



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA IZTAPALAPA

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA

LICENCIATURA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

La importancia de las redes organizacionales y el desarrollo endógeno para los productores agrícolas de Villa de Tututepec. Una etnografía audiovisual

Trabajo terminal que para acreditar las unidades de enseñanza aprendizaje de
Trabajo de Investigación Etnográfica Aprox. Interpretativa y Análisis Interpretativo III y
obtener el título de:

LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

Presenta:

Sandra Nallely Esquivel Montoya

Matrícula:2123017267

Comité de Investigación:

Director: Dr. José Manuel Escalante Lara

Asesores:

Elisa Lipkau Henríquez

Dr. Antonio Ziri3n P3rez

Ciudad de M3xico a 4 de Mayo de 2020

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a la organización ECOSTA YUTU CUII, así como a los responsables de este espacio; Hilario Cruz y Heladio Reyes por haberme acogido durante la estancia de mi investigación, así como el apoyo recibido en los 6 meses de estancia.

A las personas, campesinas, quienes también son guardianes del territorio y quienes son los protagonistas del presente trabajo, en especial a Margarita Medina Santiago, María Elena Díaz, Marcelo García Saguilan por abrirme su total confianza y estar al pendiente siempre que lo necesité, a Don Esteban Cruz Pinto, y Florencia Sandoval Lucas por brindarme su amistad y hospitalidad.

Así mismo a cada una de las personas integrantes de ECOSTA que conocí en este tiempo y con quienes tuve la oportunidad de pasar gratos momentos; Sra. Toña, Don Emiliano, Sra. Inocencia, Lupita, Sara.

Al profesor de proyecto José Manuel Escalante por ser apoyo y guía de esta investigación.

A mi mamá Beatriz Montoya y Oscar Esquivel por darme siempre su amor incondicional; a mis hermanas Elizabeth Esquivel, Eyrá Esquivel y Leonardo Esquivel por siempre darme ánimos y en todo momento estar al pendiente de mí, A Jonathan Telléz mi compañero por siempre escucharme y vivir conmigo la aventura de la vida.

Por otro lado, agradezco inmensamente al equipo costa; Lizbeth Hernández, Rebeca Ibinarriaga, Diana Martínez, Andrea Spano, Aymara Larson y Ernesto Ferrer, amigos incondicionales en esta travesía de aprendizaje. Sin ustedes este proyecto no hubiera sido igual.

Contenido

I. INTRODUCCIÓN	4
I.1 Planteamiento del problema e hipótesis	6
I.2 Marco conceptual: Desarrollo vs Desarrollo local	8
I.3 Metodología.....	Error! Bookmark not defined.
II. DESARROLLO EN EL CAMPO MEXICANO Y LA COSTA DE OAXACA.....	13
II.1 De la reforma agraria a los ajustes estructurales neoliberales.....	13
II. 2 La producción agrícola en el municipio de Villa De Tututepec De Melchor Ocampo.....	16
II. 3 El desarrollo endógeno y agroecológico como alternativa a la modernidad.....	20
III. ECOSTA YUTU CUII Y EL PROCESO DE PRODUCCION DE SAL Y PANELA	21
III. 1 Ecosta y el desarrollo endógeno en la Costa	21
III.2 La producción de sal	26
III.3 La caña de azúcar /panela	31
IV. REPRESENTACION VISUAL DE LA PROCUCCIÓN DE SAL Y PANELA.....	36
IV.1 El documental: Sol, sal; lluvia, cae.....	38
IV.2 Sinopsis.....	Error! Bookmark not defined.
V. CONCLUSIONES	42
Bibliografía	44

*Cuanto mas codiciado por el mercado mundial,
mayor es la desgracia que un producto trae
consigo al pueblo latinoamericano,
que, con su sacrificio, lo crea. GALEANO*

I. INTRODUCCIÓN

La presente investigación surge en el contexto del “Proyecto Costa”¹ dentro del cual realicé mi trabajo de campo entre 2017 y 2018 en la Costa Chica de Oaxaca, junto con mi equipo de compañeros: Rebeca, Diana, Lizbeth, Ernesto, Andrea y Aymara, quienes a pesar de haber realizado investigaciones en diferentes comunidades de la región, mantuvimos una estrecha comunicación y amistad, la cual fue un gran apoyo en los momentos de contención y acompañamiento que, en mi experiencia, el trabajo de campo requiere.

Soy oriunda de la ciudad, por lo que a lo largo de mi historia de vida el acercamiento al campo, el trabajo con el medio ambiente y la naturaleza había sido exiguo previo a este proyecto. Una vez que establecí la región en la que trabajaría, comencé a hacer presente esta aproximación.

Entre los lugares opcionales de la región en donde podía realizar trabajo de campo se encontraba el municipio de Tututepec, el cual mantiene una gran biodiversidad de ecosistemas que contemplan desde la zona baja, con una cuenca de sistema lagunar, hasta la parte alta a pie de monte (1200 msnm). Consecuencia de esta multiplicidad de paisajes hay una gran diversidad de cultivos y actividades económicas; esta característica hacía que resonara en mi una curiosidad por indagar en estos procesos de producción; conocer de dónde y cómo se obtienen algunos de los alimentos que son

¹ El Proyecto Costa o Proyecto Agricultura tradicional, economía campesina y diversificación ocupacional en las comunidades de la costa de Oaxaca, encabezado por el profesor José Manuel Escalante Lara, se desarrolló de 2017 a 2018 en varios municipios de la region de la Costa Chica de Oaxaca. El objetivo del Proyecto fue analizar la persistencia de la economía campesina en la región y constatar como su reproducción se encuentra sustentada en gran medida en la permanencia de relaciones sociales de producción no capitalistas y actividades productivas tradicionales como los cultivos de autoabasto, la elaboración de artesanías y la pesca. Estas relaciones sociales y actividades económicas son el eje sobre el que las familias implementan las estrategias de diversificación ocupacional que les permiten su supervivencia en medio de los cambios impulsados por la creciente penetración de la economía de mercado en la zona. En el contexto de las transformaciones recientes en la economía regional impulsadas por la globalización, las unidades familiares campesinas se han visto en la necesidad adoptar diversas estrategias para sobrevivir como lo son diversificar sus ocupaciones en búsqueda de obtener ingresos monetarios o iniciar procesos organizativos para explorar alternativas más justas para comercializar y vender sus productos.

parte de mi vida cotidiana; me llevó en un camino ramificado de donde se desprenden mis cuestionamientos.

Esta investigación fue realizada a partir de una estancia de 6 meses en los cuales colaboré como voluntaria en la organización *Ecosta Yutu Cuii*,² ubicada en el Municipio de Santa Rosa de Lima. La apertura en este espacio fue de suma importancia para la investigación pues gracias a ello, tuve la oportunidad de conocer a diferentes personas dedicadas a la agricultura orgánica.

Después de conocer distintos procesos de producción, la investigación se delimito en dos comunidades del municipio: La primera es en Santa Anna, con las personas productoras de la panela, espacio que me brindó la oportunidad de adentrarme en la vida cotidiana de la Sra. Florencia y el señor Esteban; la segunda fue La Pastoría donde tiempo después me integré al trabajo que se lleva a cabo en las salinas liderado por la cooperativa “Turismo alternativo”, encargada de la producción de sal proveniente del Estero en temporada de sequías.

En el presente trabajo describo algunas de las problemáticas que enfrentan estas familias dedicadas a la producción de panela y sal, además de ello abordaré cómo es que a través de diversas estrategias han intentado construir una vía para poder lograr un mejor nivel de vida mediante la conservación y rescate de formas tradicionales de trabajo que parecían condenadas al olvido.

En esta investigación mostraré algunos de los aspectos que se viven en el campo mexicano en la actualidad, específicamente la importancia de la gestación de los procesos organizativos detonadores del desarrollo autónomo y endógeno, a contracorriente de la modernidad capitalista. Aclaro que la descripción que presento no pretende ser una generalización de estos procesos, sino que, a partir de las experiencias de personas concretas, busco ejemplificar diferentes aspectos que se viven en una región rural específica, como es la Costa de Oaxaca, a consecuencia de los procesos políticos, económicos y las decisiones que se han tomado para este sector desde un modelo de desarrollo basado en la economía de mercado.

Es decir, intento mostrar en esta etnografía, mediante la palabra escrita y la imagen, como la producción local de corte campesino, no capitalista y tradicional, resiste y permanece gracias a la dedicación de personas que aun sienten un enorme amor por el trabajo agrícola y por su tierra, pese a haber sido trastocada en sus estructuras productivas por políticas agrarias de corte desarrollista,

² Trabaja con diferentes métodos para el resguardo de los recursos naturales de la región como es “el uso desmedido de agroquímicos, la reconversión productiva, el desarrollo económico sustentable y la formación de recursos humanos”. Este proyecto nace por la preocupación de un grupo de personas, integrado por pobladores de Tututepec y agrónomos de Chapingo, quienes comparten estas preocupaciones por resguardar sus ecosistemas.

I.I Planteamiento del problema e hipótesis

A lo largo de la historia, el trabajo campesino ha sido explotado para beneficio de las clases dominantes de diversas maneras, ya sea a través de tributos, impuestos o relaciones mercantiles desequilibradas e injustas. Especialmente la globalización capitalista, además de causar grandes devastaciones en la naturaleza, ha ocasionado una severa exclusión en el ámbito económico de los productores que, por diversas circunstancias, han decidido continuar con una lógica económica, distinta a la del mercado, basada en una agricultura campesina tradicional.³

La exclusión se agrava debido a que los productos campesinos no pueden competir con la mercancía producida bajo el sistema agro industrial. En este sistema la producción de alimentos, basada en el uso desmedido de agroquímicos, afecta seriamente a productores, medio ambiente y población, además de que mantiene un camino de elaboración y comercialización controlado por grandes industrias y monopolios que acaparan y controlan el mercado. Son ellos quienes imponen precios frente a los cuales los productores en pequeña escala no pueden competir de manera eficiente.

Para empeorar aún más las cosas el neoliberalismo y las políticas de ajuste estructural impulsadas en los últimos 40 años en México han marginado mayormente a los productores campesinos al impulsar un modelo en el que la producción campesina ya no tiene cabida frente a la lógica de la producción de mercado y la apertura comercial.

Sin embargo, los productores locales en muchos lugares han creado estrategias para hacer frente a estos procesos globales excluyentes. Entre ellas están la creación de organizaciones, la recuperación de formas tradicionales de trabajo, así como la producción y búsqueda de nichos de mercado mas justos para vender sus mercancías. Uno de los objetivos de la presente investigación es analizar, las formas organizacionales que establecen los agricultores y productores locales para distribuir su producto – además del consumo local y auto consumo - en esos mercados alternativos.

Otro objetivo es describir las formas tradicionales de producción de alimentos sin uso de agroquímicos, las cuales implican otro tipo de trabajo que requiere tiempos y energías diferentes como

³ En el sector agropecuario existen dos modos radicalmente diferentes de apropiación de la naturaleza, el campesino y el agroindustrial. El modo campesino se caracteriza por practicar una agricultura de corte minifundista, por su relativo grado de autosuficiencia gracias a la diversidad productiva que posee, por estar basado en el trabajo familiar con un mínimo de input externos y por buscar la reproducción de la unidad de producción y no su mercantilización. Por el contrario, la agricultura industrial se caracteriza por la búsqueda de ganancias mediante la transformación de capital natural en capital económico y por poseer una alta dependencia de insumos y de mano de obra remunerada (Cruz López, et al. 2017)

es el trabajo del cuerpo humano y los temporales de la naturaleza necesarios para la producción. Así mismo, la distribución y comercialización requiere de una organización estratégica ante el mercado global, llamándole a esta “Economía local”, fomentada además de la creación de Redes y organizaciones civiles que entrelazan estas estrategias.

La hipótesis que planteo para el presente trabajo, es que estas formas organizacionales como lo son: asociaciones civiles, cooperativas, familia, comunidad, han sido el punto central para la organización de los productores locales y la recuperación de formas tradicionales de trabajar. Estos procesos organizativos han favorecido la distribución de los productos campesinos en ámbitos diversos, procurando un dialogo entre productores, instituciones y mercado, apelando a la autonomía, conocimientos, y cosmovisiones que existen en las multiversas comunidades.

En esta investigación mostraré como los productores locales, quienes se enfrentan a las dinámicas económicas y políticas que el sistema global ha impuesto como formas univocas de producción y comercialización; se han organizado para no ser vulnerados económica y políticamente, haciendo uso de herramientas y formas de producción propias en busca de una inserción mas justa en el mercado.

Para ello seguiré el caso de la elaboración de panela y sal en el Municipio de Villa de Tututepec de Melchor Ocampo en la Costa de Oaxaca. A lo largo del trabajo se describirá como es el proceso de producción orgánica, en donde se desarrolla y como se trabaja. Mostraré las opiniones y percepciones de algunos productores cercanos a la organización Ecosta Yutu Cuii,⁴ entre ellos las y los productores de sal de Estero que conforman la cooperativa Turismo Alternativo y los productores de panela.

