



Universidad Autónoma del Estado de México  
Facultad de Ciencias Políticas y Sociales



Doctorado en Ciencias Sociales

Prácticas laborales y alimentarias encadenadas al proceso global de producción y comercialización de carne de cerdo en Mexicaltzingo, Estado de México.

Comité:

Director de tesis:

Dr. Felipe González Ortiz

Codirector de tesis:

Dr. Daniel Gutiérrez Martínez

Tutora adjunta

Dra. Alicia Tinoco García

Dr. Paris Aguilar Piña

Dr. Abraham Osorio Ballesteros

Presenta:

Lucio Armando Salazar Angulo

## INDICE

<b>Introducción al estudio de la carne y el trabajo en lo local</b> .....	4
<b>Capítulo I Enfoque teórico-metodológico sobre los cambios en la vocación laboral y prácticas alimentarias</b> .....	15
Apertura al contenido teórico-metodológico de la investigación.....	15
1.1 Teoría general: estructura y agencia social .....	18
1.2 Categorías intermedias: La Nueva División Internacional del Trabajo y la vocación laboral .....	25
1.3 Prácticas laborales y alimentarias.....	32
1.4 Estrategias metodológicas y técnicas de investigación.....	37
1.4.1 El método etnográfico .....	38
1.4.2 La caja de herramientas: reflexión, utilidad y aplicación.....	44
<b>Capítulo II Apertura a los contextos globales del proceso laboral y el sistema agroalimentario</b> .....	52
La carne y cuero del cerdo global que transformó a un municipio .....	52
2.1 Capitalismo, globalización y neoliberalismo, efectos en el ambiente y en la producción de los alimentos .....	54
2.2. Regiones económicas y mercancías agroalimentarias en México.....	58
2.3 Del origen colonial del cerdo a la producción industrial: el arribo de la carne y cuero de la agroindustria para un municipio chicharronero.....	64
2.3.1 La historia de la carne y grasa porcina .....	67
2.3.2 Aparición de la industria y selección de razas.....	77
2.4 La carne tecnificada: los riesgos y la inserción del municipio al comercio global .....	80
2.4.1 Política económica y porcicultura .....	80
2.4.2 Crianza intensiva y los riesgos ecológico-epidemiológicos.....	84
2.4.3 Caracterización de la región y el arribo del cerdo .....	85
2.5 La vocación laboral y reconfiguraciones alimentarias a través de la carne .....	89
2.5.1 El Cerdo fragmentado en la diferenciación de las prácticas laborales. Hacia una tipología de unidades productivas y comerciales de los productos del cerdo .....	89
2.5.2 Reconfiguraciones a la cultura alimentaria.....	95
<b>Capítulo III La Nueva División del Trabajo en el municipio de Mexicaltzingo.</b> .....	100
Des-tacados taqueros y comerciantes de chicharrón .....	100

3.1 La transformación de la actividad laboral en el municipio: como pasaron de agricultores a chicharroneros .....	102
3.2 Enseñarse al trabajo, encadenarse a las nuevas formas de producir y articular el capital .....	110
3.2.1 Fases en el enseñarse: socialización primaria del trabajo, inclusión del trabajo, interiorización de la vocación, emprender/continuar el oficio y reinicio.....	114
3.2.1.1 La primera fase: socialización primaria del trabajo .....	114
3.2.1.2 Segunda fase: inclusión del trabajo.....	116
3.2.1.3 Tercera fase: interiorización de la vocación .....	116
3.2.1.4 Cuarta fase: emprender/continuar el oficio.....	118
3.2.1.5 Fase del reinicio.....	120
3.3 El obrador ¿Cocina o espacio de producción?.....	120
3.3.1 Tipificación del cuero y la carne .....	124
3.3.2 Mercancías y redes de comercio.....	125
3.4 La división del trabajo en la producción y comercio de los productos .....	132
3.5 El cerdo y la diferenciación de la riqueza en el municipio .....	140
<b>Capítulo IV Reconfiguraciones alimentarias: trabajo, tradición y modernidad .....</b>	<b>146</b>
El cambio alimentario dentro del régimen neoliberal.....	146
4.1 Inicios de las políticas neoliberales y la transición de México al mercado global .....	147
4.2 Tradición y agricultura.....	152
4.3 La cultura alimentaria de un pasado agrícola.....	157
4.4 ¿Hablamos del mismo cerdo? La crianza intensiva ante el panorama laboral .....	164
4.5 Las nuevas prácticas laborales que dan paso a la modernidad alimentaria .....	167
4.6 El sistema y proceso alimentario en Mexicaltzingo .....	172
4.7 Estrategias laborales ante la pandemia del siglo XXI .....	177
<b>Conclusiones .....</b>	<b>182</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>186</b>

## **Introducción al estudio de la carne y el trabajo en lo local**

La producción intensiva del sector agropecuario sostiene las necesidades alimentarias a nivel mundial. El crecimiento de la población aumenta cada año, al mismo tiempo la demanda de servicios, productos y alimentos, pero no así los recursos naturales, las capacidades de los territorios y la disminución del impacto ambiental.

A mayor degradación de la tierra, menores oportunidades para una alimentación adecuada, nos hace recordar a Thomas Malthus (1998), con su “ensayo sobre el principio de la población”, nos advierte sobre el crecimiento aritmético de los alimentos y el crecimiento geométrico de la población, sin embargo, nunca imaginó los avances tecnológicos y su aplicación para potencializar el aumento y la productividad de los campos, muestra de ello es la revolución verde, las semillas manipuladas e incluso los animales de mayor rendimiento. No obstante, la advertencia de Malthus obliga a situar los límites ecológicos o planetarios del sistema alimentario.

La producción agrícola no tiene como único objetivo proveer una alimentación adecuada a los diferentes sectores. En palabras de Aranguren (2012), el negocio del hambre; la tierra y lo que se obtiene de ella, puede ser un medio de especulación financiera; los biocombustibles, la agroindustria y las políticas enfocadas a desterrar a los campesinos, responden a las diferentes necesidades del mercado global.

La soberanía alimentaria es el reclamo de autonomía y resistencia para mantener la cultura alimentaria de los pueblos. El hambre que existe en el mundo exige alternativas tecnológicas y sustentables ante los riesgos ambientales. Ante este panorama, si bien, debemos considerar los riesgos que existen en el régimen alimentario global, la meta de la investigación se ubica en el análisis de las comunidades que se integran en la Nueva División Internacional del Trabajo (NDIT) a través del proceso productivo y comercial de la agroindustria, como sucede con la nueva actividad local en Mexicaltzingo.

El municipio de Mexicaltzingo es un caso interesante, su principal actividad económica es la producción de chicharrón y embutidos, convierte al cerdo en su principal recurso; animal criado, sacrificado y fragmentado<sup>1</sup> por empresas internacionales o de su arribo en pie (vivo) de otros estados porcicultores; es el factor de cambio en sus prácticas sociales y alimentarias.

La descripción de las reconfiguraciones nos aproxima a las ventajas y desventajas al depender de los procesos globales de la agroindustria de la carne. Al ser central, el cerdo en el discurso, se examina desde su origen, la articulación con el municipio, por lo tanto, la conexión entre lo local y lo global es a través de su comercialización. No dejamos pasar por desapercibido los riesgos de la producción intensiva.

El desplazamiento de la agricultura, a partir de los ajustes estructurales de las políticas neoliberales, fue quebrantando las bases de la alimentación y las actividades económicas agrícolas de los pueblos, que han sido primordiales para la reproducción social.

La incertidumbre fue abriendo la posibilidad de incursionar dentro de las oportunidades del nuevo régimen, la NDIT presenta una división cada vez más invisible de nuevos empleos en un mundo polarizado; la ubicación de los mejores salarios en los países desarrollados, mientras que los países de segundo orden se insertan en actividades precarias y flexibilizadas. Las comunidades tuvieron que aprender a replantearse sus oportunidades bajo las desigualdades del capitalismo global.

La capacidad de los agentes de Mexicaltzingo por potencializar sus conocimientos en la producción de embutidos y chicharrón se caracteriza por el desarrollo histórico y económico de la región del Valle de Toluca (con herencia charcutera); el crecimiento industrial, infraestructura y servicios en la década de los setenta.

La ubicación del municipio la aproxima a las metrópolis del centro, negociando nuevas oportunidades en el comercio; el aumento de la población en las ciudades

---

<sup>1</sup> El cerdo está fragmentado en partes esenciales para su comercio como: la pierna, cabeza, costillas incluso por el cuero o la grasa.

fue exigiendo alternativas para alimentarse, ante esto, las localidades cercanas responden, desde el ambulante y con una oferta gastronómica de platillos típicos.

La producción o reventa de alimentos fue asegurando la posibilidad de obtener fuentes de empleo para las comunidades (por mencionar algunos: tacos de canasta de comunidades de Tlaxcala; gorditas de Xalatlaco; barbacoa de Capulhuac en el Estado de México). En Mexicaltzingo, se presentó primero con la reventa de aguacate (en lo local con menor integración de agentes), para después consolidarse como productores y comercializadores de carne y derivados de cerdo con la aparición de las primeras distribuidoras de cuero y carnicerías.

El desarrollo local fue proyectándose en las diferentes unidades productivas-comerciales. Las primeras familias que participan y se hacen dueñas de las empresas dedicadas a acaparar la carne, el cuero y los diferentes productos; ascienden dentro de la jerarquía social más alta, mientras aquellas que emplean la estrategia del comercio informal en la megalópolis (incluyendo las metrópolis de los valles de México y Toluca), se localizan en las escalas más bajas. Así pues, la carne y el cuero son dos mercancías del mismo animal, pero bajo dinámicas comerciales diferentes. El secreto del cerdo es que nada se desperdicia, se obtiene carne, sangre y vísceras, esenciales para la diversidad de embutidos (SANDER Y SENESICA, 2020).

La alta demanda de cuero y sus diferentes tipos se solventan con el cerdo global, mientras que la carne a través de lo nacional, a pesar de contar con una producción estatal al sur; en los principales municipios: Tejupilco y Luvianos (Hernández, Rodríguez, Gómez, et. al, 2020). No obstante, cuando desean abaratar el precio ante el encarecimiento o por la calidad de la carne de cerdo “criollo<sup>2</sup>”, las unidades de tipo familiar ambulante suelen comprar a los criadores de traspatio de la región. La característica de ser un municipio “distribuidor”, ha cimentado las bases de la producción y comercio de productos cárnicos de cerdo en sus diferentes unidades.

---

<sup>2</sup> Los cerdos criollos son confundidos con los cerdos producto de los cruces entre razas, o bien por el tipo de alimentación que reciben, que suelen ser: desechos, hiervas y entre otros. En cuanto a la calidad, refieren al sabor y la relación grasa-carne.

La transformación desde su paso como agricultores, no solo ha sido desde el aspecto económico, sino también en sus prácticas sociales y alimentarias. El desarrollo local ha transformado al municipio como a los agentes, colectivamente se ha afianzado una nueva forma de ser, de vivir, de realizar prácticas (laborales y de alimentación) y simbolizaciones sociales, lo que da pie para hablar de la consolidación de un habitus.

Se trata de comprender a la alimentación como hecho alimentario complejo, desde su carácter poliédrico obliga cuestionar aspectos políticos, sociales, culturales y económicos (Gracia, 2010). Repensarla desde el sistema y proceso, enfocarse en lo cotidiano como un espacio donde transcurre no solamente lo que realmente hacen, sino lo que dicen que hacen (Aguilar, 2014). Así, la comensalidad es el espacio acotado del consumo, las prácticas alimentarias, los significados y los símbolos de los alimentos (Simmel, 1998; Mintz, 2003).

La actividad laboral y la modernidad alimentaria conectan con las estrategias del capitalismo global (publicidad, mercadotecnia, NDIT) en la elección y selección de un alimento (Gracia, 2010; Bertrán, 2010). El análisis de las reconfiguraciones se pregunta sobre el régimen alimentario neoliberal y el mercado laboral en los años ochenta, determinantes para configurar la nueva sociedad en Mexicaltzingo. Las prácticas laborales se desprenden de las cadenas comerciales del cerdo, y la agencia de la comunidad por reinventar un trabajo, no obstante, se condenan a la dependencia a la agroindustria.

El municipio se transforma siguiendo la lógica capitalista, un efecto es la división local del trabajo dentro de cada unidad productiva-comercial. Aunado a este nuevo tipo de prácticas laborales se suman las alimentarias, haciendo posible la accesibilidad a nuevos productos.

Las reconfiguraciones alimentarias y laborales del municipio son resultado de la vocación laboral, de ser un municipio agricultor a uno encadenado a los procesos capitalistas, abierto a las dinámicas del mercado y la agroindustria. Por otra parte, el libre mercado y el sistema agroalimentario potencializaron el arribo de nuevos

alimentos al favorecer a la agroindustria, mientras la vocación en lo local es el acceso a la carne y grasa de cerdo. Nos lleva a plantear la siguientes preguntas:

¿En qué medida la inserción del municipio a las cadenas productivas y comerciales del cerdo, como nuevas prácticas laborales, explican las reconfiguraciones alimentarias?

¿Cómo entró el capitalismo a través de la actividad económica y en la persuasión al consumo en Mexicaltzingo?

La justificación de la investigación sobre las prácticas laborales y alimentarias del municipio de Mexicaltzingo descansa en la incertidumbre del sistema capitalista y en las capacidades de los territorios por mantener su cultura alimentaria. Sin embargo, las condiciones laborales en el capitalismo global y el peso de las políticas neoliberales en el mundo, fue insertando a los diferentes agentes en condiciones de desigualdad. Las prácticas laborales del municipio, acerca a la dependencia al sistema agroalimentario y las dinámicas de la agroindustria en el mercado global, en tanto, crea espacios de oportunidades y sostiene a la industria de los alimentos, fortaleciendo la modernidad alimentaria y las dietas que resultan de ella.

Las prácticas alimentarias del municipio suscritas a las condiciones estructurales del régimen alimentario neoliberal y a la agroindustria; a favor de los intereses de las empresas, y en menor medida, a la seguridad alimentaria de las naciones; al consumir los diferentes productos cárnicos de cerdo (y otros alimentos), se obvian los riesgos en salud, ambientales y epidemiológicos. Entonces, la vocación laboral del municipio es una actividad encadenada a las dinámicas globales y a las estrategias productivas totalmente agresivas con el ambiente y los territorios ocupados.

La descripción a las prácticas alimentarias y laborales del municipio son necesarias si se desea analizar los efectos en el aumento de enfermedades mórbidas, al comprender la articulación entre las dinámicas laborales y la alimentación, podemos contextualizar los factores del consumo de cerdo y alimentos industrializados en el



aumento de enfermedades asociadas. Pero esto, como parte de un tema de investigación a futuro.

Los objetivos de la investigación son los siguientes:

El objetivo general: Analizar las condiciones estructurales del capitalismo global en el cambio de vocación laboral y la persuasión en el consumo, para determinar una alineación en las nuevas dietas en Mexicaltzingo, Estado de México.

En tanto, los objetivos específicos son:

Describir las prácticas laborales y alimentarias encadenadas en la producción y comercialización del cerdo en Mexicaltzingo, Estado de México.

Tipificar las diferentes unidades productivas-comerciales agregadas a la vocación laboral producida por el cerdo industrial en Mexicaltzingo, Estado de México.

Describir los nuevos patrones de consumo o de alimentación en una sociedad comercializadora de carne de cerdo.

Los resultados de la investigación se presentan en los siguientes capítulos, a grandes rasgos; van desde el aspecto teórico-metodológico, el contexto de las dinámicas del cerdo, las prácticas laborales y alimentarias del municipio.

El primer capítulo, se titula “*Enfoque teórico-metodológico sobre los cambios en la vocación laboral y prácticas alimentarias*”, se expone la propuesta teórica y metodológica sobre la estructura y agencia, analizando las diferentes relaciones entre las prácticas laborales y alimentarias. Se define a la alimentación y a las prácticas laborales como hechos sociales complejos, asumiendo la condición biológica y los múltiples ámbitos de los agentes. Se expone la teoría societal de Pierre Félix Bourdieu, en el intento de comprensión sobre lo que los agentes sociales realizan de forma rutinaria, cotidiana (Cerón, 2019: 311).

Una vez definidas las categorías generales entre estructura y agencia, se pasa a las categorías intermedias, en este caso la Nueva División Internacional del Trabajo (NDIT), para su posterior análisis de las prácticas (laborales y alimentarias) como

categorías empíricas. Las primeras brindan la posibilidad de ubicar al cerdo en el panorama agroindustrial y en el mercado global, además de las condiciones económicas, laborales y políticas del régimen alimentario neoliberal de los años ochenta. Los factores estructurales esclarecen las posibilidades de la vocación laboral, que se asume en la decisión de reinventarse un propio trabajo ante los retos del capitalismo global.

Las prácticas alimentarias y laborales son útiles en las reconfiguraciones que viven como parte de la modernidad y el acceso a la carne; El alimentarnos dice mucho sobre los grupos sociales a los que deseamos pertenecer; las preferencias alimentarias entretienen lo económico, social, cultural y lo político, a la hora de seleccionar, condicionar y sustentar una dieta o hábitos de alimentación. Se observa la dialéctica entre prácticas laborales y de consumo de alimentos de los agentes en la vida cotidiana, en la vida laboral, y en la vida ritual (en un sentido de cambio y transformación) (Ruiz, 2021).

La metodología de la investigación sigue un enfoque cualitativo, se expone el método y las técnicas de investigación, para argumentar sobre las cualidades y sus limitaciones ante el objeto de estudio. Se presenta una breve reflexión sobre el trabajo de campo bajo un panorama de pandemia y su utilidad para acercarnos a los datos. De igual modo, las estrategias metodológicas y la operativización de las técnicas en el espacio social.

El segundo capítulo se titula “*Apertura a los contextos globales del proceso laboral y el sistema agroalimentario*”, en el que se describe el contexto económico, político y alimentario del cerdo. Empezamos preguntándonos sobre el cerdo, vamos más allá de situarlo como un simple animal, reducimos a esto, no conecta la vocación laboral del municipio con las condiciones globales del mercado de la carne, el papel de la agroindustria y el régimen agroalimentario neoliberal. Por otra parte, el cerdo como materia prima (cuero y carne) es el reinicio continuo del ciclo económico en lo local, además de las reconfiguraciones de sus prácticas laborales y alimentarias, y la reproducción social del colectivo.

Al periodo de crecimiento de la industria cárnica la reconocemos como la era de la carne, un periodo donde se cruza la nueva cara del capitalismo (globalización) y la expansión de las políticas neoliberales, que darán empuje al sector pecuario y a las empresas que absorben e imprimen un dominio sobre los recursos. Resultando en las disparidades en el sector pecuario en México, en esa transición económico-política de los años ochenta; lo que Andrade (2021) reconoce como las bases del régimen agroalimentario neoliberal.

Actualmente las principales regiones económicas dedicadas a la importación, producción y exportación de cerdo son: China, Estados Unidos y la Unión Europea. En el caso de México se caracteriza por su producción agroalimentaria, principalmente en el sector agrícola y seguido por el sector pecuario; respecto a la carne de cerdo, es el segundo con mayor producción y consumo en diversos estados del país (SAGARPA y SIAP, 2018; SANDER y SIAP, 2020).

El cerdo es el nodo entre el municipio y el mundo globalizado, de la anterior vida agrícola a la actual actividad vocacional enclavada en la Nueva División Internacional del Trabajo (NDIT). Las estrategias depredadoras de la agroindustria al seleccionar al cerdo industrial para incentivarlo a comer en grandes cantidades, bajo un régimen de anabólicos, hormonas y antibióticos para un crecimiento rápido y óptimo, son muestra del impacto ambiental y los riesgos epidemiológicos adscritos a los procesos de producción de los alimentos (Wallace, 2020).

Estas condiciones estructurales dan paso al trabajo artesanal del cuero (chicharrón) y carne (con sus derivados). Por último, se plantean los objetivos en el análisis sobre las reconfiguraciones a través de las nuevas prácticas y patrones de consumo, con las nuevas dietas ordinarias, rituales e incluso laborales.

En el siguiente capítulo, *“La Nueva División del Trabajo en el municipio de Mexicaltzingo”* inicia explorando el mito-relato de origen, describe a un primer intrépido agente deseoso de hacerse un trabajo, pero bajo determinantes estructurales de tipo económico-político, sin saberlo, fue potenciado la actividad bajo las transiciones que ocurrían en el país y en el mundo, en una década

vertiginosa que se abre a la globalización y las políticas neoliberales, formalizando las bases locales de la Nueva División del Trabajo (NDIT) que obliga a las personas para dedicarse a nuevas actividades económicas. El objetivo es la descripción de la nueva actividad laboral, para analizar su origen y la consolidación de la transición, que ha llevado a cambios en las prácticas sociales y alimentarias del municipio.

Se divide en cinco subapartados, en el primero, la descripción etnográfica del municipio recupera las bases estructurales del cambio laboral, que trae el dejar de ser campesino para dedicarse a la producción y comercio de los derivados del cerdo. La génesis del nuevo trabajo hace referencia a la nueva sociedad que nace con la aparición del cerdo, o mejor dicho de la carne del cerdo y su articulación a cadenas productivas y comerciales globales, como fuente del autoempleo de las distintas unidades económicas.

En el segundo subapartado se expone la base familiar de las diferentes unidades productivas-comerciales del cerdo, descubrimos el átomo de la agencia para la continuación de la vocación laboral. Presentamos el concepto del *enseñarse* y sus diferentes etapas, desde la principal unidad familiar, responsable de agregar, heredar y continuar entre sus miembros los diferentes capitales. Exponiendo el habitus de sus prácticas laborales y sociales.

En el tercer subapartado se presenta el obrador, espacio construido para producir, no obstante, pueden enseñarse a labrar el cuero y la carne. Inclusive, el obrador como área de trabajo y la cocina para la elaboración de los alimentos, nos conduce a la división sexual del trabajo.

En el cuarto subapartado, se enfoca a las materias primas (cuero y carne) con relación a los productos que se desean y los que se derivan, para analizar la división del trabajo de cada unidad productiva y económica. Para finalizar este capítulo, se analiza la diferenciación de la riqueza a través de la posición de los agentes en las unidades productivas, al mismo tiempo, la jerarquía laboral posiciona y legitima a los propietarios y sus familias en el municipio, sucediendo lo mismo con los empleados que se ven incrustados en las partes más bajas.

En el último de los cuatro capítulos, titulado como: “*Reconfiguraciones alimentarias: trabajo, tradición y modernidad*”, refiere a las reconfiguraciones alimentarias, no concordando con la decisión individual ante la libertad que permite el mercado, pues eso implicaría responsabilizarse totalmente en el consumo de los alimentos procesados y ultraprocesados, en el que simplemente son bombardeados publicitariamente día tras día (Gracia, 2009: 13).

Lo determinante de la estructura en la alimentación, en el caso del municipio, deriva precisamente de las nuevas formas de emplearse, que se encuentra insertado en la lógica global de la producción y comercialización de la carne de cerdo. Los riesgos de las reconfiguraciones alimentarias asumen el valor histórico y no estático de la alimentación, pero también el peso estructural del régimen alimentario neoliberal, establecido energéticamente a favor de la industria y agroindustria de los alimentos.

El análisis a las prácticas alimentarias de los agentes en Mexicaltzingo se sitúa en la triple transición de las prácticas laborales y alimentarias que se definen siguiendo tres productos: el maíz, el aguacate y el cerdo. Este último es el hilo conductor de la transformación económica y laboral del municipio, relevantes en las reconfiguraciones alimentarias, conecta las particularidades del espacio y los cambios estructurales de tipo macro.

Se analiza el impacto del cerdo globalizado en los cambios alimentarios del municipio. Para esto, nos centramos en la conexión entre la vocación laboral con las reconfiguraciones alimentarias. Mediante la propuesta teórica-metodológica de Paris Aguilar, donde la alimentación es entendida como sistema y proceso, nos aproxima a las formas de acceso a la carne y la globalización que se ven adaptadas a la cocina local.

Se describen las estrategias laborales en el panorama pandémico por la COVID-19, demostrando su capacidad de adaptabilidad y la vinculación con la dieta ordinaria y ritual, funcionando como un medio de obtención de alimentos, directa e indirectamente, durante la recesión económica (al cerrarse los espacios comerciales) se apoyó de los productos que comercializan para consumirlos,

intercambiarlos o creando platillos a partir de ellos. Encima, para emplearlos para sus actividades rituales y laborales.

Al final del trabajo se presentan las conclusiones generales de la investigación. Se plantean nuevos retos y oportunidades sobre el espacio social y las dinámicas globales del cerdo. La primera aproximación nos ha llevado a cuestionar las prácticas alimentarias y laborales, desde los factores que intervienen en lo local y en lo global.

El cambio de vocación laboral ha transformado al municipio, pero a su vez, se sitúa en un ámbito de desigualdad, como resultado mismo de los procesos capitalistas. No obstante, internamente los agentes han aprendido a reinventarse, consolidando una nueva forma de ser.

# Capítulo I Enfoque teórico-metodológico sobre los cambios en la vocación laboral y prácticas alimentarias

## Apertura al contenido teórico-metodológico de la investigación

La vida agrícola de los pueblos, antes de la transformación del orden mundial, aseguraba, relativamente, la dependencia al campo, siendo la agricultura la actividad laboral y base para la alimentación, primordiales para la reproducción social del colectivo. Pensar en la vocación laboral del municipio de Mexicaltzingo en el Estado de México, es analizar el paso económico-político<sup>3</sup>, desde el orden mundial a lo local, volverse hacedores de chicharrón, se ampara en el cambio trascendental al producir y comercializar dentro del panorama global. El nuevo trabajo nace del cuero que se obtiene del sistema agroalimentario de las últimas cuatro décadas, materia prima ligada al cerdo industrial con sus riesgos, factores y agentes.

La propuesta teórica general parte de la dialéctica entre estructura y agencia al analizar las diferentes relaciones existentes entre las condiciones globales con las prácticas laborales y alimentarias de los agentes, la decisión por la vocación en producir y comercializar cárnicos y derivados de cerdo es parte del determinismo agenciado (Gutiérrez, 2021), la estructura recayendo en la agencia, pero abierta a los cambios. A todo esto, la nueva vida que emerge con las cadenas de producción y comercialización de la carne de cerdo produce un habitus (prácticas estructurantes y estructuradas a la vez) que se expresa en las prácticas en general (sociales, culturales y especialmente laborales) y alimentarias, ya sea rehabilitando o creando nuevas, lo que conlleva a los estilos de vida del presente.

La teoría ayuda y es soporte para la investigación; al ser empleada se continúa construyendo y se pone a prueba (Bunge, 2001). La base teórica de la investigación plantea desde este momento, los recursos y la perspectiva sobre la alimentación en

---

<sup>3</sup> Existe una transformación económica al incluirse dentro de la NDIT, y lo político en cuanto al enfoque neoliberal.

un municipio que ha transformado sus prácticas laborales a partir de cambios estructurales que tienen que ver con el acomodo global de la acumulación.

Se expone la teoría societal de Pierre Félix Bourdieu, la estructura estructurante en los esquemas interiorizados del agente, aunque estos últimos no funcionando como meros engranajes, sino siendo activos y posibilitando en lo indeterminado el cambio. La teoría genética constructivista es una enfocada a las prácticas sociales, en el intento de comprensión sobre lo que los agentes sociales realizan de forma rutinaria, cotidiana (Cerón, 2019: 311).

Posterior a esta teoría general, se presentan conceptos intermedios y empíricos; la Nueva División Internacional del Trabajo (NDIT) es una categoría intermedia en la medida que indica un contexto global de cambios mundiales con repercusiones locales, es ahí donde se enlazan las prácticas laborales y de alimentación en el nivel empírico. En este sentido, la articulación entre teoría general (estructura y agencia) las categorías intermedias (NDIT) en tanto agentes de poder globales cambian las relaciones económicas globales impactando a las regiones, lo que se traduce en cambios locales de las prácticas sociales.

Así, las prácticas laborales y alimentarias son las categorías de estudio empíricas. mientras que los conceptos intermedios brindan la posibilidad de ubicar la carne de cerdo en el panorama agroindustrial en el mercado global, además de las condiciones económicas, laborales y políticas del régimen alimentario neoliberal de los años ochenta. Los factores estructurales esclarecen las posibilidades de la vocación laboral, que se asume en la decisión de reinventarse un propio trabajo ante los retos del capitalismo global.

Las prácticas alimentarias y laborales son útiles en las reconfiguraciones que viven como parte de la modernidad y el acceso a la carne; al alimentarnos dice mucho sobre los grupos sociales a los que deseamos pertenecer; las preferencias alimentarias entretienen lo económico, social, cultural y lo político, a la hora de seleccionar, condicionar y sustentar una dieta o hábitos de alimentación. Se observará la dialéctica entre prácticas laborales y de consumo de alimentos de los



agentes en la vida cotidiana, en la vida laboral, y en la vida ritual (en un sentido de cambio y transformación) (Ruiz, 2021).

Para la obtención de los datos y su análisis se explica la metodología de la investigación, que sigue un enfoque cualitativo en respuesta a los objetivos de la investigación, se expone el método y las técnicas de investigación, para argumentar sobre las cualidades y sus limitaciones ante el objeto de estudio. En un segundo momento, una breve reflexión sobre el trabajo de campo bajo un panorama de pandemia y su utilidad para acercarnos a la construcción de los datos/de la información. Se presentan las estrategias metodológicas y la operativización de las técnicas en el espacio social.

## 1.1 Teoría general: estructura y agencia social

La idea central de esta reflexión es colocar el debate de la teoría general en lo que refiere a la articulación dialéctica entre estructura y acción social o agencia individual. Dicha confrontación permanente se originó en la forma cómo autores distintos definían el objeto de la sociología. Durkheim, por ejemplo, definía a este objeto como lo colectivo; mientras Weber como el producto de la acción social. El intento de síntesis enmarcado en la *Estructuración de la acción social* de Talcott Parsons es indicador de este problema teórico general.

Para el caso de estudio, Bourdieu al ser un protagonista de este debate, puede contribuir a mi planteamiento en la medida que, partiendo de esta teoría general va construyendo conceptos intermedios que ayudan a la construcción del universo empírico.

La intención teórica de Bourdieu es la de superar la dicotomía entre objetivismo-subjetivismo<sup>4</sup>, para Alexander (2008), un problema de orden y acción; Jaramillo compara a Bourdieu y Giddens a la hora de abordar este problema sociológico: “La idea central que defenderemos es que, pese a sus diferencias de enfoque, ambos producen una ontología de las prácticas sociales que busca superar a nivel metodológico y analítico *los dualismos de la física y la fenomenología social* (en palabras de Bourdieu) o *los imperialismos del sujeto y del objeto* (en terminología de Giddens)” (Jaramillo, 2011: 413). Las teorías objetivas tienden a reducir las interacciones y la acción a la estructura, en tanto, las subjetivas remiten a la estructura en las interacciones (Capdevielle, 2011; Bourdieu, 1996).

Para Anthony Giddens, superar dicha división, fue la base de su propuesta sobre la estructuración, “a través de las nociones de dualidad de la estructura, estructuración y reflexividad de la acción” (Beltrán, 2005: 266). Este debate de teoría general lleva a plantear que lo estructural como la agencia constituyen una unidad del proceso social. La integración de las prácticas en los niveles individual y sistémico (García,

---

<sup>4</sup> Dualismos clásicos en la sociología como objetivismo-subjetivismo, estructura/agencia, individuo/sociedad, materia/idea, micro/macro, cualitativo/cuantitativo. En la teoría estructuralista genética, estos no se encuentran subordinadas, forman parte de la unidad del proceso social (Fowler y Zavaleta, 2013).

2009; Jaramillo, 2011). Para Bourdieu (1998 y 1996), la síntesis de su propuesta con los conceptos de campo, habitus y capitales (Capdevielle, 2011; Cruz, Tuñón, Villaseñor et. al, 2013).

En la propuesta de Giddens y Bourdieu pueden verse algunas diferencias: Bourdieu concibe la dirección de la estructura al agente, mientras Giddens postula que la “estructura solo existe gracias a las prácticas sociales realizadas por agentes que saben qué hacen y por qué lo hacen” (García, 2009: 35). Tenemos que estructura y agencia se mueven en planos de determinación relativa. Me gustaría acotar, en este momento y siguiendo a Fowler y Zavaleta (2013), que las dos dimensiones constituyen lo social, el producto social es siempre uno que deriva de la relación dialéctica entre la estructura y la agencia, acomodándose ambos en el devenir de la historia social. Sin embargo, se debe preguntar si esta diferencia, entre estos dos autores, es solo de grado.

*“El asunto es que en ellos funciona de forma distinta la lógica explicativa. Bourdieu está más orientado a la explicación del funcionamiento de las lógicas de los campos que operan en las sociedades, sin acudir a la construcción de una gran lógica societal; Giddens, por el contrario, se ubicaría en un análisis institucional más abarcador que permita discernir principios y propiedades estructurales de los sistemas sociales” (Jaramillo, 2011: 419).*

Bourdieu (1997:1998), analiza a la sociedad desde las categorías de campo, estructuras sociales externas objetivadas, y el habitus, las estructuras interiorizadas (disposiciones). “Bourdieu concibe a la sociedad a partir de la comprensión de su carácter heterogéneo y enfatiza en la necesidad de abordarla como un sistema de campos diferenciales...” (Fowler y Zavaleta, 2013: 117).

Los campos se convierten en espacios de lucha y de legitimación del poder; los agentes se desenvuelven y establecen relaciones que pueden variar, de ahí que se pueda hablar de dominantes y dominados, inclusive de resistencia.

Como señala Jaramillo (2011), la diferencia entre Giddens y Bourdieu es que el primero intenta crear una teoría más general, mientras el segundo se posiciona en cómo se generan estos campos; en ese sentido cómo se construye y sostiene la vida social. Esta propuesta se concilia con la investigación en desarrollo, en la medida que las prácticas laborales y alimentarias (propias de un habitus cambiante

o estructurante) se articulan con la Nueva División Internacional del Trabajo (de tipo más estructural, estructurante y ajeno a la agencia). De esta forma, estructura y agencia se relacionan dialécticamente en el devenir histórico que se mira y experimenta como cambio social y cultural. en tanto, mantiene su carácter estructurante.

Si regresamos a las diferencias con la postura de Giddens, específicamente al nivel de agencia, la propuesta de Bourdieu, en una rápida interpretación, que es más determinista, al recaer la estructura (en mayor grado aparente) sobre el agente, por dos factores “genéticamente estructurales”, la reproducción asimétrica de poder en el espacio social y el peso estructural de la reproducción de los gustos, modos de hacer y ver (Gutiérrez, 2021). Sin embargo, para Bourdieu el espacio social se convierte en una constante lucha por la apropiación de la producción legítima de los significados sociales, que la mayoría de las veces se reproduce entre las mismas clases sociales, aunque se dilucida una apertura para el agenciamiento social, observable en el sentido práctico y la reflexividad (Gutiérrez, 2021: 5).

El nivel de agencia es un elemento clave, de acuerdo con Gutiérrez (2021), se encuentra en el sentido práctico, ya que es el dominio de las reglas del juego social, la experiencia dóxica del mundo, a su vez, se posibilita con la reflexividad y el socioanálisis, en el contenido mismo de los determinantes sociales presentes, se encuentra la posibilidad de la agencia social a la que se refiere Bourdieu (1996).

A partir de la agencia, la teoría de Bourdieu tiene una doble etiqueta: genética y constructivista; la primera en relación con la lectura unilineal determinista y la segunda a partir de la integralidad teórica del agente social (Gutiérrez, 2021). El estructuralismo genético tiene el análisis de las estructuras objetivas y estructuras mentales, aquellas consideradas objetivas, con las nociones de campo y capital, mientras las estructuras mentales con las nociones de violencia simbólica.

La segunda refiere a la génesis social, a los esquemas de percepción, de pensamiento, de acción y las estructuras sociales accionantes de la sociedad (Bourdieu, 1997: 1996). Gutiérrez (2021:13), ubica en la combinación del

agenciamiento social y determinismo estructural, al habitus primario, secundario y escindido para hablar sobre agenciamiento determinista o determinismo agenciado donde el sujeto tiende a ser libre y, a modificar su espacio.

*“Y en la misma medida se opone a las tesis más extremas de un estructuralismo concreto, negándose a reducir los agentes, a los que considera eminentemente como activos y actuantes (sin por ello convertirlos en sujetos), a meros epifenómenos de la estructura (cosa que la expone a parecer igualmente deficiente a los partidarios de ambas posturas)” (Bourdieu, 1997:8).*

La propuesta de Bourdieu oscila entre una postura genética y constructivista<sup>5</sup>, no son iguales, pero tampoco se repelen, sería más una “coincidencia de opuestos” (Capdevielle, 2011; Gutiérrez, 2015; Gutiérrez, 2021). Ambas posturas tienen un valor a resaltar: por genético podemos entender el análisis a las estructuras sociales y por constructivistas el de las estructuras mentales; ambas entendidas como la dialéctica entre la estructura, donde descansa el germen del cambio de las prácticas: el habitus cambiante.

*“Si tuviese que caracterizar mi trabajo en dos palabras, Hablaría de constructivist structuralism o de structuralista constructivis. Por estructuralismo o estructuralista, quiero decir que existen en el mundo social mismo, y no solamente en los sistemas simbólicos, lenguaje, mito etc., estructuras objetivas independientes de la conciencia y de la voluntad de los agentes, que son capaces de orientar o de coaccionar sus prácticas o sus representaciones. Por constructivismo, quiero decir que hay una génesis social de una parte de los esquemas de percepción, de pensamiento y de acción que son constitutivos de lo que llamamos habitus, por otra parte estructuras, y en particular de lo que llamamos campos y grupos, especialmente de lo que se llama generalmente las clases sociales” (Bourdieu, 1996: 127).*

Para la investigación, comprender las prácticas laborales y alimentarias como producto del proceso estructural de la NDI, nos mantiene en el devenir histórico en tanto se trata de factores estructurales globales que afectan las distintas regiones del mundo de maneras singulares, de ahí la utilidad de los conceptos principales de la teoría bourdieuana. Dispone de esquemas que unen las estructuras objetivas y las estructuras sociales, “las categorías de percepción del mundo social son, en lo esencial, el producto de la incorporación de las estructuras objetivas del espacio social” (Capdevielle, 2011: 34).

---

<sup>5</sup> En el libro “Cosas dichas” como parte de una entrevista, menciona el nombre de su teoría como estructuralismo constructivista (Bourdieu, 1996: 127). Gutiérrez (2021) en su artículo “Pierre Bourdieu y la teoría social contemporánea: mapas conceptuales para su uso heurístico” detalla el segundo nombre de la teoría como: “estructuralismo genético”.

La propuesta de Bourdieu puede ser entendida como la teoría general de las prácticas sociales, en el intento de comprensión sobre lo que los agentes sociales realizan de forma rutinaria, cotidiana (Cerón, 2019: 311). Bourdieu (1998), lo expresa con la siguiente fórmula: [(habitus) (capital)] + campo = práctica). Conceptos fundamentales cuya piedra angular es la relación de doble sentido entre las estructuras objetivas y las estructuras incorporadas (Bourdieu, 1997: 8). La tríada de conceptos no se pueden aplicar de manera separada, porque se convierte en una relación recíproca, exige mantener una perspectiva relacional tanto en el plano social como en el conceptual (Castro y Suarez, 2018).

Los conceptos para la investigación sirven para explicar la capacidad de agencia en la reinención de la actividad laboral y las reconfiguraciones de las prácticas sociales y alimentarias en el municipio de Mexicaltzingo, a partir de las condiciones estructurales de tipo global, que emergen desde la industria cárnica y la NDI sobre el espacio social, el habitus “en su carácter disposicional busca explicar y comprender la vinculación entre las estructuras sociales y las prácticas de los agentes” (Capdevielle, 2011: 35). En latín habitus significa condición del cuerpo, carácter, cualidad, estilos de vestir, disposiciones, hábitos. Dentro de la teoría bourdieussiana, son las disposiciones o predisposiciones adquiridas socialmente (Chihu, 1998: 185).

*“El habitus es ese principio generador y unificador que retraduce las características intrínsecas y relacionales de una posición en un estilo de vida unitario, es decir un conjunto unitario de elección de personas, de bienes y de prácticas” (Bourdieu, 1997: 19).*

El habitus es cuerpo socializado, está constituido por un sistema de disposiciones, actitudes o inclinaciones adquiridas, duraderas y transferibles que generan y clasifican acciones, percepciones, sentimientos y pensamientos en los agentes sociales de una cierta manera, generalmente escapando a la conciencia y a la voluntad (Fowler y Zavaleta, 2013: 122). Bajo esta definición, podemos hacer mención del habitus conformado por prácticas laborales y de consumo que delinean lo alimentario, como todas las prácticas individuales y colectivas en un tiempo y espacio, por tanto, incorpora la presencia de la experiencia pasada, por ende, a reproducir maneras de actuar. El habitus refiere a:

*“Sistemas de disposiciones duraderas y transferibles, estructuras estructuradas predispuestas para funcionar como estructuras estructurantes, es decir como principios generadores y organizadores de prácticas y de representaciones que pueden estar objetivamente adaptadas a su fin sin suponer la búsqueda consciente de fines y el dominio expreso de las operaciones necesarias para alcanzarlos”. (Bourdieu, 2007: 86).*

El habitus es la subjetividad socializada y la interiorización de la exteriorización (Gutiérrez, 2015), se explica a partir de: A) un sistema de disposiciones duraderas, como esquemas de clasificación para orientar la percepción y las prácticas, no se limita a la conciencia o al discurso sino por transferencia en la misma práctica. B) estructuras estructuradas, esto como proceso, dicho de otra forma, cómo se interioriza en los sujetos donde las estructuras objetivas concuerden con las subjetivas. C) Estructuras predispuestas a funcionar como estructurantes, como el ideal donde se genera y se estructura las prácticas y representaciones (Cruz, Tuñón, Villaseñor et. al, 2013: 185-187).

Cuando se dice que el habitus es el cuerpo socializado, es un cuerpo aceptado, un cuerpo incorporado a las estructuras del espacio social, así las percepciones y las acciones son las que se esperan (Gutiérrez, 2015). En este sentido son tan importantes las preferencias y los gustos, como las formas de hacerlo, los límites sociales de lo permitido y lo no permitido, como de lo que es aceptado estéticamente o lo que no es. El habitus se refiere a esas prácticas sociales que se han ido aprendiendo y reafirmando en los campos sociales.

Sin embargo, los agentes no son partículas mecánicas a la influencia de la estructura (determinismo), sino detentores de capitales, en su trayectoria y la posición que ocupen en el campo, en relación con su volumen y estructura, asignadas a una propensión en su orientación activamente en su preservación o la subversión (Bourdieu, 2005: 165).

Las prácticas son las que unen, empíricamente, a la agencia con la estructura, en cambio, son estructuradas. Para Cruz (2018) no se reduce lo singular a lo colectivo, son simplemente el reflejo de la estructura. Al contrario, el habitus es constituido por experiencias colectivas que concentra, a su vez, la indeterminación como principio de cambio de las estructuras. En suma, mediados por la acumulación de los diferentes capitales, y las posiciones que van ocupando a través de ellas en el

campo social. El habitus tiene un lado de durabilidad y permanencia de las disposiciones, y en otro, las posibilidades de cambio de las estructuras.

El capital tiene la relevancia de posicionar, en los diferentes campos en el que circula el agente, al mismo tiempo incluirlo en esquemas de jerarquías (Bourdieu y Wacqüant, 2005). El capital es incorporado, cada agente es estructura y volumen de capital corporizado, el capital incluso es heredado además de ser adquirido (Bourdieu, 1998). Los capitales son tipos de poder en el campo social en el que se sitúa el agente, en tanto que puede ser un conjunto de ingresos y beneficios. La acumulación de capital es una simplificación de posición y relevancia en el campo o una posición jerárquica, entre una relación de dominantes-dominados.

Pues bien, sigamos con el pensamiento de Bourdieu. La noción de capital se separa de los postulados marxistas al no depositar todo el poder en el aspecto económico sino en diferentes capitales, en su acumulación puede restar o sumar a la posición del agente, entre ellos se encuentra: el económico, el social, el cultural y el simbólico (Cerón, 2019).

El primero se define por los bienes materiales, de producción y de consumo de los agentes, en nuestro caso concreto, en Mexicaltzingo, se trata de inversiones en refrigeración, en bodegas, en restaurantes, en implementos para la transformación de los insumos de venta, en este caso los productos derivados del cerdo, los cuales son diferenciados y distintos según se trate, esto es, de bienes patrimoniales que han sido acumulados por lo que se pueden heredar, básicamente es todo recurso con valor.

A diferencia del capital cultural, que considera habilidades y conocimientos especializados, dividiéndose en institucionalizado (títulos), objetivado (cuadros, libros) e incorporado (hábitos, gustos) (Bourdieu, 1987), en nuestro caso se puede observar a través de las formas empresariales que han adquirido reconocimiento local mediante una cadena comercial globalizada, si bien, el hecho ya es en sí parte del capital económico, resalta su cualidad de capital cultural en la medida que esa articulación define simbologías asociadas con el prestigio social de quien lo detenta.



Por otro lado, el capital social implica las redes sociales que pueden utilizar los agentes para escalar en las posiciones dentro del espacio social, expresable no sólo de manera vertical, sino también horizontal cuando se expresa en redes de apoyo para solventar las vicisitudes de poner un puesto en la calle, por ejemplo, o de contratar personas de manera eventual en algunas fases del proceso industrial de los derivados del puerco o incluso en conocer las redes de comercio global para acceder a la carne o productos derivados del cerdo.

Por último, el capital simbólico contribuye a expresar movimientos de prestigio que pueden desembocar en la construcción de nuevos valores y nuevas hegemonías.

De ahí, que la agencia como la estructura, o si se quiere el campo y el habitus se encuentran estrechamente articulados como elementos estructurantes y estructurados a la vez.

## **1.2 Categorías intermedias: La Nueva División Internacional del Trabajo y la vocación laboral**

Esclarecida la idea de que lo estructural como lo agencial se articulan dialécticamente para conformarse como estructurantes de lo social, vale preguntar las razones por las que los habitantes de Mexicaltzingo cambiaron sus prácticas laborales y de alimentación de una manera relativamente rápida. La transición laboral que ha caracterizado al municipio de Mexicaltzingo se desarrolló de agricultores de autoconsumo a productores de chicharrón y derivados de la carne de cerdo en actividades comerciales formales e informales. Se trató del desplazamiento de las prácticas por la estructura del mercado global de la carne de cerdo. El cambio estructural es un proceso de orígenes capitalistas, en su fase global y mediado por las políticas neoliberales en las últimas cuatro décadas (Andrade, 2021).

El capitalismo se puede definir a través del capital, no así el capital como parte del capitalismo (Wallerstein, 1998: 1). No es un enfoque económico reciente, siguiendo a Wallerstein (1998), es un sistema social histórico, que puede ser fechado en sus orígenes; a finales de la edad media, o bien con la aparición de la máquinas en

Inglaterra (de la Peña, 1983; Sée, 1988; Wallerstein, 1988; Robinson, 2021), incluso con el descubrimiento del “nuevo mundo” (Sánchez, 2021: 11). El capital es riqueza acumulada, como esfuerzo del trabajo<sup>6</sup> pasado aún no gastadas y usadas para su autoexpansión. La riqueza acumulada resulta en maquinarias, territorio o cosas materiales con la posibilidad de hacer dinero, pero siendo útiles para aumentar y acumular más capital, por lo tanto, al agente con capital dispuesto a establecer relaciones con otros para alcanzar sus objetivos, se pueden llamar capitalistas (Wallerstein, 1998).

El capitalismo necesariamente es capital en circulación, en expansión y conectada a todos los escenarios geográficos, mercados globales incluso ámbitos políticos (Harvey, 2007). Ha resistido la crisis y se ha sobrepuesto ante otras formas de hacer economía (socialismo, corporativismo). En nuestros días se presenta como la opción más sólida, aunque no libre de críticas. Para Sánchez (2021), es una nueva hidra llamada globalización<sup>7</sup>, el nuevo rostro del capitalismo.

*“La globalización se presenta como el proceso en el cual se da una integración y complementariedad de los aspectos financiero, comercial, productivo y tecnológico nunca antes visto. Esto produce la sensación de que la economía mundial es un todo homogéneo, con su propia dinámica” (Romero, 2002: 12).*

La globalización como proceso social, económico, tecnológico, político y cultural resalta por su énfasis en la conexión y la apertura de un mercado global. Para los defensores de esta perspectiva es un fenómeno irreversible, si se desea alcanzar el desarrollo. Por su parte, hay quienes la entienden como mundialización, en la creciente interdependencia e integración económica mundial (Romero, 2002). Siguiendo a Bauman (2017: 8), la globalización divide en la misma medida que une: las causas de la división son las mismas que promueven la uniformidad del globo. La desigualdad es justamente la base del enfoque capitalista, ante ello, la polarización del mundo en países del norte y del sur.

---

<sup>6</sup> El capitalismo, según Marx es la apropiación de plusvalor que genera el trabajo por el capital.

<sup>7</sup> Al mismo tiempo de los orígenes del capitalismo podemos decir que surge la globalización, pero es una globalización imperialista, en este caso nos referimos a un proceso reciente, con mayor cobertura y que conecta con la realidad de diversos países, incluso las bases para la sociedad red (Castells, 2000).

*“En el nuevo ciclo económico mundial, se redobló aún más la producción, el comercio, el desarrollo de tecnologías de punta, sobre todo en el campo de las comunicaciones, y se consagró el consumo a gran escala, factores que estructuraron el mercado globalizado actual” (García, 2021: 28).*

Los países desarrollados depositan su crecimiento económico, tecnológico y comercial en la globalización, enraizados en la determinación de apropiarse de recursos, territorios, agentes y condiciones que les beneficie. Esto trae cambios a las formas de producir, comercializar incluso en las formas de emplearse en lo local, sujetos a las desigualdades resultantes. De tal manera, que el cambio por una economía global es afianzado por la política neoliberal, que se enfoca a introducir a los países bajo este orden económico capitalista global.

*“El neoliberalismo es, ante todo, una teoría de prácticas político-económicas que afirma que la mejor manera de promover el bienestar del ser humano consiste en no restringir el libre desarrollo de las capacidades y de las libertades empresariales del individuo dentro de un marco institucional caracterizado por derechos de propiedad privada fuertes, mercados libres y libertad de comercio. El papel del Estado es crear y preservar el marco institucional apropiado para el desarrollo de estas prácticas” (Harvey, 2007: 6).*

La perspectiva neoliberal se vuelve la solución ante la crisis que vivió el capitalismo en los años setenta, marca el rompimiento de las políticas keynesianas, de un Estado benefactor (con mayor participación del Estado), por una de libre mercado (el Estado se reduce a crear y preservar las condiciones). Aunque sus orígenes ideológicos surgen del coloquio Lippmann y posteriormente en la Sociedad del Mont-Pèlerin (Guillen, 2018; Escalante, 2018 y 2019). La política neoliberal se ve difundida a partir de países desarrollados; en el gobierno de la primera ministra de Inglaterra (Margaret Thatcher) y el presidente de los Estados Unidos (Ronald Reagan) (Vargas, 2007). Siguiendo a Harvey (2007), en los años setenta ocurre un drástico cambio en el orden mundial hacia las políticas neoliberales.

Es el caso de México, al pasar de la política económica hacia dentro; en su último modelo económico (acelerado), entra en crisis principalmente por las deudas que contrae al especular con sus reservas de petróleo (Menéndez, 2005); por una neoliberal a principios de la década de los ochenta, formalizado con el Tratado de Libre Comercio en 1994 (Gurrola, 2020). El cambio estructural conduce a diferentes formas de concebir el trabajo, organizar el territorio, el capital y los recursos dentro de un esquema global.

*“No obstante, existen rasgos comunes a todas las interpretaciones, en el sentido de ver en la globalización una etapa avanzada de la división internacional del trabajo, la cual se caracteriza por una mayor interacción e interdependencia de los factores y actores que intervienen en el proceso del desarrollo mundial. Estos factores y actores son de índole económica, social, política, ambiental, cultural, geográfica, etc., e involucran relaciones entre Estados, regiones, pueblos, empresas, partidos, etc.” (Romero, 2002: 9).*

De acuerdo con Romero (2002), la producción de alimentos, manufactura y servicios se efectúa dentro de un esquema totalmente polarizado, con gran impacto ambiental, social, económico y político. La cría intensiva del cerdo en Estados Unidos, Canadá, Chile o en México produce carne y cuero (despojo comestible) indispensable para la actividad económica de los agentes en el municipio, así la Nueva División Internacional del Trabajo (NDIT), se explica por interacción e interdependencia entre factores y actores. Los factores ambientales y económicos de la producción conllevan a una degradación a los territorios, mientras que se especula con los precios, los principales actores son las empresas agroindustriales, encargadas de la producción, comercio o transformación de las materias primas.

La Nueva División Internacional del Trabajo (NDIT) en su origen y definición se establece en la capacidad de especialización de las regiones para aportar a las cadenas de valor (CV); que se define como el número total de actividades requeridas para llevar un alimento, producto o servicio desde su elaboración al consumidor; existiendo un esquema que agrega a las diferentes fases de las cadenas de producción (CP). Para Bautista, Bonales y Ortiz (2019), es desigual sino se considera el entorno social, regional y competitivo de las empresas que interactúan. Todo ello, para hacer factible la actividad productiva, y dimensionar los recursos principales para el desarrollo de las regiones.

Por consiguiente, la NDIT surge precisamente de ese cambio por una economía totalizadora y homogénea, donde existe una parcial desigualdad en competitividad y desarrollo no solo económico sino social, cultural y tecnológico de los territorios. Las primeras definiciones sobre el fenómeno nos dicen sobre la polaridad económica en un orden mundial:

*“Estos complejos cambios en las relaciones y estructuras nacionales de producción son la base para sugerir que la nueva división internacional del trabajo sea correctamente analizada como el proceso de incorporación de los nuevos grupos dentro de una fuerza de trabajo progresivamente*

*internacionalizada. Los trabajadores están crecientemente sujetos a un conjunto similar de relaciones de producción mientras que los mismos patrones de acumulación de capital difieren enormemente de una sociedad a otra” (Barkin, 1998: 447).*

En definitiva, la NDIT es una nueva configuración sobre cómo se alinea a los agentes dentro de los esquemas laborales que tienden a generalizarse, cada vez con menos derechos y difiriendo enormemente en cuanto a la acumulación de capital entre las zonas del norte y el sur. Las actividades laborales sujetas a las necesidades del capitalismo, implica la precariedad del trabajo; las distancias económicas que se ven impuestas sobre países a partir de empleos con bajos salarios, justamente encadenadas a todo tipo de desventajas (económica, social, tecnológica etcétera).

