

Rostros de Jalisco

Gigante Agroalimentario





JORGE ARISTÓTELES SANDOVAL DÍAZ
Gobernador de Jalisco

ROBERTO LÓPEZ LARA
Secretario General de Gobierno

HÉCTOR PADILLA GUTIÉRREZ
Secretario de Desarrollo Rural de Jalisco

GONZALO A. SÁNCHEZ G.
Director General de Comunicación
Social del Gobierno del Estado

www.jalisco.gob.mx



MÉXICO
GOBIERNO DE LA REPUBLICA



JALISCO ES EL GIGANTE AGROALIMENTARIO DE MÉXICO, DONDE LA TECNOLOGÍA Y LA CIENCIA APLICADAS AL CAMPO SON EJEMPLO DE UN TRABAJO CONJUNTO DE GOBIERNO Y SOCIEDAD. DEBO RATIFICAR QUE ASÍ COMO EN JALISCO, EN TODO MÉXICO SE ESTÁ CONSOLIDANDO UN SECTOR RURAL, MODERNO Y MÁS PRODUCTIVO, QUE CONTRIBUYE A GENERAR EL DESARROLLO EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAÍS, Y ASEGURAR EL PLENO EJERCICIO DEL DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN.

A través de las páginas de este libro dedicado a la agroindustria jalisciense, envío un reconocimiento a todas y todos quienes integran al sector agropecuario de México y sobre todo del estado de Jalisco quien hoy en día, se puede considerar como el gran gigante de la producción de alimentos, de alta calidad e inocuidad agroalimentaria y habrá de afrontar y superar innumerables retos, además de los ya afrontados durante estos últimos años.

Hay que destacar que a nivel global, actualmente se tienen estimaciones de que habrá nueve mil 700 millones de habitantes para el año 2050, o sea dos mil 300 millones más que en la actualidad. Para garantizar la disponibilidad y acceso a la alimentación de la población del mundo, se deberá generar 66 por ciento más alimentos de los que hoy se producen, por ello, la seguridad alimentaria es hoy una prioridad estratégica para el mundo entero y por supuesto, prioridad para el Gobierno de la República.

Es por ello, que reconocemos los rostros del campo, del trabajo y dedicación de aquellas mujeres y hombres que trabajan en este sector tan importante para la población, y que además pertenecen a ese grupo de agroempresarios y productores mexicanos que cada día mejoran sus procesos de producción, eficientizan el uso de los recursos y dan mayor valor y calidad a los productos del campo mexicano, aunado, a que de aquí se desprende una enorme riqueza para el sector primario.

No me resta más que dedicar un reconocimiento muy especial a las personas que cada día ponen en la mesa de las familias mexicanas, y por supuesto de mi familia, alimentos limpios, inocuos y frescos. Una gran felicitación a todos los que forman parte de este gran sector. Extiendo a los lectores el más cordial saludo y el compromiso de mi gobierno de que, juntos, habremos de alcanzar las metas para Mover a México en materia agropecuaria.



Enrique Peña Nieto
Presidente de los Estados Unidos Mexicanos



LOS PROTAGONISTAS DEL GIGANTE AGROALIMENTARIO

EXISTEN MUCHAS RAZONES PARA SENTIRNOS ORGULLOSOS DE LA TIERRA QUE NOS VIO NACER, PERO ESPECIALMENTE JALISCO NOS ENORGULLECE POR SER UN REFERENTE DEL SECTOR AGROPECUARIO DE MÉXICO.

Gracias al trabajo de nuestra gente del campo tenemos cada vez más productos de calidad y con más valor. Por supuesto el agave y el tequila por lo que nos conocen mundialmente, pero también aguacate, huevo, leche, berries, maíz, carne de porcino, de bovino y de pollo, entre muchos otros.

Hoy somos el Gigante Agroalimentario del país; aportamos el 11 por ciento al PIB agropecuario nacional; nuestro estado ha recuperado su liderazgo gracias a la planeación y acertada ejecución de acciones, que nacen de las necesidades y exigencias de nuestra gente, de los productores y empresarios comprometidos con su trabajo y con la sociedad.

Este liderazgo no ha sido fortuito, hemos apostado y nos hemos comprometido con la gente del campo de Jalisco para implementar procesos innovadores que nos han puesto a la vanguardia mundial con alta genética tanto en el ganado como en las plantas, así como procesos productivos que se están convirtiendo en modelo internacional.

Estamos enfrentando los grandes retos del campo y de la alimentación con visión, dedicación y trabajo; nuestra gente del campo y los empresarios del ramo han superado los rigores de las reglas internacionales para la comercialización de nuestros productos en todo el mundo, con lo cual se ha logrado exportar alimentos y derivados a 67 países como Japón, Arabia Saudita y China.

El éxito productivo de Jalisco es además un instrumento para llevar bienestar a las familias al mejorar su ingreso, la seguridad social y la multiplicación de oportunidades; hoy podemos ver cómo también los jóvenes y las mujeres están siendo parte de estas historias y han encontrado en sus lugares de origen lo necesario para desarrollarse y crecer, evitando que migren a otros lugares en búsqueda de un futuro.

La fortaleza de nuestra tierra radica en la capacidad creadora de su gente.

Pero todo esto no lo decimos nosotros, aquí están reunidos los mejores comunicadores de Jalisco que narran y describen los rostros detrás de cada uno de estos logros. Muchas gracias a todos y cada uno de los que participaron y atestiguaron esta cara de Jalisco, pero sobre todo, gracias a los hombres y mujeres del campo que con su dedicación, esfuerzo y creatividad han convertido a nuestra entidad en el Gigante Agroalimentario de México. Esta obra, *Rostros de Jalisco. Gigante Agroalimentario*, es un reconocimiento para ustedes.



Jorge Aristóteles Sandoval Díaz
Governador Constitucional del Estado de Jalisco



Jalisco es un amplio mosaico de hermosos paisajes. En su territorio se dibujan valles, montañas, volcanes, bosques, praderas, barrancas, lagunas, playas y litorales. En el año 2006 la UNESCO reconoció al paisaje agavero de Jalisco, otorgándole la distinción como “Paisaje cultural de la humanidad”.

Esta distinción tiene sus cimientos en el fino trabajo que varias generaciones han aportado por más de 200 años. La zona paisajística que destacó la UNESCO está conformada por 38,658 hectáreas de superficie de agaves azules, incluyendo como elementos fundamentales las instalaciones de las destilerías más antiguas de la región, donde se inició la industrialización del tequila, la bebida que nos da identidad nacional.

Lo anterior expresa una larga historia de íntima relación entre nuestra gente, su entorno natural, el trabajo y la gran visión para emprender y aprender a producir y transformar.

En nuestro estado mantenemos una gran diversidad de cultivos, actividades pecuarias y piscícolas todo el año, el volumen de nuestra producción nos posiciona como referencia nacional en las principales cadenas productivas. Exportamos a 67 países que ya comprueban la calidad de lo producido en Jalisco. Nuestra industria agroalimentaria es moderna, e incorpora constantemente procesos innovadores y el uso de alta tecnología, adaptándose a los requerimientos que implica competir en mercados globales de alimentos.

Las cifras se transforman en oportunidades, en mejoramiento del ingreso, en la multiplicación de empleos y nuestras mujeres rurales con orgullo aportan la mayor riqueza con enfoque de género con su dedicación y trabajo.

El campo moderno que crece día a día en Jalisco, se convierte también en una atracción para los jóvenes que encuentran espacios de realización en un mundo global para el que han sido preparados.

Con la multiplicación de las oportunidades se crean condiciones de bienestar y armonía para la construcción de una sociedad más justa y equitativa.

Nuestras universidades, centros tecnológicos, e instituciones de investigación especializadas, han contribuido a fortalecer el conocimiento y competitividad del sector agroalimentario.

Así es como se articula el Gigante Agroalimentario y Jalisco se consolida como el gran productor de alimentos y derivados en nuestro país, siendo el mayor aportador al Producto Interno Bruto del sector.

Los números y las cifras estadísticas de los que hablamos, son obra de la gente, fue por eso que nos propusimos la realización de esta obra; *Rostros de Jalisco. Gigante Agroalimentario*. Con esta muestra pretendemos enaltecer a todas aquellas personas que con su trabajo, tenacidad, visión, pero sobre todo con su enorme amor al campo y a su gente, construyen el liderazgo de nuestro estado y lo prestigian a nivel internacional.

Conoceremos a través de sus historias quiénes son ellos, sus familias, el origen de sus empresas pero sobre todo la complejidad de trabajar en uno de los sectores de mayores retos.

Las semblanzas son narradas por líderes de opinión de diversos medios de comunicación, quienes vivieron de cerca el trabajo del campo, sintieron el calor de su gente y palparon el amor con el que se cultivan y desarrollan los productos de Jalisco para México y para el mundo.



Héctor Padilla Gutiérrez
Secretario de Desarrollo Rural Gobierno del Estado de Jalisco



Rostros de Jalisco

Gigante Agroalimentario

Contenido

Presentación

Pág. 13

Prólogo

Pág. 13

Líderes de Jalisco

Sergio “Checo” Pérez

Isaac Hernández

Pág. 16

Instituciones de Investigación y Desarrollo

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA

INIFAP - CIATEJ

Pág. 17

Economía

PANORAMA AGRO JALISCO

Pág. 21

De Jalisco para el mundo

Mapa de Jalisco

Pág. 22

Sector Agrícola

- Pág. 25 Almex
- 29 Bonanza 2001
- 31 Los Cerritos
- 33 D' Eliseos
- 35 Aneberries
- 37 Asociación Nacional de Productores de Berries
- 39 Agropecuaria Castaris
- 41 Ex Laguna de Magdalena
- 43 Cítricos Selectos San Martín
- 45 Agronegocios Chavoya
- 47 Cocos Nava
- 49 Productores de Plátano de la costa sur de Jalisco
- 51 Productor de Pitaya
- 53 Camflor
- 55 Organismos Benéficos para Agricultura
- 57 Membranas los Volcanes

Sector Ganadero

- 59 Proteína Animal (Proan)
- 63 Gena Agropecuaria
- 65 Pollo y Huevo Triunfo
- 67 Prolea
- 69 Las Cuatro Esquinas
- 71 Asociación Charolais Charbray Herd Book de Mex.

Sector Acuicultura

- 73 Aquamol
- 75 Institución Educativa de Capacitación y Producción Acuícola
- 77 Granja Acuícola La Violeta

Sector Agroindustria y Derivados

- 79 Consejo Regulador del Tequila
- 83 Tequilera San Agustín
- 85 Café Don Balbino
- 89 Carnes Selectas 100%
- 91 Naturalever
- 95 Nutriagaves
- 97 Semachtli
- 99 Berry Me
- 101 Consejo Mexicano Promotor de La Raicilla
- 103 Sesajal

Sector Mujeres y Jóvenes del Campo de Jalisco

- 105 Rancho La Cañada
- 107 ANFACA
- 109 Granja Rancho Americano
- 111 Productora de Maíz
- 113 Productor de Huevo Orgánico y Moringa
- 115 Líderes Jóvenes del Consejo Nacional Agropecuario
- 117 Consejo Agropecuario Jalisco

Memoria Fotográfica del Campo

- 118 Collage

Colaboradores

- 120 Coordinación Editorial
- 121 Periodistas
- 124 Fotografía



Presentación

Jalisco se localiza en el occidente de México, en una ubicación geográfica privilegiada que lo pone en contacto con las principales ciudades de la República, los mercados estadounidense y canadiense, así como con el oriente y su importante desarrollo económico, a través de una amplia red de vías de comunicación. Con una extensión de 80 mil 137 kilómetros cuadrados, es el cuarto estado más poblado de México y una de las tres entidades más prósperas del país. Sus diversos y abundantes atractivos naturales, culturales, recreativos y comerciales constituyen un verdadero e importante estímulo para las decisiones de inversión. El estado se destaca por el trabajo de su gente, que con gran pasión construyen desde el campo de Jalisco grandes historias, únicas en sí, dando origen a los rostros de la gente que engrandece a una gran tierra, que da vida y origen a la identidad de México ante el mundo.

Prólogo

CUANDO SE FIRMÓ CON TANTO BOMBO, EN 1994, EL TAN MENTADO TRATADO DE LIBRE COMERCIO DE AMÉRICA DEL NORTE (TLC O TLCAN), SE HICIERON MUY ALEGRES AUGURIOS SOBRE SUS RESULTADOS. PERO AHORA, DOS DÉCADAS DESPUÉS, NOS DAMOS CUENTA DE QUE LOS TACHADOS DE AGUAFIESTAS TUVIMOS UNA CIERTA DOSIS DE RAZÓN, AL ASEGURAR QUE SOLO ALGUNOS CUANTOS ERAN ACERTADOS, PERO QUE RESULTARÍAN EXAGERADOS Y OTROS MÁS, DE PLANO, SERÍAN TOTALMENTE ERRÓNEOS.

Uno de los muchos asertos que, en boca de hipotéticos concededores, se oyeron a diestra y siniestra fue que, a partir de entonces, el campo perdería mucha importancia. Ya no sería necesario preocuparse por él en virtud de que sus productos podrían adquirirse fuera de México a mejores precios y hasta de mayor calidad.

¡Habrás oído tamaña insensatez! Pues bien, a pesar de ello, dicha idea se posesionó de la conciencia de muchos mexicanos, quienes incluso actuaron en consecuencia. La pregunta elemental que nos hacíamos los ignorantes de los sofisticados vericuetos económicos era: Si en verdad se relega el campo ¿qué habremos de comer?

Por fortuna hubo rústicos empresarios testarudos que hicieron caso omiso de Keynes y compañía y no sacaron el dedo del renglón y, además, poco a poco, ante la presencia de ciertos síntomas alarmantes que pronto empezaron a producirse, muchos ojos empezaron a regresar paulatinamente a posarse en el medio rural.

En Jalisco, no obstante la preferente vocación mercantil trisecular de la hegemónica Guadalajara, podemos presumir que también fue volviendo por sus fueros la fortaleza campirana que antaño había contribuido de manera muy importante a dotar de su recia personalidad a todos los pobladores de la en-

tidad. No obstante, durante tres largos sexenios, los emprendedores del campo encontraron muy poco eco gubernamental.

Han pasado casi cuatro años del cambio de actitud oficial y, alentado por una situación propicia que fue generada por empresarios batalladores de todos los órdenes, sexo y condición, el gobierno puede ofrecer hoy resultados asaz alentadores.

De ello habla este libro en el que toman la palabra, por medio de la entrevista de 22 periodistas locales muy distinguidos, una cuarentena de principales actores de esta recuperación.

Bajita la mano, sin hacer alharacas innecesarias, los factores más destacados de esta gesta han estado haciendo su trabajo, cuyos principales resultados quedan plasmados en las páginas que siguen.

Pero algo ya se había filtrado especialmente para quienes el éxito resulta de mayor interés que el fracaso: no hace mucho, por ejemplo, supimos que la producción de aguacate se había casi triplicado en los últimos tres años: las 40 mil toneladas de 2012 se convirtieron en 120 mil el año pasado. De ellas, las doce mil que se exportaron en 2012 se multiplicaron por cinco en 2015, lo que equivalió pasar de un ingreso de 600 millones a dos mil millones de pesos en el mismo lapso. Ello se debió no solo a la apertura de la frontera norte, sino también a la de otros merca-

dos: en consecuencia, si primero se exportaba a seis países, de tal manera, nuestro apreciado producto llega ahora a quince países diferentes.

También se había pepenado por ahí que, en efecto, Álvaro Obregón tuvo toda la razón cuando dijo que Jalisco era “el gallinero de la República”. No quiero pensar en lo que quería decir exactamente con ello el famoso “quinceñías de Celaya”, pero ahora resulta que los jaliscienses tenemos muchos más huevos que todo el resto de la nación: ni más ni menos que el 53% de la producción de todo el país. Además, su incremento en el último año fue del 7%, mayor que el de cualquier otra entidad federativa.

Cabe reconocer que ello se debe primordialmente a las mejoras técnicas que, a diferencia de lo ocurrido durante el porfiriato, cuando la producción rural también se menospreció, ahora ha habido inversiones cuantiosas para que el campo jalisciense responda a las necesidades alimentarias crecientes de todos los mexicanos.

Aparte de una buena producción de maíz y verduras, al igual debe señalarse el notable incremento de berries y de una gran variedad de flores, así como de jitomatitos, gracias a los magníficos resultados que ha dado el cultivo en invernaderos con agua bien dosificada.

De esta manera, claro está, el crecimiento del empleo también es muy significativo: de 70 a 85 mil en cuatro años, en lo cual ocupamos a la par el primer sitio, lo mismo que en lo que corresponde al PIB agropecuario, que es el más alto de México. De hecho, en cuanto a este ramo de la producción, en su conjunto, podemos presumir que llevamos la delantera, con casi el doble de lo que alcanza Veracruz, que está en segunda posición.

En Jalisco tenemos mal ganada fama de machistas, especialmente en el campo. Pues fíjense que la producción del empresariado femenino es también la mayor de México y supera casi por un 30% a las chihuahuenses, que le siguen.

Vale la pena tenerlo presente, no solo para regodearnos y aprovechar sus ventajas sino, además, también para que sirva de ejemplo a empresarios de otros ramos que a veces apenas superan el espíritu del abarrotero.

José M. Muria

Cronista General del Estado de Jalisco
Los Colomos, septiembre de 2016



Sergio "Checo" Pérez
Piloto de automovilismo de F1

La belleza de Jalisco y sus regiones, sus sabores, su cultura y su gente, merecen ser conocidas mundialmente. Los agricultores y productores del campo de Jalisco están trabajando para lograrlo. El campo jalisciense conjuga elementos de trabajo, disciplina y tenacidad para lograr que sus productos alcancen altos estándares de calidad y sean reconocidos en todo el mundo. Tomar un tequila, preparar una salsa, disfrutar de un guacamole, saborear las fresas, zarzamoras, arándanos y hasta degustar un buen café me hacen recordar mi tierra y sus sabores en cualquier parte del mundo donde viajo desde el 2014 en el equipo Force India de Fórmula 1.

Jalisco es hoy por hoy el Gigante Agroalimentario de México, gracias al trabajo de nuestra gente que ahora es capaz de generar alimentos para nuestro país y para el resto del mundo, valiéndonos de nuestro legado cultural de sus sabores.

Disfruto con ustedes sus grandes logros, todos quienes aquí participan son jaliscienses ejemplares, me hace muy feliz poder aportar mi granito de arena para juntos impulsar el crecimiento de Jalisco y de México.



Isaac Hernández
Bailarín Principal del Ballet Nacional de Inglaterra

Jalisco es el lugar donde nací y donde comenzó mi sueño. Siempre he resaltado la importancia de tener valor y de luchar por conseguir nuestros ideales. Así como ustedes, que cada día entregan con pasión su amor por el campo, yo también descubrí que la única frontera que puede existir para lograr tus metas es el trabajo constante y el desarrollo de los talentos propios, como los que tienen ustedes, para que fruto de su esfuerzo se cosechen día a día grandes cultivos que enorgullecen nuestra tierra.

Jalisco, ha destacado en la producción de alimentos por la experiencia y tenacidad de su gente; la tradición de sus sabores y los altos estándares de calidad lo han hecho único. La sana alimentación es también un rigor en esta carrera dancística y consumir los aguacates de mi tierra, los berries, y todos aquellos productos que hoy le dan la vuelta al mundo es un verdadero orgullo. Ustedes con su trabajo han logrado colocar a Jalisco en los ojos del mundo como el Gigante Agroalimentario de México. Hoy nos encontramos presentes en los mejores escenarios del mundo con el compromiso de seguir haciendo nuestro trabajo con gran calidad. Jalisco es arte también en la agricultura, un arte caracterizado por su selección, sus colores, su trabajo, dedicación y calidad de interpretación.



Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla
Rector General de la Universidad de Guadalajara

EN 1964, CON EL APOYO DEL GOBERNADOR JUAN GIL PRECIADO, LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA ABRIÓ LAS CARRERAS DE AGRONOMÍA Y VETERINARIA. DESDE ENTONCES, NUESTRA CASA DE ESTUDIO HA FORMADO A MÁS DE 25 MIL AGRÓNOMOS Y VETERINARIOS QUIENES SE HAN INCORPORADO A LA VIDA PRODUCTIVA DEL ESTADO DE JALISCO.

Asimismo, mediante sus funciones de formación profesional, investigación científica, difusión, vinculación e innovación, nuestra institución ha promovido el crecimiento de los sectores pecuario y agrícola de la Región Centro-Occidente del país.

Respecto a la docencia, hoy nuestra Alma Mater ha ampliado su oferta educativa en este ramo productivo y, a la fecha, imparte programas de pregrado y posgrado en áreas como la agrobiotecnología, los agronegocios, la biología marina, las ciencias de los alimentos, el manejo de recursos naturales y agropecuarios, la salud y educación ambiental, la sustentabilidad, la agricultura protegida y la ecología.

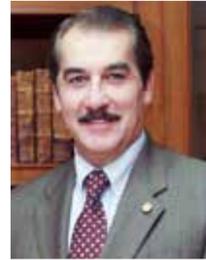
En torno a la ciencia, sobresalen las investigaciones y proyectos tecnológicos enfocados a la resolución de problemas relacionados con el sector agroalimentario jalisciense y la sustentabilidad ambiental, realizados por académicos de la División de Ciencias Agronómicas del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, así como de algunos de los centros universitarios ubicados en las regiones del Estado.

En la actualidad, el estado de Jalisco exporta productos agrícolas a 67 países del orbe y, en 2015, el valor de su producción agropecuaria representó el

11 por ciento del PIB del sector primario nacional. Estos logros colocan a nuestra entidad federativa como el principal productor de alimentos de México, por lo que es considerado ya como un Gigante Agroalimentario.

En este contexto, el libro *Rostros de Jalisco. Gigante Agroalimentario* ilustra el esfuerzo de quienes han contribuido al liderazgo del sector agropecuario en la entidad. En él se reúnen historias de éxito de trabajadores y agroempresarios, documentadas a partir de una serie de entrevistas efectuadas por destacados periodistas, que se acompañan con imágenes captadas a través de profesionales de la lente que muestran la grandeza del sector en Jalisco.

Para la Universidad de Guadalajara es motivo de orgullo participar en la presentación de esta publicación, la cual constituye un valioso referente para comunicadores, investigadores, productores agrícolas y autoridades gubernamentales, respecto a las experiencias de individuos que han contribuido al liderazgo de Jalisco en el sector agropecuario nacional y a su presencia en las cadenas productivas internacionales.



Antonio Leño Reyes
Rector de la Universidad Autónoma de Guadalajara

MÉXICO ESTÁ CONSIDERADO COMO UNO DE LOS CINCO PAÍSES DEL MUNDO CON MAYOR DIVERSIDAD NATURAL. POR SU UBICACIÓN GEOGRÁFICA, EL RELIEVE DE SUS SUELOS, LA VARIEDAD DE CLIMAS Y EXTENSOS LITORALES, CUENTA CON UNA GRAN RIQUEZA DE RECURSOS QUE HAN SIDO APROVECHADOS DE DISTINTAS FORMAS A LO LARGO DE LA HISTORIA.

La explotación minera fue una de las actividades prioritarias durante la época colonial y buena parte del siglo XIX, hasta que irrumpió la bonanza petrolera del siglo XX. Parecería que todo este tiempo ha estado esperando su turno el potencial agropecuario que desde hace más de doscientos años percibió el célebre naturalista prusiano Alexander von Humboldt, quien apropió para México la imagen del cuerno de la abundancia.

Es hasta hoy, que la industria agroalimentaria atrae la atención como verdadero sector estratégico. Se estima que el valor de las exportaciones de productos del campo alcanzarán este año más de 30 mil millones de dólares, por arriba del petróleo, el turismo y las remesas.

Lo anterior compromete a nuestro país a proteger la sustentabilidad de su flora y fauna, así como procurar que los productos del campo tengan cada vez mayor valor agregado. Esta tarea involucra directamente a las universidades ya que constituyen el espacio idóneo para la integración de las hélices del desarrollo, debemos continuar con la investigación orientada a sectores que demuestran un gran potencial, en términos de: productividad, rentabilidad, generación de empleo, mayor valor agregado, com-

petitividad, grado de industrialización con el propósito de optimizar el uso de los recursos presupuestales cada vez más escasos.

El campo representa: seguridad alimentaria para los mexicanos, creación de fuentes de trabajo, oportunidad para el desarrollo regional. Nos situamos en un momento decisivo para que el gobierno, empresas y el sector educativo unamos esfuerzos y capacidades para diseñar un plan estratégico que nos permita como sector incorporarnos en mayor medida a la dinámica global alimenticia, detonando en Jalisco el Gigante Agroalimentario de México.



José Antonio Rentería Flores
Director del Centro de Investigación Regional Pacífico Centro del INIFAP

FORTALEZA AGROPECUARIA DEL CENTRO OCCIDENTE DE MÉXICO EN LA CONTRIBUCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AL PIB AGROPECUARIO.

El Centro de Investigación Regional Pacífico Centro (CIRPAC), es uno de los ocho Centros Regionales con que cuenta el INIFAP para desarrollar sus actividades de investigación, desarrollo tecnológico y transferencia de tecnología, en favor de los productores agrícolas, forestales y pecuarios del Centro Occidente de México. El área de influencia del CIRPAC comprende los estados de Colima, Jalisco, Nayarit y Michoacán; estas entidades en conjunto tienen una superficie de 170,682 km². Del total de la superficie dedicada a los sectores agropecuario y forestal, el 42.6 por ciento es apta para la ganadería; 34 por ciento, tiene vocación forestal y el 22.8 por ciento son de uso agrícola. Tanto en México como en el mundo, la seguridad alimentaria es sin duda uno de los principales retos, es por ello que la investigación, los desarrollos tecnológicos y la innovación, en el sector agropecuario y forestal, juegan un papel importante para la producción sustentable de alimento.

A pesar de que estos cuatro estados solo representan el 8.7 por ciento de la superficie nacional, el impacto de la región centro occidente de México, en la producción agrícola es verdaderamente significativa en varios cultivos, destacando sin duda el caso de Jalisco, estado al que se le ha llamado coloquialmente el Gigante Agroalimentario de México.

La Región Centro Occidente de México destaca por su producción agrícola en productos como maíz, caña de azúcar, limón, aguacate, mango, frutillas rojas o berries, agave tequilero, coco, guayaba, arroz y frijol, entre otros. Lo mismo ocurre con la producción pecuaria, en la que sin duda destaca el estado de Jalisco, pero al igual que en el caso agrícola, la suma de la producción de los cuatro estados de esta región, en la producción de leche, carne de bovino, carne de porcino, carne de pollo y huevo, tienen una alta contribución al Producto Interno Bruto agropecuario del país.

Por último, es importante señalar que el CIRPAC ha realizado estudios de potencial productivo para diferentes cultivos en los cuatro estados de la región, donde destaca el caso de la soya y la canola, cultivos que pueden ser utilizados tanto para la industria del aceite como para la alimentación de las diferentes especies pecuarias de la región, mejorando las posibilidades de los productores de la zona.



Dr. Inocencio Higuera

Director del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del estado de Jalisco

EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ) ES UN CENTRO PÚBLICO DE INVESTIGACIÓN MIEMBRO DEL SISTEMA DE CENTROS PÚBLICOS DE INVESTIGACIÓN DEL CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA (CONACYT).

En el CIATEJ, desde hace 40 años realizan Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación (I+D+I) enmarcadas en las líneas de investigación de tecnología alimentaria, tecnología ambiental, biotecnología vegetal, biotecnología industrial y biotecnología médica y farmacéutica. Todo bajo los estándares nacionales e internacionales de calidad ISO 9001-2008, COPANT/ISO 9001-2008/NMX-CC-9001-IMNC-2008 y normativas como inocuidad alimentaria.

Además, en nuestros laboratorios de servicios analíticos, usamos técnicas propias o normalizadas, para dar apoyo a la industria y al público en general, mediante el análisis de aguas, alimentos y bebidas, así como la caracterización de sus contenidos.

Asimismo, la formación de recursos humanos de alto nivel es fundamental para el desarrollo de sociedades del conocimiento. Es por ello que formamos capital humano de alto nivel científico y tecnológico, capaz de generar, innovar, aplicar y transmitir conocimientos actualizados académicamente pertinentes y socialmente relevantes mediante el desarrollo de programas de posgrados de calidad, el programa de educación continua y el programa de iniciación temprana a la investigación.

Este Centro Público de Investigación se conforma por un personal científico y tecnológico constituido por 87 doctores, 20 maestros en ciencias, 29 licenciados y 2 técnicos. Además de ser un centro de investigación líder en el estado de Jalisco a través de las Unidades Guadalajara y Zapopan, también tiene presencia en el sur del país a través de la Unidad Sureste ubicada en el Parque Científico Tecnológico de Yucatán, en Mérida Yucatán y en el norte, mediante la Unidad Noreste ubicada en el Parque de Investigación e Innovación Tecnológica (PIIT), en Apodaca Nuevo León.

El objetivo del CIATEJ es impulsar el desarrollo tecnológico de Jalisco y del país, mediante la generación de conocimiento de vanguardia y la aplicación innovadora de la biotecnología en los sectores agrícola, alimentario, salud y medio ambiente.

El CIATEJ busca ser una organización de conocimiento e innovación que forma redes de colaboración nacional e internacional y alianzas con empresas de base tecnológica para contribuir al desarrollo sustentable del país.

En México es un gran privilegio dedicarse a la ciencia y a la tecnología, pero también es una gran responsabilidad y en CIATEJ la asumimos.

Jalisco ya es el Gigante
Agroalimentario de México

Por: Mauro Jiménez Lazcano

UNA POLÍTICA AGROPECUARIA ACERTADA E INTENSA, PROMOVIDA POR EL GOBERNADOR DE JALISCO, JORGE ARISTÓTELES SANDOVAL DÍAZ, HA MANTENIDO AL ESTADO EN EL PRIMER LUGAR DE PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA NACIONAL Y DESDE HACE TRES AÑOS HA CONVERTIDO A LA ENTIDAD EN LA GARANTÍA Y RESERVA DE ALIMENTACIÓN PARA LOS MEXICANOS.

