

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 29, Número 53. Enero - Junio 2019

Revista electrónica. ISSN: 2395-9169



Los alimentos artesanales
y la modernidad alimentaria

Artisanal foods
and food modernity

DOI: <https://dx.doi.org/10.24836/es.v29i53.700>

PII: e19700

Joaquín Huitzilhuiatl Camacho-Vera*
orcid.org/0000-0003-4284-1927

Fernando Cervantes-Escoto**
orcid.org/0000-0003-3725-9684

Alfredo Cesin-Vargas***
orcid.org/0000-0002-0806-3546

María Isabel Palacios-Rangel**
orcid.org/0000-0001-9382-863X

Fecha de recepción: 21 de mayo de 2018

Fecha de envío a evaluación: 30 de mayo de 2018

Fecha de aceptación: 11 de junio de 2018

*División de Estudios de Posgrado.

Universidad de la Sierra Sur.

Guillermo Rojas Mijangos s/n

Col. Ciudad Universitaria.

70800 Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca

Autor para correspondencia: camachovera@yahoo.com.mx

**Centro de Investigaciones Económicas, Sociales
y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial.
CIESTAAM. Universidad Autónoma Chapingo

***Unidad Académica de Estudios Regionales
de la Coordinación de Humanidades.

Universidad Nacional Autónoma de México.

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México



Resumen / Abstract

Objetivo: en este trabajo se discute el concepto de artesanidad a fin de tener elementos para diferenciar los alimentos artesanales de los producidos por la industria moderna. Metodología: se plantea que son las cualidades del trabajo utilizado las dimensiones correctas para definir la naturaleza artesanal. Para llevar a cabo esta delimitación se discute el trabajo como categoría de análisis y se comparan las propiedades de éste en los productos industriales y los artesanales. Resultados: se afirma que las características de lo artesanal, y en específico del alimento artesanal, derivan de una baja escala de producción, un uso intensivo de mano de obra familiar en el proceso, una baja intensidad en el uso de maquinaria y equipos y una baja velocidad de cambio tecnológico. Limitaciones: es indispensable abundar en la discusión de las formas en que se producen los alimentos desde una perspectiva ética, discutiendo sobre la ética de la alimentación moderna y sus alternativas. Conclusiones: asumir que son las cualidades del trabajo las que confieren la propiedad artesanal de un producto alimentario elimina la posibilidad de suplantación que la industria moderna tiene en virtud de los avances en la investigación y los desarrollos tecnológicos.

Palabras clave: alimentación contemporánea; alimentación moderna; productos industriales; industria alimentaria; alimento artesanal.

Objective: In this work the concept of artisanality is discussed in order to have elements to differentiate artisanal foods from those produced by modern industry. Methodology: It is argued that the qualities of work are the correct dimensions to define the artisanal nature. Results: It is stated that the characteristics of artisanal foods derive from a low scale of production, an intensive use of family labor, low intensity in the use of machinery and equipment and low speed of technological change. Limitations: It is essential to discuss, from an ethical perspective, the ways in which food is produced, confronting the discourse of modern ethics of food and its alternatives. Conclusions: If it is assumed that the qualities of work are those that confer the artisanal property to a food product, the possibility that modern industry can supplant them using advances in research and technological developments is eliminated.

Key words: contemporary food; modern food; food industry; industrial products; artisanal food.



Introducción

La discusión de la noción de artesanidad, como cualidad inherente a un objeto, abarca diversas esferas de las ciencias sociales y las humanidades. El abordaje de la categoría puede realizarse desde el ámbito económico, político, cultural, ético e, incluso, desde un punto de vista meramente estético; no obstante, es clara la necesidad de una yuxtaposición de estos enfoques. La complejidad es comprensible en virtud de que lo artesanal es producto del trabajo que, como actividad humana, construye la realidad y la constituye en un modo de vida; es decir, en la cultura de una sociedad.¹

Lo artesanal nos habla de una forma de producir que tiene una lógica distinta a la sola maximización de utilidades; representa, más bien, una estrategia que ha tenido como intención sustentar la vida de las unidades familiares que la realizan. De origen, hablar de lo artesano implica una separación de un objeto con respecto a otro de *naturaleza* distinta. La pregunta es ¿cuál es la esencia de dicha diferencia? Como lo explica Turok (1988), buena cantidad de los estudios realizados al respecto se abocan a describir ciertas características, con el fin de realizar una mera clasificación de su tipo, materiales, técnicas utilizadas para su elaboración, distribución geográfica, etcétera. Otros autores destacan la necesidad del abordaje de lo artesanal como el estudio de un proceso (Novelo, 2002; Turok, 1988) y más aún, como producto de las relaciones sociales de producción desde una perspectiva histórica (García, 1982).



En el caso de los alimentos artesanales, las limitaciones del enfoque esteticista son aún mayores dadas las características perecederas de los productos. Se cuestiona, incluso, la posibilidad de considerarlos artesanías por la dificultad de identificar en ellos valores perdurables en el tiempo semejantes a otras creaciones humanas. Más aún, cuando se asume esta posibilidad, se sobreestiman los valores hedónicos de sus propiedades organolépticas; es decir, en este tipo de productos, persiste el sesgo estético que se da en otro tipo de artesanías para su caracterización y estudio.

A pesar de que lo artesano se ha estudiado ampliamente, en su abordaje ha predominado la perspectiva de una clase dominante “cultura”, que limita la profundidad y alcances de esta categoría. Cuando las consideraciones de la artesanidad se circunscriben a las características subjetivas de belleza o a la calidad de los materiales, se llega a situaciones francamente incongruentes como, por ejemplo, hacer referencia a la industria de la producción de artesanías o a considerar la posibilidad de utilizar avances tecnológicos para otorgarle características de artesanidad a productos genéricos. Esto es, especialmente, cierto en el caso de productos alimentarios considerados genuinos y artesanales a quienes se ha tratado de suplantar o imitar a fin de arrebatarles nichos de mercado conquistados a los productos genéricos similares. Tal es el caso de los quesos artesanales como el Cotija o bebidas con enorme vínculo con el territorio y la cultura como el mezcal.

