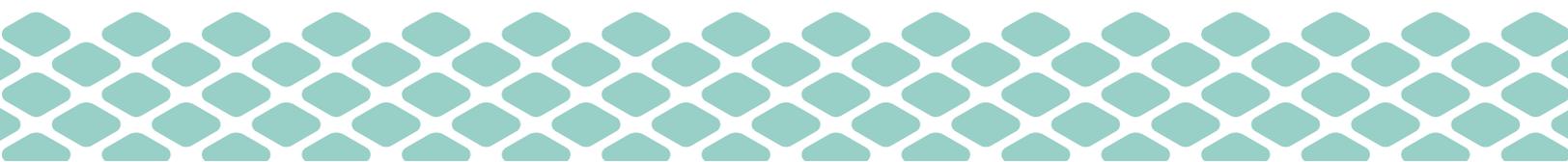




## **Relatoría de eventos**

**Taller**  
Establecimiento de la Red de  
Valor Maguey-Licor  
comiteco



## Taller Establecimiento de la Red de Valor Maguey-Licor Comiteco

Responsable Operativo: Dra.  
Alma Gabriela Verdugo  
Valdez

Comitán de  
Domínguez,  
Chiapas.  
18 y 19  
Agosto  
2017



### Público asistente:

Entre el público asistente se encontraron principalmente pequeños productores de comiteco, provenientes de la Cd. De Comitán y de Municipios vecinos, tales como Soyaló, Mpio. Libre, Colonia 16 de Septiembre y San Fernando; asistieron también representantes de la empresa Balun Canan, agricultores que poseen en sus predios plantas de agave que están utilizando para la extracción del aguamiel para venderlo como una de las materias primas para la elaboración del comiteco; y agricultores interesados en el cultivo del maguey a gran escala; mismo asistió un representante de la Secretaría del Campo y el Delegado de SAGARPA en Comitán.

## Principales actividades realizadas

Una vez que se inauguró el taller y se presentó a los ponentes, iniciaron las actividades con una presentación de los trabajos de la AGARED por parte de la Dra. Anne Gsachaedler, quien compartió a los asistentes las experiencias que ha tenido la Red con otros productores de bebidas derivadas de agave, a través de talleres similares a este sobre la cadena productiva Agave-Mezcal en Guerrero, el aprovechamiento integral del Agave pulquero en Tlaxcala y la producción del bacanora en Sonora; a partir de ésta primera intervención los asistentes plantearon como expectativas, la generación de proyectos que apoyen a los productores rurales para que se mejore su calidad de vida, considerando las características del comiteco, la comercialización y mejora de la calidad del producto.



Posteriormente, el Sr. Alberto Torres Cristiani, en su plática sobre el panorama contemporáneo de la producción artesanal del comiteco, presentó a través de un video, testimonios de productores que manifestaron algunas limitantes para la producción y comercialización de su bebida, ya que la elaboración es a pequeña escala y durante cierta temporada del año, resaltando que existen diversas formas de elaborar el producto, de acuerdo a la tradición de cada productor y su familia.

De la plática "Recomendaciones técnicas para obtener destilados de Agave de buena calidad" impartida por la Dra Anne Gsachaedler y el Dr. Rogelio Prado; surgieron preguntas muy puntuales por parte de los productores acerca de cuáles son los parámetros que se deben de medir durante el proceso de fermentación, y qué características debe de tener el "pulque" y la "panela" utilizados como materia prima para la elaboración del comiteco, estas inquietudes se derivaron a partir de que no existe un procedimiento "regulado" o estandarizado para la producción de la bebida, sin embargo, los asistentes de la empresa Balun Canan comentaron que ellos tienen un procedimiento bastante estandarizado y que en la Secretaría de Salud de Chiapas existe un documento con tal procedimiento, sin embargo, el resto de los productores manifestó desconocer de su existencia. Sobre las dudas que se expusieron durante esta presentación, los ponentes recomendaron: Medir azúcares y temperatura, para empezar a estandarizar



Como última ponencia del primer día de trabajo del taller, el M. en C. Jesús Vega Herrera- Titular de la Oficina Regional Sureste (IMPI), habló acerca de las Marcas colectivas; en su plática explicó en qué consiste este concepto y los beneficios que acarrea para los actores de cualquier cadena productiva, ya que es el antecedente para el establecimiento de una Denominación de Origen, y mencionó que no existen antecedentes al respecto para el comiteco y que su Dependencia tiene toda la disponibilidad en brindar el apoyo a los interesados para profundizar sobre este tema.

El segundo día de trabajo, inició con la ponencia “Percepciones sobre producción del licor comiteco y su relación con la sustentabilidad”, impartida por la Dra. María Silvia Sánchez Cortés de la UNICACH; quien se enfocó sobre las áreas en que pueden ser aplicadas las percepciones sociales para el establecimiento de la Red de Valor del comiteco; resaltó que es necesario involucrar a los agricultores, destiladores y usuarios o consumidores para que se tenga un panorama completo de la cadena de valor y así poder generar proyectos con un enfoque integral.

