

VALORACIÓN TERRITORIAL DE LOS PRODUCTOS LOCALES COMO VÍA PARA EL DESARROLLO LOCAL: EL CASO DEL MUNICIPIO DE AMECA, JALISCO

Katía Magdalena Lozano Uvario¹

Pedro Méndez Guardado²

RESUMEN

La generación y el impulso de los productos locales es uno de los mecanismos que se identifican en los territorios que promueven el desarrollo local y el aprovechamiento de sus recursos endógenos. Los productos locales en los espacios rural-urbano, se relacionan principalmente con la producción de alimentos, manufactura ligera y en algunos casos con la dotación de servicios y comercio, vinculado con el aprovechamientos de elementos que tienen que ver con el turismo, e incluso el patrimonio tangible e intangible. Asimismo cuando los productos locales se vinculan con sus sistemas agroalimentarios fomentan el desarrollo de su territorio, por lo que requieren valorarse territorialmente y anclarse a estrategias y políticas de desarrollo local que los promuevan e impulsen la gestación de iniciativas de desarrollo empresarial.

El presente documento tiene por objeto reconocer el estado que guarda la producción local en el municipio de Ameca, Jalisco, y valorar tanto su desarrollo como la posibilidad que los mismos tienen de involucrarse con otros proyectos como el que el Gobierno Estatal propuso desde 2007 para detonar el crecimiento de la Región, denominado “Rutas Creativas: Estrategias para el Desarrollo Regional”, el cual promueve el desarrollo de las Vías Verdes.

¹ Doctora en Economía. Profesor-Investigador del Departamento de Geografía y Ordenación Territorial, CUCSH, Universidad de Guadalajara. E-mail: klozano@csh.udg.mx

² Doctor en Ecología y Manejo de Recursos Naturales. Profesor-Investigador del Departamento de Geografía y Ordenación Territorial, CUCSH, Universidad de Guadalajara. E-mail: pmendez@csh.udg.mx

La estrategia metodológica contempla definir los atributos que en lo general identifican a los productos locales, a partir de la revisión de los aportes teóricos hechos en el tema, así como del trabajo de campo que de manera particular se hizo para el municipio de Ameca. Así también se incluye la revisión de las estadísticas económicas del sector primario y secundario, a fin de tener información sobre la estructura sobre la que está soportada la producción local y realizar un primer ejercicio de valoración territorial que consigne las fortalezas y debilidades que el municipio presenta para el desarrollo local, mediante el fortalecimiento de los productos locales.

Palabras Clave: Productos locales, Valoración territorial, Desarrollo local.

I. PRODUCTOS LOCALES, VALORACIÓN TERRITORIAL Y OPCIONES PRODUCTIVAS

Los productos locales, también denominados como regionales, típicos, o tradicionales, hablan o se refieren a lo mismo: productos específicos ligados a un territorio, muchas veces rural, elaborados a partir de la tradición y el oficio de hacer.

Al respecto Bruckmeier y Tovey (2007, citado en Acampora y Fonte, 2007: 206), señalan que “los productos típicos incorporan conocimientos técnicos locales, desarrollados con la experiencia a lo largo del tiempo y referidos al lugar, a las variedades cultivadas y a las prácticas agrícolas”.

Por su parte, Posada y Velarde (2000: 68) sostienen que un producto típico “debe hallarse ligado espacialmente a un territorio y culturalmente a unas costumbres o modos, con un mínimo de permanencia en el tiempo o antigüedad, y debiendo poseer unas características cualitativas particulares que le diferencien de otros productos”.

El producto típico por tanto se asocia a los conceptos de calidad, diferenciación y territorio, mismos que se entienden correlacionados: aunque la calidad diferencia a un producto

determinado, el origen espacial del mismo, también añade diferenciación, dadas las condiciones agroecológicas del que proviene el producto, su origen sociocultural que incorpora características específicas relacionadas con la carga costumbrista y la sociedad que representa, así como su posición referida a la presencia en el tiempo del producto y la manera de elaborarlo (Posada y Velarde, 2000: 67).

En el mismo sentido, Gerritsen y Morales (2007: 37), caracterizan un producto como regional tomando en cuenta cinco factores: 1) su territorialidad, referida a la relación del producto con su territorio, tanto por su delimitación geográfica como por sus características o su denominación; 2) su tipicidad, que relaciona las características físicas o reproductivas de un producto se distinguen de sus similares de otra región; 3) su tradición, referido a la antigüedad del producto, sus orígenes históricos, 4) su colectividad; y 5) su valor paisajístico, que integra la relación entre un producto regional y el paisaje cultural en el territorio.

Los productos regionales pueden incluir a los alimentos, las bebidas y las recetas típicas, mismos que tienen una ubicación geográfica limitada en cuanto a su elaboración; así como a la cerámica, los bordados, muebles y otros productos artesanales. Dichos productos, pueden categorizarse a su vez en tres (Van der Meulen, 1999, citado en Gerritsen y Morales, 2007: 35-36): según su localización predominante (rural o urbana), el grado de elaboración, y su vinculación con el sector primario (resultado del trabajo agropecuario), secundario (resultado de oficios típicos, o resultado del trabajo industrializado) (Tabla 1).

Tabla 1. Categorías y tipos de productos locales según la clasificación de Van der Meulen.

Categoría	Tipo	Localización predominante
Resultado del trabajo agropecuario	Individual	Zonas rurales
	Familiar	
	Colectivo	
Resultado de oficios típicos	Tradicional	Zonas urbanas
	Artesanal	
Resultado del trabajo industrializado	Tradicional	Zonas urbanas
	De la región	

Fuente: Gerritsen y Morales, 2007: 36

La distinción de los productos locales permite, en todo caso, analizar por un lado la vinculación de estos con sus sistemas productivos, como valorar su anclaje con el territorio local, y con ello su endogeneidad, por ende las posibilidades de ampliar su alcance o en el mejor de los casos, utilizar sus características de unicidad geográfica o histórica para su reconocimiento y valoración (certificación, denominación de origen, reconocimiento como patrimonio, entre otros). Así por ejemplo, los productos de consumo alimenticio, como lo sostiene Posada y Velarde (2000: 66-67), son portadores de indicadores sobre su origen, la manera en que fueron elaborados, y de sus condiciones biológicas; así como de parámetros que pueden estar ligados a criterios de autenticidad, y de calidad alimentaria diversa como la funcional, sensorial, nutritiva, biológica, y ética.

En este sentido, la valorización de un producto local va de la mano con hacer que éste tenga valor o más valor (Valcárcel, 1999), a partir de identificadores de diferenciación, presentación, valores o calidad que están en el producto pero no son suficientemente conocidos o resaltados, y que pueden estar o involucrar todas las fases en la vida de un producto e integra desde la producción a la post-venta (Corcurea, 2006).

De manera específica, el territorio incide en la valoración del producto cuando le dota de su referente de origen y le otorga al ámbito geográfico un protagonismo referido al nacimiento del

producto: hace que el producto sea “éste” y no “aquél” (Corcuera, 2006), trasladando sus cualidades como cuando aquel goza de una fama tradicional de producir, elaborar o fabricar ciertos productos de calidad” (Valcárcel, 1999: 50).

La valorización del origen territorial de los productos y del saber hacer local se realiza mediante la creación de marcas colectivas y la certificación de productos, productos orgánicos y redes de comercio justo, entre otros. La apuesta entonces está en incrementar la competitividad a partir de focalizar las acciones en negocios o actividades específicas que activen ventajas diferenciales a largo plazo.

Asimismo, la valoración de los productos locales en los espacios rurales, esta vinculado en muchos casos con la producción agrícola y agroindustrial. En este sentido, como en todos los sectores económicos, la globalización ha traído consigo importantes modificaciones en el contexto económico, entre otros: la liberalización de los mercados, una mayor participación de las corporaciones globales, la escala internacional de los mercados, el dominio de las grandes cadenas de distribución de alimentos, así como exigencias cada vez mayores en la calidad y seguridad alimentaria, de ahí que la vía para mejorar la competitividad sea el aprovechamiento en conjunto de los recursos territoriales (Acampora y Fonte, 2007).