La seguridad alimentaria nacional la encabeza el estado de Jalisco, con el apoyo amplio y total que le ha prestado el presidente de la República, Lic. Enrique Peña Nieto, quien en el curso de su mandato ha visitado en numerosas ocasiones a la entidad, en una política solidaria con el pueblo jalisciense.

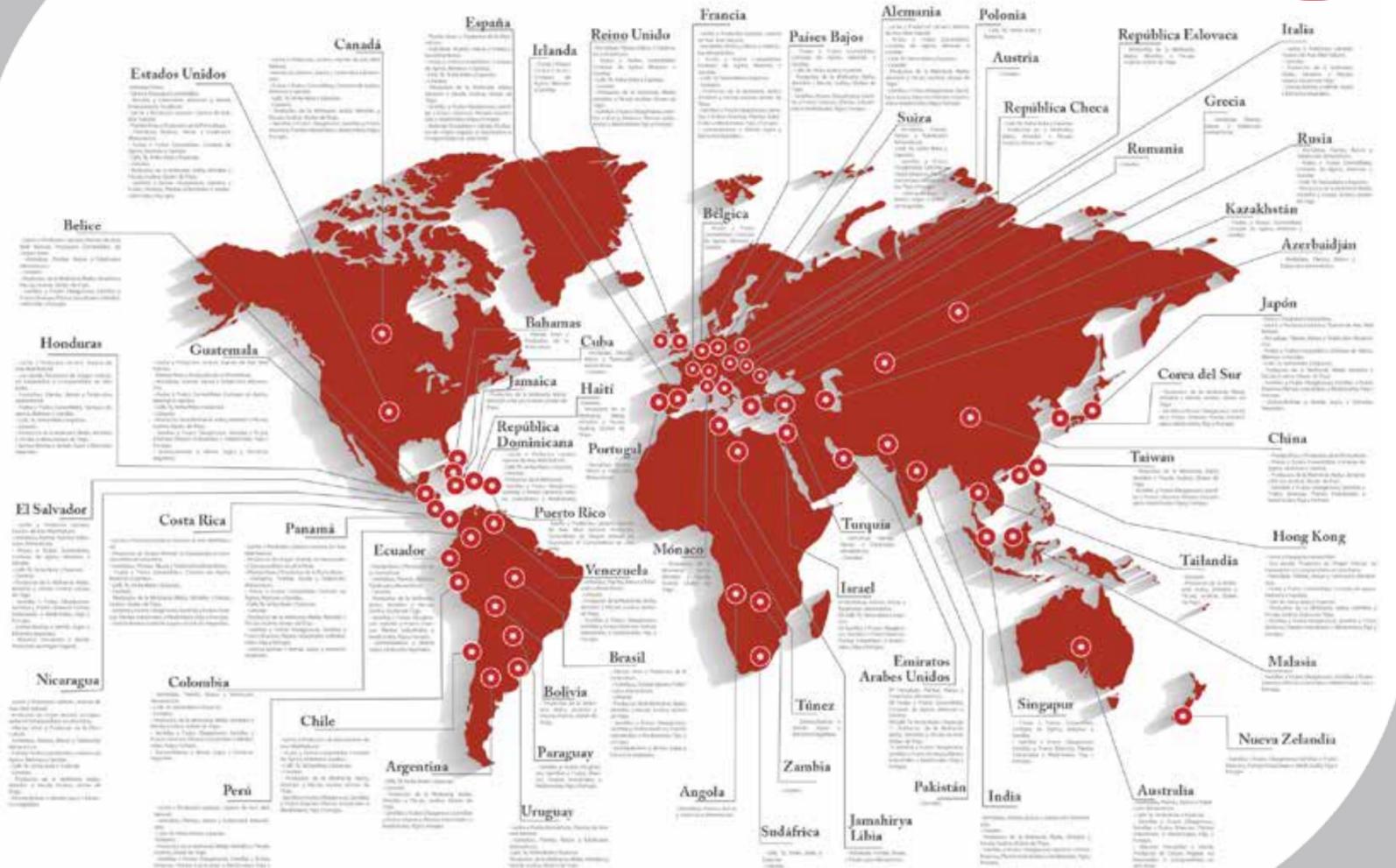
En la actividad operativa de esta política agroalimentaria del más alto nivel tecnológico y de inversiones, ha estado el secretario de Desarrollo Rural de Jalisco, Héctor Padilla Gutiérrez, quien ha realizado una labor de planeación y aplicación de políticas y programas sin precedente, aprovechando los grandes recursos naturales de la entidad.

¿Por qué es importante promover la seguridad alimentaria del pueblo mexicano, como lo hace Jalisco? Precisamente, porque la seguridad alimentaria de la población es un valor estratégico, ante riesgos y movimientos internacionales impredecibles.

Por eso es loable esta tarea que ha puesto en práctica el gobernador del estado, Jorge Aristóteles Sandoval Díaz, quien ha confiado la importante política agropecuaria y de desarrollo rural a Héctor Padilla Gutiérrez, obteniéndose resultados magníficos del campo jalisciense, así como de las pesquerías de sus costas y aguas interiores.

Jalisco nuevamente muestra su potencial económico y humano, su avance tecnológico y su organización administrativa, política y productiva, que lo ratifican como una entidad federativa que pone a disposición de todo el pueblo mexicano y nuestra República, su gran riqueza. Jalisco ya es el Gigante Agroalimentario de México.

De Jalisco para el mundo



Fuente: IIEG, con datos de SHCP

El mapa “De Jalisco para el mundo” es una excelente esquematización del intercambio comercial que se lleva a cabo todos los días entre nuestro estado con diferentes países. Jalisco es hoy el primer productor agroalimentario de México al aportar el 11 por ciento del Producto Interno Bruto del sector y además exporta actualmente productos del campo a 67 países del mundo, esto lo ha convertido en el Gigante Agroalimentario de nuestro país.

Destaca en la producción de huevo, leche, carne de porcino, carne de pollo, carne de bovinos, maíz, caña, trigo, chí, aguacate, limón, fresa, arándano, frambuesa, zarzamora, tomate, morrón, plantas ornamentales, mango, plátano, coco, café, agave, tilapia, rana toro, peces de ornato y una poderosa agroindustria que genera valor agregado, destacando la producción de tequila, aceites, azúcares, almidones, colorantes, alimentos balanceados, entre otros, donde los productores y empresarios prestigian a Jalisco con la calidad, los estándares rigurosos de inocuidad, los altos niveles de productividad y el cumplimiento de sus compromisos en las relaciones comerciales.

Las exportaciones de alimentos y derivados de Jalisco a diferentes países del planeta son cada vez mayores, pues cada día se van fortaleciendo nuevas rutas y canales de comercialización.

El centro logístico del aeropuerto internacional de la ciudad de Guadalajara, coadyuva en las relaciones comerciales de Jalisco con el mundo al contar con la mayor red de conectividad aérea para el transporte de carga de nuestro país.

Jalisco está preparado para continuar con el crecimiento de la producción de alimentos y derivados y para ampliar su presencia en el mundo, convirtiendo a este sector en un instrumento de desarrollo económico, generador de riqueza y de bienestar y multiplicador de oportunidades especialmente para las mujeres y las nuevas generaciones.



Alexei Martinez • Almex
Fotografía: Carlos Tomás

Almex

El gigante que sabe hacer compromisos

Por: Alberto Pérez Martínez

Almidones Mexicanos nació en 1960 con 25 empleados y una molienda diaria de diez toneladas de maíz al día. Hoy sigue estando en el mismo sitio, al final de la calle 26 en la zona industrial de Guadalajara, pero es mil veces más grande, ha sembrado estaciones de transferencia en Hermosillo, Tultepec, Coatzacoalcos y San José Iturbide; tiene centros de distribución en Monterrey y la Ciudad de México, e isotanques en Puerto Progreso, Yucatán.

Actualmente cuenta con 430 empleados y muele dos mil toneladas por día, es decir, en 56 años multiplicó sus trabajadores 17 veces y 200 su molienda. Dicho de otro modo: dobló sus números cada tres años y piquito. No hay muchas empresas en el mundo que puedan presumir ese ritmo en medio siglo.

Almidones Mexicanos transforma el maíz amarillo en cascarilla, aceite y almidón. La cascarilla es para alimento balanceado de animales. El aceite lo comercializa bajo la marca Maceite o lo vende para freír productos. El almidón va principalmente a cervecerías o a papel corrugado; pero en forma líquida, con enzimas añadidas y la molécula cortada, genera dextrosa, glucosa y fructosa 42. La dextrosa es un jarabe de maíz, no muy dulce, excelente para fermentación de bebidas alcohólicas, o para hacer antibióticos.

La glucosa sirve para hacer dulces, pan, mermeladas. La fructosa 42, más dulce y menos viscosa, va principalmente a jugos y refrescos. Sin embargo, el orgullo que sienten Alexei Martínez, su Director General, o Ricardo Peña, Gerente de Compras de Maíz, no está sólo en lo que hacen sino en cómo lo hacen, con quién lo hacen y... cuánto hacen.

El compromiso con los productores

En la historia de Jalisco, Almex será recordado por ser el pionero de la agricultura por contrato, lo

que acercó a la entidad a la ruta para convertirse en el Gigante Agropecuario de México. De acuerdo con Ricardo Peña, sobreviviente de aquella época, “El TLC comprometía a las empresas a consumir un porcentaje de grano nacional, pero como la producción de maíz amarillo no alcanzaba, hubo que promover su siembra y qué mejor forma que ofrecerle estabilidad al productor con precio, condiciones y eliminando intermediarios”. Aún cuando la agricultura por contrato se institucionalizó hasta 2002, en

1998 coincidieron tres voluntades para aventurarse a firmar el primer ejercicio en una mítica servilleta de papel. Fue al final de una comida entre René López Ruelas de la CNPAMM y John Nichols, entonces Director General de Almex. “Por un lado Seder quería dinamizar el campo con nuevos esquemas de comercialización, explica Ricardo, y fue

quién, digámoslo así, puso la mesa”. En aquellos años René encabezaba un grupo de productores que anhelaban tratar directamente con los industrializadores para obtener mejores condiciones y precios.

Almex, por su parte, buscaba multiplicar su abasto local. “En aquella servilleta solo se pactaron como 10 mil toneladas, abunda Ricardo, pero funcionó muy bien y sirvió de base para ampliarlo”.

El año pasado, 2015, Almex adquirió 130 mil toneladas jaliscienses, provenientes de unas 26 mil hectáreas, beneficiando a productores que tienen

La clave del desarrollo exponencial es la capacidad de construir compromisos. Lo ha hecho con los productores y sus trabajadores.

precio seguro, entregan directamente su producto y reciben pago inmediato. Almex por su parte recibe un maíz con menor necesidad de traslado lo que implica ahorro en transporte y un grano menos quebrado. “Ganamos todos, no nos vemos en la necesidad de importar el maíz americano y el dinero se queda en manos de los productores de Jalisco”.

Las consecuencias son claras, insiste Alexei: “Entre los productores y Almex, se ha construido un compromiso que permitió que en los últimos tres años la producción de maíz amarillo se multiplicara unas cuatro veces y media, pasando de 150 mil toneladas en 2012 a 700 mil toneladas en 2015”.

Esa es la clave del desarrollo exponencial de Almex. La capacidad de construir compromisos. Lo ha hecho con los productores, pero también lo ha hecho con sus trabajadores.

El Compromiso con los trabajadores

“Somos como una familia, es el tipo de relación que tenemos con los empleados, apunta Alexei, echándose hacia adelante en su sillón para enfatizar, la empresa y sus empleados están alineados para que sea exitosa”. En la planta se percibe esa sinergia. Todo mundo sigue los protocolos hasta para cruzar una calle de poco tráfico y se enorgullecen de ello. Nuestro guía nos explica que respetar los detalles por mínimos que sean les ha permitido establecer una costumbre que les evita siniestros. El día de la entrevista, la planta celebraba 773 días sin accidentes, buena noticia para los trabajadores y ningún tiempo perdido para la empresa. Han sido años dedicados a cultivar la relación empresa-empleados. Algo poco usual en las compañías mexicanas y que llama la atención. Para Almex implica vivir los mismos valores y que se hagan las cosas en forma correcta.

La política está centrada en tres pilares: la comprensión de valores (Seguridad, Integridad, Respeto, Trabajo en equipo), el desarrollo personal, --50 horas de capacitación por empleado al año--, y la inclusión de las familias. No solo celebran y conviven juntos directivos y trabajadores con esposas e hijos, sino que invitan a los niños a que conozcan el lugar donde trabajan sus padres para que se sientan orgullosos de ellos. Y no sólo porque Almex sea una empresa importante, sino porque han desarrollado una cultura de equipo y de cuidado individual. En la planta hay posters de familias y de los trabajadores, con señalamientos como: “Yo cuido mis ojos para poder ver a mis hijos”. Cuidarse en términos de seguridad, implica tener todo el equipamiento necesario para hacer el trabajo bien y tener capacitaciones para aprender a usar dicho equipo. En síntesis, resume Alexei: “Sentirse en familia, tener orgullo por el trabajo, hacerlo bien y tener la confianza de que no necesitan tolerar las cosas mal, que, si ven que un proceso no se está haciendo bien, pueden levantar la mano, parar el proceso y que les vamos a cobijar y a respaldar”. Para tener calidad, especialmente en productos que se usan en alimentos, se necesita gente que esté enfocada en lo que está haciendo. Se requiere un gran compromiso y eso se construye con reciprocidad. Por eso Almex decidió comprometerse con la calidad de vida de sus empleados y sus condiciones de trabajo. Equipos adecuados, capacitación y comités que le dan voz a los empleados para que participen en la visión de la empresa, en comités de seguridad, de valores, y, remata con una sonrisa Alexei: “También pagamos, como pocos, al cien por ciento el reparto de utilidades”.

“Todo ello, redondea Alexei mirando a los ojos, le ha permitido al empleado ver que su esfuerzo y su compromiso con la empresa se le regresa en forma económica y en atención”.

¿Los resultados? Productos de calidad que dan confianza a sus clientes, producción por encima de la capacidad de la empresa (unas 100 toneladas al día) ¿más? La lealtad a la empresa es enorme. No sólo en la constancia y la consistencia del trabajo, sino en hijos ingresando a la compañía. Plantas similares en Estados Unidos no tienen ese tipo de conexión familiar, su producción no es como un reloj suizo, como es Almex. “Hasta mandan ingenieros de Estados Unidos a ver cómo lo hacemos y la conclusión es: “Tienen gente que hace equipo”.

Los rostros

• ALEXEI MARTÍNEZ, de madre rusa y padre mexicano, es el Presidente del Consejo de Administración y Director General de Almex desde hace cinco años. Tiene una historia que se antoja mágica porque cierra uno de esos círculos que solo el destino sabe hacer: En 1974 su padre le propuso a la Cervecería Moctezuma, donde trabajaba, comprar acciones en Almidones Mexicanos. Dos años después lo mandaron a Guadalajara para ser el representante de la cervecería en Almex. Alexei tenía apenas un par de años de edad. Después la familia se mudó a Estados Unidos. Con el tiempo Alexei agarró su rumbo: estudió Economía Agrícola y en 1997, entró a trabajar en Archer Daniels Midland (ADM), gigante agropecuario global. Para entonces ADM ya había adquirido de Tate & Lyle, otro corporativo global de productos alimenticios, una par-

te accionaria de Almex. 15 años después ADM le ofreció a Alexei, tomar la presidencia de la Almex. “Le hablé a mi papá y le dije ¿Sabes qué? Me están ofreciendo Almex, nos cuenta entusiasmado Alexei --No es posible, fue el mejor trabajo que he tenido en mi vida--, me contestó. Entonces él regresó conmigo a verlo todo de nuevo, emocionado. Cuando él estuvo aquí la molienda era de 150 toneladas al día y la dejó en 300. Para mí también ha sido lo mejor de mi carrera”.

• RICARDO PEÑA es contador público de formación. En 1990 entró a trabajar a una empresa competidora de Almidones Mexicanos y literalmente lo embarcaron a comprar maíz. Desde entonces, su primera tarea fue atrincherarse en un escritorio de oficina a desbrozar regulaciones para importar el grano que hacía falta en México. Luego vino el TLC que simplificó la tramitología de importación de granos e introdujo los “cupos de importación” comprometiendo a las empresas a consumir un porcentaje de grano nacional y como no ajustaba, había que promover la siembra de maíz amarillo. A partir de entonces, Ricardo empezó a conquistar pueblitos, a tener el contacto directo con los productores. Algo ha de haber hecho muy bien que Almex lo invitó a sus filas. Ahora... dice Alexei que Ricardo es como un rockstar en el mundo del maíz: le conocen en todos los rincones. No en balde lleva más de 24 años haciéndolo y todavía trae cuerda.



“Todo inicia con un gran hombre que sólo comercializaba pequeños volúmenes de jitomate sinaloense en arpillas en el mercado de abastos de Guadalajara, con la empresa denominada cinco hermanos. Después de más de ocho años de trabajo y sortear un sinfín de obstáculos, en 1994 convirtió en realidad su sueño, don Arturo Jiménez inició operaciones de su empresa Bonanza 2001, que significa *abundancia*”.

Guillermo Jiménez Cárdenas • Bonanza 2001
Fotografía: Carlos Tomás



Bonanza

La abundancia llega a través del bien común

Por: José Antonio Fernández

PIONERO EN ESTA TRADICIÓN FAMILIAR QUE DATA DESDE 1978 EN EL MUNICIPIO DE AUTLÁN DE NAVARRO, DON ARTURO JIMÉNEZ, ADEMÁS DE SER UN VISIONARIO DE LA RIQUEZA QUE GENERA LA TIERRA, CON ESFUERZO, TRABAJO Y MUCHA GANAS, DEJÓ UN LEGADO DE VALORES QUE MUY PRONTO FUERON ENCAMINADOS A DETONAR LOS FRUTOS DE LO QUE HOY LLEVA COMO NOMBRE BONANZA FRESH. SU VOCACIÓN ES LA PRODUCCIÓN DE JITOMATES Y AGUACATES BAJO LOS MÁS ELEVADOS ESTÁNDARES DE SANIDAD, INOCUIDAD Y TECNIFICACIÓN, CUIDANDO CADA DETALLE DURANTE SU PROCESO.

Esta empresa ejemplar en su tipo, en donde se aprecia la calidez de sus trabajadores y su compromiso por cosechar los mejores jitomates, produce más de 17 mil quinientas toneladas anuales, es pionera en Jalisco en la siembra de este cultivo bajo el esquema de cultivo protegido, así como de la tecnología que a simple vista resalta. El esmero en la producción de cada jitomate para su consumo es evidente, la superficie de cultivo supera las sesenta hectáreas de invernadero, todo cubierto de plástico de polietileno, sin que la mano del hombre toque el producto hasta su consumo final.

Además de su alta tecnología, en Bonanza Fresh destacan sus valores corporativos forjados por su fundador desde sus cimientos, bajo la premisa de que para lograr la abundancia se debe trabajar por el bien común, y puso el ejemplo. “Aquí las actividades del campo como la cosecha no son como antes”. El recorrido comenzó justo en el lugar donde se sitúa el albergue de los trabajadores, cuando preguntamos a Guillermo Jiménez Cárdenas ¿Por qué decidió comenzar aquí el recorrido?, respondió: “Es aquí donde está la esencia de todo lo que mi padre nos enseñó, hoy ellos pueden gozar de una vivienda digna”. El compromiso va más allá, los hijos de los jornaleros se preparan, aquí pueden cursar kínder, primaria y hasta secundaria. Los servicios

médicos gratuitos también están incluidos para los trabajadores de Bonanza, el reto es claro, se busca el arraigo de los empleados y un buen ambiente laboral, que se verá reflejado en mejores cosechas.

Guillermo es un joven que apenas comienza su tercera década de vida, el más pequeño de la familia compuesta por ocho hermanos, cinco mujeres, tres hombres. Su padre falleció en 2011 y desde entonces a la fecha, bajo el compromiso adquirido ha trabajado para consolidar el avance de una agroempresa familiar.

Creo que en Guillermo, aplica el dicho tan sonado hoy en día, que detrás de un gran hombre, siempre hay una gran mujer, él demuestra que lo acompañan hombro a hombro, su madre y su hermana a quienes se refiere como dos grandes pilares de la empresa.

El reto, dice, no es fácil pero la clave es el trabajo diario, de esta empresa dependen al menos 700 familias con empleo directo.

“Los jóvenes empresarios hoy en día deben tener un cambio de mentalidad hacia las empresas, para que se organicen de mejor manera, de forma institucional, buscando siempre mercados más rentables, siempre conservando la congruencia entre los valores de la empresa”, dice el joven, quien comparte que Estados Unidos es su principal cliente.

En Bonanza Fresh destacan sus valores corporativos forjados por su fundador desde sus cimientos, bajo la premisa de que para lograr la abundancia se debe trabajar por el bien común.



Saul Medina Villanueva • Grupo Los Cerritos
Fotografía: Jacobo Ríos



Los Cerritos

Mezcla de innovación, familia y compromiso

Por: Santiago Espinoza Figueroa

INQUIETO SIEMPRE, DEJÓ LA SECUNDARIA CUANDO TENÍA 12 AÑOS, SU PAPÁ QUERÍA QUE ÉL FUERA AGRÓNOMO Y LE DEJÓ UNA LECCIÓN QUE SIEMPRE HA TENIDO PRESENTE “O SE HACEN BIEN LAS COSAS O NO SE HACEN, LAS COSAS A MEDIAS SON DE MEDIOCRES” –Y SE ME QUEDÓ MUY GRABADO ESO.

Es sobre esa premisa que ha basado su trabajo. Cuando entras al empaque del Grupo Aguacatero Los Cerritos, entras a un laboratorio: reclusa sanitaria, higiene, orden de las cosas y de los empleados, carteles con los valores de la empresa a la vista; se advierte una cultura de trabajo que se refuerza permanentemente y que ha logrado poner sus aguacates en Europa, Canadá, Japón y China.

Su papá, pionero en plantar comercialmente aguacate en Los Reyes, Michoacán. Pero Saúl quería más, dice: “Algo más empresarial, lo que yo buscaba es algo a mayor escala y más tecnificado y en base al clima y las tierras que veíamos en Ciudad Guzmán, veíamos que podíamos hacerlo”.

Dejó la secundaria pero nunca ha dejado de estudiar y aprender, cursos de administración y finanzas. Y lo dice con orgullo, tienen más de 22 años como agroproductor, pero Grupo Aguacatero Los Cerritos nació formalmente hace 15 años y hace 10 que llegó a Jalisco, a Ciudad Guzmán, desde entonces no ha dejado de crecer; tiene campos propios con sistema de riego e inyección de fertilizantes con tecnología de punta, y una media de producción de entre 22 a 25 toneladas por hectárea”.

Basta ver sus huertos para notar la diferencia, “Normalmente se plantan 100 árboles por hectárea, aquí estamos plantando 475, obviamente tienes que manipularlo, tienes que meterles poda” árboles más pequeños pero más fáciles de pizar, hasta 33 tone-

ladas por hectárea. Aquí, en Jalisco, el 95% es por riego eso permite tener más control y ser más competitivos.

Saúl Medina es el octavo de diez hermanos, el más chico de cinco varones y el más inquieto. Innovador es otra de sus características; su empaque propio entró en funciones apenas en diciembre de 2015 y ya embarcan hasta 22 contenedores por semana aunque tienen capacidad para 60 contenedores.

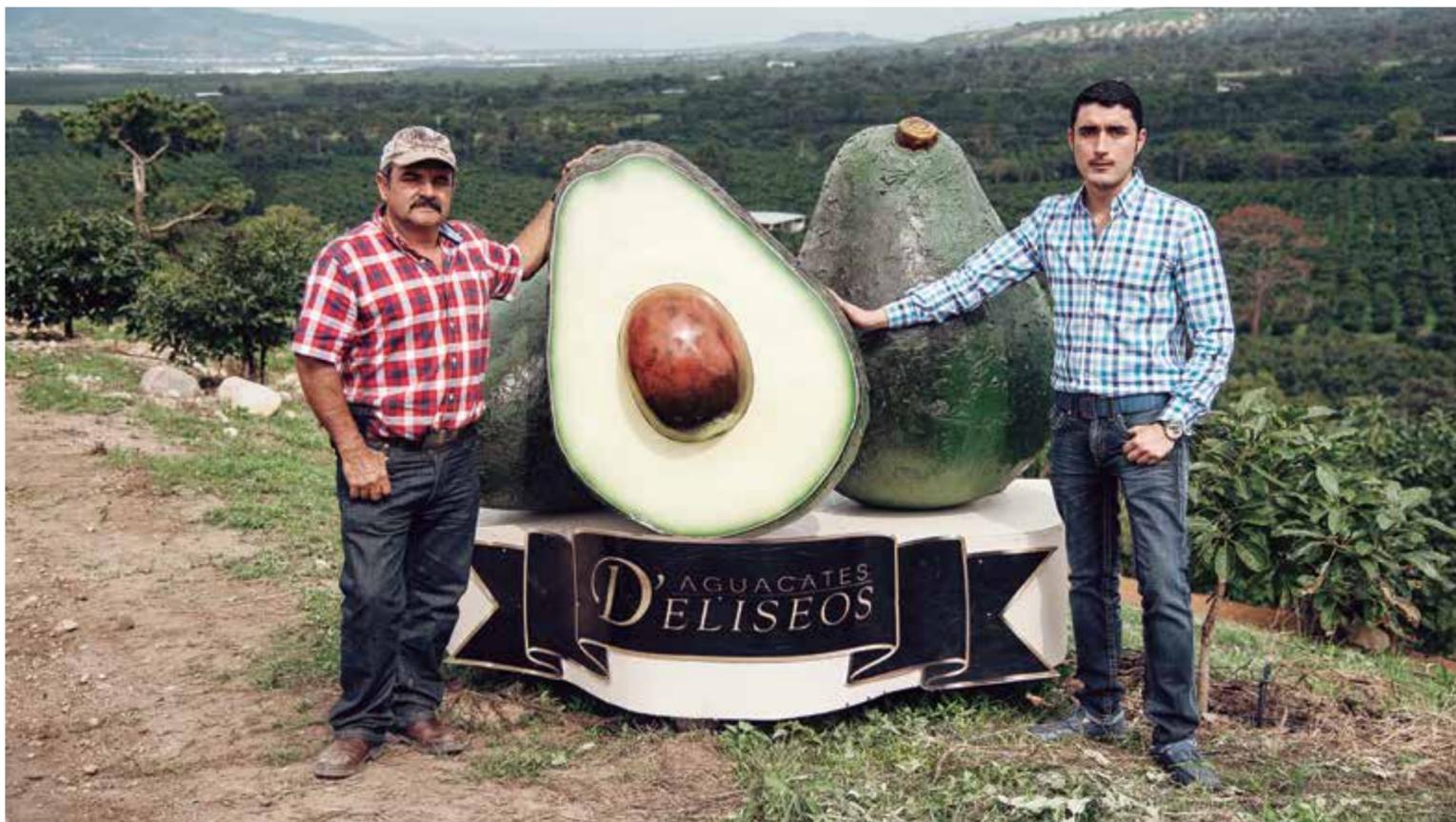
El aguacate se cuida desde que el empaque lo recibe hasta que sale, cuando llega se preenfía antes

de cualquier proceso de selección para que sea un trabajo menos carrereado y para ganar tiempo de vida; llegar a sus destinos en Europa, Japón u Hong Kong lleva hasta 20 días, los procesos de enfriado le ganan hasta 8 días más allá, ya en anaquel. Soluciones que ahora no parecen complicadas, pero que no se habían intentado, antes tenían hasta

40% de quejas en los embarques a Europa, ahora no han tenido ni una sola.

Saúl tiene 44 años, no olvida su origen de trabajo en el campo, ni a su padre. Otra característica del Grupo Aguacatero Los Cerritos es esa mezcla de innovación, familia y agradecimiento: “Tengo trabajadores con hasta 20 años de antigüedad, les tocó ver todo el proceso”, en tiempo de cosecha la empresa requiere al menos 3 mil personas, sólo en Jalisco.

“Normalmente se plantan 100 árboles por hectárea, aquí estamos plantando 475, obviamente tienes que manipularlo, tienes que meterles poda”.



Eliseo Chávez González - Eliseo Márquez Chávez • D' Eliseos
Fotografía: Jacobo Ríos

D' Eliseos

Calidad suprema del aguacate jalisciense

Por: Santiago Espinoza Figueroa

LA DECISIÓN LA TOMÓ SU TÍO ELISEO, CONVENCER A SU ABUELO PARA DEJAR DE SEMBRAR TRIGO EN EL POTRERO Y EMPEZAR A PLANTAR AGUACATE, ESO FUE HACE UNOS 34 AÑOS. PLANTÍOS TRADICIONALES DE TEMPORAL, EN LAS ZONAS ALTAS, LAS MÁS FRÍAS DE CIUDAD GUZMÁN. CUENTAN QUE INICIALMENTE SU ABUELO (QEPD) ELISEO CHÁVEZ VELAZCO SE IMPACIENTÓ, LE CAMBIARON UN HUERTO QUE CADA AÑO PRODUCÍA TRIGO POR UNO EN EL QUE DEBIÓ ESPERAR CUATRO AÑOS PARA VER UNA PRIMER COSECHA.

Son ahora cuatro hermanos y ocho primos, Eliseo Márquez Chávez entre ellos, cuando empezó a mejorar la producción de aguacate estaban en la primaria. Es una empresa familiar que ha ensayado varios modelos de organización inicialmente intentaron operar juntos, pero no funcionó, explica el tío Eliseo Chávez González, “El éxito fue irles separando partes de las huertas y a ver tú te vas a encargar de esto y a nosotros los papás nos vas a dar el 20% de lo que saques, pero ya de estas huertas tú te encargas y de éstas tú te encargas; entonces ya empezaron a tener un empuje mayor, ¿Por qué? Porque ya lo que se ganan es para ellos, y es parte del éxito que se ha tenido, que se ha separado pero sigue siendo el mismo grupo” eso pasa con los camiones que fletan el traslado de la producción, las huertas que proveen el aguacate al empaque y el empaque, son negocios diferentes que trabajan juntos”.

Eliseo Márquez Chávez tiene 28 años, a él le corresponde el empaque y la comercialización, antes de graduarse el empaque ya existía, pero es diferente, el 70% de la producción era para consumo nacional y el 30% de exportación, ahora están a un paso de darle la vuelta, la estimación es que se exporta ya el 60% de su producción.

