



Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana

ISSN: 2007-0675

revista.iberoforum@uia.mx

Universidad Iberoamericana, Ciudad de México
México

Vásquez González, Alicia Yaneth; Guzmán Hernández, Celia; Carreño Meléndez, Fermín
El envejecimiento en los panaderos de Tecamatlán, México
Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana, vol. XIII, núm. 26, 2019, -Julio, pp. 98-115
Universidad Iberoamericana, Ciudad de México
México

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=211059782012>

- ▶ [Cómo citar el artículo](#)
- ▶ [Número completo](#)
- ▶ [Más información del artículo](#)
- ▶ [Página de la revista en redalyc.org](#)



Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

EL ENVEJECIMIENTO EN LOS PANADEROS DE TECOMATLÁN, MÉXICO

The Aging in the Bakers of Tecomatlán, Mexico

Alicia Yaneth Vásquez González

Doctora en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la Universidad Autónoma del Estado de México. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. Profesora de asignatura de la UAEM. Áreas de investigación en patrimonio, desarrollo local, desarrollo rural, turismo, ambiente, territorio. Entre las publicaciones recientes destacan: “La fiesta Xita: Patrimonio biocultural mazahua” publicada en la Revista Culturales, 2016. “La Milpa Mazahua: Baluarte de conocimientos y creencias” en *Iberofórum* Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana, 2016. Y “El pan artesanal de San Miguel Tecomatlán, México”; en la revista *Rivar de Santiago de Chile*, 2017. Contacto: yaly2003a@hotmail.com.

Celia Guzmán Hernández

Maestra y profesora de tiempo completo e integrante del cuerpo académico Turismo, Patrimonio y Cultura, en la UAEM. Obtuvo el grado de maestra en Estudios Socioeconómicos y Físicos del Turismo con la tesis “La industria cultural y el consumo turístico” en la UAEM. Además de la dirección de trabajos de investigación, para evaluación profesional en las áreas de patrimonio cultural y natural a nivel licenciatura y maestría. Coordinadora de tutoría académica, colaboradora de formación docente, educación continua, y ahora responsable del estudio de egresados de posgrado en el CIETUR. Contacto: cgh131060@yahoo.com.mx.

Fermín Carreño Meléndez

Doctor en Urbanismo (UNAM). Actualmente es profesor de la Facultad de Planeación Urbana y Regional y es el fundador y coordinador del Centro de Estudios e Investigación en Desarrollo Sustentable (CEDES), de la Universidad Autónoma del Estado de México. Sus áreas de investigación son planeación urbana y regional, sustentabilidad urbana, territorio, ambiente, globalización. Entre sus publicaciones destaca el libro *Sustentabilidad urbana: visiones y contradicciones* (CEDES, 2014). “Ambiente y Patrimonio Cultural”. Centro de Estudios e Investigación en Desarrollo Sustentable (UAEM). 2016. Contacto: fermin_carreno@yahoo.com.mx.

Alicia Yaneth Vásquez González

Celia Guzmán Hernández

Fermín Carreño Meléndez

Resumen

En los últimos años va en aumento el número de personas de edad avanzada a nivel mundial. Situación que ha generado que diferentes países implementen acciones para enfrentar dichos cambios demográficos y así favorecer el desarrollo económico y social. El artículo muestra que la gente de edad avanzada puede seguir auxiliando al desarrollo económico y social, a través de mantenerse activa. Para la investigación se utilizó la metodología de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), se realizaron entrevistas, reuniones, cuestionarios y un censo. El saber-hacer del pan es una forma de vida que conforma un sistema productivo y el cual es el sustento de las familias. La elaboración de pan se hereda de generación en generación. En la actualidad, las personas con edad avanzada siguen elaborando el pan tradicional.

Palabras claves: pan, desarrollo, tradición, persona activa y edad avanzada.

Iberofórum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana.

Año XIII, No. 26, julio – diciembre 2018.

Alicia Yaneth Vásquez González, Celia Guzmán Hernández y Fermín Carreño Meléndez,

pp. 98 - 115, ISSN: 2007-0675

Universidad Iberoamericana Ciudad de México, www.ibero.mx/iberoforum/26

Abstract

In recent years, the number of elderly people is increasing around the world. Situation that has generated that different countries implement actions, to face said demographic changes and favor economic and social development. The article shows that elderly people can contribute to economic and social development, through being an active person. For the research, the methodology of Localized Agri-Food Systems (SIAL) was used; interviews, meetings, questionnaires and a census were conducted. The know-how of bread is a way of life that makes up a productive system and which is the sustenance of families. The elaboration from bread is inherited from generation to generation. In the actuality, the persons with old age continue making traditional bread.

Keywords: *bread, development, tradition, active person, and advanced age.*

Introducción

A nivel internacional el crecimiento de la población de adultos mayores cada día es mayor, de 1994 a 2014 aumentó de 9% al 12%, y se espera que para el 2050 alcance el 21% (ONU, 2014). Esa situación ha generado varias acciones internas¹ e internacionales, tales como la declaración del día Internacional de las persona mayores (OMS, 2017).

