

Propuesta para determinar las competencias de las mujeres en la producción de mezcal artesanal en Oaxaca

Juana Yolanda López Cruz¹

María del Rosario Castro Nava ²

Laura A. Fonseca Monterrubio³

Resumen

El rol que juegan las mujeres en la industria mezcalera se ve limitado más por usos y costumbres que por las capacidades y conocimientos que tienen del proceso, pues nacen, crecen y se desarrollan en este ambiente. Su participación solo se valora, cuando los hombres de su familia han fallecido y no hay quién se quede al frente del palenque. El aprendizaje se lleva a través de varias generaciones, de padres a hijos constituyendo un conocimiento tácito, que se halla incorporado en la pericia y la experiencia de individuos o grupos; conocimiento explícito o basado en procedimientos de la organización, y conocimiento cultural. Por ello el objetivo de esta investigación fue caracterizar en una primera etapa, las fases del proceso productivo para identificar dónde la participación de la mujer es prioritaria y determinar cuáles son los roles de participación que tienen en las mismas para proponer un método para determinar las competencias básicas profesionales que ellas requieren y para que su desempeño sea valorado y se permita una mayor participación en la totalidad del proceso productivo del mezcal artesanal.

La metodología fue de tipo cualitativa, con unidad de análisis tres palenques, dos ubicados en la localidad de Santa Catarina Minas y uno en Huajuapán de León. Como resultados se describe la participación de la mujer a lo largo de todo el proceso, considerándolas poseedoras del conocimiento y capaces de tener y desarrollar todas las competencias requeridas en él. La participación es valorada de forma directa, exclusivamente en el envasado y etiquetado del producto, y en ocasiones en la venta del producto final. Pocas veces se reconoce el apoyo otorgado al maestro mezcalero en la evaluación del proceso de fermentación, o en el proceso del horneado y en la fase de cultivo del maguey. Sin embargo, hay que considerar que dado el conocimiento tácito que tienen las mujeres mezcaleras, estas son capaces de participar en todo el proceso completo.

Concluyendo que las competencias que se visualizan en el proceso productivo del mezcal artesanal no son propias de un género en específico, por lo que, al definir las, ambos géneros podrán participar en forma igualitaria para que sean Maestros y Maestras Mezcaleros. Por aspectos culturales, se ve limitada su participación por lo que es importante iniciar con el cambio de cultura en términos de disciplinas administrativas y buscar estrategias para que el desempeño de las mujeres en el proceso productivo del mezcal artesanal sea mayormente valorado, para ello se presenta una propuesta metodológica de

¹ Doctora en Desarrollo Regional y Tecnológico, Instituto Politécnico Nacional CIIDIR Unidad Oaxaca, Miembro del Sistema Nacional de investigadores, jylopez@ipn.mx

² Maestra en Ciencias en Metodología de la Ciencia. Instituto Politécnico Nacional-UPIICSA, mcastron@ipn.mx

³ Maestra en Administración de Recursos Humanos. Instituto Politécnico Nacional-UPIICSA. lafonsecam@ipn.mx

cómo determinar las competencias en los diferentes roles del proceso de producción del mezcal artesanal. Donde el aprendizaje es un elemento estratégico para el desarrollo de las capacidades y libertades de los diferentes actores sociales y que sirvan para coadyuvar en el desarrollo e inclusión social de las mujeres mezcaleras y en la reconfiguración territorial en este contexto de grandes cambios y desafíos a nivel mundial.

Conceptos clave: Participación de la mujer, competencias básicas profesionales, mezcal artesanal.

Introducción

En la actualidad las presiones económicas han llevado a las mujeres a incursionar en actividades que anteriormente eran desarrolladas exclusivamente por hombres, de tal manera que las mujeres están ocupando espacios públicos de nuevas maneras y creados espacios de oportunidades de género en medio de los roles persistentes de los hombres.

La actividad de la producción de mezcal en Oaxaca, es considerada de importancia ya que cuenta con el mayor número de empresas y fábricas relacionadas con la industrial del mezcal y un alto volumen de producción en comparación con otros ocho estados productores. En este sector, las actividades de producción son desarrolladas principalmente por hombres, dejando las actividades de comercialización a las mujeres.

Por lo anteriormente expuesto, se parte de un conocimiento que se expresa por las experiencias obtenidas a través de diversos medios, tales como artículos de investigación, vídeos, una visualización física de todo el proceso en tres palenques de Oaxaca, finalmente se presenta una propuesta metodológica de cómo determinar las competencias en los diferentes roles del proceso de producción del mezcal artesanal.

La base del proceso de producción es la misma con pequeñas diferencias entre las regiones. Las variaciones se encuentran; en la forma de manejar el agave, en el proceso de fermentación, la técnica de destilación, el recipiente donde reposa, la maquinaria e infraestructura, la escala de producción y el grado de tecnificación (fuerza humana, animal o electricidad); variantes que definen las características organolépticas de cada mezcal. Existe una relación directa e histórica entre la producción y el uso de los destilados de agave. El proceso histórico, hace referencia a la producción; también a las costumbres y al conocimiento ancestral que enmarcan su uso a lo largo del tiempo. “La estructura de la producción cambia bajo un tipo de relaciones sociales determinadas históricamente” (Placencia de la Torre, 2018).

La importancia de la industrial del mezcal en Oaxaca radica en la generación de empleos, estos se localizan, especialmente en zonas marginadas, lo cual permite la generación de ingresos económicos a pequeños productores. Sin embargo, aun cuando las estadísticas demuestran que dicho sector es una oportunidad para los productores, un gran número de ellos continúa trabajando de manera precaria en Oaxaca, dado que, utilizan tecnologías rudimentarias (Espinosa, 2017). Existen 422 productores de mezcal en Oaxaca registrados ante el Consejo Regulador del Mezcal (CRM). Sin embargo, de acuerdo con el INEGI, hay 329 organizaciones dedicadas a la actividad de elaboración de bebidas destiladas de agave en dicho estado. La diferencia de 93 productores radica en los criterios que se

utilizan para los registros, pues en el CRM se registra el productor y en el INEGI las empresas u organizaciones, lo cual implica que en algunas organizaciones se encuentran participando más de un productor. Las empresas que se dedican a la producción de mezcal en Oaxaca entran en las categorías de micro y pequeñas empresas⁴; 317 son de tamaño micro y 12 pequeñas. A este tipo de empresas, en Oaxaca se les conoce como fábricas de mezcal o palenques.

