

El Mesón del queso Cotija: centro dinámico de interacción territorial The Meson of Cotija cheese: dynamic center of territorial interaction

Pedro Huitzilihuitl Ovando Flores ¹ ; Rogelia Torres Villa ²; Esteban Barragán López ³ 

¹ Universidad Autónoma del Estado de México, Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. San Cayetano Morelos, Estado de México; ² Universidad Nacional Autónoma de México, Unidad Académica de Estudios Regionales, Coordinación de Humanidades. Jiquilpan de Juárez, Michoacán; ³ El Colegio de Michoacán A. C., Centro de Estudios Rurales

✉ Autor de correspondencia: huitziof@gmail.com

Recepción: 21-12-2021 / Aceptación: 26-09-2022 / Publicación: 20-10-2022

Resumen

El objetivo de este trabajo fue identificar los elementos de potencialización turística que pueden ayudar a generar una dinámica territorial benéfica en torno a la producción del queso Cotija Región de Origen. A partir de un abordaje exploratorio cualitativo, se llevaron a cabo pláticas informales y trabajos de observación participante, con el fin de identificar las fortalezas con las que cuenta una pequeña empresa rural que pretende apalancar la continuidad de un alimento, y, al mismo tiempo, lograr una interacción territorial y económica que beneficie a los productores y habitantes de la región. Dadas las condiciones del proceso, se encontró que, a pesar de los esfuerzos que se realizan sostenidamente, las situaciones del territorio impiden que iniciativas como las del Mesón puedan consolidarse, tanto por problemáticas internas como por factores externos, lo que limita a los manufactureros del queso Cotija y al desarrollo regional. No obstante, se debe trabajar de manera conjunta con distintos actores para dinamizar el proceso de patrimonialización apoyado en el agroturismo.

Palabras clave: dinámica territorial; agroturismo; alimentos; queso; territorio; consumo; patrimonio; Mesón; origen; desarrollo regional; manufactura

Abstract

The objective of this work was to identify the elements of tourism potential that can help generate a beneficial territorial dynamic around the production of Cotija Region of Origin cheese. Based on a qualitative exploratory approach, informal talks and participant observation work were carried out, in order to identify the strengths of a small rural business that intends to leverage the continuity of a food, and, at the same time, achieve a territorial and economic interaction that benefits the producers and inhabitants of the region. Given the conditions of the process, it was found that, despite the efforts that are made steadily, the situations of the territory prevent initiatives such as those of the Mesón from being consolidated, both due to internal problems and external factors, which limits the manufacturers of the Cotija cheese and regional development. It is necessary to work jointly with different actors to boost the process of patrimonialization supported by agrotourism.

Keywords: territorial dynamics; agritourism; foods; cheese; territory; consumption; heritage; Meson; origin; regional development; manufacture

1. Introducción

Los alimentos y los territorios viven un cambio constante. La evolución humana ha permitido adecuar los productos que hoy tenemos en la mesa para facilitar su ingesta o transportación, la modernidad ha llevado a la cocina a una homogeneización y acelerada forma de producción y consumo, pero a la par existen espacios donde se unen los productos de la tierra, el aire, el agua, en donde el presente y el pasado están en armonía dándole continuidad a alimentos cargados de cultura, arraigados en un modo de vida, anclados a un territorio (De Garine y De Garine, 1998; Pollan, 2014).

“La idea de que los alimentos están conectados con la naturaleza, el trabajo humano o la imaginación, es difícil de concebir cuando nos llegan en un paquete” (Pollan, 2014, p. 19), dadas las condiciones de la velocidad a la que se producen y distribuyen alimentos actualmente se vuelve complicado determinar el origen de un alimento; los procesos de homogeneización alimentaria no permiten distinguir el tipo de sistema al que pertenece un alimento.

De Garine y De Garine (1998) plantean que los alimentos pertenecen a dos sistemas; el sistema moderno el cual permite disponer de un alimento en cualquier momento siempre que se tenga la solvencia económica para hacerlo; y el sistema tradicional el cual se caracteriza por estar ubicado en una geografía específica, dependiente de los recursos disponibles en la región y de las variaciones climáticas que se dan de manera natural durante el año.

El distanciamiento que existe entre un alimento y su zona de elaboración permite tener una oferta variada de alimentos; sin embargo, estos alimentos pierden de manera significativa los vínculos con el territorio (Delgado-Cabeza, 2010), dado que actualmente no es necesario si quiera salir de casa para adquirir los alimentos del día o de la semana, las empresas cuentan con la capacidad para llevarla hasta el domicilio (Pollan, 2014; Ritzer, 1996).

El hecho de que los alimentos lleguen a la puerta de la casa afianza la pérdida de vínculos territoriales y crea nuevos vínculos, pero ahora con los envases y las etiquetas. Ante este escenario se vuelve una necesidad la búsqueda de estrategias, para que alimentos obtenidos mediante un sistema tradicional puedan ser visibles y no queden relegados frente a un sistema homogéneo de obtención y distribución.