Es así que, desde años atrás, varios países han realizado diferentes acciones para enfrentar los cambios demográficos, sobre todo los concernientes al creciente porcentaje de habitantes en edad avanzada, y con ello a los cambios que existen o existirán en lo social y en lo económico de cada país, porque llegar a la vejez puede producir un regreso a la dependencia hacia la familia y la sociedad (Ham, 1999). El proceso de envejecimiento empieza desde el nacimiento, se sigue con la niñez, la adolescencia, la adultez y la vejez; en dichas etapas de la vida existen diferentes cambios físicos, psicológicos, sociales, culturales, entre otros (Vera, 2011; Rubio *et al.*, 2015) que pueden llegar a ser

¹ En algunos países, ante el incremento de su población de 60 años y más, se realizaron diferentes actividades y declaraciones; por ejemplo, la Declaración Política y el Plan de Acción Internacional de Madrid sobre el envejecimiento (ONU, 2003).

positivos o negativos en una persona adulta, y con ello considerarlos o no, parte del proceso productivo (Correa, 2013).

Los adultos mayores pueden realizar actividades que no sean para ellos una obligación, sino la utilización de su tiempo en diferentes acciones que les produzca satisfacción y que, a la vez, les permita seguir siendo parte del proceso productivo (Correa, 2013). Es así, que los países deben pensar en programas y proyectos que fomenten actividades de recreación, remuneradas, culturales, entre otras para que los adultos mayores se mantengan activos (OMS, 2001).

Los adultos mayores pueden ser tratados con respecto y admiración; como lo era en las sociedades primitivas (Ramos, s. f.), aún los pueblos tradicionales conservan la idea de que los ancianos tienen un valor especial por sus conocimientos y experiencia, que son fundamentales para el desarrollo de la vida en el pueblo (Vera, 2011). Es así que esas personas se sienten satisfechas, felices y a la vez parte del proceso productivo (Correa, 2013). Entonces, las personas que van envejeciendo apoyan al desarrollo de la familia, de la localidad, del municipio y del país; y a la vez se sienten útiles, aunque tengan edad avanzada. En México se ha realizado un Plan Nacional de Desarrollo en donde se integran apoyos económicos para las personas de 70 años y más, y que impulsa la generación de empleos para adultos mayores, dando estímulos fiscales a empresas que den empleo a dicho sector (Montes y González, 2012).

La idea es que la gente de edad avanzada pueda seguir realizando actividades y no se sienta como una carga para la familia. El objetivo de este artículo es mostrar que los adultos mayores pueden seguir auxiliando al desarrollo económico y social. Y para hacerlo nos referiremos a un caso específico aplicable a Tecamatlán, en el Estado de México, una pequeña población cuya fuente económica principal se concentra en la elaboración de pan.

Los pobladores de Tecamatlán desde que comenzaron a elaborar el pan, en la época de la Conquista, han mantenido la tradición que se ha transmitido de generación en generación. De esta forma, persisten los conocimientos que desarrollaron los panaderos, a través de generaciones, y únicamente se van complementando con otros, que son necesarios para continuar con la tradición panadera. Es así, que para el desarrollo de la investigación se utilizó la Metodología de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), donde se visualizó la elaboración del pan, y la continuidad del empleo de adultos, en la actividad tradicional en el pueblo de Tecamatlán.

Metodología de Sistema Agroalimentarios Localizados (SIAL)

La metodología SIAL surge como un nuevo modelo de apoyo a los pequeños productores de diferentes regiones rurales de Latinoamérica; debido a que no pueden competir con los grandes empresarios del mundo; es así que, para que las empresas rurales pequeñas puedan crecer y permanecer, es necesario buscar alternativas para la venta de su producto, por ello se desarrolló el enfoque SIAL que consta de tres fases (Boucher y Reyes, 2011):

- 1.- Diagnóstico para identificar y caracterizar el territorio: cuáles son los actores, las instituciones y los productores; también los aspectos del saber-hacer y los recursos específicos que existen en el lugar.
- 2.- Diagnóstico para elección de estrategias (FODA): diálogo para la activación y acompañamiento del proceso con sesiones participativas comunitarias con productores, en dicho punto se realizó un FODA para considerar las amenazas, fortalezas, debilidades y oportunidades de efectuar una expo-feria en la cabecera municipal.
- 3.- La activación y puesta en marcha.

En el estudio se utilizaron las siguientes técnicas de investigación:

- 1.- Técnicas documentales:** revisión de archivos y libros sobre el enfoque SIAL, y publicaciones que se han realizado en la zona.
- 2.- Técnicas de campo:** la observación directa, un cuestionario, la fotografía, las entrevistas estructuradas y no estructuradas, diario de campo. Las técnicas anteriores, permitieron producir registros narrativos de los fenómenos.