Es importante tener en cuenta que los efectos de la liberalización comercial y agrícola, han acentuado las diferencias del sector agrícola y rural, creando más desigualdades entre los productores: por un lado se han expandido las oportunidades de mercado para las exportaciones y por otro lado los productores tradicionales deben competir con las importaciones (Boucher, 2012). De ahí entonces que no basta con producir, es necesario diferenciar los productos para dotarlos de valores añadidos que permitan conquistar segmentos específicos de consumidores, capaces de apreciar y pagar dichos valores (Corcuera, 2006).

Al respecto, Acampora y Fonte (2007) sintetizan las estrategias de valorización de los productos típicos en dos categorías: 1) la relativa a las estrategias de producto o de cadena de valor, las cuales son más individuales y se centran en productos específicos, ejemplos de tal valorización son: la denominación de origen protegida o de indicación geográfica, que le permiten al producto viajar a mercados lejanos sin perder sus raíces; y 2) las estrategias integradas de valorización de la calidad territorial, mismas que se asocian a incorporar las especificidades territoriales a una canasta de bienes (también mencionada por Boucher, 2012), con marcadores de identidad para el desarrollo local integrado, donde lo que se busca es la construcción de una imagen de calidad total o marca territorial, para todos los productos y los servicios de la región, que los identifique.

En consecuencia con lo anterior, los actores locales están respondiendo a los desafíos de la globalización impulsando las iniciativas de desarrollo local (Vázquez Barquero, 2002), ligadas con el aprovechamiento de su producción local. En algunos casos como lo documentan Gerritsen y Morales (2007), los actores buscan defender los valores patrimoniales de la región donde viven y desarrollar modelos alternativos de vida, donde lo local predomina sobre lo global.

Las respuestas locales que se experimentan, están en función de las condiciones específicas de los territorios, de los recursos naturales y humanos existentes, de la especialización productiva, de la capacidad de organización y acceso a los mercados, además de que suponen un aumento de la competitividad y cambios de la demanda (Vázquez Barquero, 2002).

Gerritsen y Morales (2007) argumentan que los productores locales deben realizar un manejo estratégico de los diferentes ámbitos de trabajo, vinculados no sólo con el ámbito productivo, sino también en el reproductivo, es decir tiene implicaciones en las relaciones económicas,

institucionales, familiares y comunitarias, para lograr algún resultado, sea la búsqueda de nuevos mercados, mejores prácticas productivas, la introducción de nuevos productos, innovaciones en los procesos (prácticas), entre otros.

Los productos regionales son parte de las respuestas locales a la globalización económica, en donde tanto la especialización como la diversificación de estrategias son parte de la multifuncionalidad productiva a través de lo cual se contribuye a la generación de empleo local y a la revalorización de las estructuras familiares y comunitarias, así como de los recursos productivos de la región, que permiten al mismo tiempo una autonomía productiva que ayuda a contrarrestar con más facilidad, los efectos negativos de la globalización económica (Gerritsen y Morales, 2007).

El fortalecimiento territorial conlleva, siguiendo las ideas de Gerritsen y Morales (2007): la recuperación y revalorización de los valores típicos de la región, incluidos los culturales e identitarios el fortalecimiento de las actividades productivas y el acceso a los recursos locales; la creación de mecanismos de comercio justo en el mercado regional; el establecimiento de redes locales y regionales como mecanismos de capacitación e intercambio de experiencias; la creación de alianzas estratégicas entre diferentes actores, como las asociaciones de productores.

De manera específica, los procesos de activación colectiva de recursos territoriales son un mecanismo para que se logre la vinculación con los canales modernos de comercialización y de esta forma se potencie su competitividad y desarrollo. Incluso los procesos de valorización de las producciones locales consideran un “producto geográfico completo”, que involucra el paisaje, la cultura, el alojamiento, la gastronomía... por lo que el producto local es un atractivo más que enriquece la oferta turística local” (Corcuera, 2006: 551).

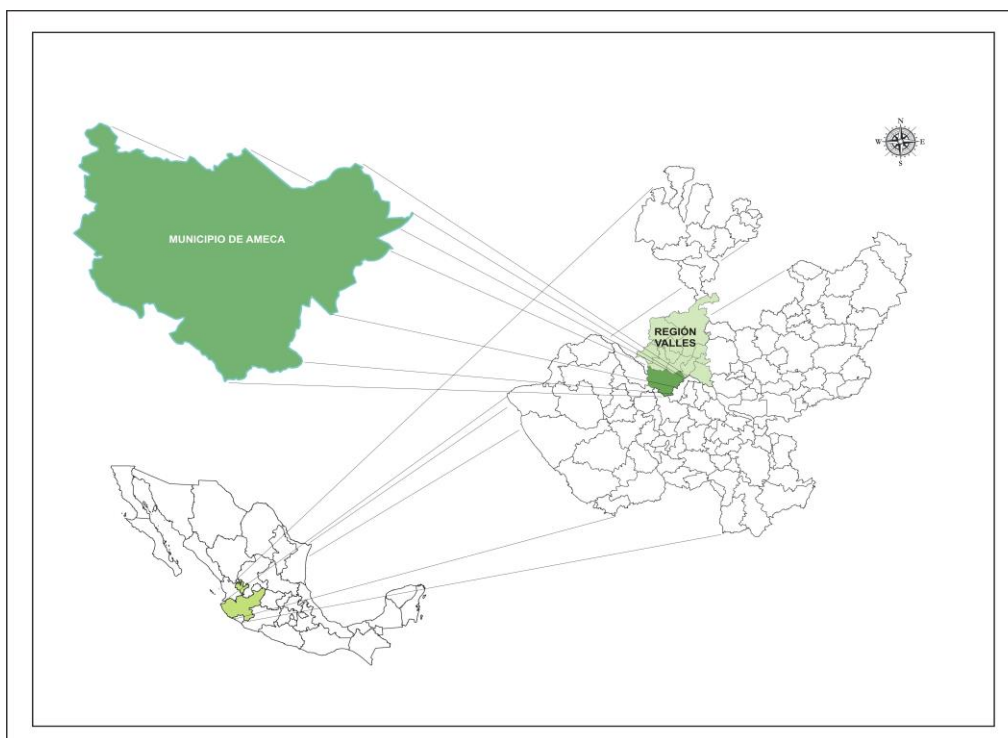
Por lo anterior, la valorización de las producciones locales supone un interés por parte de los organismos gubernamentales, principalmente a nivel municipal, por establecer políticas públicas de promoción integral de las actividades empresariales (por ejemplo organización de degustaciones, muestras culturales sobre productos, organización de viajes a las zonas productoras, entre otros), y de articulación para una mejor desarrollo de los sistemas productivos puestos en valor.

Aguilar Criado, Sacco Dos Anjos, y Velleda Caldas (2011) sostienen que en el caso europeo, la valorización de los productos locales es resultado de una nueva dinámica establecida como política desde 1999 a partir del cambio en la Política Agraria Común (PAC), y la visualización por un lado de un nuevo modelo de ruralidad, que “acuña una nueva marca: la de producto rural, cuyo valor añadido reside principalmente en el poder que le confiere elementos como la tradición, la historia o la naturaleza” (Aguilar Criado y Otros, 2011: 191), bajo la cual los productos locales se distinguen y encuentran según los autores, “espacio para circular en los mercados globales”. Por otro lado, el PAC añade también una visualización de nuevas funciones rurales, que conciben a “los lugares como espacios de ocio a partir de un cuidadoso descubrimiento de su potencial turística y, por tanto, de su paulatino desplazamiento desde el sector primario hacia el terciario” (Aguilar, Merino y Migens, 2003, citado en Aguilar Criado y Otros, 2011).

