

PRESERVACIÓN Y TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO EN LOS TALLERES TRADICIONALES

Suhey Ayala Ramírez¹

Víctor Manuel Castillo Girón²

RESUMEN.

La producción de bienes tradicionales ha prevalecido a través del tiempo, entre otros factores, por su carga de significados sociales y tradiciones de las localidades de origen. La producción de estos bienes muchas veces se caracteriza por usar y adaptar herramientas o utensilios anticuados, insuficientes y poco seguros. Así mismo carecen de sistemas de administración y de control de calidad (Novelo, 2008:118). Estos micronegocios o microempresas, por su estructura y características podemos decir que tiene sus orígenes en los llamados oficios tradicionales. El propósito de este documento es caracterizar los oficios tradicionales, de manera tal que se evidencie la influencia que han tenido a través del tiempo en la conformación de las microempresas actuales. Lo que nos permite identificar las condiciones que se han dado para la preservación y transmisión de conocimientos en estas formas de producción tradicional, haciendo énfasis en los mecanismos que se movilizan para la formación de los sujetos que participan en este tipo de formas de producción.

Palabras clave: Saberes tradicionales, oficios, tequila.

ABSTRACT.

The production of traditional goods has prevailed over time, among other factors, on the burden of social meanings and traditions of the places of origin. The productions of these goods are often characterized by use and adapt tools or outdated, inadequate and unsafe. Also lack of management systems and quality control (Novelo, 2008:118). These “micronegocios” in structure and can say that has its origins in the so-called crafts. The purpose

¹ Profesora - Investigadora en el Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas de la Universidad de Guadalajara.

² Profesor - Investigador en el Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas de la Universidad de Guadalajara. E – mail: victorm@ucea.udg.mx

of this paper is to characterize the crafts, such that there is evidence of the influence they have had over time in current “micronegocios”. What allows us to identify the conditions that have been given to the preservation and transmission of knowledge in these traditional forms of production, with emphasis on the mechanisms that are mobilized for training of the subjects involved in this type of production methods

Key words: Traditional know, crafts, tequila.

Clasificación JEL: L22, L25, L66, M14.

INTRODUCCIÓN.

Las microempresas comparten características con los talleres de los oficios tradiciones en cuanto a que se usan y se adaptan herramientas o utensilios anticuados, insuficientes y poco seguros. Asimismo carecen de sistemas de administración y de control de calidad; el propietario es quien supervisa la calidad básicamente sustentado en su propia experiencia y en su concepción del “bien hecho” (Novelo, 2008:118). De igual manera recen en él otras responsabilidades como la supervisión de los trabajadores y de las actividades dentro del taller; regido básicamente por la costumbre (Novelo, 2008:118).

Bajo este contexto el propósito de este documento es caracterizar los oficios tradicionales, de manera tal que se evidencie la influencia que han tenido a través del tiempo en la conformación de las microempresas actuales. Asimismo, el presente texto nos permite identificar las condiciones que se han dado para la preservación y transmisión de conocimientos en estas formas de producción tradicional, haciendo énfasis en los mecanismos que se movilizan para la formación de los sujetos que participan en este tipo de formas de producción. Así como su importancia para la identidad de las localidades de origen.

En este sentido el presente documento tiene como objetivo caracterizar y definir los oficios tradicionales, de manera particular aquellos que están orientados a la producción de agave tequila en la región valles del estado de Jalisco, como estudio de caso. El texto está estructurado además de esta introducción y algunas consideraciones finales por tres apartados. En el primero se caracterizan los oficios tradicionales, así como el papel que jugaron las cofradías y gremios en la preservación de los oficios y la transmisión de los conocimientos tradicionales. Cabe señalar que no se

pretende hacer una revisión histórica exhaustiva al respecto, solamente mostrar cómo dichas asociaciones se convirtieron en custodias de los saberes tradicionales de los oficios. En el segundo apartado, se hace una descripción de las cofradías que se formaron durante la colonia en la región de estudio y el papel que jugaron en la preservación de las prácticas populares de producción de tequila. Así como se hace una descripción de los conocimientos y saberes que representan una riqueza tradicional para tal práctica. El tercer apartado muestra una descripción del rol de la tecnología en los proceso de producción y cómo factor de ruptura y continuidad en los oficios tradicionales de nuestro estudio de caso.

LOS OFICIOS TRADICIONALES: ANTECESORES DE LAS MICROEMPRESAS.