Los sistemas tradicionales planteados por De Garine y De Garine (1998) tienen una similitud con los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) parten del territorio, sus recursos, las condiciones climáticas anuales y toman en cuenta las relaciones sociales, culturales y económicas del espacio geográfico (Boucher y Reyes, 2011; Boucher, 2014; Muchnik, 2006), de tal manera que se engloban otras características que permiten observar distintas dimensiones, para lograr fortalecer, dar a conocer y valorizar territorios y productos.

El fortalecimiento de los alimentos propios de un territorio tiene que darse a través del planteamiento de estrategias que permitan su potencialización una de estas estrategias tiene que ver con el turismo agroalimentario, lograr que las personas acudan y conozcan la fuente de donde se obtienen algunos alimentos sobre todo aquellos que se manufacturan en espacios rurales, es decir considerar las características del alimento y del territorio para que de esta manera se puedan implementar actividades económicas paralelas a la manufactura (Blanco y Riveros, 2011; Thomé-Ortiz, 2019).

Las zonas rurales se han visto afectadas negativamente por diversos motivos, sin embargo, son también lugares de oportunidad para consolidar dinámicas que impacten favorablemente de manera directa y contribuyan al desarrollo local. Una de las coyunturas se presenta en lugares pequeños en donde los propietarios diversifican los ingresos de su actividad principal, añadiendo

distintos productos o servicios que resulten atractivos: alimentos, alojamiento y visitas a los alrededores (Blanco y Riveros, 2011).

Se puede lograr una estrategia adecuada en donde exista una amalgama entre un alimento y el territorio, esto es viable dada la disposición de las personas para conocer el origen de los alimentos (Thomé-Ortiz, 2019); el turismo se vuelve una herramienta de desarrollo para los alimentos que se encuentran en un territorio específico y que pueden generar un beneficio económico (Blanco y Riveros, 2011; Thomé-Ortiz, 2019; Wang et al., 2019).

En este sentido el objetivo del presente texto fue identificar los elementos de potencialización con los que cuenta el Mesón del Queso Cotija para consolidar un proyecto de dinamización turística, mediante el cual se logre fortalecer la interacción territorial, reanimando el proceso de patrimonialización del Queso Cotija Región de Origen (QCRO), iniciando en el año 2000 (Barragán, 2003; Barragán y Ovando, 2018; Ovando-Flores et al., 2021) con unas perspectivas que aún no logran alcanzarse.

El QCRO cuenta con un sello de calidad diferenciado, una Marca Colectiva otorgada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) en el año 2005, y bajo dicho sello se ha seguido toda una estrategia de articulación para tratar de frenar el abandono de los ranchos de producción y evitar así que desaparezca este emblemático alimento elaborado en la sierra de Jalisco y Michoacán (JalMich) (Barragán y Ovando, 2018; Ovando-Flores et al., 2021).

El sistema agroalimentario al que pertenece el QCRO se caracteriza por la mixtura y permanencia de ancestrales saberes y prácticas de policultivo (la milpa de la sociedad indígena) con el manejo del ganado procedente del viejo mundo, por el reciente reconocimiento y delimitación oficial de la zona y de la temporada anual de producción del queso (tiempo de lluvias: julio-octubre), por la generación local de la mayor parte de alimentos que consumen (Barragán y Torres, 2016; Barragán y Torres, 2021) y por las relaciones socioculturales que se han ido arraigando desde hace más de 400 años en ese territorio (Barragán y Ovando, 2018; Ovando-Flores et al., 2021). En este sentido el aprovechamiento turístico de este sistema particular beneficiaría al desarrollo económico-territorial de la sierra de JalMich (Thomé-Ortiz, 2019; Wang et al., 2019).

Como un eslabón más de la cadena de valoración el QCRO, desde el 2006 se empezó a acopiar y distribuir una mínima parte de este queso desde el Mesón del Queso Cotija (MQC); éste se conceptualizó, desde los promotores del proyecto y funcionarios de la Secretaría de Desarrollo Económico (SEDECO) del estado de Michoacán, como un Centro de Articulación Productiva (CAP); partiendo de un estudio de factibilidad y plan de negocios¹, encaminado a dinamizar el territorio. Se planteó como un proyecto innovador, que integraría no sólo a los productores titulares de la Marca Colectiva y la oferta de su queso mediante el acopio, maduración, comercialización y difusión cultural que llegaría a diversos y lejanos sectores socioeconómicos, sino también a Centros de Investigación social y tecnológica que pudieran avalar y desarrollar la tradición del queso y de otros productos artesanales de la región.