II. RECONOCIMIENTO DE LA ESTRUCTURA PRODUCTIVA DEL MUNICIPIO DE AMECA, JALISCO

El municipio de Ameca se ubica en parte centro-oeste del estado de Jalisco, en la Región Valles, de la cual es sede (Figura 1).

Figura 1. Localización del municipio Ameca en la Región Valles y en el estado de Jalisco



Fuente: elaboración propia.

Posee una superficie de 837.81 km², y para el año 2010 contemplaba una población de 57,340 habitantes, sólo el 0.78% del Estado de Jalisco. La misma es mayoritariamente urbana, 67.73%, es decir, 38,839 personas que se concentran en dos localidades, mientras que 18,501 personas, el 32.27%, se localizan en 90 localidades, conformando la población rural del municipio (Tabla 2).

Tabla 2. Población total, rural, urbana y número de localidades en el municipio de Ameca, la Región Valles y el estado de Jalisco en 2010

Entidad	Población total		Población urbana		Población rural		Localidades	
	Total	%	Total	%	Total	%	Urbanas	Rurales
Ameca	57,340	0.78%	38,839	67.73%	18,501	32.27%	2	90
Región Valles	292,958	3.99%	213,701	72.95%	79,257	27.05%	19	582
Jalisco	7,350,682	100%	6,365,434	86.60%	985,248	13.40%	216	10,730

Fuente: Elaboración propia a partir de www.microrregiones.gob.mx; www.iieg.gob.mx. Recuperado: 25 de julio de 2015.

En relación con el perfil económico de la población, tanto para el municipio como para la Región domina la ocupación en los servicios, 35.20 y 29.96% respectivamente, seguido de las actividades primarias, 23.61% y 27.74%, el sector secundario, 19.55% y 26.79% y por último el comercio, con 20.82% y 14.83% (Tabla 3).

Tabla 3. Población ocupada y su distribución porcentual según sector de actividad económica en el municipio de Ameca y en la Región Valles, 2010

Municipio	Población ocupada	Sector de actividad económica				
		Primario (1)	Secundario (2)	Comercio (3)	Servicios	No especificado
Ameca	20,557	23.61	19.55	20.82	35.20	0.83
Región Valles	99,993	27.74	26.79	14.83	29.96	0.68

Nota: 1: Agricultura, ganadería, silvicultura, caza y pesca; 2: Minería, extracción de petróleo y gas, industria manufacturera, electricidad, agua y construcción; 3: Transporte, gobierno y otros servicios. Fuente: Elaboración propia a partir del INEGI, 2010.

La importancia de la actividad agrícola en el municipio de Ameca se debe a que posee una superficie con riqueza natural, un clima favorable, y una predominancia de mesetas y lomeríos así como extensas áreas planas y semiplanas que le propician condiciones aptas para el desarrollo sobre todo de la caña de azúcar (Rodríguez, Uribe y Reyes, 2011: 104).

Sin embargo, la situación actual de las zonas rurales y del sector agropecuario a nivel local, experimenta algunas tendencias negativas, entre ellas una disminución de la mano de obra, la contaminación de los recursos naturales y la pérdida de la biodiversidad; así también, los avances en la “modernización” del campo pasando de un uso tradicional y poco agresivo con el entorno, a otro altamente tecnificado con externalidades negativas, es la constante en las zonas rurales en el mundo. Al respecto, Mauleón y Rivera (2010) proponen atacar esta tendencia negativa con una doble estrategia: a partir de un consumo responsable individual, mediante el cual el consumidor conozca el origen y el contenido de los productos; y con la colaboración de la sociedad civil y el apoyo de las instituciones en el diseño de políticas agroalimentarias sostenibles. De ahí entonces que “la valorización de los productos típicos no es sólo una

estrategia de desarrollo rural, sino también de protección de la biodiversidad agrícola” (Acampora y Fonte, 2007: 194).

En este sentido, para entender la dinámica de la producción agropecuaria en México en los últimos 40 años, se debe tomar en consideración el desempeño de la política económica de nuestro país, debido a que ha dado la pauta para crear las condiciones de transición de una producción agrícola rural, destinada al inicio de los 70's principalmente al autoconsumo con sólo algunos excedentes para la venta, a una producción agroindustrial en donde lo generado se destina principalmente a mercados externos (Méndez, 2015).

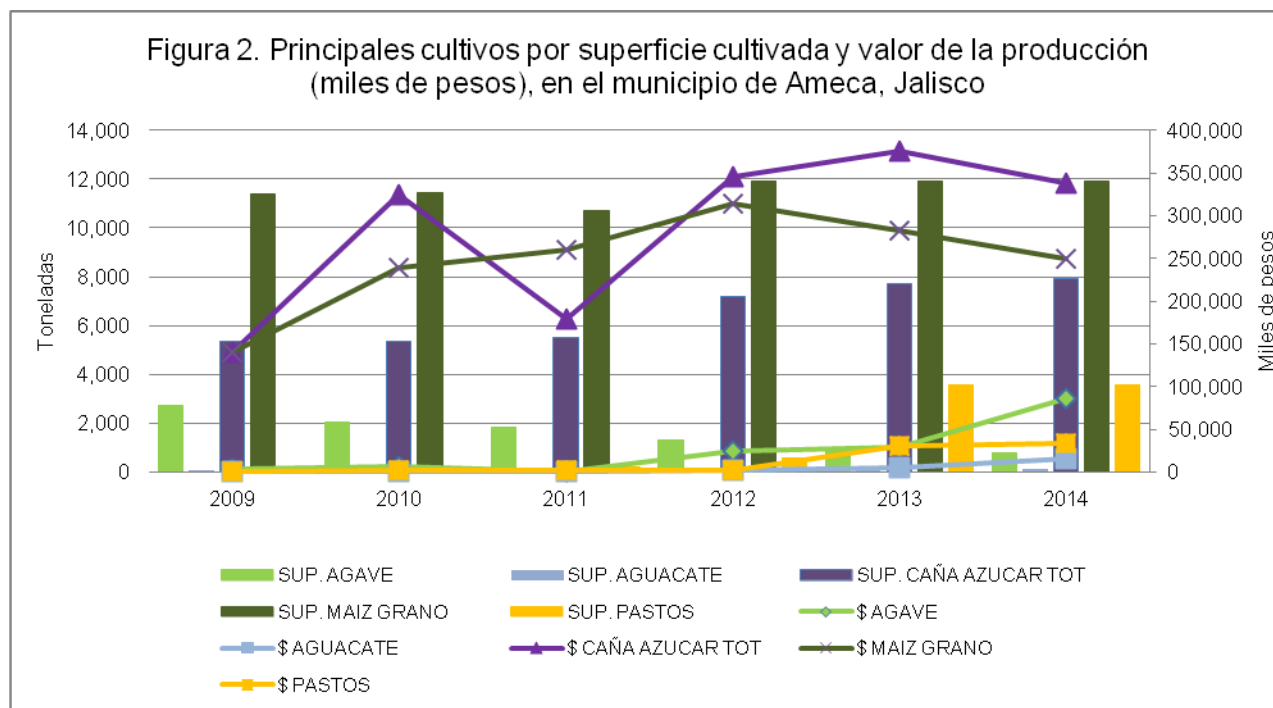
Por lo anterior, con objeto de establecer el estado que guardan los sistemas de producción primaria y secundaria, como base de la estructura económica en la que surgen y se desarrollan los productos locales, se presenta un análisis descriptivo con las estadísticas provenientes del Servicio de Información Agropecuaria y Pesquera (SIAP) y de los últimos tres Censos Económicos que reporta el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), para el municipio de Ameca, Jalisco.

En relación con la agricultura para el municipio de Ameca son 33 los cultivos que se utilizaron al menos un año entre 2009 y 2014 (SIAP, 2015). De entre ellos, destaca la siembra de algunos cultivos emergentes como el arroz palay, el jitomate saladette, el melón, la sandía y la chía, así como otros que dejaron de cultivarse como la soya y la lechuga.