Por tal motivo, la discusión sobre la naturaleza del alimento artesanal se vuelve pertinente dado que, en los últimos años se han dado procesos de revaloración de productos artesanales (Turok, 2013), incluidos dentro de este grupo los alimentos que se alejan de la producción en masa. En relación con la producción de alimentos, se ha construido una crítica sobre la modernidad alimentaria y se ha fortalecido toda una corriente que propugna por alternativas más sanas y más responsables en cuanto a su producción, transformación y comercio; responsabilidad, principalmente, con el medio ambiente, pero también con la salud de los consumidores y en relación a condiciones más justas con quienes producen, entre otras cuestiones. En síntesis, una crítica construida a partir de una ética para la vida (Ikerd, 2015) dentro de la que se incluye al tipo de trabajo como esfera de la vida humana.

En este trabajo, se tuvo como objetivo construir una discusión de la artesanidad como concepto y como cualidad inherente a un producto y a un proceso social, a fin de tener elementos para diferenciar los objetos de esta naturaleza de aquellos producidos por la industria moderna y, en particular, por la industria alimentaria. Para tal fin, se plantea que las cualidades del trabajo utilizado para la elaboración de los productos artesanales y de la organización de éste, son las dimensiones correctas para definir la naturaleza artesanal de un producto. Acto seguido, se discute la



extrapolación de la discusión hacia un producto de naturaleza particular: el alimento artesanal.

El presente ensayo está conformado por cinco apartados a lo largo de los cuales se desarrolla una la discusión referida a la cualidad de artesanía de un alimento. En el primer apartado, *Lo artesanal en el mundo capitalista*, se realiza un breve recorrido sobre el papel económico de las artesanías y su entendimiento como fenómeno social. En el segundo apartado, *La discusión de la artesanía como concepto*, los autores profundizan en su análisis, aducen los elementos que dan a los productos artesanales tal naturaleza y establecen las dimensiones que trasladarán posteriormente a los alimentos artesanales. En *La modernidad alimentaria como contexto del alimento artesanal*, se delinean un conjunto de circunstancias que conforman el contexto histórico de la producción y consumo de alimentos, haciendo hincapié en la etapa de la hegemonía de la industrialización de los sistemas alimentarios y el surgimiento de perspectivas contestatarias. En el apartado *La definición de alimento artesanal como oposición al alimento industrial moderno*, se retoman las dimensiones esenciales de lo artesano y se discuten como propiedades inherentes del alimento artesanal. Finalmente, en *Consideraciones finales: El alimento artesanal como alternativa de desarrollo*, se concluye sobre la importancia de la delimitación precisa del alimento como artesanal y de los alcances de esta dimensión en la crítica a los sistemas alimentarios modernos.

Lo artesanal dentro del mundo capitalista

Apreciadas desde la estética dominante, las artesanías han sido tratadas, en muchas ocasiones, como curiosidades que son resabio de un mundo antiguo. Catalogadas como arte ingenuo o como arte primitivo, con un sentido despectivo y condescendiente para lo producido por *el buen salvaje* que está lejos de la modernidad. Son objetos a los que hay que sacrificar y erradicar porque no forman parte de los planes de desarrollo, u objetos de los que hay que sacar provecho como mercancías para vender a consumidores descontentos con la producción en serie (García, 1982).

A lo largo de los últimos dos siglos, tanto la artesanía como el arte, se ha transformado cada vez más en una mercancía. Esta tendencia ha sido mayor durante toda la evolución del sistema mundo capitalista (Wallerstein, 1983). Tan es así que, algunos autores, proponen diferenciar al arte popular de las artesanías por su propensión a participar en procesos de comercialización y por desarrollar “pequeñas



empresas capitalistas” basadas en trabajo asalariado (Medina y Quezada, 1975). Como lo afirma Novelo (2002), es por esta forma occidental de apreciación de la artesanía como mercancía, que se ha roto la unidad arte-vida y las “formas locales” de valorarla. Es decir, el producto artesano se ha separado de su rol primigenio dentro del mundo de vida del artesano (religioso, funcional, mítico, etcétera) y se le ha dotado de un carácter meramente económico dejando su valoración a las veleidades del mercado.

En América Latina y en particular en México el abordaje predominante de lo artesano se ha centrado en las cualidades estéticas. Esto es especialmente importante en el caso de los alimentos artesanales, en donde es difícil hablar de una apreciación sobre su belleza. Por tanto, el equivalente de la ceguera de lo estético sería la sobrevaloración de las características hedónicas de los alimentos (sabores y aromas) que conduciría a los mismos sesgos en que se incurre al considerar la belleza (estética) como categoría fundamental de análisis. Esto ha generado un entendimiento superficial de su importancia como sistema de producción y como sostén de vida comunitaria causando, como lo afirman Medina y Quezada (1975), un oscurecimiento en cuanto al conocimiento sobre las condiciones de existencia de los artesanos.

En México, durante el indigenismo posrevolucionario, se generaron políticas de modernización que buscaban vincular la producción artesanal con los mercados urbanos. No obstante, prevaleció como meta la necesidad de conservar la estética del arte nacional y se prestó poca atención a los procesos de producción y a las condiciones de vida del artesano. El indígena al que se pretendía simbolizar en la artesanía no era al indígena vivo, sino un indígena idílico de pasado portentoso mientras tanto, se rehuía la comprensión de su realidad social en el presente.

