

## **MEXICALTZINGO: CAMBIO LABORAL Y VENTA DE CARNITAS EN UN MUNDO GLOBALIZADO**

### ***MEXICALTZINGO: LABOUR CHANGE AND CARNITAS SALES IN A GLOBALISED WORLD***

Felipe González Ortiz

Lucio Armando Salazar Angulo

*Universidad Autónoma del Estado de México*

#### **RESUMEN**

Ubicado en el municipio de Mexicaltzingo, este texto se enfoca en las unidades de producción y comercialización ambulante de tacos de carnitas (derivados del cerdo), para dar cuenta del cambio laboral local articulado en dos procesos: las cadenas productivas y comerciales transnacionales de la industria de carne y las estrategias territoriales que unidades familiares despliegan para construirse un trabajo. Analizamos las formas sobre cómo los habitantes de este municipio se vinculan a la economía global en compras al mayoreo y menudeo, y se insertan en los laberintos de la urbe del centro de México para la venta de tacos al menudeo. El trabajo de campo consistió en seguir a estas unidades familiares ambulantes de venta de tacos por varios puntos de las ciudades de México y de Toluca, logrando una descripción de los cambios en los modos de vida de sus habitantes como consecuencia de su inserción en esta cadena global de producción y comercialización de carne de cerdo.

**Palabras clave:** Globalización económica; Cambio laboral; Comercio al menudeo; Industria del cerdo; Puestos itinerantes.

## ABSTRACT

Located in the Mexicaltzingo town, we focus on the units itinerant production and marketing of *carnitas's tacos* (pork derivatives), to account for local labor change articulated in two processes: the transnational productions and commercial chains of the Pork Meat industry and the megalopolitan territorial strategies that the family economics units dismantle to build a job. We analyze the ways in which the inhabitants of the municipality are linked to the global economy in wholesale and retail purchases and are inserted in the labyrinths of the city of central Mexico for sale of retail tacos. The field work consisted of following these traveling family units selling tacos through various points in the cities of Mexico and Toluca, achieving a description of the changes in the lifestyles of its inhabitants as a consequence of their insertion in this global chain of production and marketing of pork.

**Keywords:** Economy globalization; Labor change; Retail trade; Pork industry; Travelling stalls.

## INTRODUCCIÓN

En este trabajo se identifican dos procesos interrelacionados que cambiaron las prácticas laborales (fundamentalmente agricultura de subsistencia) y alimentarias (una dieta basada en granos y poca carne a otra de abundante carne de cerdo) de los habitantes/residentes del municipio de Mexicaltzingo, en el Estado de México. El cambio de las prácticas laborales se observa por un desplazamiento de la agricultura para insertarse en el comercio de un punto específico de la cadena de producción y comercialización de la carne de cerdo. La posibilidad de este cambio laboral se da un contexto de fuerte urbanización, que se traduce en carreteras y caminos que conectan las metrópolis del valle de México, de Toluca y de Cuernavaca, lo que potencia los desplazamientos para la venta de tacos de carnitas<sup>1</sup>.

El objetivo del artículo es describir la articulación de estos dos procesos para explicar el cambio laboral en Mexicaltzingo, es decir, la inserción de sus habitantes/residentes en la venta al menudeo de la cadena productiva global de carne de cerdo, mediante

---

1. Las carnitas es un derivado de la carne de cerdo que se producen mediante un proceso de cocción a altas temperaturas con manteca o aceite. La carne es marinada con cáscara de naranja para que adquiera ese sabor característico, aunque muchas unidades familiares han sustituido la naranja por bebidas azucaradas. La carne debe estar removiéndose con un palo de madera mientras se cuece. Una vez cocida se parte en porciones pequeñas y se colocan en una tortilla para agregarles cebolla, cilantro y salsa picante y venderla en forma de taco.

desplazamientos cotidianos a través de la infraestructura urbana de las metrópolis del centro de México. Consideramos que este cambio laboral y de alimentación que experimentaron los habitantes/residentes de este municipio derivó de un proceso estructural que articuló la nueva división internacional del trabajo, que comenzó en los años ochenta<sup>2</sup>. Todas las relaciones económicas locales se encuentran subordinadas a la reproducción del capitalismo, lo que genera la posibilidad de adaptaciones a nuevos contextos estructurados desde fuera de dichas realidades. El trabajo centra en los “vendedores ambulantes de carnitas” que aprovechan la infraestructura del área urbana, difusa y extensa, del centro del país, también llamada megalópolis (González, 2024), lo que da a la agencia un nivel de creatividad y voluntad en la formación social local. La descripción de la dialéctica entre lo estructural y la agencia será el objeto de este trabajo.

El artículo presenta la metodología utilizada para el acercamiento a las unidades familiares de venta de tacos de carnitas; una pregunta clave de la investigación centró en saber cómo inició este cambio laboral y alimentario. Las narrativas de campo ofrecieron relatos que afirmaron un origen compartido de esta nueva circunstancia social, ejemplificando el engranaje de la dimensión estructural (producto de la nueva división internacional del trabajo) con la agencia individual que fue capaz de adaptar los cambios en nuevas formas laborales locales; se verá cómo a partir de estos cambios emerge una sociedad diferenciada en función de las nuevas prácticas laborales. Esta diferenciación social del trabajo por unidades familiares nos lleva a aquellas que se organizan para la venta ambulante (en un puesto tubular que se desplaza con los miembros de la familia sobre la infraestructura urbana) y así ver las formas singulares de construirse un trabajo en esta nueva circunstancia social que los habitantes/residentes de Mexicaltzingo experimentan. Destacaremos, así, la emergencia de un nuevo sujeto social que es producto de estos cambios laborales locales.

La importancia de este tipo de estudios radica no sólo en hacer visible una estrategia particular por construirse un trabajo o una empresa familiar (con distintas potencialidades de acumulación), sino también para describir la emergencia de nuevas prácticas laborales y alimentarias que se adaptan a un régimen de liberalización de la economía

2. La nueva división internacional del trabajo se entiende como un proceso en marcha que deriva de cambios en la producción (mayor flexibilización) y en la política (consideraciones en torno al desarrollo social desde la empresa privada). En México, estos cambios en la concepción sobre el desarrollo y la producción de bienes, implicó la reforma al Artículo 27 Constitucional que sustituyó el sentido de la propiedad social como efecto de justicia, para integrarla, paulatinamente, al mercado de tierra (Ginzberg, 2019). Sumado a la dependencia de granos al mercado internacional, las zonas rurales comenzaron a desplazar sus prácticas agrícolas en favor de otras engarzadas a cadenas de mercados globales. Se suma a esto, la venta y desaparición de más de 1200 empresas estatales y paraestatales, que articulaban con la producción agrícola ejidal, a finales de la década de los setenta y principios de los ochenta. Este factor, para muchas comunidades, abría la necesidad de nuevas actividades económicas fuera de las comunidades o de crear otras con las “oportunidades” de un mercado global.

en que las cadenas productivas y comerciales de un producto (en este caso la carne de cerdo) se convierte en el catalizador que articula a una comunidad (antes agrícola de subsistencia) en la economía global y, por otro lado, los patrones alimentarios se ven transformados en la medida de la homogeneización del gusto con el aumento de consumo de grasas, harinas y azúcares, en detrimento de alimentos tradicionales (cereales, granos, tubérculos, leguminosas o verduras); lo que implica el desplazamiento de los métodos de procesamiento a pequeña escala y de los espacios tradicionales de abasto, transformando al alimento, además, en cosa simbólica de estatus social (de la Vega-Leinert, 2019: 214).

De esta forma, la nueva división internacional del trabajo representa un orden estructural global que afectó a la producción campesina local, cuyo nivel de agencia laboral agrícola se vio desfavorecida y, a la vez, obligada a reinventarse. Dado que interesan las formas singulares de reinención social de estos habitantes/residentes, consideramos que las prácticas laborales y de alimentación que emergieron, conforman las bases para la construcción de una nueva identidad que se configura en la construcción permanente del presente, tomando su singular pasado colectivo como escala de contraste y comparación del nuevo sujeto social emergente. Así, en este trabajo, daremos cuenta de una nueva actividad laboral como estrategia agencial para autoconstruirse un empleo o un trabajo ante nuevas condiciones estructurales, lo que se tradujo en la emergencia de un sujeto social distinto al campesino anterior.

## 1. METODOLOGÍA

Se puede decir que este estudio se llevó a cabo desde agosto del 2022 a julio del 2023, no obstante, forma parte de una investigación de perspectiva más amplia sobre los procesos urbanos y la cultura. Se parte del análisis cualitativo en que el investigador se suma a las actividades cotidianas de su universo de investigación, lo que implicó un acompañamiento con unidades familiares de vendedores ambulantes de carnitas en puntos localizados en las metrópolis de los valles de México, Toluca y Cuernavaca. Este acercamiento permitió acceder a la discursividad de los actores sociales en clave de narrativas, que permitieron acceder a las formas simbólicas generadoras de sentido en la creación del nuevo sujeto social.

En términos de representatividad aplicamos el criterio la repetición de los significados en las narrativas y la identificación de patrones en las prácticas laborales que nos permitieron construir cúmulos de sentido y patrones de acción que las unidades familiares del universo de investigación compartían. La diversificación se obtuvo acompañando a unidades familiares las tres metrópolis en cuestión.

La producción de las narrativas se hizo con técnicas de observación participante y el diario de campo (para destacar los patrones de las prácticas sociales); así como las historias de vida (con fuertes tintes de relato autobiográfico) y las entrevistas semiestructuradas

testimoniales (para asentar la formulación del sentido social compartido). Posterior a las narrativas de sentido y de prácticas, identificamos el lugar que ocupan estas unidades familiares, diferenciadas en tanto diferentes potencialidades de acumulación, en la cadena global de producción y distribución de carne de cerdo. De esta forma, las narrativas producidas y las observaciones de campo nos permitieron acceder a los significados que trae el cambio laboral y las prácticas de alimentación en la constitución del nuevo sujeto social que dejó de ser campesino y se volvió comerciante de carne cocida.

