puede ser también involucrado por ejemplo a políticas antes mencionadas como la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, ya que no afecta en la forma de cocinar los alimentos, sino que podría generar una sinergia que se ha perdido por parte de productores y comunidades e incentivará a que la relación entre el ser humano y el medio ambiente se vuelva a englobar para no desaparecer estos sistemas productivos tradicionales y por su puesto para que las tierras sigan siendo altamente productivas. Ligando así a poder ejemplificar que la agroecología puede ser una herramienta utilizada también por parte de los gestores interculturales en ámbitos de biodiversidad y poder así solucionar

problemáticas existentes en el campo mexicano, sin dejar a un lado la relevancia de las prácticas culturales que existen alrededor de las formas de producción. En este sentido los chefs y la gastronomía recuperarían variedades de chiles que se están perdiendo y con ello promoverían su cultivo y conservación. Esto se puede hacer también promoviendo lo que se conoce como los circuitos cortos de comercialización haciendo alianzas entre los productores y los consumidores. Existen organizaciones como *Slow Food* que viene realizando este tipo de propuestas con diversos productos en México. Hacerlo a través de políticas públicas locales, estatales y federales sería deseable para contar con apoyos y recursos para su promoción.

Como especialista en la gestión y promoción del Patrimonio Cultural de México, la responsabilidad recae en que para poder llegar a tener un impacto en el trabajo que se realice, se debe estar consiente que un punto importante de nuestra disciplina académica es el trabajo en conjunto de manera inter y transdisciplinaria y claramente para que el objetivo central de esta investigación se logre, se debe tomar en cuenta que hace falta establecer vínculos entre los agentes de gobierno y los privados, así como el trabajo en las comunidades, para que la introducción del sistema agroecológico en el Plan Rector sea un trabajo objetivo, consciente y sobre todo que logre solucionar las problemáticas antes mencionadas y que conforme se vayan implementado, se creen lineamientos en los que se logre dar periódicamente un seguimiento a la evolución de este sistema para poder definir su éxito, su fracaso o sus mejoras, que eventualmente se manifestarán.

La participación de los productores dentro de la planeación e implementación en este tipo de políticas públicas es fundamental para que logren solucionar las problemáticas locales.

Con una mirada hacia el patrimonio cultural intangible que recae en los distintos sistemas de producción y que sin duda, se tomarán en cuenta para la propuesta de esta investigación, una forma de conseguir que se dé continuidad a la transmisión de dichos saberes, es sin duda, la difusión de dichos conocimientos

tradicionales a través de jornadas culturales, en donde más allá de una explicación técnica y académica, que suelen dar en distintos talleres, la implementación de estas jornadas, puede ser parte de la política pública que rodee al Sistema-Producto y al Plan Rector en las cuales se logre difundir la importancia de este fruto con evidencias gastronómicas, históricas, entre otras, pero que los ciudadanos en este caso hablando de los habitantes de la Ciudad de México, cuyo contexto es casi nulo en relación al conocimiento tradicional del uso del chile, sean quienes logren revalorizar este fruto y se comprometan a ser consumidores más conscientes. También se pueden generar manuales y videos de difusión de la importancia de estos conocimientos tradicionales en la salvaguarda del Patrimonio Biocultural

Por otro lado se podría trabajar en conjunto con distintas dependencias gubernamentales además de SAGARPA, como con la Secretaría de Cultura y la Secretaría de Educación Pública en la que los planes de estudios logren incorporar visitas y trabajos obligatorios en las periferias de las ciudades visitando la agricultura periurbana, hablando en concreto de la Ciudad de México, se podría implementar que los niños de 6 a 10 años de edad a través de su escuelas, realicen trabajos en las distintas, zonas de cultivo del sur de la ciudad como en Xochimilco, Milpa Alta y Tláhuac, para concientizar a los más jóvenes y con esto, comprender todo lo que conlleva que una persona pueda tener un chile en su casa y del mismo modo, trabajar con las comunidades locales para que difundan su patrimonio gastronómico y enseñen a los niños y niñas distintas formas de poder elaborar estos frutos para que sean comestibles, a través de técnicas tradicionales de conocimiento y de prácticas culinarias, que acerquen a los jóvenes a revalorizar la gastronomía del país. Otra alternativa es crear huertos urbanos y escolares en donde se cultiven los productos de la agrobiodiversidad de México para que se conozca y valore.