En cuestiones de producción son cinco los cultivos que sobresalen tanto por su superficie cultivada como por el ingreso obtenido. De ellos, dos son utilizados directamente para la alimentación humana; maíz de grano y aguacate (aunque se desconoce al momento si la producción se queda en el municipio o en la región). Dos más son materia prima para la

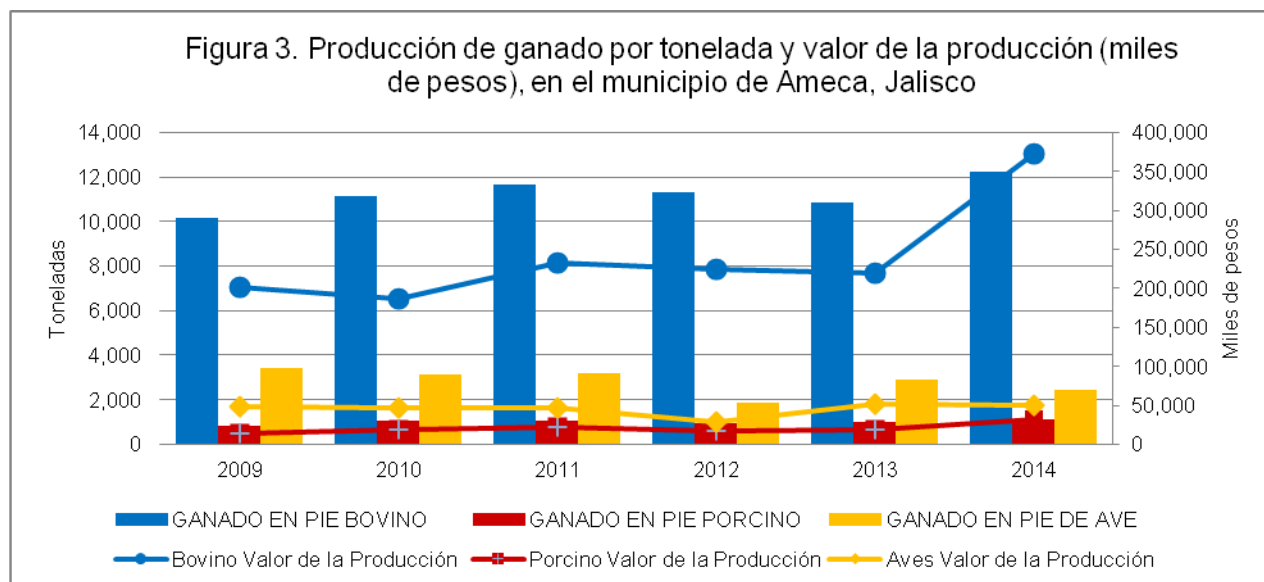
industria (caña de azúcar que es procesada en el mismo municipio y agave) y finalmente uno se emplea para consumo animal directo (pastos).

De estos cultivos, el maíz de grano es el que se extiende más en el territorio municipal al cubrir en el año 2014, 11,918 hectáreas (has.), seguido por la caña de azúcar que ocupa 7,925 has., en el mismo año. En este sentido se observa el incremento constante que ha tenido en superficie cultivada el pastizal, mismo que pasa de reportarse su cultivo en el año 2009 en 192 has., para terminar con 3,772 has., en 2014 (Figura 2).



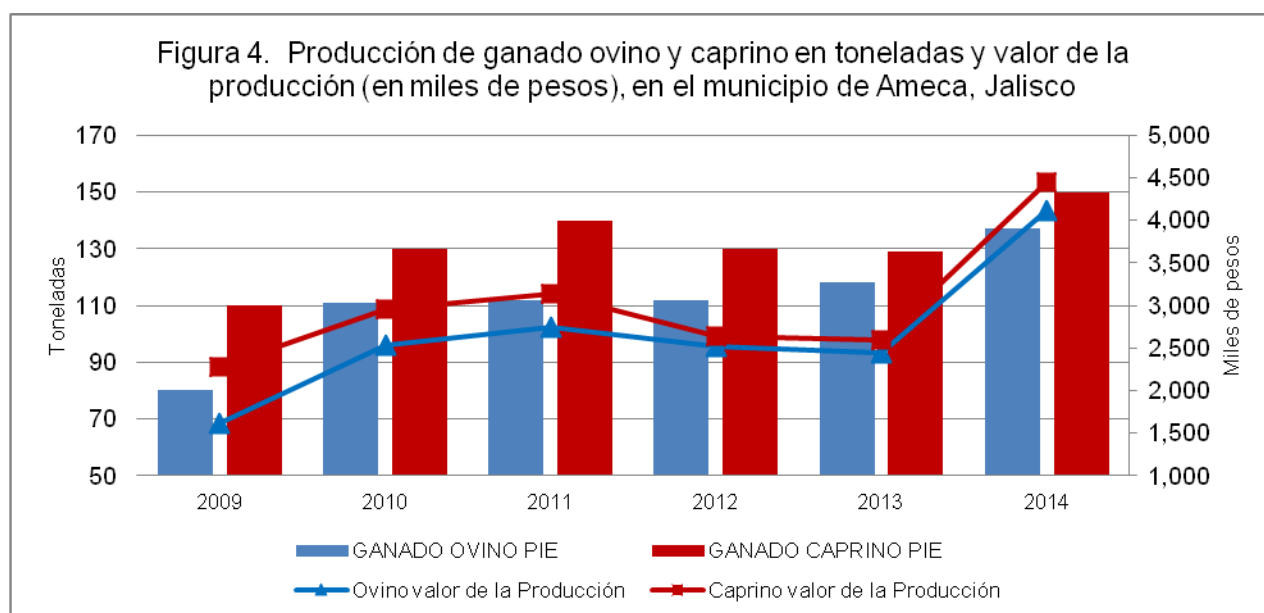
Fuente: elaboración propia a partir de SIAP, 2015. Consulta: 30 de julio de 2015.

Por otra parte, la producción ganadera es significativa en cuanto al valor generado. Se puede desglosar en: producción de carne, de leche, de huevo y de miel de abeja principalmente. En cuanto al primero se obtiene carne de bovino, porcino, pollo, ovino y caprino. Los primeros tres tienen la mayor significación tanto por el volumen de lo producido como por el ingreso económico obtenido (Figura 3).



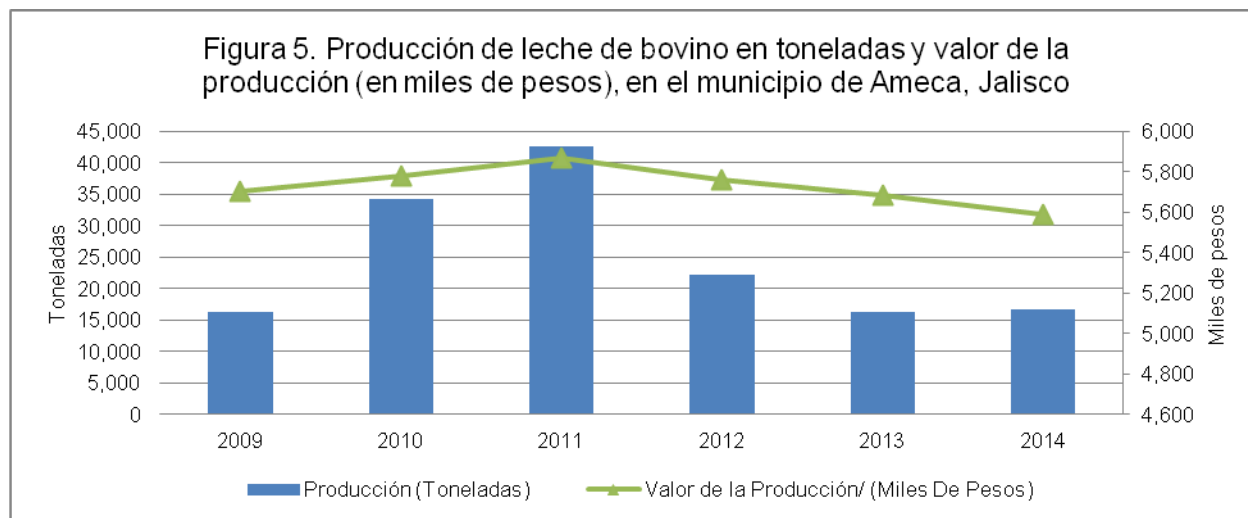
Fuente: elaboración propia a partir de SIAP, 2015. Consulta: 30 de julio de 2015.