En los esquemas de producción y comercialización, se separan entre aquellos que exigen capacitación y/o especialización, y quienes poseen un capital cognitivo, resulta en un panorama donde los mejores trabajos, se localizan en los países desarrollados, y los bajos salarios en los países emergentes y en subdesarrollo (Vercellone y Cardoso, 2016). Esta separación permite crear espacios económicos dedicados principalmente al sector primario y secundario (explotación y desgaste de los recursos), mientras otros al sector terciario incluso cuaternario (servicios e investigación).

*“... dos grupos de países: por un lado, unos cuantos industrializados y, por otro, la gran mayoría de países en desarrollo que sólo se integran a la economía capitalista mundial como proveedores de materias primas. El proceso obliga a una creciente subdivisión del proceso de producción en varios procesos parciales, separados y localizados en distintos lugares de todo el mundo” (Fhóbel, Heinrichs y Kreye, 1978: 833).*

De acuerdo con Fhóbel, Heinrichs y Kreye, destacan el origen de la NDIT en la década de los sesenta; anterior a esto, el desarrollo económico se concentraba en la industria sujeta a los territorios europeos, mientras los países en desarrollo los utilizan para la plantación y provisión de materias primas (África, América Latina y Asia). Los autores sostienen en esta NDIT, las condiciones para la valorización del capital en el desarrollo de las tecnologías en comunicación y transporte, en tanto empezó a ser operativas. Lo que desplazó la subdivisión de la industrialización en países en desarrollo, aunque la acumulación del capital sigue siendo en el mismo lugar (Aroch, 2015:35).

La NDIT en el capitalismo global se expande y toma la forma actual, al agregarse los países en desarrollo dentro del mercado comercial, se fue modificando la concepción del trabajo a partir de las especializaciones del territorio y la competitividad dentro de las cadenas de valor global (CVG), que se definen como: el conjunto de actividades que lleva a cabo una empresa en diferentes localizaciones y en varios países o, mucho más a menudo, múltiples empresas para poner un producto en el mercado (Méndez, 2023: 91-92).

Actualmente no solo implica áreas industriales, se ven agregadas el sistema agroalimentario, el turismo o el transporte.

La importancia de la industria alimentaria, la agroindustria o el sistema alimentario como factores estructurales para hablar sobre reconfiguraciones en los patrones alimentarios y laborales en el municipio, es a partir del cerdo hecho mercancía.

En este proceso de cambio económico y político a mediados del siglo XIX, no solo impacta en el nuevo panorama laboral, pues los procesos productivos se enfocan incluso en las nuevas formas de alimentarnos, pues se van definiendo la inclusión de productos y desplazamientos de alimentos, no siempre por el valor nutrimental, el acceso o la calidad, aunque en el trasfondo sea la excusa. Bajo esta perspectiva, Montes de Oca (2019), resalta el aspecto político de lo alimentario, como la cristalización de lucha o resistencia ante un panorama capitalista incrustado en la vida cotidiana o en los hábitos alimenticios.

Para hablar sobre la actividad económica del municipio, se debe hacer la diferencia entre lo que es industria alimentaria, sistema agroalimentario y agroindustria. El primero hace referencia a la industrialización de los alimentos en productos procesados y ultraprocesados, más orientados a la demanda y necesidades del mercado. “La alimentación moderna es una industria pujante hecha por fabricantes de cosas que no son comida. Empresas químicas, perfumistas, publicistas y laboratorios que por el mismo precio aíslan y reproducen probióticos y hacen vitaminas, hormonas y colorantes. Entre todos manipulan los pocos ingredientes repetidos hasta hacer que cada producto parezca lo que no es” (Barruti, 2019: 11).

Ahora bien, para Barruti, la industria es la responsable de la “comida chatarra”. Las empresas en la industria alimentaria operan en mercados muy competidos; forman parte o están integradas en redes en las que participan grandes corporaciones dentro de la cadena agroalimentaria (Rendón y Morales, 2008: 93). Los alimentos procesados y ultraprocesados son un foco de atención, al catalogarse como parte de la modernidad en lo alimentario; no debemos olvidar la relación existente en el aumento en enfermedades mórbidas y el deterioro de la cultura alimentaria de los pueblos (Bertran, 2006; Montes de Oca, 2019).

La introducción y su pronta difusión en el sistema alimentario del país en los ochenta a partir de políticas de desarrollo, alimentarias y de salud, tuvieron como fin el combate al hambre y la pobreza (Torres y Lutz, 2016). En México y en el mundo resulta del proceso capitalista o como parte del régimen agroalimentario neoliberal (Holt-Giménez, 2017; Andrade, 2021).

Para nuestra investigación, el sistema agroalimentario mundial “comprende la producción, distribución y consumo de alimentos y materias primas. Su evolución histórica ha generado repercusiones económicas, sociales y políticas profundas, con lo que los actores sociales dedicados a las actividades agropecuarias han transformado sus papeles y funciones” (Chauvet, 2010: 41-42).

*“El sistema alimentario mundial surgió al mismo tiempo que surgió el complejo agroindustrial que lo controla y se beneficia de él. Su historia es complicada y a veces violenta; entrelaza las vidas, las dietas, el ambiente y las economías de los productores y los consumidores del Norte industrial con aquellos del Sur— frecuentemente afectando negativamente a los dos” (Holt-Giménez y Patel, 2009: 25).*

*El sistema agroalimentario o alimentario capitalista (Holt-Giménez, 2017) es una expresión clara de la industrialización de lo alimentario bajo una lógica degradante y desigual en un orden global, por lo tanto, sujeta a la industria de los alimentos y a la agroindustria; que se diferencia, al ir más allá de la producción para el consumo, pues integra procesos, infraestructura y elaboración de otros productos no comestibles.*

*“Prácticamente todos los sistemas alimentarios del mundo están ligados al régimen actual, controlado por un complejo industrial agroalimentario, compuesto por grandes monopolios como Monsanto, Syngenta y Bayer (todos en proceso de diferentes fusiones empresariales), y ADM,*

*Cargill, Yara, Coca-Cola, Tesco, Carrefour, Walmart e incluso el gigante “en línea” Amazon (que recientemente adquirió Whole Foods). Juntas, estas corporaciones son lo suficientemente poderosas como para dominar a los gobiernos y las organizaciones multilaterales que crean y hacen cumplir las reglas del régimen para el comercio, el trabajo, la propiedad y la tecnología (Holt-Giménez, 2017: 55).*

A través de la agroindustria de la carne, en específico la de cerdo, es como se constituyen las reconfiguraciones de la actividad laboral y las prácticas alimentarias en Mexicaltzingo, la NDIT trajo consigo cambios estructurales en la región que hizo que las prácticas cambiarán en el nivel de agencia.

El municipio a partir del comercio del chicharrón ha interiorizado las estructuras globales desembocado en su propia división local del trabajo, expresando desigualdad de oportunidades a través de las estrategias productivas-comerciales en las metrópolis vecinas (puesto informal), aunque ambas son formas de acumulación capitalista. Las circunstancias que se articulan en el municipio, a través de la NDIT y la vocación laboral, ha generado cambios en las prácticas alimentarias, en tanto, el gusto social y alimentario legitima la posición de los agentes en el espacio social.

### **1.3 Prácticas laborales y alimentarias**

Se expuso de manera general las prácticas laborales a partir de la inserción en las cadenas productivas y comerciales de la carne de cerdo por parte de los habitantes de Mexicaltzingo. abordaré en este apartado la dimensión teórica de la práctica de la alimentación. El carácter múltiple, reafirma que “los alimentos no son sustancias que sirvan exclusivamente para nutrirnos ni la alimentación es un hecho exclusivamente biológico” (Contreras y Gracia, 2005:14). Decidimos partir de una interpretación holística sobre el fenómeno de la alimentación, debido al carácter económico, político, ambiental, psicológico, cultural, histórico y social (Aguilar, 2001 y 2014).

*“...la alimentación (como) un conjunto sistémico y complejo de actos colectivos que reúne un sinnúmero de operaciones, objetos, estrategias, mecanismos y personas cambiantes siempre en el tiempo y en el espacio para cumplir su finalidad: la reproducción de sujetos concretos en contextos de vida social. Dicha forma, aunque no necesariamente es una actividad premeditada y consciente, sí es planificada. Esto significa que es una condición que regula los comportamientos, prácticas, instrumentalidades y condiciones materiales de la vida cotidiana. Esta planificación del fenómeno,*



*por ser fundamental en la construcción de la cultura, necesariamente vincula entre sí a los sistemas y procesos involucrados en su realización (Aguilar, 2016: 79).*

La alimentación como sistema, implica reconocer lo complejo, lo relacional a otros ámbitos del espacio y tiempo histórico. “En lo general la idea de sistema alimentario alude más a la descripción y funcionamiento de la alimentación como un aspecto aglutinante de la sociedad, un sistema que ordena y que organiza todas las actividades sociales, productivas e ideológicas, pero que lo limita a una explicación sistemática y funcional” (Rodríguez, 2012: 53). Es posicionarnos desde una perspectiva etnográfica, que explique la articulación de los espacios, momentos y agentes que componen el sistema de alimentación, ya sean creencias, prácticas alimentarias y los tiempos que enmarcan no solo el gusto, sino de los sistemas de alimentación en general (Ruiz, 2021).

La perspectiva sistémica-procesual considera no todo lo que engloba el hecho alimentario. Responde a la necesidad de entender y comprender a la alimentación como hecho y acción cultural, el primero por su carácter múltiple y el segundo por ser una estrategia consciente de subsistencia. La alimentación como esas formas y espacios donde los alimentos son producidos, distribuidos, obtenidos y asimilados de manera material, emotiva y simbólica en un espacio geográfico e histórico (Aguilar, 2001 y 2016). De ahí que es posible preguntar, si la alimentación cambió en Mexicaltzingo a partir de las nuevas prácticas sociales que llegaron con la industria y el comercio de la carne de cerdo.

Para Aguilar, el concepto de cotidiano se remite a actividades consideradas “combinatorias operativas”, aquellas que la permiten o bien “los modos de operación o esquemas de acción que son condición de la actividad humana” (Aguilar, 2001). La alimentación es una dinámica de constante consumo-producción de significaciones, se desarrolla históricamente y confluyen diversas relaciones, factores o actividades que la permiten, a su vez, diversificar en estrategias o prácticas.

*“Para comprender conceptualmente la dinámica del sistema es necesario ubicarnos en la perspectiva de la ecuación sujeto-objeto (sociedad-naturaleza) como unidad conceptual básica interpretativa. Ambas entidades son imposibles de comprender en ámbitos aislados o disociados, de*

*hecho, deben ser entendidos como elementos dialógicos: el sujeto actuando sobre el objeto y replanteando en esta relación su vínculo con la naturaleza y la sociedad (su entorno). El proceso de alimentación, constituye la dinámica misma con la que funciona dicho sistema” (Aguilar, 2014: 26).*

En consecuencia, la cultura alimentaria reconoce que existe una identidad en relación con las prácticas alimentarias que realizan, el valor de la cocina, a esos sabores y conocimientos culinarios. “En ese sentido la cultura alimentaria permite la inclusión de una doble dimensión, simbólica y material, e incluye todos los aspectos que definen las prácticas cotidianas, no sin perder de vista que la cultura alimentaria forma parte de los procesos mayores y tiene su contraparte en el ámbito local” (Rodríguez, 2012: 57). Implica un conjunto de prácticas asociadas y representan valores, tradiciones y costumbres, de manera que cada grupo sociocultural percibe, siente y piensa sobre las prácticas culinarias (Moreno, 2017).

El concepto de preferencia es elegir entre una serie de elementos, mientras el gusto al placer (Vázquez, 2010). Para nuestro caso, las prácticas alimentarias se conforman de preferencias (elección) y del gusto social: “como una especie de esquemas de preferencias, es decir, un modelo más o menos estable de selección y elección de alimentos dentro de un grupo social determinado” (Vázquez, 2010: 42). Las preferencias alimentarias, en el entendido de ser elección y selección de los alimentos, no tanto por sus consideraciones nutricionales, sino más culturales, como señala Fischler (1995), con su paradoja del h-omnívoro, implica que el gusto alimentario es:

*“En tal polisemia hay que decidirse; el uso que haré de la palabra en este capítulo será, pues, lo más claro posible: cuando «gusto» no denote «el sentido del gusto» o el sabor de los alimentos, designará las elecciones alimentarias más los afectos y lo hedónico (placer/desplacer) que con él se asocian” (Fischler, 1995: 90).*

Para Fischler, gusto y preferencia alimentaría es selección y elección, con un mayor peso a lo hedónico de los alimentos, en otros términos, al sentido del gusto o el sabor de los alimentos. Desde la psicología, existen cuatro factores en la formación del gusto (preferencias) alimentario estos son: biológicos, psicológicos, culturales y sociales (Rozin y Vollmecke, 1986). Así como dos formas de transmisión, la intergeneracional y la intrageneracional, esta es, transmitida por genes y la segunda

por la cultura (Fischler, 1995). Al cumplirse o no, crean cierta disposición de sabores que lleva al rechazo o aceptación de nuevos alimentos.

*“La neofilia empuja a una persona a explorar y elegir nuevos alimentos, que satisfagan su «gusto» y que se incorporen a su dieta, haciéndola más «atractiva» y menos monótona. En este caso, es mejor proceder como un innovador con cautela. Por su parte, la neofobia lo somete a enfrentar riesgos que pueden ser peligrosos (p. Ej., Envenenamientos, intoxicaciones ligeras, alergias, intolerancias, insatisfacciones gustativas biológicas, psicológicas, culturales)” (Cartay y Andrade, 2017: 115).*

El gusto es una de las fuerzas que empuja a la preferencia, o sea, a la aceptación o al rechazo de ciertos alimentos; es el centro de la paradoja de Fischler: la neofobia como la prudencia, temor o duda a consumir nuevos alimentos y la neofilia como ese interés por probar, diversificar o adoptar nuevos alimentos. Dichos conceptos se operativizan, en el sentido de que articulan los cambios en la dieta ordinaria-ritual; integrando o distanciando los nuevos alimentos/productos.

Por lo tanto, gustos y preferencias alimentarias serán empleadas para marcar esa selección y elección de los alimentos, “apuntamos que los agentes escogen los alimentos en función de ciertas preferencias vinculadas con factores religiosos, sociales, emocionales, de clase, personales y, con base en estas, se establece un sistema de clasificación y jerarquización de los alimentos y, a la vez, un proceso de diferenciación o integración social de los consumidores” (Ruiz, 2021: 37). En ese sentido, los gustos alimentarios marcan una diferenciación, ya que son preferencias relacionadas a la posición del agente dentro de sus espacios sociales y en ese mismo sentido los alimentos que consumen.

Ahora bien, para Bourdieu el concepto de gusto social, sobrepasa el tema de la alimentación y lo posiciona en relaciones sociales en diferentes dimensiones, sobre todo, en las clases sociales (Vázquez, 2010). Continuado con Bourdieu (1998), la cultura depositada en forma de capital, se puede adquirir bajo tres formas: incorporado, objetivado e institucionalizado. La cultura puede ser manifestada en bienes materiales y simbólicos legítimos. Son reproducidos y producidos desde las clases sociales más altas (dominantes), por lo tanto, legitimados.

*“El capital cultural puede existir bajo 3 formas: en el estado incorporado, es decir, bajo la forma de disposiciones duraderas del organismo; en el estado objetivado, bajo la forma de bienes culturales, cuadros, libros, diccionarios, instrumentos, maquinaria, los cuales son la huella o la realización de teorías o de críticas a dichas teorías, y de problemáticas, etc.; y finalmente en el estado*

*institucionalizado, como forma de objetivación muy particular, porque tal como se puede ver con el título escolar, confiere al capital cultural -que supuestamente debe garantizar-propiedades totalmente originales” (Bourdieu, 1987: 12).*

Así pues, los gustos y las preferencias son formas en que el capital cultural se incorpora, objetiva y/o institucionaliza. Las preferencias son medios que contribuyen a la clasificación y enclasmiento social. El gusto, por otra parte, tiene la capacidad de hacer juicios que clasifican y enclasan (Vázquez, 2010). Entonces, la distinción a partir de los gustos revela la existencia de una noción de clase social, que separa, de ahí el valor de los capitales (Bourdieu, 1996 y 1998). Mientras las preferencias como esa opción de elegir.

*“Los gustos (esto es, las preferencias manifestadas) son la afirmación práctica de una diferencia inevitable. No es por casualidad que, cuando tienen que justificarse, se afirmen de manera enteramente negativa, por medio del rechazo de otros gustos”: en materia de gustos, más que en cualquier otra materia, toda determinación es negación”; y sin lugar a dudas, los gustos son, ante todo, disgustos, hechos horribles o que producen una intolerancia visceral (“es como para vomitar”) para los otros gustos, los gustos de los otros” (Bourdieu, 1998: 53-54).*

Entonces, al igual que con el gusto alimentario, Bourdieu considera que existe un rechazo y una aceptación, así los gustos de algunos son el disgusto de otros, a su vez que separa, se unen otros grupos de agentes. “El gusto es un esquema de principios generadores de juicios sobre lo qué, cómo, cuándo y dónde se producen, preparan y consumen los alimentos (la práctica alimentaria) (Vázquez, 2010: 47).

Las preferencias son la exteriorización y legitimación del gusto a través de la práctica, de tal manera, que termina por ser complementarios, aunque etimológicamente no tengan relación, se ha encontrado ese vínculo que pueda sostenerlas como sinónimo para esta investigación (Vázquez, 2010).

*“La lógica del gusto, en resumidas cuentas, es la expresión coherente de la práctica alimentaria tanto en situaciones específicas de la cotidianidad como en situaciones amplias de la historia de una comunidad en particular. Me refiero a situaciones que son producto de procesos (y relaciones) sociales (diacrónica y sincrónicamente)” (Vázquez, 2010: 49).*

En cada espacio social, los agentes siguen una lógica del gusto, por lo tanto, las prácticas alimentarias que llevan a cabo tienen una sutileza de comprensión y planificación, de ahí que en la cotidianidad se reinvente. El gusto alimentario, además de selección y elección, conforma la base de sus dietas. La distinción social sobre los alimentos que eligen es una aproximación de lo que han interiorizado,

dicho de otra manera, un habitus alimentario de las prácticas laborales y sociales desprendidas del cerdo industrial.

#### **1.4 Estrategias metodológicas y técnicas de investigación**

Presentamos el marco metodológico de la investigación bajo dos apartados, en el primero se conceptualiza el método, las técnicas y los recursos; en el siguiente la operativización o empleo en el espacio social para la construcción, obtención y análisis de los datos.

La idea de hacer trabajo de campo en un mundo envuelto en la pandemia de Covid-19, fue interesante al vivir bajo la indicación “del exilio a los hogares”, para los agentes del municipio fue difícil, quienes tomaron la calle como espacio laboral, o para aquellos quienes ofertaron en el municipio desde la carne y el cuero incluso hecho platillos (carnitas, chicharrón). Para los diversos agentes dedicados a la venta y comercialización de la carne de cerdo, significó continuar trabajando, pero teniendo encima la vigilancia de las autoridades y de los consumidores; adaptándose a las normas de protección y creando nuevas estrategias de comercialización.

El trabajo etnográfico obliga a las interacciones cara a cara, lo que resultó en todo un reto. Se consideró en un primer momento la idea de la etnografía virtual, al tener acceso y estar en campo se pudo comprobar que realmente no era necesario, pues al ser posible interacción, como aseguraba el dueño de una distribuidora de cárnicos (Trabajo de campo, 2022): “el cuero nunca dejó de llegar, tampoco los cerdos, la comida siempre es necesaria, y muchos de aquí se dedican a vender carnitas, chicharrón. Mexicaltzingo nunca dejó de trabajar”.

No obstante, fue limitado por el clima de inseguridad y la vigilancia constante de las autoridades que hacían dudar sobre la presencia del investigador. En cambio, en el segundo trabajo de campo se consolidó el acceso.

El análisis de las prácticas laborales y alimentarias condujeron a sus obradores, a la cocina y a sus espacios comerciales, en su articulación con sus rituales y fiestas

familiares; una vez pasada la contingencia en su totalidad, a inicios de 2023, a sus fiestas y tradiciones colectivas se reactivaron. El exilio a partir de la COVID-19 limitó la vida cultural y social del municipio, pero, al realizar dos trabajos de campos y visitas cotidianas al municipio, se pudo analizar la interrupción y la apertura. La investigación etnográfica fue acertada pues recuperó las condiciones locales del trabajo y la alimentación bajo un panorama no antes pensado, dejando en claro lo interiorizado de la vocación laboral y las condiciones que la permiten.

En consecuencia, que la agroindustria continuó funcionando, reveló lo impactante de sus riesgos y la dependencia al sistema agroalimentario (Mora, 2022), por lo tanto, al continuar recibiendo carne y cuero, el ciclo de la actividad laboral perduró y mantuvo su competitividad en la región como centro distribuidor y productor de cárnicos. Para las unidades productivas (itinerantes o ambulantes) fue un momento de crisis o de recuperación pues la informalidad continuó proveyendo de consumidores, mientras otros establecimientos fueron cerrando o se mantenían bajo regulaciones más severas (restaurantes, centros comerciales, tianguis).

El trabajo tuvo igualmente limitaciones o cabos sueltos para futuras investigaciones. En ese sentido, se trata de justificar el valor descriptivo del trabajo, que justamente permite explorar a profundidad temas como: la derrama económica del municipio, el trabajo itinerante y ambulante dentro de la megalópolis, la importancia de la porcicultura en el desarrollo y la competitividad regional-local, el impacto ambiental y alimentario de la agroindustria, entre otros temas.

#### **1.4.1 El método etnográfico**

La investigación sobre las prácticas laborales y alimentarias en el municipio de Mexicaltzingo demanda una postura metodológica que sea capaz de unir los procesos de nivel macro de la agroindustria y el mercado global con los de nivel micro representados en las diversas prácticas en lo local. La propuesta metodológica y las técnicas que se emplearán son conceptualizadas para después presentar las estrategias aplicadas.

Se decide por una metodología cualitativa. Es normativa en la medida en que muestra cuáles son las reglas de procedimiento que pueden aumentar la probabilidad de que el trabajo sea fecundo. Pero las reglas discernibles en la práctica científica exitosa son perfectibles, no son cánones intocables, porque no garantizan la obtención de la verdad; pero, en cambio, facilitan la detección de errores (Bunge, 2001: 34).

En palabras de Tarrés (2013: 19), la metodología cualitativa es una conjunción de técnicas de recolección, modelos analíticos, por lo regular inductivos y teorías que privilegian el significado que los actores otorgan a la experiencia. El comprender las prácticas laborales y alimentarias, es a su vez, la relación implícita de significados y representaciones sobre los alimentos. En segundo lugar, las conexiones con el contexto social, económico y cultural del municipio de Mexicaltzingo; es al mismo tiempo, el cambio de la actividad laboral que ha desencadenado un cierto “desarrollo en lo local” .

La investigación lleva el acento en la interacción directa, en el acercarse al problema y a los involucrados, pero enfatizando en el método que guía (Marradi, Archenti y Piovani, 2007); pero negamos que sea una receta que nos dará las respuestas, sino el conjunto de procedimientos por los cuales: a) se plantean los problemas científicos y, b) se ponen a prueba las hipótesis científicas (Bunge, 2001: 33).

En consecuencia, la palabra etnografía, siguiendo a Aguirre (1995: 3), se refiere a la descripción de la cultura (ethnos) de una comunidad, o de alguno de sus aspectos fundamentales.

*“Entendemos el término como una referencia que alude principalmente a un método concreto o a un conjunto de métodos. Su principal característica sería que el etnógrafo participa, abiertamente o de manera encubierta, en la vida diaria de las personas durante un período de tiempo, observando qué sucede, escuchando qué se dice, haciendo preguntas; de hecho, haciendo acopio de cualquier dato disponible que sirva para arrojar un poco de luz sobre el tema en que se centra la investigación” (Hammersley y Atkinson, 2005: 15).*

El método etnográfico es proceso de estancia, de interpretación y descripción sobre lo que rutinariamente realizan los agentes, como sostienen Hammersley y Atkinson (2005), al investigador le corresponde el papel central de la conducción sobre lo que

recopila y analiza a partir del objeto de estudio. “No es testigo neutro que narra la realidad de las cosas sino alguien que construye, desde su experiencia, una interpretación de esas realidades. No cuenta sin más; crea una visión de lo vivido de acuerdo con una poética más o menos consciente” (Clifford y Marcus, 1991: 15).

Todavía más, en la delimitación del objeto de estudio, sugiere Álvarez (2008), se esclarece la práctica y reflexión etnográfica, para a Hammersley y Atkinson (2005), el primero es la aplicación del método, que significa “estar ahí en el espacio de estudio”, y la reflexión etnográfica es el trabajo personal, el carácter constructivo de la realidad investigada (Álvarez, 2008: 2). En concordancia con Bourdieu (1998 y 2003), es la pretensión de la objetividad que concibe con la vigilancia epistemológica. En su sentido etnometodológico, la reflexividad refiere a la capacidad de los actores de hacer explicables los escenarios sociales en los que se desenvuelven (Hang, 2019, 70).

Del mismo modo, Rosas Guber (2011) considera el método etnográfico por su triple acepción: enfoque, método y texto<sup>8</sup>. Por consiguiente, la etnografía pretende la comprensión y explicación de la complejidad de las prácticas sociales de la diversidad humana. En nuestro caso, el estudio de las prácticas laborales y alimentarias; la etnografía es la concepción y práctica del conocimiento para la comprensión del fenómeno desde la perspectiva de sus miembros (Agentes, actores y sujetos sociales) (Guber, 2011: 22).

El enfoque etnográfico se posiciona en la capacidad del investigador por representar de la manera más precisa y coherente, lo que piensan, dicen y hacen los agentes. En cuanto a método, es la aplicación de las técnicas; la investigación abierta y flexible en un espacio determinado; “es el conjunto de actividades que suele designarse como trabajo de campo” (Guber, 2011). En donde se despliegan las técnicas para producir información, por ejemplo: la observación participante, el

---

<sup>8</sup> El enfoque, como concepción y práctica de conocimiento para la comprensión del fenómeno desde la perspectiva de sus miembros (piensan, dicen y hacen). Método, instrumentalidad y la aplicación, el trabajo de campo. Por último, el texto, es decir la redacción de los resultados en una tesis.



diario de campo, las entrevistas semiestructuradas; finalmente, el texto monográfico de la intercalación entre teoría y campo; propiamente es el resultado del análisis de los datos etnográficos (reflexión).

A todo esto, se propone para el estudio de las prácticas laborales y alimentarias en el municipio de Mexicaltzingo, las siguientes estrategias para alcanzar los objetivos de la tesis:

- 1) Reconocer el área territorial del municipio, por medio de recorridos etnográficos y el diario de campo; este último como un registro permanente durante la estancia de trabajo de campo.
- 2) Trazar las áreas comerciales, agrícolas, institucionales y de esparcimiento de los agentes dentro y fuera del espacio de estudio para comprender la percepción que tienen de su territorio y cómo la integran en el imaginario, una suerte de mapa cognitivo (Francés, Alaminos, Penalva y Santacreu, 2015).
- 3) Recabar datos que sirvan en la interpretación de los significados que otorgan los sujetos a sus acciones y prácticas (Sánchez, 2013: 98), en especial, las laborales y de alimentación.

Así pues, se plantean las técnicas empleadas, tratando de dejar en claro que se entienden por ellas. La observación objetiva y participativa nos acercó a la cotidianidad y al espacio de reproducción de los significados y percepciones de las prácticas en la alimentación (preparando los platillos, los significados de compartir la mesa, y entre otras), las festividades y las actividades diarias de las familias. En cuanto a las prácticas laborales, identificamos los distintos tipos de unidades productivas-comerciales; articulando a los agentes con la división local del trabajo y los tipos de unidades productivas-comerciales en el que se agregan. Además de las estrategias laborales ante la pandemia, y las dinámicas comerciales en la megalópolis.

Para Guber (2011) existen dos polos: una posición objetiva y otra integral, donde se establece una delgada línea entre lo sistemático y lo participativo. La diferencia

entre observar y participar radica en el tipo de relación cognitiva que el investigador entabla con los agentes/colaboradores y el nivel de involucramiento que resulta de dicha relación. Para Sánchez (2013), sus etapas van desde el acceso, recopilación de datos y registro de la información, pero, como sugieren García y Casado (2008), puede resolverse de mil maneras. Debemos tener cuidado ya que no entramos en el juego de la interpretación como un actor más, sino que lo vamos a hacer en virtud de una actividad científica.

Por otro lado, la entrevista semiestructurada, se enfoca a un tema en particular y le proporciona al informante el espacio y la libertad suficiente para definir el contenido de la discusión (Vela, 2013: 75). Nos lleva a pensar en aquellos agentes claves para la investigación, dicha aplicación es bajo consentimiento, sin olvidar que supone un intercambio desigualdad, ante un marco determinado por el investigador que insta a los informantes reflexionar sobre sus intervenciones, sin olvidar el riesgo existente al conducir la entrevista, esto es para Finkel, Parra y Baer (2008), cuando “el colaborador dice lo que queremos escuchar”.

El objetivo de la entrevista es enmarcar histórica y socialmente las experiencias personales de los entrevistados y comprender los procesos sociales que subyacen a las valoraciones e interpretaciones subjetivas individuales (Finkel, Parra y Baer, 2008: 132). Ante ello, la entrevista a profundidad o semiestructurada es una charla, plática o conversación planificada sin perturbar las condiciones habituales de la rutina cotidiana. La intención es obtener la información sobre la comprensión del espacio social donde interactúan, trabajan o comen, sin disposiciones que hagan de su reflexión una respuesta determinada, vacía, con una lógica que explique las prácticas sociales, entre ellas y específicamente para este trabajo, las alimentarias o laborales.

*“Como lo veremos más adelante, la entrevista supone que se han diseñado de antemano los términos, contenidos y formas de registro del diálogo. Es en ese sentido que la entrevista etnográfica es un diálogo formal, no algo improvisado” (Restrepo, 2018).*

La diferencia entre charla y entrevista etnográfica, la primera conduce al acceso a la técnica, se “ablanda el camino”, para luego planear una entrevista conducida por el tema de investigación, el objetivo es siempre producir información precisa y propia

de los agentes. Las preguntas son abiertas para que los colaboradores expongan sus puntos de vista sobre un asunto en el que puedan dar cuenta por su particular experiencia o conocimiento. De tal suerte, la diferencia con la encuesta, cuestionario o censo radica en contener preguntas cerradas y en la intención de cuantificar aspectos de una población en específico (Restrepo, 2018).

Las entrevistas a profundidad provienen de los encuentros repetidos, cara a cara, entre el investigador y sus informantes (Vela, 2013). La experiencia o conocimiento de los colaboradores son representativos del fenómeno social en estudio. A través de la selección podemos reconstruir las historias de vida, que representan una muestra testimonial del proceso de cambio de la vida agrícola a una encadenada al cuero y los procesos globales en el municipio.

La revalorización del actor social (Individual y colectivo), no reducible a la condición de dato o variable (o a la condición de representante arquetípico de un grupo), sino caracterizado como sujeto de configuración compleja y como protagonista de las aproximaciones que desde las ciencias sociales se quiere hacer de la realidad social (Pujadas, 2000: 127).

*“La historia de vida se me presenta entonces como una historia de constricciones que pesan sobre el individuo —un conjunto de condicionamientos más o menos determinantes—, y al mismo tiempo como un complejo de estrategias de liberación, que el individuo pone en juego aprovechando las “buenas ocasiones”, los atisbos intersticiales” (Ferrarotti, 2007: 27).*

Siguiendo a Restrepo (2018), las historias de vida son diferentes a las biografías y autobiografías, pues éstas son, desde una perspectiva celebratoria, la experiencia individual y descontextualizada, mientras la diferencia con los testimonios es su carácter puntual y relato en primera persona que ha sido testigo de una serie de sucesos. Mientras las historias de vida, siguiendo a Ferrarotti (2007), son los determinantes que sopesan en la trayectoria vital del agente, que ilustran dimensiones colectivas e individuales relevantes para la investigación.

A continuación, se presenta la forma en que se llevó a cabo el trabajo de campo, y las estrategias planteadas ante el panorama pandémico para el logro de los fines de la investigación.

#### **1.4.2 La caja de herramientas: reflexión, utilidad y aplicación**

El trabajo de campo es necesariamente el situarse en el espacio social, adentrarse en lo que hacen, piensan, argumentan y opinan sobre la realidad social en el que se sitúan los agentes. Para Restrepo (2018), el principio nodal ético habita en la colectividad de la investigación; el investigador debe integrar a los colaboradores, al acercarlos a la dinámica del trabajo y mantener una reciprocidad sobre lo que se obtiene o se deja afuera, se va alejando del extractivismo. El estar ahí en los obradores, en los puestos o en la mesa, es acercarse empíricamente a las prácticas laborales y alimentarias, reconociendo al cerdo y sus matices.

¿Qué es el trabajo de campo? No es y nunca ha sido el habitar y conversar con los agentes, dejando que ellos conduzcan la investigación. No es dejar encendido el micrófono de la grabadora (celular) para obtener información aleatoriamente. Pues sería precisamente perder el tiempo, no es por la información que se graba, sino porque no existe la planificación sobre quiénes o qué se pretende obtener, en qué medida dicha información es relevante. Para Darrigran (2019: 8), desde una perspectiva más naturalista “Implica trabajar sobre la articulación entre un entorno y un tema, que se pretende enseñar/aprender a través de la observación directa motivada por la relación entre un problema y el conocimiento previo adquirido”.

Al ir a campo, es para poner a prueba la teoría y las hipótesis sobre las categorías de estudio que deseamos analizar. El espacio de estudio se convierte en el ancla de la explicación, no así la teoría forzando a encajar a las dinámicas del colectivo; es el verdadero reto académico. Sugiere Castro (2021) sobre los desafíos al hacer campo, además del acceso o el interés de los colaboradores, se deben sumar las condiciones de inseguridad en el país, sí bien, en algunas regiones los niveles son más altos, es algo que siempre está presente. En nuestra investigación sopesó más la contingencia sanitaria por COVID-19. Los desafíos sugieren estrategias para lograr los objetivos de la investigación, ya sea en un espacio con altos niveles de violencia o en uno hermético por las dinámicas comerciales y flujo de grandes cantidades monetarias.

¿Qué tenemos nosotros como investigadores para intercambiar con los agentes? La posición que logremos asegura que exista un ambiente donde se abran y accedan a liberarse de la carga de estar ante un extraño. Lo que tenemos para conectar con los colaboradores es precisamente la empatía e intereses de la investigación. La apertura sobre el tema ante los colaboradores nos conduce incluso a la discusión teórica, pero sin dejar a un lado la vigilancia epistemológica; el papel del investigador no deja de ser crucial, es quien cuida, integra y conduce el trabajo de campo hacia los objetivos de la investigación.

Siguiendo a Beaucage y Cortés (2014), el enfoque participativo conduce a la etnografía, en el sentido de abrir el acceso a las dinámicas del colectivo. El estar ahí siendo una constante e integrándonos a las diferentes esferas sociales, culturales y laborales van despejando las dudas y nos acerca al diálogo. Para Hammersley y Atkinson (2005), existe un límite en el acceso a los lugares públicos y privados, en el primero se refiere estar en las calles, en los parques, donde se puede interactuar sin causar interferencia; en el segundo se aligera a partir del colaborador que abre las puertas de su casa, de su obrador o de su cocina.

Las estrategias para llevar a cabo el trabajo de campo en Mexicaltzingo retoman la anterior reflexión, porque en sí mismo el acercarse a un colectivo sin tener un lazo social que una, siempre será un reto. La planificación de la estancia de investigación tomó en cuenta dos momentos y más adelante continuó como visitas periódicas. La estancia fue durante un año, una vez que se aligeraron las condiciones sanitarias de la pandemia por la reducción en el nivel de contagio.

La primera estancia (febrero- julio del 2022): el objetivo era ubicarse dentro de las dinámicas laborales. Aproximarse a la producción del chicharrón y de la carne. Para determinar el origen, las unidades productivas-comerciales y la articulación con la agroindustria del cerdo.

Por ello, la segunda estancia (agosto 2022 \_ enero 2023): las metas se enfocan a la información sobre las prácticas alimentarias, siguiendo la perspectiva teórica-metodológica de París Aguilar, sobre el sistema y proceso alimentario, localizando

los medios y espacios de obtención de los alimentos, sus significados e importancia material e inmaterial.

Las estancias periódicas (febrero-julio de 2023): la recolección directa sobre temas que fueron cobrando relevancia en el transcurso del análisis y redacción del borrador de tesis, por ejemplo: apertura de fiestas, tradiciones o dinámicas laborales postpandemia.

Antes del primer periodo de trabajo de campo, ocurre un acercamiento al espacio de estudio, en dicho tiempo, se elaboró y se discutió sobre el protocolo de investigación, los primeros pasos en el contexto del municipio, fue delimitando y precisando el objeto de estudio, descartando el tema de la obesidad, por las condiciones estructurales adscritas a la actividad laboral que permeaban en las prácticas sociales y de alimentación. En esta primera estancia descubrimos la fuerte relación entre la agroindustria y el municipio, al nunca interrumpirse el constante arribo del cerdo y sus diferentes presentaciones. El municipio se mantuvo vigente mientras el sistema capitalista se mantuvo, que, a pesar de ser puesta en duda, continúa siendo el margen para las respuestas a los problemas.

La primera estancia es durante los primeros meses de 2022 (postpandemia). El proceso de interrupción económica y social que vivió el mundo se observa en las medidas preventivas e higiénicas en los espacios comerciales, aunque las distribuidoras y carnicerías nunca dejaron de recibir cuero y carne, lo que mantuvo constante las dinámicas laborales de los diferentes agentes.

Para recolectar información sobre la actividad económica del municipio se pensó en la observación participante y el diario de campo, registrando las prácticas laborales y sus estrategias. El acceso se dio al emplearse en las diferentes actividades del cerdo para concretar entrevistas con los principales agentes. El trabajar el cuero es integrarse al municipio, directa o indirectamente se reconoce las virtudes del cerdo. Desde un primer momento se optó la estrategia de incluirse en la división del trabajo de las unidades familiares productivas-comerciales, de ahí que se negociara,

trabajar por enseñarse, dejando en claro las intenciones académicas del proyecto de investigación.

La observación participante se realizó en seis unidades productivas-comerciales de tipo ambulante e itinerante (puestos ambulantes familiares) caracterizando por el tipo de desplazamiento megalopolitano (a ciudades como: Toluca, Ciudad de México). En tres unidades de tipo fijo, se caracterizan por la propiedad o uso del suelo en el municipio (taquerías y chicharronerías). En dos distribuidoras generales, son unidades comerciales y productivas quienes controlan y mantienen contratos con la industria global (distribuidoras de cuero, carne y restaurantes). En tres carnicerías, dedicadas a la importación del cerdo vivo y la oferta de carne y derivados.

La observación objetiva dio paso a una participativa, en tal aproximación se seleccionó a los agentes para la aplicación de la entrevista etnográfica: al dueño de una distribuidora general, de una carnicería y a seis jefes de unidades familiares de puesto ambulante. La información que se obtiene sirvió para construir la historia del origen del cuero, la red comercial entre lo local y la industria cárnica, y las estrategias familiares para agregarse en la producción y comercio de los productos.

A partir del primer enlace con las unidades familiares se descubre “el enseñarse”, acción de autoaprendizaje sobre el trabajo del cuero y la carne. Las mañanas desde temprano rayan el cuero, que antes se secó con los rayos del sol, prendiendo los hornos en el obrador, agregandolo a los cazos con la manteca caliente, para alcanzar una adecuada textura, para convertirse en chicharrón (sancochado). Al siguiente día se cocinan las carnitas, comprando los insumos para la venta, limpiando y preparando la camioneta para salir a los días de venta.

La familia es el núcleo de los diferentes tipos de unidades, pues integra a los miembros dentro de las etapas productivas y comerciales. Al estar sujetas a las dinámicas macroeconómicas del cerdo, es la más próspera como reproductora de la actividad laboral, pues no la segmenta sino envuelve a los agentes el proceso de producir y comercializar, así el investigador convertido en ayudante/trabajador,

participó en el proceso productivo del chicharrón (secado, rayado, sancocho y empaque) y en la comercialización en la calle, tianguis o mercados).

El enseñarse se reduce conforme se asciende en la tipología de las unidades<sup>9</sup>, a la par, el acceso a las dinámicas económicas. Se localiza el obrador funcionando como pequeña fábrica en todas las unidades, por lo tanto, las unidades familiares y las empresas distribuidoras son productoras y comercializadoras. Las unidades económicas integran su propia división del trabajo, volviéndose compleja conforme crece la producción y la demanda.

Al trabajar día a día con los agentes se fue descubriendo la importancia de seguir a un cerdo vivo o fragmentado, al explicar los diferentes matices de la vocación laboral como su integración en la dieta ordinaria y ritual. La identidad de ser chicharroneros, carniceros o dueños de un puesto es la prosperidad económica y social no alcanzada en su vida agrícola. A pesar de no ser un municipio porcicultor, el cerdo se convierte en su emblema, porque es flexible a las necesidades laborales, productivas, comerciales y alimentarias.

Descubrimos en el cazo dos materias primas diferentes con sus propias cadenas de suministro, que articulan a las distribuidoras y las carnicerías con la agroindustria del cerdo. El cuero llega en combos de 1000 o paquetes de 20 kg. Las banderas son prueba del origen, pero también indican calidad o el tipo de cuero. La carne llega en canal o en partes; cuando se tiene la oportunidad, las familias la consiguen de los criadores de traspatio en el municipio o en los alrededores. Pero no así para las distribuidoras y carnicerías que tienen contratos con las empresas o corporaciones porcicultoras.

El cerdo que llega es criado intensivamente en diferentes partes del continente americano y reinventa el trabajo en el municipio, al cubrir la demanda por la materia prima de las diferentes unidades familiares. Los dueños de las distribuidoras al pactar con las empresas agroindustriales se posicionan económicamente en el

---

<sup>9</sup> Las unidades productivas-comerciales son las empresariales, semiempresariales, de puesto fijo y ambulantes, más adelante se explicarán cada una de ellas.



municipio, son a su vez, los mayores productores de chicharrón o de derivados; las familias son dependientes al integrar sus estrategias a estos procesos, con el fin de obtener los beneficios del cerdo.

La segunda estancia de trabajo de campo inicia el segundo semestre de 2022, las medidas de prevención por la pandemia empiezan a ser menos visibles; el sector escolar, hospitalario, laboral retoman su ritmo. Las metas se enfocan a las prácticas alimentarias, sin perder de vista la relación con la actividad laboral y la modernidad alimentaria. Las puertas abiertas al trabajar el cerdo, fue el acceso a la comensalidad del espacio familiar.

Las técnicas de investigación que se mantienen son: la observación participante y el diario de campo, pero dando paso a la aplicación de entrevistas a las mujeres y hombres sobre las reconfiguraciones alimentarias; apuntalando a las historias de vida de los agentes que han participado en los inicios y continúan en el presente de la actividad económica. El sistema y proceso alimentario, propuesta por Aguilar (2001), obliga a localizar los espacios de obtención y procesamiento. Los recorridos etnográficos ubicaron los espacios comerciales, tianguis, mercados y la conexión comercial regional para los insumos de las actividades laborales como puente clave para la obtención de los alimentos.

La conexión entre el trabajo y la alimentación se observa al preparar sus productos y de estos se obtienen las comidas del día. Acudir a los tianguis de Santiago Tianguistenco o a la Central de Abastos de Toluca, por vegetales, frutas y condimentos asegura que puedan consumirlos sucediendo lo mismo con el cerdo. Descuartizar al animal o producir sus diferentes derivados llega al plato en forma de taco o platillo.

La cultura alimentaria se continúa al acceder a los alimentos (que ya no se obtienen del campo), pero se integran otras por la vocación a la carne y cuero de cerdo, ocurriendo la aproximación a la modernidad alimentaria. Se habla de reconfiguración al existir una continuidad de dieta agrícola con la integración de alimentos externos al municipio.

La participación dentro del espacio de producción ofreció discutir y escuchar sus valoraciones sobre las preferencias y selección de alimentos, productos y espacios de consumo externo. La cocina ejerciendo resistencia, a su vez, abierta a incluir nuevos sabores, texturas y elaboraciones. El poder desplazarse del obrador a la cocina descubre la división sexual del trabajo; los hombres desde la mejor posición, aunque en ambos casos, la acción sea la preparación de alimentos; infravalorando el papel de la mujer en la elaboración de los insumos y en el aspecto comercial. Aunque, las mujeres se van integrando en las mejores posiciones de la división del trabajo, al convertirse en dueñas de los obradores y los espacios comerciales.

Con la observación participante encontramos la continuidad de la comensalidad y la gran mesa, comer es un espacio interesante para la conversación, planificación y discusión sobre el trabajo, el precio del cuero, la obtención de la carne o para hablar sobre cambios en las estrategias comerciales, algo que sobresale, la cata a los productos que elaboran (longaniza, carne, chicharrón o queso de puerco); son guisados y comentados, “le hace falta más chilaca”, “salió muy bueno el puerco” o “cuida la sal del sancochado”; convierte la hora de comer en un pequeño banquete, la disposición a los grandes y diversos platillos, estar dispuesto a ofrecer “otro taco”. En ofrecer la comida se demuestra prosperidad y reciprocidad, porque se espera ser recibidos de la misma forma, al sentarse a comer se integra incluso se separa.

La entrevista a profundidad sobre el tema alimentario fue articulada con la vocación laboral, el cerdo es materia prima y alimento, al ser convertido en dinero se transforma en estatus y acumulación de capital, los significados materiales e inmateriales lo agregan a la base de sus fiestas, rituales y tradiciones culturales. El cerdo se ve, huele y se ofrenda.

La pandemia al resultar en muerte nos condujo al registro de la interpretación del ritual religioso del velorio o “el cabo de año”, y vía libre para comprender los significados de los alimentos como marca de distinción.

El ofrecer carnitas, mole, espinazo de cerdo en mole verde y demás alimentos “caros”, nos decían: “es cuando tienes dinero, por ejemplo, hoy se dará carnitas, el

difunto era revendedor de cerdos, entonces la familia se cooperó para dar la comida, pero a veces lo hacen para no quedar mal, o si ya no tienes, das lo que puedes, por ejemplo, frijoles, eso es cuando no hay dinero”.

A través de esa articulación nos dio acceso a la dieta laboral, al participar en los desplazamientos en la megalópolis, se trabajó en la jornada de 12 a 19 horas al día; los integrantes de la familia o los empleados consumen lo que venden, de los puestos cercanos y lo que pueden elaborar. La magnitud de los riesgos de la dieta está en lo rutinario a partir de los dos a tres días de venta. El consumo de la carne, grasa o embutidos tiene implícitamente sus propios efectos en la salud; un tema para explorar en futuras investigaciones.

Por otra parte, las historias de vida fueron dejando en claro dicha relación de cambio ante una vida agrícola a una nueva producto del cerdo. En sus recorridos históricos fueron trazando la vocación laboral como parte de la agencia del primero que incursiona, luego establece un puesto y luego pacta con las empresas agroindustriales para establecer su distribuidora. Provocando una reacción en cadena, que va desde agregar a las unidades familiares, el establecimiento del corredor gastronómico, la infraestructura y servicios en la cabecera municipal. Este crecimiento se explica por las políticas neoliberales de los ochenta en el país y en el mundo, como el crecimiento de la industria cárnica, la caída del sector agrícola y las ventajas de su ubicación regional.

Las visitas periódicas entre enero a mayo de 2023 ocurren ante el reinicio de la vida colectiva del municipio, la intención es registrar las fiestas y tradiciones, pues a partir de este año, la pandemia pasa a ser un hecho trascendental y para reflexionar, a su vez, el inicio a la normalidad completamente. Se pudo participar en las fiestas patronales en honor a San Mateo Apóstol, al Dulce Nombre de Jesús, y en Semana Santa. Incluso, registrar a finales de abril, la realización de la primera feria del chicharrón. En ese sentido, situarse ante el municipio libre de las restricciones y con menos presión, aproximarnos a lo que habitualmente fue antes de la COVID-19.

## ***Capítulo II Apertura a los contextos globales del proceso laboral y el sistema agroalimentario***

### **La carne y cuero del cerdo global que transformó a un municipio**

No es que existan otros mamíferos con el mismo nombre, aunque sí existan razas o se emplee como adjetivo calificativo (grosero, sucio, pervertido), vamos más allá de situar al cerdo como un simple animal, sino como materia prima (cuero y carne), que permite el reinicio continuo del ciclo económico en Mexicaltzingo, inclusive en las reconfiguraciones de sus prácticas laborales y alimentarias para la reproducción social del colectivo.

Por ello, el cerdo viaja, se desplaza vivo, entero o en partes. El cerdo que es fundamental no es local, aunque existe la crianza de traspatio en el municipio. El cerdo industrial, es uno manipulado, seleccionado y alimentado con pienso, hacinado en granjas. El objetivo de la producción intensiva es obtener canales de 100 a 150 kilos de carne en el menor tiempo posible, para obtener mayores ganancias con su comercialización; a pesar de los riesgos sanitarios, epidemiológicos y ambientales (Wallace, 2020). A diferencia de los cerdos de traspatio, que son criados en corrales, con una alimentación a partir de desperdicios y bajo una dinámica familiar.

El crecimiento de la industria cárnica la ubicamos en lo que hemos decidido llamar la era de la carne, que es un periodo donde se cruza la nueva cara del capitalismo (globalización) y la expansión de las políticas neoliberales, que darán empuje al sector pecuario y a las empresas que absorben e imprimen un dominio sobre los recursos.

Por lo tanto, las disparidades en el sector pecuario en México y en el mundo, resultado de la transición económico-política en los años ochenta; para Andrade (2021), constituyen las bases del régimen agroalimentario neoliberal. De ahí que debemos preguntar si este régimen produce alimentos o bienes de mercado, lo que podríamos llevar más a fondo, ¿es el puerco o la carne del animal el producto capitalista?

Las regiones económicas dedicadas a la carne de cerdo son China, Estados Unidos y la Unión Europea; a partir de ellos se define la importación, la producción y la exportación. En los últimos años, países como Brasil y México, han aprovechado la recesión económica provocada por las enfermedades infecciosas en la región asiática, para crecer en producción y exportación del cerdo.

No obstante, México se caracteriza por su producción agroalimentaria, principalmente en el sector agrícola, seguido por el sector pecuario, mientras la carne de cerdo es el segundo bien con mayor producción y consumo. De igual forma, el municipio de Mexicaltzingo obtiene los cerdos en pie de los principales estados productores como Jalisco, Veracruz, Yucatán y Michoacán, por otra parte, el cuero de empresas internacionales de los principales país productores (SAGARPA y SIAP, 2018; SANDER y SIAP, 2020).

La carne y cuero de cerdo es el nodo entre el municipio y el mundo globalizado, que se articula a las nuevas prácticas laborales y de alimentación, en un proceso de adecuación a la NDI, lo que llevó a sus habitantes a cambiar el modo de vida agrícola por el modo de vida articulado a las cadenas de producción y comercialización de la carne de cerdo.

Con ese fin, se realiza un breve recorrido sobre la aparición del cerdo como animal susceptible de volverse alimento, la obtención de razas comerciales y su posterior transformación en el bien comercial; pasaremos del animal a la carne de cerdo, en tanto, la mercancía capitalista es producto de las dinámicas de crianza, producción y comercio global.

Por ende, la carne industrializada modifica el panorama agroalimentario del mundo, pues el animal es transformado por mediación humana al ser incentivado a comer grandes cantidades de pienso bajo un régimen de anabólicos, hormonas y antibióticos para un crecimiento rápido y aumento de peso en menor tiempo (Lymbery, 2017). Siguiendo a Wallace (2020) ¿no deberíamos preocuparnos ante los riesgos sanitarios y epidemiológicos en la crianza de los animales que consumimos, después de lo ocurrido con la pandemia de la COVID-19?

De esta forma, el municipio se erige como un centro receptor y distribuidor de la agroindustria global, donde sus habitantes se conectan con un eslabón de la cadena de producción global de la carne de cerdo. Sumado a esto, se encuentra el crecimiento de la infraestructura, las vías de comunicación en las zonas rurales y la tradición charcutera del Valle de Toluca y la introducción de la agroindustria en las últimas décadas son factores que sostienen las nuevas prácticas laborales y alimenticias a partir de esta inserción global de la producción y comercialización de la carne de cerdo.

## **2.1 Capitalismo, globalización y neoliberalismo, efectos en el ambiente y en la producción de los alimentos**

La actividad que caracteriza al municipio es la de trabajar el cuero, producir chicharrón y comercializarlo en las metrópolis cercanas (las del Valle de México y Toluca). Por ende, ha incidido en la división del trabajo local. La agroindustria es proveedora de la materia prima bajo la lógica de producción, comercio y distribución capitalista. El cuero, partes (buche, lomos, entre otras) o el canal de cerdo son obtenidos de la crianza intensiva.

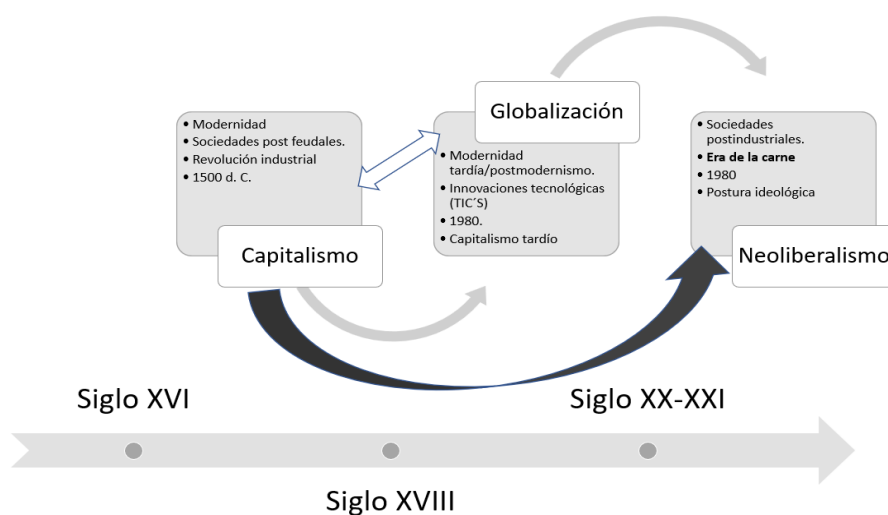
A todo esto, el crecimiento económico de la industria de la carne es reactivo al modelo capitalista en su última fase globalizadora. El auge de las políticas neoliberales en el mundo y en el país, aceleró el crecimiento de las multinacionales, la privatización de diversos sectores y las políticas de reestructuración en lo laboral, en el sector agropecuario y en el ámbito de la salud.