Los oficios tradicionales son modos de producción manual, toda vez que éstos hacen referencia a actividades que producen una “artificialidad”, algo que no ha sido producido por la naturaleza sino por agentes artificiales, elaborado por el ser humano de modo manual o con herramientas un tanto rudimentarias (Meza, 2003:162).

En este sentido los oficios tradicionales requieren además de cierta destreza para construir un objeto, el dominio de las reglas y el conocimiento experto. Así pues quien los ejerce debe saber los “secretos del oficio” que se refiere a los procedimientos, ritos, mitos, etc. propios de los mismos y que han sido transmitidos de generación en generación a través del tiempo (Meza, 2003:162; Santoni, 1994:16).

Para Roldán (2009:349) los oficios tradicionales tienen una conexión directa con el rescate de la identidad cultural, la pertenencia histórica y el estrechamiento del vínculo familiar. Son construidos socialmente y, por lo tanto, no pueden ser vistos como el resultado del producto final de un proceso, puesto que en ellos también se da una significación que implica una forma de valorar la vida que los propios sujetos construyen.

Con base a lo anterior podemos hablar de que los oficios no son únicamente una actividad económica tradicional como lo plantea Martínez (2009:2), sino que implican diversas dimensiones que van desde la económica, la social, la educativa, la histórica y la cultural. En el presente documento nos centraremos en sus dimensiones educativa y social.

En este sentido, entenderemos por oficio tradicional el conjunto de actividades que realiza una persona para transformar un material en un bien o servicio. Para lo cual moviliza una serie de habilidades, saberes

y conocimientos, utiliza herramientas rudimentarias o con tecnología muy básica. Su destreza está ligada al tiempo con que se practican dichas actividades y a la experiencia adquirida con el ejercicio. Es construido socialmente y constituyen un elemento constructor de identidad.

De esta manera los oficios tradicionales en su dimensión educativa constituyen un referente en la relación entre educación y trabajo, dado que en la cotidianidad de sus actividades gestan saberes que permiten fortalecer los procesos laborales. De aquí que es relevante comprender la relación entre los oficios tradicionales y la formación para el trabajo y para la vida de quien los ejerce.

LOS OFICIOS TRADICIONALES: ORIGEN DE LA FORMACIÓN PARA EL TRABAJO.

Según Meza (2003:161) la formación para el trabajo tiene sus orígenes en el sistema formal de artes y oficios, en los gremios y cofradías y en los talleres artesanales de la Edad Media que orientaban el desarrollo de los productos basados en la habilidad y el conocimiento de quien los ejercía. Aunque su principal interés no era precisamente el de la formación de los sujetos sino más bien el de controlar a través de la monopolización de los productos o las técnicas de elaboración.

En este sentido podemos hablar de que en los procesos de formación en los oficios tradicionales existen dos dimensiones; una técnica y una social.

La dimensión técnica.

La dimensión técnica refiere a la instrucción esencialmente profesional, lo que hoy en día se denomina capacitación para el trabajo. Es decir, una instrucción restringida a las nociones y a las habilidades indispensables para ejercer el oficio. Así mismo el aprendizaje se basa esencialmente en la memorización, puesto que el medio de comunicación principal para transmitir los “secretos del oficio” (ligados en gran medida a lo místico, lo mágico y lo mitológico) es la oralidad (Santoni, 1994:16). En este sentido se centra en las instrucciones precisas que marcan los parámetros, procedimientos, tiempos, etc. para ejecutar las operaciones necesarias en el proceso de elaboración del producto en cuestión (Meza, 2003:178).

La dimensión social.

En cuanto a la dimensión social del oficio, la persona que lo ejerce se debe a sus intereses de subsistencia, a los de su familia y también a la de sus compañeros. Son entidades legales y comunidad moral. Una forma de promocionar los valores.

Con base a lo anterior, podemos ver como la dinámica de los oficios tradicionales marcaron las pautas para la formación y capacitación de los individuos para desarrollar sus actividades de trabajo. De tal manera que constituyen una base para lo que ahora conocemos como educación para el trabajo.

En este sentido los oficios tradicionales constituyen un vínculo entre los procesos de formación de los individuos y el trabajo. En estos procesos las cofradías y gremios han jugado un papel muy importante en la transmisión y el control de los saberes que se generan en los oficios tradicionales. Es por ello que hacemos referencia a dichas asociaciones por considerarlas relevante como actores que han influido en la configuración de dichos oficios, sin pretender por ello hacer una revisión histórica exhaustiva sobre este tema.