En el trabajo de campo se aplicaron entrevistas a panaderos, delegados, y a gente de edad avanzada en el pueblo. De las cuales, la entrevista estructurada fue para los productores de pan de San Miguel Tecamatlán; y la no estructurada, a las personas claves, entre ellas la presidenta municipal y diferentes personalidades que tienen información del pueblo. De forma alterna, se aplicó un cuestionario a visitantes, para conocer si era factible la realización de una expo-feria en la cabecera municipal, por medio de la muestra no probabilística.

Se realizó el cuadrante FODA, para saber la factibilidad de la expo-feria, con dicho análisis, se visualizaron las ventajas (Fortalezas), alternativas (Oportunidades), desventajas o deficiencias (Debilidades) y riesgos externos (Amenazas) que determinan la situación del estudio. El análisis

FODA es aplicable a distintos sectores, actores de la cadena o niveles de organización, en este caso es para fortalecer la organización de la Agroindustria Rural (AIR), en el proceso de activación SIAL.

Además, se visitaron varias panaderías, con la finalidad de conocer específicamente, cómo es el proceso de elaboración del pan. También, hubo reuniones con panaderos, delegados municipales, para conocer la información relacionada con el pan: compra de materia prima, elaboración, y comercialización. Así mismo, se elaboró un censo para conocer el total de hornos que había en el pueblo. Después, se realizaron visitas para dar seguimiento a las ventas y a la aceptación del pan de Tecamatlán, en diferentes puntos.

En todo el proceso de la investigación, se realizó el registro de las actividades relacionadas con el pan de Tecamatlán, donde se utilizó la cámara fotográfica, para tener un respaldo de lo observado en campo, se realizaron anotaciones relevantes en todo el acontecer de los panaderos y se usaron técnicas complementarias como gráficas, etcétera para la interpretación y representación de datos.

Territorio

San Miguel Tecamatlán tiene una población total de 3180 habitantes de los cuales 1181 son menores de edad y 1999 son adultos; de estos 1999 adultos 332 tienen más de 60 años (INEGI, 2010), lo cual establece un porcentaje del 10.44% en línea, con la proporción mundial de adultos mayores. Desde este contexto, se considera que hay más adultos que niños en la población. El pueblo, ubicado en el Estado de México, se localiza a 8 kilómetros de Tenancingo que es la cabecera municipal, a 57 kilómetros de la capital del estado, Toluca, y a 105 kilómetros de la Ciudad de México.

Mapa de San Miguel Tecamatlán



Fuente: Yaneth Vásquez, con ayuda de programas.

En lo que se refiere a la población económicamente activa, se considera que entre hombres y mujeres son 1164 habitantes los que están en edad de trabajar, según el último censo (INEGI, 2010). Con respecto a la economía del lugar, la principal fuente económica es la elaboración del pan con un 62%, de la actividad total (Vásquez, 2017), aunque dicha actividad la combinen con otras como la siembra de maíz, trigo, entre otras. El pueblo de San Miguel Tecomatlán presenta un ambiente rural; sin embargo, se considera de orden urbano en relación a su número de habitantes.

El envejecimiento en la vida cotidiana

A nivel internacional existe envejecimiento de la población en todos los países (CEPAL, 2012). Es decir, el porcentaje de adultos rebasa el de niños. En 1999 se declaró el año Internacional de las Personas de Edad, por las Naciones Unidas (OMS, 2001) y durante años se ha propuesto que se implementen acciones que ayuden al desarrollo económico y social, debido a que existen consecuencias sociales, económicas y ambientales a causa del envejecimiento (ONU, 2003). Dado que la mayoría de la población adulta mayor se considera “inactiva” y con un importante número de enfermedades ocasionando problemas en el desarrollo económico y social de cada lugar, una posición más innovadora es ver al problema como una oportunidad.

La vida humana pasa por diferentes etapas que son: la niñez, la adolescencia, adultez, y vejez (Vera, 2011), éstas pueden ser positivas o negativas, y eso repercute en la vejez porque al avanzar la edad hay cambios físicos, sociales, psicológicos, espirituales, culturales, entre otros que pueden llevar a tener felicidad y bienestar al llegar a viejo (Rubio *et al.*, 2015). Por eso, para expresar que el ser humano es una persona de edad avanzada, se presentan niveles de análisis, como lo explica Vera (2011), puede ser por medio de las cualidades físicas (descriptivo) o se emite un juicio de valor, basado en atributos culturales específicos (valorativo). También, por la acumulación de años (cronológico) y por impedimento para desempeñar alguna actividad: física, psicológica, entre otras (funcional) (Rubio *et al.*, 2015). O como expresa Montes de Oca (2010) que puede ser lo cronológico (60 años o más); lo funcional que sería la aparición de limitaciones físicas, enfermedades que ocasionan la necesidad de ayuda de otra persona para moverse, o como la última etapa que se presenta antes que la muerte.

Se recomienda que las personas con edad avanzada sigan activas (cuando sus condiciones de salud general lo permitan) para beneficio de ellos y de la sociedad, que realicen actividades

recreativas, culturales, y remuneradas (OMS, 2001). Entonces, el envejecimiento se concebirá como un proceso más ligero, para llegar a una vejez feliz y productiva.

