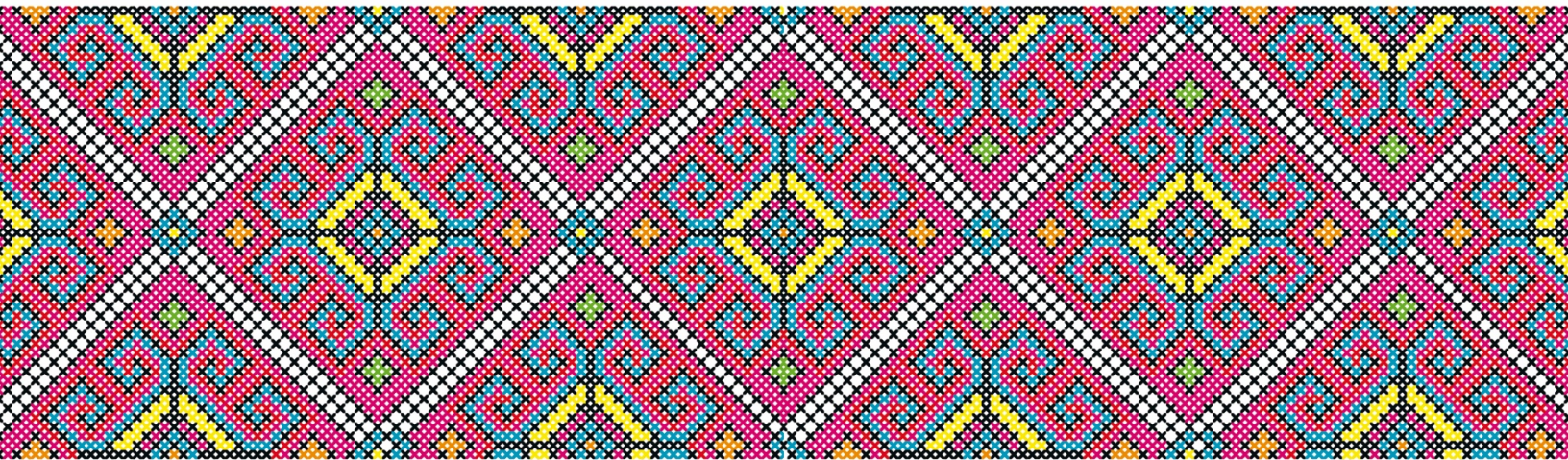


**3ER ENCUENTRO  
NACIONAL DE GESTIÓN  
CULTURAL MÉXICO**

**APORTES DE LA ACCIÓN  
CULTURAL A LA AGENDA 2030  
DEL DESARROLLO SOSTENIBLE**

**DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE 2018  
MÉRIDA, YUCATÁN**



Crear una empresa debe ser un apoyo para potenciar las manufacturas artesanales alimentarias y no una vía de exclusión: sinsabores de la formalización. Queso Cotija  
Región de Origen

Pedro Huitzilihuitl Ovando Flores

Ponencia presentada en el Tercer Encuentro Nacional de Gestión Cultural realizado en Mérida, Yucatán, México entre los días 23 al 26 de octubre de 2018

## Introducción

La manera de alimentarnos, así como la obtención de alimentos, se encuentra relacionada íntimamente con la forma en que vivimos: el inicio de las civilizaciones se encuentra ligado a la obtención de alimentos, el trabajo y el tiempo invertido se cambiaron la forma de alimentarnos; el cultivo, volvió a casi toda la humanidad sedentaria; el descubrimiento del fuego, cambió la forma de preparar alimentos; el tenedor y la servilleta, cambiaron las costumbres en la mesa; el refinado arte del consumo, cambió los rituales de la ofrenda; y aunque esta descripción es corta, la evolución en la cocina cambió el placer de comer (Nune Dos Santos, 2007).