GREMIOS Y COFRADÍAS CUSTODIOS DE LOS SABERES Y CONTROLADORES DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN LOS OFICIOS TRADICIONALES.

Los gremios y cofradías de oficios fueron creadas en la Edad Media con la intención de orientar el desarrollo de los productos basados en la habilidad y el conocimiento de quien ejerce el oficio. Dichas cofradías son congregaciones formadas, previa autorización del obispo, para que sus integrantes se dedicaran a obras piadosas. En este sentido, están conformadas por algunas personas con autoridad competente para ejercitarse en obras de piedad (Jiménez, 2010:14).

Su intención es básicamente controlar la producción a través de la monopolización de los objetos producidos o las técnicas de elaboración. En este sentido los gremios actúan como escuelas de artes y oficios, con la intención de controlar el acceso a los “secretos del oficio”. Nacen de la urgencia de unirse con otros para resistir a la competencia. De esta manera sí alguien no se sentía protegido por el gremio formaba otro (Meza, 2003:171).

En el caso de aquellos oficios que se consideraban poco cualificados como es el caso por ejemplo del panadero, maderero, etcétera, sus gremios

permanecía en estadios muy primitivo, puesto que se consideraba que los conocimientos y habilidades que se requerían para desarrollar dichos oficios eran poco especializados y además eran muy fáciles de aprender. En caso contrario los oficios eran apreciados sobre todo cuando la materia prima era más escasa o mayor la especialización (como la orfebrería). Es decir entre más sencillo es el oficio, el gremio era más modesto y existían mayor número de talleres (Meza, 2003:175).

La mayor importancia del sistema formal de los gremios radica en que son éstos los que establecen las normas y reglas que rigen tanto el funcionamiento de los oficios, como la formación de los individuos que ejercen el mismo; establecen los lineamientos que deben cumplir quien quiera ingresar a un taller como aprendiz, así como los tiempos y cualidades que deben cubrir para poder llegar a ser oficiales o maestros. De la misma manera tenía influencia en decidir quién podía aprender el oficio; estableciendo normas sobre reclutamiento y obligaciones de los miembros. En este sentido custodiaban los “secretos del oficio” puesto que representaban su principal arma para controlar tanto económica como socialmente la producción de bienes y servicios (Iglesias, 2000:8; Meza, 2003:173 y Santoni, 1994:16).

De esta manera aprender el oficio no sólo era adquirir simplemente las habilidades necesarias para practicar un trabajo. Era entrar en una comunidad moral de alcance amplio y profundo, una comunidad constituida por hombres que juraron lealtad.

Durante el feudalismo hay un fenómeno de urbanización que ocasiona un crecimiento en la producción y calidad de productos, fue necesario un salto tecnológico y de organización del trabajo, y una mayor flexibilidad y eficacia en los productores, entonces surgen nuevas modalidades productivas y reproductivas que a su vez implican un aumento en la tasa de instrucción básica y especializada. Esta situación aunada a que los gremios no tuvieron la fuerza ni la conveniencia para reproducir en su interior y según sus propios e indiscutibles parámetros a sus continuadores en las distintas actividades, resultaron en la decadencia de este tipo de asociaciones y en algunos casos de algunos oficios (Santoni, 1994:17).

Sin embargo no podemos dejar de señalar la importancia de estas asociaciones que constituyeron canales para la generación de saberes que se fueron forjando en la cotidianidad de las comunidades y se establecieron como parte de la tradición social.

EL OFICIO GENERADOR DE SABERES TRADICIONALES Y ELEMENTO DE CONSTRUCCIÓN SOCIAL.

Las actividades que se realizan en el interior de los talleres y en la vida misma de quien ejerce los oficios son generadoras de saberes cotidianos que se van arraigando en las localidades y llegan a formar parte de la propia comunidad, dándole incluso rasgos distintivos, en este sentido podemos hablar de saberes tradiciones.

Bajo este contexto la formación de quien ejerce el oficio parece ser informal y hasta no consciente y su concreción se demuestra principalmente en la acción. No está estructurado en términos de objetivos, tiempos o de recursos y más bien es improvisado, no planificado, no intencional, natural, espontaneo e incluso difuso. Su objetivo no es el aprendizaje y, por lo tanto, el individuo no necesariamente está consciente de haber adquirido nuevas habilidades y destrezas. En tal sentido su formación se centra en la práctica cotidiana de sus actividades y al saber hacer (Herger, 2010:2; Spinosa, 2006:5 y De Ibarrola, 2006:305).