En efecto, las condiciones político-económicas para el crecimiento de la agroindustria se derivan de lo siguiente: del capitalismo de origen, la globalización y el neoliberalismo. En concreto, en el periodo histórico de la modernidad, en el que transcurren los procesos sociales, culturales, económicos y tecnológicos que definen la actualidad.

No obstante, diferenciar cada proceso radica en no tomarlos como símiles sino como paralelos, lo que abre la discusión que ha dado un sinfín de literatura sobre lo que es modernidad (Ruiz, 2021).

A todo esto, la era de la carne deambula a mediados del siglo XX, aunque los factores que la potencializaron distan de siglos atrás, en la figura 1 observamos el tiempo que transcurre entre el origen del capitalismo en el siglo XVI al presente (Wallerstein, 1988; Robinson, 2021). Notaremos que la globalización es integrada bajo sus propias condiciones, mientras la crisis de las políticas keynesianas dará paso a las neoliberales en décadas recientes. La combinación de factores impulsa el libre mercado para el surgimiento de empresas privadas, dedicadas a la producción de manufactura, servicios y alimentos.

Figura 1: Formación de las condiciones económicas de la agroindustria



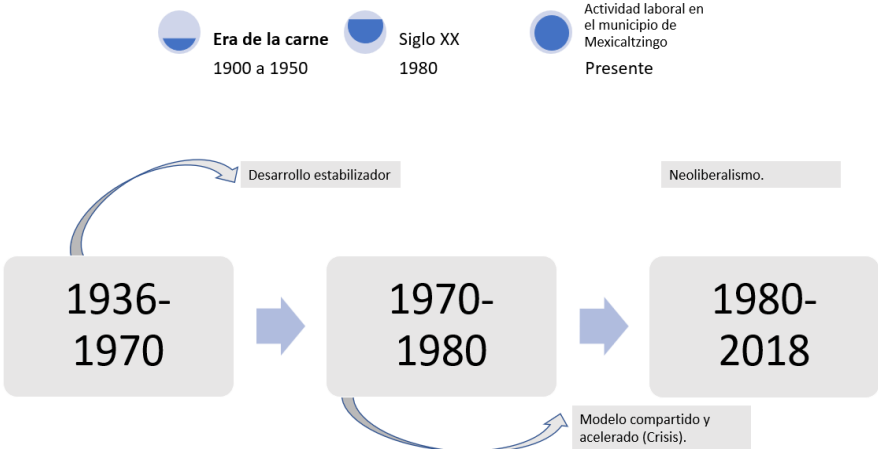
Fuente: Elaboración propia a partir de la propuesta de Wallerstein (1988), quien ubica el capitalismo histórico en el siglo XVI. En tanto, autores como Sánchez (2021), Lemus, (2021), Bonanno, Martínez y Aboites (2016), consideran su última fase a principios de los años ochenta al presente.

Tenemos dos momentos históricos que debemos explicar y que resultan esenciales para el resto de los apartados; el primero entre el siglo XVI y XIX, cuando surge y se fortalece el capitalismo como sistema de producción en su fase inicial, hasta llegar a los inicios de la globalización imperialista; el segundo entre 1950 al presente, a este lapso de tiempo, situamos “la era de la carne”, al contemplar las condiciones que dan paso a la agroindustria.

Pues bien, en esta etapa el capitalismo se ha posicionado por la innovación tecnológica y las políticas neoliberales, en tanto, postura ideológica difundida por todo el mundo, lo que fortalece su fase globalizante (Cabello, 2013; Bonanno, Martínez y Aboites, 2016). Paralelamente, se abre el debate sobre modernidad y postmodernidad (Giddens, 1993). Es un momento de transformación sobre aspectos culturales, sociales, políticos, económicos, alimentarios y ambientales.

Del mismo modo, el enfoque capitalista del segundo momento nos sitúa en una transformación total del trabajo y la alimentación. Las dinámicas del mercado global lejos de acotar las disparidades económicas entre los países las ha profundizado; situación que posibilita las estrategias de las multinacionales para establecerse en diferentes territorios, con el objetivo de apoyarse de la fuerza laboral a bajo costo y los beneficios de las políticas, con el fin de aumentar la productividad y la expansión comercial.

Figura 2: Modelos económicos y porcicultura mexicana



Fuente:

Elaboración propia a partir de lo recuperado de Lymbery (2017), sobre el periodo de crecimiento de la industria y el empuje económico en México en las últimas décadas.

Hemos llegado a un momento en la producción de alimentos, de grandes volúmenes, pero coexistiendo niveles de pobreza y hambruna, en gran medida, la explotación de los recursos se enfoca a las necesidades de las diferentes industrias, cultivar es para obtener combustibles, edulcorantes, harinas, aceites, no



exclusivamente para alimentos, abriendo paso a la especulación (Aranguren, 2012; Robinson, 2020). Sumado a esto, la flexibilización del trabajo desprotege a los agentes y acrecienta las desigualdades económicas, sociales y laborales. Los efectos de la explotación intensiva de los recursos, repercute en el cambio climático, en la contaminación y en la huella ecológica; advertencias de una inminente catástrofe ambiental (Holt y Patel, 2009; Duch y Fernández, 2010; Chauvet, 2010; Robinson, 2020).

Ahora bien, los inicios de la porcicultura mexicana suceden en la etapa conocida como “milagro mexicano”; a partir de modelos que tienden hacia una economía interna. En la década de los cincuenta, la agricultura tradicional se altera con la revolución verde, “pues, la extensión de la irrigación sentó las bases de las transformaciones agrícolas mexicanas ligándose a otros sectores industriales productores de semillas, abonos químicos, pesticidas, combustibles, alimento para ganado, etc., fuertemente apoyado por la investigación, producto de los avances en ciencia y tecnología posteriores a la segunda guerra mundial” (Pichardo, 2006: 59-60).

Por cierto, en la figura 2, se explica el cambio de la política económica del país a finales de los setenta, se acrecienta la reducción del empuje agrícola y la crisis porcícola (Gutiérrez, 2020), mientras se crean las condiciones para la formalización de las políticas neoliberales en los ochenta. En esta década, las grandes industrias transnacionales ingresan al país y al municipio de Mexicaltzingo.

En consecuencia, en el municipio se pueden establecer tres etapas de la industria cárnica: 1940 a 1970; 1980 a 1994, 1994 al 2023. No obstante, en las dos últimas se acrecienta la transformación de municipio agricultor a uno dedicado a la comercialización de productos derivados del cerdo. Posteriormente, la porcicultura mexicana entra en la etapa de crisis y las regiones productoras se modifican para dar paso la agroindustria global; a pesar de su recuperación paulatina en los años recientes; el municipio se consolida como centro distribuidor de productos cárnicos al abastecerse del cerdo fragmentado (de cuero o partes de cerdo congelado/refrigerado y de cerdos en pie) tanto internacional como nacional. El

desarrollo económico del municipio depende de las regiones productoras del cerdo en sus dinámicas nacionales y globales.

En el siguiente apartado se describen las diferentes áreas a partir de las actividades agropecuarias hasta especificar en la industria cárnica; con la intención de resaltar la relevancia económica y las conexiones que se articulan entre las zonas y Mexicaltzingo.

## **2.2. Regiones económicas y mercancías agroalimentarias en México**

La carne de cerdo es la segunda más consumida a nivel mundial y en el país (SANDER y SENASICA, 2020), la demanda por este alimento dentro del mercado ha auspiciado la aparición de una industria dispuesta a satisfacer, a su vez, controlar tal recurso. Los principales productores son aquellos con grandes reservas tecnológicas y con gran demanda de productos cárnicos, además de la capacidad de sus empresas de posicionarse en otros países.

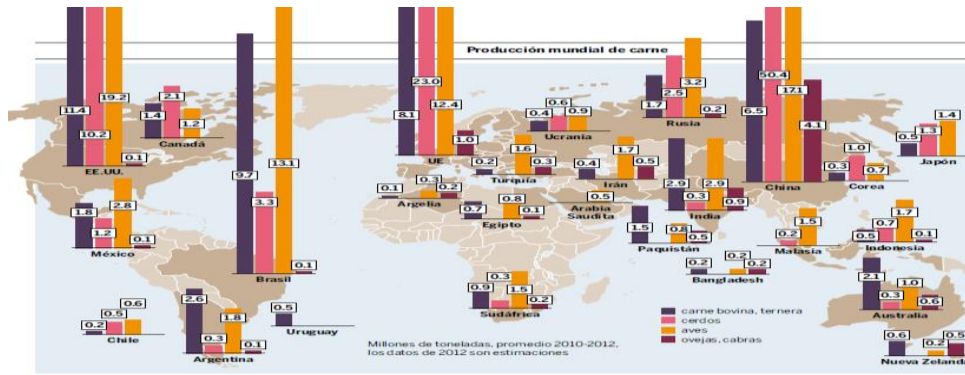
Más aún, el mayor consumo de carne se remite a estas naciones, aunque su aumento cada vez más constante en los países emergentes, el crecimiento depende del origen; el consumo de ternera y cordero desciende, mientras aumenta la del cerdo y el pollo. A su vez, los aspectos culturales y religiosos suelen influir en la decisión de consumir cerdo en países africanos y asiáticos; no obstante, existen otros factores como la educación, el sexo o las disparidades económicas, por lo tanto, el comer carne aun es un lujo (Atlas de la carne, 2021).

Vamos a ver en la figura 3, a los principales productores de carne porcina en 2014, incluso aviar y bovino, son: China, Estados Unidos, Unión Europea y Brasil. Se debe resaltar lo polarizado de la actividad; la producción de África es solamente significativa si lo comparamos con alguno de estos. Por el contrario, Asia ha crecido al tecnificar y modificar sus formas de explotación y crianza.

Por su parte, en América Latina son seis países quienes destacan por su alta producción en carne: Chile se dedica a la exportación de carne porcina, mientras que Paraguay, Uruguay y Argentina se concentran en el bovino, por otro lado, Brasil

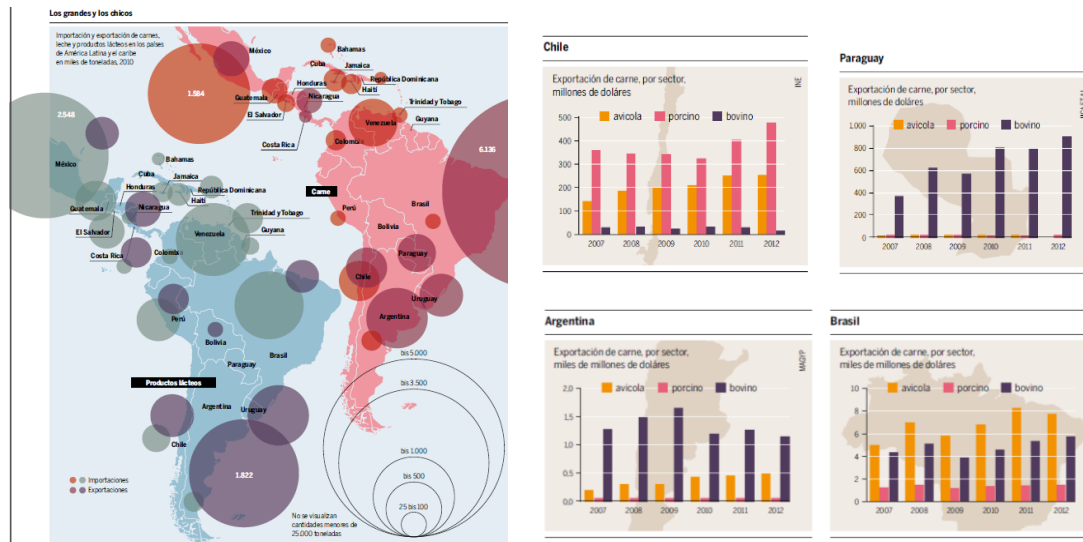
es el mayor exportador de los tres principales cárnicos. México es quien mayor importa carne y productos lácteos. Al observar la figura 4, América Latina está en un proceso de gran crecimiento del sector pecuario, incluso es la región de mayor exportación a nivel mundial (bovino y aviar), sin embargo, los riesgos ambientales son cada vez más latentes.

Figura 3: Producción mundial de carne



Fuente: El atlas de la carne (2014), Fundación Heinrich Böll.

Figura 4: Ganadería globalizada de América Latina

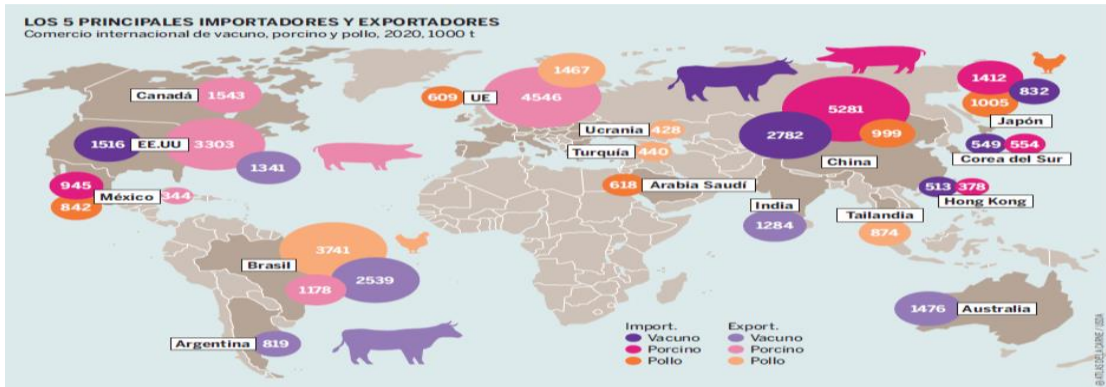


Fuente: El atlas de la carne (2014), Fundación Heinrich Böll.

Para 2021, la situación de América Latina continuó su crecimiento, en parte a las recesiones económicas producidas primero por la peste porcina africana en 2019 y

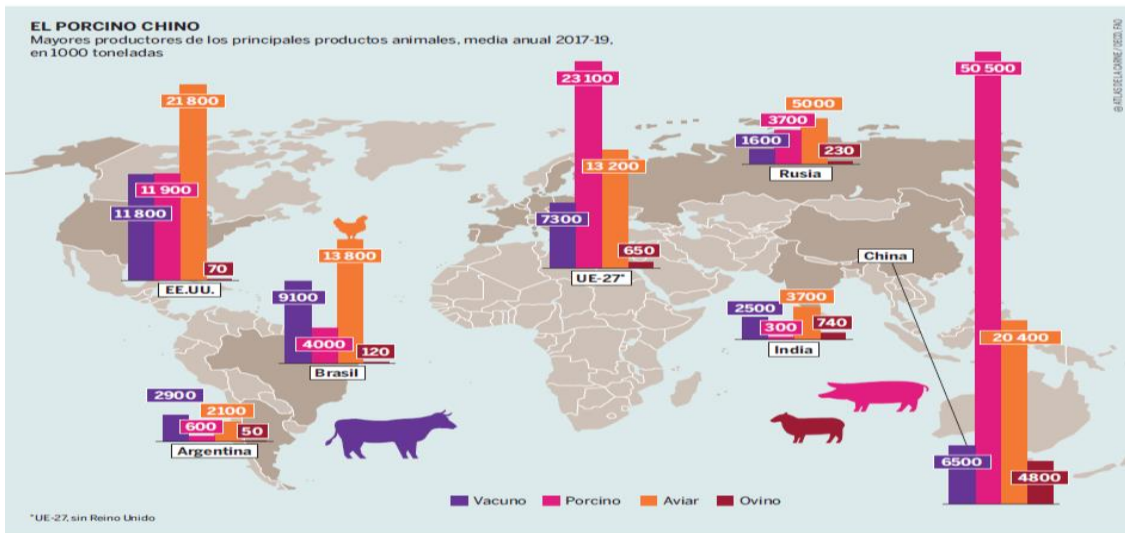
por la pandemia de Covid-19, obligando a China a la importación de carne aviar y porcina<sup>10</sup>. Brasil y México fueron los principales países de la región en beneficiarse.

Figura 5: Ganadería globalizada de América Latina



Fuente: El atlas de la carne (2021), Fundación Heinrich Böll.

Figura 6: Principales productores de carne porcina



Fuente: El atlas de la carne (2021), Fundación Heinrich Böll.

De acuerdo con la figura 5, los principales exportadores de carne son Brasil, Estados Unidos, y países de la Unión Europea, según la FAO, producirán alrededor de 60% de todas las exportaciones de carne a finales de esta década (Atlas de la

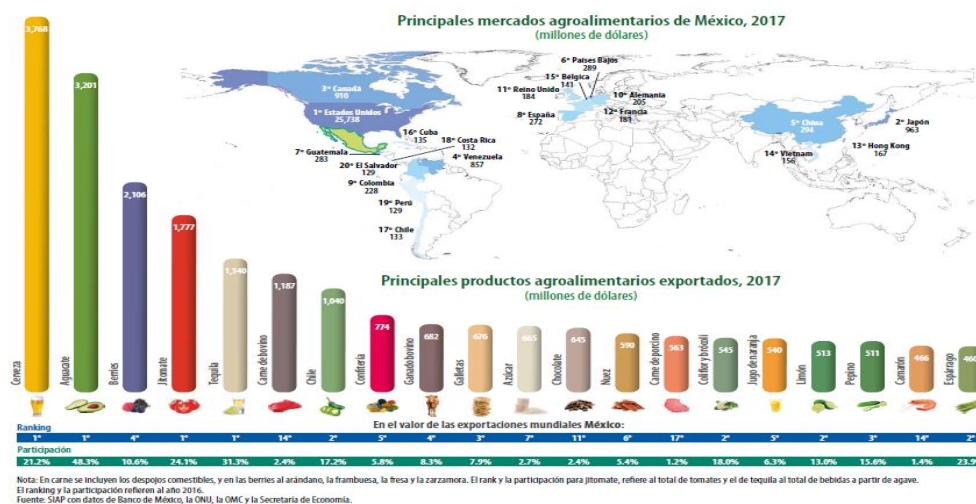
<sup>10</sup> La enfermedad supuso una caída en la producción porcina en China del casi 20 %, que llevó al país a importar en 2019 dos millones de toneladas (62 %) más de carne que el año anterior. El comercio internacional aumentó 6,9 %. La principal beneficiada fue la producción brasileña, que batió récords de exportación de aviar y porcino a China. Algo similar pasó en la UE: en la primera mitad de 2020 sus exportaciones de porcino subieron 15 % con respecto al mismo periodo del año anterior, principalmente porque se duplicaron las exportaciones a China (Atlas de la carne, 2021: 13).

carne, 2021). Los principales países en la exportación de carne porcina son: la Unión Europea, Estados Unidos, Canadá, Brasil y México (FAO, 2021).

El principal productor (e importador) de cerdo es China, seguido por la Unión Europea, Estados Unidos, y Brasil (figura 6). Si revisamos los datos de 2014, sucedió un cambio de posiciones entre el segundo y tercer puesto. Las grandes granjas intensivas de crianza demandan más tierra, agua, pienso y medicamentos, esto puede traducirse, en la contaminación del suelo y los mantos acuíferos además de la reducción de la biodiversidad (Wallace, 2020).

La porcicultura en México se entretreje dentro de un sistema agroalimentario con una amplia variedad de productos agrícolas y pecuarios. En la figura 7 se enlistan los principales productos que se exportan y sus principales destinos. Los primeros puestos son ocupados por mercancías del campo, sus principales consumidores son Estados Unidos y Canadá, no obstante, los productos cárnicos de cerdo tienen como destino China y Japón.

Figura 7: Principales productos agroalimentarios y mercados



Fuente: Atlas agroalimentario 2012-2018 (2018), Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).

Las regiones agroalimentarias del país se dividen en cinco: Noroeste, Noreste, Centro-Occidente, Centro y Sursureste (Programa sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural 2020-2024). Ante la amplia variedad de climas, suelos y

ecosistemas del territorio nacional, en la figura 8 se representan los principales productos agrícolas y los diferentes estados en el que se cultivan. La mayoría se localizan en la parte norte, centro y occidente de México. En consecuencia, los principales insumos para la crianza de cerdos como: trigo, sorgo y maíz, están en los territorios con mayor productividad del sector pecuario.

Por una parte, el desplazamiento agrícola a estas zonas con la revolución verde o la inversión a nuevos sectores después de la crisis de los ochenta (La industria porcícola en Yucatán o de aguacate en Michoacán), fue creando un panorama tan complejo y diverso de productos agroalimentarios, incluso modificando las regiones pecuarias.

Figura 8: Regiones y productos agroalimentarios



Fuente: Elaboración propia, con Información del Atlas agroalimentario 2012-2018 (2018), Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).



Figura 9: Distribución nacional de las Unidades de Producción Porcícola en México



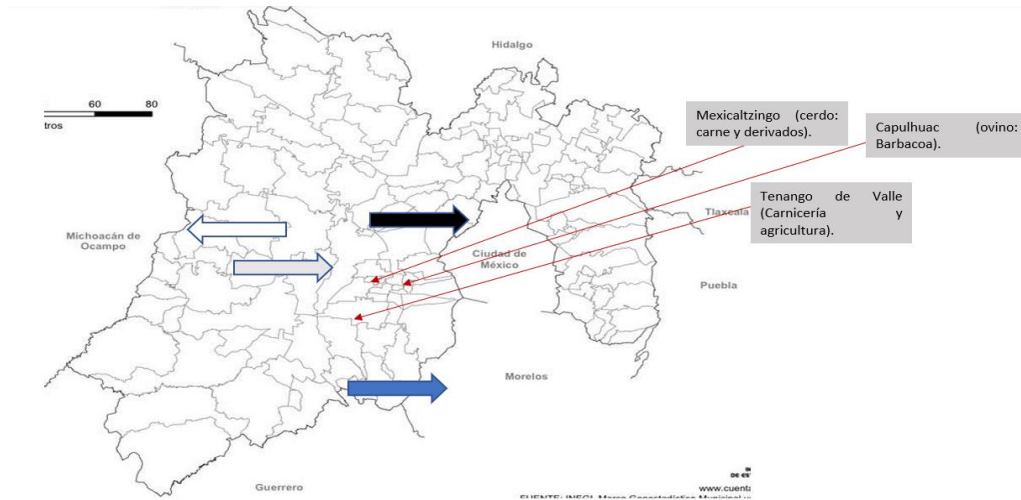
Fuente: Estudio para determinar el impacto de la PPC en México, (SANDER) Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural y (SENASICA) Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (2020)

Los principales estados productores son Jalisco, Sonora, Puebla, Yucatán y Veracruz (SANDER y SENASICA, 2021 y 2022). Desde los años setenta los cerdos se han localizado en seis zonas productoras: 1. Noreste, 2. Noroeste, 3. Bajío, 4. Central, 5. Sureste y 6. Península de Yucatán (SANDER Y SENASICA, 2020: 5). Como se ilustra en la figura 9, el crecimiento de la porcicultura tiene mayor claridad en el centro y centro-occidente. Reconociendo al bajío como una de las primeras zonas y con ello, la más poblada y con mayores problemas sanitarios, mientras la península de Yucatán es la más tecnificada y con mayor inversión, por lo tanto, un Estado con presencia a nivel nacional e internacional.

El panorama de las áreas porcinas en el mundo y en el país sostiene una influencia sobre el municipio al ser los proveedores de las materias primas, aunque esto sea a través de diversas empresas. Empero, la región del Valle de Toluca funciona como espacio comercial y fuente para la captación de cerdos vivos. Lo que caracteriza a esta región por su tradición en charcutería y los intercambios hacia las metrópolis vecinas, que pueden incluso caracterizarse de un comercio megalopolitano (Figura 10).

Para entender cómo se formalizan dichas conexiones, se tiene el proceso histórico y por otro, lo determinante de la concentración de distribuidoras para sostener el circuito comercial del cuero al chicharrón y derivados de cerdo.

Figura 10: Región del Valle de Toluca



Fuente: Elaboración propia con Información del Atlas agroalimentario 2012-2018 (2018), Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).

### 2.3 Del origen colonial del cerdo a la producción industrial: el arribo de la carne y cuero de la agroindustria para un municipio chicharronero

El cerdo es un animal convertido en alimento y mercancía en el mercado global. En cuanto a producción, transformación y comercialización es comparable a la aplicación o usos que se tienen con otros recursos. Por una parte, existe la relevancia de la agroindustria en el “menú” del día, acotando y disponiendo la variedad de alimentos bajo la lógica de la oferta y demanda. Por otro lado, la tecnificación de la producción sitúa a los pueblos agropecuarios en desigual respecto a las grandes corporaciones, sumado a los cambios que derivan de la competencia capitalista y las políticas de reestructuración; obligando al abandono de las actividades y su inserción dentro de la nueva división del trabajo.

Las cadenas de producción y comercialización de los productos del cerdo es determinante en el consumo de ciertos alimentos (productos) y sirve para analizar



la fuerza de trabajo en las cadenas de comercialización, directa o indirectamente, como sucede en el caso del municipio de Mexicaltzingo. Rastrear al cerdo es conectar al municipio en prácticas laborales y alimentarias, a partir de la transformación que se deriva de las políticas neoliberales de los ochenta y la situación actual. Dicho recorrido, es histórico en un primer momento, para continuar sobre el impacto ecológico y epidemiológico.

No podemos negar el origen del animal y los procesos económicos, sociales, culturales y políticos que lo envuelven. A su vez, la situación de su producción en la actualidad es controversial en cuanto a su impacto ambiental y sus efectos en la salud.

A continuación, se presenta un breve recorrido desde la aparición del cerdo a la selección de las razas comerciales, implica demostrar las condiciones que hacen del animal un producto rentable comercialmente y alimento esencial de las cocinas y dietas<sup>11</sup>; hay sin duda un gusto por la grasa y carne de puerco<sup>12</sup>.

Sin embargo, también es necesario hablar sobre los riesgos de consumirlo en exceso o de los que derivan de su crianza intensiva (Wallace, 2020). Será interesante relacionar el espacio territorial del municipio con los procesos históricos del cerdo, ante la característica de la región del Valle de Toluca como productor y comercializador de derivados (chorizo, chicharrón, queso de puerco, entre otros); aunque responde a los procesos económicos más actuales.

La articulación entre cerdo e industria lleva a situar las reconfiguraciones alimentarias y laborales en el municipio, precisamente porque cambia la vocación (práctica) laboral, lo que significan nuevas formas de obtener, posicionarse y

---

<sup>11</sup> Se puede decir, que existe también un rechazo, de ahí que sea un animal profano en algunas religiones, por ejemplo, el judaísmo (Harris, 2008) o en el catolicismo en ciertas fechas (la vigilia en cuaresma).

<sup>12</sup> Smil, Václav (2022) discute en, “¿Deberíamos comer carne? Evolución y consecuencias de la dieta carnívora moderna”, sobre la dieta carnívora, desde una postura histórica evolutiva, en tanto, la preferencia por la carne como ventaja conductual y física. El consumo de la carne repasa las diversas etapas históricas humanas en su búsqueda por apropiarse del alimento, incluso en el salto de la sociedad nómada a una sedentaria. Es claro, que este proceso tuvo efectos en las formas de cocinar y elaborar los platillos, por lo tanto, el gusto por la carne es también cultural.

acumular capital; pero también emergió el cambio en la cultura alimentaria, al introducir los alimentos que producen y comercializan; al tener acceso y preferencia por la carne en comparación a la vida agrícola limitada. Sin olvidar, el papel que juega la industria en la modernización alimentaria (alimentos procesados y ultraprocesados) (Bertrán, 2018).

Puede ser el corte o embutido de cerdo en el plato, algo tan natural para los integrantes de las familias en el municipio. Al alimentarse se mantienen con vida, se nutren, incluso se integran a la mesa. Es el lado poliédrico de la alimentación (Gracia, 2010). Sin percatarse, la proteína animal se obtiene del ave, rumiante o cerdo, enfatizando lo limitado del sistema agroalimentario y el papel de la agroindustria en la producción, transformación, distribución y comercio de la carne. Son los animales o “productos” con gran demanda a nivel global. La producción intensiva los condena a ser animales de consumo sin derechos y, al sufrimiento, justificando el reclamo social, político y ambiental contra la industria (Singer, 2018).

En ese mismo plato, la carne cocinada con la salsa de chiles, tomates y condimentos han pasado a ser platillos típicos del municipio<sup>13</sup>, que nos advierte precisamente el origen del cerdo y la nueva vocación laboral; consumir cerdo es opción viable al agregarse dentro de las escalas de comercialización, para la reinención de una actividad laboral adscrita dentro de las esferas capitalistas de la agroindustria; el trabajo que llega al municipio es residual y condenado al inestable mercado. La transformación que tendrá el sector agropecuario en la apertura comercial neoliberal (la porcicultura, el agro, y demás actividades), remodela los espacios, empresas, consorcios locales incluso las comunidades conectadas a estas dinámicas.

Para los habitantes del municipio, el cerdo es el animal que además es alimento o insumo para los productos que comercializan. Su arribo establece el antes y el después, transformando el municipio agrícola en uno chicharronero, incluso dedicado a la producción, comercio y reventa de derivados de cerdo. Sin notarlo,

---

<sup>13</sup> La carne o partes del cerdo cocinados con específicas salsas dan como resultado platillos como el cerdo en chile verde, en mole verde, en chile rojo y demás combinaciones. Lo versátil del cerdo en la gastronomía es evidente.

las reconfiguraciones laborales y alimentarias que actualmente definen a Mexicaltzingo e interesan a esta investigación. Reconocer la aparición del cerdo, distinguiendo por una parte el lado histórico, y por otra lo político económico, nos aproximan a las dinámicas globales en el que se sitúa el municipio.

### **2.3.1 La historia de la carne y grasa porcina**

“Quien quiera saber si el hombre es el descendiente modificado de alguna forma preexistente, empezará probablemente por averiguar si el hombre varía, aunque sea muy poco, tanto en su estructura corporal como en sus facultades mentales”  
(Darwin, 2021: 3).

La evolución del ser humano y el consumo de la carne están estrechamente ligados desde la aparición de los primeros homínidos<sup>14</sup> al homo sapiens, no es que seamos totalmente diferentes a otros mamíferos, incluso compartimos un origen con los primates como el chimpancé o el gorila<sup>15</sup>. Sin embargo, gozamos de cierta singularidad, en rasgos como la locomoción bípeda, el pensamiento simbólico y la posesión de un gran cerebro. Este último rasgo, potencializado por el consumo de la carne (Pérez, 2006; Urrego, 2014; Hernández, 2020; Agustí, 2021).

Para Agustí (2021), la obtención de alimentos, el manejo de objetos e instrumentos en la vida salvaje condujo al bipedismo de los primeros homínidos, posteriormente el crecimiento del cerebro cuando tuvieron acceso a la carne; primero de la carroña, luego de la caza hasta tener el control a través de la domesticación<sup>16</sup> (Figura 11). Los primeros homínidos van a trascender al emplear instrumentos y posteriormente al descubrir el fuego. De acuerdo con Urrego (2014), al asar la carne suceden tres cosas: disminución en el tamaño del intestino, disminución del tamaño de los dientes

---

<sup>14</sup> En lo que si hay certeza es en que el hombre pertenece a la familia de los homínidos (primates homínidos) integrados por orangutanes, chimpancés, gorilas y el ser humano (Hernández, 2020).

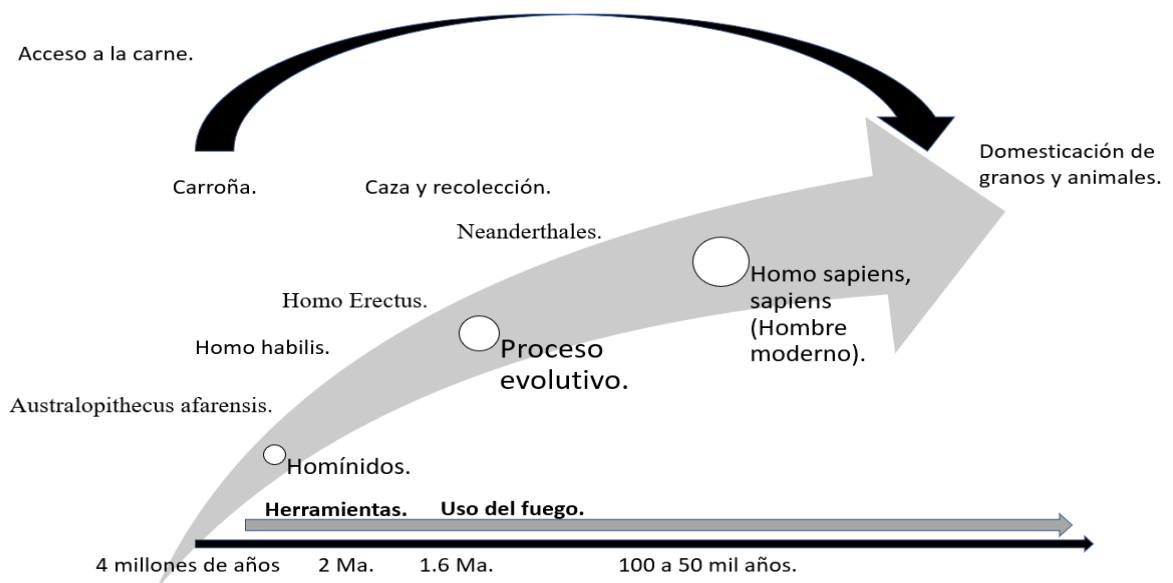
<sup>15</sup> Compartimos el 98% de nuestro genoma con el chimpancé (Urrego, 2014: 13), otros datos sostienen un 99% con el chimpancé africano y el gorila (Pérez, 2006: 9).

<sup>16</sup>La domesticación de animales y granos es decisiva en el paso del nomadismo al sedentarismo, posibilitado por el proceso evolutivo del hombre moderno.

y el aumento del cráneo. Factores esenciales para el desarrollo del lenguaje y capacidades cognitivas superiores a otros seres vivos.

Así pues, en la figura 11 se describe el acceso a la carne, en tanto, el hombre evoluciona y emplea la tecnología para volverse eficiente en la caza. Por ejemplo, el homo habilis demuestra capacidades en la construcción de herramientas, pero en el homo erectus es una característica más clara. “Este homínido, al descubrir el fuego, revolucionó la manera de alimentarse y pasó a convertirse de vegetariano a omnívoro” (Hernández, 2020: 10). La necesidad de obtener el alimento fue precisando cambios en las formas de organización social y en aspectos culturales. Por ende, es trascendental para la evolución del homo sapiens, sapiens. Debemos advertir, sobre la relevancia de la recolección para la sobrevivencia y el origen de la agricultura, que es igual, el paso a las sociedades sedentarias.

Figura 11. El acceso a la carne en el proceso evolutivo del hombre moderno



Fuente: Elaboración propia a partir de las propuestas de autores como Pérez (2006), Urrego (2014), Hernández (2020) y Agustí (2021), sobre la evolución humana y la domesticación de animales de tiro y consumo.

Entonces, conviene preguntarse lo siguiente, ¿La domesticación de los animales en principios fue por la carne, o por la agricultura al aportar más alimentos condujo a la crianza de animales de tiro?, en ese caso, ¿Qué nos orilló a la ganadería intensiva?

Responderemos a la primera pregunta, siguiendo las etapas históricas en que transcurren las sociedades humanas, por mucho tiempo se encuentran como sociedades agrícolas (tradicionales), solo posterior a la era industrial, el cambio económico y político incluso alimentario será cercano a la actualidad<sup>17</sup>; siendo indiscutible el papel de Europa hacia las áreas de influencia<sup>18</sup>.

Para Smil (2022), el paso de cazadores-recolectores a sociedades tradicionales, se pueden dividir en tres momentos: pastores, agricultores itinerantes y sociedades agrícolas. Esta última "... sedentarias y permanentes dedicadas a un cultivo cada vez más intensivo, cuyo exceso permitió que la minoría de la población viviera en aldeas y ciudades y, finalmente, preparará las condiciones para las economías modernas, industriales y de servicios" (Smil, 2022: 88). Siguiendo con el autor, la domesticación de animales responde a las necesidades del campo, depender del cultivo redujo la crianza de animales para consumo, convirtiendo a la carne en un alimento de prestigio, precisamente solo siendo ocasional, ya sea cazando animales silvestres o sacrificando a los más viejos (una vez finalizado su etapa como fuerza laboral).

La domesticación de ciertos animales silvestres tuvo como fin la producción agrícola; en tanto, el crecimiento demográfico, como las sociedades simples a complejas y el asentamiento de ciudades, fue posible solamente por la agricultura. Para Fischler (2015), es lo que resuelve la paradoja del omnívoro. A partir de la producción agrícola se obtiene mayor diversidad de alimentos, lo que resuelve lo complejo de la alimentación humana. Pues, la obtención de nutrientes, vitaminas y minerales resulta de diversas fuentes alimentarias. Así, la limitación de la carne puede comprenderse por el sistema económico que perdura desde el neolítico hasta

---

<sup>17</sup> No sugerimos que las sociedades tradicionales hayan desaparecido, pero su desplazamiento dentro del orden económico fue potencializado por los sistemas económicos de mercado.

<sup>18</sup> El descubrimiento europeo de continentes como América, África y Asia desencadenó un proceso colonizador e imperialista desde finales del siglo XV hasta mediados del siglo XX. La aparición de la industria (Revolución Industrial) en el siglo XVIII será decisiva para la transformación, distribución y comercialización de los alimentos en la actualidad; el origen, aunque incipiente, de la agroindustria.

principios de la edad moderna. Incluso sucede con las culturas mesoamericanas que no desarrollaron actividades pecuarias<sup>19</sup>.

La adaptabilidad del ser humano ante los límites trascendió en dietas o hábitos alimentarios revestidos de tabús. A todo esto, Marvin Harris (2008) con su materialismo histórico, describe las bases económicas y culturales que prevalecen en torno a la vaca en la India, que lejos de ser de un alimento, se sacraliza por su importancia económica. Entonces, el deseo por la carne no fue sustituido completamente, sino, pasó a ser un bien de prestigio de costo elevado (Smil, 2022).

Por supuesto, la carne es un alimento necesario, pero si retomamos la segunda pregunta: ¿qué nos orilló a la ganadería intensiva?, nos centramos en el factor que revolucionará la productividad del sector hasta la agroindustria del presente. Al mismo tiempo, el acceso a la carne se vuelve parte de la demanda global; proceso que estuvo exclusivamente bajo las condiciones locales del territorio, para abrirse al libre mercado en siglos recientes. Además, los procesos históricos van caracterizando al sector agropecuario, por ejemplo: los países europeos con una larga tradición en la producción y consumo de productos cárnicos, en tanto, la introducción en los países latinoamericanos ocurre solamente después de la Conquista y la Colonización española (Barrera, 1996; Bavera, 2011).

La aparición de la agroindustria interesa por las condiciones globales en la producción y comercialización de la carne; en esas dinámicas surgen oportunidades económicas para algunos municipios (es el caso de nuestro espacio de estudio).

A todo esto, en la figura 12, se establece la relación existente entre América y Europa a través de su descubrimiento y su consecuente conquista, en ese lapso se transita a la economía de tipo mercantil, en adelante mantienen una cierta

---

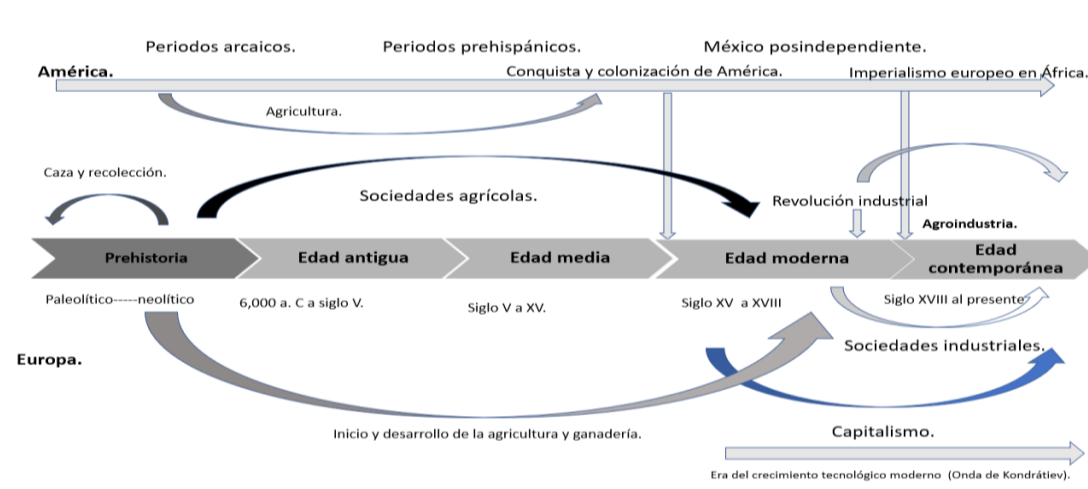
<sup>19</sup> En cuanto a la domesticación de animales en Mesoamérica, se suele reducir a dos especies (el perro y el guajolote), sin explicar la relación con otros animales, sin embargo, el proceso en el nuevo mundo, es diferente al euroasiático (selección y experimentación para la obtención de linajes), al ser caracterizado por el manejo y crianza de animales, ejerciendo control sobre los territorios, propiciando cotos de caza o prácticas de cautiverio o semicautiverio, por ejemplo, de conejos y aves (Corona, 2022).

reciprocidad en intercambios, incluyendo la introducción del sector pecuario. No obstante, en el siglo XV continúan siendo sociedades agrícolas.

A finales del siglo XVIII, la Revolución Industrial produce el gran cambio para la transición alimentaria y laboral. A su vez, en la figura 12 se observa los efectos político-económicos en el imperialismo europeo en África, el auge del capitalismo incluso las innovaciones tecnológicas modernas, conduciendonos a las sociedades industriales y (más adelante) a las posindustriales.

El crecimiento de las zonas urbanas, la tecnología y la industria enfocada a la producción y comercio de los alimentos concreta la agroindustria moderna. La era de la carne<sup>20</sup> subyace en la productividad más intensa de la historia humana, traduciéndose en un fácil acceso a su consumo ante sus diferentes presentaciones y cada vez integrada a las cocinas. La necesidad por la carne se ha resuelto, aunque la respuesta tiene un impacto en el ambiente y en el desarrollo de los territorios; en efecto, en el desplazamiento de las formas tradicionales del sector agropecuario.

Figura 12: La transición a la era de la carne



Fuente: Elaboración propia a partir de la evolución humana, el capitalismo histórico de Wallerstein y el régimen alimentario neoliberal (Andrade, 2021).

<sup>20</sup> La era de la carne la ubicamos a mediados del siglo XX; aunque sus inicios se encuentran a finales del siglo anterior. Para ser precisos entre 1950 a 1980 se desarrolla el crecimiento de la industria, y posterior a esto, el auge en el mercado global. Sucede a la par el crecimiento de la porcicultura a nivel mundial y lo inverso en lo nacional.

Las dinámicas productivas y comerciales del cerdo aperturan la actividad laboral del municipio de Mexicaltzingo, por lo tanto, situar el origen del animal es describir el proceso histórico y económico inherente, efectuando al mismo tiempo, una separación entre la producción nacional y las condiciones globales actuales. El cerdo como alimento es también análisis del cambio en lo gastronómico, político y cultural. El recorrido entre el mundo europeo y nuestro país, es la llegada del animal y su integración a la cultura alimentaria de los pueblos.

En apartados posteriores profundizaremos en lo que hemos llamado la era de la carne. El cerdo será diseccionado, y cada parte se convierte en una actividad en específico para el municipio, pero por más fragmentado, nos obliga a cuestionar sobre la formación de los nichos laborales como parte de la división internacional del trabajo.

En consecuencia, la razón de la domesticación de este mamífero es su agradable sabor al cocer su carne o al crear platillos con su piel y órganos<sup>21</sup>, a diferencia de otros animales, fue siempre su carne y grasa (Smil, 2022). Algunos funcionaron como animales de tiro, transporte o para obtener otros alimentos (huevo, leche), si observamos la figura 13, el proceso de domesticación ocurre en un determinado tiempo, el cerdo es de las primeras especies; en América se tiene el caso del guajolote y el perro (Corona, 2022). La domesticación puede traducirse en la selección de un número determinado (y descartando otras).

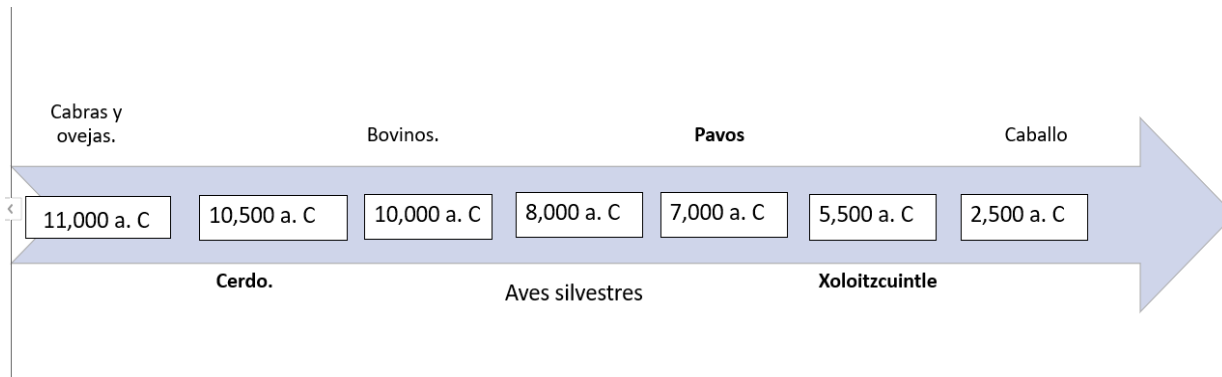
De acuerdo con Smil (2002), deben cumplir con los siguientes rasgos: reproducción en cautiverio, docilidad, productividad y crianza en espacios controlados. Si volvemos a darle otro vistazo a dicha figura, son precisamente los mismos animales con mayor envergadura para la industria de la carne.

---

<sup>21</sup> El cerdo es apreciado por la carne y grasa que se traduce en el sabor, el marmoleo y características bioquímicas que han encajado en la gastronomía de diversas cocinas. La versatilidad del animal es que se obtiene por un lado carne, pero con sus entrañas, sangre, cuero y retazos otros alimentos (Macias, 2009: 42).



Figura 13: Domesticación de la carne



Fuente: Elaboración propia con información proporcionada por Smil, Václav (2002).

El cerdo pertenece a la familia de los suidae, descendiente del jabalí (*sus scrofa*)<sup>22</sup>, aproximadamente hace 9,000/10,500 a 1500 a. de C, se dio su domesticación en Oriente y Asia<sup>23</sup>. Los procesos adaptativos fueron similares a otros animales, pero sobresalió las ventajas en el costo-beneficio de su crianza (Harris, 2008), fijando su destino junto al del hombre (Castro, 2007: 14). En efecto, en las cocinas y en las dietas de la historia humana (Macias, 2009).

La evidencia arqueológica se muestra en la figura 14, la presencia del animal en la cultura egipcia<sup>24</sup> y romana<sup>25</sup>, en esta última data la aparición del jamón y la posición de privilegio de asistir u ofrecer un banquete a base de cerdo.

La relevancia del cerdo durante la Edad Media será más clara y con mayor presencia en las dietas del territorio italiano: primero por la crisis demográfica y agrícola; segundo por la influencia de los pueblos galos y germánicos (López, s/a:

<sup>22</sup> Del género sus se deriva el cerdo céltico (*Sus scrofa*), el cerdo asiático (*Sus vittatus*) y el cerdo ibérico (*Sus mediterraneus*). Este último de origen africano e introducidos en todas las regiones del sur de Europa y más adelante al continente americano (Linares, Linares y Mendoza, 2011: 98).

<sup>23</sup> La aparición del cerdo en México se da al mismo tiempo la del hombre europeo, antes del conocimiento de un nuevo continente, este animal ya domesticado acompañaba a los tripulantes españoles, quienes lo introducirían con miras de generar el sector pecuario entre 1829 a 1835 (García, 2018; Díaz, 2019). La conquista y la introducción de muchos otros alimentos es central para hablar sobre el cambio en la cultura alimentaria de los pueblos originarios en México (Adame, 2012).

<sup>24</sup> La tesis de Flores, María (2017) "El uso ritual del cerdo en el Egipto grecorromano", ofrece el examen de la tipología del sacrificio de estos animales en la religión del Egipto grecorromano.

<sup>25</sup> De acuerdo con López (s/a), la importancia del cerdo data antes de la Edad Media, de Roma se tiene registros de la producción anual en sus abundantes bosques de bellotas, no obstante, existía también una preferencia por la carne de oveja. Enlace: [https://fmvz.unam.mx/fmvz/imavet/1999\\_2/img99\\_201.pdf](https://fmvz.unam.mx/fmvz/imavet/1999_2/img99_201.pdf).

5-6). A partir de los siglos III y IV, la extensión de la crianza hacia otros reinos europeos. En la baja Edad Media (XIV y XV), la ganadería imprimió carácter a la existencia del recién formado reino de España, una economía fundamentalmente pecuaria (Zapatero, 1997).

Figura 14: Ostracon: escena de cría de un cerdo



Fuente: Imperio Nuevo, dinastías XIX-XX (ca. 1295-1069 a.C.) Deir el Medina Museo del Louvre, tomado de Flores, María (2017).

Pues bien, de acuerdo con Quirós (2013) desde los siglos X y XII, el consumo de carne es significativo. Aunque las prácticas de manejo (pastoreo) no cambian, incluso después de la Conquista de los pueblos mesoamericanos. La gastronomía europea es resultado de siglos de crianza, producción y consumo heredada a los pueblos vencidos; una de ellas es la charcutería. Los recetarios de la época muestran los pasos para elaborar platillos con el cerdo, como: sopa de ajo, salpicón<sup>26</sup>, potajes<sup>27</sup>, salchichas, morcillas o lechones<sup>28</sup>. En cierta medida, los alimentos que se integran a la cultura alimentaria de nuestro país; es indiscutible la herencia que existe al comer el cerdo y el aprecio a su crianza.

El tiempo histórico que abarca la Edad Media, previo al “descubrimiento” de América (siglos XV y XVII), la pobreza y la hambruna son fenómenos característicos de los

---

<sup>26</sup> El platillo es característico de los tres estados peninsulares de México (Quintana Roo, Yucatán y Campeche), en el sentido de revolver los ingredientes, el primero de origen español tiene al jamón como proteína animal, en el platillo peninsular se suele hacer de chicharra de cerdo (chicharrón) o carne de animales silvestres (Venado, jabalí o tepescuincle) mezclando rábano, cilantro, tomate, chile habanero.

<sup>27</sup> Revisar: Nola, Ruberto de (1525) *Libro de cocina / cõpuesto por maestre...* de muchos potajes y salsas y guisados para el tiẽpo d[e]l carnal y de la q[ua]resma .... - Toledo : por Ramon de Petras : a costas y despensas de Diego Perez Dauila ..., 1525. - 71, [3] h. ; 4º: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000061324&page=1>

<sup>28</sup> Revisar: Martínez Montañón, Francisco (1611) *Arte de cocina, pasteleria, vizcocheria, y conserueria*. En Madrid: [8], 317, [10] h., [1] h. de lám. ; 8º: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000010713&page=1>.

países europeos. “Al cabo de unos años de la conquista de América, se fueron viendo las consecuencias económicas, especialmente bajo la forma de unas riquezas metálicas que irían convirtiéndose en el pilar fundamental de la política imperial española durante este siglo. La afluencia de metal alteró el panorama financiero<sup>29</sup>” (Molero, 2018: 182).

El consumo de carne se vuelve preponderante en la clase media y alta (al no verse constreñidos de consumir en pequeñas cantidades), lo que dio origen a los diferentes agentes de producción y comercio (criadores, carniceros, mercantes). La ganadería se convierte en actividad económica para ciertos sectores (Baras, 1991). Esto explica porqué más adelante, cuando se concreta la Colonia, las actividades pecuarias tendrán gran relevancia en la economía interna en la Nueva España.

Paralelamente, el cerdo viene de la mano con la aparición del hombre europeo, aunque el intercambio de especies ganaderas es más amplio (Ayala, 2018:55). En 1493, Cristóbal Colón los introduce a Santo Domingo y Cuba (Castro, 2007: 15). Entre 1510 y 1511 inicia la importación a Cuba de animales con fines económicos. Las primeras haciendas para la crianza de bovinos se concretaron dos años después. De acuerdo con Pérez y Valcárcel (2014), la introducción del cerdo al resto del continente americano sucede al ser parte del entramado cultural, económico y alimentario de España, eso explica por qué el cerdo los acompaña durante sus proyectos de invasión en territorio americano.

Del Río (1996), en su análisis plantea que durante sus diversas batallas es el alimento predilecto para los soldados. Fue el mejor animal que se adaptó a las zonas colonizadas en las Antillas, sobre todo en Cuba, que terminó funcionando como base militar y de reabastecimiento para los diferentes proyectos de conquista (del Río, 1996; Pérez y Valcárcel, 2014).

---

<sup>29</sup> Molero (2018), explica que el crecimiento de la economía en España en los siglos XVI y XVII, tuvo como efecto la migración a las zonas urbanas, el crecimiento acelerado y sin control, provocó la falta de condiciones de higiene y el desempleo, al no poder absorber la oferta de trabajo, contrajo la precariedad de la sociedad española.

Para la Conquista de México, recordemos que se intentó conquistar tierras cercanas a Cuba; en el área peninsular, la cultura maya fue agresiva y en diferentes ocasiones expulsaron a los ibéricos (comandados primero en 1517 por Francisco Hernández de Córdoba y después en 1518 por Juan Grijalva). “La tercera de esas expediciones involucró a más de 600 soldados castellanos al mando de Hernando Cortés y desembarcó en Zempoala, cerca del actual puerto de Veracruz, en abril de 1519 (García, 2018: 171).

El cerdo aparece en el México prehispánico después de la caída de Tenochtitlan, a través de Cortés y su pretensión de ser criador de cerdos (Matesanz, 1965). Le fue otorgado el marquesado del valle en 1529, aunque cuatro años antes se había instalado en el valle *Matlatzingo* (actualmente el Valle de Toluca) donde el cerdo se adaptaría al medio ambiente y prosperará la producción de jamones, chorizo, tocino y chicharrón<sup>30</sup> (León, 2002; Vélez, 2017).

