



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

“LA TRAGEDIA DEL AGAVE”

“UNIÓN DE PRODUCTORES DE AGAVE DEL ESTADO DE QUERÉTARO

REPORTAJE

TESINA

**PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN**

PRESENTA:

PATRICIA ALFARO LÓPEZ

ASESOR:

MARÍA GUADALUPE ÁNGEL COLCHADO



CD. UNIVERSITARIA, D.F. 2014



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



CONTENIDO



Introducción	1
Paisaje, historia ... El color de México	8
Agave Tequilina Weber Variedad Azul	16
El corazón solo late en la DOT	21
El trance azul no tan azul	25
Tierras de nuestro México ... tierras queretanas	30
Mezcolanzas de circunstancias ... El agave la intersección de todo	34
La cara del campo	39
Atrás de su historia	42
Santiago de Querétaro: Fusión de belleza, historia, tradición, cultura y colorido	50
La tragedia del agave queretano	57
Una dulce oportunidad de crecimiento	59
El dulce néctar “Mikuali”	65
Todo es útil	70
Ocho millones	82
Epilogo	84
Conclusiones	86
Fuentes de consulta	
Bibliografía	93
Hemerografía, cibergrafía	95
Entrevistas	97



INTRODUCCIÓN

Al principio se ve tan difícil de realizar el último trabajo universitario, el último requisito para poder ser un egresado titulado de la honorable Universidad Nacional Autónoma de México. Sin embargo, “hacer una tesis significa aprender a poner orden en las propias ideas y a ordenar los datos: es una especie de trabajo metódico; supone construir un <objeto> que, en principio sirva también a los demás. Y para ello no es tan importante el tema como la experiencia de trabajo que comporta”, como dice Umberto Eco en *Cómo se hace una tesis*, en él transmitiremos y reflejaremos nuestros conocimientos adquiridos no sólo de las aulas, si no los que se han ido adhiriendo en nuestra vida diaria.

“...Hacer una tesis es como adiestrar a la memoria y si se trabaja bien no hay ningún tema que sea verdaderamente estúpido: trabajando bien se sacan conclusiones útiles incluso de un tema aparentemente remoto o periférico”, continua Eco: lo importante es iniciar, dar el primer paso. Para mí dar ese paso significó desprenderme de esa rigidez e inmovilidad, pero sobre todo desengancharme de la indiferencia a este compromiso postergado, el cual sólo exige un poco de trabajo, dedicación y mucho entusiasmo.

El buscar una mejor “calidad de vida” me llevó a cambiar de residencia desde hace ya casi 11 años; cobija mi vida y la de mi familia el bello estado de Querétaro. Son 260 km que existen de distancia entre el centro de la ciudad de Querétaro y el Distrito Federal. Esta pequeña entidad federativa se convirtió en el escaparate perfecto después de los sismos ocurridos en septiembre de 1985 para miles de defeños que, ante los desastres naturales ocurridos y las pérdidas materiales y personales acaecidas, vieron en esta entidad por su cercanía al D.F. y las oportunidades de crecimiento el lugar idóneo para vivir.

Así como nosotros han llegado a la entidad personas no sólo provenientes del D.F. si no de otros estados de la República Mexicana y es que si comparamos Querétaro con la mayoría de los demás estados del país, en Querétaro aún se respira un ambiente de tranquilidad, de progreso económico y estabilidad social.

No podemos negar que como en otros estados también se presentan incidentes de inseguridad, tráfico vial, crecimiento de población y con ello los problemas que acarrearán el incremento demográfico, sin embargo los niveles de este tipo de problemáticas socioeconómicas no se comparan con lo que acontece en muchas de las entidades federativas del país donde se aprecian altos índices de inseguridad y en otros estados niveles de crecimiento económico, social y educativo ínfimos.

Querétaro cuenta con una extensión territorial de 11,684 kilómetros cuadrados, por ello ocupa el lugar 27 a nivel nacional, representando el 0.6% de la superficie del país y se encuentra dividido en 18 municipios, dos de ellos, la capital del estado Santiago de Querétaro y el municipio de Corregidora envuelven y cobijan el trabajo que aquí presentamos.