En cuanto a los procesos de producción a través de la destilación, se tienen identificados diversos tipos de producción de destilación del mezcal (artesanal, tradicional, moderna). Y es la producción artesanal la que predomina entre los habitantes del estado de Oaxaca. De ahí que sea frecuente encontrar entre estos mezcales diferentes calidades en las materias primas, situación que influye directamente en la sensación de aromas y sabor del mezcal.

El rol que juegan las mujeres en la industria mezcalera se ve limitado más por usos y costumbres que por las capacidades y conocimientos que ellas tienen del proceso, ya que, la mayoría de estas mujeres nacen, crecen y se desarrollan en este ambiente con sus padres y sus abuelos. Su participación más activa se debe, principalmente, a que los hombres de su familia han fallecido y no hay quién se quede al frente del palenque

La mujer siempre ha estado presente en producción de mezcal, y a decir de Mariana Castillo en la revista Animal Político, la producción de esta bebida, que es un gusto histórico y legado ancestral, se pueden ver las relaciones de trabajo en las comunidades de los pueblos de México en las cuales toda la familia participa pues existe una valoración de la labor colaborativa. De acuerdo con el punto de vista de la Doctora Catherine Good, la colaboración juega un importante papel entre amigos, parientes y compadres durante las actividades agrícolas y eventos sociales, religiosos y rituales. Así, existe un engranaje social que dignifica la colectividad del mezcal.

Por ello el objetivo de esta investigación fue caracterizar en una primera etapa, las fases del proceso productivo para identificar dónde la participación de la mujer es prioritaria y determinar cuáles son los roles de participación que tienen en las mismas para proponer un método para identificar las competencias básicas profesionales que se requieren y proponer un método para determinar las competencias básicas profesionales que ellas requieren y para que su desempeño sea valorado y se permita una mayor participación en la totalidad del proceso productivo del mezcal artesanal. Donde el aprendizaje es un elemento estratégico para el desarrollo de dichas capacidades y libertades y que sirvan para coadyuvar en el desarrollo e inclusión social de las mujeres y en la reconfiguración territorial en este contexto de grandes cambios y desafíos.

Se parte de un conocimiento que se expresa por las experiencias obtenidas a través de diversos medios, tales como artículos de investigación, vídeos, una visualización física de todo el proceso en tres palenques de Oaxaca, finalmente se presenta una propuesta metodológica de cómo determinar las competencias en los diferentes roles del proceso de producción del mezcal artesanal.

Contexto de la producción del mezcal en Oaxaca

En México desde los tiempos prehispánicos sus pobladores han hecho uso de unas plantas conocidas como agave o magueyes. Estas plantas tienen diversos usos, que van desde alimento, forraje, remedio medicinal, así como en la producción de bebidas fermentadas (pulque) o destiladas (tequila, y diversos tipos de mezcal), además de estos usos, se utilizan como fibra que sirve de materia prima en la industria de la construcción, también se utilizan como elementos ornamentales y en la agricultura como terrazas y cercas vivas (Placencia de la Torre, 2018). En este proyecto se desarrolla el uso que se le da como la bebida alcohólica destilada llamada mezcal.

El mezcal integra la mezcla de la tradición prehispánica a partir del uso de agaves o magueyes, y la técnica de destilación que llega a este país con los españoles en la colonización. El nombre de la bebida -Mezcal- tiene sus raíces en la lengua náhuatl; y los vocablos que la integran, están directamente relacionados con su materia prima, maguey (Metl) y el proceso para su obtención que es la cocción del tallo de la planta conocido como piña, corazón o cabeza (ixcalli) (Espinosa, 2017).

Estos magueyes o agaves se producen en casi todo el continente americano. En este territorio se encuentran el 75% del total de las especies del mundo. Sin embargo, México es el país de su origen, por ello, cuenta con una gran diversidad de este, y es en su territorio donde se encuentra el 55% del total de las especies. Existen 210 especies de las cuales se desarrollan 159, y de estas 119 son endémicas¹.

Los agaves son plantas “siempreverdes perennes, xerófitas² y en forma de roseta. Los cuales requieren para su crecimiento, florecimiento y maduración de periodos entre los 4 y 25 años, su reproducción puede ser sexual o asexual. La característica endémica de los agaves tiene que ver con a) su aspecto físico: forma, color y estructura y; b) su relación con otros integrantes de su especie y la evolución de los mismos. En México el fenómeno endémico del agave se deriva del manejo que las personas han hecho de los agaves, así como al conocimiento agrícola ancestral que sus productores tienen de las plantas. Dada la heterogeneidad de estas plantas, su peso en la producción regional, nacional e internacional es grande (Placencia de la Torre, 2018).

Desde la perspectiva de las bebidas con el nombre del mezcal, este integra a un grupo amplio y diverso de bebidas, las cuales tienen como base de producción o materia prima al agave y que también se obtienen a través de cualquier tipo de destilado. Esta diversidad se debe a : a) la existencia de diferentes tipos de agave en varias regiones de México y, b) el proceso de producción que se ve influido por una pluralidad de prácticas culturales que implica entre otras cosas el posible uso de una sola especie de agave para su producción o de una mezcla de varias de ellas, así como que se le adicionen en su elaboración otros ingredientes secundarios.

Existe una norma NOM (NOM-070-SCFI-1994) que determina que el mezcal para ser reconocido como tal, debe producirse utilizando sólo algunas de las especies de agave existentes, dando como preferida la producción con el 100% de la especie *Tequilana*, aunque también permite el uso de otras especies como son: *Agave angustifolia* Haw (MAGUEY ESPADÍN); *Agave Esperrima jacobi*, *Amarilidáceas* (maguey de cerro, bruto o cenizo); *Agave Weberi cela*, *Amarilidáceas* (maguey mezcal); *Agave Patatorum zucc*, *Amarilidáceas* (maguey

de mezcal); *Agave Salmiana Otto Ex Salm SSP Crassispina (Trel) Gentry* (maguey verde o mezcalero); y otras especies (Espinosa, 2017). La cosecha del agave dura en promedio 8 años; durante esta etapa, las plantas son cortadas de su base y la mayor parte de sus hojas son retiradas. Se obtienen así las piñas de agave, las cuales son cocidas en hornos.