Para Ruz (2019), el Valle Matlatzinco es donde se introduce y cobra valor la ganadería, aunque dicha zona era adecuada para las actividades económicas en la Época Prehispánica, sobre todo para el cultivo de maíz. El papel de Cortés, como se mencionó antes, fue decisivo al introducir los diferentes sectores agropecuarios, pero singularmente el porcino. “Otros españoles lo siguieron y se inició una transformación del valle que afectó tanto a la agricultura tradicional como a la explotación de los recursos lacustres” (Ruz, 2019: 37). La prosperidad de las diferentes actividades caracteriza la región como productora de cárnicos y dedicada a la crianza de animales (hasta en nuestros días) (León, 2002; Vélez, 2017; Ruz, 2019).

Según Matesanz (1965), la introducción de la ganadería resolvió el problema de la dependencia en suministros con las Antillas. El sistema de encomiendas impuesta después de la Conquista facilitó las condiciones materiales a las cuales estaban acostumbrados los españoles (alimento, estilos de vida, entre otras) (Matesanz,

---

<sup>30</sup> Las técnicas y conocimientos para la elaboración de los diversos productos de cerdo son de origen español, aunque posteriormente el ingenio, la creatividad y la reinención en las diferentes regiones se ha traducido en los sabores originales, por ejemplo, el chorizo toluqueño (Quintero, Santillán Dublán, et. al, 2011).

1965). En 1531, la prosperidad en la crianza del cerdo había descendido tanto como los precios, dejando de ser una actividad económica rentable.

La preocupación se centró en la crianza de ovinos y bovinos<sup>31</sup>. Ante el desabasto de carne de estas especies, se presentaron las ordenanzas conocidas como “obligaciones”, con el propósito de asegurar el abasto de carne para la república de españoles (Galindo, 2014).

La ganadería será una actividad de gran impacto para los pueblos originarios, al modificar el ambiente, lo social, lo económico, lo cultural y alimentario. “Los efectos de los animales introducidos por los españoles tal vez fueron más perjudiciales que la propia irrupción de los europeos como propietarios de tierras de cara a la población indígena durante el siglo XVI” (Ruz, 2019: 39).

En este apartado se ha propuesto un recorrido desde el origen de la carne y, la llegada del cerdo a América hasta la región del Valle de Toluca; la crianza, destace del animal, la producción de embutidos (longaniza, queso de puerco, obispo) y del chicharrón guarda una herencia colonial (León, 2002). Sin embargo, se debe distinguir entre los antecedentes históricos y el impulso económico que tendrá la porcicultura en décadas recientes, que será determinante en la vocación laboral dentro del municipio de Mexicaltzingo. Hasta ahora, se ha descrito el origen del cerdo, pero queda por explicar el crecimiento de la actividad porcicultora a mediados del siglo XIX; donde transcurre el cambio en las regiones productivas y la posterior anexión del municipio.

### **2.3.2 Aparición de la industria y selección de razas**

La industria de la carne se reinventa a través de la innovación tecnológica. Ser competitivo en el mercado global, exige adecuarse a la demanda de cortes más magros y con menor grasa, la elección del animal debe ser redituable en peso, crecimiento y con menores costos. Las empresas multinacionales entre sus

---

<sup>31</sup> La cría de vacas y ovejas es posterior al cerdo, en parte, por el aprecio a la carne y la baja demanda por este último, fue el catalizador en 1525 para el inicio de su crianza, aunque el aumento se da hasta 1838-1840 (Matesanz, 1965; Ruz, 2019).

estrategias expanden sus granjas, cadenas de procesamiento y distribución a zonas con mayores facilidades, lo que origina mayor productividad. La elección de la raza es central para el aprovechamiento y las demandas actuales; incluso para adaptarse a la crianza intensiva.

Las diferentes razas porcinas se pueden dividir por su producción (paternas y maternas): la primera con énfasis en la calidad de la carne (rendimiento magro y grasa dorsal) y en la velocidad de crecimiento; la segunda enfocada en mejorar la reproducción de las camadas, producción de leche, precocidad sexual (Montero, Martínez, Herradora, et. al, 2015; Paqui, 2021).

Otra forma de dividirlos es, magros y grasos, en otros términos, por la calidad de la carne o el porcentaje de grasa (Yarza, 1969). Es importante señalar la selección artificial, diferenciando al cerdo que llega de los barcos españoles, y las razas creadas para fines industriales, en esto, subyace la división entre el proceso histórico y el cambio económico del mercado global.

Del género *sus* se deriva el cerdo céltico (*Sus scrofa*), el cerdo asiático (*Sus vittatus*) y el cerdo ibérico (*Sus mediterraneus*). Este último de origen africano e introducidos en todas las regiones del sur de Europa y al Continente Americano (Linares, Linares y Mendoza, 2011: 98). Deriva de ella, la raza criolla mexicana conocida como xpelón en Yucatán<sup>32</sup> (cerdo pelón mexicano); tipo de cerdo carente de pelo, con gran resistencia a enfermedades y parásitos (Salinas, 1996; Pedraza, 2019; Hernández, García y García et. al, 2020). En América Latina se encuentran además razas como: el culino, casco de mula, cuino y entre otras, todas en peligro de extinción (Villegas, Bolaños y Olguín, 2001; Sierra, Poot y Díaz, 2005; Lemus y Alonso, 2005).

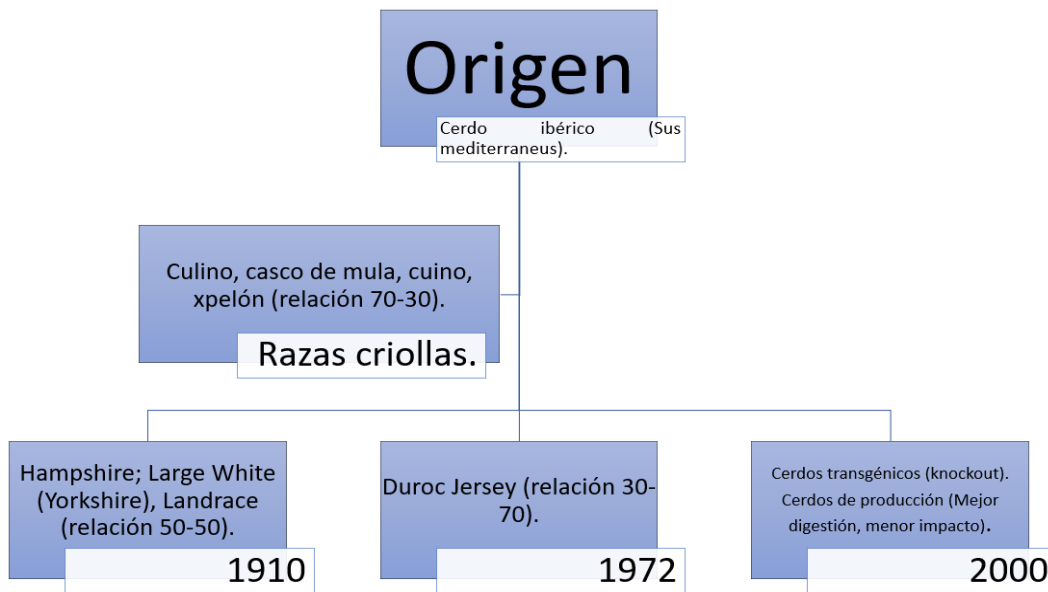
Ahora bien, la conservación de los cerdos ibéricos en España es por la producción del jamón ibérico, un gran factor, es su buen posicionamiento en el mercado. Caso contrario con las razas criollas en México y América Latina, que se enfrentan a una

---

<sup>32</sup> El sabor de su carne y grasa ha sido base de la gastronomía peninsular, para platillos como la cochinita pibil o el relleno negro.

preferencia por cerdos con gran tamaño, peso, de mayor calidad en carne y menor cantidad de grasa.

Figura 15: Selección de razas para la producción intensiva



Fuente: Elaboración propia, sobre las razas de cerdo y los multicruces para llegar a las razas actuales como sugieren autores como: Lemus y Alonso (2005).

La selección de las razas y sus multicruces siguen una lógica comercial, eso explica el desplazamiento de otras y lo intensivo de su crianza, ¡Son cerdos capitalistas!, esto lo observamos en la figura 15, la evolución de las razas especializadas en respuesta a las necesidades de las empresas, con ello, la obtención de carne y menor porcentaje de grasa; en los últimos tiempos la búsqueda de cerdos transgénicos para la aplicación médica y cerdos con mayor rendimiento pero con bajo impacto ambiental (Peñaranda y Asencio, 2008; Gadea y García, 2010).

El tiempo en que ocurre las selecciones sucede en los últimos dos siglos, pero es a principios del XX, la perfilación de las razas y sus cruces para obtener cada vez mayor productividad; para Paqui (2021), la porcicultura de México se caracteriza por el mayor rendimiento en carne a través de las hibridaciones.

## **2.4 La carne tecnificada: los riesgos y la inserción del municipio al comercio global**

El cerdo contemporáneo es muy diferente al que descendió de los barcos españoles, su piel es blanca y de tono rosado, mayor corpulencia y peso. La selección de la industria que produce miles de toneladas de carne, ¿Existen riesgos sobre el ambiente o en la salud de quienes consumen la carne obtenida a base de hormonas, esteroides y químicos? Si bien, no podemos responder a la pregunta al sobrepasar los objetivos de la investigación, lo que sí sabemos es que se trata de un producto rentable, que sigue aumentando su consumo en los países emergentes, además de ser apreciado como alimento de lujo (atlas de la carne, 2014 y 2021).

Para los habitantes del municipio de Mexicaltzingo se posibilita la capacidad para reinventar una actividad laboral tejida bajo las condiciones de la industria, que se ve fortalecida en los ochenta por la nueva política del país que se articulaba con la NDIT. En consecuencia, los avances o retrocesos de la porcicultura mexicana están ligados a los cambios de política económica en el país, lo que se refleja en la génesis del municipio chicharronero. Hasta ahora, la formación de la era de la carne sucede por las condiciones de la economía global capitalista, en cuanto al avance tecnológico, el mercado laboral y comercial incluso, de la competitividad entre regiones y países.

### **2.4.1 Política económica y porcicultura**

La carne del cerdo es coaptada por los grandes corporativos así su selección es el rápido crecimiento de un animal para satisfacer la demanda global. Pareciera que esto, es incomparable ante los riesgos ambientales, económicos y de salud, pues en el producir, distribuir y consumir los productos procesados del cerdo, se ha pasado de la cría tradicional (el cerdo omnívoro en los pastizales o alimentado en los corrales con restos de verdura, frutas y demás alimentos) a la cría intensiva, a base de pienso, aglomerados en grandes estructuras, magnificando la cantidad de los kilos ante el comercio global (Wallace, 2020).



Los siguientes números describen la conexión entre industria cárnica y el plato de nuestra mesa (condiciones que permiten a Mexicaltzingo insertarse en las dinámicas globales del cerdo). Anteriormente se ha dicho, que los principales exportadores son la Unión Europea, Estados Unidos, Canadá y Brasil; mientras México y Chile se ven favorecido en los últimos años a raíz de los 5.7 millones de toneladas de carne importada de China<sup>33</sup> lo que representó más de 50% del comercio de la carne de un total de 11.9 millones de toneladas. No se puede considerar a México<sup>34</sup> como exportador, al importar 1,546 mil toneladas de carne y exportar 466 mil, principalmente a China, Japón, Estados Unidos y Corea del Sur (FAO, 2021).

Después de todo, no sorprende que Estados Unidos, Canadá y Chile sean los principales proveedores de carne y despojos comestibles de cerdo para México (Secretaría de Economía, 2020). A propósito, la industria nacional se asienta en los estados de Jalisco, Sonora, Puebla y Yucatán<sup>35</sup>. En estos estados se aglomera el mayor porcentaje de la producción tecnificada, semitecnificada y tradicional<sup>36</sup> del país (SANDER y SENASICA, 2021). Las principales formas de obtención de carne en México son las carnicerías (55%), seguido de los mercados (21%) y por último los supermercados (11%). La Ciudad de México, junto con Veracruz, Jalisco y Puebla, son los estados con mayores índices de consumo de carne de cerdo a nivel nacional, concentrando el 51.3% (OCDE, 2019; SANDER y SENASICA, 2021 y 2022).

La industria porcina en México y en los principales países productores comparten un proceso político económico a partir de la crisis de 1929 y los efectos de la

---

<sup>33</sup> La peste porcina africana limitó su producción agropecuaria y abrió un mercado de importación de carne. Además, la transformación económica a partir del 2000 modificó sus patrones de consumo, sobre todo, en la carne (Izcarra, 2016).

<sup>34</sup> Inclusive, en los recientes porcentajes presentados por la FAO (2021), SANDER y SENASICA (2020, 2021 y 2022), México mantiene una participación considerable en exportaciones, pero no deja de prescindir de los países productores.

<sup>35</sup> Los principales estados son Jalisco (22.1%), Sonora (18.7%), Puebla (10.6%), Yucatán (9.1%) y Veracruz (9.0%) juntos aglomeran el 65.9% de la producción total (SENASICA, 2022).

<sup>36</sup> La producción de carne nacional por medio del sistema tecnificado representa 50%, la semitecnificada y la tradicional se encuentran entre el 20 o 30% cada una.

Segunda Guerra Mundial. El paso de un Estado benefactor en México significó el impulso al sector primario, una producción general y especializada en el sector agropecuario (por ejemplo, la Piedad, Michoacán). Entre 1970 a 1983 (ante la crisis del modelo de sustitución de importaciones), se dio el crecimiento y auge del sector. Al final de este periodo se abrió paso el proyecto neoliberal y se inicia la crisis del sector porcicultor nacional, en ese sentido, países como Estados Unidos, Canadá o pertenecientes a la actual Unión Europea se posicionan en el mercado internacional (Rosas, 2009; Macias, 2009).

El crecimiento de Estados Unidos en el sector porcino, “fue negativa hasta 1994, con un déficit de 88 millones de dólares; sin embargo, a partir de entonces, coincidiendo con el inicio del TLCAN, el comercio internacional de productos porcinos comenzó a generar excedentes, los cuales son cada vez mayores, llegando a alcanzar 265 millones de dólares en 1998” (Sagarnaga, Salas, Ramos et. al, 2000:10). En tanto, la producción nacional fue en descenso, a esto Rosas (2009) lo divide en: la transformación de la actividad (1984-1997) y la problemática actual (1998-2007).

La dependencia al cerdo extranjero tiene su origen en la recesión económica de los ochenta y la paulatina dependencia agrícola. A partir de la década de los setenta, los corporativos norteamericanos aprovecharon la situación de crisis para secuestrar la producción de granos, con el TLCAN se amplió aún más, con ello el arribo de empresas agroindustriales y sus productos ultraprocesados (Atlas de la agroindustria, 2019). Al convertirse Estados Unidos en el mayor productor de maíz, sorgo y trigo se potencializa su papel en el sector porcino.

Por el contrario, en el caso de México a pesar de su gran historia, tradición y diversidad de maíces, se ha vuelto dependiente del grano norteamericano (Gálvez, 2022). En consecuencia, se encareció el principal insumo, (junto al sorgo) para la alimentación de los cerdos, por lo tanto, una contracción en la producción porcina mexicana (Rosas, 2009; OCDE, 2019).

No obstante, en cuanto al sector porcicultor, se dio un reacomodo en las áreas dedicadas a su producción, por ejemplo: el caso de la Piedad, Michoacán. Para Adriana Macias (2009) representa el crecimiento, auge y desplazamiento de la producción. Para esto, encuentra claramente la cría de traspatio a principios del siglo XX; el auge en los setenta a través de la semitecnificación, y el desplazamiento en la década posterior cuando los porcicultores se ven obligados a tecnificar por completo sus granjas ante la crisis económica y la inversión de capital extranjero. A finales de los ochenta, las áreas de producción<sup>37</sup> de renombre pierden competencia y propician que estados como Yucatán, cobre relevancia a partir de la inversión privada (Sierra, Ortiz, Sierra, et. al, 2005).

Del mismo modo, el acaparamiento de las corporaciones sobre recursos como: granos, animales, tierras o combustibles tiene fines especulativos; nos encontramos ante un momento de mayor producción de alimentos con altos niveles de pobreza en el mundo. Por lo tanto, la producción intensiva del sector primario no siempre persigue el acceso a los alimentos, por ejemplo: el maíz es alternativa en biocombustible, fructuosa, y forraje para la industria de la carne. Así, tanto animal y grano son commodities con los cuales se puede especular (Aranguren, 2012). La crisis alimentaria tiene un trasfondo económico y político, sólo eso explica la producción para alimentar al ganado por un bien comercial (carne). “Pero fue la apuesta de los gobiernos por el modelo de la Revolución Verde lo que terminó de condenar al campesinado de todo el mundo” (Dutch y Fernández, 2010: 7).

El poder de los corporativos agroindustriales ejerce el control total desde la tierra, lo que se siembra, cría y quienes pueden consumirlas, en un espiral de despojo y hambruna. El sistema industrial de alimentos se ha convertido en la pérdida de los pobres y en la fuente de riqueza de las corporaciones multinacionales (Holt-Giménez y Patel, 2009: 3).

---

<sup>37</sup> En 1990 los principales estados eran Jalisco, Sonora, Guanajuato, Michoacán, Puebla, Veracruz, Estado de México, Oaxaca, Sinaloa y Guerrero, quienes concentraban el 78% de la producción (Rosas, 2009: 64). Panorama que ha cambiado en la actualidad con la aparición de empresas relevantes en el panorama nacional e internacional, por ejemplo: el corporativo Kekén.

Lo intensivo de producir agudiza el problema de contaminación, deforestación y erosión del medio ambiente, no quedando exenta la industria de la carne. La tecnificación del cerdo persigue el aumento de miles de toneladas de carne, embutidos y demás despojos, como respuesta a la gran demanda mundial.

La justificación a los procesos industriales que subyace en la aglomeración de los cerdos desde su nacimiento (lechones), una exhaustiva alimentación por etapas a base de pienso (mezcla de granos y minerales), a la par antibióticos, hormonas para acelerar su crecimiento y el aumento de peso. Al pasar 25 semanas, el resultado es un cerdo industrial de 110 a 125 kilos (OCDE, 2019: 55).

#### **2.4.2 Crianza intensiva y los riesgos ecológico-epidemiológicos**

Los riesgos de la tecnificación y la comercialización global han roto las barreras no solo económicas sino también epidemiológicas; el cerdo es un reservorio para diferentes enfermedades infecciosas (Salmonela, cisticercosis, brucelosis, leptospirosis, o la gripe porcina, incluso se cuestiona su relevancia en la transmisión del COVID 19) (Wallace, 2020).

Por otra parte, los riesgos ambientales sobre el suelo y la contaminación del agua; la biomagnificación sucede al depositar un cóctel de químicos entre sus orinas y excrementos al océano. En ese mismo renglón, el problema del efecto invernadero por las emisiones de gases. No reducir el sector ganadero industrial podría comprometer seriamente la capacidad del planeta de limitar el calentamiento a 1,5 grados Celsius (Atlas de la carne, 2021: 35).

Los siguientes casos ilustran el impacto ecológico y epidemiológico para mantener un sistema de explotación intensiva de la agroindustria: la mega granja del corporativo Kekén en Yucatán, de aproximadamente 50 mil cerdos que contamina el doble en comparación con los 25 mil habitantes de Tekax (localidad cercana a la empresa) (Hau, 2022) <sup>38</sup>. “En el caso de la gripe porcina H1N1, los culpables son

---

<sup>38</sup> Nota del periódico Por esto, consultada el 21 de noviembre de 2022 en el siguiente enlace: [Contaminación por excremento de cerdos, igual a la que generan habitantes de Ciudad Cauce - PorEsto](#)

los cerdos industriales, aunque la historia completa resulte más compleja” (Wallace, 2020: 56). La exportación de animales vivos al comercio global es difícil para un granjero local, empero, la hipótesis de que la industria porcina es responsable es tratada como algo no creíble. A pesar de la aparición del primer brote de influenza tuvo como paciente cero, al niño Edgar Hernández en La Gloria, en el Valle del Perote (Veracruz, México), cercana a las granjas de Smithfield (Lymbery, 2017; Wallace, 2020). No suena descabellado que la peste porcina africana (PPA) en 2021 sea la causa de la recesión económica en este sector en los últimos años.

El hecho de reproducir cerdos, vacas, aves y otros animales para el consumo humano; reconociendo el despojo a los pueblos, el deterioro del ambiente incluso la limitación para una soberanía alimentaria de los países, son ejemplos de las desigualdades económicas y políticas entre los diversos agentes. Las condiciones capitalistas en su fase global conectan a los países, en tanto, se polariza el mundo en norte y sur.

En suma, las actividades económicas de los pueblos imbricados en la metropolización del Valle de Toluca responden en gran medida a la Nueva División Internacional del Trabajo (Valdés y Jiménez, 2021). La actividad económica que refiere a ser chicharroneros en Mexicaltzingo depende de las empresas y colectivos nacionales e internacionales que producen el cerdo y los despojos cárnicos.

### **2.4.3 Caracterización de la región y el arribo del cerdo**

En la articulación entre la industria cárnica y la vocación laboral del municipio, consideramos la ubicación geográfica, comercial y económica como relevantes para la cabecera municipal como espacio en que se instala la infraestructura y los servicios que solventan a las diferentes unidades productivas. Mexicaltzingo pertenece al Estado de México, localizada en la parte meridional del Valle de Toluca; colinda al norte con el municipio de Metepec, al este y sur con Chapultepec, al sur y al oeste con el municipio de Calimaya<sup>39</sup> (Enciclopedia de los municipios y

---

<sup>39</sup> Los pueblos cercanos son San Bartolomé Tlatelulco, San Miguel Totocuitlapilco y Colonia Álvaro Obregón pertenecientes al municipio de Metepec; al este y sur con el pueblo de San Miguel Chapultepec, municipio de

delegaciones del Estado de México, 2018). Desde los años sesenta la urbanización de la Zona Metropolitana del Valle de Toluca mantiene una influencia sobre Metepec, Mexicaltzingo y entre otros municipios (Arteaga, 2005; Martínez, 2017).

En ese sentido, el crecimiento de la Ciudad de Toluca como área urbana es a través del corredor industrial “Toluca-Lerma”. En este caso “la Zona Metropolitana de Toluca (ZMT) ha experimentado transformaciones en su estructura territorial, derivado de la expansión de las áreas urbanas de los centros de población de los municipios que lo conforman, impulsadas por factores económicos y sociodemográficos, así como por la fuerte influencia que genera la cercanía a la ciudad de México” (Valdez y Jiménez, 2021: 2).

El municipio de Mexicaltzingo se caracteriza de tipo rururbano, relacionado con dinámicas metropolitanas, se habla de la pluriactividad de la población rural campesinos-obreros, y además no son tan cercanos como los espacios periurbanos (Martínez, 2017: 54).

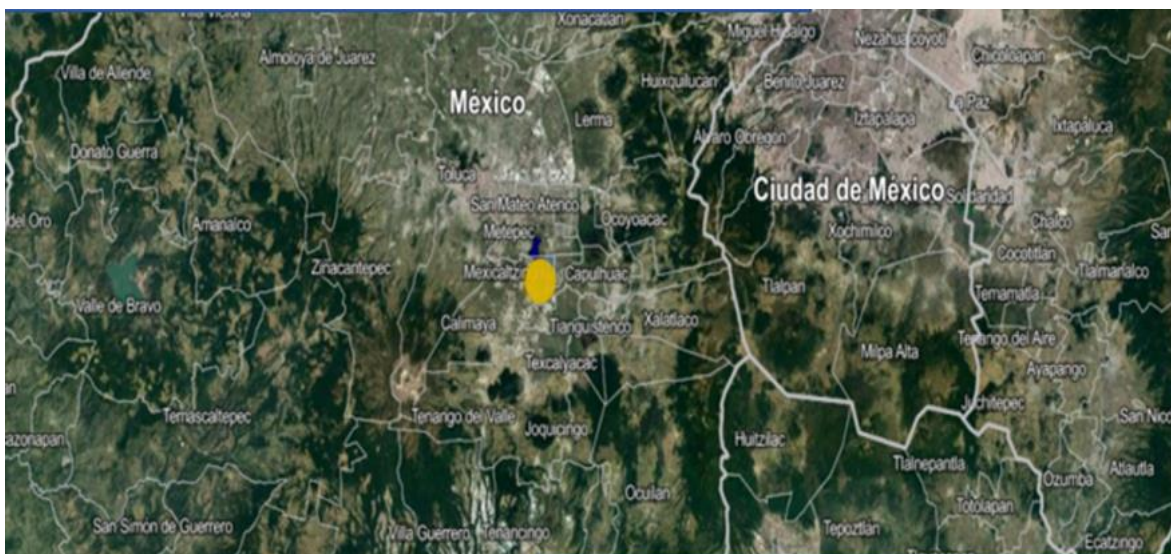
El municipio se integra a las dinámicas de la megalópolis: que indica la interacción funcional entre distintas metrópolis, la región del centro incluye siete Zonas Metropolitanas<sup>40</sup> (De Alba y Hernández, 2017: 51). Se puede decir, que existe una preeminencia en la Ciudad de México sobre el resto de las ZM (Arias, 1990: Delgado, Larralde y Anzaldo, 1999). La ubicación del municipio dentro de la megalópolis se puede ver en la figura 16.

---

Chapultepec; también, al sur, con el pueblo de San Andrés Ocotlán, municipio de Calimaya y, al oeste con San Lorenzo Cuauhtenco y Santa María Nativitas Tarimoro, del municipio de Calimaya (Escamilla, 2013; s/p).

<sup>40</sup> Las siguientes Zonas Metropolitanas conforman la megalópolis del centro del país: de Pachuca, del Valle de México, de Tula, de Puebla-Tlaxcala, de Cuernavaca-Cuautla, de Toluca y de Querétaro (de Alba y Hernández, 2017).

Figura 16: Mexicaltzingo en la megalópolis y Valle de Toluca



Fuente: Elaboración propia basada en la aplicación de INEGI.

El acceso al municipio por vía terrestre desde la capital del Estado de México es conduciendo sobre la carretera Tenango-Toluca, para incorporarse en el km 55 subiendo al puente-Juárez, para tomar desde la calle Narciso Mendoza el corredor gastronómico; o desviarse por las calles Insurgentes, Independencia, Hidalgo o Morelos para adentrarse al centro de la cabecera municipal.

La segunda ruta es desde el municipio de Santiago Tlanguistenco al conducir sobre la carretera Santiago-Toluca, para desplazarse sobre la calle Narciso Mendoza o Prisciliano Díaz González. El territorio del municipio<sup>41</sup> se conforma por su cabecera municipal, nombrada San Mateo Mexicaltzingo, y de las localidades San Isidro, Mazachulco, el Calvario y las Palmas. En la figura 17, se puede observar la concentración de la infraestructura y servicios, además de 82.76% del total de la población en la cabecera municipal (INEGI, 2020).

<sup>41</sup> Aunque de orígenes matlatzincas, solo el 0.32% de la población de un total de 13, 807 habitantes hablan una lengua originaria, como el otomí (17), mazahua (7), náhuatl (5) y matlatzinca (2) (INEGI, 2020).

Figura 17: Cabecera municipal y las localidades: Las Palmas y San Isidro



Fuente: Elaboración propia basada en la aplicación de INEGI.

En la región del valle, Mexicaltzingo es reconocido por la venta del chicharrón, carnitas, embutidos y demás derivados de cerdo y por contar con un corredor gastronómico sobre la calle Narciso Mendoza, que conecta con la Ciudad de Toluca y municipios aledaños (Fernández, 2013; Quintero, Santillán, Dublán, et. al: 2011:15). Por ello, se observan las grandes distribuidoras de cuero y/o carne, carnicerías o puestos de sancochado, chicharrón o longaniza. Su crecimiento económico es vitalizado por las relaciones con la industria cárnica. De tal manera, la nueva actividad de los agentes se abastece de materias primas a través de los servicios, la infraestructura y vías de transporte del municipio para producir y comercializar los diferentes productos derivados del cerdo dentro y fuera de Mexicaltzingo<sup>42</sup> (Vélez, 2017).

---

<sup>42</sup> La dinámica laboral del municipio nos permite hablar de una tipología de las unidades productivas y comerciales: empresario local; empresario comercial medio; empresa familiar de puesto fijo; y puesto familiar ambulante. Estrategias de producción y comercio de los agentes para reinventar una actividad laboral, con sus desigualdades económicas que reconfiguran las prácticas sociales, culturales y alimentarias del municipio. El puesto en la calle o en el tianguis (ambulante o itinerante) es la estrategia más implementada por las unidades familiares, al no necesitar de un gran capital o un espacio regulado. La megalópolis es la infraestructura y Mexicaltzingo el punto de origen de la red rizomática.



## **2.5 La vocación laboral y reconfiguraciones alimentarias a través de la carne**

El cerdo no es un animal extraño, se ha dicho con anterioridad sobre su presencia en los inicios de la época colonial en México, incluso el Valle de Toluca es de las primeras regiones donde se asienta el sector pecuario; heredando de los españoles el conocimiento sobre embutidos como el chorizo; desde esos años Toluca será conocida como ciudad choricera<sup>43</sup> (Quintero, Santillán, Dublán, et. al, 2011:12).

La actividad económica se continúa en nuestros días, pero bajo dinámicas articuladas a la producción porcina nacional e internacional, con una limitada participación de los porcicultores regionales del Valle de Toluca. Los resultados de la tesis de Mario Fernández (2013), posiciona al municipio de Mexicaltzingo como principal productor de chorizo, seguido por Tenango de Arista y Toluca. El crecimiento de la infraestructura, las vías de comunicación en las zonas rurales más la tradición charcutera del Valle de Toluca y la introducción de la agroindustria en las últimas décadas son factores que sostienen la nueva vocación.

### **2.5.1 El Cerdo fragmentado en la diferenciación de las prácticas laborales. Hacia una tipología de unidades productivas y comerciales de los productos del cerdo**

El panorama del Valle de Toluca se va caracterizando de la apropiación de los procesos de elaboración de productos, como es el caso de "... la cecina de Yecapixtla, el chicharrón de Mexicalcingo, el chorizo de Oaxaca, el obispo de Tenancingo; así como el queso de tompeate, las longanizas y los chorizos verdes y rojos del Valle de Toluca" (Quintero, Santillán Dublán, et. al, 2011: 15). Mexicaltzingo, aunque es conocido por el chicharrón de cerdo se han establecido estrategias comerciales y productivas de otros derivados como la longaniza, queso de puerco (tompeate), moronga, manteca, grasas; pero las carnitas, es uno de los principales alimentos que ha agregado a las unidades familiares (Vélez, 2017).

---

<sup>43</sup> Incluso en nuestros días mantiene el apelativo, por ejemplo: el equipo de fútbol de primera división "Toluca FC" entre sus miembros/seguidores se autoreconocen como diablos rojos o choriceros de Toluca. Sin embargo, el área de producción del producto cubre diez municipios aledaños a la metrópolis (Fernández, 2013).

La siguiente nota de campo, a pesar de ser corta, describe el trabajo de la familia Vázquez, al conectar el cerdo industrial con el municipio.

6 de marzo del 2022

Observación participante

L.A.S.A

#### Desplazamiento a la Ciudad de México

Amanece, son las 5:00 am, me traslado al domicilio de la familia Vázquez, es una mañana fría, a -5 centígrados. Se hace un recorrido por el corredor gastronómico del municipio de Mexicaltzingo, gran parte la conforma la cabecera San Mateo Mexicaltzingo, mientras en sus periferias se ven ubicadas sus localidades o colonias. En el corredor gastronómico se instalan puestos de chicharrón, carnitas, restaurantes o distribuidoras de sancochado, carne o cuero. A unos minutos de llegar a la colonia arboledas (perteneciente a Calimaya, algunas de las familias son originarias de Mexicaltzingo), pasa un tráiler aprovisionado de 150 a 200 cerdos. “El olor a cerdo, el olor a dinero” repienso sobre una ocasión que me platicaban sobre el valor de criar y de venderlos en carnitas, “No apesta, huele a dinero” me comentó en su momento: “el Águila”; un comerciante de la localidad. Al llegar a la casa todo estaba listo, eran apenas las 5:20 minutos. Un día antes han “cargado”; subir todo a la camioneta para partir a su puesto de los domingos (en una calle en la ciudad de México). Antes han pasado a darle de comer a un cerdo, encerrado en una pequeña sauda (zahúrda) improvisada. Comenta el señor Vázquez: “ahí estaba un perro, luego fue una bodega, ahora el puerco. Ese puerco lo compré para que se comiera las sobras, para luego hacerlo carnitas y venderlo, es dinero...”

En el discurso del colaborador, el cerdo es un animal monetizado, susceptible de transformarse en dinero, donde criarlos es un medio para obtener materia prima, es decir, transformarlo en mercancía, pues se encuentra enganchado a los procesos industriales, donde el precio es regulado por el mercado. La crianza de traspatio en la localidad es significativa, pero no es la principal, para obtener carne y cuero, aquí es donde cobra importancia la agroindustria, representada en las firmas corporativas. Es pertinente diferenciar ambas materias primas, a partir de los productos y unidades productivas-comerciales en el municipio.

El cuero es la piel del cerdo, materia prima importada de la industria nacional e internacional. El proceso artesanal del sancochado; el cuero una vez secado, rayado y cocido en manteca del animal, resultan laminas que serán prensados para su transportación (sancochado). Para ser tronados (fritos) en manteca a altas

temperaturas, esponjando la lámina (sancochado) para obtener el chicharrón. Vélez (2017) divide el proceso de elaboración en 17 pasos, desde la obtención del cuero hasta la venta.

En la figura 18 se observan dos aspectos relevantes: las distribuidoras locales de carne y cuero; en segundo lugar, los logotipos de las empresas nacionales e internacionales en el municipio.

Figura 18. Las distribuidoras locales.

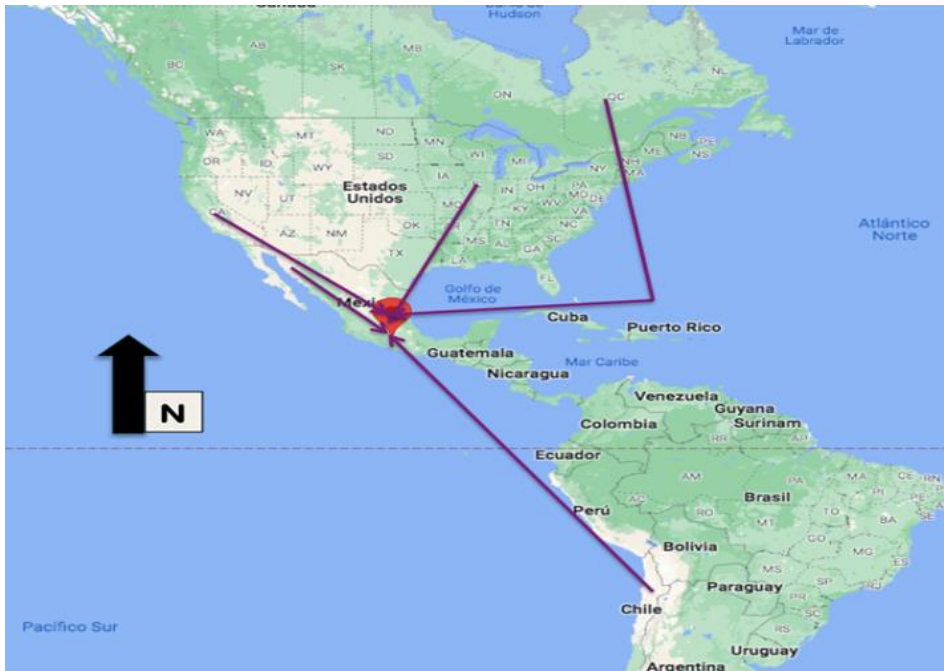


Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo, en septiembre de 2022.

Las empresas relevantes para el comercio del cuero provienen de los principales países exportadores (se observan las banderas en la foto); algunas de ellas, involucradas en problemas ecológicos y de salud (anteriormente mencionadas). Las internacionales como: granjas Carroll (conformada por AMSA<sup>44</sup> y el grupo Smithfield), F. Menard (de Quebec en Canadá), Agrosuper (de Chile), SWIFT, Hylife, Smithfield, Farmland y Trim-rite, inc (de Estados Unidos). Por otro lado, las nacionales: Kekén, Norson (Agroindustrial del norte) y Kowi (OCDE, 2019: 58-61).

<sup>44</sup> Agroindustrias Unidas de México (AMSA).

Figura 19: Origen y arribo del cuero a Mexicaltzingo



Fuente: Elaboración propia basada en Google maps.

Los productos que se obtienen son despojos comestibles (cuero, buche, tripas, patas y demás retazos), mientras la carne en su mayoría es congelada o en menor proporción refrigerada. Las empresas internacionales tienen mayor peso en la importación del cuero. En la figura 19 se recrea la triangulación que va del origen del producto, transportado por tráilers (con refrigeración), hasta las distribuidoras locales<sup>45</sup> del municipio, para ser ofertada a los productores de chicharrón locales o externos.

Para Vélez (2017) existen dos tipos los minoristas: aquellos que procesan entre 500 kilos a una tonelada a la semana, de unidad productiva familiar, con un puesto fijo o itinerante; los mayoristas, con una producción a partir de una tonelada, son comerciantes únicamente de sancochado.

---

<sup>45</sup> Existen tres tipos de distribuidoras: la primera que es considerada como distribuidora general, al comercializar tanto cuero, carne y derivados procesados; la distribuidora de cuero, únicamente este producto; y por último, las distribuidoras de sancochado, el cuero cocinado y listo para tronar.

Los tipos de cuero pueden dividirse por la parte del cerdo que se obtiene o por el origen (industrial o híbridas) (Vélez, 2017). Así pues, las carnicerías y la compra regional del cerdo son relevantes como fuentes para obtener el cuero de tipo criollo o fresco (cerdos locales de crianza de traspatio). Por su parte, las carnicerías locales introducen al cerdo en pie (vivo), por medio de la importación del animal de las zonas porcicultoras del país; de los estados de Jalisco, Michoacán y Monterrey<sup>46</sup>; o contratos con las empresas porcinas a través de entregas semanales con las carnicerías, distribuidoras generales o unidades familiares (cuadro 1).

Cuadro 1: origen y chicharrón

Origen	Raza de cerdo	Tipo de cuero	Tipo de chicharrón
Nacional y local (opción secundaria). Carnicerías y compra regional. Compra en cantidades menores a una tonelada.	Razas puras. Criolla o cruza en su mayoría.	De pierna: con grasa. Capote (cuero completo del cerdo)	Delgado Grueso
Internacional (Opción principal). Distribuidoras locales. Compra en cantidades superiores a una tonelada.	Razas puras: Large White (Yorkshire), Landrace (cerdos blancos), Duroc o Hampshire (razas negras), entre otras (Yarza, 1969; Paqui, 2021).	De pierna: con poca y mucha grasa. De panza	Delgado Grueso

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio del 2022.

Las carnicerías tienen el objetivo de vender al cerdo en sus diferentes cortes, pero el cuero es un derivado (como la grasa, intestinos, sangre), que muchas veces procesan para su propia producción de chicharrón o embutidos (longaniza, chorizo, entre otros), incluso ofertando a los otros agentes dedicados al comercio de las carnitas o derivados. La cría de traspatio o la compra regional del animal (aunque mínima), es propia de aquellas unidades de tipo familiar dedicadas a la carnicería, a la venta de carnitas, embutidos o de otros guisos (una estrategia más recurrente

<sup>46</sup> En un caso concreto, la familia González acuden con sus propios camiones a comprarlos a las granjas de la Piedad, Michoacán, para almacenarlos en sus corrales y sacrificarlos en la semana en sus propios negocios.

en estas últimas), ya sea fijo en el municipio o en espacios externos (corredor gastronómico, mercado, tianguis); inclusive puede ser ambulante, en las calles de las ciudades cercanas como Toluca o la Ciudad de México. Identificando la siguiente tipología de las unidades productivas-comerciales que se desprenden del trabajo del cuero o de la carne.

Cuadro 2: Unidades productivas y comerciales

Tipos	Espacio comercial	Características
Empresario local.  (distribuidoras generales, restaurantes)	Fijo, en el municipio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mayor acumulación de capital.</li> <li>• Contratos con empresas trasnacionales y nacionales; compleja división del trabajo (especializada).</li> <li>• Obradores industriales de tipo mixto, para cocinar y destazar.</li> <li>• Trabajo formal (asegurados e informan ingresos y egresos al sistema tributario).</li> <li>• Distribuidoras generales, restaurantes</li> </ul>
Empresario comercial medio.  (Carnicerías, distribuidora de cuero o de sancocado)	Fijo, en el municipio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contratos con empresas nacionales e internacionales</li> <li>• Menor acumulación de capital al anterior.</li> <li>• Carnicerías y distribuidoras de cuero.</li> <li>• Obradores para destazar.</li> <li>• Suele ser en menor medida un trabajo formal</li> </ul>
Empresas familiares de tipo fijo.  (taquerías, chicharronerías)	Fijo, en el municipio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compran a los anteriores sus materias primas/ compra regional).</li> <li>• Puesto fijo en las calles o corredor gastronómico.</li> <li>• No hay sentido de acumulación.</li> <li>• Obrador para cocinar.</li> </ul>
Puesto familiar ambulante.  (Puesto en la calle de carnitas, chicharrón, longaniza y demás derivados)	Ambulante o itinerante en la megalópolis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compran sus materias primas/ compra regional de la carne.</li> <li>• Sentido limitado de acumulación</li> <li>• Obrador mixto</li> <li>• Mayor peso de la unidad familiar en la división del trabajo</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio del 2022.

Por otro lado, se encuentran los trabajadores que se emplean en estas unidades productivas y comerciales. Las especializaciones se generan según el producto y el proceso productivo de su elaboración. Asistimos a una sociedad que ha incorporado el dinero como instancia dominante de las relaciones sociales, generando una división social del trabajo que se traduce a la vez como una diferenciación social de la riqueza al interior del municipio. Las solidaridades están enmarcadas en las

formas del dinero, pues las personas aspiran, al menos ideológicamente, a convertirse en empresarios en esta actividad.

## **2.5.2 Reconfiguraciones a la cultura alimentaria**

El cerdo se debate entre una aparente idolatría y las reconfiguraciones sociales, laborales y alimentarias del espacio social. Nos hace parafrasear a Marvin Harris (2008), sí la porcofilia (el amor a los cerdos), es el aprecio a la carne, grasa y sabor del puerco bajo condiciones ecológicas, económicas y productivas, para ser un alimento “bueno para comer”. O bien, las condiciones comerciales son efecto de la demanda global por la proteína de origen animal<sup>47</sup> (alimento natural o procesado), por lo tanto, apertura para la vocación laboral del municipio. La sacralización al cerdo, de quién provee un empleo, pero que lejos de alinearlos al trabajo flexible en las urbes, les valida la reinversión de una actividad económicamente rentable, apareciendo la distinción de ser alguien dentro y fuera de Mexicaltzingo; los altos ingresos, se han transformado en nuevos estilos de vida.

Un colaborador comentaba (Trabajo de campo, 2021-2022): “el cerdo igual da para comer”, en la sacralización, no deja de ser un alimento que produce otros (a diferencia de Harris, donde la vaca sagrada es intocable), la cultura alimentaria se ve así reconfigurada por el fácil acceso a la carne y productos; si antes (en su vida agrícola) se podía comer habas, ahora se le acompaña con la carne o con embutidos (Figura 20).

El puerco es un cheque al portador de fácil transformación en dinero, en productos o en alimentos, no es extraño que el trueque funcione cuando dos agentes intercambian ya sea cuero<sup>48</sup> por una deuda. Ante esto, nos contaba una entrevistada: “Hace poco intercambie un kilo de carnitas por un molcajete, a él le

---

<sup>47</sup> La demanda de la carne no es exclusivamente la del cerdo, sino también otros animales que se incluyen dentro de las actividades ganaderas como: bovino, ovino, caprino, avícola y entre otras.

<sup>48</sup> El cuero es la materia prima para el chicharrón o para las carnitas (tacos de cuerito), una tonelada tiene un precio de alrededor de 20, 000 a 25, 000 pesos.

convino, por ejemplo: las carnitas están a 300 el kilo y el molcajete en 200. Por eso digo que se fue contento, le di también salsas” (trabajo de campo, 2022).

La presencia del cerdo se ve agregada en las tradiciones y costumbres, es el alimento deseado y esperado, marca distancias entre quien puede ofrecerlo; legitimando el poder económico y social. Incluso, los agentes con mayor posicionamiento han participado en la pretensión política; ya sea postulándose o apoyando a un candidato para la presidencia municipal.

Figura 20: Habas con costillas de puerco



Fuente: Elaboración propia, a partir del trabajo de campo en Mexicaltzingo en septiembre del 2022.

Nos preguntamos: ¿Qué circunstancias hacen del consumo del cerdo (carne y productos) un riesgo para la salud tanto para quien consume o ha reinventado una actividad laboral? O bien, ¿Cómo los estigmas del consumo del cerdo son reinterpretados por los agentes del municipio?

En ese sentido, la porcofobia, que básicamente es aborrecer al cerdo (Harris, 2008, 38), nos trae a la mente, a un animal sucio, regordete, de gran apetito, perezoso, con un olor pestilente y que puede contaminar de suciedad al tacto; la viva imagen de varios pecados capitales ¡Nadie quiere ser tachado de ser un cerdo! Pero, nos



recuerda una doble interpretación, por una parte, el filete en nuestra mesa y en segundo el animal de donde proviene.

Por lo contrario, en nuestra actualidad no convivimos con una piara de cerdos<sup>49</sup>, empero, el municipio se encuentra en una encrucijada entre la demanda y la agroindustria. Por lo tanto, el cerdo es apreciado y se niega el proceso que lo convierte en taco o chicharrón. En efecto, en lo local los estigmas son repelidos al transformarse y venderse como alimentos, es la fuente del trabajo y elemento hecho parte de la identidad. Los slogans comunes: ¡Ricas carnitas! ¡Chicharrón de cerdo, calentito y crujiente! ¡Carne de calidad y fresca! Son formas de reivindicar no solo al cerdo, sino también las prácticas de alimentación en lo local.

La reconfiguración de la cultura alimentaria del municipio, aunque refiere diversos factores como ambientales, nutricionales, económicos, políticos o sociales, deseamos aproximarnos al riesgo inherente en el acceso a la carne y los productos que se obtienen. De la dieta agrícola a una nueva; abierta a prácticas sociales, alimentarias y laborales mediadas al trabajar con alimentos de grasa (carne, grasa y aceite de cerdo). Aunque, el objetivo es producir mercancías, no quedan ahí sino llegan al plato y a los hábitos de alimentación.

La carne de cerdo de crianza tecnificada que ha pasado por todo el proceso de su alimentación bajo estrés, aglomerados, con tratamientos específicos hasta su transportación y sacrificio (Ladwig, 2020:34). Como resultado es una carne no saludable, alta en pesticidas, antibióticos y hormonas (Hyman, 2016). La necesidad de proteína animal puede ser una costumbre, por convención social o por cuestión de paladar, aunque puede ser sustituida y dosificada, prevalece la lógica del consumo, al no ser equilibrada y excesiva, se vuelve poco saludable (Ladwig, 2020).

Los peligros en consumir embutidos, es la incidencia en las mujeres de padecer cáncer colorrectal, al ser fuente de proteína de bajo costo (Santamaria y Bekelman, 2021). Sin embargo, (la carne) también contribuyen a la ingesta de grasas, ácidos

---

<sup>49</sup> Como describe Rappaport (1987) en su libro "Cerdos para los antepasados. El ritual en la ecología de un pueblo en Nueva Guinea"

grasos saturados (AGS), colesterol, sal y otras sustancias que, en cantidades inapropiadas y dependiendo de una amplia variedad de factores, pueden tener consecuencias negativas para la salud. A todo esto, están asociadas a enfermedades cardiovasculares, cáncer, obesidad y diabetes tipo 2 (Olmedilla y Jiménez, 2014: 1199).

Figura 21: venta de chicharrón en la calle



Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en septiembre del 2022.

El abuso de la carne puede ser renuente al agregarse por completo a sus actividades económicas, sociales, culturales y alimentarias. En la figura 24, el puesto ambulante o itinerante es la estrategia de las unidades familiares para agregarse a la actividad económica, al desplazarse en espacios externos al no tener cabida en el municipio.

Lo que demanda establecerse por días de trabajo (de uno a tres días) con jornadas de aproximadamente 17 horas. Aquí aparece “la dieta laboral” al optar por alimentarse de los productos que venden o consumir de los puestos aledaños. Realizando las tres comidas del día de productos cárnicos, fritangas, gaseosas y comida rápida. Este hecho, la de incorporar el cerdo (insumo de trabajo) en la dieta, indica el cambio de actividad primaria agrícola a uno de tipo comercial.

La cocina resiste en el sentido de mantener su herencia gastronómica, mientras los productos cárnicos se han agregado con facilidad. La carne ha posibilitado que alimentos como las calabazas, la papa, demás vegetales se consuman, pero siempre como acompañantes, por ejemplo: papas con chuleta, chicharrón en salsa verde o carne frita con frijoles. La práctica de las comidas familiares entre semana (los fines de semana es de trabajo), permite la comensalidad. Sentarse a la mesa o ser invitado, es una muestra de aprecio, en ocasiones para demostrar el poder económico, social o político.

La gran mesa, por preferencia a los platillos base al cerdo o la res, con grandes porciones y ollas de guiso; es una muestra de lo fructífero del ser chicharronero, vendedor de carnitas o de cualquier derivado de cerdo. Por lo tanto, son usuales los temas en la mesa sobre los precios del cuero o la carne, la caída de las ventas o compartiendo información sobre los insumos o temas relevantes sobre el municipio y sus amistades.

Los capítulos III y IV se profundizará sobre dos aspectos diferentes pero conectados, la vocación laboral a partir de la carne y las reconfiguraciones alimentarias, que detonan en dietas con alto consumo de proteína y grasas de origen animal, aunado al cambio alimentario directamente de la globalización (modernización de las cocinas), la inestabilidad del sector agropecuario y las políticas económicas neoliberales.

En suma, la carne de cerdo y sus derivados es la fuente de la actividad laboral en el municipio, pero con un peso relevante en las reconfiguraciones alimentarias que, unidos a otros factores económicos, políticos y culturales son decisivos para los hábitos de alimentación.

### ***Capítulo III La Nueva División del Trabajo en el municipio de Mexicaltzingo.***

#### **Des-tacados taqueros y comerciantes de chicharrón**

Los surcos de maíz en las milpas de las periferias de la cabecera municipal recuerdan que se trata de una sociedad con un pasado o arraigo agrícola de la que se podría pensar tuvo una estructura de prácticas laborales sustentadas en la agricultura y una estructura alimentaria sustentada en los bienes o productos del campo. A partir de los años ochenta se afianzó otro tipo de prácticas laborales y de alimentación por causa de las cadenas globales de la agroindustria del cerdo y el establecimiento de las distribuidoras y carnicerías locales.

Por consiguiente, el mito-relato de origen describe a un primer intrépido agente deseoso de hacerse un trabajo, sin saberlo, estaba bajo las determinantes estructurales de tipo económico-político que se reflejan en las transiciones que ocurrían en el país y en el mundo. En una década vertiginosa que se abre a la globalización y las políticas neoliberales formalizando las bases de la Nueva División Internacional del Trabajo (NDIT). Por lo tanto, la articulación entre la estructura global y la agencia individual cobra sentido para la explicación empírica en el ámbito local.

Este capítulo tiene como objetivo la descripción de la nueva actividad laboral, para analizar su origen y la consolidación de la transición laboral, que ha llevado a cambios en las prácticas sociales y alimentarias del municipio. Se divide en cinco subapartados: primero la descripción etnográfica del municipio recupera las bases estructurales del cambio laboral, que trae el dejar de ser campesino para dedicarse a la producción y comercio de los derivados del cerdo. Con la génesis del trabajo, nos referimos a la nueva sociedad que nace con la aparición del cerdo como fuente del autoempleo y de las distintas unidades económicas. La caracterización del municipio es ampliada respecto a la localización y la utilidad para las estrategias comerciales de las unidades económicas asentadas en lo local o desplazadas hacia

las metrópolis de Toluca, Ciudad de México, Cuernavaca, entre otras, caracterizadas por sus redes rizomáticas de tipo megalopolitano.

La estrategia del ambulante conecta y es desigual respecto a quienes pueden asentarse en el corredor gastronómico y la capacidad de acumulación de capital económico. La convierte en la opción más empleada entre los agentes que se agregan a las bondades del cerdo.

Por su parte, en el segundo subapartado se expone la base familiar de las diferentes unidades productivas-comerciales del cerdo. Se presenta el concepto del *enseñarse* y sus diferentes etapas, desde la principal unidad familiar, responsable de agregar, heredar y continuar entre sus miembros los diferentes capitales. Exponiendo el habitus de sus prácticas laborales y sociales. El enseñarse se vuelve una cuestión interiorizada, es dividida y segmentada, de acuerdo con la división del trabajo de cada unidad económica, por lo que, el aprender los procesos de la producción y comercio asegura integrar, mantener o crecer en las diferentes unidades.

A su vez, en el siguiente subapartado se centra en el obrador; espacio construido para producir y en donde se pueden enseñar a labrar el cuero y la carne. El obrador como área de trabajo y la cocina para la elaboración de los alimentos, conduce a la división sexual del trabajo. Al mismo tiempo, es la pequeña fábrica para la producción de las mercancías y la base integrada en cada una de las unidades comerciales, en función específica de los productos que ofrecen. Se caracterizan los tres tipos más habituales.

En tanto, en el cuarto subapartado se describen las materias primas (cuero y carne) la relación con los productos que se desean y los que se derivan, para analizar la división del trabajo de cada unidad productiva y económica.

Por último, la diferenciación de la riqueza se presenta a través de la posición de los agentes en las unidades productivas, es decir, la jerarquía laboral ha posicionado a los propietarios y sus familias dentro de lo más alto de la escala, por el contrario, los empleados se ven incrustados en la parte más baja. En consecuencia, ha orillado a

las familias del municipio a incursionar en el puesto ambulante para participar en la vocación laboral, con ello generar capitales para la legitimación de su posición social.

