

## **“Una familia muy dulce” Reflexiones en torno al estudio de caso de “las charamuscas” de Rincón de Tamayo, Municipio Celaya, Guanajuato**

Xóchitl Mora Gómez

### **Resumen**

El presente trabajo tiene el propósito de mostrar cómo a través del rescate cultural culinario del dulce tradicional “las charamuscas”, se puede lograr la vinculación entre dos comunidades y conocer las formas de transmisión y recepción del aprendizaje entre los sujetos involucrados, teniendo como resultado un impacto en su nivel de bienestar. Se utilizó el método cualitativo a través de la entrevista etnográfica.

### ***Palabras clave:***

*Emprendedurismo, aprendizaje e identidad, desarrollo regional*

***Codigo JEL: M11, M19 y L69***

### **1. Introducción**

Hablar de dulces tradicionales es hablar de rescate cultural. México es un país grande y diverso tanto en términos económicos como sociales y culturales. Desde la segunda mitad del siglo pasado hemos experimentado, cada vez con mayor rapidez, cambios en todos los aspectos de nuestra vida. Conviven al mismo tiempo la globalización y sus efectos, con estilos de vida tradicionales (en zonas rurales y en urbanas). La variedad de grupos y por ende, de tradiciones, es una combinación de factores socioeconómicos y étnicos. Estas diferencias, hacen que el acceso a los alimentos, tanto en términos económicos de producción, de distribución y compra, como en términos de accesibilidad cultural sea muy diverso.

El alimento es un factor cultural y puede ser una variable de desarrollo territorial (regional), y en ese sentido, es importante abordarse desde el punto de vista sociocultural. El dulce tradicional, como alimento, puede ser abordado como un factor sociocultural que tiene impacto en el crecimiento de la comunidad (espacio geográfico determinado), a través de la creación de empresas, en su mayoría unidades familiares.

El término desarrollo territorial nos refiere a lo local, y al decir de Teresa López (1991:42) “nos estamos refiriendo a un espacio, a una superficie territorial de dimensiones razonables para el desarrollo de la vida, con una identidad que lo distingue de otros espacios y de otros territorios y en el cual las personas realizan su

vida cotidiana: habitan, se relacionan, trabajan, comparten normas, valores, costumbres, representaciones simbólicas”.<sup>1</sup>

El interés de estudiar el comportamiento de una microempresa rural familiar ligada a un “hecho alimentario” se da a partir de identificar cuál es el impacto que ésta tiene en el desarrollo local y mostrar cómo se da el proceso de aprendizaje entre dos comunidades, considerando que el aprendizaje (sus formas), depende de cada región, de la tradición histórica y del grado de la polarización social y de las desigualdades económicas de cada comunidad.

Refiriéndonos al aprendizaje de las empresas (pequeñas, medianas y grandes), la OCDE<sup>2</sup>, en lo concerniente al capital social y empresariado, demuestra con el caso del programa TRADENZ<sup>3</sup> en Nueva Zelanda que comprobando que las empresas que modifican sus gamas de productos llegan a ser más especializados e interdependientes una vez que los intercambios con sus competidores industriales han demostrado que es posible la cooperación y que las empresas pueden aprender unas de otras.

En este trabajo se presentan las reflexiones derivadas del vínculo alcanzado entre dos familias de distintas comunidades rurales, a partir de la transmisión y recepción del conocimiento, en la elaboración del dulce tradicional conocido como “charamuscas”. Las charamuscas son un dulce típico en la comunidad de Rincón de Tamayo, municipio de Celaya, en el estado de Guanajuato. La base de su elaboración es el piloncillo o panocha (dulce de caña de azúcar) y se rellena, principalmente de queso, nuez, pasas, o cacahuete. Es un producto alimenticio de origen natural y lleno de tradición en la comunidad.

Mi interés es reflexionar y mostrar un ejemplo más, sobre las oportunidades que se pueden entretejer entre dos comunidades rurales a partir de:

- La identidad, marcada por un interés de rescatar las tradiciones;
- Las formas de aprendizaje, basadas en aspectos socioculturales;
- El Emprendedurismo, identificado como el impulso para la búsqueda del conocimiento y como móvil de crecimiento empresarial (microempresa);
- Las posibles alianzas de colaboración y
- El alcance antropológico de la alimentación, a partir de plantear al dulce típico como un “hecho alimentario”, tan complejo como la sociedad misma y por ende, determinado por una diversidad de factores sociales, culturales y económicos.

