



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA  
DE MÉXICO**

---

---

**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS**

**LA ESPACIALIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE VAINILLA  
VERDE EN LOS MUNICIPIOS DE GUTIÉRREZ ZAMORA Y  
PAPANTLA DEL ESTADO DE VERACRUZ DEL 2010 AL 2015**

**T E S I S**

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:**

**LICENCIADA EN GEOGRAFÍA**

**P R E S E N T A :**

**MARIANA ABAD JAUREGUI**

**DIRECTOR DE TESIS:  
DR. FABIÁN GONZÁLEZ LUNA**

**Ciudad Universitaria, Cd. Mx., 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.

**LA ESPACIALIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE VAINILLA VERDE EN LOS  
MUNICIPIOS DE GUTIÉRREZ ZAMORA Y PAPANTLA DEL ESTADO DE  
VERACRUZ DEL 2010 AL 2015**

**Mariana Abad Jauregui**

***Dedicado a mi familia y a mis amigas***

***Caracoles de mar***

*Me parece que el sonido del mar, es hecho por el mar mismo  
y toda su sal, pero también por las conchas, conchitas  
y caracoles de mar. Es la diferencia entre ambientes  
lo que produce y reproduce todo ese  
rugidote, todo ese sonido de origen.  
Pienso principalmente en las conchitas y  
caracoles de mar, esqueletos externos de  
cuerpos blandos, la carne esta al revés;  
el ambiente denso del azul, el verde,  
el rojo, el negro, el blanco...  
reorigina todo. Reorigina para  
los que su ambiente es la tierra, el fuego y  
el viento. Reorigina incluso el  
fondo del piso, arena moldeable  
a cada momento, arena  
recomponible, reparable e  
imposible de formar  
y reformar; arena brillante,  
fragmentos  
de cuarzo metamórfico,  
interminable porque  
¿a quien le interesaría  
saber cuánta hay?  
Y... ¿si solo hay ahí?*

## **AGRADECIMIENTOS**

*Agradezco a la vida que en su infinito amor me ha permitido continuar estudiando y conociendo al mundo, celebro con ella inmensamente el encuentro con la vainilla quien me ha ayudado a definir mis objetivos.*

*Agradezco especialmente a mi hermana Inés ya que de no haber viajado juntas a correr a Veracruz, jamás habría descubierto el tema de esta tesis. Agradezco a mi mamá Adriana y a mi papá Sergio por apoyarme en la conclusión de este trabajo. Agradezco a mis hermanos Armando y Gabriel. Agradezco especialmente a la familia Moncayo por su buen corazón, hospitalidad y aprecio.*

*Esta tesis se realizó en el marco del proyecto PAPIIT IN305518 “Desarrollo geográfico desigual y violencia: un análisis a partir de la tematización del espacio público y las rentas de segregación” bajo la coordinación del Dr. Fabián González Luna a quien agradezco especialmente por toda su paciencia y apoyo para realizar este trabajo. Agradezco mucho a los maestros que revisaron y corrigieron esta tesis; Illie López Cisneros, Angélica Margarita Franco González, Eduardo Domínguez Herrera y Alejandro Serrano Sánchez.*

*Agradezco especialmente a mi amiga Laura por acompañarme a Veracruz, por estar en el mar juntas y confiar en mí. Agradezco espacialmente a mi amiga Patricia por todo su apoyo para poder concluir con la carrera. Agradezco a mis amigas Karen, Citlalli, Sandra, Esmeralda, Tania, Daniela, quienes siempre han estado presentes, atentas a escuchar, comentar y criticar el presente trabajo.*

*Agradezco a mis compañeros y compañeras de la red de economía solidaria quienes apoyaron en gran parte el razonamiento expuesto en este trabajo.*

**LA ESPACIALIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE VAINILLA VERDE EN LOS MUNICIPIOS DE GUTIÉRREZ ZAMORA Y PAPANTLA DEL ESTADO DE VERACRUZ DEL 2010 AL 2015**

<i>Introducción</i> .....	9
<i>Marco teórico conceptual</i> .....	14
<b>I. LA PRODUCCIÓN DE VAINILLA VERDE</b> .....	20
1.1. Los campesinos productores de vainilla verde.....	20
1.2. La categoría de clase social y los campesinos productores de vainilla verde.....	26
1.3. La producción del espacio social, la producción de vainilla verde y sus contradicciones.....	31
1.4. Contexto general de la vainilla verde y beneficiada en México.....	41
<b>II. EL PROCESO PRODUCTIVO DE LA VAINILLA VERDE: LOS SUJETOS SOCIALES Y LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN</b> .....	49
2.1. La tierra, el medio de producción campesino.....	49
2.1.1 La contra reforma agraria de 1992 y el mercado de tierras.....	53
2.1.2. El despojo de la tierra y la pérdida del usufructo en la producción de vainilla.....	59
2.2. La organización de los sujetos sociales para la producción de vainilla verde.....	63
2.2.1. Las similitudes entre los diferentes sujetos productores de vainilla verde.....	68
2.3. Los sistemas de producción de vainilla verde en el Estado de Veracruz.....	71
2.4. La espacialidad en las relaciones de producción de vainilla verde y beneficiada....	83
<b>III. LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “VAINILLA DE PAPANTLA” Y SUS CONSECUENCIAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE VAINILLA</b> .....	97
3.1. La Denominación de Origen y la producción de vainilla verde.....	97
3.2. Las organizaciones sociales entorno a la producción de vainilla: la lucha por el precio.....	103

## Índice

3.2.1. La Denominación de Origen y la producción de vainilla beneficiada la “Vainilla de Papantla” .....	108
3.2.2. La Denominación de Origen y la afectación en el precio de compra de la Vainilla verde.....	111
3.3. “La vainilla de Papantla”, el uso de la Denominación de Origen en los procesos de valorización capitalista del espacio.....	115
<b>CONCLUSIONES</b> .....	119
<b>Bibliografía</b> .....	124

## Índice

### ÍNDICE DE IMÁGENES

- Imagen 1: Técnica Manual para la polinización de vainilla verde
- Imagen 2: Trabajadoras en el Beneficio de Vainilla
- Imagen 3.- Vainilla entera beneficiada
- Imagen 4.- Flor de Vainilla *Planifolia Andrews*
- Imagen 5.- Vainilla verde
- Imagen 6.- Picadura de vainilla beneficiada para la obtención de extractos y concentrados naturales de vainilla
- Imagen 7.- Población hablante de lengua indígena en municipios con Denominación de Origen “Vainilla de Papantla”, 2010
- Imagen 8.- Vainilla *pompona* en representación de acahual, en fábrica de vainilla Gaya
- Imagen 9.- Sistema de cultivo malla sombra clara en agroindustria Gaya
- Imagen 10.- Cultivo malla sombra en agroindustria Gaya
- Imagen 11.- Grado de marginación social en municipios de Veracruz con Denominación de Origen “Vainilla de Papantla”, 2010
- Imagen 12.- Horno calorífico para beneficiado de vainilla verde, en fábrica de vainilla Gaya Vai Mex

### ÍNDICE DE ESQUEMAS

- Esquema 1.- Cadena de producción de la vainilla beneficiada
- Esquema 2.-Ciclo Agrícola de la producción de vainilla verde en el Estado de Veracruz
- Esquema 3.- Síntesis de los sistemas de producción de vainilla verde sistema de tutores inducidos (vainilla-picocho), sistema tecnificado, cultivo puro
- Esquema 4.- Síntesis de los sistemas de producción de vainilla verde, sistema vainilla en acahual (tradicional)
- Esquema 5.- Síntesis de los sistemas de producción de vainilla verde, sistema casa sombra (tecnificado)
- Esquema 6.- Síntesis de los sistemas de producción de vainilla verde, sistema vainilla naranja (tecnificado)
- Esquema 7.- Síntesis de los sistemas de producción de vainilla verde, sistema vainilla en cafetales (tradicional)
- Esquema 8.- Síntesis de los sistemas de producción de vainilla verde, producción en solar, huerto o traspatio (tradicional)
- Esquema 9.- Relación de las formaciones socioeconómicas y los sistemas de producción de vainilla verde: Acahual (tradicional)
- Esquema 10.- Relación de las formaciones socioeconómicas y los sistemas de producción de vainilla verde: Traspatio
- Esquema 11.- Relación de las formaciones socioeconómicas y sistemas de producción de vainilla verde: Naranja

## Índice

- Esquema 12.- Relación de las formaciones socioeconómicas y los sistemas de producción de vainilla verde: Malla Sombra
- Esquema 13.- Relación de las formaciones socioeconómicas y los sistemas de producción de vainilla verde: Cafetal

## ÍNDICE DE CUADROS

- Cuadro 1.- Resumen Costos-Beneficios Productores Vaina Verde
- Cuadro 2.- Resumen Costos-Beneficios Acopiadores/Beneficiarios
- Cuadro 3.- Resumen Costos-Beneficios Industria del Extracto y Derivados

## TABLA

- Tabla 1.- Producción de vainilla verde y relación con precio medio rural por tonelada de 2010 a 2015

## **INTRODUCCIÓN**

La presente tesis aborda como problema central la explotación y exclusión de los campesinos y pequeños productores de vainilla verde (*Vainilla Planifolia Andrews*), por parte de las empresas agroindustriales beneficiadoras, a partir del uso de la Denominación de Origen de la “Vainilla de Papantla” en los municipios de Gutiérrez Zamora y Papantla en el Estado de Veracruz del año 2010 al 2015, siendo de fundamental importancia conocer la conformación de la cadena productiva de vainilla beneficiada, producto final comercializado de manera nacional e internacional por las agroindustrias, quienes adquieren a razón de la renta obtenida por la apropiación privada de la tierra, el plusvalor generado.

Lo anterior se justifica, en la necesidad de analizar de manera geográfica y desde el enfoque de la espacialidad, las relaciones sociales de producción y reproducción desarrolladas en la producción de vainilla verde y beneficiada, que al ser apropiadas jurídicamente por el Estado mediante la implementación de la Denominación de Origen de la “Vainilla de Papantla” facilita los procesos de extracción de renta capitalista, por parte de la agroindustria dominante. Por lo tanto se cuestiona el uso de nombres geográficos por parte del Estado para la territorialización de determinada producción con la finalidad de valorizarla capitalistamente.

En un esfuerzo por intentar comprender la interrelación de los sujetos sociales que integran a la cadena productiva de vainilla beneficiada, presentando una aproximación a intentar explicar las condiciones de producción de los campesinos productores de vainilla verde, identificado principalmente las relaciones de dominación, explotación y exclusión dentro de la cadena productiva de vainilla beneficiada, hallándolas principalmente en la base productiva, en los productores campesinos de vainilla verde.

## Introducción

El objetivo principal es identificar desde el concepto de espacialidad las interrelaciones que contiene la cadena productiva de vainilla beneficiada, para explicar las condiciones de dominación de su base productiva por parte de las empresas agroindustriales a partir de las relaciones sociales de producción y reproducción capitalista, lo anterior con el fin de lograr visibilizar a los campesinos productores de vainilla verde como el eslabón básico de la cadena de producción de vainilla beneficiada.

En el interés de generar espacios de reflexión geográfica sobre el uso que hacemos del término espacio, se plantea una propuesta para el análisis de la realidad social a partir del concepto de espacialidad. La tesis está organizada en tres capítulos que esperan aportar en la construcción del objeto geográfico de estudio, por abordar el espacio social a partir de sus relaciones sociales de producción.

Los campesinos productores de vainilla verde desarrollan relaciones sociales de producción y reproducción como sujetos sociales al momento de trabajar la tierra; es por ello que el primer capítulo titulado “La producción de vainilla verde” explica en términos generales, la relación entre las categorías de sujeto social, espacio y relaciones productivas, pues la producción de vainilla verde se realiza mediante diferentes sujetos sociales que trabajan en el campo y que al insertar su producción en el mercado capitalista presentan situaciones de subordinación y exclusión normalizadas por la implementación de la Denominación de Origen .

Este capítulo identifica al campesino como sujeto social, perfilando las formas productivas expresadas en los sistemas productivos de vainilla verde. Da un marco de referencia en la explicación de la cadena productiva de vainilla verde beneficiada a partir de información general sobre el cultivo de vainilla, mostrando la particularidad del proceso de polinización manual.

## Introducción

El segundo capítulo trata del proceso productivo y la propiedad de tierra. Analizar la propiedad de la tierra es muy necesario pues sin tierra propia no hay campesinos, por lo que se resalta al mercado de tierras como parte de las contradicciones del espacio de producción de la vainilla verde. Se menciona la importancia de la Denominación de Origen para implementar la intervención de la tecnificación en los sistemas productivos tradicionales.

Aborda parcialmente el proceso productivo de la vainilla beneficiada para resaltar la importancia del cultivo, visibilizando la relación que tienen los sujetos sociales con la propiedad de la tierra. Se menciona en líneas generales, la organización de la unidad económica campesina desde su condición pluriactiva, permitiendo la descripción de los sujetos sociales que hacen posible los procesos de producción de vainilla verde, tales como campesinos, jornaleros, productores asalariados, identificando algunas de las similitudes para coexistir y relacionarse en el sistema de producción capitalista.

Posteriormente se describen los sistemas de producción de vainilla verde, indicando sus contradicciones y poniendo especial atención en el nivel de tecnificación para la producción del cultivo, con la intención de lograr localizar uno de los factores comunes que componen en formaciones socioeconómicas a los productores de vainilla verde.

Este capítulo es central en el presente estudio pues visibiliza la espacialidad desde algunas características de la población, permitiendo apreciar los rasgos de diferencia entre las formaciones socioeconómicas de subsistencia, tradicional y moderna, tomando en cuenta las interrelaciones de dominación que los sujetos sociales despliegan para lograr sus actividades económicas dentro del capitalismo.

## Introducción

A partir de 2009, con la Denominación de Origen, existieron serias modificaciones en las formas de producción de la vainilla verde y la transformación de vainilla beneficiada, haciendo necesario revisar en el tercer capítulo, la importancia que tiene la implementación de la Denominación de origen de la “Vainilla de Papantla” para identificar un territorio delimitado de producción, que facilita la utilidad marginal de la tierra, ocupando así el uso de los nombres geográficos para lograr la valorización capitalista de un espacio socialmente producido y convertido en el territorio de una empresa monopólica agroexportadora que depende de nichos de mercado extranjeros.

Este capítulo enfoca la crítica hacia la reproducción de las relaciones sociales injustas propias de los modelos neoliberales de exclusión, explotación y subordinación solventadas por el Estado, evidenciando la facilitación por la vía jurídica para que la gran agroindustria exportadora del fruto beneficiado y sus derivados, obtenga la máxima ganancia garantizando con ello la reproducción ampliada del capital, es decir la expansión en la apropiación del plusvalor.

Por lo que mediante el uso del concepto de espacialidad, el presente trabajo propone poner de manifiesto la relación de las distintas temporalidades y espacialidades que existen en la producción de vainilla verde. Muestra también algunas de las contradicciones del espacio de producción, poniendo interés en la articulación de los sistemas productivos de vainilla verde, para su posible tecnificación, en la que intervienen principalmente, el Estado y la Agroindustria, apoyados en los institutos de investigación científica, así como en las formas socioeconómicas tradicionales y modernas.

El periodo de tiempo abordado de 2010 a 2015, fue seleccionado debido a la implementación de la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla” en el año 2009 y por la necesidad de generar una visión retrospectiva de la problemática estudiada ya que el trabajo de campo fue realizado en mayo 2016, en los municipios de Gutiérrez Zamora y Papantla en el Estado de Veracruz y comprendió la visita a la fábrica beneficiadora de vainilla verde, de la empresa

## Introducción

Gaya Vai-Mex, así como un recorrido por el centro de Papantla, donde se presenta una fuerte actividad comercial en torno a la vainilla beneficiada. El producto de la visita a la fábrica de vainilla, fueron varias fotos que permiten documentar el proceso productivo de la vainilla beneficiada, en tanto que la visita al centro de Papantla proporcionó una impresión general sobre el tema de la comercialización del fruto beneficiado.

También se efectuó la revisión de diversas tesis que abordaban el tema de la producción de vainilla verde y beneficiada desde enfoques políticos, sociales, económicos, técnico productivos, regionales y antropológicos, para lograr con ello una imagen general del tema a investigar. La consulta de los documentos jurídicos, en busca de información sobre la obtención de la Denominación de Origen de la "Vainilla de Papantla", fue indispensable para profundizar en la participación del Estado como facilitador de procesos que valorizan el espacio de manera capitalista.

## **MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL**

Considerando necesario el análisis crítico del modo de producción capitalista este trabajo expresa desde el concepto de espacio social, aquella categoría de análisis para acercarse a la realidad social mediante la visibilización de la espacialidad de las relaciones de producción. Estos conceptos tienen como punto de partida el presupuesto de que toda producción es social, pues es producto de las relaciones de producción de los sujetos sociales. Lo anterior se apoya en la postura crítica propuesta por Henry Lefebvre en *“Espacio y política”* (1972).

En este sentido, el espacio social estaría representado y materializado en los sistemas productivos de vainilla verde, que constan de una base material desarrollada a partir de las relaciones de producción, adquiriendo propiedades específicas de interacción por su composición, mismas que definen formaciones socioeconómicas complejas que se interrelacionan potencializando las relaciones de dominación y subordinación, entendiendo a la espacialidad como la constante reorganización en dichas estructuras.

Entonces, siguiendo a Lefebvre, el concepto de espacialidad explica la constante reorganización de las relaciones de producción y de los sistemas productivos de vainilla verde, considerando que hay un continuo movimiento de las relaciones sociales y de producción, y que dicho movimiento es accionado por los sujetos sociales generando un flujo de sus relaciones que producen o reproducen al espacio social y sus representaciones.

Por lo que el espacio social se encuentra también representado en la cristalización de las formaciones socioeconómicas materializadas en sus sistemas de producción de vainilla verde, producidas por los sujetos sociales a partir de sus relaciones e interacciones, en tanto que la espacialidad de las relaciones sociales asimila y acepta distintas temporalidades en las relaciones socio espaciales, transformando así los espacios mediante las correspondencias de tiempo pues:

Todas las cosas presentes en el Universo forman una unidad. Cada cosa no es nada más que parte de la unidad, del todo, pero la totalidad no es una simple suma de las partes. Las partes que forman la Totalidad no bastan para explicarla. Al contrario, es la Totalidad la que explica las partes. La Totalidad B; o sea el resultado del movimiento de transformación de la Totalidad A, se divide nuevamente en partes. Las partes correspondientes de la Totalidad B ya no son las mismas partes correspondientes a la Totalidad A (Santos, 1996:97).

En este sentido la propiedad privada de la tierra y la implementación de la Denominación de Origen actuarían como reorganizadores de las relaciones de producción de vainilla verde, por imponer la tecnificación de los cultivos como una forma dominante de producción. La tecnificación de los sistemas productivos denominados como tradicionales genera por lo tanto la reorganización de espacios de producción y de sus relaciones, garantizando la producción en beneficio de la agroindustria dominante y la extracción de renta monopólica sobre la producción de vainilla beneficiada. Al respecto, para la realización de dicha afirmación se consideró necesario especialmente, revisar de manera crítica el *Anexo II MIR Vainilla de Papantla, la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-182-SCFI-2010 Vainilla de Papantla, extractos y derivados especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (prueba)* y la *Norma Oficial Mexicana NOM-182-SCFI-2011, Vainilla de Papantla, extractos y derivados-Especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (Prueba)*.

Se identifica una espacialidad dominante por parte del capitalismo hacia los sistemas de producción “tradicionales”, mostrando intervención e interrupción de los procesos de producción del espacio social, por las necesidades de extracción de renta capitalista. Para ello esta investigación se sustenta en la aplicación de la teoría capitalista de la renta del suelo, que plantea la contradicción entre la relación capital y tierra, misma que queda expresada en la obtención de renta por parte de la clase terrateniente y/o capitalista.

La anterior contradicción expuesta refiere al fruto directo de la propiedad privada de la tierra, que se genera solo a partir de las relaciones capitalistas de producción (Foladori, 2013). Se identifican por lo tanto los procesos de extracción de renta de la tierra, como una acción de despojo y desposesión normalizada por la implementación de la Denominación de Origen, convirtiendo a las tierras cultivables productoras de vainilla verde, en productos diferenciados según su “fertilidad”, reduciéndolas a la utilidad marginal de la oferta y la demanda ya que:

El modo de producción capitalista se basa fundamentalmente en la producción de mercancías. El motor de su expansión es la ampliación creciente de la apropiación del plusvalor, y tiene como movimiento, y tiende, en un movimiento incesante, a la reproducción ampliada del capital con la adición del excedente apropiado (transformando en lucro) al nuevo circuito de producción. Por ello el crecimiento del capital es el objeto mismo de la producción capitalista (Moraes y Costa, 2009:119).

La “fertilidad” de la tierra es interpretada como aquel indicador de las relaciones sociales de producción que se despliegan en el espacio social a partir de la implementación de determinados sistemas productivos de vainilla verde. Estas condiciones de “fertilidad” de la tierra, pretenden ser monopolizadas por la agroindustria de vainilla beneficiada, mediante la Denominación de Origen que además contiene en sí misma una importante renta diferencial, pues no todos los municipios incluidos en ella del Estado de Veracruz producen igual.

Por lo que una de las formas de subordinación y dominación hacia los productores vainilleros y sus espacios sociales, se genera en la inclusión de determinados municipios en la Denominación de Origen, pues se cumple la idea central de la obtención de renta diferencial entre las “mejores” y las “peores” tierras, sabiendo que el precio de los productos agrícolas no se basa en las condiciones medias de producción sino fluctúa entorno a las peores condiciones de producción; pero esas “mejores” y “peores” tierras de producción no lo son en sí mismas, hay una gran cantidad de relaciones sociales existentes por las que se generan, hay sistemas

productivos en los que quedan materializadas y juzgadas posteriormente para justificar la diferencia de precios en la compra del fruto verde. Es importante visibilizar la categoría de división del trabajo para explicar teóricamente la diversificación del trabajo a partir de la distribución social de los recursos entendidos como todo aquello que atribuya valor en los procesos cambiantes de la totalidad pues:

Hoy, el motor de la división del trabajo, constituida claramente como internacional, es la información. La Diversificación de la naturaleza es proceso y resultado. La división internacional del trabajo es proceso cuyo resultado es la división territorial del trabajo. Sin duda las dos situaciones están emparentadas, a un que cambie la energía que las mueve. Por otro lado, la naturaleza es un proceso repetitivo, en tanto la división del trabajo es un proceso progresivo (Santos, 1996:110).

En este sentido adquiere coherencia articular la propiedad privada de la tierra, los sistemas de producción de vainilla verde, las características de los propietarios y de las fuerzas productivas desde la perspectiva de la producción del espacio ya que “se ve en el espacio el despliegue de una actividad social” (Lefebvre, 1972:40).

La valoración con respecto al tiempo en esta investigación, se presenta como un tiempo inacabado porque las relaciones sociales no cesan de generarse, de reproducirse y de transformarse, comprendiendo al espacio como “forma social de la dominación y considerar la múltiple, variada y permanente reorganización de su presentación histórica, a la cual se asocian las políticas estatales” (Moncayo, 2009:9).

La crítica entorno a la tecnificación de los sistemas productivos de vainilla verde, es necesaria por las contradicciones que comprende una lógica extractiva de las relaciones sociales de producción de los sistemas denominados como tradicionales, lo anterior para garantizar la producción del aromático en las

Marco teórico conceptual

cantidades de “productividad” requeridas por la agroindustria, contradicción materializada en los sistemas de producción tradicionales base de la extracción de la renta capitalista; es la contradicción básica en la que el capitalista atenta contra su propia base productiva.

La tecnificación que se pretende implementar devora el territorio producido socialmente, pues impone relaciones sociales de reproducción capitalista donde el Estado, los centros de investigación (como la Red Vainilla) y las formaciones socioeconómicas tradicionales y modernas, generan nuevas necesidades amoldadas al capitalismo, quien despoja de su tiempo y espacio a los productores de vainilla verde, subordinando y excluyendo principalmente a la formación socioeconómica de subsistencia, aprovechando todo lo construido por los campesinos productores; el territorio de la vainilla.

Por lo que la implementación de la Denominación de Origen hace visible el despedazamiento, la escisión y subdivisión del proceso total de la producción de vainilla verde pues la realidad requiere actualizarse mediante estos continuos movimientos, para devenir cristalizada en transformadora del territorio, más allá de las acciones de los sujetos sociales y su reproducción social.

Por lo tanto la metodología de la geografía crítica empleada en este trabajo, permite identificar los procesos de dominación y subordinación de los productores de vainilla verde; donde la implementación de la Denominación de Origen de la “Vainilla de Papantla” es presentada como el instrumento jurídico, facilitador de la extracción de renta de la tierra, que se manifiesta no solo en su forma diferencial y absoluta sino en la forma de renta monopólica, pues el precio del fruto es considerablemente variable, argumentando por parte de las agroindustrias beneficiadoras y finalmente comercializadoras de la vainilla beneficiada, en las diferencias de las condiciones ambientales para su reproducción o en la introducción de mayor volumen de vainilla beneficiada de otros países del mundo, pero que al contrastar con elementos de la teoría capitalista de la renta del suelo

Marco teórico conceptual

sobre todo en el tercer capítulo de este trabajo, se hace evidente despojo que la agroindustria está realizando hacia los productores del aromático.

La sistematización, relación y síntesis de todos estos componentes muestra “conceptos eje” como espacialidad, espacio, valorización, capitalismo, campesino, cadena productiva, cadena de valor, denominación de origen, producción, fuerzas productivas, totalidad, formaciones socioeconómicas, propiedad privada y renta capitalista de la tierra, que proporcionan la identificación de las relaciones de dominación en la base de la cadena productiva de vainilla beneficiada. En este sentido es importante mencionar que para comprender de manera más profunda la problemática aquí analizada fue necesario transversalizar y relacionar distintos conceptos, intentando generar un “tejido” que permita visibilizar de manera crítica la espacialidad de la producción de vainilla verde.

El acercamiento a la problemática estudiada fue paulatino, pues se realizaron dos visitas de campo; la primera sin conocimiento de causa, generó el interés en este tema de investigación al apreciar las diferencias de precio entre el comprador agroindustrial a los productores de vainilla verde y el precio de venta final de la vainilla beneficiada. Posterior, ya con mayor conocimiento del contexto general de la producción de la vainilla verde y con más herramientas críticas se realizó una segunda visita, el trabajo de campo en mayo de 2016. En esta segunda ocasión el recorrido a la agroindustria presentó cambios importantes en comparación a 2012, como la extensión de las plantaciones bajo malla sombra de prueba que incluso tenían especies de vainilla de otros países según lo descrito por la guía.

El acercamiento teórico a la problemática se realizó de lo general a lo particular, ya que la producción de vainilla verde se realiza a nivel internacional y nacional; en México son dos estados los que concentran la mayoría de la producción de vainilla verde siendo; Puebla y Veracruz de éste se desprenden los dos municipios estudiados, Gutiérrez Zamora y Papantla, nombre geográfico retomado por la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla”.

## CAPÍTULO 1. LA PRODUCCIÓN DE VAINILLA VERDE

“Sin embargo, no se hace la pregunta: ¿Qué es el espacio?, pregunta que se plantearía al matemático o, quizás, al metafísico. Que a este respecto no exista una interpretación torcida. En un principio, se trata del espacio vivido, en estrecha correlación con la práctica social. La problemática que se plantea a partir de ese espacio abarca un conjunto de problemas parciales que tienen, todos ellos, un denominador común: *la espacialidad*”.  
Henry Lefebvre

### 1.1 Los campesinos productores de vainilla verde

El ser social se fundamenta en la categoría de trabajo (Moraes y Costa, 2009). Los campesinos productores de vainilla verde proyectan en su mente, los objetos que desean obtener antes de su construcción material, implicando la previsión y la conciencia de la acción, transformando la naturaleza mediante el trabajo y los medios de producción; se reproducen socialmente a partir de la realización de sus productos, con valor de uso en el momento del consumo y también tienen necesidades de consumo que satisfacen. Son sujetos sociales por las relaciones sociales que los caracterizan e interconectan, por producir y consumir una espacialidad que los identifica y distingue.

