

Viabilidad de la ordeña y el *pajarete* como recursos agroturísticos en los municipios de Zapotlán el Grande y Gómez Farías, Jalisco (México)

Viability of milking and pajarete as agrotourism resources in the municipalities of Zapotlán el Grande and Gómez Farías, Jalisco (Mexico)

Viabilidade da ordenha e do pajarete como recursos agroturísticos nos municípios de Zapotlán el Grande e Gómez Farías, Jalisco (México)

Jesús Javier Acosta-Enciso¹
Jorge Arturo Martínez-Ibarra²
Sofía Grimaldo-Anaya³

Recibido: 7 de julio de 2021

Aprobado: 5 de junio de 2022

Publicado: 1 de septiembre de 2022

Cómo citar este artículo:

Acosta-Enciso, J.J., Martínez-Ibarra, J.A. & Grimaldo-Anaya, S. (2022). Viabilidad de la ordeña y el pajarete como recursos agroturísticos en los municipios de Zapotlán el Grande y Gómez Farías, Jalisco (México). *Cooperativismo & Desarrollo*, 30(124), 1-19. doi: <https://doi.org/10.16925/2382-4220.2022.03.02>

Artículo de reflexión. <https://doi.org/10.16925/2382-4220.2022.03.02>

¹ Licenciado en Agronegocios y estudiante de la Licenciatura en Desarrollo Turístico Sustentable. Centro Universitario del Sur de la Universidad de Guadalajara. Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán el Grande, Jalisco, México.

Correo electrónico: javis.acosta@outlook.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3128-4427>

² Doctor en Recursos Bióticos, Profesor Investigador en la Licenciatura en Desarrollo Turístico Sustentable y Director del Centro de Investigaciones en Artes, Humanidades y Comunicación (CIARTEHC). Centro Universitario del Sur de la Universidad de Guadalajara. Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán el Grande, Jalisco, México.

Correo electrónico: jorge.martinez@cusur.udg.mx

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0246-6774>

³ Estudiante de la Licenciatura en Desarrollo Turístico Sustentable, Becaria del Centro de Investigaciones en Artes, Humanidades y Comunicación (CIARTEHC) y Corresponsable del Proyecto "Regiones". Centro Universitario del Sur de la Universidad de Guadalajara. Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán el Grande, Jalisco, México.

Correo electrónico: sofia.grimaldo.anaya@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5846-8894>



Resumen

Se presenta un diagnóstico realizado en los municipios de Zapotlán el Grande y Gómez Farías, Jalisco para identificar las características de la producción y venta de la bebida denominada pajarete (leche recién ordeñada de vaca, chocolate y alcohol de caña) y la posibilidad de considerarla como un recurso agroturístico. Se realizó un proceso de investigación documental de archivos y registros municipales, trabajo de campo de carácter etnográfico mediante la observación participante y la aplicación de entrevistas semiestructuradas con los productores para identificar las características del proceso productivo y las condiciones de las instalaciones. Los resultados muestran la situación de los establos; el manejo del ganado; el proceso de la ordeña y las características de la venta al público. Se concluye que la venta del pajarete ha complementado la economía de los pequeños productores lecheros y que es posible considerarlo como un potencial recurso turístico, pero requiere un mayor control de calidad en el proceso de ordeña, un mejoramiento de la infraestructura existente y un incremento de la calidad del servicio a los usuarios.

Palabras clave: ordeña familiar, agroturismo, producción local, desarrollo local, agricultura familiar.

Descriptor:

P32 colectivos; comunas; Agricultura

P56 Medio Ambiente y Desarrollo

Q59 Economía Ambiental: Otro

Abstract

The present work has a diagnosis carried out in the municipalities of Zapotlán el Grande and Gómez Farías, Jalisco to identify the characteristics of the production and sale of pajarete (prepared with freshly milked cow's milk, chocolate, and alcohol) and the possibility of considering it as a potential agrotourism resource. The methodology used process of documentary investigation of municipal archives and records, field work, participant observation and semi-structured interviews with the producers. The results show the prevailing conditions in the stables; livestock management; the milking process and the sale of the birch to the public. It is concluded that the sale of the pajarete has complemented the economy of the small dairy producers and it is possible to consider it as a potential tourist resource, but making adjustments in the milking process, in the infrastructure and in the service to users.