Bajo este contexto podemos decir que son conocimientos tácitos artesanales. Entendidos estos en dos sentidos, por un lado la destreza de quien ejerce el oficio tradicional está ligada a la experiencia adquirida con el ejercicio vinculado a la práctica cotidiana, está relacionado al “saber hacer” y sus conocimientos están vinculados al contexto y a la construcción de subjetividades que abarcan creencias, mitos, intuiciones, modelos mentales y habilidades técnicas (Polanyi, 1967:4; Nonaka y Takeuchi, 1995:7). Por otro lado los conocimientos de los oficios son artesanales (artes de hacer) puesto que se generan en la práctica cotidiana de quien los ejerce, y refieren a actividades y procedimientos populares. Además son construcciones sociales por lo que representan la suma de la racionalidad creativa del colectivo, y en este sentido son comunicado a través de su propio lenguaje, símbolos, movimientos, los tiempos y las acciones (De Certeau, 2000:31).

En este contexto, la acción de los individuos en los oficios tradicionales es reflexiva y se vincula con la experiencia de vida y de trabajo. En ese sentido la influencia de la familia es muy importante en la continuidad del oficio puesto que según Hernández (1999) algunos sujetos se ven influenciados por el grupo familiar al momento de plantearse el futuro laboral y decidir dedicar tiempo al aprendizaje del oficio³. De esta manera

³ La herencia de posición social de los padres es determinante al momento en que se deciden los futuros laborales, lo que muchas veces obedece a estrategias familiares que en buen grado predeterminan la continuidad transgeneracional de determinados miembros en un mismo oficio.

el oficio no sólo se liga a saberes operacionales sino que también a valores sociales.

Así entonces existen oficios que están ligados a la elaboración de productos que son considerados como tradicionales y son parte de las costumbres o tradición de algunas comunidades, e incluso que son factores de distinción de las mismas. Este es el caso de la bebida alcohólica tradicional mexicana llamada tequila, que se ha convertido en un símbolo de identidad nacional y que ha conservado una tradición desde hace varios años en la región Valles del estado de Jalisco.

PRESERVACIÓN DE UNA TRADICIÓN: EL TEQUILA.

Tal como lo hemos señalado anteriormente las cofradías y gremios tienen la intención de controlar la producción a través de la monopolización de los objetos producidos o las técnicas de elaboración. En este sentido y dado que nuestro análisis se centra en los oficios relacionados con la producción de agave-tequila, es relevante revisar dos cofradías que fueron creadas en la región tequilera de Jalisco, México y que constituyeron un factor relevante en la conservación y difusión de los oficios orientados a la producción de agave-tequila.

La influencia en la preservación de la producción tradicional de tequila de la cofradía de la purísima concepción y de las benditas ánimas del purgatorio de tequila.

En la Región Valles, se tiene evidencia según afirma Jiménez (2010:4; 2010:6) de la creación de dos cofradías esencialmente religiosas: La Purísima Concepción y Las Benditas Ánimas del Purgatorio de Tequila.

A pesar de que el interés de estas cofradías no se centra en la plantación de agave y la producción de tequila, indirectamente influyeron en la preservación y difusión de estas actividades.

En este contexto, los documentos de Jiménez, (2010:6) nos muestran a través de una descripción del derecho eclesiástico católico que se denomina la “fabrica material”: los bienes afectos a la conservación de la iglesia y a la celebración del oficio divino y especialmente de algunos de esos bienes materiales que fueron patrimonio de las dos Cofradía antes mencionadas, los relacionados con la siembra de mezcales y la fábrica del “vino mezcal”⁴ (Jiménez, 2010:7).

⁴ La bebida es llamada de esta forma “vino mezcal” con el tiempo fue cambiando su nombre hasta como lo conocemos hoy en día: tequila.

En el pueblo de Tequila tanto indios como criollos y españoles, cambian su actividad central de cañeros y fabricantes de azúcar por la de mezcaleros y fabricantes de “vino mezcal” dada la prosperidad que parecían tener estas actividades en Amatitán⁵ (Jiménez, 2010b:10). En las tierras que conformaron el patrimonio material de estas dos Cofradías encontramos la siembra de mezcal y el establecimiento de tabernas o fábricas de ese aguardiente “vino mezcal” Jiménez (2010:8).