Los campesinos como sujetos sociales, realizan proyectos con determinados fines productivos, mediante los medios de producción, transforman la naturaleza aprovechando las alteraciones producidas e inventan distintas formas para cada alteración favorable, presentando esa constelación propia de posibilidades que es la identidad, a partir de las formas productivas desarrolladas pues:

La existencia social implica un proceso constante de metabolismo o intercambio de materias entre la forma de lo humano y la forma de lo puramente natural (...) El proceso de reproducción social es un proceso de modificación de la figura de la socialidad mediante la producción y el consumo virtuales de un solo sistema complejo de

capacidades/necesidades (Echeverría, 2010:47,62).

Esta identidad es trastocada en el tiempo y en el espacio por la inauguración de necesidades satisfechas a partir de la “autoproducción”, basada en la opción de elegir una forma existente o transformarla, generando así al sujeto y reproduciendo su identidad (Echeverría, 2010).

Los objetos de producción utilizados por los sujetos sociales, tienen la capacidad de actualizar la producción de los satisfactores de necesidades, para transformar sus condiciones propias<sup>1</sup>. Estos objetos de producción se corresponden funcionalmente con la esencia de los sujetos sociales, que los producen y median el proceso de reproducción social. Los objetos de producción, ponen de manifiesto la capacidad del sujeto social productor y consumidor para transformar sus condiciones presentes (Echeverría, 2010:57).

A través del tiempo los campesinos se han organizado como sujetos sociales para mantener su reproducción social mediante la formación de la unidad de producción campesina, distinta a la unidad económica campesina que se caracteriza por los procesos mercantiles que intervienen en ella; es decir, la unidad de producción campesina se basa en la producción para la subsistencia de los sujetos sociales productores, mientras que la unidad económica campesina considera a su producción para la venta.

En dichas formas existe unidad entre los medios de producción y consumo (producción de subsistencia), esencialmente se reproducen a partir de la fuerza de trabajo familiar, quedando definidas internamente por la realización de la actividades agropecuarias, donde los sujetos pueden acceder a trabajos donde adquieran salarios, pero siempre teniendo como prioridad la actividad productiva familiar. El campesino como sujeto social está caracterizado en el campo

---

<sup>1</sup> Al respecto me parece importante reflexionar sobre las características que tienen los medios y objetos de producción, al actualizar las condiciones de trabajo que tienen los campesinos productores de aromático ya que en varios sentidos solo se piensa en la tecnificación de los mismos, pero no se piensa en los aspectos sociales de propiedad por ejemplo en cuanto a la tierra.

contemporáneo mexicano por ser productor de materias primas aprovechadas por la agroindustria para su transformación ya que:

La agricultura campesina se caracteriza por dedicarse a los cultivos tradicionales, por utilizar básicamente la mano de obra familiar, y sin aplicar los insumos necesarios por falta de capital, en tierras de escaso valor (Coll-Hurtado, 2005:105).

A partir de la subsistencia para reproducirse socialmente de manera precaria, organizada desde el núcleo familiar como fuerza de trabajo y en ocasiones ni siquiera propietarios de la tierra necesaria para la producción, padecen de la exclusión, subordinación y dominación propia del neoliberalismo, en el momento de insertar su producción en las cadenas de valor. Esto quiere decir que se les paga a muy bajo precio los productos agrícolas, excluyéndolos de la obtención de usufructo de la tierra; se encuentran subordinados mediante la competencia constate que desvaloriza su producción, teniendo que ingresar sus productos al mercado capitalista mediante un coyote<sup>2</sup> que revende a mayor costo su producción y se encuentran dominados por que dependen del sistema económico capitalista para continuar con la reproducción de su vida, pues requieren de la obtención de dinero para cubrir sus necesidades básicas.

Los campesinos productores de vainilla verde son distinguibles en su espacialidad, reflejada en los sistemas productivos del aromático. Las relaciones sociales de dominación en la cadena productiva expresan la subordinación y exclusión en la que son despojados del usufructo y plus valor de la producción, porque sus productos son adquiridos como materia prima a través de un acaparador, intermediario o coyote, quienes acopian la producción de vainilla verde para

---

<sup>2</sup> Se describe coloquialmente al "coyote" como aquel sujeto que se dedica a la compra venta de productos, en este caso, agrícolas a muy bajo precio, para después revender a un mayor precio a los intermediarios o acaparadores.

posteriormente venderla a las agroindustrias, a un mayor costo e incluso las propias agroindustrias funcionan como acopiadoras del fruto.<sup>3</sup> Lo anterior pretende hacer visible que en las relaciones desplegadas para lograr el acaparamiento que requiere la producción agroindustrial se emplean formas de subordinación, exclusión y dominación hacia los productores, formas que intentan identificarse a lo largo de la investigación.

Por esta acción, los campesinos productores de vainilla verde conforman una clase social desorganizada, donde el fin de las agroindustrias acaparadoras de la producción, es obtener la máxima ganancia mediante la reproducción de las relaciones sociales desiguales e injustas; relaciones de poder en las que varios momentos del proceso de extracción de plus valor y usufructo no son identificables para los eslabones más explotados en la cadena de producción y valor, los campesinos productores de vainilla verde, quienes además se observan severamente afectados por las transformaciones técnicas en sus procesos de producción.

Como sujetos sociales los productores de vainilla logran satisfacer necesidades de reproducción social mediante la producción del aromático, pues implica la transformación de la naturaleza por parte de los productores. Dicho proceso es visible en la manera de cultivar la vainilla pues se requiere de la técnica manual de polinización a una hora determinada del día y en las primeras flores ya que la orquídea solo permanece abierta 6 horas, de las 06:00 am a las 12:00 pm durante los meses de marzo-abril-mayo; para que la floración de la planta exista, el productor debe esperar por lo menos 3 años después de haber plantado el esqueje, que se siembra a los ocho días de haber sido cortado en los meses de mayo a junio después de la lluvia o riego (Fajardo, 2007).

La flor de vainilla se cultiva también de manera silvestre por la abeja sin aguijón (melipona) pero cuando se encuentra la manera de hacerlo manualmente por la necesidad de explotar dicha especie, los distintos sistemas de producción

---

<sup>3</sup> Observado en trabajo de campo , visita a fábrica de beneficiado de vainilla Gaya-VaiMex , mayo de 2016

empiezan a tomar relevancia. El manejo de la técnica manual de polinización, los cuidados a la orquídea, el conocimiento en la aplicación de caldo bordelez y manzate, que puede salvar la cosecha ante la presencia de nortes, es decir los frentes fríos o masas de aire polar que a su paso por el Golfo de México vienen cargados de humedad al llegar a Veracruz, principalmente (y que se han explicado como causa de la caída prematura de las vainas de la planta), así como la técnica correcta de recolección del fruto, son fundamentales para la producción de vainilla verde.

De la técnica manual de polinización se explica la extensión del cultivo de vainilla en el mundo; existe una versión que indica que durante 1800 un jardinero parisino prueba este tipo de técnica que es trasladada a la isla Reunión muy cerca de Madagascar, hasta hoy el mayor productor de la especia. Existe otra versión en la que un esclavo de nombre Edmon Albius de 12 años, encontró la manera de realizar esta técnica, la cual favoreció la polinización en otros países donde el cultivo no era nativo pero se contaban con las condiciones climáticas para su reproducción como son las distintas partes del océano Indico, Madagascar y China (Camalich,2009). Estas condiciones se refieren a un clima Tropical Cálido -húmedo con temperaturas de 22 a 32°C, una humedad relativa del 80%, precipitaciones anuales hasta 1200 mm, una altura sobre el nivel del mar de 0 a 600 metros, suelos con buen drenaje y abundante humus así como un pH de 6 a 7.<sup>4</sup>

El conocimiento que los productores tienen sobre los cuidados a la orquídea es de mucha importancia pues las plantas pueden padecer distintas plagas y enfermedades. Algunas de las plagas como la de chinche roja ataca los frutos y disminuye la fotosíntesis al secar sus hojas, también la vainilla puede ser atacada por el gusano peludo que causa heridas en los tallos facilitando la infección por hongos. En el caso de las enfermedades se pueden presentar la pudrición de la raíz y tallo que es detectable de marzo a mayo, la aparición de negrilla ante los eventos de norte por la baja temperatura la cual produce una infección en el fruto

---

<sup>4</sup> Pérez Atzin Juan. "Manual técnico del cultivo de vainilla" por técnico operativo.  
<http://www.concitver.com/archivosenpdf/MANUAL%20TECNICO%20DE%20LA%20VAINILLA.pdf>

que lo hace caer antes de su madurez, también la vainilla presenta roya caracterizada por secar las hojas durante las épocas nubladas y con lluvias frecuentes.

Cada sistema productivo de vainilla verde representa una distinta relación con los medios de producción, con las organizaciones de productores, con los intermediarios y beneficiadores del producto, son estas relaciones diferenciadas las que en parte valorizan capitalistamente la producción del aromático. En este sentido los campesinos mercantiles productores de vainilla verde se adaptan al mercado, por la manera en la que producen es decir de manera intensiva apoyador en el sistema de producción de malla sombra en su mayoría y por el momento en el que insertan sus productos a la cadena de comercialización que es local y en su mayoría tiene la intencionalidad de la comercialización internacional de los productos de vainilla beneficiada, misma que genera la mayor separación de los productos y sus productores originales.

#### **Imagen 1.- Técnica Manual para la polinización de vainilla verde**



Foto tomada en trabajo de campo (Abad, 2016).

## **1.2 La categoría de clase social y los campesinos productores de vainilla verde**

La categoría de clase social indica la composición de la sociedad a partir de la relación que las personas tienen con los medios de producción: ser propietarias de ellos o no. En el sistema económico capitalista, la división del trabajo está diseñada o construida para generar desigualdades en la acumulación de riquezas a partir de la explotación del plusvalor de aquellas personas que no poseen otro medio que su propia fuerza de trabajo, vendiéndola a aquella clase que posee las herramientas, los instrumentos (la tecnología) de trabajo, o los recursos y las materias primas (naturales), o ambas a la vez. Tenemos así que los trabajadores agrícolas pertenecen a una clase social, mientras que las personas dueñas de las agroindustrias o de las tierras son parte de otra clase social. Proletariado y burguesía respectivamente, pero también encontramos a la clase terraniente aquella que posee tierra y la arrenda.

Al identificar a los campesinos insertos en el capitalismo subordinados al adaptarse a las reglas de mercado impuestas por las clases dominantes, pueden ser identificados como clase social por que logran satisfacer sus necesidades de reproducción social mediante la venta de sus productos como materias primas a través de los canales de comercialización capitalistas y porque se desarrollan en los límites legales impuestos por el Estado que:

...aparece en el lugar y momento en que surge la división de la sociedad en clases, cuando aparecen los explotadores y los explotados...La historia demuestra que el Estado, como aparato especial para la coerción de los hombres, surge solamente donde y cuando aparece la división de la sociedad en clases, o sea, la división en grupos de personas, algunas de las cuales se apropian permanentemente del trabajo ajeno, donde unos explotan a otros... El Estado es una máquina para mantener la dominación de una clase sobre otra (Lenin, 1975: 5,7,11).

Los campesinos productores de vainilla verde están insertos en la cadena de valor de la vainilla beneficiada accionada por las agroindustrias y éstas los colocan en una posición de dominación, pues poseen la maquinaria e instalaciones requeridas y aprobadas por las instituciones, para realizar los procesos que permiten dar el valor agregado al fruto y por contar con el reconocimiento de diversos mecanismos del Estado tipo las regulaciones emitidas por *la Norma Oficial Mexicana NOM-182-SCFI-2011, "Vainilla de Papantla". Extractos y derivados. Especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (prueba)*, calificándolas como las únicas con las condiciones adecuadas para acopiar y beneficiar el aromático.

Se reconocen como campesinos a los productores que guardan autonomía en sus procesos productivos por tener propiedad de la tierra siendo esta su medio de producción, pero no los instrumentos tecnológicos con que la cadena de producción de acumulación de riquezas explota la vainilla, situación esta última que les coloca en una posición estructural de sometimiento pues:

A pesar de la exclusión que enfrentan como productores, que ha desmembrado su forma productiva, un conjunto de productores guarda rasgos comunes que pueden identificarse con este concepto: son poseedores de la tierra, guardan autonomía en el proceso productivo, constituyen una unidad diversificada de producción y consumo, son explotados, producen para el mercado y se basan en el trabajo familiar aunque pueden emplear fuerza de trabajo (Rubio, 2001:23).

En el México contemporáneo la autonomía que tienen los campesinos con respecto a las formas de producir se observa intervenida desde las condiciones de tenencia de la tierra, pues al no poseerla de manera directa (individual o colectiva) se pierde dicha autonomía en los procesos productivos, interferidos por la presencia de elementos de la agroindustria, que indican al campesino como incrementar la producción mediante la implementación de sistemas productivos tecnificados, obsequiándoles algunas plantas de vainilla para sembrar, así como

abono y pesticidas, obligándolos de manera implícita a la venta total de su producción para algunos intermediarios, que además participan en la modificación de los sistemas de producción tradicionales con la intención de intensificar la producción de frutos y beneficiar a las agroindustrias dotándolas de la suficiente materia prima para realizar los procesos que agregan valor de cambio a la vainilla.<sup>5</sup>

Es importante analizar que la inserción de los campesinos en la cadena de valor de la vainilla beneficiada, permanece en la posición de las actividades primarias es decir, como productores de materias primas, pero se puede observar que los habitantes del municipio de Gutiérrez Zamora en el Estado de Veracruz, asisten también como trabajadores asalariados y por temporada, a la agroindustria vainillera que debido a ello obtiene productos de gran calidad por el conocimiento que los trabajadores tienen resultado de su formación vivencial, cotidiana o por referencia tradicional, del cuidado de las plantas de vainilla, así como de la selección del fruto y de los tiempos necesarios para la obtención de los distintos productos comercializables de vainilla beneficiada.

**Imagen 2.- Trabajadoras en el Beneficio de Vainilla**



Foto tomada en trabajo de campo (Abad, 2016).

<sup>5</sup> "Inauguran planta procesadora de vainilla en Veracruz" , <http://imagenagropecuaria.com/2012/inauguran-planta-procesadora-de-vainilla-en-veracruz/>

La posesión de este conocimiento tradicional es clave para entender el modo particular de producción de ese o esos espacios concretos, lugares estratégicos por sus peculiaridades geográficas, para los objetivos del capital internacional.

Además, se puede identificar que dentro de los municipios de Gutiérrez Zamora y Papantla algunas de las tierras, propiedad comunal o ejidal de los indígenas totonacos, quedan sumadas y absorbidas en ocasiones a las tierras que son propiedad de los beneficiadores y comercializadores del fruto, dibujándose una mezcla de matices sociales invisibilizados por las relaciones de subordinación y sometimiento donde los indígenas son jornaleros que trabajan en los campos vainilleros de las agroindustrias y en los diversos servicios que requieren, además de vender su pequeña producción a la misma agroindustria<sup>6</sup>. En el segundo capítulo profundizaremos en esa mezcla de matices sociales, mediante los conceptos de formaciones socioeconómicas y espacialidad.

Por lo tanto los campesinos en el México contemporáneo son percibidos por la clase dominante, como una clase social subordinada y funcional para sus fines, básicamente por el carácter relacional en el que los el total de su producción y sus tierras son transferidas a dicho grupo dominante que los emplea, mediante la dinámica particular de la segmentación en la inserción a la cadena de valor para mantener su posición social pues:

Los *fragmentos* de totalidad vueltos así *objetivos* continúan integrando la totalidad. Ocupan los objetos como su esencia y actividad, pero siempre como función de la totalidad, que continúa integra. Cada individuo es sólo un *modo* de la totalidad, una manera de ser; reproducen el Todo y solamente tienen existencia real en relación al Todo (Santos, 1996:102).

Lo anterior identifica la distribución de recursos y su relación con la división del trabajo, porque aunque los recursos del mundo constituyen una totalidad, los

---

<sup>6</sup> Observado durante practica de campo a los municipios de Gutiérrez Zamora y Papantla, Estado de Veracruz en Mayo de 2016.

campesinos productores de vainilla verde tiene acceso a algunos, entre ellos a la información, a la propiedad de la tierra y los demás medios de producción, así como a la utilización de determinada fuerza de trabajo.

Dentro de la división social del trabajo los campesinos productores de vainilla verde se manifiestan como clase social cuando se insertan en la cadena de valor de la vainilla beneficiada vendiendo su producción a los intermediarios, extendiéndose en varios momentos que los configuran como sujetos sociales transformadores de la naturaleza mediante sus medios de producción, dichos momentos matizan la reproducción social de los campesinos por la realización de su producción como mercancías del mercado capitalista pues:

El hecho de que al caracterizar las clases agrarias hablemos de campesinos pobres y medios y no simplemente de semiproletarios y pequeña burguesía rural lleva implícito una apreciación sobre el grado de desarrollo del capitalismo en la agricultura mexicana: supone que la descomposición no ha llegado al extremo de eliminar los comportamientos o efectos políticos de clase de las formas de producción precapitalistas en el medio rural (Bartra, 2006:45).

Por lo que podemos apreciar, los distintos tiempos en la división del trabajo a través de los productos de vainilla beneficiada quienes presentarán un tiempo de producción o para producir insumos extenso, que los consumidores adquieren, estando plegado en ese mismo producto aquel tiempo intenso de producción, el de la producción de la vainilla verde, materia prima de ese producto final y con un proceso de producción extenso. La división del trabajo implica una especialización en la producción, en este caso dejar de producir alimentos a favor de cultivar vainilla.

En este tiempo extenso están los campesinos productores de vainilla verde como clase social que tiene en su centro de organización familiar la producción, el trabajo propio como forma de vida, mediante la reproducción de una actividad productiva en la que el autoconsumo alimentario, es parte muy importante de sus actividades para poder desarrollarse con regularidad; pero en los municipios estudiados la formación socioeconómica de subsistencia (donde podemos categorizar sin limitar a los campesinos productores de vainilla verde) la producción del alimento en sus propias tierras es cada vez menos frecuente.

Además de la subordinación y exclusión queda identificada la pertenencia a una clase social por la participación desigual que los campesinos tiene en las relaciones mercantiles, pues dependen de un intermediario o “coyote” para lograr la venta de su producción, haciendo de la economía campesina una economía mercantil, donde el intercambio desigual es evidente pues en vez de presentarse la circulación ampliada del capital dinero-mercancía-dinero (D-M-D’), se presenta la circulación simple expresada en mercancía-dinero-mercancía manifestándose una lógica opuesta en el uso del dinero (Bartra, 2006).

En el caso de los campesinos productores de vainilla verde, existe una gran variación entre el precio de compra del fruto en verde y el precio de venta cuando es comercializado posterior al beneficiado. La presencia de los intermediarios y coyotes es fundamental para la articulación de dichos procesos de extracción de plusvalor, pues redirigen la compra del fruto a los acaparadores agroindustriales.

### **1.3 La producción del espacio social, la producción de vainilla verde y sus contradicciones**

Los espacios sociales son procedimiento y mediación que en manos de las clases dominantes, garantiza la regulación de la actividad productiva en beneficio de sus propietarios; en este sentido la representación y práctica espacial de la fábrica agroindustrial de vainilla, es un espacio social instrumental donde los medios de

producción y los trabajadores que hacen posible el proceso de beneficiado, se observan reunidos para operar en beneficio de sus propietarios pues:

Dicho en otras palabras, el espacio es consecuencia del trabajo y de la división del trabajo; a este título, es el punto de reunión de los objetos producidos, el conjunto de las cosas que lo ocupan y de sus subconjuntos, efectuando, objetivando, por tanto funcional...y ...Semejante espacio instrumental permite bien sea imponer por la fuerza una cierta cohesión, bien sea ocultar bajo una aparente coherencia racional y objetiva las contradicciones de la realidad (Lefebvre, 1972:31).

Dicha fábrica es parte de la estrategia proyectada por la cadena de valor para lograr la comercialización de los productos elaborados con vainilla beneficiada, que siendo consumidos están vinculando la reproducción de la fuerza de trabajo y la reproducción de las relaciones sociales de producción en las que los campesinos son separados del usufructo que tiene su producto al ser beneficiado, pues se insertan en el espacio de la producción como sujetos sociales dislocados, que en apariencia se perciben desunidos, disociados y fragmentados petrificando el centro de explotación aparentemente organizado y unido por las relaciones de poder mediante la reproducción de los mecanismo de adquisición de materias primas por parte de la agroindustria sus intermediarios y beneficiadores pues “dicha representación es, a la vez, aparente, puesto que los elementos que disocia están ligados entre sí, y real, puesto que los elementos que mantienen están disociados” (Lefebvre 1972:38).

Por lo que la fábrica de vainilla como centro de trabajo es también un espacio social por las relaciones de subordinación, dominación y exclusión entre formaciones socioeconómicas desarrolladas en su cotidianidad. Lugar de encuentro donde se concretizan estas relaciones sociales, donde pueden observarse las relaciones en los sujetos y sus posiciones sociales se hacen tangibles dado los roles y tareas a desarrollar en el tiempo de trabajo.

Estos centros de trabajo muestran también el despojo que se ha logrado hacia los campesinos quienes por tener conocimiento del cultivo y beneficiado del fruto son mano de obra barata para la agroindustria de vainilla beneficiada.

En la mayoría de las ocasiones el campesino productor de vainilla verde desconoce el destino de su producción (la fábrica de vainilla beneficiada), es por ello importante referir en esta investigación los espacios de cultivo que se han visto fuertemente afectados por los cambios en el clima de la región, la expansión de la población asentada en campos propicios para el cultivo, así como la instalación de empresas petroleras, los cambios en el uso de suelo por cultivo de cítricos y ganado, generando la extensión de la agricultura hacia otro tipo de sitios, afectando profundamente la reproducción del hábitat de la vainilla, disminuyendo la cantidad de abejas que polinizaban de manera natural a la orquídea y fomentando la existencia de plagas nocivas para fruto, mismas, que hacen mermar la producción provocando que los campesinos y productores cambien el cultivo u opten por ingresar en el trabajo asalariado en las fábricas transformadoras del fruto, para lograr sostenerse<sup>7</sup>

Estos espacios de cultivo presentan características contradictorias al momento de ingresar su producción en el mercado, pues el costo por el cultivo de la vainilla es alto, en comparación al precio en el que es comprada por los intermediarios y beneficiadores. La vainilla necesita para su producción, de 3 a 4 años de inversión en recursos, incluso de tiempo de trabajo sin remuneración para la unidad de producción campesina, si se produce desde la familia. Requiere de un cuidado continuo y de la provisión de las condiciones de riego y sombra adecuadas para que pueda producir un fruto de calidad, además en algunos casos se agrega el pago de renta por la tierra (Dabúr, 2013;74).

Las formas en las que se comercializa el fruto se diferencian en dos momentos: cuando se vende en verde y cuando se comercializa beneficiada. Estos dos

---

<sup>7</sup> Todos estos fenómenos y situaciones fueron observados en el trabajo de campo realizado en mayo de 2016.

momentos son de suma importancia, pues en el segundo la vainilla verde es beneficiada adquiriendo el valor agregado. A estos dos momentos corresponden los dos espacios anteriormente mencionados, la fábrica de vainilla beneficiada y los espacios de cultivo.

Los acopiadores y beneficiadores que compran la vainilla al productor basan el precio de compra principalmente en las características de la vaina y tres diferenciaciones son tomadas en cuenta: la primera que la vainilla esté entera siendo frutos maduros, grandes y bien formados con 78% de humedad; la segunda describe a la vainilla rajada, aquellos frutos maduros, abiertos longitudinalmente de forma natural conservando del 75% al 77% de humedad; la tercera diferenciación describe a la vainilla zacatillo, aquellos frutos inmaduros, deformes y con daños en su corteza sean manuales o realizados por insectos con un contenido de humedad del 80% (Dabúr,2013).

Por lo que la cantidad de humedad que posee el fruto, es fundamental en el proceso de beneficiado que consta de un sudado y secado por varios meses (alrededor de medio año), siendo la vainilla entera la que inserta con mayor regularidad a los productores en el mercado de vainilla verde.

### **Imagen 3.- Vainilla entera beneficiada**



Foto tomada en trabajo de campo (Abad, 2016).

Otro aspecto a identificar en su comercialización es la presencia de hongos o plagas en la vaina lo que reduce de manera muy importante el precio a la compra que es aprovechada por los intermediarios, acaparadores y beneficiadores pues el productor campesino no tiene manera de beneficiar la vaina y termina vendiendo casi en cualquier cantidad su producción para que no le represente una pérdida.

El precio de compra de la vainilla verde también se observa afectado por la comparación que los compradores, principalmente los intermediarios, hacen respecto con el precio de la vainilla procedente de Madagascar país que tiene la más grande producción mundial del aromático, ya que en 2012 registro un total de producción mundial del 35.5%, mientras que México reportó una producción del 4.0% en el mismo año<sup>8</sup>.

Debido al precio de compra impuesto por parte de los intermediarios durante diciembre 2010, 150 productores de vainilla verde de los municipios de San Rafael, Misantla, Miahuatlán, Tuxpan, Gutiérrez Zamora y Papantla del estado de Veracruz así como de Sierra de la Región Totonaca se organizaron y lucharon para sostener el precio de compra a \$100.00 por kilogramo de fruto en verde, pues el precio ofrecido por los intermediarios era de \$15.00 a \$20.00 por kilogramo, mientras que la vainilla planifolia beneficiada alcanzo para 2015 un costo promedio de \$3,800 por kilogramo.<sup>9</sup>

Durante 2009 y 2010 el precio de la vainilla verde a la compra vario de \$50.00 a \$80.00 por kilogramo siendo la agroindustria Gaya- Vai Mex quien pagaba el producto de primera calidad por debajo de los \$50.00 (Dabúr, 2013). Para el año de 2012 la vainilla fue pagada a los intermediarios acopiadores a un precio por tonelada de hasta \$54,000<sup>10</sup>.

---

<sup>8</sup> Para 2012 según el reporte de Financiera Nacional de Desarrollo y la Secretaría de Hacienda y crédito público emitido durante Julio de 2014.

<sup>9</sup> Observado en visita a la agroindustria Gaya Vai Mex durante 2016.

<sup>10</sup> "El precio medio rural pagado al productor por la vainilla en verde alcanzó en 2012 un promedio de casi \$54,000 por tonelada, sin embargo, el precio de la vainilla beneficiada puede llegar a ser ocho veces mayor." En Panorama de la vainilla, financiera rural y Secretaria de Hacienda y Crédito Público, boletín julio 2014.

Lo anterior muestra consecuencias socio espaciales pues particularmente la formación socioeconómica tradicional se encargó de organizar dicha demanda. La repercusión en el bajo precio en que es comprada la vainilla verde a sus productores tiene así mismo relación directa con la precarización en las condiciones de vida de sus productores<sup>11</sup>.

En ocasiones determina la desmotivación en la producción del aromático lo que genera que los productores cambien el cultivo o uso de suelo de sus tierras; los transforma en jornaleros, en trabajadores asalariados. Una forma más del movimiento de la realidad cristalizada en el despedazamiento de hogares campesinos por la migración nacional e internacional para lograr el sustento de sus familias.

La diferenciación en precios por las características del fruto antes mencionadas, es muestra de la subdivisión necesaria por los procedimientos de compra en el mercado para incentivar mayor ganancia de las agroindustrias y llevar a extremos injustos a los productores a quienes se les pide la “mejor calidad” en vainas sin tomar en cuenta su calidad de vida, sus condiciones de producción.

El comportamiento del precio está expresado por lo tanto a partir del precio medio rural por tonelada, obtenido durante los años señalados y la intervención de las organizaciones sociales que también acopian y benefician el fruto (formación socioeconómica tradicional y moderna), además de tomar en cuenta las cantidades producidas, ya que el precio medio rural se encuentra establecido por tonelada y el principio fundamental de esta cadena productiva, es el acopio de pequeñas producciones.