Dedicación, estudio, trabajo y ejemplo, también coinciden por separado Eliseo y su tío Eliseo Chávez.

Eliseo Márquez Chávez es licenciado en agronegocios por el Instituto Tecnológico de Monterrey y no oculta una satisfacción especial de ser parte formal de esta empresa: “Yo antes del puesto en que estoy, estuve en el tractor o cosechando, prácticamente conocemos todas las áreas, siempre nos decían que primero debíamos enseñarnos a trabajar para después poder mandar”.

Cuando los sobrinos empezaron a tomar el control, las pocas exportaciones eran a Canadá y Centroamérica, ahora el fuerte es Europa. “Somos los primos quienes estamos aportando un poquito más a la comercialización, somos todos casi de la misma edad; nos fuimos graduando e innovando en el comercio y participando en expos internacionales con la ayuda de ASERCA (Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios), que nos permite tener

un espacio en los pabellones de México”. Además han expuesto en Berlín, Tokio, Hong Kong y empiezan a explorar la PMA en Estados Unidos (ahí se reúnen más de 17 mil agroproductores de todo el mundo) para posicionar su aguacate en el promisorio mercado americano.

Hablan de planes para el empaque, nuevos y mejores clientes; también del valor agregado de nuevos productos: aceite de aguacate y una guacamolera; todo unido en la familia.

Como empresa han crecido gracias a la premisa del tío Eliseo: “Lo importante es la unión, es lo que tenemos en esta familia”.



Mario Andrade Cárdenas • Aneberries
Fotografía: Carlos Tomás



Berries

Frutos del bosque de Jalisco

Por: Raúl Frías Lucio

MARIO ANDRADE CÁRDENAS, FACTOR CLAVE EN EL ÉXITO DE LAS BERRIES EN MÉXICO Y EN JALISCO. ES AGROPRODUCTOR POR AFICIÓN, TRADICIÓN Y POR DECISIÓN. DESDE LOS 18 AÑOS TRABAJA EN EL CAMPO, EN LA COMERCIALIZACIÓN, OPERACIÓN Y LOGÍSTICA. ES ORIGINARIO DE LOS REYES, MICHOACÁN Y AVECINDADO EN ESTA CIUDAD DE GUADALAJARA DESDE HACE UNA DÉCADA, HA HECHO DE MÉXICO EL TERCER EXPORTADOR DE BERRIES DEL MUNDO, SOLO DESPUÉS DE EUA Y RUSIA.

Para Mario, producir berries es seguir con la tradición de agricultores de su familia, sólo que además de aguacate, decidió ir por los *frutos del bosque* y que él llama los *frutos del valle*, las berries: la mora azul, frambuesa, zarzamora y la fresa. “Las berries nos ha cambiado la vida a más de 5 mil pequeños productores de México”.

Emocionado cuando habla de lo importante que ha sido el cultivo de las berries para miles de familias de México y Jalisco, asegura que este producto se cultiva en un área de solo 28 mil hectáreas, generando aproximadamente unos 120 mil empleos directos e indirectos y que los 5 mil pequeños productores que se dedican a su cultivo, hoy reciben un ingreso que les permite satisfacer decorosamente sus necesidades, provocando arraigo e impulsando la economía doméstica de los pueblos.

Las berries registran un impresionante crecimiento anual del 20%, con lo que en cuatro años más se estará duplicando la producción actual que es de 390 mil toneladas, más de 80 millones de cajas.

Es Jalisco el primer productor de arándano (mora azul) y de frambuesa, con 1,244 hectáreas y 2,563, respectivamente, con producción de nueve meses al año, se cosechan especialmente en el sur de Jalisco. “El desarrollo de las berries en Jalisco es gigantesco, se han roto paradigmas”.

Hoy, Mario Andrade encabeza la Asociación Nacional de Exportadores de Berries y orgulloso presume que se han convertido en el tercer generador de divisas agrícolas del país, después del jitomate y del aguacate, con ventas al mundo de 1,500 millones de dólares al año, ya muy cerca del ingreso del aguacate que fue de 1,800 millones de dólares, aunque con más del doble de peso. “El clima, la altura y el suelo, hacen de Jalisco el lugar ideal para la producción de berries”.

Actualmente se exporta el 85% de la producción a EUA, Europa y Asia, principalmente a Japón, con excelente aceptación. En 2 años, se han generado 3 protocolos para la exportación de fresa, zarzamora y mora azul, lo que es un récord a nivel internacional. “Nos toca a nosotros construir ciudadanos y un México mejor”.

Su cultivo preferido es la mora azul, ve en este producto un gran potencial, para exportarlo a China. El cultivo es relativamente nuevo, no tiene más de diez años en Jalisco, y sin embargo tiene un alto valor de producción, que se realiza con altos estándares de calidad y gran tecnología, Jalisco es el estado donde se está dando el mayor crecimiento de superficie sembrada en frambuesa y arándano.

Mario Andrade asegura que la industria de los berries marca la pauta en cultivos ordenados y de alto valor para los agroproductores, incluso 600% más que el maíz.

Con las exportaciones de berries mostramos al mundo que las cosas las hacemos bien, mostramos calidad e innovación.



Álvaro Sánchez Aldana • Bioterra Berries
Fotografía: Efrén Alvarado

Bioterra Berries

Vive su sueño amando el campo. Pionero en el cultivo

Por: Jorge Robledo Vega

MIRABA CADA MORA AZÚL COMO SI SE TRATARA DE LA NIÑA DE SUS OJOS Y SÍ, ADEMÁS DE SU FAMILIA, DON ÁLVARO ENCONTRÓ EN EL CULTIVO DE BERRIES SU OTRA PASIÓN: LA AGRICULTURA; DESDE JOVEN SABÍA QUE QUERÍA PASAR SU VIDA EN EL CAMPO. “DESDE ANTES DE CASARME ME VISUALIZABA YA GRANDE, CON MI ESPOSA JUNTO A MÍ, AMBOS CON SOMBRERO Y VIVIENDO EN EL CAMPO”, ASÍ PLÁTICA DON ÁLVARO SÁNCHEZ ALDANA LO QUE HOY ES UNA REALIDAD Y QUE LO HA CONVERTIDO EN LÍDER DE PRODUCCIÓN DE BERRIES EN JALISCO.

Con crecimientos anuales exponenciales su empresa Bioterra Berries, tiene siete años en el mercado y en alianza con otros pequeños productores actualmente cuentan con cincuenta hectáreas de arándano, emplean a más de 500 personas y proyectan exportar más de 340 toneladas de berries a Estados Unidos.

La claridad con la que hoy vislumbran el futuro con un crecimiento sostenido no existía en el año 2009, cuando inició como negocio familiar invirtiendo una pequeña herencia que recibió su esposa, compraron ocho hectáreas de tierra en el poblado de Castro Reales cerca de Cuisillos, en la región valles del estado de Jalisco.

Comenzó sembrando caña, tiempo después, unos familiares de Zapotiltic lo invitaron a conocer sus cultivos de berries, cuando apenas se conocían historias aisladas de producción de Zarzamora.

“Tenemos siete años trabajando arándano, también conocido como mora azul, somos pioneros en este fruto”.

Don Álvaro recuerda con nostalgia la primera cosecha que los llevó casi a la quiebra -la curva de aprendizaje- los siguientes dos años fueron cuesta arriba, y fue entonces cuando decidió buscar a otros productores pequeños y unirse bajo el principio del *asociacionismo* y comercio justo, crearon así su primera participación en una Feria Internacional: “Fest

Frut” en Anaheim, California, EU, en el año 2013.

“Nos regalaron un espacio chiquito, una mesita solo cabían dos banquitos y nosotros llegamos con nuestros huaraches y nuestro sombrerito, no llevábamos ni fruta porque nunca llegó el envío, así que solo un video en nuestra computadora portátil”.

Casi al finalizar la expo se acercó un empresario que se interesó en comprarnos arándano, representaba a una empresa líder en Canadá con más de 150 años en el mercado, desde entonces inició una próspera relación comercial. Los primeros tres envíos en conjunto sumaron apenas seis toneladas, pero la segunda temporada

crecieron a 110, la tercera a más de 170 y ahora trabajan por exportar 340 toneladas.

Ya con un cliente formal, nació en el año 2014 la Asociación Nacional de Productores de Berries con diez asociados y con planes de crecimiento sostenido en los próximos años. Hoy don Álvaro sabe que el éxito no hubiera llegado sin el apoyo de su esposa María Antonieta Flores Ruiz y sus hijas Mariana, María Antonieta, María José y Ana Cristina.

Reconoce que de su abuelo Juan Sánchez Aldana Ochoa, aprendió a amar el campo y de su padre Juan Sánchez Aldana Romero, el trabajo apasionado, pero de los dos, el gusto por la innovación y el espíritu inquebrantable de luchar por sus sueños hasta alcanzarlos.

Castaris

Unión de maiceros, el mercado de futuros

Por: Iván Mendo

PARA LOS CAMPESINOS DE PONCITLÁN, JALISCO, CULTIVAR EL MAÍZ ES ALGO TAN NATURAL COMO RESPIRAR, COMO VIVIR. SIN EMBARGO, LA TAN NATURAL LABOR ES ALGO QUE LES HA SACADO NO POCAS CANAS, Y LES HA DIBUJADO SURCOS EN SUS FRENTES.

Nadie cree que alcanzar la calidad y el poder que su agrupación tiene fue algo fácil. Para Roberto Castellanos, presidente de la Agropecuaria Castaris, SPR DE RL lograr fuerza ha sido el producto de la unión.

Se trata del más importante conglomerado de productores de maíz que hay en el estado y Jalisco es, debemos recordarlo, el más importante productor de este grano en nuestro país.

Pero hoy, cultivar el maíz no es solo un asunto de seleccionar la semilla, nutrir la tierra y esperar las condiciones del tiempo; las lluvias ya no son el factor primordial, sino algo que, como el nombre de una película clásica mexicana existe, *En la palma de tu mano*. Se trata de la tecnología. Los celulares y su poder de conectarse con el mundo han provisto de las herramientas para que los productores de maíz hoy sepan buscar en el mercado de alimentos del mundo, las mejores condiciones de venta para eso que desde el verdor del campo, se transforma en el verdor de los dólares y en el sustento de miles de familias.

“Hemos aprendido a jugar” dice con certeza Roberto Castellanos, presidente de esta unión de productores maiceros, sabiendo que las oportunidades de “agarrar” un buen precio pasan por la suerte, pero sobre todo, por la cobertura de las garantías de compra y los seguros.

El Mercado de Futuros de Chicago no es algo para ellos ajeno, es algo que tienen y observan todos los días. De hecho tienen a alguien que hora a hora observa el comportamiento del maíz, su alzas, sus bajas y hay que saber tomar una decisión, porque si no, es el futuro de miles de personas lo que está en juego.

El maíz de los productores de Castaris, en los valles de Poncitlán y la Ciénega de Jalisco, es de altísima calidad, pieza importante para que Jalisco tenga la estatura de un gigante generoso, pero moderno y creativo. Una cosa es clara para estos hombres del campo: aunque su labor no es un juego, la hacen con pasión y estrategia. Como ellos mismos dicen: “Han aprendido a jugar”.



Roberto Castellanos • Agropecuaria Castaris
Fotografía: Efrén Alvarado



Julio Carrillo • Ex Laguna de Magdalena
Fotografía: Javier Hoyos



Unión de Ejidos

Producir lo que el mercado demanda

Por: Marcela Leopo Flores

JULIO CARRILLO DÍAZ ES PRESIDENTE DE LA UNIÓN DE EJIDOS DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA DE LA EX LAGUNA DE MAGDALENA, A SU LLEGADA ENCONTRÓ QUE LA ORGANIZACIÓN, FUNDADA EN 1973, OPERABA CON NÚMEROS ROJOS, LEJOS DE PENSAR EN DESAPARECERLA SE DEDICÓ A BUSCAR SUS FORTALEZAS Y PROYECTÓ HACERLA AUTOSUFICIENTE.

“Estoy al frente desde hace cuatro años, la Unión estaba sentenciada a desaparecer”.

La organización está conformada por once ejidos de cinco municipios: Magdalena, Etzatlán, San Marcos, Antonio Escobedo y Ahualulco de Mercado.

Identificaron las fortalezas, encontraron once ejidos, con 2 mil 300 productores socios. Hoy la Unión le da servicio a 50 ejidos de la región que albergan 9 mil productores y comuneros. Saben que trabajando pueden lograr grandes cosas, entre ellas determinar que la liquidación de la sociedad no era la mejor solución. Encontrar la fórmula de acabar con el intermediarismo, precios justos y bajar costos de producción es la clave de su éxito.

En 2012, la Unión comercializaba 7 mil toneladas de maíz, en 2015 alcanzó las 18 mil toneladas. El cambio de método para producir el grano les ayudó. “Los costos para producir una hectárea de maíz andan en 28 mil pesos utilizando fertilizantes químicos, con fertilizantes orgánicos sale cerca de los 9 mil pesos y los rendimientos son entre 9 y 10 toneladas por hectárea”.

Reconoce que los apoyos de la actual administración estatal del Gobernador de Jalisco, Aristóteles Sandoval Díaz, han sido benéficos; dotar al productor de asesoría, semilla, agroquímicos, fertilizantes y foliares: “Nunca conocí a un secretario de Desarrollo Rural que formara una comisión de productores y nos recibieran como ahora”. La unidad de productores y autoridades ha sido un factor determinante para el crecimiento, bajo la mística de que lo que se platica se practica.

Hoy los productores se acercan a la industria sin intermediarios y saben que una vez que depositan el maíz en las bodegas a los diez días tienen su pago.

Reconversión de maíz blanco a amarillo

A los productores no les gustaba la idea de producir maíz amarillo, el blanco lo utilizan para autoconsumo: “Nos dimos cuenta que el maíz amarillo es más fácil de comercializar y tiene apoyos del gobierno. Sabemos que es necesario estar unidos para fortalecerse, prueba de ello son las compras en común de insumos para reducir sus costos”.

La Unión le da servicio a 50 ejidos y alrededor de 9 mil productores y comuneros; saben que trabajando pueden lograr grandes cosas.



Jaime Valdez Zepeda • Cítricos Selectos San Martín
Fotografía: Efren Alvarado

Cítricos Selectos

Con el campo en la sangre

Por: Eréndira Saldaña Quintero

“EL LIMÓN PARA NOSOTROS REPRESENTA NUESTRA FUENTE DE VIDA, DE COMPROMISO Y PROTECCIÓN. DE RESPONSABILIDAD SOCIAL”. JAIME VALDEZ ZEPEDA PRESIDENTE DE LA EMPRESA CÍTRICOS SELECTOS SAN MARTÍN. SU ACTIVIDAD COMENZÓ POR EL AÑO 2003, EN EL MUNICIPIO DE SAN MARTÍN HIDALGO, JALISCO, A 80 KILÓMETROS DE GUADALAJARA. EL SITIO CUENTA CON UNA SUPERFICIE DE 700 HECTÁREAS DE PLANTACIÓN LIMONERA. EXPORTAN EL 80 POR CIENTO, PRINCIPALMENTE A ESTADOS UNIDOS.

La historia de don Jaime en las actividades agrícolas comenzó desde su niñez, en Tepehuaje de Morelos, Jalisco donde cursó hasta sexto año de primaria. La secundaria la estudió en San Martín, pedaleaba su bicicleta cada mañana al menos media hora para llegar al salón de clases, recuerda que atravesaba los sembradíos y con una mirada de nostalgia dice que aún no borra de su memoria las tonalidades verdosas que se dibujaban en el paisaje: “La vagancia de uno era cortar tres cuatro elotitos y te los llevabas a casa, o te sentabas a comer caña”.

Su máxima ilusión, ser ingeniero agrónomo: “Por allá del año 1968 la revuelta estudiantil estaba fuerte y mis papás no me dejaron ir. Como una opción me encausaron para el magisterio y estudié en la Normal en Ciudad Guzmán, Jalisco”.

Su labor con el magisterio no le impidió perseguir su sueño, cada segundo libre que tenía en su vida lo dedicaba a campo: “Aunque soy maestro de profesión, yo traigo el campo en la sangre”, actualmente con 68 años a cuestas tiene aún mucho por hacer al frente de esta empresa que ha puesto en alto la calidad del limón persa que se cultiva en Jalisco, en predios ubicados a mil 500 metros sobre el nivel del mar, teniendo a su favor una cantidad idónea de horas de frío que le dan un color verde oscuro a la fruta. Cítricos Selectos San Martín fue empresa participante en el primer embarque de limón persa enviado desde Jalisco hacia

Los limones producidos en San Martín Hidalgo, Jalisco llegan hasta Alemania, Polonia, Holanda, Corea del Norte.

Corea del Sur apenas en el año 2015. Desde entonces a la fecha los productores se han preocupado por continuar manteniendo los más altos estándares de calidad e inocuidad a lo largo del proceso para mantener el liderazgo nacional en producción del cítrico con calidad de exportación.

Cuando la gente es positiva se avanza, Cítricos Selectos logró enviar su primer embarque a Estados Unidos en el primer año de actividades. Eran mil 80 cajas, alrededor de 20 toneladas: “La experiencia no fue sencilla, pero aprendimos. Hoy ya sabemos

cómo hacer los envíos, guías y requerimientos necesarios; en el envío de ese primer embarque iba también un gran sueño, producir limones de la más alta calidad para complacer a los clientes más exigentes”.

Así, en medio de esta historia de trabajo en equipo, de responsabilidad y compromiso por producir limones ca-

lidad de exportación, dice con orgullo, esos limones producidos en aquel rincón de Jalisco llegan a Alemania, Polonia, Holanda, Corea del Norte. De sus proyectos a corto plazo están el llegar a Canadá. De estos logros, dijo, mucho tiene que ver el apoyo recibido por el Gobierno del estado de Jalisco, a través de la Secretaría de Desarrollo Rural para la capacitación, adquisición de equipo y maquinaria y el acompañamiento a lo largo de cada nuevo proyecto a emprender.



Gamaliel Rodríguez Córdoba • Agronegocios Chavoya
Fotografía: Efren Alvarado

Agronegocios

La gran visión para producir

Por: Andrés Canales Leño

“CON EL RESPETO A SER Y PENSAR DIFERENTE, LA ORGANIZACIÓN TIENE RUMBO, SOLOS ERA MUY DIFÍCIL ENCONTRAR ESE RUMBO”. ÉSTA SENCILLA FRASE EXPRESADA POR GAMALIEL Y ROBERTO, DESCRIBE COMO UNA PEQUEÑA ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES DE LIMÓN PERSA DECIDIÓ EMPRENDER EL RETO DE TRABAJAR EN INTEGRACIÓN, EN LA BÚSQUEDA DE MEJORES RESULTADOS Y RENTABILIDAD DE SUS PRODUCCIONES.

Gamaliel es agricultor, la experiencia familiar estaba concentrada en el cultivo de maíz y sorgo, no realizó estudios profesionales, sin embargo, él destaca lo que siempre pensó: “Lo que haga, lo voy hacer mejor”. Roberto es contador público de profesión, sin embargo, la pasión por la agricultura existe por ser ejidatario y haberse desarrollado en el cultivo cañero. Ambos afirman que el tiempo les había dejado malas experiencias, debido a la baja rentabilidad de los cultivos tradicionales tenían que buscar un cultivo que los ayudara a ganar más y buscar nuevos esquemas para producir con más calidad y comercializar exitosamente.

El cultivo de limón persa fue el que llamó su atención; sin pensarlo mucho, iniciaron cada quien con una hectárea. A través de prueba y error fueron perfeccionando sus técnicas para el manejo del cítrico. Para esos tiempos el cultivo había atraído a más personas en la región, particularmente en municipios de Zacoalco de Torres y Teocutilán de Corona, donde en el año 2013, ante la solicitud de enviar un embarque de 22 toneladas al mercado americano, once socios crearon la Sociedad de Agronegocios Chavoya.

Aprender a rentabilizar y trabajar en equipo, armonizando procesos técnicos, agrupando

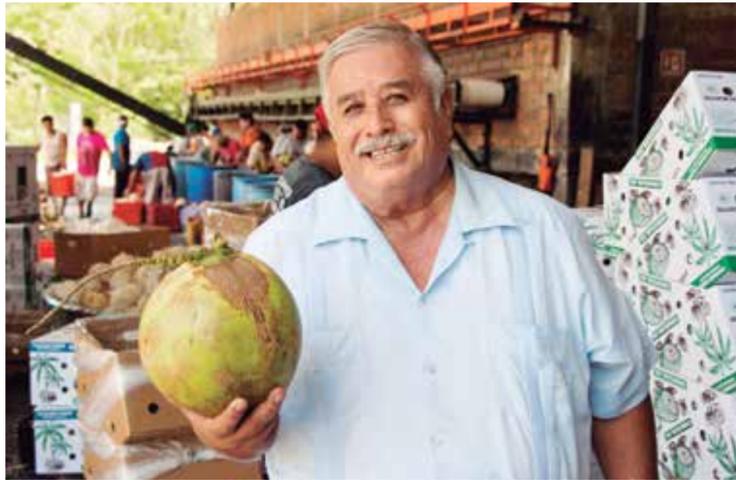
la producción para abrir mejores mercados y la comercialización no ha sido tarea fácil. Su liderazgo, según señalan, está enfocado en identificar y desarrollar las capacidades de los socios. Cada uno de ellos ha desarrollado un gran conocimiento a partir de la práctica del cultivo, generando un bagaje rico en experiencias que se comparten como recomendaciones para el grupo.

Confirman que son un gran equipo y están avanzando mucho más rápido de lo que imaginaban.

Más seguros de si mismos, Gamaliel y Roberto actualmente son presidente y tesorero respectivamente, de una sociedad que sirve de ejemplo y demuestra lo valioso que resulta la integración para el desarrollo de zonas de producción en nuevos cultivos. Las 120 hectáreas de cultivo de limón persa variedad Volka Mediana que mantienen con los socios, solo es un comienzo. Sin dudas crecerán y convertirán a Jalisco en referencia nacional e internacional, por la creciente demanda del producto en el mundo.

Agronegocios Chavoya es otra historia, que demuestra la gran visión para producir de nuestra gente. Así es como se construye el Gigante Agroalimentario de México.

Aprender a rentabilizar y trabajar en equipo, armonizando procesos técnicos, agrupando



Silviano Nava • Cocos Nava
Fotografía: Ricardo Arreola

Cihuatlán

El edén de los cocos

Por: Jorge Robledo Vega

DE SONRISA FRANCA, ENFUNDADO EN SU GUAYABERA Y CON UN PAÑUELO SECÁNDOSE EL SUDOR DEL ROSTRO, DON SILVIANO NAVA SE RECONOCE COMO ORGULLOSO NATIVO DE ESTA TIERRA QUE, AFIRMA, LE HA DADO TODO.

Cihuatlán es un municipio de la región costa sur del estado de Jalisco con una extensión de 700 kilómetros cuadrados y una población superior a los treinta mil habitantes, tierra generosa para la producción de coco y frutas tropicales o exóticas como el mango y la papaya.

Hace cuarenta años don Silviano inició en el negocio de la comercialización de coco, cuenta que una persona del pueblo lo animó a que llevara a vender el producto a Guadalajara, cargaron ocho mil piezas en una camioneta de modelo atrasado y partieron a la ciudad, creía que sería una tarea fácil de cumplir, sin embargo le resultó más complicado de lo que pensaba: “En mi primer viaje duré cuatro días para vender ocho mil cocos, ahora por semana vendemos al extranjero hasta setenta mil”.

Don Silviano es gerente general de Empaques Nava con sede en el área metropolitana de Guadalajara, empresa familiar donde participan algunos hermanos suyos y dos de sus cuatro hijos. Además de exportar coco, principalmente a Estados Unidos, ha desarrollado una cadena de producción de derivados como aceite e insumos para la industria farmacéutica con ventas en el mercado nacional, explica que su fortaleza es la venta de agua y aceite de ese fruto.

“El coco ha tenido más auge a raíz de que se han detectado muchas propiedades; antes su aceite se usaba para la producción de jabón, champú o bronceadores, ahora también se usa con fines medicinales”.

Sin titubear, afirma que el coco que se produce en la costa de Jalisco, México tiene mejor calidad del que se produce en Hawái en la Polinesia del Océano Pacífico o en las Islas Fiyi, en Oceanía: “El problema es que en esos lugares producen mayor cantidad de cocos, pero los que producimos en la costa de Jalisco son mejores”.

Hoy en día, don Silviano cuenta con una empresa estable y rentable que brinda sustento económico a más de 120 familias que colaboran con él.

Con la serenidad que le dan los años y un camino andado de trabajo intenso que consolidó su empresa, pronuncia a manera de reflexión: “Yo le diría a los productores de Cihuatlán que vuelvan a sembrar coco, es un producto que a futuro les va a dar beneficios y a los jóvenes que no se acobarden ante la adversidad, que luchen, que sean tenaces y van a progresar”.



Infraestructura

La base para crecer en la producción del campo

Por: Jorge Robledo Vega

EN EL VALLE DE CIHUATLÁN SE PRODUCEN 200 TONELADAS DE PLÁTANO AL DÍA Y ADOLFO ES UNO DE LOS PRODUCTORES LOCALES QUE VIVE DE ESA ACTIVIDAD.

Adolfo Daruich López pertenece a las Asociación de Productores de Plátano de Cihuatlán, Jalisco, un municipio ubicado en la costa sur del estado: “Empecé con veinte hectáreas para producir esta fruta y ahora tengo cuarenta, tengo cuatro años como productor y creo que es una actividad que te permite sacar adelante a tu familia”.

En la zona hay casi cuatro mil hectáreas destinadas a producir, tanto el plátano dominico, como otra variedad conocida como plátano enano gigante.

Adolfo dice que él y sus compañeros se siguen recuperando del impacto del huracán *Patricia* que tocó tierra jalisciense como categoría cinco las primeras horas del 23 de octubre del 2015, catalogado como el meteoro más peligroso del que se haya tenido registro en México.

Junto con varios productores agremiados a la asociación, Adolfo reconoce que es fundamental mejorar la infraestructura: “De ahí la importancia de inversiones para poder adquirir un sistema de cable y evitar acarreo de todos los trabajadores, así se daña menos la fruta, posteriormente queremos invertir en un empaque para tener valor agregado y poder vender a mejor precio”.

Con la mira puesta en el desarrollo y el crecimiento, Adolfo dice tener su fuente de inspiración en su esposa Adriana y en sus hijos Adolfo, Alí, Adrián y Anahí, quienes son el motor del trabajo que realiza bajo los rayos del sol en el paraíso de la costa sur del estado: “Pues desde las cinco de la mañana ya estamos en el campo, pero ya por la tarde, tengo tiempo para estar con mi familia y disfrutarla”. Este grupo de productores suman con su trabajo diario a la fortaleza de Jalisco como el Gigante Agroalimentario de México.

Adolfo Daruich López • Productor de plátano Cihuatlán
Fotografía: Ricardo Arreola



Alberto Robles Torres • Productor de Pitaya
Fotografía: Efren Alvarado

Pitayas

Irresistibles frutas de mayo

Por: Ricardo García

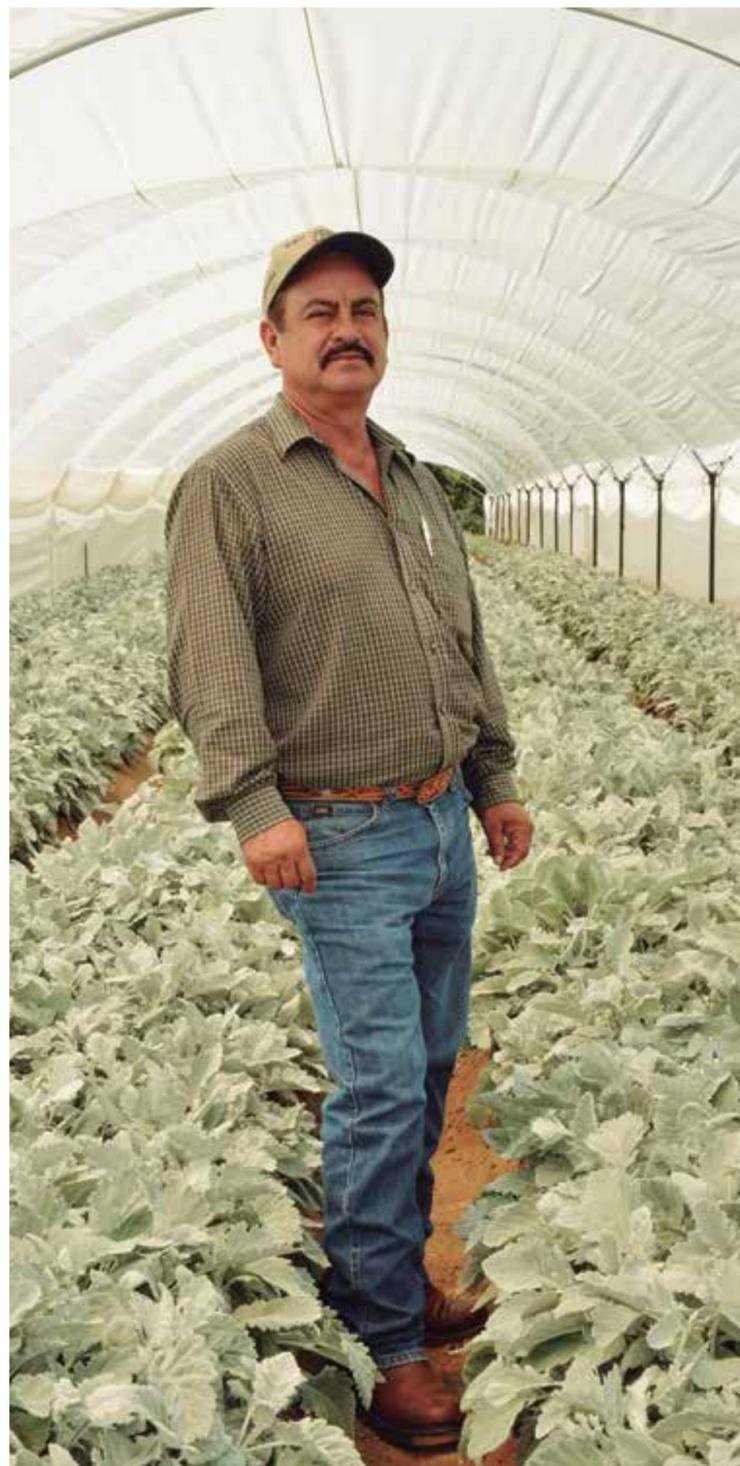
EL CAMPO DE JALISCO ES UNA PALETA DE COLORES ENCANTADORES, QUE SOLO EL ARTISTA DIVINO PUDO TENER A SU ALCANCE. Y EN SU OBRA DE ARTE CONCENTRÓ LOS COLORES MAS VISTOSOS EN EL FRUTO DEL PITAYO, QUE MAJESTUOSAMENTE SE ERIGEN EN LOS VALLES DE AMACUECA EN SUR DE JALISCO.