Sin duda en nuestro país y con la riqueza que existe tanto cultural como natural, estas políticas públicas se deben de implementar periódicamente y bajo

seguimientos estrictos, para que solucionen y no perjudiquen más a la población, y sin duda, es una forma en la que la gente podría ser consciente de la riqueza cultural que tiene, generando así una revalorización de las prácticas culturales que existen en nuestro país y por ende, la continuidad de los conocimientos tradicionales, para que no corran el riesgo de ser olvidadas y que bajo estándares internacionales, los cuales México siempre incorpora en su política, pues no hay que olvidar que México sigue y seguirá siendo miembro de la comunidad internacional, logre también ser un ejemplo de éxito para otros países y no provoque que por falta de políticas públicas y de medidas tomadas por el gobierno, la UNESCO termine sancionando a México por no preservar el Patrimonio Cultural que aporta tanto para el país como para la humanidad.

Y finalmente, con la implantación de estos nuevos programas, las comunidades locales también serían las más beneficiadas al poder ser parte de un sistema integral de producción que incluya sus saberes, pero que les permita seguir en desarrollo constante para mejorar su entorno y poder, por fin decir que son comunidades sustentables, para beneficio propio, beneficio de las generaciones futuras y beneficio del país.

Fuentes de Consulta:

- Boege, Eckart, (2003) *Protegiendo lo nuestro: Manual para la Gestión Ambiental Comunitaria, uso y conservación de la biodiversidad de los campesinos indígenas de América Latina*, Red de Formación Ambiental de América Latina.
- Cadenas, Carlos y Ruiz, Domingo (2013), *¿Qué es una política pública?*, Revista Jurídica, Universidad Latina de América.
- Cañas Moreno, Rolando y Ortiz-Monasterio, Ana, (2000), *Conocimiento Actual de la Biodiversidad “Marco Legal para el Conocimiento Tradicional sobre la Biodiversidad”*, Capital Natural de México, Volumen 1, México.
- Comité Nacional Sistema Producto Chile A.C., CONAPROCH. Acceso en <http://www.conaproch.com/quienes.html>
- Corona Ramírez, Ismael, (2016), *El desarrollo de la agricultura y el impacto que tendría en las finanzas públicas de México*, CEFP, Gobierno de México.
- Cuevas, Venancio, Baca, Julio y Aguilar, Jorge, (2009), *Políticas Públicas y Economía: El Concepto de Sistema-Producto, como eje de las políticas agropecuarias en México*
- Diario Oficial de la Federación, (2001), *Ley de Desarrollo Rural Sustentable*. Diciembre 2001, México, D.F. pp. 57. Acceso en <http://www.cddhcu.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/235.pdf>
- García Aguirre, Miguel Ángel, (2007), *Conocimientos Tradicionales de los Pueblos Indígenas de México y Recursos Genéticos*, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, México.
- García, Miguel Ángel, (2007), *Conocimientos Tradicionales de los pueblos indígenas de México*, CDI, México.
- García Palomares, Juana, (2010), *Integración de Innovaciones Tecnológicas en el Desarrollo del Sistema Producto Chile de Chiapas, Programa de Documentación de Casos de Éxito*, IICA-Fundación Produce Chiapas, México.