---

<sup>11</sup> Observado durante trabajo de campo en municipios de Gutiérrez Zamora y Papantla, mayo 2016.

**Tabla 1.- Producción de vainilla verde y relación con precio medio rural por tonelada de 2010 a 2015**

<b>AÑO AGRICOLA</b>	<b>TOTAL DE MUNICIPIOS PRODUCTORES</b>	<b>TOTAL PRODUCCIÓN (Ton)</b>	<b>MUNICIPIOS PRODUCTORES CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN</b>	<b>TOTAL DE PRODUCCIÓN DE LOS MUNICIPIOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN (Ton)</b>	<b>Precio Medio Rural (\$Ton)</b>
2010	22	250.10	16	229.13	\$43,853.99
2011	21	186.60	16	173.67	\$48,095.23
2012	21	224.21	16	209.40	\$55,872.29
2013	15	332.56	10	318.66	\$80,666.66
2014	14	305.10	10	296.40	\$93,214.28
2015	15	338.53	10	327.65	\$92,812.84

Fuente: Elaboración propia con datos de SIAP-SAGARPA 2016.

En la tabla 1, producción de vainilla verde y relación con precio medio rural por tonelada de 2010 a 2015, se pueden observar los precios medios rurales por tonelada, pagados posiblemente a los acopiadores del fruto (situación que no especifica la fuente de información SIAP-SAGARPA 2016) del año 2010 al 2015, mostrando el incremento de precio para 2015 en más de un 50% en comparación a 2010, también se observa una concentración de la producción en los municipios pertenecientes a la denominación de origen; siguen participando en el establecimiento del precio medio rural los municipios no pertenecientes a dicha denominación.

El municipio con mayor producción es Papantla con 349 hectáreas sembradas y 299 cosechadas, seguido por Cazonas de herrera con 115 hectáreas sembradas y cosechadas durante 2015. La fuente de información SIAP-SAGARPA tampoco especifica la especie (Vainilla Planifolia Andrews o Vainilla Pompona), así mismo unifica los dos cultivos tanto de temporal como riego<sup>12</sup>.

<sup>12</sup> A partir del conocimiento de los distintos sistemas de cultivo conocemos el tipo riego con el que son administrados, distinguiendo a los sistemas más tradicionales de los más tecnificados por este rasgo.

Los productores tienen otro rasgo importante en común como sujetos sociales, pues según la Comisión Federal de Mejora Regulatoria mediante el Anexo II de la MIR Vainilla de Papantla emitida en el año de 2010 se manifiesta a favor de regular la formas de producción de la vainilla verde con Denominación de Origen “Vainilla de Papantla” pues:

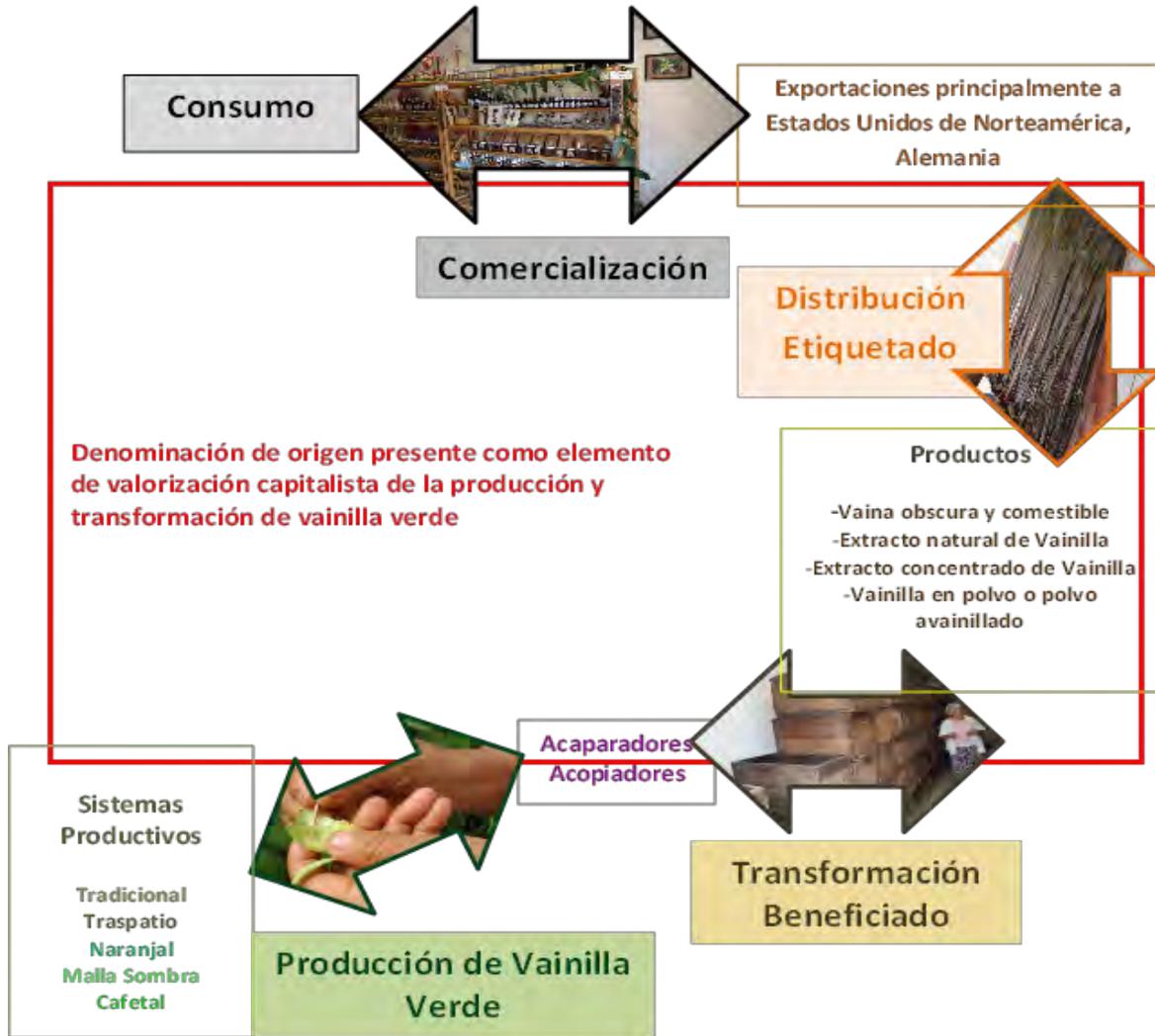
Existen Normas Oficiales Mexicanas vinculadas con la Vainilla como lo es la “*NOM-139-SCFI-1999, Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (vanilla spp), derivados y sustitutos*”; sin embargo, dicha norma solamente es aplicable al etiquetado del extracto natural de vainilla líquido, así como a sus derivados y sustitutos. Lo anterior resulta insuficiente debido a que para poder apoyar la declaratoria de protección de la denominación de origen, “Vainilla de Papantla”, es necesaria la existencia de una norma oficial mexicana aplicable al producto, en este caso Vainilla de Papantla [*Vanilla fragrans (Salisbury)*], syn. *Vanilla planifolia* Andrews, *Vanilla planifolia* Jackson, misma norma que servirá de sustento para obtener la certificación de origen (Anexo II de la MIR Vainilla de Papantla, 2010).

Un acaparador se distingue por figurar como aquel facilitador de materias primas para la agroindustria dedicadas a la producción y beneficiado del fruto; el acaparador logra la disolución de los intermediarios, al garantizar mediante mecanismos estatales su abasto de materia prima<sup>13</sup>. Por lo que no solo la tecnificación es una vía para la mejora de la producción y sobre todo para la mejora de las condiciones materiales de los campesinos que producen vainilla verde. La identificación de las contradicciones en las relaciones de dominación capitalista reproducidas en la cadena de valor de vainilla verde beneficiada, dibujan las contradicciones del espacio, producto del contenido práctico, social y más específicamente del contenido capitalista en el que existe la necesidad de hacer pensar que todo obedece una lógica, cuando en realidad se tiende hacia a ella o que ya existe un sistema único y sin movimiento, cuando se esfuerza por serlo.

---

<sup>13</sup> “Cotizan el kilo de vainilla verde en 100 pesos” del 05 de diciembre de 2010 en “*Diario imagen del golfo*” <http://imagedelgolfo.com.mx/resumen.php?id=215733>

**Esquema 1.- Cadena de producción de la vainilla beneficiada**



Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo realizado en Mayo de 2016, fotos tomadas por (Abad, 2016).

En el anterior esquema se representan los eslabones de la cadena productiva de vainilla verde beneficiada como forma de comprender las relaciones de dicha cadena de producción mercantil. También se intenta expresar la intervención de la denominación de origen en toda la cadena de producción, para garantizar la concentración de valor agregado en el producto final y al momento de la comercialización.

La producción de vainilla por lo tanto, tiene procesos interpretados como las “divisiones de la totalidad y todas ellas tienen movimiento, entendido no como una sucesión de unidades, sino como un encadenamiento de esas divisiones” (Santos, 1996:101), a la interpretación de que “Las cadenas productivas son sistemas productivos que integran conjuntos de empresas mercantiles que añaden valor agregado a productos o servicios a través de las diversas fases del proceso económico” (Arias, 2016:27).

Las cadenas de valor en términos mercantiles, refieren a la presencia de los criterios de la demanda en la producción, modificando los sistemas productivos, tecnificándolos según las necesidades de los comercializadores. La cadena de valor transforma las relaciones de producción en la cadena productiva de la vainilla verde beneficiada pues responde a la lógica del valor agregado, de implementar estrategias que logren incrementar el precio de la vainilla beneficiada en el mercado final. Profundizando, se puede interpretar un problema entre la apariencia y la esencia de la cadena productiva pues al intentar adecuar las condiciones de producción a las demandas de valor agregado para asegurar la máxima ganancia de las comercializadoras, las cadenas productivas se impregnan de la competitividad que imponen determinados estándares de calidad.

Ello tiene consecuencias directas en las condiciones de vida de los campesinos productores pues requieren de un desarrollo de las fuerzas productivas mismas que no cuentan con los recursos necesarios para poder mantener dichos estándares impuestos por la SAGARPA mediante la NOM-182-SCFI-2011 impulsada por las agroindustrias, e ingresar en la cadena de valor de la vainilla beneficiada.

#### 1.4 Contexto general de la vainilla verde y beneficiada en México

La vainilla es una de las plantas domesticas que crecen en la selva húmeda y cuenta con 110 especies diferenciables por el color de sus flores, el tamaño de sus hojas, la concentración de vainillina en sus frutos y por el área de dispersión, de ellas solo tres especies son comestibles: la Vainilla *planifolia Andrews*, *pompona* y *tahitensis*, las primeras dos especies se encuentran presentes en México (Baltazar, 2010).

La vainilla *planifolia Andrews* es una orquídea vegetativa que no da semillas y se reproduce únicamente por esquejes; es de origen mexicano y presenta la mayor cantidad de vainillina así como de componentes aromáticos, considerándose como la vainilla de mejor calidad en todo el mundo. Cuenta con la denominación de origen en México desde el año 2009 que la prestigia y protege ya que:

La diversidad de la especie de *V. planifolia* se encuentra amenazada en la naturaleza, por lo que se reserva la ubicación de las localidades exactas de las poblaciones silvestres conocidas (Soto y Solano en Menchaca, 2010:23).

Por ello, aun siendo cultivada, esta especie está catalogada como amenazada en la NOM ECOL-059-SEMARNAT-2010, a causa de la seria fragmentación de su hábitat, la escasa presencia de ejemplares silvestres y su variación genética limitada por ser propagada clonalmente (SEMARNAT en Menchaca, 2010:23).

La segunda especie mencionada, la *vainilla pompona*, puede crecer en varios estados de la república Mexicana y es ocupada principalmente en la industria perfumista.

La vainilla, quien recibió dicho nombre por los españoles, debido a sus frutos, de entre 15 y 30 cm de largo que parecen las vainas de espadas<sup>14</sup>, es consumida en todo el mundo.

**Imagen 4.- Flor de Vainilla *Planifolia Andrews***



Foto tomada en trabajo de campo (Abad, 2016).

Para el año de 2012 la producción mundial de la especia en verde alcanzó cerca de 10 mil toneladas. Los principales productores de vainilla a nivel mundial son Madagascar, Indonesia, Comoros, Polinesia, Malawi, debido a que el clima, las condiciones de suelo y precipitación son ideales para el cultivo de vainilla *planifolia Andrews* y vainilla *pompona*, además de otras especies.

México ocupa el sexto lugar como productor de vainilla a nivel mundial y la mayoría de la producción se exporta en primer lugar a Estados Unidos de América y después a Alemania. Cuenta con 6,000 productores a nivel nacional en los estados de Veracruz, Puebla, San Luis Potosí, Oaxaca, Chiapas, Hidalgo y Yucatán<sup>15</sup>.

<sup>14</sup> <http://www.biodiversidad.gob.mx/usos/alimentacion/vainilla.html> 15 de Agosto de 2015.

<sup>15</sup> Según datos en página oficial de la UGOCP (Unión General Obrero Campesina y Popular A.C.).

En el año 2007 la producción de vainilla mexicana, se disparó fuertemente alcanzando las 637 toneladas de vainilla verde nacional. Durante el año de 2012 se reportaron a nivel nacional 1,200 hectáreas dedicadas al cultivo de vainilla prácticamente todas de temporal de donde se obtienen 390 toneladas en verde y 78 toneladas beneficiadas.<sup>16</sup> Los Estados de Puebla y Veracruz presentan la mayor producción de 2010 a 2015.

La vainilla ha estado presente en los municipios del norte de dichos estados, siendo altamente representativa para los totonacos, grupo indígena que habita 38 municipios productores del aromático y lleva el nombre de Xanath en su lengua (Fajardo, 2007). Durante el tiempo prehispánico fue recibida a manera de tributo por los aztecas quienes la llamaron “tlil-Xochitl” que significa flor negra y que era ocupada para la preparación de bebidas producidas a base de cacao. De manera posterior a la llegada de los españoles, la vainilla fue conocida en el mundo extendiendo sus usos en la industria farmacéutica, perfumista y repostera lo cual dio pie al abuso de la confianza de los indígenas totonacos para garantizar su producción ya que:

El comercio de la vainilla representaba uno de los mecanismos de explotación de la mano de obra indígena más importantes a través de la fijación del precio del producto que imponían comerciantes y beneficiadores (Chenaut en Fajardo, 2007:5).

Desde los inicios de la producción de vainilla beneficiada, los campesinos productores nunca han realizado su comercialización directa, ni se han visto beneficiados de la riqueza que dicho producto representa pues: “...en ese entonces existía una división del trabajo claramente delimitada; si bien la mayoría de los totonacos eran productores de vainilla, el beneficio, así como su comercialización

---

<sup>16</sup>SHCP, Financiera Nacional de Desarrollo, “Panorama de la Vainilla” [http://www.financierarural.gob.mx/informacionsectorrural/Panoramas/Panorama%20Vainilla%20\(jul%202014\).pd](http://www.financierarural.gob.mx/informacionsectorrural/Panoramas/Panorama%20Vainilla%20(jul%202014).pd)

en el mercado externo, estaba en manos del grupo de mestizos y extranjeros” (Chenaut en Fajardo, 2007:4).

Gran parte de la producción de vainilla verde es comprada como materia prima a muy bajo precio por los acopiadores quienes después la venden a las agroindustrias beneficiadoras, por lo que en esta cadena de valor el campesino productor es quien menos recibe del valor agregado por el proceso de beneficiado; la introducción de su producción al mercado como materia prima, genera la extracción directa del valor de su trabajo porque dicho esfuerzo no es respetado desde los acopiadores ya que para el campesino su capacidad de reproducción es el salario que se da así mismo, pues el excedente de producción se transfiere a la sociedad en su conjunto vía la formación de precios, a esto se le puede llamar también intercambio desigual (Marx en Padilla, 2006).

El trabajo es la única manera de generar el valor de un producto, dicho valor es de uso y puede ser también de cambio. En el valor de cambio el objeto producido se convierte en una mercancía que entra en la esfera de circulación capitalista, adquiriendo un carácter contradictorio pues satisface ciertas necesidades de consumo, pero no es producido por quien lo ocupa.

Del año 2003 al 2004 el precio por kilogramo de la especia beneficiada excedía los \$3,000.00 pero fluctúa hasta bajar a un precio de \$700.00 para el año de 2004 debido a la venta en México de vainilla beneficiada procedente de Madagascar (Fajardo, 2007).

Algunos otros eventos, como la pérdida total de los cultivos debido a la presencia de huracanes, motivan a modificar el precio de la vainilla impactando directamente en las condiciones de vida de sus productores, quienes han llegado a perder el total de su producción debido a la presencia de huracanes. Se ha señalado como problemática importante en la cosecha del aromático, el fenómeno de caída

prematura del fruto que inició en 2005 pero se intensificó de 2010 a 2012, este fenómeno es explicado como consecuencia del cambio climático y la solución que se propone es abundar en la investigación genética de la planta para así poder generar plantas más resistentes<sup>17</sup> además de la tecnificación en los sistemas productivos. Otra afectación que padecen los campesinos productores de vainilla verde, es el robo sistemático de las cosechas y la situación en la que los prestamistas despojan de sus tierras a los productores del fruto verde (Fajardo, 2007).

Los municipios de Veracruz con mayor producción de vainilla son Papantla, Cazones de Herrera y Gutiérrez Zamora presentando desde 2006 la mayor superficie sembrada, con tendencia a incrementarse, cabe señalar que la superficie cosechada es menor en un 50% (Fajardo, 2007:37). Durante 2015 los municipios de Papantla y Gutiérrez Zamora fueron considerados entre los municipios con mayor producción de vainilla verde, además de ubicarse en ellos los centros acopiadores de vainilla así como la planta agroindustrial beneficiadora Gaya Vai-Mex que cuenta con la mayor comercialización nacional e internacional y está ubicada en el municipio de Gutiérrez Zamora.

**Imagen 5.- Vainilla verde**



Foto extraída del manual técnico del cultivo de vainilla (Pérez, 2014).

---

<sup>17</sup> Demandas del sector 2012-2. "MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD INTEGRAL DEL CULTIVO DE VAINILLA EN MÉXICO QUE FORTALEZCA SU COMPETITIVIDAD" Fondo Sectorial de Investigación en materia Agrícola, Pecuaria, Acuicultura, Agrobiotecnología y Recursos Fitogenéticos. 2012-4 SAGARPA, CONACYT, COFUPRO.

El municipio de Papantla es considerado como “la ciudad que perfumaba al mundo”, por la gran cantidad de producción vainillera; para el año de 2015 es el centro de comercialización y beneficiado de vainilla más importantes del país, además de ser el municipio donde la vainilla planifolia adquiere su nombre con Denominación de Origen desde 2009: “*Vainilla de Papantla*”<sup>18</sup>.

La vainilla es consumible en alimentos, productos de cuidado personal y medicamentos. Es muy importante consumir vainilla natural, pues existen en el mercado, sustitutos sintéticos que pueden causar daños a la salud y que engañan al consumidor. La población mexicana no consume su propia vainilla, debido al desconocimiento de los usos y beneficios directos en la salud y bienestar de las personas.

La única forma de consumir vainilla natural, es cuando ya ha sido beneficiada, por ello el segundo momento a describir en la cadena de valor es el beneficiado de la vainilla, que refiere a un proceso donde la vaina se transforma en una especia comestible mediante un proceso de selección, secado y sudado que proporciona la concentración de las notas aromáticas del fruto.

El proceso de beneficiado tiene el propósito de inducir la formación de vainillina y otras sustancias mediante reacciones enzimáticas y reducir el contenido de humedad del fruto.<sup>19</sup> Este proceso bien puede ser realizado de manera artesanal, donde las vainas son expuestas al sol en petates y después son puestas a sudar envueltas en cobijas o materiales que les permitan guardar el calor. Este proceso lleva aproximadamente seis meses.

El proceso es muy importante pues colabora en la conformación de la proporción de vainillina en el fruto la cual es su principal componente aromático. Otra manera

---

<sup>18</sup> “Declaración de Protección de la Denominación de Origen Vainilla de Papantla, Denominación de origen vainilla de Papantla” IMPI Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial IMPI. 04 Abril de 2005.

<sup>19</sup> Dictamen total final del anteproyecto para la obtención de la denominación de origen de la vainilla de Papantla. Comisión Federal de Mejora Regulatoria, Secretaría de Economía, 27 enero 2009.

de beneficiar el fruto es mediante el uso de un horno calorífico, método aceptado por la Norma Oficial Mexicana y que acelera el procedimiento de secado.

Estos sistemas de beneficiado dan por resultado la vaina oscura y comestible que se conoce y consume comúnmente. Existen otros productos de vainilla que requieren de procesos específicos para su producción, como el extracto natural de vainilla que se refiere a una solución hidroalcohólica de vainilla beneficiada, es color ámbar y puede ser obtenida a partir de distintos procesos como el macerado, percolación, filtración entre otros.

**Imagen 6.- Picadura de vainilla beneficiada para la obtención de extractos y concentrados naturales de vainilla**



Foto tomada en trabajo de campo (Abad, 2016).

También existe el extracto concentrado de vainilla donde las Unidades de Concentración de Vainillina (UCV) presentan una concentración doble, triple o mayor. Por supuesto la Vainilla beneficiada o curada, cuando el fruto fue sometido al proceso de beneficiado, la Vainilla en polvo o polvo vainillado que es la mezcla

de los frutos de vainilla molida u oleorresinas de vainilla más componentes químicos que hacen posible su presentación.<sup>20</sup>

El extracto natural de vainilla es un producto que muestra la operación de las agroindustrias para la obtención de máxima ganancia, pues para su elaboración se utilizan las vainas rajadas, pequeñas, de color claro que son pagadas por debajo de los \$20.00 por kilogramo. Dichas vainas son maceradas en alcohol etílico, rebajado con agua destilada y azúcar, logrando el extracto natural de vainilla que tiene un precio para 2016 de \$70.00 por una porción de 120 ml, habiendo sido elaborado por la agroindustria Gaya Vai Mex la cual tiene otro producto similar, un concentrado de vainilla de procedencia orgánica con un precio de \$60.00 por una porción de 50 ml.<sup>21</sup>

Los anteriores momentos descritos conforman la cadena de producción y parte de la cadena de valor de la vainilla verde y beneficiada teniendo como base irreversible la producción del fruto en verde que después es beneficiado por las agroindustrias completando el proceso de producción. En México el proceso de beneficiado, así como el de producción cuentan con la implementación de la Denominación de Origen “*Vainilla de Papantla*” en los Estados de Veracruz y Puebla desde 2009, en el tercer capítulo de la presente tesis se profundizara en dicho tema.

---

<sup>20</sup> Según proyecto de la norma oficial mexicana para PROY-NOM-139-SCFI-2011, información comercial para el etiquetado de extracto natural de vainilla derivados y sustitutos. Secretaría de Economía, Diario Oficial, martes 07 de febrero de 2012.

<sup>21</sup> Precios observados en la fábrica de vainilla en el Estado de Gutiérrez Zamora, Veracruz, durante trabajo de campo en mayo del 2016.

## II. EL PROCESO PRODUCTIVO DE LA VAINILLA VERDE: LOS SUJETOS SOCIALES Y LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

“Lo grande sale de lo pequeño, no por la ley lógica de una dialéctica de los contrarios, sino gracias a la liberación de todas las obligaciones de las dimensiones, liberación que es la característica misma de la actividad de imaginación”  
*Gaston Bachelard*

### 2.1 La tierra, el medio de producción campesino

Debido a la división del trabajo los sujetos sociales deciden apropiarse una porción de territorio con singulares condiciones en cuanto a recursos de todo tipo, implicando profundos cambios en las relaciones sociales de producción, transformando el suelo en tierra e implicando así el paso de un objeto de trabajo en un medio de trabajo y describiendo con ello la apropiación de la naturaleza. En México esta relación resulta estar mediada por el Estado, quien valoriza capitalistamente a la tierra, convirtiéndola en una mercancía más insertada en el circuito del mercado e intercambio.

De esta manera el medio de trabajo campesino entra en procesos de renta que lo diferencian, dichos procesos identifican la calidad del suelo y condiciones sociales de producción, pero también la ubicación “singular” de determinado territorio y los mecanismos legales con los que el Estado les sustenta con determinada categoría. Las distintas formas de propiedad de la tierra, logran caracterizar y mezclar a los distintos sujetos organizados en el espacio social para la producción de vainilla verde, identificando distintos perfiles, ninguno total en cada personalidad productora.

Legalmente el estado de tenencia de la tierra implica la intencionalidad de posesión y apropiación por parte de los ocupantes, los cuales son diferenciados a partir de la legislación existente que indica los mecanismos de acceso a la tierra. México cuenta con dos modalidades de tenencia de la tierra, producto principalmente del reparto agrario realizado entre los años de 1917 y 1992<sup>22</sup>: 1) la propiedad social, representada por los ejidos y los bienes comunales, y 2) la propiedad privada a la que pertenecen la pequeña propiedad rural y las colonias agrícolas y ganaderas (Plata, 2013). Los ejidos y bienes comunales están entendidos como propiedad social antes de la contra reforma de 1992. La tenencia de la tierra expresa por lo tanto, las formas de propiedad y posesión definiéndose como:

El grado ínfimo que nada más implica la pura y simple ocupación de la tierra sin ánimo alguno de retenerla o apropiársela y que obviamente no se basa en título alguno (Hinojosa, 1981: 613).

En el caso de los núcleos ejidales instaurados por la primera reforma agraria, la tierra pertenece al núcleo ejidal de población compuesto por la asamblea y el conjunto de ejidatarios, comprende las tierras de labor o laborables, las de uso común y la zona urbana, en este caso las tierras de labor se dividen en unidades de dotación por medio de una resolución presidencial y son adjudicadas individualmente a campesinos censados, existiendo pena de privación al no trabajar dicha dotación de tierra en forma personal, revirtiendo dicha dotación de tierra al núcleo de población mediante la resolución de la asamblea que la adjudicará a un nuevo campesino:

En consecuencia, antes de 1992, los miembros de las comunidades agrarias y de los ejidos tenían prohibido dejar de trabajar la tierra por más de dos años consecutivos, al grado de que el infractor podía ser sancionado con la suspensión temporal o la privación definitiva de sus derechos agrarios individuales (Pérez y Mackinlay, 2015:52).

---

<sup>22</sup> Publicado en Constitución de los Estados Unidos Mexicanos, 1917 y Ley de Reforma Agraria 1992.

En cuanto a las tierras de uso común, satisfacen las necesidades colectivas y no son susceptibles de adjudicación individual. En lo que a la propiedad comunal respecta, pertenece a sus habitantes desde tiempos inmemoriales y es propiedad de las comunidades.

El estado de propiedad que presentan estas tierras es comunal, de manera que no se observa propiedad individual en ella, aunque sí hay organización de asamblea por parte de la comunidad para decidir sobre dichas tierras, ya que la comunidad aparece entonces como una reunión y no como una unión; aparece como acuerdo entre sujetos autónomos (Marx en Padilla, 2006).

La diferencia en cuanto a repartición de tierra, se identificaba en que los ejidos sí eran levantados de posesión en caso de no trabajar la tierra, lo cual no ocurría con las tierras de propiedad comunal. Para antes de 1992 las dos formas de tenencia de la tierra eran modelos de propiedad social, lo cual contenía ciertos rasgos jurídicos como la inalienabilidad, intransmisibilidad, imprescriptibilidad, inembargabilidad e indivisibilidad, también sostenía que los ejidatarios o comuneros tenían la propiedad de manera social de estas tierras, pero los verdaderos “dueños” eran los usufructuarios de la misma.