El pitayo es una planta cactácea de tallos cilíndricos que pueden llegar a medir 10 metros de altura y tener hasta 50 fuertes brazos, los cuales caprichosamente recrean una hermosa figura de órgano musical. Se desarrollan de manera silvestre en zonas de periodos secos y su floración sucede con la llegada de la primavera. Son muy pocas las regiones del país que tienen el privilegio de albergar estas plantaciones.

Don Alberto Robles Torres es experto productor de pitayas. Comienza su relato señalando: “Desde chicos nos enseñaron a pelarlas, hay que cortarlas entre las dos o tres de la mañana”. Durante la temporada, en las noches, mujeres y hombres con linternas en la cabeza asemejan luciérnagas que se dan a la tarea de desprender una a una, las frutas que ya maduran en los brazos del pitayo.

Una sola planta puede llegar a producir hasta tres mil pitayas por temporada, durante el mes de mayo se cosechan hasta 100 mil frutas por día.

La comercialización es toda una historia de tradición tapatía: “Anteriormente venían a comprarnos todo hasta aquí en Amacueca, pero ahora nosotros las llevamos a vender a las nueve esquinas en Guadalajara”. Desde ahí la distribución para llegar a todos los barrios de la ciudad sigue siendo la misma que hace muchos años, llegan *los cajeros* y es a través de ellos que la fruta -considerada en tiempos de la colonia como *digna de los mayores monarcas*- llega a las familias tapatías para ser consumida.



Javier Campos • Camflor
Fotografía: Carlos Tomás

Jalisco

Tierra fértil para las flores del mundo

Por: Ulises Zamarroni Martínez

EN EL CAMPO, NO SIEMPRE LE VA MEJOR AL QUE PRODUCE MÁS, HAY CASOS EN LOS QUE LA VARIEDAD HACE LA DIFERENCIA. JAVIER CAMPOS VERDEJA ES DUEÑO DE LA EMPRESA CAMFLOR Y PARA ÉL, EL ÉXITO HA LLEGADO CON LA DIVERSIDAD DE LAS FLORES QUE PRODUCE, “EL ESTADO DE MÉXICO ES MUY FUERTE EN ROSAS, EN LILIS. YO CONOZCO PRODUCTORES QUE TIENEN 30 O 40 HECTÁREAS DE ROSA, ENTONCES NOSOTROS TENEMOS ESAS 40 HECTÁREAS PERO CON MÁS DE 40 ESPECIES”.

Camflor es más que invernaderos y campos de cultivo en el rancho La Higuera en Ixtlahuacán del Río, Camflor es un paraíso que hace florecer plantas nacionales y de otras partes del mundo.

“El campo es mi vida, lo más importante y tiene una riqueza muy grande que debemos aprovechar. Nosotros tenemos una fortaleza que es la empresa que tienen mis hermanos en Estados Unidos, porque ahí llega todo por su importancia global, entonces nosotros podemos traer producto antes que todos en México. Mi hermano tiene productos nuevos y si él ve que alguna planta tenga características que faciliten su producción aquí, entonces me dice, voy y analizo la planta, vemos las condiciones para traerla y si es factible la traemos y producimos. Tenemos flores y follajes de diferentes partes del mundo, de Australia, Nueva Zelanda, Japón, Holanda”.

La historia de esta agroempresa inició hace 30 años, así relata Javier Campos: “Esto empezó con el sueño americano. Mis hermanos se fueron a Estados Unidos y uno de ellos empezó a trabajar con rosas. Al poco tiempo lo despidieron y se metió a una empresa que apenas iniciaba. Con el tiempo esa empresa fue de las mejores en California. Luego empezó a jalar a mis hermanos a irse para allá, de eso hace unos 30 años. Así fue como empezó la inquietud de

probar esos cultivos aquí en México y de esa manera iniciamos en el año 89 nuestra primeras pruebas allá en San Miguel Cuyutlán en Tlajomulco de Zúñiga, luego nos fuimos a Zacatecas y después aquí en el rancho de La Higuera en Ixtlahuacán del Río”.

El negocio floreció, y hoy distribuye en diferentes estados de la República Mexicana: “Ahorita vendemos de 15 a 18 mil paquetes mensuales. En el mercado nacional tenemos trabajando más de 25 años. Tenemos puntos de venta en Guadalajara, y de ahí mandamos a Puerto Vallarta, Monterrey, Estado de México, también Aguascalientes y Zacatecas, son unos siete estados”, presume orgulloso el empresario.

Exportación es un tema que no es nuevo para Camflor, y aunque actualmente está en pausa, hay un plan para el futuro: “Nosotros estuvimos exportando durante 10 o 12 años y estamos en proyecto de volver a exportar.”

Ahorita estamos en pláticas con el Gobierno del estado para impulsar la exportación de nosotros e incluso con otros productores. Esperemos que pronto se concreten las cosas. Mi hermano importa de otros países, y decimos, bueno, ¿Por qué no importar de México que es nuestro país? ¿Y por qué no de Jalisco que es nuestro estado? Estamos en el proyecto para rehacerlo y estamos abiertos a crecer nuestro mercado”.

“Tenemos flores y follajes de diferentes partes del mundo, de Australia, Nueva Zelanda, Japón, Holanda”.



Manuel Méndez • Organismos Benéficos para la Agricultura
Fotografía: Carlos Tomás

Entre insectos

Producción de organismos benéficos para la agricultura

Por: Eréndira Saldaña Quintero

SE DEFINE COMO UN HOMBRE INQUIETO CON MUCHAS GANAS DE DESARROLLAR ACTIVIDADES QUE TENGAN UN IMPACTO BENEFICIO AMBIENTAL Y SOCIAL. ES JOSÉ MANUEL MÉNDEZ LÓPEZ, INGENIERO AGRÓNOMO DE PROFESIÓN CON POSTGRADO EN FITOTÉCNIA APLICADA, QUIEN ENCABEZA LA EMPRESA ORGANISMOS BENÉFICOS PARA LA AGRICULTURA (OBA), CON SEDE EN AUTLÁN DE NAVARRO, JALISCO.

Comprometido con la investigación y reproducción de insectos benéficos, la proveeduría de insumos biorracionales para el control de plagas y enfermedades agrícolas, así como la producción de biofertilizantes y abonos orgánicos Manuel Méndez dice que el campo es su todo, su vida: “Comenzamos reproduciendo la crisoperla, un depredador que se alimenta de moscas blancas. Es una forma muy económica y eficiente de controlar plagas para los cultivos”.

También patentaron un método muy innovador sobre la forma de liberar los animales y aplicarlos al campo: “Con nuestro trabajo buscamos consolidar nuestra presencia nacional para apoyar la agricultura de México, como lo hicimos con la cochinilla rosada, una plaga de interés cuarentenario internacional, hemos tenido la fortuna de ser los proveedores oficiales del *Cryptolaemus* en el país”. El trabajo de José Manuel se desarrolla entre chinches ojonas, chinches pirata, catarinas, pulgones y avispa, lo lleva de la mano con una filosofía de valores sociales por convicción personal: “Mi compromiso fundamental es ofrecer a los

agricultores de campo abierto y agricultura protegida alternativas de manejo de plagas y enfermedades para sus cultivos, siendo respetuosos con nuestro entorno. Hoy nuestros insectos atraviesan toda la República Mexicana, de sur a norte, de este a oeste”.

El equipo de trabajo que integra OBA está conformado primordialmente por jóvenes, ingenieros agrónomos en su mayoría, en donde la profesionalización y capacitación permanente es un ingrediente fundamental, pero lo es aún más el compromiso medioambiental: “Me considero una persona afortunada con la vida, nos gusta apostarle mucho a la educación de nuestro personal, promovemos con ellos valores de integración familiar, la idea

fundamental de la empresa es que sea rentable pero que trascienda en otros ámbitos”.

José Manuel nos abrió la puerta de su empresa, una cara del Jalisco responsable que busca no sólo la solución sino el cuidado del medio ambiente, esto es también la cara del Jalisco Gigante Agroalimentario de México.

El trabajo se desarrolla entre chinches ojonas, chinches pirata, catarinas, pulgones y avispa, de la mano de una filosofía de valores sociales por convicción.



Luis Cisneros Torres • Membranas Los Volcanes
Fotografía: Carlos Tomás

Las membranas

Como no se habían visto

Por: Francisco Junco Nava

EL RESULTADO DE UN GRAN ALIENTO POR SUPERARSE, POR APOYAR Y FORTALECER A SU FAMILIA FUERON, SIN DUDA, EL INICIO DE LUIS CISNEROS TORRES, EL TERCER HIJO DE UNA FAMILIA DE 13 INTEGRANTES, QUIEN ADEMÁS TUVO QUE PASAR POR UNA GRAN TRAVESÍA A SUS 19 AÑOS, PUES TRABAJABA DE NOCHE EN UNA LONCHERÍA Y POR LAS MAÑANAS INSTALABA ALFOMBRAS EN EL PAÍS VECINO DEL NORTE, TAL Y COMO LO HACEN MUCHOS MEXICANOS.

Luis reconoce no solo su sorpresa al emigrar a otro país y conocer nuevos lugares distintos a su entrañable Ciudad Guzmán, rodeada de hermosos cerros, donde el creció. A pesar de su corta edad, él siempre mantuvo el corazón en sus raíces, en su arraigo como mexicano sin olvidar la finalidad de por qué fue a trabajar a otro país, para ayudar a su familia, aun cuando tuvo la oportunidad de recurrir a una amnistía en Estados Unidos en los años ochenta. Él decidió regresar a vivir a México a trabajar y luchar en su tierra, donde tuvo la fortuna de demostrar que sí se puede crecer y además conoció al amor de su vida, llegó a casarse y sentar raíces.

Son muchas las facetas que dan el rostro de trabajo de Cisneros Torres, quien comenzó desde abajo, como una persona, sencilla. Recuerda que una de sus primeras oportunidades de acceder a capital para trabajar fue mediante la obtención de un crédito de 200 pesos para la compra venta de telas de Guadalajara en Ciudad Guzmán, un pequeño negocio que le dio el arranque a crear nuevas oportunidades de trabajo.

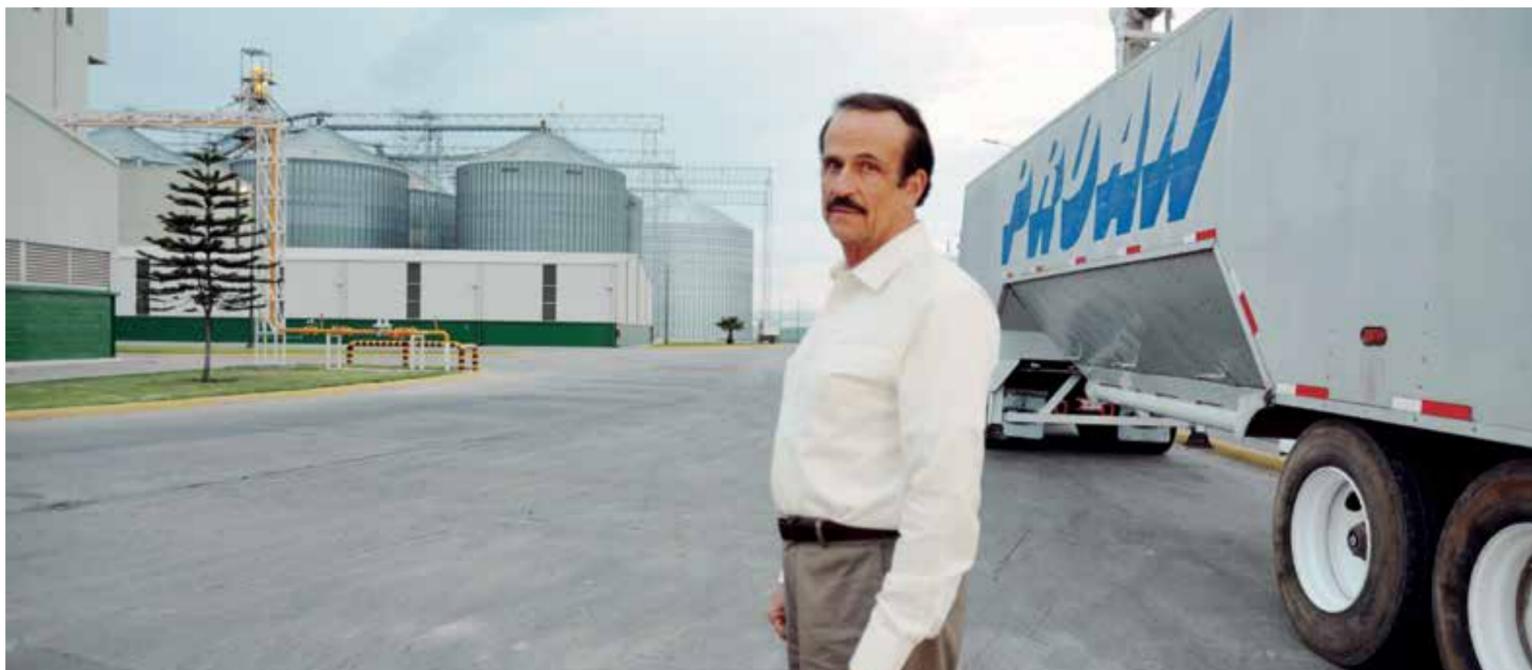
Actualmente cuenta con capacidad de más de 15 grupos de trabajo que laboran en México, Honduras, Colombia, Venezuela y Estados Unidos.

También, fue pionero en la fabricación de tecnología para la captación y almacenamiento de agua de lluvia, lo que denominan “geomembrana”. Geosintéticos de Geomembrana Los Volcanes es toda una tecnología para reservar de forma eficiente el agua de lluvia para riego de los cultivos, obteniendo grandes resultados.

Esta gran aventura que comienza con la necesidad de almacenar agua a bajo costo inició hace 15 años, con una simple obra para el señor Gregorio Partida, quien, según recuerda, fue su primer cliente, Luis puso como única condición antes de recibir un pago, que otros productores pudieran ver la obra que realizó en su predio, para dar a conocer su trabajo.

Sus inicios en la producción de aguacate, hoy una de sus actividades primordiales, se remonta hace ya ocho años, en el rancho Las Pilitas en Zapotlán el Grande, donde cultivó su primera huerta, la cual ha crecido paulatinamente.

Sin duda este rostro de trabajo y amor a su tierra es lo que da origen a la grandeza de Jalisco como un Gigante Agroalimentario.



Manuel Romo Ruiz • Proteína Animal
Fotografía: Carlos Tomás

San Juan

La humildad en abundancia como el huevo

Por: Jaime Barrera Rodríguez

EL DILEMA DE ¿QUÉ FUE PRIMERO, EL HUEVO O LA GALLINA? DEL QUE SE HA REFLEXIONADO, DEBATIDO Y ESCRITO RÍOS DE TINTA, PARA CUESTIONAR EL ORIGEN DE LA VIDA Y EL UNIVERSO, DESDE LA ANTIGÜEDAD LOS FILÓSOFOS ARISTÓTELES Y MACROBIO EN LOS 300 A. DE C, HASTA NUESTROS DÍAS DESTACADOS CIENTÍFICOS COMO EL BRITÁNICO STEPHEN HAWKING, SEGURO NO EXISTE PARA DON MANUEL ROMO MUÑOZ.

A sí lo delata el crucifijo que cuelga de la pared principal de su muy sobria oficina en su natal San Juan de los Lagos, por lo que es muy probable que como buen alteño y hombre de fe, parta del relato bíblico en el que Dios es padre de la creación, incluidas las gallinas de donde vino el huevo, alimento del que se ha convertido en el segundo o quizá ya el mayor productor en este mundo terrenal, y en torno al cual ha creado su empresa.

Y digo quizá el primero, porque pese a su enorme éxito empresarial y respetabilísima autoridad moral reconocida por propios y extraños, don Manuel es de una humildad y sencillez casi franciscana, lo que hace que sea muy poco propenso a presumir logros, incluso tiende a omitirlos.

Me cuenta que de los 17 años que tuvo su primera granja con 500 pollitas a finales de la década de los 50, hoy a sus 68 de edad, tiene 20 millones de aves que producen más de 16 millones de huevos diarios. Pero sus cercanos dicen que eso era hace unos años, que ahora en realidad son muchas más, al grado de hablar de un 50% más de huevos de producción.

Lo cierto es que desde 2012, las revistas especializadas en temas agropecuarios ya reportaban el milagro económico ocurrido en la tierra de la Virgen de San Juan de los Lagos, la segunda que más peregrinos atrae cada año, hecho por este agroproductor autodidacta, que con 25.2 millones de gallinas estaba ya convertido en el más grande productor de huevo en Latinoamérica, y que con las 7 mil tone-

ladas de huevo fresco en cascarón que exportó en 2011, su sola empresa Huevos San Juan, era algo así como el quinto país más exportador del mundo superado solo por Estados Unidos, Brasil, Chile y Argentina.

El inicio

“Procuramos siempre la eficiencia y buscando cómo podíamos comercializar mejor nuestros productos, porque aunque al inicio era poco, no podía yo depender de algún acopiador que captaba el huevo que se producía en toda la región y se lo llevaba a la Ciudad de México a las bodegas que tenía en La Merced. Menos aún cuando había sobreproducción y había que vender muy por debajo del costo de producción. Por eso en ese tiempo lo que hacía era cargar muy temprano mi camioneta pick-up para llevar a vender a León, que era la ciudad más cercana. Me iba a las 5:00 de la mañana y en cuanto abrían los mercados, ya estaba ahí ofreciendo tienda por tienda, y ya regresaba 11:00 o 12:00 del mediodía a hacer mi trabajo, con una venta hecha con un precio más razonable, más justo. Todos aquellos márgenes de intermediación que había en ese momento, pues trataba que fuera oxígeno para mí, sobre todo porque era una granja muy pequeña”, recuerda este hombre nacido en una familia de 11 hermanos en 1947, y que pese a su gran expansión económica no se imagina viviendo en otra ciudad que no sea su natal San Juan de los Lagos, cuando le pregunto cómo y cuándo inició todo este creci-

miento. Otro factor importante en aquel despegue, recuerda, fue haber empezado a producir él mismo, el alimento de las gallinas, y más adelante comercializar los desechos avícolas como gallinaza que servía de fertilizante natural para los muy poco fértiles suelos de Los Altos.

“Fueron pequeños pasos que se fueron dando para la integración y con lo poco que lograba juntar en ese tiempo pues hacía otras jaulitas, luego otra pequeña caseta, y así en lugar de 500 ya tenía 700, luego 800 gallinas. Fue reinvertir lo que había de utilidad sin dejar de ver lo que se podía eficientar”. En esa lógica de esfuerzo y ahorro, de ir aprovechando cada área de oportunidad, podemos decir que don Manuel, tal vez sin proponérselo, se convirtió en un líder agropecuario destacado a nivel mundial.

PROAN de la gallina a la mano del consumidor

Huevo San Juan es la marca estrella y origen del Grupo Proteína Animal S.A. de C.V. (PROAN), corporativo que opera desde 1985, que este jalisciense inició de la mano de su padre, y que hoy maneja no solo granjas de aves, sino también 70 mil vientres de porcino, 7 mil vacas que producen 250 mil litros diarios de leche, los cultivos para alimentar a estos animales, las granjas y un parque industrial para dar valor agregado y producción de empaques para toda esta producción primaria de proteína animal con tecnología de punta.

Como ejemplo está la máquina empacadora que hace que los huevos que producen, vayan de la gallina a la mano del consumidor sin que nadie más lo toque por los altos procesos de automatización. Nos cuenta don Manuel que hace unos meses, la Procura-

duría Federal del Consumidor (Profeco) no daba crédito a este proceso, tras la realización de diligencias comprobaron que no se trataba de publicidad engañosa propia de los productos milagro. Efectivamente el huevo iba de la gallina al empaque que el consumidor abría en la comodidad de su casa en México, Estados Unidos, Europa, Asia o África a donde han llegado los huevos y otros productos PROAN.

Gigantes pero ecológicos

Apenas hace dos años, en octubre de 2014, la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROAN) entregó a PROAN el reconocimiento a nivel nacional de Parque Industrial Limpio, que entregaba por vez primera a una empresa cien por ciento mexicana. En pocas palabras, ese parque industrial de don Manuel fue la primera empresa mexicana en recibir esta distinción por ser una empresa sustentable y proactiva en la protección del ambiente. La placa que lo acredita está en el también llamado centro de distribución de PROAN, que opera desde hace más de 15 años en una extensión de 60 hectáreas a 11 kilómetros de la cabecera municipal de San Juan de los Lagos.

En este complejo, donde están instalados unos enormes silos para almacenar granos, el presidente del Grupo PROAN, ha llevado a su máxima expresión el concepto de integración y complementariedad de negocios, que aplicó en sus inicios, y que tan buenos resultados le dio. En este Parque Industrial ha echado a andar las fábricas de todo lo que han ido necesitando: una planta de empaques de cartón y pet, otra de alimentos donde entre otras cosas envasan huevo líquido y deshidratan clara de huevo (albúmina), de termoformados, una planta corrugadora, otra para

hacer composta, una panificadora, una cementera, una planta tratadora de agua, gasolinera, plantas generadoras de electricidad y los talleres para dar mantenimiento a los cientos de tráileres en los que transportan miles de toneladas de alimentos de forma cotidiana, con el concurso de tres mil 500 empleados entre granjas, oficinas y la planta industrial, con rotación de personal mínima, y cuya actividad genera dos mil empleos indirectos más. Está en proceso la construcción de un rastro Tipo Inspección Federal porcícola y vacuno, que se sume al de aves donde ya procesan más de 30 millones de gallinas al año.

Un líder social y su filosofía

Con toda esa claridad de la necesidad de invertir en cuidar la naturaleza que tanto le ha dado, Don Manuel ha desplegado por años toda una visión de futuro y una filosofía de trabajo con sentido social, hacia dentro y fuera de su empresa, que han convertido a este empresario fuera de serie, casado desde hace 48 años y padre de dos hijas y cuatro hijos que ya están metidos de lleno con él en PROAN, también en todo un líder social cuya empresa incide en el bienestar de su ciudad. Muchas obras públicas en San Juan de los Lagos se han desarrollado por sus iniciativas.

Ni qué decir al interior del clima laboral de PROAN donde la capacitación y la comunicación constante entre el dueño, sus mandos medios y los trabajadores de campo, granjas, plantas y oficinas, se traduce en una rotación de personal casi de cero, y con empleados leales y de larga trayectoria. Además de tenerles escuelas de fútbol y de artes, entre las prestaciones está el apoyarlos a construir su propia vivienda y los mejores salarios de la región, lo que involucra al tra-

bajador en los proyectos y la filosofía de la empresa.

“Cuando alguien viene a pedir trabajo se les plantea que ni todo el dinero de la empresa sería suficiente para pagarles ni un minuto de su vida, pero que si quieren invertir su tiempo en el desarrollo de su vida y la empresa son bienvenidos”, me dice don Manuel sobre su política de contratación y la prioridad que se le da en PROAN al recurso humano. “Aquí ningún mando viene de fuera sino son los propios colaboradores a los que se les da la oportunidad de ir creciendo”.

Poco afecto a los grandes lujos, al mundo de la política y la gestión de apoyos para su empresa, a don Manuel sin embargo lo buscan gobernantes, a los que les pide solo una cosa: que otorguen las condiciones para que la comunidad viva en paz y tranquilidad, y crear entornos en los que el empresario cumpla su obligación social de generar oportunidades.

“Sin duda la misión del empresario es generar riqueza, tiene una obligación social de generar oportunidades, no solo debe de vender sino tener objetivos más importantes y claros, no solo pensar en trabajar para ganar, claro que tenemos que ganar, pero ese ganar debe tener un verdadero sentido”.

“El verdadero bien se obtiene a través del bien común. Si me va bien a mi pero a otro le va mal, no es un bien, por eso hay que tener fe en el trabajo, creo que los mexicanos a veces no tenemos tanta fe en ello, el trabajo puede darnos lo suficiente y las satisfacciones para darle sentido a nuestras vidas. Creo que con una buena actitud ante la vida cualquier problema puede ser más chico y ayudarnos para salir adelante en cualquier proyecto. Tener confianza. Eso es lo que hacemos aquí con nuestra gente”, concluye Don Manuel Romo.



Carlos Ramírez Peña - Karla Ramírez González • Gena Agropecuaria
Fotografía: Carlos Tomás

Experiencia y juventud

Hacen frente al reto agroalimentario global

Por: Ramiro Escoto

MÉXICO, ES EL SEXTO PRODUCTOR DE CARNE DE PORCINO EN EL MUNDO. JALISCO GENERA EL 23% DE LA PRODUCCIÓN MEXICANA Y APORTA EL 11% DEL PIB AGROPECUARIO NACIONAL. LA CARNE DE PORCINO ES EL TIPO DE CÁRNICO DE MAYOR CONSUMO EN EL MUNDO, CON UNA PRODUCCIÓN ANUAL DE 120 MILLONES DE TONELADAS, SEGUIDA POR LA CARNE DE POLLO.

Gena Agropecuaria es una empresa con más de 35 años de experiencia, ubicada en el Altiplano mexicano de los Altos de Jalisco, orientada fundamentalmente a la producción de porcinos, huevo y ganado bovino de registro, reconocida por su productividad, calidad y gran vocación en las tareas del campo, con la implementación de las mejores técnicas actuales para el desarrollo sustentable de su actividad.

Carlos Ramírez Peña, es fundador y director de esta empresa Agropecuaria. Amablemente nos recibe acompañado de su hija Karla, quien a su corta edad, es quien administra las operaciones de ventas del grupo. Son un equipo que conjuga experiencia y juventud.

Con conocimiento sobre la producción mundial, el consumo de la carne de porcino por regiones y países, Carlos Ramírez Peña, nos expresa una panorámica sobre las tendencias futuras, el comportamiento actual de la industria y los cambios de hábitos alimenticios de las poblaciones en el entorno mundial para los próximos años. En Gena, se trabaja para incrementar los niveles de procesamiento de carne de porcino: “Deseamos participar en el procesamiento de carnes para embutidos, alcanzar los mejores niveles de calidad y brindar una buena oferta al consumidor en términos de valor”, nos dijo su fundador.

En este mismo sentido Karla comenta: “Estamos muy satisfechos y orgullosos por contar con un gran

equipo de trabajo, que se entregan con pasión y disciplina en cada una de sus tareas diarias en la búsqueda de los objetivos planteados”.

Gena está orientada a generar alimentos con altos valores nutritivos y así contribuir con una calidad alimentaria sana y balanceada de los consumidores.

El reto de cada día es continuar siendo competitivos ante los desafíos cíclicos de la industria, hoy en día globalizada. Les gusta innovar y fijarse metas, son descendientes de familias con tradición porcícola.

“Hemos sido pioneros en la implementación de tecnologías de los alimentos, nos sumamos en la protección del medio ambiente a través de modelos modernos de producción, reciclando sub-productos y aprovechando la generación de gas metano. Valoramos las relaciones con proveedores y clientes.

Externamos el compromiso de seguir cubriendo las expectativas del consumidor final”.

La trazabilidad e inocuidad del modelo de producción porcícola en su totalidad cumple para seguir abasteciendo el creciente mercado de exportación en Japón: “Todas nuestras granjas, tanto de aves como porcinos están Certificadas por SENASICA con Buenas prácticas de Producción. La Planta de sacrificio y proceso de porcinos está acreditada por SAGARPA como TIF, Tipo Inspección Federal (615)”, puntualizaron.



Armantina González González • Pollo y Huevo Triunfo
Fotografía: Carlos Tomás

Armantina

Los avicultores tenemos la responsabilidad con nuestro pueblo

Por: Ricardo García

“VENGO DE DIOS Y VOY HACIA DIOS” ESTA ES LA AFIRMACIÓN QUE ARMANTINA GONZÁLEZ GONZÁLEZ EMPLEA PARA DENOTAR SU FE. ES UNA MUJER DE GRAN OPTIMISMO, QUIEN PIENSA QUE TODOS LOS DÍAS SON HERMOSOS Y ABREN LA PUERTA HACIA NUEVAS OPORTUNIDADES PARA HACER LAS COSAS CON GUSTO, AMOR Y ALEGRÍA.

Todos los que han tenido oportunidad de conocerle y haberla tratado confirman su sencillez y sienten confianza en llamarla respetuosamente “Armantina”. Su nombre y su trayectoria es una referencia en la industria de la avicultura en México.

Comenzó a trabajar con tan solo 12 años, siempre apoyando a su madre en las labores del hogar y cuidado de sus 13 hermanos, con su padre don Alfonso, en las tareas de la empresa, llevando los reportes diarios de porcinos, pollos, gallinas y el ganado en general.

Arduamente trabajó durante 40 años en la empresa de su familia. En el año 2003 cerró un ciclo, como ella misma lo dice y posteriormente, emprendió un nuevo reto, creó su propia empresa, iniciando con solo la renta de dos casetas de producción: “Distintos amigos me extendieron su apoyo para iniciar”, lo que le permitió acceder a créditos dado que ya conocían su trayectoria empresarial, y le tenían plena confianza por su honradez, responsabilidad, trabajo y capacidad en la visión de los negocios.

Ahora junto a su esposo José de Jesús, sus tres hijos Alejandro, Cinthya y Alfonso escriben su propia historia, a través de Pollo y Huevo Triunfo, empresa

dedicada a la producción de pollo y huevo en la región de los Altos de Jalisco.