La segunda ponencia del día 19 de agosto estuvo a cargo del Lic. Siria, como representante del Delegado Federal de la Secretaría de Economía, quien presentó los Programas y convocatorias relacionadas con el tema de desarrollo industrial de la región. En esta plática se hizo énfasis en el Fonda Nacional del Emprendedor, explicando a los asistentes, que por sus características, podrían participar en la convocatoria 1.2 (Productividad Económica Regional), bajo la figura de Cluster, ofreciendo también el apoyo necesario para los interesados en integrar ésta figura para acceder a los fondos, planteó también la importancia de empezar a familiarizarse con la plataforma del Sistema de Fondos y empezar a trabajar en un proyecto conjunto para cuando surjan las convocatorias pertinentes.

Posteriormente, se llevó a cabo la presentación de la Dra. Alma Gabriela Verdugo Valdez, de la UNICACH y del Dr. Rubén Moreno Terrazas, de la Universidad Iberoamericana, quienes abordaron el tema de la “Microbiota asociada a la producción del licor comiteco y normatividad aplicada a bebidas derivadas de agave” y compartieron resultados de las investigaciones que se han hecho al respecto con algunos productores de la bebida. Los asistentes hicieron comentarios sobre la microbiota y manifestaron una

vez más su interés por conocer las normas para pulque y piloncillo, como materias primas para la elaboración de comiteco, así como por conocer la posibilidad de controlar la fermentación en el cajete, para manejar el proceso fermentativo y cómo afectan las condiciones ambientales a la producción del aguamiel.

La última conferencia del taller estuvo a cargo del Lic. Ramón Ceballos Díaz (Director MAATI Chiapas), quien dio a conocer el proyecto MAATI (Modelo de Adopción y Asimilación Tecnológica e Innovación adaptado a las MIPYMES mexicanas), que tiene financiamiento CONACyT y que puede apoyar con consultorías a las empresas del Sector Agroindustrial que lo requieran, al respecto hubieron algunos empresarios que manifestaron su interés por recibir el beneficio de éste proyecto, quedando de acuerdo en establecer contacto personal con el ponente en un siguiente momento.

### Resultados obtenidos del evento

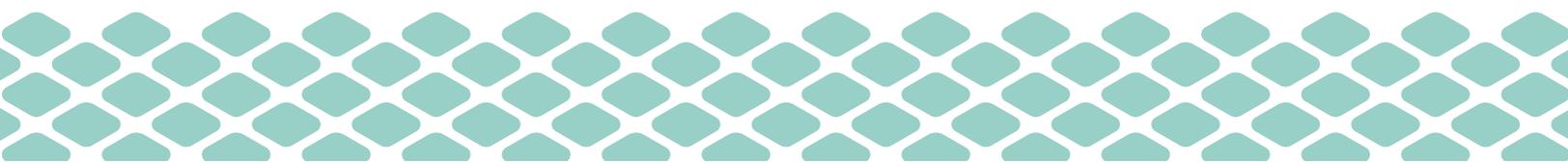
Como resultado del Taller y como última actividad, se organizaron a los asistentes en cuatro mesas de trabajo; en las que se discutió sobre cuál es la visión de cada actor en la red de valor a corto (tres años), mediano (cinco años) y largo plazo (10 años); una vez discutido lo anterior, se continuó con el diagnóstico de la situación actual de la red de valor, para posteriormente definir las acciones pertinentes para alcanzar la visión a los diferentes plazos.

Los puntos compartidos por los representantes de cada mesa de discusión fueron los siguientes:

#### Mesa 1

Visión a tres años:

- Integración de compañeros y organización de pequeños productores destiladores.
- Recibir cursos especializados vinculados a instituciones educativas y/o centros de investigación.
- Promover el cultivo de agave como materia prima, aprovechando 1000 hectáreas de las áreas con potencial mencionadas en las ponencias.



#### Visión a cinco años:

- Creación de la "Ruta del Comiteco".
- Incrementar el área de cultivo de agave a 5000 hectáreas.
- Exportar el producto a 20 países.
- Generar diversos productos derivados del manejo del agave para aumentar su valor agregado.
- Continuar con la formación mediante los cursos de capacitación.

#### Visión a 10 años:

- Incrementar el área de cultivo de agave a 10,000 hectáreas.
- Exportar el comiteco a 50 países.
- Constituirse formalmente como empresarios
- Seguimiento de la capacitación por medio de cursos especializados.
- Creación del Consejo regulador del Comiteco.
- Contar con la Denominación de Origen Comiteco.

#### Diagnóstico de la situación actual:

- Productores con escasos recursos.
- Gobierno desvinculado de los productores.
- Desconocimiento del potencial de aprovechamiento del maguey.
- Escasez de materia prima.
- Desconocimiento de la bebida comiteco fuera de la región.
- Poca difusión de la bebida y su importancia cultural.
- Desorganización de los actores involucrados en la cadena productiva.
- Inexistencia de un proceso estandarizado de control para la producción de la bebida.



## Mesa 2

### Visión a tres años:

- Lograr consolidar todas las áreas de investigación dentro del centro para consolidar su objetivo.
- Unificar a los interesados en participar en el cultivo de maguey.