La propiedad social de las tierras campesinas instaurada en la reforma agraria de 1917, indicaba la obligación de cultivar personalmente las parcelas prohibiendo el trabajo asalariado, arraigando a los campesinos a la tierra. Lo anterior reforzaba el papel de la parcela como unidad económica familiar de producción y autoconsumo, siendo el cónyuge y los descendientes la única fuerza de trabajo en la que el ejidatario y el comunero podían apoyarse. Por lo tanto lo único que diferencia al ejido de la comunidad es el momento en el que existieron, pues a final de cuentas ambas eran propiedad social.

Durante este tiempo los ejidatarios y comuneros adquirieron derechos y obligaciones, siendo el certificado de derechos agrarios el único documento que les acreditaba como integrantes de la parcela o tierra común y la única vía de transmisión de la tierra era la hereditaria.

En lo que respecta a la tenencia de la tierra privada o particular, refiere a dos figuras o modalidades de apropiación: la gran propiedad rural afectable que no debe exceder los límites de la pequeña propiedad rustica es decir de 100 hectáreas de riego a 200 hectáreas de riego temporal en cuanto a superficie. La ley de la reforma agraria expresa al respecto en el artículo 203 que:

Todas las fincas cuyos linderos sean tocados por un radio de siete kilómetros a partir del lugar más densamente poblado del núcleo solicitante, serán afectables para fines de dotación o ampliación ejidal en los términos de esta ley (Ley de la reforma agraria, 2006; libro II, capítulo III).

Estos títulos de propiedad parecen existir a partir de certificados de inafectabilidad agrícola, agraria, ganadera o agropecuaria que comprenden reglas como el establecerse a más de 7 km del núcleo poblacional. La propiedad también puede ser fraccionada pero dicho acto debía ser autorizado por la secretaria de la reforma agraria, también podían ser vendidas no teniendo efecto en materia agraria. Los certificados de inafectabilidad, sirvieron para que el Estado concediera la extensión y cambio de uso de suelo con fines ganaderos desde 1940.

Actualmente los ejidatarios, dueños de sus parcelas tienen el derecho al 5% de la superficie del núcleo agrario. Dicha superficie puede ser acumulable por la instauración del dominio pleno dentro de la lógica del mercado de tierras. Posterior a la contra reforma agraria de 1992 se pueden adquirir todas las dotaciones de tierra que un individuo quiera, pero sin pasar de las reglas de establecimiento.

### **2.1.1 La contra reforma agraria de 1992 y el mercado de tierras**

En 1992 ocurre en México la reforma agraria que impone la necesidad de establecer el derecho de propiedad privada de la tierra, según el discurso de modernización que fomenta la productividad teniendo a la propiedad como incentivo. Algunos otros argumentos fueron la posición de quien era verdaderamente el usufructuario de la tierra, así como el evidente mercado de tierras que ya existía anterior a la posibilidad de hacerlo legalmente.

Por lo tanto la intencionalidad de la reforma de 1992 al Artículo 27 Constitucional que refiere a la propiedad de la tierra en México, es la reconfiguración radical en el sistema de tenencia de la tierra, convirtiendo al ejido y a la comunidad en componentes del núcleo agrario, suspendiendo el reparto de la tierra y derogando así la propiedad social instaurada en 1917.

En este sentido el ejido conserva la misma forma aunque no el mismo contenido, pues solo presenta el rasgo jurídico de la imprescriptibilidad, característica de la propiedad social; en la actualidad se permite la transmisión de uso y usufructo de las tierras, aportando al capital social, teniendo la posibilidad de optar por el dominio pleno en el que la tierra puede ser vendida por su propietario, ya que dota de capacidad a los ejidatarios y comuneros para enajenar la propiedad de la tierra ya que:

La ley contempla el derecho de los ejidatarios y comuneros para constituir sociedades civiles, mercantiles y asociaciones rurales con la posibilidad de enajenar sus derechos cumpliendo con los requisitos que establece la ley o cuando hayan logrado en el dominio pleno (Terzi, 2006:226).

El derecho parcelario es ahora jurídicamente alienable, prescriptible, transmisible y embargable, con la única diferencia de que continúa siendo indivisible (Pérez y Mackinlay, 2015:59).

La adquisición del dominio pleno se realiza inscribiendo la propiedad de la tierra del derecho agrario al derecho común existiendo así la capacidad de transformar las tierras ejidales y comunales en “núcleos agrarios” cristalizadores de relaciones jurídicas de copropiedad privada regulada por el derecho civil ya que:

En estricto sentido, la privatización del suelo social significa que las tierras de los ejidos y los bienes comunales abandonan la categoría jurídica que les ampara el derecho agrario pasando a ser ordenadas por el derecho común, esto solo puede realizarse por medio de la adopción del dominio pleno, proceso mediante el cual los ejidatarios en lo individual o colectivamente solicitan a la asamblea de ejidatarios que sus tierras “salgan” del régimen ejidal quedando sujetas al derecho común, proceso que se sujeta a lo señalado por los artículos 81 y 86 de la Ley Agraria (Plata, 2013:13).

Una de las consecuencias de la aplicación de dicho termino, es que la propiedad de la tierra se autentifica generando la existencia de un solo dueño con lo que se facilitan las transferencias de dicha propiedad, pues no habiendo varios propietarios si se busca adquirir las tierras es necesario solo acudir con su único propietario. La propiedad individual de tierras, facilita el mercado de tierras. La incorporación de las sociedades mercantiles y su impacto en la privatización indirecta de los terrenos de uso común, es evidente por las características de propiedad privada e individual que adquirió la tierra mediante la reforma de 1992. Existe por lo tanto un carácter acumulativo en cualquiera de los títulos de propiedad, tanto común como ejidal. Los actos de transferencia de la tierra y transmisión de derechos de propiedad han existido desde siempre por parte de los campesinos, debido a las condiciones en las que producen pues:

Se puede afirmar que en el mercado de tierras han participado activamente los campesinos quienes han tenido que adaptarse a la dinámica propia del mercado renunciando en ocasiones a sus propias costumbres o modificándolas con el interés primordial de no ser excluidos de dicho proceso (Plata, 2013:11).

En efecto, es en la reforma agraria de 1992 que el Estado muestra su papel de árbitro en dichas transacciones, pues es declarado el Programa de Certificación de Derechos Ejidales y Titulación de Solares (PROCEDE) que presenta sus resultados en localización de núcleos ejidales a partir de campesinos o titulares de tierra censados hasta 2006. También existe el Programa de Certificación de Bienes Comunales (PROCECOM) que opera desde 2006 y el Programa Regularización y Registro de Actos Jurídicos Agrarios (RRAJA) “FANAR” en la actualidad. Por lo tanto el ejido queda cristalizado en un modelo de propiedad de contenido netamente individualista y utilitario como es la propiedad privada clásica. La comunidad mientras tanto se convierte en una propiedad de naturaleza mixta al mismo tiempo privada pero social (Pérez y Mackinlay, 2015).

Los anteriores puntos muestran la facilitación para la circulación de la tierra, sea ejidal o común (con más restricciones que la ejidal), en el mercado inmobiliario y financiero, pues después de la contra reforma de 1992 los terrenos son embargables, así mismo se manifiesta que ya no es necesario que el propietario de la parcela mantenga su explotación permanente ni tampoco que sea él quien la trabaje directamente para conservarla como su propiedad, generando situaciones de transferencia o absorción de tierras de la formación socioeconómica de subsistencia, por colindar con las propiedades de la formación socioeconómica tradicional o moderna.

Antes de 1992 existía la forma de núcleo agrario, que contenía a la propiedad social expresada en los títulos de ejido y comunidad, ahora no existe más ese contenido. En la actualidad se entiende como núcleo agrario aquel grupo de individuos titulares de derechos ejidales sin participación de la asamblea.

La figura del ejidatario se bifurca entonces adquiriendo los siguientes derechos sobre la tierra: el derecho mancomunado y el derecho parcelario. Identificamos entonces un territorio fragmentado por la capacidad de tener la propiedad individual de la tierra en el que las decisiones de la comunidad con respecto a la misma ya no tienen efecto, siendo más fácil y ágil el despojo por parte de la agroindustria o cualquier agente interesado en la propiedad de las tierras ejidales o comunales generando en ocasiones el surgimiento de nuevos sujetos agrarios, como los avecindados y los posesionarios.

Además del despojo por fragmentación de la propiedad, existe la particularidad de que “los dueños” de la tierra sin necesidad de serlo legalmente, son aquellos que reciben el usufructo de la misma, mediante la adquisición de sus productos como materias primas por ejemplo, las agroindustrias beneficiadoras de vainilla verde son las receptoras de dicho usufructo.

La Constitución de 1917 si bien instauro la propiedad social de la tierra, también impidió la movilidad que ciertos campesinos podían tener con respecto a la situación de sus tierras. Analizando la Constitución de 1917 podemos observar la protección a grupos vulnerables y el destacamento de la familia como unidad económica, lo cual erosiono las posibilidades de la familia campesina para asociarse con el fin de hacer frente a los distintos desastres y crisis económicas del país, teniendo como consecuencia el endeudamiento sus tierras para poder cubrir sus gastos necesarios de reproducción social (Plata, 2013).

Por ello, en 1992 la banca y sus créditos consiguieron, en la completa apertura del mercado de tierras, una contra reforma tan importante pues anulando la reproducción de la espacialidad que generaba la propiedad social y común también se anulaban los límites a la propiedad interviniendo con ello completamente los procesos de diferenciación entre formaciones socioeconómicas, procurando disolución e invisibilización de las contradicciones en las condiciones de reproducción social de los productores, empobreciéndolos

e intentando con ello eliminar toda forma de organización social, dejando solo por decirlo así el “cascaron” del ejido y la comunidad, para agilizar los procesos de despojo de tierras (Plata, 2013).

En el caso de la producción de la vainilla verde, durante 1980 se dio un resurgimiento a través del “Apoyo de Banco de Crédito Rural y de la oficina regional de la SARH” que otorgo el crédito para el mantenimiento de los vainillales ya existentes y para ampliar el área de producción (Dabúr, 2013).

Recordemos que la producción de vainilla no cuenta con subsidios por parte del Estado en caso de perdida por algún evento natural imprevisto, por lo que varios productores se ven en la necesidad de pedir préstamos a la banca rural para compensar sus pérdidas y en algunas ocasiones lograr restablecer el cultivo.

Cuando no se logra el restablecimiento del cultivo es preciso vender, traspasar o embargar el medio de producción, la tierra, siendo característico en los municipios estudiados el cambio de uso de suelo de agrícola a ganadero y agrícola extensivo. Anterior proceso es efectuado por medio del mercado de tierras establecido de manera legítima por la contra reforma agraria de 1992.

El Estado de Veracruz cuenta con 2,544,486.6 hectáreas totales de superficie cultivable, de las cuales para 2005, según datos de PROCEDE-INEGI el 7,4% de la superficie total es de uso común, 90.4% se encuentra parcelada y 2.4% está destinado a asentamientos humanos.

En los municipios de Gutiérrez Zamora y Papantla se ha presentado el cambio de uso de suelo agrícola a ganadero y agrícola extensivo teniendo como consecuencia reajustes en la reproducción del tejido social de los municipios estudiados y pertenecientes a la Región Totonaca, misma que es apreciada y significada debido a la basta vegetación y recursos agrícolas.

Por lo que este cambio en el uso de suelo empobrece a las formaciones socioeconómicas de subsistencia por ser quienes producen de manera tradicional, en tierras de uso agrícola y de tenencia común lo que puede ser denominado en su territorialidad como “el monte” (Vergara y Cervantes, 2009).

Este tipo de cambio en el uso de suelo promueve la desarticulación, vivida como la pérdida de la continuidad espacial de la formación socioeconómica de subsistencia y con ello la plasticidad de esta formación socioeconómica, es decir la posibilidad de recomponerse, de subsistir; ganando territorio las formaciones socioeconómicas tradicional y moderna pues el tipo de tenencia de la tierra para desarrollar dicha actividad ganadera o agrícola extensiva es el uso de suelo privado.

Otro rasgo importante a reflexionar como consecuencia espacial de estos cambios de uso de suelo, es la pérdida de fertilidad y de reproducción de las condiciones sustentables para la vida en la región. Al cambiar el uso de suelo agrícola a ganadero se ha presentado la pérdida de tierras sanas para los cultivos de autoconsumo, precisamente por esa discontinuidad en los ambientes de cultivo. Al perder la salud de las tierras estas tienden a una dependencia hacia la tecnificación y uso de plaguicidas de origen químico. En este sentido el cultivo de vainilla resulta evidentemente afectado por la pérdida representativa de la tierra adecuada para su cultivo debido a la expansión de la ganadería<sup>23</sup>.

Por otro lado la presencia de recursos maderables preciosos ha llevado a la deforestación y cambio de uso de suelo, aprovechado la venta de los mismos para continuar con el empobrecimiento y devastación debido al cambio de uso de suelo ganadero o agrícola extensivo. El riesgo ambiental generado por esta acción es contundente, pues los cultivos tradicionales promueven y mantienen fija la existencia del “monte” espacio común de producción, de relación con la naturaleza

---

<sup>23</sup> Observado durante trabajo de campo mayo 2016.

y territorio de indígenas totonacos en su mayoría de la formación socioeconómica de subsistencia<sup>24</sup>. En ocasiones el cultivo de vainilla introducido mediante el sistema de producción tradicional, proporciona la posibilidad de recuperar el suelo y la vegetación<sup>25</sup>.

### **2.1.2 El despojo de la tierra y la pérdida del usufructo en la producción de vainilla**

El cambio en el uso de suelo manifiesta el despojo de tierras que eran de uso común y pasan a ser propiedad privada individual clásica mediante la reforma de 1992, destruyendo así las dinámicas de asociación y convivencia entre campesinos que garantizan la apropiación de sus tierras y del usufructo de su producción afectando la reproducción de su espacio social. En este sentido el despojo de tierras refiere a esa separación forzada y violenta de los medios de subsistencia, proceso permanente y continuo que actualiza la acumulación originaria capitalista, mediante esos proyectos particulares que refieren al flujo de transporte de mercancías para garantizar la extracción de materias primas (Composto y Navarro, 2012).

El despojo presenta entonces la discontinuidad de los procesos de reproducción social de la vida. Podemos hablar de un proceso de despojo de tierras en referencia a la producción de vainilla porque dentro de los sistemas productivos estudiados existe uno que tiene como característica el uso de suelo común por sus características (sistema productivo de acahual o tradicional). El proceso de despojo de dicho sistema productivo y con ello de su base de reproducción, la tierra, se ha basado en la tecnificación de los sistemas productivos.

---

<sup>24</sup> Observado durante trabajo de campo mayo 2016

<sup>25</sup> Pues ya se ha explicado que el cultivo requiere de gran cantidad de materia orgánica, así como de la convivencia necesaria con árboles de variadas especies que sirvan como tutores de la planta (Vergara, Cervantes, 2009).

En este sentido el sistema productivo de acahual o tradicional presenta esa memoria de resistencia fundamental por la organización que permite desarrollar, la lucha contra la enajenación de los sistemas tecnificados, porque producir vainilla no solo se trata de las condiciones de producción físicas (que es lo más visible), se trata principalmente de la relación entre el productor y sus medios de producción, y por supuesto de la relación establecida entre los productores para hacer posible la producción. Los sistemas productivos tecnificados requieren del uso de suelo privado por sus características de reproducción. Por lo que el cambio en la forma de producir implica evidentemente cambios en el uso de suelo.

Los actuales mecanismos de acceso a la tierra promueven principalmente la desvinculación del campesino como productor directo con la tierra propia, empobreciendo su posición como sujeto histórico y social. Así como ocurre la cristalización del ejido y la comunidad en formas que están siendo vaciadas de su contenido, el sujeto social queda intervenido por los procesos de despojo y cristaliza también, en formaciones socioeconómicas, aquellas maneras en las que se administra u organiza social y económicamente para hacer posible la producción de la vainilla verde.

La manera de rastrear este despojo radica en la identificación de la descomposición en la sociedad capitalista dominante y sus mecanismos de obtención de la máxima ganancia, mediante las relaciones de desigualdad identificadas en la producción de vainilla verde, por medio de las formaciones socioeconómicas tradicionales y modernas, donde se ubican algunos de los productores que incentivan la tecnificación de los cultivos para endeudar a los campesinos productores, así como la promoción y uso de la denominación de origen que los diferencia, por el rasgo de pertenencia “geográfica”; se identifican en dichas formaciones principalmente a los coyotes, acaparadores e

intermediarios, así como los grandes empresarios propietarios de los beneficios agroindustriales de vainilla.

Reflexionar en torno al despojo de la tierra y la pérdida del usufructo es muy importante para comprender la espacialidad desplegada a partir de la tierra como propiedad privada enajenable, pues al ser el medio de trabajo de los productores de vainilla verde tiene un importante valor de uso pues implica la relación directa mediante el trabajo de los sujetos sociales con su medio directo de producción, en donde toman decisiones con respecto a sus procesos productivos.

En este sentido, las fuerzas productivas expresan las interrelaciones entre sujetos sociales, los instrumentos de trabajo y la naturaleza para producir sus propios alimentos y lograr sus objetivos individuales y comunes. Las fuerzas productivas no son solamente las maquinas o las herramientas, también son la manera en que se articulan todos sus componentes con las relaciones sociales de producción y de reproducción capitalista para la realización de un trabajo concreto, en este caso la producción de vainilla verde.

Los distintos factores que inciden en la articulación de esas decisiones sobre el medio directo de trabajo, la tierra, se explican a partir de las relaciones de producción para la apropiación del excedente de esta manera un precio injusto de compra por parte de los intermediarios, coyotes y acaparadores, da como resultado el empobrecimiento, descomposición y desintegración de las familias subsistentes productoras de vainilla.

Porque si la espacialidad desplegada en la vida campesina es la de reproducir el trabajo directamente de la tierra, como manera de relacionarse con el mundo mediante los productos que de ella obtienen, se estarían produciendo las condiciones de autonomía que al sistema capitalista no convienen. Por lo tanto los mecanismos de despojo logran alcanzar los procesos de producción familiares y de los sujetos que integran a las formaciones socio económicas de subsistencia.

Las necesidades básicas de dicha formación socioeconómica son identificables por la urgencia de conseguir lo más indispensable para sobrevivir. La reproducción de la vida no únicamente refiere a la reproducción de productos del campo, sino a la de las formas organizativas que hacen posible su reproducción, con lo que podemos identificar el valor del espacio y el valor en el espacio.

Al pertenecer a cierto segmento de la cadena de valor y producción de la vainilla beneficiada, los productores campesinos de vainilla verde se encuentran en mayor desventaja, porque para acceder a dicha cadena es necesario participar con determinados bienes y uno de ellos es por supuesto la propiedad de la tierra.

Reflexionemos entonces que ese primer “eslabón” de la cadena productiva de vainilla no debe ser abordado desde una perspectiva homogénea, es decir no está compuesto por sujetos sociales que produzcan en condiciones similares. El eslabón productivo de vainilla verde puede figurarse de distintos colores y matices, donde existe una tonalidad en común expresada por la producción de vainilla verde, pero que al insertarse de manera diferenciada y desigual en la cadena productiva de vainilla a partir de la propiedad de la tierra, presenta dicha figura.

Dentro de estos matices entran los distintos sistemas productivos, así como la composición social de los sujetos sociales campesinos y productores de vainilla verde; los sistemas productivos desplegados según la propiedad de la tierra así como del destino del usufructo, muestran la intencionalidad de los sujetos sociales con sus espacios de producción, dejando a la tierra y lo que se hace con ella como un medio para producir y vender, o bien para desarrollar una manera de vivir a través de la relación que se establece con ella.

La comercialización de los productos terminados y etiquetados, es un momento en la cadena de valor que aparentemente se encuentra al finalizar la cadena productiva pero que podemos identificar presente en todos los momentos, porque la cadena de valor está inserta en el capitalismo. Dicha comercialización transforma

los procesos y dinámicas de la producción por la repartición de las ganancias obtenidas del valor agregado por cada eslabón de la cadena.

En cuanto a los consumidores de vainilla beneficiada que accionan el mercado para la obtención de sus distintos productos, también transforman las dinámicas de producción campesinas, manteniendo una espacialidad velada con los productores que no son del todo visibles en el momento de la adquisición de los productos de vainilla que satisfacen sus necesidades.

## **2.2 La organización de los sujetos sociales para la producción de vainilla verde**

Para la producción de vainilla verde los sujetos sociales se organizan en distintas formaciones socioeconómicas identificando principalmente tres: la formación socioeconómica de subsistencia, la tradicional y la moderna. Cada una de ellas tiene como característica central la composición familiar de los sujetos sociales productores. Las formaciones socioeconómicas refieren a las relaciones de producción subordinadas al desarrollo de las fuerzas productivas; se refieren a las cristalizaciones sociales y económicas basadas en un determinado modo de producción que aluden a eslabones conformadores de una cadena histórica y temporal.

Una manera de explicar las relaciones entre las unidades económicas campesinas, es por medio del modo de producción en el que se insertan, en este caso el capitalismo. Los campesinos presentan variaciones considerables en sus maneras de producir, distribuir o intercambiar, entendiendo al campesino como aquel trabajador agrícola directo, con tenencia de la tierra como campo principal de trabajo y cuya subsistencia familiar principalmente se debe a esta actividad (Calva, 1988). La identificación de las unidades económicas campesinas (que han devenido en la pluriactividad) es útil en el presente estudio, pues permite el

acercamiento necesario para expresar lo intenso de las relaciones sociales de producción en determinada formación.

Las unidades económicas campesinas tienen como característica central la organización familiar de dichos sujetos sociales, que no contrata fuerza de trabajo exterior y que tiene cierta extensión de tierra disponible con propios medios de producción (Vázquez, 2011). Las unidades económicas campesinas han cambiado a través de la historia; de 1960 a 1980 el trabajo desempeñado presentaba una relación directa entre el tanto de trabajo que debían realizar para reproducir sus productos agrícolas y el tanto que destinarían para adquirir trabajos donde obtuvieran un salario y con ello garantizar su forma de reproducción social como la unidad de producción (parcialmente) mercantil que intercambia productos en el mercado, en la cual no hay separación entre los medios de producción y el trabajo (De Grammot, 2004).

Por lo tanto hay unidad entre la producción y el consumo siendo una forma de producción dominada por el capitalismo mismo que determina su funcionamiento, relacionándose a partir de dicho sistema de manera desigual reproduciendo (esencialmente la fuerza de trabajo familiar como recurso fijo, desempeñando otras actividades fuera de la unidad, en particular actividades asalariadas o actividades “complementarias” porque no son ellas las que definen el conjunto de la organización familiar sino la actividad agropecuaria (De Grammont, 2004).

A partir de 1980 se pueden identificar dos fenómenos que conducen a la necesidad de matizar la definición de la unidad económica campesina mexicana anteriormente propuesta. El primero es la crisis en la producción campesina, extendiendo el trabajo familiar asalariado, haciendo de éste el mayor ingreso para la familia campesina y el autoconsumo de lo producido por la unidad económica teniendo como consecuencia que la producción agrícola deje de ser el centro de la organización familiar. El segundo fenómeno es la presencia de hogares en las comunidades y ejidos que no tienen nada que ver con la producción campesina y que se emplean como asalariados de las distintas agroindustrias establecidas.

Desde 1970 este proceso es sumamente apreciable y se identifica con el término de proletarización del campo, en el que la tendencia de los hogares campesinos se configuraban distintos por los fenómenos migratorios y la captación de mano de obra asalariada existiendo siempre la posibilidad de la producción agrícola de traspatio para autoconsumo de las familias campesinas (De Grammont, 2004).

La inserción de los campesinos en el mercado para la realización de sus productos como mercancías ha transformado incluso los procesos de organización familiar para la satisfacción de necesidades. Actualmente son identificables las unidades económicas pluriactivas y las unidades económicas campesinas pluriactivas distinguibles por conservar como centro de sí mismas la producción agraria o el trabajo salariado como objetivo. Las diferentes formas de reproducción familiar, la manera en la que obtienen sus ingresos y la relación directa con la propiedad de la tierra, configuran entonces a las comunidades productoras.

No toda la población rural es agraria o se dedica a alguna actividad relacionada con ello. Por lo tanto las unidades económicas campesinas se caracterizan principalmente por la producción y venta de sus productos agrícolas dentro de su misma propiedad, mientras que la unidad económica pluriactiva tiene como centro de organización familiar la obtención de los ingresos mediante el trabajo asalariado para realizar el consumo de bienes y servicio.

En el caso de las unidades económicas familiares pluriactivas la producción es vendida en su totalidad y no se realiza el autoconsumo, estas unidades por lo regular se especializan en la producción de un determinado producto que es requerido y realizado solo en la lógica del mercado capitalista contando con los apoyos y subsidios gubernamentales para la realización de su actividad económica debido a la especialización de los cultivos que satisfacen con ello la demanda de materia prima para este caso específico la demanda de la agroindustria vainillera. Por lo tanto el rastreo de la obtención de los ingresos familiares genera las disparidades al interior de las unidades económicas configurando sujetos sociales con dinámicas particulares en su relación con la producción y la tierra.

La pluriactividad es una estrategia familiar para la obtención de ingresos en las unidades económicas campesinas, que no implica necesariamente una mejora en los ingresos, porque la pluriactividad sostiene en realidad la producción de los cultivos<sup>26</sup>. Este aspecto visibiliza que su reproducción social es singular<sup>27</sup>, por lo tanto la espacialidad que reproducen también lo es. Con singular quiero explicar que en el actual sistema económico las relaciones de producción y reproducción espacial se inclinan a la lógica de producción capitalista alejando a los productores de los medios de producción, como es el caso del jornalero, fuerza de trabajo en el campo que no puede decidir sobre las formas de producción, pero que ocupa lo ganado en su jornal para sostener a su familia que produce vainilla y que luego vende al acopiador<sup>28</sup>.

En este sentido la formación socioeconómica de subsistencia conformada principalmente por indígenas totonacos, produce vainilla debido a necesidades de reproducción social y cultural, pero también se emplea como fuerza de trabajo (jornaleros) para lograr satisfacer de sus necesidades básicas.<sup>29</sup>. Precisamente la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla” contemplo para su implementación a los municipios con mayores hablantes de lengua indígena Totonaco, entre ellos el municipio de Papantla.

En la siguiente imagen podemos observar la distribución de la población hablante de una lengua indígena en relación con los municipios productores de vainilla verde con Denominación de Origen “Vainilla de Papantla” durante 2010, haciendo evidente la concentración de la población hablante de una lengua indígena en el municipio de Papantla donde se concentra la producción, comercialización y beneficiado de la vainilla.

---

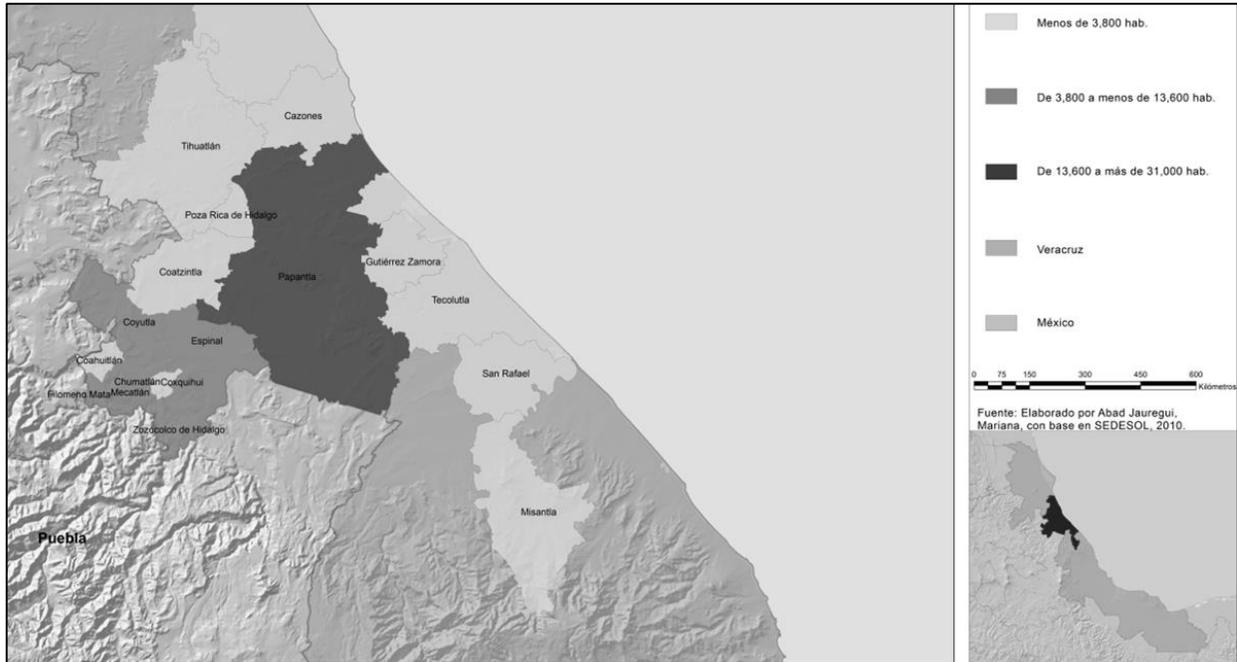
<sup>26</sup> Observado en trabajo de campo, mayo 2016.