Sigue manteniendo sus objetivos claros, sabe que nunca debe preocuparse de lo que pasa sino ocuparse de ello. Su exitosa trayectoria y amplia experiencia la han llevado a ocupar importantes cargos directivos dentro del sector avícola, tanto a nivel local como nacional, y al respecto reflexiona: “Los avicultores tenemos la responsabilidad con nuestro pueblo, nuestro Jalisco y nuestro México. Estamos

seguros de estar produciendo la mejor calidad. Mi misión es crear fuentes de trabajo para poder ayudar a los niños y jóvenes”.

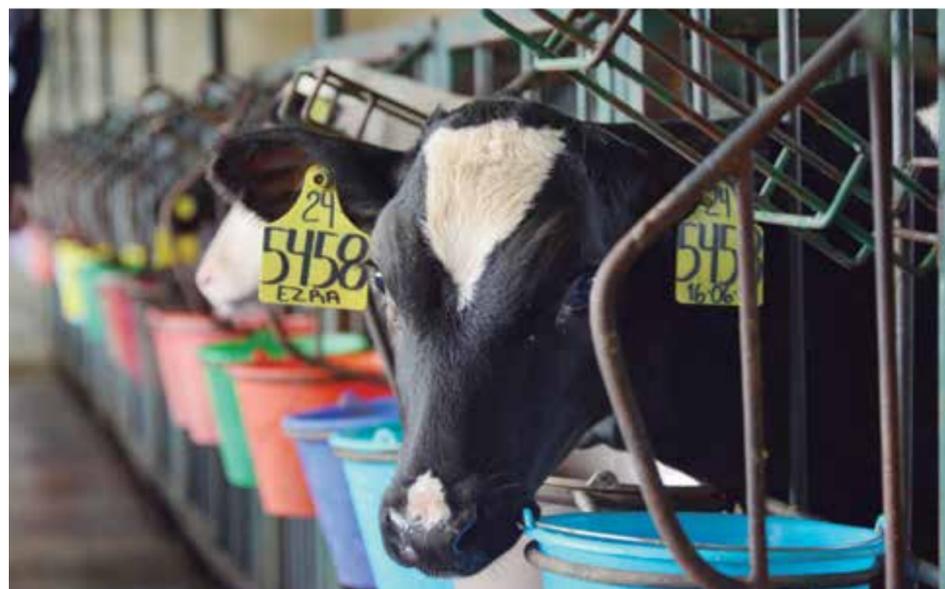
Su historia de éxito esta forjada por el trabajo permanente, en un sector que destaca a nivel nacional por su competitividad y capacidad de innovación, en el cual, Jalisco es líder indiscutible al aportar más del 50% de la producción nacional.

Armantina González González es hija, hermana, esposa, mamá, empresaria, compañera, consejera nacional de la industria del huevo, sin lugar a dudas es una mujer líder. Orgullosamente un rostro femenino del campo de Jalisco, Gigante Agroalimentario.



“PROLEA es un ejemplo de empuje, visión, de integración, es una amalgama de generaciones que vive del campo y para el campo, que se convierte en un motor de crecimiento, en proveedor de la industria alimenticia y en factor para la elaboración y comercialización de su propia marca; es el ADN de un grupo de municipios cuyos socios determinan precio, calidad y producto en los índices de Jalisco, Gigante Agroalimentario”.

Carlos Ramírez Avedaño • PROLEA
Fotografía: Ricardo Arreola



Prolea

El rostro de la competitividad

Por: Ramiro Escoto

A 30 MINUTOS DE GUADALAJARA, A PIE DE AUTOPISTA: LA DESVIACIÓN A ACATIC, EN ESTE SITIO NO EXISTE QUIEN NO CONOZCA PROLEA SLC (PRODUCTORES DE LECHE DE ACATIC) UNA COOPERATIVA QUE NO HACE MUCHO TIEMPO HA LOGRADO CONSOLIDAR A TRAVÉS DE SUS 565 SOCIOS -380 ACTIVOS- UNA INDUSTRIA QUE MEDIANTE EL MODELO DE COOPERATIVA ESTÁ EN EL MERCADO NACIONAL CON PRODUCTOS AGROPECUARIOS, LOGRANDO CONJUNTAR ESFUERZOS DE PRODUCTORES DE ACATIC, TEPATTLÁN, ZAPOTLANEJO, IXTLAHUACÁN DEL RÍO Y ETZATLÁN.

Don Ramiro Ramírez González, el gerente general de la cooperativa, es en realidad el artífice de un modelo que prevalece. Frente a su computadora están los indicadores, ahí se lee la cotización del precio internacional del frijol, el salvado, el maíz, la leche. Nos explica que sobre su espalda pesa la responsabilidad de negociar y tratar de tener producto de calidad en el mercado, además el *estira y afloja* con los clientes, algunos de ellos de distribución nacional.

Nos enseña el comienzo, en una fotografía, apenas una parcela con maíz y un grupo de 44 entusiastas campesinos queriendo colocar el producto en el mercado. En otra, unas vaquillas, ganado. Don Ramiro nos muestra el siguiente paso, se trata de la siembra, cosecha y comercialización de la chía, ya está prácticamente todo listo, de hecho la logística permitirá abaratar el costo del producto para que llegue al mercado nacional e internacional a precios competitivos y con el aprovechamiento total de esta semilla. Actualmente el mercado recibiría de ahí mil toneladas al año de este producto que tiene clientes incluso, en Asia.

PROLEA tiene certificado su proceso de pasteurizado de leche, un laboratorio que mantiene la calidad de sus productos que son distribuidos a nivel nacio-

nal, ya comienza una marca propia a participar en la competencia de los estantes de centros comerciales, por ahora son quesos, yogur, y cajeta. De esta unidad de negocio se desprenden 80 empleos. La cooperativa produce 550 mil litros de leche a la semana. La historia aquí se remonta a 1994, cuando la ordeña estaba conformada por ganado importado de Canadá, hoy alrededor de 6 mil vacas producen cada una entre los 20 y 21 litros por día.

El último punto de visita que tuvimos fue en el área de ganado, ahí conocimos la producción de becerros, ha conseguido a través de la inseminación artificial la cría de ganado de muy buen nivel.

PROLEA SCL es una cooperativa modelo, hoy los socios siguen creciendo con sus propios desarrollos a través de la gestión de créditos y en conjunto con los programas gubernamentales. Ha reconocido el acercamiento de la Secretaría de Desarrollo Rural de Jalisco con el compromiso de la competitividad y la calidad.

Don Ramiro nos despide, PROLEA SCL es lo que podemos llamar una industria con crecimiento que ya cuenta con indicadores de varios dígitos cuya frontera solo existe en la meta conjunta de sus socios.



“Hemos estado en los primeros lugares en diferentes estados. A eventos nacionales solo llevamos algunos ejemplares, porque se castiga mucho el ganado. Para nosotros lo más importante es tener a las mejores hembras, porque a los mejores machos usted los puede conseguir en cualquier parte del mundo a través del semen. Nosotros no tenemos otro ingreso más que nuestra actividad agrícola y ganadera. No tenemos ninguna otra empresa”.

Rafael Sánchez • Las Cuatro Esquinas
Fotografía: Carlos Tomás



Criar ganado campeón

Forma apasionante de vida y trabajo en familia

Por: Ulises Zamarroni Martínez

EN MÉXICO, LA CRIANZA DE GANADO DE RAZA FINA HA SIDO PRINCIPALMENTE UN PASATIEMPO DE EMPRESARIOS QUE POCO O NADA TIENEN QUE VER CON EL CAMPO. SIN EMBARGO, HAY GANADEROS QUE ENCONTRARON EN ESTE SECTOR SU FORMA DE VIDA. RAFAEL SÁNCHEZ SÁNCHEZ ES SOCIO -CON SUS HERMANOS- DEL RANCHO LAS CUATRO ESQUINAS DE SAN JOSÉ, EN IXTLAHUACÁN DEL RÍO, QUE HA CRIADO GANADO DE RAZA FINA DESDE LA DÉCADA DE LOS NOVENTAS. “EN EL 96 EMPEZAMOS A VER EL GANADO CHAROLAIS Y HASTA LA FECHA LO SEGUIMOS MANEJANDO.”

Trabajaron también con Brahman unos seis años: “Es una buena raza, pero la fuimos vendiendo y compramos raza Simmental. Entonces hoy nuestra ganadería está compuesta por suizo europeo desde el 92, en el 95-96 la Charolais, la raza Simmental, son las tres razas con las que estamos trabajando. Actualmente tenemos 400 hembras vientres, de ahí hay jóvenes y entre todo tenemos unas 750 cabezas”.

La constancia y el esfuerzo desde entonces ha rendido resultados: “En 1998 participamos en la primera exposición de ganado Charolais con un sólo ejemplar. Ese fue nuestro primer campeón. En el 99 participamos en una regional en Guadalajara y obtuvimos nuestro primer lugar en ganadería. Del año 99 a la fecha, sólo en el 2005 no tuvimos el primer lugar por ganadería a nivel regional. De ahí nuestra ganadería Charolais ha tenido una buena presencia y a nivel nacional también. Yo creo que debemos tener 150 campeones en el tiempo que hemos participado”.

Esta historia de éxito es resultado de una familia unida que empezó desde abajo y como muchas grandes historias en este país, inició con el sueño americano: “Lo comenzó mi papá en este rancho sembrando un poco de maíz y criando ganado crio-

llo, sembró chíya y linaza, hasta el año 1976 que falleció. A partir de esa fecha, nosotros, siendo cuatro hermanos y una hermana nos empezamos a ir de *braceros* a Estados Unidos para ganarnos la vida. Me fuí de *mojado* a los 16 años y a los 19 yo regresé con la idea de que si en México trabajáramos ganaríamos lo mismo que allá”.

Para Rafael Sánchez, lo aprendido en la Unión Americana fue importante para salir adelante: “En Estados Unidos aprendimos cosas valiosas como armar una empresa. Allá limpiábamos las oficinas, los salones donde los dueños de la empresa hacían sus juntas y empezamos a ver que eran muchos socios dueños de una empresa y eso no se usaba aquí. Empezamos a trabajar juntos ellos y yo como socios en 1980. En el año 82 empezamos a

jalar créditos del Banco Rural. Iniciamos a trabajar con ganado lechero y a rentar tierras para sembrar. Esas tierras la gente las había abandonado para irse a trabajar a Estados Unidos. Con el maíz nos iba bien y hasta el año 89 que formamos la empresa. Siempre hemos combinado la agricultura y la ganadería”.

El agroempresario reconoce que el camino no ha sido fácil, los esfuerzos de la familia han impulsado a la ganadería de Las Cuatro Esquinas de San José.



Rafael Sánchez • Asociación Charolais Charbray Herd Book de México
Fotografía: Ricardo Arreola

Charolais

Ganado blanco de México

Por: Ramiro Escoto

JALISCO ES UN ESTADO LÍDER EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE BOVINO, DE ELLO ES PRIMORDIAL EL TRABAJO REALIZADO DESDE LA ASOCIACIÓN CHAROLAIS CHARBRAY HERD BOOK MÉXICO QUE ENCABEZA LUIS ENRIQUE VILLASEÑOR GUTIÉRREZ, UN HOMBRE QUE TRAE EN SUS VENAS EL AMOR AL CAMPO Y LA PASIÓN POR LA ACTIVIDAD GANADERA.

Viajamos a Tepatitlán, un municipio ubicado en los Altos de Jalisco, justo en donde se están dando los pasos necesarios para mostrar al mundo que es posible pensar en un enfoque ecológico en la ganadería. En México se cuenta con una membresía de 456 socios, en Jalisco ya son 96.

Visiblemente emocionado nos muestra en mano las memorias del Congreso Mundial de Charolais de México 2016, en donde destacan hermosas fotografías de un ganado blanco, pulcramente presentado y comienza así la narrativa de una historia de éxito del sector que nació en un entorno familiar. “Mi padre empezó con ganado de registro en el año de 1975 cuando el trajo ganado Santa Gertrudis para cruzarlo con el ganado comercial aquí en la región y así comienza la actividad, yo tenía en ese tiempo 13 años y a mí siempre me encanto el campo, el rancho”.

Con el paso de los años, la experiencia adquirida y el ejemplo que siguió de su padre principalmente con el compromiso y amor por la actividad que desempeña hoy Luis Enrique Villaseñor además de la cría, tiene ya comercialización de semen, embriones y fertilización in vitro.

Con un orgullo evidente en su rostro por lo logrado hasta hoy, pero con muchos planes para acrecen-

tar la presencia de la raza, comparte: “En México, Charolais tiene las preferencias en los planes de competencia, un programa en donde el gobierno federal apoya a los productores, además hoy podemos exportar con calidad genética, hemos hecho la tarea ya en cuestión sanitaria”.

Narra: “Mi corazón siempre ha estado con el ganado blanco, en 1985 cuando ya teníamos ganado Simental fue mi padre quien me impulso -siendo yo estudiante de medicina veterinaria- para comenzar a importar ganado de registro de Estados Unidos hacia México y así entregué un lote de machos Simental”.

—¿Te consideras caso de éxito?

—“Sí, en lo personal y como asociación hemos logrado poner la raza en un alto nivel, se ratificó en el congreso mundial que se realizó recién-

temente en Jalisco, logramos que vinieran representantes de 12 países y hacer una exposición nacional con más de 500 animales que fueron seleccionados previamente”.

La tradición ganadera en Jalisco es también parte del Gigante Agroalimentario de México y se transforma día con día en una actividad de gran especialización, demostrando al mundo la calidad del trabajo de su gente.

Hoy Luis Enrique Villaseñor, además de la cría tiene comercialización de semen, embriones y fertilización in vitro.



Alfredo Molina • Aquamol
Fotografía: Efren Alvarado

Aquamol

¡Creced y multiplicaos!

Por: Iván Sergio Mendo

CUANDO ALFREDO MOLINA GONZÁLEZ DEJÓ SU NATAL “PASO DEL TORO”, VERACRUZ, HACE MÁS DE 40 AÑOS, EN SU CABEZA RONDABA UN NOMBRE Y MUCHAS INCÓGNITAS: JAMAY, JALISCO. DEL PUEBLO UBICADO EN LA RIBERA DEL LAGO DE CHAPALA HABÍA POCOS DATOS, Y SOLO UNA CERTEZA: AHÍ SE PESCABA, COMO UNA FORMA TRADICIONAL DE SUBSISTENCIA. PARA UN TÉCNICO PROFESIONAL EN PESCA ÉSE ERA UN BUEN AUGURIO.

Todo fue llegar, después vendrían los arduos días en que habría de darse a conocer, asentarse, inclusive, hubo tiempo para que se enamorara y se casara con Inés Sahagún, la madre de sus cuatro hijos: Guadalupe; José Alfredo, biólogo; Carlos Universo, Licenciado en informática y César Celestino, economista.

Pronto, para un profesional en las artes de la pesca, vendrían las oportunidades, nada fáciles en un lugar donde por siglos se ha pescado, pero de una forma ancestral, no siempre ligada a las técnicas contemporáneas. Luchar contra las costumbres no es una tarea menor, sin embargo, la tenacidad, el conocimiento y la certeza de que se iba por el camino correcto dieron resultados.

Ahí, como pudo, experimentando en la escuela primero, luego en un terreno, Alfredo y sus hijos iniciaron la aventura de hacer de su apellido una marca de prestigio, una garantía de calidad, que hoy es buscada no solo entre los acuaristas o los que crían tilapias de la zona, sino en todo el país.

En un principio no fueron las tilapias la razón de sus esfuerzos, sino la reproducción y venta de peces de ornato: guppies, mollies, espadas, japoneses y otras coloridas especies, fueron el inicio de la aventura de esta pequeña empresa, que hoy, a la vuelta de 40 años y grandes expectativas han dejado a Molina como una marca de renombre. Hoy, entre bromas, recuerdan con nostalgia

y simpatía, cómo don Alfredo dejaba por el rumbo del Álamo a sus hijos, y ellos, en cajas de cartón y bolsas de plástico, se daban a la tarea de venderlos en los distintos acuarios de la zona metropolitana de Guadalajara.

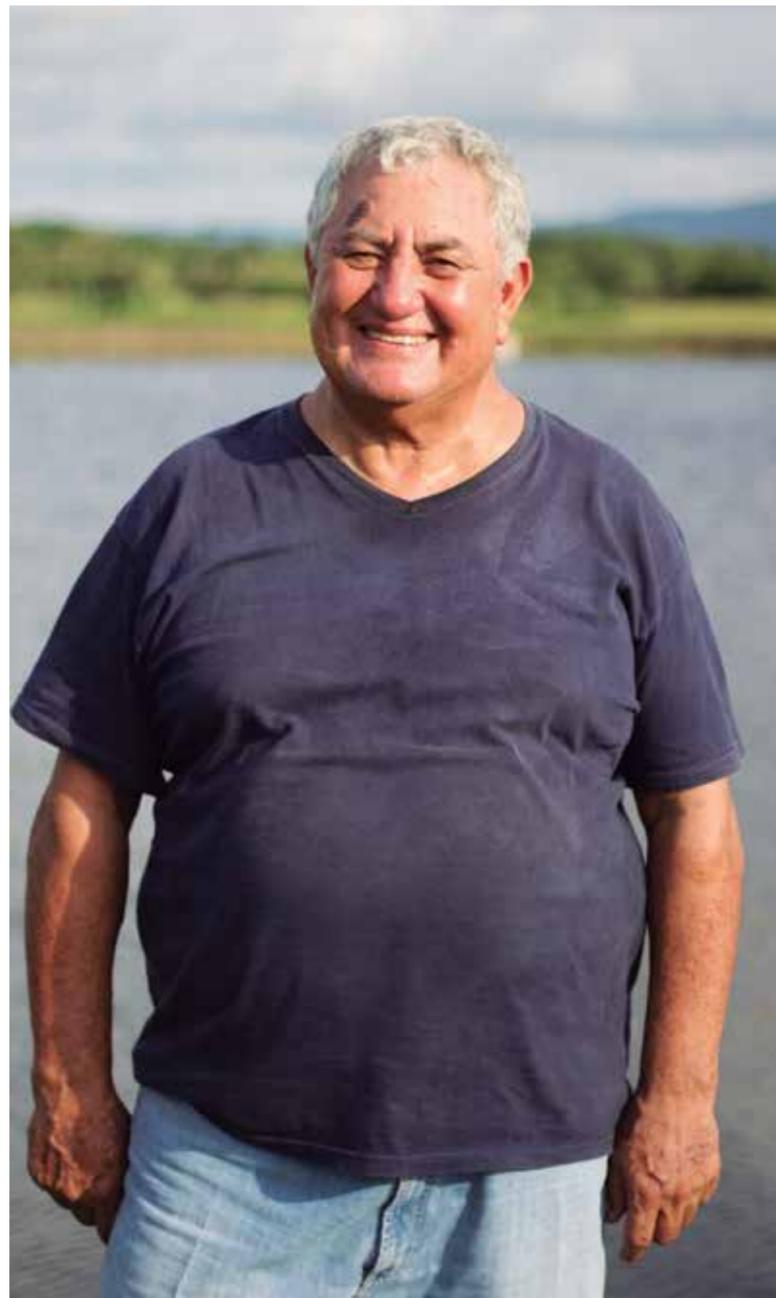
De los peces de colores, los Molina pasaron a la reproducción de las tilapias, esa especie acuícola que se ha convertido en una alternativa de nutrición para millones de personas en el mundo. Al principio, con una inversión considerable para una empresa familiar, construyeron tanques de concreto; hoy tienen la más avanzada tecnología para llevar a cabo la empresa de producir crías para todo México. En esas instalaciones, junto con

sus sueños, siembran millones de peces; algunos ahí crecen, ganan peso, alcanzan la talla comercial. Otros se van así, pequeños, comprados para ser sembrados a todo lo largo y ancho del país.

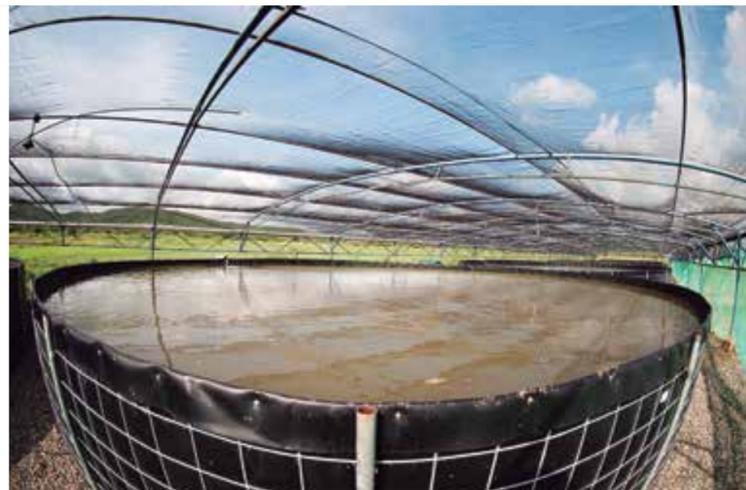
Para esta familia y su empresa Aquamol, los horizontes no han terminado, ahora se ensanchan con nuevos retos, entre estos, agregarles valor a sus productos. Para esta familia y su empresa Aquamol, los horizontes no han terminado, ahora se ensanchan con nuevos retos, entre estos, producir no sólo las crías o los peces, sino agregarles valor. La idea es entregar a los consumidores un producto final, gourmet.

Si Jalisco puede llamarse con orgullo, el Gigante Agroalimentario de México, es gracias a empresas como esta, instaladas en el campo de Jalisco, pero proyectándose al mundo. Por eso para los Molina y su empresa Aquamol, nada más justo que la frase:

¡Creced y mutiplicaos!.



Andrés Gilberto Meza Jiménez • INECAP
Fotografía: Mario Cortez Padilla



Más que un sueño

Acuicultura con certificación de buenas prácticas

Por: Santiago Espinosa Figueroa

EL PROFE ANDRÉS APRIETA LIGERAMENTE LOS LABIOS, BAJA UN POCO LA MIRADA, ME MIRA MIENTRAS TOMA AIRE Y DICE: “ESE ES EL CARÍÑO CON EL QUE SE HIZO ESTA GRANJA, POR ESO TIENE ALGO MUY ESPECIAL: ESTAMOS MUY A GUSTO. ¿SIENTE LA TRANQUILIDAD? DE ESO ESTÁ HECHA ESTA GRANJA, DE TRANQUILIDAD Y DE AMOR POR LOS NIÑOS”.

Andrés Gilberto Meza Jiménez es profesor rural, de los de antes; se define así, de los que recuerdan el ideal de la Escuela Rural Mexicana, la de José Vasconcelos, la que buscaba después de la Revolución “formar patria” con alfabetización y la capacitación productiva, de ahí viene la inquietud, de cuando estudiaba hace algunos años en la Normal de Ciudad Guzmán, él ya pasa de los 60.

La primer granja de tilapias que intentó fue hace unos diez años: “Fue un sueño que siempre como maestro tuve”.

Sentados a la sombra del tejabán de la bodega y con los estanques a la vista, esa tarde vuelve a revivir con nosotros su sueño: “Un sistema productivo para la cría de peces, porque es un alimento fundamental para recuperar nutricionalmente a los niños”, sin apresurarse sigue contando, como mirando sus ideas: “Si entran maestros, niños y padres de familia, que las ganancias sean para ellos”. La granja sí se instaló, invitó a directores, padres de familia y profesores, pero *no hubo eco*, dice.

Ahora es la segunda oportunidad que empezó hace tres años, más privada. Es una Sociedad de Producción Rural financiada con un fideicomiso, al que deben regresar la aportación y en eso están: “Con subidas y bajadas pero con mucho espíritu de que vamos a salir adelante, en tres años hemos tenido ya seis cosechas, dos por año”, treinta toneladas promedio por

cosecha. Pero no dejan la idea, así en plural porque no está solo; recargado en una gran mesa, sigue la charla el profesor José Manuel Anguiano, su socio asiente sobre la idea que sigue impulsándolos: “Demostrar que habemos maestros inquietos que queremos que la escuela sea diferente”.

El profé Andrés señala: “Ahí tenemos que construir un aula multiusos para que los jóvenes que salgan de la preparatoria y quieran venir a capacitarse para conocer la actividad”.

Años de aprendizajes, de saber que cada estanque es diferente, aprender a vender cuando están en peso y no antes.

Cuentan con el orgullo de haber obtenido la certificación del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA): “Un día llegaron, nos revisaron y nos dieron la certificación por las buenas prácticas acuícolas, ahí está un producto de alta calidad”, saben

que eso abre puertas para poder vender a grandes consumidores; hoteles por ejemplo, pero el problema es la cantidad, hay una empresa que ya no quiere importar pescado de Asia, de ese que tiene más de un año congelado, nos pedían 600 toneladas con esa calidad y tenemos 60 al año, pero no es lo que quieren y lo repite, su corpulencia contrasta con la voz que se le entrecorta: “Lo que quisiéramos es que este pescado de alta calidad lo comieran los niños, eso es lo que mueve la granja... disculpe pero los viejitos nos hacemos muy sensibles”.

“Para ser niños emprendedores hay que empezar por mostrarles que quien hace un trabajo tiene una recompensa”



Maria Navarro de la Torre • Granja Acuicola La Violeta
Fotografía: Javier Hoyos

La acuicultura

Un negocio para las mujeres rurales

Por: Marcela Leopo Flores

MARÍA DE JESÚS, SOLEDAD Y LUCÍA NAVARRO DE LA TORRE SON TRES HERMANAS QUE DESDE EL AÑO 2005 INCURSIONARON EN LA ACUICULTURA PRIMERO CON LA PRODUCCIÓN DE BAGRE Y AHORA CON LAS RANAS TORO, LO QUE LES HA DEJADO BUENOS INGRESOS Y RECONOCIMIENTO GASTRONÓMICO. ELLAS FUNDARON LA COOPERATIVA MIMITHIN S.C. DE R.L. UBICADA EN EL RANCHO LA VIOLETA, EN LA DELEGACIÓN DE SAN FRANCISCO DE ASÍS, MUNICIPIO DE ATOTONILCO EL ALTO, AL SUR DEL ESTADO DE JALISCO.

Enclavada en un lugar privilegiado, donde el agua y la vegetación son abundantes, clima semicálido y temperatura promedio de 21 grados centígrados la Unidad Acuicola La Violeta tiene una historia interesante. La riqueza natural, la paz y tranquilidad del lugar han sido factores primordiales para que el negocio de la rana tenga un ciclo completo: de la granja a la mesa.

Don Victoriano Navarro García tiene 88 años, es papá de las muchachas. Nunca se imaginó que cambiaría la siembra de agave, maíz, frijol y linaza por los peces y las ranas. Se le puede ver sentado en una banca, vigilante y observando el trajín de todos los días que hay desde la mañana hasta en la tarde.

Cada fin de semana reciben en promedio 300 comensales, motivados por degustar la rana preparada en distintas formas: a la diabla, al mojo de ajo, frita o a la leña. Lucía, quien se encarga de las relaciones públicas, disfruta de esta aventura: “Nos cayó del cielo. Supimos que el gobierno estaba dando apoyos y nos acercamos con el proyecto de producción de bagre. Recibimos recursos por 800 mil pesos, los que fueron invertidos en infraestructura como los estanques, mallas y capacitación”.

Posteriormente empezó a escasear el agua: “Nuevamente el gobierno nos asesoró diciéndonos que podíamos combinar el bagre con la producción de rana y efectivamente resultó cierto”.

El sistema de producción de la rana toro es intensivo, señala Evangelina, nieta de don Victoriano y encargada del ranario, resume con sencillez el ciclo productivo: “Se requieren dos ranas machos y una hembra que pone los huevitos, nacen los ajolotitos, se convierten en rana, las engordamos y después de ocho meses las cocinamos”.

Cuentan con 60 parejas de ranas toro que se encuentran en condiciones óptimas de sanidad: “Son muy delicadas porque respiran por la piel, es por eso que necesitan de mucha higiene”. En el ranario trabajan tres mujeres, todas de la familia, quienes tienen el compromiso de surtir con 150 ranas como mínimo el restaurante del rancho cada semana.

Coinciden en señalar que la rana toro tiene un cierto grado de inteligencia, cada hembra pone alrededor de 5 mil huevecillos, de los cuales existe una probabilidad de un 50 por ciento de que se hagan ranacuajos.

En el rancho La Violeta, las hermanas Navarro han sabido identificar un mercado lucrativo, con potencial de crecimiento, ahora tienen contemplado desarrollar el sector turístico con la construcción de cabañas, con la finalidad de que la gente prolongue su estancia en medio del proceso de la acuicultura y relajándose en este lugar con riqueza natural de flora y fauna silvestres.



Miguel Domínguez • Consejo Regulador del Tequila
Fotografía: Carlos Tomás

Tequila

La agroindustria fundada por los dioses

Por: Diego Petersen

Cuenta la leyenda que los dioses buenos querían darle al hombre una bebida que le provocara alegría y que de la diosa Mayahuel (Fuente Sagrada) nacieron los magueyes. Todos los magueyes son hijos de esta diosa agrícola, hermosa e inteligente, y del vientre de los ellos, nacieron las bebidas que nos dan felicidad. Pero también los dioses tienen sus hijos predilectos. De los herederos de la fértil Mayahuel hubo uno que fue bendecido por encima de todos los demás: se llama Tequila, es de Jalisco y se toma en todo el mundo.

Los occidentales bautizaron al maguey como agave. Fue el naturalista sueco Carlo de Linné quien en 1753 lo bautizó con ese nombre en referencia a la princesa Ágave, hija de Cadmo, rey de Tebas, que en la mitología griega representa lo admirable, lo noble.

De todos los licores de maguey o agave que se producen en el país, el Bacanora de Sonora, el Sotol de Chihuahua, los Mezcales del centro y sur del país, el Vino Mezcal de Tequila, como se le conocía a principios del siglo XX tenía ya la fama de ser el más noble, el más refinado, el de mejor sabor. La época de oro del cine mexicano lo distinguió de entre todos los demás como la bebida nacional por excelencia. El tequila es desde entonces el acompañante perfecto para festejar el triunfo de una batalla revolucionaria, para cantarle al amor, para llorar el despecho, para envalentonarse ante una situación adversa, o para brindar por la Patria; el “Viva México” se gritaba y se grita alzando el caballito por encima de la cabeza.