En una primera fase del trabajo de campo (agosto-diciembre de 2022), se documentaron las observaciones al acompañar a trece familias en los espacios laborales dedicadas a la venta de tacos de carnitas en la megalópolis (Toluca, Ciudad de México y Cuernavaca). Además, observamos las prácticas cotidianas en la producción de carne de cerdo cocida de doce familias. Las unidades económicas familiares de la observación tienen un promedio de siete integrantes; la mayor parte de ellas cuentan con un jefe de hogar y cinco con una jefa. Específicamente, las unidades económicas familiares vendedoras ambulantes de tacos de carnitas incorporan a sus actividades laborales a los niños desde los ocho años, pero también a los adultos mayores de 66 años. Se puede decir que los niños proveen los refrescos y salsas a los comensales y los adultos preparan los alimentos.

En la segunda fase (enero-mayo de 2023), se realizaron 16 entrevistas semiestructuradas; diez de ellas a hijos, madres y/o padres dedicados a la venta de carnitas y seis a la venta exclusiva de derivados de cerdo (longaniza, chicharrón). En la última fase (junio-julio de 2023), se seleccionaron los casos más representativos para las historias de vida<sup>3</sup>, los cuales ilustran y dan referencia del cambio laboral, de sus prácticas de alimentación y su nueva forma de identificarse. De esta forma, tanto con la observación como las entrevistas se pudieron producir las narrativas que nos permitieron describir la emergencia de este nuevo sujeto social, producto de las condiciones estructurales y de la capacidad de agencia adaptativa a nuevas circunstancias. Incorporamos pocas veces la palabra de los entrevistados en la medida que se exponen como patrones de las prácticas y sentidos densificados en ellas.

## **2. CONTEXTO. DE LO RURAL A LA INTERFASE DIFUSA DE UNA PERIFERIA URBANA**

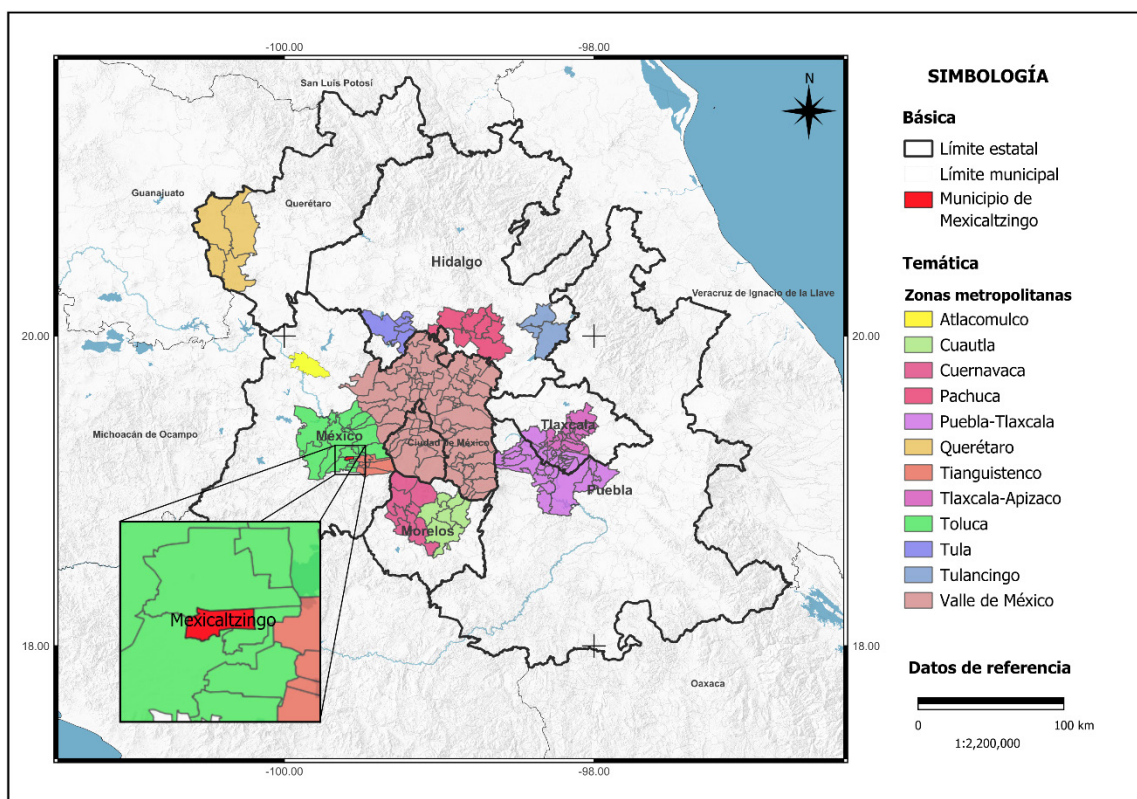
Las unidades familiares ambulantes de tacos de carnitas oriundas del municipio de Mexicaltzingo, aprovechan la red de carreteras y caminos que articulan las metrópolis de la Ciudad de México, Toluca y Cuernavaca. Estas tres metrópolis, forman parte de una concentración mayor que podemos denominar cómo la megalópolis, es decir, un universo urbano que pone en interacción funcional a distintas metrópolis (Garza, 2000: de Alba, 2017, González, 2024). Así, las del valle de México (que tiene preeminencia sobre

---

3. Se ha garantizado la confidencialidad y el anonimato.



las demás); la de Pachuca; la de Tula; la de Puebla-Tlaxcala; la de Cuautla-Cuernavaca; la de Querétaro; y la de Toluca (Arias, 1990; Delgado, Larralde y Anzaldo, 1999) (Imagen 1) conforman esta gran megalópolis. La integración difusa de estas metrópolis caracteriza el habitar/residir (Giglia, 2012), es decir, define los territorios que configuran formas singulares de apropiarse del territorio. Duhau y Giglia (2008) proponen una tipología que incluye los siguientes hábitats: 1) zonas centro, 2) pueblo en proceso de conurbación, 3) asentamiento popular urbano, 4) unidad habitacional de interés social, 5) fraccionamiento residencial medio y alto, 5) y pueblo rural. La confluencia del habitar/residir de estos variados tipos de asentamientos humanos es lo que le da a la megalópolis su sentido difuso. Territorialmente se expresa por la discontinuidad del tejido urbano; laboralmente, por la complementariedad de prácticas económicas, incluyendo la agricultura (Cerón, 2018; Larralde, 2011); y culturalmente por la diversidad de adscripciones culturales que entrecruzan las étnicas, las de género y las de clase (Nivón, 1998; González Ortiz, 2012), con énfasis en una articulación con desigualdad (Lindón, 1999). La ubicación del municipio de Mexicaltzingo en este entramado urbano difuso, y su pertenencia periurbana a la metrópoli del valle de Toluca y a la megalópolis del centro del país, se puede ver en la imagen 1<sup>4</sup>. Desde nuestro punto de vista se trataría de un habitar/residir como pueblo en proceso de conurbación de la interfase periurbana.



**Imagen 1. Mexicaltzingo en la megalópolis del centro de México. Fuente: Ernesto Medrano**

4. Las imágenes que representan mapas fueron diseñadas por Ernesto Medrano Aramís.

El municipio de Mexicaltzingo pertenece a la zona metropolitana del valle de Toluca en sus colindancias con Metepec, Chapultepec y Calimaya. En las calles céntricas del municipio en cuestión se pueden observar la concentración de distribuidoras de carne y de cuero, muchas carnicerías, dos rastros municipales y vías carreteras que conectan con los municipios y metrópolis vecinas, además con los campos de cultivo que algunas unidades familiares mantienen como actividad laboral tradicional. El proceso de urbanización es evidente por la construcción de casas de interés social que se han invadido esta zona, además de los olores a carne de cerdo en proceso de cocción que impregna el ambiente, pues muchas unidades familiares cuentan con instalaciones para el uso de un obrador<sup>5</sup>.



**Imagen 2. Obrador, insumo clave para producir las carnitas de cerdo. Fuente: Lucio Salazar**

---

5. Un obrador es un espacio, dentro de una casa, donde se producen los derivados de la carne de cerdo tales como el sancochado (el cuero antes de ser chicharrón), las carnitas, la longaniza, etcétera. Tiene la función de una cocina; pero estrictamente es empleada para la elaboración del producto de venta. En el obrador se encuentran herramientas como cazos, palas, pinzas, tanques de gas, guantes y demás, que se usan para la elaboración de los productos. En los cazos caben de uno a dos cerdos completos.

Hasta la década de los ochenta, de acuerdo con los entrevistados, los habitantes del municipio resolvían su vida mediante la combinación de las prácticas agrícolas de autoconsumo y la reventa de aguacate en la modalidad itinerante, es decir, instalándose en la esquina de una calle o en un mercado itinerante tradicional. Importante es decir que el aguacate lo compraban a productores de los municipios sureños del Estado de México (Malinalco y Tenancingo), para luego revenderlo<sup>6</sup>. El que sus habitantes ya practicaran la venta itinerante del aguacate, aprovechando la incipiente infraestructura urbana difusa en la que se encontraba el municipio, puede ser interpretado como una experiencia colectiva sobre la que se ensamblará la posterior venta ambulante de las carnitas y sus derivados<sup>7</sup>. La posición territorial de este municipio en la metrópoli del valle de Toluca permite afirmar que se trata de un espacio de la interfase periurbana de la metrópoli difusa, observable en la permanencia de la agricultura de autoconsumo (como actividad secundaria y complementaria a la venta de carne cocida de cerdo) en medio de un entramado de comunicaciones y transportes que vinculan al poblado con las metrópolis del valle de México, de Cuernavaca-Cuautla y del valle de Toluca, lo cual potencia su aprovechamiento para poner un puesto ambulante de manera itinerante en cualquiera de dichas zonas metropolitanas.