La vejez en la población construye desafíos en los diferentes países que deben ser considerados, tales como implementar acciones que beneficien a los adultos mayores que los proteja ante el trabajo forzado, la discriminación, entre otras (CEPAL, 2012) porque la vejez es una construcción social que avanza y se desarrolla según la historia y los contextos sociales donde se vive. Justamente, a través de la historia se han visto diferentes episodios de la vejez, donde los valores culturales influyen en la adaptación, en la forma de ver, aceptar y vivir el envejecimiento (Cárdenas-Jiménez y López-Díaz, 2011). También, en la forma en que la sociedad acepta, cuida y apoya a los adultos mayores.

La persona adulta cuando ya no tiene obligaciones con los hijos inicia una etapa de confort y descanso; sin embargo, muchas de ellas ya no tienen la capacidad física y mental, para gozar de ese momento. Pero otras pueden seguir realizando diferentes actividades, y eso puede contribuir a que se sientan parte del proceso productivo, claro, sin obligaciones ni deberes, para que les genere satisfacción (Correa, 2013). Porque parte del ocio es tener un cambio, una vivencia o una recreación en tu vida diaria (Montero y Bedmar, 2010).

Depende de la forma en que se vivieron las etapas del crecimiento para llegar a ser un adulto con bienestar y felicidad (Rubio, 2015). Entonces, cuando se acumulan los años y ya no se tienen responsabilidades, pero sí deseos de seguir apoyando a la familia, los adultos mayores pueden seguir aportando su conocimiento (Montero y Bedmar, 2010), seguir siendo parte de los eventos culturales, o de voluntariado, eso implica que siguen siendo parte del proceso productivo y que esto les genere satisfacción (Correa, 2013).

La calidad de vida es expresada en diferentes campañas internacionales² y organismos como la Comisión Económica para Europa, a través de la Conferencia Ministerial sobre Envejecimiento en Viena en el 2012, avalan el objetivo, de mejorar la calidad de vida del adulto mayor (CEPAL, 2012); para ello, deben llevar una vida independiente del seno familiar, e incluirlos en todas las actividades, que se lleven a cabo en la sociedad.

La campaña de la Organización Mundial de la Salud (OMS) se centra en que los adultos mayores tengan un buen envejecimiento, a través de la activación física y mental. “El envejecimiento

² En el mundo existen diferentes acciones para que los adultos mayores tengan un envejecimiento activo, como la campaña de la Organización Mundial la Salud, en adelante la OMS.

activo es el proceso de aprovechar al máximo las oportunidades para tener un bienestar físico, psíquico y social durante toda la vida” (OMS, 2001: 2), y para que una persona con edad avanzada viva con ese bienestar, debe realizar diferentes actividades en forma diaria.

En los países llamados en desarrollo, como México, el grupo de personas con edad avanzada va en aumento (OMS, 2001). A diferencia de los países desarrollados, donde el porcentaje del grupo de personas de edad avanzada es mayor a 5 años (ONU, 2014). Es así, que “a medida que las tasas de mortalidad y fertilidad han ido descendiendo, la distribución por edades se ha ido modificando gradualmente” (Cárdenas-Jiménez y López-Díaz, 2011: 529), llegando en algunos países a ser mayor el grupo de personas adultas.

En el plan de acción Internacional de Viena se expresa que los problemas referentes al desarrollo son una consecuencia socioeconómica del envejecimiento de la población. Algunos consideran que la edad avanzada es a partir de los 60 o 65 años (Ham, 1999). Es así como se considera que las personas de edad avanzada llegaron a la vejez. “La vejez es un período de retos adaptativos dado el cambio gradual de las condiciones de salud física y mental, las dificultades para el desarrollo de las actividades de la vida diaria y las restricciones a la participación social” (Cárdenas-Jiménez y López-Díaz, 2011: 529).

Para De los Reyes (s. f.), la vejez es cuando se tiene edad avanzada o cuando se acumula un gran número de cumpleaños (Ham, 1999). El envejecimiento es el proceso que se va dando desde el nacimiento y se identifica por cambios físicos, mentales, individuales y colectivos que van deteriorando al ser vivo; y la vejez es la etapa final del ciclo de vida, es decir, después de haber vivido las etapas del envejecimiento (Rodríguez, 2010). Así que la acumulación de cumpleaños puede ser exitosa o no, depende de cómo la persona ha llevado su vida desde la niñez hasta la adultez.

Un envejecimiento exitoso supone la ausencia de enfermedades físicas y mentales, sentirse satisfecho con la propia vida, llevar una existencia independiente, pensar en seguir activo en las diferentes actividades (Cárdenas-Jiménez y López-Díaz, 2011). Parte de esa satisfacción puede darse a partir de la forma en que se visualiza al adulto, en diferentes grupos tradicionales ven en él o en ella la experiencia, sus conocimientos, y eso es fundamental en la vida cotidiana de ellos (Vera, 2011). Como es el caso de los panaderos de Tecamatlán, que poseen un saber-hacer, que lo han adquirido a través del tiempo. Esos conocimientos siguen siendo valorados y transmitidos a sus descendientes.