Keywords: family milking, agrotourism, local production, local development, family farming.

Resumo

Apresenta-se um diagnóstico realizado nos municípios de Zapotlán el Grande e Gómez Farías, Jalisco, para identificar as características da produção e comercialização da bebida chamada pajarete (leite de vaca ordenhado na hora, chocolate e álcool de cana) e a possibilidade de considerá-la como recurso agroturístico. Foi realizado um processo de pesquisa documental de arquivos e registros municipais, trabalho de campo etnográfico por meio de observação participante e aplicação de entrevistas semiestructuradas com produtores para identificar as características do processo de produção e as condições das instalações. Os resultados mostram a situação dos estábulos; gestão pecuária; o processo de ordenha e as características da venda ao público. Conclui-se que a venda do pajarete tem complementado a economia dos pequenos produtores de leite e que é possível considerá-lo como potencial recurso turístico, porém requer maior controle de qualidade no processo de ordenha, melhoria da infraestrutura existente e aumento da qualidade de atendimento aos usuários.

Palavras-chave: ordenha familiar, agroturismo, produção local, desenvolvimento local, agricultura familiar.

Introducción

El turismo rural se refiere a las diferentes actividades de esparcimiento que se pueden realizar en el medio rural: turismo ecológico, agroturismo, turismo de aventura, turismo cultural o turismo de salud y es una estrategia de diversificación económica de las áreas rurales basada en principios ambientales, sociales, culturales y económicos (Riveros y Blanco, 2020).

El agroturismo es un tipo de turismo rural que se realiza en espacios agropecuarios para vincular una o varias de las fases relacionadas con la producción agrícola, pecuaria, agroindustrial, artesanal o gastronómica, siendo las actividades más comunes la siembra, la cosecha, la asistencia en la alimentación y el cuidado de animales, la elaboración de conservas, la ordeña y la producción de quesos (Sayadi y Calatrava, 2001; Blanco y Riveros, 2010; Boucher y Reyes, 2021). Generalmente, los propios productores y sus familias son quienes se relacionan directamente con los turistas compartiendo sus conocimientos y ofreciendo diversos servicios, involucrando de esta forma a los visitantes en sus actividades productivas (Blanco y Riveros, 2005; Pérez et al., 2010).

Se combina la recreación, la interacción con la vida productiva y la participación directa o indirecta del turista con el estilo de vida rural y con sus tradiciones en un marco de respeto a la idiosincrasia y la cultura locales, generando con ello nuevas oportunidades de empleo, beneficios económicos e intercambios culturales (Pérez, 2010; Morales et al., 2015). Además, puede dar origen a un conjunto de actividades asociadas tales como hospedaje en albergues, posadas o las mismas casas de los productores; degustación de los productos locales, venta de artesanías, cabalgatas, pesca, procesos de transformación de materias primas y otras actividades (Blanco, 2012; Barrera, 2020).

El agroturismo además de una fuente de ingresos complementaria a las prácticas agropecuarias tradicionales, puede convertirse en una experiencia sociocultural e integradora para los visitantes en la cual se genere una nueva visión de "lo rural" a través del conocimiento de su historia, sus tradiciones, sus costumbres, sus lenguajes, su forma de ver el mundo, sus manifestaciones artísticas, sus valores, su identidad y su sentido de pertenencia (Riveros y Blanco, 2020).