El municipio de Mexicaltzingo representa una realidad empírica que puede circunscribirse a lo que algunos autores llaman la nueva ruralidad por su asociación articulada con la ciudad (Avelar y otros, 2013). Se trata de un universo empírico en el que la agricultura perdió centralidad para configurar los modos de vida, empalmándose a ella otras actividades que, en este caso, fue la compra y venta de carne de cerdo, insertándose así en las cadenas productivas globales de dicha mercancía. Este tipo de universos empíricos no pueden definirse estrictamente como rurales, pero tampoco como urbanos, sino más bien por la articulación compleja de modos de vida empalmados en tanto se nutren de las actividades del campo y de la ciudad. Algunos conceptos que intentan acercarse a estos universos difusos son los de las rururbanizaciones (Bauer y Roux, 1976), las periurbanizaciones (Ávila, 2009), las interfases periurbanas (Freeman, 1958) o la ciudad difusa (Dematteis, 1998). La complejidad de este tipo de asentamientos puede cifrarse como procesos paulatinos de urbanización que incorporan a lo rural, lo ciudadano, lo metropolitano y lo megalopolitano en un continuo de aglomeración de personas, procesos, bienes, viajes, mensajes, etcétera, que se manifiesta por la yuxtaposición de actividades agrícolas y otras relacionadas con el trabajo asalariado, los servicios turísticos o la venta de productos en estrategias de comercio ambulante (González, 2017; 2020). Se

---

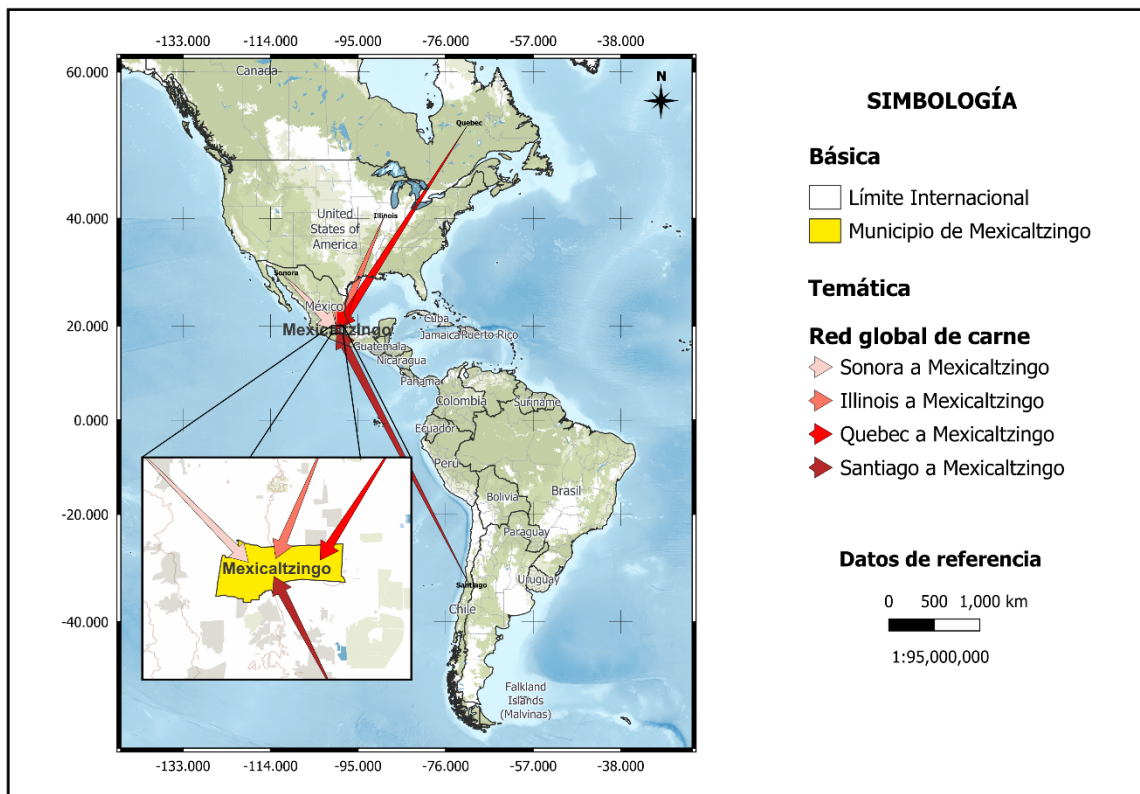
6. Entrevista realizada el 6 de febrero del 2023. Mujer de 83 años.

7. Algunas unidades de comerciantes de aguacate sustituyeron su comercio por el de carnitas pero mantuvieron el espacio de venta; las menos no cambiaron dicha actividad o combinan la venta de aguacate con carnitas y sus derivados.



puede afirmar que las interfases periurbanas son momentos históricos (transitivos) de un continuo de aglomeración urbana que empieza en lo rural y termina en lo megalopolitano (González, 2014: 2024).

Esta situación transitiva de pertenencia a alguna escala de la nueva ruralidad se afirma por la multiplicidad de actividades que sus habitantes/residentes realizan; por el aumento de la movilidad territorial que ocurre entre los espacios rurales, periurbanos y urbanos (espacio difuso); los movimientos pendulares diarios entre el lugar de residencia y el de trabajo, que en su conjunto se suman a la dinámica urbana sin que exista una separación evidenciable en los estilos de vida rurales y urbanos. De ahí que el desarrollo de vías de transporte potencializa la articulación o vinculación del territorio difuso a través de las prácticas laborales cotidianas que no implican el cambio de domicilio, sino más bien la intensa movilidad espacial diaria, como es el caso de los ambulantes de tacos de carnitas.



**Imagen 3. Origen de la carne de cerdo que llega a Mexicaltzingo. Fuente: Ernesto Medrano**

Por otro lado, en lo referente al ámbito estructural, afirmamos que las nuevas prácticas de trabajo locales se pudieron realizar en la medida del impacto de la nueva división internacional del trabajo que sustituía los productos y abastecimientos locales por los producidos mundialmente. Así, la articulación territorial de la venta de carne de cerdo y derivados se potencia por la existencia del tejido urbano del centro de México. En términos

económicos, los habitantes/residentes del municipio, en su mayoría<sup>8</sup>, se articulan con cadenas productivas y comerciales de derivados del cerdo que se encuentran en Estados Unidos, Canadá, México y Chile (Imagen 3). Las firmas empresariales transnacionales más representativas de esta articulación son F. MENARD (de Quebec en Canadá); NORSON, SASA, KEKÉN (de México); AGROSUPER (de Chile); SWIFT, HYLIFE, SMITHFIELD, FARMLAND y TRIM-RITE, INC (de Estados Unidos).

### 3. ESTRUCTURA Y AGENCIA EN EL CAMBIO DE LAS PRÁCTICAS LABORALES Y ALIMENTICIAS

Cuentan los habitantes que en la década de los ochenta comenzaron a incursionar en la venta de los derivados del cerdo, especial y primeramente del cuero para elaborar chicharrón<sup>9</sup>, y posteriormente todos los derivados de dicha carne. Antes, las personas se dedicaban a la agricultura de subsistencia que consistía en los cultivos de maíz, chile, quelites, habas y calabazas. Algunos productores campesinos lograban colocar algún excedente en las tiendas locales o incluso en acaparadoras de grano, pero siempre de forma minúscula. Algunos otros incursionaron, como dijimos antes, en la venta ambulante de aguacate, que iban a comprar a las huertas de la tierra caliente del sur de la entidad y que de alguna manera ya indicaba cierta entrada a algún eslabón de las cadenas productivas

---

8. No afirmamos que todas las unidades familiares se dediquen a la actividad de venta de carne de cerdo y sus derivados. Nuestro interés es centrar en los que se dedicaron a esto, actividad que es mayoritaria. De acuerdo con los datos presentados por el INEGI (2020), el municipio consta de 13,807 habitantes (51.1% mujeres y 48.9% hombres). El Instituto de Información e Investigación Geográfica, Estadística y Catastral del Estado de México (IGECEM, 2020) informa que el municipio es principalmente productor de carne porcina y bovina; la de cerdo de traspatio representa el 1% del total de la entidad, no obstante, se abastece de la importación de cerdos en pie (vivos) y de despojos comestibles (carne y partes de cerdo) de otros estados y países (Imagen 3). Indica también un descenso en la producción agrícola (de 782 a 700 hectáreas de cultivo y una producción de 4,830 a 2,700 toneladas del 2016 al 2020). No cuenta con recursos forestales significativos. Sobresale la industria manufacturera, con un total de 97 microempresas; 66 de ellas pertenecen al sector de la industria alimentaria; 34 se dedican a la matanza, empaquetado y procesamiento de carne de ganado porcino y 2 a la conservación de alimentos. Respecto al sector terciario, el comercio al por mayor y al por menor concentra 423 unidades económicas (la principal actividad del comercio al por mayor es de materias primas agropecuarias y forestales, con un 64.7 por ciento).