También describiré la manera en que abordé estos temas, utilizando como método de investigación las herramientas audiovisuales, especialmente la cámara de foto y video los cuales me sirvieron como medios para mostrar los procesos de producción de la sal y la panela, contribuyendo a la investigación aquí presentada.

⁴ Cabe señalar el caso de la etnografía realizada es punto central, tanto de la investigación como mi estancia, la organización de Ecosta Yutu Cuii, pues fue a través de ella que tuve la oportunidad de tener un acercamiento a los productores de la Costa.

I.2 Marco conceptual: Desarrollo vs Desarrollo local

Durante gran parte del siglo XX hasta la actualidad en el campo mexicano el estado ha buscado impulsar un modelo de corte modernizador y orientado a la economía de mercado. La noción de *desarrollo* detrás de este modelo, que beneficia a solo ciertos sectores, es como señala Palenzuela (2009), una suerte de “dogma” que ha sido imbuido en nuestro pensamiento creando toda una mistificación sobre que vías deberían tomarse para llegar a la modernidad.

El resultado de la aplicación de este modelo de desarrollo ha sido la opresión del “otro”, es decir, la desigualdad, entre quien ejerce el poder sobre quien no está insertado en las estructuras:

(...) construidas desde la racionalidad económica y lógica social del sistema capitalista... Este paradigma, que algunos califican de neoliberal o ultra liberal en lo económico y de pensamiento único, en lo ideológico, sacraliza el mercado y su expansión como regla unívoca con la que medir los niveles diferenciados de la modernidad, es decir, de desarrollo (Palenzuela, 2009, 130-131).

Este desarrollo se ha caracterizado por ser etnocéntrico y excluyente de los grupos que no pertenecen a la cultura dominante, especialmente las culturas indígenas y campesinas.

Ahora bien, si consideramos que estos discursos y lenguajes desarrollistas, siguiendo al pos estructuralismo, como elementos constituyentes de la realidad social actual, entonces ambos pueden ser invertidos, propiciando la creación de imaginarios de alternancia (Escobar, 1999). Un desarrollo desde los grupos étnicos y campesinos que puede ser puesto en práctica por los actores sociales para mejorar sus condiciones de vida.

Diversos autores han cuestionado y realizado aportes para la construcción de conceptos en torno a la relación económica que los grupos locales generan en base de la producción de artículos, alimentos, o bienes en el territorio que habitan, y con el conocimiento que la cultura de la que provienen les ha dado para fines como la autosuficiencia o la comercialización local y global. Sin embargo, no existe una idea o concepto teórico que defina sólidamente el concepto de *desarrollo local*, aunque algunos gobiernos han implementado políticas con esta orientación (Sforzi, 2014).

En el presente trabajo parto de un panorama en la que las sociedades se benefician económicamente y culturalmente de las relaciones económicas en las que se ven envueltas a la vez que van configurando sus dinámicas culturales y sociales, pues como propone E. Wolf, estos grupos sociales “se desarmen y se vuelven a armar, trazando consigo diversas sendas divergentes de grupos y clases. Estas sendas provienen del despliegue del trabajo social movilizado para dar cuerpo al mundo de la naturaleza. El modo en que ocurre esta movilización establece los términos de la historia” (Wolf,

1994). La idea de desarrollo local tiene relación con la idea de la necesidad de crear una unicidad habitando e interconectando múltiples espacios, lo cual ocasionará constantes cambios y transiciones en los grupos culturales.

Es preciso señalar que en la dinámica de los grupos sociales, las fronteras son subjetivas, sin embargo, al hablar de desarrollo local es necesario delimitar la concepción de *territorio* como lo hace Sforzi, quien lo describe para ir analizando el concepto de local, proponiéndolo como un “recorte territorial “el cual tiene una cierta delimitación de una característica electiva” (política, económica, productiva, etc), cualquiera que sea, esta, el objetivo es propiciar “un lugar de vida” para el desarrollo de capacidades humanas que propicien un mejoramiento en la calidad de vida.

Siguiendo con Sfozi, el desarrollo local, propicia territorios en los que se busca la autonomía mediante la conformación de lugares como espacios de planificación que logren la autonomía de la cobertura de sus necesidades básicas, que les permita imaginar un futuro económico al mismo tiempo que propicie el “desarrollo de sus capacidades humanas”, Cabe aclarar que Sfozi describe este desarrollo como *endógeno*, distinto al *desarrollo económico* el cual está basado en la acumulación del capital mediante el progreso tecnológico que incrementen la plusvalía. (Sforzi, 2014)

Es necesario considerar la complejidad que se da en el proceso de las comunidades para lograr el desarrollo local, tomando en cuenta lo que implica la existencia en los procesos organizativos de las comunidades ó redes. Isabel André y Patricia Rego hacen referencia a la importancia que tiene la cohesión social y espacial en el desarrollo de estas regiones entendiéndola como

(...) una prioridad pues fomenta al acceso de los beneficios generados por el aumento de competitividad y, a la pertenencia territorial. Aunque, por lo contrario, cuando se desarrolla un déficit de cohesión, tendría que ver con factores como: espacial (incapacidad institucional para el fomento de oportunidades; marginalidad (en referencia con las redes, lugares o regiones) y /o; ausencia o debilidad del sentido de pertenencia territorial. (Isabel André, Patricia Rego, 2003)

El desarrollo local se propicia cuando se refuerza la “capacidad de innovación” para resolver problemáticas, fomentando las redes de proximidad en lo local; y las redes de larga distancia integrando los espacios locales con los regionales, nacionales y globales tri dimensiones, las cuales refuerzan la matriz del desarrollo territorial y local; Distributiva/reforzamiento y mantenimiento de la infraestructura; institucional/gestión y movilización de agentes y actores; relacional/capacitación para el reforzamiento individual y colectivo.

A partir de lo anterior considero que los procesos organizativos de los productores de sal y panela de la costa pueden considerarse ejemplos de *desarrollo endógeno*, el cual puede concebirse

como contrapuesto al desarrollo que se ha impulsado en la región pues, a diferencia de este, se encuentra basado en la lógica de la economía local y campesina propia de las comunidades y en cierta medida, como se verá más adelante, busca lograr la autonomía de la cobertura de las necesidades básicas a través de insertarse en redes de mercado justas a través de la participación en redes y organizaciones que apoyan la producción orgánica y sustentable.

I.3 Metodología

La metodología que seguí durante la investigación tuvo dos momentos de desarrollo: En el primer momento se realizó un acercamiento etnográfico a la problemática de las comunidades donde trabajé, utilizando herramientas cualitativas y cuantitativas tradicionales como la observación participante, las entrevistas, la realización de encuestas sobre cuestiones socioeconómicas además de la realización del diario de campo. Mi acercamiento consistió en visitas a sus espacios de trabajo, comunidades y casas, con la finalidad de entrevistarlos específicamente, y en otras ocasiones colaboré y participé en sus actividades cotidianas y productivas lo que me permitió establecer relaciones estrechas, de tal manera que en un segundo momento de la investigación logré un acuerdo consensual para registrar la información con herramientas de creación audiovisual.

Una de las razones principales por las que opte incluirme en el “proyecto costa”; fue que entre los objetivos se planteaba la realización de un video etnográfico. Cabe destacar que mi experiencia en el tema era poca en cuanto a la técnica, la cual se fue nutriendo en el quehacer cotidiano del trabajo de campo, además de que desde hace tiempo me he acercado al cine en todos sus ámbitos de manera autodidacta. Es así, que la realización del video etnográfico, fungió como método de la presente etnografía, además de las herramientas tradicionales antropológicas. En la investigación que realicé, los medios audiovisuales formaron parte del proceso de construcción de intersubjetividad entre las personas involucradas el cual fue mediado a partir de presencia de la cámara considerándola:

no solo como una herramienta de registro, si no como un dispositivo que permite acceder y conocer de manera creativa determinada realidad, incitando el dialogo intercultural y permitiendo a los sujetos a expresar, reconocerse y generar conocimiento compartido”. (Rivera, 2017)

A mi llegada y al poco tiempo de conocer a los productores, surgió en mí la duda del proceso de producción de diferentes alimentos que se dan en la Costa Chica, fue así que comencé a conocer principalmente a las mujeres que laboraban en la producción de los diversos alimentos. En principio la idea fue grabar los procesos, en los cuales observé características similares, sin embargo, me

cuestionaba constantemente la forma de enlazar diversos temas en uno, por tanto y con las relaciones que se fueron desarrollando, la investigación se centró en la producción de sal y panela como ejemplos que pueden aportar acercamientos de los diferentes panoramas un tema en común.

Narrar desde los medios audiovisuales, nos da la posibilidad de narrar desde diversas perspectivas, la imagen, el sonido, el montaje, cada uno de estos aspectos, son capaces de expresar mensajes ya sea implícitos o explícitos, aquí cabe mencionar la ética con la que se debe de tomar, el riesgo o beneficio ante ello, así como las posturas que inexorablemente son tomadas en todo momento de la realización del video; Considerar esta reflexión en el proceso de la investigación fue de suma importancia.

Debido al hilo etnográfico del que versa este trabajo, considere importante privilegiar, en un principio, la cuestión antropológica antes que las técnicas cinematográficas, en principio ello se debió a que en el proceso de grabación aun no tenía tan delimitado a donde me llevaría el tema, sin embargo, para la etapa del montaje, intente cuidar las formas de la narrativa cinematográfica, las cuales aportan beneficios a las formas de contar un suceso o historia.

Los medios audiovisuales dentro de los estudios antropológicos han sido catalogados fuera de las finalidades de “objetividad” que la etnografía supone, quedando algunas veces como medio simplemente “ilustrativo” de las investigaciones o como estudios secundarios, donde prepondera la finalidad de realizar etnografías [escritas] en las que se “representa”, “interpreta” la otredad ante supuestas realidades, que no es más que el ojo occidental. Es por ello que “(...) debemos dejar de entender la representación desde una perspectiva unidireccional. Debemos alterar la esencia de esta relación entre el científico y el sujeto estudiado, desde una mirada que objetiviza la realidad, y por tanto, reduce las enormes posibilidades del conocimiento humano” (Lipkau, 2007)

Elisa Lipkau difiere de utilizar el concepto de “representación etnográfica”, el cual supone una carga de objetividad científica; la autora sustituye tal concepto por el de “performance”, que nace a través de la relación que se entabla entre el investigador y la comunidad, a este performance la autora lo describe como “proceso de mediación cultural para conectar diversos mundos,” se construye mediante el “performance” (Lipkau, 2007), cimentado desde diferentes perspectivas para llegar a una sola, en este caso, la creación de videos etnográficos, en donde la relación en todos los sentidos que se da en el transcurso los describe como “procesos de transformación social”.

La antropología audiovisual consta de diferentes procesos, que empiezan desde la investigación y la etnografía en la cual la cámara va siendo parte de esta investigación hacia con los colaboradores, es

en este momento donde las imágenes irán tomando alguna forma, y captando momentos de la realidad. En este sentido me adhiero a lo propuesto por Piault quien dice que:

“La cámara no es una simple mirada destinada a transmitir, un instrumento de comunicación del que desearíamos solamente que permita la transmisión comprensible de un mensaje. Es un interlocutor, del que percibimos cómo se familiariza progresivamente con un universo que aprende al mismo tiempo que intenta enseñarnoslo” (Henri Piault, 2002)

El segundo momento en que la producción del filme va tomando forma corresponde al montaje, en esta forma excepcional de narrar las historias, Según Eisenstein, “Determinar la naturaleza del montaje es resolver el problema específico del cine” viendo a este como “una idea que surge del choque de las tomas independientes” las cuales conforman una narrativa, considerando que el contenido que expresa esta imagen (planos, secuencia, sonidos, color)/ Eisenstein le llama “sensación monística” retomando al teatro Kabuki practicado por los japoneses quienes refieren al resultado de trozos de sensación como,” conjuntos que expresan dicha narrativa”. (Eisenstein, 1949)

Aunque Eisenstein aborde temas más técnicos de la cinematografía, no difiere de la carga social que se gesta en el cine, y en este caso los medios audiovisuales se expresa, en general el autor habla de las diferentes formas artísticas en las que se inscriben los procesos sociales, usando el concepto marxista de la “dialéctica materialista” como analogía para describir el arte, como una síntesis de los resultados tesis vs antítesis; es decir el filme tiene como “misión social formar puntos de vista equitativos agitando las contradicciones en la mente del espectador, y forjar conceptos intelectuales adecuados del choque”. (Eisenstein, 1949)

A partir de estas ideas respecto a la producción audiovisual es como delinee la estrategia que seguiría para la realización de mi investigación y la producción del video documental sobre la elaboración de la panela y la sal en la costa, la cual describo de manera detallada más adelante

II. DESARROLLO EN EL CAMPO MEXICANO Y LA COSTA DE OAXACA

A lo largo de la historia la reproducción de los grupos campesinos ha sido constreñida en gran medida por la implementación de políticas y leyes que, tanto a nivel mundial como nacional, han sido contrarias a sus intereses. Especialmente en el siglo XIX y XX estas políticas casi siempre han estado orientadas por un pensamiento de corte modernizador y desarrollista que se ha traducido en una creciente subordinación de los sectores campesinos a la economía de mercado. En el presente apartado, abordaré dos momentos históricos que han tenido incidencia en este proceso de creciente subsunción de los campesinos al mercado: el primero es el que inicia con el reparto agrario y culmina con los ajustes económicos neoliberales de los 80 y 90; el segundo es la Revolución verde que buscó la modernización y tecnificación de agricultura mexicana. En un apartado posterior expondré que ante estos intentos de modernización en años recientes se ha construido una alternativa de desarrollo endógeno que recupera el trabajo campesino basado en la agricultura tradicional.