### Visión a cinco años:

- Apoyar a productores y agroindustriales del maguey comiteco a establecer las diferentes fases de la cadena productiva.

### Visión a 10 años:

- Contar con un centro de investigación con tecnología de punta que diseñe y estructure el valor de la cadena productiva del maguey comiteco.

### Diagnóstico de la situación actual:

- Como centro de nueva creación, la difusión del mismo para interactuar en provecho de la región.



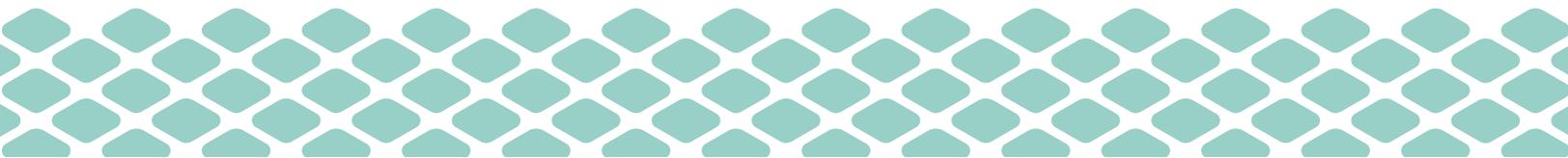
## Mesa 3

### Visión a tres años:

- Integrar en un grupo u organización a los productores de maguey y a los destiladores de comiteco.
- Manejar adecuadamente las plagas que atacan a los agaves (picudo).
- Consolidación de materia prima de buena calidad mediante un uso y manejo adecuado de los agaves para la producción del aguamiel.

### Visión a cinco años:

- Comercializar pulque como producto de la plantación propia.



- Contar con mayores áreas de cultivo para mejorar y aumentar la producción de materia prima.
- Implementar el uso de la miel de agave para producir comiteco independientemente de la temporada de lluvias.
- Establecimiento de fábricas consolidadas para la producción de la bebida.

#### Visión a 10 años:

- Descripción agroecológica del agave y su manejo adecuado.
- Fábricas consolidadas para la producción de comiteco estandarizado a parámetros de buena calidad.
- Contar con financiamiento de diversas fuentes.
- Cadena productiva consolidada y con vinculación con la academia.
- Presencia del comiteco en el mercado internacional.

#### Diagnóstico de la situación actual:

- Producción inadecuada por la insuficiente materia prima debido a las pocas áreas de cultivo y a la dependencia de la temporalidad climática.
- Amplia diversidad de productos respecto a su calidad.
- Comercialización informal.
- Desconocimiento de las convocatorias para el acceso al financiamiento.
- Falta de políticas públicas para incentivar el cultivo de maguey.

#### Mesa 4

##### Visión a tres años:

- Unión de los actores de la cadena productiva en un solo grupo.

##### Visión a cinco años:

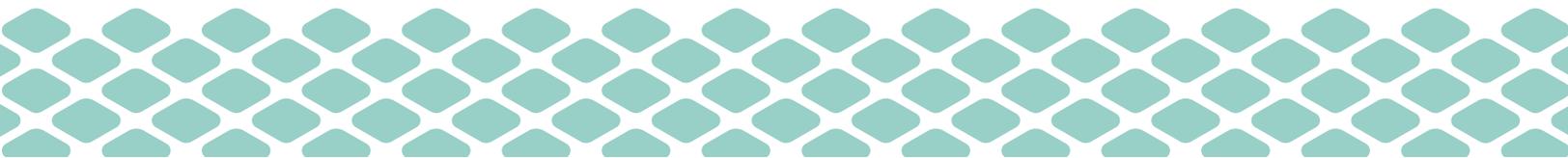
- Estandarizar técnicas que aseguren la calidad del producto final.

##### Visión a 10 años:

- Formación de una Unión de Productores.
- Unificación de criterios de calidad y de objetivos.
- Contar con una superficie de terreno suficiente para el cultivo del maguey.
- Exportar el producto.

##### Diagnóstico de la situación actual:

- Pocos recursos para el mantenimiento del cultivo de maguey.
- Falta de estándares de calidad para la producción del comiteco.
- Escasa difusión de las bondades del cultivo y de lo que existe para mejorar el sector.
- Se desconoce la tecnología para el sector.





### Actividades para dar seguimiento

A partir del análisis de los puntos surgidos en las mesas de discusión, se plantean las siguientes acciones concretas para dar seguimiento al establecimiento de la Red de Valor:

- 1.- Los productores y agricultores propiciarán la formación de un grupo que los integre y fortalezca para mejorar su competitividad.
- 2.- Se realizarán convenios de colaboración entre el sector productivo, Universidades y Centros Públicos de Investigación, para la generación de proyectos que permitan la gestión de recursos para mejorar las condiciones de la cadena productiva maguey comiteco, mediante la participación en las convocatorias nacionales pertinentes.
- 3.- Se propondrá la implementación de un segundo taller enfocado a la capacitación a destiladores artesanales para el seguimiento del proceso fermentativo y aseguramiento de la calidad del producto final. Coordinado por la UNICACH como miembro de la AGARED.