---

<sup>1</sup> Mencionado en Rozas, Germán, *Identidad y Desarrollo Regional*, Revista de Psicología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile, pág. 3

<sup>2</sup> OCDE (Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos) “*Estimular el espíritu empresarial*” (1999, pág.100)

<sup>3</sup> TRADENZ( Trade Development Board)

## 2. Marco teórico

Ante las inoperantes prácticas de generación de empleo digno (bien remunerado y en condiciones favorables de bienestar) para un porcentaje de la población de nuestro país (solamente el 12% de los mexicanos que tienen una ocupación, tienen un empleo formal)<sup>4</sup>, la “salvación” ha sido crear sus propios empleos, proliferando las microempresas dentro de su territorio local. En todo caso, estas microempresas nacen o surgen de la necesidad de mejorar el ingreso familiar y muchas de éstas, favorecen la inserción socio laboral de actores vulnerables, excluidos y/o marginados de la sociedad (mujeres, jóvenes, inmigrantes...).

En ese sentido, es inevitable no hablar del *Emprendedurismo o espíritu empresarial*, como base para la creación de las microempresas familiares rurales y como un impulso para la búsqueda de conocimiento (*el aprendizaje*) con la intención de un crecimiento.

En términos generales, a los emprendedores, según Galindo (2009), se les considera una parte importante del proceso de creación de empleo y un factor estimulador del crecimiento, ya que crean nuevas empresas, lo que genera una mayor riqueza y bienestar en el país. Una definición de emprendedor bastante aceptada es la que se debe a Wennekers y Thurik (1999) según la cual emprendedor se vincula a la capacidad manifiesta y deseo de los individuos, ya sea por ellos mismos o mediante equipos, dentro o fuera de las organizaciones existentes, de crear nuevas oportunidades económicas, esto es, nuevos productos, nuevas formas de organización, nuevos métodos de producción, etc. e introducir sus ideas en los mercados, haciendo frente a la incertidumbre y a otros obstáculos, adoptando decisiones sobre la localización y en la forma y uso de los recursos y de las instituciones. Además, sobre el efecto indirecto de los emprendedores, Holcombe (1998)<sup>5</sup> señala que si un determinado emprendedor tiene éxito en su actividad no sólo motiva a otros a seguir su ejemplo sino que también crea nuevas oportunidades para que las aprovechen terceros, lo que redundará en la generación de un mayor crecimiento y un mayor bienestar. Para entender por qué un emprendedor es sensible a una oportunidad particular, y la reconoce como tal, es necesario conocer la historia del emprendedor y su interacción y experiencias en el entorno, su experiencia funcional, su trayectoria de éxitos y fracasos anteriores, su formación (Jack y Anderson, 2002; Zahra et al., 2005) y sus conocimientos relacionados con aficiones personales (Ardichvili et al., 2003). El emprendedor sólo reconocerá una oportunidad cuando sus conocimientos y experiencias previas le permitan identificar el valor de la nueva información (Ardichvili et al., 2003; Baron, 2006).<sup>6</sup>

El espíritu empresarial y el aprendizaje van ligados, no se concibe uno sin el otro. “La organización abierta al aprendizaje representa un cambio de paradigma respecto a las organizaciones tradicionales. Estas organizaciones tienen la capacidad de adaptarse a los cambios y adquieren progresivamente “capacidades de juicios como resultado de experiencias de decisión y de acción en situaciones organizacionales”

<sup>4</sup> Fuente: Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo, INEGI 2010.

<sup>5</sup> Mencionado en “EMPRENDEDURISMO Y ECONOMÍA SOCIAL COMO MECANISMOS DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL EN TIEMPOS DE CRISIS”, pág.51