Pero no fue hasta la obtención de la Denominación de Origen en 1974 y la fundación del Consejo Regulador del Tequila (CRT), veinte años después, que la tradición se convirtió en la gran palanca de la agroindustria de Jalisco y México.

Antes de la existencia del CRT, aunque había una normatividad: “El Tequila era visto como una bebida de baja calidad” dice Miguel Ángel Domínguez, presidente del organismo regulador. No se tomaba en las casas sino en las cantinas, acompañado de sal y limón para limar la aspereza de la bebida. Hoy, 22 años después es todo lo contrario: el tequila es una bebida elegante y refinada que se exporta a todos los rincones del mundo. Este gran cambio no fue producto de

las bendiciones de la diosa Mayahuel, sino del esfuerzo y la visión de muchos hombres y mujeres que han mantenido la tradición del tequila y han innovado con las mejores y más modernas tecnologías.

CRT una historia de éxito

El Consejo Regulador del Tequila organizó la cadena de producción desde el campo hasta la industria. Entre sus tareas registra y vigila todos y cada uno de los agaves que se siembran en la zona de Denominación de Origen (que incluye todo Jalisco y partes de los estados de Nayarit, Guanajuato, Michoacán y Tamaulipas) hasta la producción de cada litro de tequila. Un primer paso muy importante fue definir el tipo de agave: “Un investigador alemán estuvo probando diferentes tipos de agave para ver cuál podría ser el que tiene el mejor tipo de

azúcar, aun cuando hay 136 tipos de agave y aquí en el país los encontramos en 26 estados de la República, pero tienen diferentes características. Se definió qué agave era el mejor para el tequila”, narra Miguel Domínguez. Se escogió el azul tequilana que lleva el apellido Weber en honor a quien lo clasificó y describió a principios del siglo xx. Las tequileras de los años setenta, que no pasaban de quince entre las de Tequila, Amatitán y Los Altos de Jalisco, se pusieron de acuerdo y lograron un gran primer paso en la estandarización de la calidad del producto y la primera Denominación de Origen del país.

El siguiente gran paso de los tequileros fue someterse a la regulación de un consejo, creado por ellos mismos pero presidido siempre por una persona distinguida por su calidad moral pero ajena a la cadena agave-tequila. El espíritu, dice el Presidente del CRT fue el siguiente: “Vamos a hacer una denominación de origen y vamos a tener el prestigio de que nosotros vamos a vigilar que todo el proceso de producción se cumpla al pie de la letra y de la normatividad, que esa normatividad se va revisando cada cinco años y se va actualizando para hacerla cada día más precisa, más completa y que dé más certidumbre; vamos a capacitar la cadena para ver que así sea”. Y lo lograron.

Además de la buena voluntad y visión de los productores de agave y de los fabricantes de tequila, se ha requerido de una gran esfuerzo tecnológico. El CRT cuenta hoy con los mejores laboratorios y los mejores profesionales de la química y la biología para revisar periódicamente desde la tierra de todos y cada uno de los predios donde se siembra el agave, hasta la salud de las plantas, la calidad del agua que se utiliza en el proceso de elaboración y, sobre todo, la pureza y estabilidad de cada litro de tequila que sale al mercado. Gracias a laboratorios de última generación hoy

se tiene la “huella digital” química de todos y cada uno de los productos que llevan la marca Tequila.

“El consejo le ha dado este gran valor a la marca Tequila por la certidumbre que hay al respecto. El tequila ha crecido de forma exponencial, tanto en la producción como en el consumo, desde que existe el CRT. Estos últimos años estamos jimando unas 780 mil toneladas de agave pero llegado hasta el millón de toneladas. Hoy hay 7 mil 500 agricultores vinculados al proceso y tenemos 115 mil hectáreas sembradas, lo que significa 339 millones de plantas de agave, mismas que estamos vigilando día con día”.

Cuando inició el Consejo Regulador del Tequila en 1994 había solo 36 destilerías; ahora son 146, de las cuales 108 son de micro o pequeñas empresas que se han incorporado a esta cadena agroalimentaria. Tan solo en el mercado nacional el valor de la venta del tequila es cercana a los 11 mil millones de pesos, sin embargo lo que más ha crecido en los últimos años es la exportación: “Es algo increíble por que se ha ido consolidando año con año y no recuerdo ningún año que haya bajado la exportación del Tequila. Y algo muy interesante para nosotros es que casi todo es tequila del llamado 100 por ciento agave”, señala Domínguez Morales.

En 20 años el consumo de agave ha crecido de manera exponencial. En 1995 las tequileras consumieron 278 mil toneladas de agave; en 2015 fueron casi tres veces más. El año récord fue 2008 con 1,125. Pero quizá el dato más interesante es cómo ha cambiado la proporción entre el tequila 100 por ciento agave y el mezclado. De acuerdo con la norma oficial se puede llamar tequila a aquellos destilados que contengan cuando menos 51 por ciento de alcoholes obtenidos del agave azul tequilana weber. Cuando comenzó la aventura del CRT por cada kilo de aga-

ve destinado a producir tequila de alta calidad había 2.7 kilos destinados a los tequilas mezclados. Hoy la relación ha cambiado: hay el doble de toneladas de agave destinadas a la producción de tequila 100 por ciento agave que a los mezclados. Eso ha permitido asegurar la calidad, incrementar el valor el producto y sobre todo aumentar las exportaciones, que se ha triplicado en 20 años.

De la mano del CRT el tequila se expandió en el mundo: “Como marca país el tequila es la más importante, porque se ha consolidado y ha tenido un prestigio que nosotros en cierta forma hemos propiciado cuidando que sea un producto genuino, auténtico, de la mejor calidad. El consumo exigente ha jalado la exportación del tequila 100% y de las marcas premium y extra Premium. Hace 20 años se exportaban 40 millones de litros y hoy llega a 190 millones cada año, esto es, 150 millones de litros más distribuidos en todo el mundo”. Hace dos décadas había tequila en solo 35 países; hoy están en 120 países de los cinco continentes y es una de las bebidas que más gana terreno en el mercado mundial.

En Estados Unidos el crecimiento de consumo de tequila ha sido constante en las últimas dos décadas. Los vecinos del norte dan cuenta cada año de 15 millones de litros de tequila, esto es un promedio de medio litro de tequila por habitante al año. Estimaciones recientes señalan que en Estados Unidos se consumen 200 mil cocteles Margarita por hora, esto es 55 por segundo.

El mercado asiático es el segundo en importancia para el tequila. Gracias a las oficinas que el CRT abrió en Shanghái se ha incrementado notablemente la presencia de la bebida nacional en mercados como China, la India, Japón y Corea.

La cadena agave-tequila es el mejor ejemplo de una buena integración de cadena de valor en el campo mexicano. El tequila es la joya, no sólo por su sabor, sino por lo que ha significado para las regiones productoras: “La ruta del tequila ha integrado también la gastronomía, la cultura, las artesanías, la hotelería y de recibir originalmente 40 o 60 mil turistas hace 10 años, ahora la zona de Tequila recibe un millón 200 mil visitantes anualmente. Somos una ruta turística ejemplar según el Banco Interamericano de Desarrollo”, apunta el presidente del CRT.

La palabra tequila viene de la voz náhuatl téquitl, que significa trabajo. Téquitl, trabajo es lo que hay detrás del tequila, porque Mayahuel nos bendijo con la planta, pero es la constancia y sudor de agricultores, jimadores y maestros tequileros; la visión de empresarios que decidieron autoregularse para incrementar el valor, y un organismo confiable y con tecnología de punta como el Consejo Regulador del Tequila lo que ha escrito esta extraordinaria historia de éxito. Gracias a todos y cada uno de ellos se cumplido con el deseo último de los dioses: darnos a los hombres el elixir de la alegría.



Ramón Esquivel Casillas • Tequilera San Agustín
Fotografía: Javier Hoyos

El tesoro de mi tierra

Cuando la naturaleza está de nuestro lado

Por: Marcela Leopo Flores

SE TRATA DE UNA EMPRESA COMPROMETIDA CON EL MEDIO AMBIENTE Y SOCIALMENTE RESPONSABLE, FUNDADA EN 2004. INTEGRADORA SAN AGUSTÍN SE LOCALIZA EN LA ZONA DE LOS ALTOS, EN LA REGIÓN CIÉNEGA DEL ESTADO DE JALISCO, JUSTO EN DONDE SE CONSIDERA UNA REGIÓN EN LAS TIERRAS ROJAS CON LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES EN EL AGAVE, CON CARACTERÍSTICAS JUGOSAS.

La empresa ofrece tequila mediante un proceso artesanal, con doble destilado, combinado con los eficientes métodos de producción e innovadoras técnicas para la comercialización de nuestros productos, cuenta Ramón Esquivel Casillas, quien forma parte de una familia afortunada.

Propietarios de una tierra bendecida por la mano de Dios, que la dotó de agua suficiente y excelente calidad en el municipio de Tototlán. La familia, se había dedicado por muchos años a cultivar agave y hace apenas unos cuantos años, decidieron aprovechar la abundancia de agua con que cuentan para diversificar su producción decidiéndose por el cultivo de tilapia.

Comprometidos con el uso de energías renovables esta empresa utiliza paneles solares para ahorro de energía eléctrica en su invernadero de 14 tinas, donde se cultivan los peces en condiciones favorables para su crecimiento, asegurando así buena producción y mismos que son mostrados con orgullo.

La granja Acuicola Agaves de los Altos tiene como lema de comercialización “Delicioso pescado de granja”. Es la primera granja acuícola certificada en buenas prácticas por SENASICA en todo el país.

“La acuicultura es un buen negocio y nosotros nos hemos dejado llevar de la mano con la asesoría de los técnicos”.

Asesoramiento, recursos económicos y uso de tecnología en la producción, han sido la fórmula del éxito. El proyecto inicial incluyó la construcción de diez estanques con apoyos del programa para la compra de los tanques, nivelación del terreno e instalación eléctrica.

La cultura de las buenas prácticas, no debe ser una imposición y en la producción de alimentos son fundamentales. A pesar de la demanda potencial que tiene la tilapia, Ramón reconoce la importancia que tiene fomentar entre la población el consumo de pescados mediante un *marketing* adecuado con degustaciones de diferentes formas, avisos sobre ventas, épocas de disponibilidad de producto y acompañamiento de recetas.

Indicó que la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del estado de Jalisco les ayudó a realizar un análisis del producto, lo que ha resultado benéfico porque da certeza que a las mesas está llegando un alimento de calidad y de altas propiedades nutritivas.

La granja Acuícola basa su éxito en que tienen el ciclo completo de producción, desde que llega el alevín, lo procesan y lo cosechan, y complementan así su trabajo de la mano con la producción del tequila “El Tesoro de Mi Tierra”.

“Es importante resaltar la calidad de la carne; contenido proteínico, grasas y colesterol, vitaminas y minerales, así también que los consumidores conozcan nuestra marca e identidad”.



Don Balbino Ramírez • Café Don Balvino
Fotografía: Jacobo Ríos

Don Balbino

Café producido con amor

Por: Santiago Espinoza Figueroa

EL CAFÉ DE JALISCO, EL DE TALPA TIENE TOQUES DE CHOCOLATE, DE VAINILLA, MAPLE, AVELLANA Y VALE DECIR QUE ALGO TIENE TAMBIÉN DE DON BALBINO RAMÍREZ. VIVE EN TALPA DESDE 1959, HACE YA 57 AÑOS. ES DE LA REGIÓN MIXTECA, DE TRINIDAD HUAXTEPEC, MUNICIPIO DE SANTIAGO CHAZUMBA, OAXACA.

Cuenta su historia con una sonrisa en los labios, es el que queda de tres hermanos y quedó huérfano a los dos años y medio, pero se siente afortunado, aquí en Talpa conoció a una mujer hermosa que se enamoró de él, doña Elisa.

Gracias a que a su hermano le tocó la buena suerte del servicio militar obligatorio pudo salir de su pueblo, lo platica como si lo reviviera: “Se lo llevaron a encuartelar para Guanajuato, pero ya con esa salida él se dio cuenta de todo lo que había en el mundo, porque nosotros estábamos clavados en la Sierra Mixteca; para ir a Tehuacán, Puebla, hacíamos tres días; él se dio cuenta que había una escuela del gobierno que admitía a hijos de los campesinos, pero era con las reglas de los militares levantándose a las 5 de la mañana” ahí cursó primaria, secundaria y bachillerato, por eso es Bachiller Perito en Conservación de Suelos y Aguas, ahí recibieron la oferta de capacitarse en la Escuela del Café en Jalapa, Veracruz, la oferta la hacía la extinta Comisión Nacional del Café. Fue, estudió y lo contrataron por \$500 pesos al mes. Era febrero de 1955 y eran una fortuna de sueño para aquel huérfano de la Mixteca Oaxaqueña, lejos estaba aún de pensar en Talpa y en doña Elisa.

Al terminar sus estudios sobre el proceso del café, recibió su primer comisión en Atoyac de Álvarez, Guerrero, en la sierra, había que caminar seis o siete horas para llegar a los cafetales. Estuvo desde 1955 hasta 1959 cuando los productores de café de Jalisco solicitaron apoyo técnico al reordenado organismo

cafetalero, ya era el Instituto Mexicano del Café, y le toca a él la comisión.

Don Balbino entrecierra un poco los ojos y sonríe con sus recuerdos: “Las oficinas del Instituto Mexicano del Café estaban en Guanajuato N° 144, de allá el jefe de sector me trajo a Talpa, llegamos aquí el 3 de diciembre de 1959 y el 7 de diciembre de ese mismo año nos fuimos a la cuesta, la cuesta es la zona cafetalera de aquí”.

La aventura empezaba, los productores eran hacendados: “Señores de muy buen ver con sus carrilleras y pistolas, como en las películas. Llego yo jovencito y ellos pues -¿Y este nos va a enseñar? -viéndome así como si era muy poca cosa.” Don Balbino, diplomático, de alguna manera los convenció de que no les iba a enseñar nada, simplemente ayudarles a trabajar sus cafetales y compartirles algunas técnicas para preparar el cultivo, dice que hasta le aplaudieron.

Por esas fechas es que conoció a doña Elisa Cortez, entonces sólo había agua entubada en las llaves de algunas esquinas de Talpa y había que acarrearla, así conoció a su esposa: “Pasaba por ahí con los botes cargados de agua y yo pues -Señorita gusta que le ayude? -Sí, ¿cómo no?

Y empezamos a criar amistad, ella era una señorita de 16 años, yo tendría unos 24 años. Fue así como empezamos la relación y terminamos casados, dos años de noviazgo y llegamos de matrimonio a 47 años” los ojos de don Balbino se abren un poco más sin abando-



nar la sonrisa: “Fuimos una pareja muy bonita, la gente decía que éramos una pareja muy dispareja, ella era muy alta, de ojos verdes, bonitos y yo moreno chaparrito, *La pareja dispareja*” y lanza una breve carcajada desde el recuerdo.

Estamos en su Catedral del Café, un edificio construido de ladrillo especial, diseñado para procesar café y que quiere convertir en un atractivo en la región, un recorrido por el proceso de secado, separación, tostado, molido y por los cafetales; el suyo lo inició apenas en 1987 cuando recibió la oferta de uno de los hacendados:

- Ahí tengo esas tierras, te las vendo.
- Y yo, ¿para que las quiero?
- Pues para algo te han de servir.
- ¿Cuánto vale?
- Pues 5 mil pesos.
- Pues yo no los tengo.

Eran 340 hectáreas a las que les ha sacado provecho, con altibajos; el kilo de café cereza, el fruto del cafeto llegó a valer un peso, pero los cosechadores cobraban dos, mal momento.

Para 1989 ya había desaparecido el Instituto Mexicano del Café, pero lo siguió contratando la Sagarpa, la Seder, Sanidad Vegetal, la Universidad Chapingo; aparecían y desaparecían los contratos pero ya era la figura del café, los productores lo buscaban y siguió dando asistencia técnica y hasta la fecha.

Participó en la conformación de la Unión de Cafetaleros Jaliscienses, allá por 2001 lograron apoyos federales para una marca colectiva “Café Jalisco” que está ahora a la deriva. En la región hay 16 marcas distintas de café, la de don Balbino, como marca, es de las jóvenes, nació un poco para disipar su tristeza: “Todo nace cuando mi esposa fallece, me quedé muy achicopalado, sin gusto de vivir y me dijeron -¿Por qué estás así?, si sabes tanto de café, ¿por qué no haces una empresa?”. Su esposa, doña Elisa, murió en 2009, en 2010 formaron su cooperativa, en 2011 ya tenía nombre y empaque el café “Don Balbino”.

Se le encuentra ya en tiendas de autoservicio, en las exposiciones de café de México y de Guadalajara, ya empiezan a mandar café también a Corea: “En Corea la gente es muy exigente quieren que al momento que les esté sirviendo, que huela, lo quieren tostado pero sin moler, ellos lo van a moler allá, al momento que lo muelan van a percibir el aroma”.

Y no es un aroma cualquiera, es el aroma del café de Talpa, con toques frutales que solo se dan aquí, explica don Balbino: “La tecnología del café dice que se debe inducir la sombra para cultivar el café, hay una variedad de árboles del género Inga que son ár-

boles de tipo paraguas, se recomienda sembrar árboles cada diez metros y abajo, a su sombra plantar el café, pero por falta de recursos nosotros no pudimos derribar los árboles entonces decidimos plantar los cafetales a la sombra de los árboles de aquí, eso hace que el café tenga ese toque. Hay veces que dicen:

- Oiga me sabe a chocolate.
- Oiga me sabe a avellana.
- Oiga me sabe algo raro, sabroso. ¿Qué es?

Es el maple, tenemos aquí en la sierra un bosque de más de 500 hectáreas de maple y por las tardes sopla el viento que va hacia los cafetales de alguna forma, porque el sabor lo da al café. También hay la vainilla, se da de forma silvestre entre los troncos, nadie los cosecha pero sí nos da los aromas, eso hace la diferencia”. Así sabe el café de don Balbino, con toques de chocolate, vainilla, maple, avellana. Un café que nació para disipar la tristeza y fortalecer con su gran trabajo la denominación de Jalisco como el Gigante Agroalimentario de México.





Rafael Preciado • Carne Selecta 100%
Fotografía: Efrén Alvarado

Carne Selecta

Con calidad 100% de Jalisco

Por: Jorge Robledo Vega

DESDE LA INFANCIA, RAFAEL VIO A SU PADRE ESFORZÁNDOSE EN EL NEGOCIO DE LA COMPRA-VENTA DE CARNE DE PORCINO, LLEVANDO EN SU VIEJA CAMIONETA UNO O DOS ANIMALES AL RASTRO DE GUADALAJARA, JALISCO Y CON LAS POCAS GANANCIAS, DAR SUSTENTO A SU ESPOSA Y ONCE HIJOS.

Hoy Rafael, junto con su hermano Luis Antonio encabezan un negocio de venta de carne al consumidor final con los mayores estándares de calidad e inocuidad. Comercializan cuatro mil porcinos mensuales y emplean más de 150 personas.

La historia ha recorrido tres generaciones en contacto con la cría y venta de animales. Cuenta don Rafael que su padre Enrique empezó muy joven en el negocio, el abuelo lo encaminó, el patriarca era originario de Cuauhtémoc, Colima y criaba porcinos, fue quien le regaló diez animales para empezar el negocio, pero por la inexperiencia y otros factores, al muchacho se le fueron muriendo los porcinos y cuando le quedaba uno, lo mató y vendió la carne al menudeo, así inició en el negocio.

Después su papá cada fin de semana se trasladaba de Colima al rastro de Guadalajara a matar de uno a tres animales, poco a poco empezó en la zona metropolitana hasta que decidió mudarse a la perla tapatía y probar suerte: “Recuerdo que tenía como tres años y venía con mi papá al rastro, como estaba prohibido el ingreso de menores, me escondía en el piso de la camioneta y así entraba”.

Era la década de los cincuentas, su padre Enrique Preciado González con apoyo de su esposa Hermelinda García Valdovinos, puso la carnicería “Colima” en Guadalajara: “Ahí todos los hermanos le entrábamos a trabajar porque no había de otra”.

Don Rafael estuvo poco en la carnicería porque le gustó más la compra y venta en el rastro: “Yo llegué

a matar hasta ochenta porcinos diarios y fue que vi un local cerca de la carnicería y lo compré, hice un obrador, yo ya vendía carne de mayoreo, tenía como 22 años”, por diversas circunstancias terminó dejándole el local a un hermano quien le liquidó su parte del negocio con 17 reses; don Rafael reconoce que fue un momento duro para él, pero siguió adelante.

Con trabajo, dedicación y la ayuda de Luis Antonio, otro de sus hermanos -de esas 17 reses con las que empezaron-, llegaron a sacrificar mil 800 animales mensuales, así nació la idea de vender al consumidor final a precios bajos: “Yo ten la ilusión de vender diario diez porcinos y diez reses, barato, pero al consumidor final”.

En pocos tiempo y gracias al crecimiento en las ventas, don Rafael lo volvió a hacer, de la misma manera como años atrás se concentró en comprar su primer local, vio un terreno de seis mil 600 metros cuadrados en la zona de Huentitán, movió cielo, mar y tierra

hasta convencer a los dueños que se lo vendieran, era el año 1980. Ahí instalaron una bodega y un mostrador abierto al público de su empresa “Carnes Selectas 100%”.

Desde entonces ha sido un camino de consolidación bajo principios esenciales: Honestidad, trabajo y perseverancia: “El mensaje es que no hay nada gratis, tenemos que trabajar y todo tiene su recompensa”, dice con total convicción don Rafael.



Carlos Ernesto González • Naturalever
Fotografía: Jacobo Ríos

Naturalever

Reinventan los caminos del Agave

Por: Jaime Barrera Rodríguez

EN LA TIERRA DEL TEQUILA EL CULTIVO DEL AGAVE PARECÍA TENER PARA SIEMPRE SU DESTINO MARCADO: SER LA MATERIA PRIMA DE LA CRECIENTE INDUSTRIA DE LA BEBIDA NACIONAL POR EXCELENCIA, QUE TRAS LOGRAR SU DENOMINACIÓN DE ORIGEN HA AMPLIADO, PAULATINA PERO CONSTANTEMENTE Y COMO NUNCA, SUS MERCADOS EN EL MUNDO.

No se contaba con que la nueva generación de jóvenes hombres y mujeres del campo, que mezclan su vocación y arraigo a la tierra, transmitida de padres a hijos, con una nueva visión de innovación y futuro, imaginarían otros caminos para la penca jimada más allá del transitar que por siglos la llevaba inexorablemente a los hornos de las tequileras.

Uno de los protagonistas en este cambio de ruta es Carlos Ernesto González Villaseñor, un joven treintañero, que preside el Consejo de Administración de Naturalever S.A. de C. V: empresa instalada en San Ignacio Cerro Gordo, el municipio más joven de Jalisco, y que se ha convertido en una de las principales productoras de jarabe e inulina de agave.

“Pensamos en ayudar a la sustentabilidad en el cultivo del agave, a estabilizar los precios y evitar las crisis cíclicas, pero también a pagar un precio justo. Identificamos así esta oportunidad de negocio, para fomentar más el cultivo de esta planta que es muy de Jalisco, llena de propiedades alimenticias y que en ningún lugar la saben manejar mejor que aquí. Plantar agave con mayor estabilidad de precio es un buen negocio para el campo mexicano, para hacerlo más rentable por hectárea y para llevar progreso a las familias del campo”, me dice este joven que nació en Tepatlán y desde muy pequeño creció en la granja de galli-

nas ponedoras de huevo, y en los corrales donde su abuelo y su padre tenían ganado lechero, porcino y bovino de registro.

Egresado de la carrera de comercio internacional del TEC, Carlos Ernesto, asegura que el campo es su vida. “Ahí encontramos la plenitud, trabajar en lo que nos gusta, ahora mis hijos también están creciendo en el campo, conviviendo con seres vivos como las plantas y los animales”, dice, “y eso les ayuda sin duda a crecer con muchos valores”.

De la inulina de agave, nos explica, que es un polvo probiótico (contrario a un antibiótico) que ayuda a reconstituir la flora intestinal, a mejorar la digestión de los nutrientes, y que empieza a tener una alta demanda en la industria de los alimentos integrales y fibras solubles. Del jarabe de agave señala que han alcanzado ya las mil 200 toneladas anuales de producción, a base de tecnología desarrollada por jóvenes jaliscienses.

Además del mercado nacional, sus ventas alcanzan ya países como España, Francia, Alemania, Estados Unidos, Canadá y los Emiratos Arabes, donde se utiliza como insumo para bebidas, helados, panificación y confitería orgánica.

Esto ha provocado que cada vez más pencas de agave cambien su vocación tequilera de siempre. A la fecha se calcula que para estos nuevos productos se han destinado ya 6 mil 500 toneladas de agave,



que se producen en alrededor de 100 hectáreas. Pero ese es solo el escenario de inicio. La consolidación de esta nueva industria, me explica, apenas viene con la oficialización de la Norma Oficial Mexicana (NOM) que se encuentra en fase de protocolización y esperan que se promulgue en breve.

Lo que pasa en Naturalever es un claro ejemplo de esta nueva generación de capitanes del campo, que ven en la incorporación de tecnología, la ruta para revalorar el trabajo y las compensaciones a los trabajadores y trabajadoras del campo.

“Yo siento que los jaliscienses somos gentes de trabajo, en el campo, arraigados a nuestra tierra, y por eso Jalisco es el Gigante Agroalimentario. Más porque las nuevas generaciones queremos añadir a la producción primaria un valor agregado, para consolidarnos como jugadores mundiales en el tema de los alimentos ya que si no somos competitivos, nuestro campo no será autosustentable”, expone Carlos Ernesto.

Es en este tránsito, en esta evolución que hay en las nuevas generaciones que están tomando la batuta de la actividad agropecuaria en la plenitud de la era de la revolución de las tecnologías de la información, donde jóvenes como Carlos, ven que la ayuda gubernamental puede ser altamente útil y oportuna. “Ese sería el gran papel del gobierno para convertirse en palanca de desarrollo del campo, apoyando la capacitación de los jóvenes en las comunidades rurales que los arraiguen en sus lugares de origen y vuelvan a ver en el trabajo del campo oportunidades claras de crecimiento dándole valor a sus productos, diferenciándolos”.

Sustentabilidad, mayor justicia para los trabajadores y trabajadoras del campo, trabajo en equipo, educación y creatividad son los nuevos ejes de esta nueva visión, que se suman a la dedicación y arduo trabajo que siempre ha sido inherente a los que producen los alimentos para nuestras grandes ciudades y las de otras partes del mundo.

“Nos toca cambiar esa ideología de no trabajar en equipo, porque la generación que viene será muy importante para cambiar y modernizar la producción en el campo. Debemos ser más respetuosos y justos con los márgenes de ganancias, apostar por la agricultura por contrato, ser más honestos con el que trabaja todo el día y que a veces no gana o gana muy poco. Eso es lo que ha alejado a los jóvenes del campo. En cuanto a la protección al medio ambiente, que nos da todo, debemos invertir y desarrollar sistemas y programas cada vez más sustentables. Debemos pugnar por mayores apoyos en educación para los jóvenes del campo para la generación y creación de nuevas ideas, de nuevos productos”.

Un toque soñador y revolucionario, el que representa Carlos Ernesto y toda esta nueva generación de líderes agropecuarios que, sin duda, darán una larga y mejor vida a Jalisco como el Gigante Agroalimentario de México. Ojalá en unos años lo confirmemos y lo celebremos.



Manuel Loy • Nutriagaves
Fotografía: Efen Alvarado

Miel de agave

Se produce en Jalisco, se consume en Europa

Por: Eréndira Saldaña Quintero

MANUEL LOY, ASIDUO VIAJERO Y LECTOR DE CULTURA, RELIGIÓN Y TRADICIONES CONVIRTIÓ UNA DEBILIDAD EN FORTALEZA. TODO COMENZÓ CUANDO EL PRECIO DEL AGAVE NO PASABA POR SU MEJOR TEMPORADA Y ENCONTRÓ EN LA ELABORACIÓN DE LA MIEL DE AGAVE UN OASIS DE OPORTUNIDADES EN UNA NACIENTE TENDENCIA GLOBAL EN EL CONSUMO DE PRODUCTOS ORGÁNICOS.

Nutriagaves es el nombre de la empresa que hoy encabeza y que tiene como meta primordial invadir el mercado europeo, bajo un trabajo orientado en aplicaciones y desarrollo de investigaciones en México y fuera del país, tratando siempre de presentar soluciones innovadoras con sus productos.

Es consciente de la grandeza que tiene su tierra tan querida, México, hoy sabe que la miel que el produce lleva un sin fin de beneficios para el organismo al ser un endulzante de bajo índice glucémico. El destino de su producción son mercados europeos y asiáticos, llegando a ser la oferta insuficiente para la cobertura de este importante mercado.

Con una oficina ya en funcionamiento en Barcelona, España, “Nutriagaves Europe”, Manuel Loy sostiene que sus proyectos inmediatos están dirigidos a fortalecer sus propios canales de distribución para así ampliar sus conocimientos en el consumidor europeo.

Empresas como Nutriagaves posicionan a Jalisco con productos de alta calidad en el mercado más

exigentes y demandante de productos innovadores y socialmente responsables: “No hay que tener miedo para entrar a vender en el extranjero”, todos los productos y comida mexicana son muy queridos y respetados, relata, porque conservan la esencia de México.

Podemos acceder a muchos lugares que no imaginamos, siendo esta lo que llama Manuel como la reconquista de México, a través del estómago.

La empresa Nutriagaves también se ha destacado por la producción, elaboración y comercialización de Fibra Soluble (Inulina Soluble de Agave). Tiene instaladas sus plantas de producción y el desarrollo de sus sembradíos en el municipio de Ayotlán, a 120 km al sureste de Guadalajara, sin lugar a dudas es una de las principales fuentes de empleo de la región.

Por ejemplos como este es que podemos afirmar que Jalisco consolida su liderazgo como el Gigante Agroalimentario de México, de la mano con el trabajo de su gente, la innovación y el compromiso por elaborar cada día productos de alta calidad.