<sup>27</sup> Al expresar singular refiero que la unidad económica campesina mantiene la reproducción de un espacio en el que determinada actividad productiva es la dirección de vida de los individuos que conforman a la familia y a la comunidad.

<sup>28</sup> Observado en trabajo de campo, mayo 2016.

<sup>29</sup> Observado en trabajo de campo y comentado por informante indígena totonaco, mayo 2016.

**Imagen 7.- Población hablante de lengua indígena en municipios con Denominación de Origen “Vainilla de Papantla”, 2010**



Fuente: Elaboración propia con base en SEDESOL, 2010.

La anterior imagen hace visible el contraste entre los dos municipios de Gutiérrez Zamora y Papantla, con el objeto de comprender posteriormente la composición de las formaciones socioeconómicas de subsistencia, tradicional y moderna, siendo evidente la concentración de hablantes de una lengua indígena en el municipio de Papantla, pues una característica específica de los jornaleros vainilleros que trabajan en los campos de las agroindustrias es que en su mayoría son indígenas totonacos que aprecian el cultivo del aromático y como ya se mencionó anteriormente, en ocasiones es parte de su reproducción social cultural y familiar (Vázquez, 2011).

Dentro de las formaciones socioeconómicas de subsistencia y tradicional podemos identificar a los “productores asalariados”, aquellos agricultores de materias primas que abastecen de insumos a la agroindustria dentro de una relación de dominio en la cual pierden el control del proceso productivo y pasan a ser

“asalariados” de la agroindustria (Rubio, 2001). En este caso las decisiones que los campesinos propietarios pueden tener de sus tierras se encuentran limitadas por la tecnificación de la que deben hacer uso para garantizar determinada producción y características de los frutos y vender el total de su producción a un determinado acopiador o a las agroindustrias.

Algunos productores asalariados cuentan con la asistencia técnica para el cuidado de cultivos realizada mediante alguna personalidad que resulta estar ligada a los planes de desarrollo rural de SAGARPA y la agroindustria vainillera. La estrategia para captar al productor es evidente garantizando la mayor cantidad de materia prima acopiada.

Los beneficios que la Denominación de Origen ha traído para que la agroindustria pueda extender a los productores asalariados, ha tenido gran impacto en la producción de vainilla beneficiada. Por ejemplo, la empresa Gaya Vai Mex declara tener contacto directo con más de 500 productores de vainilla verde para 2010, lo cual tiene como consecuencia el pliegue de la cadena productiva, territorializando las dinámicas de operación de esta agroindustria en particular, haciendo posible la renta monopólica de la vainilla y centralizando los espacios de producción.

### **2.2.1 Las similitudes entre los diferentes sujetos sociales productores de vainilla verde**

Las imbricaciones entre las comunidades, los centros de investigación, las instituciones estatales y las agroindustrias, hacen posible que estas últimas reciban el fruto en verde para ser seleccionado y beneficiado, despojando al campesino de la capacidad de poder dar valor agregado a la vainilla verde. SAGARPA garantiza que las agroindustrias reciban la mayor cantidad de vainilla verde con la implementación de ciertas normas para el corte de la vaina, establecidas también por la Norma Oficial Mexicana en acción, indicando el inicio del corte e impidiendo que los campesinos acopien o beneficien el fruto (NOM-182-SCFI-2011).

Los jornaleros y campesinos encuentran en la extracción de valor mediante la fuerza de trabajo, única mercancía que en su consumo crea valor, una característica común y necesaria para relacionarse con la agroindustria, pues tienen la necesidad de obtener recursos para su reproducción. En los jornaleros esta característica se expresa en el salario que reciben por la venta de su fuerza de trabajo especializada como trabajadores del campo; en los campesinos es la venta de su producción como materias primas a la agroindustria, debido a que no cuentan con los medios de producción que permitan la transformación en determinados productos satisfactorios de las necesidades del mercado.

Existen también campesinos que deben emplearse en ciertas épocas del año, sobre todo si la producción de su cultivo es de temporal (como lo es en el caso de la vainilla verde) o bien porque el cultivo no genera los recursos para continuar reproduciendo a la unidad económica campesina, en este caso los campesinos deben costear los insumos del cultivo y las necesidades de la familia productora por medio de un empleo muchas veces como jornalero para poder garantizar el abastecimiento de la familia productora pues existen:

Estrategias que los campesinos emprenden para la subsistencia a partir de dos modos de producción: el campesino y el capitalista. En este sentido, los campesinos desarrollan un doble papel, como productores primarios y como trabajadores asalariados (Vázquez, 2011:40).

Cabe señalar que el campesino que presenta esa doble “personalidad” lo hace debido a la inserción de su producción en el mercado como materia prima entrando en la circulación que agrega valor, mismo que servirá para la acumulación de los

dueños de los medios de producción. Pero para que el campesino pueda producir esa primera mercancía requiere de insumos que son comprados con dinero, de esta manera las mercancías valorizadas entran en el ciclo de reproducción campesina y éste en la reproducción capitalista, siempre que el mecanismo del mercado es el principal intermediario, para la obtención de satisfactores.

En cuanto al productor asalariado formado en la agricultura de contrato su condición es la de un eslabón en la cadena productiva completamente dominado por la agroindustria debido a que debe producir en la cantidad y forma que se requiera y vender al precio que quieran comprarle, es decir, trabaja como jornalero en su propia tierra siendo así la agroindustria quien se apropia de la tierra, por poseer completamente el usufructo y sus formas de reproducción social.

Cada personalidad descrita que trabaja en el campo se relaciona en unidad de producción y la forma de tenencia de la tierra, definirá en cierta medida su perfil como jornalero, campesino o productor asalariado.

Entonces la agroindustria se sirve de la reproducción social de las anteriores personalidades para garantizar el abastecimiento de vainilla verde como materia prima. Cada situación es aparentemente diferente observando el rasgo más común en todos ellos y es que los medios de producción que hacen posible el beneficiado, con lo que se le da el principal valor agregado al fruto, no les pertenecen, en ocasiones puede ser posible que ni siquiera los conozcan. Por lo tanto las relaciones de producción expresan el destino de los excedentes, observando la apropiación por parte de las formaciones socioeconómicas tradicionales y modernas, que tiene la propiedad privada de los medios de producción.

Existen varias estrategias por parte de la agroindustria para garantizar su máxima ganancia, una de ellas es la reproducción de determinadas personalidades en las que la explotación este dada casi “naturalmente” por los mecanismos sociales, estatales, institucionales y financieros.

### **2.3 Los sistemas de producción de vainilla verde en el Estado de Veracruz**

La vainilla es producida en el Estado de Veracruz en los municipios de Cazones Herrera, Papantla, Tecolutla, Gutiérrez Zamora, Espinal, Zozocolco de Hidalgo, Coaxquihui, Chumatlan, Mecatlan, Filomeno Mata, Coauhiltán, Coyutla, Coatzintla, Poza Rica de Hidalgo y Tihuatlan, mediante seis sistemas productivos<sup>30</sup> diferenciados por el nivel de tecnificación y las prácticas de manejo o culturales, referentes a los cuidados implementados para la conservación del cultivo por parte del campesino, agricultor, productor o jornalero. Las prácticas de manejo o culturales son muy importantes por que indican el estilo de trabajo de cada sistema de producción.

Al respecto el municipio Papantla que tuvo la mayor producción de vainilla para 2015, cuenta con la presencia de los seis sistemas productivos y presenta dos organizaciones de productores de vainilla verde para 2007; La Asociación Agrícola Local de productores de vainilla Primero de Mayo y los Productores asociados de Vainilla del Totonacapan S.C. de R.L. además de haber sido el centro de acciones del Consejo Veracruzano de la Vainilla (COVERVAINILLA).

Para diferenciar los sistemas de producción es necesario conocer las distintas etapas fenológicas de la planta iniciando en la siembra del esqueje que emite sus primeras raíces a partir de los primeros 15 días de plantado, a un mes. Después la planta pasa por una etapa vegetativa de dos o tres años donde presenta distintos brotes vegetativos y sucesivos. Posterior al momento de la floración que refiere a la formación de inflorescencias (racimos) con brotes florales en los meses de marzo, abril y mayo. El desarrollo de las vainas ocurre 9 meses después de haber sido polinizada la orquídea. Llegada la madurez de las vainas presentan amarillamiento, incluso llega a presentarse sobre madurez rajando a la vaina.

---

<sup>30</sup> Los tipos de sistemas productivos de vainilla verde son: tradicional o acahual, naranjo, vainilla picocho, malla sombra, traspatio tradicional y en cafetal.

**Esquema 2.-Ciclo Agrícola de la producción de vainilla verde en el Estado de Veracruz**

MOMENTOS EN LA PRODUCCIÓN	ENE	FEB	MAR	ABRIL	MAYO	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Establecimiento de tutores (*)		■	■									
Plantación de esquejes					■	■						
Polinización			■	■	■							
Preparación de abono							■					■
Aplicación de abono		■						■				
Prevención de enfermedades	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Chapeos	■				■				■			
Poda de tutores (*)											■	■
Acomodo de guías	■		■		■		■		■			
Cosecha de frutos pintos o rajados										■	■	■
Cosecha de frutos enteros												■
Venta de vainilla verde												■

(\*) No aplicable en sistemas que ya presentan tutores establecidos.  
 La tonalidad indica la incidencia del momento.

Fuente: elaboración propia con base en datos (Fajardo, 2007).

Es importante tener en cuenta los momentos del ciclo agrícola, para comprender la descripción de los sistemas productivos e identificar las tareas a realizar en la producción de vainilla verde. Cada año es diferente para la vainilla, como para toda la producción agrícola, pues recordemos que las plantas son seres vivos que también se transforman con el tiempo. Por lo tanto la producción dependerá de las condiciones de temperatura y precipitación para poder concentrar determinada cantidad de vainillina.

Los sistemas de producción para el cultivo de vainilla verde han sido desarrollados a través del tiempo identificando al sistema de producción en acahual como un sistema tradicional donde el manejo de la producción se lleva a cabo en la selva tropical (Baltazar, 2010)<sup>31</sup>. Este sistema se sirve de los distintos arboles provistos en la selva para prestar sombra a la vainilla, el rendimiento de la producción en dicho sistema es bajo y el fruto resulta muy dañado en el momento del corte,

<sup>31</sup> El autor describe tanto el sistema productivo del acahual y de solar, huerto y traspatio como sistemas productivos de los indígenas totonacos.

además de que al establecerse en un lugar abierto se han presentado diversos episodios negativos que implican el robo de vainas.

También entre los sistemas de cultivo tradicionales existe el sistema de producción de solar, huerto o traspatio con características de productividad permanente, este sistema consiste en tener una plantación pequeña en traspatio, dicha plantación es parte de la agricultura de subsistencia, estrategia que algunas familias desarrollan para continuar con su reproducción social y cultural.

**Imagen 8.- Vainilla *pompona* en representación de acahual, en fábrica de vainilla Gaya**



Foto tomada en trabajo de campo (Abad, 2016).

El sistema de producción mayormente tecnificado es el denominado “casa sombra”, en el que se establece una casa compuesta de malla sombra para dar sombra a la vainilla que es plantada en hileras y depende de tutores artificiales para su crecimiento. Requiere de riego artificial provisto por un sistema por goteo o aspersión. Se ha detectado el uso de agroquímicos para garantizar el control de plagas.

Se considera una forma intensiva de cultivo y es implementado desde 2002 por el Consejo Veracruzano de la Vainilla, justificando su establecimiento para el cultivo intensivo durante 2005 debido a la caída de la producción mundial por los desastres naturales ocurridos en Madagascar e Indonesia, primeros productores a nivel mundial de vainilla durante 2004. Debido a este evento la vainilla verde aumento su precio hasta \$400.00 el kg (Fajardo, 2007:37).

La rentabilidad de este tipo de cultivo se caracteriza por ser privada, es decir la malla sombra se establece en la mayoría de los casos, para abastecer a la agroindustria de materia prima. La competitividad económica que representa para los productores es mínima, pues la inversión en el cultivo en muchos casos requiere de subsidios por parte del Estado, a través de SAGARPA, misma que envía a su personal para la capacitación en el cultivo y corte de vainilla verde.

En algunos casos el personal de capacitación está ligado a la agroindustria de la región y logra la exclusividad de la venta del fruto para alguna agroindustria en particular cooptando a los productores, ya que no se permite el beneficiado del fruto, por ello la competitividad es mínima debido a las implicaciones que tiene el recibir subsidios por parte del Estado. El costo de producción por kilo de vainilla durante 2010 fue de \$45.00 y garantizaba un rendimiento de 870kg por hectárea (Barrera, Jaramillo, Escobedo y Herrera, 2011).

**Imagen 9.- Sistema de cultivo malla sombra clara en agroindustria Gaya**



Foto tomada en trabajo de campo (Abad, 2016).

**Imagen 10.- Cultivo malla sombra en agroindustria  
Gaya**



Foto tomada en trabajo de campo (Abad, 2016).

Otro sistema de producción es el cultivo instalado en naranjales o campos dedicados a la producción de cítricos. En este sistema de producción es identificable la formación socioeconómica tradicional porque los productores líderes y técnicos proponen una cosecha cíclica a partir del establecimiento de árboles tutores, ocupando mano de obra indígena y que poseen lo denominado como “rancho”, que ha sido heredado o bien absorbido por colindar con los terrenos de ejidatarios pobres donde dicha formación socioeconómica instala lugares de pastoreo y ganadería practicando diversas relaciones de dominación con la formación socioeconómica de subsistencia (Camalich, 2009).

El sistema de producción tecnificado vainilla picocho, se distingue junto a la casa sombra por ser de los sistemas productivos con mayor costo para su implementación.

Este sistema contempla el establecimiento de tutores vivos anterior a la plantación de los esquejes. Presenta frecuentes prácticas culturales agrícolas<sup>32</sup>, como son la limpieza y poda de tutores, el encauzamiento de las guías durante el verano, la incorporación de nutrientes a la tierra como humus y composta, la preparación de tierra de acahual para adicionar al suelo, el manejo y control de plagas así como el aseguramiento de la prevención de enfermedades. Se caracteriza por una alta población de esquejes siendo de 5,000 a 10,000 por hectárea, lo que indica alta productividad. Este tipo de sistema de cultivo garantiza la cosecha a partir del día 10 del mes de diciembre de cada año.

La implementación de un determinado sistema de producción muestra la distinción entre formaciones socioeconómicas, que articuladas permiten la composición del primer eslabón en la cadena productiva de vainilla. Los distintos sistemas de producción de vainilla verde muestran la necesidad de implementar diversas técnicas y estrategias de producción para que los productores puedan ingresar el fruto al mercado y garantizar la compra de su producción, pero también muestran la organización y la dirección de algunos productores vainilleros.

Por lo tanto la configuración de las unidades económicas campesinas y la forma de reproducción social, está relacionada directamente con el mercado, orientando los objetivos de cada sistema de productivo. El desarrollo de las fuerzas productivas tiene como base características diferenciadas, como son: la propiedad de la tierra, el contexto de quien la trabaja y la provisión de los insumos necesarios para reproducir este espacio social y de producción, configurándose a partir de la intencionalidad no acumulativa de la actividad de la familia, sino la reproducción de la unidad familiar nuclear o compuesta que se visibiliza inserta en la necesidad

---

<sup>32</sup> Las prácticas culturales aluden al extenso grupo de técnicas u opciones de manejo que pueden ser empleadas por los productores agrícolas para lograr sus finalidades en producción de cultivos; tienen como objetivo ofrecer un marco de referencia sobre las actividades que se esperan sean realizadas en la organización de la producción del cultivo. Permiten también que dichas actividades se sustenten en el tiempo y no dependan únicamente de la voluntad de los productores, sino que sean parte de la cultura de la organización en este caso de la producción de vainilla verde.

de acudir a las relaciones del mercado capitalista para lograr su reproducción social (Vázquez, 2011).

El análisis de los distintos sistemas de producción nos permite tomar en cuenta el tipo de reproducción social a partir de las formas de apropiación que hacen las comunidades sobre los instrumentos objetivos de trabajo, uno de ellos la tierra. Por lo tanto cada sistema productivo de vainilla refiere a determinada propiedad de la tierra en la que si la finalidad es la producción de mercancías hay procesos de disolución de la propiedad que transforman a sus participantes en asalariados.

Al producir en sistemas productivos donde la vainilla verde es una materia prima, se establecen relaciones con el mercado que contribuyen a desarticular los sistemas productivos tradicionales y a las familias que los reproducen, pues cada sistema productivo anteriormente descrito expresa las necesidades de quien lo reproduce; por un lado si los sistemas tradicionales están orientados a la reproducción de las comunidades organizadas en unidades económicas campesinas, un territorio estará siendo materializado por la apropiación de la tierra.

En ocasiones se orienta a los campesinos para que tecnifiquen sus sistemas productivos ofreciendo esta opción como única manera para mejorar la producción del fruto y obtener mejor precio por las vainas. Se les propone que al entregar vainas que no se encuentren rajadas y que tengan características gourmet el kilo en verde se pagará a un mejor precio<sup>33</sup>.

La formación socioeconómica tradicional tiene acceso a la tecnificación de sus cultivos debido al nivel de escolaridad y la disposición de los servicios, obteniendo apoyos gubernamentales. La tecnificación de los sistemas productivos de vainilla verde está justificada por la competitividad, que disfraza el despojo realizado por los acopiadores, las agroindustrias beneficiadoras y el Estado hacia los productores.

---

<sup>33</sup> Observado en trabajo de campo en los municipios de Papantla y Gutiérrez Zamora, mayo 2016.

Las formaciones socioeconómicas tradicional y moderna, han impulsado mediante el Consejo de Vainilla Veracruzano la implementación de la denominación de origen que impacta fuertemente en el precio del aromático para los productores y que propone la tecnificación para impulsar la competitividad de los sistemas productivos.

Los procesos de tecnificación y renta derivados de la implementación de la Denominación de Origen han modificado los sistemas de producción por requerimientos de la Norma Oficial Mexicana durante el 2011 alejando la posibilidad en la que los indígenas totonacos continúan reproduciendo como propio el cultivo de vainilla verde.

Existe por lo tanto una afectación directa en el tejido social indígena totonaco dañando la pertenencia mediante esta actividad a su tierra y a sus conocimientos, siéndoles extraídos por las formaciones socioeconómicas tradicional y moderna en forma de trabajo asalariado.

La contradicción es que estos sistemas de producción campesinos clasificados como tradicionales son explotados y excluidos por los centros de acopio y beneficio, por lo que su producción es comprada a muy bajo precio. El carácter estacional del ciclo agrícola con lleva a una división social y territorial del trabajo, en la que los campesinos productores de vainilla verde tienen que emplearse como jornaleros en otros cultivos o en otras actividades para así poder mantener el cultivo de vainilla verde.

A continuación se presentan varios esquemas que hacen síntesis y comparan las características, ventajas y desventajas de los sistemas productivos de vainilla verde implementados en los municipios de Gutiérrez Zamora y Papantla; también se presentan algunas observaciones a modo de consideraciones para su establecimiento.

**Esquema 3.- Síntesis de los sistemas de producción de vainilla verde sistema de tutores inducidos (vainilla-picocho), sistema tecnificado, cultivo puro**

Sistema de producción	Características	Observaciones	Ventajas	Desventajas
<p><b>Sistema de tutores inducidos (vainilla-picocho), sistema tecnificado, cultivo puro</b></p>	<p>a) Establecimiento de tutores vivos (Picocho, Cocuite y otros).</p> <p>b) Mayor densidad de población.</p> <p>c) Control fitosanitario.</p> <p>d) Se considera un “cultivo puro” por establecer solo plantaciones de vainilla con sus tutores.</p> <p>e) Riego o temporal.</p> <p>f) Realización de prácticas culturales frecuentes.</p>	<p>a) Los tutores deben sembrarse entre 3 y 4 meses antes que los esquejes para procurar sombra.</p> <p>b) Los tutores deben ser reemplazados si no son funcionales para el cultivo.</p>	<p>a) Existe un mejor manejo de la plantación en términos fitosanitarios.</p> <p>b) Frutos de mediana y alta calidad.</p> <p>c) Alta densidad de población.</p> <p>d) Altura de los tutores alcance del agricultor facilitando sus labores.</p>	<p>a) La inversión es alta.</p> <p>b) Es vulnerable a robos.</p> <p>c) Requiere poda continua de los tutores.</p> <p>d) Requiere vigilancia.</p>

Fuente: Elaboración propia con base en capítulo 2 “El proceso productivo de la vainilla verde”.

**Esquema 4.- Síntesis de los sistemas de producción de vainilla verde, sistema vainilla en acahual (tradicional)**

<b>Sistema de producción</b>	<b>Características</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Ventajas</b>	<b>Desventajas</b>
<p><b>Sistema vainilla en acahual (tradicional)</b></p>	<p>a) Aprovechamiento de la vegetación nativa de un acahual, previamente preparado mediante aclareo y derribado de algunos árboles y especies herbáceas.</p> <p>b) Alta disponibilidad en variedad de tutores naturales con alturas de hasta 10 m. (laurel, pata de vaca, capulín, entre otros).</p> <p>c) Menor perturbación del suelo.</p> <p>d) Sin prácticas culturales.</p> <p>e) Se procura especialmente la polinización.</p> <p>f) Riego de temporal.</p> <p>g) Sombra intermedia.</p>	<p>a) Es un sistema de producción tradicional implementado principalmente por indígenas totonacos.</p> <p>b) Proporciona una relación directa entre el esqueje, su tutor y el productor.</p> <p>c) El acahual se describe como el estado de transición de la vegetación alterada en una sección intermedia hacia la regeneración del ecosistema.</p>	<p>a) Alta floración por máximo aprovechamiento de los nutrientes.</p> <p>b) Mayor producción y tamaño del fruto.</p> <p>c) Relación directa del productor con el cultivo por bajos costos y aprovechamiento de la vegetación nativa.</p>	<p>a) Dificultad en las labores de cultivo por la excesiva altura de los tutores.</p> <p>b) Mayor incidencia de enfermedades por no existir manejo agronómico preciso.</p> <p>c) Mayor riesgo de pérdidas por robo.</p>

Fuente: Elaboración propia con base en capítulo 2 “El proceso productivo de la vainilla verde”.

**Esquema 5.- Síntesis de los sistemas de producción de vainilla verde, sistema casa sombra (tecnificado)**

Sistema de cultivo	Características	Observaciones	Ventajas	Desventajas
<p><b>Sistema casa sombra (tecnificado)</b></p>	<p>a) Sistema de producción intensiva.</p> <p>b) Riego por micro aspersión.</p> <p>c) Tutores artificiales.</p> <p>d) Implementación de infraestructura de malla sombra en un 50%.</p> <p>d) Prácticas culturales frecuentes.</p>	<p>a) Implementado por el Consejo Veracruzano de la Vainilla desde 2002.</p> <p>b) Requiere una fuerte inversión para la realización de la infraestructura y riego.</p>	<p>a) Facilita trabajo de polinización.</p> <p>b) Mayor protección contra el robo de frutos.</p> <p>c) Acelera la etapa vegetativa de la primera floración.</p> <p>d) Disminuye incidencia de plagas.</p> <p>e) Facilita prácticas culturales.</p>	<p>a) Costo de inversión alto.</p> <p>b) Renovación de malla sombra cada 4 años.</p> <p>c) Deforestación intensa del terreno para establecer sistema de cultivo.</p> <p>d) Cuidado en ubicación, no puede haber cerros o árboles que proporcionen sombra excesiva pues se retrasa el crecimiento de los brotes.</p>

Fuente: Elaboración propia con base en capítulo 2 “El proceso productivo de la vainilla verde”.

**Esquema 6.- Síntesis de los sistemas de producción de vainilla verde, sistema vainilla naranjo (tecnificado)**

<b>Sistema de producción</b>	<b>Características</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Ventajas</b>	<b>Desventajas</b>
<b>Sistema vainilla naranjo (tecnificado)</b>	a) Emplea arboles de naranja valencia como tutores. b) Sistema de riego y temporal. c) Existen prácticas culturales.	a) Se emplean naranjales viejos. b) Siembra inmediata de esquejes. c) Se puede cultivar vainilla y naranja. d) Las plagas que dañan a la naranja no dañan a la vainilla.	a) La fertilización ocupada para la naranja se aprovecha para el cultivo de vainilla. b) Bajo costo de inversión. c) El sistema de riego sirve para ambos cultivos. d) No hay deforestación del terreno.	a) Daños a la vainilla en el corte de naranja. b) En algunos cultivos de naranja se ocupan agroquímicos y plaguicidas que afectan al cultivo de vainilla

Fuente: Elaboración propia con base en capítulo 2 “El proceso productivo de la vainilla verde”.

**Esquema 7.- Síntesis de los sistemas de producción de vainilla verde, sistema vainilla en cafetales (tradicional)**

<b>Sistema de producción</b>	<b>Características</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Ventajas</b>	<b>Desventajas</b>
<b>Sistema vainilla en cafetales (tradicional)</b>	a) Introducción de vainilla sin diseño de plantación. b) Aprovechamiento de cafetales para establecimiento de plantación. c) Sombra intermedia.	a) Principalmente este sistema de cultivo es establecido en la zona montañosa de Veracruz y Puebla por las comunidades indígenas que ya se dedican a la producción de café.	a) Aprovechamiento de plantación existente sin haber deforestación. b) Debido a la vegetación diversificada existe una capa gruesa de materia orgánica.	a) No existe aplicación de composta. b) Mínima implementación de prácticas culturales. c) Media incidencia de enfermedades en cultivo de vainilla.

Fuente: Elaboración propia con base en capítulo 2 “El proceso productivo de la vainilla verde”.

**Esquema 8.- Síntesis de los sistemas de producción de vainilla verde, producción en solar, huerto o traspatio (tradicional)**

<b>Sistema de producción</b>	<b>Características</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Ventajas</b>	<b>Desventajas</b>
<b>Producción en solar, huerto o traspatio (tradicional)</b>	a) Plantación pequeña en traspatio. b) Productividad permanente. c) Prácticas culturales no controladas.	a) Estas plantaciones son parte de la agricultura de subsistencia. c) En muchos casos este tipo de plantaciones existen por la vinculación tradicional y cultural hacia la reproducción del fruto.	a) Cuidado muy cercano del agricultor. d) Se designan pequeños espacios con mínima inversión. c) La planta comparte con otras especies su cultivo. d) Es una manera de obtener ingreso extra para la familia indígena.	a) No existe control de las prácticas culturales. b) El cultivo no está determinado completamente para su explotación comercial.

Fuente: Elaboración propia con base en capítulo 2 “El proceso productivo de la vainilla verde”.

