

# La siembra de los **POBRES**

Estrategia para recuperar  
un cultivo tradicional

Leonardo **Pérez Rosas**

## PREPARANDO EL TERRENO

A sus 60 años don Roberto es uno de los agricultores de cacahuate que insisten en la siembra de esta tradicional oleagino-sa en el municipio de Tlapanalá, Puebla, pues los deprimidos precios internacionales han obligado a muchos de sus vecinos a sembrar cultivos más seguros que esta noble y antigua planta mexicana que aún nombramos en náhuatl (*tlalli cacá-huatl*, 'tierra, cacao'=cacao de tierra). No es el único productor de cacahuate en la región, otros campesinos de Tlapanalá han tenido que vivir de la agricultura tradicional, pero lo han hecho sin contar con tecnificación y administrando empíricamente los pocos bienes de capital de los que disponen a fin de mejorar su calidad de vida.

Tlapanalá es un municipio ubicado al suroeste del estado de Puebla con cerca de 8,400 habitantes (2010), donde el grueso de la población es joven, posee un grado de marginación y rezago social medio, que además reporta un índice de migración alto, ocupando el lugar número 11 de entre los 217 municipios del estado (INAFED, 2010). El 56% de la población se encuentra en pobreza moderada y 24% en pobreza extrema (CONEVAL, 2010).

Posee atractivos turísticos que no han sido debidamente proyectados como el templo parroquial dedicado a Santo Tomás de Aquino en la cabecera del municipio, edificado en el siglo XVI, así como el antiguo exconvento dominico, del mismo siglo, y una zona arqueológica en la localidad de Santa María Tepapayeca, a 3 kilómetros de Tlapanalá, que además cuenta con balnearios, acueductos y otras atracciones.

El 64% de la población se dedica a actividades agrícolas, ya sea trabajando como peones o en sus propias tierras privilegiadas por la geografía y el clima cálido subhúmedo predominante que resulta generoso en el cultivo de granos, legumbres y hortalizas.

Por muchas décadas Tlapanalá se caracterizó por ser un municipio productor de cacahuete. Después del maíz, esta oleaginosa era la más cultivada en otras épocas, los campos conocidos como “terrenos de temporal” se pintaban de verde con los pequeños matorrales, cuya semilla era fácilmente comercializable hasta antes de la globalización y apertura del libre mercado. En los años 90, la mayor parte de la cosecha era adquirida por las pequeñas industrias locales que se encargaban de darle valor agregado, el resto era comercializado hacia municipios y estados vecinos por medio de la venta a intermediarios. El cacahuete le ha dado identidad al municipio, pues quienes saben de él se debe a que han degustado sus semillas, convirtiéndose en un elemento cultural que distingue a Tlapanalá de otros pueblos de la región.

Entre los años 2004 a 2013 la producción de cacahuete cayó 47% (SIAP, 2013), reemplazado en gran parte por el sorgo que ha ganado terreno debido a sus bajos costos de producción. Aun cuando este ocasiona un mayor desgaste en los suelos, los campesinos optan por sembrarlo; para 2014 el número de hectáreas sembradas con sorgo ya superaba en 44% al cacahuete (SIAP, 2014), desplazándolo al tercer sitio en orden de importancia para los agricultores.

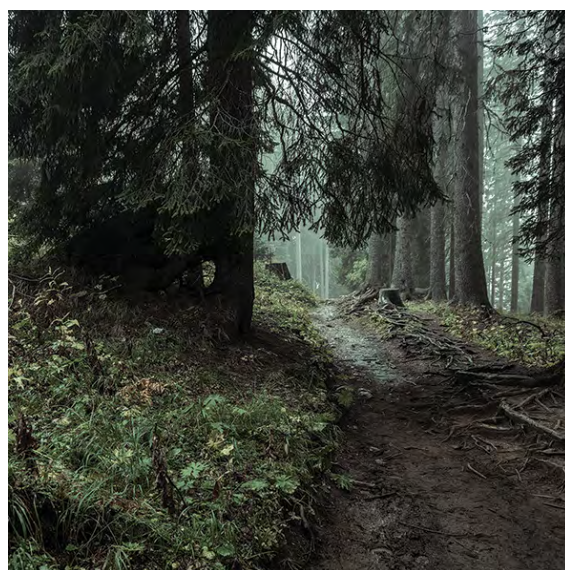
Durante una de las charlas con Don Roberto, quien sigue cultivando cacahuete, se le preguntó la razón por la que continúa siendo cacahuatero mientras que otros vecinos han migrado a diversos cultivos. Su respuesta se bifurcó entre el aspecto cultural y el técnico. Don Roberto afirma que es una tradición heredada por

generaciones, que es la siembra de los pobres porque no necesita muchos gastos, ya que es una semilla generosa –parte del legado de los abuelos–, además de que sabe cómo darle los cuidados necesarios a la planta.