Para situar e introducir al lector en tiempo y espacio es importante señalar que “El nivel de vida del estado de Querétaro es considerado de los más altos del país, debido principalmente al bajo crimen, y a la baja tasa de desempleo. Sin embargo, estudios recientes también posicionan a la ciudad de Santiago de Querétaro, como la más cara del país, a pesar de estar posicionada como zona económica "C", a nivel nacional. La principal actividad industrial del estado se localiza sobre la carretera federal 57, que pasa por los municipios de San Juan del Río, Pedro Escobedo, El Marqués y Querétaro. En el año 2004, se inauguró un nuevo aeropuerto ubicado en terrenos ubicados entre los municipios de El Marqués y Colón, con la intención de dar servicio de carga y pasajeros desde Querétaro, San Miguel de Allende y Celaya a ciudades de Estados Unidos, del resto de México y Europa.”¹

“Querétaro actualmente está conformado por más de 1,827,937 habitantes con un crecimiento económico de alrededor del 6% anual ofrece a sus habitantes,

¹ <http://www.municipios.com.mx/queretaro/>. Municipios de México. 24 de febrero del 2012.

inversionistas y gente flotante oportunidades de empleo y las condiciones adecuadas para poder invertir en él”².

Respecto del tema de la agricultura indica que el sector agrícola es de gran importancia para el estado, en donde sobresale el cultivo de maíz, alfalfa, cebolla, lechuga, sorgo, forrajes, frijol, cebada y col, esta se desarrolla principalmente en las regiones de clima seco y semiseco, pero muchos de estos cultivos sólo han logrado subsistir gracias al sistema de riego.

Pero aún y cuando vemos a través de estos datos un panorama favorable para la mayoría de los habitantes del estado de Querétaro, pues es palpable el enorme crecimiento industrial y de servicios que se observa, aunado a la estabilidad económica, política y social, estos aspectos de progreso y permanente estabilidad, no han bastado para que sectores como el agrícola pueda desarrollar, crecer o implementar acciones que favorezcan la inversión para este sector.

De esta forma nuestros ojos se volcaron a observar a este sector de la población queretana dedicada al campo específicamente los campesinos que viven en el municipio de Corregidora; gente que decidió cambiar el maíz, el frijol, la cebolla, la col y la calabaza, por agave.

La información que se brinda a través de este reportaje pretende cumplir en primera instancia con una de las bases aprendidas que debe seguir un periodista: el ser responsable y darle su lugar a cada persona integrante de este proyecto, pues fue a través de sus conocimientos, de sus experiencias, de sus relatos, y de la propia investigación es como logramos conocer sus necesidades, inquietudes y sobre todo saber el panorama de la realidad en que vive este sector campesino.

Cuando empecé la recopilación de información me di cuenta que la mejor forma de poder hacer llegar en su plenitud y contexto el tema que hoy exponemos, sus causas, efectos, repercusiones, las voces que se interrelacionan, circunstancias

² (<http://cuentame.inegi.org.mx/> Cuéntame de México. 24 de febrero del 2012)

que lo rodean y lo que implicaba sólo lo lograría a través de la realización de un reportaje.

Durante las lecturas consultadas y lo aprendido en las cátedras, profesores y autores coinciden en llamarlo, el género periodístico más completo, en la medida que contiene a los demás géneros periodísticos (entrevista, crónica, nota informativa, columna, artículo).

Para Vicente Leñero y Carlos Marín, “el reportaje es el más vasto de los géneros periodísticos. En él caben los demás. Es un género complejo que suele tener semejanzas no sólo con la Noticia, la Entrevista o la Crónica, sino hasta con el Ensayo, la Novela corta y el Cuento. Los reportajes se elaboran para ampliar, completar y profundizar en la Noticia; para explicar un problema, plantear y argumentar una tesis o narrar un suceso. El reportaje investiga, describe, informa, entretiene y documenta”³.

Por su parte, Julio del Río señala: “...El reportaje es el género periodístico más completo. Es nota informativa: casi siempre tiene como antecedente una noticia...es una crónica porque con frecuencia toma su forma para narrar los hechos... Es entrevista porque de ella se sirve para recoger las palabras de los testigos. A veces editorial cuanto ante la emotividad de los sucesos se cae en la tentación de defenderlos o atacarlos ...”⁴.

Concha Fagoaga describe a este género como el más amplio y objetivo de todos, ya que contextualiza la información de tal manera, que le ofrece al lector la oportunidad de sacar sus propias conclusiones de acuerdo con los datos que se presentan⁵.

³ Leñero, Vicente. Marín Carlos. “Manual de periodismo”. México, Tratados y manuales Grijalbo. 1993 pp. 43-44.

⁴ Río Reynaga, Julio del: “El reportaje: el género periodístico del siglo XX”, en Revista de las Escuela Nacional de Ciencias Políticas. Año X. Octubre-diciembre 1964, núm. 38 p. 643.

⁵ Fagoaga, Concha. Periodismo Interpretativo. De. Mitre. Barcelona, 1982.

En tanto, Hernán Uribe señala que este género implica una mayor exposición de los hechos en su contexto para ofrecer una visión totalizadora de los acontecimientos, por los que se constituye como el más completo de todos⁶.