A pesar de que comparativamente con los anteriores, la producción de ovejas y de cabras no es significativa, si representan cierto grado de ingreso económico y de ocupación entre la población del municipio (Figura 4).



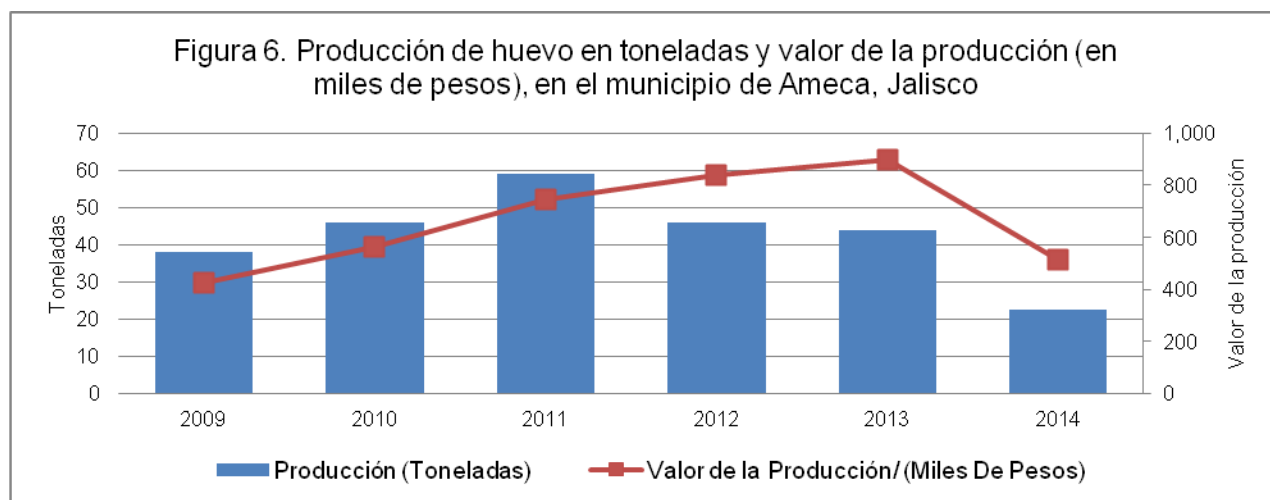
Fuente: elaboración propia a partir de SIAP, 2015. Consulta: 30 de julio de 2015.

La producción de leche se da tanto por especies de bovino como de caprino, aunque el volumen de esta última especie no es significativa con respecto a la primera. Es de apreciarse que 2011 ha sido el año con mayor producción al lograrse un volumen de 5,121 toneladas (Figura 5).



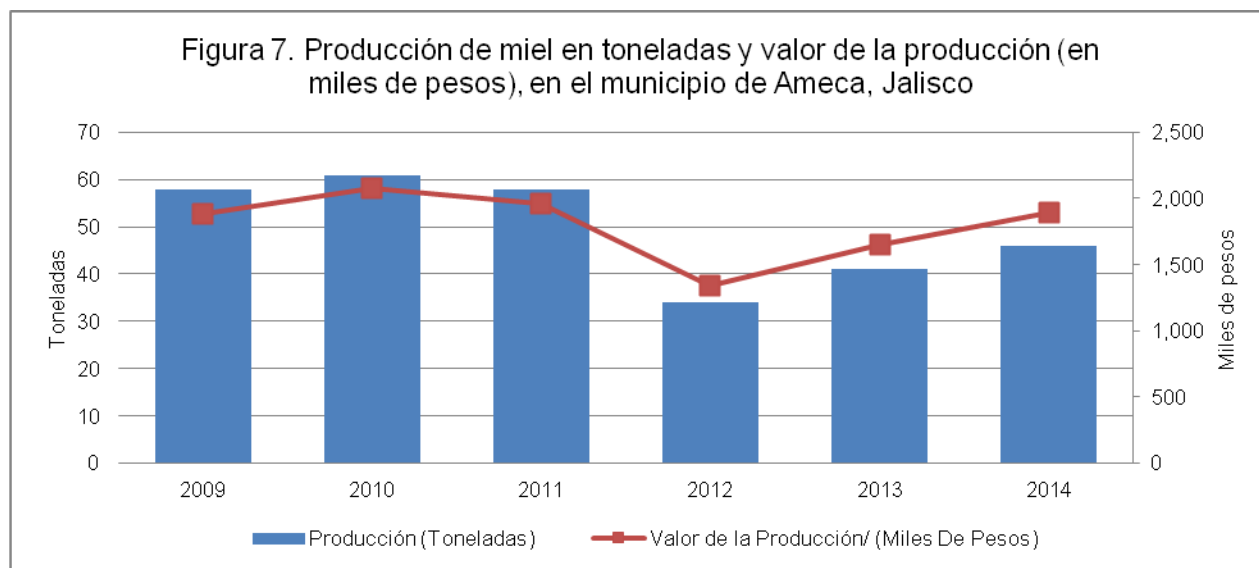
Fuente: elaboración propia a partir de SIAP, 2015. Consulta: 30 de julio de 2015.

Para el caso del huevo al igual que la producción de leche, su pico máximo fue el año 2011 para luego iniciar un descenso y terminar el año 2014 con menos de la mitad de lo producido el mencionado año (Figura 6).



Fuente: elaboración propia a partir de SIAP, 2015. Consulta: 30 de julio de 2015.

Finalmente la miel que aunque no es considerado directamente como parte de la producción ganadera, es uno de los productos que mejor representación tienen en el municipio. 2010 fue el año de mayor producción (con 58 toneladas) y a partir de esa fecha ha sufrido variaciones con tendencia a la baja para terminar 2014 con 46 toneladas (es decir 12 toneladas menos que 2010) (Figura 7).

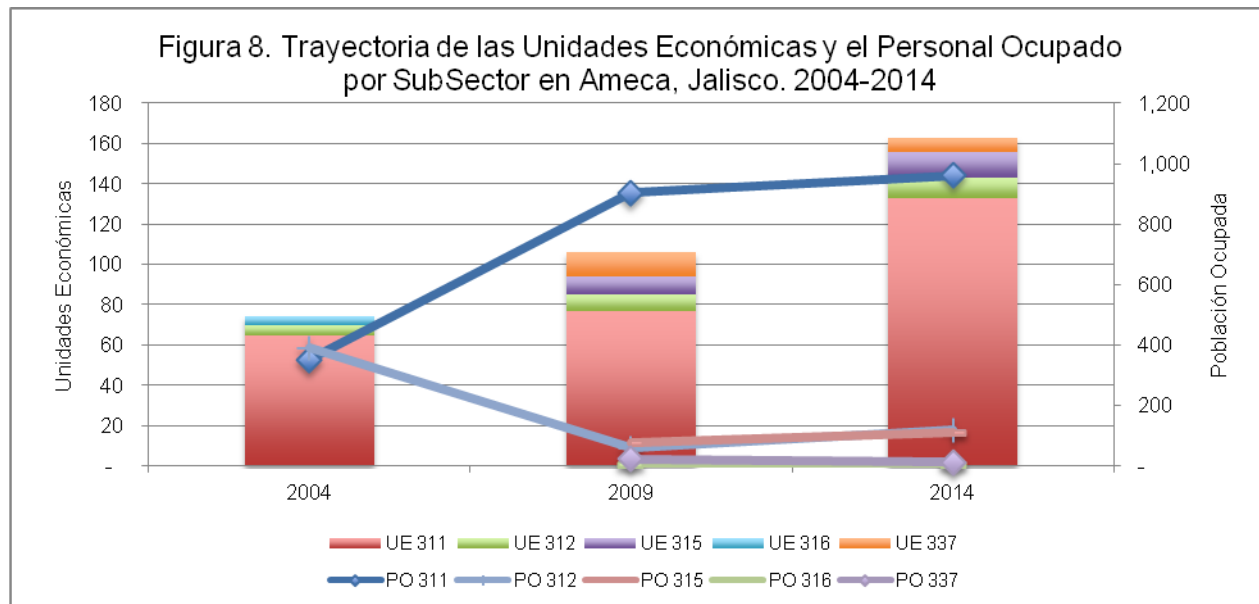


Fuente: elaboración propia a partir de SIAP, 2015. Consulta: 30 de julio de 2015.