Fue pues, la Cofradía de las Benditas Ánimas del Purgatorio de Tequila, una obra pía con trasunto de empresa tequilera tal y como se desprende de la historia de su patrimonio material, y un elemento que, con sus fincas rústicas: la “Hacienda de Ánimas” y el potrero del “Casco de la Hacienda”, contribuyó a la formación de lo que ahora llamamos “Paisaje Agavero y Antiguas Instalaciones Industriales del Tequila” (Jiménez, 2010:13).

Con base a lo anterior se puede decir que al propiciar tanto la siembra de mezcal como la producción de tequila estas dos cofradías promovieron la práctica y difusión de esta actividad, contribuyendo a la transmisión de los saberes, conocimientos, técnicas y herramientas propios de los oficios derivados de la producción del tequila a través de las generaciones. Transmitiendo y conservando estas prácticas en la memoria colectiva de la comunidad.

El tequila y su importancia en el contexto local.

El tequila tradicionalmente mexicano, es una bebida espirituosa producto de la fermentación y el proceso de destilación de los jugos extraídos de las cabezas del *Agave Tequilana Weber* variedad azul; el sabor y aroma de esta bebida son elementos que la distinguen y la hacen única. Los pueblos indígenas del occidente de México ya explotaban esta planta para obtener diversos productos de ella (Luna, 2006:33; Gutiérrez, 2001:42 y Casas, 2006:409). El agave azul es producido en regiones determinadas y en las condiciones geográficas de México, principalmente en el estado de Jalisco, lo que da al tequila sus características tradicionales (Casas, 2006:409).

En el estado de Jalisco hay dos zonas que se pueden denominar tequileras: Los Altos y La Región de Ameca (Pla y Tapida, 1990:57). Esta última es la más antigua en la producción de tequila, es una zona tequilera por tradición, es decir, las actividades económica y sociales principales giran en torno a la bebida alcohólica y prácticamente una gran parte de la población directa o indirectamente realizan actividades ligadas a la producción y/o comercialización de tequila (Luna, 1991:33).

⁵ Es la localidad más antigua en la siembra de mezcal y la fábrica de “vino mezcal” actividades principales y prosperas para Amatitán (Jiménez, 2010:2).

En este sentido, aunque para los indígenas era una práctica común producir vino mezcal luego llamado tequila y con la llegada de los españoles la actividad siguió vigente, la industrialización del tequila estuvo más bien influida por la alta inversión de los hacendados y comercialización a la ciudad de Guadalajara. En este sentido las primeras fábricas se caracterizaban por su gran dependencia del mercado local, una producción reducida, empleo de maquinaria antigua y la reducida cantidad de mano de obra (García, 1992:20; Luna, 1991:111).

En este contexto durante el Siglo XVIII la región de tequila se especializó en esta actividad y se convirtió en una actividad importante para la economía de la región (Luna, 199:111). Fueron varios los factores que permitieron que a finales del siglo XIX se diera un auge en la economía de la región gracias a las actividades relacionadas con el tequila; la introducción del ferrocarril; la acumulación capital que los empresarios tequileros habían alcanzado y la concentración de tierras que tenían para ese entonces; uno de los factores de mayor influencia fue que se contaba con una fuerza de trabajo especializada y formada en las actividades de producción de tequila.

Bajo este contexto las actividades relacionadas con el tequila con el paso del tiempo fueron influenciando la región en diversos ámbitos. En este sentido no solo tienen importancia económica y política en la localidad, sino que de igual manera tienen una influencia fuerte en el ámbito cultural y formativo. Dado que la mezcla tecnológica utilizada en la producción de tequila refleja una combinación de dos culturas. Lo que ha dado lugar a la constitución de la cultura actual y de la misma sociedad, de la formación y especialización de la población. De esta manera según Luna (1991:61) podemos decir que adicionalmente al valor económico, el tequila se agrega a los significados de identidad regional y nacional.

Producción de tequila; saberes tradicionales.

Como lo hemos mencionado con anterioridad ya se producía tequila por los indígenas mucho antes de la conquista de los españoles. De manera tal que los conocimientos, ritos, mitos y técnicas de producción han sido heredados por las familias de generación en generación desde los indígenas hasta nuestros días y de esta región se han distribuido a las otras regiones que producen la bebida (García, 1992:20 y Luna, 1991:33).