9. La aparición del cerdo en el continente americano viene de la mano de la llegada de Europa, aunque el intercambio de especies ganaderas es más amplio (Ayala, 2018:55). Cristóbal Colón, en 1493, los introduce a Santo Domingo y Cuba (Castro, 2007:15). Entre 1510 y 1511 inicia la importación de animales con fines económicos. El cerdo llega a México posterior a la caída de Tenochtitlan (Matesanz, 1965). En 1529 se le otorgó a Cortés el marquesado del Valle en tierras que pertenecieron al Valle *Matlatzingo* (actualmente el Valle de Toluca); ahí, el cerdo se adaptaría al medio ambiente y prosperaría la producción de jamones, chorizo, tocino y chicharrón (León, 2002; Vélez, 2017). Por consiguiente, la crianza, el destace del animal, la producción de embutidos (longaniza, queso de puerco, obispo) y del chicharrón guarda una herencia colonial (León, 2002) relacionada con esta región de Toluca. El caso del municipio de Mexicaltzingo se suma a dicha tradición toluqueña, pero ahora metido en la dinámica de la importación del cerdo y los despojos comestibles (carne o partes del cerdo congelado) desde empresas nacionales e internacionales.

globales, pero del aguacate, más no de la carne de cerdo<sup>10</sup>. Este tipo de actividades los “mantenía vivos pero pobres”, concuerdan las narrativas de las personas. Los ingresos que tenían alcanzaban para comer al día y para ofrecer algún alimento en el tiempo festivo de la comunidad. Los alimentos de la dieta consistían en tortillas, chile y frijoles; y en los días de fiesta se incorporaba una res o borregos. De ahí que algunas personas del municipio salieron en busca de trabajo. La narrativa de un entrevistado, compartida y reconocida colectivamente entre los habitantes del municipio, da muestra del origen de la actividad:

“El chicharrón viene de Capulhuac, ahí rumbo a Santiago (Tianguistenco), no se compra (el chicharrón), lo que se compra es el cuero. Lo que se trajo de ahí es el cómo hacerlo. El que empezó el negocio del chicharrón era un campesino que se fue a trabajar ahí en Capulhuac, se enseñó a trabajar el cuero, ponía sus sincolotes para secar sus cueros, los rayaba y los sancochaba<sup>11</sup>. Entonces acudía con su carretilla o con su diablito para traerlo; eran kilos (50 a 100 kg), no como ahora que compran por media tonelada o toneladas. Él solito hacía todo, a veces lo ayudaba su mujer a vender. Su puesto era muy sencillo, lo colocaba fuera de su casa, pero ya con el tiempo empezó a vender mucho ya no solo aquí, sino que ahora se dedicaba a entregar (sancochado)” (Entrevistado, Mexicaltzingo: febrero 2023).

Dos procesos externos, estructurales, estaban desarrollándose desde los años ochenta, de los cuáles los habitantes/residentes del municipio no tenían plena conciencia, pero que iban a influir decisivamente su destino. Por un lado y en ámbitos globales, la nueva división internacional del trabajo afectaría profundamente la producción agrícola, desplazando

---

10. La elaboración de las carnitas para su venta al menudeo se agrega posterior al del chicharrón. La elaboración de las carnitas consta de los siguientes pasos: primero se descuartiza el puerco (en canal) en las diferentes partes que ofertan en el menú (en costillas, pierna, lomo, espaldilla, cabeza, pezuñas, espinazo). Después se cocina la carne junto con el estómago, pezuñas, cabeza y cuero bajo un marinado (salsa de especias) en la manteca del mismo animal en cazos, que puede almacenar de uno a dos puercos (entre 100 a 200 kilos), moviendo constantemente con una pala de madera durante dos a tres horas. Por otro lado, los derivados del puerco son embutidos (longaniza, moronga, queso de puerco, obispo) que se elaboran de las partes que suelen poseer más grasa o la sangre del animal.

11. El proceso de producción del chicharrón se puede dividir en el secado, rayado y cocimiento del cuero (al enfriarse se obtiene el sancochado). En el puesto, se toman de una o dos láminas del sancochado y se ponen a freír en un cazo con manteca caliente, a esto se le llama tronar; al freírse suena un tronido, al esponjarse, finalmente, se obtiene el chicharrón.

la lógica campesina de autoconsumo<sup>12</sup> por un comerciante o intermediario en búsqueda de ganancias, lo que dio entrada a unidades familiares empresariales competitivas en la medida que desean maximizar sus ingresos. Por otro lado, la densificación urbana a través de las vías de transporte que articularía a la población de este municipio, antes rural, al entramado de la ciudad difusa, convirtiéndolo así en un hábitat de la interfase periurbana con fuerte movilidad territorial. Estos cambios estructurales tendrían su correlato en las prácticas laborales y alimenticias locales a nivel de agencia. En el ámbito laboral, la inserción en las cadenas productivas globales de producción y comercialización de carne de cerdo y sus derivados será la marca del nuevo perfil del habitante/residente de Mexicaltzingo, transformando el sentido del bienestar, de la riqueza y el significado de los alimentos como indicadores, ahora, de estatus social, observable sobre todo en las mayordomías de la fiesta patronal<sup>13</sup>. El desplazamiento de las prácticas agrícolas se observa también en el cambio de uso de suelo agrícola por suelo urbano, donde se están construyendo unidades habitacionales de interés social, además de la emergencia de nuevos problemas de higiene pública relacionados con el incremento de la contaminación de la tierra, del agua y del aire.

Incorporamos aquí la categoría de nueva división del trabajo para dar cuenta de un cambio global en la acumulación capitalista donde los bajos salarios y la precaria capacitación de los habitantes de los países del sur se verían agregados a las cadenas de producción y comercialización mediante estrategias de construcción de autoempleo sin seguridad social y mediante una fórmula de trabajo no sindicalizado con independencia en la relación contractual. Fröbel, Heinrich y Kreye mencionan que el desplazamiento de la industria a los países subdesarrollados implicaba el cambio de economías de plantación y materias primas, aunque la acumulación del capital se sigue realizando en los países más ricos (Aroch, 2015:35). Estos cambios estructurales están relacionados con el modelo de acumulación por desposesión (Harvey, 2005) en el que las tierras deben orientarse hacia la productividad empresarial en detrimento de la propiedad social construida como

---

12. El desplazamiento de la agricultura campesina por la empresarial será otra marca de esta nueva división internacional del trabajo, pues desde este tiempo los productos de exportación serán la base de este nuevo tipo de agricultura, lo que desplaza la importancia de la producción de alimentos hacia el norte, el Bajío y el occidente de México (Bautista y Crespo, 2019). Este hecho cobra concreción con la firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte de 1994.

13. En la actualidad, los mayordomos ofrecen distintos platillos con carne de cerdo, cuestión que contrasta con el arroz, los tamales y el borrego, pollo o res que se ofrecía antes. No obstante, cobra relevancia que los platillos que se ofrecen en el tiempo ritual, ahora también los comen en la cotidianidad, lo que ha despojado de su sacralidad a la carne, antes consumida sólo en las fiestas patronales.

justicia social<sup>14</sup>. Asistimos, así, a un modelo económico en el que la tierra transita de la propiedad social a la privada mediante mecanismos de mercado (Pola-Villaseñor y otros, 2017) y de violencia (Composto y Navarro, 2014).

De esta forma, la división internacional del trabajo y la densificación urbana del centro del país, pueden ser interpretadas como variables externas, estructurales, que contribuyeron localmente a la reinención adaptativa de la agencia, mediante la modificación de las prácticas locales, entre ellas las laborales y las alimenticias.

“Cuando esta primera familia empezó a prosperar, se interesaron por aprender, porque antes solo se tenía el campo. Aunque nuestros padres eran agricultores, muchos dejamos de interesarnos y empezamos a vender fuera del municipio, en los tianguis, mercados o en la calle en Toluca, en el D.F. y... otras partes. Hay quienes ocuparon un espacio sobre la Narciso (corredor gastronómico en el municipio). Lo que te puedo decir, es que los primeros que prosperaron fueron colocando sus distribuidoras (Grupo XYZ) y ya no era necesario acudir a ningún lado para comprar el cuero o la carne. El municipio empezó a crecer, ya todos se dedican al chicharrón, a las carnitas... a todos les gusta el puerco, (para nosotros) se ve en las buenas ventas” (Entrevistada, Mexicaltzingo: marzo, 2023).

En el nivel agencia, una narrativa socialmente compartida, afirma que el negocio más consolidado del lugar es el llamado Grupo XYZ<sup>15</sup>, al que le asignan el origen de esta actividad a su fundador, quien fue el primer emprendedor en esta nueva práctica laboral que se observó en el lugar. La fecha socialmente compartida se sitúa en los ochenta, cuando veían al iniciador de esta nueva práctica laboral transportando cueros de chicharrón sobre una carretilla, para luego rayarlos, secarlos y posteriormente cocerlos en aceite (sancocharlo es el término utilizado localmente). De este proceso de sancochado salen láminas del cuero que después se ponen en la manteca para tronarlo, procedimiento del cual toma la forma del chicharrón para el consumo. Las personas del poblado miraban a este señor con curiosidad sin saber que esa sería la actividad generalizada para la mayor parte de las unidades familiares de este municipio.

---

14. En México, este proceso se concretizó con la modificación del artículo 27 constitucional en 1992 que permitía la transferibilidad de la tierra comunal o ejidal a manos privadas (Ávila Cisneros y otros, 2019). Es importante recordar que la tierra social en México es producto de la justicia social que derivó del proceso revolucionario de principios del siglo XX.

15. Evitamos el nombre real por recomendación y pedimento del entrevistado.



Las narrativas concuerdan en que este señor trabajaba en el municipio de Capulhuac<sup>16</sup>. Alguien de aquel municipio (nadie sabe decir quién), le enseñó a trabajar el cuero, es decir, a comprar, procesar y hacerlo chicharrón para después venderlo. Fue entonces que todos los días, ayudado por su carretilla, se trasladaba a Capulhuac a comprar el cuero para luego producir el chicharrón en el obrador que construyó en su casa. Con el paso del tiempo, instaló un pequeño puesto afuera de su casa para vender el producto. Años después, abrió un restaurante y una bodega para la refrigeración de la carne. La empresa XYZ es muy conocida en la región y se trata de una unidad empresarial con trabajadores con seguridad social, con plusvalía y pagos fiscales.

Sus contactos ya estaban establecidos con los distribuidores nacionales, quienes, a su vez, estaban articulados con las empresas transnacionales de esta industria, y él, desde Mexicaltzingo, comenzó a surtir carne, cuero y sancochado<sup>17</sup> (chicharrón) (Imagen 4), a los vecinos del municipio, quienes a su vez comenzaron a comercializarlo al menudeo mediante la utilización de la infraestructura urbana que iba consolidándose en la megalópolis del centro de México. Se fueron estableciendo los eslabones locales que articularon el territorio con las nuevas prácticas laborales de estos habitantes/residentes que se vieron vinculados con la industria global de la carne de cerdo y sus derivados.