Historia del saber-hacer del pan de Tecamatlán

La aparición del pan de casa inició con la llegada de los agustinos en 1537 a Malinalco, dicho municipio se encuentra al sur del Estado de México (Ledesma, 2008) y colinda con Tenancingo. A través, de los años, Tecamatlán pasó a ser parte de Tenancingo, llevándose el saber-hacer del pan (Castro, 2003), situación que sigue hasta la actualidad. Es así, que se le dio el nombre de pan de Tecamatlán.

En ese espacio territorial existe una combinación de objetos geográficos, objetos naturales y objetos sociales, en donde se puede visualizar la sociedad en movimiento. Dicha sociedad relaciona su saber-hacer con su vida diaria; también, utiliza recursos de su hábitat. Las personas que elaboran pan han aprendido de sus ancestros, que fue la fusión de los indios con los españoles; la gente adulta transfiere sus conocimientos a sus descendientes, como el saber-hacer del pan de Tecamatlán.

Foto 1. La familia artesana



Fuente: Yaneth Vásquez, 2011.

Como hubo una transición de los pobladores de Tecamatlán, los artesanos no se acuerdan quién inició la tradición. Sin embargo, los panaderos que tienen más edad recuerdan que los primeros en elaborar pan fueron las señoras Garcés junto con Ubaldo Pacheco y Ambrosio Millán, que vivían a un lado de

la iglesia. Lo anterior coincide con López (1986) que dice que las primeras familias que llegaron después de la conquista a poblar este lugar fueron las de apellidos Pacheco, Cruz, Camacho y Solano.

El pan artesanal es un producto nato de San Miguel, los pobladores lo reconocen como un patrimonio cultural, porque se hereda de generación en generación; también porque tiene una historia y un saber-hacer que se ha mantenido desde el siglo XVI (Ledesma, 2008). No obstante, la producción artesanal, en Novelo, (2007: 274)

refiere en primera instancia, una actividad económica para una población que se calcula en un millón de familias, sobre todo en las áreas rurales más pobres del país. Dicha producción tiene un valor ya que está vinculada con el origen de la comunidad, el proceso de combinación y adaptación de los pueblos conquistados con los conquistadores.

La producción artesanal tiene un saber-hacer integrado, que la gente ha aprendido y desarrollado en donde nacieron.

El producto vinculado al origen son productos que presentan una calidad específica que es el resultado de una combinación única de condiciones climáticas, características del suelo, variedades de plantas, razas o conocimientos locales, prácticas históricas y culturales, así como conocimientos tradicionales en la producción y el procesamiento de determinados productos (Vandecandelaere, 2010: 11).

Por lo que se considera que el pan de Tecamatlán es un producto de origen, porque nace en un lugar con características específicas, presenta rasgos esenciales y únicos donde el clima y los conocimientos son importantes en la elaboración del pan. Es así que la variación en la temperatura puede beneficiar o no para obtener un buen producto. Además, las personas han ido adquiriendo los conocimientos desde la llegada de los frailes agustinos, y los conservan hasta nuestros días. Por ello se considera una práctica histórica y cultural, que se ha ido desarrollando a través de los tiempos.

La elaboración de pan es una herencia que considera al saber-hacer como una fuente de empleo, para todos los integrantes de la familia. En donde los conocimientos de los adultos son esenciales en dicha habilidad. Situación que permite a los adultos ser parte del trabajo y, además, los hace sentirse útiles. Pero la responsabilidad mayor de ese taller se le confiere al vástago, que aprende y domina el horneado, ya que de él depende el día de trabajo de todos los participantes, es de esta manera que se convierte en el líder del taller.

Con gestos de nostalgia y orgullo dibujados en sus rostros, los artesanos frente a sus hornos refieren que su oficio de panadero significa algo que les pertenece. Debido a que aprendieron trabajando desde niños en los talleres con encomiendas sencillas y poco a poco iban adicionando nuevos conocimientos y desarrollando habilidades en todo el proceso de elaboración hasta la edad adulta.

El envejecimiento en el saber-hacer

En San Miguel Tecamatlán, el 85% de los panaderos tienen más de 41 años de edad, y el 65% más de 51 años. Esos artesanos elaboran pan para obtener una remuneración económica, para que la tradición no se pierda, y porque seguir aportando sus conocimientos y habilidades les genera bienestar. Los panaderos de San Miguel realizan pan desde el siglo XVI; sin embargo, dichos pobladores complementan su actividad artesanal³ con otros trabajos.

Cuadro 1. Trabajos de los panaderos

Trabajos de los panaderos	
Oficio	Complemento
Panadero	Jubilado, pensionado
Panadero	Empleado de gobierno
Panadero	Agricultor
Panadero	Otros

Fuente: Elaboración propia (datos de campo).

En dicho pueblo, hay personas que se jubilan desde los 45-50 años de edad porque iniciaron su vida laboral desde los 15 años. Los panaderos que ya no tienen compromisos ni obligaciones con sus hijos tienen tiempo libre. Ellos dedican tiempo a diferentes actividades para no aburrirse, entre ellas a enseñar a sus hijos y nietos a elaborar pan, porque toda la vida lo han hecho; así se mantienen ocupados y realizando algo que les gusta. Además, con ello apoyan a la economía de su familia y se mantienen activos.