<sup>6</sup> ídem

(Contreras, et al 2012:7), y en ese orden de ideas, es imperioso reconocer al aprendizaje desde una perspectiva sociocultural. El aprendizaje, entendido como participación social, implica algo más que involucrarse en actividades de las comunidades de conocimientos y prácticas a las que se pertenece. Implica la construcción de subjetividades e identidades con respecto a estas comunidades. Estas identidades se construyen a partir de significados compartidos. Wenger (1998)<sup>7</sup> entiende las comunidades de aprendizaje como una red de dimensiones interconectadas que se definen recíprocamente y que caracterizan la relación aprendizaje-desarrollo. Debemos entenderlo como un proceso de aprender y de conocer a través de la participación social, teniendo como componentes o dimensiones: el *significado* (la razón por la que trascenderá el aprendizaje); *la práctica* (las experiencias, los antecedentes familiares, las tradiciones); *la comunidad* (el reconocimiento, la afiliación) y *la identidad* (quienes somos y en quienes nos queremos convertir en el contexto de nuestras comunidades). De esta categorización de dimensiones es que identificamos a la *identidad* como elemento o componente del proceso de aprendizaje.

Ahora bien, el dulce elaborado con productos de origen natural hecho de manera artesanal nos remite a su reconocimiento de forma distinta, es por ello que debemos re-categorizarlo desde un punto de vista sociocultural y verlo como un “hecho alimentario” tan complejo como la sociedad misma que está determinado por una diversidad de factores sociales, culturales y económicos, porque si bien es cierto que la alimentación es un fenómeno tan complejo que cubre una necesidad biológica, no todos los grupos humanos la llevan a cabo del mismo modo (Bertran Vilá, 2010). La alimentación (comida), como lo califica Sherry Ortner<sup>8</sup> se puede colocar en un pedestal de significación y de ahí versa la importancia de jerarquizar a los dulces tradicionales en “preferibles” y de alto significado por su identidad (el valor de arraigo en la comunidad) y tradición (por la transmisión cultural de la costumbre alimentaria).

### **3. Método**

Por las características del presente trabajo se optó por el método cualitativo de la entrevista etnográfica. Las entrevistas se realizaron, por un lado, en la comunidad de Mineral de pozos, municipio de San Luis de la Paz en el estado de Guanajuato, a una microempresa familiar de dulces típicos con un claro espíritu de emprendedurismo, y que da origen a esta investigación, al plantear (la microempresa) la siguiente interrogante: “¿(usted) me podría ayudar a buscar quién me enseña a hacer charamuscas y así poder tener más variedad para ofrecer a mis clientes?”

---

<sup>7</sup> Citado en “El enfoque sociocultural en el diseño y construcción de una comunidad de aprendizaje” pág. 6

<sup>8</sup> Mencionado en el artículo de Julián López García “Algunas consideraciones metodológicas en los trabajos de campo en antropología de la alimentación. Experiencia con mayas-ch’orti’ del oriente de Guatemala”. (2003) Universidad de Extremadura, España.

Y por otro lado, en la comunidad de Rincón de Tamayo perteneciente al municipio de Celaya en el estado de Guanajuato; tomando como eje la pregunta abierta: *¿estaría usted dispuesto a compartir el conocimiento que tiene en la elaboración del dulce tradicional conocido como “charamusca” a otra familia de dulceros y de otra comunidad?* Con base en estas preguntas se reconstruyó el tamizado social y cultural implicado, de acuerdo al discurso, de la disposición que tienen las personas para transmitir y recibir el conocimiento; de las implicaciones socioculturales que eso conlleva; del impacto socioeconómico que puede lograrse de esa transmisión-recepción del “saber- hacer” y el alcance antropológico de un producto alimenticio con tradición.

Para facilitar el análisis, la pregunta eje se reforzó con otras más, referentes a los antecedentes familiares como artesanos de la charamusca, al impacto que esta labor o actividad tiene en su ingreso familiar, al interés mostrado o no para que esta tradición perdure en el tiempo, a la participación activa o pasiva de los integrantes de generaciones recientes (nietos e hijos de los nietos), el uso y manejo de productos de origen natural y sobre el gusto o placer por lo que se hace y cómo se hace.

Los testimonios de las entrevistas serán identificados porque se encuentra en letra tipo cursiva y con sangría.

#### **4. Resultados**

Las entrevistas en la comunidad de Rincón de Tamayo, fueron realizadas a los hermanos Benjamín y Ambrosio Serrano (48 y 58 años, respectivamente), dos de los cinco hermanos integrantes de la familia Serrano, quienes han seguido la tradición familiar de la elaboración del dulce tradicional “Las charamuscas”, en la comunidad de Rincón de Tamayo, municipio de Celaya, Guanajuato. La familia Serrano es una de las cuatro familias que participan año con año en la elaboración del dulce, y es la que participa con el mayor número de integrantes.