---

16. Así como los habitantes/residentes de Mexicaltzingo se encuentran articulados a las cadenas productivas y comercializadoras globales de carne de cerdo, los de Capulhuac a la de carne de borrego. Además, este municipio, al igual que el de nuestro objeto de estudio, se encuentra también en la interfase periurbana de la metrópoli del valle de Toluca.

17. El proceso para la obtención del chicharrón es el siguiente: comprar el cuero; secar o tender el cuero (colocarlo al sol); levantar/recoger el cuero para plancharlo (estirarlo); rayar (con un cuchillo abrirlo sin atravesarlo); y el sancochado (cocimiento que termina haciéndolo en láminas). Este último paso permite el almacenamiento y el traslado para que pueda tronarse (freírse en manteca para obtener ya el chicharrón) en el lugar donde se venderá.



**Imagen 4. Sancochado puesto a secar en la azotea de la tienda. Fuente: Lucio Salazar**

De ahí que las variables macro, como la división internacional del trabajo y el crecimiento y densificación de la megalópolis central, contribuyeron al cambio de prácticas laborales en el lugar e hicieron que Mexicaltzingo se convirtiera en una zona especializada en la elaboración y distribución de productos del cerdo<sup>18</sup>. Esto, a la vez, generó cambios en los

18. Desde este nuevo tiempo local, las narrativas de accidentes en los obradores familiares resultan numerosas para describir muertes o quemaduras graves que pueden interpretarse como narrativas con componentes propios de los relatos míticos que describen actos sacrificiales que funcionan como indicadores para el nacimiento de una nueva sociedad. Por ejemplo, una narrativa compartida dice que el hijo del primer emprendedor del exitoso grupo XYZ, murió en un accidente de motocicleta, representando una proyección del significado del junior, cuya muerte anuncia la emergencia de una sociedad distinta a la anterior, donde sus jóvenes morían de enfermedades gastrointestinales. Se trata ahora de una sociedad con una nueva división social del trabajo que implica, a su vez, una diferenciación social de la riqueza que hace surgir al junior local que muere en un accidente, un bien propio de una clase social distinta a la campesina pobre. Las narrativas en torno a la emergencia de nuevas sociedades siempre representan relatos estructurados y compartidos socialmente en forma de mito, donde hay un origen, personajes sacralizados por su protagonismo sacrificial, un desarrollo dramático y la configuración de lo nuevo, como si las sociedades hubieran renacido (González, 2007).

patrones de alimentación<sup>19</sup> y en las representaciones del cuerpo y la morbilidad<sup>20</sup>. De esta forma, la articulación micro macro (Knorr Cetina y Cicourel, 2014) o la relación entre estructura y agencia (Bourdieu, 1991; Giddens, 2009), la hemos operativizado mediante el uso de las categorías estructurales de la nueva división internacional del trabajo y el crecimiento difuso megalopolitano, con las de tipo agencial, o micro, como son las nuevas prácticas laborales y alimenticias que desarrollaron los habitantes/residentes del municipio. En este apartado hemos mostrado cómo, de esta vinculación, emergió un nuevo sujeto social cuya actividad laboral principal es la venta de carne de cerdo, lo que sumado a sus nuevos gustos alimenticios le hicieron cambiar su percepción de sí mismos, abandonando la idea de una comunidad pobre por una rica y próspera, es decir, una comunidad campesina que se transformó en comercializadora de carne de puerco cocida.

#### **4. DIFERENCIACIÓN SOCIAL DE LA RIQUEZA. HACIA UNA TIPOLOGÍA LOCAL DELAS PRÁCTICAS LABORALES EN TORNO A LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE CERDO**

Una consecuencia de esta adaptación local a las nuevas circunstancias globales fue la generación de una notable diferenciación social de la riqueza. Focalizando en las unidades familiares económicas que se dedican a esta actividad, Salazar (2023) propone la siguiente tipología en función de su relativa potencialidad de acumulación:

1) Empresarios locales. Poseen refrigeradores; pueden almacenar carne congelada. Compran al mayoreo a las empresas transnacionales y venden al menudeo a los vecinos de Mexicaltzingo para que ellos hagan sus propios emprendimientos según sus potencialidades particulares. Poseen una serie de trabajadores especializados según sea la elaboración del producto (chicharrón, manteca, embutidos, cortes de carne, o restaurantes). Muchos de ellos ofrecen seguridad social a sus trabajadores<sup>21</sup>. Poseen cazos grandes en sus obradores que ya no son necesariamente familiares sino son de

19. Estos patrones se observan tanto en la vida cotidiana como en el tiempo ritual, pues el consumo de verduras, tubérculos y cereales ha disminuido considerablemente y, el consumo de carne de cerdo y de chicharrón, aumentado. En el tiempo laboral, los alimentos matutinos y vespertinos son el mismo producto que se comercializa, es decir, carnitas de cerdo y chicharrón con salsa y tortillas. En las fiestas se ofrecen platillos con los mismos productos cárnicos.

20. Dicen las narrativas que ahora son más ricos que antes y que eso es más valioso a tener salud, pues antes vivían con hambre y ahora no. Afirman que “oler a puerco (a carnitas) es oler a dinero”. Sin duda, los cambios en las percepciones sobre la riqueza están generando también cambios en las percepciones sobre el cuerpo y la morbilidad. Las prácticas laborales, es decir, el trabajo, es además de eso un marcador de identidad en la medida que liga comportamientos e ideas al ocupar un lugar central en la vida de las personas (Lozano y Palenzuela, 2016).

21. Es común que los rayadores del cuero se empleen eventualmente por un pago por horas, por lo que la seguridad social no se considera.

tipo empresarial para transformar la carne cruda en carnitas para el consumo. El sentido empresarial implica la acumulación de capital, es decir, de ganancias acumulables a esta unidad económica empresarial. Como se dijo antes, los empresarios de este tipo tienen a sus trabajadores asegurados e informan ingresos y egresos al sistema tributario. Es común, además, el uso de créditos bancarios como estrategias comercializadoras para este tipo de unidad económica.

2) Empresario comercial medio. Se trata de tiendas de carne que acumulan en menor medida que el tipo anterior. Su fachada es la de una carnicería que vende al menudeo a los comerciantes del municipio, y compra en cantidades significativas a las empresas transnacionales o a los empresarios del primer tipo mencionado. Este tipo de unidad económica no posee obrador, pues su actividad es meramente comercial.

3) Empresas familiares de puesto fijo. Poseen varios cazos en sus obradores familiares. Compran a los empresarios locales o al rastro municipal sus respectivos animales en canal. Tienen un puesto fijo en el interior de las calles de Mexicaltzingo, especialmente en el corredor comercial que atraviesa al municipio con puestos a ambos lados de la calle principal (Imagen 5). Algún miembro de la familia puede dedicarse al ambulante comercial de tacos de carnitas y combinar con este tipo de puesto fijo. El sentido de estos emprendimientos, oscilan entre los que son familiares, que se procuran un trabajo, y los empresariales, aunque las ganancias todavía no se manifiestan claramente en el sentido de acumulación, como sucede en los casos anteriores. Por información de campo, sabemos que, localmente, se dice que “quien tiene restaurante ya es empresario, quien tiene fonda, aspira a un restaurante”.

4) Puesto familiar ambulante de carnitas. Muchos de estos puestos acompañan la venta de tacos con chicharrón. Estas unidades familiares económicas cuentan con obradores en sus casas, aunque algunas utilizan los obradores de la familia extensa (en casa de un hermano o del padre, por ejemplo) para freír la carne. Tienen un puesto tubular que montan y desmontan cuando salen a trabajar en algún sitio de la megalópolis del centro de México, como lo indicamos antes (principalmente en las metrópolis de Toluca, Cuernavaca y México). La estrategia es familiar y carece del sentido de acumulación, pues se trata de unidades productivas que se autoconstruyen un trabajo cotidianamente, dirigiendo las ganancias a la reinversión y a la alimentación de los miembros de la familia.





**Imagen 5. Corredor gastronómico en Mexicaltzingo. Fuente: Lucio Salazar**

Si con las unidades económicas familiares ya hay una diferenciación social de la riqueza, ésta se acentúa cuando enfocamos en las familias que no cuentan con obrador en sus casas. Sus miembros son trabajadores que se emplean en las unidades económicas antes mencionadas. Las especializaciones se generan según el producto y el proceso productivo de su elaboración. Por ejemplo, en el caso del chicharrón, se encuentran quienes tienden, recogen y rayan el cuero, que puede ser realizado por la misma persona o dividirse entre quienes solo lo tienden en sincolotes (varas de madera o de aluminio), para que se sequen con el sol, para después recogerlos y plancharlos (colocarlos en pequeños montones con el fin de aplanarlos) y, por último quien va a rayarlo (con un cuchillo trazan en la parte carnuda, sin atravesarlo, pequeños rombos, para así, una vez que se sancoche, pueda tronarse, dando por resultado el chicharrón final para el consumo). Una especialización relevante es la de sancochador, pues es quien cocina y le imprime la sazón al chicharrón, se trata de un especialista en el tiempo de cocimiento, en los ingredientes y la temperatura de la manteca, un proceso que lleva de tres a cuatro horas (Imagen 4). Al final, se obtienen láminas de un cuero ya cocido (sancocho o sancochado), que se empaca en cajas de rendijas para escurrir la manteca y, después de enfriarse, se colocan en pacas de cartón de 20 a 30 kg. Estos trabajadores pueden emplearse en cualquiera de las unidades productivas mencionadas arriba.



En las unidades económicas del grupo XYZ, además, se tienen agentes de compras, bodegueros y expertos en cortes o embutidos; también los meseros y cocineros, en el caso de los restaurantes. Para las fondas, los trabajadores son generalmente miembros de la familia, lo mismo sucede con los puestos ambulantes.