II.1 De la reforma agraria a los ajustes estructurales neoliberales

La Reforma Agraria nace como producto de la Revolución Mexicana y tuvo como demanda principal la justa distribución de tierras a los campesinos las cuales habían sido cooptadas por el latifundio en la época del Porfiriato. La redistribución de la tierra tenía como finalidad además menguar la desigualdad económica y social que había generado dicha concentración de tierra en pocas manos.

A consecuencia de la lucha revolucionaria el 6 de enero de 1915 se crea el Decreto de la Reforma Agraria; sin embargo análisis de algunos historiadores muestran que este decreto no se llevó a cabo ni equitativamente ni de manera inmediata (Thiesenhusen, 1999:9) “Quince años después del Decreto [De la Reforma Agraria]... el México rural era todavía un lugar de pobreza y violencia; el régimen se enfrentaba con un campesino y proletariado agrícola cada vez más militante en importantes zonas agrícolas” (Markiewicz, 1993). Los hacendados seguían controlando el 57 % de territorio nacional mientras que el 95 % de familias rurales carecían de tierras.

Más tarde, Lázaro Cárdenas (1934-1940) impulsó políticas que favorecían al campesinado activando la redistribución de tierras beneficiando a más del 50 % de jornaleros, lo cual provoco que las empresas agrícolas disminuyeran considerablemente. Aunque esta decisión no fue apoyada por los

terratenientes, ni los gobiernos sucesores. (Thiesenhusen, 1999). Sin embargo, los esfuerzos no rindieron resultados totalmente favorables para el campesinado pues en los siguientes presidentes concentraron sus esfuerzos en desarrollar políticas a favor de la industrialización y la agricultura comercial. Tal fue el caso de Manuel Ávila Camacho quien en el campo dio prioridad a dichos impulsos modernizadores (Reynolds, 1970) con el implemento proyectos de irrigación que favorecieron a los agricultores comerciales de clase media.

No obstante que este fomento incrementó la producción nacional México no logro ser competitivo en el mercado mundial, los ingresos no cubrían los gastos de importación de productos intermedios requeridos, a consecuencia de ello los precios de alimentos se dispararon y los sueldos no bastaban para cubrir las necesidades por lo la importación de alimentos aumento. (Thiesenhusen, 1999)

Además de estas políticas de desarrollo agrario orientadas al mercado capitalista, los productores campesinos debieron enfrentar los embates de la modernización tecnológica impulsados por la llamada revolución verde, la cual buscaba sustituir la agricultura campesina basada en el uso múltiple de los recursos por una agricultura altamente tecnificada.⁵

La implementación del uso de estos agroquímicos y maquinas se puede ubicar al termino de la segunda guerra mundial (En México se implementó en 1943) y tuvo como objetivo fungir como una medida para combatir la guerra contra el hambre con la introducción de las ya mencionadas tecnologías que aumentaban considerablemente la producción de alimentos. Aunque tal medida no prometía que la distribución se realizara de manera equitativa, pues la desigualdad tiene más relación con un mercado desigual llevado por los intermediarios, volviendo a caer en una distribución desigual para el tercer mundo. (Ceccon, 2008)

Con la llamada modernización tecnológica llegaron otros cambios, como las relaciones sociales que se establecían alrededor de las nuevas formas de trabajo, acercándose más a métodos empresariales, en los que ahora se trabajaba bajo la idea de jornalero dependiente de un salario (Ceccon, 2008); Además de la inevitable modificación de suelos, especies de plantas y semillas, reduciendo la variedad de alimentos consumidos.

⁵ Según la FAO, América Latina y el caribe se usa el 37 % del territorio para la agricultura, de la cual el 2.7 % cuenta con cultivos permanentes en América Central; Sin embargo, en los últimos 50 años la población de zonas rurales ha disminuido significativamente para migrar hacia zonas urbanas. (FAO, 2014)

Además de ello, estos cultivos han sufrido la ingesta y utilización de agroquímicos que aceleran la producción y erradican plagas, se menciona que entre los años 2002,-2012 ha crecido aceleradamente el uso de fertilizantes, al mismo tiempo que la maquinaria ha sido introducida para acrecentar la eficiencia del sector, siendo México e tercer país en América Latina que hace uso de esta indumentaria. (FAO, 2014)

Para los años 70 la industria se desvincula de la agricultura, pues las miras del desarrollo estaban puestas en el ingreso al sistema agroindustrial, con la finalidad de producir mayor exportación, de modo que se subvaluó la producción del campo mexicano, dando como consecuencia la renuncia a la autosuficiencia de bienes de consumo básico y con ello a la seguridad y soberanía alimentaria. (Bartra, 2006) Las exportaciones de alimentos había disminuido para esta década, el campo comenzaba a ser despoblado, dando cabida a la importación de algunos alimentos, pues al mismo tiempo, la industria en las ciudades crecía, ocupando trabajadores provenientes del campo.

Para los años 80's se había impulsado la producción agrícola moderna, gran parte del impuesto se invertía en el desarrollo de energía, transporte combustible, riego investigación.. Para esto los beneficiados seguían siendo lo productores comerciales quienes se favorecían de la exención de impuestos (Looney, 1975) y preferencia a los créditos que ofrecía el BANRURAL (Banco Nacional del Crédito Rural) con la finalidad de beneficiar la adquisición de tecnologías en la Revolución Verde dejando de lado a los ejidatarios. “..Solo el 40 % de los ejidatarios recibieron algún tipo de crédito (y muchos de ellos recibieron tan poco que no resulto útil) Se muestra que el desarrollo rural decayó del 13.4 % al 8.7%. ..” (Thiesenhusen, 1999:59)

Bajo este panorama, la producción decayó en gran escala; los apoyos tanto en créditos como en infraestructura y asistencia técnica, solo beneficiaban a un cierto sector, dejando de lado a los pequeños ejidatarios, productores, minifundistas y campesinos, El estado comenzó a ausentarse, retirando su apoyo subsidiario, lo que provoco el desabasto alimentario.

La política de “precios oficiales” se desvaneció, dando cabida al abuso de los intermediarios, quienes compraban a precios bajos y vendían caro. Bajo este panorama entro en México un “proceso de reorientación de las políticas del desarrollo nacional que fomentaron el establecimiento del modelo neoliberal” vulnerando la situación del agro mexicano. (Jesús Gil Mendez, Josefina Vivar Arenas, 2015)

EN 1992 se reformula la ley agraria y se integra la ley forestal dándole impulso al desarrollo rural, ello consistió en un plan en el que “(...)La nación dejaba de ser propietaria jurídica de tierras sociales y la propiedad de estas pasaba a los ejidos” (Warman, 2003)ello implicaba que los grupos con ejidos podían hacer uso libre de sus tierras, aunque no era permitida la libre privatización había una apertura a la explotación, individualización garantía hipotecaria lo cual sería principios de próximos conflictos”. (Warman, 2003)

Esta apertura, que no fue más que la entrada del TLC⁶, también introdujo programas sociales de corte asistencialista que más que buscar el fomento de la producción agrícola buscaban solamente paliar la pobreza de los campesinos que ya no podían competir en el mercado globalizado (Warman, 2003). En 1993 PRONASOL (1989) pasa a ser PROCAMPO (subsidio a los granos básicos), y se crea SEDESOL⁷, con el fin de “proporcionar los servicios básicos a la población aquejada de pobreza extrema; ejercer el insoslayable subsidio a los sectores que ni el mercado ni la competencia pueden redimir.” (Bartra, 2004, pág. 228)

No en vano estas políticas se crean bajo contextos con dificultades económicas y políticas que se avecinaban en estos años, por lo que estos programas pasaron de ser, un subsidio, a una estrategia de clientelismo con la finalidad de obtener votos en favor del ascenso a la presidencia de Salinas de Gortari.

En Oaxaca estos ajustes estructurales se dejaron sentir en el sector campesino. En las zonas montañosas donde el INMECAFE había promovido en los años 80 una producción cafetalera altamente subsidiada se dejó, para principios de la década de los 90, a los productores prácticamente a su suerte frente a la apertura comercial

II. 2 La producción agrícola en el municipio de Villa De Tututepec De Melchor Ocampo

El municipio de Tututepec (Cerro de los Pájaros) consta de una amplia diversidad cultural y ecológica distribuida en dos regiones eco-geográficas distintas entre sí: la zona alta (montaña) ubicada de los 1200 hasta los 200 msnm; y la parte baja situada en la planicie costera y que abarca el complejo lagunar Chacahua – Pastoría. Este municipio forma parte de la región de Juquila, y cuenta con 51 localidades.

La población de la región está integrada por distintos grupos culturales, en los que se encuentran Mixtecos, Chatinos, Afro mexicanos y mestizos. Cada grupo se configura con distintos

⁶ En 1994 se acuerda el TLC entre países como EEUU, Canadá y México, buscando la apertura comercial de inversión extranjera. Acuerdo que tuvo como resultados negativos el incremento de exportaciones del extranjero; la inversión privada sobre territorio Mexicano.

⁷ Secretaría de Desarrollo Social

hábitos culturales; respondiendo a procesos históricos particulares, vinculados con las geografías de cada lugar.

Los trabajos de recolección, caza y pesca han sido las formas de producción que desde la etapa (1500 a los 500 A.C) precolombina se implementaron, mediante la cooperación y colectividad, realizada por tribus que se establecieron esta región.

Durante la historia de la región se establecieron diferentes formas de producción hasta que se llegó a la etapa mercantil del intercambio y del tributario (época precolombina), creando redes en las que se abastecían con productos de otras regiones. Los principales productos comercializados fueron la grana cochinilla, además de “el oro, algodón y la extracción de sal “(...) que se daba de manera natural en ciertas lagunas (...) La sal con que se sustentaban la solían coger de las lagunas donde después de algunos años se cuajaba”. (Canto, 2010)

La cuestión agraria, productiva y social cambia con el arribo de los españoles, que con el paso del tiempo se fueron involucrando “con implicaciones en la propiedad y los cambios de uso y usufructo de la tierra, así como en la estructura productiva (...) La tierra en buena medida se convirtió en mercancía y se hizo uso del trabajo esclavo y asalariado” (Canto, 2010:50). La conquista española, trajo consigo población afrodescendiente, que estableció sus asentamientos en diferentes zonas de Tututepec. “La producción agrícola española se instauró sobre la base de la producción indígena, tanto en sus productos como en sus técnicas y formas organizativas” (Canto, 2010:147)

Previo a la independencia de México, Oaxaca participó del levantamiento de Miguel H. aunque el resultado de este levantamiento tuvo diversas reacciones y repercusiones pues transcurrió en un proceso de autonomía en base a la forma de organización de los pueblos. “Después de acordada la independencia, la agricultura debía ser base de riqueza para el Estado, partían del hecho de que había poca producción.” (Castellón Huerta, 2019:174) El estado intenta fortalecer su riqueza mediante la producción agrícola, sin embargo, no se contaba con una serie de factores que disminuyeron las exportaciones entre los cuales se encontraban: Falta de tierras de la propiedad particular por lo que había de promulgar una ley que distribuyera los terrenos, escases de trabajadores, atraso tecnológico, falta de caminos y puertos y fluctuaciones en la producción.

La producción comercial inicialmente siguió definida por la grana cochinilla, tal como ocurrió en la colonia, pero conforme esta perdió importancia, se les confirió mayor relevancia a otras actividades ya presentes, tales como el cultivo de algodón, la caña de azúcar, la ganadería y finalmente el café que a su vez sería el causante de transformaciones ulteriores en las estructuras agrarias y

productivas. Más allá de esta agricultura comercial la mayoría de las familias campesinas siguieron produciendo para el auto abasto.

A consecuencia de estas decisiones políticas, se le facilitó a inversionistas extranjeros la apertura para implementar grandes terrenos cafetaleros en Oaxaca la Zona costera, si bien, estas plantaciones ya tenían antecedentes en Córdoba Veracruz en tiempos previos a la independencia de México, no es hasta 1865 que este se instala en Pluma Hidalgo ubicado en el distrito de Pochutla para más tarde extenderse en la zona de la Costa, (Canto, 2010) teniendo consecuencias mercantiles en otros municipios debido a la apertura comercial que se avecinaba.