La base del proceso de producción es la misma con pequeñas diferencias entre las regiones. Las variaciones se encuentran; en la forma de manejar el agave, en el proceso de fermentación, la técnica de destilación, el recipiente donde reposa, la maquinaria e infraestructura, la escala de producción y el grado de tecnificación (fuerza humana, animal o electricidad); variantes que definen las características organolépticas de cada mezcal. Existe una relación directa e histórica entre la producción y el uso de los destilados de agave. El proceso histórico, hace referencia a la producción; también a las costumbres y al conocimiento ancestral que enmarcan su uso a lo largo del tiempo. “La estructura de la producción cambia bajo un tipo de relaciones sociales determinadas históricamente” (Placencia de la Torre, 2018).

Oaxaca es uno de los estados que cuenta con la Denominación de Origen Mezcal (DOM), en este estado se encuentran 570 municipios que cuentan con esta denominación, de un total de 963 en el país. Este estado por sus propias características agroclimáticas favorece la producción de agave y mezcal, es el estado con mayor producción de litros de mezcal. Alcanza un total del 93.7% de la producción total del país y año con año la producción mezcalera ha ido en aumento (Espinosa, 2017).

La importancia de la industria del mezcal en Oaxaca radica en la generación de empleos, estos se localizan, especialmente en zonas marginadas, lo cual permite la generación de ingresos económicos a pequeños productores. Sin embargo, aun cuando las estadísticas demuestran que dicho sector es una oportunidad para los productores, un gran número de ellos continúa trabajando de manera precaria en Oaxaca, dado que, utilizan tecnologías rudimentarias (Espinosa, 2017). Existen 422 productores de mezcal en Oaxaca registrados ante el Consejo Regulador del Mezcal (CRM). Sin embargo, de acuerdo con el INEGI, hay 329 organizaciones dedicadas a la actividad de elaboración de bebidas destiladas de agave en dicho estado. La diferencia de 93 productores radica en los criterios que se utilizan para los registros, pues en el CRM se registra el productor y en el INEGI las empresas u organizaciones, lo cual implica que en algunas organizaciones se encuentran participando más de un productor. Las empresas que se dedican a la producción de mezcal en Oaxaca entran en las categorías de micro y pequeñas empresas⁴; 317 son de tamaño micro y 12 pequeñas. A este tipo de empresas, en Oaxaca se les conoce como fábricas de mezcal o palenques.

Estas empresas se enfrentan a diversas problemáticas, como son las siguientes: El mezcal al igual que muchos sistemas de producción en Oaxaca, enfrenta dificultades. En el caso específico de la producción de mezcal, se debe entre otras cosas, a que la mayoría de los productores no están certificados por la norma NOM-070-SCFI-1994. Por tal motivo, el producto que ellos elaboran no puede comercializarse como mezcal. Aun cuando entre los productores se reconoce que un buen mezcal no requiere necesariamente de una norma certificadora, sino de la aprobación del maestro mezcalero, la falta de la certificación oficial influye en el posicionamiento de este producto en el mercado (Espinosa, 2017).

Además de eso, la mayoría de los procesos de producción actuales han ocasionado degradación social, cultural y ambiental, con la paulatina exclusión y marginación de quienes han heredado la tradición de su producción y de sus prácticas agrícolas, aun cuando estos contribuyen a la sustentabilidad ambiental y productiva, para dar cabida a una producción industrial, al comercio internacional que fomenta el consumo de las masas, utilizando procesos tecnológicos, incluido el de los monocultivos, que dejan fuera la conservación de los recursos naturales, pues dicen buscar el incremento en la producción agrícola y combatir entre otros el problema de la pobreza de la población. Sin embargo, este tipo de producción genera una degradación genética, así como la erosión del suelo. Esta visión industrializada profundiza esta degradación, debido a que supone un uso más fácil del manejo del cultivo, haciendo desaparecer las plantas silvestres, reduce la mano de obra y aumenta la tecnificación, en aras de conseguir mayor rendimiento y extracción de plusvalor, a corto plazo (Placencia de la Torre, 2018).

La mercantilización de los agaves y sus destilados son procesos distintos, por tratarse de “productos” de origen natural y humano, respectivamente. Por lo tanto, la sobreexplotación de los agaves genera la degradación de sus propias condiciones de producción ecológica, económica y socialmente, de ahí que esta forma de producción del agave lo expone a mayores susceptibilidades hacia las plagas y enfermedades, así como también se ven afectadas las condiciones biofísicas necesarias para su crecimiento, lo cual genera que se continúe con la espiral de degradación de las plantas.

En cuanto a los procesos de producción a través de la destilación, se tienen identificados diversos tipos de producción de destilación del mezcal (artesanal, tradicional, moderna). Y es la producción artesanal la que predomina entre los habitantes del estado de Oaxaca. De ahí que sea frecuente encontrar entre estos mezcales diferentes calidades en las materias primas, situación que influye directamente en la sensación de aromas y sabor del mezcal.

En aras de homogeneizar esta situación, en la “Región del Mezcal” estableció la estrategia productiva del agave mezcalero, la cual buscaba complementar los principales ingresos originados por el cultivo de productos básico y por la venta de fuerza laboral en el ámbito local. Dicha estrategia propició la apertura masiva de mezcalerías mediante pequeños productores, no obstante, la iniciativa se vio afectada cuando se fijaron impuestos a la elaboración del mezcal.

Situación en la que no fue considerado el conocimiento tradicional de los productores, sino solamente los criterios de la industrialización, en los que quedaron fuera los pequeños productores y demás procesos productivos artesanales.

Se considera una competencia, según María Antonia Gallart y Claudia Jacinto (CIID-CENEP, 1995), como un tema clave en la articulación educación-trabajo. “La competencia es inseparable de la acción pero exige conocimiento; exige aplicación de conocimientos en circunstancias críticas”. “Las competencias articulan saberes de distintos orígenes, se construyen en la práctica social, en procesos dialógicos, y son flexibles, más que productos terminados, quizá sean cartas de navegación o procesos de habilitación.”