De esta manera, asistimos a una sociedad que ha sustituido su existencia campesina por una empresarial de base familiar, incorporado el dinero y el criterio de maximización de beneficio como instancias dominantes de las relaciones sociales, generando una división social del trabajo local que se traduce, a la vez, como una diferenciación social de la riqueza. Las solidaridades están enmarcadas en las formas del dinero, pues las personas aspiran, al menos ideológicamente, a convertirse en empresarios en esta actividad. Cuando se les pregunta sobre sus deseos, afirman que van en la ruta hacia la consolidación de su actividad y la meta ya está trazada por aquellos que se han convertido en empresarios de la carne de cerdo y que son vecinos del municipio, ellos representan el ideal colectivo. Este cambio laboral hizo emerger a este nuevo sujeto colectivo local. La maximización de ganancias y beneficio, sumado a la imitación de aquellas unidades familiares exitosas son los emblemas de este cambio cultural.

El cambio cultural se encuentra engarzado a una nueva manera de relacionarse con su cuerpo, especialmente con las enfermedades, pues cobraron protagonismo las del corazón y el estrés (“producto de las presiones que créditos bancarios y tributaciones generan”, afirman las narrativas). En las entrevistas pudimos constatar que, pese a esto, prefieren estos nuevos padecimientos que las enfermedades contagiosas de antaño (cuando eran campesinos). La vida colectiva ha sido invadida por las relaciones en la forma dinero, para emplear la intuición de Simmel (2016). Simbólicamente, el logro empresarial se ha insertado en la lógica cultural de estos nuevos habitantes que, sin dejar de ser los de antaño, ahora se auto perciben diferentes. Por ejemplo, a quienes no tienen emprendimientos (los trabajadores) se les llama “guarines”, expresión local que hace alusión a los antiguos indios<sup>22</sup>, es decir, gente no próspera, desde su punto de vista. Es muy interesante este código cultural, pues este tránsito de agricultor a comerciante de carnitas significa, en la dimensión ideológica y cultural, haber dejado de ser indígena y pobre para convertirse en unidad empresarial familiar con relativa capacidad de acumulación.

---

22 No obstante, Mexicaltzingo tiene orígenes matlatzincas, el grupo hegemónico del valle de Toluca en los tiempos prehispánicos, pero ha convivido con otras culturas como la otomí y mazahua. La conquista mexicana de 1474 y 1476 fue posicionando la cultura náhuatl en el valle y reduciendo la matlatzinca (Quezada, 1996; García, 2004; Menegus, 1991), de hecho, este poblado fue fundado en ese tiempo por Axayácatl (1475), de ahí que su nombre, derive del náhuatl Metztlī, cuyo significado es “el lugar donde habitan los mexicanos distinguidos”. La conquista española en 1560 y la posterior formación de haciendas, agudizaron la disminución de las culturas prehispánicas en el valle, especialmente la matlatzinca (Palacios, 1998).

## 5. DEL TACO DE CARNITAS URBANO AL MUNDO

Como indicamos, la unidad productiva desde la que enfocamos en este trabajo es el puesto familiar (tubular) ambulante de carnitas. El taco que llega al consumidor se encuentra en un punto dentro de la cadena de producción y comercialización global de la carne cerdo, pero mediada por la actividad ambulante del puesto tubular que pertenece a una familia de Mexicaltzingo (Imagen 6). En este apartado describiremos este tipo singular de comercio.



Imagen 6. Puesto de carnitas en una calle. Fuente: Lucio Salazar

Este tipo de emprendimientos, para surtirse de la carne cruda, que posteriormente irán a vender, ya cocida, en su puesto tubular, van a comprarla a los establecimientos que se encuentran diseminados en el municipio en forma de empresas comercializadoras (los dos primeros de nuestra tipología) que se articulan como un eslabón local con las empresas transnacionales de esta industria de carne. Mantienen una función de bisagra, pues localmente distribuyen la carne al menudeo. Los días que mayormente compran la carne cruda son los lunes o martes<sup>23</sup>. La carne se puede comprar, ya sea el animal completo en canal o cortes específicos tales como costillas, espaldillas, piernas, chamorros, etcétera, en los establecimientos del tipo empresarial o las carnicerías que describimos. Un puesto tubular vende, en una jornada de viernes a domingo, entre medio cerdo y uno entero.

Una vez comprada la carne sigue el destace; cortar el puerco por piezas y partes que se suele ofertar en el menú de las carnitas: maciza, costilla, chamorro, lomo, buche (estómago del animal), riñón, hígado, entre otras. El siguiente paso es la limpieza y el marinado de la carne, un tiempo de reposo con las especias, para su posterior cocción en los grandes cazos que se encuentran en el obrador de las respectivas unidades familiares económicas.

Una familia puede poseer un obrador en su respectiva casa, de no tenerlo, se apoya en un familiar, que sí lo tenga, para usarlo alternadamente. Ya se dijo que en el obrador se encuentra el cazo grande (en el que pueden caber hasta dos cerdos) donde se pone a cocer la carne. Generalmente el cazo del obrador se calienta con leña (o gas) y el tiempo destinado a la cocción es de entre tres a cuatro horas. Una vez cocida la carne, se congela para que esté lista para el viernes o sábado que se sale del municipio, aprovechando la conexión que la infraestructura urbana produce, para su venta en forma de taco. Ya con los chiles, cilantro y cebolla cortados, se está en condiciones de la venta, para que el consumidor final deguste un taco que se encuentra articulado a las cadenas productivas globales de la industria de la carne de cerdo; estando las familias oriundas de Mexicaltzingo como mediadoras.

Las personas descubrieron que dedicarse a vender carnitas genera mayores beneficios que mantenerse en la venta ambulante de aguacate o en la agricultura de subsistencia. Su inserción en las cadenas productivas globales fue el resultado de este cambio de las prácticas laborales, pues no se percataron, de inmediato, que el cambio estaba

---

23. Entre otras actividades que se realizan estos días, además de comprar la carne cruda, se encuentra la provisión de insumos para las salsas, el proceso de cocimiento para las carnitas, la longaniza, el chicharrón; la compra y corte fino de la verdura (cilantro, cebolla, tomates, y demás vegetales), el llenado de los cilindros de gas, el lavado de trastes, la compra de refrescos y demás requerimientos que demande el día que se instale; de miércoles a jueves es el tiempo de la limpia y cocción de la carne en el obrador familiar, además de la preparación de las salsas y, de esa manera, estar listos para las ventas que se hacen, generalmente, de viernes a domingo.

articulado con la emergencia de la nueva división internacional del trabajo que se estaba gestando. En las narrativas producidas aparece una persona que fue la que innovó esta nueva práctica laboral, después de él, la mayor parte de los habitantes del municipio lo imitaron y ahora son especialistas en la preparación de productos de cerdo para el consumidor final. De ahí que agencia y estructura se articulan para dar cuenta de la nueva sociedad que se configuró en este municipio. El universo de estudio, los habitantes/residentes de Mexicaltzingo, representa un caso en que se puede observar la dialéctica entre las condiciones estructurales y las prácticas locales, es decir, entre los procesos de acumulación del capital global que obligan a cambios en la división internacional del trabajo y las formas singulares y locales de adaptación, de agencia. Todo esto en el contexto de una densidad metropolitana difusa en expansión, que potencia los espacios para colocar un puesto ambulante tubular de venta de tacos de carnitas.

## 6. TOMAR LA CALLE PARA CONSTRUIRSE UN TRABAJO

La lógica de acumulación capitalista global provoca cambios en las regiones que obligan a las personas a resolver su vida en la cotidianidad. Se vio que un antecedente local, en Mexicaltzingo, de este tipo mercantil ambulante de puesto tubular, semi fijo, comenzó con la venta de aguacate. En la actualidad, aunque se sigue vendiendo aquella fruta, son minoría cuando se comparan con los vendedores de carne de cerdo y sus derivados. No obstante, estas tres actividades (y otras más como profesionistas, funcionarios, maestros, médicos locales) se enciman o yuxtaponen en un municipio en proceso de metropolización en tanto perteneciente a la interfase periurbana (la llamada rururbanización) de la metrópoli del valle de Toluca, cuya característica principal es la multiplicidad de actividades laborales y económicas.

El día de la venta, generalmente de viernes a domingo. Las personas se levantan temprano y cargan sus camionetas de la carne, las salsas y los tubos y lonas del puesto. El puesto ambulante de carnitas es tubular y cuenta con un manteado o lona, dos tanques de gas, dos escurridores de manteca; dos estufas sobre los que se coloca el fuego y dos cazos chicos (uno para sancochar el chicharrón y el otro para cocer las carnitas). Se compone además de una mesa que hace de mostrador del producto, sobre todo del chicharrón (o de la longaniza si es el caso), y otra para los comensales donde se colocan las salsas, la cebolla, el cilantro, la sal y los limones. A un lado del puesto, las cajas de refrescos. Una vez armado<sup>24</sup>, se espera un tiempo a que lleguen las tortillas (que se compran en una tortillería cercana), para iniciar la venta de carnitas en tacos suaves. Generalmente la madre o padre de familia hace los cortes de las carnitas y elaboran los tacos; es el hijo pequeño quien los lleva a la mesa y ofrece el refresco; otro miembro de la familia se encarga de hacer el chicharrón en uno de los cazos. La estrategia de venta es completamente familiar.

---

24. Para el caso de los puestos que venden en el valle de México o Cuernavaca, se renta un local para guardar los tubos y las mantas del puesto, por lo que ya no lo trasladan desde Mexicaltzingo.