### **3.1 La transformación de la actividad laboral en el municipio: como pasaron de agricultores a chicharroneros**

Las prácticas laborales del municipio trascendieron del campo a la producción de chicharrón y productos derivados, con el impulso de la política-económica neoliberal, a finales de los setenta y profundizada en los noventa a través del TLCAN en México; resultado de la crisis de las dos décadas anteriores, en su último intento por impulsar económicamente al país a través del petróleo (Menéndez, 2005, Gálvez, 2022). “La producción de cárnicos en México se vio afectada por las políticas de ajuste y reestructuración puestas en práctica desde 1982, pero más severamente por la apertura comercial” (Lara y Chauvet, 1996: 31). El sector agrícola sufrió las mismas consecuencias y obligó al cambio de actividad económica de muchos pueblos en pos de integrarse a la nueva división del trabajo en las urbes.

Por eso, las diferentes formas de incluir o crear un trabajo está alineado a la modernidad e industrialización del país. El municipio de Mexicaltzingo da ese paso con el cerdo. La nueva actividad económica consolida la división local del trabajo con crecimiento en infraestructura y servicios, generando nuevas condiciones para alimentarse y para la reproducción social. La dependencia a los procesos globales de la carne y el cuero, sostienen en el municipio la diferenciación de la distribución de la riqueza y la identidad de los agentes; el ser chicharronero<sup>50</sup> es síntoma de progreso económico y nuevos estilos de vida para las diferentes clases sociales.

La localización de Mexicaltzingo conecta con la red comercial del mercado regional de alimentos a base de cerdo hacia las ciudades cercanas (metrópolis de Toluca, Ciudad de México, Cuernavaca). Describir el origen del municipio, la infraestructura

---

<sup>50</sup> El ser chicharronero confunde al encasillar a un único proceso productivo en el municipio, aunque más adelante se detalla que se recoge una amplia tipología de unidades que desglosan igualmente una compleja división del trabajo. Lo interesante es que muchos se asumen como chicharroneros cuando solo es la punta del iceberg de una diversificada producción de bienes y formas de comercializar.

y los servicios, es al mismo tiempo, la producción de los bienes de consumo que comercializan interna y externamente en el municipio. No obstante, algunas problemáticas medioambientales de la actividad económica son: los residuos de la grasa, el crecimiento de la cabecera municipal y la expansión a otras localidades. Las soluciones suelen ser a medio plazo, como la regularización de los obradores<sup>51</sup> y la construcción de obradores en las colonias menos pobladas.

Ahora bien, en el capítulo anterior se ha ubicado al municipio en la región del Valle de Toluca, entre dos metrópolis (Toluca y Ciudad de México), aglutinadas a una conformación más amplia, De Alba y Hernández, (2017) llaman megalópolis. La extensión territorial del municipio es de 11.416 Km<sup>2</sup>; en comparación a las localidades vecinas que la rodean (Toluca, Metepec o Calimaya<sup>52</sup>) es de menor tamaño. Empero, la actividad que actualmente desarrollan se sostiene de la capacidad de sus distribuidoras que han firmado contratos con las empresas porcicultoras, del rastro municipal, además de la localización, vías y medios de transporte; que son claves para la circulación y comercialización de las materias primas y la producción local.

Agregando a lo anterior, desde la época prehispánica la ubicación en el Valle de Toluca ha representado estratégicamente una forma de agregarse a las redes comerciales (Ruz, 2019), al circular bienes de diversas regiones, sus suelos fértiles, abundantes recursos naturales; originando en el siglo VII d. C, el crecimiento poblacional del Valle Matlatzinco (García, 2004). El municipio de Mexicaltzingo de orígenes matlatzincas, ha convivido con otras culturas como la otomí, mazahua, entre otras. La conquista mexicana entre 1474 y 1476 fue posicionando la cultura náhuatl en el valle y reduciendo la matlatzinca (Quezada, 1996; García 2004; Menegus 1991). La conquista española en 1560 agudizó la disminución de la

---

<sup>51</sup> El obrador, es el área de trabajo donde se concentran los materiales, los insumos y el procesamiento para obtener el sancochado, las carnitas, longaniza y demás derivados. Es el espacio para la elaboración de las mercancías. Encontramos tres tipos, el primero se constituye de uno a dos cazos para “cocinar”, el segundo de una mesa para destazar (descuartizar en partes al cerdo) y máquinas para elaborar embutidos (longaniza), el tercero es una combinación de ambos.

<sup>52</sup> El área de extensión del municipio es comparable a Atizapán (6,920 Km<sup>2</sup>), Chapultepec (10,450 Km<sup>2</sup>), San Mateo Atenco (12,580 Km<sup>2</sup>), entre otros. No obstante, el más pequeño es Papalotla.

cultura<sup>53</sup> en el Valle, a partir de las haciendas que tuvieron siempre como objetivo la acumulación de las tierras, resultado en la pérdida de presencia en la región para los matlatzincas.

El municipio es población fundada en la conquista mexicana por Axayácatl (1475), de ahí que su nombre, deriva del náhuatl Metztlī, y signifique “El lugar donde habitan los mexicanos distinguidos”. Pasó de ser un territorio adjunto a Calimaya a municipio, el 8 de octubre de 1869. En el transcurso del tiempo, la cabecera fue conocida como Xan Matheutzin Mexicaltzingo hasta el nombre actual de San Mateo Mexicaltzingo (Palacios, 1998). La localización está en un área de crecimiento urbano desde los años cuarenta, sigue siendo clave para la actividad económica en el presente tanto para el crecimiento interno del municipio como para las estrategias comerciales de las unidades familiares al exterior.

La nueva actividad económica es privilegiada para aquellos que se han situado en el corredor gastronómico o dentro de la cabecera municipal. No tanto, para el emprendimiento de las familias, en sus prácticas laborales, recurren a la estrategia del puesto ambulante, al construir redes comerciales hacia la metrópolis de Toluca, Ciudad de México, Cuernavaca y entre otras.

Hay que ver una distinción entre quienes se posicionan desde el municipio, y quienes lo hacen al salir a comercializar, pues esto explica las redes laborales, incluso la división local del trabajo. Para lograrlo nos centramos en la infraestructura y servicios que son determinantes para la producción y comercio de los productos; procesos diferentes pero vinculados a las prácticas laborales de chicharroneros, carniceros, distribuidores, entre otros.

La megalópolis sustenta el comercio exterior de los agentes con base al ambulante y en menor medida en espacios fijos. En lo local, Mexicaltzingo es

---

<sup>53</sup> La cultura Matlatzinca tiene en San Francisco Oxtotilpan perteneciente al municipio de Temascaltepec, uno de los últimos reductos poblacionales adscritas a ella (García, 2004). La población de Mexicaltzingo no se consideran parte, incluso tienen una referencia negativa sobre su origen cuando de progreso se refiere, es decir, de un pasado sin inventiva para el comercio y de una vida de campo, que no calza con la realidad actual, el mote de “guarín” refiere a un estado que priva de una vida moderna o atraso económico incluso intelectual.



relevante como centro distribuidor y productor para municipios de alrededor. Es un centro de suministro por la oferta de materias primas como el cuero, la carne o la grasa; principalmente por las distribuidoras y carnicerías. Es productor por los procedimientos y materiales en la elaboración de embutidos y productos derivados; centrado en los obradores de las unidades familiares y distribuidoras (cumpliendo doble función).

Para las unidades familiares producir es participar dentro del comercio megalopolitano, del intercambio se obtienen ingresos para la reproducción de las prácticas sociales, culturales y alimentarias. La prosperidad económica de los agentes se mide por la capacidad de sus obradores y el volumen de su producción.

A todo esto, para Vélez (2017) existen minoristas y mayoristas (en el caso del chicharrón); en este último, se agregan aquellas empresas que funcionan como distribuidoras de cuero y producen su propio producto. Además, las empresas mayoristas se sitúan en lo local y las minoristas son aquellas que se desplazan y se establecen fuera del municipio.

En consecuencia, el comercio externo aglomera a más agentes con menos capital, el acceso se da al desplazarse a las ciudades o municipios, al usar la infraestructura urbana y la ampliación de la red de carreteras; los consumidores de sus productos se encuentran en la densidad poblacional de las ciudades.

En efecto, la calle, los tianguis o los mercados son espacios para los días de trabajo. La trayectoria hacia las ciudades de Toluca y la Ciudad de México se pueden caracterizar como una red rizomática, donde el centro es Mexicaltzingo y la megalópolis como la infraestructura para dichos movimientos o la interacción funcional entre distintas metrópolis (González, 2014).

El municipio se convierte en el espacio de lucha, por el poder económico y político sobre el territorio entre los diferentes agentes, quienes pueden acumular capital y diversificar en sus empresas y producción, frente aquellos que buscan participar dentro de las cadenas con menos ventajas y seguridad. La división del trabajo se divide en estos dos segmentos, quienes forman parte de las empresas o de las

unidades familiares. La posición económica en muchos casos los obliga a encadenarse a la actividad en desventaja, pero singularmente los empodera pues terminan apropiándose de un “negocio”.

Las unidades familiares son centrales en nuestro discurso al reconstruir, en parte, el proceso que ha consolidado a las principales distribuidoras, a la par, las dinámicas comerciales como préstamos, formas de venta o endeudamientos como mecanismos de sometimiento o de control de dichas empresas sobre los agentes con menos oportunidades.

Las condiciones para obtener, producir o comercializar dentro y fuera de Mexicaltzingo, únicamente es posible por las distribuidoras que han acaparado los contratos con la agroindustria. El vivir a partir del cerdo conduce al comercio y producción que absorbe gran parte del día, los lleva a consumir las mercancías y agregarlas a la dieta cotidiana (incluso continuar las desigualdades invisibilizadas). Ahora suena más profundo cuando el informante comenta al respecto: “*uno puede hacerse un taquito de lo que se vende*”.

Del mismo modo, ubicamos la principal área comercial y cómo se conecta a los espacios de producción (obradores) de las unidades familiares. En el corredor gastronómico, se observa en ambos lados de la calle Narciso Mendoza (Figura 22), distribuidoras de carne, cuero o de sancochado<sup>54</sup>, aunque también carnicerías, taquerías, puestos de chicharrón, fondas y restaurantes; la cabecera municipal funciona como otra área comercial, al distribuirse una diversidad de negocios.

Los espacios de producción se encuentran en las diferentes unidades productivas-comerciales (unidades familiares y empresas); el aumento y desplazamiento de obradores en el municipio se produce por las unidades familiares, en respuesta a la regularización por parte del gobierno municipal<sup>55</sup> o por el crecimiento de sus

---

<sup>54</sup> La carne y el cuero son esencialmente los insumos para la elaboración de todos los productos en el municipio, ya sea para las carnitas o el chicharrón, o lo que se desprenda para elaboración u obtención de la longaniza, la manteca, las grasitas o los desperdicios que suelen venderse como lamparilla (huesos, residuos de manteca).

<sup>55</sup> Los desechos de trabajar con la carne y el cuero del cerdo son principalmente residuos del aceite/grasa animal (manteca), huesos y demás restos, aunque se venden la mayoría de ellos como “lamparilla”, el

actividades comerciales. La regularización se plantea ante los problemas por los residuos, la contaminación del aire o problemas respiratorios debido al humo de los hornos. En cuanto al encarecimiento de los predios en la cabecera municipal y al no contar con el espacio para construir un obrador que resuelva las necesidades productivas y comerciales, los desplazan a colonias periféricas. Efectuando el poblamiento de estas áreas, por ejemplo, la colonia San Isidro.

Figura 22: Corredor gastronómico



Fuente: Elaboración propia basada en Google maps.

Un espacio en el corredor comercial en la cabecera municipal se tasa en elevados precios, generando su expansión comercial fuera del área de la cabecera municipal. En tanto, el centro del municipio se vuelve un área exclusiva para los agentes con alto poder adquisitivo, precisamente el paso de agricultores a chicharroneros sitúa un antes y después sobre el territorio, al ya no depender de la temporalidad del campo, sino de la producción y en el valor de los espacios de venta. Por ejemplo: acceder a un puesto fijo sobre el corredor gastronómico o en la cabecera municipal tiene un alto costo y mayor competitividad, en comparación con aquellos que tienen

---

deshacerse de estos por la alcantarilla o el drenaje, ha ocasionado problemas a la administración del gobierno local, sobre todo por la falta de trampas de grasa en los obradores (Plan de desarrollo, 2009-2012; 2013-2015).

que salir a otros lugares, se ven en una situación de desventaja por la inestabilidad del ambulante.

El municipio se ha reconfigurado por la productividad y el comercio de los productos, se ha instalado servicios e infraestructura, como el rastro municipal, distribuidoras comerciales, sistema de carreteras y transporte público que conecta con los diferentes municipios y ciudades; ya sea para consumir, laborar, recrearse u obtener servicios de salud. La prosperidad económica de las diferentes clases sociales va consolidando prácticas sociales y alimentarias en Mexicaltzingo, como una forma de prestigio y legitimación a sus estilos de vida<sup>56</sup>. Así mismo, el cambio de la nueva actividad laboral no nada más se traduce a nuevas formas de obtener dinero, sino de conformar grupos que compartan intereses para separarse del colectivo y distinguirse entre los agentes.

La génesis de la nueva vocación se remite a la aparición del cuero y el procedimiento para transformarlo en chicharrón y la paulatina inclusión de otros productos, para la actual división del trabajo en las diferentes unidades productivas-comerciales en lo local. El mito-relato establece un antes y después, de ser campesinos a hacedores de chicharrón y derivados de puerco. Un entrevistado decía “del paso de la tierra a la grasa<sup>57</sup>”, porque se abandona el campo por un obrador, antes estaban a pleno sol ahora al calor del fuego de los hornos. Es el relato compartido colectivamente que socializa el origen de la actividad laboral con cualidades de mito (González, 2007).

La aparición del cuero se remonta, de acuerdo con los entrevistados, entre la década de los ochenta y noventa; coincidiendo con las políticas económicas

---

<sup>56</sup> Esto ocurre con lo educativo, recreativo y de consumo de la siguiente forma: a pesar de contar con una preparatoria, suelen acudir a otros municipios, mientras lo recreativo y el consumo se observa en los desplazamientos a las plazas comerciales o supermercados en Metepec y Toluca, lo que va diferenciado a los segmentos a partir de sus posibilidades, generando cierta distinción entre los agentes.

<sup>57</sup> Cuando el entrevistado señala *la grasa*, no solo se refiere al tipo nutriente o al término usual para señalar a las clases de lípidos, sino al puerco y sus derivados, representado en el cuero (puerco) y la manteca (derivado). Al trabajar a diario con el cerdo (o partes del animal), se impregna de grasa, de manteca o del olor mismo del animal; “Se trabaja con la grasa o se llena de grasa”. Esta alusión al cerdo, cómo gran benefactor, nos recuerda al caso de las vacas sagradas en la India estudiadas por Marvin Harris, solo que aquí sí tienen una clara noción de su uso económico y en todas las ocasiones terminan en el cazo.

neoliberales (Rosas, 2009; Macias, 2009; Gutiérrez, 2020). En las narraciones sobre el origen de la nueva vocación relatan la transición de una sociedad cerrada a una abierta; a los estilos de vida que actualmente sustentan. El mito-relato se refiere a la historia transmitida, socializada y compartida sobre la génesis del chicharrón en el municipio, que han difundido y apropiado; el relato que realza el progreso a partir de la nueva actividad laboral.

“Antes la mayoría no tenía dinero, sí comíamos porque por ejemplo mi papá era campesino y mi mamá se dedicaba en la casa, se hacía la milpa y se cultivaba lo que se iba a comer, pero no alcanzaba para más, no se tenía las casas de ahora y el centro era muy diferente; sí ahora se tiene dinero porque el chicharrón trajo dinero, pero también es mucho trabajo, pero se gana igual”.

El breve relato es relevante, al describir el tiempo en un antes y después, esencial del mito de origen (López, 2006). Proyecta al relato en un mito al indicar el punto de origen de la nueva sociedad (González, 2007). Lo anterior se describe en la narrativa de un informante, al contarnos:

“El chicharrón viene de Capulhuac, ahí rumbo a Santiago, no se compraba (el chicharrón), lo que se compra es el cuero, lo que se trajo de ahí es el cómo hacerlo. El que empezó el negocio del chicharrón era un campesino, que se fue a trabajar ahí en Capulhuac<sup>58</sup>, se enseñó a trabajar el cuero, ponía sus sincolotes para secar sus cueros, los rayaba y los sancochaba<sup>59</sup>. Entonces acudía con su carretilla o con su diablito para traerlo eran kilos (50 a 100 kg), no como ahora que compran por media tonelada o toneladas. Él solito hacía todo, a veces lo ayudaba su mujer a vender. Su puesto era muy sencillo, lo colocaba fuera de su casa, pero ya con el tiempo empezó a vender mucho ya no solo aquí, sino que ahora se dedicaba a entregar (sancochado)”.

En el relato se expone nuevas prácticas económicas y laborales, que nos acerca a la incipiente nueva división del trabajo en lo local (rayador, sancochador, vendedores) y la articulación con el mercado global del cuero, lo que delinea la nueva vocación en el municipio. En un proceso que conlleva a las familias

---

<sup>58</sup> Capulhuac se ve agregada a las cadenas globales de la comercialización y producción, pero con la carne del borrego. En una entrevista con habitantes de este municipio, se remonta el origen a la crianza de este animal entre 1940 a 1950 pero en las siguientes décadas se introdujo el cuero de cerdo, aunque fue tan efímero ya que actualmente no se tiene noción de haber participado en esta actividad. Aunque refieren que esta actividad pasó a Mexicaltzingo donde sí tuvo una gran aceptación.

<sup>59</sup> El proceso del chicharrón se puede dividir en el secado, rayado y cocimiento del cuero (sancochado). En el puesto, se toman de una o dos láminas del sancochado y se ponen a freír en un cazo con manteca caliente, esto es tronarlo, para obtener finalmente el chicharrón.

agregarse, al replicar cada paso de la producción y comercio del producto para alcanzar los mismos resultados o para superarlos.

“Cuando esta primera familia empezó a prosperar, se interesaron por aprender, porque antes solo se tenía el campo. Aunque nuestros padres eran agricultores, muchos dejamos de interesarnos, empezamos a vender fuera del municipio, en los tianguis, mercados o en la calle en Toluca, en el D.F, en Santiago, pero también hay quienes ocuparon un espacio sobre la Narciso (Corredor gastronómico). Los primeros que prosperaron fueron colocando sus distribuidoras y ya no era necesario acudir a ningún lado para comprar el cuero o la carne. El municipio empezó a crecer, ya todos se dedicaban al chicharrón, a las carnitas<sup>60</sup>. El que a todos les guste el puerco se ve en las buenas ventas”.

La actividad económica del chicharrón abre posteriormente las puertas al mercado de la carne, agregando nuevos productos y formas para comercializarlos, con esto, las diferentes unidades productivas-comerciales en el municipio. Producción y comercio son dos aspectos diferenciados pero que han posibilitado a los agentes proveerse de un trabajo, pero sin saberlo se han encadenado a los procesos globales del cerdo. El aumento de precios en la carne se refleja en el cuero, mantener el precio de los productos que ofertan significa menos ganancias, al subir el valor de los productos se reduce en ventas, incluso contrayendo una deuda con las distribuidoras locales.

La génesis de las nuevas prácticas laborales en Mexicaltzingo son producto articulado entre la NDIT (agudizado por el TLCAN), cimentando en las políticas neoliberales en los años noventa en México (de tipo estructural) y la decisión individual por dedicarse a un nuevo tipo de actividad (la agencia individual) que posteriormente será imitada por los vecinos del lugar hasta llegar a su generalización y consolidación actual.

### **3.2 Enseñarse al trabajo, encadenarse a las nuevas formas de producir y articular el capital**

---

<sup>60</sup> La división local del trabajo se puede diversificar de acuerdo con el proceso y al comercio de los productos, de ahí que el entrevistado señala que en adelante se podrán agregar a las actividades que exige el chicharrón o las carnitas (existiendo un antes, durante y después para la obtención de estos productos).

El origen del trabajo actual es el preámbulo de la agricultura sin agricultores y del desarraigo del campesino (Bourdieu y Sayad, 2017); el cuero y la carne pasa a ocupar la centralidad, ahora se vive de producir chicharrón y derivados como: longaniza, moronga, queso de puerco, manteca, entre otros (Cuadro 3). De esta manera, es como se vuelve relevante las distribuidoras de carne y cuero en el municipio, si bien, en los años ochenta llega el cuero, solamente con la consolidación de las distribuidoras en los noventa y las primeras familias emprendedoras se fomenta la actividad en el municipio.

Se puede observar en el cuadro 3, la versatilidad de la carne y el cuero como dos materias primas de las cuales se desprenden los productos de las unidades productivas-comerciales. Por lo tanto, el cerdo es un animal comercializado ya sea diseccionado (fragmentado) o vivo en el municipio, sus principales acaparadores son las distribuidoras (aglomerando por completo al cerdo), las carnicerías (con énfasis en la carne) y las distribuidoras dedicadas exclusivamente al cuero, a partir de estos, se oferta las materias primas para el resto de los agentes.

Cuadro 3: Relación de productos derivados del cuero y carne de cerdo

Materia prima	Producto principal	Producto secundario	Productos derivados	Residuos	Manejo de los residuos
<b>Canal (puerco completo sin vísceras)</b>	Carne en cortes o partes en específico	Grasa	Grasitas, longaniza	Sangre. Pelos. Cascos de cerdo. Huesos. Residuos de manteca. Agua de la limpieza de la carne y/o instrumentos, área de trabajo	Lamparilla (basura/ venta a comerciantes dedicados a la reventa para las empresas dedicadas al jabón, gomitas, entre otras).  Depositándolo en el servicio de recolección de basura municipal.  Drenaje o áreas verdes
	La venta en mayoreo o menudeo de canales	Cuero	Chicharrón Manteca Grasitas		
		Sangre	Moronga		
		Vísceras (riñón, estómago, hígado)	Obispo		
	Cabeza, pezuña (partes no esenciales para obtener carne)		Queso de puerco		
<b>Cuero</b> <b>En capote (cuero entero).</b> <b>Delgado (cuero seccionado en partes).</b>	Chicharrón	Grasa	Manteca Grasitas	Residuos de aceite. Pelos. Restos de cuero.	

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio del 2022.

En definitiva, el ser dueños de las empresas que aglutinan al cerdo de las cadenas globales en el municipio, les permiten mayor capital económico y social en el campo productivo y social; si consideramos, "...es un campo de luchas dentro del cual los agentes se enfrentan, con medios y fines diferenciados según su posición en la estructura del campo de fuerzas, contribuyendo de este modo a conservar o a transformar su estructura" (Bourdieu, 1997: 49). Al menos ideológicamente, es lo que desean los agentes alcanzar a través del negocio de la carne.

El capital social son las redes de apoyo, las relaciones indispensables para atraer o asegurar la confianza entre el colectivo, son vínculos útiles y permanentes (Bourdieu, 1998), incluso para compartir y heredar el conocimiento sobre la práctica laboral del cerdo; en un principio en el municipio se adquiere de las primeras familias que iniciaron con el chicharrón, de igual modo, se reproducen las prácticas dispuestas en la región caracterizada como charcutera (Quintero, Santillán, Dublán, et. al: 2011; Fernández, 2013). Por ejemplo: el caso del primer chicharronero que acude a Capulhuac y ahí se *enseña*. No por ello desconocía al cerdo, sino, aprende cómo funciona la dinámica para producir y comercializar, se cuestiona y se arropa dentro del mercado y se aprovecha de sus ventajas al pactar con ellas para establecer la primera distribuidora.

El capital económico se hereda con el proceso para obtener chicharrón o derivados además de las redes comerciales y en el aprender a integrarse en los espacios urbanos. Aquí vamos a detenernos, en cómo se reproduce el ciclo de las actividades y su continuidad en las siguientes generaciones. Las unidades familiares son fundamentales para este ciclo, pues sostienen internamente la dependencia a la agroindustria. Los núcleos familiares son la fuerza productiva que reinicia cada día las dinámicas del chicharrón y su comercio, además de ser la oportunidad para agregarse a los beneficios de una actividad que aseguran es próspera.

Ahora bien, los agentes obtienen los procesos para cada producto a través de dos momentos: en primera, de los agentes externos al municipio (empleados o personal capacitado); en segundo, al agregarse como obrero en las empresas establecidas, para después reproducirlo entre sus integrantes para formalizar en su propia unidad



productiva-comercial. Con esto, la transmisión de los procesos para producir y comercializar cada producto es primordial para los agentes en la reinención de su trabajo. A esto llaman *enseñarse*, que es la decisión por agregarse a la nueva actividad laboral, pero bajo diferentes posibilidades para concretar una determinada unidad productiva.

Entonces, el municipio es considerado un pueblo chicharronero, no por la invención del producto, sino por resguardar los procesos de elaboración, además de concentrar infraestructura y servicios para el acceso a las materias primas. En comparación con las localidades (San Andrés Ocotlán, Chapultepec, entre otros) que han incursionado en la actividad<sup>61</sup>, pero se vuelven dependientes de las materias primas del municipio.

A todo esto, la autoinvención es la capacidad para aprender las prácticas laborales y la socialización del proceso productivo de las mercancías, el capital cognitivo heredado y compartido que sustentan cada unidad productiva. Para los agentes son las habilidades y actitudes para “enseñarse”: la decisión de apropiarse del proceso de producción y comercio para reinventarse un trabajo. Por el contrario, no solamente es aprender, sino acumular capital social y económico, para obtener la fórmula del éxito y diferenciador entre los agentes del municipio o externos a él (empleados, revendedores o agentes de compras).

En efecto, para enseñarse se debe nacer dentro de los núcleos familiares agregados a un tipo de unidad productiva-comercial, o bien, integrarse a la división local del trabajo del municipio; por ende, aprender empíricamente los procesos de elaboración de cada uno de los productos y las formas para comercializarlos. No tanto, bajo una relación de maestro-aprendiz, sino de la capacidad del agente por reinventar un trabajo con sus espacios, herramientas y capacidades de producción;

---

<sup>61</sup> El municipio es un centro de acopio y distribución de los recursos para la elaboración de las mercancías, aunque otras comunidades están intentando producir los mismos productos, tienen la desventaja por la limitación en infraestructura y servicios en sus espacios sociales. Además de los procesos aprendidos con los años.

en su escala más baja suele ser informal al tener la calle o tianguis como espacios comerciales.

### **3.2.1 Fases en el enseñarse: socialización primaria del trabajo, inclusión del trabajo, interiorización de la vocación, emprender/continuar el oficio y reinicio**

Las fases para que un agente se apropie de la actividad laboral va desde la socialización primaria: la inclusión del trabajo, la interiorización, el dedicarse al oficio y reiniciar el ciclo con los hijos. Las fases para enseñarse van más allá de aprender los 17 pasos del chicharrón (Vélez, 2017), no es solamente la producción, sino también la formalización de un negocio<sup>62</sup>, pero para esto deben reunir capitales (económicos, sociales y culturales) que favorezcan su posición desde el campo social. Las fases nos muestran cómo van acumulando habilidades, actitudes y la interiorización de ser comerciantes.

#### **3.2.1.1 La primera fase: socialización primaria del trabajo**

La primera fase se da dentro de la familia, el primer núcleo que enseña a los integrantes, quienes desde pequeños van jugando a ser rayadores o convertirse en taqueros, carniceros y demás oficios. Con ello, aprenden la utilidad de las partes del cerdo para obtener los diferentes productos, por ejemplo: el aprovechamiento de las entrañas, la sangre y la carne. Por lo tanto, enseñarse en la familia es adquirir el habitus para replantear sus prácticas laborales, pongamos por caso: el reconocer una calle, tianguis o mercado para instalarse, asegurar clientes para la venta al mayoreo o pactar redes de apoyo.

Es más, al enseñarse se distingue el proceso inherente en la producción y en el comercio, pues al aprender el oficio es una forma de interiorizar lo externo. “El habitus es ese principio generador y unificador que retraduce las características intrínsecas y relacionales de una posición en un estilo de vida unitario, es decir, un conjunto unitario de elección de personas, de bienes y de prácticas” (Bourdieu,

---

<sup>62</sup> La idea de un negocio, a pesar de ser informal, tiene el carácter de autonomía, al volverse sus propios jefes y contratar personal, a la par, se establecen las condiciones para que sus integrantes se enseñen.

1997: 19). Las condiciones que se formalizan dentro de las familias, es el impulso para la continuidad de lo que observan y reconocen como trabajo. Pero no es un proceso homogéneo, variable en gran medida por la acumulación de los capitales.

El habitus es un sistema de disposiciones duraderas, son estructuras estructuradas, y estructuras dispuestas a funcionar como estructurantes. La primera como esquemas de clasificación que orientan la percepción y las prácticas, la siguiente como el proceso para la interiorización, el último donde se genera y se estructura las prácticas y representaciones (Cruz, Tuñón, Villaseñor et. al, 2013).

En ese sentido, el enseñarse refiere a la interiorización de las prácticas laborales, incluso las representaciones del colectivo. A su vez, relevante en el habitus que organiza y conduce las prácticas sociales, pues a través de la interiorización del enseñarse para producir y comercializar los productos, se asegura la actividad económica para la reproducción social del colectivo.

En la formación del habitus primario, los niños aprenden de la familia para adecuarse al colectivo, en la forma de pensar, hacer y ser del agente (Bourdieu, 1998). Al ocurrir en la unidad familiar ambos procesos (productivo y comercial), se van integrando a los miembros de manera activa, eso lleva a niños y adolescentes a diferenciar entre los materiales (chaira, cuchillos, tenazas, machete y demás), etapas básicas de la elaboración o del comercio (tendiendo, recogiendo el cuero o preparando salsas o colocar el puesto), incluso participando en la compra y venta de las materias primas.

La nueva actividad laboral se sostiene del nuevo habitus, y las conexiones del cerdo con el comercio global afianza a la nueva sociedad, al aprender las nuevas prácticas laborales se descubre, se apropia y se transmite los conocimientos para desarrollarse económicamente. El habitus primario va adecuado al agente en el mundo del comercio, saben apreciar al cerdo y sus partes como materias primas que pueden transformar para generar ingresos, esto queda claro cuando un entrevistado nos decía:

“Se enseñan desde chiquitos (niños-niñas) a tender o a ir a la venta, ya les dices ve a bajar el cuero y lo planchas, pero bien planchado. Se ve la diferencia cuando no es de aquí o vienen a enseñarse ya grandes, ahí si tienes que decirles como rayar o tender, porque tender (el cuero) tiene su chiste, deben estar bien tendidos, no amontonados porque si no se seca de una sola parte, disparejo. Mi hijo yo le enseñé y ya sabe todo lo del negocio”

### 3.2.1.2 Segunda fase: inclusión del trabajo

Así pues, en la segunda fase los integrantes de la familia pasan a tener responsabilidades en la unidad productiva-comercial; deja de ser un juego para reproducir la fuerza laboral los fines de semana. A través del habitus secundario, los agentes descubren las costumbres establecidas y aprendidas, a partir de la utilidad para la actividad laboral. La constatación de sus formas de pensar, hacer y ser a través del colectivo que comparte dichas cualidades, que encuentran una condición unitaria en sus estilos de vida (Bourdieu, 1997). Aquí reposa el agenciamiento determinista, que permite romper con lo establecido para reafirmar la propia (Gutiérrez, 2021).

El abandono escolar en el nivel medio superior<sup>63</sup> suele justificarse por aportar y agregarse a la actividad laboral. En la decisión de emplearse en la producción y comercio constata la agencia, pero depende de lo aprendido para reinventarse un trabajo, de tal forma es determinado por la unidad productiva, el núcleo familiar y sus capacidades para aprender. En el cuadro 4 se organiza la relación entre las actividades y los procesos que la constituyen, entre más se acumulen y apliquen se obtienen ventajas para establecer su propia empresa.

### 3.2.1.3 Tercera fase: interiorización de la vocación

En la siguiente fase los agentes empiezan a agregarse completamente a las prácticas laborales de la unidad familiar. En el cuadro 4 tenemos dos asuntos interesantes: el primero es la articulación que existe al enseñarse y los capitales; el

---

<sup>63</sup> El abandono escolar se da en su gran mayoría en el nivel medio superior, a pesar de contar en el municipio con una Escuela Preparatoria Oficial (EPO 55), o bien, quienes deciden continuar sus estudios lo realizan en instituciones educativas públicas y privadas fuera del municipio (en Metepec, Santiago Tianguistenco o Toluca).

segundo son las diferentes unidades productivas-comerciales con relación a la especialización. En el primero se puede visualizar cuatro tipos de capitales (Bourdieu,1998): el capital económico, depositado en los refrigeradores, la apropiación de espacios fijos, itinerantes/ambulantes, materiales y recursos para el proceso y comercio de los productos; además de los bienes patrimoniales con valor que se han acumulado y se pueden heredar. El paso de un obrero que se ha enseñado, en uno o varios procesos de producción (p) y comercio (c), necesita acumular previamente capital económico, para apropiarse de un trabajo. Los agentes que heredan el capital económico tienen la alternativa de crecer; de pasar de ambulantes a un puesto fijo, o de un pequeño comercio ahora son empresarios.

Así el segundo capital es el cultural (objetivado e incorporado), dispuesto en las habilidades y conocimientos especializados, sobre asuntos de venta o empresariales con reconocimiento en lo local. El tercero es el social, que se observa en las redes de apoyo y comerciales, incluso en la capacitación para agregarse en la división social del trabajo. Son redes para aumentar el conocimiento sobre los procesos comerciales al afianzar nuevas alianzas para encontrar espacios de venta (ambulantes, itinerantes, mercados fijos) o para maximizar los procesos de producción. El último capital es el simbólico, corresponde al prestigio y la legitimación de los agentes, a partir de la unidad productiva-comercial. El habitus de los agentes responde a la acumulación de los capitales (Bourdieu, 1998), y de los procesos de producción y comercio que se han enseñado además de su participación en las prácticas sociales del colectivo, con ello legitiman su posición en el espacio social

En cambio, el segundo punto que refiere a las unidades productivas y la especialización expone la posición que ocupan los agentes en alguno de los cuatro tipos de unidades productivas-comerciales en el municipio (empresarios locales; empresario comercial medio; empresas familiares de puesto fijo; puesto familiar

ambulante)<sup>64</sup>, lo que asegura la estabilidad y el poder económico de la unidad. Por consiguiente, las ventajas y beneficios es lo que hacen más atractiva y sólida la interiorización de las prácticas laborales. La diferencia entre ser el hijo que va a heredar el capital, o al de un obrero que está enseñándose para acumular dichos capitales.

La continuidad de las prácticas laborales se hace más riesgosa para aquellas unidades productivas-comerciales que tienden al ambulante, en comparación con las que tienen un espacio comercial regulado. Sin embargo, al no enseñarse a ningún proceso o exclusivamente a uno solo, las oportunidades de afianzar una unidad productiva se reducen. Lo que sucede con la división local del trabajo que aglutina en su mayoría a trabajadores especializados en las empresas (distribuidoras, carnicerías).

#### **3.2.1.4 Cuarta fase: emprender/continuar el oficio**

El enseñar no es una cuestión exclusiva para los agentes del municipio, al contratar a empleados de otras localidades se les capacita y aprenden el oficio, ofreciendo la oportunidad para replantearse en sus municipios de origen y desplazar la actividad económica. No obstante, las capacidades se limitan a lo que pueden acumular y concretar, por ejemplo: las empresas concentran a su fuerza laboral a sectores especializados, empero, las unidades familiares involucran en todas las fases de la actividad económica. Por ende, para los agentes externos es difícil emprender en la actividad, pues enseñarse no es solamente el proceso para obtener los productos sino los diferentes los capitales que se han recuperado con el tiempo.

Por el contrario, el emprendimiento de los agentes locales es resultado del habitus y los capitales que constantemente se debaten dentro del campo productivo. Para los diferentes agentes significa invertir en su obrador, replantear sus posibilidades en las urbes incluso pactando con las distribuidoras con el fin de reinventarse un

---

<sup>64</sup> Las unidades productivas serán explicadas más adelante, consideramos en este momento marcar la relación que existe con la especialización adquirida de manera empírica, pero que distingue a los agentes dentro de cada unidad en cuanto al trabajo que desempeñan.

trabajo. Para aquellos que heredan dichos capitales, la situación se aligera por tener ventajas económicas y diferentes alternativas a la hora de emprender.

Cuadro 4: Procesos al que se enseñan y reinversión del trabajo

Tipo de actividad	Recursos	Transmisión	Obtención
<p><b>Enseñarse a (dos procesos en adelante):</b></p> <p>Al proceso y comercio del chicharrón</p> <p>Al proceso y comercio de las carnitas</p> <p>Al proceso y comercio de la carne</p> <p>Al proceso y comercio de otros derivados</p>	<p><b>Producción:</b> Obrador, Herramientas (cuchillos, chaira, machetes, palas...) y máquinas (molinos, embutidoras, sierras...).</p> <p><b>Comercio:</b> Puestos ambulantes (apropiación de la calle), en tianguis, en el corredor gastronómico, locales o mercados fijos.</p>	<p>Heredar a los hijos/hijas.</p>	<p>Al ser obreros (primeros en aprender).</p> <p>Hijos de comerciantes (el padre impulsa al hijo/hijos).</p> <p>Ligera posibilidad de no continuar la actividad laboral.</p>
<p><b>Enseñarse (de acuerdo con la actividad en el que se agreguen):</b></p> <p><i>A una etapa del proceso o el comercio del chicharrón:</i></p> <p>P: tender, recoger, rayar el cuero.</p> <p>P. Sancochar el cuero (sancocho)</p> <p>C. Instalar el puesto, tronar (obtener el chicharrón a partir del sancochado) ofertar y pesar el producto.</p> <p><i>A una etapa del cocimiento y comercio de las carnitas:</i></p> <p>P. Elegir la carne, destazar el animal, limpieza y temperatura de la manteca, sazonar y cocinar.</p> <p>C. Instalar el puesto, recalentar, ofertar y despachar la carne.</p> <p>A una etapa del proceso y comercio de la <b>carne</b></p> <p>A una etapa del proceso y comercio de otros derivados como: <b>longaniza, moronga...</b></p>	<p>Emplear en los obradores, carnicerías o distribuidoras.</p> <p>Conocimientos y especialización (fuerza de trabajo).</p>	<p>Capacitación (posible a heredarse, si se reinventa el trabajo).</p>	<p>Al ser obreros, primeros en aprender.</p> <p>Pueden apropiarse y replantar en sus propios municipios de origen.</p> <p>Alta posibilidad de no continuar la actividad laboral (transmitir a hijos).</p>
<p><b>Agentes externos (empleados, clientes, revendedores de otros lugares):</b></p> <p>Se enseña a la reventa de los productos:</p> <p>Tronar y vender el chicharrón.</p> <p>*Reventa de carne, manteca y otros derivados.</p>	<p>Cazo, base, quemador, manteca (recursos limitados).</p> <p>Compra, no producción del sancochado.</p> <p>*Negocios (mayoreo)</p> <p>Compra individual (menudeo).</p>	<p>Capacitación para tronar en la manteca.</p> <p>Se transmite entre los comerciantes</p> <p>*Conocimiento especializado (ya aprendido).</p> <p>Sin necesidad de experiencia (para consumo).</p>	<p>Al comprar sancochado, se capacita con el vendedor (externo-originario de Mexicaltzingo).</p> <p>*Con experiencia/sin necesidad.</p>

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio de 2022.

### 3.2.1.5 Fase del reinicio

En esta fase, el proceso se reinicia con los hijos, bajo condiciones que permiten reactivar las prácticas laborales. Sin embargo, la noción de enseñarse se contrae a la capacidad de agencia, no todos tienen la oportunidad o los capitales para competir, por lo tanto, de agregarse o mantenerse en la actividad económica.

### 3.3 El obrador ¿Cocina o espacio de producción?

La producción de los alimentos se realiza en un espacio destinado para el secado, cocción y almacenaje, a esta área de trabajo se le llama *obrador*, dentro de los límites del predio, pero separado de la unidad habitacional, en algunos casos, se construye exclusivamente un edificio. Para los agentes no es una cocina, en tanto se transforma lo crudo a lo cocido, existiendo un entramado de relaciones culinarias que contrastan entre sí (Levi-Strauss, 2002), el objetivo es ofertar lo que se produce<sup>65</sup>, con ello asegurarse un trabajo. Bien por el contrario, es parte de la mesa al consagrarse como alimentos de prestigio (en sus tradiciones y costumbres), “están al alcance de un taco”.

Después de todo, el obrador se construye para producir, la cocina para preparar los alimentos del día es la forma de dividir el trabajo que realizan hombres y mujeres; son las conexiones económicas, socioculturales y políticas en el que se ubican (Goody, 1995). A todo esto, el obrador es el área para transformar al cerdo en manteca, chicharrón, carnitas, grasitas, longaniza y demás productos, los bienes que intercambian en los espacios comerciales que se apropian dentro y fuera del

---

<sup>65</sup> Los alimentos que se elaboran sí terminan en el plato de los agentes, al existir una dieta “laboral” cuando instalan sus puestos fijos o ambulantes para cumplir con la jornada de trabajo (comercio de los alimentos), es natural que consuman lo que venden en el desayuno, comida e incluso como adelanto de la cena, esto se repite si tienen que acudir entre dos a tres días a la semana. Aunque esto ocurre de manera indirecta, ya que la intención es vender, pero como dicen los entrevistados “de aquí mismo se come”. Incluso es importante adelantar, la función que tiene el comercio dentro del cambio de la dieta, al estar dentro de tianguis, mercados fijos o en la calle (ambulante) pueden consumir lo que se oferta en los puestos aledaños. Nos sigue diciendo el entrevistado: “Por tiempo y trabajo, nadie trae algo hecho de la casa, sino se compra lo que venden los demás, las carnitas, las tortas; es más rápido, porque se le tiene que dar de comer a los trabajadores y de ahí uno come”.



municipio. En el cuadro 5, se representa la tipología de los obradores en las unidades familiares y empresariales, con una mayor presencia del tipo mixto.

Los obradores son el medio de producción de las diferentes unidades productivas-comerciales, las dimensiones varían conforme crece la demanda y el volumen de la producción. Por lo tanto, un obrador puede llegar a ser en un inicio una base y un cazo en el patio de la casa, para después asegurar una construcción para realizar los diferentes procesos del sancochado o los derivados (Vélez, 2017). En el cuadro se nota un obrador caliente y frío, el primero para procesar el cuero; el segundo para los cortes de la carne y su distribución.

Cuadro 5: Obradores

Tipos	Unidad económica	Compuesto
Obrador para cocinar (caliente)	Puesto ambulante/itinerante o fijo de carnitas Puesto ambulante/itinerante o fijo de chicharrón Distribuidora de sancochado Distribuidora general	De uno a dos cazos, con capacidad de 100 a 200 litros de manteca. Hornos Materiales: palas, cajas, pinzas, tambos, cuchillos para rayar.
Obrador para destazar (Frío)	Carnicerías Distribuidora general	Mesa para destazar. Herramientas: Cuchillos, ganchos, chaira, máquinas para cortes, moler o para rellenar.
Obrador mixto	Distribuidora en general Puesto ambulante o fijo de carnitas, chicharrón. Carnicerías	Cazos y mesa para destazar. Herramientas: palas, cajas, pinzas, tambos, cuchillos para rayar. Cuchillos, ganchos, chaira, máquinas para cortes, moler o para rellenar

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo realizado entre 2021-2022.

Los obradores tienen la función de proveer los productos para comercializar en las unidades económicas, de ahí que unos sean para cocinar (hacer el sancochado), mientras otros para el destace del animal (carnicería) y los mixtos se emplean en la mayoría de las familias por emplearse en el puesto familiar ambulante, al diversificar en los productos que ofertan en sus puestos; en un inicio puede ser de chicharrón para después incluir carnitas, sucesivamente más productos, así es como el puesto se vuelve mixto.

Los primeros dos tipos de obradores responden a funciones más específicas. Las distribuidoras generales utilizan los tres tipos al aglomerar más actividades; contienen un espacio para producir sancochado (obrador para cocinar), para

carnicería (obrador para destazar) y para elaborar los diferentes embutidos (obrador mixto). En la figura 23 se observa el obrador mixto de una familia de comerciantes ambulantes; vemos los hornos, los cazos, las pacas de sancochado (caja naranja) y las herramientas; en la segunda imagen el espacio para destazar y una máquina para moler carne. Es un obrador de tipo mixto, ahí se elaboran carnitas, sancochado y longaniza.

Figura 23: Obrador mixto



Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio de 2022.

El espacio de producción responde a las necesidades y demanda de las unidades productivas-comerciales; el crecimiento económico se refleja en la ampliación o desplazamiento de los obradores; una unidad productiva-comercial puede explicarse por el tamaño, el volumen de producción y la división del trabajo en el obrador. En el cuadro 6 se establece la función de pequeña fábrica que está integrada como base de las unidades productivas-comerciales. Además, la magnitud de un obrador dispone de una fuerza laboral, que puede llegar a ser compleja cuando integra más procesos.

Cuadro 6: La función del obrador en las unidades productivas

Base	Actividad productiva	División del trabajo	Unidad productiva	Espacios de comercio
Tipos de obradores.	Chicharrón (sancochado)	a). Tender-rayador b). Sancochador	Empresarios locales.	Corredor gastronómico.
	Carnitas	a). Destazador b). Cocinero (elabora las carnicas).	Empresario comercial medio.	Mercado fijo.
	Comercio de la carne	a). Destazador (deshuesar) b). Cortes c). Almacenaje/repartidores d). Mostrador	Empresas familiares de puesto fijo.	Mercado itinerante.
	Otros derivados (Longaniza, moronga, queso de puerco).	a). Cocinero (elabora los productos) b). Almacenaje	Puesto familiar ambulante	Puesto ambulante.

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo realizado en 2012-2022.

El obrador posibilita el crecimiento económico de las unidades familiares, al producir sus propios productos, sin embargo, son dependientes de las distribuidoras por las materias primas. La estrategia que han desarrollado proviene de las capacidades y capitales acumulados. El espacio en la localidad es dominado por los agentes con mayor capital económico; al instaurar sobre el corredor gastronómico y en la cabecera municipal sus carnicerías, taquerías o distribuidoras. No obstante, las unidades familiares, con mayores desventajas, se integran a la informalidad, pero produciendo sus propias mercancías o creando sus alternativas comerciales en la región. Empero, sufren de la dependencia hacia estas empresas locales dominantes de la carne.

La oportunidad más clara para integrarse a la nueva actividad económica es el puesto ambulante; por reinventar un empleo y no deja de ser una posición ventajosa en el esquema laboral del municipio. En el cuadro 7, se recrea la jerarquía en la unidad comercial-productiva articulada con el crecimiento económico y las condiciones laborales. El puesto ambulante es el nivel más bajo dentro del esquema, pero al final, consolida las bases de una cierta autonomía, a reinventarse un trabajo en la informalidad urbana tienen acceso al poder económico y social en el municipio. La prosperidad de ser comerciantes de chicharrón, sostenidos por la división local del trabajo polarizado sigue una lógica capitalista.

Cuadro 7: Unidades económicas y unidades productivas

Unidad económica	Unidad productiva	Característica
Distribuidora general	Empresario local	Trabajo asalariado, espacio fijo.
Restaurantes	Empresario local	Trabajo asalariado, espacio fijo.
Distribuidoras de cuero	Empresario comercial medio	Trabajo asalariado, espacio fijo
Distribuidoras de sancochado	Empresario comercial medio	Trabajo asalariado/ trabajo no registrado, espacio fijo.
Carnicerías	Empresario comercial medio	Trabajo asalariado/ trabajo no registrado, espacio fijo.
Puesto de carnitas (taquerías) o chicharrón (Chicharronería)	Empresas familiares de puesto fijo	Trabajo no registrado, espacio fijo.
Puesto de carnitas, chicharrón o mixto.	Puesto familiar ambulante	Trabajo informal/ Trabajo al destajo, ambulante o itinerante.

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio del 2022.

La mayoría de los agentes se agregan a los puestos ambulantes fuera de Mexicaltzingo, por otro lado, aquellos con mayor capital se posicionan en actividades empresariales o puestos fijos en el municipio. Lo que nos acerca a la distribución de la riqueza en lo local. Si consideramos que no todos los agentes pueden optar por emprender (incluso enseñarse), van integrándose en la división local del trabajo de las unidades productivas-comerciales.

### 3.3.1 Tipificación del cuero y la carne

A propósito, el tipo de cuero indica el origen: las empresas internacionales y nacionales ofrecen el delgado y grueso pero congelado; las carnicerías locales ofrecen el capote fresco. En ese sentido, la calidad de sus productos se mide por el porcentaje de la grasa y la carne, en este caso, sobresale el cuero grueso de capote que tiene más carne (cuadro 8).

Por otra parte, la carne se divide en globales y porcicultores nacionales-regionales. En el primero, son empresas transnacionales que importan despojos cárnicos congelados, se considera una carne más barata y de menor calidad. En el segundo, las carnicerías y criadores regionales son los que ofertan la carne fresca a través de la importación nacional y crianza local de cerdos vivos, que son sacrificados en el rastro municipal o en sus propios rastros. En el caso de los agentes dedicados a las carnitas o a los derivados, es como obtienen desde canales completos o entrañas (cuadro 9).

Cuadro 8: Tipos de cuero

Origen	Empresas	Materia prima	Productos
Nacional	Kekén; Norson; Kowi, entre otros.	Cuero delgado (pierna)	Chicharrón delgado sin grasa
		Cuero grueso (panza).	Chicharrón delgado con grasa
Internacional	Agrosuper, Farmland, Smithfield, entre otros.	Capote (cuero entero)	chicharrón con carne y grasa
Local			Chicharrón con carne.

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio de 2022.

Al separar al cerdo en dos materias primas se puede notar la dependencia con la agroindustria en el reinicio continuo del ciclo productivo del municipio. Sobre todo en el cuero. Sin embargo, los criadores locales y regionales no pueden competir ante esta tecnificación y las unidades familiares son quienes recurren a la carne “natural” y fresca (cerdos criollos de traspatio).

Cuadro 9: Origen de la carne

Origen	Empresas	Materia prima	Productos
Global	Kekén; Norson; Kowi, Agrosuper, Farmland, Smithfield.	Despojos comestibles (carne y órganos congelados/refrigerados)	Partes/cortes de cerdo: chamorros, bistecs, cabezas.
Nacional/local	Porcicultores de Jalisco, Monterrey y Michoacán	Cerdo vivo	Canales de cerdo: Carne fresca en cortes
	Criadores tradicionales		

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio de 2022.

### 3.3.2 Mercancías y redes de comercio

Sin ir más lejos, se describe cada producto, por lo tanto, presentamos al cerdo y sus partes (figura 24) con ello los productos que se obtienen del cuero y la carne.

Pues bien, el cuero es la piel del animal que se oferta en su forma completa (capote), por el área donde se encuentra menos grasa y carne (de pierna) o con mayor carne y menos grasa (panza); con el capote se pueden tener ambas, pero al retirarle toda

grasa y carne, se tiene solo la piel, al cocerlo se transforma en el chicharrón grueso (capote) y delgado (piel limpia de grasa y carne). Por otra parte, la carne se subdivide en los distintos cortes y de partes específicas del animal, desde el cuello hasta los traseros, sin contar pezuñas o la cabeza. Quedan excluidas las vísceras, cabeza, sangre y demás partes que son la base para los derivados (los diferentes embutidos).

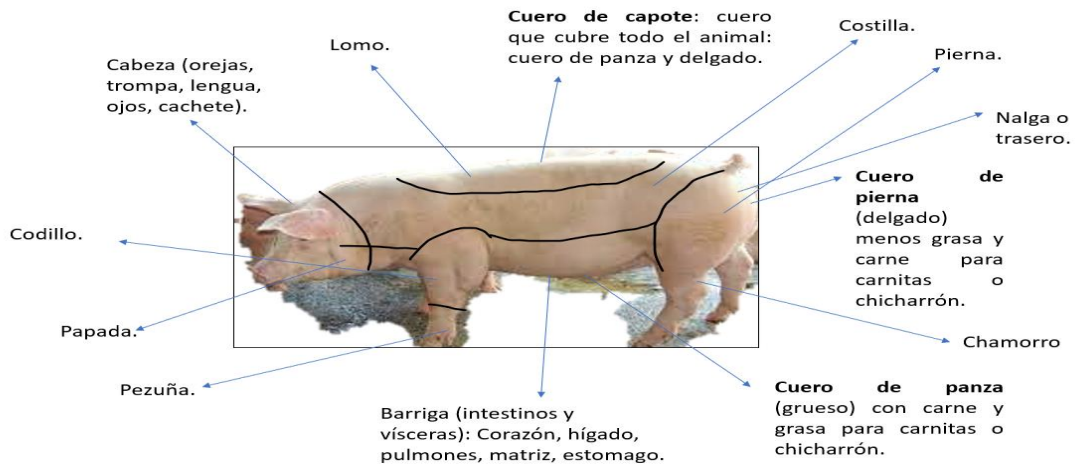
Después de todo, los productos principales que se obtienen del cuero es el chicharrón (delgado o grueso), aunque se derivan de ella, la manteca y las grasitas. La forma en que obtienen la materia prima las unidades productivas es mediante las distribuidoras generales o de cuero que comercializan un producto nacional o internacional<sup>66</sup> y las carnicerías; estas unidades importan el animal desde el estado de Jalisco para su sacrificio en el municipio, con la finalidad de comercializar la carne; el cuero pasa a ser un derivado. El proceso para el chicharrón sigue dos tiempos, el secado y el sancochado: el primero regularmente se realiza en la azotea del obrador o en el patio (figura 25), al secar el cuero al sol (tender), para después bajarlo, plancharlo y rayarlo con cuchillos para formar pequeños rombos (entre 500 a 1000 kilos).

El segundo tiempo corresponde al proceso de cocimiento del cuero seco y rayado en los cazos que se encuentran dentro del obrador, para agregarle manteca y calentar a punto de ebullición, para añadir el cuero (entre 100 a 200 kilos en cada ronda) para cocinarla durante dos a tres horas, con constantes movimientos con las palas de madera, para que no se pegue, evitando con esto, quemarlo. El cuero grueso y delgado se sancocha por separado, al ser diferente el tiempo de cocimiento y grado de temperatura de la manteca (el grueso requiere altas temperaturas para no desprender la carne).

---

<sup>66</sup> En la figura 5, se presentó un cuadro de las empresas y sus productos que han importado en el municipio, teniendo al cuero como el principal, pero comercializando otros como: recorte, grasa, vísceras o cortes de carne congelada (Chamarros, cabezas, pezuñas o costillas). Las distribuidoras generales o de cuero, tienen cámaras de refrigeración para almacenar y distribuirlo por combos (media a una tonelada) o por cajas de 20 kilos.