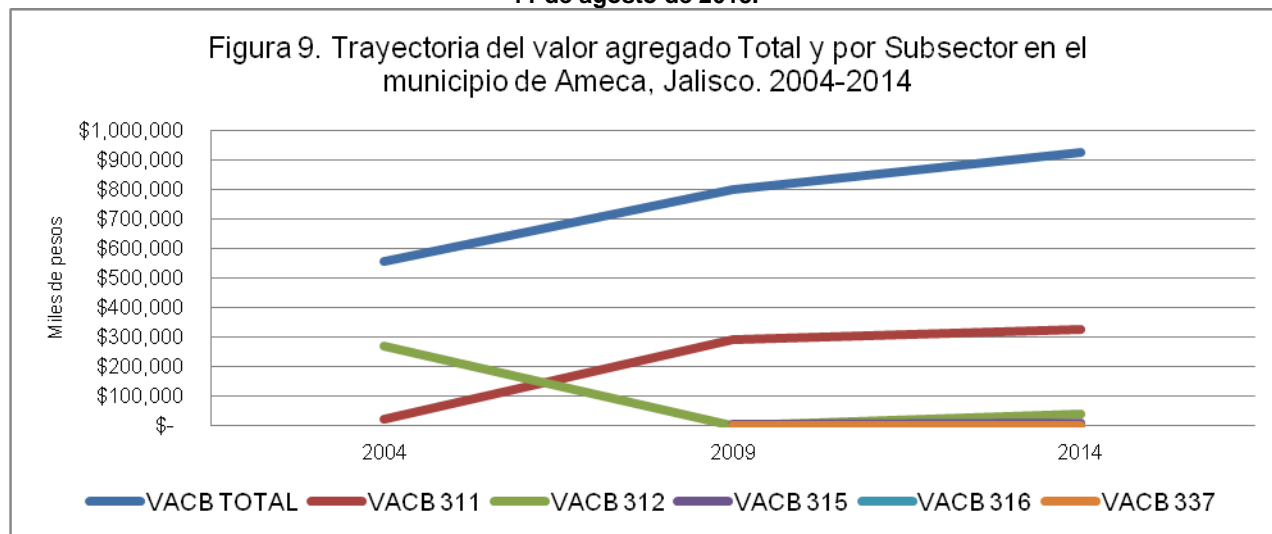
En lo que respecta al comportamiento del sector secundario, la evolución de los subsectores económicos³ de la industria alimentaria (311), las bebidas y tabaco (312), las prendas de vestir (315), el curtido y acabado de cuero (316), así como la fabricación de muebles (337), en el período 2004 a 2014 respecto al número de unidades económicas y su personal ocupado (Figura 8), permite rastrear las áreas de importancia donde pueden destacar los productos locales del municipio.

³ Entre paréntesis se presenta la clave de identificación censal según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN), utilizado por INEGI para cada uno de los subsectores y ramas de actividad económica.

Así, la industria alimentaria (311), destaca sobre el resto, especialmente cuando se considera la generación de valor agregado en los diferentes períodos censales considerados, al advertir una tendencia a la alza desde 2004 (Figura 9).



Fuente: elaboración propia a partir de SAIC, Censos Económicos, 2014, INEGI. Consulta: 11 de agosto de 2015.



Fuente: elaboración propia a partir de SAIC, Censos Económicos, 2014, INEGI. Consulta: 11 de agosto de 2015.

De manera más específica la Tabla 4 presenta la información por rama de actividad, a partir de lo cual se puede establecer que en la industria alimentaria de Ameca, la elaboración de productos de panadería y tortillas (3118), sobresale por el número de unidades económicas que

posee mientras que la elaboración de azúcares, chocolates, dulces y similares (3113), destaca por el personal ocupado que emplea y el valor agregado que genera. Asimismo, también se observa que en los últimos años algunas actividades emergen: sea la matanza, empackado y procesamiento de carne de ganado, ave y otros animales comestibles (3116), lo cual concuerda con el desarrollo de la ganadería en la entidad, analizado anteriormente en este documento.

Tabla 4. Unidades económicas, personal ocupado total y valor agregado censal bruto por rama de actividad económica en el municipio de Ameca, Jalisco. 2004-2014.

Rama de actividad económica	Unidades económicas			Personal ocupado total			Valor agregado censal bruto (miles de pesos)		
	2004	2009	2014	2004	2009	2014	2004	2009	2014
14006 AMECA	1,592	2,022	2,714	5,193	7,355	7,799	\$555,011	\$798,388	\$924,211
3111 Elaboración de alimentos para animales	*	*	*	124	144	177	\$15,328	\$26,778	\$65,126
3113 Elaboración de azúcares, chocolates, dulces y similares	*	4	6	5	440	443	\$392	\$253,335	\$232,380
3115 Elaboración de productos lácteos	9	8	19	41	43	50	\$1,388	\$1,241	\$5,207
3116 Matanza, empackado y procesamiento de carne de ganado, aves y otros animales comestibles		*	*		9	21		\$490	\$1,756
3118 Elaboración de productos de panadería y tortillas	49	54	93	170	233	245	\$6,315	\$10,210	\$19,086
3119 Otras industrias alimentarias	4	8	9	11	35	23	\$141	\$32	\$1,607
3121 Industria de las bebidas	5	8	10	391	59	119	\$270,168	\$1,551	\$39,123
3152 Confección de prendas de vestir	*	9	*	122	76	110	\$4,678	\$4,317	\$7,468
3162 Fabricación de calzado	*	*	*	5	2	2	\$199	\$107	\$37
3169 Fabricación de otros productos de cuero, piel y materiales sucedáneos	*		*	5		2	\$66		\$12
3371 Fabricación de muebles, excepto de oficina y estantería	*	*	7	7	20	12	\$241	\$619	\$797
3372 Fabricación de muebles de oficina y estantería		*			3			\$318	

Nota: *Incluye datos confidenciales, según los términos de la ley del sistema nacional de información estadística y geográfica. Fuente: elaboración propia a partir de SAIC, Censos Económicos, 2014, INEGI. Consulta: 11 de agosto de 2015.

III. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA PRODUCCIÓN LOCAL EN EL MUNICIPIO DE AMECA

Además de la información reportada en los censos económicos, es importante conocer que productos son reconocidos por la Dirección de Promoción Económica en el municipio de Ameca, y el tipo de apoyos que se otorgan para su desarrollo. Al respecto se puede establecer el siguiente listado (Tabla 5), del cual el producto que más se reconoce y mayor valor agregado genera para el Municipio, es el Pan Picón.