El eje complementario y paralelo de este proyecto fue desde el inicio la creación de infraestructura básica y productiva, con una perspectiva muy clara de atracción turística a la región, cuyo centro dinámico de interacción territorial y difusión cultural sería precisamente el

¹ Estudio de factibilidad: CAP Mesón del Queso Cotija, S. de R. L. México, Centro de Capacitación y Evaluación para el Desarrollo Rural, S. C., 2006, 120 p. Archivo del Centro de Estudios Rurales en El Colegio de Michoacán.

Mesón del queso Cotija, ubicado en la cabecera norte de la región. A la propuesta conceptual le siguió el diseño de espacios: cava de maduración con capacidad para 150 toneladas de queso, restaurante, cabañas para hospedaje, tienda de productos artesanales de la región, laboratorios para análisis de leche y sangre de los hatos de la región; se consiguió el terreno sobre el cual se diseñaron todos esos espacios.

Sin embargo, el costo resultaba demasiado alto frente a las limitaciones presupuestales del gobierno del estado que había mandado hacer el proyecto, principal razón por la que quedó archivado lo deseado y se dio paso a lo posible: un modesto centro de acopio, impulsado inicialmente —e inaugurado— por SEDECO y a la postre sostenido por los promotores del proyecto y algunos productores.

Calidad territorial como vínculo para el turismo

En el contraflujo de la homogeneización alimentaria surgen herramientas de diferenciación como las etiquetas de calidad, las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas, como en la Unión Europea (Espeitx, 2004; López y Aguilar, 2012; Tolón y Lastra, 2009; Ramos, 2008). En México, los sellos diferenciadores son las denominaciones de origen y las marcas colectivas otorgadas por el IMPI (Poméon, 2007; Barragán, 2008).

La calidad territorial se convierte en el argumento para detonar la atraktividad turística de ciertos espacios vinculados con uno o varios productos agroalimentarios. Ciertamente, dicha calidad debe ser postulada y objetivada para poder ser comercializada a través de bienes y servicios turísticos. Para ello son construidas diferentes narrativas que generan valor tanto en los productos agroalimentarios como en su base territorial, transformándolos en bienes de consumo cultural (Thomé-Ortiz, 2019, p. 73-74).

La interacción turística con el territorio provee al visitante contacto con la naturaleza y un entendimiento de lo que ahí sucede, adicional a la experiencia del trato directo que se tiene con los habitantes, su forma de vida y los productos que elaboran u obtienen de la región sumando a la calidad diferenciada (Thomé-Ortiz, 2019; Wang et al., 2019), aprovechando el saber hacer de los habitantes y el conocimiento que tienen sobre la zona lo cual permite el desarrollo de iniciativas encaminadas al turismo agroalimentario (Blanco y Riveros, 2011).

El agroturismo “tiene como eje de su oferta las actividades propias de las explotaciones rurales, tales como: cosecha, ordeña, rodeo, trilla, elaboración de conservas, asistencia en la alimentación y cuidado de los animales” (Blanco y Riveros, 2011, p. 118), mostrar de manera regional aspectos comunes para los habitantes, pero no para los visitantes agrega valor al territorio “entre otras cosas porque productos de la tierra y platos locales se integran claramente en unas determinadas dinámicas, tanto en el ámbito de la producción alimentaria como del turismo” (Espeitx, 2004, p. 96).

De manera hipotética se puede plantear el hecho de que la agregación de valor, la calificación de un alimento y la puesta en marcha de una iniciativa agroturística, reconfiguraría las actividades de la región con miras a consolidar un desarrollo territorial y económico que fortalezca el tejido social y que al mismo tiempo vaya consolidando procesos de patrimonialización:

El proceso de patrimonialización, en términos generales, no es más que la construcción de patrimonio a partir de determinados elementos preexistentes, seleccionados entre otros a partir de determinados criterios, por determinadas razones. Patrimonializar supone perpetuar la transmisión de una particularidad, de una especificidad considerada propia, identificadora, y permite por tanto a un colectivo determinado seguir viéndose por un lado idéntico a sí mismo y por el otro diferenciable de otros, a pesar de todas las transformaciones que puedan producirse en esta colectividad (Espeitx, 2004, p. 195).

Cabe señalar que la patrimonialización es un proceso largo, pues mantener una especificidad, perpetuar el saber hacer y diferenciarse de otros grupos o alimentos, supone un esfuerzo mayor. De manera general la evolución de la patrimonialización del queso Cotija comenzó en el año 1998 de manera formal: es decir desde la academia se observó una baja en la producción de leche de la región y por tanto en la transformación de esta en queso (Barragán, 2003; Ovando-Flores, 2018).