Hasta la década de los 70 del siglo XIX, con la llegada del Porfiriato, la producción regional se incrementa “influida por la ampliación del mercado interno e internacional de algunos productores agrícolas” (Castellón Huerta, 2019:178) El porfiriato fue un periodo histórico de gran trascendencia toda vez que en él se dieron cambios sustanciales en las estructuras agraria-productivas de la costa de Oaxaca;

A consecuencia de la ley de desamortización, modificaciones importantes se dieron con las haciendas, los ranchos y las fincas cafetaleras que, con el apoyo del régimen porfirista y la legislación pertinente que lo validó constituyeron formas de avance sobre la “propiedad territorial de las comunidades, convirtieron la tierra en mercancía, privaron a los productores directos de su principal medio de producción y los convirtió en fuerza de trabajo disponible con lo que se sentaron las bases para las transformaciones en la estructura productiva y el desarrollo del capitalismo en la región” (Castellón, 2019:198)

En 1883 se concluye la construcción de la carretera que habilitará la entrada a Puerto Ángel y cuatro años más tarde se habilita el Puerto de Salina Cruz, ambos puertos propiciaron el incremento de la comunicación con países europeos y E. Unidos, junto con ello se implementó el cultivo cafetalero el cual era bien recibido en dichos países, situación por la que los terratenientes se aprovecharon para despojar a las comunidades mestizas de sus tierras bajo estatutos que el estado aprobaba. (Canto, 2010)

Con la apertura de estos puertos otros productos del exterior comenzaron a ser importados, descolocando del mercado algunos productos provenientes de la costa, entre ellos la producción de la grana cochinilla la cual estaba siendo sustituida “por el surgimiento de colorantes sintéticos” (Canto, 2010p.208). Mientras que la producción de café, junto con el cultivo de algodón continuaban extendiéndose y propiciando el monocultivo y dejando de lado el autoconsumo.

Para 1915, en medio de la Revolución Mexicana la producción en la costa había disminuido a causa de varias circunstancias como:”1) la escasez de brazos dado que la mayoría de los hombres estaban

movilizados y 2) la plaga de la langosta “ (Canto, 2010) (una plaga descrita como insectos que volaban sobre los cultivos devorando los árboles y lo que encontraran a su paso). Fue en estos años que la producción de azúcar comenzó a bajar, mientras que la exportación de algodón y café continuaban siendo los principales productos de exportación, ello junto con la implementación de cultivo de grutas como la piña y los plantíos de plátano los cuales favorecían para dar sombra a los cafetaleros; fueron actividades de gran importancia para los terratenientes hasta le llegada de la crisis económica en 1929 acontecimiento que desfavoreció a varios sectores agrícolas.

Para 1960 la comunicación era sumamente deficiente y la región en general estaba aislada. Los contactos con el exterior se establecían por vía marítima utilizando los puertos de Chacahua, Minizo, Acapulco y Puerto Angel (Canto, 2010) que con el tiempo se fueron abandonando a la llegada de carreteras y mas tarde la implementación de Aeropuertos:

-1963 Carretera Acapulco-Puerto Escondido

- 1969 En proceso de la construcción de la carretera Puerto Escondido- Huatulco

-1980 Aeropuerto Internacional de Huatulco

-1985 Aeropuerto Puerto Escondido

A las vísperas del siglo XX los conflictos por las tierras continuaban siendo fuertes motivos de pelea entre comuneros, ejidatarios y comunidades migrantes de otras localidades, sin embargo “ de la lucha de la tierra paso a ser en defensa de los Recursos Naturales” (Canto, 2010) un ejemplo de ello la lucha que se mantiene desde aquel entonces por la Defensa del Rio Verde ante la privatización, así como el surgimiento de otras organizaciones en defensa de la tierra y la autonomía.

“Es evidente la transformación y yo desde niño ya la veía, como zonas con bosques bonitos, de repente al otro día ya había máquinas y todo tenía que ver un poco con el auge con el cultivo de algodón en la zona, hubo una época en la que había mucho financiamiento para quien quisiera cultivar algodón, bastaba con que alguien levantara la mano, y al otro día tenías en tu terreno buldócer, maquinas caterpilar y ya limpiando y cortando la selva para que sembraras algodón, ya después pagabas con producto. Entonces en definitiva el algodón es el que vino a transformar la región. “Heladio Reyes, Dirigente de la organización Ecosta entrevista realizada en Febrero 2018)

“internacionalmente había un buen precio y entonces había mucha demanda y era cultivar algodón y algodón, en realidad la zona se transformó a través del cultivo de algodón. Entonces a mí eso de niño me impacto mucho, ya cuando tuve la oportunidad de regresar de estudiar en la U. era una de las preocupaciones, ¿como defender ese deterioro?... Heladio Reyes, Dirigente de la organización Ecosta entrevista realizada en Febrero 2018)

II. 3 El desarrollo endógeno y agroecológico como alternativa a la modernidad

A pesar de las políticas de modernización que se han mostrado inviables, tanto tecnológica como socialmente, pues brindan beneficios y privilegios solo a ciertos sectores, persisten y resisten unidades de producción comunitarias que manejan recursos terrestres acuáticos o marinos de manera tradicional que han permanecido bajo el resguardo de comuneros y ejidatarios locales, especialmente indígenas, quienes han propiciado el cuidado y conservación de los recursos.

Esta persistencia y resistencia se ha visto fortalecida además por procesos organizativos diversos. Integrándose como cooperativas, asociaciones civiles, ONGS, todos con diferentes luchas, como la defensa del territorio y del agua, el control de sus procesos se ha conformado un movimiento campesino con “perspectiva ecológica” que tiene como eje “(...) una movilización política que atiende al uso adecuado de los recursos naturales, prácticas agroecológicas, así como la defensa y conservación de ecosistemas y especies”. (Toledo, 1999)

Las iniciativas campesinas de corte ecologista pueden considerarse un claro ejemplo de lo que definimos con anterioridad como desarrollo endógeno. Son iniciativas que se han constituido como una respuesta alterna a la modernidad y que han convertido en activismo ecológico la implementación de diversas prácticas como: el manejo sustentable de los bosque y tierras, los programas de ecoturismo, movilizaciones contra presas o megaproyectos turísticos, además de la organización de mercados locales, y estrategias de comercialización para la obtención de ingresos justos.

En el caso de Oaxaca hay varios ejemplos de iniciativas campesinas que han logrado un desarrollo sustentable exitoso. Aquí mencionaremos algunos ejemplos como son: la ODRENASIJ, Organización para la Defensa de los Recursos Naturales de la Sierra de Juárez, Oaxaca, conformada por 13 comunidades en 1980 con la intención de evitar la renovación de una concesión cedida a una empresa Paraestatal y que logro ganar los derechos para manejar sus bosques y posteriormente crear técnicas de manejo comunal como la “creación de varias reservas naturales y el ecoturismo. La CORENCHI conformada a fines de los 90 en la región de la Chinantla para la promoción de iniciativas autogestionarias con la finalidad de defender su cultura, así como hacer un mejor manejo de los recursos Naturales. La UCIZONI En las Chimalapas, ubicado en el Istmo de Tehuantepec, justo en el límite entre Oaxaca, Veracruz y Chiapas, donde las comunidades de descendencia zoque, junto con pueblos asociados se organizaron en coordinación con agencias conservacionistas y organizaciones ambientales para crear la “primera reserva ecológica del país”. (Toledo, 1999 PAGINAS)

El caso que abordaremos de la producción de panela y sal y su comercialización a través de la organización de Ecosta se puede inscribir en estas luchas de corte ecologista campesino para lograr un desarrollo autónomo y endógeno más justo como intentare demostrar en los siguientes apartados.

III. ECOSTA YUTU CUII Y EL PROCESO DE PRODUCCION DE SAL Y PANELA

A nivel de las comunidades campesinas de la Costa de Oaxaca se replicaron los fenómenos que en la nación y el estado estaban ocurriendo con la entrada del neoliberalismo; principalmente se acentuó la influencia de la agro-industria global la cual desplazó a la producción campesina y provocó fenómenos de deterioro en los territorios de las localidades. A raíz de esto en Tututepec surgieron iniciativas para buscar formas alternativas de producción más amigables con el medio y al alcance de los campesinos; especialmente surgen iniciativas que intentan lograr la concientización de las poblaciones respecto a la problemática ambiental.

III. 1 Ecosta y el desarrollo endógeno en la Costa

En 1994 se constituye Ecosta Yutu Cuii (Árbol Verde) con sede en la comunidad de Santa Rosa de Lima, conformada por campesinos, habitantes de la región y dirigida por Heladio Reyes, Hilario Cruz, Beto, Juana y Agustín. Actualmente se encuentra a cargo de Heladio R. e Hilario C. como dirigentes junto con colaboradores que se han formado como promotores campesinos (as) y que son habitantes de comunidades aledañas, como El zanjón, Sata Anna, Juquila, La Pastoría, El mamey, San Vicente. Etc.

Esta organización nace por la preocupación de un grupo de personas, integrado por pobladores de Tututepec y agrónomos de Chapingo, quienes estaban inconformes por la depredación, deforestación y abusos sobre los ecosistemas en la región.

Entre sus objetivos iniciales estaba contrarrestar la explotación de las tierras y el uso desmedido de agroquímicos en la producción (pesticidas, plaguicidas). Estos químicos no solo ocasionaron afectaciones al medio ambiente, sino también perjudicaron en la salud de la población:

Por ahí del 96, 97 definimos cuatro ejes de trabajo, el primero era el cuidado al medio ambiente, el segundo era el de la reconversión productiva transformar la agricultura actual a una agricultura más sana, el otro eje de trabajo era el de capacitar, formar recursos humanos capacitar a los niños y entonces definimos un eje que era el de educación alternativa y un cuarto eje que era el de Economía solidaria, ¿Cómo comenzar a generar ingresos sin que los procesos productivos fueran

tan agresivos. Pero uno de los proyectos que fue en algún momento la base del desarrollo de la organización fue el de promotores campesinos, que fue un proyecto de campesinos, con lo que teníamos un proceso de formación más o menos sistemático que era capacitarlos en temas de agroecología... era un plan de trabajo bien organizado donde tocaban temas de agroecología de educación ambiental incluso hasta temas de como reorganizar una asamblea de su comunidad. Heladio Reyes, Dirigente de la organización Ecosta entrevista realizada en Febrero 2018)



Curso de Maíces criollos. Ecosta Yutu Cuii. Diciembre 2017

Bajo este contexto y buscando recursos económicos, Ecosta opta por constituirse legalmente como “Sociedad de Solidaridad Social”, forma organizativa en boga durante el gobierno de Salinas de Gortari, con la intención de trabajar con el subsidio que distintas fundaciones y el gobierno federal destinaban a este tipo de proyectos. Con los recursos obtenidos con la organización se empieza a trabajar basándose en cuatro ejes estratégicos:

1. La conservación de recursos naturales
2. La reconversión productiva
3. El desarrollo económico sustentable
4. La formación de recursos humanos

Para alcanzar estos objetivos se llevó a cabo la capacitación de las poblaciones a través de distintos talleres, basados en proyectos de género, niños líderes y personas líderes emprendedoras. Sin embargo, la mayoría de proyectos de corte educativo finalizaban cuando no se podía obtener más ingresos. No obstante, también hubo experiencias exitosas:

También tuvimos un proyecto que consistía en formación de promotoras, con perspectivas de género... y muchas compañeras han sido líderes, regidoras o agentes municipales en sus comunidades, una de ellas llegó a ser diputada y surgió a partir de ese proceso de formación con compañeras mujeres y pues al final ha hecho de que haya en diferentes partes de la región, y del estado que se formó en E- costa y que sigue desarrollando proyectos, que al final han se han generado semilleros con gente capacitada. (Heladio Reyes, Dirigente de la organización Ecosta entrevista realizada en febrero 2018)

La idea de producir y comercializar orgánicos no existía anteriormente en la comunidad, Heladio menciona que una de los fenómenos que impulsaron la concientización respecto a la necesidad de producir orgánicamente fue la llegada de plaga de mosca prieta en el 95, que se combatió con agroquímicos a niveles descontrolados que incluso dificultaron la producción y distribución del limón, principal producto comercial de la región. Sin embargo, más tarde se planteó un laboratorio de organismos naturales.