No obstante, la evolución no sólo se dio en las formas de comer, también cambiaron las maneras de obtener alimentos, conforme la demanda se agrandaba los hacedores de alimentos debían buscar nuevas formas de satisfacer la necesidad, la industrialización del sector alimentario represento una de las mejores formas para lograr producir alimentos, pero también jugo un papel clave en la ruptura de la relación que el ser humano mantenía con su medio, debido a que cada vez más los alimentos se obtienen en las fabricas agroalimentarias marcando una distancia entre los sistemas de producción y los grupos sociales (Salles-Filho, Gianoni y Jeanne, 2012).

En este sentido se puede observar una de las mayores transformaciones de la alimentación humana: se trasladaron las actividades de producción, conservación y preparación de alimentos desde el ámbito doméstico-artesanal a las fabricas agroalimentarias y, se les incluyó en las estructuras industriales y capitalistas de producción de alimentos. Los sistemas alimentarios se rigen cada vez más por las exigencias de fabricación a gran escala, lo que ha supuesto entre otras cosas; la intensificación de la producción agrícola; la orientación de la política de la oferta y la demanda; la concentración del negocio en empresas multinacionales; la ampliación y especialización de la distribución alimentaria a través de unas redes comerciales cada vez más omnipresentes; y, en definitiva, la internacionalización de la alimentación (Appendini y Rodríguez 2012).

La industria alimentaria nos ha permitido reinventar la cadena alimentaria humana, desde la fertilización sintética del suelo a la lata de sopa apta para microondas y diseñada para encajar en los soportes de los vasos del coche. Todavía no hemos alcanzado a comprender las implicaciones de esta última revolución (Polland, 2011; 27)

Es debido a esto que el objetivo del presente documento fue analizar y discutir de manera general la creación de empresas agroalimentarias como una vía para lograr un desarrollo local adecuado, sobretodo el fomento que se le da en áreas rurales. Tomando como punto de referencia el caso del Queso Cotija Región de Origen (QCRO) en su intento por lograr la formalización empresarial, podremos observar los conflictos que existen al momento de que un alimento manufacturado artesanalmente trata de incluirse en los estándares establecidos institucionalmente par la producción y venta de alimentos.

Cabe señalar que el tema de la creación de empresas en el sector rural no es nuevo, pero abre un abanico de discusión al momento de pretender regular una empresa de reciente creación con las mismas normas y regulaciones institucionales que una gran industria que lleva más de 10 años aplicando estándares de calidad que garantizan un alimento seguro para el consumidor. Ahora si estos mismos criterios se aplican a una empresa agroalimentaria creada e impulsada desde el sector rural ¿Cuáles son las posibilidades de éxito?

La legitimización de empresas responde a un modelo en donde se pretende mantener a toda actividad que genere ingresos económicos dentro del sector formal: en donde se vea la creación de empleos, el impacto que tienen, la derrama económica que están generando, entro otras características. Para lograr algo de claridad y discusión, el documento se organizo de la siguiente manera; primero, se abordan las características de lo formal y lo informal, así como el fomento hacia la creación de empresas; en segundo lugar, se hace un contraste con el trabajo realizado con el queso Cotija; por último, se plantean algunas consideraciones que sirvan de guía para futuras discusiones.

## **Las empresas formales y la marginación de las informales**

La informalidad esta asociada a redes clandestinas de producción y distribución, de acuerdo con la ilegalidad no sólo se vincula con los niveles más pobres de la sociedad, también se ubica en el centro de la economía, cerca de las grandes industrias y el Estado, no obstante, la ilegalidad no es la ausencia del Estado de cierta manera existe una relación mínima. Sociedades como la mexicana siguen siendo funcionales gracias a la informalidad: la vivienda se compone en gran parte de colonias autoconstruidas, el comercio informal es una fuente de abasto y supervivencia material para una mayoría de la población y prevalecen diversos tipos de intercambios comerciales (Dewey 2015).