La revisión bibliográfica en el campo de las ciencias económico-administrativas demuestra que se ha soslayado la exploración en la vida de las empresas del sector agrícola, pues son escasos los proyectos de investigación enfocados en aquellas unidades de producción rural que tienen necesidades específicas, donde el campesino jefe de familia hace el papel de administrador, contador, jefe de producción, supervisor de calidad, etc., y donde la esposa hace las veces de auxiliar administrativo y los hijos representan la fuente principal de mano de obra. A pesar de ser entidades económicas que carecen de una estructura administrativa, hacen igual su respectiva aportación al Producto Interno Bruto de la comunidad y, por ende, al del país.

Derivado de lo anterior se desarrolló un proyecto de investigación con un grupo de productores y productoras de cacahuete del municipio, cuyo objetivo principal fue conocer las problemáticas a las que se enfrentan como microempresarios agrícolas en el cultivo de esa oleaginosa, para luego proponerles estrategias que les permitan tener mejores alternativas para incrementar sus ingresos y mejorar su calidad de vida, además de preservar el reconocimiento del lugar como productor cacahuatero.

© Gabriela Torres Ruiz. De la serie *Silencio*, Alpes-Italia, 2013.



## LAS HERRAMIENTAS DE TRABAJO

El proyecto de investigación, que se formuló en la Universidad Tecnológica de Izúcar de Matamoros, se desarrolló en dos fases: la primera consistió en un diagnóstico participativo y la segunda en una propuesta de mejora.

Esta metodología de investigación parte de experiencias del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) en el desarrollo de sistemas agroalimentarios en pequeñas comunidades rurales (Boucher y Reyes González, 2011), y del Instituto Latinoamericano y del Caribe de Planificación Económica y Social (ILPES) en la elaboración de estrategias de desarrollo local (Silva Lira y Sandoval, 2012).

La información primaria se obtuvo a través de un diagnóstico participativo definido por Muiños como un método de participación donde los miembros de la comunidad conocen su realidad y se organizan en estructuras sociales para emprender acciones y alcanzar un desarrollo sustentable (Muiños, 2008).

### PRIMERA COSECHA

El primer acercamiento con el grupo de productores encabezados por Don Roberto fue fructífero. Se hizo la presentación del proyecto y se les invitó a participar en talleres sobre el conocimiento de problemas y la búsqueda de soluciones.

© Gabriela Torres Ruiz. De la serie *Silencio*, Alemania, 2015.



En el diagnóstico participaron veintiún productores de la cabecera municipal. La primera debilidad detectada fue la falta de organización formal de los campesinos, ya que no hay una figura legal que los represente, no hay interacción entre ellos y todos trabajan de manera individual. No estar integrados en una figura legal les ha impedido la participación en apoyos gubernamentales y beneficios que son exclusivos para grupos constituidos. Se percibió que varios de los participantes estaban reacios al cambio, ya que están descontentos con la falta de intervención del sector gubernamental en la atención de sus reclamos. Los participantes pudieron expresar abiertamente sus puntos de vista mediante una lluvia de ideas y reconocieron que en los últimos años han abandonado la siembra de cacahuate. Otro elemento que también reconocieron fue que han optado por incursionar en actividades que les retribuyen un mejor ingreso, así como que la migración a los Estados Unidos de América se debe a la falta de oportunidades en el campo.

Indagando las causas del abandono del cultivo y la principal razón por la que se deja de sembrar, Don Melquiades, uno de los agricultores más longevos, comentó que “ya no sembramos cacahuate porque ya no es negocio, ya no deja, ya no lo quieren pagar bien, no sale ni para los gastos” (Vilchis Flores, 2015). Y es cierto, el precio de la semilla en el mercado disminuyó considerablemente, lo que ha reducido el margen de utilidad por cada tonelada vendida; además se debe mencionar que los “coyotes” (intermediarios) lo pagan a un precio inferior al real, quedándose con una mayor ganancia en el proceso de comercialización.