Cuando tú hablas de la plantita medicinal no piensas que detrás de eso hay muchos intereses... Porque afectas a los grandes comercializadores, a las tiendas de agroquímicos y así hay como muchos intereses que ni te esperas, siempre planteas soluciones a problemas de la mayoría, pero esos son negocios para muchas gentes. Yo pienso que el tema de la concientización nunca debe pararse, ahora ya es más fácil que cuando iniciamos ya como una cooperativa pensada en la organización, sin embargo los esfuerzos son grandes, que va en un proceso lento. No pienso que haya una formula, por ejemplo, veamos el caso de Puerto Escondido, muchas organizaciones quisieran estar cerca porque es una zona Turística... Pero en las calles que están alejadas del centro nunca se para un turista, más que el comercio es con los vecinos, pero en la zona turística encuentras gente que viene una cultura distinta más en relación con el comercio orgánico entonces hay más facilidades, el problema es que si logras enamorar a gente de las colonias estas asegurando una comercialización permanente porque en la zona turística nada más por temporadas. (Heladio Reyes, Dirigente de la organización Ecosta entrevista realizada en febrero 2018)

Una de las tareas más relevantes de Ecosta ha sido fungir como centro de acopio para los distintos productos campesinos de las localidades cercanas; consolidándose así, como una marca patentada de productos orgánicos, que se distribuyen a través de la tienda perteneciente a la organización. De esta manera, se ha buscado entrar a un nuevo mercado donde puedan competir y beneficiarse con precios justos. En la tienda los productos tienen la etiqueta de naturales y orgánicos.

Uno de los antecedentes a la consolidación de la tienda fue la organización para implementar el Tianguis “Itayata”, en el que cada tercer sábado acuden principalmente mujeres productoras provenientes de diferentes localidades para distribuir su producto, el tianguis se ha convertido en un espacio donde los clientes de antemano saben que en este lugar encuentran diferentes productos orgánicos.



Tianguis Itayata, Mujeres productoras. Diciembre 2017



Producto de la tienda orgánica en Ecosta Yutu Cuii, noviembre 2017

Fue entonces que Ecosta comenzó a mirar hacia la necesidad de capacitarse en el tema de la producción y el mercado. Entre los diferentes proyectos, la organización impulso proyectos con mujeres en colaboración con la organización SECATI en la que mujeres de diferentes comunidades aprendieron a realizar productos como pasta de dientes, jabón, shampoo y tinturas, para después comercializarlas a nivel local; más tarde se instaló la tienda de comercialización dentro de Ecosta como un espacio designado en el que además del tianguis la gente pudiera encontrar de modo permanente algunos de los productos comentados anteriormente, así como diversos productos agrícolas provenientes de la región, entre ellos: moringa, café, Jamaica, tostadas, mermeladas, plantas medicinales, etc. actualmente cuenta con más de 100 productos diversos.

Además de ello, la organización se ha concentrado en la capacitación en temas administrativos, y económicos, los cuales se han requerido al trascender la distribución local e ingresar sus productos en diferentes puntos de venta a nivel República Mexicana.

En este año nos hemos planteado entrar con más fuerza, lo cual implica errarle desde contar con financiamiento para las etiquetas. Ya logramos un financiamiento el año pasado, nuestra marca está registrada, ya estamos con mayor facilidad para poner códigos de barra, tablas nutrimentales que son como cosas legales que deben tener los productos para poder generar comercialización entonces ya estamos en ese nivel de despegar a proyectos más grande. Heladio Reyes, Dirigente de la organización Ecosta entrevista realizada en Febrero 2018)

En varios casos los productores han tenido la experiencia de colaborar en el proyecto de la tienda desde su fundación, tal es el caso de los productores de sal y panela, a quienes Ecosta ha apoyado sus procesos locales, mediante la compra y distribución de sus productos, casos que serán abordados a continuación.

La sal y el azúcar son dos elementos indispensables en el mundo culinario en diferentes culturas, en algunas se usa con mayor o menor intensidad que otras. La sal y el azúcar pueden realzar o minimizar los sabores, también funcionan como conservadores de otros alimentos, además de que ambos han sido productos de cambio a lo largo de la historia, y han sido cargados de diferentes poderes simbólicos, no es casualidad entonces que estos productos sean motivos de guerra y sean asociados con el poder y la esclavitud a través de la historia. Por su sabor se les puede describir como opuestos; en nuestro paladar lo dulce y salado pareciera que no se llevan, aunque existen alimentos que requieren de ambos sabores, incluso, uno es capaz de componer el exceso del otro. Ambos mantienen una textura granulada, ambos pasan por un proceso de líquido a sólido, hasta llegar a la cristalización, y ninguno de los dos puede escindir del calor; sin la evaporación ninguno de los dos sería posible, la sal existe a merced de las aguas marinas que llegan en tiempos de lluvia, pero necesita de sol para secarse, aunque con el exceso de aguas la caña de azúcar se enjuaga.

III.2 La producción de sal

La producción de sal ha tenido relevancia en diferentes culturas a lo largo de la historia: su consumo, así como su producción tiene presencia en Mesoamérica desde hace más de 2000 años. Los aztecas” deificaron a “Uixtocíhuatl” como “la diosa mexicana de la sal, de quien los relatos cuentan que

Habitaba en uno de los niveles celestes, donde el mar, su morada, se confundía con la bóveda celeste. En el tiempo de los dioses, los fluidos de su cuerpo provocaron desencuentros que tuvieron como consecuencia su destierro hacia el océano, y con esto la concentración de sal en ciertos lugares donde se manifestaba, pues hasta la fecha se cree que las lagunas y manantiales salados están conectados con el mar...” (Castellón Huerta, 2019:36).

En la época del preclásico la sal se consideraba como base en la alimentación de Mesoamérica, para la época de la conquista, esta actividad estuvo relacionada con la industria minera, a la par del crecimiento de las urbes, la necesidad del consumo iba incrementando, situación que provocó la estandarización de vasijas de cerámica empleadas como moldes para crear unidades de medida (Castellón Huerta, 2019:38).

En Oaxaca de acuerdo a los registros históricos y arqueológicos se han encontrado más de 70 sitios que han funcionado como salineras, entre los que se encuentran los valles Centrales, Tehuantepec

y Tututepec, entre otros. (Granados, 2019). Las salinas en las que realicé la presente investigación se ubican en la comunidad de La Pastoría⁸ la cual forma parte del “Parque Nacional Lagunas de Chacahua”⁹, que conforma el complejo lagunar La Pastoría- Chacahua;

Si bien la información sobre la historia de la producción de sal de Estero en esta comunidad es poca, los relatos describen que la sal era extraída mediante procedimientos aplicados desde el periodo anterior a la época de la colonia. Se obtenía un tipo de sal en trozos grandes “que pesan una arroba y algunas libras más de tanta fortaleza que, con una pieza de estas tiene un caballo para lamer en muchos meses” (Granados, 2019) cabe destacar que dicha actividad era primordial entre las funciones pesqueras, obtenida mediante rayo de sol o fuego.

La Pastoría se caracterizaba por la producción de sal tal como confirman las historias orales que refieren que, en los años 50, al comenzar las sequias, una vez que bajaba el agua de la laguna y emergía el salitre del suelo, las personas, en su mayoría mujeres, llegaban de diferentes comunidades a instalar sus campamentos en los que habitarían los próximos meses formando grandes asentamientos temporales, los cuales recuerdan como espacios de convivencia incluso para las fiestas. El modo en que funcionaba el comercio de la sal era mediante el intercambio de este producto por otros bienes de utilidad que se daban en diferentes partes de Tututepec.

Hacíamos la camita nada mas de varitas y ya con su pabellón nada más, al aire libre, sin cerco las casas nada más. Ahí nos íbamos en enero, febrero, marzo, abril y mayo ya salía uno, ya sacaba uno su sal (...) Toda la familia, los chamacos iban a la escuela y se venían aquí, ya regresaban y sacaba uno la sal, limpiaba uno el lugar donde iba a trabajar, barría uno toda la basura, arboles, palos que había, hojas, ya después empezaba un a hacer un pozo, un tanque, un tapezque, y ya después le llama uno las pilas, las hacia uno de lodo y les echaba cal con arena, una mezcla que hacíamos y ya las barnizaba uno con uno piedra.

⁸ De acuerdo a la historia local fue Fundada en 1910, desde la Revolución Mexicana. Los pobladores migraron desde diferentes comunidades. Se rige por bienes comunales

⁹ “...primer área natural con ecosistemas tropicales decretada en el país , el 9 de julio de 1937, debido a su belleza escénica, la importancia científica de diferentes comunidades biológicas, el potencial turístico de su complejo lagunar, el resguardo de ruinas arqueológicas del antiguo reino Mixteco en el cerro El Tepalcate y su importancia como resguardo de fauna silvestre ” (Delgado, 2002) El Parque Nacional se encuentra conformado por dos sistemas; Sistema Lagunar y Sistema Terrestre; el primero conforma los manglares, diferentes especies de aves acuáticas y diversidad de fauna marina, “comprende 3 324ha de cuerpos de agua entre los que se incluye el complejo Chacahua- Pastoría y otras cuatro lagunas menores interconectadas por canales angostos : Salina Grande, Poza del Mulato, Poza de los Corraleños y Palizada” (Rodríguez, 2002); En tanto el segundo que “abarca una extensión de 11 598 ha y está comprendido por tierras bajas, altas y de transición ” (García Grajales, 2015).

Estas características componen un cuadro formando un atractivo paisaje, sin embargo, oficialmente El Parque Nacional tiene adscritas 3 categorías a nivel jurisdiccional, las cuales limitan los usos que se puedan ejercer; “Parque Nacional” “Area Natural Protegida” y “Humedal Ramsar”.

(Inés Narváez López, habitante de La Pastoría y salinera entrevista realizada en marzo 2018)

Dicen los que saben pues, los señores que todavía están, unas señoras que antes venían de Juquila, con mulares, con burro, traían mango traían pan, traían de muchos antojitos porque aquí no había nada, venían a hacer cambios con sal, pan de pico, panela, todo ese producto traían los del cerro a cambio de sal, ya se llevaban todo su mulaje se llevaban, sus burros llenos de sales, las mulas dicen que se la llevaban cargadas de sal, antes dicen que era bonito todo ese proceso, ahorita ya no lo hay porque todo va cambiando (María Elena Díaz Morales, habitante de La Pastoría y salinera, entrevista en marzo 2018)

Las historias relatan, que esta práctica se desvaneció a la llegada Pauline en 1997, considerado como el huracán más fuerte del siglo (CONABIO, s.f.). Este fenómeno, dio cabida a que, una vez que se restauró la zona de impacto; los ganaderos obstruyeran gran parte del terreno ocupado anteriormente para el campamento salinero, este acto no tuvo objeción por parte de las trabajadoras salineras.

Llegaron los ganaderos, se posesionaron de ese lugar, y si estoy muy molesta, porque le digo a las personas que trabajaron, las viejas, ¿porque dejaron ese terreno, Que se lo posesionaran todos los ganaderos? Si ese terreno era de la gente trabajadora, de las salineras (...) Nadie dijo nada, y ahora los grandes encierros que tiene ahora, porque la gente vieja, se salieron, todas las salineras viejas dejaron de venir, todo se destruyó y se fueron, unos que ya se murieron, toda la gente que iniciaron este proceso. (María Elena Díaz Morales habitante de la Pastoría y salinera. Entrevista realizada en marzo 2018)

El oficio de la fabricación de sal se retomó 35 años después, resultado del trabajo comunitario de la cooperativa “Turismo Alternativo”; la cual comenzó a organizarse en el año 2018, Marcelo García, junto con Artemio Canseco comenzaron a gestionar los tramites con ayuda de algunos licenciados. La idea primordial de este proyecto consistía en trabajar con un vivero de pescado que abasteciera principalmente a la gente de la comunidad, sin embargo, en el camino se presentaron algunos obstáculos “institucionales” que impidieron su realización.

Bueno por una parte está bien, porque nosotros si nos dan a manos llenas no sabemos trabajar, porque anteriormente fácil, con una solicitud te daban un crédito, ahora es por un proyecto, y un fondo perdido tiene que invertir mucho tiempo, papeleo, y si no te lo dan es perdida, y eso es lo que limita la gente a no hacerlo.” (Marcelo García habitante de la Pastoría y salinero. Entrevista realizada en marzo 2018)

Este proyecto, estaba siendo apoyado por la CONAM, quien argumentaba no poder financiar un vivero, puesto que era menester implementar un proyecto con experiencias previas para poder solicitar la “posesión del terreno”. Entre acuerdos la comunidad decidió implementar la instalación de unas cabañas con una mirada turística, aunque ello fue hasta el 2012, con la intención de unir a más personas y poder trabajar con el proyecto del vivero. Sin embargo el desánimo en la comunidad se mantenía.

Desde el año 2010, en cuanto la comunidad obtuvo el reconocimiento jurídico de sus tierras, la cooperativa opto por rescatar la producción de sal de estero, fue así como obtuvieron mayores ingresos económicos, lo que propicio que se hiciera hacer un estudio del terreno solicitado a la UMAR, quien hizo una verificación de la sal, la cual arrojó 98% de contenido orgánico. Adicionalmente a ello trabajaron en la construcción de 4 cabañas a orillas de la laguna con la intención de atraer al turismo. Marcelo no perdía el ánimo de invitar a la comunidad a colaborar este proyecto, aunque aún después de ello no había interés de la gente.