Para frenar dicha baja se emprendieron una serie de proyectos con la finalidad de revitalizar la zona de producción, entre los cuales se encontraba el lograr un sello diferenciador para el queso, con el cual se pretendía encontrar nuevos canales comerciales para el producto y de esta manera se pudiera incrementar el ingreso económico de los habitantes de la sierra JalMich, mientras que en paralelo se llevaban a cabo otras iniciativas: construcción y rehabilitación de caminos en la sierra, propuesta de centro de acopio, análisis físico químicos del queso, creación de una sociedad de queseros de la sierra y la propuesta de un rancho de ordeño modelo (Barragán y Ovando, 2018; Ovando-Flores, 2018).

Estos esfuerzos se encaminaron al hecho de dar continuidad al saber hacer, es decir que se perpetuara la transmisión de conocimiento, se mantuviera la especificidad de un alimento artesanal que pertenece al patrimonio y el colectivo se fortaleciera. El trabajo realizado conto en algunos momentos con el apoyo de instituciones gubernamentales y no gubernamentales, así como el trabajo en conjunto con instituciones educativas (Barragán y Ovando, 2018; Ovando-Flores, 2018).

No obstante, el proceso ha tenido diversas problemáticas, uno de los episodios recientes fue precisamente la contingencia sanitaria, si bien la propuesta de generar una interacción turística ya se estaba planeando esta no se pudo llevar a cabo, resultado de este hecho se buscaron diversas alternativas y se analizó la posibilidad de que una vez que se pudiera regresar a la aparente normalidad este proyecto se reactivara.

La dinámica agroturística representaría un beneficio en cuanto a los ingresos económicos adicionales que se pueden generar más allá de la actividad primaria, tener como referente un alimento que emana de un sistema local contribuye a la generación de valor a través del turismo y permite fortalecer los vínculos entre el alimento y el territorio, mostrando que hay un profundo conocimiento de la región y sus condiciones, más allá de la homogeneidad alimentaria (Espeitx, 2004; Blanco y Riveros, 2011, Thomé-Ortiz, 2019).

La generación de valor para alimentos elaborados en espacios rurales se vuelve necesaria en el sentido de que los usuarios finales conozcan a detalle tanto los procesos de elaboración como los vínculos que se generan. El agroturismo es una herramienta que suma a los procesos de patrimonialización iniciados y que permite fortalecer la dinámica territorial para que de esta manera se puede generar un impacto adecuado al desarrollo de la región.

2. Método, técnicas e instrumentos

El presente trabajo se abordó desde una perspectiva cualitativa y de carácter exploratorio. Es decir: no se agotaron las fuentes de información, y mediante la selección de un caso de estudio se hizo un análisis de la información teórica, de los estudios realizados para la puesta en marcha de un centro de articulación. Esto se contrastó con la observación participante (Canales, 2006; Durand, 2014) y con las pláticas informales con los asociados al Mesón, para corroborar las acciones y los elementos a fortalecer.

Para el análisis del caso se planteó un tiempo de un año a partir de enero del año 2020; sin embargo, por motivos de la contingencia sanitaria —dado que no había posibilidad de desplazarse— se reprogramó para el año 2021 (Secretaría de Salud, 2020). En este sentido, y dado que ya existía un estudio previo del caso en donde se enmarcaba ciertas características del Mesón del Queso Cotija (Ovando-Flores, 2018), se realizaron pláticas informales y esporádicas con los asociados al Mesón. Durante el año 2020, y en el año 2021 hubo oportunidad de visitar el Mesón y observar las condiciones en las que se encontraba.

Aunado a lo anterior el análisis cualitativo se reforzó con el enfoque metodológico SIAL, que permite comprender de manera integral las dinámicas que se observan en el centro de acopio y de distribución que se ve representado en la figura del Mesón (Boucher y Reyes, 2011; Boucher, 2014; Muchnik, 2006). Dichas dinámicas comparten un vínculo con el proceso de patrimonialización (aunque dicho proceso no es el foco de atención), la interacción con las instituciones, los vínculos que se generan con los productores y las interacciones que se pretenden hacia los consumidores.

El vínculo que se puede crear con el consumidor, desde el enfoque SIAL, se presenta al momento de poder activar los recursos de un territorio, es decir generar diversas estrategias que vayan fortaleciendo al producto y a la región: identificar los recursos territoriales, integrar a los actores en la diversificación de prácticas en este caso tendientes al agroturismo y el desarrollo de plan que se adecue a la región y al sistema en el cual se encuentra inmerso el Mesón del queso (Boucher, 2014; Muchnik, 2006).

Conjuntar cada pieza para entender la complejidad de lo que sucede en una escala geográfica dada, lleva a planteamientos en donde el ejercicio de abordar un caso tiene acercamientos de problemática a distintos niveles sociales, la selección de un caso particular permite desmenuzar las complejidades por las que atraviesan los alimentos artesanales para mantenerse vigente (Durand, 2014).