Las actividades que se benefician de la informalidad son diversas, más allá de la distribución de drogas que se pudiera catalogar en un plano diferente: la venta de alimentos, la industria de la confección, imprentas, editoriales, elaboración de muebles, producción de madera, entre otras, son ramas industriales que se emplean en pequeña escala y usan instalaciones con poca extensión, lo que hace que puedan operar con relativa facilidad al margen de los reglamentos y licencias oficiales (De Soto, 1987; Roubaud, 1995).

De Soto (1987), Roubaud (1995) y Dewey (2015) coinciden al mencionar que no todas las formas de comercio creadas son ilegales o están en la misma condición de informalidad, las diferencias se dan dependiendo de la aceptación social que tienen los productos que son objeto de intercambio. En este sentido, no es lo mismo comprar un vestido, una llanta, un libro, un mueble, o un taco que, comprar cocaína, anfetaminas o traficar personas. La aceptación social de la informalidad va en función de los modos de vida y de lo que se puede considerar éticamente correcto y, es que se genera una agresión menor a la sociedad al comprar un libro ilegal que al comprar una persona para fines desconocidos.

Si bien la informalidad es un fenómeno aceptado por la sociedad, siempre que no cause algún daño, para las instituciones es un fenómeno que debe erradicarse, de ahí que se le de un impulso importante a la creación de empresas, este fomento hacia lo formal es algo que se da desde organismos de carácter mundial, tomando

en consideración la parte de los alimentos, la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y la OMS (Organización Mundial de la Salud) han pugnado por que los alimentos que se consumen sean seguros y no causen daño (FAO, FIDA y PMA, 2015).

La potencialización de una empresa ha sido uno de los medios a través del cual se garantiza la producción de alimentos inocuos, aunque esta industrialización del sector no ha sido del todo inocua, las alarmas alimentarias han causado graves daños a la salud de los consumidores: intoxicación por consumo de atún enlatado, gastroenteritis por agua envasada, salmonela por regar verduras con aguas negras, entre otras, han sido enfermedades causadas por alimentos producidos de manera homogénea y bajo malas prácticas, lo cual lleva a pensar sobre la seguridad que existe en la fabricación de alimentos (Roesel, Grace y Makita, 2015; Appendini y Rodriguez 2012).

La respuesta institucional para poder frenar dichos brotes ha sido la creación de instituciones que se encarguen de regular la producción, transformación y distribución de alimentos de ahí la creación del *Codex Alimentarius*, instaurado por la FAO y la OMS, el cual tiene por objetivo crear y promocionar las normas alimentarias que se aplican a las empresas elaboradoras de alimentos (Codex Alimentarius, 2017)

En México existen casi 30 normas oficiales que se relacionan con los alimentos, de carácter obligatorio para quien está constituido de manera formal como empresa, estas tienen que ver con cada etapa del proceso productivo de un alimento: desde la extracción de la materia prima, hasta la colocación del producto en el anaquel para el usuario final. Pero también existen normas mexicanas, que son opcionales en su aplicación, claro que las oficiales son de una cobertura mayor, debido a que al cumplirlas se puede garantizar el acceso tanto al mercado nacional como al internacional, ya que para este último solamente se debe ajustar la normatividad hacia el país de destino (COFEPRIS, 2017).

Garantizar que los alimentos producidos, sobre todo los de exportación, representa la aplicación de controles y normas, un alimento que se obtiene de

manera artesanal cuenta con el control, las normas y el aval de quien o quienes lo elaboran, al no estar dentro de una institucionalidad, es difícil que llegue a mercados internacionales, aunque cabe la posibilidad de que exista una dificultad de posicionamiento local, esto por la competencia que existe con los alimentos industriales.

La pequeña producción de alimentos se ha visto afectada, por parte de las grandes empresas, quienes en su afán de controlar los eslabones importantes de la cadena productiva (producción, transformación y venta), han tomado medidas para poder homogeneizar los productos que llegan a las manos del consumidor final. En México existe una competencia entre pequeños productores y empresas multinacionales, en donde los pequeños llevan una clara desventaja. De acuerdo con la OCDE (2014) el fomento de las PYME (Pequeñas y Medianas Empresas) esta encaminado a lograr una reducción de la pobreza, pero también para generar un crecimiento económico y lograr la generación de empleos.