Figura 19: Partes del cerdo de acuerdo con el producto



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo en Mexicaltzingo realizado en 2021-2022

Figura 25: Cuero rayado listo para sancocharse



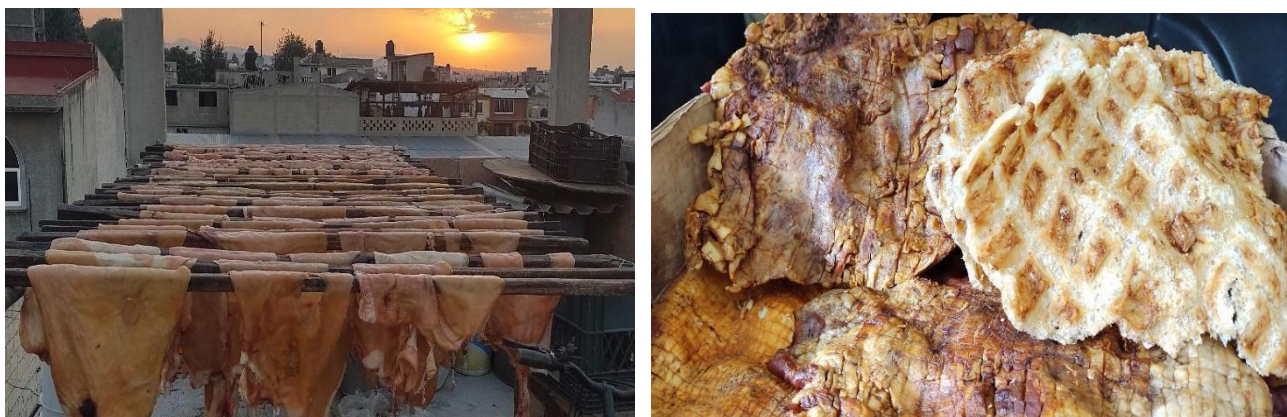
Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo realizado en 2021-2022.

El sancochado es el cuero ya cocido que se retira y se empacan en cajas de 20 a 30 kilos, una vez frío se vuelve una lámina o fritura. Al agregar la fritura dentro de un cazo con manteca a altas temperaturas se *truena*; se esponja y se obtiene el chicharrón. En la figura 26 se puede observar el cuero y su proceso de secado al exponerlo al sol. Posteriormente, en la figura 27 el sancochado ya tronado da el producto final.



La manteca se obtiene al derretirse la grasa del cuero durante el sancochado además se agregan trozos de grasa, para reducirlo en aceite y “grasitas”; se le agregan a este último, los trozos que se desprenden del cuero grueso. Al final del proceso de cocimiento, la manteca puede pasar por un proceso de enfriamiento para cuajarlo o simplemente colarlo para limpiarlo y venderlo en líquido en recipientes de 20 a 200 litros. No obstante, las grasitas se seleccionan y se almacenan en cajas para su venta.

Figura 26 y 27: El proceso para la obtención del chicharrón



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo en Mexicaltzingo, realizado en 2021-2022

En cambio, la carne de cerdo como principal recurso para los diferentes cortes y alimentos se oferta en las carnicerías y las distribuidoras generales, los primeros importan el animal desde las granjas ubicadas en el estado de Jalisco<sup>67</sup>, pertenecientes a la asociación Unión Regional de Porcicultores de Jalisco (URPJ). O bien, existe la compra a criadores de traspatio en el municipio y en las localidades colindantes. En tanto, las distribuidoras generales ofrecen en mayor proporción carne congelada o partes de cerdo de marcas comerciales.

---

<sup>67</sup> El estado de Jalisco junto a Sonora, Guanajuato, Puebla, Yucatán, Veracruz, Michoacán y Estado de México representaban 78% de la producción nacional en 2003. Mientras que en 2018, sigue siendo el estado con mayor producción con un 20.88%, seguido de Sonora (18.15%), Puebla (11.48%) y Yucatán (9.63%). Los porcentajes de estos estados engloban más del 50% de la producción en el país (SAGARPA, 2012-2018). Esto conecta con el origen de los productos importados al municipio de empresas nacionales/internacionales asentadas en estos estados además del origen de los cerdos (vivos) al municipio.



La principal oferta de las carnicerías son los diferentes cortes y partes como: costillas, piernas, chamorro, lomo, pulpa, bistec, espinazo, espaldilla entre otras (al centro del cuerpo). Con las partes no incluidas (sangre, vísceras) se obtienen los embutidos, pero siguen una elaboración diferente. El cerdo en canal (figura 28), es el cuerpo completo del cerdo con o sin órganos, suelen ser demandado por unidades productivas dedicadas a las carnitas o por restaurantes, taquerías locales o de otros municipios. Por otro lado, las compañías nacionales e internacionales proporcionan partes congeladas como: estómago, cerebro, recorte, grasa, cuero, cabezas o chamosos.

Figura 28: Canal de cerdo



Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo realizado en 2021-2022.

La elaboración y venta de las carnitas concentra a un gran número de unidades familiares de puesto ambulante (como sucede con el chicharrón); el emprendimiento enclavado en el comercio informal y la autonomía al producir sus propias mercancías a través de su repertorio culinario. La receta de las carnitas se vuelve un secreto que describe el sabor, la calidad y el aumento de ventas. La intención de acumular capital económico para formalizar en un futuro en el corredor gastronómico o en la cabecera municipal.

El primer paso para las carnitas es cuando se descuartiza el puerco (en canal) en las diferentes partes que ofertan en el menú, en costillas, pierna, lomo, espaldilla, cabeza, pezuñas, espinazo, cuero para ser servidos posteriormente en tacos de costilla, maciza, manitas, cueritos, de cachete, orejas o lenguas, entre otros. Se

selecciona y se agregan partes<sup>68</sup> en respuesta a la demanda. Al mismo tiempo, se separa la grasa, carne, órganos, sangre y vísceras para los embutidos. Se finaliza con la limpieza de la carne, los condimentos y la preparación de los cazos con manteca caliente.

Figura 29: ¡Carnitas! De la cabeza al rabo



Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio de 2022.

El segundo paso, es cocer la carne en la manteca junto con el estómago, pezuñas, cabezas en conjunto con el marinado (salsa de especias) en los cazos, que puede almacenar de uno a dos puercos (entre 100 a 200 kilos). Una vez esto, se deja reposar mientras hierve y se mueve la carne para no quemarla, después de dos horas, se agrega el cuero delgado y de panza, al pasar una hora se retiran las carnitas, para su enfriamiento se colocan en la artesa y su almacenaje al día siguiente (figura 29). Solo que, este último paso varía, en algunos puestos fijos se realiza el cocimiento en el lugar de venta y en los puestos ambulantes recalientan la carne (calle, tianguis).

Los derivados del puerco que precisamente son embutidos (longaniza, moronga, queso de puerco, obispo) se elaboran de las partes que suelen poseer más grasa.

---

<sup>68</sup> Se agregan partes al existir demanda por ciertos órganos o partes, como sucede con los tacos de buche, se compran estómagos de cerdo en las distribuidoras o carnicerías, ya sea congelado o fresco.

Las que se separan en los cortes de carne o no se incluyen en las carnitas (grasa, sangre y retazos de carne). Así, la longaniza se elabora del recorte, que puede ser de la papada o los cachetes del animal, denominada de 70/30 o de 90/10, por ser la relación entre nivel de carne y grasa. El recorte se muele y se mezcla con chilaca (chile pasilla) para después rellenar los ruedos (tripa del cerdo o sintético), para colgarlos en sincolotes con el fin que escurran y se compacte (Figura 30 y 31).

Figura 30 y 31: Proceso para la longaniza



Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio de 2022.

La moronga se obtiene al rellenar el ruedo (tripa) con la sangre y condimentos, para hervirlo en agua para cuajar y compactar. Por otro lado, el queso de puerco se obtiene de cabezas de cerdo, las cuales se ponen a hervir con hierbas de olor, ajos, cebolla hasta que se despegan los huesos. Se pasa a deshuesar para obtener carne y grasa, el colágeno se comprime en tompiates (canastas de palma), con el fin de retirarle el agua y toda grasa obteniendo la forma redonda que asemeja a un queso. El obispo es un producto que se obtiene de los retazos de carne y vísceras al molerse y mezclarse con diferentes semillas o frutos como pasas y cacahuates, se rellena la tripa o el estómago del cerdo para cocinarse en la manteca durante las carnitas o el sancochado.

El cuero y la carne de cerdo son dos materias distintas, pero relacionadas para la obtención de cortes de carne y chicharrón, pero en la transformación y su manejo se derivan otros productos. Un informante, con gran firmeza, decía: *“Del cerdo, los pelos y los cascós, es lo único que se desperdicia”*.

En definitiva, el puerco es el origen de su fuente de trabajo, al ser valiosa la carne y sus opciones para producir una amplia gama de mercancías al contar con infraestructura y servicios en el municipio. Se va gestando una tipología de unidades productivas-comerciales, que agrega a los agentes y familias. La demanda global por la carne se extiende a la cría intensiva del cerdo, al impacto ambiental, la especulación en los precios, la concentración del mercado y a las cadenas de distribución; Mexicaltzingo se agrega a este último, como productores y comerciantes de cárnicos y derivados en el municipio y en la megalópolis.

### **3.4 La división del trabajo en la producción y comercio de los productos**

La producción se realiza dentro del obrador, y la comercialización en las unidades económicas, que son espacios regulados o apropiados dentro y fuera del municipio. Son dos procesos separados con su propia división del trabajo y espacios laborales, aunque ligados al responder a una unidad productiva-comercial. Los productos que se obtienen del cerdo encadenan una serie de pasos para su elaboración y comercio, en el enseñarse se adquiere una especialización, que los agregan a la división del trabajo de la producción, comercio o ambos.

La división del trabajo local en cada unidad productiva-comercial es la especialización a la producción y comercio de uno o varios productos de acuerdo con la unidad económica (espacio comercial), caracterizada por el tipo de espacio que regularizan o se apropian dentro o fuera del municipio. Las prácticas laborales dependen del tipo de trabajo que realizan en la producción y en el comercio, los agentes pueden integrarse por separado o ambos, lo que estará mediado por el tipo de unidad productiva-comercial.

La división del trabajo de la producción en el cuadro 10 tiene en su primera columna la conexión entre los productos de las compañías y el municipio. Las distribuidoras y las carnicerías son las que pactan mediante contratos con estas empresas para adquirir el cuero y la carne (cerdo en pie)<sup>69</sup>, que son la materia prima para obtener los principales productos como el chicharrón y los diferentes cortes de carne; en su elaboración derivan en productos como la manteca, las carnitas y los embutidos. A partir de la producción se establece una división del trabajo, en parte, por el tipo de obrador que construirán y la fuerza laboral requerida.

El trabajo del cuero conlleva a tender, rayar, sancochar y empaquetar en las unidades productivas de tipo familiar, fijo o ambulante, realizadas por hombres y mujeres (en menor participación) del núcleo familiar o extenso, en menor medida, auxiliándose de agentes locales o externos, sin que acarree un trabajo asalariado. En las unidades productivas de tipo empresarial se encuentran divididas, asignando cada actividad a diferentes empleados, el volumen de producción llega a las toneladas por día, por el contrario, la unidad de tipo familiar son productores minoristas a mayoristas<sup>70</sup> (Vélez, 2017).

Las actividades laborales de las unidades medianas a empresariales (carnicerías y distribuidoras generales), se han convertido en el intermediario para las otras unidades productivas para obtener carne y cuero. En la división del trabajo, que va del sacrificio a la entrega de los canales y del destace a los cortes específicos, involucran al núcleo familiar y extenso, pero se suele ofertar vacantes para personal

---

<sup>69</sup> El cuero se transporta en trailers (camiones de carga) a las distribuidoras generales o de cuero, se oferta en paquetes o cajas de 20 de kilos o combos de 1000 kilos. Las compañías internacionales o nacionales van diferenciándose por la calidad, esto es un cuero grueso con mayor carne que grasa o cuero delgado por la menor proporción de grasa. Mientras las carnicerías ofertan el cuero de capote en medida del peso. La carne y las partes de cerdo (estómago, cabezas, patas, chamorros) procedente de empresas nacionales e internacionales llegan en paquetes de 10 a 20 kilos (se conocen como carne congelada) a las distribuidoras generales. Los cerdos en pie, que serán vendidos por piezas, kilos o canales procedentes del estado de Jalisco, de diversas granjas asociadas a la URPJ, mantienen tratos con las carnicerías y las distribuidoras generales, quienes sacrifican los animales en el rastro municipal para después ofrecer carne, partes y cuero fresco.

<sup>70</sup>En el cuadro 10 se coloca entre paréntesis la unidad productiva que se dedica a la producción de sancochado, notando en el caso del chicharrón que todas se incluyen, pero lo que cambia es lo tipificado del trabajo por el volumen requerido, el obrador da paso a una mediana fabrica, sin desprenderse de los pasos de elaboración, ni los instrumentos o el conocimiento aprendido.

capacitado para el almacenaje, la distribución de pedidos y deshuesar la carne, esto genera empleos asalariados y no registrado.

Cuadro 10: Productos, su división del trabajo

Obtención	Materia prima	Producto principal	Productos derivados	Productos de reventa	División del trabajo	Unidad productiva
Empresa nacional/internacional-distribuidoras generales o de cuero	Cuero	Chicharrón.	Grasitas		A) Tender (1,2,3,4) B) Rayar (1,2,3,4) C) Sancochar (1,2,3,4) D) Empaque/almacenar (1,2,3,4)	1. Empresarios locales.
Obtención local entre carnicerías			Manteca	Salsas y productos de venta: (guisos para quesadillas, nopales)	A). Obtención/compra de verduras, carne etc. (3,4) B) Preparación (guiso) (3,4) C). Almacenamiento (3,4)	2. Empresario comercial medio.
Distribuidoras generales	Carne	Carne: cortes, canal, piezas			A). Almacenador/control de calidad (1, 2) B). Destazador (deshuesar) (1, 2) C). Especialista de cortes (1, 2)	3. Empresas familiares de puesto fijo.
Contratos con empresas nacionales (cerdo en pie)			Longaniza, Moronga, Queso de puerco.		A). Cortes (1,2,3, 4) B) Elaborador de longaniza (1,2,3,4) C) Elaborador de moronga (1,2,3,4) D) Elaborador de queso de puerco (1,2,3,4)	4.Puesto familiar ambulante
Compra intermunicipal Cría familiar no intensiva			Carnitas y otros guisos para venta en tacos.		A) Destazador (1, 3, 4) B) Cortes piezas (1, 3, 4) C) Cocinero (1, 3, 4)	
				Salsas y productos de venta: (Guisos para quesadillas, nopales)	A). Compra de las verduras, carne etc. (3, 4) B) preparación (guiso) (3, 4) C). Almacenamiento (3, 4)	

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio del 2022.

Los productos derivados se anexan a las actividades laborales de la carne y chicharrón, en las unidades productivas empresariales son puestos laborales en específico, por ejemplo: quienes se dediquen a elaborar longaniza, queso de puerco o moronga. En las unidades productivas familiares son los mismos integrantes de la familia quienes se encargan de todos los procesos o la compra de los productos para la reventa.

La producción de las carnitas se agrega al puesto ambulante o fijo, los hombres del núcleo familiar suelen encargarse exclusivamente de esta actividad (existe una participación mínima de las mujeres). En las distribuidoras generales o restaurantes (algunas son anexas a las primeras), se divide entre quienes preparan la carne y la cocinan. La diferencia entre las unidades productivas se debe a la elaboración durante o antes del comercio por el espacio fijo o ambulante.



Cuadro 11: La división del trabajo en la comercialización

Productos comercializados	Unidad económica	Espacio laboral	División del trabajo por producto
Cuero	I distribuidora general. III Distribuidora de cuero V carnicería	1. fijo: corredor gastronómico /establecimientos. 2. fijo: corredor gastronómico /establecimientos. 3. fijo: corredor gastronómico /establecimientos.	I empaquetador/a de cuero II repartidor de cuero/cobro III encargado/a de ventas IV Caja de cobro (cajeros)
Chicharrón	I distribuidora general IV distribuidora de sancochado V carnicería VI Taquería/chicharronería VII puesto de chicharrón/carnitas	1. fijo: corredor gastronómico /establecimientos. 2. fijo: corredor gastronómico /establecimientos. 3. fijo: corredor gastronómico o mercados. 4. fijo: corredor gastronómico 5. itinerante o ambulante (Tianguis o en la calle).	I Armar el puesto, base, quemador y cazo (calentar la manteca). II Tronar el sancochado (Chicharrón) III Ofertar y vender IV Caja de cobro (cajeros)
Carne (cortes, canales, partes)	I distribuidora general V carnicería	1. fijo: corredor gastronómico /establecimientos. 2. fijo: corredor gastronómico	I. Cortes (en específico) a menudeo o mayoreo II. Entrega de canales o kilos (Repartidor) III Ofertar y vender por kilos o canales (despachador) IV. Caja de cobro (cajeros)
Derivados del puerco (longaniza, moronga, queso de puerco...)	I distribuidora general V carnicería VI taquería/chicharronería VII puesto de chicharrón/carnitas (al menudeo)	1. fijo: corredor gastronómico /establecimientos. 2. fijo: corredor gastronómico. 3. fijo: corredor gastronómico 4. itinerante o ambulante (Tianguis o en la calle).	I Almacenar o estibar el producto II Repartidor III Venta al menudeo o mayoreo IV. Caja de cobro (cajeros)
Manteca y grasitas	I distribuidora general IV distribuidora de sancochado V carnicería VII puesto de chicharrón/carnitas	1. fijo: corredor gastronómico /establecimientos. 2. fijo: corredor gastronómico. 3. fijo: corredor gastronómico o mercados. 4. itinerante o ambulante (Tianguis o en la calle).	I Almacenar o estibar el producto II Venta por menudeo o mayoreo en el local II Entrega desde el local fijo-agente externo III Venta y Entrega de comerciante itinerante o ambulante-agente externo
Tacos de carnitas y otras formas de cocinar la carne	II restaurante VI taquería/chicharronería VII puesto de chicharrón/carnitas	1. fijo: corredor gastronómico /establecimientos. 2. fijo: corredor gastronómico. 3. itinerante o ambulante (Tianguis o en la calle).	I Instalar puesto II Armar el puesto, base, quemador y cazo (calentar la manteca) (mixto: carnitas y chicharrón) II Recalentado y elaboración de tacos (machetear) II. Elaboración de quesadillas IV Venta V Caja de cobro (cajeros)

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio de 2022.

En el cuadro 11 la primera y segunda columna destaca la conexión entre los productos y las unidades económicas que la ofertan, con mayor concentración en la distribución de la carne y el cuero por parte de las unidades productivas de tipo empresarial, por su parte, los puestos ambulantes o fijos comercializan el chicharrón, las carnitas y los derivados; en esa posición los agentes se vuelven emprendedores y consumidores de las materias primas que han acaparado las

distribuidoras en el municipio. Las unidades productivas de puesto fijo tienen su espacio comercial en el municipio; en el corredor gastronómico o en la cabecera municipal. Los puestos de tipo ambulantes o itinerantes en la megalópolis del centro; en las calles o tianguis de las ciudades.

El tipo de trabajo se diferencia en lo formal o informal de los espacios, esto conduce a una división del trabajo en el comercio, centralizado en la unidad familiar; relegando la administración a los integrantes de la familia o personal especializado. Empezando con los puestos familiares de tipo ambulante o fijo, si nos regresamos al cuadro, notaremos el puesto ambulante de chicharrón, de carnitas o uno mixto (carnitas, chicharrón y embutidos); en tanto, el puesto fijo son las taquerías o chicharronerías.

De esta manera, el primero, es externo al municipio al situarse en la calle o el mercado itinerante, se han apropiado de un espacio en la megalópolis del centro, las diferentes actividades del comercio se pueden reducir en la oferta, la preparación del producto e instalación del puesto. En esta unidad económica se observa claramente el papel central que toman los integrantes de la familia nuclear, al ser los hombres quienes se encargan de montar el puesto, las bases, los cazos y tanques de gas, para después ser quienes truenen el chicharrón y calienten la carne (puede ser un puesto separado o mixto); pasando a ser el chicharronero o el taquero.

Las mujeres son las que toman el papel de ofertar, pesar en kilogramos o en tacos y cobrar los productos a los consumidores finales. Al necesitar de personal, estos pasan a ser incluidos en todas las actividades; el agente externo puede enseñarse a la producción y al comercio, al ser una actividad familiar participa en cada proceso de manera más abierta, en comparación con las unidades productivas-comerciales empresariales.

El tipo de trabajo para los agentes externos a la familia suele ser a destajo o informal, por día de venta o por semana de trabajo (en la producción y comercio). Los integrantes no suelen recibir un pago directamente (en algunos casos sí ocurre),



pero tienen la oportunidad de hacerse de un espacio para la reventa de ciertos productos, que ellos mismos elaboran o compran (pan, quesadillas, nopales). El puesto es administrado por el padre o padres de familia. El espacio que se ha apropiado es apalabrado, aceptado por el líder de colonia o por los mismos vecinos con ciertas normativas, por ejemplo: la limpieza y el orden durante los días de venta. Lo que cambia al agregarse a un tianguis, donde se debe pagar por el espacio y mantener un régimen de cuotas, además de que existe la delimitación de qué se puede o no vender (giro comercial); aquí se colocan puestos de chicharrón o de carnitas únicamente.

Las taquerías o chicharronerías, puestos fijos de tipo familiar; se concentran en el corredor gastronómico y en la cabecera municipal en Mexicaltzingo, se ha hecho de un espacio al heredar o comprar un área en esta zona, suelen ser espacios regularizados ante la administración del ayuntamiento. Las áreas son anexas a su unidad familiar, por lo que suelen ocupar las plantas bajas para sus comercios y la parte superior o posterior para habitarlas y concretar sus obradores.

Los puestos fijos agregan a integrantes de la familia nuclear o extensa en el proceso de elaboración y oferta de los productos; los empleados suelen ocupar una vacante de tipo no registrado, quienes se agregan en la parte comercial o producción de manera separada. La participación de la mujer es activa al ser las encargadas de vender y administrar los ingresos durante las jornadas de comercio. Los hombres se emplean en la producción y las mujeres en el comercio, pero cada vez, la participación de la mujer ha empezado a ser relevante, al heredar los puestos o al trabajar en las esferas de la producción y comercio.

En las unidades económicas que pueden considerarse de medio a empresarial, destacan las carnicerías y las distribuidoras, quienes han acaparado el área del corredor gastronómico y partes de la cabecera municipal pero también incursionando en los municipios o ciudades (Toluca, Metepec, Santiago Tianguistenco) cercanas al Mexicaltzingo.

Las distribuidoras generales son unidades económicas que han aglutinado el negocio del cuero y la carne, desde restaurantes hasta la distribución de cuero, sancochado y derivados, se han apropiado de grandes extensiones en la zona comercial; se instalan sus diferentes obradores, cuartos de refrigeración para el almacenaje de cuero y carne. Las distribuidoras generales tienen adscritas comercios de carne (carnicerías), de cuero (distribuidoras de cuero), restaurantes (de carnitas y otras formas de cocer la carne), de sancochado (distribuidora de sancochado) e incluso pequeños puestos de chicharrón.

Las carnicerías son empresas comerciales medianas, dedicadas al comercio de la carne y no del cuero; aunque este es derivado de la carne, por lo que incursionan en la producción de chicharrón, pero no del sancochado.

En estas dos unidades productivas-económicas existe una amplia división del trabajo, en la especialización de cada producto, como se observa en el cuadro, las actividades ocurren por producto, por ejemplo: en la carne van desde los cortes, a la distribución por canales o kilos y el cobro de los productos; su principal objetivo es la venta por menudeo y mayoreo. En la primera los empleos son asalariados, pero en las carnicerías son de tipo no registrado. La familia nuclear se posterga en lo administrativo; ocurre más en las distribuidoras generales, en tanto, la supervisión de la producción se relega a personal de confianza.

En las carnicerías todavía participan directamente en las actividades de comercio y producción, pero concentrándose en lo comercial, relegando las actividades de venta (empaquetar, distribuir, almacenar) a empleados. Los puestos con mayor importancia suelen ser para los hijos, hijas o parientes cercanos (yernos, nueras, hermanos o tíos).

El reinicio del ciclo se acota a los tiempos de descanso que existe entre la producción y comercio, además de exhibir las diferencias entre las unidades productivas (cuadro 12). Las de tipo familiar ambulante suele emplear más tiempo en la producción de las mercancías para que pueda ocurrir el comercio, en comparación a las otras de tipo fijo que pueden ampliar las jornadas laborales, para

producir y comercializar a la par, al contar con personal capacitado y segmentado en cada área además del espacio comercial permanente.

En el caso de los puestos itinerantes, los días después del comercio son empleados para la producción de las mercancías, la cual se suspende para dar paso de nuevo a los días de venta, que pueden ser de uno a dos días seguidos o intercalados a la semana, recreando jornadas laborales de 12 a 15 horas de trabajo por día de venta.

Cuadro 12: Tiempo de reinicio al ciclo comercial y productivo

Unidad económica	Espacio	Lugar	Tiempo del ciclo	Actividades
Puesto de carnitas	I Ambulante-itinerante  II fijo.	Megalópolis,  Mexicaltzingo	I días de venta a la semana (2 a 3).  II 6 a 7 días a la semana.	I. Al término de la jornada, se reabastece de los productos o suministros (si al otro día es jornada de venta sino se inicia el proceso de producción).
Puesto de chicharrón	I Ambulante-itinerante  II fijo.	Megalópolis,  Mexicaltzingo	I días de venta a la semana (2 a 3).  II 6 a 7 días a la semana.	II.. Un día de descanso, aunque el proceso de producción y comercio concurren al mismo tiempo.
Puesto de chicharrón-carnitas	I Ambulante-itinerante  II fijo.	Megalópolis,  Mexicaltzingo	I días de venta a la semana (2 a 3).  II 6 a 7 días a la semana.	
Carnicería	I Fijo	Mexicaltzingo	I. 6 a 7 días a la semana.	I. Un día de descanso, aunque el proceso de producción y comercio concurren al mismo tiempo.
Distribuidora de sancochado	I Fijo	Mexicaltzingo	I. 6 a 7 días a la semana.	
Distribuidora de cuero	I Fijo	Mexicaltzingo	I. 6 a 7 días a la semana.	
Restaurante	I Fijo	Mexicaltzingo	I. 6 a 7 días a la semana.	
Distribuidora general	I Fijo	Mexicaltzingo	I. 6 a 7 días a la semana.	

Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio de 2022.

Al final de cada jornada se reabastecen de suministros (carne, manteca, y demás productos) para iniciar el siguiente día de la venta o para reiniciar la producción. Se puede distinguir cómo se divide la semana laboral a partir del proceso de producir y comercializar, auxiliándose de personal para cubrir la demanda de sancochado, carnitas o de alguno otro derivado.

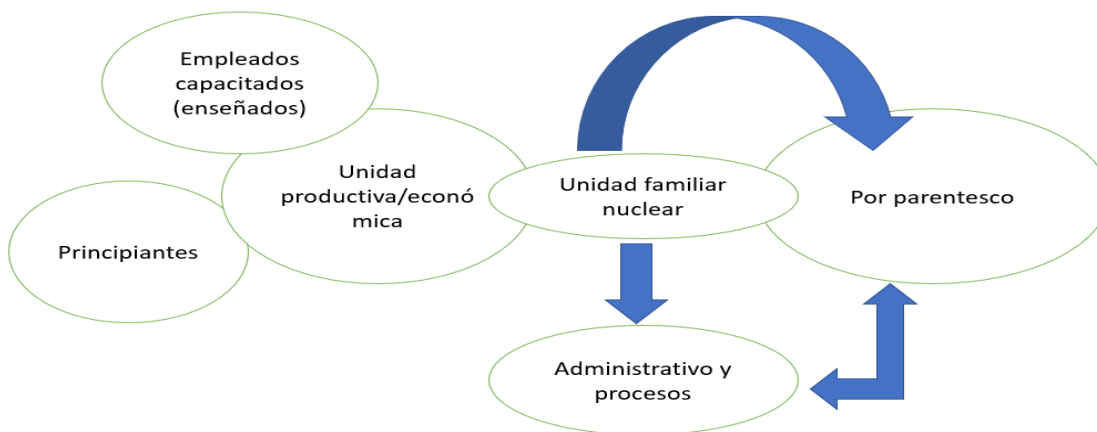
Por lo tanto, enseñarse dentro de esta unidad agrega a los agentes en los diferentes procesos. En los puestos fijos se mantiene la unidad familiar como el eje de la administración para vigilar los procesos de producción y comercio. El día de descanso, es un tiempo aprovechado por la administración para el embarque, control y supervisión de los almacenes y la descarga de trailers con cuero o de carne congelada. La selección del personal a través de perfiles laborales se incluye dentro de uno de los procesos y en una fase de la elaboración de un producto, por lo que limita su conocimiento y la formulación del habitus para las prácticas laborales adscritas al emprendimiento.

### **3.5 El cerdo y la diferenciación de la riqueza en el municipio**

La división del trabajo en la producción y el comercio de los cárnicos se sustenta en principio en la unidad familiar, desde el emprendimiento en el puesto ambulante o el repunte a una distribuidora, auxiliándose de integrantes con lazos de parentesco para puestos laborales definidos dentro de la administración y los procesos, empleando agentes con o sin experiencia para realizar actividades que ameritan conocimiento sobre etapas del proceso de los productos, adquiriendo una posición de dueños y empleados.

En la figura 32, se observa el flujo del trabajo en lo local, que va relegando la posición que ocupan los agentes en el espacio social a partir de la actividad laboral del municipio.

Figura 32: La división del trabajo desde el núcleo familiar



Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio de 2022.

La reinención del trabajo los ubica como dueños de su propio tiempo, espacios, herramientas incluso de la mano de obra, persigue la legitimación de su posición no solo económica sino social y cultural en lo colectivo. Al acumular distintos capitales (económico, social y cultural) se puede participar dentro de las festividades, continuando con las costumbres y tradiciones que formulan su identidad, reafirmando los estilos de vida en la nueva sociedad. El poder económico por medio del emprendimiento del cuero y la carne solamente si logra hegemonizar el poder cultural basado en el ejercicio del poder simbólico. Solo de esta manera será eficiente la dominación de una clase social sobre otra (Civardi y Pozo, s/a:1).

El acceso a la producción y comercio asegura dicha relevancia dentro del colectivo, lo que convierte a la unidad productiva en el medio para la obtención de capital, no únicamente de ingresos sino lo que se puede obtener a través de él. Los capitales son relevantes para el agente al posicionarlo en los diferentes campos en el que circula e incluirlo en esquemas de jerarquía (Bourdieu y Wacquant, 2005).

De esta manera, es incorporado en el agente al ser estructura y volumen de capital corporizado, por lo que pueden ser heredado y adquirido (Bourdieu, 1998). El ingreso a la vocación laboral es diferente de acuerdo con lo que se han enseñado,

heredado y adquirido, importante en la diferenciación sobre la participación que tendrán en la división del trabajo en el municipio, por lo tanto, en la distribución de la riqueza.

Cuadro 13: La distribución de la riqueza en la vocación laboral

Propietarios de unidades económicas y productivas	Integrantes	Empleados
Propietarios de distribuidoras generales	Núcleo familiar y extenso Padres e hijos (administran) Familia extensa en la supervisión	1.Especializados (puestos en el comercio) 2.Especializados (puestos en la producción) 3.Principiantes (Más en la producción) 4.Principiantes (en menor proporción en el comercio).
Propietarios de distribuidoras de cuero	Núcleo familiar y extenso Padres e hijos (administran) Familia extensa en la supervisión	1.Especializados (puestos en el comercio) 2.Especializados (puestos en la producción) 3.Principiantes (Más en la producción) 4.Principiantes (en menor proporción en el comercio).
Propietarios de distribuidora de sancocado	Núcleo familiar y extenso Padres e hijos (administran) Familia extensa en la supervisión	1.Especializados (puestos en el comercio) 2.Especializados (puestos en la producción) 3.Principiantes (Más en la producción) 4.Principiantes (en menor proporción en el comercio).
Propietarios de carnicerías	Núcleo familiar y extenso Padres e hijos (administran) Familia extensa (en puestos especializados)	1.Especializados (puestos en el comercio) 2.Especializados (puestos en la producción) 3. Principiantes (en trabajos de almacenaje y distribución)
Propietarios de puestos fijos	Núcleo familiar Padres e hijos (realizan la producción, comercio y administración)	1.Especializados (puestos en producción y comercio) 2.Principiantes (en ambos procesos)
Propietarios de puesto ambulante	Núcleo familiar Padres e hijos (realizan la producción, comercio y administración).	1.Especializados (puestos en producción). 2.Principiantes (en ambos procesos).

Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo en Mexicaltzingo en febrero-julio de 2022.

En el cuadro 13 se observa la relación en las unidades familiares; padres e hijos, los primeros como dueños y los segundos como herederos, mientras las alianzas a partir de los lazos de parentesco incluyen agentes capacitados en la actividad para la ejecución o supervisión. En las escalas bajas de la jerarquía laboral encontramos a los empleados (asalariados e informales) divididos por sus habilidades y fuerza productiva. La mayor acumulación de los capitales se ve potencializado entre los integrantes del núcleo familiar, pero es menor para aquellos agentes que participan por primera vez.

La reinención del trabajo se inscribe en una clara distinción sobre cómo acceden a los ingresos y la revalorización de la identidad en el colectivo, legitimando la posición social de los agentes. Se presenta la tipología de las unidades productivas-comerciales; el acceso a la actividad hegemónica y lucrativa, a través del puesto ambulante siendo la oportunidad más viable para las familias del municipio:

- 1) Empresarios locales. Son los que poseen refrigeradores con los que pueden almacenar congelados los productos cárnicos. Productos importados de empresas transnacionales, para revender al menudeo y mayoreo a los agentes en Mexicaltzingo y municipios de alrededor. Poseen una serie de trabajadores especializados según sea la elaboración del producto (chicharrón, manteca, embutidos, cortes de carne, o restaurantes); lo que lleva a elegir por obradores de los tres tipos: para cocinar, destazar y mixto.

El sentido empresarial implica la acumulación de capital para estas unidades productivas. Los empresarios de este tipo tienen a sus trabajadores asegurados e informan ingresos y egresos al sistema tributario. Es común también que los créditos formen parte de sus estrategias comercializadoras. En estas ubicamos las distribuidoras generales<sup>71</sup> y restaurantes.

---

<sup>71</sup> Las distribuidoras generales como el grupo Di o el ofertón del Bacha (distribuidora de carne JL) incluyen la distribución de las diferentes materias primas (de cuero, sancochado incluso agregan restaurantes), pero puede encontrarse por separado, de ahí que existan distribuidoras de sancochado o cuero, por ejemplo: la distribuidora de sancochado Monroy.

- 2) Empresario comercial medio. Se trata de tiendas de carne que acumulan en menor medida que el tipo anterior. Su fachada es una carnicería o distribuidora de sancochado o cuero fresco, que vende al menudeo y mayoreo a los comerciantes del municipio, y compra en cantidades importantes a las empresas transnacionales. Asimismo, acumulan capital, pero en menor cantidad que el primer tipo. Suelen poseer un obrador en específico, por ejemplo, para las carnicerías el que sirve para destazar (frío); para la distribuidora de sancochado el que sirve para cocinar (caliente).
- 3) Empresas familiares de puesto fijo. Poseen obradores para cocinar o mixtos. Compran a los empresarios locales, medios, o criadores intermunicipales incluso fomentan una cría no intensiva para obtener el puerco vivo para el sacrificio en el rastro municipal o por canal. Tienen un puesto fijo en el interior de las calles o en el corredor gastronómico de Mexicaltzingo.

El sentido de estos emprendimientos, oscilan entre los que son familiares, que se procuran un trabajo, y los empresariales, aunque las ganancias todavía no se manifiestan claramente en el sentido de acumulación, como es en el caso anterior. Por información de campo, sabemos que localmente se dice que quien tiene restaurante ya es empresario, quien tiene fonda, aspira a un restaurante.

- 4) Puesto familiar ambulante de carnitas/chicharrón. Tienen obradores familiares de tipo mixto, aunque en algunos casos suelen apoyarse de los obradores de la familia extensa (en casa de un hermano o del padre, por ejemplo) para elaborar las carnitas o el sancochado, es decir, freír la carne o elaborar la fritura del chicharrón. Tienen un puesto tubular que montan y desmontan cuando salen a trabajar en algún sitio de la megalópolis del centro de México (calle, tianguis). La estrategia es familiar, con un sentido limitado de acumulación, más bien se trata de unidades productivas que se autoconstruyen un trabajo.



En la tipología de las unidades productivas-comerciales, las distribuidoras generales son la principal fuente de empleo y de acumulación de capital en el municipio. Para los agentes en el enseñarse y la inversión de su capital en el puesto ambulante los integra a la actividad laboral; a pesar de lo desigual en comparación a las otras unidades productivas, evita incluirse como empleados y los posiciona como dueños; la meta es ascender y heredar lo apropiado (la calle o el espacio en el tianguis se vuelve propiedad).

Por ende, la alternativa que han adoptado las unidades familiares en el ambulante fuera del municipio consiste en una estrategia por incursionar en un negocio lucrativo que además de los ingresos posibilite el acceso a las nuevas formas de ser, a un consumo globalizado y centrado en el prestigio de una prosperidad efímera del cerdo.

## ***Capítulo IV Reconfiguraciones alimentarias: trabajo, tradición y modernidad***

### **El cambio alimentario dentro del régimen neoliberal**

La alimentación es el acto de nutrirse esencial para el ciclo metabólico y el estado óptimo del organismo. No es libre de cuestiones más humanas como son los aspectos sociales, políticas, culturales y económicos. Los alimentos, el acto de comer o lo saludable son decisiones dentro del margen global.

La soberanía alimentaria de los pueblos es una necesidad urgente para la reproducción social, la vida saludable y la autonomía de los pueblos. Sin embargo, la vida agrícola ha pasado a ser desplazada en los últimos cuarenta años dentro del régimen neoliberal de competencia comercial, laboral y alimentaria (Andrade, 2021).

Las reconfiguraciones alimentarias no es la decisión individual ante la libertad que permite el mercado, pues responsabiliza totalmente a los agentes en el consumo de los alimentos procesados y ultraprocesados, en el que simplemente son bombardeados publicitariamente día tras día (Gracia, 2009: 13). Los riesgos de las reconfiguraciones alimentarias asumen el valor histórico y no estático de la alimentación, no obstante, el peso estructural del régimen alimentario neoliberal, establecido energéticamente a favor de la industria y agroindustria de los alimentos. La decisión de consumir productos y alimentos en los límites permitidos por el mercado expanden la modernidad alimentaria a niveles cada vez más profundos. En ese sentido, la cultura alimentaria es resistencia cuando se asume su importancia nutricional, cultural y social, pero es transformación cuando se adapta a las condiciones actuales.

El estudio sobre las prácticas alimentarias de los agentes en Mexicaltzingo se sitúa en una triple transición (laboral, económico-político y alimentario), al seguir tres productos: el maíz, el aguacate y el cerdo. Es el hilo conductor en la transformación económica y laboral del municipio, relevantes en las reconfiguraciones alimentarias, pues conecta las particularidades del espacio y los cambios estructurales de tipo macro.

La centralidad del maíz por su capacidad de ser alimento y actividad económica de los pueblos de México, en palabras de Garine (1998), es el pan de cada día en el sistema alimentario tradicional; un superalimento versátil y simbólico en la gastronomía y cosmovisión de las culturas mesoamericanas. En cambio, el peso estructural del enfoque neoliberal efectuó la transformación del agro, el resultado fue el abandono del campo, la migración hacia las urbes y la expansión de la agroindustria global; se ha reflejado en la elección y selección de lo que llamamos alimentos.

A todo esto, nos interesa el impacto del cerdo globalizado e industrial en los cambios alimentarios del municipio. Para esto, nos centramos en la conexión entre la actividad laboral y las reconfiguraciones alimentarias. Así pues, al dedicarse a los productos cárnicos se fusiona con la cocina local y a la identidad del colectivo, su consumo se posiciona al ser un alimento de prestigio social. Ahora bien, con la aplicación de la propuesta teórica-metodológica de Paris Aguilar se describe la alimentación como sistema y proceso para enfocarnos en el acceso a la carne y la globalización que se adapta a la cocina local.

Por último, se describen las estrategias laborales en el panorama pandémico por la COVID-19, en cuanto a la capacidad de adaptabilidad y la vinculación con la dieta ordinaria y ritual, se convierte en el medio de obtención de alimentos directa e indirectamente durante la recesión económica (al cerrarse los espacios comerciales); se apoyó de los productos que comercializan para alimentarse o intercambiarlos. Además, en sus rituales y espacios de trabajo se ven en la necesidad de alimentarse con estos alimentos y sobresale la carne de cerdo en sus ofrendas.

#### **4.1 Inicios de las políticas neoliberales y la transición de México al mercado global**

El fin de los modelos económicos del milagro mexicano en los ochenta dio paso a las políticas neoliberales, entre sus efectos se tiene el desplazamiento del campo mexicano y la importación de granos, así como, el aumento en las tasas de

esperanza de vida y en las enfermedades crónicas degenerativas además de la privatización de la salud como regulación del mercado (Puyana y Romero, 2008; Lemus, 2021). Entonces, hubo una transición económica, alimentaria y de salud desde finales de los años setenta.

Ahora bien, el neoliberalismo es ideología económica y política, su origen se da el 26 y 30 de agosto de 1938 en el coloquio Lippmann (París), con la intención de discutir el libro de Walter Lippmann, "The Good society", no obstante, se planteó la idea de reformar el liberalismo clásico (Escalante, 2018; Guillen, 2018). Posteriormente, aparece bajo esta iniciativa la Sociedad del Mont-Pèlerin (SMP) que Friedrich Hayek fundó en 1947, con el apoyo decisivo del ordo-liberal Wilhelm Röpke. Después de todo, la principal preocupación no era otra que minar el avance socialista y las políticas keynesianas, para definir como solución una economía de mercado a escala mundial (Guillen, 2018).

Posteriormente, la expansión ideológica del enfoque político en el orden mundial ocurre después de 30 años. "El neoliberalismo como modelo hegemónico del capitalismo a escala global fue asumido e impulsado por Thatcher en Inglaterra y Reagan en Estados Unidos con el apoyo de las instituciones financieras internacionales, el Fondo Monetario Internacional, el Banco Mundial y la Organización Mundial de Comercio, quienes promueven políticas de liberalización económica y financiera, desregulación, privatización, apertura de las economías al mercado mundial, precarización de las relaciones de trabajo y retracción de la presencia del Estado en la economía" (Vargas, 2007: 82).

En suma, las políticas neoliberales cortan el modelo keynesiano, que se distinguía por un estado benefactor con políticas proteccionistas; la crisis financiera del modelo y el rechazo de los capitalistas por un gobierno de tintes sociales influyeron en su eliminación (Portilla, 2005). De acuerdo con Gurrola (2020), la sucesión de los modelos de política económica en México va del liberalismo clásico, a los modelos de una economía hacia dentro (Desarrollo estabilizador), por último, el neoliberalismo. Nos interesa situar el neoliberal que tiende a la apertura comercial

e impulsa el crecimiento de la agroindustria, inclusive da empuje a la triple transición (económica, alimentaria y de salud) en México.

Específicamente, la situación del país en los años ochenta se enmarcan en tres gobiernos (José López-Portillo y Pacheco, Miguel de la Madrid Hurtado y Carlos Salinas de Gortari). Por lo tanto, la crisis desatada a finales del gobierno de Portillo obliga la reducción del gasto público a través de la venta de empresas paraestatales, sucesivamente en el gobierno de Salinas, se establecería todas las oportunidades para el ingreso de las políticas neoliberales (Aboites, 2015).

Entre 1980 a 1990 el sistema de salud orientado al servicio de las personas aseguradas, sin tener un plan para la población abierta<sup>72</sup>, las políticas sociales y económicas señalan “el bajo crecimiento, la persistencia y profundización de las desigualdades socioeconómicas, la concentración cada vez mayor de la riqueza en un pequeño sector de la sociedad, y la expansión de la situación de pobreza y extrema pobreza que llevaron a hablar de las dos nuevas décadas perdidas” (Menéndez, 2005: 196). A principios de los ochenta, el sistema de salud empieza abrirse a las políticas neoliberales, provocando menos inversión por parte del estado mexicano, a la par, las problemáticas de salud se relacionan con la falta de una soberanía alimentaria (Menéndez, 2005, Pedroza, 2018).

Así pues, continuando con Menéndez (2005), el Banco Mundial (BM) tendrá un efecto claro sobre los ajustes estructurales<sup>73</sup>. A principios de esta década se reduce a un 47% la inversión en salud pública afectando a los asegurados como a la población abierta. Incluso el estado mexicano limitó su participación en el presupuesto del Instituto Mexicano de Seguro Social a 10% (Menéndez, 2005).

---

<sup>72</sup> Hacemos uso del concepto para referirnos a la persona que no es derechohabiente de las instituciones de seguridad social, esto de acuerdo con Menéndez (2005). Por ejemplo, serían campesinos, trabajadores informales, jornaleros y entre otros, que al no contar con garantías laborales quedan excluidos de la cobertura de salud (Miranda, Salvatierra, et. al, 1993).

<sup>73</sup> Las agencias internacionales al presentar sus informes tienen como fin, que México pueda pertenecer a ciertos organismos o recibir apoyos, con ello regular y continuar políticas prioritarias para la población, pero también para incluirlo dentro del esquema capitalista (Menéndez, 2005, Aranguren, 2012).

La ocupación laboral se debate entre la pérdida de la producción agrícola, la migración y la Nueva División Internacional del Trabajo. En consecuencia, la mala inversión y el desfavorecimiento a la agricultura mexicana, provocó la pérdida en autosuficiencia de maíz; con peligro que ocurriera lo mismo con el trigo y el frijol (Pedroza, 2018). En las sucesivas décadas ocurre una transición económica que traerá la incorporación de alimentos genómicos, y la NDIT desplaza y ofrece otras formas de laborar, en sustitución de las actividades agrícolas.

Por lo tanto, ante la falta de financiamiento se dio apertura a la intervención de organismos internacionales (Fondo Monetario Internacional o Banco Mundial) en las políticas económicas que debían seguir en adelante el país. Paralelamente, Estados Unidos inició una campaña para vender alimentos excedentes de su producción. Lo que afianza a México como comprador en lugar de productor (Gálvez, 2022).

A todo esto, la triple transición se relaciona con los cambios que van a vivir los pueblos de México ante el desplazamiento de la producción agrícola y la introducción de “nuevos alimentos”<sup>74</sup>, en un primer momento se emplearon como la respuesta rápida al problema del hambre y la desnutrición; posteriormente tendrá relevancia en el aumento de sobrepeso y obesidad, por ser altos en calorías, pero pobres en lo nutricional (Barruti, 2019; Gálvez, 2022).

Por otro lado, durante la década de los noventa los gobiernos de Carlos Salinas de Gortari y Ernesto Zedillo Ponce de León concretaron el neoliberalismo mexicano, lo que agudizó el quiebre de los servicios de salud y de alimentación. Los ochenta se caracteriza por ser “populista”, por lo que se finaliza el modelo estabilizador de los setenta (García y Piña, 2012).

Por cierto, con la firma del Tratado de Libre Comercio (TLCAN) se da formalmente el inicio del enfoque neoliberal en México (Gálvez, 2022). Lo que da paso a la descentralización de los servicios de salud, que inicia en 1984 y se detiene en 1994. A su vez, el descenso en la productividad de los servicios, el incremento de la mala

---

<sup>74</sup> Alimentos procesados y ultraprocesados, como síntomas de avance.

atención de los servicios y entre otras<sup>75</sup>. En efecto, las políticas neoliberales es una disminución de inversión en la salud y la preferencia por programas sobre la alimentación con énfasis en la pobreza y rezago social, sin considerar la situación de la soberanía alimentaria y las problemáticas de mortalidad en el país.

No obstante, las políticas en los noventa si bien se enfocan a la seguridad alimentaria mantienen la preferencia por la producción externa antes de una interna. Lo que explica que el principal impulso sea modificar la autonomía de la agricultura mexicana. En ese sentido, la liberalización comercial no garantiza la seguridad alimentaria, inclusive se prestó para la especulación de los precios de los alimentos (Soria y Palacio, 2014). “La opción que se concretó a raíz de la crisis mexicana de 1982 fue la opción de orientación neoliberal que propugnaba por una extensiva política de liberalización económica, la cual quedó altamente potenciada a finales de 1993 con la firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN)” (Gutiérrez, 2005: 11).

Al fin y al cabo, el TLCAN es la desarticulación del sistema de salud, un cambio en las políticas económicas y en las bases para una soberanía alimentaria, por lo que dicha liberación de los mercados posicionó a México en desventaja respecto a Canadá y Estados Unidos (Gutiérrez, 2005). Pongamos por caso: la importación de granos, oleaginosas y productos pecuarios por los bajos costos, fue la bancarrota para los productores mexicanos, lo que fue debilitando el sistema agropecuario del país; sucediendo lo mismo con la industria manufacturera.

Por consecuencia, la distribución de los ingresos y la oferta laboral empiezan a disminuir además de ser desequilibrada, provocando desempleo y remarcando la desigualdad social. Aunque existe un alza en los empleos formales, la gran parte del porcentaje proviene de la informalidad (Gutiérrez, 2005). El TLCAN es un puente a nuevas formas de obtener alimentos y de introducirse al mundo capitalista, aunque la NDIT se caracteriza por la división de las actividades laborales entre los países

---

<sup>75</sup> El sector privado en 1994 empieza a cobrar relevancia cubriendo 39% de las consultas (García y Piña, 2012)

del norte y sur, no obstante, dicha separación es cada vez más invisible (Aroch, 2015).

Al mismo tiempo, el municipio vive la génesis de la nueva vocación laboral, por el contrario, el cambio del panorama porcicultor y el crecimiento de la industria cárnica refuerza la introducción del cuero y el asentamiento de las primeras distribuidoras. Para el municipio, la apertura al mercado global fue brindando una nueva forma de trabajar, pero también de acceder a los beneficios de la modernidad capitalista, y de posicionarse dentro de la región del Valle de Toluca.

#### **4.2 Tradición y agricultura**

La carne y el maíz son alimentos o mercancías dependiendo de las intenciones de su producción en el sistema agroalimentario global (Chauvet, 2010; Torres, 2021). Para los pueblos de México el maíz es alimento y columna sustancial de la cosmovisión, identidad y cultura, asimismo la base de una dieta equilibrada junto al chile, el frijol y la calabaza (Barros, 2011: 13). En concreto, con la aparición del hombre europeo y la imposición de la Colonia sucede la transformación de la alimentación prehispánica; en un inicio fue despreciada y luego asimilada por la cocina virreinal; con esto, el frijol y el maíz se unían con el cerdo, pollo y demás carnes, para ser condimentados con una amplia variedad de chiles (García, 2012: 18-19).

De acuerdo con Román, Ojeda y Panduro (2013: 43-46) los cambios alimentarios se pueden dividir en etapas históricas y evolutivas: La primera acontecen en los periodos arcaicos y prehispánicos (aparición del hombre y la formación de las primeras civilizaciones en las áreas culturales). La segunda es a partir de la colonial con el mestizaje genético, alimentario y cultural; transcurre la mezcla entre peninsulares, pueblos originarios, criollos y africanos (esclavos), además de la introducción del sector agropecuario y la hibridación de la gastronomía.

En cuanto a tercera etapa transcurre entre el proceso de independencia y la formación del estado mexicano, la gastronomía e identidad nacional se encuentra



bajo influencia francesa, polaca y austrohúngara. La última etapa es la moderna, que se caracteriza por el inicio de la transición epidemiológica; a partir de 1960 se da el ascenso en mortalidad y morbilidad de las enfermedades crónicas. Por cierto, su aceleración con la apertura comercial en 1982 (Izcara, 2016) pues se incorporan los alimentos procesados y ultraprocesados a las dietas mexicanas (Gálvez, 2022).

Por su parte, en el proceso histórico de la alimentación del mexicano se recupera el valor que tiene el maíz, además de ser garantía de seguridad alimentaria para los pueblos es herencia cultural e histórica, lo que sustenta su posición central en la dieta, a pesar de los cambios en las políticas económicas. En efecto, los sistemas alimentarios conforman dietas que están construidas culturalmente, por lo tanto, los pueblos adquieren las cantidades y las combinaciones necesarias para satisfacer sus requerimientos nutrimentales (García, 2012: 17). La constitución de los hombres del maíz son las prácticas laborales, culturales y rituales unidas a la tierra, en tanto, el despojo es la pérdida de autonomía (Asturias, 2022).

La urgencia por la soberanía alimentaria es el reclamo de los pueblos, que bajo la situación económica del libre mercado y la privatización de la tierra, se encuentran en la modernización del país, que se traduce en el crecimiento industrial y la urbanización de las ciudades, que los anexa a las zonas de periurbanización y rururbanización. Así, el maíz hecho mercancía significó la apropiación del sustento y el desplazamiento hacia las metrópolis, agregándolos a la Nueva División del Trabajo (Barros, 2011). Por ejemplo: en Santa María Nativitas (Calimaya, Estado de México) ha decaído la producción del maíz cacahuacintle por causas como: la promoción inmobiliaria, la falta de tierras de cultivo y el envejecimiento de la población agrícola (Miranda, Sánchez y Hoyos, 2016).

Al mismo tiempo, la agroindustria desde los ochenta ha fortalecido su rango de intervención apropiándose de la producción, comercio y distribución del sector agropecuario. El papel de los pueblos agrícolas se minoriza, insertándose en el mercado laboral bajo trabajos precarios (Gálvez, 2022). El municipio de Mexicaltzingo ha pasado por el proceso de conversión de pueblo agrícola a una que reinventa su trabajo a partir de la cercanía a la metrópolis de Toluca (Valdés y

Jiménez, 2021). El cerdo es el origen de las nuevas prácticas laborales y de la nueva sociedad.

Asimismo, las reconfiguraciones alimentarias se producen cuando el maíz deja de ser central en las dietas y en la actividad productiva del municipio, al ser desplazado por la carne y el mercado global. La transformación del municipio comparte los procesos que se van a vivir en otros espacios sociales en el ámbito nacional. A principios del siglo XX, el municipio tenía como actividad laboral el campo, dirigido a la producción de maíz, alverjón, frijol y lentejas, con la cría de traspatio de cerdos, bueyes y vacas alimentados con pasto, hierbas de temporada; granos de maíz, cebada o habas. La presencia del rancho San Cristóbal, fue importante para esos años debido a la concentración del sector pecuario, sobre todo del vacuno. La población se dedicaba a la actividad agrícola de autoconsumo (Hidalgo, 2017: 44).