### **2.4 La espacialidad en las relaciones de producción de vainilla verde y beneficiada**

En el campo contemporáneo mexicano podemos distinguir principalmente, las formaciones socioeconómicas rurales de subsistencia, tradicional y moderna que se encuentran entremezcladas por que se relacionan para poder existir, dificultando a si la identificación simple de los límites de su propiedad y mostrando la dinámica que permite visibilizar la división social y territorial del trabajo.

La división territorial del trabajo se puede expresar, a partir de la posición que los sujetos sociales tienen en las formaciones socioeconómicas; dichas posiciones

ubican a los sujetos sociales en situaciones de desigualdad producida por las relaciones de dominación que articulan la aparente estabilidad, cristalizando la composición social producto de la desorganización,<sup>34</sup> principalmente ocasionada por la propiedad privada e individual de la tierra.

Las formaciones socioeconómicas se desarrollan mediante relaciones de explotación y desigualdad, presentando una división básica del trabajo dependiendo de la estructura familiar, así como del sexo y edad de sus integrantes. Tienen una particular importancia la transmisión de saberes y conocimientos dependiendo de la relación directa o indirecta con los integrantes de la familia, tomando en cuenta los procesos migratorios que interrumpen el anterior evento señalado, así como la presencia e impacto de la educación formal.

En los municipios de Papantla y Gutiérrez Zamora se puede distinguir mayoritariamente la formación socioeconómica de subsistencia por las condiciones de vida que presentan los sujetos sociales, quienes son originariamente indígenas totonacos, que han resistido al paso de las distintas formas de colonización occidental, teniendo la característica de percibir muy bajos ingresos, que en ocasiones son menos de un salario mínimo rural al día, es decir de \$20.00 a \$30.00.

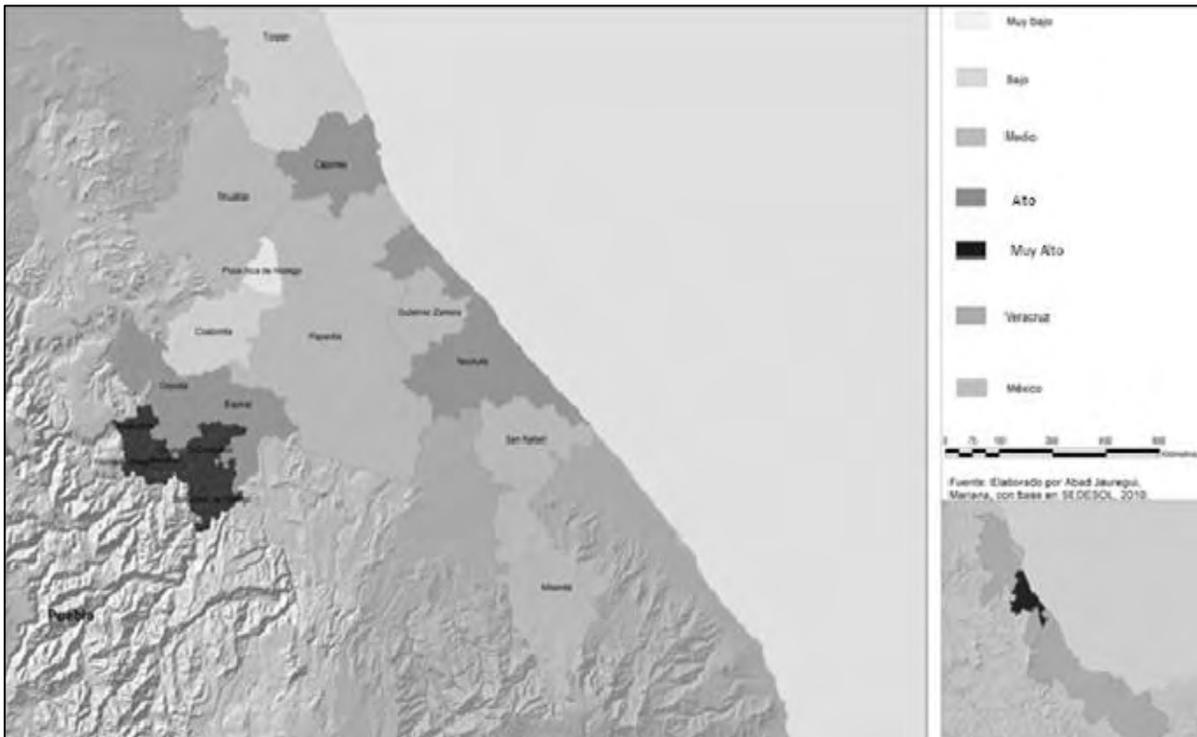
Algunas de las ocupaciones que realizan los sujetos sociales integrantes de la formación socioeconómica de subsistencia, son por lo regular el comercio informal en los espacios urbanos, dedicándose principalmente a la venta de mercancías que son propiedad de otras personas; al trabajo temporal o doméstico existiendo así población rural y rural-urbana en extrema pobreza, donde a veces hay la necesidad de conformar familias extensas compuestas por tres o cuatro familias semi-nucleares que comparten sus recursos, entre ellos la vivienda para enfrentar así el empobrecimiento que padecen.

---

<sup>34</sup> La desorganización tiene que ver con el conocimiento que cada segmento social tiene al respecto de determinada dinámica socio-espacial, porque estos conocimientos no son compartidos. Por eso la interacción entre sujetos sociales del segmento se presenta injusta, por la vista parcial y particular de los procesos.

Tienen hábitos de consumo que contribuyen a la desnutrición pues, han dejado de producir sus propios alimentos, empeorando su salud al adquirir principalmente alimentos altos en carbohidratos y grasas. El precio de competitividad en el mercado formal e informal, que tiene la producción agrícola de la formación socioeconómica de subsistencia, queda marginado por la inversión propia que hacen para los cultivos, ya que en su mayoría no cuentan con apoyos de PROCAMPO, ASERCA o la asistencia técnica y de gestión por parte de la Secretaría de Economía.

**Imagen 11.- Grado de marginación social en municipios de Veracruz con Denominación de Origen “Vainilla de Papantla”, 2010**



Fuente: Elaboración propia con base en SEDESOL, 2010.

En la anterior imagen podemos observar el grado de marginación social en los municipios con Denominación de Origen “Vainilla de Papantla” para el año 2010

graficados según datos oficiales de SEDESOL. Los municipios estudiados Papantla y Gutiérrez Zamora presentan un nivel medio de marginación social.<sup>35</sup>

El municipio de Papantla se localiza al este de Gutiérrez Zamora y Tecolutla; al noroeste Tihuatlán; al norte Cazones; al oeste Coatzintla, Espinal y Poza Rica de Hidalgo; al sureste Martínez de la Torre; al suroeste Tenampulco; al sur Hueytamalco, y al sur Acateno, estos últimos tres en el estado de Puebla, tiene una superficie total 1460.472 Km<sup>2</sup> y cuenta con 388 localidades (según Iter, INEGI 2005 y 2010). La población económicamente activa en el municipio de Papantla es del 45.41%. Existe una zona urbana con el nombre de Papantla de Olarte y que presenta la presencia de población flotante proveniente de las distintas comunidades aledañas, donde la economía esta principalmente integrada al medio rural.

La migración principalmente es hacia la Ciudad de México, Tamaulipas y Monterrey, así como a los distintos campos agrícolas del noroeste del país. La población total del municipio hasta 2010 era de 158,599 habitantes de los que 31,984 eran hablantes de una lengua indígena. Más de la mitad de la población total es mujer. En cuanto a la disposición de los servicios dentro de la vivienda más del 50% no tiene todos los servicios básicos. El grado de marginación y rezago social se considera medio para 2010, por lo que de las 388 localidades más de las tres cuartas partes presentan alto grado de marginación social.

En el municipio de Papantla, casi la tercera parte de la población total se encuentra en pobreza extrema según datos emitidos por SEDESOL (Secretaria de Desarrollo Social) durante 2010. En cuanto al municipio de Gutiérrez Zamora que colinda al norte con los municipios de Papantla y Tecolutla; al este con el municipio de Tecolutla; al sur con los municipios de Tecolutla y Papantla al oeste con el municipio de Papantla, tiene una superficie total 179.967 Km<sup>2</sup> y cuenta con 58

---

<sup>35</sup> La marginación es un fenómeno multidimensional y estructural originado, en última instancia, por el modelo de producción económicamente expresado en la desigual distribución del progreso, en la estructura productiva y en la exclusión de diversos grupos sociales, tanto del proceso como de los beneficios del desarrollo (CONAPO,2011)

localidades (según Iter, INEGI 2005 y 2010). Presenta una población total para 2010 de 24,353 habitantes, de las que más de la mitad de la población es mujer. El municipio cuenta con 740 hablantes de una lengua indígena. En cuanto a la educación formal, presenta estadísticamente un alcance de 4.5 a 6.4 años cursados para 2010.

La población económicamente activa es del 50.60%. En este municipio se encuentra establecida la fábrica de vainilla “Gaya Vai Mex”, así como una planta beneficiadora (de la misma marca) que se dedica únicamente a la producción del extracto de vainilla. Se observa un 66% de población indígena totonaca que se emplea en trabajos informales, domésticos y como jornaleros en los campos de naranja, pues la producción de dicho fruto es una de las actividades económicas más importantes.

En el centro urbano se aprecia<sup>36</sup> la asistencia de población flotante que acude a laborar en los distintos comercios formales e informales, así como en la fábrica de vainilla, cuando la planta requiere de la mano de obra local, principalmente en los meses de diciembre a febrero para que realicen las labores requeridas por el beneficiado y la preparación de los diversos productos derivados de la vainilla. De las 2,927 viviendas habitadas particularmente, 710 presentan piso de tierra, 172 no cuentan con electricidad, 2,161 no tienen el servicio de agua entubada dentro de la vivienda, 1,356 no presentan drenaje y 105 se encuentran sin sanitario. Calificado por SEDESOL con grado de desarrollo social bajo y un grado de marginación social medio durante 2010, presenta a la sexta parte de la población en pobreza extrema.

En ambos municipios, la formación socioeconómica tradicional se distingue al estar integrada por los medianos y pequeños productores, que son originarios de la región, con propiedad de tierras privadas y ejidales. Sus valores y costumbres han sido adaptados a los de la sociedad nacional. Dentro de dicha formación podemos encontrar a acopiadores y beneficiadores que exportan sus productos principalmente a Europa.

---

<sup>36</sup> Observado en trabajo de campo, mayo de 2016.

Básicamente son diferenciables por la dinámica ascendente en cuanto a movilidad social, rasgo identificable en la contratación eventual de jóvenes jornaleros indígenas totonacos, para realizar las prácticas culturales requeridas por las plantaciones de vainilla verde, así como para el corte del aromático.

Finalmente con el menor porcentaje de la población se encuentran la formación socioeconómica moderna caracterizada por los productores, comercializadores y agroindustriales que tiene una propiedad extensa, entendiendo como extensa la posibilidad de habilitar el mercado de tierras, la renta y la mediería. Son fundos familiares dedicados principalmente a la citricultura, ganadería, forrajes y a la producción y beneficio de vainilla. Dentro de esta formación socioeconómica se encuentran los dueños de los ocho beneficios de vainilla con los que cuenta el Estado de Veracruz. Podemos identificar un importante manejo empresarial del desarrollo rural.

En los municipios de Papantla y Gutiérrez Zamora, destaca el desarrollo agroindustrial Gaya S.A. de C.V., localizado precisamente en Gutiérrez Zamora, Veracruz. Gaya S.A. de C.V es una empresa dedicada a la especialización en la elaboración de productos gourmet y artesanales de vainilla respaldados por la tecnología e innovación en la producción y transformación de vainilla.

La empresa está compuesta principalmente por una familia italiana que se estableció en Gutiérrez Zamora desde 1873. Gaya S.A. de C.V. afirma que en 1890, Domingo Gaia Tossi construyó el primer horno calorífico ocupado para el proceso de curado en su primera fase, pues copio el modelo de los hornos caloríficos italianos en los que se secaba el gusano de seda (Gaya, 2009)

Desde dicha fecha han existido cinco generaciones de “vainilleros Gaya” que tienen asegurado como propio todo el proceso productivo de vainilla verde y beneficiada. La marca Gaya cuenta con el certificado Kosher, el certificado Orgánico para Estados Unidos, la Unión Europea y Japón, así como certificaciones de Calidad de

vaina y extracto en cada envío herramientas que les facilitan ser los mayores comercializadores del aromático en México y a nivel internacional, exportando a Canadá, Estados Unidos, España, Francia, Alemania, Inglaterra, Reino Unido, Uruguay, Costa Rica y Brasil (Gaya, 2009).

El beneficio Gaya, el más grande de América, fue construido en 2010 por la familia Gaya con apoyo del Estado, genera 20 empleos directos fijos y 30 de forma temporal de diciembre a abril. Manifiestan tener acuerdos con 400 productores de vainilla verde y contar con una cartera de 500 productores, establecidos en municipios de alta y muy alta marginación, por lo que otorgan servicios de asistencia técnica y seguimiento, así como técnicas de mejora para el alto rendimiento y asesoramiento en el control de plagas.

Buscan la vinculación con organizaciones estatales como el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) e internacionales como el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD de Francia), con el objetivo de mejorar la competitividad entre los productores, situación que genera diferenciación y condiciones para incentivar procesos de renta monopólica.

Por lo tanto la relación que tienen los sistemas productivos y las formaciones socioeconómicas expresa el desarrollo de las fuerzas productivas. La tecnificación intenta ser una forma en que dichas fuerzas se desarrollen, para que los sujetos sociales tengan mejores condiciones de vida a partir de mejorar el volumen de producción, la calidad y competitividad.

Pero al poner especial atención en este punto, se desvía el interés en mejorar y transformar las relaciones sociales entre los conformadores de los eslabones de la cadena productiva y los eslabones de la cadena de valor. La división social del trabajo refiere al trabajo vivo y al muerto, teniendo al segundo como ese ambiente construido y que es esencial en el reparto del trabajo vivo.

Las formaciones socioeconómicas construidas en el tiempo, son una perspectiva para observar la distribución del trabajo vivo en el espacio pues:

El proceso social está siempre dejando herencias que acaban construyendo una condición para las nuevas etapas. Una plantación, un puerto, una carretera, pero también la densidad o la distribución de la población participan de esas categorías de práctico-inerte, la práctica depositada en las cosas, hecha condición para nuevas prácticas (Santos, 1996:118).

Dichas herencias y sus virtualidades prácticas cristalizan en el tiempo a través de los sujetos sociales, las formas socioeconómicas y los sistemas productivos por lo que:

El cristal revela o exhibe es el fundamento oculto del tiempo, es decir, su diferenciación en dos chorros, el de los presentes que pasan y el de los pasados que se conservan. A la vez, el tiempo hace pasar el presente y conserva en sí el pasado. Hay por tanto dos imágenes-tiempo posibles, una basada en el pasado y la otra en el presente. Cada una de ellas es compleja y vale para el conjunto del tiempo (Deleuze, 1986:135).

El espacio geográfico de la producción de vainilla verde, presenta extensión e intensidad debido al tiempo en el que se desarrollan sus relaciones sociales, expresando permanencia y transformación de las mismas pues:

Sin perder esta condición, bajo este enfoque, el espacio geográfico no solamente tiene calidad histórica, sino que es eminentemente dialéctico y dinámico, con capacidad para manifestarse en múltiples formas en periodos diferentes y con capacidad para conformar, delimitar u obstaculizar estos procesos sociales que contiene (Uribe, 1998; 62).

En los siguientes cuadros relacionales se muestran algunos elementos de análisis presentes en las relaciones de las formaciones socioeconómicas y los distintos sistemas de producción de la vainilla verde; así mismo muestra el despliegue de determinadas relaciones para con el Estado a partir del uso de la Denominación de Origen termino en el que profundiza el tercer capítulo de este trabajo.

**Esquema 9.- Relación de las formaciones socioeconómicas y los sistemas de producción de vainilla verde: Acahual (tradicional)**

Formaciones Socioeconómicas Sistema de Producción de la Vainilla Verde	Subsistencia	Tradicional	Moderna
<b>Acahual (Tradicional)</b>	-Exclusión, subordinación y explotación.	-Excluyen y subordinan, en algunos casos son explotados, subordinados.	-Explotan, subordinan y excluyen.
	-Tierras de uso común, varios propietarios, en ocasiones acopian fruto y benefician de manera tradicional.	-Acopian Fruto, en ocasiones también lo benefician y comercializan en instalaciones de su propiedad.	-Acopian, Benefician en instalaciones de su propiedad, comercializan el fruto nacional e internacionalmente.
	-Dificultades para la producción del aromático: riego, robo de vainas, el fruto resulta dañado en el corte, cantidad de sombra, altura de los tutores naturales, manejo de plagas.  -presentan ausencia de tecnificación	-Dificultades para el acopio: diversidad en tipos de vaina.  -Imposición de mínimo precio de compra al productor.  -Garantizar volumen de cosecha para acopio.	-Dificultades para el beneficiado y comercialización: apego a las Norma Mexicana Oficial, captación de fuerza de trabajo indígena para las labores en la fábrica de vainilla, captación de Vainilla procedente de los acopios.
	-Deben pagar \$5,000.00 por ocupar D.O.	-Deben pagar \$10,509.00 por ocupar D.O. para acopiadores autorizados.	-Deben pagar \$21,018.00 por ocupar D.O. en labores de acopio/beneficiado y por producción de extractos y derivados de "Vainilla de Papantla".
	-Migración, pobreza, marginación, segregación y segmentación Social.	-Segregación y segmentación social.	-Segmentación social.

Fuente; elaboración propia con base en capítulo 2 "La Producción de vainilla verde".

**Esquema 10.- Relación de las formaciones socioeconómicas y los sistemas de producción de vainilla verde: Traspatio**

Formaciones Socioeconómicas Sistema de Producción de la Vainilla Verde	Subsistencia	Tradicional	Moderna
<b>Traspatio</b>	-Explotación, exclusión, subordinación.	-Excluyen y subordinan, en algunos casos son explotados y subordinados.	-Explotan, subordinan y excluyen.
	-Tierras pequeñas, segmentadas, de un solo dueño, en ocasiones rentadas.	-Acopian fruto, en ocasiones también lo benefician y comercializan en instalaciones de su propiedad.	-Acopian, benefician en instalaciones de su propiedad, comercializan el fruto nacional e internacionalmente.
	-Dificultades para la producción del aromático: riego.  -Mínima tecnificación	-Dificultades para el acopio: diversidad en tipos de vaina.  -Imposición de mínimo precio de compra al productor.  -Muy pequeña cantidad de producción.	-Dificultades para el beneficiado y comercialización: apego a las Norma Mexicana Oficial, captación de fuerza de trabajo indígena para las labores en la fábrica de vainilla de manera temporal.
	-Deben pagar \$5,000.00 por ocupar D.O.	-Deben pagar \$10,509.00 al ocupar D.O. para acopiadores autorizados.	-Deben pagar \$21,018.00 al ocupar D.O. por labores de acopio/beneficiado y extractos y derivados de "Vainilla de Papantla".
	-Migración, pobreza, marginación, segregación y segmentación social.	-Segregación y segmentación social.	-Segmentación social.

Fuente; elaboración propia con base en capítulo 2 "La Producción de vainilla verde".

**Esquema 11.- Relación de las formaciones socioeconómicas y sistemas de producción de vainilla verde: Naranja**

<p><b>Formaciones Socioeconómicas</b></p> <p><b>Sistema de Producción de la Vainilla Verde</b></p>	<p><b>Subsistencia</b></p>	<p><b>Tradicional</b></p>	<p><b>Moderna</b></p>
<p><b>Naranja</b></p>	<p>-Exclusión, subordinación y explotación.</p>	<p>-Explotan, excluyen y subordinan.</p>	<p>-Explotan, excluyen y subordinan.</p>
	<p>-Participan como jornaleros.</p>	<p>-Propietarios de los naranjales.</p>	<p>-Propietarios de los naranjales.</p>
	<p>-Dificultades para la producción: el fruto se daña en el corte de la naranja, riego, manejo de plagas.</p> <p>-Tecnificación media.</p>	<p>Dificultades para la producción acopio, beneficiado, etiquetado y comercialización: administración de los jornaleros para la siembra y corte de los productos.</p> <p>-Apego a la Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>-Dificultades para la producción, acopio, beneficiado, etiquetado y comercialización: garantizar fuerza de trabajo para la siembra y corte de los productos.</p> <p>-Apego a la Norma Oficial Mexicana.</p>
	<p>-Temporalidad limitada de empleo en cualquier segmento de la producción.</p>	<p>-Deben pagar \$26,018.00 por implementación de D.O. en todo el proceso.</p>	<p>-Deben pagar \$26,018.00 por implementación de D.O. en todo el proceso.</p>
	<p>-Migración, pobreza, marginación, segregación y segmentación social</p>	<p>-Segmentación social.</p>	<p>-Segmentación social.</p>

Fuente; elaboración propia con base en capítulo 2 “La Producción de vainilla verde”.

**Esquema 12.- Relación de las formaciones socioeconómicas y los sistemas de producción de vainilla verde: Malla Sombra**

<p>Formaciones Socioeconómicas</p> <p>Sistema de Producción de la Vainilla Verde</p>	<p><b>Subsistencia</b></p>	<p><b>Tradicional</b></p>	<p><b>Moderna</b></p>
<p><b>Malla sombra</b></p>	<p>-Exclusión, subordinación y explotación.</p>	<p>-Explotan, excluyen y subordinan; en ocasiones explotados y subordinados.</p>	<p>-Explotan, excluyen y subordinan.</p>
	<p>-Participan como jornaleros.</p>	<p>-Propietarios de la casa sombra (por lo regular en situación de adeudo).</p>	<p>-Propietarios de la casa sombra.</p>
	<p>-Dificultades para la producción: riego y manejo de plagas.</p> <p>-Altamente Tecnificado.</p> <p>-Genera deforestación del terreno donde es instalada.</p>	<p>-Dificultades para la producción y acopio: alto costo de producción por instalación de riego artificial (aspersión), instalación de tutores artificiales, manejo de plagas a través de pesticidas químicos, instalación de malla sombra.</p> <p>-Apego a la Norma Oficial Mexicana.</p> <p>-Sostenimiento en la tecnificación del cultivo.</p> <p>-Mantenimiento de la estructura de Malla Sombra.</p>	<p>-Dificultades para la producción, acopio, beneficiado, etiquetado y comercialización: garantizar fuerza de trabajo para la siembra y corte del producto.</p> <p>-Apego a la Norma Oficial Mexicana.</p> <p>-Establecimiento de productores asalariados para garantizar cosecha.</p> <p>-Manejo de la tecnificación del cultivo.</p>
	<p>-</p>	<p>-Deben pagar \$15,509.00 si la D.O. se ocupa durante dos procedimientos.</p>	<p>-Deben pagar \$26,018.00 si la D.O. se ocupa durante todo el procedimiento.</p>
	<p>-Migración, pobreza, marginación, segregación y segmentación social.</p>	<p>-Segmentación social y segregación.</p>	<p>-Segmentación social.</p>

Fuente; elaboración propia con base en capítulo 2 “La Producción de vainilla verde”.

**Esquema 13.- Relación de las formaciones socioeconómicas y loa sistemas de producción de vainilla verde: Cafetal**

Formaciones Socioeconómicas Sistema de Producción de la Vainilla Verde	Subsistencia	Tradicional	Moderna
<b>Cafetal</b>	-Exclusión, subordinación y explotación.	-Explotan, excluyen y subordinan.	-Explotan, excluyen y subordinan.
	-Participan como jornaleros.	-Propietarios de los cafetales.	-Propietarios de los cafetales.
	-Dificultades para la producción: el fruto se daña en el corte café, riego, manejo de plagas, provisión de sombra para el fruto.  -Tecnificación media	-Dificultades para la producción acopio, beneficiado, etiquetado y comercialización: Administración de los jornaleros para la siembra y corte de los productos.  -Apego a la Norma Oficial Mexicana	-Dificultades para la producción, acopio, beneficiado, etiquetado y comercialización: garantizar fuerza de trabajo para la siembra y corte de los productos.  -Apego a la Norma Oficial Mexicana
	-	-Deben pagar \$26,018.00 sí la D.O. se ocupa durante todo el procedimiento.	-Deben pagar \$26,018.00 si la D.O. se ocupa durante todo el procedimiento.
	-Migración, pobreza, marginación, segregación y segmentación social.	-Segmentación social.	-Segmentación social.

Fuente; elaboración propia con base en capítulo 2 “La Producción de vainilla verde”.

Los presentes cuadros expresan las relaciones de dominación, subordinación y exclusión de las formaciones socioeconómicas identificadas durante el proceso de producción de la vainilla verde a beneficiada, incluye los costos generados por la implementación de la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla”.

Es importante resaltar que dependiendo del sistema de producción existe una determinada división del trabajo relacionándose de manera directa con los sistemas de producción de vainilla verde, apareciendo en los sistemas tecnificados (Malla sombra) el mayor grado de subordinación, exclusión y explotación hacia la formación socioeconómica de subsistencia, por parte de las formaciones socioeconómicas moderna y tradicional, debido a la especialización de los jornaleros por ejemplo en la polinización manual de las flores de vainilla.

Además la tecnificación en este sentido relaciona directamente el proceso de trabajo y el proceso de reproducción de la fuerza de trabajo generando precisamente a esos trabajadores libres, esos campesinos proletarizados, sin tierra que solo pueden vender que su fuerza de trabajo.

Por lo tanto podemos observar que las formas económicas se relacionan directamente con el sujeto social, precisamente por el tipo de relación que tiene con los sistemas de producción. Las formas sociales se aprecian discretas y aparentemente desconectadas porque son elementos constitutivos de unas determinadas relaciones de producción portadoras de relaciones de dominación, visibilizándose la dualidad fundamental capitalista que refiere a los procesos sociales velados, siendo apreciable a manera de resumen en los presentes cuadros la espacialidad capitalista que como formación socioeconómica es múltiple, variada y permanentemente reorganizada (Moncayo, 1990).

### **CAPÍTULO 3. LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “VAINILLA DE PAPANTLA” Y SUS CONSECUENCIAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE VAINILLA**

“Esta sociedad no obedece a una lógica; repitámoslo una vez más: tiende hacia ella. Esta sociedad no representa un sistema; se esfuerza por serlo, aunando el constreñimiento y la utilización de las representaciones.”

Henry Lefebvre

#### **3.1 La Denominación de Origen y la producción de vainilla verde**

La Denominación de Origen se refiere a las indicaciones de procedencia, sea un país, una región o una localidad, que sirven para designar a algunos productos agroalimentarios, explicando que su calidad y características se deben especialmente al medio geográfico, comprendiendo los factores naturales y humanos. La Denominación de Origen se presenta en París durante 1878, mediante una conferencia para la protección de la propiedad industrial; el término “Denominación de Origen” logra presencia internacional hasta 1958 por medio del arreglo de Lisboa. Para 1992 los productos agrícolas y alimenticios que presentan indicaciones geográficas, Denominaciones de Origen y especialidades tradicionales garantizadas, están reguladas a nivel comunitario (Barco, 2007).

Por lo tanto existen la Denominación de Origen Protegida (DOP) y la Indicación Geográfica Protegida (IGP). La primera designa el nombre de un producto que debe ser producido, transformado y elaborado en una zona geográfica determinada con conocimientos específicos, comprobados y reconocidos. En el caso de la Indicación Geográfica Protegida se toma en cuenta el vínculo con el medio geográfico, en al menos una de las etapas de producción, transformación y elaboración dando al producto el beneficio de una buena reputación, además de ser un tipo de Propiedad Intelectual (PI). La Especialidad Tradicional Garantizada

(ETG), no hace referencia al origen del producto, solo destaca su composición tradicional (Barco, 2007:39).

Así se definen la Denominación de Origen y la Indicación Geográfica, en el artículo 2 del Reglamento (CE) No. 510/2006 del Consejo de marzo de 2006, sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios (Barco, 2007:30).