Marco Galio Delgadillo • Semachtli
Fotografía: Jacobo Ríos

Semachtli

Semilla de la madre tierra

Por: Víctor Manuel Chávez Ogazón

UNA SEMILLA HACE HONOR A SU PRESENCIA EN LA TIERRA Y HA GENERADO FUERZA, UNIÓN, RIQUEZA Y HOY APORTA AL CRECIMIENTO DE UN NUEVO CAMPO EN JALISCO; DESDE “LA MADRE TIERRA” SURGE PARA DARLE FUERZA AL ESTADO PARA QUE SEA HOY POR HOY EL GIGANTE AGROLIMENTARIO DE MÉXICO. ES LA CHÍA, EL PRINCIPAL PRODUCTO DE LA SOCIEDAD DE PRODUCCIÓN RURAL QUE NACIÓ EN EL MUNICIPIO DE PONCITLÁN, JALISCO, Y QUE SE HA EXTENDIDO POR TODA LA REGIÓN DE LA CIÉNEGA, DESDE LA BARCA HASTA JOCOTEPEC.

Marco Galio Delgadillo García es fiel testigo de lo que ahí sucede. Él es apoderado legal de “Su Casa Agrícola Maga” es ejemplo de cómo un día un grupo de pequeños y medianos productores decidieron unirse para salir al mercado. Ahí encontraron no solo la unión -difícil de concebir- sino también la alternativa para comercializar y diversificar su producto cultivado.

“Apostamos por un cultivo diferente que nos pudiera llevar a tener mejor participación económica para poder ser más rentables, la chía”, sobre todo -que es algo que se pierde de vista- llevar un beneficio extraordinario a los hogares de los campesinos de Jalisco, que es un nivel de vida digno.

La chía se ha convertido en un producto de gran consumo a causa de los recientes descubrimientos de que aporta al ser humano el antioxidante Omega tres. En Jalisco se cultivan 15 mil hectáreas de esta semilla. Un caso como éste es un ejemplo de unidad, mientras muestra orgulloso su esquema de producción y la tecnología adquirida.

Lealtad, compromiso y dedicación, son los otros factores de unión en una sociedad como esta, con tantos retos por delante.

La suma al Gigante Agroalimentario

La sociedad que han conformado tiene cinco años de creada, apenas año y medio de acercamiento con el Gobierno de Jalisco, han pasado a formar parte

de ese gran ejército que lleva en alto el nombre de Jalisco como el Gigante Agroalimentario de México.

La clave es sencilla, “No buscamos el fin instantáneo, queremos que nuestra gente participe con lo que tenemos; eso nos ha llevado al éxito, porque siempre hemos participado con lo nuestro. Al gobierno le hemos dejado un claro mensaje: Tenemos las tierras, tenemos el producto que es nuestro sacrificio y tenemos la capacidad de buscar un mercado extranjero; entonces le pedimos asesoría, capacitación y que nos abra las puertas, como lo ha hecho, pero lo difícil no es llegar, sino permanecer” y en ello quieren aportar, buscan reforzar sus filas para alcanzar hasta mil 500 hectáreas.

Hace un año comenzamos a pensar en una marca para poder comercializar nuestros productos y dimos con una palabra que une a tres componentes Nahuatl: Semachtli. La semilla de chía se distribuye hoy en distintas presentaciones, incluyendo harina, cápsulas y aceite.

Bajo el nombre de Semachtli “Semilla de la Madre Tierra” se distribuye en polvo tanto miel de abeja, como jugo de limón y nopal, así como la semilla de la Quinoa. La marca ha alcanzado un posicionamiento importante en México y Estados Unidos, todo en un lapso de ocho meses. Mil toneladas anuales que van por todo el país superando fronteras de México, es una muestra de que la Unión es la Fuerza del Gigante Agroalimentario de México.





Antonio Lancaster - Joaquín Lancaster • Berry Me
Fotografía: Efrén Alvarado

Mora azul

Cosecha convertida en vino

Por: Jorge Robledo Vega

LOS HERMANOS ANTONIO Y JOAQUÍN LANCASTER SON EL ROSTRO DE UNA NUEVA GENERACIÓN DE AGROINDUSTRIALES EN MÉXICO, COMPRENDEN CON CLARIDAD QUE HOY EL JUEGO SE LLAMA: GLOBALIZACIÓN. REFIEREN SER LOS PRIMEROS PRODUCTORES DE VINO DE BLUEBERRY (MORA AZUL) EN EL PAÍS, CON UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN SEMI INDUSTRIALIZADO. EN EL AÑO 2013 FORMALIZARON SU EMPRESA Y ACTUALMENTE PRODUCEN 46 MIL BOTELLAS ANUALES DE LA MARCA “BERRY ME”.

El producto se comercializa en siete estados del país y se exporta a Estados Unidos y Asia; pero la idea tardó diez años en madurar, “Desde que salimos de la universidad teníamos el sueño de crear una empresa, con la inquietud de agroindustria, pero basada en la innovación” cuenta Joaquín.

Egresados del Tecnológico de Monterrey, Antonio de Relaciones Internacionales y Joaquín de Comercio Internacional, ambos con una maestría en Negocios Internacionales en la European Business School cuentan que una de sus fortalezas es que desde que concibieron el negocio, siempre tuvieron bien definido a qué mercado quisieron entrar a competir.

“Nuestro vino es de blueberry o mora azul, está dirigido al mercado de iniciación, la botella, su diseño está pensado en las mujeres, nuestras investigaciones revelan que el 76% de la decisión de compra en el vino la toma la mujer y en nueve de cada diez casos, elige la compra por la imagen de la botella”, dice Antonio con una lluvia de datos que enuncia con fluidez, lo que complementa Joaquín:

“Logramos una levadura salvaje, caracterizada por nosotros, pero a la vez lo más afrutado posible, nos alejamos de una bebida muy dulce como se consume en algunas partes de Estados Unidos, buscamos que fuera ligera al paladar”.

La oportunidad de crecimiento es exponencial, afirman que mientras ellos producen 46 mil botellas al año, empresas en el Valle de California, en Estados Unidos, especializadas en vino de frutas producen más de tres millones de cajas de vino al año.

Pese a la certeza que Antonio y Joaquín hoy tienen del futuro de su empresa, con capacidad instalada para alcanzar la producción de cien mil botellas de vino al año y la meta de producir 500 mil botellas al cierre del 2017, recuerdan con satisfacción que al inicio, no tenían la menor idea de cómo producir vino de frutas.

“Nos pusimos a mandar 350 correos electrónicos a productores vitivinícolas de México diciendo, no sabemos nada de cómo hacer vino de frutas, pero queremos aprender de ustedes y lo sorprendente es que la mitad nos respondió de forma positiva dispuestos a compartir sus conocimientos, comprendimos la gran respuesta de la gente cuando ven en ti iniciativa”, platica Joaquín.

Actualmente los hermanos Lancaster trabajan por crecer la presencia de Berry Me en las principales ciudades de México, además de que recientemente exportaron las primeras cajas de su producto a países en Asia como Japón.

El crecimiento de la empresa Berry Me es exponencial, produce alrededor de 46 mil botellas al año.



Adrián Ramírez Buenrostro • Consejo Promotor de la Raicilla
Fotografía: Carlos Tomás

Raicilla

Bebida ancestral, tradición de agave

Por: Trini Rodríguez

DEGUSTA EN SU PALADAR EL SABOR DE LA RAICILLA, HABLA DE ELLA CON UN BRILLO ESPECIAL EN LOS OJOS, CON EVIDENTE ORGULLO DE SUS RAÍCES, DE SU CULTURA, DE LA TRADICIÓN MILENARIA DE ESTA BEBIDA, QUE NOS DICE, TIENE AL MENOS PRESENCIA EN 32 MUNICIPIOS DE JALISCO.

Él es Adrián Ramírez Buenrostro, preside el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla quien nos platica que la materia prima de esta bebida son al menos cinco especies de agave distintos al Tequilana weber, como el Maximiliana, Inaequidens y Rhodacanta. La producción estimada anual es de 50 mil litros.

Comprometido con los productores de la raicilla, Adrián Ramírez tiene un ideal por el cual trabaja, busca a toda costa promover las tradiciones que se encierran detrás de esta milenaria bebida. Tiene a su favor el flujo de visitantes a la Ruta del Peregrino a Talpa de Allende, Pueblo Mágico ubicado en la Región Sierra Occidental y el turismo de la costa jalisciense.

Visiblemente emocionado, con una sonrisa en el rostro, nos habla de la promoción de la denominación de origen para la raicilla, ya es una propuesta sólida, luego de los avances de la cadena productiva en varios aspectos, como la homologación lograda en sus procesos de elaboración y el interés de cons-

tituirnos bajo el esquema Sistema Producto. Hoy la raicilla de Jalisco, la misma que involucra miles de horas de trabajo de sus productores, la misma que aún guarda la tradición que en su mayoría se elabora a través de un proceso artesanal, cuenta ya con una marca colectiva emitida en el año 2000 por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

Adrián reconoce el interés de la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno de Jalisco por impulsar el desarrollo de la cadena productiva que involucra a agricultores, destiladores, comercializadores y académicos. Hoy la raicilla dice, le da identidad y fomento económico a varias regiones jaliscienses y es un detonador del turismo y la cultura regional en la Sierra Occidental, Costa Norte, Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco.

Es así como desde el campo de los agaves hasta la investigación histórica que hace valer su identidad, de la mano con los esquemas de promoción y comercialización este sector contribuye para que Jalisco sea el Gigante Agroalimentario de México.



José Luis González Íñigo • Sesajal
Fotografía: Eñren Alvarado

Sesajal

Productos del campo con valor agregado

Por: Jorge Robledo Vega

SI HABLAMOS DE ESTRATEGIAS, DON JOSÉ LUIS GONZÁLEZ ÍÑIGO ES UNA AUTORIDAD EN LA MATERIA. DESPUÉS DE CUARENTA AÑOS INVOLUCRADO EN EL MUNDO DE LAS EXPORTACIONES, HOY CUENTA CON UNA EMPRESA SÓLIDA DE CLASE MUNDIAL: “MI PRIMER EXPERIENCIA COMO EXPORTADOR FUE DE GARBANZO PRODUCIDO EN EL NOROESTE DEL PAÍS QUE ENVIÉ A ESPAÑA, YO NO TENÍA EL CAPITAL, ENTONCES CONVENCÍ A UNOS PRODUCTORES DE QUE CREYERAN EN MÍ, VIAJÉ A ESPAÑA Y COLOQUÉ EL PRODUCTO; RECUERDO QUE FUERON MIL 500 TONELADAS Y YO GANÉ POR COMISIÓN”.

Desde entonces no dejaría la actividad, convencido de que México tiene potencial en el sector agroindustrial. Ahora su empresa es global, cuenta con más de 200 productos cuya materia prima compra en naciones de tres continentes y en países como México, Guatemala, Nicaragua, Venezuela, Bolivia, Paraguay, Argentina, Etiopía, Sudán, Nigeria, India y China.

Don José Luis considera que la ventaja competitiva que tiene su empresa, es que todos los insumos que compran, pasan por un proceso industrial para darles valor agregado, por ejemplo, la principal materia prima con la que ha prosperado su negocio es el ajonjolí: “El ajonjolí es un cultivo de tradición ancestral, seis mil años Antes de Cristo que se cultiva y consume sobre todo en Mesopotamia, sin embargo, la latitud de México es favorable para su cultivo, desde Sonora hasta Chiapas, toda la costa del Océano Pacífico y se prolonga a Centro América y Sudamérica, inmediatamente después del garbanzo seguimos con ajonjolí”. Su empresa, tan solo en el año 2016 compró 45 mil toneladas de ajonjolí, 40 mil toneladas de aguacate, 15 mil de cacahuete y dos mil 500 de chíá, siempre buscando privilegiar a los productores nacionales: “Tratamos de comprar lo más posible en México, pero los ciclos agrícolas no lo permiten”.

“La vida es como el beisbol y está en tus manos hacerla un buen juego”.

El 80 por ciento de su producción se exporta y el veinte por ciento se vende en México, su mercado principal es Estados Unidos, seguido por Inglaterra, Alemania, Holanda, Japón, Taiwan y China; en esos países asiáticos las ventas representan el cuatro por ciento de su producción total; pero para la empresa, significa un mercado potencial de crecimiento: “El mercado asiático es muy difícil de conquistar, pero una vez q lo logras es muy leal”.

Reconoce que no todo ha sido bonanza, ya que su empresa ha pasado momentos de crisis, por ejemplo al resistir los embates de tres devaluaciones que mantuvieron su negocio al borde de la quiebra, afirma que, en los momentos más difíciles, su fortaleza ha sido la familia, su esposa, cinco hijos, -tres mujeres y dos varones- y quince nietos.

Una de las más grandes pasiones de Don José Luis es el beisbol, recuerda su etapa como jugador profesional cuando firmó, en 1965 con los Broncos de Reynosa y dice: “La vida es como el beisbol, un juego en el que hay que tener estrategia, si no aprendiste del pasado, por lo menos trata de batear para que no te ponchen y hay que estar preparado por si el juego se prolonga y se va a extra *innings*, yo estoy entre la octava y la novena entrada de mi vida y tengo que prepararme para ver si va a haber extra *innings* y durar un poco más”.



La Cañada

Mujeres, caballos y el campo

Por: Raúl Frías Lucio

CECILIA GARCÍA RULFO NO VE SU VIDA SIN LOS CABALLOS, SON SU PASIÓN Y SU ORGULLO. “LOS MOMENTOS MÁS FELICES DE MI VIDA, HAN SIDO CON CABALLOS”, NOS DIJO. UNA DE LAS 4 MUJERES QUE SE DEDICAN EN JALISCO AL ADIESTRAMIENTO Y CRIANZA DE CABALLOS, PONIENDO MUY EN ALTO EL NOMBRE DE MÉXICO. SU AFICIÓN A LOS CABALLOS ES COMO UN VICIO, RECONOCE. EN UN PRINCIPIO MONTÁNDOLOS Y DISFRUTANDO SU COMPAÑÍA, JUGANDO, PASEANDO Y HASTA NADANDO CON LOS CABALLOS DE SU ABUELO Y DE SU PADRE.

Ya adolescente, recuerda un breve paso como escaramuza charra que le dejó gran experiencia. Más adelante y por seis años en competencias de salto. Tuvo que suspender el salto por algunos años para dedicarse al cuidado de sus tres hijos. Ahora dedicada a la administración del rancho La Cañada, La Hípica, y la yeguada, donde siempre busca un tiempo para hacer lo que más disfruta: montarlos. No tiene raza predilecta, es evidente su gusto por los caballos españoles y hannoverianos por su fuerza, su estampa, su carácter. Nos presume algunos de los ejemplares en los jardines de su rancho.

Para Cecilia fue difícil el camino para destacar en una actividad que en México preponderante está dirigida y manejada por hombres.

En su juventud, quiso estudiar la carrera de Médico Veterinario, en ese tiempo los estudiantes que venían de escuelas privadas, no podían tener acceso a la Universidad de Guadalajara. Sintió una gran frustración.

Cecilia, nos citó para esta entrevista en el rancho ecuestre La Cañada, en Ixtlahuacán de los Membrillos, al pie de la serranía que divide el valle con el lago de Chapala. Una propiedad de 300 hectáreas que su familia conserva desde la época de la conquista y donde hoy se encuentran las casas de campo de sus 9 hermanos y el área para los campamentos de verano.

Una de las características del rancho Ecuestre La Cañada, es que los potros son dejados en libertad en

grandes hectáreas luego del destete, durante tres años juegan, corren, desarrollan sus capacidades, intuición, crecen sanos en libertad.

“Para un caballo es muy importante desarrollar su morfología y su actitud. A los 4 años, ya puedes saber si un caballo va a ser dócil o problemático”.

Es madre de tres hijos, con la intermedia, Ana Laura, Cecilia comparte esta misma pasión y es quien ha tenido la oportunidad de prepararse en esta profesión en las mejores escuelas del mundo para adiestrar equinos sin violencia, solo con amor.

Cecilia no solo atiende los requerimientos del rancho, divide su tiempo en la administración del club La Hípica Guadalajara, ubicado en Nextipac, Zapopan, que alcanza fama internacional por los concursos de adiestramiento que organiza con jueces internacionales, que fue sede de las competencias ecuestres de los Juegos Panamericanos. También

dedica tiempo a la yeguada El Moralejo, donde con sus socios se han especializado en la crianza de caballos pura raza española.

Cecilia y su familia han sabido mantener esta tradición con gran trabajo, personal y caballerangos bien preparados, con un gran espíritu de servicio, pero sobre todo con gran pasión y amor a los caballos.

Cecilia García Rulfo, una tapatía que con amor y pasión a los caballos pone el nombre de Jalisco y de México muy en alto.

Cecilia García Rulfo • Rancho ecuestre La Cañada
Fotografía: Carlos Tomás



Lorena Delgado González • ANFACA
Fotografía: Efrén Alvarado

Trabajo en equipo

Primordial para la ANFACA

Por: Ángeles Hernández

CREADA EN LA DÉCADA DE LOS NOVENTAS, EN EL SENO DE LA CÁMARA REGIONAL DE LA INDUSTRIA DE LA TRANSFORMACIÓN, LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALIMENTOS PARA CONSUMO ANIMAL, MANTIENE SU SEDE EN JALISCO POR SER EL ESTADO MÁS IMPORTANTE DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA A NIVEL NACIONAL Y ALBERGAR EN SU TERRITORIO A MÁS DE 130 PLANTAS EN FUNCIONAMIENTO.

ANFACA es dirigida por Lorena Delgado González, una joven mujer que creció en el seno de una familia dedicada a la avicultura, es la segunda de cinco hermanos. Lorena se reconoce como una mujer enamorada del campo de Jalisco e intenta heredar a sus dos hijos este amor, pero siempre con la disciplina del trabajo y el compromiso por sostener día con día el liderazgo de nuestra gente.

Comenzó a trabajar junto a su padre, quien es un reconocido especialista dentro en el sector avícola: “Mi papá fue de los pioneros que comenzó con las granjas de pollo y siempre nos involucró en todas las tareas, también sembraba, y nos enseñó a hacerlo”. Con la experiencia de muchos años, mi padre instaló una planta de alimentos para autoconsumo, para tiempo después convertirse en el giro principal de nuestra empresa por la calidad de nuestras fórmulas.

“Si vas a hacer algo, hazlo bien, con amor, con empeño”, es la frase que marca la vida y trayectoria empresarial de Lorena. Ella imprime con entusiasmo un liderazgo a nivel nacional enfocado en trabajo en equipo. “Las mujeres siempre seremos capaces de dirigir una empresa, liderar un sector y atender con amor a nuestras familias”, sentencia.

Se estima que a nivel nacional existen cerca de 420 plantas formales de alimentos balanceados en distintos tamaños, a lo largo y ancho del país. En Jalisco, Lorena reconoce la voluntad de las autoridades estatales, encabezada por Héctor Padilla Gutiérrez, Secretario de Desarrollo Rural, por su capacidad de trabajar en equipo y muestra de ello es la realización conjunta del estudio que demuestra que nuestra entidad mantiene una capacidad instalada sobrada para la elaboración de alimentos balanceados.

Así es como Lorena Delgado y ANFACA impulsan a Jalisco como Gigante Agroalimentario de México.



Soledad Gutiérrez Santos • Rancho Americano
Fotografía: Mario Cortez Padilla

Rancho americano

El valor de emprender y aprender a producir

Por: Santiago Espinoza Figueroa

QUERÍA TENER UN “CHARCO BOTANERO” Y AHORA TIENE UNA DE LAS MÁS IMPORTANTES GRANJAS DE TILAPIA DE JALISCO, MARÍA SOLEDAD GUTIÉRREZ SANTOS, DOÑA SOL ES UNA MIGRANTE QUE REGRESÓ A SU TIERRA, ADEMÁS ES MADRE DE DOS VARONES Y UNA PRINCESA. UNA MUJER LIGADA AL CAMPO, LA GENTE DE LAS PALMAS EN PUERTO VALLARTA LA CONOCE BIEN, ES HIJA DE DON SOTERO: “ÉL TENÍA SU TORTON PARA LLEVAR MERCANCÍA, TAMBIÉN TENÍA VACAS, TODA LA LECHE QUE LLEVABA MI PADRE DESPUÉS DE LOS ENTREGOS LA HACÍAMOS QUESO, PANELA, REQUESÓN”.

Mantiene un acento entre costeño y ligeramente *pocho* que la delata, una mujer entrona, que se habla de tú con la vida, con los hombres y no hay de otra: “Ahora no hay más mujeres en la acuicultura, no en la región”, así lo cuenta: “Somos una familia de nueve, yo soy la bebé, dos mujeres y siete hombres; mi hermana se casó cuando yo tenía cinco años por lo tanto me toca batallar con hombres”.

Doña Sol es la cabeza de la granja, sabe tanto seleccionar los alevines de tilapia que ya deben pasar de las tinas a los estanques de peces, como tirar la tarraya para capturarlos y no se queda con las ganas, nos lo muestra; el calor cala, lanza la red largo y tendido, con un rostro de satisfacción que contagia entusiasmo. En el ejido el Gargantillo el calor ronda los 33° C y se siente como sabe sentirse el calor en Tomatlán, apenas húmedo pero calador.

Cabello al cuello, sonrisa amplia, tenis y mezclilla, lista para lo que se requiera: “Llegamos en el 2006, para diciembre del 2007 yo ya estaba cosechando lo que es la mitad de ahorita, alrededor de 68 toneladas; ahora son aproximadamente 130 toneladas, depende de en que época cae la semana santa, hay ocasiones en que son 120 o 130 pero considerando solo la producción de calidad”.

Le pregunto que tiene ella de especial, si es que cualquiera podría lograrlo; sin dudarlo contesta que sí,

“Yo me formé a base de un padre muy fuerte, cuando salí de mi pueblo yo tenía 15 años, él me dijo *Te vamos a apoyar pero no te vamos a dar todo*, esas fueron sus palabras, salida de la secundaria mi padre me dice *¿quieres estudiar?*, *que te cueste* y entré a la hotelería, aprendí a luchar contra la vida, estudié una carrera de secretariado bilingüe, inicié a mis 15 años como cualquier adulto a trabajar para formarme y gracias a eso y a que no me dieron todo en la vida sigo aquí con las mismas ganas de trabajar”.

Un charco botanero era la idea, un estanque donde hubiera peces, unas mesas y una cocina para “el dore” de los peces pero un ingeniero le hizo el presupuesto: “Me dijo Chéquelo es buen negocio. Fueron cuatro meses estudiando qué tan benéfico era y vimos que iba a ser redituable, con riesgos como cualquier actividad. Como cualquier negocio todo tiene ganancias y todo tiene pérdidas pero al final de cuentas tengo diez años viviendo de la acuicultura”.

Otro de sus trucos para mejorar la producción fue cambiar la técnica para extraer las vísceras de los peces y pasar de tres a ocho toneladas por jornada, con una sencilla modificación; permitir que los empleados se sienten, antes les quitaban las vísceras de pie ahora con ella lo pueden hacer sentados y nos muestra en sus manos algunas cicatrices. “Es algo que yo también sé hacer”, nos lo recuerda también con el orgullo brillando en su sonrisa.



Valentina Uribe Solís • Productora de Maíz
Fotografía: Mario Cortez Padilla

A pie de milpa

Maíz factor de desarrollo para los mexicanos

Por: Salvador Y. Maldonado

MÉXICO ES EL PRIMER PRODUCTOR MUNDIAL DE MAÍZ BLANCO Y LA REGIÓN DE LA CIÉNEGA DE CHAPALA EN EL ESTADO DE JALISCO ES UNA DE LAS MÁS PRODUCTIVAS A NIVEL NACIONAL. AHÍ ES DONDE LA SEÑORA VALENTINA URIBE SOLÍS, NOS RECIBE AL PIE DE SU PARCELA, UBICADA EN EL MUNICIPIO DE PONCITLÁN.

Al preguntarle ¿Desde cuándo está involucrada en la agricultura? ella nos abre un poco sus recuerdos y responde: “Desde niña estoy aquí, a mí siempre me tocó acompañar a mi papá a la siembra, él trabajaba el arado con los caballos y yo atrás de él me venía sembrando”.

La historia señala que las mujeres inventaron la agricultura, mientras el varón cazaba y peleaba. Por ello, doña Valentina siente y ama el campo sin lugar a dudas. Asegura que trabaja y se siente muy bien cuando viene a su parcela. No suelta la casanga para seguir deshierbando y como si fuera una artista, retoca constantemente su obra.

Está orgullosa de su trabajo, asegura que aún realiza casi todas las tareas de manera manual, aun así, en la última temporada cosechó ocho toneladas por hectárea. Los resultados que obtuvo en las evaluaciones estatales dentro del Programa Estratégico Sustentable de bajo costo y alta productividad para maíz, le valieron para ser visitada recientemente por el responsable de la Secretaría de Desarrollo Rural de Jalisco, Héctor Padilla Gutiérrez.

¿Qué le ha dejado el campo?

Hace una pausa, para contestar con profundidad. “Del campo solo he recibido cosas buenas. De aquí tomamos alimento, y producimos un poco más para que nos quede algo y salir adelante. Mi hija se recibe el año que entra de la carrera de Agronomía. A ella también le gusta el campo y está por terminar su carrera. A mí esto es lo que me ha dejado el campo: trabajo, alimento, familia y futuro”.

La importancia del maíz en la economía, en la sociedad, en la alimentación e incluso en la política de los mexicanos nos hace obligado reflexionar y ubicar su cultivo, industrialización y consumo como factores de desarrollo y crecimiento económico.

Pero más aún el maíz ha generado a lo largo de nuestra historia como país, alimentación, trabajo y desarrollo.



Jose Méndez • Huevo orgánico y Moringa
Fotografía: Carlos Tomás

El campo de Jalisco

Oportunidad para el emprendimiento social

Por: Eréndira Saldaña Quintero

SIGUIENDO LOS PASOS DE SU PADRE, UN HOMBRE QUE TIENE COMO ACTIVIDAD PRINCIPAL EL CONTROL BIOLÓGICO DE PLAGAS Y QUIEN CRECIÓ EN EL SENO DE UNA FAMILIA COMPROMETIDA CON LA SOCIEDAD EN LA QUE VIVE, JOSÉ MANUEL MÉNDEZ FRIAS, UN JOVEN DE APENAS 18 AÑOS DECIDIÓ INVOLUCRARSE EN EL MUNDO DE LA AGRICULTURA JALISCIENSE PRODUCIENDO MORINGA, EL ÁRBOL MILAGROSO Y HUEVO ORGÁNICO.

Su juventud va de la mano con la responsabilidad y compromiso que proyecta por el campo jalisciense. ¿Su misión? promover las bondades que aporta el consumo de ambos productos bajo una filosofía de contribución: “La idea de nosotros como empresa no es lucrar ni con la moringa ni con el huevo, mi padre me dice que al que nada le cuesta lo vuelve fiesta, entonces se lo ofrecemos a la gente pero a un costo sumamente accesible, buscamos el beneficio en la salud más que el económico”.

Actualmente cursa la carrera de Administración y Dirección de empresas familiares y junto con Andrea, su hermana, tiene grandes recuerdos de su niñez en el campo. Hoy, esa formación la traslada a su actividad como agroempresedor, goza de ver a sus gallinas al aire libre, de preocuparse por su dieta que incluye además de trigo y vitaminas también moringa.

José Manuel produce en promedio mil huevos diarios, un alto porcentaje de ellos se distribuye entre asociaciones y grupos vulnerables: “Queremos alimentar a la sociedad y si nosotros podemos contribuir lo vamos a seguir haciendo” y cultiva al menos una hectárea de moringa que distribuye en cápsulas como producto final.

En el campo de Jalisco hay grandes oportunidades reconoce el joven emprendedor: “No por nada es hoy Jalisco el Gigante Agroalimentario, es una tierra privilegiada, lo único que se necesita son ganas de trabajar”.

El campo representa todo para mí, de ahí como, de ahí vivo, es mi actividad primaria. El joven junto con su familia tiene planes de expansión, pero asegura que antes de pensar en ello, lo primordial es difundir entre la sociedad los beneficios de sus productos.



En plena locura de innovación y emprendimiento en Jalisco, el campo levanta la mano y vuelve a ser especialmente atractivo para los jóvenes. “Solo es cuestión —nos dice Gerardo Cárdenas— de escuchar su llamado, y estar ahí”. Gerardo es punta de lanza de todo un ejército de jóvenes capacitados y calificados, que están regresando al campo porque lo ven como la gran tierra de oportunidades.

Gerardo Cárdenas Barba • ANAJ
Fotografía: Carlos Tomás

Tiempo de volver al campo

México como país con marcada vocación agrícola

Por: Pablo Latapí

HAN ENTENDIDO QUE ESE PRIMER LUGAR QUE HOY OCUPA JALISCO A NIVEL NACIONAL EN DISTINTOS CULTIVOS DEBE SER HONRADO Y MULTIPLICADO CON UNA GRAN TAREA DE EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN. “ES TIEMPO DE VOLVER AL CAMPO”, NOS DICE. EGRESADO DE CONTADURÍA Y FINANZAS DEL TEC DE MONTERREY CAMPUS GUADALAJARA, SU ABUELO, UN AGRICULTOR DE PAPA DE TODA LA VIDA EN TAMAZULA, VIO CÓMO SUS HIJOS FUERON ALEJÁNDOSE DEL CAMPO, DE LA AGRICULTURA, PARA DEDICARSE A PROFESIONES Y OFICIOS PROPIOS DE LA GRAN CIUDAD.

Pero aquel papero tuvo la capacidad de enamorar al nieto Gerardo para que viera todo lo que prometía la tierra, sin romanticismos, con hechos reales y cuando una serie de plagas acabaron con los cultivos de papa, cuando parecía el momento de abandonar definitivamente el campo, Gerardo de la mano de su padre Gonzalo Cárdenas por el año de 1998 retomaron el trabajo en el rancho olvidado del abuelo, cambiaron de cultivo, plantan árboles de durazno (que en ese momento a diferencia del aguacate era un cultivo caro). Ahí empezó el verdadero aprendizaje, en el campo. Juventud y talento, respaldados por la experiencia de su padre, hicieron que Gerardo fuera quien llevara los duraznos a muy temprana hora a comercializarlos en el Mercado de Abasto, conoció las fatigas y jaquecas de la comercialización, buscó a otros productores de durazno y se asociaron para agregar valor a su cultivo, produciendo conservas.