La modernización del país a partir de 1940, derivado de las políticas keynesianas a nivel mundial (Izcara, 2016: 62), coincidió con la creación de la carretera principal que conectaba al municipio con la capital del país y con las localidades vecinas, trayendo la aparición de automóviles, aparatos electrónicos y servicios como la electricidad.

Para Valdés y Jiménez (2021), la Zona Metropolitana de Toluca (ZMT) marca el cambio sustancial de los municipios de influencia (Mexicaltzingo, Tenango, Calimaya, Chapultepec entre otros), en su paso de espacios rurales a periurbanos. Se contempla las etapas de inicio (1940 a 1960); despegue y apogeo (1960 a 1980); y consolidación del proceso de metropolización (1980 a 2000). En esta última etapa, ubican la caracterización de la ZMT, en formación de un anillo central y dos contornos; partiendo de Toluca, para en el primer contorno los municipios aledaños a la ciudad como Lerma y Metepec (zonas de alto industrialización), en el segundo ubicando a los municipios conurbanos a estos, como Calimaya, Capulhuac, Mexicaltzingo.

A su vez, en el municipio ocurrieron los desplazamientos a las urbes, para agregarse al sector terciario (en la industria, servicios y la informalidad). La aparición del cuero

sostuvo la cohesión social en el municipio, pues se desarrolló un mejor trabajo en comparación al precario en la metrópolis. Entonces, el mito relato de la actividad laboral<sup>76</sup> describe el caso del agente que decide hacerse un trabajo ante las facilidades de la agroindustria internacional, de hecho para consolidar la primera distribuidora general.

De igual forma, en la década de los ochenta, la metrópolis de Toluca es relevante en la rururbanización del municipio, más adelante se conecta con la del centro (Ciudad de México) para construir una red comercial de tipo megalopolitano. Por lo tanto, se tiene una vida de agricultor en un pueblo rural ante un panorama de urbanización y acceso a las ciudades cercanas que están viviendo el crecimiento demográfico y territorial.

La siguiente narrativa de una colaboradora<sup>77</sup> sirva para contextualizar la transición laboral, económica y alimentaria del municipio. Antes del cuero, la vida agrícola se resume en el trabajar arando la tierra, de cosechar para comer y vender lo excedente en los tianguis cercanos (Toluca, Metepec, Santiago Tianguistenco). La milpa como sistema productivo y alimentario donde el campesino pasaba sus horas previamente limpiando, arando, seleccionando las semillas y preparando la tierra para la siembra, así como para obtener maíz, frijol, habas, cebada y calabaza, incluso, la siembra de ebo (pastura) para la cría de traspatio de vacas y bueyes. Las grandes áreas de cultivo y pastoreo se concentraban en “las parcelas” (colonia San Isidro) y el “llano”.

Siguiendo el relato de la entrevistada, entre 1953 y 1954 se casa con un ayudante de zapatero, quien aprendió el oficio en San Mateo Atenco, y luego trabaja en Mexicaltzingo, pero sin abandonar la milpa. Al inicio de la siguiente década, se da el desplazamiento laboral hacia Toluca, para ser absorbidos por el sector industrial.

---

<sup>76</sup> En los inicios de la década de los ochenta, puede situarse el germen de la nueva sociedad dedicada al auge del cerdo, mientras que la vida agrícola es anterior a este periodo, que incluso está dejando de ser la principal actividad económica del municipio. Nos encontramos en ese lapso de abandono y génesis, deja de ser redituable el maíz y el campo, para pasar a una nueva totalmente agregada a los procesos capitalistas.

<sup>77</sup> Colaboradora: María Urbina Morales, entrevistada el 6 de marzo del 2021. Edad: 83 años.

No obstante, la aparición del aguacate en 1960 a 1970 va acentuando el comercio en el municipio. Las primeras familias que inician son: Merce y Martin Villanueva, Jesús Huerta, Arnulfo Ramos, Alejandro Sandoval y Eusebio Suarez quienes obtenían el producto de municipios como Malinalco y Tenancingo o en los estados de Guanajuato, Michoacán y Puebla (Atlixco).

En un principio esta actividad tiene una relevancia local, pero no agrega a la mayoría de la fuerza laboral, pero ofreció una oportunidad distinta y localizada en el municipio. No obstante, alguien aparece curtiendo cuero de cerdo y transformándolo en chicharrón, presentándose como una actividad laboral con altos ingresos y necesitado de trabajadores. Se ven seducidos por la idea de un propio negocio en las calles de la metrópolis. Sin embargo, no los despoja de la herencia histórica y cultural de haber sido campesinos, al continuar con las tradiciones y costumbres que son parte de las cosmovisiones que han sostenido la vida agrícola (Guzmán, 2018).

La continuidad del ciclo ritual-agrícola no se ha reducido por la nueva actividad económica, por el contrario, los ingresos posibilitan la milpa y promueven la crianza de los animales, sobre todo por el ganado porcino y vacuno. Así pues, se presenta el calendario ritual religioso del municipio:

1. Noviembre (Cosecha): Se celebra el día de muertos, del **31 de octubre al 2 de noviembre**. En la noche del 31 se instala un tianguis para la venta de los alimentos y productos para las ofrendas familiares.
2. Diciembre: El festejo religioso a la Virgen de Guadalupe en la noche **del 11 y 12 de diciembre** organizado por las mayordomías de la parroquia.
3. Enero: La celebración al Dulce Nombre de Jesús, conocida como la fiesta pequeña; **el 2 de enero** a cargo de las mayordomías de la parroquia.
4. Febrero: la tercera semana del mes (sábado, domingo, lunes y martes), la fiesta grande al Dulce Nombre de Jesús en los primeros días de la semana se lleva a cabo su novenario, y ocho días después (domingo) la tornafiesta. La organización la tienen las mayordomías de la iglesia y gremios (chicharroneros, peluqueros, aguacateros, fruteros...).

5. Mayo: **El día 3** en honor a la sagrada cruz, se realiza en la calle “independencia” con las familias que se organizan para entregar alimentos y festejar en colectivo.

**El día 15** se festeja a San Isidro Labrador en la colonia con el mismo nombre, realizando un novenario y un recorrido con carros alegóricos en la cabecera municipal.

6. Septiembre: En la tercera semana del mes (sábado, domingo, lunes y martes), se celebra a “San Mateo Apóstol”, el segundo santo patrono del municipio, bajo la organización de las mayordomías y gremios.

Si bien, la agricultura ha perdido relevancia en el municipio en producción e ingresos (de ahí el paso de campesinos a comerciantes), “se ancla en la dimensión nostálgica de la cultura en la medida que le asigna su impronta a las actividades culturales y al calendario ceremonial” (González, 2014: 275). En definitiva, las festividades mantienen una estrecha relación con el ciclo agrícola y la cosmovisión de un pasado matlatzinca. En cada una de ellas, se van presentando platillos o bebidas representativas. Siguiendo a Villalobos y Bolom (2019), se potencializa a través de los alimentos la distinción social en el municipio.

En el siguiente apartado nos concentramos en la relación entre los alimentos obtenidos del campo y las festividades que dan muestra de la cultura alimentaria. Con ello, establecer en apartados posteriores las reconfiguraciones alimentarias que se desprenden de la modernidad y el acceso a la carne.

### **4.3 La cultura alimentaria de un pasado agrícola**

Los seres vivos tienen la necesidad de alimentarse. Los medios, recursos y los alimentos son distintos por naturaleza o biología. En los seres humanos el lado biológico representa una cara de lo poliédrico, pues tiene además una función social, nutricional, política, económica y ambiental (Contreras y Gracia, 2005; Gracia, 2010). La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social (Fischler, 1995: 14-15).

De esta manera, la historia de la humanidad ha dependido de los sistemas alimentarios, desde su pasado nómadas hasta las civilizaciones sedentarias, los modos de producción definen a las sociedades, por lo tanto, los alimentos y las comidas son muestra de esas diferentes caras. “Esta interrelación forma un sistema conocido como alimentario, que contempla desde la producción, hasta el consumo de los alimentos” (García, 2012: 16).

En ese sentido, las dietas son culturalmente formuladas, pero con la capacidad de estructurar el sistema alimentario. De otro modo, la transformación de la alimentación pasa por procesos históricos, políticos y económicos, lo que hace de las reconfiguraciones alimentarias no sean únicamente decisiones individuales, aunque prevalezca un nivel de agencia en ellas. Por eso, en el caso del municipio de Mexicaltzingo tiene un pasado agrícola, estrechamente vinculado a un sistema alimentario tradicional (Gariné, 1998, 1999 y 2016).

El proceso histórico, económico y político del municipio transcurre al mismo tiempo al nacional con la constitución de la dieta centralizada en el maíz y su desplazamiento por medio de las políticas neoliberales. En contraste, los habitantes de Mexicaltzingo incursionaron en las dinámicas capitalistas del cuero, lo que va definiendo las prácticas sociales, alimentarias, culturales y laborales.

Solo que, los pueblos mexicanos comparten una historia en común en alimentación y etnicidad, que está ligada al problema del indígena. Para Miriam Bertran Vilá (2006), los indígenas se sitúan en los puestos más bajos de una sociedad estratificada (desde la colonia al presente). En la manera de comer se recrea la identidad, para reafirmar sus orígenes o al contrario para despojarse de tal herencia con la finalidad de la integración a una sociedad mayor.

La formación del estado mexicano bajo el principio de homogeneización de la sociedad suponía mejorar las condiciones de los pueblos originarios. Sin embargo, se eligió una propuesta “etnocida” para la desaparición de la multiculturalidad en el afán desarrollista. Por consiguiente, la meta de las políticas integracionistas en el siglo XX es la eliminación de la identidad étnica.

Lo que llevó a la transformación del plano nutritivo de la alimentación, insistiendo en las desventajas de la dieta como principal causa de retraso, en parte, por el poco valor energético. Se llegó a las comparaciones entre alimentos, por ejemplo: el maíz y el trigo como diferenciador social entre pueblo atrasado y moderno. La justificación para la promoción de campañas para sustituirlo con sorgo; a pesar de todo, a partir de 1940 se reconoce las ventajas de la dieta tradicional (Bertran, 2006; García, 2012).

La contradicción que existe en la cocina desde el siglo XIX, tiene por un lado a la gastronomía como parte de la identidad nacional, pero por otro lado niega de quienes provienen. La etiqueta colonial sobre los pueblos originarios lleva al abandono (rechazo) de su cultura alimentaria por el simple hecho de agregarse a la modernidad. En tal caso, la población que tiene acceso se decide por alimentos procesados y ultraprocesados (modernos) como claro mejoramiento social. La dieta tradicional como rasgo de identidad, se niega para pertenecer a una sociedad mayor (al mismo tiempo sus orígenes étnicos). Pero colectivamente, la alimentación en las fiestas es un esfuerzo por no perderla totalmente (Bertran, 2006).

La periurbanización que se desprende de la ZMT hacia los municipios de influencia y la reducción de la población matlatzinca en el Valle de Toluca desde el siglo XVI<sup>78</sup> (Menegus 1991; Quezada, 1996; García 2004), ha caracterizado a la población de Mexicaltzingo, como una integrada a la vida urbana, no identificados a una cultura, aunque mantienen un ciclo ritual agrícola. De 13,807 habitantes, tan solo 45 hablan un lenguaje étnico, esto es, el 0.32% de la población<sup>79</sup>.

Con mayor porcentaje el otomí (17), mazahua (7) y el náhuatl (5); reportando dos hablantes de la lengua matlatzinca (INEGI, 2020).

---

<sup>78</sup> Colectivos pertenecientes a esta cultura se localizan en San Francisco Oxtotilpan en el municipio de Temascaltepec (García, 2004).

<sup>79</sup> Los datos ofrecidos por INEGI (2020) solo señalan personas hablantes de una lengua, sin embargo, no existe población adscrita a una etnia en particular, aunque ya se ha dicho sobre los orígenes matlatzincas. Durante el trabajo de campo no se tuvo acercamiento con agentes que hablaran una lengua, pero sí quienes reconocen sus orígenes culturales (en casos extremos se llega a repudiar o catalogar como atraso social).

La alimentación del municipio, antes de la aparición de los cárnicos, es un sistema alimentario tradicional basado en el cultivo del maíz y de lo que provenía de la milpa, como muchos de los pueblos de México.

Dicho de otro modo, el maíz es el super alimento que define totalmente la gastronomía y la esperanza de la soberanía alimentaria del país. Pues bien, su cultivo reconstruye el conocimiento ancestral de un sistema agroecológico que mantiene el equilibrio con otras plantas y fauna. Ahora bien, la milpa es el sistema agrícola de los mexicanos (Bartra, 2009), fundamental para la reproducción social y cultural, de ahí que sea patrimonio biocultural (Boege, 2010).

En el siguiente cuadro (14) se rescatan los diversos usos del maíz en el municipio en su vida agrícola. Lo que demuestra la continuidad hasta nuestros días, pero dejando de ser central en la alimentación. La economía capitalista tiende a dejar a “la agricultura sin agricultores” (Bourdieu y Sayad, 2017). Por otra parte, la descripción sobre el cambio alimentario son efectos de los procesos que se viven en el país y la repercusión en el municipio.

Para De Garine (1998: 24) la existencia de los super alimentos como el maíz, reside es ser el pan de cada día, con ello un alimento ordinario; es base o central del sistema tradicional para el caso de México<sup>80</sup>, por los diferentes platillos que se pueden obtener y contribuyen al gusto entre los miembros, justificando el esfuerzo por producirlo.

Los alimentos secundarios tienen menor valor simbólico y afectivo, de un consumo frecuente y de tipo estacional. Se cultivan en conjunto con el maíz, principalmente la lenteja, la calabaza, el frijol, las habas, la cebada y los chiles, incluso ciertas proteínas como las ranas, los charales o los conejos. Mientras los periféricos son más de oportunidad: en los mercados, en los tianguis o en las fiestas del pueblo o familiares/de tipo ritual. Continuando con De Garine (1999: 24), quien agrega cuatro criterios operativos como: alimentos de autoconsumo, externos, comidas hogareñas

---

<sup>80</sup> De Garine (1998) menciona sobre la dependencia a estos alimentos y a su cultivo, por ejemplo: el trigo para los pueblos europeos o el arroz para los países asiáticos.



y alimentos consumidos fuera de las comidas (dependencia a la milpa y los obtenidos fuera de ella). En tanto, el sistema agroalimentario depende de dos dimensiones: la geográfica y la diacrónica.

Cuadro 14: El maíz: bebidas y platillos.

Maíz	<b>Blanco:</b> cacahuacintle	Tortilla blanca; amarilla; morada/azul.	Comidas	Bebidas
	<b>Amarillo</b>		Sopes, quesadillas, gorditas, tamales, tostadas.	Atole de masa; de pinole.
	<b>Morado</b>		Pozole, enchiladas, chilaquiles.	
	Diversidad de maíces (rojo, azul, gordo).		Tacos de sal; de plaza.	

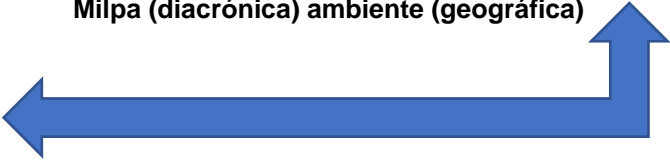
Fuente: Basada en la propuesta de Igor De Garine (1999 y 2016).

En la figura 33 se recrea el sistema tradicional del municipio antes de las reconfiguraciones. Se observa la centralidad del maíz y los alimentos obtenidos de la milpa, flora y fauna municipal. La carne obtenida de la cría de traspatio, es consumida en mayor proporción en la dieta ritual. En cuanto a lo externo se sitúa en los mercados y tianguis de la región. Los colaboradores argumentaban que era una dieta del campo a base de vegetales, legumbres y maíz, aunque más sana es también más limitada.

En suma, la base de la alimentación campesina del municipio es la milpa, con centralidad en el maíz, produciendo alimentos directos e indirectos como: el frijol que crece al enredarse en el tronco de la planta, al mismo tiempo, en el suelo lo hace la calabaza, e indirectamente se puede obtener carne de conejos o de pequeñas aves que buscan comer los brotes de los cultivos. Otra opción son las ranas o pequeños charales de las zonas lacustres en la colonia San Isidro (actualmente) o acudiendo a zonas cercanas del Valle de Toluca. El sector pecuario es relevante desde principios del siglo XX, para la venta de animales y para autoconsumo, cobrando importancia en las fiestas del pueblo o familiares, principalmente para el mole y los tamales (Hidalgo, 2017).

Figura 33: Sistema alimentario tradicional del municipio

ALIMENTOS DE AUTOCONSUMO Comidas hogareñas			ALIMENTOS EXTERNOS Alimentos fuera de las comidas	
Periféricos	Secundarios			Mercados
Postres; mole; comidas con carne.	Lentejas; frijoles; calabaza; cebada; chiles.	<b>Alimentos centrales:</b> Maíz	<b>Bebidas:</b> Agua, atoles, café, té, licuados, jugos de frutas.	Tianguis
Tamales	Ranas, charales, conejos.			Puestos ambulantes
Pulque, copitas de licor.	Cría de animales: aves, cerdo y rumiantes	<b>Milpa (diacrónica) ambiente (geográfica)</b>		



Fuente: Basada a partir de la propuesta de Igor De Garine (1999 y 2016).

Los alimentos fuera de su alcance se obtienen de los campos externos, acudiendo a los mercados en la Ciudad de Toluca o a los tianguis de Santiago Tianguistenco. Al decaer la milpa como actividad económica, la alimentación pasó a depender del alcance económico y la oferta en los sectores urbanos, aunque las zonas rurales sostienen la demanda de los productos agroalimentarios.

En este cuadro (15) lo primero que se observa es el limitado acceso a la proteína de origen animal; no es extraño la utilidad de los huesos para preparar una comida, hoy en día se consideran residuos. En cuanto a las bebidas, se consume más agua que productos enlatados o embotellados, no obstante, alimentos que ellos consideran de mayor valor nutrimental, aunque los colaboradores recuerdan esos años como la época precaria y austera.

La vida de comerciante para las primeras familias en el municipio no es con el chicharrón, sino con el aguacate, la actividad consistía en la reventa del producto, que era traído de Michoacán y localidades vecinas como Tenancingo. Para este momento, se mantuvo el intercambio comercial entre los municipios del Valle de

Toluca y al compartir alimentos tanto centrales, secundarios y periféricos se continuó el sistema alimentario tradicional.

Cuadro 15: Alimentos de la dieta ordinaria agrícola

Alimentos	Comidas	Bebidas
Maíz.	Tortillas.	Agua
Frijoles, habas, lentejas, arroz.	Tamales.	Atole de maíz, de piloncillo, de cacahuacintle.
Nopales, espinacas, zacate limón, hojas de naranjo, guaje.	Tacos de frijol.	Avena.
Huevo.	Caldo de pollo.	Té de limón
Queso, leche.	Frijoles con haba.	Té de naranjo
Papas, tomate (verde y rojo).	Papas con espinaca.	
Condimentos: chilaca, chiles cuaresmeños, morita.	Arroz con huevo	
Carne: pollo, huesos/carne de puerco, res.	Salsas.	
Pan.	Papas con queso en salsa verde.	
	Huesos de puerco con guajes.	
	Lentejas.	

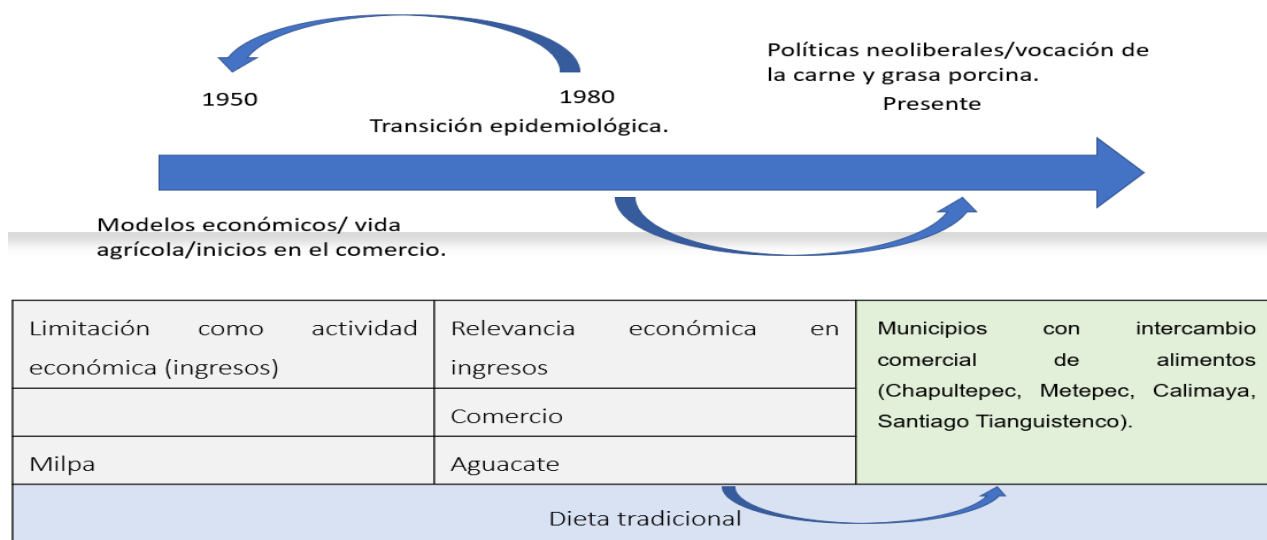
Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en agosto de 2022 a enero del 2023.

En la figura 34 se recrea a la actividad agrícola como un sistema cerrado y de autoconsumo con la aparición de la actividad comercial del aguacate entre 1960 a 1970. La estructura comercial en la región del Valle de Toluca mantiene una dieta tradicional, hasta ese momento no se influenciada por la industria de alimentos.

El ser comerciantes es una característica de muchos de los pueblos del altiplano central (Peláez y Peláez, 2016: 19), lo que hace interesante a Mexicaltzingo, es su decisión de optar por el cerdo y la coincidencia con el empuje económico del sector porcicultor en el mundo, lo que se traduce en ingresos cuantiosos que les permitirán a los agentes sostener una vida acomodada pero envuelta en transformaciones del mundo globalizado.

En un primer momento se conserva la cocina local a través de los ingresos y la circulación de los alimentos de su dieta, pero esto contrae reconfiguraciones con la introducción de nuevos alimentos que provienen de la carne y de la industria alimentaria.

Figura 34: La continuidad de la dieta tradicional



Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en agosto de 2022 a enero de 2023.

#### 4.4 ¿Hablamos del mismo cerdo? La crianza intensiva ante el panorama laboral

A través de las redes sociales compartimos videos, imágenes, noticias y opiniones sobre el impacto ambiental, la gastronomía y problemas de salud, como si fueran asuntos sin relación. He quedado absorto sobre la preparación de una rata para un platillo asiático, pero lejos del morbo que produce ver el sacrificio, su desmembramiento y su cocción; me pregunto sobre los animales que comemos todos los días.

Los animales que consumimos son provistos de una industria que se encarga desde la crianza hasta las piezas empacadas en los supermercados ¿Somos mejores al alimentarnos de animales regulados? La carne de rata, perro o gato gozan de repudio ante la mirada occidental, pero qué existe más allá del rechazo, ¿Los problemas ambientales derivados de la crianza nos debería preocupar? ¿La carne regulada no debería prevenir enfermedades infecciosas y pandemias?

La carne de animales silvestres es rechazada, en parte, al ser exóticas dentro de la gastronomía hegemónica; gran responsabilidad tiene la industria en la modernidad alimentaria al acotar a un consumo de alimentos industriales; mientras nos asegura el acceso, nos limita a un mercado de alimentos diseñados, no enfocados al valor nutrimental sino a las ganancias, al final los alimentos ultraprocesados están a la orden del paladar (Barruti, 2019).

Dicho repudio se sustenta en el control sanitario y los riesgos epidemiológicos; la pandemia por la COVID-19 puso en jaque al mundo y alertó sobre las prácticas culinarias sobre este tipo de carne (murciélago, pangolín); “además de esto, la caza de animales silvestres usualmente conlleva también a impactos directos e indirectos sobre los ecosistemas generando así un efecto dominó que en conjunto empieza a tener efectos en escalas globales” (Tarazona, 2020: 9128).

Pareciera que el fin sea justificar el sistema alimentario sobre la gastronomía y el conocimiento de los pueblos, profundizando el epistemicidio (de Sousa, 2011). La diversidad de alimentos es tan basta y propia de los pueblos desde la aparición del hombre, aunque esto no niega la necesidad de estrategias para su sustentabilidad ante las condiciones actuales (Asprilla y Díaz, 2020). Por otra parte, no exime de la responsabilidad en la producción de alimentos y los efectos directos de la agroindustria.

En otras palabras, un cerdo<sup>81</sup> hacinado bajo estrés y con ciclos de crecimiento para obligarlo a engordar en tan solo seis meses, es igual, a una agricultura dispuesta a generar alimentos para criarlos, pero no debemos olvidar los efectos que trae como el deterioro del suelo y el problema de sus desechos<sup>82</sup> (Lymbery, 2017; Wallace,

---

<sup>81</sup> En nuestro caso el cerdo explica la actividad económica de nuestro espacio de estudio, pero el problema en la producción de alimentos implica a todos los animales, vegetales, plantas con gran valor económico dentro del sistema alimentario. Por ejemplo: Gente de carne y trigo. Comida y consumo de alimentos en Sonora de Sergio Sandoval y Dena Camarena (2015), estudian el sector bovino en Sonora. En el caso del sector avícola, se encuentra Macías, Gizelle (2018) Empresas familiares avícolas en Los Altos de Jalisco, México. Trayectorias, gestión y perspectivas de continuidad.

<sup>82</sup> El problema del estiércol se debe a las enormes cantidades, al contaminar por el olor, los gases o los químicos que la integran al depositarse en el suelo, agua o atmósfera. Se alteran los ecosistemas y se pierden actividades económicas; ríos de excrementos se traduce en dosis extremos de ácido sulfhídrico (Lymbery, 2017).

2020; Václav, 2002). Sin olvidar, el asunto ético que hay en el negocio de la carne aceptada o seleccionada<sup>83</sup> (Singer, 2018; Lymbery, 2017).

En capítulos anteriores, se ha discutido los riesgos de la crianza tecnificada, aquí nos preocupamos por el desplazamiento de la agricultura a manos de los pueblos por una dispuesta a las necesidades de la industria o régimen alimentario corporativo (Holt-Giménez, 2009).

Para precisar, no hablamos del cerdo criado libremente y con sobras, con un crecimiento completo o de una carne lograda bajo condiciones acorde a su naturaleza biológica. Para sostener al cerdo de crianza intensiva se necesita de presidir de tierras de cultivo, para lograr la cantidad de 2.5 a 3 kilos de alimento por día para un cerdo de 100 a 120 kilos al final de seis meses. Entre 1980 y 2000 se han incorporado a la agricultura más de 100 millones de hectáreas en los países de desarrollo; 80% de ellas destruyendo bosques tropicales (Lymbery, 2017: 128).

Para Otero y Pechlaner (2010), el régimen alimentario neoliberal es igual a la nula soberanía alimentaria y el fin de una agricultura autónoma, se sostiene de tres componentes: neorregularización, biotecnología y empresas transnacionales. En efecto, la Nueva División Internacional del Trabajo parte de la dependencia al grano extranjero.

La gradual cobertura neoliberal se proyectó en el crecimiento de la porcicultura a nivel global (Sagarnaga, Salas, Ramos et. al, 2000), en tanto, se agudiza el descenso de la producción nacional. Acaparar las actividades agrícolas y los insumos, fue posicionando a los principales países desarrollados en los sectores pecuarios (Rosas, 2009; OCDE, 2019). La producción de alimentos no puede ser diverso, sino acotado porque se mantiene el control sobre ellos, las empresas

---

<sup>83</sup> Comer cerdo, rata, pollo, caballo, murciélago o perro, porque hacemos a unos intocables, para algunos no existe ninguna objeción, pero otros nos parecen repulsivos. Si bien, forma parte de nuestra paradoja de omnívoros (Fischler, 1995), esto obliga a reflexionar sobre lo político y ético sobre nuestro consumo, que debe ser más responsable.

transnacionales cobran relevancia porque se hacen dueños de la producción, por lo tanto, carne, verdura, frutas y demás alimentos de nuestras mesas.

El cuero de cerdo coloca al municipio dentro del nuevo panorama laboral, precisamente por adherirse bajo la sintonía del régimen alimentario neoliberal. El producto es bueno para comer al ser rentable para la industria alimentaria, aunque en esa seguridad para el consumidor sea al restarle el impacto ambiental, epidemiológico y laboral.

#### **4.5 Las nuevas prácticas laborales que dan paso a la modernidad alimentaria**

Resistir al cambio alimentario en un sistema de libre mercado, que prefiere el ingreso de alimentos procesados y ultraprocesados, por encima de los intereses de los pueblos, supone el riesgo de fragmentar las dietas que han sido sostenidas con el tiempo (social, cultural, económico y ecológicamente).

La modernidad traducida en la industrialización de las ciudades, por medio del desarrollo de tecnologías, infraestructura y servicios fue negando las posibilidades a los espacios rurales (Bertran, 2005 y 2006). La industrialización del país en los años cuarenta hasta el neoliberalismo del presente, se refleja en las opciones mínimas para ciertos sectores, agudizando la situación de los pueblos campesinos, que han continuado sus prácticas sociales, culturales y alimentarias, pero no exentos a los riesgos del consumo de los productos de la industria alimentaria (refrescos, enlatados, ultraprocesados). Asimismo, la vida urbana se debate de la incertidumbre de la vida cotidiana y en la complejidad de la alimentación (Bertran, 2015).

El desplazamiento de los agentes del municipio a las zonas urbanas se fortalece con el arribo del cerdo capitalista<sup>84</sup>; la nueva actividad que consiste en la producción de chicharrón y productos cárnicos de origen colonial y extendido en lo regional,

---

<sup>84</sup> El animal seleccionado por características físicas y rendimiento económico (crecimiento rápido, de gran peso y tipo de marmoleo de la carne), razas como: Large White (Yorkshire), Landrace (cerdos blancos), Duroc o Hampshire (razas negras), entre otras (Yarza, 1969; Paqui, 2021).

pero encadena a la agroindustria del cuero y carne (como principal abastecedor de la materia prima).

No obstante, el chicharrón de cerdo es elaborado en diferentes áreas del país, por ejemplo: en la península de Yucatán, en los estados de Michoacán y Nuevo León. En dichos espacios, la elaboración se agrega a procesos minoristas o reducido al trabajo de carnicería. Por el contrario, Mexicaltzingo se ha posicionado en respuesta a la demanda en la megalópolis del chicharrón, convirtiéndose en centro de distribución y producción de cárnicos. Reinventando una nueva actividad económica y una división del trabajo en lo local.

El crecimiento económico que tendrán los agentes insertados en las dinámicas de producción y comercio de cárnicos transformará al territorio y la reproducción social del municipio. La conexión entre modernidad y reconfiguraciones de la cultura alimentaria.

El cerdo monetizado se vuelve pieza clave como materia prima de la actividad económica. Sin él no hay ingresos y participación en las dinámicas económicas. Como alimento es el acceso a la proteína de origen animal ante una cocina tradicional dispuesta a absorber, es la puerta a “la domesticación de la globalización” (Bertran, 2017).

Precisamente, el impulso de una economía de libre competencia en Mexicaltzingo concreto una actividad bajo la lógica capitalista, apremiando el poder adquisitivo y ejerciendo desigualdad entre quienes poseen o no capital. Los agentes que se han posicionado en la división del trabajo (dueños de las distribuidoras generales), han aglutinado no solamente ingresos sino poder político y social; al establecer estilos de vida, que las otras unidades intentan repetir.

En el sector más bajo se encuentra aquella mano de obra insertada en las unidades productivas-comerciales, que intentan sobrevivir e incluirse (Cuadro 15). “Los estilos de vida son así productos sistemáticos de los habitus que, percibidos en sus mutuas relaciones según los esquemas del habitus, devienen sistemas de signos



socialmente calificados (como “distinguidos”, “vulgares”, etc.) (Bourdieu, 1998: 172).

La vida de comerciante se sostiene de las “buenas ventas” que se traduce de ingresos cuantiosos, sus altos excedentes hacen de la actividad rentable y una opción idealizada en el municipio. Ante las comparaciones del trabajo en las urbes, que son consideradas mal pagadas y con pocos beneficios. Un colaborador menciona:

“En Toluca se trabaja en la fábrica, es difícil, porque estás encerrado todo el día, trabajas para ganar poco, aquí en el pueblo hay jale. Siempre están buscando para rayar o para sancochar. Con el tiempo, buscas un lugar para poner tu puesto... eres dueño de tu negocio. Aquí ganas lo que quieres, mientras trabajes y seas bueno para despachar, pesar o para hablarle a la gente. No trabajas toda la semana o con horarios, solo cuando sean tus días de venta” (Colaborador de puesto ambulante de carnitas, trabajo de campo, 2022).

La globalización de la economía mexicana se remonta cuando México se agrega al GATT (Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio) y se consolida con la firma del TLCAN con Estados Unidos y Canadá (Bertran, 2018: 13). Algunas de las consecuencias son: el deterioro de las condiciones laborales del país, la pérdida de poder adquisitivo del peso y las modificaciones a las formas de organización y producción del sector agropecuario y la variedad de alimentos disponibles (Pasquier, 2018: 108).

El trabajo del municipio responde en gran medida a la política económica neoliberal, al flexibilizarse el mercado laboral, las opciones para obtener altos ingresos, fue desplazando al campo por el comercio de los cárnicos, coincidiendo con las condiciones macroeconómicas en lo global; el ser chicharronero se hace rentable.

Los alimentos del sistema tradicional se encarecen, en parte, por el abandono a la agricultura, como síntoma de una gradual liberalización (Izcara, 2016); la centralidad del maíz ahora más como acompañante, la disminución del consumo del frijol y entre otros aspectos. Las reconfiguraciones se presentan como la modernidad alimentaria, integrando cada vez más a los alimentos procesados y bebidas azucaradas a la dieta.

Cuadro 15: Unidades productivas-comerciales

Unidades productivas del cerdo	Dueños/familias de distribuidoras generales	Mayor acumulación de capital económico
	Dueños/familias de distribuidoras de sancochado o cuero. Dueños/familias de carnicerías. Dueños/familias de taquerías/chicharronería	Posibilidades de acumular capital económico.
	Dueños/familias puesto ambulante de carnitas/chicharrón derivados.	Con menor posibilidad de acumular capital económico.
Unidades comerciales de otros productos	Dueños/familias puesto en el exterior para la venta de aguacate. Dueños/familias puesto externo para venta de despojos de res (cabeza, patas o barriga).  Dueños/familias de puesto ambulante de aguacate. Dueños/familias de puesto ambulante de reventa de despojos de res.	Posibilidades de acumular capital económico.  Con menor posibilidad de acumular capital económico.
	Mano de obra inserta en las unidades.	Trabajadores externos a la unidad para producir o comerciar los productos cárnicos. Trabajadores auxiliares en la reventa de aguacate/despojos de res.

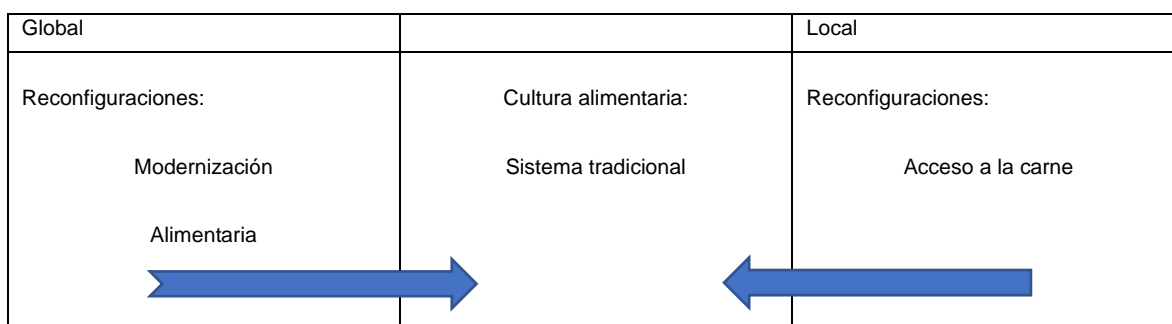
Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en agosto de 2022 a enero de 2023.

Los cambios son resultado en gran medida de los procesos de globalización del sistema alimentario y sus reflejos en las prácticas alimentarias... (Pasquier, 2018: 108). El nuevo trabajo nos lleva a una contradicción, por una parte, los ingresos son un factor para la conservación de la cultura alimentaria del municipio; al tener acceso a los alimentos que se han encarecido, pero que conforman la dieta tradicional. Al mismo tiempo, se abren las puertas al consumo y adopción de la modernidad alimentaria, como parte de los estilos de vida de las clases sociales.

En la siguiente figura (35) se presentan dos grandes factores para las reconfiguraciones alimentarias del municipio: el primero se produce de manera planetaria, efecto de la globalización y la integración de la industria alimentaria; el segundo en lo local, el acceso a la carne a través del nuevo trabajo conecta con la cultura alimentaria y se replantea a través de la preferencia por este alimento, cambiando sus prácticas alimentarias.

La relevancia de la carne por sus propiedades nutritivas y sobrevalorada por ser fuente de proteína animal, es factor en las reconfiguraciones locales, al ser materia prima que se transforma en alimento. No obstante, en la dieta tradicional es limitada, ahora se tiene acceso a sus diversas presentaciones. Lo que provocó un cambio sustancial en las dietas. El exceso de su consumo los conduce al riesgo de contraer enfermedades crónicas no transmisibles. En el cuadro 16 se presentan los productos comercializados, pero cada vez integrado en la alimentación del municipio

Figura 35: Factores de las reconfiguraciones alimentarias en el municipio.



Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en agosto de 2022 a enero de 2023.

La nueva vocación es la conexión entre la reinención de la cocina local y la modernización alimentaria, convirtiendo a la carne en un factor particular con sus riesgos potenciales

Cuadro 16: La carne convertida en alimento

El cerdo	Gastronomía local	
Carne y sus cortes	Carnitas.	Quesadillas de sesos de puerco.
Huesos	Caldo de huesos.	Chuletas en salsa verde.
Derivados	Bistec con papas	Albóndigas.
Chicharrón	Bistec frito en manteca	Espinazo con verdolagas
Longaniza	Bistec a la mexicana	Moronga frita con tomates y chiles.
Moronga	Chicharrón en salsa verde/roja.	Barbacoa de cerdo.
Obispo	Tacos de plaza.	Gorditas de chicharrón.
Queso de puerco	Ensalada de chicharrón (guacamole o pico de gallo).	Sopes con longaniza.
Chuletas ahumadas	Chicharrón en salsa verde/roja.	Costillas a la barbécue
Manteca, grasitas.	Longaniza frita con nopales.	Tacos de cabeza

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en agosto de 2022 a enero de 2023.

#### **4.6 El sistema y proceso alimentario en Mexicaltzingo**

Lo que se sirve en nuestro plato, ¿no puede ser un síntoma de la modernidad? Al tomar un cubierto para coger aquel bocado, es una acción que no se discute, mucho menos, el uso del tenedor, el plato o los modos en la mesa (refinado). Es el habitus, como principio generador y unificador, en las elecciones en conjunto unitario de personas, de bienes y de prácticas (Bourdieu, 1997).

Los usos y costumbres a la hora de la comida van marcando distinción entre quienes siguen o desconocen dichas reglas. El tenedor y la distinción a través del saber comer, sigue procesos de conservación y transformación en la comensalidad, con origen en la imposición española, nos ha llevado a la repetición y persistencia de poner una buena mesa (por placer, moda o educación) (Pérez, 2010).

Así pues, el comer se vuelve una práctica social, cultural y económica además de su función biológica. El poner una buena mesa, por un lado, es una imposición de modernidad (como práctica hegemónica), al significar su acceso a una noción de clase. Por otro lado, existe una diversidad de formas de realizarlo (aunque pueden ser negados o infravalorados). A pesar de ello, es lo que intentamos realizar (con sus reservas). En Mexicaltzingo sustentar la gran mesa en la dieta ordinaria y extraordinaria para reivindicar su posición social, económica y política.

Los alimentos desde sus diversas clasificaciones (corporales, reproducción o determinadas edades) (Bertran, 2006), se ven encadenadas a los procesos globales. Acceder a una dieta de calidad en una economía de libre mercado, es a través de los ingresos, y no siempre significa que sea decisivo lo nutrimental (las paradojas y contradicciones de la alimentación) (Fischler, 1995; Gracia, 2010; Bertran, 2010).

El aforismo de “dime que comes y te diré quién eres” de Brillat-Savarin (2001), se convierte en la capacidad de decidir y sustentar hábitos de alimentación en

concordancia a los capitales y al habitus de los agentes. Los cuales son replanteados en la vida cotidiana, como un proceso repetitivo, que agrega los cambios y sus transformaciones. “En este sentido, nuestra idea de un sistema dinámico genera el reconocimiento de que es a través de las prácticas cotidianas que los agentes propician cambios, permanencias, discursos, emociones y significaciones en cada una de las fases y procesos de los sistemas de alimentación” (Ruiz, 2021:122).

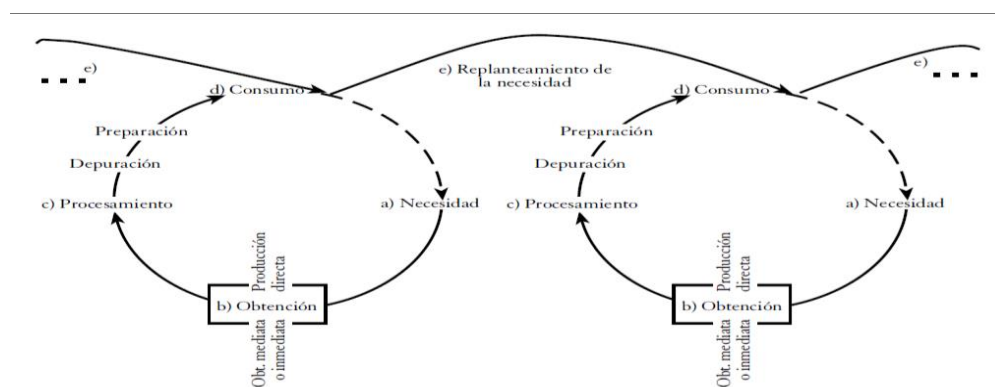
Retomando la propuesta de Paris Aguilar (2001 y 2014), sobre el sistema y proceso alimentario, la dinámica del sistema se ubica en la ecuación sujeto-objeto. Ambas entidades no pueden ser separadas ni dissociadas, son elementos dialógicos. Los procesos de la alimentación sostienen dicha dinámica. “Mediante él, se pone en juego esa capacidad de autotransformación o autoinvención traducible como lo cotidiano. En la medida en que en este proceso se crean y recrean cíclicamente condiciones permanentes de existencia, se vuelve fundamental la comprensión de sus maneras de hacer” (Aguilar, 2014: 26).

El sistema alimentario se constituye de dos factores, los componentes objetivos reflejados en los instrumentos y técnicas asociados directa o indirectamente en la obtención y manejo de los alimentos; los componentes subjetivos en las creencias y costumbres. El mecanismo central de dicha relación se sostiene de la dependencia y lo unitario, logrando el constante intercambio de energía entre los organismos con su entorno viviente y no viviente. Simultáneamente los procesos operativos la recrean y replantean, volviendo a la alimentación en algo no estático, sino de una dinámica perpetua y trascendente (Aguilar, 2001).

La dinámica del proceso alimentario es continua, lo que hace de lo cotidiano esencial para comprender el sistema alimentario. El objetivo de presentar la descripción de la alimentación del municipio es demostrar la conexión con los diferentes campos sociales y las reconfiguraciones alimentarias. En la figura 36, se presentan las etapas del proceso alimentario bajo las condiciones del municipio.

a. La necesidad de alimentarse. Es al mismo tiempo punto de partida y de llegada, al plantearse el modo operativo y simbólico, así como el momento en el cual se va a satisfacer el hambre (Aguilar, 2001: 25). La descripción de las actividades y actitudes culturales en juego. Esta necesidad va a ser marcada por el tiempo y el replanteamiento, en suma, la reposición física y anímica de las fuerzas del individuo y colectivo. El hambre tiene más el carácter de apetito, algo que debe ser subsanado y exige contar con los ingresos, recursos o espacios para realizarlo. En el municipio esto no es problemático, al contar con acceso a los alimentos; con la facilidad de obtenerlo directamente de la actividad laboral.

Figura 36: Proceso alimentario en su carácter cíclico y continuo



Fuente: Diagrama propuesta por Paris Aguilar sobre la dinámica y carácter circular de las fases del proceso alimentario (Aguilar, 2021: 27).

b. Obtención/producción. Es el acceso a los alimentos, en tanto, producción y obtención para el procesamiento. En el municipio se puede dividir en tres grandes áreas donde se producen como se observa en el cuadro 17. En la primera, la modernidad alimentaria representada en las grandes industrias alimentarias, que disponen de gran capital para producir y distribuir los alimentos desde espacios remotos a los espacios de obtención para el municipio. La siguiente es la producción en lo local y en lo regional, en el municipio se continua la milpa o pequeños huertos familiares (cultivos de chile, hierbabuena, plantas medicinales) aunque su intención persigue el autoconsumo. Al ubicarse en el Valle de Toluca, colinda con municipios agricultores sobre todo de Maíz cacahuazintle, papas, habas etc. Por último, la

vocación laboral del municipio los convierte en productos de cárnicos, que se vuelve parte de las reconfiguraciones alimentarias.

Cuadro 17: La producción de alimentos

Industrial (global)	Alimentos procesados	Enlatados. Empaquetados.
	Alimentos ultraprocesados	Embutidos (Jamón y salchicha). Bebidas azucaradas. Frituras.
Local/regional	Milpa/hogar (autoconsumo) Local	Alimento central (Maíz) Alimentos secundarios (frijol, chiles, animales de cría).
	Producción regional	Localidades productoras (Tenancingo, Santiago Tianguistenco, Calimaya, Tenango, San Antonio la Isla): maíz aguacate, hongos, habas, animales de traspatio.
Vocación laboral	Unidades productivas familiares	Productoras de chicharrón/carnitas o derivados.
	Otras unidades productivas	Carne y derivados de cerdo.

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en agosto de 2022 a enero de 2023.

La forma de obtener los alimentos se puede dividir en lo local y en lo regional. En el primero, las unidades productivas del municipio funcionan como medios para acceder a los productos cárnicos. Además, existen tiendas, recauderías, carnicerías, panaderías y tortillerías que son precisamente donde son ofertados los productos de la industria alimentaria, del municipio o de la región. En el segundo, se desplazan a Toluca y Metepec por los supermercados, en los espacios rurales por los tianguis, mercados o tiendas, por ejemplo: Tenango del Valle, Tenancingo y San Antonio la Isla.

c. Procesamiento: Es el lugar donde los alimentos (frutas, legumbres, condimentos) pasan a ser comidas, es precisamente la cocina donde se puede visualizar desde los instrumentos y las potencialidades de la cultura (Aguilar, 2016). Es una de las fases donde etnográficamente se puede observar las reconfiguraciones alimentarias, desde el cambio del fogón por una cocina con estufa o quemadores

empotrados; con electrodomésticos como: refrigeradores, microondas o cafeteras. Utensilios como: cazuelas, ollas o tazas de barro se han sustituido por plástico, aluminio y acero inoxidable. Dichos cambios tendrán influencia en la fase de la depuración y preparación de las comidas (Aguilar, 2001 y 2016).

Cuadro 18: Espacios de obtención de alimentos

Regional	Urbes	Supermercados:
	Rural	Tianguis. Supermercados.
Local	Municipio	En las unidades familiares. Unidades productivas. Tiendas de abarrotes/misceláneas. Tianguis.

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo en Mexicaltzingo en agosto de 2022 a enero de 2023.

Además de las principales formas de cocimiento: hervido, frito y horneado; las recetas de comidas tradicionales como papas con queso o nopales con chiles ahora se preparan junto a embutidos y frita en manteca de cerdo. Los alimentos base y secundarios se encuentran dispuestos como acompañantes, mientras que el cerdo pasa a ser lo central. La modernización alimentaria ha sustituido por el tiempo y practicidad, algunos platillos como el frijol por el enlatado o el té por las bebidas azucaradas. Aunque, la preferencia por unos frijoles de olla o aguas frescas son todavía apreciadas. El papel de la nueva vocación mantiene la división sexual del trabajo, donde la madre y la abuela continúan cocinando, pero son las generaciones contemporáneas que van agregando platillos reelaborados o tomadas de otras gastronomías.

d. Consumo. Es la fase de integración entre la comida y el comensal. Es el momento en el cual el alimento es ingerido y pasa a formar parte del cuerpo en su sentido fisiológico y ontológico (Aguilar, 2001: 26). En esta fase se practica con el gusto por los platillos, en una forma de identidad tanto cultural, social y económica. La elección y preferencia por la comida, alimentos o productos son parte sustancial de los agentes. Así, la dieta ordinaria y extraordinaria se hacen evidentes y diferenciadas.



Sin embargo, una particularidad del municipio es la dieta laboral, donde se consume lo que se vende por los días de trabajo.

La dieta ordinaria que ha fusionado la tradicional con los productos cárnicos y de la modernidad alimentaria. Se agudiza en aquellas clases de bajos ingresos donde no se tiene alternativa para sustituirlos. En las festividades tanto colectivas o familiares, las carnitas o el mole son sinónimos de prestigio y de poder económico. Los frijoles o caldos de verdura son impropios y poco valorados. El cerdo ha representado no solo una nueva vocación económica, sino el acceso a la proteína animal rica por su sabor y grasa; además de la distinción entre los campos sociales, económicos y políticos.

e. Replanteamiento de la necesidad. El reinicio del proceso alimentario tanto cuantitativa y cualitativamente de la necesidad, tiempo y modo para volverse a satisfacer. En este momento se conjugan resignificados los criterios objetivos (hambre o sed) y subjetivos (simpatía o antipatía, gusto o disgusto), a fin de replantear el conjunto del proceso de alimentación (Aguilar, 2001). Este replanteamiento no es el cierre del proceso alimentario, sino que es cíclico y se repite varias veces al día.

#### **4.7 Estrategias laborales ante la pandemia del siglo XXI**

Los estragos de la economía global en el sector pecuario en la última década condujeron a estrategias laborales en el municipio, a partir de dos fenómenos, el epidemiológico y la competencia en el mercado. Empezamos por este último, anteriormente en el capítulo II, se ha dicho que la porcicultura mexicana tuvo contracciones ante los ajustes estructurales del neoliberalismo (Rosas, 2009); deteriorando al sector agropecuario del país para consolidar el régimen alimentario corporativo (Holt-Giménez, 2009; Andrade, 2021). El siglo XXI es caótico porque desde sus inicios y en estos tiempos palabras como inseguridad, incertidumbre, inquietud y degradación son ideales para describirlo (Méndez, 2023).

En la primera década sucede la crisis inmobiliaria en 2008 que tuvo efectos en la economía mundial, al principio se pensó que abarcaría solamente a Estados Unidos) pero luego se extendería a países desarrollados y emergentes. En el caso de México ocurrió en el sector de las exportaciones, sobre todo en la producción industrial y manufacturera en los estados del norte (Juárez, Sánchez y Zurita, 2015). Por el contrario, en la producción del sector porcino fue positiva entre el periodo de 1992 a 2008, pasando de 757,351 a 1,148,871 t (Bobadilla, Espinoza y Martínez, 2010: 254). No olvidemos, que la bonanza del sector en los años ochenta fue detenida, una de las causas fue la depuración ante el retiro de subsidios del gobierno a porcicultores nacionales; prefiriendo empresas tecnificadas sobre las otras (semitecnificada y tradicionales o traspatio) (Rosas, 2009; Macias, 2009; Rebollar, Gómez, Rebollar et. al, 2015).

Para los años comprendidos de 2008 a 2021, los efectos de la crisis de 2008 pueden notarse, aunque fue indirectamente al sector. Para Rebollar, Gómez, Rebollar et. al (2015), de 2010 a 2012 inicia un proceso de crecimiento constante al alcanzar 1 238.62 miles de toneladas. Para los autores, el crecimiento y el empuje a favor de las empresas transnacionales fue dibujando el panorama regional porcicultor. Uno de los estados desplazados fue Michoacán y Yucatán se posiciona entre los primeros lugares (cuarto lugar).

La producción porcícola del país se debate entre las empresas con inversión privada y nacional se ve en la necesidad de tecnificarse para poder competir. La importación en el sector agropecuario se intensifica y la problemática para una soberanía alimentaria se profundiza.

El segundo fenómeno que define el sector de la carne, son las enfermedades infecciosas, en cuanto al cerdo son: la gripe porcina (H1N1) en 2009, la peste porcina africana (PPA) entre 2017-2019 y la pandemia por el coronavirus (COVID-19/ SARS-CoV-2) en 2019. En los últimos años China se vio afectada primero por la PPA y después por el COVID-19, lo que provocó una mayor demanda de importación de carne (principalmente de cerdo).

Para los países productores se abrió el espacio de oportunidad para sus exportaciones, este fue el caso de México y Brasil en América Latina (SANDER y SENASICA, 2020; FAO, 2021, Atlas de la carne, 2021; Mora, 2022).

La COVID-19 transformó al mundo en sus amplios aspectos: el confinamiento dio paso a la virtualidad como ventana para la nueva cotidianidad, demostró lo sensible del sistema económico global y nos hizo reflexionar sobre el impacto del hombre sobre la naturaleza (Andrade, 2021; Mora, 2022). De acuerdo con Mora (2022: 2), se expuso la necesidad de transformar el sistema alimentario en lo local y en lo global: primero, por visibilizarse los vínculos entre el sistema agroalimentario, industria global y la propagación de enfermedades; segundo, en la oportunidad para explorar otras prácticas y principios para reorganizar los sistemas agroalimentarios. La COVID-19 hizo evidente la vulnerabilidad social del régimen agroalimentario neoliberal (Andrade, 2021).