La entrevista en la comunidad de Mineral de Pozos se realizó a la microempresaria de dulces típicos “Los Hornos”, Doña Anita Olvera y a sus hijos Darío y Chayito. Doña Anita es una mujer indígena chichimeca (65 años).

Iniciaré con las respuestas a la pregunta eje (que se les hizo a los hermanos Serrano), por considerar que es el tema central de esta investigación y en donde se muestra que si existe un interés por compartir su conocimiento, que aunque ha sido compartido de generación en generación, no existe el “celo” o egoísmo o desconfianza de transmitirlo a personas distintas de su familia y de su comunidad.

*“yo pienso que sí, pues para eso estamos, se necesita, mismo aquí ya concursamos para ver quien hacia mejor la charamusca y ganamos”.* (Ambrosio Serrano, Rincón de Tamayo)

*Sí, está bien pues dígame cuándo podrían venir, tráigase (sic) a los interesados y ponemos el cazo y el piloncillo y a darle”.* (Benjamín Serrano, Rincón de Tamayo)

*“es bien fácil, cuando a uno le platican no es fácil, pero ya viendo es bien fácil y cuando uno es más o menos listo, pues, lo puede uno hacer”.*  
(Benjamín Serrano, Rincón de Tamayo)

*“si nos interesa que no se pierda la tradición de hacer charamusca”.*  
(Benjamín Serrano, Rincón de Tamayo)

Por otro lado, las implicaciones socioculturales que se identificaron se basan en la *identidad*, ligada al rescate de la *tradición* y a la *transmisión familiar*; y también en lo que se refiere a la *participación familiar*; la *experiencia* adquirida; y por el *aprecio por lo que se hace* y la *manera como se hace*.

Los siguientes renglones revelan los testimonios de ambas familias sobre la percepción que tienen sobre ellos mismos (identidad), la tradición familiar y la transmisión del conocimiento entre miembros de la familia:

*“Donde quiera nos conocen por la tradición de los charamusqueros de Rincón”.* (Benjamín Serrano, Rincón de Tamayo)

*“somos pobres, pero sabemos trabajar y salir adelante”.* (Anita Olvera, Mineral de pozos)

*“Mi papá fue el que inició, yo me acuerdo que estaba chiquitillo y me subía en una silla para ayudarlo a jalar el dulce”.* (Ambrosio Serrano, Rincón de Tamayo)

*“Según mi papá empezó con su otro hermano, el papá de los primos”.*  
(Benjamín Serrano, Rincón de Tamayo)

*“Luego el ya no pudo y ahora seguimos nosotros”.* (Ambrosio Serrano, Rincón de Tamayo)

*“Pues mi mamá murió hace un año, a los 94 (años) y me dejó muchas enseñanzas, ella además era curandera en el pueblo, sabía mucho de cocina y de herbolaria también, ella me enseñó a hacer los dulces”* (Anita Olvera, Mineral de pozos)

La participación familiar de la siguiente generación a la de los sujetos eje, se hace notoria con estos testimonios:

*“pues nosotros le decimos a mi mamá que la apoyamos y como ella nos va enseñando pues el negocio sigue”.* (Darío Ramírez, Mineral de pozos)

*“mis hijos pos sí, pero no tienen mucho interés (en la elaboración), porque tienen otro trabajo, que si el día que ven que yo ando haciendo, ya se acomiden y sí saben hacerlas”* (Ambrosio Serrano, Rincón de Tamayo)

La experiencia adquirida (expertis), se demuestra en estos testimonios:

*“cómo le digo, pues si podemos hacerla en tiempo de calor, pero luego luego la tenemos que pasar del palo a la mesa y la bolsita, porque si no se derrite y pues ya no queda “güena” (sic)”.* (Ambrosio Serrano, Rincón de Tamayo)

*“mucha gente dice (que) deberían de hacer en invierno, y el tiempo de la charamusca es en el tiempo del calor”.* (Benjamín Serrano, Rincón de Tamayo)

*“pues toda la vida nos hemos dedicado al comercio, anteriormente (a la elaboración de los dulces) solamente me dedicaba a hacer chambritas, gorritas y así, ropita tejida”.* (Chayito Ramírez, Mineral de pozos)