Ubicación geográfica del área de estudio

La zona de manufactura del QCRO (figura 1) se encuentra delimitada por las Reglas de Uso (Álvarez et al., 2010) avaladas por el IMPI cuando se otorgó la MC. Dicha zona comprende la zona de Quitupan, Valle de Juárez, Jilotlan y Santa María del Oro en Jalisco, hacia el lado de Michoacán Cotija, los Reyes, Buena Vista y Tocumbo: siendo esta geografía la que hace alusión a la denominada sierra de JalMich.



Figura 1. Zona de producción del QCRO.

Fuente: Barragán y Ovando, 2018, p. 354.

Figure 1. QCRO production area.

Source: Barragán y Ovando, 2018, p. 354.

Actualmente, después de varias mudanzas por no contar con un lugar fijo, el MQC se encuentra en la localidad de Santa Inés municipio de Tocumbo, Michoacán (figura 2) su ubicación es reconocible por los productores de queso, se encuentra a una distancia promedio de 30 km² lo cual permite un acceso relativamente fácil y equidistante para los ranchos de los distintos municipios que tienen territorio en la región; la geografía que caracteriza a la sierra de JalMich es un relieve accidentado, con una altura que va de los 700 a los 1700 msnm y una temperatura media anual de 25 °C (Barragán y Ovando, 2018).

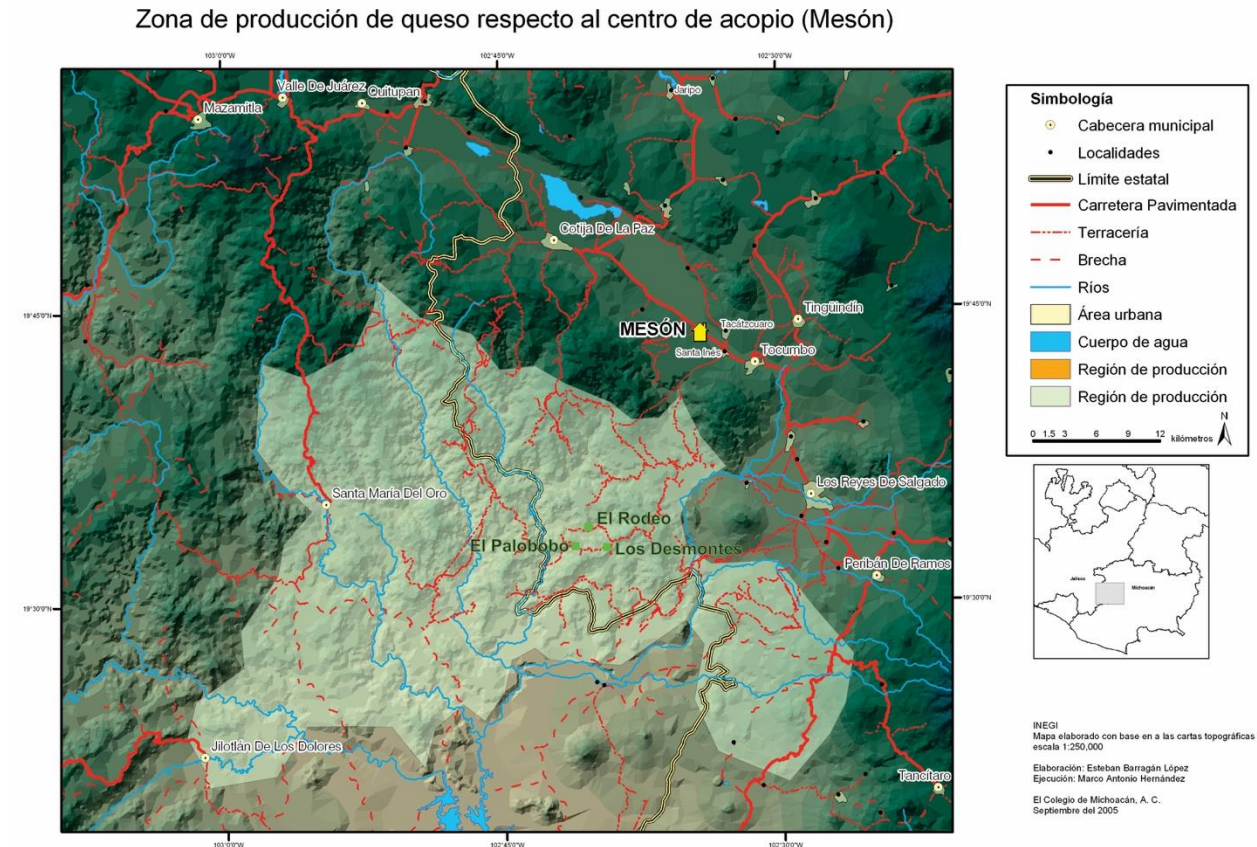


Figura 2. Ubicación del MQC.

Fuente: El Colegio de Michoacán, 2005.