³ La elaboración de pan se considera una artesanía de acuerdo a los principios que retoma el IIFAEM de Turok *et al.* (2007) como se puede visualizar en el artículo “El pan artesanal de San Miguel Tecamatlán, México” de Vásquez, 2017.

Sin embargo, hay personas adultas que elaboran el pan porque su economía no se encuentra estable, entonces tienen que seguir realizando la artesanía, pero refieren que es una actividad que les agrada y además les da para comer. Es por ello que se realizó la investigación en San Miguel Tecamatlán para que los panaderos tengan mayores ventas de su producto a través de una expo-feria. Aunado a lo anterior, deben existir programas y proyectos de apoyo a los pequeños productores rurales, para que puedan seguir manteniendo su saber-hacer.

Fotos 2, 3, 4. Artesanas de Tecamatlán



Fuente: Yaneth Vásquez, 2018.

El saber-hacer del pan es una actividad que mantiene viva las tradiciones, además es remuneradora. Dicha tradición hace que los adultos mayores conserven sus creencias, sus tradiciones, sus conocimientos y obtengan dinero de la elaboración del pan. Como pasa en San Pedro El Alto, Temascalcingo, Estado de México: las personas mayores enseñan a las nuevas generaciones y siguen trabajando en el cultivo de la milpa (Vásquez *et al.*, 2016a); además, de seguir activos con sus conocimientos, creencias y prácticas productivas (saber-hacer).

El saber-hacer de los panaderos de Tecamatlán se concibe desde el saber o del conocimiento tradicional. Algunos autores hablan de saberes y conocimientos como si fueran sinónimos y algunos otros realizan una clara diferencia (White y Chávez, 2016). Para este trabajo se van a considerar los dos como sinónimos, pues al final los dos conceptos definen al saber-hacer.

El conocimiento se aprende y se desarrolla en la práctica, obteniendo diferentes habilidades (Vásquez *et al.*, 2016b) que el hombre usa para subsistir y desarrollar una cultura (White y Chávez, 2016). El conocimiento tradicional es una caja donde se acumulan conocimientos y creencias que se pasan de generación en generación (Vásquez *et al.*, 2016b), como un saber-hacer.

Los conocimientos tradicionales nacen de las sabidurías tradicionales (Toledo y Alarcón-Cháires, 2012) porque las sabidurías tradicionales son el verdadero núcleo intelectual y práctico que la gente desarrolla para vivir en su medio ambiente desde que nace hasta que muere. En Tecamatlán, la gente va envejeciendo con el conocimiento en la elaboración de pan, y mueren con él.

El saber tradicional es el conocimiento que se crea, que se adquiere a través de la inspiración de cada persona, y que resulta en un bienestar real o ficticio de una localidad (Vásquez, 2015). Los saberes son parte de la memoria de cada sujeto y se van construyendo e innovando a lo largo de generaciones. Un claro ejemplo son los adultos de Tecamatlán.

El **saber** se aprende a través del tiempo y se pasa de personas adultas a los niños. En Tecamatlán, se aprendió la elaboración de pan y se ha ido transmitiendo de generación en generación. El **hacer** es crear algo a partir de lo que se tiene en el medio ambiente y de la capacidad de inventar cosas para vivir. En la población de Tecamatlán, se utilizan recursos del lugar y cada día elaboran diferentes tipos de panes.

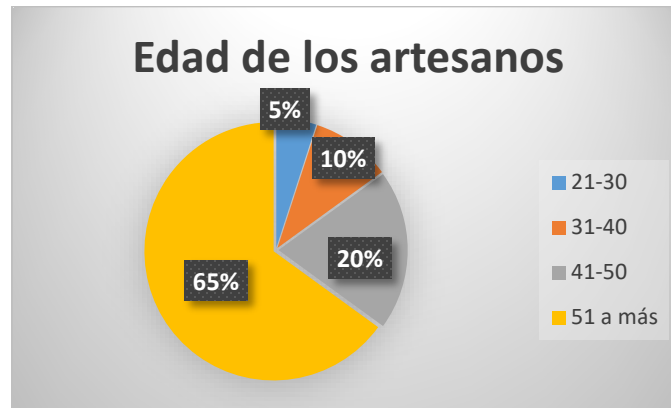
Foto 5. Pan deocol y torta combinada



Fuente: Yaneth Vásquez González, 2011.

En ese saber-hacer del pan de Tecamatlán se realizó un censo que reflejó 201 dueños de talleres, 660 trabajadores de forma regular; esto quiere decir que tres personas trabajan en temporada baja por taller. De esos tres se cuenta el dueño, la esposa y los hijos. Es así que el esposo dueño del taller tiene más de 41 o 50 años, y la esposa también; entonces, dos de cada tres personas son adultas y un menor de edad o joven.