En México, la promoción oficial de la artesanía ha estado lejos de ser un reconocimiento del indio contemporáneo, sino más bien la negación de su otredad y su confinamiento lejos de lo “moderno”; tomada como fetiche para avivar el sentimiento nacionalista. Para su fomento, la política pública se ha conducido bajo la perspectiva de la economía de mercado, de tal manera que ha sido mediante mecanismos de mercado que se han pretendido resolver los problemas de la producción artesanal (Medina y Quezada, 1975), de baja escala y alejada de la lógica moderna de producción.



La discusión de la artesanidad como concepto

Para precisar lo que es un producto artesanal es importante discutir sobre lo que no es. En este sentido, sus antagónicos naturales son aquellos productos que derivan de procesos industriales o cuasi industriales (manufactureros). El producto derivado de la industria tiene como intención última la de convertirse en mercancía y, como tal, participar en un intercambio que redunde en la generación de ganancias. La mercancía industrial está pensada para ser transada y por ende para participar en actos de intercambio donde lo que se expresa no es el valor de uso sino su valor de cambio, representado por las distintas proporciones en que se puede canjear por otra mercancía (Marx, 1978).

Las mercancías, plenamente capitalistas, sólo se distinguen por la cantidad y no tienen “ni un átomo de valor de uso” pues en la transacción todas sus propiedades materiales se “evaporan” (Marx, 1978, p. 5). Entender que en el intercambio desaparece el rasgo útil de lo producido es fundamental dado que esta característica es producto del trabajo humano creativo, luego entonces, también se desvanece la importancia de éste para la apreciación de su valor en la transacción, situación que no ocurre en el intercambio de las artesanías. Con lo anterior no se trata de afirmar que los productos artesanales carecen del carácter de mercancía, sino que son productos en donde cobra especial importancia un tipo de trabajo superior que le confiere propiedades únicas, a diferencia de las mercancías industriales en las que solo importa un trabajo indistinto que deriva de un grado medio de destreza e intensidad del trabajo, imperantes en la sociedad.

Algo que se debe resaltar es que esta clase de trabajo especial, deriva de una interacción entre los elementos físicos, biológicos y sociales de un territorio a través de largos periodos de tiempo, lo que permite que una comunidad de artesanos acumule conocimientos y habilidades que se materializan en los procesos realizados, en las materias primas utilizadas y, finalmente, en las características de los objetos creados. Nótese que se considera a las características estéticas del objeto, únicamente, como la cristalización de los conocimientos y habilidades propias del trabajo humano. A final de cuentas, los productos artesanales forman parte del proceso de apropiación del territorio, es decir, de un proceso de territorialización mediante el cual un grupo social constituye su mundo de vida.

Por el contrario, las mercancías industriales no contienen trabajo humano que se aleje de estándares promedios marcados por la competencia de mercado. Peor aún, en virtud de la tecnología y la especialización exacerbada, aún ese tipo de trabajo



promedio se necesita en menor cantidad para cada producto, haciéndolo cada vez más ajeno al ser humano que lo elabora. Para el trabajador fabril es claro que su esfuerzo sólo contribuye de manera ínfima en el producto final y difícilmente puede sentirse orgulloso del objeto producido dado que éste le es prácticamente ajeno. En contraposición, un producto artesanal deriva de la aplicación de una habilidad desarrollada en alto grado por el artesano, que ha sido adquirida por el impulso de hacer bien las cosas y por el deseo de lograr un producto de calidad (Sennet, 2009). Se puede afirmar, entonces, que, a pesar de que la actividad de un artesano es una cuestión práctica, su trabajo no es sólo una herramienta que sirve a una finalidad que le es ajena. Se entiende que el compromiso para elaborar un producto artesano tiene su fundamento en algo interno al individuo y que la actividad que lo genera no es una actividad mecánica, sino una que permite sentir lo que se está haciendo y sentirse orgullosos de su trabajo (Sennet, 2009), luego entonces, *hacer bien* su trabajo no sólo implica la calidad final del producto sino la c(u)alidad misma del propio trabajo que es necesario para su elaboración.

Una característica fundamental de los productos artesanales es la *naturaleza colectiva* de los procesos para su elaboración. Ésta se expresa, en primera instancia, en la división del trabajo en la familia y en el taller. Por otra parte, la naturaleza colectiva se manifiesta también en el conocimiento usado en su elaboración. Conocimiento tácito, no verbal y difícilmente codificable, que ha sido largamente acumulado en las distintas geografías como resultado de un “esfuerzo colectivo de innovación” (Sennet, 2009, p. 92) de larga duración. Y, finalmente, la naturaleza colectiva de los controles de la calidad de los productos, por ejemplo, en los gremios artesanales medievales, cada artesano estaba obligado a demostrar su habilidad en rituales colectivos (Sennet, 2009) y estaba sujeto, para toda la vida, a la aprobación (o desaprobación) del gremio.

Dado lo anterior, se vuelve primordial considerar la naturaleza del trabajo en la definición de lo artesanal. En los procesos artesanales, el tipo de trabajo al que se hace referencia no tiene como fin único la garantía de la subsistencia. No es, como en el caso de la industria, sólo una actividad para ganar un salario y cubrir así sus necesidades elementales; por el contrario, es un trabajo que permite “ganarse la vida” (Watson, 1994, p. 94), que no es solo la existencia biológica sino una existencia sociocultural plena (Riechmann, 2010). Un tipo de trabajo que no sólo sustenta, sino que ennoblece al producto y a la persona que lo produce al permitirle colaborar con los demás (socialización) y usar y perfeccionar sus talentos naturales (autorrealización) (Schumacher, 1980).



Con lo tratado hasta el momento podemos perfilar ciertas características generales que tendrían que ser consideradas al momento de denominar un objeto como artesanal. Por un lado, su naturaleza reiteradamente colectiva, en virtud de la esencia colectiva del conocimiento empleado en su elaboración y, por las normas de aceptación social de la calidad del producto en la comunidad artesanal. Por otra parte, por la esencia del trabajo destinado para su elaboración, que se caracteriza por derivar de una destreza humana desarrollada en alto grado, pero que además es motivo de satisfacción personal para el individuo que la práctica y no el tipo de trabajo que asfixia la vida (Schumacher, 1980).