Después de todo este proceso, la cooperativa comenzó a concentrarse en las salinas; Fue entonces que la Señora Ines, y otras mujeres con quien no pude tener contacto, comenzaron los trabajos a compartir sus conocimientos previos sobre la producción de sal. El primer año se integraron 60 personas para colaborar, aunque para el 2011, este número disminuyó, pues el mercado al que se enfrentaron no era tan accesible como para reeditar su trabajo:

Lo que pasa es que no tenemos mercado para la sal, entonces lo que sacaba en 2010, lo vendía en 2011, y así, no se porque no había mercado, en el 2012, yo tenía una amiga, vino y nos trajo un taller para sales aromáticas, y empezamos a hacer esas sales aromáticas, ya teníamos mercado e Mazunte, pero pues no le buscamos otro mercado, porque queríamos ganar, bueno en esas sales aromáticas también se gana, pues un bote lo dábamos a 75 a 80, de un kilo salían 4 botes, imagínate como no te sale de sal, claro que a eso le metía pintura, esencia, el trabajo, bote etiqueta, pero supongamos que entre todo ese producto, se ha de invertir unos \$40, lo demás era ganancias. Pero pues había que buscarle mercado, ya empezábamos a tener mercado pero los socios no querían salir a vender, porque querían nomás entregarlo así, porque no querían perder tiempo. (Marcelo García habitante de la Pastoría y salinero. Entrevista realizada en marzo 2018)

No trabajamos, 2016, 2017, ni 2015, porque pues la demanda, no es rentable así, porque es mucho el trabajo y poca la lana, que se gana, no vamos todo el día, vamos 2, 3 horas, pero el trabajo se hace, y pues al no hallar un mercado estable y suficiente, y pues teníamos tanto mercado antes de empezar, que querían sal y ahora que esta mira, no hemos podido pero ahí estamos luchando, para ver. Bueno la finalidad es que esto se componga, que se animen y si logramos que haya un buena demanda yo digo que sí, estamos enseñando a otras que no son socias, porque los socios no quieren pues, nada mas estamos yendo tres. (Marcelo García habitante de la Pastoría y salinero. Entrevista realizada en marzo 2018)

Debido a las adversidades del comercio, los productores interrumpieron la producción durante tres años, retomándola hasta el 2018, coincidiendo con la temporada de mi trabajo de campo en la Costa de Oaxaca. En esa temporada consiguieron algunos instrumentos que necesitaban para trabajar e invitaron a la comunidad y los socios.

No obstante la invitación solo comenzaron a trabajar Margarita, Elena, Inés y Marcelo en horarios por la tarde para evitar encontrarse con los rayos del sol; asistían a las salinas de lunes a

viernes considerando comer entre la jornada de trabajo, por lo que poco a poco organizaron para adaptar un espacio donde cocinar.

Fue entonces que conocí el ritmo de trabajo, espacio y proceso en el que trabajaban. El trabajo de las mujeres en este oficio es indispensable, desde la memoria recabada, el oficio se ha considerado como una tarea de mujeres.

Lo que pasa es que los hombres se van que trabajan en otra cosa y todo eso. Y las mujeres son más trabajadoras que los hombres yo mis respetos, aunque siempre he sido machista y todo eso, mis respetos para las mujeres ni que decir, porque nosotros los hombres, trabajamos pesado y todo, pero el trabajo de las mujeres es lo más fuerte. (Marcelo García habitante de la Pastoría y salinero. Entrevista realizada en marzo 2018)

La producción de la sal sigue un proceso complejo que vale la pena describir. Una vez que se han ido las lluvias, en el mes de noviembre comienzan a preparar las salinas; ello implica la limpieza del terreno. Con cal preparan un espacio al que le llaman “tapeste” el cual servirá para filtrar el agua con salitre. Mientras tanto otras mujeres comienzan a picar la tierra con una “tarecua” formando círculos, para crear las “pilas”, una vez definidos estos círculos, empiezan a excavar algunos cm y con lodo dan forma haciendo uso de los pies y manos para esparcir y aplanar la tierra..

Este trabajo se lleva a cabo durante varios días, una vez que hay un número significativo de pilas marcadas (16 aproximadamente), trabajan para esparcir una mezcla de cal que servirá para moldear los contenedores [pilas], esta acción implica mucho cuidados pues no puede quedar ni una grieta en las pilas para evitar que el agua se filtre.

Antes de que la cal se seque, aplanan cada pila con unas piedras lisas, aparentemente de río de las que no se conoce su procedencia, solo se sabe que han sido heredadas entre generaciones, por ello les tienen un cuidado considerable.

Después de algunas horas de haber colocado la cal, toman agua proveniente del pozo [agua del estero], la cual ha estado reposando durante días para que se pueda concentrar la sal, comienzan a vertirla sobre cada pila, con la finalidad de que esta comience a secarse mediante un proceso de solidificación ocasionada por el agua salada.

Mientras la sal se condensa, Margarita y Elena siguen trabajando para crear más pilas, y en otras ocasiones picando la tierra para botar el salitre. Una vez que se evapora el agua y queda la sal, la trasladan hacia un espacio destinado para que se pueda secar al rayo del sol, mientras llega el comprador por ella.

Entre estos trabajos pasan sus días, dedicándole alrededor de 5 horas diarias del mes de noviembre hasta abril, aunque con los cambios climáticos por los que atraviesan, en marzo y a vísperas del cielo, diario se preguntan la fecha de la primera llegada de la lluvia, entonces se hace menester apurarse a buscar un comprador o conseguir un lugar para guardar la sal.

Mientras Elena y Margarita acuden a las salinas, invitan sus hijas e hijos, vecinos y conocidos a trabajar con ellas, pero nadie acepta, a excepción de algunas personas quienes apoyan ocasionalmente, aunque ello implica la presión de saber que una vez vendida la sal, el primer sueldo será considerado para esta persona.

Marcelo entre otras actividades políticas, se dedica a conseguir compradores para la sal; a nivel regional la ganadería es una de sus principales clientelas; además de la misma comunidad de la región. En la temporada en la que yo estuve [y durante varios años], Ecosta ha sido uno de los principales compradores, siendo esta organización quien se encarga de empaquetarla y distribuirla. Además de ello, los productores han colaborado en los talleres que la organización brinda, entre ellos, se encuentra el taller de elaboración de sales aromáticas en el que participaron principalmente las mujeres productoras y con el cual pudieron distribuir a un mejor costo su producto en Regiones principalmente Turísticas de la Costa.

III.3 La caña de azúcar /panela

A diferencia de la sal, las plantaciones de azúcar tuvieron presencia en México a consecuencia de la conquista española. Como ya habían hecho en otros países los europeos aprovecharon la abundancia y condiciones naturales que había en las colonias americanas para implementar el sistema monocultivo; el primero en traer las raíces de las Islas Canarias fue Cristóbal Colon en su segundo viaje plantándolas en tierras Dominicanas (Galeano, 1971) El cultivo se expandió más adelante a Brasil e Islas Caribeñas – Barbados, Jamaica- Cuba, Haití, Cuba y Puerto Rico- posteriormente Perú y a México entrando por Veracruz, constituyéndose como una de las actividades agrícolas más importantes y redituables para los colonizadores.¹⁰

¹⁰ Sin embargo la domesticación de la caña tiene origen previo al acaparamiento de los Europeos por la sacarosa, según los botánicos Artschwager y Brandes hubieron tres oleadas de difusión de caña de azúcar desde Nueva Guinea, la primera en 8000 . C. Unos 2000 años más tarde fue llevada a Filipinas, India y posiblemente Indonesia. (Mintz, 1996) El antropólogo Sidney W. Mintz., realizó una investigación en la que rastreo históricamente el modo en que se expandieron los plantíos de Caña de azúcar, en la cual se remonta a Europa, uno de los principales consumidores de azúcar. “En 1000 d. C pocos europeos conocían la existencia de la sacarosa o la caña de azúcar. “Para 1650 la nobleza y los ricos de Inglaterra se habían

La llegada del cultivo de caña de azúcar a la región de la Costa puede ser constatada en archivos coloniales en los que desde 1627 se solicitan permisos para la intromisión de trapiches¹¹ y siembra de la caña de azúcar cerca de Huatulco (Canto, 2010). En cuanto a la instauración de los ingenios azucareros para procesar el endulzante, se tiene registro de los mismos a partir del mismo siglo XVII. Esos documentos históricos mencionan que la caña era un cultivo que no pertenecía a los indígenas, y que por lo tanto, se quedó a concesión de los Españoles, aunque más tarde (aproximadamente en 1800) el cultivo también paso a manos de los indígenas” (Canto, 2010:151) Durante el México independiente se continua con la producción para el autoconsumo y comercio.

Para el periodo posterior al porfiriato el modelo de desarrollo implementado en el país y la Costa permitió que varios cultivos regionales tuvieran gran demanda “la producción con orientación mercantil cobró mayor importancia en razón de la ampliación del mercado interno y la inserción del país particularmente de la región al mercado mundial” (Canto, 2010:208) “La integración al mercado mundial fue facilitada por el gobierno federal a través de acondicionamiento de Puerto Ángel y Salina Cruz (...) El chile, la caña de azúcar, tabaco, arroz y piña fueron destinados al intercambio comercial regional y extra regional ...” (Canto, 2010).

Para la segunda mitad del siglo XX, e inicios del XXI, el café se vuelve el principal monocultivo comercial de la región, gracias al impulso dado en un inicio por el estado mexicano y por el establecimiento de fincas extranjeras en la zona, desplazando a los otros cultivos e incluso al autoconsumo. En cambio la producción de caña dejo de estar orientada al mercado internacional y se volvió un producto de consumo local pues al ya no existir ingenios azucareros solo se producía panela. “A la producción de la caña de caña de azúcar casi siempre en pequeña escala se dedicaban quienes tenían los recursos necesarios para adquirir y poner en operación los rústicos trapiches y accesorios..”

convertido en consumidores inveterados de azúcar... y para 1800 el azúcar ya era una necesidad, -aunque costosa y escasa- en la dieta de todo inglés: en 1900 ya ocupaba la quinta parte de las calorías de la dieta inglesa”. (Mintz, 1996)

Cabe mencionar que las plantaciones de azúcar fueron un sistema prematuro al capitalismo pues la dinámica consistió en acrecentar el mercado con el gusto por europeos hacia los sabores dulces lo que implicaba acrecentar las producciones así como la implementación de plantaciones, a costa de la explotación de recursos naturales que en el caribe se daban, pero todo ello no era posible sin la fuerza de trabajo que cubriera la producción demandada, haciendo uso de la esclavitud, sistema que Galeano describe como el mercado internacional maquillado en “una sola unidad económica y social “ y diluido en “tres edades históricas – mercantilismo, feudalismo, esclavitud-; Sydney Mint. Coloca aquí los ingenios azucareros como sistemas producto del designio Europeo los cuales a su vez formaron un elemento vital para la misma Europa, como antecesor hacia el capitalismo. (Mintz, 1996)

¹¹ El trapiche es una herramienta para moler la caña y sacar el jugo que hay dentro de ella. Anteriormente se usaban trapiches elaboradas con madera, ayudados con mulas para hacer fuerza y exprimir la caña. Sin embargo esta labor requería de mucho esfuerzo de trabajo y más horas. Actualmente los productores que tienen el alcance compran trapiches de máquina

(Canto, 2010: 210) mientras que el café se integró a procesos industriales y por ello se convirtió en un cultivo que fue adoptado por muchos pobladores antes que su producción colapsara de su crisis derivada de la liberalización del comercio y las plagas:

Antes de la panela teníamos muchos cafetales, hacíamos dos trabajos, panela y café, pero hace como 3 años que cayó la plaga y se perdieron los cafetales, así que ahora nos dedicamos a la pura panela. Antes sacaba uno más del café, nada más que esa fue una temporada nomas creo que si dilato como unos 10 años, pero ya de que empezó a caer la plaga ya no se siguió a trabajar, porque siembra uno y pues ya no se da, y la caña no porque esa si no tiene ni una sola plaga, esa sola se abona, que haiga agua nada más, tres riegos que uno le dé, pues ya aguanta toda la seca. (Señor Esteban. Panelero. Entrevista realizada en Abril 2018)

La comunidad de Santa Anna, lugar donde pude observar la producción de panela, se caracterizaba por la alta producción de panela, sin embargo factores como: las altas inversiones extranjeras en el café, la llegada de CONASUPO y DICONSA con la venta de azúcar refinada en los 80's; y la migración, han sido factores para el desinterés por los ingenios azucareros; Actualmente la familia Cruz es la única en producir la panela en esta comunidad.