Mario Rojas Avendaño lo cataloga como la tercera dimensión de la noticia debido a la duración, espacio y solidez que posee y que permite al lector conocer el porqué de los acontecimientos, derivaciones o proyecciones⁷.

Asimismo, para Horacio Guajardo en su libro *Elementos de periodismo*⁸ el reportaje representa una investigación. Lleva noticias y entrevistas; constituye el examen de un tema en el que se proporcionan antecedentes, comparaciones, derivaciones y consecuencias, de tal manera que el asunto queda tratado con amplitud y en forma cabal.

Como podemos percibir tras las explicaciones recabadas de los diferentes autores el reportaje es el género periodístico en cuya estructura se unifican y complementan unos a otros los demás géneros periodísticos, aún y cuando existan diferentes clasificaciones de reportajes por su forma, por su estilo, creo que no existe una regla precisa, determinada, obligada, puntual y exacta para escribir un reportaje.

Cada reportaje que realicemos implicará un tratamiento distinto. Sin embargo, de lo que sí estoy segura es que en él, el periodista puede dar cuenta sin límites de su sensibilidad humana, social y lo que quiere dar a conocer.

Como periodistas debemos de tener una mente abierta, avidez de aprender y la conciencia de que las cosas no siempre son lo que parecen ser, pues en la búsqueda de la información y el deseo innato de mejorar nuestro conocimiento podemos encontrarnos en el trascurso de la investigación datos, circunstancias, personajes, vivencias ó momentos claves que pude cambiar el rumbo total de nuestro reportaje.

⁶ Uribe, Hernán. *Apuntes sobre fuentes de investigación en reportaje*. Cuadernos del CEC, UNAM, 1983, No. 18

⁷ Rojas Avendaño, Mario. *El Reportaje moderno*. UNAM, México, 1976.

⁸ Guajardo, Horacio: *Elementos de periodismo*. México, Promociones Editoriales, S.A., 1970. pp. 55-57.

Aún y con esos cambios que pueden modificar radicalmente nuestro trabajo y darle un nuevo sentido y rumbo, de ningún modo debemos de limitar la capacidad del trabajo que implique el reajuste de la elaboración del reportaje, pues esas pesquisas pueden ser la noticia.

Estos lineamientos fueron la guía que me llevó a elaborar este reportaje donde el núcleo y eje rector se desprende del corazón de una planta que llegó a cambiar la historia del campesino que vive en el municipio de Corregidora. Llegó para cautivar, seducir y enamorar al que se atrevió a conocerla: el Agave, específicamente la especie Tequilana Weber Var. Azul.

Especie que se ancló al suelo queretano para cobijar entre sus pencas la esperanza de un cambio para 200 agricultores y sus familias dedicadas desde el año 1997 a transformar el aspecto polvoriento de sus tierras por el color azul del agave e integrarse como la “Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro”.

En este reportaje el lector encontrará los lazos que tiene el agave con los paisajes de nuestro país, las cualidades, característica, utilidad, anatomía, usos y el misticismo que se creó en su entorno y de esta forma englobar el ambiente que guarda para convertirse en uno de los elementos de identidad del pueblo mexicano a través del paisaje, su historia, su color y su sabor.

Se expone la importancia de una de las 200 especies de agaváceas que se conocen: el Agave Tequilana Weber Var. Azul. Especie con la que se elaborara el elixir de identidad más mexicano: el tequila, y cuya procedencia nativa debe ser exclusivamente de la llamada Denominación de Origen del Tequila (DOT), las columnas que rigen su exclusividad a través del Consejo Regulador del Tequila (CRT) y la Norma Oficial del Tequila (NOT). Estos ejes descubren la importancia de esta agavácea su trascendencia nacional e internacional, los tropiezos que ha enfrentado y sus alcances.

Nos transportaremos al corazón del agave queretano, al corazón de la gente que integra la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro, sus testimonios y los de su líder el licenciado Ignacio de la Fuente Ruiz, nos permitirá

conocer la situación que guarda la unión, su historia, antecedentes, presente y el futuro deseado que vislumbran día a día.



Paisajes del agave queretano y el LRI. Ignacio De la Fuente Ruiz líder de la Unión de Productores de Agave del estado Querétaro.

PAISAJE, HISTORIA... EL COLOR DE MÉXICO

México cuenta con diversos ecosistemas que permiten observar paisajes sorprendentes dependiendo de la zona geográfica en que nos encontremos. No es cuestión de imaginar, sino de cerrar por un momento los ojos y trasladarnos de un lugar a otro observando panoramas que van desde enormes montañas, majestuosas selvas, mares, ríos, lagunas, altiplanicies coloridas o secas, bosques, playas, praderas, desiertos, cascadas, montañas verdosas o las que permanecen blanqueadas por la nieve.