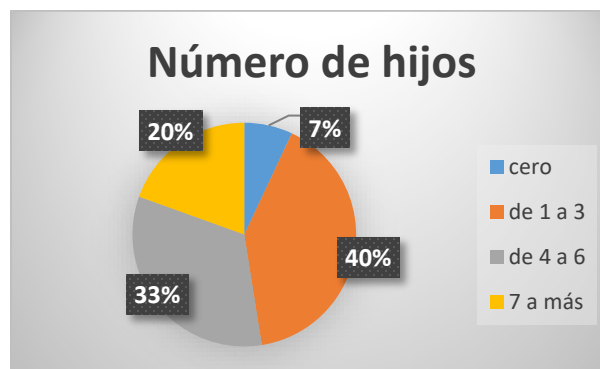
Gráfica 1. La edad de los artesanos del pan en Tecamatlán



Fuente: Trabajo de campo, 2011.

En San Miguel Tecamatlán, las personas consideran que deben tener menos hijos para poder darles estudio. Además, desean que sus hijos estudien para que tengan otras opciones y oportunidades de trabajo, y así combinar su profesión escolar con la de panaderos. Sin embargo, ese hecho hace que el grupo de adultos crezca y el de niños disminuya. Como lo expresa Cárdenas-Jiménez y López-Díaz (2011), cuando los porcentajes de mortalidad y fertilidad descienden, cambia la distribución de edades, y crece el de adultos.

Gráfica 2. Número de hijos por panadero



Fuente: trabajo de campo, 2011

En la gráfica, se acentúa un descenso del número de hijos por panadero, porque anteriormente las familias eran de más de siete integrantes. Se puede visualizar que el número de niños que nacen en Tecamatlán está disminuyendo. Sin embargo, de los vástagos nacidos sean hombres o mujeres, uno continúa con la elaboración del pan tradicional. Es por ello, que la actividad ha permanecido por siglos.

Además, hay que considerar que la tradición panadera permite la contratación de personal en temporada alta, y esa gente es adulta. La temporada alta se le considera a la celebración de día de muertos,⁴ que es a partir de la última semana de octubre y termina en la primera de noviembre. También, es una fecha que deja buenos ingresos para los pobladores de Tecamatlán, y ellos desean tener más días de esos para obtener más entradas de dinero.

Foto 6. Artesano con pan de figuras (pan de muertos)



Fuente: Yaneth Vásquez, 2010.

Sin lugar a dudas la vasta creatividad de estos panaderos devela la oportunidad que tienen ante la riqueza de un saber-hacer, que constituye su patrimonio, que por generaciones ha otorgado la oportunidad de ofrecer sustento a familias. Además, proporciona a los consumidores la oportunidad de disfrutar de esos sabores *sui generis*.

⁴ En dicha temporada, se festeja a los muertos, y las poblaciones cercanas a Tenancingo acostumbran a poner pan de figuras de animales en sus ofrendas de día de muertos. Dichas figuras son de diferentes tamaños, y se le agregan colores vistosos.

El hábito de comer pan tradicional de Tecamatlán sigue por el compromiso de las personas adultas y de todos aquellos que están en la antesala por conservar viva esta tradición generacional. Es por ello que invitan a sus hijos a participar en la elaboración de pan y así comprendan la importancia de dicha labor. En general, los adultos y adultos mayores consideran que a las nuevas generaciones no les interesa la elaboración de pan; sin embargo, ellos intentan convencerlos de que es parte de su patrimonio y que deja dinero.

Conclusiones

En el mundo, el incremento de las personas con edad avanzada es un hecho, y eso genera en los países cambios económicos y sociales. Situación que debe ser esencial en la creación de nuevas políticas públicas, para enfrentar dichos cambios. En San Miguel Tecamatlán se reconoce el trabajo de los panaderos, especialmente de la gente adulta; porque es un elemento de valor histórico y patrimonial y porque siguen enseñando a sus descendientes a elaborar pan. El saber-hacer del pan es importante porque, además de obtener un beneficio económico, los adultos pueden seguir en el proceso productivo pasando sus conocimientos y habilidades a sus descendientes, y con ello sentirse satisfechos con su labor. En ese contexto, los adultos tienen tiempo de programar sus tiempos e integrarse a otras actividades. El modelo SIAL es una estrategia que se implementa para fortalecer a los pequeños productores locales en la venta de sus productos, a partir de presentar características especiales.