En este contexto, para el caso de la plantación de agave los indígenas poseían conocimientos respecto a su tratamiento agrícola, técnicas del proceso de transformación, como la cocción y tatemación y conocimientos

empíricos sobre los mejores terrenos para la plantación. Estos conocimientos se han ido transmitiendo intergeneracionalmente de manera tal que como asegura Hernández (s/f:1) hoy en día las personas que se dedican al cultivo y tratamiento en campo del agave poseen un conjunto de experiencias, habilidades y destrezas que representan la evidencia de la relevancia que ha tenido la trasmisión generacional de conocimiento que les permite por un lado contratarse por ser mano de obra calificada, y por otra parte les da la seguridad para elegir las condiciones de trabajo que les conviene aceptar.

En este sentido, con base a algunos registros históricos Hernández (s/f: 5) afirma que desde hacer por lo menos “120 años ya existía una división del trabajo bastante especializada en lo referente al cultivo del mezcal, lo cual no sólo refería a quienes directamente trabajaban en el campo pues también incluía a quienes fabricaban la tecnología indispensable para el cumplimiento de las labores anuales”.

A pesar de que estos individuos han ejercido su oficio durante varios generaciones y acrecentando el aprendizaje colectivo mediante las experiencias acumuladas y los conocimientos empíricos de la comunidad, Hernández (s/f: 6) asegura que dada la introducción, sobre todo en las grandes fábricas de tequila, de ingenieros agrónomos, los saberes de los jornaleros “se volvieron caducos, insuficientes, imprecisos”.

De esta manera los saberes, mitos, ritos y técnicas utilizadas en la producción de agave-tequila, se han forjado en las actividades cotidianas de aquellos que las realizan, así mismo la familiar ha sido un elemento trascendental en la conservación y adquisición de saberes y destrezas para ejercer dichas actividades.

No obstante como lo señala García (1992:30) actualmente se visualiza un riesgo de extinción de estos conocimientos tradicionales. Sin embargo factores externos a la producción de tequila como el cambio en las preferencias de los consumidores y sobre todo una revaloración de mercados sobre todo internacionales pueden ser condicionantes para que se dé una revalorización de estas prácticas. El reto está según la autora en lograr una combinación de los procesos productivos artesanales con sistemas de organización modernos al interior de las microempresas. Puesto que lo artesanal es lo esencial de los procesos de producción que parecen ser valorados en una economía globalizada (el valor agregado del producto).

El patrimonio cultural de la región tequilera está conformado por la acumulación de experiencia de los tequileros, por los conocimientos y saberes de la población en el manejo de plantaciones de agave y en el proceso de elaboración del tequila. La memoria colectiva junto con otras

externalidades socioeconómicas hace posible que se conserven saberes ancestrales que le dan identidad a la región.

Sin embargo, la incorporación de innovaciones tecnológicas principalmente en los procesos de producción de tequila, han provocado modificaciones en las técnicas de producción y en consecuencia en los oficios tradicionales derivados de la producción de tequila. Por ello es relevante analizar el papel de la tecnología, los conocimientos y saberes de los estos oficios.

LA TECNOLOGÍA COMO FACTOR DE CAMBIO Y/O CONTINUIDAD DE LOS OFICIOS TRADICIONALES. EL CASO DEL TEQUILA.

La incorporación de tecnología en los procesos productivos ha sustituido generalmente aquellas actividades rutinarias y que requieren mayor esfuerzo físico. En el caso de aquellas prácticas que se caracterizan por poseer una carga de significados y de identidad local por estar basados en saberes que con el tiempo se han preservado precisamente por la riqueza que representa para quien los poseen, la tecnología ha venido a modificar estas prácticas tradicionales.

En el caso de algunas actividades en la elaboración rústica del tequila han ido desapareciendo bajo el embate de la modernización tecnológica de las tequileras (Casas, 2006:410). Sin embargo hay actividades tradicionales que se han conservado y que es importante analizar con el objetivo de identificar aquellos factores que permitan la preservación de dichas prácticas.

La implementación de tecnología en los procesos de producción del tequila.

La consolidación de la actividad tequilera se fue dando con el paso del tiempo, ello fue posible en la medida que confluyeron varios factores como; mano de obra local especializada, conocimientos empíricos que se fueron gestando durante varias décadas (Luna, 1991:158) y una nueva visión de innovación de parte de los empresarios.

En lo que respecta a la incorporación de tecnología se adoptaron para la fabricación de forma general: aparatos destilatorios modernos, alambiques perfeccionados y montados en grande escala. Asimismo se invirtió e instaló

el llamado horno de mampostería que sustituye los hornos prehispánicos. Con esto se aumentó el rendimiento y la productividad⁶.