Quedando definido el término de Denominación de Origen y la Indicación Geográfica, como la referencia al nombre de una región, de un lugar determinado e incluso de algún país en casos excepcionales, que sirve para designar un producto agrícola o alimenticio que sea originario de dicha región, lugar determinado o país, donde las características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos; donde la producción, transformación y elaboración, se realicen en la zona geográfica determinada. Mientras tanto la Indicación Geográfica, distingue la posesión que el producto tiene de alguna cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda deberse al origen geográfico (Barco, 2007).

Las Denominaciones de Origen tienen dos funciones importantes. La primera refiere a la defensa frente al fraude, ante las indicaciones de procedencia falsa y la diferenciación individual y colectiva (multisectorial) ante la demanda de productos de calidad como estrategia empresarial, para fomentar el desarrollo local, pues generan una vinculación del producto con Denominación de Origen y del territorio de donde toma nombre. La segunda refiere a que puede también considerarse una marca común, colectiva y genérica ocupada por el marketing empresarial, para beneficiarse de las economías de escala.

La Denominación de Origen "*Vainilla de Papantla*" implementada en el año 2009, ha logrado reorganizar territorialmente a los municipios productores de vainilla

verde en la región Totonaca (constituida por Puebla y Veracruz), centralizando y aglomerando los procesos productivos de la vainilla verde y beneficiada en los territorios de las formaciones socioeconómicas tradicional y moderna, facilitando con ello la logística y rentabilidad.

La Denominación de Origen representa una ventaja competitiva para quienes la pueden ocupar y consolida las relaciones de poder desplegadas por las empresas agroindustriales acopiadoras, beneficiadoras y comercializadoras de la vainilla verde y beneficiada, en especial a la empresa Gaya Vai Mex.

Como estrategia empresarial la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla” establece la competencia de precios dentro de la producción de la vainilla verde. Al respecto el Consejo Veracruzano de la Vainilla (COVERVAINILLA) gestionó su implementación desde 2003, donde el principal argumento fue la protección a los productores de vainilla verde a partir de mejorar el precio de compra por parte de los acopiadores y beneficiadores, generando así una diferenciación necesaria ante la vainilla verde procedente de Madagascar.

La Denominación de Origen también es una estrategia para la localización o expansión de una determinada empresa dedicada al beneficiado y comercialización de la vainilla beneficiada. Su designación sobre un producto, promueve procesos de “deslocalización” de las zonas que producen pero no pertenecen al territorio de la Denominación de Origen y no tienen por lo tanto, la ventaja competitiva de la producción que está respaldada por este término.

Hay entonces un caso de renta diferencial de la tierra, donde dicha renta se encuentra determinada por el prestigio que le otorga tener dicha implementación, diferenciando, no solo un producto si no a las personas que lo producen, agudizando la exclusión y subordinación de los productores no pertenecientes a los territorios que comprende la denominación asentados en la declaratoria oficial para la “Vainilla de Papantla” documento en el que queda “protegida” la producción, acopio y beneficiado del aromático.

Es importante por lo tanto profundizar en la problemática de la implementación de la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla” desde la teoría de la renta del suelo y la acumulación de capital “ya que las relaciones de las cuales se deriva la renta son relaciones sociales de producción” (Foladri, 2013:11).

La implementación de la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla” es un dispositivo jurídico facilitador de la desposesión de la tierra y de la extracción de saberes desarrollados por los indígenas totonacos entorno a la producción de vainilla verde; es un instrumento jurídico estatal liberador de las magnitudes de extracción de renta de la tierra, basado principalmente en la escases o abundancia de producción, está se aprecia siempre dependiente de la tecnificación aplicada a los sistemas productivos.

La Denominación de Origen implica además en esta liberación de magnitud de la renta la apertura al mercado de tierras, misma que en México ya posee el andamiaje jurídico en la contra reforma de 1992, que facilita los procesos de desposesión, sustentados en la compra de tierras que con esta implementación adquieren una utilidad marginal, diferenciado a la tierra como mercancía a partir del plusvalor que otorga pertenecer a uno de los municipios con Denominación de Origen ya que “la tierra es un medio de producción no producido por el hombre, heterogéneo y monopolizable” (Foladri, 2013:17).

Es además un caso de renta absoluta al tratarse de un producto agrícola, ya que el plusvalor generado no es transferido a otras ramas de la producción, se queda completamente con el terrateniente o capitalista por la condición de propiedad privada de la tierra, ya que la tierra es un medio de producción especial, pues no produce valor en sí misma. Si no hubiera directamente a manos del capitalista propiedad privada de la tierra, entonces generan contrato con los productores directos para no pagar renta.

Es también una situación de renta monopólica por que el precio de la mercancía, la vainilla beneficiada, no está determinado por el precio de producción ni por el valor<sup>37</sup> de las mercancías, si no por las necesidades y solvencia de los compradores. Por lo que el precio de los productos con Denominación de Origen “Vainilla de Papantla” beneficiados, rebasa los límites de valor de las mercancías, presentando precios extraordinarios. El precio por lo tanto está regulado por la capacidad de pago del comprador y no por la competencia interna ya que:

La renta de monopolio surge porque los actores sociales pueden obtener una corriente de ingresos mayor, durante un periodo de tiempo extenso, gracias a que controlan en exclusiva un artículo directa o indirectamente comercializable que en algunos aspectos es único e irreproducible (Harvey, 2001: 418).

El manejo sobre la información del producto, es esencial en los casos de diferenciación, pues al final lo que el consumidor está adquiriendo es el prestigio de determinado producto, por sus características de origen. De esta manera las agroindustrias pueden manipular el precio generando asimetrías de información.

Se supone que la Denominación de Origen debería evitar la situación antes descrita, por su carácter inicialmente colectivo, pero observando los presupuestos sobre la producción de vainilla verde y su transformación en vainilla beneficiada, el carácter colectivo de la Denominación de Origen beneficia y hace visibles a los beneficiadores del producto, más específicamente a las empresas agroindustriales que tienen la capacidad de exportar debido a los volúmenes de producción provenientes de la dinámicas de acaparamiento del aromático.

La diferenciación como estrategia de mercado, mantiene la gama de diversidad en la oferta ante la demanda de productos heterogéneos, que no tiendan a la estandarización y distinguen también a los consumidores, reduciendo el coste de diferenciación para las empresas.

---

<sup>37</sup> Entendiéndose por valor como la relación social de producción caracterizada por productos relacionados entre sí indirectamente, a través de sus productos de trabajo lanzados al mercado (Foladri, 2013).

Si bien, el aspecto de la diferenciación que impregna la Denominación de Origen a los productos, disminuye las diferencias entre los productores, aleja la identificación de los procesos de producción de las materias primas observando a la venta un producto terminado en el que el nombramiento con Denominación de Origen, no termina de explicar de dónde viene el producto y en ocasiones encubre en una especie de mito la existencia de las relaciones de producción.

Un ejemplo de ello, es la leyenda de la vainilla apreciable en una roca ubicada en el centro del municipio de Papantla y que cuenta la historia de una pareja de enamorados que al ser sacrificados, generan la planta de vainilla y su tutor, identificando la gran relación de la vainilla con el pueblo totonaco, pues dicho aromático está presente en sus ceremonias y costumbres. Otro ejemplo es la invención del horno calorífico como método de beneficiado de las vainas por el papanteco Juan Pérez antes del siglo XIX.<sup>38</sup>

Desde la perspectiva empresarial el territorio de producción, debe ser económicamente eficiente, de ahí la tecnificación de los sistemas productivos y la identificación de algunos productores con esta corriente de pensamiento mercantil, pero también la mantención perversa de los sistemas tradicionales de cultivo pues:

La base de diferenciación por lo tanto debe ser difícilmente imitable, económicamente viable e internacionalmente reconocida para evitar conflictos con el mercado mundial (Barco, 2007:29).

Pero dicha diferenciación presenta dos contradicciones: ningún artículo puede ser tan singular o tan especial para quedar fuera del cálculo monetario; y que cuanto más comercializables se vuelvan dichos artículos, menos singulares y especiales parecen (Harvey, 2001).

---

<sup>38</sup> Extracto de la solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen "VAINILLA DE PAPANTLA" (IMPI) de fecha 10 de junio de 2004.

En este sentido las formaciones socioeconómicas tradicional y moderna han encontrado la manera de hacer efectivas las rentas monopólicas mediante la implementación de la Denominación de Origen que supone encontrar criterios de especialidad, singularidad, originalidad y autenticidad en la producción, acopio y beneficiado de vainilla.

### **3.2 Las organizaciones sociales entorno a la producción de vainilla: la lucha por el precio**

Antes de profundizar en cómo se dio la Denominación de Origen a la vainilla es importante conocer el marco de organizaciones sociales que existen entorno a la cadena de producción y valor de la vainilla mediante un breve repaso de las mismas permitiendo contextualizar a la principal organización que apoyo la implementación de la Denominación de Origen.

Como ya se ha comentado en los anteriores capítulos, existe una gran variación entre el precio de compra del fruto en verde a los campesinos productores y el precio de venta cuando es comercializado posterior al beneficiado.

Existen distintas organizaciones sociales que acopian, benefician y comercializan vainilla, justificando sus acciones en el apoyo otorgado hacia los productores de vainilla verde, quienes ante la necesidad de mejorar los precios de compra del fruto, así como la necesidad de incrementar su producción y principalmente de emprenden acciones para intervenir no solo en sus procesos productivos, si no en los procesos de distribución de recursos a través de la combinación de los factores de producción tales como la tierra, el trabajo y el capital (De la Tejera en Dabur, 2007:25), manifiestan procesos de recomposición social, modificando la división social del trabajo y por lo tanto su territorialización, llevando su producción hacia las distintas organizaciones que cuentan con las instalaciones permitidas para el acopio y beneficiado, además de contar con los recursos necesarios para la comercialización nacional e internacional.

Estas organizaciones concentran y gestionan los apoyos estatales por poseer la información y los contactos necesarios con el Estado, articulando así los distintos medios de despojo hacia los productores de vainilla verde.

Una de estas organizaciones es el Consejo Veracruzano de la Vainilla (COVERVAINILLA) fundado el 27 de noviembre del año 2000 en el municipio de Papantla teniendo impacto en 24 municipios más del Estado de Veracruz, actuando como un organismo descentralizado, con patrimonios propios y personalidad jurídica otorgadas por el Estado, teniendo como objetivo la integración de productores, beneficiadores y comercializadores. Dicha organización es responsable de expedir el documento de la Declaratoria Oficial para la Vainilla mexicana en 2003, mismo que sustenta la petición de la Denominación de origen, propiciando la intromisión directa del Estado en los procesos productivos de la vainilla verde.

Al respecto SAGARPA expidió durante 2010, una orden indicando que la fecha de corte para el aromático será el 10 de diciembre de cada año, exponiendo razones de madurez y apoyándose en la Norma Oficial Mexicana quien diseña procesos productivos de impacto moderado para beneficio de las agroindustrias. También se prohibió el acopio de vainas por parte de los productores, argumentando que los campesinos no cumplen con las instalaciones adecuadas para el acopiamiento y beneficiado<sup>39</sup>, dejando solo a los centros de acopio y agroindustrias como los únicos lugares donde la vainilla verde puede tener destino de realización como producto beneficiado, pues corresponden perfectamente al despliegue de la cadena de valor de vainilla beneficiada.

Es importante mencionar que este tipo de cultivo no cuenta con ningún tipo de subsidio por parte del Estado, por lo que si el corte y por lo tanto la cosecha resultan afectados por las variaciones climáticas, no existe respaldo alguno.

---

<sup>39</sup> Observado en Imagen del Golfo *“Cotizan el kilo de vainilla verde en 100 pesos”* artículo electrónico periodístico de fecha 05 de diciembre de 2010.

Lo anterior permite que la clase dominante ejerza formas de control sobre los productores campesinos de vainilla verde, mediante diversas dinámicas de aseguramiento de la compra de las cosechas por parte de los acaparadores del fruto, que en ocasiones ofrecen asesoría técnica para el resguardo de las plantaciones obteniendo a cambio exclusividad en la compra del aromático, se presenta a sí mismo un trato ambiguo por parte del Estado, pues si bien SAGARPA ofrece dichas asesorías, también asegura el destino de las cosechas para la agroindustria dominante.

Existen tres organizaciones ministradas por SAGARPA, el Consejo Nacional de Productores Vainilleros A.C. (CONAVAI), el Comité Nacional Sistema Producto Vainilla y el Consejo Estatal de Productores de Vainilla Veracruzanos. A.C. todas constituidas durante en el año 2005, quienes se mantienen de recursos pertenecientes a instancias gubernamentales y que básicamente se justifican en el número de capacitaciones así como de los apoyos otorgados en campo a algunos productores del aromático.

Para 2013 el CONAVAI contaba con 2416 productores en el Estado de Veracruz , para asociarse a dicha organización los dirigentes no pedían aportación alguna, el único requisito era ser productor de vainilla en un una superficie de 0.25 a 3 hectáreas (Dabúr, 2013:52).

En cuanto al Comité Nacional Sistema Producto Vainilla establecido por la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, logró reunir a productores, beneficiadores, artesanos, proveedores de insumos y servicios, proveedores de plantas y esquejes, Industriales así como a Comercializadores y Exportadores, con el objetivo de lograr la implementación del Sistema producto Vainilla en todos los Estados productores, además de la realización de un estudio de mercado de la vainilla a nivel nacional.

El Consejo Estatal de Productores de Vainilla Veracruzanos, A.C., brinda especialmente capacitación y asesora la tecnificación de cultivos, apoyando en la

obtención de mallas sombra y sistemas de riego a partir de la gestión de dichos recursos que otorga el gobierno Federal y Estatal. Además de impulsar la creación de una marca colectiva para lograr comercializar los distintos productos derivados de la vainilla una vez beneficiada; son la única organización que ha logrado regular el acopio de vainilla verde fijando durante 2008 y 2009 un precio de compra a todos los productores de \$50.00<sup>40</sup> por kilogramo de vainilla, mediante una mecánica de compra en la que se recibía todo tipo de vainilla sin importar la calidad y estado de entrega, después de que se restara el gasto del beneficio y empaquetado se procedería a la comercialización nacional o internacional, pagándole finalmente a los campesinos.

La UGOCP (Unión General Obrero Campesina y Popular, A.C) actúa en la zona Norte de Veracruz e integra a productores de distintos cultivos entre ellos a los productores de vainilla verde. Dicha organización apoya a los productores en la comercialización de la vainilla verde mediante el acopio del aromático, para el posterior proceso de beneficiado que realiza la organización mediante las instalaciones de la Asociación Agrícola Local en el ejido primero de Mayo en el Municipio de Papantla, para comercializarla a nivel nacional e internacional. Han logrado pagar hasta \$80.00 el precio por kilogramo de vainilla verde a los productores asociados (Dabúr, 2013:68).

La Asociación Agrícola Local de Productores de Vainilla está relacionada directamente con la UGOCP de quien ha recibido diversos apoyos; se consolida en noviembre de 1981, para 2013 se encontraba constituida por 27 socios, en su mayoría hombres. Esta organización es sumamente importante pues logro en 1991 la consolidación de un beneficio vainillero de nombre “La Alternativa S.S.S” a través de recursos del Gobierno Federal y la Secretaria de Desarrollo Social (SEDESOL), con lo que además de tener 22 hectáreas de cultivo (de las cuales solo 2 hectáreas eran propias de los socios de la organización realizando en ellas la plantación de

---

<sup>40</sup> La Vainilla verde presento un precio medio rural por tonelada de entre \$51,279.03 durante 2008 y de \$47,430.05 para 2009 según SIAP-SAGARPA, 2016.

vainilla orgánica y las demás son rentadas a ejidatarios realizando en ellas la plantación de vainilla convencional) actualmente cuentan con instalaciones para beneficiar hasta 40 toneladas de vainilla verde y como ya se ha expuesto beneficia parte de la vainilla acopiada por la UGOCP.

Un caso de particular importancia es la Federación Veracruzana de la Vainilla, S.C. de R.L. de C.V. conocida como Fever-Vainilla y constituida en 2009 por 75 sociedades cooperativas y productores de vainilla independientes, teniendo 550 socios en total ubicados en la zona norte del estado de Veracruz, con presencia en los municipios de Gutiérrez Zamora y Papantla de Olarte. La estrategia para lograr la comercialización de la vainilla a nivel nacional e internacional constituyó, en el acopio y el beneficiado en manos de la propia organización, por lo cual recibió de parte del INVEDER (Instituto Veracruzano para el Desarrollo Rural) la cantidad de 2 millones de pesos para impulsar dicha actividad. Se prometió a los productores un pago de \$80.00 por kilogramo de vainilla verde, pero después de pasado un año aun no les habían pagado. Por lo que se sospechó de mal manejo de recursos y corrupción (Dabúr, 2013:71).

A través de este pequeño recorrido por las organizaciones vainilleras es visible que los campesinos productores del aromático siguen sin tener voz propia, es decir, continúan dependiendo de algún intermediario organizado para garantizar la compra de su producción que en muchos casos les es pagada hasta que estas organizaciones benefician y comercializan; además nos permite identificar que los dirigentes de dichas organizaciones pertenecen y conforman las formaciones socioeconómicas tradicionales y modernas buscando siempre el mejor posicionamiento en el mercado a partir del acopio de vainilla verde. Por ello es importante resaltar que no existe como tal una organización emergida de la formación socioeconómica de subsistencia, sirviendo las anteriores como un medio más de control, que sí bien han logrado perfilar y proponer ciertas luchas a favor de los campesinos productores en cuanto al precio de compra en verde, continúan intervenidas por el Estado mediante la presencia de SAGARPA.

En algunos de los casos estas organizaciones han presentado mejoría para los productores de la formación socioeconómica tradicional y generan también un puente de comunicación con los productores de la formación socioeconómica de subsistencia, incentivando un intercambio de impresiones con respecto a las condiciones de producción.

### **3.2.1 La Denominación de Origen y la producción de vainilla beneficiada la “Vainilla de Papantla”**

La declaratoria general, de protección de la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla”, fue emitida el 24 de febrero de 2009. En este documento se dan a conocer los antecedentes de promoción para pedir la Denominación de Origen del aromático. Durante el año 2003 el secretario rural de Puebla, así como el presidente del Consejo Veracruzano de la Vainilla (COVERVAINILLA), presentaron la declaratoria para proteger con la Dominación de Origen a 38 municipios de los Estados de Veracruz y Puebla, en los que se producía vainilla verde.

El Consejo Veracruzano de la Vainilla, tiene entre sus objetivos la reunión de los productores, industrializadores y comercializadores de vainilla, para facilitar el desarrollo del sector vainillero, así como promover la producción y comercialización del fruto, pugnando por la incursión del avance tecnológico, como manera de mejorar los precios, además de promover la certificación de origen de los esquejes, frutos y derivados de vainilla provenientes de la región de la “Vainilla de Papantla”.

Durante 2004 fue publicado en el diario oficial de la federación, la promoción de la declaratoria y se llamó a terceros relacionados con el tema para presentar interés jurídico y expresar inconformidad fundamentada ante el trámite para la obtención de la Denominación de Origen.

La Denominación de Origen de la “Vainilla de Papantla”, ampara al fruto maduro beneficiado de la orquídea vainilla planifolia Andrews, así como a las mezclas de las subespecies conocidas como Vainilla Fina, vainilla rayada, vainilla oreja de burro y vainilla mestiza, presentes en los distintos municipios.

También protege los extractos y derivados, producto de vainas que se encuentran en los municipios determinados con Denominación de Origen y conforme a las definiciones de la NOM-139-SCFI-1999 misma que fue cancelada en febrero de 2012 quedando el etiquetado comercial dentro de México definido por la NOM-139-SCFI-2012.

Así es como el 27 de enero de 2009 la Comisión de mejora regulatoria de la Secretaría de Economía, atiende la promoción del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), quienes detallan que la producción de “Vainilla de Papantla” es especial y diferenciada por las características de altura y clima en zonas por debajo de los 300 metros sobre el nivel del mar; en una temperatura media anual de 23° a 25 °C, indicando que el factor climático que caracteriza la producción de estas vainas, son los vientos llamados “nortes”, donde la magnitud de las bajas temperaturas de invierno y la regularidad con que se presentan dichos nortes, definen la época, la intensidad y el número de floraciones de la vainilla, determinando así la zona geográfica de producción.

Por lo tanto, la relación del territorio respecto al tipo de suelo para garantizar la producción de vainilla, refiere en su mayoría a Regosoles de tipo calcárico con *Feozem calcárico* que estando mezclados, permiten la disponibilidad de materia orgánica en el suelo, así como la procuración de un buen drenaje en general<sup>41</sup>. Indica también que el factor humano influye en las características diferenciadoras del producto siendo el uso del horno calorífico quien distingue el proceso de beneficiado.<sup>42</sup>

---

<sup>41</sup> Extracto de la solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen “VAINILLA DE PAPANTLA” (IMPI) de fecha 10 de junio de 2004.

<sup>42</sup> Dictamen total final del anteproyecto para la obtención de la Denominación de Origen de la vainilla de Papantla. Comisión Federal de Mejora Regulatoria, Secretaría de Economía, 27 enero 2009.

**Imagen 12.- Horno calorífico para beneficiado de vainilla verde,  
en fábrica de vainilla Gaya Vai Mex**



Foto tomada en trabajo de campo (Abad, 2016).

Para el 24 de febrero de 2009 la “Vainilla de Papantla”, adquiere la Denominación de Origen que integra, del Estado de Veracruz, a los municipios de: Papantla, Castillo de Teayo, Cazones de Herrera, Chumatlán, Coahuatlán, Coatzintla, Coxquihui, Coyutla, Espinal, Filomeno Mata, Gutiérrez Zamora, Martínez de la Torre, Mecatlán, Poza Rica de Hidalgo, San Rafael, Tecolutla, Tihuatlán y Zozocolco de Hidalgo al territorio de la Denominación de Origen; del Municipio de Misantla, la cuenca hidrológica del Río Nautla, por debajo de los 300 metros de altitud, así como del municipio de Tuxpan, la zona que situada al sur del paralelo 20°48’<sup>43</sup>, y a 18 municipios del Estado de Puebla, cuatro de manera íntegra y catorce de manera particular.

---

<sup>43</sup> En declaratoria general de protección de la denominación de origen “vainilla de Papantla”.(IMPI) de fecha 24 de Febrero de 2009.

El uso de la Denominación de Origen impacta en sus costos de regulación a los productores de vainilla verde, a los acopiadores y beneficiadores del fruto, así como a la industria que se dedica a la producción de extractos y derivados de la vainilla de Papantla.

### 3.2.2 La Denominación de Origen y la afectación en el precio de compra de la vainilla verde

En 2010 el proyecto de la Norma Oficial Mexicana (PROY-NOM-182-SCFI-2010), además de dictaminar las características del fruto en verde para ser aceptado como “Vainilla de Papantla”, expresa en el Anexo II de la MIR (Manifestación de Impacto Regulatorio) emitida por la COFEMER (Comisión Federal de la Mejora Regulatoria), que los productores de vainilla verde, pueden adquirir un certificado de Denominación de Origen, pagando \$5,000 anuales. Dicho certificado se justifica como la única manera, en la que los productores de vainilla verde, comprobaran que la vaina esta efectivamente producida en la región que distingue a la “Vainilla de Papantla”, obteniendo un precio de compra, por parte de los acopiadores establecido de \$40.00 más 15% es decir de unos \$46.00 por kilogramo en verde.

**Cuadro 1.- Resumen Costos-Beneficios Productores Vaina Verde**

	Costo	Beneficios
Certificación Anual	\$5,000.00	Incremento de Ventas
Métodos de Prueba	N/A	Incremento Precio Venta /Kg, de un 10 a un 15%.
Diseño Etiquetas	N/A	Posicionamiento Marca Propia

Fuente: Anexo II MIR Vainilla de Papantla, 2010.

El canal institucional para que opere la emisión de dichos certificados, se encuentra a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), que a través de las instancias internas y competentes de Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria (ASERCA) y el Fideicomiso de Riesgo Compartido (FIRCO), promoverá el uso de la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla” entre los productores de los estados de Puebla y Veracruz, los cuales acudirán ante la entidad Mexicana de Acreditación (EMA) para obtener la certificación, misma que deberá ser presentada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), para poder obtener la autorización que les permite utilizar la Denominación de Origen correspondiente.<sup>44</sup>

La implementación de la Denominación de Origen también se justifica, en la necesidad de incrementar la comercialización del producto a nivel nacional e internacional, debido a la disminución de la competencia actual con la vainilla sintética. La Norma Oficial Mexicana respalda la declaratoria de protección a la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla”, emitida en 2003 por el Consejo Veracruzano de la Vainilla (COVERVAINILLA) y el secretario rural de Puebla, por medio de la emisión de la NOM-182-SCFI-2011 que fue aceptada en el 2012, después de que la vainilla adquiriera la Denominación de Origen en 2009. Por lo tanto la Norma Oficial Mexicana sirve para el etiquetado de los productos que llevan en su nombre “Vainilla de Papantla”.

Básicamente podemos decir que la Denominación de Origen genera la diferencia entre la vainilla verde y la “Vainilla de Papantla” verde, que garantiza desde su cultivo con determinadas especificaciones y el pago del certificado de origen, un fruto que pertenece al territorio de la Denominación de origen y que por lo tanto es auténtica.

---

<sup>44</sup> PROY-NOM-182-SCFI-2010 VAINILLA DE PAPANTLA, EXTRACTOS Y DERIVADOS ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA) DIRECCION GENERAL DE NORMAS. 2008. SECRETARIA DE ECONOMIA.

La implementación de la Manifestación de Impacto Regulatorio (MIR) a través de la Norma Oficial Mexicana (NOM) para la regulación de la Denominaciones de Origen de la “Vainilla de Papantla”, afecta a toda la cadena de producción de vainilla verde, pero particularmente a los campesinos y productores del aromático, porque son quienes soportan toda la cadena de valor, al ser la base productiva para la transformación de la vainilla verde en vainilla beneficiada.

La Norma Oficial Mexicana junto con sus Manifestaciones de Impacto Regulatorio, presentan cambios a través del tiempo, modificando sus requisitos para usar el etiquetado en los productos que incluyan en sus nombres la denominación de origen. Las consecuencias son identificables en los campesinos que se observan diferenciados por el certificado de Denominación de Origen (DO), lo que agrega otra distancia más, otra exclusión para los productores que tendrán que vender más barata su producción por no contar con el certificado de origen. Si bien el pago de los certificados también aplica para los acopiadores/beneficiadores de la Vainilla de Papantla quienes deben pagar \$10,509.00 pesos al igual que la industria del extracto y los derivados, las posiciones no son las mismas debido a las características de cada formación socioeconómica.

**Cuadro 2.- Resumen Costos-Beneficios Acopiadores/Beneficiadores**

	<b>Costos</b>	<b>Beneficios</b>	
Certificación Anual	\$ 5,000.00	Incremento Ventas	De un 5 a un 10%
Métodos de Prueba	\$ 3,509.00	Incremento Precio Venta /Kg.	De un 10 a un 15%
Cambio Diseño de Etiquetas	\$ 2,000.00	Posicionamiento Marca Propia	Si, intangible
Costo Total	\$ 10,509.00	Posicionamiento Vainilla de Papantla	Si, intangible

Fuente: Anexo II MIR Vainilla de Papantla, 2010.

**Cuadro 3.- Resumen Costos-Beneficios Industria del Extracto y Derivados**

	<b>Costos</b>	<b>Beneficios</b>	
Certificación Anual	\$5,000.00	Incremento Ventas	De un 5 a un 10%
Métodos de Prueba	\$3,509.00	Incremento Precio Venta /lt.	De un 10 a un 15%
Cambio Diseño de Etiquetas	\$2,000.00	Posicionamiento Marca Propia	Si, intangible
Costo Total	\$10,509.00	Posicionamiento Vainilla de Papantla	Si, intangible

Fuente: Anexo II MIR Vainilla de Papantla, 2010.