Bibliografía

- Boucher, F. y Reyes, J. A. (2011), *Guía metodológica para la activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)*. México, IICA, CIRAD Y REDSIAL México-Europa.
- Castro, P. (2003), *Chayotes, burros y machetes*. México, Colegio Mexiquense, A. C.
- Cárdenas-Jiménez, A. y López-Díaz, A. L. (2011), “Resiliencia en la vejez” en *Revista salud pública*. 13(3), Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. pp. 528-540.
- CEPAL. (2012), *Conferencia regional intergubernamental sobre envejecimiento*. Costa Rica. Comisión Económica para América Latina y el Caribe, Boletín 10, CEPAL.
- Correa, J. L. (2013), “Envejecimiento saludable, El tiempo libre de las personas adultas”. Argentina: Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

- Departamento de Educación Física.
http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.3247/ev.3247.pdf. pp. 1-9. [24 enero de 2018].
- De los Reyes, M. C. (S/A), “Identidad y exclusión de la vejez en la sociedad globalizada” en *Universidad Nacional del Mar de Plata, Argentina: Universidad Nacional del Mar de Plata*. pp. 1-8.
- Ham, R. (1999), “El envejecimiento en México: de los conceptos a las necesidades” en *Papeles de Población*, vol. 5, núm. 19, México: Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 7-21.
- INEGI. (2010), *Censo 2010*. México, INEGI (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática).
- Ledesma, C. A. (2008), *Las capillas de barrio en Malinalco*. México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- López, M. J. (1990), *Tenancingo, monografía municipal, 1997, Monografía de San José Chalmita Tenancingo, Estado de México*. México.
- Montes de Oca, V. (2010), “Pensar la vejez y el envejecimiento en el México contemporáneo” en *Renglones*, núm. 62, México: UNAM. pp. 159-181.
- Montes, B. y González, A. (2012), *Envejecimiento de la población en México: perspectivas y retos desde los derechos humanos*. México: Instituto Mexicano de Derechos Humanos y Democracia, A. C.
- Montero, I. y Bedmar, M. (2010). “Ocio, tiempo libre y voluntariado en personas mayores” en *Polis*, vol. 9, núm. 26, Bolivia: Universidad Bolivariana. pp. 61-84.
- Novelo, V. (2007), *Artisanos, Artesanías y Arte Popular de México*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- OMS. (2001), *Envejecimiento y ciclo de vida*. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, El abrazo mundial, Red Internacional de Envejecimiento.
- OMS. (2017), *Envejecimiento y ciclo de vida*. Organización Mundial de la Salud en http://www.who.int/ageing/events/idop_rationale/es/. [20-abril-2017].
- ONU. (2003), *Declaración Política y Plan de Acción Internacional de Madrid sobre el Envejecimiento*. Nueva York, ONU (Organización de las Naciones Unidas).

- ONU. (2014), *Situación demográfica en el mundo 2014*. Nueva York, ONU Informe conciso. Departamento de Asuntos Económicos y Sociales. División población.
- Plan de acción Internacional de Viena. (1982), *Asamblea mundial sobre el envejecimiento*. Austria, Asamblea Mundial sobre el Envejecimiento, del 26 de julio al 6 de agosto.
- Ramos, G. (s./f.), “Antropología de la vejez en el Perú: un vacío etnográfico” en *Anthropía*, 11, Perú: Pontificia Universidad Católica del Perú. pp. 104-112.
- Rodríguez, K. D. (2010), *Vejez y envejecimiento*. Bogotá: Grupo de Investigación en Actividad Física y Desarrollo Humano, Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud, Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. Editorial Universidad del Rosario.
- Rubio, D. Y.; Rivera, L.; Borges, L. de la C.; González, F. V. (2015), “Calidad de vida en el adulto mayor” en *ARONA*, núm. 61, Cuba: Universidad Pedagógica Enrique José Varona. pp. 1-7.
- Toledo, V. y Alarcón-Cháires, P. (2012), “La etnoecología hoy: Panorama, avances desafíos” en *Etnoecología*, vol. IX, núm. 1, México: Universidad Nacional Autónoma de México. pp. 1-97.
- Vandecandelaere, E; Arfini, F; Belletti, G y Marescotti, A. (2010), *Uniendo Personas, Territorios y Productos*. Italia, Fao.
- Vásquez, A. Y., (2015), *El patrimonio biocultural: la milpa en San Pedro El Alto, Temascalcingo, Estado de México*. México, UAEM.
- Vásquez, A. Y.; Chávez, M. C.; Herrera, F. y Carreño, F. (2016a), “La fiesta xita: patrimonio biocultural mazahua de San Pedro el Alto, México” en *Culturales*, vol. IV, núm. 1, México: Universidad Autónoma de Baja California México. pp. 199-228.
- Vásquez, A. Y.; Chávez, M. C.; Herrera, F. y Carreño, F. (2016b), “La milpa mazahua: baluarte de conocimientos y creencias” en *Iberofórum*, año XI, núm. 21, México: Universidad Iberoamericana A.C., Ciudad de México. pp. 142-167.
- Vásquez González, A. Y., (2017), “El pan artesanal de San Miguel Tecmatlán, México” en *RIVAR*, Vol. 4, N° 11, Chile: Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile. pp. 116-135.
- Vera, J. L. (2011). “Antropología de la vejez: el cuerpo negado” en *Ciencia*, México: Academia Mexicana de Ciencias. pp. 20-25.
- White, L. y Chávez, C. (2016). “Conocimiento tradicional sobre plantas medicinales en San Nicolás, Estado de México”, en Carreño Fermín y Vásquez Alicia Yaneth [coords], *Ambiente y patrimonio cultural*, México, UAEM. pp. 101-123.