En el caso de la innovación en la gestión, se incorporando a la industria catadores, contadores y administradores especializados. Asimismo, se planificó la siembra y realizaron estudios sobre el suelo y las características de los terrenos para el cultivo⁷.

Casas (2006:410) asegura que las empresas tradicionales de tequila, establecidas en los siglos XVIII y XIX desarrollaron sus estrategias tecnológicas, lo que dio como resultado que estas capacidades se construyeran poco a poco para preservar los procesos de producción original y para conservar la rica cultura de este producto tradicional y la identidad.

En este sentido Luna (1991:249) asegura que una nueva generación de empresarios de tequila nació, vinculada a los mercados internacionales y con el acceso a las nuevas ideas y los patrones de organización industrial, lo que representa una ruptura con la forma tradicional de organización y funcionamiento de la industria del tequila. Los nuevos gerentes con formación universitaria tienen a cargo la gestión de las empresas de tequila, que ahora están vinculados a nacionales y extranjeros grupos de capital (Casas, 2006:413).

Con base a lo anterior podemos hablar de dos factores estructurales de la producción de tequila (Casas, 2006:417):

1. La internacionalización de la bebida y la creciente demanda de este producto nacional e internacional desde la década de 1980.
2. Los procesos de la globalización que se ha seguido desde la década de 1990, ha permitido captar la importancia de los nuevos conocimientos y prácticas organizacionales.

Estos factores y las nuevas estrategias afirma Casas (2006:417) no representan una ruptura con las tecnologías tradicionales y los procesos productivos, ya que éstos son necesarios para garantizar la autenticidad y la calidad del producto. En este sentido es importante rescatar los procedimientos y la tecnología de la producción de tequila de forma tradicional, que está en vías de desaparición.

⁶ Con la excepción de la fase de hidrólisis, todas las otras tecnologías en el proceso de elaboración del tequila se derivan de los procesos de otras bebidas alcohólicas destiladas, principalmente el brandy y el ron, así como procesos de otros sectores industriales, como los de la industria de la caña de azúcar (Casas, 2006:411).

⁷ Ello permitió saber que ciertos terrenos con determinadas características físicas eran potencialmente propicios para el cultivo del agave por la cantidad de azúcares óptimos que alcanzaban.

Por lo tanto la combinación entre los procesos más creativos y originales, que incorporen mejoras en la organización del trabajo pero que conserven las técnicas y los saberes tradicionales permitirán la permanencia y preservación de esta tradición que da identidad a la comunidad tequilera, tal como ha sucedido en otros oficios artesanales.

CONSIDERACIONES FINALES.

A manera de recapitulación los oficios tradicionales además de permitir a las personas la subsistencia económica, al ser construidos socialmente son un elemento que le da identidad al individuo como parte de una comunidad que comparte intereses y rasgos distintivos. Asimismo le proporcionan al sujeto que los ejercer habilidades, saberes, conocimientos y valores que le permiten una formación para el trabajo y para la vida. En este sentido los oficios tradicionales como se conocían anteriormente han dado lugar a lo que hoy conocimos como micro o pequeñas empresas. Sus rasgos distintivos son lo que han permitido su evolución y supervivencia.

Las asociaciones como cofradías y gremios a pesar de que se integración se da con otros fines, fueron un elemento fundamental en la conservación y difusión de saberes y conocimientos tradicionales. En el caso particular de aquellos oficios que derivan de la producción de agave-tequila, las cofradías que se formaron propiciaron la promoción y difusión de las actividades tradicionales de estas prácticas.

En este sentido la producción de agave y tequila ha sido una actividad de relevancia para la comunidad donde se desarrolla, no solo económica y políticas, sino también social, cultura e incluso formativa. Los saberes que se gestaron desde épocas remotas y que han sido transmitidos por generaciones hasta nuestros días representan más que una manera de subsistir de la población, representan una forma de vida. De esta manera son los antecesores de las pequeñas destiladoras que podemos encontrar hoy en día en esta región del estado de Jalisco.

Si queremos diseñar estrategias que permitan las subsistencia de las micro y pequeñas tequileras, es indispensable comprender sus antecedentes, los caminos que han tenido que seguir y contextualizarlas como actividades económicas tradicionales con sus propias lógicas administrativas y productivas.

BIBLIOGRAFÍA.