*“pues ya llevamos dos años en el negocio de los dulces, antes solo la ropa y vendíamos también en ferias y así, y ahora ya hasta tenemos tarjetas (de presentación) de los dulces para que los clientes nos llamen”.* (Chayito Ramírez, Mineral de pozos)

El aprecio por la actividad que se hace y por su proceso se denota en los testimonios que comparten los antecedentes del proceso de elaboración de la charamusca y su evolución:

*“antes era todo natural, traíamos la leña y poníamos un techito con hojas verdes, y se hacía una fumadera (sic), pura humareda,” nomás que iba cambiando porque ya no querían leña sino gas”.* (Ambrosio Serrano, Rincón de Tamayo)

*“antes era pura leña puras humaderas (sic) que la gente estaba llore y llore, era una cosa tan bonito”.* (Benjamín Serrano, Rincón de Tamayo)

*“ahora es igual, solo que con gas y ponemos una lona para el sol, pero el cazo, la piedra y el palo es lo mismo”.* (Ambrosio Serrano, Rincón de Tamayo)

El impacto socioeconómico que tiene el proceso de transmisión-recepción del conocimiento entre ambas comunidades tiene un efecto directo en el ingreso familiar. Estos testimonios muestran el beneficio que tiene en el ingreso familiar, que aunque en el caso de la comunidad de Rincón de Tamayo es estacional, les es redituable y eso permite continuar con la tradición y con la generación de ingreso.

*“con la venta en ese tiempo (en Semana Santa) la mera verdad si deja un dinerillo”.* (Benjamín Serrano, Rincón de Tamayo)

*“uno no se dedica nomás al dulce, se dedica a otros trabajos, pero son los días (semana santa y año nuevo) que se dedica uno a trabajar el dulce”.* (Benjamín Serrano, Rincón de Tamayo)

*“luego por ay (sic) nos hacen encargos de charamuscas, para el “otro lado” (y) pues se las hacemos, nos encargan más o menos seguido”* (Ambrosio Serrano, Rincón de Tamayo)

*“iniciamos el negocio (de los dulces) por necesidad de dinero, y bendito Dios nos ha ido bien”* (Anita Olvera, Mineral de pozos)

Las muestras de emprendedurismo, ligadas con la disposición al aprendizaje, de ambas familias se hacen presentes con los siguientes testimonios, en los que por una

parte identifican la oportunidad a partir de reconocer los conocimientos y experiencias previas; y por otra, las experiencias del entorno y su formación:

*“quiero que más gente compre nuestro dulces pero no solo estos dulces que ya sé hacer, sino quiero aprender a hacer otros diferentes, quiero capacitarme para poder hacerlos y si tengo que pagar o trasladarnos al lugar, pues lo hacemos”. (Anita Olvera, Mineral de pozos)*

*“Pues como el “milusos”, a todo le hacemos y a nada le pegamos, mire mi papá ha hecho charamuscas, hacía su hornito y hacía su pan, sus quesadillas, que una semilla de granillo que un camote en el horno para venderlo enmielado, de todo a todo lo que le digo, nosotros de hambre no nos morimos, le hacemos a una cosa o le hacemos a otra”. (Benjamín Serrano, Rincón de Tamayo)*

Se resalta el valor nutricional y el origen natural del producto, considerando que la intención no es hacer investigación de carácter ecológico ni biofísico, sino abordarlo desde un punto de vista simbólico reconociendo sus beneficios alimentarios ligado a una tradición y al impacto que éste tiene en el desarrollo de las comunidades rurales, tal y como lo muestran los siguientes testimonios:

*“estas sí son de piloncillo no de azúcar, como las de Guanajuato esas son de azúcar y esas si se pueden hacer figuras y estas no, pero estas son las de piloncillo”. (Benjamín Serrano, Rincón de Tamayo)*

*“las de azúcar ya están más refinadas, para las personas diabéticas las de piloncillo no les hacen daño y las de azúcar si”. (Ambrosio Serrano, Rincón de Tamayo)*

*“lo bonito es que la gente vea cuando uno está echándole piloncillo al cazo, luego paloteando en la piedra, luego dándole vueltas en el palo, eso es lo bonito”. (Ambrosio Serrano, Rincón de Tamayo)*

*“si nos interesa que no se baje la tradición, que siga, luego llegan y salimos en la televisión y nos toman una foto y pues que siga la tradición que no se pierda”. (Ambrosio Serrano, Rincón de Tamayo)*