Al definir la necesidad de un trabajo creativo y satisfactorio como elemento esencial para el proceso artesanal, necesariamente se desprenden dos características inherentes: la pequeña escala y el bajo nivel de uso de máquinas. En el primer caso es evidente que, al ser necesario un trabajo que requiere un elevado desarrollo de habilidades y que, a la vez, sea vivificante para quien lo desempeña, la productividad de los procesos artesanales debe ser moderada. Sacrificar lo primero en pos de lo segundo llevaría al camino de la alta división del trabajo y la superespecialización y, con esto, a la alienación del trabajo. Por tal razón, el aumento en la escala de producción lleva aparejada la disminución e incluso la desaparición de la cualidad artesanal. En este sentido Domínguez-López, Villanueva-Carvajal, Arriaga-Jordán y Espinoza-Ortega (2011), entienden también la necesidad de restricciones en cuanto al volumen de producción para la consideración de un producto artesanal como tal, de ahí que en sus sugerencias sobre las dimensiones para homologar lo que es percibido como artesanal, consideren que las restricciones en términos de cantidad son de las primeras en importancia (Domínguez-López et al., 2010).

Similar situación implica el uso de maquinaria compleja, dado que ésta sólo tiene como objetivo disminuir la cantidad de trabajo promedio social necesaria para elaborar un producto. En este sentido, la mayor inclusión de maquinaria (que no de herramientas) hace al proceso de elaboración cada vez más ajeno a la persona, sustrayendo el sentido del trabajo y convirtiéndolo en una actividad parcelada a la que el trabajador dedica horas de su vida. Nuevamente aparece el trabajo asfixiante que convierte a las personas en un componente de la máquina sin la posibilidad de plasmar en el producto su buen hacer. En el Cuadro 1 se muestran las dimensiones y características primordiales de los productos artesanales.



Cuadro 1.

Dimensiones esenciales y características de los productos artesanales

	Dimensiones Esenciales	Características
Producto artesanal	Naturaleza colectiva	<p>Esfuerzo colectivo de innovación. Las innovaciones que generan los cambios tecnológicos son producto de la interacción colectiva de los artesanos durante largos periodos de tiempo.</p> <p>Organización de la producción. La división del trabajo es de índole familiar o de tipo maestro aprendiz. Puede ser o no asalariado.</p> <p>Vigilancia colectiva de la calidad. Generalmente se tiene una apreciación consensuada no formal de lo que es un buen producto.</p>
	Tipo de trabajo	<p>Trabajo vivo. El trabajo es diferente del trabajo promedio social que constituye el valor de cambio. Es un trabajo para la vida en un sentido amplio.</p> <p>○Pequeña escala ○Baja intensidad en el uso de maquinaria y equipo</p>

Fuente: elaboración propia.

Idealmente, los productos artesanales, son producto de la "vida total", son la objetivación de la cultura en amplio sentido. El trabajo que los produce es todo menos trabajo alienado, dado que se aleja del trabajo promedio social (en el sentido de valor de cambio) y está marcado por la vida. Son, buenos productos que derivan de lo que Schumacher entiende como el *buen trabajo* (Schumacher, 1980). Aclarando que al referirnos a un *buen producto* no hacemos alusión exclusiva a la apreciación de su calidad sino también a la ética que rige su proceso de elaboración.

La modernidad alimentaria como contexto del alimento artesanal

En la actualidad, los sistemas alimentarios de la mayor parte de los países en el mundo, se concentran en la producción de mercancías para los mercados nacionales



e internacionales. Los procesos de globalización ocurridos con mayor velocidad desde mediados de siglo XX, han generado un dominio total de la agroindustria capitalista sobre los sistemas de producción de alimentos, principalmente en los países subordinados bajo relaciones centro-periferia. Este hecho forma parte de la “modernidad alimentaria” (Fischler, 1995, p. 368), caracterizada por el dominio de la ciencia sobre los procesos de producción y transformación de los alimentos, a través de laboratorios y plantas que han sustituido a las cocinas de los hogares. Como resultado, conforme el capitalismo histórico (Wallerstein, 2014) se ha consolidado, primero en los países occidentales hegemónicos, y después en los periféricos, han cambiado los hábitos alimentarios hacia el consumo de productos transformados, provenientes de la industria alimentaria cada vez más concentrada.

Los avances científicos y las innovaciones tecnológicas, han dado la posibilidad de alcanzar mercados alejados de los centros de manufactura, con lo que han generado una homogeneización de la alimentación, aun en las regiones más distantes. Estos modelos de consumo, soslayan las culturas productivas locales que eran resultado de una coevolución con el medio ambiente y los recursos existentes. Con su abundancia relativa y su bajo costo los alimentos fabricados erosionan los hábitos alimentarios de las poblaciones nativas. Los efectos han sido tan profundos que algunos estudios reportan una desaparición de entre el 75 % al 93 % en cuanto a la diversidad de cultivos alimentarios en Norteamérica y Europa respectivamente (Slow Food Foundation citado por Clutterbuck, 2008).

Para la industria moderna, incluida la gran industria alimentaria transnacional, las ciudades son únicamente mercados y sus habitantes sólo consumidores persistentes. Es decir, los alimentos se han alejado de su naturaleza de manifestaciones culturales y nutricionales y se han convertido en meras mercancías que interesan en tanto generen ganancias y contribuyan a la expansión del capital. Por tal razón, tanto su producción como su transformación se han ajustado a la lógica de racionalidad económica de la empresa capitalista, bajo la cual se trata de reducir costos e incrementar la ganancia a toda costa.