Con el desarrollo de las PYME a nivel local habría una adecuada inclusión en el mercado de los productos que se obtienen de manera local, si se habla de alimentos el desarrollo empresarial los insertaría adecuadamente en la economía y por tanto cubrirían las disposiciones de los tratados internacionales para poder exportar (Baker, Shepherd, Jenane, y Da Cruz, 2013).

Lograr una transición armónica de lo informal a lo formal y establecer una empresa de manera adecuada requiere de cubrir ciertos requisitos, Chen (2014: 16) se debe dar de la siguiente forma:

1. Formalización de empresas informales
  - a. Registro y pago de impuestos
  - b. Marcos legales y regulatorios apropiados
  - c. Beneficios por operar de manera formal
2. Formalización de los empleos informales
  - a. Reconocimiento y protección legal como trabajadores
  - b. Derechos y beneficios de ser empleado de manera formal

Cada país cuenta con sus propios requisitos, en México existen dos formas para poder constituir una empresa, una que es vía internet y otra que se debe hacer de manera presencial, para el caso que nos ocupa y debido a que no en todas las áreas del sector rural existe internet, como artículo de primera necesidad, se tomarán en cuenta los requisitos presenciales, para esto se deben seguir los siguientes pasos<sup>1</sup>:

1. Registrarse como persona moral en el Servicio de Administración Tributaria: para obtener el Registro Federal de Contribuyente (RFC) y firma electrónica (Fiel)
2. Realizar el protocolo de formalización ante notario público
3. Aviso notarial a la Secretaria de Relaciones Exteriores (tramite realizado por el notario)
4. Inscripción del acta constitutiva en el Registro Público de la Propiedad
5. Inscripción de la empresa en la tesorería general del Estado
6. Solicitud de uso de suelo y/o construcción en la Secretaria de Desarrollo Urbano
7. Inscripción ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) y el Instituto del Fondo Nacional para la Vivienda de los Trabajadores (INFONAVIT): trámites que se realizan dando de alta al patrón y a los trabajadores.
8. Inscripción de la empresa en la Secretaría de Salud

Una vez que se ha constituido la empresa quedara dentro del RIF (Régimen de Incorporación Fiscal), lo que significa un pago gradual de impuesto durante los primeros diez años para quienes van iniciando en la etapa formal, o para quienes ya se encontraban en el Régimen de Pequeños Contribuyentes o de Intermedios hasta el ejercicio fiscal 2013, ya que para el año 2014 se hace la conversión al RIF,

---

<sup>1</sup> La información se obtuvo de la asistencia a la semana nacional del emprendedor, que se realizó del 5 al 10 de octubre de 2015 en el Expo BANCOMER Santa Fe en la Ciudad de México

permitiendo a su vez generar facturas electrónicas y el pago de impuestos de manera diferida.

Es importante considerar que si la empresa logra llegar al año 11 los impuestos que pagará no se corresponderán a los de una PYME en consolidación, serán equiparables a los de una industria alimentaria, por lo que el, o los, dueños deben de considerar la expansión de su empresa para poder mantenerse dentro del mundo formal.

Finalmente, Aunado a lo anterior, ya que se habla de empresas de alimentos, es necesario considerar que también hay que cumplir las casi 30 normas alimentarias oficiales vigentes para poder colocar el producto en el mercado formal, por lo que además de cubrir los requisitos Hacendarios, también hay que cubrir los requisitos de salud y prepararse para la competencia industrial a la que se enfrentaran.