Es común observar que desde las cinco de la mañana salen los vendedores de Mexicaltzingo hacia alguna esquina de la zona megalopolitana del centro del país. Los que van al valle de México toman la autopista de cuota o la libre, que pasa por Cuajimalpa, para llegar a la zona poniente o centro de la Ciudad de México; otros más, quienes tienen sus puestos en la zona sur del mismo valle, toman la carretera que conecta con el Ajusco y Tlalpan, saliendo por Jalatlaco; hay otras familias que venden sus productos en la ciudad de Cuernavaca, otra metrópoli dentro del sistema urbano de esta área megalopolitana del centro del país. Para llegar a ese destino toman la sinuosa carretera de las lagunas de Zempoala hasta llegar a Huitzilac y, de ahí, a Cuernavaca. Otros ambulantes se instalan en la metrópoli del valle de Toluca aprovechando la vialidad que conecta Tenango con la ciudad de Toluca (Imagen 7). Se observa que la infraestructura urbana de la megalópolis del centro del país juega un importante papel en tanto que hace posibles los desplazamientos del “taco de carnitas globalizado”. Este factor, la extensa infraestructura urbana, permite conectar al consumidor final con los eslabones productivos transnacionales de la industria de la carne de cerdo, mediación hecha por los habitantes de Mexicaltzingo.

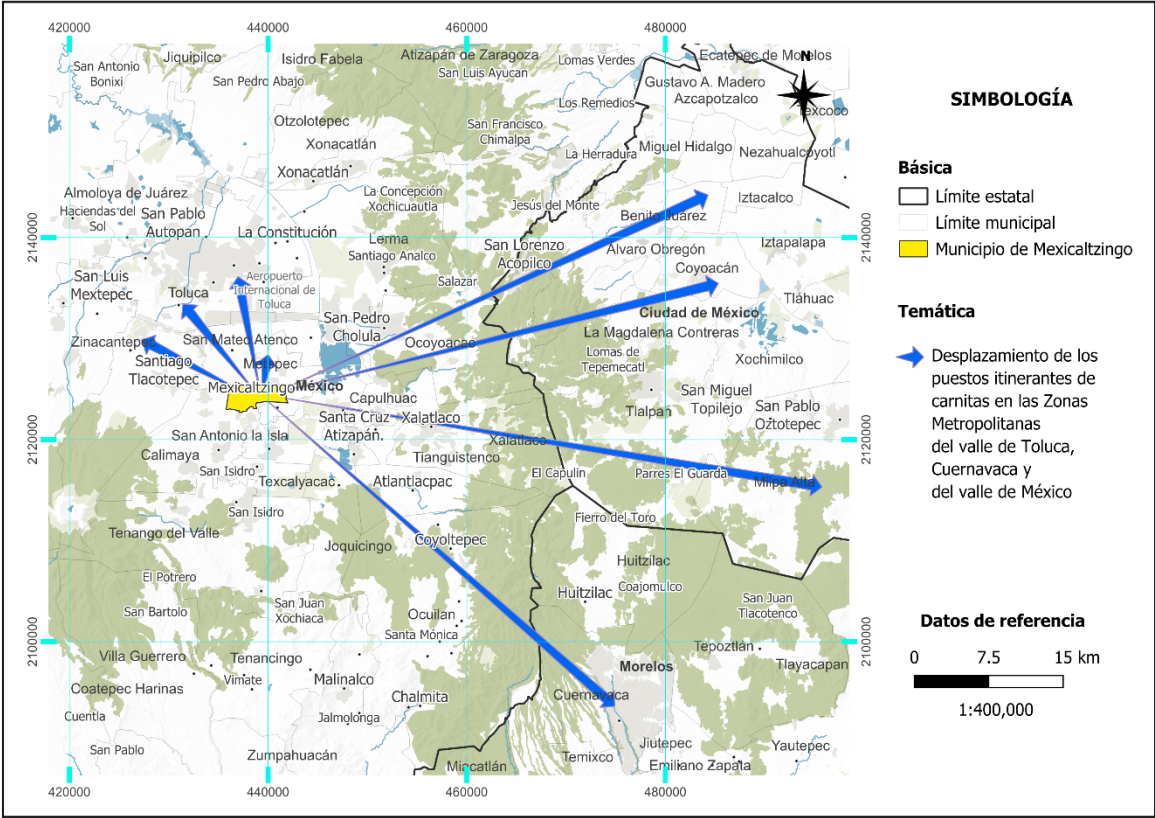


Imagen 7. Zonas metropolitanas de venta de carnitas desde Mexicaltzingo. Fuente: Ernesto Medrano



Las formas como estos itinerantes se apropian de un espacio público, es a través de una red de relaciones informales que se gestan a partir de un permiso concedido por un vecino. La calle toma el cariz de ser un espacio tolerado (Bueno, 2016:120) de relaciones mercantiles irregulares e informales. Con el paso del tiempo, se establecen lazos de amistad con los vecinos que derivan en confianzas intercambiadas mutuamente. La apropiación del espacio público deriva de la necesidad de hacerse, autoconstruirse, un trabajo (González, 2017: 2020). Las representaciones colectivas que afirman que ahora, con esta actividad, se vive mejor que antes (contrastando los tiempos de la agricultura) es un aliciente, pues se piensa que genera tal cantidad de dinero que les permite tener una vida más holgada y alejada de la frontera de la pobreza<sup>25</sup>.

Mexicaltzingo es, así, un municipio de la interfase periurbana de la metrópoli del valle de Toluca que se convirtió en un centro generador de desplazamientos intra megalopolitanos para la venta al menudeo de carnitas globalizadas. Los desplazamientos se dan en la infraestructura urbana y conectan al menos las metrópolis del valle de México, del valle de Toluca y la de Cuautla-Cuernavaca. Las unidades de puestos comerciales semifijos o tubulares de carnitas articulan distintos eslabones de la producción y comercialización de la industria global de la carne de cerdo, por lo que el taco de la esquina conecta al consumidor último con el mercado global de este producto.

## CONCLUSIONES

Se puede afirmar que este tipo de emprendimientos familiares son constructores de autoempleo. La descripción que hicimos en este trabajo, pretendió no sólo dar cuenta de las vicisitudes por las que atraviesan para construirse un trabajo de manera cotidiana, sino adicionalmente para ilustrar dos procesos adyacentes: su participación articulada a las cadenas globales de la industrialización y comercialización de los productos de la carne de cerdo y la articulación rizomática de la venta al menudeo de carnitas en forma de taco, utilizando la infraestructura urbana y difusa de la megalópolis del centro del país. La localización de Mexicaltzingo en la periferia de la interfase urbana le concede una ventaja en la medida que tiene a disposición una red carretera que conecta varias zonas metropolitanas que se utilizan para la venta de productos cárnicos de cerdo.

De esta forma, la participación de estas unidades de comercialización de carnitas, articulan el taco con el mundo, donde los habitantes de Mexicaltzingo son la mediación. Estas unidades de mercantilización de carnitas territorializan los eslabones globales de esta industria. Este proceso se pudo llevar a cabo en la medida que los residentes del

---

25. Hay narrativas que rememoran el tiempo de vacaciones en alguna playa del país. Es del conocimiento que la unidad económica familiar del Grupo XYZ han ido de vacaciones a Italia. Este tipo de recuerdos se instalan en la idea de la movilidad social y la superación de la pobreza.

municipio se vieron obligados a cambiar sus prácticas laborales ante la súbita división internacional del trabajo que colocaba a las regiones agrícolas en desventaja. De esta forma, las industrias transnacionales proveen a las unidades familiares locales de bienes cárnicos y éstas, mediante la apropiación del territorio, expanden la venta al menudeo mediante los puestos de tacos.

Por otra parte, si bien la división internacional del trabajo que comenzó en los ochenta y la densificación urbana de la zona centro del país se tomaron como condicionantes estructurales, consideramos que el cambio de prácticas laborales de los habitantes/residentes configura la agencia a través de la cual se constituye esta nueva sociedad, este nuevo sujeto social habitante/residente de Mexicaltzingo. Buscamos el origen de las nuevas prácticas en las narrativas de las personas. La narrativa encontrada por condensación de significados (todos comparten una narrativa común de origen) puede resumirse en la siguiente secuencia: un desconocido foráneo al municipio ofrece un nuevo producto y una nueva actividad laboral a un personaje oriundo de Mexicaltzingo; éste se convierte en el innovador que vende un producto distinto a los demás: el chicharrón; los vecinos observan el éxito de su emprendimiento, lo que los motiva a imitarlo; surgen tragedias familiares en este nuevo principio, tales como muertes o quemaduras, se trata de una especie de tiempo sacrificial para dar entrada al nuevo sujeto social por nacer; se consolida la nueva sociedad en unidades empresariales familiares frente a un pasado que se recuerda para contrastar pobreza y riqueza; emerge una nueva sociedad con diferenciación interna de riqueza (en función de las distintas potencialidades de acumulación de cada unidad económica familiar); se adquiere mucha movilidad espacial en el entorno urbano contextual que rodea este asentamiento de la interfase metropolitana.

En el marco de la nueva sociedad ha surgido una diferenciación social de la riqueza que se traduce no sólo en la especialización laboral, sino fundamentalmente en la emergencia de unidades productivas empresariales; de trabajadores de los distintos procesos productivos y comerciales de la carne y de unidades familiares que se adscriben al negocio. Toda práctica laboral lleva en ella misma las formas de auto concebirse, por lo que las viejas representaciones de sí mismos son sustituidas por representaciones empresariales donde el riesgo en las inversiones y la búsqueda de maximización de bienestar, son las bases de las motivaciones del comportamiento social de la actualidad. El tiempo contemporáneo se representa como mejor cuando se contrasta con el tiempo pasado que vinculaba al municipio a la agricultura. Hoy, los retos de las morbilidades y la contaminación del suelo son indicadores de los nuevos retos a los que la sociedad local se enfrentará, no obstante, sus habitantes/residentes lo prefieren a vivir en pobreza, como lo hicieron antes.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Arias Valdés, Rafael (1990) *La delimitación de una megalópolis*. México: CNIC y UAEMex.

Aroch Fugellie, Paulina (2015) *Promesas irrealizadas, el sujeto del discurso poscolonial y la nueva división internacional del trabajo*. México: Siglo XXI.