Para Mexicaltzingo fue la reconversión laboral, a partir de estrategias que implementaron los agentes ante la recesión comercial y productiva, para continuar la reproducción social del colectivo. El municipio al depender del sistema agroalimentario con base a la sobreexplotación de los recursos mantuvo una circulación de cuero y carne, se ha dicho sobre las debilidades y el impacto de la producción capitalista, pero nunca cesó. La crisis por la pandemia tuvo consecuencias para algunas unidades productivas-comerciales como: la recesión o la creación de estrategias laborales.

Los principales agentes en el municipio fueron los propietarios de las distribuidoras generales y carnicerías, entre sus estrategias estuvo la reorganización del sistema de distribución (envíos a domicilio de cantidades de cuero, carne o derivados) al adaptar las medidas higiénicas de prevención. Al dedicarse a la producción de alimentos tuvo menos recesión a comparación del sector turístico, hotelero o educativo (Méndez, 2020). La estrategia en lo local aseguró la producción y comercio para las unidades familiares adscritas al ambulante. No fue así para aquellas de tipo itinerante; al principio los tianguis, mercados o plazas se clausuraron.

La principal medida de prevención ante el COVID-19 fue “la sana distancia” o “el confinamiento” la intención era anular la aglomeración en las calles, en los espacios cerrados o públicos en actividades no indispensables. Para los agentes significó desde el municipio, modificar los negocios y las transacciones bajo reglas higiénicas y de contención (uso de cubrebocas, caretas, lavado de manos etcétera). Para las unidades que salen a las metrópolis, siguiendo esas redes megalopolitanas, fue mucho más fácil agregarse a la informalidad. Al cerrarse los sitios que aglomeraban (tianguis, mercados...), la calle cobra mayor valor, pues se rigen de pactos o contratos sociales (no del todo formales o legales), se convierten en espacios apropiados y legitimados (con el tiempo), bajo “la administración pública de la calle o la gobernabilidad de la misma” (González, 2020: 154).

El ambulante no era una estrategia desconocida, pero bajo la pandemia, tuvo que adoptar las medidas de prevención. Para aquellos comerciantes itinerantes, su principal estrategia fue invertir en la producción de sancochado o derivados para convertirse en distribuidores de sus productos a través de esas redes rizomáticas (ya no directamente al consumidor, sino a los revendedores o puestos ambulantes).

La actividad económica del cerdo en el municipio no fue lo que descendió, realmente lo que afectó a las unidades productivas-comerciales se debió a las bajas ventas, pues la principal fuente de consumidores de sus alimentos provenía de la aglomeración de las ciudades, pero los espacios metropolitanos fue el epicentro de la pandemia (Méndez, 2020). Sin embargo, la situación en la región del Valle de Toluca siguió manteniéndose por la característica del municipio de centro distribuidor de cárnicos. Como ya se ha dicho, los principales afectados eran las unidades productivas-comerciales de tipo familiar (ambulante e itinerante).

La situación que atravesaron los agentes del municipio representó el grave problema del trabajo informal o flexibilizado, vivir al día los obligaba a salir a las calles e intentar continuar sus labores bajo la preocupación constante de perder la vida ante el contagio de la COVID. Por consiguiente, el fallecimiento durante el lapso de la pandemia fue recurrente, como en muchos espacios, el capital social fue el

factor que determinó la unidad del colectivo; además de que nunca dejó de circular el dinero; a pesar de las bajas ventas, seguían sus vidas de comerciantes.

Por último, la estrategia que sostuvo la alimentación fue consumir los productos de la actividad laboral. El cerdo como acceso a la carne, huesos, grasa, que han agregado a su gastronomía local. La dieta laboral ha sido una práctica recurrente debido a las jornadas extenuantes y largas. Aquí encontramos una clara referencia al acceso y la transformación a las dietas cotidianas.

La COVID-19 a pesar de su gran repercusión en la mortalidad a nivel mundial y en local, significó el fortalecimiento y la continuidad de sus prácticas culturales, religiosas y sociales, para la investigación fue la oportunidad para observar la relación entre la dieta ritual con la distinción social entre los agentes del municipio. Sin dudas, la pandemia marcó un antes y un después a nivel global, pero también visibilizó la dependencia al sistema agroalimentario, a pesar de los problemas ambientales, sociales y alimentarios, sopesan 40 años del régimen alimentario; las alternativas en adelante deben integrar a las regiones, comunidades y agentes que se encuentran encadenados, de no hacerlo, el sistema agroalimentario continuará, el caso de Mexicaltzingo es muestra de ello.

## **Conclusiones**

Pensar en el maíz es asumir su capacidad de alimento de los pueblos, actividad económica del país desde sus orígenes prehispánicos es fundamental para la cosmovisión y vida colectiva. La cultura alimentaria no se debate como algo estático (inmune a los cambios), se ha tratado de analizar el desarrollo de las reconfiguraciones desde el proceso estructural, en el cambio económico-político del país ante el orden mundial en los años ochenta. Dicho proceso fue determinante para el desplazamiento de las actividades económicas por otras y el acceso a los productos de la modernidad alimentaria.

Encontramos en la Nueva División de Internacional del Trabajo la exposición del mercado económico global, polarizado y hegemónico, sobrepuesto a un mundo diverso y con sus problemáticas particulares, una fórmula impuesta a los países que deseaban formar parte del rescate financiero ante las crisis económicas de sus respectivas políticas.

No es un secreto, que el énfasis sea precisamente un mercado global, pero bajo las diferentes caras de la desigualdad (económica, política, social, cultural), si bien, las políticas neoliberales fueron en su tiempo la solución ante la crisis del estado benefactor, los resultados adversos son tales, impactando en el ambiente, la soberanía alimentaria, las políticas públicas en salud, las condiciones laborales y entre otras. Contradiendo la propuesta de Francis Fukuyama (1992), sobre la conversión democrática liberal, como clave ante las grandes dificultades de la nueva sociedad posguerra fría y la solución a las problemáticas del mundo.

El capitalismo global, continua y seguirá su postura depredadora, aunque el libre mercado contenga ventajas, no es equitativo o redistributiva, la NDIT se convierte en la oferta de óptimas o precarias condiciones en derechos y oportunidades de emplearse, en respuesta a las necesidades de las empresas en la división del panorama mundial entre países desarrollados y en desarrollo. En el presente, dicha división se ha puesto en debate, precisamente por la desigualdad que crea en los países dominados, además de expropiar la fuerza laboral, destruye el ambiente y

reduce la capacidad de desarrollo de los territorios (Martínez y Vera, 2022). No obstante, la NDIT, ha ejercido durante más de 40 años cambios sustanciales de replantearse la vida de las comunidades como se ha mostrado en el municipio de Mexicaltzingo, en el Estado de México.

Por otra parte, el sometimiento y división económica del mundo, ha potencializado un régimen agroalimentario, la producción de alimentos y recursos del sector primario al precio de lo intensivo, se ha profundizado la cuestión económica, abierta a la especulación y a los beneficios financieros, por encima de cultivar o criar animales al beneficio de la salud y nutrición, sopesando el impacto a la biosfera y los límites planetarios.

En nuestra investigación, nos llevó al cerdo, desde la perspectiva de la agroindustria, convertido en mercancía, en partes o transportado de diferentes espacios, pero singularmente distanciada de sus riesgos, pues al final, lo que se desea es comer un filete libre de polémicas.

En el municipio descubrimos la relación entre agroindustria y vocación laboral, incluso una más general, la agroindustria y la modernidad alimentaria. En la primera, la producción del cerdo desde granjas ubicadas en diferentes países en el mismo continente posiciona en la región del Valle de Toluca al municipio de Mexicaltzingo, es un centro distribuidor de cárnicos al obtener la materia prima de la industria global, pero internamente crea diferentes unidades productivas-comerciales con sus propias capacidades y división del trabajo. No obstante, sea concebida por los agentes, en actividad abierta al desarrollo, no deja de ser residual a las cadenas del régimen agroalimentario.

Las prácticas laborales se encadenan a los procesos comerciales y productivos de la carne, por lo tanto, las representaciones y significados del cerdo, son siempre alusivas al sabor, la calidad y el prestigio del super alimento. La noción de porcofilia (Harris, 2008), al existir una cata sobre los productos que elaboran y exaltan en las ventajas de dedicarse a un noble animal; pero al agregarse en el eslabón de la comercialización, se invisibiliza el impacto ambiental o epidemiológico de la crianza.

En cuanto a la segunda relación, la agroindustria tiene como parte de sus fines la producción de alimentos, sosteniendo la industrialización de los alimentos, es decir, las bases para las empresas dedicadas a la transformación de las materias primas en diferentes productos procesados y ultraprocesados, en su esencia la “modernidad” alimentaria, que se disfraza de ser accesible, barata y en su capacidad de distribución. Además de posicionarse en la mesa y en el paladar a través de sus estrategias publicitarias, el contenido de sus productos (químicos, aditivos) y el aura de prosperidad ligada a su consumo (Barruti, 2019).

A su vez, el régimen agroalimentario neoliberal supone el desarraigo de las comunidades por mantenerse vigentes, la pérdida de sus tierras es un grave atentado a la cosmovisión depositada en sus prácticas culturales agrícolas. Aunado a esto, no podemos olvidar, el papel central que tiene en la soberanía alimentaria de las naciones, al depender cada vez del sistema agroalimentario global, significa alinearse a los procesos económicos que no le son favorables.

El consumo hacia la industria de los alimentos, desde la “comida chatarra” a productos ultraprocesados, a pesar de contar con diagnósticos, no totalmente concluyentes, sobre la relación entre enfermedades mórbidas y su consumo, lo que es claro, es que existe un aumento constante en la integración de las dietas y la prevalencia de enfermedades como: la obesidad exógena y la diabetes mellitus a nivel mundial (OMS, 2021). La preocupación de alternativas, ante un panorama alimentario que se constituye en la producción de los recursos o en la legitimación de las empresas, es tan necesaria para la seguridad alimentaria y nutricional.

Las reconfiguraciones alimentarias en lo local son claras referencias al proceso del régimen neoliberal, la vocación laboral depende del sector pecuario, en tanto, el crecimiento económico y el consumo se ve adscrita a la modernidad alimentaria. No obstante, el constante consumo o abuso de la carne, puede acercarnos a los principales índices de mortalidad en el municipio, si consideramos los altos riesgos asociados a contraer cáncer, obesidad y entre otras enfermedades. Entonces, nos hace pensar sobre los contenidos de los alimentos de la agroindustria y los efectos en la salud, en el ambiente o en posibles epidemias.



El caso de la COVID-19, revela lo frágil de nuestra cadena alimenticia, por ejemplo: las bases de la ganadería industrial nos acercan a los patógenos; al cruzar a espacios silvestres, los virus pueden colarse a los animales de consumo y llegar a nosotros, al final, nuestras formas de producir los alimentos son los culpables (Lymbery, 2017; Wallace, 2020).

## Bibliografía

Adame, Miguel (2012) “Hacia una antropohistoria sociocultural de la alimentación (y de la nutrición)” en Adame, Miguel, *Alimentación en México, ensayos de Antropología e Historia*, México, Ediciones Navarra.

Aguilar, Paris (2001) “Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación” en: *Anales de Antropología*, núm. 48, pp. 11-31.

Aguilar, Paris (2014), “Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación México humana” en: *Anales de Antropología*, núm. 35, pp. 11-29.

Aguilar, Paris (2016) *Antropología de la alimentación. Un estudio comparativo en el estado de Jalisco, México*, tesis doctoral, México, UNAM.

Aguirre, Ángel (1995), *Etnografía, metodología cualitativa en la investigación sociocultural*, España, Marcobo.

Agustí, Jordi (2021), *Genes, cerebros y símbolos. Las raíces de la naturaleza humana*, España, Tusquets.

Alexander, Jeffrey (2008), *Las teorías sociológicas desde la Segunda Guerra Mundial*, España, Gedisa.

Álvarez, Carmen (2008), “La etnografía como modelo de investigación en educación”, en: *Gazeta de antropología*, Vol. 24, Núm. 1, pp. 1-15.

Andrade, María (2021), “El régimen agroalimentario ante la pandemia por covid-19: construcción de la vulnerabilidad” en: *México Política y Cultura*, núm. 55, enero-junio, pp. 31-50.

Aranguren, Felipe (2012), *El negocio del hambre. La especulación con alimentos*, España, Icaria.

Arias, Rafael. (1990) *La delimitación de una megalópolis*, México, CNIC y UAEMex.

Aroch, Paulina (2015), *Promesas irrealizadas. El sujeto del discurso poscolonial y la Nueva División Internacional del Trabajo*, México, Siglo XXI Editores.

Arteaga, Nelson (2005), “Los estudios sobre la zona metropolitana del valle de Toluca. Aproximaciones estructurales y centradas en los actores”, en: *Región y Sociedad*, Vol. 17, Núm. 33, pp. 71-105.

Asprilla, Jeferson y Díaz, José (2020), "Uso de alimentos silvestres de origen animal en comunidades rurales asociadas con bosque húmedo tropical al noroeste de Colombia", en: *Interciencia*, Vol. 45, Núm. 2, febrero, pp. 76-83.

Asturias, Miguel (2022) *hombres de maíz*, Fondo de Cultura Económica, México.

Ayala, Celso (2018), "Importancia nutricional de la carne", en: *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, Núm. 5, pp. 54-61. Recuperado en 12 de mayo de 2023, de [http://www.scielo.org.bo/pdf/riiarn/v5nEspecial/v5\\_a08.pdf](http://www.scielo.org.bo/pdf/riiarn/v5nEspecial/v5_a08.pdf)

Baras, Fernando (1991), "La economía del cerdo y el consumo de tocino en la ciudad de Zaragoza, 1707-1808. Parte I. Explotaciones porcinas y adquisiciones al por mayor", en: *Revista de historia Jerónimo Zurita*, Núm. 63-64, pp. 191-214.

Barkin, David (1998), "Proletarización global: Un acercamiento a la nueva división internacional del trabajo" en: *Economía, Sociedad y Territorio*, Vol. 1, Núm. 3, enero-junio, pp. 429-455.

Barros, Cristina (2011). El maíz, nuestro patrimonio. *Diario De Campo*, Núm. 6, pp.12–15. Recuperado a partir de <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/download/3836/3721/5858>

Barruti, Soledad (2019) *Mala leche. Por qué la comida ultraprocesada nos enferma desde chicos*, México, Planeta.

Bartra, Armando (2009) "Hacer la milpa" en: *Ciencias*, pp. 42-45.

Bauman, Zygmunt (2017), *La globalización. Consecuencias humanas*, México, Fondo de Cultura Económica.

Bautista, Miguel, Bonales, Joel y Ortiz, Carlos (2019) "Análisis de la cadena de valor de bovinos productores de carne de la región Tepalcatepec, Michoacán, México" en: *red internacional de investigadores en competitividad*, Vol. 33, pp. 756-775.

Beaucage, Pierre y Cortés, Pedro (2014), "De la encuesta clásica a la investigación participativa en la Sierra Norte de Puebla (1969-2009)" en: Oehmichen, Cristina, *La etnografía y el trabajo de campo en las ciencias sociales*, México, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Beltrán, Miguel (2005) "El dilema: Acción y estructura. Una visión desde Jeffrey Alexander y Anthony Giddens" en: *Revista colombiana de sociología* Núm.24, pp. 251-271.

Bertran, Miriam (2005), *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Bertran, Miriam (2006). “La alimentación indígena de México como rasgo de identidad”, en Peña, Florencia y Alonzo, Arturo (coord.), *Cambio social, antropología y salud*, Conaculta / INAH, México.

Bertran, Miriam (2010), “Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México”, en: *Physis Revista de Saúde coletiva*, vol. 20, Núm. 2.

Bertran, Miriam (2015), *Incertidumbre y vida cotidiana. Alimentación y salud en la Ciudad de México*. Barcelona/México, Editorial UOC/Universidad Autónoma Metropolitana (UAM).

Bertran, Miriam (2017) “Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México”, en: *Anales de Antropología*, Vol.51, núm. 2: 123–130.

Bertran, Miriam (2018) “Introducción. Modernidad a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria”, en: Bertran, Miriam y Vázquez José, *Modernidad a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México*, Icaria, México.

Bobadilla, Encarnación, Espinoza, Angelica y Martínez, Francisco (2010), “Dinámica de la producción porcina en México de 1980 a 2008”, en: *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*, Vol. 1, Núm. 3, pp. 251-268.

Boege, Eckart (2010) *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Bourdieu Pierre (2007), *El sentido práctico*, Argentina, Siglo XXI Editores.

Bourdieu, Pierre (1987). Los tres estados del capital cultural, en: *Revista Sociológica*, Vol. 2, Núm.5.

Bourdieu, Pierre (1996) *Cosas dichas*, España, Gedisa.

Bourdieu, Pierre (1997), *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*, España, Anagrama.

Bourdieu, Pierre (1998), *La distinción: criterio y bases sociales del gusto*, México, Taurus.

Bourdieu, Pierre (2003) *El oficio de científico. Ciencia de la ciencia y reflexividad*, España, Anagrama.

Bourdieu, Pierre (2007), *capital cultural, escuela y espacio social*, México, Siglo XXI Editores.

Bourdieu, Pierre (2015), *El sentido social del gusto, elementos para una sociología de la cultura*, México, Siglo XXI Editores.

Bourdieu, Pierre y Sayad Abdelmalek (2017), *El desarraigo, la violencia del capitalismo en una sociedad rural*, Argentina, Siglo XXI Editores.

Bourdieu, Pierre y Wacqüant, Loïc (2005), *Una invitación a la sociología reflexiva*, Argentina, Siglo XXI Editores.

Bourdieu, Pierre, Chamboredon, Jean y Passeron, Jean (1998), *El oficio de sociólogo*, España, Siglo XXI Editores.

Bunge, Mario. (2001). *La ciencia. Su método y filosofía*, Argentina, Sudamérica.

Cabello, Martin (2013), "Sobre los orígenes del proceso de globalización", en: *methaodos. Revista de ciencias sociales*, vol. 1, núm. 1, pp. 7-20.

Cabranes, Flora, Domínguez, Mauricio y Ortiz Rafael (2019), "Del milagro mexicano a la globalización neoliberal y su materialización en la ciudad de Mérida, México", en: *Península*, Vol. 14, Núm. 1, enero-junio, pp. 51-79.

Capdevielle, Julieta (2011), "El concepto de habitus: "con Bourdieu y contra Bourdieu", en: *Revista Andaluza de Ciencias Sociales*, Núm. 10, pp. 31-45.

Cartay, Rafael y Andrade, Luis (2017), "Revisión crítica de los principios de condimentación desde las ciencias sociales", en: *Agroalimentaria*, Vol. 23, Núm. 44, julio-diciembre.

Castells, Manuel (2000) *La era de la información: economía, sociedad y cultura Volumen I. La sociedad red*, España, Alianza.

Castro, Gustavo (2007), "Introducción", Castro, Gustavo (coordinador), en: *Porcicultura urbana y periurbana en ciudades de América Latina y Caribe*, Perú, IPES y RUAFA, Cuadernos de agricultura urbana.

Castro, Roberto y Suarez, Hugo (2018) "introducción: trabajar con Pierre Bourdieu", en: Castro, Roberto y Suarez, Hugo (Coordinadores), *Pierre Bourdieu en la sociología latinoamericana, el uso de campo y habitus en la investigación*, México, UNAM.

Castro, Yerko (2021), "Antropología, violencias y trabajo de campo. El giro de las etnografías en un México en crisis" en: *Alteridades*, Vol. 31, Núm. 62, pp.71-84.

Cerón, Armando (2020), "Habitus, campo y capital. Lecciones teóricas y metodológicas de un sociólogo bearnés", en: *Cinta De Moebio. Revista De Epistemología De Ciencias Sociales*, Núm. 66, pp. 310–320.

Chauvet, Michelle (2010), "El sistema agroalimentario mundial y la ruptura del tejido social", en: Maya, Carlos y Hernández, María (coordinadores), *Globalización y sistemas agroalimentarios*, México, Universidad Autónoma de Sinaloa.

Chihu, Aquiles (1998), "La teoría de los campos en Pierre Bourdieu", en: *Revista Polis*, Núm. 98, pp. 179-200.

Civardi, Federico y Pozo, Christian (s/a) Orden social, relaciones de poder y construcción de sentido en la teoría de Pierre Bourdieu, revisado en línea: <https://www.perio.unlp.edu.ar/catedras/wp-content/uploads/sites/117/2020/04/4.P-Civardi-Pozo-Orden-social-relaciones-de-poder-y-construcci%C3%B3n-de-sentido-en-la-teor%C3%ADa-de-Pierre-Bourdieu.pdf>

Contreras, Jesús y Gracia, Mabel (2005) *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*, España, Editorial Ariel.

Corona, Eduardo (2022), "El guajolote norteño: un caso para discutir la llamada domesticación animal en Mesoamérica", en: *Revista Archaeobios*, Vol. 1 Núm. 16, junio, pp. 110-127.

Cruz, Marcelina; Tuñón, Esperanza; Villaseñor, et. al (2013), "Sobrepeso y obesidad: una propuesta de abordaje desde la sociología" en: *Revista Región y Sociedad*, vol. 25, Núm. 57, pp. 165-202.

Cruz, Michael (2018), "Comprender a Bourdieu: las estrategias sociales de capitalización" en: *Revista colombiana de sociología*, Vol. 41, Núm. 2, pp. 219-237.  
Darrigran, Gustavo (2019), "Breve introducción a los Trabajos de Campo", en: Darrigran, Gustavo (coordinador), *El trabajo de campo como espacio de construcción del conocimiento: Criterios y orientaciones en el ámbito de la Enseñanza de la Biología*. Argentina, EDULP.

Darwin, Charles (2021) *El origen del hombre*, España, Planeta.

De Alba, Felipe y Hernández, Natalia (2017), "La megalópolis como el mundo de los procesos en desborde", en: Felipe de Alba (Coordinador), *Las paradojas de la megalópolis. Un debate actual a distintas voces*, México: CESOP.

De Garine, Igor (1998) "¿Y el pan de cada día?" en *Estudios del Hombre*, Universidad de Guadalajara, Núm. 7, pp. 22-29.

De Garine, Igor (1999), "Antropología de la alimentación entre Naturaleza y Cultura" en: *Alimentación y cultura: actas del congreso internacional*, Museo Nacional de Antropología, pp. 13-34.

De Garine, Igor (2016) *Antropología de la alimentación*, México, Universidad de Guadalajara.

De la peña, Sergio (1983). *La formación del capitalismo en México*, México, Siglo veintiuno editores.

De Sousa, Boaventura (2011), "Epistemologías del sur", en: *Utopía y Praxis Latinoamericana*, Núm. 54, julio-septiembre, pp. 17-39.

Del Río, Justo (1996), "*El cerdo. Historia de un elemento esencial de la cultura castellana en la conquista y colonización de América (siglo XVI)*", en: *Anuario De Estudios Americanos*, Vol. 53, Núm. 1, pp. 13–35.

Delgado, Javier, Larralde, Adriana y Anzaldo, Carlos (1999), "La corona regional de la Ciudad de México. Primer anillo exterior en formación", en *Territorio y cultura en la Ciudad de México*, México: Universidad Autónoma Metropolitana, (UAM) y plaza y Valdés.

Díaz, Yaxmareli (2019) "El cerdo en la conquista y la colonización: factor de poder y dominio occidental", en: *Centro de investigación y estudios gerenciales*, Núm. 39, septiembre-octubre, pp.164-176.

Duch, Gustavo y Fernández, Fernando (2010) *La agroindustria bajo sospecha*, España, Generalitat de Catalunya.

Escalante, Fernando (2018), *Así empezó todo. Orígenes del neoliberalismo*, México, Cal y arena.

Escalante, Fernando (2019), *Historia mínima del neoliberalismo*, México, Colegio de México.

Fernández, Mario (2013), *La acción colectiva como base para la activación sial: el caso del chorizo rojo y verde del Valle de Toluca*, Tesis de Maestría, México, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex).

Ferraroti, Franco (2007), "La historia de vida como método", en: *Convergencia, Revista de Ciencias Sociales*, Vol. 14, Núm. 44, pp. 15-40.

Fhóbel, Folker, Heinrichs, Jürgen y Kreye, Otto (1978), “La nueva división internacional del trabajo. Sus orígenes, sus manifestaciones, sus consecuencias”, en: *Comercio Exterior*, Vol. 28, Núm. 7, julio, pp. 831-836.

Finkel, Lucila, Parra, Pilar y Baer Alejandro (2008), “La entrevista abierta en investigación social: trayectorias profesionales de ex deportistas de elite”, en: Gordo, Ángel y Serrano, Araceli (coordinadores), *Estrategias y prácticas cualitativas de investigación social*, España, Pearson Prentice Hall.

Fischler, Claude (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, España, Anagrama.

Flores, María (2017) *El uso ritual del cerdo en el Egipto grecorromano*, Tesis de maestría, España, Universidad Complutense de Madrid.

Fowler, William, y Zavaleta, Eugenia (2013), “El pensamiento de Pierre Bourdieu: apuntes para una mirada arqueológica”, en: *Revista de museología KÓOT*, Núm. 4, 117-135.

Francés, Francisco, Alaminos, Antonio, Penalva, Clemente y Santacreu, Oscar (2015), *La investigación participativa: métodos y técnicas*, Ecuador, PYDLOS.

Gadea, Joaquín y García, Francisco (2010), “Métodos de generación de cerdos transgénicos”, en: *Información Técnica Económica Agraria*, Vol. 106, Núm. 1, pp. 15-29.

Galindo, María (2014), “Los ‘señores de la tierra’ y los mecanismos del abasto de carne en Tlaxcala en el siglo XVI”, en: *Revista Complutense de Historia de América*, vol. 40, pp. 155-177.

Gálvez, Alyshia (2022), *Comer con el TLC. Comercio, políticas alimentarias y la destrucción de México*, México, Fondo de Cultura Económica.

García, Adriana (2009), “La teoría de la estructuración y su observación desde la acción: los límites del análisis”, en: *Revista Estudios Sociológicos*, Vol. 27, Núm. 79, pp. 31-61.

García, Alma (2004) *Matlazincas*, México, CDI-PNUD.

García, Antonio y Casado, Elena (2008), “La práctica de la observación participante. Sentidos situados y prácticas institucionales en el caso de la violencia de género”, en: Gordo, Ángel y Serrano, Araceli (coordinadores), *Estrategias y prácticas cualitativas de investigación social*, España, Pearson Prentice Hall.



García, Bernardo (2018), “La época colonial hasta 1760”, en: Velásquez, Eric, Nueva historia general de México, México, Colegio de México.

García, Cirilo y Piña, Julio (2012), “Políticas públicas en materia de salud en México, con especial énfasis en el periodo 1994-2000” en: *Salud y Sociedad*, Vol. 3, Núm. 2, mayo-agosto, pp. 194-209.

García, Pedro (2012) *La alimentación de los mexicanos. Cambios sociales y económicos, y su impacto en los hábitos alimenticios*, México, CANACINTRA.

García, Pío (2021), *Otra globalización. Hacia una gobernanza política multilateral*, Colombia, Universidad Externado de Colombia.

Geertz, Clifford y Marcus George (1991), *Retóricas de la antropología*, España, Júcar.

Giddens, Antony (1993), *Consecuencias de la modernidad*, España, Alianza.

González, Felipe (2007) “Un pie en la tradición y otro en la modernidad. La Marquesa y San Jerónimo Acazulco”, en: *Ciencia Ergo Sum*, Vol. 14, Núm. 3, pp. 272-284.

González, Felipe (2014) “La matriz mesoamericana en la organización socio territorial para el ceremonial festivo de un pueblo que se urbaniza. El caso de San Francisco Tlalcilcalpan” en: *Cuicuilco*, Vol. 21, Núm. 61, septiembre-diciembre, pp. 265-301.

González, Felipe (2020). “La calle urbana hecha pasaje comercial popular. El drama cotidiano por trabajar”, en: *Revista Andaluza de Antropología*, Núm. 18, pp. 153-171.

Goody, Jack. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, España, Gedisa.

Gracia, Mabel (2009), “La emergencia de las sociedades obesogénicas o de la obesidad como problema social”, en: *Revista de Nutrição Campinas*, vol. 22, Núm. 1.

Gracia, Mabel (2010), “Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social”, en: *Physis Revista de Saúde coletiva*, vol. 20, Núm. 2, pp.357-386.

Gracia, Mabel (2015) *Comemos lo que somos. Reflexiones sobre cuerpo, género y salud*, España, Icaria.

Guber, Rosa (2011). *La etnografía. Método, campo, reflexividad*. Argentina, Siglo XXI.

Guillén, Héctor (2018), “Los orígenes del neoliberalismo: del Coloquio Lippmann a la Sociedad del Mont-Pèlerin”, en: *Revista Economía UNAM*, Vol. 15, Núm. 43, enero-abril, pp. 7-42.

Gurrola, Jorge (2020), “Los modelos de política económica en México: coyunturas y transiciones”, en: *Revista Scientific International Journal*, Vol. 17, Núm. 1, enero-junio.

Gutiérrez, Alicia (2015), “A modo de introducción. Los conceptos centrales en la sociología de la cultura de Pierre Bourdieu”, en: Bourdieu, Pierre, *El sentido social del gusto, elementos para una sociología de la cultura*, México, Siglo XXI Editores.  
Gutiérrez, Daniel (2021) “Pierre Bourdieu y la teoría social contemporánea: mapas conceptuales para su uso heurístico” en *Tla-Melaua, Revista de Ciencias Sociales*: <http://apps.buap.mx/ojs3/index.php/tlamelaua/article/view/2143/pdf>.

Gutiérrez, Esthela (2005) “Impacto del Tratado de Libre Comercio de América del Norte en las relaciones de trabajo en México”, en: *Papeles de Población*, Vol. 11, Núm. 46, octubre-diciembre, pp. 9-44.

Guzmán, Elsa (2018), *De maíces a maíces. Agriculturas locales, disputas globales*, México, Universidad Autónoma del Estado de Morelos, Juan Pablos.  
Hammersley, Martyn y Atkinson, Paul (2005). *Etnografía. Métodos de investigación*. Paidós, España.

Hang, Julia (2019), “Reflexividad y relaciones de campo afectadas en una etnografía en un club platense”, en: *Avá. Revista de Antropología*, Vol. 34, pp. 57-73.

Harris, Marvin (1991), *Nuestra especie*, España, Alianza.

Harris, Marvin (1997), *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, España, Alianza.

Harris, Marvin (2008), *Vacas, cerdos, guerras y brujas: los enigmas de la cultura*. España, Alianza.

Harris, Marvin (2011), *Caníbales y Reyes: los orígenes de las culturas*, España, Alianza.

Harvey, David (2007), *Breve historia del neoliberalismo*, España, Akal.

Hernández, Arturo, García, Carlos, García, Margarito, et. al (2020), “Sistema de producción del Cerdo Pelón Mexicano en la Península de Yucatán”, en: *Nova Scientia*, Vol. 12, Núm. 24.

Hernández, Juvencio, Rodríguez, Gabriela, Gómez, Germán, et. al (2020), “Análisis de la competitividad de la porcicultura en Tejupilco y Luvianos, México (2006-2018)”, en: *agronomía mesoamericana*, Vol. 31, Núm. 3, septiembre-diciembre, pp. 663-677.

Hernández, Sandra (2020), “La evolución del ser humano y su cerebro, desde una perspectiva paleontológica”, en: *Gaceta Hidalguense de Investigación en Salud*, Vol. 8, Núm. 3, julio-septiembre, pp. 9-11.

Hidalgo, Lirio (2017), *Problemas agrarios entre pueblos y arrendatarios; el caso del rancho San Cristóbal, Mexicaltzingo, Estado de México, 1900-1919*, Tesina de licenciatura, México, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex).

Holt-Giménez, Eric (2017), *El capitalismo también entra por la boca. Comprendamos la economía política de nuestra comida*, México, Monthly Review Press y Food FirstBooks.

Holt-Giménez, Eric y Patel, Raj (2009), *¡Rebeliones alimentarias! La crisis y el hambre por la justicia*, México, Food FirstBooks.

Huerta, Monserrat y Chávez, María (2003), “Tres modelos de política económica en México durante los últimos sesenta años”, en: *Análisis Económico*, Vol. 18, Núm. 37, pp. 55-80.

Hyman, Mark (2016) *Comer grasa y adelgaza*, México, Grijalbo.

Izcara, Simón (2016), *Globalización: auge y retroceso*, México, Fontamara.

Jaramillo, Jefferson (2011) “Bourdieu y Giddens. La superación de los dualismos y la ontología relacional de las prácticas sociales” en: *Revista CS* Núm. 7, enero-junio, pp. 409-428.

Juárez, Gloria, Sánchez, Alfredo y Zurita, Jesús (2015), “La crisis financiera internacional de 2008 y algunos de sus efectos económicos sobre México”, en: *Contaduría y Administración*, Vol. 60, Núm. 2, pp. 128-146.

Ladwig, Bernd (2020), “Sistema de cerdos. Un llamamiento a la alimentación sin carnes”, en: *Revista Nueva Sociedad*, Núm. 288, julio-agosto, pp. 29-44.

Lara, Sara y Chauvet, Michelle (1996) “Introducción del volumen la inserción de la agricultura mexicana en la economía mundial”, en, Chauvet, Michelle y Lara, Sara (Coordinadoras), *la inserción de la agricultura mexicana en la economía mundial, México*, UAM, UNAM, INAH, Plaza y Valdés.

Lemus, Clemente y María Alonso (2005) *El cerdo pelón mexicano y otros cerdos criollos*, UAM, México.

Lemus, Rafael (2021), *Breve historia de nuestro neoliberalismo. Poder y cultura en México*, México, Debate.

León, María (2002), *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*, México, Porrúa.

Levi-Strauss, Claude (2002). *Mitologías I. Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica.

Linares, Virginia, Linares, Luis y Mendoza, Gilmar (2011), "Caracterización etnozootécnica y potencial carnívoros de *Sus scrofa* "cerdo criollo" en Latinoamérica", en: *Scientia Agropecuaria*, Vol. 2, pp. 97 – 110.

López, Alfredo (2006) *Los mitos del tlacuache*, México, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

López, Jorge (s/a) Importancia de la cría de cerdos en la edad media, consultado en línea: [https://fmvz.unam.mx/fmvz/imavet/1999\\_2/img99\\_201.pdf](https://fmvz.unam.mx/fmvz/imavet/1999_2/img99_201.pdf).

Lymbery, Philip (2017), *La carne que comemos. El verdadero coste de la ganadería industrial*, España, Alianza.

Macho, Thomas (2021), *Cerdos*, España, Adriana Hidalgo.

Macias, Adriana (2009) *De cómo los cerdos hicieron importante La Piedad. Cambio social, económico y espacial en una ciudad michoacana*, Tesis de Maestría, México, Colegio de Michoacán.

Maestre, Juan (2009), *La investigación en antropología social*, México, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex).

Malthus, Thomas (1998), *Ensayo sobre el principio de la población*, México, Fondo de Cultura Económica.

Marradi, Alberto, Archenti, Nélica y Piovani, Juan (2007), *Metodología de las ciencias sociales*, Argentina, Emecé Editores.

Martínez, Ana (2017), *Efectos socioeconómicos y territoriales del proceso de rururbanización en la comunidad de Santa María del Monte dentro de la Zona*

*Metropolitana del Valle de Toluca*, Tesis de Licenciatura, México, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex).

Matesanz, José (1965), "Introducción a la ganadería en Nueva España, 1521-1535", En: *Historia Mexicana*, Vol. 14, Núm. 55-56, pp. 533-566.

Méndez, Ricardo (2020), *Sitiados por la pandemia. Del colapso a la reconstrucción: apuntes geográficos*, España, Revives.

Méndez, Ricardo (2023), *Tiempos críticos para el capitalismo global. Una perspectiva geoeconómica*, España, Revives.

Menegus, Margarita (1991), *Del señorío a la república de indios. El caso de Toluca: 1500 a 1600*, México, Ministerio de agricultura, pesca y alimentación.

Menéndez, Eduardo (2005), "Políticas del sector salud mexicano (1980-2004): Ajuste estructural y pragmatismo de las propuestas neoliberales", en: *Revista de salud colectiva*, Vol. 1, Núm. 2, mayo-agosto, pp. 195-223.

Mintz, Sydney (2003), *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, CIESAS/Reina Roja/CONACULTA.

Miranda, Omar, Sánchez, Fabiana y Hoyos, Guadalupe (2016), "Calimaya, Estado de México. Un análisis socio territorial del cultivo del maíz cacahuacintle" en: López, Ignacio y Ivonne Vizcarra, *El maíz nativo en México. Una aproximación crítica desde los estudios rurales*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, (UAM).

Molero, Paz (2018), "El debate sobre la asistencia a los pobres en la España del siglo XVI", en: *Perseitas*, Vol. 5, Núm. 1, pp. 181-205.

Montanari, Massimo (2006) *La comida como cultura*, España, TREA S.L.

Montero, Eva, Martínez, Roberto, Herradora, Marco, et. al (2015), *Alternativas para la producción porcina a pequeña escala*, México, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Montes de Oca, Laura (2019), *Comida chatarra entre la gobernanza regulatoria y la simulación*, México, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Mora, Sol (2022), "Industria porcina china, sistema agroalimentario global y crisis ambiental. Reflexiones a partir del caso argentino", en: *Desafíos*, Vol. 34, Núm. 1, enero-junio, pp. 1-32.

Moreno, Laura (2017) "Alimentación y cultura" en: Lavielle, Pilar y Constantino, Óscar, *La alimentación, aspectos psicosociales*, México, Siglo XXI Editores.

Olmedilla, Begoña y Jiménez, Francisco (2014), "Alimentos cárnicos funcionales: desarrollo y evaluación de sus propiedades saludables", en: *Nutrición Hospitalaria*, Vol. 29, Núm. 6, junio, pp. 1197-1209.

Otero, Gerardo y Pechlaner, Gabriela (2010), "El régimen alimentario neoliberal: neorregulación, biotecnología y división del trabajo en América del Norte", en: Maya, Carlos y Hernández, María (coordinadores), *Globalización y sistemas agroalimentarios*, México, Universidad Autónoma de Sinaloa.

Palacios, José (1998) *Mexicaltzingo. Monografía municipal*, México, Instituto Mexiquense de Cultura.

*Paqui, Josué (2021), Sistema experto para la selección de dietas en explotaciones porcícolas de la sierra nororiental de Puebla*, Tesis de Maestría, México, TECNM.

Pasquier, Ayari (2018) "Modernidad alimentaria en contextos de escasez. Un estudio etnográfico en la Ciudad de México" En: Bertran, Miriam y Vázquez José, *Modernidad a la cara. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México*, Icaria, México.

Pedraza, Tania (2019), *Historia, origen y características generales del cerdo pelón mexicano*, Monografía, México, Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro.

Pedroza, Luis (2018) "El Sistema Alimentario Mexicano: su acción en el campo y en la alimentación, 1980-1982" en: *Revista de Historia y Geografía*, Núm.39, pp. 21-48.

Peñaranda, María de los Ángeles y Asensio, Fernando (2008), "Animales modificados genéticamente: (II): Aplicaciones", en: *Profesión Veterinaria*, Vol. 16, Núm. 68, pp. 64-73.

Pérez, Alejandro (2006), "Senderos de la evolución humana", en: *Indivisa. Boletín de Estudios e Investigación*, Núm. 7, pp. 9-16.

Pérez, Laura (2010), *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*, México, Plaza y Valdés/Universidad Iberoamericana.

Pérez, Lourdes y Valcárcel, Roberto (2014), "Restos de cerdo en los contextos arqueológicos de El Chorro de Maita, Holguín, Cuba", en: *Etnobiología*, Vol. 12, Núm. 2, pp. 39-49.

Pichardo, Beatriz (2006), "La revolución verde en México", en: *Agraria*, Núm. 4, pp. 40-68.

Portilla, Octavio (2005), "Política social: del Estado de Bienestar al Estado Neoliberal, las fallas recurrentes en su aplicación", en: *Espacios Públicos*, Vol. 8, Núm.16, agosto, pp. 100-116.

Pujadas, Joan (2000), "El método biográfico y los géneros de la memoria" en *Revista de Antropología Social*, Vol. 9, pp. 127-158.

Puyana, Alicia y Romero, José (2008), "El sector agropecuario mexicano bajo el Tratado de Libre Comercio de América del Norte. La pobreza y la desigualdad se intensifican, crece la migración", en Barba, Carlos, *Retos para la integración social de los pobres en América Latina*, Argentina, CLACSO.

Quezada, Noemí. (1996). *Los matlatzincas. Época prehispánica y época colonial, hasta 1850*, México: INAH.

Quintero, Baciliza, Santillán, Ángel, Dublán, Octavio et. al (2011), "Tipificación parcial de embutidos artesanales de la Ciudad de Toluca: Chorizo verde", en: *Nacameh*, Vol. 5, Núm. 1, Julio, pp. 10-26.

Quirós, Juan (2013), "Los comportamientos alimentarios del campesinado medieval en el País Vasco y su entorno (siglos VIII-XIV)", en: *Historia agraria*, Núm. 59, abril, pp. 13-41.

Rappaport, Roy (1987), *Cerdos para los antepasados. El ritual en la ecología de un pueblo en Nueva Guinea*, España, Siglo XXI Editores.

Rebollar, Alfredo, Gómez, German, Rebollar, Samuel, et. al (2015), "Dinámica regional de la producción porcina en México, 1994-2012", en: *Agrociencia*, Vol. 49, Núm. 4, pp. 455-473.

Rebollar, Samuel, Gómez, German, Hernández Juvencio, et. al (2015), "Determinación del óptimo técnico y económico en una granja porcícola en Temascaltepec, Estado de México", en: *Ciencia ergo-sum*, Vol. 14, Núm. 3, pp. 255-262.

Rendón, Araceli y Morales, Andrés (2008) "Grupos económicos en la industria de alimentos. Las estrategias de Gruma" en: *Argumentos*, Vol. 21, Núm. 57, mayo-agosto, pp. 87-112.

Restrepo, Eduardo (2018) *Etnografía. Alcances, técnicas y éticas*, Perú, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Robinson, Andy (2020), *Oro, petróleo y aguacates. Las nuevas venas abiertas de América Latina*, España, Arpa.



Robinson, William (2021), *El capitalismo global y la crisis de la humanidad*, España, Siglo XXI Editores.

Rodríguez, Pedro (2012) “El estudio antropológico de la alimentación” en Adame, Miguel, *Alimentación en México, ensayos de Antropología e Historia*, México, Ediciones Navarra.

Román, Sonia, Ojeda, Claudia y Panduro, Arturo (2013), “Genética y evolución de la alimentación de la población en México”, en: *Revista de endocrinología y nutrición*, Vol. 21, Núm. 1, enero-marzo, pp. 42-51.

Romero, Alberto (2002), *Globalización y pobreza*, Colombia, Unariño.

Rosas, Cesar (2009), *Innovación y transformaciones territoriales: La actividad porcícola en la región de la Piedad, Michoacán 1970-2007*, Tesis Maestría, México, Colegio de Michoacán.

Rozin P. y Vollmecke, T. (1986), Food Likes and Dislikes, *Ann. Rev. Nutr.* (6):453-456.

Ruiz, Mario (2021). Los sabores de la nostalgia. Los gustos, las identidades y las emociones en los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, 1980 – 2020, tesis doctoral, México, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH).

Ruz, Miguel (2019), “Las huellas del ganado en el valle de Matlatzinco en el siglo XVI a través de los mapas hispanoindígenas”, en: *Relaciones estudios de historia y sociedad*, Vol. 40, Núm. 160, pp. 35-72.

Sagarnaga, Myriam, Salas, José, Ramos, Carmen et. al (2000), *Impacto del TLCAN en el sistema productivo porcino mexicano. Cinco años y medio de operación*, México, Universidad de Chapingo.

Salinas, Gena (1996), *Caracterización del cerdo pelón mexicano. Estudio recapitulativo*, Tesis licenciatura, México, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Sánchez, Álvaro (2021), “Globalización y capitalismo. Una aproximación marxiana” en: Sánchez, Álvaro (Editor), *Capitalismo, globalización e ideología*, España, Punto rojo.

Sánchez, Rolando (2013), “La observación participante como escenario y configuración”, en: Tarres, María (compiladora), *Observar, escuchar y comprender sobre la tradición cualitativa en la investigación social*, México, Colegio de México, Flacso.



Sánchez, Rosalba (2007), “La teoría de los campos de Bourdieu, como esquema teórico de análisis del proceso de graduación en posgrado” en: *Revista REDIE*, Vol. 9, Núm. 1.

Santamaria, Carolina y Bekelman, Traci (2021) “Consumo de embutidos en mujeres costarricenses: efecto del nivel socioeconómico”, en: *Revista de Biología Tropical*, Vol. 69, Núm. 2, pp. 665-677.

Sée, Henri (1988). *Orígenes del capitalismo moderno*, México, Fondo de Cultura Económica.

Sierra, A., Poot, T., Díaz, Z., Cordero, A. y Delgado, J. (2005), “El Cerdo Pelón Mexicano, una raza en peligro”, en *Archivos de Zootecnia*, Vol. 54, Núm. 206-207, pp. 165-170.

Sierra, Lady; Ortiz, Benjamín; Sierra, Ángel C, et. al (2005), “Estructura del mercado y comportamiento del precio de la carne de cerdo en Yucatán 1990-2003”, en: *Técnica Pecuaria en México*, Vol. 43, Núm. 3, septiembre-diciembre, pp. 347-360.

Simmel, Georg (1998), *El individuo y la libertad: ensayos de crítica de la cultura*, España, Península.

Simmel, Georg. (2016). *Filosofía del dinero*, México: Paidós.

Singer, Peter (2018) *Liberación animal*, España, Taurus.

Smil, Václav (2022), *¿Deberíamos comer carne? Evolución y consecuencias de la dieta carnívora moderna*, México, Fondo de Cultura Económica.

Soria, Graciela y Palacio, Víctor (2014) “El escenario actual de la alimentación en México”, en: *Textos y Contextos (Porto Alegre)*, Vol. 13, Núm. 1, enero-junio, pp. 128-142.

Tarazona, Ariel (2020), “Relaciones en tiempos de pandemia: COVID-19 y bienestar animal, ambiental y humano”, en: *Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín*, Vol. 73, Núm. 2, pp. 9128-9130.

Tarrés, María (2013), *Observar, escuchar y comprender sobre la tradición cualitativa en la investigación social*, México, Colegio de México, Flacso.

Tetelboin, Carolina, Granados, José, Tournier, Norma y Tavernier, Philip (2005) “Alternancia y política de salud en México” en: *Estudios Sociológicos*, vol. 23, núm. 67, enero-abril, 75-93, México.

Torres, Fredyd y Lutz, Bruno (2016), "Papel de la industria alimentaria y de la sociedad civil en los comedores comunitarios de SINHAMBRE. Casos de la Montaña y centro de Guerrero" en: *Espiral*, Vol. 23, Núm. 67, septiembre-diciembre, pp. 239-277.

Torres, Gerardo (2021), "Introducción. Gobernanza, políticas públicas y sistemas agroalimentarios locales. Un enfoque para el desarrollo territorial", en: Torres, Gerardo y Larroa, Rosa, *Gobernanza y desarrollo territorial. Sistemas agroalimentarios localizados. Análisis y Políticas Públicas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Urrego, Rodrigo (2014), "La influencia del consumo de carne en la evolución humana", en: *Revista CES Medicina Veterinaria y Zootecnia*, Vol. 9, Núm. 1, enero-junio, p. 13.

Valdés, David y Jiménez, Pedro (2021), "Proceso de metropolización, dinámica económica y demográfica en la Zona Metropolitana de Toluca (ZMT)", en: Wong, P., Isaac, J., Morales, E. y Treviño, A. (coordinadores), *La dimensión global de las regiones y sus reconfiguraciones económicas y urbanas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Vargas, José (2007), "Liberalismo, Neoliberalismo, Postneoliberalismo", en: *Revista Mad. Revista del Magíster en Análisis Sistemico Aplicado a la Sociedad*, Núm. 17, septiembre, pp. 66-89.

Vargas, José (2007), "Liberalismo, Neoliberalismo, Postneoliberalismo", en: *Revista Mad. Revista del Magíster en Análisis Sistemico Aplicado a la Sociedad*, Núm. 17, septiembre, pp. 66-89.

Vásquez, Alicia, Chávez, Cristina et. al (2018), "La milpa mazahua: baluarte de conocimientos y creencias" en: *Iberóforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, Vol. 11, Núm. 21, enero-junio, pp. 142-167.

Vázquez, Gabriel, (2010), *Lógicas del gusto. Preferencias alimentarias, cómo referente social y cultural en dos localidades al sur de Quintana Roo*, Tesis doctoral, México, Colegio de Michoacán.

Vela, Fortino (2013), "Un acto metodológico básico de la investigación social: la entrevista cualitativa", en: Tarres, María (compiladora) *Observar, escuchar y comprender sobre la tradición cualitativa en la investigación social*, México, Colegio de México, Flacso.

Vélez, Cristina (2017), *Propuesta para el mejoramiento de las prácticas de manufactura en el proceso de elaboración del chicharrón de cerdo producido en*

*Mexicaltzingo, Estado de México*, Tesis de Maestría, México, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex).

Vercellone, Carlo y Cardoso, Pablo (2016) “Nueva división internacional del trabajo, capitalismo cognitivo y desarrollo en América Latina” en: *Chasqui. Revista Latinoamericana de Comunicación*, Núm. 133, marzo, pp. 37-59.

Villalobos, Martin y Bolom, Susana (2019), *Cosmovisión alimentaria. Tradición y cocina de San Juan Chamula*, México, Grupo Rodrigo Porrúa.

Villegas, Gregorio, Bolaños, Arturo y Olguín Leonardo (2001), *La ganadería en México*, Plaza y Valdez, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Vizcarra, Ivonne (2001) *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*, Tesis doctoral, Canadá, Universidad Laval.

Vizcarra, Ivonne y Marín Nadia (2006) “Las niñas a la casa y los niños a la milpa: la construcción social de la infancia mazahua” en: *Convergencia*, Núm. 40, enero-abril.

Wallace, Rob (2020) *Grandes granjas, grandes gripes*, España, Capitán swing.  
Wallerstein, Immanuel (1998), *El capitalismo histórico*, España, Siglo XXI Editores.  
Yarza, José (1969) *Razas de cerdo*, España, Publicaciones de capacitación Agraria.

Zapatero, Mariana (1997), *Abastecimiento y consumo de carne en la baja edad media: Madrid-Siglo XV*, Tesis de Licenciatura, Argentina, Universidad Católica.

## Fuentes de consulta en línea

(SAGARPA) Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y (SIAP) Servicio de Información Agroalimentario y pesquera (2018), Atlas agroalimentario 2012-18, en: [https://nube.siap.gob.mx/gobmx\\_publicaciones\\_siap/paq/2018/Atlas-Agroalimentario-2018](https://nube.siap.gob.mx/gobmx_publicaciones_siap/paq/2018/Atlas-Agroalimentario-2018)

(SANDER) Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural y (SENASICA) Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (2020), “Estudio para determinar el impacto de la PPC en México”, en: [https://dj.senasica.gob.mx/Contenido/files/2021/enero/An%C3%A1lisisSocioecon%C3%B3micoFPC\\_876a8d25-0d1b-4fa8-94e4-18d59e932257.pdf](https://dj.senasica.gob.mx/Contenido/files/2021/enero/An%C3%A1lisisSocioecon%C3%B3micoFPC_876a8d25-0d1b-4fa8-94e4-18d59e932257.pdf)

(SANDER) Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural y (SENASICA) Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (2021), Análisis de posibles impactos económicos por Fiebre Porcina Africana en las zonas porcícolas de México, México, en: <https://dj.senasica.gob.mx/Contenido/files/2022/mayo/An%C3%A1lisisdeposiblesi>

[mpactosecon%C3%B3micosporFiebrePorcinaAfricanaenlaszonasporc%C3%ADcolasdeM%C3%A9xico\\_227c42cc-d52f-4895-adff-ebf55b487b5b.pdf](https://www.senasa.gob.mx/Contenido/files/2022/septiembre/Panoramadelacarnede%20porcinoenM%C3%A9xico_227c42cc-d52f-4895-adff-ebf55b487b5b.pdf)

(SANDER) Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural y (SENASICA) Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (2022), "Panorama actual de la carne de porcino en canal en México" México, en: [https://dj.senasica.gob.mx/Contenido/files/2022/septiembre/Panoramadelacarnede%20porcinoenM%C3%A9xico\\_39a380c5-55d8-4afd-a943-89280a464c13.pdf](https://dj.senasica.gob.mx/Contenido/files/2022/septiembre/Panoramadelacarnede%20porcinoenM%C3%A9xico_39a380c5-55d8-4afd-a943-89280a464c13.pdf)

(SANDER) Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural y (SIAP) Servicio de Información Agroalimentario y pesquera (2020) *Panorama Agroalimentario, México*, en: [https://nube.siap.gob.mx/gobmx\\_publicaciones\\_siap/pag/2020/Atlas-Agroalimentario-2020](https://nube.siap.gob.mx/gobmx_publicaciones_siap/pag/2020/Atlas-Agroalimentario-2020)

Atlas de la carne (2014), Fundación Heinrich Böll Stiftung, en: [https://mx.boell.org/sites/default/files/atlasdelacarne2014\\_web\\_140717.pdf](https://mx.boell.org/sites/default/files/atlasdelacarne2014_web_140717.pdf)

Atlas de la carne (2021), Fundación Heinrich Böll Stiftung y Amigos de la tierra, en: <https://mx.boell.org/sites/default/files/2022-05/atlas-carne.pdf>

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, (CONEVAL), 2010.

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, (CONEVAL), 2015.

Enciclopedia de los municipios y delegaciones del Estado de México (2018). <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM15mexico/index.html>

FAO. (2021) *Meat Market Review: Emerging trends and Outlook*, en: <https://www.fao.org/3/cb7886en/cb7886en.pdf>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2010.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2012.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2018.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2020. <https://www.inegi.org.mx/app/scitel/Default?ev=9>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2020. <https://www.inegi.org.mx/app/scitel/Default?ev=9>

*Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE)* (2019) Exámenes de mercado en México Estudio de caso del mercado de la carne de cerdo, en: <https://www.oecd.org/daf/competition/market-examinations-mexico-pork-meat-market-web-esp.pdf>

Plan Estatal de Desarrollo, 2017-2023. <https://copladem.edomex.gob.mx/regionales>

Programa sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural 2020-2024, en: [https://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5595549&fecha=25/06/2020#gsc.tab=0](https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5595549&fecha=25/06/2020#gsc.tab=0)

Secretaría de Economía, 2020. <https://datamexico.org/es/profile/geo/mexicaltzingo#economia>