Florencia y Esteban Cruz son originarios de la comunidad Duba-yoo, del municipio de Tututepec, ambos son provenientes de familias que se dedicaron a la elaboración de Panela. Más tarde migraron juntos a la comunidad de Santa Anna en la que ahora residen, En esta comunidad anteriormente la mayoría trabajaba en el mismo oficio. La producción de panela era una actividad que funcionaba como bien de intercambio con otras comunidades.

Desde que tenía 8 años, ya le empecé a ayudar a mi papa a trabajar a arriar la yunta, en las madrugadas, nos íbamos a las dos de la madrugada a puro andar arriando la yunta para el trapiche, me fui acostumbrando ya todavía hoy sigo trabajando. (Señor Esteban. Panelero. Entrevista realizada en Abril 2018)

Ya de que era yo grande ya me enseñó a hacer la panela, ya me decía como se hacía, como se cortaba la caña, como se echaba el trapiche después de que yo arriaba ya me enseñó a echarle caña al trapiche, de ahí me empezó a enseñar como sacaba el punto para hacer la panela, ya después busque a mi mujer y seguimos el trabajo con ella. (Señor Esteban. Panelero. Entrevista realizada en Abril 2018)

Pues los abuelos lo traían de herencia y también lo mismo ellos así endulzaban todo su producto, con panela, ni se oía mentar la azúcar, era la panela para su consumo. (Señora Florencia. Panelera. Entrevista realizada en Abril 2018)

Para la producción de panela se requiere cultivar la caña de azúcar con meses de anterioridad a la cosecha. Don Esteban prefiere cosechar en tiempos de calor, pues con las lluvias el jugo de la caña saldría poco dulce.

Un día anterior a la elaboración de panela, Don Esteban acude a cortar la caña de azúcar, para al día siguiente trabajarla. A la madrugada del próximo día se levantan antes de que salga el sol para ir a preparar el terreno. Instalan el trapiche de maquina¹² así como las ollas donde hervirá la panela. Una vez que está todo listo entre Esteban y Florencia pasan caña por caña sobre la máquina de trapiche que sacara el jugo de la caña [la cantidad de caña dependerá de que tan jugosa y dulce haya salido la cosecha].

Una vez que han exprimido todo el jugo, se concentra en una olla, la cual será puesta sobre el fuego durante varias horas hasta que este se vaya haciendo espeso, para después verterlo sobre los moldes que forman la panela, en donde se secura cada pieza durante un día.

De la caña de azúcar se obtiene la panela, el melado, bagazo o el azúcar mascabado; aunque localmente se consume y vende la panela, comenzaron a producir azúcar a partir de distribuir su producto en Ecosta:

Es que fuimos a un tianguis de Ecosta y me preguntaron unos gringos que si no hacia azúcar yo, pues no lo he hecho pero voy a intentar hacerlo...le digo a mi esposa voy a tratar a ver si puedo hacer, así que me puse, molí y si, nomas que me costaba mucho, porque era con un palo...Pero ya ahorita gracias a dios mis hijos me mandaron un aparatito para espolvorearlo, ya es más fácil. (Señor Esteban. Panelero. Entrevista realizada en Abril 2018)

¹² Actualmente esta máquina ha facilitado el trabajo para exprimir la caña. En años anteriores ocupaban de una yunta que pusiera fuerza sobre el trapiche de madera para sacar el jugo de la caña de azúcar, lo cual tomaba mucho más tiempo y esfuerzo para los productores.



Producto del Señor Esteban y la Señora Florencia. Tienda Ecosta. Noviembre 2017

Florencia y Esteban distribuyen su producto localmente y a través de Ecosta, en donde han colaborado desde hace varios años; así mismo colaborar en dicha organización ha permitido distribuir su producto en espacios y mercados orgánicos.

(...) pero ahorita hay mucho mercado para vender , solo a veces nos hace falta un poco de fuerza más (...) como no hay mucho de ese negocio ahorita hay mucha venta, ahorita estamos trabajando en azúcar mascabada, y también es de caña, ya lo usan como azúcar por cucharadas.. Y pues salió más probable de venderlo porque ahorita muchas personas que sufren de diabetes, sufren de muy altos triglicéridos, eso no les afecta porque estamos trabajando naturalmente, sin químicos. (Señora. Florencia. Panelera. Entrevista realizada en Abril 2018)

Ahorita me compran mucho porque ven la etiqueta, porque ya en Ecosta le hicieron estudio de orgánico, y yo por eso es que ahorita, en Tepeslinahuaca y Tataltepec, un pueblo grande que hay acá, yo llevo panela y me dicen “mano a ti te compramos mucha panela porque sabemos que es orgánico. (Señor Esteban. Panelero. Entrevista realizada en Abril 2018)



Comercialización de la Panela. Tienda Ecosta. Noviembre 2017

IV. REPRESENTACION VISUAL DE LA PROCUCIÓN DE SAL Y PANELA

El acercamiento con la organización Ecosta Yutu cuii me permitió generar vínculos con personas productoras de sal y panela de la región y a su vez, tuve la oportunidad escuchar, vivir y conocer parte de su cotidianidad y como es la labor del trabajo en la producción agrícola, mismo que describí en párrafos anteriores. Fue así que conocí diversos contextos de producción y me decidí plantear como es que la sal y el azúcar, dos alimentos opuestos para el paladar, podrían contar una misma historia a través de un documento visual.

En la actualidad los medios audiovisuales han tenido un gran protagonismo en la compartición de conocimientos, Elisa Lipkau describe a estos medios como “Factores intermediarios en la comunicación social” (Lipkau, 2007) y si, actualmente se está produciendo una suma de filmes con contenido ya sea documental, etnográfico, o cualquier género, tenemos la responsabilidad de aportar narraciones con ética, veracidad y empatía que merece.

Un ejemplo de producción visual socialmente comprometida con estos valores que menciono es el cine comunitario que busca ejercer el derecho a la comunicación como una reivindicación de quien ha sido excluido o silenciado, buscando así la transparencia de la información, (Alfonso Gumucio Dragon, 2014) un poco a contracorriente de los medios de comunicación de masa, que han influido para crear imaginarios donde se ha perpetuado la invisibilización de ciertas colectividades que son atravesadas por distintas desigualdades sociales.

Es por ello que este cine busca fomentar una producción visual sin intermediarios, donde emerja el lenguaje, y las cosmovisiones propias de cada comunidad, así como la representación política que se desarrolle en cada colectividad.

El cine como sabemos puede tener fines comerciales, autorales, colectivos. El cine comunitario es un medio de comunicación ideal para generar memoria colectiva, no solo permite captar la realidad en imágenes, también tiene la posibilidad de expresar sentimientos, valores, denuncias, tradiciones, en general cualquier actividad que interesa al grupo el cine comunitario es un medio de comunicación y creación de memoria colectiva. (Alfonso Gumucio Dragon, 2014)

Si bien, la bibliografía del cine comunitario es escasa, se ha mencionado al cine etnográfico y antropológico como un cine antecesor al cine comunitario; en el que algunos pioneros como Jean Rouch quien “contribuyo a romper el cristal que encerraba las imágenes distantes de comunidades en diversos lugares del mundo. Las cámaras de estos improvisados – pero no menos grandes-cineastas, revelaron no solamente la riqueza y pluralidad de las culturas autóctonas, sino que lo hicieron de manera que las comunidades aparecían investidas de la dignidad, la autoridad moral y el respeto que se merecían y que antes se les había escamoteado.” (Alfonso Gumucio Dragon , 2014, pág. 20)

En la actualidad los dispositivos para filmar han incrementado, el acceso se ha vuelto colectivo, en el pasado ha quedado un cine producido por individuos selectos quienes han tenido el acceso a estos medios. (Alfonso Gumucio Dragon , 2014) Es así que la creación de un cine con toma de decisiones comunitarias ha estado emergiendo en los últimos años, reivindicando las posturas propias.

Si bien el cine comunitario se define como aquel producido desde la percepción y toma de decisiones propias de la colectividad me he inspirado en el para comprender la necesidad de adentrarme en la escucha activa hacía con los personajes que colaboran en el video realizado, aceptando que soy ajena a la cotidianidad que viven y por tanto mi percepción es desde afuera, he buscado de diversos modos que el contenido de esta etnografía audiovisual pueda aportar entre otras cosas a la memoria colectiva así como a la auto adscripción, y que, además, en el hilo de la

investigación este trabajo sea parte de las herramientas en el proceso de su propio desarrollo endógeno en el que los productores agrícolas labran día a día.

IV.1 El documental: Sol, sal; lluvia, cae.

Sol, sal; lluvia cae, es un cortometraje etnográfico, en el que la producción de sal y panela se fusionan para narrar parte del contexto que implica la producción y comercialización de la agricultura orgánica en el municipio de Tututepec, ubicado en la Costa Chica de Oaxaca.

Los temporales, son fundamentales para obtener aquellos alimentos que consumimos; para que la caña crezca se ocupa de agua dulce y de las lluvias para la fertilidad de la tierra, pero al mismo tiempo las lluvias impiden que la sal del estero pueda secarse al rayo del sol. Es por ello que este trabajo etnográfico es nombrado “Sol, sal; lluvia cae”.

Sol sal; lluvia cae es un cortometraje de corte etnográfico en el que el hilo conductor se desenvolverá sobre el proceso de producción de sal y panela en un mismo Municipio, (Villa de Tututepec de Melchor Ocampo), Que con geografías y condiciones diferentes tienen una sola historia para contarnos: La experiencia y visión al seguir trabajando la tierra de modo orgánico en medio de un sistema que de diversas formas busca implementar el uso desmedido de agroquímicos. Las voces de las personas productoras de estos alimentos esenciales en nuestra cocina, nos acercaran a su cotidianidad para mostrarnos un modo de luchar ante los modelos desarrollistas implementados a través de la historia.

Como mencioné antes el permanecer como voluntaria en la organización ECOSTA fue un factor que dio oportunidad a la apertura de la confianza hacia con los protagonistas del presente trabajo, Comencé a indagar en inicio ¿cómo era el proceso de producción de cada alimento? ¿Qué implicaba esta labor?, el seguir estas cuestiones dio oportunidad a mantener una relación más estrecha en la que ellos también me irían conociendo.

Dicha relación propicio la oportunidad para conocer sus historias de vida, fue entonces que entendí como es que los espacios territoriales, así como diversos procesos históricos han formado parte de estas historias, las cuales se hilan con el trabajo que realizan, la influencia en sus vidas, y aquellos procesos en los que la práctica ha dejado de ser continua, en relación con los intereses de las generaciones jóvenes.



Margarita y Elena, Salineras. Un atardecer al término de la jornada. La Pastoría Tututepec. Marzo 2018.

En el caso de las salinas comencé a trabajar con ellos en la temporada de secas, de enero a abril, temporada en que les propuse asistir y colaborar en el trabajo de la producción de sal sin alguna paga, este acuerdo nos permitió un mayor contacto, y la confianza de grabar los momentos al azar; de un similar modo me acerqué a los productores de panela, aunque mi estancia era más corta debido a que la producción de este alimento requiere de menor tiempo. Fue así que tuve la oportunidad de estar en sus momentos de trabajo. Las grabaciones se dieron en un intervalo de dos meses, incluyendo entrevistas y grabaciones con el equipo Costa, lo cual me permitió tener otras visiones con el uso de la cámara.



Margarita, Salinera. Una sonrisa en la entrevista. La Pastoria, Tututepec. Febrero 2018



Esteban. Panelero. Un día de jornada. Santa Anna Tututepec, diciembre 2017

Meses después, ingrese a Cine too LAb (incubadora de videos audiovisuales) en el cual tome algunos talleres, -sin embargo, no pude culminar el proceso en este espacio debido a algunas

limitaciones personales- En estos talleres comencé a construir el video desde otras lecturas, como la imagen, la narración, y la importancia social.

Para desarrollar el guion fue necesario tener claro algunos cuestionamientos; ¿que voy a contar? ¿Cómo lo voy a contar? Y ¿para quién lo voy a Contar?; El resolver dichas preguntas me fue dando claridad de lo que buscaba plasmar teniendo mas claro desde que postura contaría esta historia.

Después de algunos meses de estancia en la Costa Chica de Oaxaca me nace una preocupación al observar el uso desmedido de agroquímicos en el campo; ello me generó desanimo al cuestionarme ¿Qué es lo que estamos consumiendo? y ¿Quién nos está alimentando? ; Fue entonces que, busqué escuchar las voces de aquellas personas que se organizan desde sus trincheras y crean una resistencia. Esta historia se narra desde lo alterno con sonrisas que nos alientan, ocupando el amor a sus formas de trabajo en el campo.

¿A quién va dirigida esta historia? La audiencia a la que busco dirigirme son los habitantes (jóvenes y adultos) de la costa de Oaxaca; A espacios que compartan estas formas de trabajo; así como habitantes de las ciudades interesados y no interesados en las formas de alimentación sustentable.