En México, el agroturismo ha sido apoyado a través de programas y proyectos operados por instituciones federales, estatales y no gubernamentales como la Secretaría de Turismo (SECTUR), la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) y la Comisión Nacional Forestal (CONAFOR; Pérez et al., 2010). La región sur del estado de Jalisco localizada en el occidente del país, es un mosaico paisajístico de una gran diversidad social, cultural, productiva y ecológica, que contiene diferentes

condiciones climáticas y ambientales y cuenta con una amplia variedad de recursos naturales: zonas serranas, valles, lagunas y llanos (Macías, 2010). En este territorio, las actividades agropecuarias han sido una relevante expresión de las relaciones que las sociedades han establecido con los distintos ecosistemas naturales (Morales y Rocha, 2006).

De hecho, durante el periodo de 1970-1980, la región fue una cuenca lechera de importancia nacional (Centro Universitario del Sur [CUSUR], 2004). Sin embargo, paulatinamente la utilización de grandes superficies de terreno por la agroindustria ha ocasionado que diversos espacios dedicados a la ordeña desaparezcan, modificando radicalmente la situación de los productores lecheros. Sumado a lo anterior, las procesadoras de leche más importantes de la zona (las cuáles que se dedican a la elaboración de productos como crema, yogurth, panela, quesos de diversos tipos, requesón y cajeta, entre otros) y que acopian la mayoría de la producción lechera local pagan a un precio de \$7.20 a \$7.80 (US\$0.35) el litro dependiendo la temporada, lo cual genera mínimos márgenes de ganancia para los pequeños productores (Macías y Sevilla, 2021).

Por ello, éstos requieren diversificar sus actividades productivas. Si bien no suelen estar interesados en temas relacionados con el turismo y en general desconocen los posibles beneficios de esta actividad económica, el agroturismo puede ser una alternativa para otorgarle un valor agregado a sus tradicionales prácticas productivas y evitar con ello su desplazamiento o desaparición (Morales et al., 2015).

Este estudio tiene la finalidad de identificar la viabilidad de desarrollar una propuesta agroturística a partir del proceso de la ordeña y la venta de subproductos lácteos en dos municipios de la zona sur de Jalisco, mediante visitas de campo y entrevistas con pequeños productores lecheros.

Características de las Unidades Familiares de Producción Lechera en Jalisco

En México, los sistemas de producción de leche se desarrollan bajo diferentes esquemas de organización productiva en donde las condiciones tecnológicas, agroclimáticas y socioeconómicas son heterogéneas, tanto en las formas de producción como en los diversos tamaños de las unidades productivas (Espinosa et al., 2008). Para el 2015, el estado de Jalisco registró la mayor producción de leche en el país, representando el sistema de lechería familiar entre el 70 y 80% de las explotaciones totales existentes (Sistema de Información Agropecuaria y Pesquera [SIAP], 2020).

Las Unidades de Lechería Familiar en Jalisco, en general, están formadas por sistemas productivos de tipo campesino dirigidos a aprovechar los recursos familiares: mano de obra, cultivos forrajeros y residuos de cosechas producidas en pequeñas parcelas con poco uso de insumos externos y baja inversión para el mejoramiento de su infraestructura (Barrera y Sánchez, 2021). Las razas del ganado son Holstein, Pardo Suizo o cruza y cuentan generalmente con un mínimo de tres vacas y un máximo de veinte. El sistema se basa en la explotación de ganado en condiciones de estabulación o semiestabulación, confinado en pequeñas superficies de terreno (Financiera Rural [FIRA], 2001; Cesin et al., 2007; Arriaga y Anaya, 2014).