*“no habiendo charamusca, la gente, creo yo, ya no va a venir en Semana Santa”. (Ambrosio Serrano, Rincón de Tamayo)*

*“(las charamuscas) son un dulce natural, mucho mejor, antes uno con un jarro de atole y un trocito de charamusca, quedaba uno bien” (Benjamín Serrano, Rincón de Tamayo)*

*“queremos que más gente venga y nos conozca, tenemos tantas cosas tan bonitas, el nombre de nuestros dulces (Los hornos) viene de esos hornos que antes existían en la hacienda para fundir los minerales, desde los españoles” (Darío Ramírez, Mineral de pozos)*



## 5. Conclusiones

El presente trabajo trató de demostrar que sí es posible lograr que interactúen entre sí dos comunidades rurales (logrado a través del acercamiento de los microempresarios de cada una) y que puedan tener un beneficio directo en su ingreso familiar, y por ende en su calidad de vida; a partir de entender desde una perspectiva sociocultural que no solo se trata de un intercambio de bienes, sino que implica la convivencia de distintos usos y costumbres, de interpretaciones simbólicas del aprendizaje (agradecimiento, reconocimiento, solidaridad), de las formas de aprendizaje (confianza, atrevimiento, paciencia) y de los materiales o recursos utilizados (tradiciones, amor a la naturaleza).

Creo que se requiere, sin duda, de contar con el vínculo que permita esta interacción o red de colaboración. Es muy difícil que por sí solas las comunidades interactúen si no tienen un claro beneficio en común, como lo podría ser la construcción de un camino vecinal o una carretera, por mencionar un ejemplo. La creación de alianzas de colaboración, sea a través del intercambio de productos, de conocimientos, de experiencias o de cualquier otra índole, entre distintas comunidades, es un reto.

En la actualidad existen esfuerzos claros por poner en contacto a los productores de distintas comunidades y regiones con los consumidores directos, pero en muchos de los casos su principal propósito no es la interacción entre los productores ni el fomento de colaboración entre ellos, sino un simple acercamiento con el consumidor, hecho que es valioso pero no suficiente, ya que se requiere una vinculación estrecha entre los productores para generar sinergia de colaboración y aprendizaje.

Creo que las microempresas familiares rurales tienen la posibilidad, como cualquier otra entidad urbana, de crear alianzas de colaboración, de desarrollar sus formas de aprendizajes y de lograr capitalizar esos esfuerzos para no ser excluidos del panorama social, ya que es importante decir que, según estudios de la OCDE, las tasas de inicio de las actividades de las empresas son generalmente superiores en las zonas urbanas que en las zonas rurales.

Considero que las Universidades, Centros de Investigación, Organizaciones o Asociaciones Civiles somos las indicadas para crear esta vinculación y crear así una sinergia entre los actores involucrados (productores-academia-centros de investigación-sociedad civil organizada-consumidores).

## 6. Bibliografía

Acevedo Valerio, Victor A., Navarro José (compiladores) (2002). *Economía y Desarrollo Regional en México*.

Ander Egg Ezequiel (1995). *Técnicas de investigación social*.

Bertrán Vilá Miriam (2010). *Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México*. Revista de salud colectiva, 20 (2).

Contreras, Jesús (compilador) (2002). *Alimentación y cultura*.

- Contreras, López, Molina (2011). *Emprendimiento-dimensiones sociales y culturales en las MiPymes.*
- Contreras, López, Arroyo (2012). *Formas de aprendizaje en las MiPymes. Una perspectiva socio-cultural.*
- Etienne, Wenger (2011). *Aprendizaje, significado e identidad.*
- Melián Navarro, Amparo, Campos Climent, Vanessaç (2010). *Emprendedurismo y economía social como mecanismos de inserción sociolaboral en tiempos de crisis. REVESCO. Revista de Estudios Cooperativos, 100, 43-67, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, España.*
- OCDE. *Estimular el espíritu empresarial (1999).*
- Wanda C. Rodríguez Arocho, Antoinette Alom Alemán (2009). *El enfoque sociocultural en el diseño y construcción de una comunidad de aprendizaje. Revista Electrónica Actualidades Investigativas en Educación. Universidad de Costa Rica, Costa Rica, 9, 1-21,*