- Gomes de Castro AM, Valle LMS Pedroso NCMC, (2002), *Cadena productiva: marco conceptual para apoyar la prospección tecnológica*. En revista espacios Vol. 23 (2). Acceso en <http://www.revistaespacios.com/a02v23n02/02230211.html>
- Guzmán Flores, Jesús, coordinador, (2013), *Caracterización de los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas de México*, Centro de Estudio para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria, México.
- Hernández Xolocotzi, Efraín, (1988), *La agricultura tradicional en México*, Revista de Comercio Exterior vol. 38, México.
- CONABIO, (2003) *Identidad a través de la cultura alimentaria*, Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad, México.
- CCGM, (2009) *La Cocina del pueblo mexicano: Tradición ancestral, cultura y vigencia*, Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, INAH, México.
- Lomelí, Arturo (1986), *El chile y otros picantes*, Prometeo libre, primera edición, México D.F.
- Long-Solís, Janet, (1986), *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, FCE, México.
- Morales Hernández, Jaime, (2009) *La agroecología en la construcción de alternativas hacia la sustentabilidad rural*, México.
- OMPI, (2005), *Propiedad intelectual y conocimientos tradicionales*, Organización mundial de la propiedad intelectual, Folleto número 2.
- Paul Nabhan, Gary, (2004), *Por qué a algunos les gusta el picante: Alimentos, genes y diversidad cultural*, FCE, México.
- PND, (2012), *Plan Nacional de Desarrollo para 2013-2018*. Acceso en http://www.snieg.mx/contenidos/espanol/normatividad/MarcoJuridico/PND_2013-2018.pdf
- Plan Rector Estatal Sistema Producto Chile Chihuahua, (2013). Acceso en [http://dev.pue.itesm.mx/sagarpa/estatales/EPT%20COMITE%20SISTEMA%20PDUCTO%20CHILE%20CHIHUAHUA/PLAN%20RECTOR%20QUE%](http://dev.pue.itesm.mx/sagarpa/estatales/EPT%20COMITE%20SISTEMA%20PDUCTO%20CHILE%20CHIHUAHUA/PLAN%20RECTOR%20QUE%20)

[20CONTIEN%20PROGRAMA%20DE%20TRABAJO%202012/PR_CHILE_CHIHUAHUA_2012.df](#)

- Plan Rector Estatal Sistema Producto Chile Zacatecas, (2012). Acceso en http://dev.pue.itesm.mx/sagarpa/estatales/EPT%20COMITE%20SISTEMA%20PRODUCTO%20CHILE%20ZACATECAS/PLAN%20RECTOR%20QUE%20CONTIENE%20PROGRAMA%20DE%20TRABAJO%202012/PR_CHILE_ZACATECAS_2012.pdf
- Plan Rector Sistema Producto Chile, (2002), CONAPROCH. Acceso en http://dev.pue.itesm.mx/sagarpa/nacionales/EXP_CNSP_CHILE/PLAN%20RECTR%20QUE%20CONTIENE%20PROGRAMA%20DE%20TRABAJO%202012/PR%0_CNSP_CHILE%20_2012.pdf
- Román Gutiérrez, Francisco (2008), *Los sabores de la tierra: Raíces y tradiciones de la comida Zacatecana*, España.
- Rubio Blanca, (2013), *La Crisis Alimentaria Mundial, Impacto sobre el Campo Mexicano*, Porrúa, Universidad de Guanajuato, México.
- SAGARPA, (2010), *Evaluación Sistemas productos agrícolas*, Veracruz. Acceso en <http://www.sagarpa.gob.mx/Delegaciones/veracruz/Documents/Evaluaciones%20externas/2010/2010%20%20Evaluaci%C3%B3n%20Complementaria%20%20Cadenas%20Agr%C3%ADcola.pdf>
- SARH, (1982) *Alimentos de México: Presente y pasado del chile en México*, Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, México.
- Tobón Franco, Natalia, (2006), *Un enfoque diferente para la protección de los Conocimientos Tradicionales de los pueblos indígenas*, México.

- Toledo, Víctor Manuel, (2004) *La Sociedad Sustentable: Una filosofía política para el nuevo milenio*, Instituto de Ecología, UNAM.
- Toledo, Víctor Manuel, (1996), *Principios Etnoecológicos para el Desarrollo Sustentable de Comunidades Indígenas y Campesinas*. Acceso en <http://infocuib.laborales.unam.mx/~ec08s02c/archivos/data/1/12.pdf>
- Topete, Amescua Cristina, (2013), *Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*, UNAM, Cuernavaca, México.
- Torres Carral, Guillermo, (2008), *La Ley de Desarrollo Rural Sustentable y el Campo Mexicano*, Revista de Geografía Agrícola, Universidad Autónoma de Chapingo, México.
- Vivanco AM, Martínez CFJ y Taddei BIC, (2009). *Análisis de la competitividad de cuatro sistemas-producto estatales de tilapia en México*. Revista Estudios Sociales, Vol. 18 Núm. 35. Ene-Jun 2010. P.44. Acceso en http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S018845572010000100005&script=sci_arttext
- UNESCO, (2006), *Conocimientos Tradicionales*. Acceso en http://www.unesco.org/bpi/pdf/memobpi48_tradknowledge_es.pdf