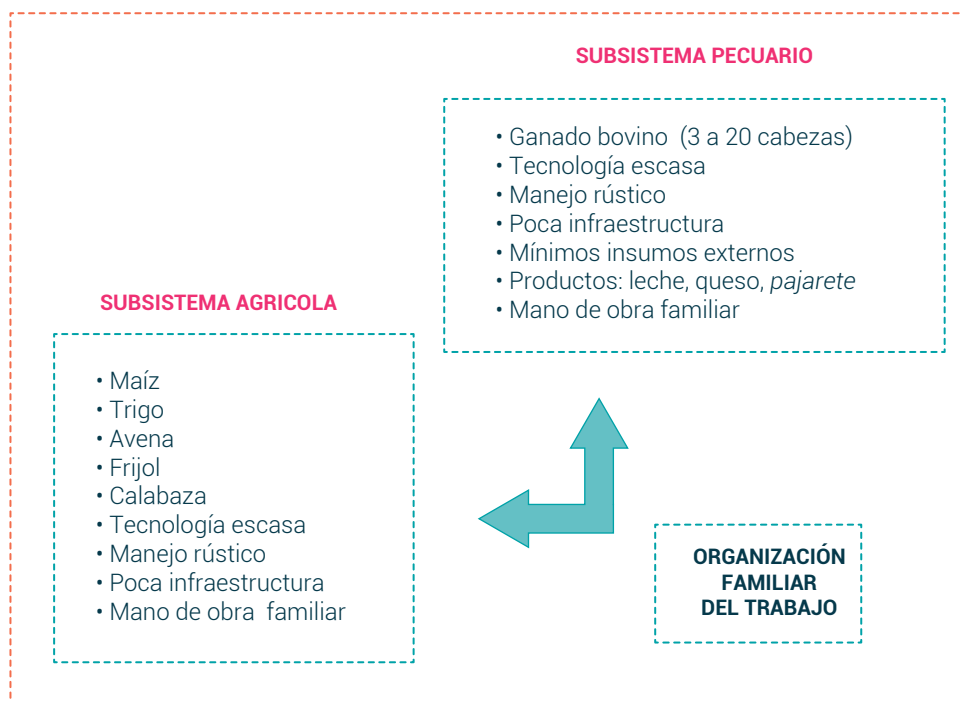


Figura 1. Características de las Unidades Familiares de Producción Lechera en Jalisco

Fuente: elaboración propia.

Una característica particular es que las instalaciones están muy cercanas a la vivienda de la familia y son adaptadas para la producción de leche; la ventaja de este sistema es su alta capacidad de adaptación a los diferentes ambientes físicos así como su escasa incorporación de capital vía innovación tecnológica, lo que le otorga una alta flexibilidad, pues dependen poco de insumos externos y tiene bajos costos, lo cual le hace menos vulnerable a las variaciones en los mercados (Secretaría de Ganadería y Desarrollo Rural [SAGARPA], 2005; Tapia, 2010).

La leche producida en las unidades familiares se destina principalmente al autoconsumo y, en ocasiones, se vende a intermediarios o directamente al público a través de mercados locales o regionales, con bajos márgenes de utilidad. Esta circunstancia obligó a los pequeños productores a buscar alternativas para mejorar sus ingresos, una de las cuáles fue la venta del *pajarete*. Esta es una bebida preparada a partir de la mezcla de leche recién ordeñada con chocolate, alcohol de caña y azúcar y es consumida comúnmente en las zonas rurales por los campesinos y sus familias por las mañanas, durante el proceso de ordeña y previamente a iniciar las arduas labores del campo (Espinosa et al., 2007; Arriaga y Anaya, 2014).

Los pequeños productores lo ofrecen en instalaciones rústicas a los visitantes y/o consumidores interesados, existiendo diversos establos para su venta; su popularidad entre los pequeños productores es debido a la mínima inversión requerida, la baja necesidad de infraestructura y, principalmente a su alto margen de ganancia. Mientras que los intermediarios o las empresas lácteas pagan un promedio de entre \$5.00 y \$7.00 (US \$ 0.30) por litro de leche fresca (obtenida directamente de la ordeña, sin proceso de pasteurización) el litro de *pajarete* puede venderse entre \$30.00 y \$40.00 (US \$2.00) (Vargas, 2013; Dobler et al., 2014).



Figura 2. Establo típico para la venta de pajarete en el municipio de Zapotlán el Grande
Fuente: Jorge Martínez.