### **El queso Cotija que se enfrento al mundo formal**

La región que aún resguarda la manufactura del queso Cotija Artesanal<sup>2</sup> se encuentra estrechamente vinculada a Cotija (cuenca del río Tepalcatepec) como lo estaba la zona de Quitupan, Valle de Juárez, Mazamitla, Jalisco y San José de Gracia, Michoacán (altos de Jalmich), el Valle de Tierra Caliente (Tepalcatepec, Buena Vista, Apatzingán) y la Sierra Madre del Sur, con Coalcomán y Aguililla principalmente (imagen 1), fue el queso que se dio a conocer por los arrieros con el nombre de Cotija. En la región de elaboración predomina el suelo areno-arcilloso, ubicado entre los 700 y 1700 msnm aproximadamente, registra una precipitación media anual entre 900 mm al sur y 1200 mm en los otros tres puntos cardinales, siendo la temperatura media anual de 25 °C al sur y de 20°C en el resto de la región. La cubierta de la sierra es Selva Baja Caducifolia con vegetación secundaria e

---

<sup>2</sup> Primer alimento artesanal con más de 400 años de elaboración que obtuvo una Marca Colectiva en el año 2005, por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial



irregular, resultante de las actividades agropecuarias extensivas que por siglos vine realizando la población ranchera asentada en el territorio (Barragán 2010).

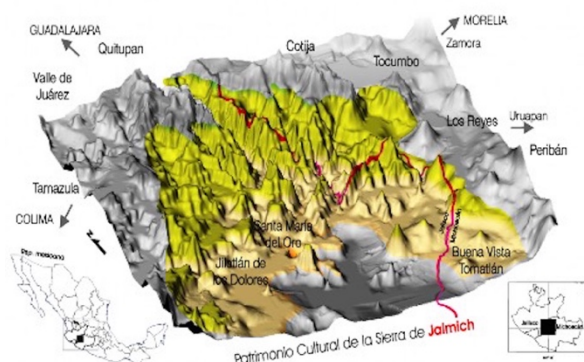


Imagen 1. Mapa de la Sierra de JalMich (Barragán, 2010: 10)

La amenaza latente de la desaparición del queso Cotija da inicio a los esfuerzos por lograr una adecuada revalorización del alimento que forma parte del patrimonio cultural de la sierra JalMich: a los esfuerzos de los queseros por mantener viva la tradición se les unieron algunos promotores culturales y centros de investigación como El Colegio de Michoacán (Colmich), El Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ), y El Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS) (Barragán, 2010).

Además de otros proyectos que impactaban en el territorio, para lograr cumplir con la parte de lo formal se iniciaron las acciones necesarias para lograr este sinuoso e inexplorado paso. Esto llevó a los productores y a las asociaciones involucradas a discutir el tema, por lo que entre los años 2007 y 2008 se puso en marcha el proyecto del Mesón del Queso Cotija, Sociedad de Responsabilidad Limitada de Capital Variable, figura legal que se acordó después de varias reuniones y en clara atención a que era la forma más conveniente de sociedad.

El Mesón significó un proyecto innovador para crear un Centro de Articulación Productiva (CAP), la idea principal del Mesón era que funcionara como centro de acopio, maduración, certificación y comercialización del queso: empacado y etiquetado debidamente. Debido a la oportunidad que existía de abrir nuevos nichos de mercado –sin perder o dejar de atender los canales de distribución tradicionales–

y así lograr precios mas justos para los productores, quienes han sido el pilar de la continuidad en el saber-hacer del queso.

El proyecto contaba con la participación de productores de queso (93), promotores y operadores tecnológicos, instituciones gubernamentales federales, del estado de Michoacán y de Jalisco, de seis municipios de estos Estados y lideres sociales de la Sierra JalMich, por lo que el apoyo que se obtuviera de cada parte involucrada se vería reflejado en los beneficios económicos y sociales de la región.