En este contexto, la industria alimentaria global ha propugnado por una estandarización de los procesos de elaboración de sus productos, tratando de lograr una calidad que sea garante de inocuidad. Sin embargo, como lo afirma Fischler (1995), lejos se está de consolidar la apreciación del alimento moderno como algo bueno para comer. Por el contrario, la industrialización científica de los alimentos los hace parecer cada vez más como productos sintéticos, opuestos a lo natural y, por lo tanto, desconfiables. En este modelo de modernidad, el ser humano es cada vez más ajeno a la producción de lo que consume, desconoce su origen real, los



procedimientos y las técnicas empleadas para su elaboración, conservación, almacenamiento y transporte (Contreras, 2002), por lo que tiene una incertidumbre permanente de los efectos sobre su salud en el corto, mediano y largo plazo.

Al poner la fabricación de los alimentos en manos de la industria el consumidor ha perdido el contacto con su ciclo completo de elaboración. El alimento se ha convertido en un objeto sin historia, salido de una caja negra (la industria alimentaria) que impide saber qué es lo que realmente se está consumiendo (Fischler, 1995; Contreras, 2002). Esta percepción sobre los perjuicios de la alimentación moderna ha propiciado la búsqueda de alternativas inocuas alejadas del cientificismo, más cercanas a dinámicas precapitalistas, tanto de producción como de consumo. En este tenor, han surgido diferentes corrientes alternas al modelo industrial que lo cuestionan como la única vía para la producción de alimentos. Dichas alternativas alimentarias hacen referencia a alimentos con características especiales en un amplio espectro que abarca alimentos orgánicos, funcionales, prebióticos, probióticos, artesanales, típicos, “de la tierra”, tradicionales, comida lenta (*slow food*), entre otras denominaciones.

Los alimentos artesanales, tratados en ocasiones como típicos o tradicionales, sin una distinción clara, se asocian con un modelo alimentario diferente, al que se le relaciona con la buena salud de las personas y con una calidad de vida distinta, aspectos por los cuales se consideran mejores para comer que los productos industrializados similares. En respaldo a esta percepción, algunas dietas basadas en este tipo de alimentos han mostrado ser inherentemente benéficas para la salud humana, tal es el caso de la dieta mediterránea (pescado, aceite de oliva, vino y frutos secos) integrada en buena parte por alimentos tradicionales (Trichopoulou, Vasilopoulou, Georga, Soukara y Dilis, 2006 y Trichopoulou, Soukara, Vasilopoulou, 2007). De igual forma, las leches fermentadas, producidas de manera artesanal y de amplio consumo en regiones de medio oriente, han probado ser altamente benéficas en función de sus propiedades probióticas y prebióticas (Nagendra, 2006). En América se han realizado estudios comparativos entre dietas tradicionales y no tradicionales para regiones específicas de Canadá asociadas con culturas étnicas regionales desde la perspectiva de su valor nutritivo y su impacto sobre la salud humana. Los resultados han demostrado una clara superioridad de las dietas tradicionales por su capacidad para promover la salud pública por su baja densidad de carbohidratos, grasas saturadas y azúcar (Sheehy et al., 2014; Sheehy, Kolahdooz, Roache y Sharma; 2015). Es decir, si bien la apreciación de que la alimentación artesanal, alejada de la industria alimentaria transnacional, es saludable, es subjetiva, existen evidencias que permiten afirmar que en muchos casos



esta asociación es verdadera.

A pesar de lo anterior, es en el tema de la inocuidad desde donde se presiona a la producción de alimentos tradicionales artesanales. Como ya se había comentado, es la industria alimentaria moderna la que controla los escenarios mundiales de la producción de alimentos. Dicho dominio abarca la normatividad legal exigida por los distintos Estados en cuanto a la determinación y regulación de la calidad e inocuidad de los alimentos. En este sentido, tal como lo afirman Hernández y Villaseñor (2014), los sistemas alimentarios globales buscan someter a los productos artesanales al mismo sistema de certificaciones que rige para la industria y a la producción artesanal le son culturalmente ajenos y prohibitivos en costos, lo que genera el repliegue de los productores artesanales hacia los mercados informales (Hernández y Villaseñor, 2014). Como ejemplo de esa confrontación se puede observar la modificación reciente de la Norma Oficial Mexicana que, de manera sucinta, prohíbe la elaboración de quesos con leche cruda lo que afecta directamente a la quesería artesanal mexicana (Villegas y Cervantes, 2011). Los intentos de las empresas globales de alimentos por “diluir” la noción de lo que es un alimento artesanal en conjunto con la normatividad regresiva y prohibicionista forman parte de intentos de creación de barreras de entrada en el mercado con miras al dominio de los crecientes mercados con estas preferencias (Cope, 2014).

Es, precisamente, la sedimentación del conocimiento a lo largo de los siglos lo que ha permitido a los artesanos alimentarios producir alimentos seguros durante siglos. Muchos de estos productos realizan fermentaciones dentro de sus procesos y, a pesar de la complejidad de estos procesos biológicos, el saber hacer construido a través de siglos se cristaliza en actividades y operaciones que tienen como objetivo único producir alimentos inocuos y originales. Algunos investigadores consideran incluso que estos maestros artesanos deberían capacitar a los modernos elaboradores de alimentos fermentados (Cocolin, Gobetti, Neviani y Daffonchio, 2016), lo anterior no implica que no exista la posibilidad de que la producción artesanal pueda integrar mecanismos de control de calidad como el análisis de riesgos y control de puntos críticos y que en ocasiones estas sean necesidades apremiantes (Ramírez, Garibay, Guzmán y Carvajal, 2016).

En el ámbito de las políticas de desarrollo, este tipo de productos han sido ampliamente considerados como alternativas centrales en estrategias que buscan generar procesos de desarrollo local. Tan es así que, en Europa, el programa LEADER, uno de los principales ejes de la política agrícola y de desarrollo rural, ha tomado a este tipo de actividades como núcleo de sus intervenciones (Farrel, Trillón y Soto, 1999) frecuentemente relacionados con procesos de fomento de actividades



de turismo rural. Dentro de este tipo de turismo no convencional, los productos artesanales forman parte de una oferta de productos con arraigo territorial a modo de *canasta completa* (Becattini y Zorini, 2003) para cierto tipo de consumidores urbanos.