Metodología

La investigación realizada fue descriptiva y exploratoria, la cual consiste en caracterizar un fenómeno o situación concreta indicando sus rasgos más peculiares o

diferenciadores. Es una forma de aproximación a fenómenos desconocidos, poco estudiados o novedosos a partir de preguntas clave como: ¿qué es?, ¿cómo es?, ¿dónde está?, ¿cómo están integrados los elementos que lo componen? (Hernández et al., 1997). El objetivo de la investigación descriptiva es conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes en el fenómeno estudiado a través de la descripción exacta de las actividades, los objetos, los procesos y las personas desde el punto de vista de los informantes (Sosa, 2013).

Para este caso, el inicio fue un proceso de investigación documental a través de la consulta de los archivos de las Asociaciones Ganaderas Locales y de las Direcciones de Desarrollo Agropecuario de ambos municipios, con el fin de identificar la cantidad y ubicación geográfica de los establos lecheros que ofertaban la venta de *pajarete* (Diego, 2000; Gómez, 2010). Posteriormente, para el análisis de los aspectos cualitativos del funcionamiento de las unidades productivas, se realizó un trabajo de campo de carácter etnográfico a través de visitas a los establos identificados en las cuales se efectuaron entrevistas semiestructuradas y se implementó la observación participativa con los productores vendedores de *pajarete* (Chávez y Daza, 2003; Angrosino, 2012).

Las entrevistas semiestructuradas a los productores consideraron dos temas centrales:

- a) El proceso productivo: tipo de ganado presente, número de animales, certificaciones sanitarias, organización del trabajo, cantidad de litros de leche ordeñados diariamente y características del proceso de ordeña.
- b) Las particularidades de los establecimientos: antigüedad, características del terreno (propio o rentado), horario de servicio, condiciones sanitarias de los establos, mobiliario existente, infraestructura disponible, número de visitantes por día /semana, precio de venta al público del *pajarete* y servicios extras ofertados.
- c) Las entrevistas realizadas fueron registradas en audio y posteriormente transcritas y sistematizadas (Vela, 2008; Robles, 2011).

Resultados

La información obtenida se clasificó para su interpretación en dos categorías de análisis: a) las características y condiciones productivas de los establos productores de leche seleccionados y; b) los rasgos particulares y operativos de los establecimientos que ofertan el *pajarete*.

Proceso productivo

Se identificaron once establos productores de leche que venden *pajarete* (seis localizados en el municipio de Zapotlán el Grande y cinco en el de Gómez Farías) en los cuales el número de cabezas de ganado existentes fue muy variable: un mínimo de ocho y un máximo de cincuenta, siendo las razas predominantes Brahman, Charolais y cruza con Pardo Suizo. La cantidad de litros diarios de leche obtenidos en cada establo depende de la cantidad de animales disponibles y del rendimiento de éstos, fluctuando entre los cinco y los 10 litros diarios por animal.

El manejo sanitario de los establos para la ordeña consiste en la implementación de prácticas de limpieza y mantenimiento de los corrales e instalaciones; el lavado y desinfección de manos de los ordeñadores; la preparación higiénica de las vacas previa a la ordeña mediante la limpieza de sus ubres y vientre; la manipulación adecuada de los animales durante la ordeña para evitar asustarlos, estresarlos o lastimarlos y; el manejo postordeña a través del correcto lavado y sellado de las ubres con el fin de evitar infecciones y la posible aparición de mastitis en las vacas.

La totalidad de los establos visitados en este estudio cuentan con la certificación oficial de hatos libres de brucelosis y/o tuberculosis otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), órgano administrativo desconcentrado de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) del Gobierno Federal.

Características de los establecimientos

De los once establos expendedores de *pajarete*, cinco se localizan en terrenos propiedad de los productores y en los seis restantes los productores alquilan los terrenos destinados a la ordeña y a la posterior venta del *pajarete*. La antigüedad de los establecimientos varía de cuatro años (el más reciente) a 45 años (el más antiguo), encontrándose el resto en un rango de entre 15 a 20 años.