No obstante, a pesar de los esfuerzos y de que en el año 2007 se inicio de manera formal el Mesón del Queso el paso hacia la formalidad no fue sencillo, como señala Roubaud (1995) no todas las empresas, por lo menos las denominadas pequeñas y medianas son totalmente formales, están (en el mejor de los casos) en la delgada línea de lo formal y lo informal. En esencia el Mesón del queso, aunque no se plateó de esa manera, se formalizó como una pequeña empresa prestadora de servicios pero que no contaba con el aparato legal para ofrecerle a sus trabajadores: prestaciones, seguridad social, etcétera, esto ponía al Mesón en el mapa para poder insertase en nichos de mercado formales, pero de cierta manera operaba fuera de la ley.

A lo anterior se le debe sumar que de acuerdo con la Secretaria de Hacienda y Crédito Publico, el Mesón al ser un centro de acopio y distribución debía ser abastecido por otras empresas que le entregaran queso, u otros productos, a lo largo del año. Esta situación se complica por varios factores; el primero de ellos tiene que ver con el alta en Hacienda, los rancheros elaboradores de queso deben de darse de alta para poder ser proveedores del mesón, pero al entrar al sistema como transformadores se colocan a la par de un productor industrial, en lo que a pago de impuestos se refiere; la segunda complicación se da dentro de los ranchos elaboradores de queso, para Hacienda un rancho no puede tener las vacas y hacer el queso, quien ya se ha dado de alta debe de tener quien le provea la leche para que después está sea transformada; una complicación más es la tecnología, ahora todo se hace vía electrónica, y en espacios geográficos como JalMich los servicios de internet, telefónico y de luz (por no mencionar otros) son nulos; y por

último cumplir con la NOM 243 se vuelve imposible en la región serrana, las especificaciones de la norma no se ajustan a la realidad de la sierra (Barragán, 2016).

Con todos estos problemas se logró encaminar el proyecto del mesón (tabla 1), el paso hacia la formalidad estaba dado, ya se podían expedir facturas a los nuevos clientes, se garantizaba el control del producto: almacenado, etiquetado e identificación por lote y productor del queso que se tenía para garantizar la trazabilidad del producto por lo que se volvió necesario también contar con una etiqueta con: código de barras, información nutrimental, lote, ingredientes, entre otros datos. Contar con un etiquetado adecuado y un empaque que garantizara la vida de anaquel del queso, otorgaba nuevas oportunidades para poder comercializarlo, por lo que de a poco se iban armando las piezas del rompecabezas que pondría en el mapa de lo formal al queso, su marca, su forma de elaboración y el territorio donde era elaborado.

Tabla 1. Cumplimiento de requisitos.

<b>Requisitos empresa formal</b>	<b>El Mesón del queso cumplió, y a la fecha sigue cumpliendo, con los requisitos necesarios para poderse considerar una pequeña empresa formal, pero en el límite de la informalidad debido a la falta de seguridad social para quienes ahí laboran: como la persona que corta y empaca el queso</b>
Registrar el nombre ante la Secretaría de Economía	
Acudir con un notario para obtener el acta constitutiva	
Inscribirse en el Registro Público de la Propiedad y conseguir un folio mercantil	
Tramitar el Registro Federal del Contribuyentes (RFC) ante el SAT	

Elaboración propia.

Las disposiciones Hacendarias y las normas de alimentos han orillado a que el Mesón del Queso haga una labor enfocada en posicionar el producto en nuevos mercados y a su vez tenga que lidiar con el hecho de que sus proveedores no estén registrados y dados de alta. La problemática se vuelve mayor debido a que no es posible desde los productores cumplir con las disposiciones que se tienen a nivel institucional, si esto se suma a los problemas ya mencionados, complica la continuidad de un alimento manufacturado de manera artesanal: los controles si se aplican de manera rigurosa llevarían a la perdida y dejarían en la clandestinidad a

alimentos como el queso que a pesar de la lucha y los esfuerzos no logran impulsar políticas públicas y normatividades adecuadas.

### **A manera de cierre**

En este punto es preciso terminar la discusión del presente documento, sin embargo, esto no quiere decir que todo se ha abordado: el problema expuesto se puede llevar a otros alimentos y a otros productos, el hecho de aplicar normas y disposiciones generales está marginando a los productos ligados al patrimonio cultural de México, las reglas y disposiciones de hacienda marginan a los productores en pequeña escala en especial a aquellos que no están ligados al sistema.