Una competencia es una convergencia de los comportamientos sociales, afectivos y las habilidades cognoscitivas, psicológicas, sensoriales y motoras que permiten llevar a cabo

adecuadamente un papel, un desempeño, una actividad o una tarea. ⁴ En este concepto, consideramos que se incluyen elementos del conocimiento tácito, así como aquellas actividades agrícolas, sociales, religiosas y rituales que representan la colectividad del mezcal.

Problemática de la participación de la mujer en el proceso productivo del mezcal

El rol que juegan las mujeres en la industria mezcalera se ve limitado más por usos y costumbres que por las capacidades y conocimientos que ellas tienen del proceso, ya que, la mayoría de estas mujeres nacen, crecen y se desarrollan en este ambiente con sus padres y sus abuelos. Su participación más activa se debe, principalmente, a que los hombres de su familia han fallecido y no hay quién se quede al frente del palenque.

Este aprendizaje se lleva a cabo a través de varias generaciones, de padres a hijos constituyendo un conocimiento tácito, que se halla incorporado en la pericia y la experiencia de individuos o grupos; conocimiento explícito o basado en reglas, codificado en reglas, rutinas y procedimientos de la organización, y conocimiento cultural (Wei, 1999).

Como se mencionó anteriormente, la participación de la mujer en el proceso de elaboración de mezcal artesanal se observó exclusivamente en el envasado y etiquetado del producto, sin embargo, consideramos que dado el conocimiento tácito que tienen las mujeres mezcaleras, consideramos que son capaces de participar en todo el proceso completo. En este orden de ideas, es que describiremos la participación de la mujer a lo largo de todo el proceso, considerándolas poseedoras del conocimiento y capaces de tener y desarrollar todas las competencias requeridas en el citado proceso.

Proceso de producción del mezcal artesanal

La producción del mezcal es artesanal y, por tanto, varía de región en región. Sin embargo, de forma general, se presenta un proceso típico que consta de las siguientes etapas:

- 1) Recolección de agave (piña): Después de aproximadamente 7 años, el agave tiene el tamaño y madurez suficiente para poder ser cortado. Se le corta la penca (hoja) lo más cercano a la piña posible y se transporta al palenque.
- 2) Selección y corte o jima de la piña: consiste en cortar las pencas y la raíz del agave para dejar solamente el corazón o piña; las piñas se separan según el tipo de agave y se parten en varios trozos, en esta parte del proceso se manipulan herramientas filosas y se realizan movimientos a los que se les imprime bastante fuerza y velocidad.
- 3) Preparación del horno: Cuando todas las piñas han sido cortadas y separadas, se trasladan a la zona de cocción que consiste en un agujero en la tierra que previamente fue limpiado; en el horno se acomodan piedras, carrizo seco, leña delgada y seca.

⁴ <http://educacion.jalisco.gob.mx/consulta/educar/19/argudin.html>

4) Precalentamiento del horno: Ya que se tiene el horno vacío y preparado con carrizo y leña, se prende el horno hasta que alcanza una temperatura alta que permitirá cocer las piñas de agave.

5) Cocción de las piñas: El cocimiento del agave permite que se genere un proceso de hidrólisis de los almidones y que se conviertan en glucosa y fructuosa.

6) Reposo o primera fermentación: Las piñas cocidas se colocan en tinas para iniciar el proceso de reposo para permitir que la piña produzca un hongo que facilita la fermentación.

7) Molienda de las piñas: Una vez pasado el tiempo de reposo de las piñas cocidas, se parten en trozos delgados y se apilan en la zona de molienda; es aquí donde se introducen los trozos delgados a una máquina “desgarradora” que es básicamente una licuadora masiva, ya sean aspas de metal o sean palos de madera, la desgarradora ocupa un movimiento de giros rápidos para hacer añicos el agave cocido. Al terminar la molienda se obtiene el jugo llamado mosto y el bagazo que será llevado, nuevamente, a las tinas de fermentación

8) Fermentación del mosto: El agave con una consistencia como de una pasta (también llamada fibra), es vaciado en las tinas de madera o pilas forradas de madera en las cuales se agrega agua y se deja reposar el tiempo suficiente hasta lograr la conversión de los azúcares contenidos en el mosto en alcohol; al principio se perciben fuertes olores alcohólicos y dulces, los cuales van disminuyendo con el paso del tiempo hasta tener un olor avinagrado y un color café oscuro.

9) Preparación del horno de destilación: Antes de iniciar cualquier nueva destilación, es necesario limpiar y vaciar correctamente cada parte del horno. Para ello, primero deben sacarse las vinazas sobrantes de la destilación anterior y lavar la olla que se encuentra en la parte interior del horno pues es en ella donde se va a colocar la nueva fibra con tepache recién fermentado.

10) Destilación del tepache y bagazo: Se enciende el horno y se tapa la portada; conforme empieza a calentarse el contenido de la olla, se genera vapor que va subiendo hacia el cazo. El resultado de la primera destilación es un líquido conocido con el nombre de shishe o común; éste tiene un grado de alcohol muy bajo por lo que es necesario volver a destilarlo para darle mayor fuerza alcohólica. Después de la segunda destilación, los primeros litros obtenidos tienen una graduación alcohólica que excede los 55°, a esta ronda se le conoce como “Puntas”; posteriormente se obtiene un destilado con una graduación más equilibrada llamado “Corazón”, mientras que a la última parte del líquido que sale se le conoce como “puntas”. Al final, las puntas y las colas son utilizadas para sumarse al “corazón” y obtener la graduación buscada del mezcal.

11) Envasado: El mezcal recién salido de su segunda destilación se recibe en envases de plástico con una capacidad de 20 litros, posteriormente se vacía en garrafas de vidrio de la misma capacidad para dejarlo reposar o para ser servido en botellas de diversos tamaños. Para el envasado, primero se sirve una porción de mezcal en un tazón en el cual es posible medir la calidad del “aperlado”, es decir el tiempo en que tardan en explotar las ligeras burbujas que se generan en la superficie del mezcal al ser servido. Posteriormente es vaciado en la botella y sellado con una tapa de plástico; adicionalmente se sella con una capa de plástico que se adhiere a la botella con tapa utilizando una pistola de calor.