De acuerdo a Galton y Vanclay (2008), la producción de alimentos artesanales considerada como núcleo de estrategias de desarrollo tiene potencial por la apreciación y valoración cultural de recursos tangibles e intangibles propiedad de las sociedades dentro de las que se circunscriben. Dicha valoración tiene la posibilidad de traducirse en una valoración económica que tiene un coeficiente multiplicador alto por su característica de ser propiedad local y usar mano de obra local (Galton y Vanclay, 2008).

La definición de alimento artesanal como oposición al alimento industrial moderno

¿Es posible, entonces, extrapolar el concepto de producto artesanal más allá de sus objetos de estudio tradicionales y trasladar ese análisis hacia el campo de la producción de alimentos? Aunque, para algunos autores la consideración de los alimentos como productos artesanos es un exceso, no hay razones -de acuerdo con la óptica asumida en este trabajo- para no ser considerados como tales. Esta exclusión se da, por lo regular, cuando el abordaje se hace desde una perspectiva estética -hedónica para el caso de los alimentos-, pues se considera casi impensable adjudicarle al alimento características propias de una creación artística dada la efímera temporalidad de la experiencia de consumir un alimento.

Sin embargo, cuando se asume una definición del alimento artesanal centrada en el trabajo y en su finalidad última como actividad de sustento de vida, se puede delimitar también por oposición al producto alimentario de la industria capitalista moderna. Esta postura es la asumida por algunos importantes investigadores de la cultura alimentaria como Espeitx (1996), quien afirma que un producto alimentario que merece el calificativo de artesanal es aquel que ha sido elaborado mediante un proceso que se opone conceptualmente a las técnicas de estandarización y de homogeneización de la industria alimentaria moderna. Desde este enfoque, la producción artesanal de alimentos es una producción alternativa a la impulsada por la visión capitalista que se ajusta a los esquemas de producción en masa, válidos para la industria (competitividad que depende de los costos de producción y de los mercados de exportación ligados a empresas transnacionales alimentarias). La



elaboración de alimentos artesanales es una práctica sociocultural en la cual los productos tienen una alta carga de valores y creencias del procesador (Gralton y Vanclay, 2008), carga que proviene no solo de lo individual sino de como parte de una construcción social.

Al alimento artesanal, lo vamos a encontrar frecuentemente ligado a un territorio específico, esto es claro si consideramos que la geografía y el clima influyen directamente sobre las características primordiales de los productos de la tierra, agrícolas o pecuarios, y que, en la forma de materias primas para procesos de elaboración de alimentos, trasladan estas particularidades al producto final (Muchnik, 2006). En este mismo sentido, la cultura local (la costumbre, lo típico, lo habitual) se manifestará a manera de operaciones y procesos (de trabajo vivo) que también contribuirán con la incorporación de una porción de “territorio” en el alimento.

Desde esta perspectiva (que es la asumida por los modelos de distritos industriales, sistemas productivos locales y sistemas agroalimentarios localizados), la calidad deriva de la introducción de las propiedades del territorio en el producto. Más aún, no sólo el espacio geográfico se expresa en el alimento, sino el territorio en un sentido amplio como un constructo sociocultural-histórico. El alimento artesanal es contenedor no sólo de las propiedades del ambiente físico, sino también de las particularidades de los procesos de elaboración otorgadas por cultura local a manera de un saber-hacer exclusivo, colectivo e histórico. La producción de alimentos artesanales debe entenderse pues como una actividad de sustento en términos amplios; es decir, como una actividad que contribuye al desarrollo del mundo de vida de las personas, y las familias. Sin embargo, en tanto que actividad económica, sus productos concurren forzosamente en un mercado y dependen de la valoración de otro regularmente ajeno al territorio y, por lo general, habitante urbano. En ese sentido, se puede entender como parte de un diálogo intercultural que puede tomar distintos carices en función de la posición de poder de cada uno de los actores. Es decir, puede entenderse como una comunicación entre dos mundos, en cuanto a la valorización que se hace de los alimentos, lo que implica un proceso retroactivo de resignificación y apropiación entre el *mundo en el que se habla* y el *mundo del que se habla* (De Jesús, Ramírez y Thomé-Ortiz, 2016).

Así pues, el intercambio puede darse en una situación en la que el consumidor valora, aprecia y respeta la carga simbólica y cultural del alimento y el productor negocia desde una posición equitativa de poder. Aquí, tanto productor como consumidor comparten valores éticos y estéticos relacionados con el alimento, lo que se refleja finalmente en una valoración justa del producto. Por el contrario, la



transacción puede tener lugar bajo condiciones de desequilibrio exacerbado en donde los valores que predominan son los del alimento industrial. Cuando esa situación ocurre, prevalece la racionalidad económica de la máxima ganancia, soslayando completamente cualquier otro factor de apreciación.

En resumen, con los elementos considerados hasta el momento un alimento artesanal sería aquel que cumpliera con las siguientes características: baja escala de producción, uso intensivo de mano de obra familiar en el proceso, baja intensidad en el uso de maquinaria y equipos (sobre todo de los que sustituyen habilidades y conocimientos humanos), apego a normas colectivas consuetudinarias no formales de vigilancia de la calidad, baja velocidad de cambio tecnológico y alejado, hasta cierto punto, de las normas competitivas de la industria alimentaria moderna. Es claro que estos elementos de la definición son una guía de dirección y no una regla dicotómica absoluta, dado que una postura maniquea no encajaría con la enorme complejidad en relación a la elaboración de alimentos artesanos en el mundo.