Por lo tanto la implementación de la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla”, presenta un problema para los productores de vainilla verde, al tener que realizar un pago extraordinario a la inversión en la producción, que les asegura beneficios mezquinos impactando sin duda en la decisión de producir o no el aromático .

En México las Denominaciones de Origen le pertenecen al Estado, quien administra su implementación durante los 2 años que requiere el trámite burocrático. Siendo México un país mega diverso existe interés jurídico en las cadenas productivas. En este sentido la Secretaria de Economía tiene atribuciones únicas por lo que los productos sujetos a Denominación de Origen deben cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas respectivas, a fin de garantizar al consumidor la calidad de esos productos (SAGARPA, 2009).

Es visible por lo tanto un proceso de valorización capitalista del espacio de producción de la vainilla verde, pues la características que dan cualidades específicas al producto deben ser reguladas, no siendo suficiente trabajar la tierra de acuerdo a un determinado sistema productivo, sino también se debe pagar por producir vainilla verde en un determinado territorio que le pertenece al Estado y por supuesto a las agroindustrias, quienes pueden pagar la implementación de los certificados de Denominación de Origen, teniendo otra ventaja sobre los productores campesinos de la formación socioeconómica de subsistencia,

sumando en ocasiones sus tierras desde la distancia ( contrato con productores por parte del capitalista), ampliando con ello sus territorios por ser los “padrinos” de certificado y tecnificación de las tierras para que la producción esté garantizada en cantidad a los acopiadores y a la agroindustria de beneficiado.

La implementación de la Denominación de Origen de la “Vainilla de Papantla” intensifica las relaciones desiguales en la cadena productiva de vainilla, integrando de manera más contundente esa espacialidad capitalista que reproduce las relaciones de dominación y despojo por parte de las formaciones socio económicas moderna y tradicional, para con la formación socio económica de subsistencia, productora de vainilla verde.

La implementación de la Norma Oficial Mexicana con sus modificaciones, también explica la regulación y ordenamiento de la cadena productiva, pues en la Manifestación de Impacto Regulatorio de 2010, jamás trata algún tema en el que se exprese que los productores de vainilla verde puedan acopiar, beneficiar, transformar y comercializar su propia producción. La Norma Oficial Mexicana para la “Vainilla de Papantla”, contempla en todo caso, una especie de sistema producto, de cadena de valor segmentada como ya se ha implementado en el Estado de Puebla, mediante dicha Denominación de Origen.

### **3.3 La “Vainilla de Papantla”, el uso de la Denominación de Origen en los procesos de valorización capitalista del espacio**

El trabajo desarrollado por los sujetos sociales, es lo único que crea valor y dicho valor es originado en las relaciones que se despliegan al trabajar. La producción de espacio también esta mediada por el trabajo y por lo tanto presenta valor. Pero los espacios producidos pueden y son valorizados capitalistamente pues

“no hay duda de que las formas espaciales manifiestan el acondicionamiento de la estructura económica que domina a la sociedad que las crea” (Moraes y Costa, 2009:101)

Por lo tanto, el espacio tiene valor mediante la organización de las fuerzas productivas, pero, se encuentra inserto en el sistema de producción capitalista, presentando por ello procesos de renta absoluta, diferencial y monopólica pues:

La renta absoluta, como expresión de propiedad privada del espacio, aparece como la forma de cobro de derecho de utilización de una parcela del espacio físico. Y La renta diferencial reposa en las cualidades específicas de un lugar dado, sean naturales o agregadas al suelo por el trabajo. Y la renta monopólica, a su vez, incide directamente en el ámbito de la singularidad de los lugares. Su fundamento son las condiciones excepcionales, naturales (Moraes y Costa, 2009:104-105).

El valor del espacio se visibiliza básicamente en la singularidad de los recursos naturales, así como en la división social y territorial del trabajo que depende directamente de la relación del trabajo vivo y el trabajo muerto desplegados en la tierra. Hay valor en el espacio, a partir de esa compleja malla de relaciones que se despliegan para construir su tejido, la espacialidad que “no pertenece a la esfera de éste o de aquel lugar concreto, sino que es una característica inmanente de cualquier proceso, sea social o natural (Moraes y Costa, 2009:104-105).

La implementación de la Denominación de Origen para la “Vainilla de Papantla” presenta los tres tipos de renta anteriormente mencionados. La renta absoluta se encuentra manifestada, en el pago de renta que algunos campesinos y productores deben de hacer por ocupar la tierra y también en el pago que se debe hacer al Estado, por producir en un territorio con Denominación de Origen.

La renta diferencial se aprecia en un proceso más interno, en el momento del acopiamiento, donde la producción es diferenciada para ser pagada, y donde si se tiene el certificado de denominación de origen, se puede obtener un “mejor precio”. La renta monopólica es aplicada por la agroindustria, en la que todos los procesos productivos se centralizan incentivan y defienden la singularidad que justifica a la Denominación de Origen.

Por lo tanto la Denominación de Origen, entiende al espacio producido como un contenedor de valor, que pertenece al Estado. Contenedor espacial que ha sido desarrollado por las comunidades y los sujetos sociales; espacialidad que es desplegada por las relaciones que sostienen las distintas formaciones socioeconómicas para hacer posible la producción de vainilla beneficiada pues como indica Moraes y Costa en *La valorización del espacio*: “en la búsqueda de la totalidad, la espacialidad es un elemento de concreción”.

La Denominación de Origen permite centralizar en los municipios de Papantla y Gutiérrez Zamora del Estado de Veracruz, la cadena productiva de vainilla, mostrando tendencia, hacia el monopolio por parte de la agroindustria Gaya S.A. de C.V, refiriendo a un proceso de intensificación de dominio capitalista al fijar un espacio de producción por sus características singulares.

La concentración refiere a la base de un proceso de expansión, en el que se fija valor al suelo ininterrumpidamente por sus características singulares. La tecnificación de los sistemas productivos tradicionales puede leerse entonces como la nueva acumulación de trabajo muerto sobre el suelo, generando en un segundo momento una redistribución de la división social y territorial del trabajo vivo.

Dicha tecnificación también tiende a la homogenización los sistemas productivos de vainilla verde, presentando con ello dos de los procesos propios del establecimiento de monopolios; la concentración y la centralización ya que:

El control de la tecnología, a su vez corrompe el viejo principio del lucro medio de competencia y actúa como factor de centralización de capitales (Moraes y Costa, 2009:122).

Es importante reflexionar que la tecnificación de los sistemas productivos es apoyada por las organizaciones sociales ministradas por SAGARPA entorno a la producción del aromático. Lo que se está presentando es ese doble “juego” en el que el Estado facilita procesos de desposesión, concentración y centralización capitalista. Por lo que en este sentido la Denominación de Origen de la “Vainilla de Papantla” incentiva una producción más tecnificada, tendiente al despojo hacia la formación socioeconómica de subsistencia.

Es por ello que al encontrar vainilla producida en estos municipios con Denominación de Origen, seleccionada y beneficiada por los productores de la formación socioeconómica de subsistencia los propios indígenas totonacos, se está encontrando también una forma de vivir, de producir y reproducir las necesidades de permanecer en el espacio, de seguir generando ese territorio común donde se produce este aromático; se está visibilizando la espacialidad resistente, la reproducción de la vida y de la comunidad.

## Conclusiones

En este trabajo se lograron identificar los procesos de dominación capitalista hacia los productores de vainilla verde que proveen de ventaja competitiva a la agroindustria, maximizando la obtención de plusvalor. Sirva este trabajo en la construcción del objeto geográfico de estudio desde una perspectiva crítica, para visibilizar el despojo y extractivismo capitalista. El caso de la implementación de la Denominación de Origen “Vainilla de Papantla” no es aislado, existen en México al menos 14 implementaciones de Denominación de Origen para 2016 (tequila, mezcal, olinala, talavera, bacanora, ambar Chiapas, café Veracruz, sotol, café Chiapas, charanda, mango ataulfo de soconusco de Chiapas, chile habanero de la península de Yucatan, arroz del Estado de Morelos) que convendría revisar desde un punto de vista crítico.

Una consecuencia de ese despojo y extractivismo es la destrucción de la fertilidad de la tierra, que en este trabajo intento explicarse como aquella relación de los sujetos campesinos con su medio de trabajo. La propiedad sobre la tierra y los medios de producción tiene gran importancia para explicar las condiciones de precio de la vainilla verde, pues como se intentó explicar, no existe a un por parte del Estado algún plan o mecanismo que trate la situación en la que los campesinos productores de vainilla verde puedan participar también del acopio, beneficiado y comercialización.

En conclusión los programas estatales han tendido a integrar una cadena de valor, un sistema producto donde los campesinos productores siguen sin percibir verdaderamente el usufructo por su producción. La propiedad de la tierra es importante para el desarrollo de las fuerzas productivas en favor de satisfacer las necesidades de los campesinos, por lo que no solo la tecnificación apoyara en la mejora de los procesos productivos. La apropiación de la tierra mediante el trabajo, da valor a la producción de un espacio. Por lo que, al no existir más la propiedad social de la tierra el valor producido empieza a ser privado.

## Conclusiones

La relación entre la propiedad de la tierra y los sistemas de producción así como el de las formaciones socioeconómicas hace evidente la división social y territorial del trabajo, desplegada en los municipios estudiados. Podemos observar básicamente tres formaciones socioeconómicas, que son una manera, una perspectiva para “desarmar” a la totalidad. Estas formaciones se completan con los distintos sistemas productivos, que en ocasiones empatan con las condiciones de propiedad de la tierra.

Así mismo podemos concluir que las distintas organizaciones sociales están ligadas en su mayoría a SAGARPA y sus líderes pertenecen a las formaciones socioeconómicas tradicionales y modernas. En todos los casos expuestos en la presente tesis se observó que funcionan como acopiadores, beneficiadores y comercializadores, sin lograr dar voz verdaderamente a las necesidades de los campesinos y productores de vainilla verde. Por otro lado la implementación del Sistema Producto a devenido en el pliegue de la cadena de valor, concentrándola para su manipulación efectiva por las agroindustrias y comercializadoras más importantes.

Los sistemas productivos tradicionales, son ocupados por más de la mitad de los campesinos productores de vainilla verde pertenecientes a la formación socioeconómica de subsistencia y tienden a la tecnificación por parte de las formaciones socioeconómica tradicional y moderna. Esta tecnificación de sistemas productivos tradicionales representa una concentración de tierras y una centralización de la producción para favorecer a una agroindustria en particular.

## Conclusiones

En este sentido podemos concluir que el Estado facilita los mecanismos de despojo y extracción hacia los campesinos productores de vainilla verde, pues agiliza las funciones de la agroindustria beneficiadora vainillera, mediante las distintas instituciones.

La implementación de la Denominación de Origen como “Vainilla de Papantla” es una forma de valorización capitalista del espacio, porque reúne mediante la cadena de producción de vainilla verde y beneficiada el valor del espacio; así como al valor en el espacio identificado en la cadena de valor. Podemos observar que al ocupar el nombre de un municipio particular, donde se encuentran concentrada la producción de vainilla verde y asentada una de las agroindustrias con mayor presencia es evidente un proceso de expansión promovido por el Estado. Las condiciones únicas y singulares, establecidas para poder obtener la Denominación de Origen como “Vainilla de Papantla”, no son más que la manera de valorizar capitalistamente el espacio de producción de la vainilla, generando condiciones desiguales de producción.

Es una manera para que los comercializadores obtengan una distinta posición y precio en la esfera de la circulación del producto final. La tecnificación de cultivos sugiere un alza en la cantidad de producto y una mejor calidad de los frutos, pero no considera el retomar el espacio valorizado por los sistemas de producción tradicionales. La agroindustria vainillera muestra centralización de la cadena productiva, mediante la Denominación de Origen, logrando la especulación del precio sobre la vainilla verde y beneficiada.

La Denominación de Origen, facilita por lo tanto la manipulación del precio a nivel internacional, por parte de las agroindustrias al concentrar los canales de comercialización internacional.

## Conclusiones

La cadena de valor de la “Vainilla de Papantla” representa en su concreción el territorio de la agroindustria más desarrollada de la Región. El flujo de información entre actores y eslabones se observa interrumpido, mayormente para el eslabón productivo donde localizamos a los campesinos productores de vainilla verde pertenecientes en su mayoría a la formación socioeconómica de subsistencia.

Pero no olvidemos que en dicho eslabón productivo podemos encontrar a pequeños, medianos y grandes productores que añaden asimetría en la información. Por lo que es de gran interés para la geografía, profundizar en el conocimiento de la valorización del espacio para recomponer las relaciones sociales y garantizar un correcto flujo de información que posibilite el tejido de esa malla complejísima que es la espacialidad, reconociendo los procesos de apropiación y trabajo de cada espacio de producción.

Concluyo entonces el presente trabajo con una propuesta surgida a partir de la apreciación de la cadena de producción y de valor. La mayoría del valor agregado a la vainilla queda en manos de los comercializadores, beneficiadores y acopiadores; dicho valor agregado es pagado por los consumidores. Existen maneras de agregar un cuarto eslabón a la cadena de valor y tiene que ver con la relación que los consumidores tienen al satisfacer sus necesidades mediante el consumo de vainilla.

Por lo que, si el flujo de información se ampliara a los consumidores, quienes dejaran solo de adquirir los productos finalizados y actuaran de manera más directa y activa en la cadena de producción de sus satisfactores, se podrían crear asociaciones de consumidores que apoyarían a los productores mediante el conocimiento de su actividad.

Estas asociaciones pueden intervenir en el orden de la cadena productiva creando valores distintos, relacionándose con la espacialidad de producción de vainilla verde y conociendo más de cerca todos los procesos que hacen posible el producto final.

## Conclusiones

Como conclusión final se presenta un resultado espacial en el que se precisa a la tecnificación de los sistemas de producción como una estrategia en la que la concentración de los medios de producción en el momento de homogenizarlos y la centralización de capitales presentada en los dos municipios estudiados en la presente tesis, Gutiérrez Zamora y Papantla del Estado de Veracruz. Ahora bien al tecnificarse dichos sistemas de producción el empleo de jornaleros es cada vez mayor, por lo que la dinámica de reproducción de fuerza de trabajo se acciona, siendo necesario para dicha reproducción un tiempo de trabajo socialmente necesario para agregar el valor a la producción de vainilla verde por lo que en toda esta investigación surge la propuesta de pensar en un espacio socialmente necesario para la reproducción de dicha fuerza de trabajo, este espacio socialmente necesario es propuesto desde el territorio generado a partir de las prácticas sociales para la reproducción de la fuerza de trabajo.

## Bibliografía

Arias, R. T. (2016). "Unidad 2: El Comerciante". *En Derecho Mercantil*. (págs. 17-18). México: Grupo Editorial Patria.

Bachelard, G. (1965). *La poética del espacio*. México: Fondo de cultura económica, undécima edición.

Baltazar, N. P. (2010). Caracteres morfológicos de vainilla (*vanilla planifolia* J.) Utilizadas por el agricultor en la selección de material reproductivo en cuatro municipios del Totonacapan, Tesis Maestria. (págs. 20-27). México: COLPOS, Puebla.

Barco, R. E. (2007). *Denominaciones de origen. La incidencia de la localización y la deslocalización*. Recuperado el 07 de Noviembre de 2018 de [<https://docplayer.es/64956223-Denominaciones-de-origen-de-trabajo-a-otros-paises-fundamentalmente.html>]

Bartra, A. (2006). *El capital en su laberinto. De la renta de la tierra a la renta de la vida*. (págs.45-50). México: Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria de la Cámara de Diputados, UACM y Editorial Itaca.

Barrera, A., Jaramillo J., Escobedo, J. S. y Herrera, B. E. (1 de Julio al 15 de Agosto de 2011). Rentabilidad y competitividad de los sistemas de producción de vainilla (*vanilla planifolia*) en la Región del Totonacapan. (págs. 625-638). México. CIESTAAM. Universidad Autónoma de Chapingo. Revista Agrociencia 45.

Calva, J. L. (1988). *Los campesinos y su devenir en las economías de mercado*. México Siglo XXI Editores, 1ra Edición.

Camalich, A. (2009). *La globalización en el desarrollo rural de México en el principio del siglo XXI y el caso representativo de vainilla de valle de Papantla A.C*. Tesis Maestría en Estudios Latinoamericanos. México: UNAM.

Coll-Hurtado, A. (2005). "El sector primario de la economía en La Agricultura". En *Geografía Económica de México*. (págs. 104-105). México: Instituto de Geografía, UNAM.

Dabúr, R. G. (2013). *Vainilla del Totonacapan: organización y comercialización*. (págs.68-74). México: UAC.

De Grammont, H. (Octubre de 2004). *La nueva ruralidad en América Latina*. Recuperado el 08 de Abril de 2016 de [[https://www.researchgate.net/publication/275883841\\_La\\_nueva\\_ruralidad\\_en\\_America\\_Latina](https://www.researchgate.net/publication/275883841_La_nueva_ruralidad_en_America_Latina)]

## Bibliografía

Deleuze, G.(1986). *La imagen tiempo. Estudios sobre cine 2.* (134-135). España: Editorial Paidós.

DOF, D.O. (31 de Diciembre de 1969). *NOM-139-SCFI-1999.* Recuperado el 14 de Julio de 2016 de [[http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=2052442&fecha=31/12/1969](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=2052442&fecha=31/12/1969)]

DOF, D.O. (2006). *Ley de la reforma agraria; libro II, capítulo III.* Recuperado el 17 de Mayo de 2016 de [[www.dof.gob.mx/nota\\_to\\_doc.php?codnota=5028281](http://www.dof.gob.mx/nota_to_doc.php?codnota=5028281)]

DOF, D.O. (11 De Febrero de 2011). *Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-182-SCFI-2010 Vainilla de Papantla, extractos y derivados especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (prueba).* Recuperado el 14 de Octubre de 2017 de [[http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5177696&fecha=11/02/2011](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5177696&fecha=11/02/2011)]

DOF, D.O. (04 de Julio de 2011). *Norma Oficial Mexicana NOM-182-SCFI-2011, Vainilla de Papantla, extractos y derivados-Especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (Prueba).* Recuperado el 12 de Octubre de 2017 de [<http://www.dof.gob.mx/normasOficiales/4477/seeco/seeco.htm>]

DOF, D.O. (07 Febrero de 2012). Secretaría de Economía. *Norma oficial mexicana para PROY-NOM-139-SCFI-2011, información comercial para el etiquetado de extracto natural de vainilla derivados y sustitutos.* Recuperado el 30 de Mayo de 2017, de [[http://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5232758&fecha=07/02/2012](http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5232758&fecha=07/02/2012)]

DOF, D.O. (10 de Julio de 2012). Secretaria de Economía. *Norma Oficial mexicana nom-139-scfi-2012, información comercial-etiquetado de extracto natural de vainilla (vanilla spp), derivados y sustitutos.* Recuperado el 13 de abril de 2017 de [[http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5258389&fecha=10/07/2012](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5258389&fecha=10/07/2012)]

Echeverría, B. (2010). "La Producción como realización". En *Definición de la cultura.* (Págs. 50-63). México: Editorial Itaca.

Economía, S.d. (27 de Enero de 2009). *Comisión Federal de Mejora Regulatoria Dictamen total final del anteproyecto para la obtención de la denominación de origen de la vainilla de Papantla.* Recuperado el 15 de Octubre de 2016, de [[http://dof.gob.mx/nota\\_detalle\\_popup.php?codigo=5177696](http://dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5177696)]

Economía, S.d. (2010). *Anexo II de la MIR Vainilla de Papantla.* MIR de impacto moderado. Comisión Federal de Mejora Regulatoria. Recuperado el 09 de Octubre de 2016 de [[www.cofemersimir.gob.mx/expediente/9037/mir/21546/anexo/716706](http://www.cofemersimir.gob.mx/expediente/9037/mir/21546/anexo/716706)]

Escamilla, E. (01 de Febrero de 2016). Estudia IPN baja de producción de vainilla en zona norte; Pemex podría ser motivo. En *La Jornada Veracruz, Economía.* Recuperado el 10 de Diciembre de 2017 de [[http://www.jornadaveracruz.com.mx/Post.aspx?id=160201\\_055635\\_256](http://www.jornadaveracruz.com.mx/Post.aspx?id=160201_055635_256)]

## Bibliografía

- Fajardo, M. L. (2007). Producción de vainilla (vainilla planifolia Andrews) en la Región del Totonacapan. (Págs. 30-58). Tesis Profesional. Departamento de Fitotecnia. México: UAC.
- Foladori, G. (2013). "La importancia de la teoría de la renta capitalista del suelo". En *Renta del suelo y acumulación del capital* (Págs. 11-17). Montevideo, Uruguay: Editorial Trabajo y Capital.
- Gaya, N. E. (2009). Tema 9: *Gaya-Un Regalo de Veracruz al Mundo...Desarrollo Agroindustrial Gaya S.A. de C.V.* Recuperado el 29 de Agosto de 2017 de [[http://www.wipo.int/meetings/es/doc\\_details.jsp?doc\\_id=130543](http://www.wipo.int/meetings/es/doc_details.jsp?doc_id=130543)]
- Hacienda y Crédito Público, S. d. (2014). *Financiera Nacional de Desarrollo, Panorama de la Vainilla*. Recuperado el 20 de Mayo de 2017, de [[http://www.financierarural.gob.mx/informacionsectorrural/Panoramas/Panorama%20Vainilla%20\(jul%202014\).pd](http://www.financierarural.gob.mx/informacionsectorrural/Panoramas/Panorama%20Vainilla%20(jul%202014).pd)]
- Harvey, D. (2001). "El arte de la renta: la globalización y la mercantilización de la cultura". En *Capital financiero, propiedad inmobiliaria y cultural*. (págs. 30-39). Recuperado el 18 de Octubre de 2017 de [<https://es.scribd.com/document/31821670/El-Arte-de-La-Renta-D-harvey>]
- Hinojosa, J. (1981). *Formas de tenencia de la tierra*. en Anuario Jurídico. Instituto de Investigaciones Jurídicas, UNAM. Recuperado el 08 de Noviembre de 2015 de [<https://revistas-colaboracion.juridicas.unam.mx/index.php/juridica/article/view/10905/9977>]
- Imagen Agropecuaria. (2012). *Inauguran planta procesadora de vainilla en Veracruz*. Recuperado el 01 de 08 de mayo 2016, de [<http://imagenagropecuaria.com/2012/inauguran-planta-procesadora-de-vainilla-en-veracruz/>]
- Imagen del Golfo. (05 de Diciembre de 2010). *Cotizan el kilo de vainilla verde en 100 pesos*. Recuperado el 30 de Mayo de 2017 de [<http://imagedelgolfo.com.mx/resumen.php?id=215733>]
- IMPI. (04 abril de 2005). *Extracto de la Declaración de Protección de la Denominación de Origen Vainilla de Papantla, Denominación de origen vainilla de Papantla*. Recuperado el 10 de Abril de 2015, de [[www.dof.gob.mx/nota\\_to\\_doc.php?codnota=667269](http://www.dof.gob.mx/nota_to_doc.php?codnota=667269)]
- Lefebvre, H. (1972). "El espacio". En *Espacio y política* (págs. 38-43). México: Ediciones península.
- Lenin, V.I. (1975). *Sobre el Estado. Conferencia pronunciada en la universidad Sverdlov del 11 de Julio de 1919*. Pekin; Ediciones en lenguas extranjeras.
- Menchaca, G. R. (2010). Obtención y caracterización morfológica de híbridos de Vanilla planifolia G. Jackson in Andrews y V. pompona Schiede. (pág. 23). Tesis doctorado en Ecología Tropical. México: Universidad Veracruzana.

## Bibliografía

- Moncayo, V. M. (1990). *Estado y Espacialidad Forma y Reforma*. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Derecho y Ciencias Políticas y Sociales.
- Moraes, W. y Costa, A. (2009). *Geografía Crítica. La Valorización del espacio*. (págs. 101-122). México: Editorial Ítaca.
- Navarro, M.L. y Composto, C. (2012). El despojo es una estrategia del capital para superar la crisis de la explotación. Recuperado el 09 de Noviembre de 2011 de [<http://www.redalyc.org/pdf/124/12426097010.pdf>]
- Padilla, O. V. (2006). Patrón de reproducción y espacialidad del capital: el caso de la tercerización y precarización del trabajo en la zona metropolitana de la ciudad de México. Tesis Maestría en Arquitectura. México: UNAM.
- Para conocimiento y uso de la biodiversidad, C. n. (2015). Recuperado el 15 de Agosto de 2015 de [<http://www.biodiversidad.gob.mx/usos/alimentacion/vainilla.html>]
- Pérez, J. C. y Mackinlay, H. (Enero-Junio, 2015). *¿Existe aún la propiedad social agraria en México?* Recuperado el 15 de Octubre de 2017 de [[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-23332015000100045](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-23332015000100045)]
- Plata, J.L. (2013). *Mercado de tierras y propiedad social: una discusión actual*. Recuperado el 17 de Abril de 2015 de [<http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/44000/pdf>]
- Pérez, A. J. (2017). *Manual técnico del cultivo de vainilla*. Recuperado el 16 de Agosto de 2017, de [<http://www.concitver.com/archivosenpdf/MANUAL%20TECNICO%20DE%20LA%20VAINILLA.pdf>]
- Rubio, B. (2001). *Explotados y excluidos. Los campesinos latinoamericanos en la fase agroexportadora neoliberal*. (págs. 23-28). México: Editorial Plaza y Valdez.
- San Martín, A. C. (24 de Octubre de 2011). Merman clima y globalización cultivo de vainilla; se perdió la producción. Recuperado el 26 de Agosto de 2016 de [[http://www.jornadaveracruz.com.mx/Post.aspx?id=111024\\_115040\\_463](http://www.jornadaveracruz.com.mx/Post.aspx?id=111024_115040_463)]
- Santos, M. (1996). *La naturaleza del espacio. Técnica y tiempo. Razón y emoción*. (págs. 97-118). España: Editorial Ariel.

## Bibliografía

SAGARPA. (19 de Octubre de 2009). Denominaciones de origen. Instrumentos de competitividad orientados a la empresarialidad. Subsecretaria de agricultura. Recuperado el 28 de Octubre de 2017 de [http://www.wipo.int/edocs/mdocs/sme/en/wipo\_smes\_ver\_09/wipo\_smes\_ver\_09\_theme08\_2.pdf]

SAGARPA, CONACYT, COFUPRO. (2012). *Mejoramiento de la productividad integral del cultivo de vainilla en México que fortalezca su competitividad*. Fondo Sectorial de Investigación en Materia Agrícola, Pecuaria, Acuicultura, Agrobiotecnología y Recursos Fitogenéticos. Recuperado el 17 de Mayo de 2017 de [file:///C:/Users/copilco/Downloads/Demanda\_especifica\_2012-4.pdf]  
SIAP-SAGARPA. (2016). *Sistema de información Agroalimentaria de Consulta (SIACON)*. México: SAGARPA.

Terzi, E. C. (2006). *Los derechos de propiedad y reforma agraria*. Recuperado el 15 de Diciembre de 2015 de [https://revistas-colaboracion.juridicas.unam.mx/index.php/rev-posgrado-derecho/article/view/17133/15342]

UGOCP. (2014). Unión General Obrero, Campesino Popular AC. *Historia*. Recuperado el 15 de mayo de 2017 de [https://www.ugocp.mx/history]

Uribe, G. (1998). *Geografía y sociedad. Exploraciones en compromisos y propuestas actuales*. (págs. 63-65). México: Centro de Investigación Científica "Ing. Jorge L. Tamayo", A.C.

Vázquez, A. P. (2011). Significación y apropiación de recursos bioculturales en el municipio de Papantla, Veracruz: estrategias para su conservación. (págs.35-48). Tesis doctorado en Ecología Tropical. México: Universidad Veracruzana.

Vergara, M. del C. y Cervantes, J. R. (Enero-Abril de 2009). *Riesgo Ambiente y Percepción en una comunidad rural Totonaca*. Economía, sociedad y territorio. Recuperado el 17 de julio de 2017 de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\_arttext&pid=S1405-84212009000100007]