12) Etiquetado: Una vez que se tiene bien sellada la botella, se le añade la etiqueta, ésta viene en una planilla plastificada con una cara adherible, se escribe en ella el número de lote, el tipo de agave con que se preparó el mezcal y al final la firma del maestro mezcalero.

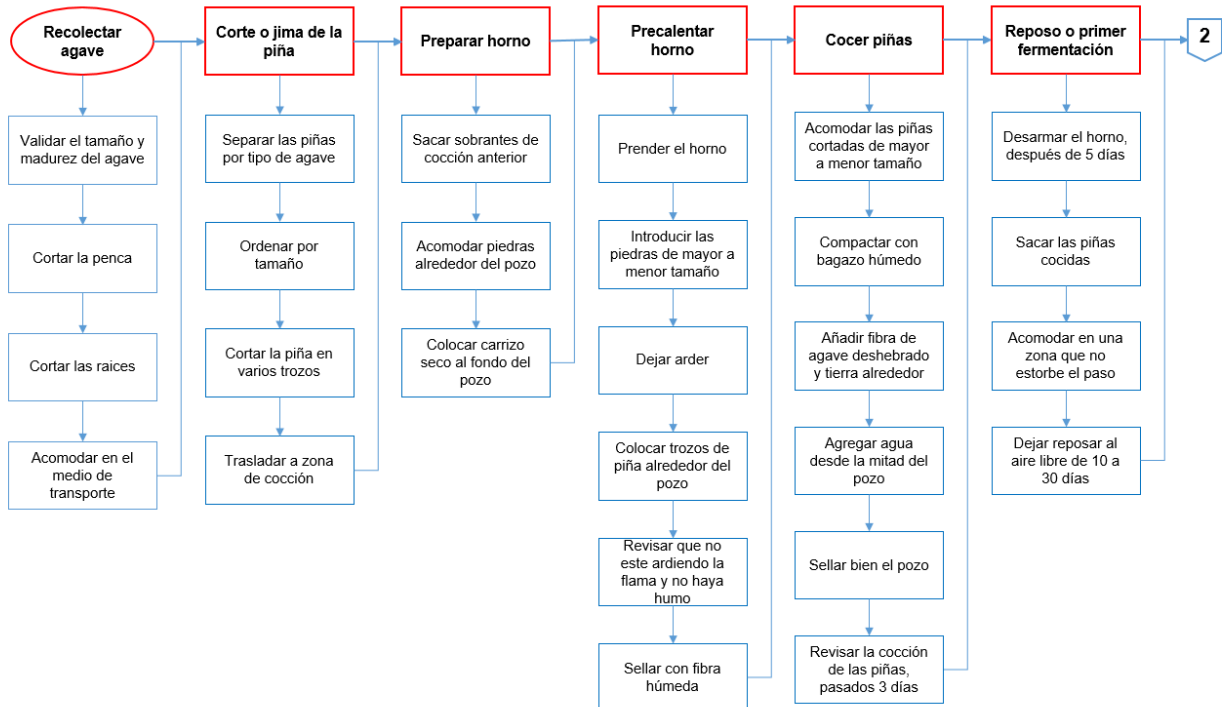
Cabe destacar, que en esta actividad se cuenta casi siempre con el apoyo de una mujer (en este palenque es la esposa del maestro mezcalero) pues identifican su habilidad por colocar las etiquetas en la posición correcta, gracias a que sus manos son más pequeñas y tiene mayor atención al detalle.

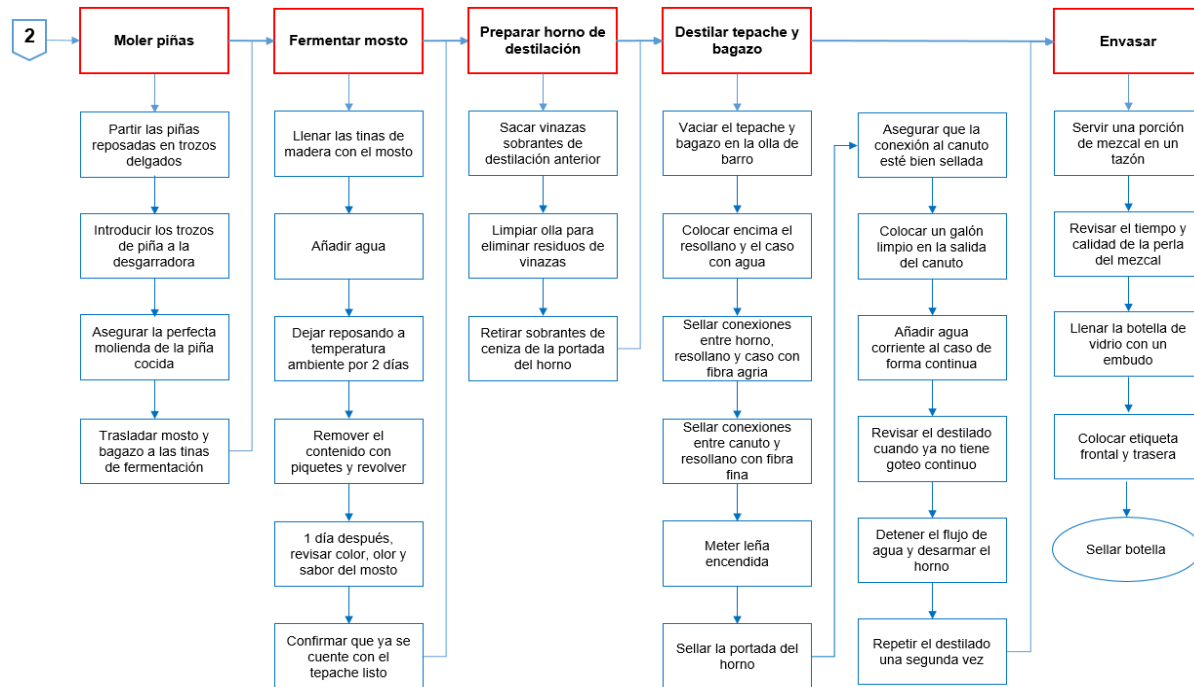
13) Venta del Producto final.- Generalmente son las mujeres quienes realizan esta actividad, atendiendo a los clientes que llegan a sus palenques, así como también explicándoles el proceso productivo a detalle.