Diez de los establecimientos son empresas familiares (solo uno es un negocio particular), por lo que las personas que mantienen a los animales, limpian, ordeñan y atienden a los usuarios son miembros de una misma familia. Dependiendo del sexo y la edad, participan en una o varias de las tareas vinculadas a la crianza y al manejo de los animales, a la ordeña o a la venta final del producto. En el establo más antiguo se mantienen activas tres generaciones de una misma familia, teniendo el productor de mayor edad 73 años y el más joven 22.

Los once establos visitados abren todos los días de la semana, iniciando la venta al público a las 5:00 am y finalizando, aproximadamente, a las 11:00 am, siendo

entre las 7:00 y las 10:00 am el horario de mayor afluencia de los consumidores. La cantidad de visitantes varía dependiendo del día de la semana, encontrándose entre las 20 y las 60 personas diarias e incrementándose hasta 100 personas los fines de semana. Diez de los establecimientos cuentan con mobiliario como sillas, bancos, *equipales*, bancas y mesas; ocho disponen de agua potable, electricidad y sanitarios; dos solamente cuentan con agua potable y electricidad y uno no cuenta con ningún servicio.

El *pajarete* de tamaño mediano (500 ml) tiene un precio que fluctúa entre los \$12.00 y los \$20.00 (US \$0.60-US \$1.00) mientras que el *pajarete* grande (1000 ml) puede alcanzar un precio de hasta \$40.00 (US \$2.00). Tres de los establos visitados ofertan adicionalmente alimentos como tortillas, huevo, frijoles, queso, tamales, pan y cajeta entre otros.

Para el consumo en el sitio se emplean en su mayoría jarros de barro o vasos de cristal y para la venta externa se utilizan vasos de unicel o de plástico. Sin embargo, debido a existe una reforma a la Ley Estatal de Equilibrio Ecológico de Jalisco en la cual se estableció que a partir del 2020 se prohíbe en el estado el uso de vasos y platos de plástico y/o unicel que no sean biodegradables, los productores están explorando nuevas opciones para la venta fuera del establo.

Conclusiones

Desde finales de la década de 1990 se empezaron a desarrollar en América Latina estrategias de Empleo Rural No Agrícola (ERNA), una oportunidad para complementar el ingreso familiar sobre todo en aquellas poblaciones rurales en las cuales la tenencia de la tierra es minifundista o en donde existe una gran cantidad de campesinos asalariados (jornaleros) que no disponen de terrenos propios (CEPAL, 2021). El ERNA busca construir procesos de transformación productiva e institucional, generar transformaciones productivas, abrir nuevos mercados y crear opciones económicas diferenciadas para los habitantes de zonas rurales más desfavorecidos (Schejtman y Berdegué, 2004). Para ello, se han integrado nuevas actividades productivas como la agroindustria, la producción artesanal, la prestación de servicios, la conservación de la biodiversidad y el turismo, entre otras (Annessi, 2021).

En el caso particular de este estudio, la venta del *pajarete* es un claro ejemplo de la multifuncionalidad de una unidad de producción rural familiar a través de la eficiente transformación de sus actividades tradicionales mediante ingeniosas innovaciones productivas, ya que sustentan su funcionamiento en una baja dependencia tecnológica, de infraestructura, de insumos externos y en una estructura organizativa

y de división del trabajo eminentemente familiar, logrando articularse exitosamente a nuevos mercados.

La posibilidad de que una práctica productiva tan tradicional y consolidada en la región como lo es el consumo del *pajarete* se transforme en un atractivo agroturístico en los municipios estudiados es sumamente viable. Muestra de ello son los Pueblos Mágicos de Tapalpa y Mazamitla, destinos turísticos de montaña localizados también en la zona sur de Jalisco y frecuentados por turistas nacionales y extranjeros en los cuáles se oferta permanentemente la visita a establos lecheros.

Una estrategia factible para integrar al agroturismo como un elemento más de la actual diversificación productiva de los establos lecheros familiares puede llevarse a cabo a través de la implementación de estrategias de economía solidaria, entendiendo ésta como la generación de modelos de colaboración horizontales entre grupos con intereses similares.