Llegó el momento en que el durazno ya no era tan buen negocio y aunado a que es “la diva de las frutas”, por su vulnerabilidad a la humedad y a las plagas, decidieron cambiar radicalmente, han empezado a cultivar aguacate. Apenas inició el ciclo, los árboles están pequeños y pasará un tiempo para que sean productivos. Hoy, sin duda, Gerardo Cárdenas ya es un hombre del campo.

“El amor al campo se trae en la sangre”, nos confiesa Gerardo: “Y el contacto con la naturaleza se siente”. Es uno de los más entusiastas promotores de que más y más jóvenes, egresados de las instituciones de educación superior de Jalisco, hagan lo mismo, se dio cuenta que no existía participación de este sector en agrupaciones estatales ni nacionales, por iniciativa propia constituyó desde Jalisco la Asociación Nacional de Agroempresarios Jóvenes, la cual preside y promueve. Eso le ha llevado a mantener un contacto de primer nivel con las autoridades agroindustriales del país, se sienta sin problema a la mesa de secretarios y subsecretarios tanto a nivel federal como estatal. Actualmente trabaja en hablar a más y más jóvenes, les hace ver las oportunidades del sector. Sostiene que México como país tiene una marcada vocación agrícola, el reto es hacer que aquellos jóvenes que vienen de familias agrícolas y han migrado a las

ciudades para desarrollarse profesionalmente, vuelvan con todo ese conocimiento a la tierra, que sean ellos los pilares de una reconversión del campo jalisciense.

Hay camino por delante y Gerardo Cárdenas asume el reto: “Se trata de hacer muchas cosas, hacerlas bien y buscar agregar valor todos los días por medio de la innovación y de la búsqueda de mercados internacionales donde se reconoce la calidad suprema de muchos de los frutos del campo de Jalisco”.



Jacobo Cabrera Palos • CAJ
Fotografía: Mario Cortez Padilla

Un gigante por muchos años

En el campo está el futuro de México

Por: Víctor Manuel Chávez Ogazón

JALISCO HOY POR HOY ES “EL GIGANTE AGROLIMENTARIO” DEL PAÍS, PERO VIENE LO MÁS DIFÍCIL, MANTENER ESA ESTAFETA Y ESO SÓLO SE PUEDE LOGRAR A TRAVÉS DE UN DOBLE ESFUERZO, QUE IMPLICA AHORA, INNOVAR, DESCENTRALIZAR E INVOLUCRAR A TODOS LOS SECTORES, PERO SOBRE TODO CONVENCER DE QUE EL CAMPO FORMA PARTE IMPORTANTE DEL FUTURO ECONÓMICO DE NUESTRO PAÍS, EN UN CONTEXTO INTERNACIONAL.

Jacobo Efraín Cabrera Palos, presidente del Consejo Agropecuario de Jalisco, organismo que aglutina todos los esfuerzos en ese sentido, destaca que todos los involucrados están conscientes de ello y que hay campo fértil para esas tareas.

Él representa -explica- al organismo cúpula del Sector Agroindustrial de Jalisco, hoy el estado más pujante del país, que genera el 11 por ciento del Producto Interno Bruto en ese sector.

Cabrera Palos, abogado, ciudadano, de pronto alcanzado y llevado de regreso a sus orígenes por herencia de su abuela que implica raíces arraigadas al campo, comprende y se preocupa por lo que viene: sectores agrolimentarios con un área de oportunidad enorme: “Esto me llevó a que hace más de 15 años de pronto decidiera ayudar un grupo de sociedades de producción rural de la ribera de Chapala y a crear la primera integradora de producción rural, una de las empresas es de la familia y por ahí estamos trabajando en el tema de las berries desde hace muchos años”.

En el gobierno de Jorge Aristóteles Sandoval se ha visto en el campo lo que no se había visto en los últimos 10 años: “En el último censo agrícola del 2007 se refleja el estado de abandono que el campo de Jalisco tenía”. Hoy, en la primera parte de la administración, se ha repuntado a los primeros lugares: “El hecho de que repuntemos en esta administración, a los primeros lugares nacionales y algunos mundiales, se debe a

‘tiros de precisión’ tanto en ganadería como en agricultura. Esa es la encomienda y hacia allá debemos de caminar”.

Ahora el verdadero reto es consolidarse y enfrentar los problemas que se advierten a primera mano, por ejemplo, la falta de arraigo: “Estamos considerando para 2050 que el 20 por ciento de la población vivirá en el campo y el 80 por ciento en los centros poblacionales y no estamos haciendo nada para hacer crecer esos centros poblacionales regionales”.

Reconoce el liderazgo alcanzado por Jalisco, a través del sector agroindustrial, el más pujante del país y el sector que genera más derrama económica, que genera beneficio en las regiones.

No salir del campo, no dejar las regiones, es ahora el principal objetivo. Convencer a las nuevas generaciones de que ahí está el futuro: “El principal valor que tiene Jalisco es su mano de obra”.

El campo de Jalisco es un sector de exportación y por lo tanto está sujeto a todas las incidencias macroeconómicas mundiales, como reformas a leyes y reglamentos de exportación a Estados Unidos, de exportación de orgánicos a Europa, a Arabia, China y Japón: “Hagamos alianzas internacionales y preparemos a nuestra gente para esos nichos internacionales, la tendencia mundial es la seguridad agrolimentaria. La premisa es: que el alimento sea tu salud y tu salud sea tu alimento”.

ACUERDO AGROPECUARIO
TRINACIONAL DE SECRETARIOS Y
MINISTROS DE CANADÁ, ESTADOS
UNIDOS Y MÉXICO.

12 DE NOVIEMBRE, 2015



VISITA DE HON. SR. PHIL HOGAN
COMISARIO EUROPEO DE AGRICULTURA.
INICIA JALISCO Y LA UNIÓN EUROPEA
NUEVA ETAPA DE INTERCAMBIO COMERCIAL.

12 DE FEBRERO DE 2016



ANUNCIO DE LA EXPORTACIÓN
DE AGUACATE DE JALISCO A
ESTADOS UNIDOS.

MOVIENDO A MÉXICO ENTREGA
DE APOYOS FEDERALES.
ZAPOTLÁN EL GRANDE, JALISCO.

1 DE JULIO DE 2014



FORO DE NEGOCIOS - CENTRALIA,
LLEVADO A CABO EN LA PROVINCIA DE
MANITOBA, WINNIPEG, CANADÁ,
EN SU 4ª. EDICIÓN. JALISCO PARTICIPÓ
CON 5 AGROEMPRESAS.

DEL 25 AL 28 DE MAYO DE 2016



REUNIÓN CON JÓVENES EMPRESARIOS
DEL RAMO AGROPECUARIO Y ALIMENTARIO
DE JALISCO. TITULAR DE LA SAGARPA,
JOSÉ CALZADA ROVIROZA Y EL
GOBERNADOR DE JALISCO
ARISTOTELES SANDOVAL.

16 DE MARZO DE 2016



EDICIÓN NÚMERO 41 DE FOODEX
(INTERNATIONAL FOOD AND BEVERAGE
EXHIBITION) CELEBRADA EN TOKYO,
JAPÓN, EN EL CENTRO DE CONVENCIONES
MAKUHARI MESSEEN - CHIBA.

DEL 8 AL 11 DE MARZO DE 2016

VISITA DIPLOMÁTICA DEL MINISTRO
DE AGRICULTURA DE LA REPÚBLICA
POPULAR CHINA, HAN CHANGFU.

27 DE SEPTIEMBRE DE 2015





Jorge Robledo Vega

Mexicano. Periodista con más de 20 años de experiencia. Actualmente labora para noticieros de Televisa de Occidente. Fue Director de noticieros de Televisa Radio Guadalajara. Ha realizado coberturas informativas en diferentes países del mundo. Licenciado en Ciencias de la Comunicación por la Universidad de La Salle Bajío y Master en Publicidad. Ha compartido su vida profesional con la academia, consultoría y capacitación. Ha participado como ponente en eventos Internacionales de comunicación y pedagogía en México y Cuba. Autor de tres libros sobre medios de comunicación y comunicación interpersonal. Es Socio fundador de Global Mediática Consulting.

Eréndira Saldaña Quintero

Jalisciense, profesional de la comunicación cuenta con un Master en comunicación e imagen política y social media por la Universidad Autónoma de Barcelona. Más de 20 años de trayectoria. Experta en generar y difundir información especializada para medios locales, nacionales e internacionales.

Su interés personal recae sobre el periodismo de corte social. Se desempeñó como periodista y conductora en TV Azteca, Sistema Jalisciense de Radio y Televisión, Televisa Radio, Radiorama, Radio Formula y Organización Editorial Mexicana, entre otros. En revistas destaca su colaboración en Taxi Art Magazine. Se ha desempeñado como Directora de proyectos de comunicación en Cámara de Diputados, Secretarías de Estado y organismos empresariales. Socia fundadora de la agencia de comunicación Global Mediática Consulting. Estratega en redes sociales, en la actualidad, dirige y coordina investigaciones en temas empresariales, salud y cultura para publicaciones y campañas de comunicación dirigidas.



José
M. Muria

Es egresado de la carrera de Historia de la Universidad de Guadalajara (1966) y doctorado por El Colegio de México (1969). Es investigador titular del Instituto Nacional de Antropología e Historia. Antaño fue presidente de El Colegio de Jalisco y Director General de Archivos, Bibliotecas y Publicaciones de la Secretaría de Relaciones Exteriores. Los temas sobre los que más ha escrito son: historia de Jalisco, los límites y las divisiones de éste, sus historiadores, la charrería y el tequila. En 1982 aparecieron 4 tomos de una Historia de Jalisco que él dirigió. Finalmente, en los últimos años, publicó Esencia de Jalisco (2013) y Demarcando a Jalisco (2014), también recibió el "Premio Jalisco", en la rama Humanística (2012) y fue nombrado Cronista General del Estado de Jalisco (2013). Asimismo, en 2016 publicó junto con Angélica Peregrina una Historia General de Jalisco en seis tomos editado por el Gobierno de Jalisco.



Mauro
Jiménez Lazcano

Es mexicano, nacido en la Ciudad de México, D.F. Licenciado en Economía por la Escuela Nacional de Economía de la Universidad Nacional Autónoma de México (1967), de 1970 a 1976 fue Director General de Difusión y Relaciones Públicas de la Presidencia de la República, Subsecretario de la Presidencia de la República (1976), Asesor de la Campaña Electoral del Candidato del PRI a la Presidencia de la República, Lic. Miguel de la Madrid Hurtado, (1981), Director General de Información de la Secretaría de Gobernación (1982-1984), Director General de la Compañía Continental de Películas, S.A., empresa del Estado en los Estudios Churubusco (1984-1988), Fundador del Despacho Asesoría Económica, S.C. (1977), Director General de la Revista Macroeconomía y Presidente de la empresa "Comunicación y Medios Masivos, S.A. de C.V.", desde 1990 a la fecha. Autor de los libros "Bob Kennedy y los Asesinos sin Cara". Populibros, "La Prensa" (1969), "Obstáculos al Desarrollo Económico de América Latina" (1969), Director General de la Revista Macroeconomía en sus 267 ediciones.



José Antonio
Fernández Salazar

Nació en Guadalajara, Jalisco. Estudió en la Universidad Autónoma de Guadalajara la carrera de Periodismo y Ciencias de la Comunicación. Incursionó como conductor de noticieros en un programa universitario que se transmitía en Canal 4 de Televisa Guadalajara, empresa donde consolidó su carrera como periodista y para la que ha laborado durante treinta años. Actualmente es titular del noticiero nocturno de Televisa Guadalajara, es productor general del programa de análisis y debate "Foro" que lleva al aire 15 años de forma ininterrumpida, titular del programa de Radio "Tela de Juicio" en Radiorama de Occidente. Al inicio de su carrera, fue socio fundador de una empresa productora de televisión "Unlimited Films" actualmente posicionada como una de las más importantes del país. Laboró en Canal 7 del estado de México donde participó en programas como: 'Miscelánea Noticiosa' y 'La Salud de Usted'.



Pablo
Latapí Ortega

Mexicano, es Licenciado en Economía. Periodista de televisión, radio y prensa, desde donde ha dirigido la difusión de actividades de conservación de la naturaleza. Desde hace 20 años es colaborador de Televisión Azteca, donde ha sido reportero, productor, conductor y directivo. Fue corresponsal de guerra en Irak. Radica en Jalisco desde hace varios años, donde encabeza proyectos de televisión, radio y prensa escrita. Es conferencista e imparte talleres de periodismo en distintas universidades del país.



Jaime
Barrera Rodríguez

Director Editorial de Grupo Milenio Jalisco, conductor de noticiero Radiofónico, columnista y colaborador de un panel en el programa "Plural" de Televisa Guadalajara, es egresado de Ciencias de la Comunicación por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO), con maestría en Comunicación Estratégica. Fundador del noticiero "Línea Universitaria" en Radio Universidad, reportero, editor y conductor de Noticieros en Grupo OIR, corresponsal de El Norte y el periódico Reforma en el Occidente del país y fundador del Semanario Reforma Jalisco y Periódico Mural. Combina su ejercicio profesional con la cátedra impartiendo materias como Comunicación Política, Periodismo Radiofónico, Géneros Periodísticos e Historia de los medios en ITESO, Universidad del Valle de Atemajac y la Universidad Panamericana.



Diego
Petersen Farah

Es periodista. Estudió Ciencias de la Comunicación en el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO). Fue fundador y director del Semanario Paréntesis y los diarios Siglo 21 y Público en la ciudad de Guadalajara. Desde el año 2010 es jefe de Edición del diario El Informador. Su columna En Tres Patadas se publica en este diario, en el periódico El Economista, el sitio de internet Sinembargo.com, en la sección de autores en la red de la revista Nexos y varios otros periódicos en todo el país.



Ricardo
García González

Actualmente es Director de Noticias en TV Azteca Jalisco, conductor titular de Hechos Meridiano, Informativo 40, Jalisco en contraste con Pablo Latapí y Hechos Puerto Vallarta. Hace 18 años que labora para este medio de comunicación, en sus inicios se desempeñó como reportero de AQC Jalisco. Además conduce el programa de análisis: en 3 palabras en DK 1250 y el programa de noticias Cruzando la línea. De su trayectoria profesional forman parte coberturas informativas de interés global, procesos electorales, el Congreso Eucarístico Internacional y ha fortalecido su compromiso con el periodismo social. Viajó a Bogotá Colombia para conocer el transporte tras milenio y la movilidad en aquel país y realizar piezas informativas de ello. En Nueva York tuvo la oportunidad de informar sobre las medidas de seguridad aplicadas por el ex alcalde Rudolph Giuliani.



Raúl
Frías Lucio

Actualmente Director y conductor de Meganoticias de Megacable Comunicaciones. Llega a Guadalajara en 1983, de su trayectoria destaca su participación en Radio Red en la Ciudad de México; fue Director de Noticias de Radiorama, Gerente de la emisora DK1250, Gerente en Radio Fórmula. A su llegada a la ciudad de Guadalajara en 1983, aprendió en Promomédios algo más allá de noticias, incursionó en la parte administrativa. Aunque en algún momento de su amplia trayectoria creyó que la radio era su mundo, con el tiempo se dio la oportunidad de incursionar en televisión y cada día agradece la oportunidad de estar frente a un micrófono o una cámara para poder plasmar los hechos y poder externar una postura al respecto. Su misión es trabajar por un mejor país.



Víctor Manuel
Chávez Ogazón

Amante de las leyes.... por eso fui abogado soy egresado de la Universidad de Guadalajara con Posgrado en Derecho Procesal Penal 2001. Apasionado del periodismo.... por eso asumí la herencia de mi familia. Ganador del premio Estatal de Periodismo Emisario 2012. Consultor en el tema de Periodismo en Zonas de Riesgo, Reportero de Canal 58, W Radio, Radio Universidad de Guadalajara, Periódico EL OCCIDENTAL y Canal 44. Actualmente Jefe de Información del Periódico EL OCCIDENTAL y Jefe de la Unidad de Información de Canal 44.



Ramiro
Escoto Ratkovich

Nació en Guadalajara es Periodista, conductor de Radio y Televisión. Editorialista para varios diarios en México. Escritor y Vaticanista. Fundador de Ocho Tv, canal de televisión por cable en donde también se desempeñó como Director de Noticias. Actualmente es Director de RadioNoticias 1070 en la ciudad de Guadalajara, CEO de Publvisión Multimedia Network y del portal de internet noticiasplus.net.



María Trinidad
Rodríguez Ledesma

Licenciatura en Ciencias de la Comunicación por la Universidad de Guadalajara cuenta con más de dos décadas de trayectoria en el ámbito periodístico. Conductora y periodista ha colaborado para diversos medios de comunicación electrónicos e impresos, entre ellos Tv Azteca, Televisa Guadalajara y el periódico Ocho Columnas, entre otros. Desde el año 2008 labora en el Sistema Jalisciense de Radio y Televisión con retransmisión en Estados Unidos y el Sur de Canadá por la Señal de Mexicanal. Conductora Noticiero C7 Noticias de Verdad y Revista Jalisco. Ha complementado su desarrollo profesional con la conducción de eventos masivos y corporativos. De los reconocimientos otorgados a lo largo de su carrera figuran el entregado en 2005 por la Asociación Nacional de Periodistas de Prensa, Radio y Televisión, en 2013 el otorgado por el Comité Municipal del Partido Revolucionario Institucional en Guadalajara al mérito periodístico "El Despertador Americano" y en 2015 el galardón Irene Robledo García otorgado por el Ayuntamiento de Guadalajara.



Santiago
Espinoza Figueroa

Nació en Saltillo Coahuila en 1967, pero es de El Rosario en B.C. es Licenciado en Ciencias de la Comunicación por UNIVER; desde 1997 es reportero en TV Azteca, empresa para la que además del trabajo cotidiano ha realizado cobertura de procesos electorales en varios estados del país, y acciones de capacitación para otras sedes de Azteca en México y Honduras. Participante en múltiples seminarios y talleres de comunicación, derecho para periodistas, justicia penal adversarial, periodismo electoral, político y de investigación. Colaboró en Radio Juventud (Ahorá Megaradio) y Canal 58 en Guadalajara como reportero, conductor y coordinador de información, así como reportero para el periódico Meridiano de Puerto Vallarta. Se desempeña de forma independiente como actor, tallerista de periodismo y conferencista. Es Premio Jalisco de Periodismo 2014, Latinomanía 2015 y México de Periodismo "Ricardo Flores Magón" 2016.



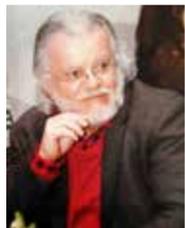
Iván Sergio
Méndo Gutiérrez

Ciudad de México, febrero 26 1962. Radicado en Guadalajara desde la infancia, ha sido periodista desde hace más de 30 años, prácticamente recorriendo todo el espectro de los medios: Radio, Televisión y prensa; Profesor en asignaturas como fotoperiodismo, taller de creatividad e historia de la fotografía en distintas instituciones educativas. Reportero y presentador en televisión en activo. Becario por el Goethe Institut en Berlín, Alemania. Expositor de pintura y fotografía en más de 60 muestras individuales o colectivas, tanto en galerías de Guadalajara, como de otras ciudades de México y el extranjero. Escritor de poesía, algunos de sus trabajos han sido publicados en revistas, diarios o antologías poéticas.



Marcela
Leopoldo Flores

Originaria de Guadalajara. Ha hecho una carrera de 27 años como periodista en diversos medios de Comunicación. Se ha especializado en la fuente de la iniciativa privada y el sector agropecuario. Ha sido corresponsal de radio, televisión, periódicos y revistas. Por más de una década trabajó en Promomédios Radio en el área de noticias. Es autora de los libros "50 años de trayectoria del Supremo Tribunal de Justicia de Jalisco" y "180 años de historia del Poder Judicial en Jalisco". Actualmente es periodista independiente y colabora en la Agencia de Noticias Foto Jalisco y el periódico Agroamigo.



Alberto
Pérez Martínez

Guadalajara, Jalisco, 1954. Aprendió a leer y a sentirse culpable en el Cervantes Colonias; el Instituto de Ciencias lo enseñó a pensar y lo hecho a perder. El ITESO le destapó la imaginación y por milagro acabó graduándose con altos honores de la Universidad de California Santa Cruz (UCSC) en una cosa llamada Estudios de la Comunidad (Antropología Social). Profesionally se ha desarrollado en las áreas de organización social y desarrollo regional orientándose al análisis de la competitividad económica del estado de Jalisco y el desarrollo urbano. Sin querer, en 1985 descubrió el sabor de las rotativas y desde entonces ronda los medios de comunicación. Es consultor y director de Productora Reflecta SC.



Ulises
Zamarroni Martínez

Es un periodista con 20 años de experiencia en el oficio. Actualmente es corresponsal en México para la agencia francesa de noticias France-Presse y comentarista de temas de seguridad en televisión y radio. En su trayectoria ha trabajado en medios locales, nacionales e internacionales, tanto impresos como electrónicos, entre los que destacan Televisa, Tv Azteca, El Universal, la agencia española de noticias EFE y el diario El Informador.



Ángeles
Hernández Pérez

Egresada de la Licenciatura en Ciencias y Técnicas de la Comunicación por la Universidad del Valle de Atemajac comenzó trayectoria periodística en 1989. Durante su ejercicio periodístico se ha desempeñado como jefa de información, reportera y Conductora en diversos medios de comunicación de prensa, radio y televisión. Ha combinado su ejercicio profesional con la docencia impartiendo las materias de periodismo, redacción, metodología de la investigación, producción de televisión. Además de su especialización en el periodismo político destaca su participación en la revista Asesoría Turística perteneciente a grupo Boletín Turístico. Se ha desempeñado en instituciones gubernamentales e iniciativa privada aplicando sus conocimientos en el diseño de campañas de comunicación corporativa. Actualmente es reportera de Megacable.



Salvador
Y. Maldonado

Comunicador de profesión, egresado de la Universidad del Valle de Atemajac. Decano de la fuente agroalimentaria en el periodismo tapatío con presencia en medios impresos, audiovisual y digitales. Durante su amplia trayectoria se desprenden coberturas de eventos nacionales y giras internacionales. Destaca su participación en los periódicos El Financiero, El Informador, Milenio y El Occidental, además ha colaborado para Canal 6, Promomédios y Grupo DK. Actualmente escribe para el periódico Agroamigo de circulación nacional.



Francisco
Junco Nava

Su carrera periodística inició en la Ciudad de México, destaca su encomienda como jefe de información de la Agencia de Noticias Notimex Europa, en la coordinación de corresponsales de los países europeos, teniendo su sede en Madrid, España. Trabajó para periódicos como El Día y El Diario de México, así como en la revista Cencos. En 1993 fue parte del equipo fundador del diario Reforma, donde realizó una entrevista al subcomandante Marcos, que valió para romper el veto que éste tenía contra el periódico del Grupo Reforma. En la Ciudad de Guadalajara formó parte del semanario Reforma Jalisco, que diera vida al diario Mural. Tiempo después trabajó en la corresponsalía de Notimex en Guadalajara, como jefe de información. En los últimos 25 años ha dedicado su desarrollo profesional en dos grandes áreas, en el periodismo y en comunicación social de las políticas públicas, con el objetivo de influir positivamente en ellos y en la sociedad.



Andrés
Canales Leaño

Originario de Jalisco, Ingeniero Zootecnista de profesión, con gran pasión por los temas del campo. Desde muy joven identificó la necesidad de generar información que debía ser difundida para beneficio de los Agro productores. Su camino dentro el periodismo agropecuario inició con la edición de un suplemento editorial especializado en el Sector Agroalimentario. En 2005 fundó la revista Tierra Fértil, la cual mantuvo la misma temática reforzada con la producción de un programa televisivo que transmite en Televisa Guadalajara. Actualmente es Director General y Presidente del Consejo de Administración de Multimedia Editorial Tierra Fértil. Incursionando en la era digital, con un diario electrónico y una plataforma web. En 2013 la Federación Internacional de Periodistas Agropecuarios le otorgó en la ciudad de Buenos Aires, Argentina el premio de Agro Periodismo "Informar y educar al Agricultor" en la categoría de radio y televisión.



Javier Hoyos

Cuenta con más de 15 años de trayectoria profesional y desde siempre fotógrafo. Nace en el Distrito Federal y radica en Zapopan desde hace 16 años.

Durante su carrera profesional se ha desempeñado como corresponsal de medios nacionales como Excelsior, El Universal, Radio Red, entre otros; corresponsal de la agencia nacional Maya Comunicación, socio fundador de la Agencia de Noticias FotoJalisco. Ha participado en exposiciones individuales y colectivas en Jalisco y en el interior de país. De su trayectoria destacan colaboraciones en proyectos editoriales del Grupo Rendija, en los libros que editó el Poder Judicial de Jalisco, revistas nacionales y estatales.

Actualmente se desempeña como director de la Agencia de Noticias FotoJalisco. Para él hacer fotos es jugarle bromas al tiempo.



Mario Alberto
Cortez Padilla

Con 16 años de trayectoria es un profesional de la lente. Actualmente periodista gráfico en TV Azteca Jalisco. Ha realizado sobresalientes coberturas nacionales e internacionales en diversos temas. Como fotógrafo independiente realiza trabajos de fotografía social, de producto y corporativa. Colabora en la agencia de comunicación JR Mediatica. Premio estatal de Periodismo 2015 y Premio México de Periodismo 2016.

Fotógrafos

Carlos Tomás



Nace en Guadalajara Jalisco en 1962. Su carrera profesional en la fotografía comienza en 1988, como fotógrafo de prensa en publicaciones locales. En la década de los 90 incursiona en publicaciones nacionales, destaca su colaboración en las revistas Expansión, América Economía, México Business, el Periódico El Houston Chronicle, Revista Cambio, entre otros. Especialista en fotografía de paisaje agavero, fotógrafo, fundador de la revista 100% Tequila. Ha colaborado estrechamente con el Consejo Regulador del Tequila y la Cámara Nacional de la Industria Tequilera. Es con este organismo que desarrolla un proyecto fotográfico para la propuesta del paisaje agavero ante la UNESCO como patrimonio cultural de la humanidad, reconocimiento que le fue otorgado en Julio de 2006. Estas imágenes le han dado la vuelta al mundo, exhibiéndose en embajadas y consejerías comerciales de México en ciudades como Madrid, Roma, Munich, París, Viena, Bruselas, Washington y Río de Janeiro. El interés primordial de Carlos Tomás es seguir proyectando, a través de su cámara, el mágico mundo del tequila tanto en México como en el Extranjero.

Ricardo Arreola Gil



Propietario del MYSTIK STUDIO estudio de fotografía profesional, video, impresión y marketing en Guadalajara. Se desempeña principalmente dentro de la fotografía de moda en catálogos, fotografía corporativa, de producto, arquitectura y de alimentos. Durante 15 años de experiencia ha realizado decenas de portadas de revistas y ha trabajado junto a grandes personalidades del ramo de la moda, diseño, modelaje y actuación como Jimena Navarrete, Ana de la Reguera, Benito Santos y muchos más. Ha dirigido importantes campañas publicitarias. En Diciembre del 2013 también fue organizador del evento internacional de fotografía llamado PHOTOEXPERIENCE que se realizó en la ciudad de Guanajuato donde trabajó con fotógrafos de talla mundial. Fue asistente personal de Joe MacNally fotógrafo de National Geographic y New York Times. Recientemente colabora en varias publicaciones editoriales de arquitectura, alimentos, fotografía documental y moda.



Luis Adolfo
Jacobo Ríos

Mexicano, profesional de la lente inicia su carrera dirigida en el ámbito cultural destacándose en muy corto tiempo por su talento y virtuosismo para el desarrollo de la fotografía. Se especializa en fotografía en movimiento y danza en cualquiera de sus disciplinas, ha tenido la oportunidad de trabajar para bailarines internacionales como Elisa Carrillo, Mikhail Kaniskin, entre otros. Hoy su trabajo es reconocido en otras áreas como fotografía de paisaje, rostro y de producto.

Efren Alvarado Rubio



Egresado de la licenciatura en Artes Audiovisuales en el año 2014, he convertido a la fotografía en mi principal actividad. Desde el año 2014 a la fecha me desempeño como fotógrafo en la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del estado de Jalisco, captar los coloridos paisajes que ofrece nuestro campo me ha llenado de satisfacciones. Laboré en Henochoper TV y realizo producciones audiovisuales, fotografía de producto y social. Actualmente me desempeño como fotógrafo del periódico Agroamigo, de publicación mensual con distribución nacional.

Rostros de Jalisco

Gigante Agroalimentario



Presidencia Editorial Vicepresidente	Víctor Hugo Rodríguez J. Alfonso Valdez A.
Editor	Ingrid Paola Rodríguez B. Ma. de Lourdes Borja R.
Editor adjunto	Horacio Pavón Herrera
Dirección Comercial	Fernando Salazar Rosas B. Haydeé H. Turrubiates
Arte y Diseño	Christian M. Bringas González
Director de Formación	Christian Cruz Yaneli Sánchez F. J. Carlos Márquez Guzmán
Representante en Europa	Nicolás Jiménez
Representantes en Jalisco	Jorge Hernández Jorge Robledo

www.editorialagueda.com

Rostros de Jalisco Gigante Agroalimentario es una publicación de Editorial Águeda. Reforma 243 piso 18, Ciudad de México. C.P. 06600 Tel. (55) 6650-7465 - 5669-1073, Hecho en México. El título de la presente publicación, así como el contenido, se encuentran debidamente autorizado y protegidos, como consta en los certificados de licitud en trámite, ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor, según consta en la reserva de derecho #04-2002-05209571100-111, se prohíbe la reproducción parcial o total por cualquier método de esta publicación. Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana. Impreso en México. Las personas que se incluyen en este directorio no representan ninguna relación laboral nominal.



Jorge Robledo Vega
Eréndira Saldaña Quintero
Coordinación Editorial

Ignacio Dávalos
Ana Cristina Villalpando Fonseca
Coordinación Editorial Institucional

José Samir Portillo Mendoza
José Enrique Bonilla Quiroz
Contenidos Editoriales

 RostrosdeJaliscoGiganteAgroalimentario



COLOR LIBRE
Agencia de comunicación & RRPP

VIRROBORJA