Una vez identificado el proceso de producción del mezcal mediante la observación, se puede concluir que, aunque las mujeres participan en algunas fases del proceso tales como la molienda, apoyadas con alguna máquina mecánica, dada la fuerza que se requiere para este proceso y en las fases de envasado y etiquetado, siempre bajo las instrucciones del maestro mezcalero. Es innegable mencionar que el papel que tienen las mujeres oaxaqueñas en la industria mezcalera artesanal también está en el cuidado de los hijos y la administración de los bienes familiares o del esposo.

En el gráfico 1, se observa la descripción del proceso productivo, con el detalle de las tareas a realizar en cada fase.

Gráfico 1. Descripción del proceso productivo del mezcal artesanal





Fuente: Elaboración propia

Metodología

Con el objeto de conocer la participación de la mujer en el proceso de elaboración de mezcal en los palenques, se consideraron tres palenques para su análisis, dos en la comunidad de Santa Catarina Minas, y uno en Huajuapán de León.

Como instrumentos de recolección de la información: se seleccionaron dos técnicas: a) Guía de observación perceptiva. Es un instrumento que el investigador elabora para ayudar a diagnosticar a la comunidad o escenarios en estudio durante la tarea y b) Análisis de Videos. Donde se reflejan las actividades que se realizan en el proceso de producción del mezcal y visualizar la participación de la mujer y en qué momento se da su participación.

El objetivo de la elaboración de las guías de observación, fue identificar en el proceso de fabricación del mezcal si participa la mujer en forma directa o indirecta en las diferentes actividades de dicho proceso, para ello se clasificaron las actividades conforme se detalla en el cuadro 1.

El objetivo del análisis de los videos fue visualizar la grabación de las imágenes del proceso de elaboración del mezcal y la participación de la mujer en ello. Para ello se seleccionaron 7 videos vía internet y 2 revistas. Con la información obtenida se obtuvo un concentrado indicando: a) Título o nombre, revista o video, fecha, link, b) ¿Por qué surgió la necesidad de entrar en el sector mezcalero?; c) Encuentro con el mezcal; d) Empresa/Proyecto; e) Tipo de mezcal; f) Región; g) Rol desempeñado; y h) Actividades.

PROPUESTA PARA DETERMINAR LAS COMPETENCIAS DE LAS MUJERES
EN LA PRODUCCIÓN DE MEZCAL ARTESANAL EN OAXACA

Cuadro 1.- Descripción de las actividades a evaluar con detalle de las tareas a realizar

No.	Actividades a evaluar	No.	Actividades a evaluar
1	Recolectar agave: a) Validar el tamaño y madurez del agave b) Cortar la penca c) Cortar las raíces d) Acomodar en el medio de transporte	6 y 7	Reposo o primer Fermentación y Moler piña a) Introducir los trozos de piña cocida en la desgarradora. b) Asegurar la perfecta molienda de los trozos de piña cocida. c) Trasladar mosto a las tinas de fermentación.
2	Corte o jima de la piña en las que participe: a) Separar las piñas por tipo de agave b) Ordenar por tamaño c) Cortar la piña en varios trozos d) Trasladar a zona de cocción	8	Fermentar mosto a) Llena las tinas de madera con el mosto b) Añadir agua. c) Supervisar que el contenido de las tinas siga un proceso normal de reposo d) Revolver todo el contenido. e) Revisar color, olor y sabor del mosto. f) Verificar que el tepache cuenta con las características adecuadas para la destilación.
3	Preparar horno: a) Sacar sobrantes de cocción anterior b) Acomodar piedras alrededor del pozo c) Colocar carrizo seco al fondo del pozo	9 y 10	Preparación del horno de destilación y Destilar tepache y bagazo a) Limpiar olla para eliminar residuos de vinazas. b) Vaciar el tepache y bagazo en la olla de barro. c) Colocar encima el resollano y cazo con fibra. d) Retirar sobrantes de ceniza del horno. e) Introducir la leña encendida. f) Sellar el alambique para evitar la evaporación. g) Asegurar que la conexión al canuto esté bien sellada. h) Colocar un galón limpio en la salida del canuto. i) Añadir agua corriente al cazo de forma continua. j) Revisar el destilado cuando ya no tiene goteo continuo. k) Supervisar que se realice de manera correcta el 2do. destilado l) En su caso, supervisar que se realice de manera correcta el destilado m) Colectar el mezcal en los bidones
4	Precalear horno a) Prender el horno b) Introducir las piedras de mayor a menor tamaño c) Vigilar el calentamiento de las piedras d) Colocar trozos de piña alrededor del pozo e) Revisar que no esté ardiendo la flama y no haya humo f) Sellar con fibra húmeda	11 y 12	Envasar y Etiquetar a) Determinar el tiempo y calidad del aperlado del mezcal. b) Envasar en las botellas de vidrio. c) Sellar botella d) Colocar etiqueta
5	Cocer piñas a) Acomodar los trozos de piña de mayor a menor tamaño b) Compactar el bagazo húmedo c) Añadir fibra de agave deshebrado y tierra alrededor d) Agregar agua desde la cima de la montaña del pozo e) Sellar bien el pozo f) Revisar la cocción de las piñas, pasados 5 días	13	Vender producto final a) Atender a los clientes b) Explicar el proceso productivo

Resultados

En los tres palenques que se analizaron, se observó que las mujeres solamente su participación se vio reflejada en apoyar al maestro mezcalero en el envase del mezcal, en colocar la etiqueta y en ocasiones en la venta del producto final, o en los momentos en que se presentan los visitantes para conocer el proceso productivo artesanal.

También en ciertos momentos la mujer colabora en otras actividades como en la colocación de las pencas, o de las piedras para construir el horno, así también en la supervisión de la evolución del proceso de fermentación en las tinajas.

En los videos se visualiza que las mujeres ingresan al proceso ayudando a su esposo a Plantar, despejar, venta de mezcal, destapar el maguey. Así también en la cosecha, molienda, machacado de la piña, en el envasado y etiquetado del mezcal.