Se vuelve importante sumar esfuerzos, tal y como sucedió con el queso Cotija, aunque estos no han llegado a buen puerto, debido a que si esto no se hace y no se logran tejer puentes adecuados el patrimonio ligado a las tradiciones y territorios de México puede desaparecer al dejar la puerta abierta e impulsar más las producciones industriales del país que las artesanales.

Finalmente, es necesario mencionar que lo informal de los alimentos es un tema complicado que se debe analizar desde distintos ángulos, ya que lo clandestino de estos no sólo se presenta en los que son transformas, también en aquellos que se venden de manera ambulante e itinerante, sumándose los que son de producción local y no cuentan con un registro adecuado, es cierto que el mercado formal y las disposiciones formales en México son estrictas y generales pero la suma de esfuerzos y los distintos productos que a contra corriente se siguen elaborando pueden llegar a generar políticas y normas adecuadas y acordes a la diversidad geográfica y cultural del país.

### **Referencias**

Appendini, K., Rodríguez, G. (2012) La paradoja de la calidad. Alimentos mexicanos en América del Norte. El Colegio de México.

- Baker, D., Shepherd, A., Jenane, C., y Da Cruz, S. (2013). Agroindustrias y desarrollo. C. A. Da Silva (Ed.). FAO.
- Barragán, E. (2010) Con el patrimonio en sus manos. El queso Cotija región de origen. Siempre a su mesa, ICATMI.
- \_\_\_\_\_ (2016) Entre oportunidades y obstáculos. Lo que devela el proceso de inserción del queso Cotija artesanal en la economía formal. En: EnterDiversidades. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades. [7] pp. 84-111
- Chen, M. (2012) La economía informal: definiciones, teorías y políticas. Documento de trabajo. Mujeres en empleo informal: globalizado y organizado. WIEGO.
- Codex Alimentarius (2017) Normas internacionales de los alimentos. En: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/es/> [15/08/17]
- COFEPRIS (2017) Normas para alimentos. En: <http://www.cofepris.gob.mx/MJ/Paginas/NormasPorTema/Alimentos.aspx> [17/03/17]
- De Soto, H. (1986). El otro sendero: la revolución informal. Lima: El Barranco
- Dewey, M (2015) El orden clandestino, política, fuerzas de seguridad y mercados ilegales en la Argentina. Rustica. Argentina
- FAO, FIDA y PMA. (2015) El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2015. Cumplimiento de los objetivos internacionales para 2015 en relación con el hambre: balance de los desiguales progresos. Roma, FAO.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- Nune dos Santos, C (2007) Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16 (2), 234-242
- OCDE (2014) Financing SMEs and Entrepreneurs 2014: An OECD Scoreboard, OECD publishing. Doi: 10.1787/fin\_sme\_ent-2014-en. Disponible en línea en:

*[http://www.keepeek.com/Digital-Asset-Management/oecd/industry-and-services/financing-smes-and-entrepreneurs-2014\\_fin\\_sme\\_ent-2014-en#page4](http://www.keepeek.com/Digital-Asset-Management/oecd/industry-and-services/financing-smes-and-entrepreneurs-2014_fin_sme_ent-2014-en#page4) [Consultado: 16/06/16]*

Polland, M. (2011) El dilema del omnívoro. Tabula. Cultura y gastronomía

Roesel, K. / Grace, D (2015) Food safety and informal markets. Animal products in sub-Saharan Africa. Earthscan from Routledge.

Roubaud, F (1995). La Economía Informal en México, Fondo de Cultura Económica, México, D.F.

Salles-Filho, S., Gianoni, C. y Jeanne, P. (2013) Guía metodológica para el diagnóstico de Sistemas Nacionales de Innovación Agroalimentaria en América Latina y el Caribe. Universidad Estadual de Campinas. Febrero