Figure 2. MQC location.

Source: El Colegio de Michoacán, 2005.

En este orden de ideas, la manufactura del QCRO está delimitada tanto por una zona geográfica como por una temporalidad que enmarca la llegada de las lluvias a la región, es decir el queso sólo se elabora durante los meses de julio a octubre. Una vez que comienza su elaboración, cada pieza debe reposar un tiempo mínimo de tres meses en los ranchos; todo el queso se elabora con la leche obtenida de las vacas criollas encastadas de cebú y suizo que se alimentan en libre pastoreo, a la cual se le agrega cuajo sintético y sal artesanal Colima. El proceso de elaboración ha venido transmitiéndose a lo largo de las generaciones (Álvarez et al., 2010; Barragán y Ovando, 2018).

3. Resultados

El Mesón como centro de articulación

Actualmente, el MQC funciona como sede de promoción y comercialización. Uno de los elementos actuales del mesón es una cava de piedra subterránea (figura 3) en la que, después de los tres meses de maduración que recibe el queso en los ranchos de la sierra JalMich, continúa su añejamiento o afinación. Esto, además de su curación (eliminación de posibles agentes patógenos, lo que garantiza su inocuidad), va acentuando los sabores y la textura del alimento final.



Figura 3. *Cava subterránea.*

Figure 3. *Underground cellar.*

La cava subterránea favorece la maduración del queso por un tiempo mayor; esto permite a los consumidores apreciar distintos matices organolépticos, logrados mediante las condiciones de temperatura y humedad en las que se desarrollan, durante su añejamiento, hongos, mohos y demás componentes de la microbiota única y la inocuidad del queso Cotija (Quirasco, 2016) de cada rancho de procedencia: “los olores, los sabores y la textura del queso va cambiando conforme pasa el tiempo, hay quesos desde 3 meses hasta 43 meses que es el tiempo mayor que se ha dejado un queso en la cava” (comunicación personal, 22 de octubre de 2021). Así mismo en el Mesón se ha procurado acopiar el queso de los distintos productores que pertenecen a la MC que pueden esperar el pago conforme se va distribuyendo su queso.

Otra de las características, y por lo que el Mesón se vuelve un lugar ideal para la dinámica territorial, es que cuenta con un amplio espacio para poder otorgarle al visitante una experiencia integral: el terreno amplio permite acampar, se cuenta con servicios sanitarios para las necesidades de los visitantes, así mismo tiene una pequeña área de preparación de alimentos en donde los propios usuarios pueden preparar o alguien de la comunidad puede estar preparando comida típicamente ranchera para el deleite de los visitantes.

4. Discusión

El Mesón, como centro de articulación y atracción turística, pretende no sólo contar con queso, sino con alimentos característicos y propios de otras regiones vecinas o que traspasen la frontera del estado de Michoacán. Por ejemplo: el pan de Tingüindin; las paletas y helados de Tocumbo; el chocolate de metate de Cotija; mezcales michoacanos, entre otros. Esto con la finalidad de que el beneficio integral-regional no sólo llegue los productores de QCRO.

Los elementos de infraestructura con los que cuenta el Mesón y la potencialidad que tiene al poder acopiar diversas expresiones culturales: alimentarias y de artesanías es lo que hace que se creen las condiciones adecuadas para que se convierta en un centro de articulación territorial. Al identificar distintos recursos, integrar actores en una dinámica tendiente al agroturismo y considerando el crear vínculos de participación con otras instituciones.

Desde su concepción la idea de que el Mesón funcionara como un centro dinámico de interacción, ya se tenía planteada; no obstante, por diversos motivos no se ha podido lograr: en la línea temporal ha tenido que cambiar al menos cuatro veces de lugar (Ovando-Flores, 2018), siendo la ubicación actual la que cuenta con las condiciones y elementos necesarios para llevar a cabo las acciones de agroturismo que se tienen previstas.

Sin embargo, marzo del 2020 marca un punto de inflexión para el MQC debido a que, por un lado, se logró terminar la construcción de la cava subterránea, pero dicho impulso se vio frenado por la contingencia sanitaria provocada por el virus Covid-19, pero los esfuerzos continuaron para lograr una amalgama ideal: territorio-productos-productores.

“La intención es que se puede venir a disfrutar de un rato agradable pero que también se pueda estar conociendo estas formas de preparar alimentos, las cuales han demostrado ser una vía de abasto frente al desabasto o al paro de actividades” (comunicación personal, 22 de octubre de 2021). Si bien el Mesón no era la prioridad cuando se comenzó el largo proceso de patrimonialización, dado que la venta es siempre el eslabón más complicado de la producción y de las pequeñas empresas, sobre todo las rurales, fue tomando un lugar relevante dadas las condiciones y características en que se desarrolló (Ovando-Flores, 2018).