La problemática no viene sola, una serie de contratiempos surgen en cadena, pues la razón por la que la semilla nacional se abarata es porque México importa el 52% del consumo nacional de cacahuate de Estados Unidos y Nicaragua (INEGI, 2014). Al ser más barata la materia prima importada, las pequeñas industrias locales prefieren adquirirla en ese mercado que comprarla a los campesinos de la comunidad, metiéndolos en apuros para la colocación de la cosecha y rompiendo de esa forma la cadena productiva.

Al no haber compradores a precios competitivos, un pequeño porcentaje de los campesinos opta por someter

la semilla a un proceso de transformación muy sencillo que consiste en tostarla con cáscara, empaquetarla y venderla de puerta en puerta y en los tianguis de comunidades cercanas. Esto sucede principalmente en los meses de noviembre y diciembre, que es cuando se recolecta lo sembrado en el temporal. El resto de campesinos malbarata su cosecha.

Una pregunta que destacó durante los talleres fue: ¿por qué los productores no elaboran productos con base en cacahuate que les permita obtener una fuente de ingreso adicional? La respuesta fue la falta de iniciativa y capacitación para la elaboración de productos derivados.

El cacahuate es un cultivo generoso, de la semilla se obtiene una variedad de productos para la industria alimentaria como aceites, pastas y harinas. El forraje es utilizado en la alimentación de ganado vacuno, mientras que de la cáscara se puede producir carbón activado para utilizarse como fijador de gases, vapores y compuestos orgánicos (Sánchez, Bravo, y Soriano Miriam, 2014). Emprender iniciativas para darle valor agregado a la semilla permitiría una entrada de dinero adicional para el campesino, ya no dependería en su totalidad solo de la venta en crudo de la cosecha.

Una vez concluidos los talleres se determinó lo siguiente: que existe potencial para explotar adecuadamente el cultivo y comercialización del cacahuate —ya que geográficamente Tlapanalá tiene una ubicación estratégica cercana a las ciudades de Puebla y México—; que los terrenos de cultivo cuentan con las condiciones necesarias para la producción y que existe disposición de instituciones de educación superior para brindar a los productores capacitación en el cultivo, la transformación y la comercialización del producto, así como también la participación del gobierno para el desarrollo económico de la comunidad, contemplado en los planes de desarrollo para la explotación integral de la oleaginosa.

## SEGUNDA COSECHA

Una vez obtenido el diagnóstico situacional se hicieron mesas de trabajo con estudiantes y profesores de diferentes programas educativos de la Universidad Tecnológica donde se plantearon acciones para disminuir el

efecto de la problemática detectada, como la capacitación técnica para el cultivo orgánico, el análisis de suelos, asesoría en el control de los recursos financieros y constitución de sociedades, además del desarrollo de productos con un valor añadido, de donde surgió la idea de obtener 2 productos: aceite y crema de cacahuate, también conocida como mantequilla de maní. Sin embargo, una vez realizado el estudio de factibilidad, se determinó que la fabricación de aceite quedaba descartada debido a que el monto de la inversión requerida para la planta es demasiado alto, difícil de financiar y con un riesgo mayor, comparado con la segunda opción, para la que se requiere solo de un triturador especial para el proceso de molienda; el resto del proceso se lleva a cabo de manera manual, lo que le da un toque artesanal.

La intención es formar una pequeña empresa de carácter agroindustrial que surja a partir de la integración de una sociedad de producción rural, figura legal que cuenta con las características necesarias para que los productores se encarguen de la producción, transformación y comercialización del cacahuate. El costo de instalación de la planta es financiable con recursos federales a través de distintas convocatorias que claramente son dirigidas para sociedades legalmente constituidas. Es importante destacar que esta empresa representaría una fuente de ingresos adicional para las familias que no sustituiría su actividad agrícola.

La Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI) define a la empresa agroindustrial como aquella donde se involucra la producción de materia prima y su transformación en productos procesados; Isidro Planella —especialista en agroindustria— indica que:

se necesita promover la creación de empresas integradas, suficientes y adaptadas al tamaño del mercado, lo que permitirá que el valor agregado dinamice el sector rural y produzca un desarrollo equilibrado, posibilitando que muchos pequeños agricultores se organicen y puedan crear empresas agroindustriales (Planella, 1984).

La industria de alimentos en Tlapanalá está representada por cuatro familias que se dedican a la elaboración de botanas para comercializarlas en las centrales de abasto de la ciudad de Puebla, la Ciudad de México y algunos puntos del estado de Morelos.





© **Gabriela Torres Ruiz.** De la serie *Una intimidad distante*, Alemania, 2015.