Propuesta

A partir de los diferentes modelos que existen para determinar las competencias de los roles, tales como los desarrollados por el Consejo de Normalización y Certificación de Competencia Laboral (CONOCER) (Consejo de Normalización y Certificación de Competencia Laboral, 2015), Martha Alles, HayGroup⁵, entre otros, se propone el siguiente método que se considera semiestructurado ya que se consideran las siguientes pautas:

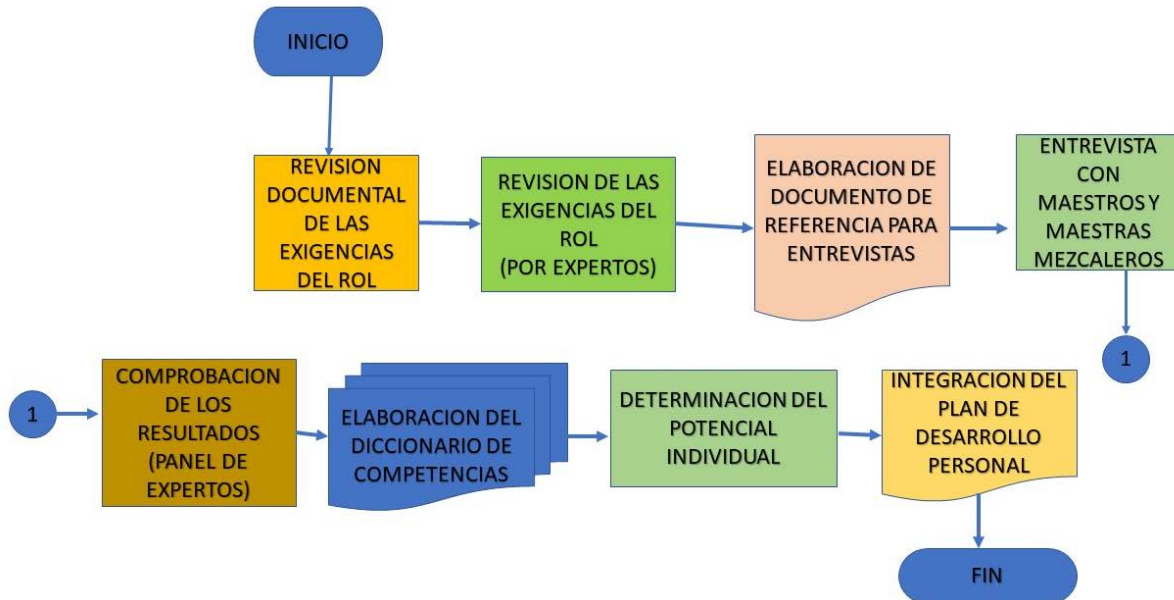
- a) Preguntas abiertas acerca del potencial
- b) Uso de competencias específicas definidas por el CONOCER
- c) Clasificación por parte de expertos mezcaleros

En el gráfico 2, se detallan las fases que se proponen desarrollar, para determinar las competencias que las mujeres participantes en los procesos productivos de mezcal artesanal, requieren para lograr un mejor desempeño de las competencias básicas profesionales y que sea mayormente reconocida su participación en los procesos productivos artesanales.

El desarrollo de cada una de las fases del modelo propuesto, contribuirá a establecer estrategias de educación, donde el aprendizaje es un elemento estratégico para el desarrollo de las capacidades y libertades de los actores sociales para coadyuvar en el desarrollo e inclusión social.

⁵ Las competencias: Clave para una gestión integrada de los Recursos Humanos. Dalziel. m, Cubeiro, J, Fernández, G. Editorial Deusto

Gráfico 2.- Fases del Modelo propuesto para el desarrollo de competencias básicas profesionales en las mujeres que participan en el proceso productivo de mezcal artesanal.



Fuente: Elaboración propia con adaptación de los Modelos desarrollados por el Consejo de Normalización y Certificación de Competencia Laboral (CONOCER).2017.

Fases a desarrollar en el Modelo propuesto:

1. Revisión documental de las exigencias del rol.

En esta fase se lleva a cabo la revisión de los perfiles de maestros mezcaleros desarrollados por cualquier institución, (educativa, la industria mezcalera, CONOCER, etc.) para, a partir de esta información, identificar y sistematizar gráficamente las funciones y competencias que se desarrollan y requieren en el sector, industria u organización.

2. Revisión de las exigencias del rol (panel de expertos)

En esta fase se identifica y reúne un grupo de personas que tienen saberes (conocimiento tradicional) sobre la elaboración del mezcal y de personas que sean reconocidas en la industria (pericias y experiencias), estos conocimientos pueden haber sido adquiridos por cualquier forma de aprendizaje (formal o informal, tácito o explícito), y a partir de una serie de preguntas previamente elaboradas por el investigador, se concluye por consenso, sobre las exigencias y competencias del rol, identificando las competencias, su definición, cómo se mide (indicador de valoración) y cuál es el desempeño promedio y excelente en la actividad.

3. Elaboración de documento de referencia para entrevistas

A partir de la investigación documental y de las conclusiones del panel de expertos, se elabora una guía de entrevista que se utiliza, como su nombre lo indica, para llevar a cabo una entrevista semi guiada (de incidentes críticos) a los maestros y maestras

mezcaleras. Esta guía contiene una serie de preguntas orientadas a recolectar información en campo sobre los elementos y competencias de las exigencias del rol.

4. Entrevista con maestros y maestras mezcaleros

Esta fase se lleva a cabo en dos etapas: la primera es la selección de una muestra de maestros y maestras mezcaleros que se consideren con un desempeño promedio y otros con desempeño sobresaliente.

La segunda etapa consiste en entrevistar a los maestros y maestras mezcaleros identificados en la etapa anterior.

5. Comprobación de los resultados (panel de expertos)

En esta fase se codifican los resultados de las entrevistas y se comprueban las competencias de roles definidos como de desempeño sobresaliente (elementos de la competencia).

6. Elaboración del diccionario de competencias

Una vez identificadas las competencias con sus elementos del desempeño, se describen los comportamientos observables y medibles en sus diferentes niveles de dicha competencia.