Una vez que obtuve una postura y visión más clara hacia mis cuestionamientos me hice cargo del montaje, una tarea no menos importante al trabajo previamente realizado, tomando en cuenta los cuestionamientos que menciono unos párrafos atrás, pues de acuerdo a ello pude obtener la narrativa del producto audiovisual, y aunque en este escrito no he mencionado el tema en cuanto a la perspectiva de género tanto en lo personal como en el trabajo de campo, no lo deje de lado en este momento, considere de suma importancia dar voz y visibilidad al trabajo que realizan las mujeres campesinas buscando no dar protagonismos a ningún género en específico. Si bien, por decisión propia decidí no ahondar teóricamente en el tema en el presente trabajo debido al cuidado que este merece y que necesita de otros procesos y diálogos generados con las comunidades, considere como mejor opción ocupar las ventajas que la producción audiovisual brinda, como mostrar con otros lenguajes estas posturas, o al menos no seguir reproduciendo un patrón hacia el tema del género que por décadas se nos han inmiscuido.

Construir la narrativa de este documental me dio la oportunidad de hacer muy consciente la importancia de como construimos las narrativas, ¿Qué patrones reproducimos? En todo momento tenía en mente la línea delgada en la que estamos al narrar una historia del otro, que entonces no es más que narrar la percepción del investigador y como es que la intersubjetividad se vuelve necesaria. Si bien ha

sido un cuestionamiento planteado constantemente en la antropología, es necesario no dejarse a un lado en las producciones cinematográficas y en general en los medios de comunicación.

V. CONCLUSIONES

A lo largo de este trabajo hemos visto que, en la región de la Costa de Oaxaca, tal como ha ocurrido en todo México, se han impulsado proyectos de desarrollo agrícola que aunque diversos en su forma han tenido en común una concepción occidental del progreso en la cual la agricultura comercial, el uso de insumos y tecnologías agroindustriales así como la modernización en general juegan un papel central. Este desarrollo impuesto desde arriba sobre las comunidades campesinas locales va de la mano y está imbricado a los procesos de globalización, que como vimos históricamente se acentúan con la llegada de los españoles y continúan con la independencia, el porfiriato, el reparto agrario y la revolución verde.

La modernización del campo sin embargo no ha redundado en la mejora de las condiciones de vida de sus pobladores pues no ha transformado la esencia del intercambio desigual entre productores campesinos y el sector comercial del capitalismo en el cual los agricultores nunca reciben un pago justo por lo que producen. Además, en este modelo excluyente, que favorece a unos cuantos, las situaciones de pluriethnicidad y de alteridad económica son presentadas como rémoras para el crecimiento económico y por lo tanto deben ser desplazadas o erradicadas (Palenzuela, 2009, pág. 130).

Justamente este desplazamiento ha sufrido productos tradicionales como la panela y la sal elaborados mediante procesos y formas propias de la economía campesina la cual se caracteriza por el uso de tecnologías sencillas y formas de organización del trabajo enraizadas en la unidad familiar y la economía comunitaria.

Antes esto procesos que parecen inevitables han surgido iniciativas locales y regionales que buscan encauzar, no sin dificultades, el desarrollo por caminos diferentes. ONGs, cooperativas y a veces gobiernos locales han sido quienes en encabezado estos esfuerzos en colaboración con las comunidades y productores que se niegan a abandonar formas de trabajar y relacionarse con la tierra que son milenarias.

En el texto vimos como en algunas comunidades de la Costa de Oaxaca toma forma un modelo económico y productivo autóctono y autogestivo en el cual de alguna manera se cumple lo que Escobar concibe como una de re significación desde el lenguaje y la práctica del concepto de desarrollo,

descentralizándolo de occidente y el panorama global para usarla desde una concepción y aporte a las comunidades locales, (Escobar)

En este proceso de resignificación de lo que es el desarrollo han sido decisivas las cooperativas y asociaciones civiles locales que han contribuido, con sus procesos organizativos de manera importante al fortalecimiento y resurgimiento de prácticas productivas tradicionales.

Tal ha sido el papel de Ecosta Yutu Cuii, ONG que como vimos de diversas maneras ha impulsado la producción y la comercialización de la sal y la panela, las cuales eran prácticas que habían caído en desuso y corrían riesgo de perderse.

Dichas prácticas productivas tienen sus razones en la economía campesina y la comunidad que son formas de organización además de procesos que se viven en común y en donde las maneras de vivir se acuerdan entre todos, donde se concibe el trabajo como movimiento que da vida; todo ello bajo un sistema recíproco al otro (concibiendo un todo). Estas son formas de vivir que de alguna manera son antecesoras a la colonización, etapa en la que se difundió la idea de individualidad desde diferentes esferas, tales son el poder, la propiedad, y el mercado (Martinez Luna, en Bonilla, 2015.)

No obstante que organizaciones como Ecosta han logrado un éxito relativo es necesario implementar políticas que propicien el mantenimiento de estas iniciativas, en las que exista una autonomía de su manejo, y asesoramientos con relación al tema del mercado, considerando que ello implica el cuestionamiento constante de algunos conceptos como el poder y el mercado el aporte las políticas públicas tendría que encontrar fluidez y dialogo , así mismo dejar el verticalismo, en el que se ven a los actores como sujetos pasivos.

En este sentido el trabajo antropológico puede apoyar dichas iniciativas, especialmente en lo referente a su difusión y en reforzar la visibilidad a la voz de los testimonios de los actores sociales que participan en ellas. Para ello puede ser muy útil el uso de los medios audiovisuales, como se hizo a lo largo de esta investigación en donde se utilizó la cámara de video no solo como medio de registro útil para la investigación sino como un instrumento de diálogo con las personas y herramienta para construir un documento visual que le diera difusión a su trabajo organizativo y productivo.

Bibliografía

- Alejandro S. Sanchez, R. M. (2003). *Semarnat*. Ciudad de México: SEMARNAT. Obtenido de http://centro.paot.org.mx/documentos/semarnat/cuenca_hidrografica.pdf
- Alfonso Gumucio Dragon . (2014). *El cine comunitario en América Latina y el Caribe*. Bogotá: FES (Fundación Friedrich Eber).
- Bartra, A. (2004). Una persistente leviatán rural . En L. Randall, *La Reforma Agraria Mexicana* (págs. 225-243). Ciudad de México: El Atajo Ediciones.
- Bartra, A. (2006). *El capital en su laberinto, de la renta de la tierra a la renta de la vida*. Ciudad de México: ITACA.
- Bonilla, I. (09 de Diciembre de 2015). Comunalidad, una práctica antigua que constituye el futuro. *Regeneración*.
- Botey, C. (1999). Introducción al panel I. En L. Randall, *Reformando la Reforma Agraria Mexicana* (págs. 19-26). México: El Atajo.
- Canto, A. R. (2010). *La costa de ayer y hoy*. México: Universidad Autónoma de Chapingo.
- Castellón Huerta, B. (2019). la sal: el sabor de los dioses. *Arqueología mexicana*, 34-41.
- Ceccon, E. (2008). La revolución verde: tragedia en dos actos. *Ciencias num.* 91, 20-29.
- CONABIO Y SAMAEDESO. (2018). *Estrategia para la conservación y el uso Sustentable de la Biodiversidad del estado de Oaxaca (ECUSBEO)*. Ciudad de México: CONABIO México.
- CONABIO. (s.f.). *Desastres Naturales caso Huracan Paulina*. Obtenido de Desastres Naturales caso Huracan Paulina : http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/cgi-bin/huracan_s.cgi?listamapas=romilar%3Dtrayec.txt&tit=TRAYECTORIA&ma=CICL%C3%93NICA
- CONABIO, SAMAEDESO . (2018). *Estrategia para la conservación y el Uso sustentable de la Biodiversiad del Estado de Oaxaca*. MÉXICO: CONABIO .
- (s.f.). *Cronica Ecosta Yutu Cuii*.
- Delgado, P. P. (2002). *Estado de conservacion de la vegetacion del Parque Nacional Lagunas de Chacahua propuesta para su reahabilitacion* . Plaza y Valdés.
- E., A. D. (2002). usos y aplicaciones de lombricompostas en México. *Lombricultura y abonos organicos*. UAEM.
- Einseinstein, S. (1949). *La forma del cine*. Siglo XXI.
- Escobar, A. (1999). Antopología y desarrollo. *MUGUARÉ*, 42-73.
- Escobar, A. (s.f.). *Biblioteca Virtual Universal*. Obtenido de Biblioteca Virtual Universal: <https://www.biblioteca.org.ar/libros/escobar.pdf>
- FAO. (2014). *Anuario Estadístico de la FAO, La alimentación y la agricultura en America LATina y el Caribe* . Santiago : Oficina Regional de la FAO para America Latina y el Caribe.
- Galeano, E. (1971). *Las Venas abiertas de América Latina*. Siglo veintiuno editores.
- Garcia Grajales, J. B. (2015). El Parque Nacional Lagunas de Chacahua, Oaxaca: perspectivas a sus 75 años. *CIENCIA Ergo Sum*, 149-153.
- Granados, F. F. (2019). salinas prehispanicas de los valles centrales de Oaxaca. *Arqueología mexicana*, 42-45.
- Harris, O. (1987). El trabajo y el producto de una economí étnica en el Norte de Potosí . En H. O., *Economía Étnica* (págs. 7-49). La Paz: Hisbol.
- <http://movil.asturias.es>. (s.f.). Obtenido de http://movil.asturias.es/medioambiente/articulos/ficheros/ganaderia_ecologica.pdf

- Isabel André, Patricia Rego. (2003). Redes y desarrollo local: la importancia del capital social y la innovación. *Boletín de la A. E. G. N*, 117-127.
- Jesús Gil Mendez, Josefina Vivar Arenas. (2015). La modernización agrícola en México y sus repercusiones Rurales. *Revista Antropologías del Sur*, 51-67..
- Lipkau, E. (2007). La tercera mirada: representación y performance. *Dimensión Antropológica*, 122-154.
- Looney, R. E. (1975). *Income Distribution Policies and Economic Growth in Semilandustrialized Countries*. New York: Praeger.
- Mar, U. d. (2017). *Diagnóstico Regional Costa*. Oaxaca: COPLADE.
- Markiewicz, D. (1993). *The Mexican Revolution and the Limits of Agrarian Reform*. Boulder: Lynne Rienner.
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder: el lugar de la azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI editores.
- Narotvzky, S. (2004). *Antropología Económica, Nuevas propuestas*. Melusina.
- Palenzuela, P. (2009). Mistificación del desarrollo y mistificación de la cultura: el etnodesarrollo como alternativa. *iconos. Revista de Ciencias Sociales n. 33*, 127-140.
- Piault, M. H. (2002). *Antropología y cine*. Madrid, España: Cátedra.
- Reynolds, C. W. (1970). *The Mexican Economy: Twentieth - Century Structure and Growth*. New Haven: Yale University press.
- Rivera, M. X. (2017). Tejer y resistir. Etnografías audiovisuales y narrativas textiles. *UNIVERSITAS. Revista de Ciencias Humanas*, 140-160..
- Rodríguez, G. M. (2002). El sistema lagunar: cambios naturales, antropogénicos y su impacto en el ecosistema estuarino . En M. A. Sánchez, *Chacahua: Reflejos de un parque* (págs. 39-57). México: CONANP/PNUD/Semarnat/ Palza y Valdés.
- Rodríguez, M. d. (2008). Oaxaca, el estado con mayor diversidad biológica y cultural de México y sus productores locales. *Ciencias 91*, 53-64.
- Rodríguez, M. d. (2008). Oaxaca, el Estado con Mayor diversidad biológica y Cultural de México, y sus productores rurales. *Ciencias 91*, 54-64.
- Román, P. (2015). *Manual de compostaje del agricultor*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- Rome. (2003). *On-farm Composting Methods*. FAO.
- Sforzi, F. (2014). Del distrito industrial al desarrollo local. 27-49.
- Stailner, R. (1924). Conferencia.
- Thiesenhusen, W. C. (1999). La Reforma Agraria Mexicana, 1934-1991: ¿Éxito o fracaso? En L. Randall, *Reformando La Reforma Agraria Mexicana* (págs. 27-46). México: El atajo Ediciones.
- THOME-ORTIZ, HUMBERTO, RENARD HUBERT, MARIE. (2017). Turismo culinario y patrimonio histórico: la ruta de la sal prehispánica en Zapotitlán salinas, México. *dos algarves: a multidisciplinary e- journal*, 72-84.
- Toledo, V. M. (1999). El otro Zapatismo . Luchas indígenas de inspiración ecológica en México. 1-22.
- Torrentó., M. S. (s.f.). *articles_ESAB*. Obtenido de http://mie.esab.upc.es/ms/recerca_experimentacio/articles_ESAB/Compostaje%20%20y%20ver%20residuos.pdf
- Warman, A. (s.f.). *FAO*. Obtenido de La Reforma Agraria mexicana: una visión a largo plazo : <http://www.fao.org/3/j0415t/j0415t09.htm>
- Wolf, E. (1994). *Europa y la gente sin historia*. Méxco D. F.: Fondo de Cultura Económica.