Conclusiones

El alimento artesanal como alternativa de desarrollo

Surge, entonces, una pregunta, ¿Por qué defender a los alimentos artesanales? ¿Por un simple intento romántico de regresar a una forma de consumo, y de vida, percibida como mejor? Quizá, por las consecuencias previsibles para la sustentabilidad del planeta y para la salud humana, esto sería un argumento suficiente. Sin embargo, las potencialidades de la producción artesanal van más allá de la simple cuestión de inocuidad, pudiendo convertirse en una estrategia para la generación de un desarrollo real centrado en la calidad de vida de los habitantes de las comunidades que se ubican en los territorios que sustentan ese tipo de sistemas productivos.

Si se considera que los sistemas alimentarios artesanales tienen como eje fundamental el sustento de la vida (económica, social y cultural), entendemos que pueden formar parte importante de la construcción, reconstrucción y defensa de los territorios. Al igual que la agricultura campesina, con la que a veces se fusiona en términos de unidades familiares, la producción artesanal de alimentos tiene la capacidad de reafirmar la identidad cultural y de ser la semilla de la acción colectiva. En ese sentido, este tipo de alimentos tienen una amplia relación con la noción de soberanía alimentaria dado que no sólo contemplan los elementos de la seguridad



alimentaria en cuanto a su calidad nutricional y cantidad sino a la aceptación social de la forma de producción y adquisición.

Tal como sucede para las artesanías no alimentarias, la globalización cultural y el predominio del discurso simbólico de la sociedad hegemónica, ha tratado de desterrar los hábitos alimentarios locales y de modificar la apreciación de lo que es bueno para comer y lo que no lo es. Desde esta perspectiva, el impulso de alimentos artesanales, típicos y genuinos y de sus sistemas productivos, puede formar parte de una revaloración cultural que implique el autoreconocimiento y autorevalorización de las sociedades locales. Si bien es cierto que son actividades de sostén económico de las familias que las desarrollan; también es cierto que son parte de procesos de territorialización profundos que deben reconocerse y reforzarse. Es decir, su promoción no puede centrarse exclusivamente en su interés económico sino también en su capacidad para aglutinar a las sociedades que los producen alrededor de aspectos éticos y estéticos propios; aspectos que deben ser consustanciales de cualquier proyecto de desarrollo real.

En estos procesos de promoción es importante tener claridad que la producción alimentaria artesanal es una actividad económica que sostiene, de manera parcial o total, a una unidad familiar. Por tal razón, no debe fetichizarse la noción estética-hedónica de lo artesano convirtiéndola en un lastre o en una camisa de fuerza que segregue artesanos, comunidades y territorios, como ocurre para el caso de algunas *denominaciones de origen* (Ramos, 2010).

Es interesante contrastar los trabajos que tratan de dilucidar las características de lo artesanal. Cómo ya se dijo, la mayoría de ellos adoptan una perspectiva estética y de mercado. A pesar de que concuerdan, más o menos, con lo que hemos definido (pequeña escala, belleza de los productos derivada de un saber hacer, cargas simbólicas culturales), su discusión pierde sus límites claros conforme el discurso estético se hace más importante. Desde esta postura errónea, si al masificar la producción de un alimento se conservan las cualidades estéticas o hedónicas, el producto puede considerarse aún una artesanía.

A manera de conclusión se considera que es correcto asumir que son las cualidades del trabajo las que confieren la propiedad artesanal de un producto alimentario. Esta postura elimina la posibilidad de suplantación que la industria moderna tiene en virtud de los avances en la investigación y los desarrollos tecnológicos. De esta forma, aunque se logran reproducir de manera fiel las propiedades organolépticas de un alimento artesanal en un laboratorio de I+D, no habría la posibilidad de llamar a ese producto artesanal dado que carece de su principal ingrediente: un *buen trabajo* (en el sentido de Schumacher) vivificante y



que se rige bajo una ética de fomento a la vida (bueno para comer, inocuo, sano, etcétera).

Lo artesano no representa sólo una opción alimentaria viable para un futuro incierto, sino que, en este momento, se constituye ya como una de las propuestas contestatarias al sistema alimentario en crisis. La misma noción de SIAL y su evolución teórica se dirige en ese sentido. Los alimentos como elementos de defensa cultural y de una forma de vida campesina que, a pesar de haberse visto atacada y socavada durante las distintas etapas del sistema mundo capitalista, ha perdurado e incluso resurgido con más bríos de la mano de la agroecología, de la agricultura sustentable y del desarrollo territorial profundo.

En virtud del enfoque planteado en este trabajo, cualquier apoyo dirigido al fomento de los alimentos artesanales (y a las artesanías en general) debería tener como eje rector la mejora de indicadores de calidad de vida de las familias que desarrollan esa actividad, tanto económicos como otros de mayor subjetividad como satisfacción personal, participación comunitaria, autodeterminación, cohesión social y bienestar. Estos indicadores deben tener mayor peso que los habituales relacionados con competitividad y rentabilidad.

Notas al pie:

¹ Entendiendo que se asume una noción amplia de cultura (Novelo, 2002, p. 165-166) que abarca los patrones de comportamiento, las cosas que se fabrican, las cosas de las que una persona se rodea; así como la forma en la que se entiende, se interpreta y transforma el mundo.