7. Determinación del potencial individual

En esta fase se determinará la técnica de evaluación del desempeño por competencias (entrevista, *assessment* o por cuestionario). La segunda parte de esta fase es evaluar a cada uno de los maestros y maestras mezcaleros en las regiones en las que se está llevando a cabo la investigación, el último paso será la evaluación del desempeño individual para cada participante.

8. Integración del plan de desarrollo individual

Con base en el informe de la evaluación del desempeño individual se propondrán las actividades y cursos o talleres que los maestros y maestras mezcaleras deberán llevar a cabo para mejorar su desarrollo en términos de competencias.

Esta propuesta metodológica tiene las siguientes consideraciones:

1. Analiza las actividades actuales
2. La revisión de los expertos no requiere de la presencia física de los maestros mezcaleros
3. Los resultados de cada etapa deberán ser resumido y presentado a un grupo de Maestros y Maestras Mezcaleros, para contar con su opinión y retroalimentación.
4. El concepto de determinación del potencial individual deberá mantenerse “activo” y ser revisado permanentemente.

La complejidad de esta propuesta nos conduce a definir ¿Quiénes son los expertos? Que conocen, con profundidad la función de forma tal, que identifiquen las conductas que se

requieren para el alto desempeño en los diferentes roles que se encuentran en las etapas del proceso de producción del mezcal artesanal.

Otro momento importante que se debe determinar cuidadosamente es cómo aplicar un proceso técnico de recursos humanos en una cultura de resistencia a la aplicación de disciplinas administrativas que apoyen el desarrollo de alto desempeño de los diferentes roles que participan en el proceso de producción del mezcal en la zona de Oaxaca.

Por último, una vez identificado el potencial de las personas, se debe estructurar un programa de desarrollo que contemple dos aspectos: el cambio en su actuar dentro del proceso de producción del mezcal como en aumentar sus capacidades para lograr un desempeño sobresaliente, donde el aprendizaje es un elemento estratégico para el desarrollo de dichas capacidades y libertades y que sirvan para coadyuvar en el desarrollo e inclusión social y en la reconfiguración territorial en este contexto de grandes cambios y desafíos a nivel mundial.

Mediante el establecimiento de un programa de capacitación donde se promueva el desarrollo de las competencias básicas que se requieren para cada fase del proceso productivo, y que las mujeres valoren y reconozcan su participación como un rol principal y no solo de apoyo al varón, quien es el que siempre aparece como dueño del palenque y se lleva todo el reconocimiento de la labor realizada, el buscar los mecanismos para disminuir estas desigualdades de género y que se reconozcan claramente las capacidades que tanto hombres como mujeres tienen y que en ocasiones por condiciones de sexo, difieren en cuanto al esfuerzo físico que se requiere, pero que no demerita las capacidades y habilidades que las mujeres tienen para realizar otras etapas dentro del mismo proceso, poco a poco se logrará la inclusión social y la reconfiguración del territorio, pues la producción de mezcal artesanal día a día se está convirtiendo en un actividad que está teniendo reconocimiento mundial por la demanda que existe de este producto.

Conclusiones

La cultura en el estado Oaxaca limita la participación activa de la mujer en los procesos de producción del mezcal por lo que es importante iniciar con el cambio de cultura en términos de disciplinas administrativas.

En la investigación realizada mediante la observación y de campo, nos indica que las competencias que se visualizan no son propias de un género en específico, por lo que al definir las, ambos géneros podrán participar en forma igualitaria para que sean Maestros y Maestras Mezcaleros beneficiando en la apertura a toda la comunidad.

De acuerdo con la investigación realizada, se percibe que actualmente no hay antecedentes teórico-prácticos que arrojen evidencia para comparar la propuesta aquí implementada, por lo que es importante continuar con esta investigación y lograr describir las competencias y sus diferentes niveles asociados al alto desempeño de los roles que participan en el proceso de producción del mezcal artesanal en Oaxaca.

Agradecimientos

Particular agradecimiento a los productores de mezcal de Santa Catarina Minas y Huajuapán de León, por permitir el análisis de su actividad económica, así también al Instituto Politécnico Nacional quien a través de la Secretaría de Investigación y Posgrado otorgó el financiamiento para el proyecto SIP 20210852 y 20221166.

Referencias

- Castillo, M.** (2016). Las mujeres del mezcal en Oaxaca. *Revista Animal Político*. <https://www.animalpolitico.com/2016/05/las-mujeres-del-mezcal-en-Oaxaca/>
- Good, C.** (2013). Formas de organización familiar náhuatl y sus implicaciones teóricas. En *Ventana*, Num.13, pp. 9-37. Disponible en: <https://www.scielo.org.mx/pdf/laven/v4n37/v4n37a3.pdf>. (30 julio 2021).
- Consejo de Normalización y Certificación de Competencia Laboral** (2017). Guía Técnica para la elaboración del Mapa Funcional. Versión: 2.0. disponible en: <https://conocer.gob.mx/wp-content/uploads/2017/04/Guia-Tecnica-para-el-desarrollo-del-mapa-funcional.pdf>. (15 de julio 2021)
- Cubeiro, J.; Dalziel, M.; Fernández, G.** (1996). *Las competencias: Clave para una gestión integrada de los recursos humanos*. Bilbao. Ediciones Deusto.
- Espinosa, D. Rivera, G.; Maldonado, B.** (2017). "Caracterizando la producción y organización de los mezcaleros en Matatlán, México "Capital mundial del mezcal". En *Estudios. Sociales, Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*. (En línea) Número 50, volumen 27. Revista electrónica. ISSN: 2395-916. DOI: ISSN: 2395-9169 Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/318766281_Caracterizando_la_produccion_y_organizacion_de_los_mezcaleros_en_Matatlan_Mexico_Capital_mundial_del_mezcal/link/597ce5d2aca272d5680fbade/download. (15 enero 2022).
- NORMA Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994**, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. DOF: 12/06/1997. Disponible en: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4883475&fecha=12/06/1997#sc.tab=0. (15 julio 2021).
- Placencia.; Peralta, L.** (2018). "Análisis histórico de los mezcales y su situación actual, desde una perspectiva ecomarxista". En *Revista de Desarrollo Económico Territorial*. (en línea) Núm. 14 Geografía, Economía y Territorios Rurales, pp. 23-42. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.17141/eutopia.14.2018.3579>. (25 de septiembre 2021).