Tabla 5. Productos locales (manufactura) reconocidos por la Dirección de Promoción Económica del Ayuntamiento de Ameca, Jalisco (2012-2015)

Tipo de Producto	
• Alimentos	Picones (pan), panelas, miel, dulces.
• Fabricación de prendas de vestir	Bordado de listón, bordado español, bordados en ganchillo, crochet, bordados de listón a mano, bordados de punto de cruz, bordado en tela
• Muebles de Madera y Cuero	
• Talabartería	Huaraches, sillas, sillas para montar, respaldo para automóviles, cinturones
• Artesanías	Trabajos con hoja de maíz, productos y joyería con ópalo y obsidiana, trabajos de repujado, piñatas, objetos de cerámica, sombreros, barricas para envasar tequila

Fuente: elaboración propia a partir de la información directa proporcionada en la Dirección de Promoción Económica del Ayuntamiento de Ameca, Jalisco, entrevista, 21 de julio de 2015.

Se reconoce que la mayoría de los productores son microempresarios y entre los principales problemas que se presentan se encuentran los siguientes (Tabla 6):

Tabla 6. Debilidades empresariales y principales problemas para el desarrollo de los productos locales en el municipio de Ameca, Jalisco

Debilidades de los empresarios locales	Problemas detectados para el desarrollo de los productos locales
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de recursos financieros para el desarrollo de los productos. • Apatía para la asistencia a eventos de comercialización. • Baja y nula participación en cursos de capacitación. • Alta informalidad (registro fiscal) de los productores locales. • Poco acceso a apoyos gubernamentales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyos insuficientes por parte del Gobierno del Estado para el desarrollo de los productos locales. • Falta de recursos municipales para el fomento de la producción local. • Poca infraestructura y espacios para la comercialización de la producción local.

Fuente: Fuente: elaboración propia a partir de la información directa proporcionada en la Dirección de Promoción Económica del Ayuntamiento de Ameca, Jalisco, entrevista, 21 de julio de 2015.

En el mismo sentido de identificar la producción local pero ahora a partir de la importancia económica en el municipio de Ameca de las ramas 3113 Elaboración de azúcares, chocolates, dulces y similares, y la 3118 Elaboración de productos de panadería y tortillas, se localizaron a la fecha mediante la información del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE), las siguientes empresas (Tabla 7):

Tabla 7. Identificación de empresas vinculadas con los productos locales en Ameca, Jalisco

3113 Elaboración de azúcares, chocolates, dulces y similares		
31131 Elaboración de azúcares	31134 Elaboración de dulces, chicles y productos de confitería que no sean de chocolate	31135 Elaboración de chocolate y productos de chocolate
<ul style="list-style-type: none"> - Ingenio San Francisco Ameca, S. A. de C. V 	<ul style="list-style-type: none"> - Dulces caseros - Dulces Rodri - Elaboración de dulce curtido sin nombre - Venta de camote enmielado 	<ul style="list-style-type: none"> - Chocolate pionero casero
3118 Elaboración de productos de panadería y tortillas		
31181 Elaboración de pan y otros productos de panadería	31182 Elaboración de galletas y pastas para sopa	31183 Elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal
<ul style="list-style-type: none"> - Panadería La Providencia - Panadería La Reyna - Panadería La Victoria - Panadería Lupita - Panadería Mireles (2) - Panadería San Carlos - Panadería Moreno - Panadería San Francisco - Panadería Sin Nombre (3) - Panadería y pizzería Betos - Pastelería Jaqueline - Elaboración de birote sin nombre - Elaboración de birote y pan dulce sin nombre - Elaboración de bolillo sin nombre - Elaboración de pan sin nombre - Elaboración y venta de birote sin nombre - Panadería Carlillos - Panadería Del Puente - Panadería Doña Nena - Panadería La 16 - Panadería La Norteña - Panadería La Nueva Reyna 	<p>Sin registros</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal - Molino de nixtamal sin nombre - Molino y tortillería San José - Tienda de abarrotes sin nombre - Tortillas a mano sin nombre - Tortillas El Santuario - Tortillas hechas a mano - Tortillas María Cruz - Tortillería 20 de noviembre - Tortillas hechas a mano, frijoles caseros y salsas sin nombre - Tortillas hechas a mano sin nombre (10) - Tortillería del Sagrado Corazón - Tortillería El Campero - Tortillería El Cerro del Aguilar - Tortillería El Puente - Tortillería Fausto - Tortillería Flores (2) - Tortillería Flores tortillas hechas a mano - Tortillería Fonseca - Tortillería Gómez - Tortillería La Calzada - Tortillería La Esperanza - Tortillería La Guadalupana - Tortillería La Güera

<ul style="list-style-type: none"> - Pastelería La Guadalupana - Pastelería La Sorpresa - Pasteles Guille - Pastes Ameca - Pastelería y repostería fina La Sorpresa - Preparación de tortillas de harina sin nombre - Producción de birote sin nombre - Producción de pan dulce sin nombre - Tortillería El Granero - Producción y venta de picones sin nombre - Venta de birote sin nombre - Venta de pan sin nombre - Venta de pasteles Mary 		<ul style="list-style-type: none"> - Tortillería La Higiénica - Tortillería La Guadalupana II, tortillas hechas a mano - Tortillería las 4 esquinas - Tortillería Las 4 Marías - Tortillería López - Tortillería Rico - Tortillería Rosas (5) - Tortillería Santa Cecilia - Tortillería Sin nombre (13) - Tortillería Unión - Tortillería Uribe (2) - Tortillería y molino El Vacilón - Venta de comida sin nombre - Venta de pollo sin nombre - Venta de tortillas a mano sin nombre - Venta de tortillas hechas a mano, raspadas y sopes sin nombre - Venta de tortillas hechas a mano sin nombre
---	--	--

Fuente: elaboración propia a partir de DENU, INEGI, 2015.

Con excepción del Ingenio San Francisco, todas las empresas enlistadas son micro y pequeñas empresas, lo que en la mayoría de los casos conlleva negocios de tipo familiar, donde la tradición productiva es la base del conocimiento productivo.

Como ejemplo de lo anterior se presenta el caso de Dulces Rodri⁴, conocido por la manufactura de Productos Don Chuy, la cual desde inicios de la década del 2000 realiza la producción de dulces típicos, fabricados de manera artesanal. La pequeña empresa, en la que laboran además de los miembros de la familia Pacheco, 10 personas de manera permanente, la mayoría mujeres (60%), nació por iniciativa del Sr. Jesús Pacheco, “Don Chuy”, para tratar de aprovechar la fruta de guayaba de la huerta familiar. Entre su producción actual incluyen rollo y dulces de guayaba, garapiñados de nuez, cacahuete, de almendra, cajeta de leche, y pellizco de tamarindo en varias presentaciones.

⁴ Información directa a partir de la entrevista con Jose Martín Pacheco, 21 de julio de 2015.

En la producción de dulces destaca el origen de la fruta utilizada, pues tanto la guayaba como el tamarindo, ya no provienen ni del municipio ni del Estado, sino de Calvillo, Zacatecas, Michoacán y Tecomán, Colima. Por otra parte, La comercialización del producto se hace en Guadalajara, a través del mercado de Abastos y en Tijuana. La venta directa es poca, aunque la empresa reporta tener dos puntos de venta, tanto en Ameca, como en el municipio de Tala, con lo que abastecen el mercado local.

Esta empresa productora, se caracteriza también por diferenciar su producción, al estar incorporando nuevas variedades en los dulces que oferta, como los “trocitos de guayabate”, así como por tener una marca registrada “Dulces Rodri” (Figura 10).

Figura 10. Productos de Dulces Rodri



Autor: Katia M. Lozano Uvario, 2015.

El tradicional pan “picón” es otro de los productos emblemáticos de Ameca: Panadería La Victoria, reporta hacerlo desde 1945⁵ (Figura 11).

⁵ Información directa con empleados de Panadería La Victoria, 21 de julio de 2015.

Figura 11. Picones de Ameca.



Autor: Panadería La Victoria y Pastelería La Sorpresa.