Bibliografía

- Becattini, G. y Zorini, L. O. (2003). Identità locali rurali e globalizzazione. *Questione agraria: QA*, (1), 7-30.
- Clutterbuck, C. (2008). Environment, Social and Economic Aspects of Sustainable Food Supply, with Special Reference to Pest Management. *Outlooks on Pest Management*, 19(4), 173.
- Cocolin, L., Gobbetti, M., Neviani, E. y Daffonchio, D. (2016). Ensuring safety in artisanal food microbiology. *Nature microbiology*, 1(10), 16171.
- Contreras, J. (2002). La obesidad: una perspectiva sociocultural. *Zainak Cuadernos de Antropología-Etnografía*, 27, 31-52. Recuperado de <http://www.euskomedia.org/PDFAnlt/zainak/27/27031052.pdf>



- Cope, S. (2014). Artisanal Food Production and Craft. *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, 168-174.
- De Jesús, D., Ramírez, I. L. y Thomé-Ortiz, H. (2016). Entre el desarrollo económico y la apropiación cultural. Apuntes para el debate sobre la valorización de alimentos emblemáticos. *Estudios Sociales*, 47(25), 326-347.
- Domínguez-López, A., Villanueva-Carvajal, A., Arriaga-Jordán, C. M. y Espinoza-Ortega, A. (2011). Alimentos artesanales y tradicionales: el queso Oaxaca como un caso de estudio del Centro de México. *Estudios sociales*, 19(38), 165-193.
- Espeix, E. (1996). Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra. *Agricultura y Sociedad*, (80-81), 83-115. Recuperado de http://www.mapama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a080_04.pdf.
- Farrel, G., Trillón, S. y Soto, P. (1999). *La competitividad territorial. Construir una estrategia de desarrollo territorial con base en la experiencia LEADER*, Bruselas, Bélgica: Observatorio Europeo LEADER.
- Fischler, C. (1995). Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. En J. Contreras (Comp.), *Alimentación y cultura: necesidades gustos y costumbres* (357-380), Barcelona, España: Universitat de Barcelona.
- García, N. (1982). *Las culturas populares en el capitalismo*. D. F., México: Nueva Imagen.
- Gralton, A. y Vanclay, F. (2008). Artisanality and culture in innovative regional agri-food development: lessons from the Tasmanian artisanal food industry. *International Journal of Foresight and Innovation Policy*, 5(1-3), 193-204.
- Hernández, M. D. C. y Villaseñor, A. (2014). La calidad en el sistema agroalimentario globalizado. *Revista mexicana de sociología*, 76(4), 557-582.
- Ikerd, J. (2015). Toward a Food Ethic. *Journal of Agriculture Food Systems, and Community Development*, 6(1), 3-5. DOI: <http://dx.doi.org/10.5304/jafscd.2015.061>
- Marx, C. (1978). *El Capital I: Crítica de la economía política*. D. F., México: Fondo de Cultura Económica
- Medina, A. y Quezada, N. (1975). *Panorama de las artesanías otomías del Valle del Mezquital: ensayo metodológico*, D. F, México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Muchnik, J. (2006). Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria*, 12(22), 89-98. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199216556008>.
- Nagendra, S. (2006). Health benefits of yogurt and fermented milks. En R. Chandan (Comp.), *Manufacturing yogurt and fermented milks* (327-340), USA: Blackwell Publishing. DOI: 10.1002/9780470277812.



- Novelo, V. (2002). Ser indio, artista y artesano en México. *Espiral: Estudios sobre Estado y Sociedad*, 9(25), 165-178. Recuperado de <http://www.revistascientificas.udg.mx/index.php/EspiralOculto/article/view/1243/1124>.
- Ramírez, M. D., Garibay, J. M. G., Guzmán, J. J. y Carvajal, A. V. (2016). Inocuidad en alimentos tradicionales: el queso de Poro de Balancán como un caso de estudio. *Estudios Sociales*, 25(47), 87-110.
- Ramos, G. (2010). *La producción del queso Idiazabal: entre el poder de lo artesano y la identidad del territorio*. España: Universidad de Valladolid.
- Riechmann, J. (2010). El trabajo como dimensión antropológica (y como mediación entre la naturaleza y sociedad). *Ecología política*, (40), 22-34. Recuperado de <http://www.ecologiapolitica.info/?p=4540>.
- Schumacher, E. (1980). *El buen trabajo*. Madrid: Editorial Debate.
- Sennett, R. (2009). *El artesano* Barcelona, España: Editorial Anagrama.
- Sheehy T., Kolahdooz F., Schaefer S. E., Douglas D. N., Corriveau A. y Sharma S. (2014) Traditional food patterns are associated with better diet quality and improved dietary adequacy in Aboriginal peoples in the Northwest Territories, Canada. *J Hum Nutr Diet* 28, 262-271 doi:10.1111/jhn.12243.
- Sheehy T., Kolahdooz F., Roache C. y Sharma S. (2015) Traditional food consumption is associated with better diet quality and adequacy among Inuit adults in Nunavut, Canada. *J Food Sci Nutr*, Early Online: 1-7. doi: 10.3109/09637486.2015.1035232
- Trichopoulou, A., Vasilopoulou, E., Georga, K., Soukara, S. y Dilis, V. (2006). Traditional foods: Why and how to sustain them. *Trends in Food Science & Technology*, 17(9), 498-504. doi: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2006.03.005>.
- Trichopoulou, A., Soukara, S. y Vasilopoulou, E. (2007). Traditional foods: a science and society perspective. *Trends in Food Science & Technology*, 18(8), 420-427. doi: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2007.03.007>.
- Turok, M. (1988). *Cómo acercarse a la artesanía*, D. F., México: SEP-Plaza y Valdés.
- Turok, M. (2013). *Análisis social de los artesanos y artesanas en Latinoamérica. Artesanías de América*, (73), 22-29. Recuperado en <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/1574>.
- Villegas, A. y Cervantes, F. (2011). La genuinidad y tipicidad en la revalorización de los quesos artesanales mexicanos. *Estudios sociales*, 19(38), 145-164.
- Wallerstein, I. (1983). *La crisis como transición: Dinámica de la crisis global*, México: Siglo XXI.
- Wallerstein, I. (2014). *El capitalismo histórico*, trad. de P. López Mañez, Buenos Aires: Siglo XXI.
- Watson, T. (1994). *Trabajo y sociedad*, Barcelona, España: Ed. Hacer.