Es necesario considerar que una iniciativa por sí sola es complicada de llevar a cabo y en el ámbito rural se vuelve toda una aventura, ya que no sólo se debe estar en comunión con los productores y los clientes, también hay que generar vínculos institucionales que puedan fortalecer el proceso y de esta manera se vayan realizando escalonadamente los proyectos específicos.

Si bien hasta el momento se han enmarcado las bondades de potenciar el Mesón como un centro dinámico, es preciso mencionar que hay diversas problemáticas que se deben atender y en ocasiones dependen de otras instancias: la violencia que aqueja a la región se vuelve un factor a considerar al momento de generar una promoción turística ya que no es sencillo frente a la ola de violencia que se ha suscitado en la región, aunado a esto la localidad de Santa Inés cuenta con servicios de luz, teléfono e internet limitados, esto dificulta, actualmente, la experiencia que puede llegar a tener el visitante.

El proceso de patrimonialización del QCRO se pretende fortalecer a través del agroturismo, pero es necesario ampliar el inventario de productos que puedan formar parte de la iniciativa o el hecho de mantener la producción de queso, puesto que ésta se ha visto mermada en fechas recientes tanto por el crimen organizado en el área del Mesón como por la migración de los rancheros y el abandono de la producción tradicional; esto se ha fomentado por la expansión exagerada de los sistemas intensivos de producción agrícola (berries y aguacate) que están transformando el paisaje de la franja norte de la región (Los Reyes – Tocuambo – Cotija).

Cabe la posibilidad de que un recambio generacional se dé a partir de que baje la violencia y se reanime así la marcha de un proyecto integrador, capaz de generar un impacto real y sustancial en la vida de los habitantes tanto de la sierra JalMich como en los municipios y en el sistema agroalimentario tradicional ranchero.

5. Conclusiones

La heterogeneidad que permiten algunos alimentos manufacturados en espacios rurales son muestra del conocimiento que se ha ido arraigando en los habitantes de un territorio particular, y también evidencia la riqueza alimentaria con la que se cuenta en México; robustecer dichas manufacturas a través de la dinámica territorial que se puede dar por el turismo, representa una

forma de acercar al consumidor hacia el producto, de mostrarle su calidad y el valor de la tradición, y de mantener vigentes las producciones locales.

Generar proyectos que se consoliden y logren una dinámica adecuada en un territorio específico, representa un reto que debe abordarse y trabajarse desde distintos frentes. Comprender las interacciones y desarrollar las fortalezas de una empresa de cara a una propuesta agroturística no es sencillo, se debe contar con el apoyo de distintos actores un clima social menos adverso que el actualmente se vive y una conciencia colectiva e institucional menos encallada por la ambición productivista de corto plazo y hondos daños ambientales, para lograr un proyecto integrador de dinámica territorial más sustentable.

Para el caso del MQC, el cual puede presentar paralelismos con otros emprendimientos rurales, se debe dar continuidad al proyecto que se tiene encaminado y, a su vez, lograr integrar diversas estrategias para crear rutas tanto a la zona de producción del queso como las de otros alimentos elaborados bajo normas y características artesanales, para que de esta manera los beneficios se derramen de manera más equitativa.

Es necesario no perder de vista que los alimentos que se manufacturan en el ámbito rural y cuentan con un vínculo territorial fuerte, forman parte del -y por tanto suman al- patrimonio cultural alimentario de México, el cual debe de permanecer, pero al mismo tiempo debe promoverse para que los saberes técnicos y relacionales en la producción, abasto y preparación de los alimentos, así como sus formas y hábitos de consumo acostumbrado en cada región, se potencialicen con nuevas propuestas que, en lugar de reducir, amplíen la diversidad de los alimentos tradicionales, los cuales, como en el caso del queso Cotija y la microempresa del Mesón, aún se resisten a desaparecer frente a la homogenización alimentaria pretendida por el sistema alimentario global.

6. Información de los autores

Pedro Huitzilihuitl Ovando Flores ¹  orcid.org/0000-0003-1521-1946

Rogelia Torres Villa ²

Esteban Barragán López ³  orcid.org/0000-0003-0698-391X

7. Contribución de los autores en el desarrollo del trabajo

Los autores declaran que contribuyeron por igual para el desarrollo de la presente investigación.

8. Conflicto de interés

Los autores declaran que no existe conflicto de interés.

9. Referencias

Álvarez, R., Barragán, E., y Chombo P. (2010). *Reglas de uso. Marca Colectiva. Queso Cotija Región de Origen*. El Colegio de Michoacán.

Barragán, E. (2003). Por una orientación plural del porvenir. Proceso de certificación y patrimonio cultural en la Sierra Jalmich. En Ó. González (Coord.) *Estudios Michoacanos X* (pp. 219-243). El Colegio de Michoacán.