Ayala, Celso (2018) Importancia nutricional de la carne”, en: *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, Núm. 5, pp. 54-61. de [http://www.scielo.org.bo/pdf/rriarn/v5nEspecial/v5\\_a08.pdf](http://www.scielo.org.bo/pdf/rriarn/v5nEspecial/v5_a08.pdf) (Consulta el 12 de mayo de 2023).

Avelar Moura, Juliano, William Rodrigues, Luciene de Barros (2013) “Agricultura urbana y periurbana”, *Revista de geografía de la UFC*, 12(27): 69-80, [mercator.ufc.br/mercator/article/view/786](http://mercator.ufc.br/mercator/article/view/786) (Consultado julio de 2020).

Ávila Cisneros, Rafael, José Luis González-Torres, Raúl González Ávalos y Orgaz (2019) “Reforma del artículo 27 constitucional en el salinismo. ¿Sin efectos? Estudio de caso: 2010-2018”, *Revista mexicana de agronegocios* 44: 222-232, [redalyc.org/journal/141/14161295009.pdf](http://redalyc.org/journal/141/14161295009.pdf) (Consulta 7 de mayo de 2021).

Ávila, Héctor (2009) “Periurbanización y espacios rurales en la periferia de las ciudades”, *Estudios agrarios* 41, 93-123, [uiimseminario.files.wordpress.com/2014/05/7-hector-avila.pdf](http://uiimseminario.files.wordpress.com/2014/05/7-hector-avila.pdf) (Consulta 5 de abril de 2020).

Bauer, Gerard y Jean-Michel Rouc (1976) *La rurbanisation ou la ville éparpilée*, París: Seuil.

Bautista, Jorge y Lucie Crespo (2019) “Miradas hacia el desarrollo de dos localidades rurales mexicanas. Procesos económicos diferenciados ante las políticas neoliberales”, *Política y cultura*, 52, pp. 143-170, <https://10.24275/IITR1007> (Consulta el 27 de marzo de 2020).

Bourdieu, Pierre (1991) *El sentido práctico*. Madrid: Taurus.

Bueno, Carmen (2016) *Configuraciones productivas en la globalización. Trayectorias a la mexicana*. México: U. Iberoamericana.

Castro, Gustavo (2007) “Introducción”, en: *Porcicultura urbana y periurbana en ciudades de América Latina y Caribe*, Castro, Gustavo (coordinador), Perú: IPES y RUAFA, Cuadernos de agricultura urbana.

Cerón Aparicio, Eduardo (2018) “Movilidad cotidiana e infraestructura en la configuración del espacio rural no periurbano”, *Región y sociedad*, XXX(71), pp. 1-27. <https://doi.org/10.22198/rys.2018.71.a399> (Consulta 23 de marzo de 2020).

Composto, Claudia y Lorena Navarro (2014) *Territorios en disputa. Despojo capitalista, luchas en defensa de los bienes comunes naturales y alternativas emancipatorias para América Latina*. México: BajoTierra.

De la Vega-Leinert, Cristina (2019) “Ciudades y consumo de bienes agrícolas. Transformaciones del consumo alimentario en el contexto de cambios en el comercio agrícola y las cadenas comerciales”, *Estudios demográficos y urbanos*, 34(1), pp. 213-219, <https://doi:10.24201/edu.v34i1.1859> (Consulta 7 de marzo de 2020).

De Alba Murrieta, Felipe y Natalia Hernández Guerrero (2015) “La megalópolis como el mundo de los procesos en desborde”, en *Las paradojas de la megalópolis. Un debate actual a distintas voces*, Felipe de Alba (Coordinador). México: CESOP.

Delgado, Javier, Adriana Larralde y Carlos Anzaldo (1999) “La corona regional de la Ciudad de México. Primer anillo exterior en formación”, en *Territorio y cultura en la Ciudad de México*, México: UAM y Plaza y Valdés.

Dematteis, Giusepe (1998) “Suburbanización y periurbanización. Ciudades anglosajonas y ciudades latinas”, en *La ciudad dispersa. Suburbanización y nuevas periferias*, Francisco Monclús (editor), pp. 17-34. Barcelona: Centro de Cultura Contemporánea de Barcelona. [archivouel.tripod.com/dispersa.pdf](http://archivouel.tripod.com/dispersa.pdf) (Consultado el 3 de enero de 2020).

Duhau, Emilio y Ángela Giglia (2008) *Las reglas del desorden. Habitar la metrópoli*. México: Siglo XXI, UAM.

Freeman, Thomas (1958) *Geography and planning*. Londres: Hutchinson University Library.

Fröbel, Folker, Heinrich, Jurgüen y Kreye, Otto (1978) “La nueva división internacional del trabajo. Sus orígenes, sus manifestaciones, sus consecuencias”, *Comercio exterior*, México, 28(7): 831-836, <http://revistas.bancomext.gob.mx/rce/magazines/463/4/RCE6.pdf> (Consultado 8 de julio de 2021).

García, Alma (2004) *Matlazincas*, México: CDI-PNUD.

Garza, Gustavo (2000) “Ámbitos de expansión territorial”, en Gustavo Garza (coordinador), *La ciudad de México en el fin del segundo milenio*, pp. 237-246. México: Colegio de México, Gobierno del Distrito Federal.

Guiddens, Anthony (2009) “El estructuralismo, el post-estructuralismo y la producción de cultura”, en Giddens, Turner y otros, *La teoría social hoy*. Madrid: Alianza.

Giglia, Ángela (2012) *El habitar y la cultura. Perspectivas teóricas y de investigación*. México: Anthropos, UAM-I.

Ginzberg, Eitan (2019) “Renunciar a un ideario revolucionario: el debate en torno a la naturaleza privada y comunal de la reforma agraria mexicana”. *Historia Mexicana*, 69(2): 551-611, [historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/wiew/3974/3950](http://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/wiew/3974/3950) (Consultado el 4 de febrero de 2020).

González Ortiz, Felipe (2024) *Construir la biocrópolis. Habitar/residir en las escalas urbanas del valle de Toluca*, México: UAEMex. <http://hdl.handle.net/20.500.11799/140898>

González Ortiz, Felipe (2020) “La calle urbana hecha pasaje comercial popular. El drama cotidiano por trabajar”, *Revista Andaluza de Antropología*, 18: 153-171, <https://dx.doi.org/10.12795/RAA.2020.18.08>

González Ortiz, Felipe (2017) “Buscando un lugar en la economía. Modalidades de comercio practicadas por los mazahuas”, *Iztapalapa, revista de Ciencias Sociales y Humanidades* 83(38), pp. 187-217, <https://doi.org/10.28928/revistaiztapalapa/832017/aot3/gonzalezortizf>.

González Ortiz, Felipe (2014) *Carnavales metropolitanos. Acción ritual ante el crecimiento urbano, San Francisco Tlalcilalcalpan*, México: UIEM, UAEMex.

González Ortiz, Felipe (2012) *Megalópolis y cultura, del ritual indígena al performance urbano*, México: Porrúa, UAEMex.

González Ortiz, Felipe (2007) “Un pie en la tradición y otro en la modernidad. La Marquesa y San Jerónimo Acazulco”, *Ciencia Ergo Sum*, 14(3), pp. 272-284, [cienciaergosum.uaemex.mx/article/view/7143](http://cienciaergosum.uaemex.mx/article/view/7143)

Harvey, David (2005) *El nuevo imperialismo. Acumulación por desposesión*. CLACSO: Buenos Aires.

Knorr Cetina, Karin y Aron Cicourel (2014) *Advances in Social Theory and Methodology. Toward in integration of micro and macro sociologies*, Knorr Cetina and Cicourel (editors) London: Routledge, <https://doi.org/10.4324/9781315763880> (Consultado 30 de enero de 2021).

Larralde Corona, Adriana (2011) *La configuración socioespacial del trabajo rural y las relaciones campo-ciudad*, México: Porrúa y UAM-C.

León, María (2002) *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*, México: Porrúa.

Lindón Villoria, Alicia (1999) *De la trama de la cotidianidad a los modos de vida urbanos*. México: El Colegio de México, El Colegio Mexiquense.



Lozano, María José y pablo Palenzuela (2016) “Trabajo y cultura del trabajo en la globalidad hegemónica”, *Revista Andaluza de Antropología*, 11, pp. 1-15, <http://dx.doi.org/10.12795/RAA.2016.11.01>

Menegus, Margarita (1991), *Del señorío a la república de indios. El caso de Toluca: 1500 a 1600*, México: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Nivón Bolán, Eduardo (1998) “De periferias y suburbios, territorio y relaciones culturales en los márgenes de la ciudad”. En Néstor García Canclini (coordinador). *Cultura y comunicación en la Ciudad de México*. México: Grijalbo, UAM-I, pp. 205-234.

Palacios, José (1998) *Mexicaltzingo. Monografía municipal*, México: Instituto Mexiquense de Cultura.

Pola-Villaseñor, Sandra; Tadirá Méndez-Lemus; Antonio Vieyra (2017) “Acceso al suelo ejidal periurbano: análisis desde el capital social”, *Economía, sociedad y territorio*, XVII(54): 429-460, <https://doi.org/10.22136/est002017728> (Consultado 5 de febrero de 2020).

Quezada, Noemí (1996) *Los matlatzincas. Época prehispánica y época colonial, hasta 1850*. México: INAH.

Salazar Angulo, Lucio Armando (2023) *Prácticas laborales y alimentarias encadenadas al proceso global de producción y comercialización de carne de cerdo en Mexicaltzingo, Estado de México*. Tesis doctoral, Universidad Autónoma del Estado de México, México. <http://hdl.handle.net/20.500.11799/139665>

Simmel, Georg (2016) *Filosofía del dinero*. México: Paidós.

Vélez, Cristina (2017) *Propuesta para el mejoramiento de las prácticas de manufactura en el proceso de elaboración del chicharrón de cerdo producido en Mexicaltzingo, Estado de México*, Tesis de Maestría, Universidad Autónoma del Estado de México, México.