- Casas, Rosalba. *Between traditions and modernity: Technological strategies at three tequila firms*. *Technology in Society*, No. 28, pp. 407-419, 2006.
- De Certeau, Michael. *La invención de lo cotidiano*. México, UIA-ITESO, 2000.
- De Ibarrola, María. *Educación y trabajo*. *Revista Mexicana de Investigación Educativa* Vol.10, Pp. 303-313, 2005.
- García, Virginia. Una visión retrospectiva de las tequileras arandenses. *Estudios Jaliscienses*, Colegio de Jalisco, 1992.
- Gutiérrez, Salvador. *Realidades y mitos del Tequila: Criatura y genio del mexicano a través de los siglos* (2da. Edición), México, Editorial Agata, 2001.
- Herger, Natalia. Los saberes de los que se apropian los trabajadores y las demandas de la realidad social y productiva en Argentina: discusiones en torno a las políticas de reconocimiento de saberes en Argentina. Paper presented at the Congreso 2010 de la Asociación de Estudios Latinoamericanos, Toronto, Canadá. Conferencia retrieved from, 2010.
- Hernández, Carlos. Permanencias y difuminaciones en el mundo del trabajo: una visión de la continuidad y el cambio en la tradición y las trayectorias laborales de los sastres costarricenses. *Anuario de Estudios Centroamericanos*, No. 25, pp. 83-110, 1999.
- Hernández, José de Jesús. Más tradicional que el agave: la organización social de los agaveros alteños. Ponencia presentada en *Simposium de Estudios sobre el Tequila y el Agave*, 2006.
- Hernández, José de Jesús. *La transformación de los paisajes culturales en la región agavero tequilera*, México, CIESAS Occidente, 2009)
- Hernández, José de Jesús. El tequila y la gente sin historia: Los jornaleros del mezcal, documento de trabajo, S/F.
- Iglesias, Elizet. *Maestros, Oficiales y aprendices: La incipiente organización artesanal en la Cartago del siglo XVII*. *Diálogos Revista Electrónica de Historia*, No. 002, pp.238, 2000.
- Jiménez, Claudio. La cofradía de la purísima concepción de Tequila. Su patrimonio material, 2010.
- Jiménez, Claudio. La Cofradía de las Benditas Ánimas del Purgatorio de Tequila. Su participación en la formación del paisaje agavero, 2010.
- Lamari, M. Le transfert intergénérationnel des connaissances tacites: les concepts utilisés et les évidences empiriques démontrées. En *Télescope*, No.1, pp.39-65, Disponible en: http://www.enap.quebec.ca/OBSERVATOIRE/docs/Telescope/Volumes16/Telv16n1_intergenerationnel.pdf, 2010.

- Luna, Rogelio. *La historia del tequila, se su regiones y sus hombres*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1991.
- Luna, Rogelio. "Internacionalización y maquila de la industria del tequila en las últimas décadas" en *Economía, agroindustria y política agraria en Jalisco: Cuatro ensayos*, Orozco J. Et al. México, El Colegio de Jalisco, 1992.
- Luna, Rogelio. *Mestizaje económico y cultural del Tequila*. Ponencia presentación en el Primer Simposio Internacional de Estudios sobre la cadena Agave – Tequila, 2006.
- Martínez, Javier. *La revalorización y promoción de los oficios tradicionales*. Cuadernos, S/N, pp.5-18, 2009.
- Meza, Mónica. *La dimensión social y formativa de las artes y oficios*, Revista panamericana de pedagogía, S/N, pp.161-188, 2003.
- Muria, José. María. *Història del tequila. L' Avenç*, Revista de història i cultura (223), 1998.
- Novelo, Victoria. *La fuerza de trabajo artesanal mexicana, protagonista ¿permanente? de la industria*. Alteridades, No. 35, pp. 117-126, 2008.
- Polanyi, Michael. *The tacit dimension*. New York, Doubleday, 1967.
- Pla, Rosa y Tapia, Jesús. *El agave azul, de las mieles al tequila*. México, CEMCA; IFAL; ORSTOM, 1990.
- Roldán, Andrés. Prácticas comunitarias del desarrollo: Una mirada desde los oficios y el trabajo. Polis, Revista de la Universidad Bolivariana, No. 24, pp. 341-355, 2009.
- Santoni, Antonio. *Los orígenes medievales. Nostalgia del Maestro Artesano*, México, UNAM, 1994.
- Spinosa, Martín. *Los saberes y el trabajo*. Tercer siglo, No. 5pp.164-173, 2006.