En la investigación de campo se identificó que en un municipio vecino existe una pequeña sociedad cooperativa que se dedica a elaborar, además de la crema de cacahuete, mazapán y tortillas de maní; sin embargo, el mercado que abarca es local.

La crema de cacahuete es muy demandada y consumida en los Estados Unidos. En México su consumo no es muy popular, pero por la cantidad de proteína y grasas poli-insaturadas —conocidas como grasas buenas, que lejos de dañar al organismo le ayudan a regular ciertas funciones como el control de peso—, la convierte en un alimento atractivo para deportistas y personas con un estilo de vida vegetariano o vegano, las cuales optan por consumir frutas, vegetales, semillas y cereales principalmente. Por lo tanto, hay un mercado potencial para el producto.

Después de varias pruebas de laboratorio se obtuvo el producto deseado: una crema con la textura, olor y color requerido para su venta, con una calidad equiparable a la de marcas reconocidas en el sector, pero con un sello artesanal y a un precio competitivo.

El canal de comercialización ideal es mediante intermediarios, es decir, colocar el producto en establecimientos que se distinguen por expender alimentos orgánicos, naturales y no tecnificados. Por su versatilidad, la crema puede emplearse también como ingrediente en la

preparación de platillos, por lo que además puede distribuirse en establecimientos del sector restaurantero. Pensando a futuro se considera la posibilidad de exportar la crema a países como Estados Unidos y Holanda, quienes son los principales consumidores en el mundo.

Finalmente, las iniciativas descritas fueron expuestas a los actores principales de este estudio entre los que, de entrada, solo el 20% de ellos están dispuestos llevarlas a cabo, el resto se mantiene a la expectativa.

## CONCLUSIONES

Con esta investigación se identificaron aspectos importantes para incentivar el progreso de las comunidades rurales que necesitan sacar provecho de los recursos naturales con los que cuentan, desarrollando sus diferentes fases.

Sin duda, la participación de las instituciones de educación superior, como en este caso la Universidad Tecnológica de Izúcar de Matamoros, es clave para detonar iniciativas de impulso social y económico, pues el perfil del pequeño productor rural, por sí solo, no puede afrontar las amenazas generadas por el libre mercado.



En lo que respecta al sector gubernamental, se deben revisar los planes y políticas públicas a fin de formular estrategias que fortalezcan al sector agroindustrial e involucrar a los diferentes sectores de la sociedad en su transformación.

La invitación a la academia queda abierta para inducir los esfuerzos de investigación hacia las organizaciones, principalmente del sector primario, que adolecen de una cultura empresarial. Es a través de la vinculación universidad-empresa que se puede generar la transformación del entorno y contribuir al bienestar de las comunidades.

## REFERENCIAS

- Boucher F y Reyes González JA (2011). Guía Metodológica para la activación de sistemas agroalimentarios localizados. México: IICA.
- CONEVAL (2010). Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. Recuperado el 29 de Noviembre de 2014, de <http://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/Medici%C3%B3n/Informacion-por-Municipio.aspx>

INAFED (2010). INAFED. Recuperado el 15 de Noviembre de 2014, de [http://www.inafed.gob.mx/en/inafed/Socioeconomico\\_Municipal](http://www.inafed.gob.mx/en/inafed/Socioeconomico_Municipal)

INEGI (2014). Balanza comercial de mercancías de México, Anuario estadístico. México: INEGI.

Muñoz R (2008). Diagnóstico participativo. San José: EUNED.

Planella I (1984). La agroindustria y la pequeña empresa en América Latina. Bogotá: IICA.

Sánchez M, Bravo A y Soriano M (2014). Obtención de carbón activado a partir de cascarrilla de cacahuete (*Arachis hypogaea* L.). *Ciencias de la Ingeniería y Tecnología* 13-19.

SIAP (2013). Servicio de información agroalimentaria y pesquera. Recuperado el 2 de Diciembre de 2014, de <http://www.siap.gob.mx/cierre-de-la-produccion-agricola-por-cultivo/>

SIAP (2014). Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Recuperado el 2 de Diciembre de 2015, de Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera: <http://www.siap.gob.mx/cierre-de-la-produccion-agricola-por-cultivo/>

Silva Lira I y Sandoval C (2012). Metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local. Santiago: ILPES.

Vilchis Flores M (7 de Abril de 2015). Causas de abandono de la siembra de cacahuete. (L. Pérez Rosas, Entrevistador)

**Leonardo Pérez Rosas**  
**Universidad Tecnológica de Izúcar de Matamoros**  
**[lae\\_lp@hotmail.com](mailto:lae_lp@hotmail.com)**