De esta forma, las unidades familiares pueden buscar transformarse junto con otros grupos u organizaciones de la región con fines y formas de operación similares (pescadores, pequeños productores, elaboradores de alimentos, comerciantes, artesanos, prestadores de servicios turísticos) en organizaciones ejidales, comunales o cooperativistas con la finalidad de crear instituciones colectivas locales en las cuales se sustenten las nacientes iniciativas turísticas, estableciendo los mecanismos de colaboración requeridos, sus propios códigos de relaciones entre pares, sus prácticas de gestión, de toma de decisiones y de responsabilidades compartidas.

Referencias

- Annessi, G. (23 de enero de 2021). El espacio rural ante los nuevos desafíos, el surgimiento de nuevas actividades en el espacio rural. El turismo rural como estrategia de desarrollo local.
- Angrosino, M. (2012). *Etnografía y observación participante en investigación cualitativa*. Editorial Morata.
- Arriaga, C. y Anaya J. (Compiladores). (2014). *Contribución de la producción animal en pequeña escala al desarrollo rural*. Universidad Autónoma del Estado de México. Reverté Ediciones.
- Barrera, E. (17 de enero de 2020). *Turismo rural, nueva ruralidad y empleo no agrícola*. <https://bit.ly/3eEA64K>

- Barrera, C. y Sánchez C. (2 de febrero de 2021). Caracterización de la cadena agroalimentaria nacional e identificación de sus demandas tecnológicas: leche. Programa Nacional Estratégico de Necesidades de Investigación y de Transferencia de tecnología.
- Blanco, M. y Riveros, H. (2010). El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. En D. Rodríguez (Coord.) *Desarrollo de los agros negocios y la agroindustria rural en América Latina y el Caribe: conceptos, instrumentos y casos de cooperación técnica*. Instituto Interamericano de Cooperación para el Desarrollo (IICA).
- Boucher, F. y Reyes, J. (2 de febrero de 2021). *Guía metodológica para la activación de sistemas agroalimentarios localizados*. IICA/CIRAD/REDSIAL México-Europa. <https://bit.ly/3Bwqwu4>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe [CEPAL]. (22 de febrero de 2021). Empleo e ingreso en las actividades rurales no agropecuarias de Centroamérica y México. <https://bit.ly/3UcYJ8z>
- Centro Universitario del Sur (CUSUR). (15 de noviembre de 2020). *Plan Institucional de Desarrollo del Centro Universitario del Sur*. CUSUR-Universidad de Guadalajara. <https://bit.ly/3eETdM1>
- Chávez M. y Daza, J. (2003). Reflexión metodológica sobre la aplicación concreta de la Investigación Acción Participativa (IAP) en contextos rurales del estado de Colima. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, IX(17), 115-146.
- Diego, R. (Coord.). (2000). *Investigación social rural; buscando huellas en la arena*. Editorial Plaza y Valdez.
- Dobler J., Brunett, L., López, L., Espinosa, E. y Márquez O. (2014). Calidad de la leche en los sistemas de producción en pequeña escala en la zona suroriente del estado de México. En C. Arriaga y J. Anaya (Compiladores). *Contribución de la producción animal en pequeña escala al desarrollo rural*. Universidad Autónoma del Estado de México. Reverté Ediciones.
- Espinosa, V., Herrejón G. y García L. (2008). Los canales y márgenes de comercialización de la leche cruda producida en sistema familiar (estudio de caso), *Veterinaria México*, 39(1), 1-16.
- Financiera Rural (FIRA). (2001). Tendencias y oportunidades del desarrollo de la lechería en México. *Boletín informativo*, XXIII(317), 18-24. <https://www.fira.gob.mx/Nd/index.jsp>
- Gómez, L. (2010). Un espacio para la investigación documental. *Revista Vanguardia Psicológica Clínica Teórica y Práctica*, 1(2), 226-23.