No obstante se trata de un producto más genérico, en virtud de que son varias las panaderías del municipio las que ofrecen el producto y no hay una marca que respalde su unicidad o diferenciación, salvo la incorporación de pasas y nuez, para diferenciarlo de la producción de otros lugares del estado de Jalisco. Sin embargo, es de rescatarse en el proceso de su elaboración el conocimiento tácito implícito presente, que al igual que en el caso de otros productos típicos como los vinos, “denota la transferencia de saberes de generación en generación de forma oral y práctica, a través de la repetición de las técnicas productivas” (Velarde, 2012), que permiten su permanencia.

IV. CONCLUSIONES

El municipio de Ameca cuenta con importantes recursos naturales, humanos y productivos para su desarrollo, sin embargo los mismos no se están reflejando en un impulso suficiente para destacar con productos locales que generen un mayor empleo, ingreso a la población y por ende un desarrollo local.

Ameca, es un importante espacio para la producción de alimentos, lo cual le puede generar una fuerte presión dado que los avances en la “modernización” del campo han pasado de un uso tradicional y poco agresivo con el entorno, a otro altamente tecnificado con externalidades negativas para las zonas rurales. Sin embargo no se debe perder de vista que el propósito fundamental de la agricultura debe ser incrementar la producción de alimento para solventar las necesidades básicas humanas, manteniendo un balance entre lo social, lo ecológico y lo económico (Wang, Liu y Wu, 2009).

Por lo anterior, con respecto a la producción agrícola de Ameca se aprecia la incorporación en el paisaje rural de algunos cultivos desconocidos para la zona hasta hace algunos años. Tal es el caso de especies como el arroz palay, el jitomate saladette, el melón, la sandía y la chía, mismos que son requeridos principalmente por el mercado externo, con los cuales se obtiene mayor beneficio económico, lo que los hace más redituables que cultivar productos para la canasta básica, como ha sido reportado por García (2003).

Por su extensión, el cultivo que sobresale es el pastizal que pasó de cultivarse en 2009 en solo 192 hectáreas para culminar 2014 con más de 3,500 hectáreas. Esto puede explicarse en parte porque este cultivo puede ser parte de del alimento utilizado en la producción principalmente de ganado bovino (aunque en menor escala, pero con incrementos estables, se encuentra la producción de ovino y caprino), que se realiza en el municipio.

De los productos agropecuarios que pueden ser empleados como parte de la cadena productiva en la manufactura de elementos de identificación local se encuentra la leche, el huevo y la miel. Llama la atención que estos tres elementos han sufrido disminución en su volumen en los últimos cuatro años. Sin embargo, hace falta realizar una investigación más profunda para

determinar las razones de los cambios presentados en la producción agropecuaria y la repercusión de esto en la dinámica económica y productiva.

En lo correspondiente a la manufactura de productos locales, la mayoría de las micro y pequeñas empresas que destacan más allá de los límites municipales, han emprendido iniciativas individuales que los han posicionado en otros mercados, más que haber sido beneficiarios de las políticas de fomento económico o de organizarse en colectividad.

Sin embargo, el municipio de Ameca cuenta con productos típicos de calidad, que recuperan la tradición, el saber-hacer y los conocimientos tácitos presentes en la entidad, que pueden y requieren impulsarse para ampliar su alcance y el umbral de consumidores potenciales, con lo que se favorecería el reconocimiento de los consumidores locales y externos.

Para ello, la gran oportunidad del municipio es el apoyo que pueda tener de la Región Valles a la que pertenece y la que ha sido fuertemente impulsada dada la promoción de su zona tequilera, a la cultura Teuchitlán y la zona arqueológica de Guachimontones cercana al municipio y por el desarrollo de la infraestructura de las Vías Verdes que atraviesan una parte del territorio de Ameca. Así el desarrollo de los productos locales puede recibir un importante apoyo en la medida en que se resuelva la problemática de los productores, la cual como se plasmó está referida a los canales de comercialización, al financiamiento y la capacitación.

BIBLIOGRAFÍA

Acampora, T. y Fonte, M., 2007, 'Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local', *Revista Opera*, núm. 7, mayo, Bogotá, Colombia: Universidad Externado de Colombia, pp. 191-212.

Aguilar Criado, E.; Sacco Dos Anjos, F.; Velleda Caldas, N., 2011, 'Productos locales, calidad y diversificación: nuevas estrategias de desarrollo en el mundo rural de España y Brasil', *Estudios Sociológicos*, vol. XXIX, núm. 85, enero-abril, Distrito Federal, México: El Colegio de México, A.C. pp. 189-214.

Boucher, F., 2012, 'De la AIR a los SIAL: reflexiones, retos y desafíos en América Latina', *Agroalimentaria.*, vol. 18, no. 34, enero-junio, Venezuela: Universidad de los Andes, pp. 79-90.

Corcuera Álvarez De Linera, J. M., 2006, 'Valoración de la producción local' en García Rodríguez, J.-L. y J. A. Rodríguez Martín (eds.). *Teoría y práctica del desarrollo local en Canarias. Manual para agentes de desarrollo local y rural*, Federación Canaria de Desarrollo Rural. Disponible en: http://www.redcanariarural.org/pdf/25_corcuera_alvarez.pdf, recuperado el 15 de julio de 2014.

García, P. F., 2003, 'La agricultura latinoamericana en la era de la globalización y de las políticas neoliberales: Un primer balance', *Revista de Geografía*, núm. 2, España: Universidad de Barcelona, pp. 9-36.

Gerritsen P. y J. Morales Hernández (editores), 2007, *Respuestas locales frente a la globalización económica Productos regionales de la Cosa Sur de Jalisco, México*, México: Universidad de Guadalajara, ITESO, RASA.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía, INEGI, 2010, Censo de Población y Vivienda 2010, disponible en <http://www.inegi.org.mx/>

Mauleón, J.R. y M., G. Rivera, 2010, 'Consumo alimentario sostenible para la agricultura del Siglo XXI', *Revista de Ecología Política*, no. 30, España, pp. 53-61.

Méndez Guardado, P., 2015, *Desarrollo agrícola y sustentabilidad rural en los municipios de la Región Centro del estado de Jalisco, México, en el periodo 1970-2010: problemas y perspectivas*. Tesis doctoral. Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara.

Posada, M., E I. Velarde, 2000, 'Estrategias de desarrollo local a partir de productos alimentarios típicos: el caso del vino de la costa en Buenos Aires, Argentina', *Problemas del Desarrollo. Revista Latinoamericana de Economía*, vol., 31, núm. 121, abril-junio. Distrito Federal, México: Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 63-85.

Rodríguez Bautista, J. J, A. Uribe Villavicencio y F. E. Reyes Sánchez, 2011, 'Competitividad Rural: el caso de la región de los Valles, frente a una integración regional', *Revista Fuente*, año 3, no. 9, octubre-diciembre, pp. 98-114, recuperado el 19 de mayo de 2014, de <http://fuente.uan.edu.mx/publicaciones/03-09/7.pdf>

Valcárcel Resalt, G., 1999, 'Valorización de Recursos Locales', *REVESCO, Revista Estudios Comparativos*, núm. 68, recuperado el 15 de julio de 2014, de <http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/1147547.pdf>

Vázquez Barquero, A., 2002, 'El desarrollo endógeno, respuesta de las comunidades locales a los desafíos de la globalización', En Dabat, A., y J. Basave, *Globalización y alternativas incluyentes para el siglo XXI*, D. F., México: IIE, UNAM, UAM-A, Miguel Ángel Porrúa. Pp. 135-159.

Wang, X., W. Liu y W. Wu, 2009, 'An holistic approach to the development of sustainable agriculture: Application of the ecosystem health model', *International Journal of Sustainable Development & World Ecology*, Volume 16:5, pp. 339-345.

Velarde, I., 2012, 'La construcción social de productos agroalimentarios típicos en procesos de desarrollo territorial local: disputas entre saberes teóricos y saberes prácticos', *Mundo Agrario*, vol. 12, núm. 24, La Plata, Argentina: Universidad Nacional de La Plata.