Barragán, E., y Ovando, P. (2018). 18 años de esfuerzos a favor de un producto cultural con identidad territorial: Queso Cotija Región de Origen. En P. Pérez, A. González y W. Picado (Coords.). *Saberes de Origen. Experiencias de México y Centroamérica* (pp. 347-364). UNAM.

- Barragán, E. y Torres, R. (2016). Comer de mano propia. Cultura alimentaria de la sociedad ranchera serrana en el occidente de México. En D. Martínez Carrera y J. Ramírez Juárez (Eds.). *Ciencia, Tecnología e Innovación en el Sistema Agroalimentario de México* (pp. 539-561). Biblioteca Básica de Agricultura- COLPOS.
- Barragán, E. y Torres, R. (2021). Comida ranchera en las sierras michoacanas. En N. M. Keilbach (Coord.). *Michoacán. Cultura y seguridad alimentaria* (pp. 43-68). El Colegio de Michoacán.
- Boucher, F. (2014). Reflexiones en torno al enfoque SIAL: Evolución y avances desde la Agroindustria Rural (AIR) hasta los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). En G. Torres Salcido (Coord.) *Los sistemas agroalimentarios y el consumo local* (pp. 31-53). México: Asociación Mexicana de Estudios Rurales.
- Boucher, F., y Reyes-González, A. (2011). *Guía para la Activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)*. IICA- CIRAD, México, D.F.
- Blanco, M., y Riveros, H. (2011). El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. *Estudios agrarios*, 17(49), 117-125.
- Canales, M (2006). *Metodologías de la investigación social*. Lom Ediciones
- Durand, J. (2014). Coordenadas metodológicas. De cómo armar el rompecabezas. En C. Oehmichen (Ed.). *La etnografía y el trabajo de campo en ciencias sociales* (pp. 261-284). Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- El Colegio de Michoacán (2005). *Colmich Cartográfico*. <http://colmichsig.colmich.edu.mx/sig/>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193-213.
- Delgado-Cabeza, M. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica. *Economía crítica*, 10, 32-61.
- De Garine, I., y De Garine, V. (1998). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. En *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional* (Vol. 1, pp. 13-34).
- López Moreno, I., y Aguilar Criado, E. (2012). Las etiquetas de calidad y el desarrollo territorial: los casos del queso de oveja merina de Grazalema y la carne de cordero de Texel. *Revista de Economía Agrícola*, 59(2), 131-149.
- Muchnik, J. (2006). Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. En *III Congreso Internacional de la Red SIAL: ALTER 06 Alimentación y Territorios*.
- Ovando-Flores, H. (2018). *Formalizar los alimentos artesanales y desaparecer la tradición. Implicaciones de la inserción a la economía formal: Queso Cotija Región de Origen*. [Tesis doctoral. Centro de Estudios Rurales El Colegio de Michoacán] Archivo digital. <http://colmich.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1016/426>
- Ovando-Flores, H., Thomé-Ortiz, H., Barragán-López, E., y Torres-Villa, R. (2021). Functional Social Organization to Obtain the Region of Origin Cotija Cheese Collective Brand. *Agro Productividad*, 14(8), 1-8. <https://doi.org/10.32854/agrop.v14i8.1958>
- Pollan, M. (2014). *Cocinar: una historia natural de la transformación*. Debate
- Pomeón, T. (2007). *El queso Cotija, México*. Consultoría para la FAO/IICA en el marco del estudio conjunto sobre los productos de calidad vinculada al origen en América Latina. Seminario realizado los días 12 y 13 de diciembre 2007, en Santiago de Chile.
- Quirasco, M. (2016). *La microbiota bacteriana única del queso Cotija y su potencial metabólico, revelados mediante metagenómica*. [Inédito]. Facultad de Química, UNAM.

- Ramos, R. E. (2008). *Marca de calidad territorial: de la reflexión inicial a la implementación de la red calidad rural*. Universidad de Córdoba, Asociación para el desarrollo rural de la comarca de El Condado. Córdoba, España.
- Ritzer, G. (2000). *La McDonalización de la sociedad*. Ariel.
- Secretaría de Salud (2020). *Lineamientos para la estimación de riesgos del semáforo por regiones COVID-19*. https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2020/10/SemaforoCOVID_Metodo.pdf
- Tolón Becerra, A., y Lastra Bravo, X. (2009). Los alimentos de calidad diferenciada: una herramienta para el desarrollo rural sostenible. *M+A Revista Electrónica de Medioambiente*, (6).
<https://link.gale.com/apps/doc/A238355151/IFME?u=anon~7561d9e8&sid=googleScholar&xid=cca78a43>
- Wang, M. J., Chen, L. H., Su, P. A., y Morrison, A. M. (2019). The right brew? An analysis of the tourism experiences in rural Taiwan's coffee estates. *Tourism management perspectives*, 30, 147-158.