- 12 Viabilidad de la ordeña y el *pajarete* como recursos agroturísticos en los municipios de Zapotlán el Grande y Gómez Farías, Jalisco (México)
- Hernandez, R., Fernández, C., Baptista, P. (1997). *Metodología de la Investigación*. McGraw Hill.
- Macías, A. (2010). Zonas hortofrutícolas emergentes en México. ¿Viabilidad de largo plazo o coyuntura de corto plazo?. La producción de aguacate en el sur de Jalisco, *Estudios Sociales*, 18(36), 204-235.
- Macías, A. y Sevilla, Y. (2021). Naturaleza vulnerada. Cuatro décadas de agricultura industrializada de frutas y hortalizas en el sur de Jalisco, México (1980–2020). *Entre Diversidades*, 8(16), 64-91. <https://doi.org/10.31644/ED.V8.N1.2021.A03>
- Morales, J. y Rocha, J. (Eds). (2006). *Sustentabilidad rural y desarrollo local en el sur de Jalisco*. México: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO). 386 p.
- Morales, L., Velasco, L. y Camacho, A. (2015). Análisis de potencialidades y limitaciones para el desarrollo de proyectos agroturísticos en valles agrícolas mexicanos. *Global Conference on Bussiness and Finance Proceedings*. 10(1). <https://www.theibfr.com/es/memorias-congresos/>
- Pérez, A., Juárez, J., Ramírez, B. y Cesar, F. (2010). Turismo rural y empleo rural no agrícola en la Sierra Nororiental del estado de Puebla: caso red de Turismo Alternativo Totaltikpak, A.C. *Investigaciones Geográficas, Boletín del Instituto de Geografía*, 71, 57-71. <https://bit.ly/3d5E3PF>
- Pérez, S. (2010). El valor estratégico del turismo rural como alternativa sostenible de desarrollo territorial rural. *Agronomía Colombiana*, 28(3), 507-513. <https://bit.ly/3BuWsio>
- Riveros, H. y Blanco, M. (4 de noviembre de 2020). *El agroturismo, una alternativa para revalorizar la agroindustria rural como mecanismo de desarrollo local*. <https://bit.ly/3cZtEVR>
- Robles, B. (2011). La entrevista en profundidad: una técnica útil dentro del campo antropológico. *Cuicuilco, Revista de Ciencias Antropológicas*, 18(52), 39-50.
- Sayadi, S. y Calatrava J. (2001). Agroturismo y desarrollo rural: situación actual, potencial y estrategias en zonas de montaña del sureste español. *Cuadernos de Turismo*, 7, 131-157. <https://bit.ly/3qtqi0o>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SAGARPA). (18 de septiembre de 2020). Situación actual y perspectiva de la producción de leche de ganado bovino en México. <https://bit.ly/3xAg1n9>
- Schejtman A. y Berdegué, J. (2004). *Desarrollo Territorial Rural*. Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) y Departamento de Desarrollo Sustentable del Banco Interamericano de Desarrollo (BID).

- Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP-SAGARPA). (6 de agosto de 2020) *Panorama de la lechería en México*. http://www.siap.gob.mx/pdfjs/web/viewer.php?file=b_leche_abrjun2015.pdf.
- Sosa, M. y Araiza, P. (2013). La conformación de una ruta alimentaria como estrategia de desarrollo turístico rural para el municipio de Ures, Sonora, México. *Estudios sociales*, 21(42), 151-174.
- Tapia, M. (2010). *Indicadores para la evaluación de la sustentabilidad en agroecosistemas de producción de leche de San Francisco Zentlalpan, Municipio de Amecameca de Juárez, Estado de México*. [esis de Licenciatura. México: Universidad Autónoma del Estado de México].
- Vargas, J. (2013). Desarrollo regional y sustentabilidad: turismo cultural en la región sur de Jalisco. *Cadernos Metrópole*, 15(29), 313-338. <https://doi.org/10.15665/rde.v11i2.80>
- Vela, F. (2008). Un acto metodológico básico de la investigación social: la entrevista cualitativa. En M. Tarrés (Coord.). *Observar, escuchar y comprender. Sobre la tradición cualitativa en la investigación social*. Editorial Porrúa.