A nivel internacional México se caracteriza por su riqueza natural resultado de la variedad topográfica, climas, diversidad de especies, ecosistemas. Su historia biológica y geología, son factores que han contribuido a construir un mosaico de condiciones ambientales y micro ambientales que originan hábitats y formas de vida que hacen que nuestro país sea considerado como Mega diverso y ubicarlo entre los diez primeros países del mundo con mayor diversidad biológica.

Ante este panorama fastuoso que enmarca los colores naturales del suelo mexicano, nuestra mirada se orienta a un espectáculo señorial que sólo la planta del agave logra imponer con su presencia. Los plantíos, no importando la distancia en que se miren son reconocibles por el color que los caracteriza, incrustados en la tierra para emerger y exhibir el azul que maquilla sus pencas en una exclamación multiplicada al señor Sol.

Al describir esto no se alardea, pues el festín que muestran a la vista los campos sembrados de agave, son exquisitamente sorprendentes, belleza y asombro visual que trascendió internacionalmente "... el paisaje agavero - fue reconocido y -



catalogado en el mes de julio del 2006 en la XXX Asamblea de la UNESCO, celebrada en Lituania como parte del Patrimonio Cultural de la Humanidad ...”.⁹



LRI. Ignacio De la Fuente Ruiz (Plantío del Sr. J. Asención localizado en la localidad el Pintillo, Municipio de Querétaro. 24 septiembre 2012)

Con esta descripción y como lo señala La Academia Mexicana del Tequila A.C.¹⁰ “el agave no es sólo de México, pero en ningún otro lugar del mundo como en nuestro país es tan identificado con la cultura, el paisaje y el pueblo ...”.

El agave es una fuente de identidad, un orgullo mexicano. Desde la antigüedad diversas culturas de nuestro país plasmaron a través de leyendas, códigos y mitos su presencia.

Para la cultura náhuatl, el agave era una creación divina que representaba a Mayahuel, una diosa que tenía cuatrocientos pechos con los cuales alimentaba a sus cuatrocientos hijos. “Mayahuel estaba casada con Petácatl, quien

⁹<http://www.mexicodesconocido.com.mx/el-paisaje-agavero-esencia-de-la-tradicion.html> (7 de marzo del 2012).

¹⁰<http://www.acamextequila.com.mx/amt3/home.html> (8 de marzo del 2012)

representaba a ciertas plantas que ayudaban a la fermentación del pulque, haciendo que la bebida adquiriera poderes mágicos...”¹¹

La leyenda señala que durante una tormenta los rayos cayeron sobre plantas de agave y cocieron su corazón, lo que ocasionó que sus almidones se convirtieran en una especie de miel. Al paladearlo, los indígenas proclamaron que era una dádiva divina de Mayahuel, por lo tanto le rindieron culto en sus ritos ceremoniales y consideraron sagrada a la planta.

Por otra parte, de acuerdo con los datos del libro *El arte de conocer, saborear y admirar tequila*¹² en *Histoire du Mechiue*, “Los dioses de Mesoamérica” (traducida por Elisa Ramírez Castañeda), es una de las pocas fuentes primarias de los orígenes míticos donde se encuentran referencias de los terribles tzitzimine (demonios celestes de la oscuridad que proyectan su constante amenaza sobre el mundo). Estos demonios nocturnos, casi siempre femeninos, son las estrellas, que cada amanecer y anochecer combaten contra el Sol:

“... si bien el hombre poseía el grano que garantizaba su sustento, carecía de otros productos que le proporcionaban placer y gozo. Entonces los dioses acordaron darles algo que los hiciera propensos al canto y al baile. Por ello, Quetzalcóatl decidió que una bebida intoxicante brindaría placer a sus vidas. Recordó entonces a Mayahuel, hermosa joven diosa del maguey, que habitaba en el cielo con su temible abuela, una tzitzimitl. Quetzalcóatl la busca, la encuentra dormida y la convence de escapar con él a la tierra. Se reúnen en un enorme árbol con frondosas ramas. Allí se unen, Quetzalcóatl como una rama y Mayahuel como otra. Cuando la abuela descubre que su nieta ha desaparecido, enfurece y llama a las demás tzitzimime para que la ayuden a buscarla. Las tzitzimime, enojadas, se precipitan sobre el árbol y las dos ramas donde están los amantes caen. La abuela tzitzimitl reconoce la rama donde se oculta Mayahuel y, tras quebrarla con violencia, despedaza a la muchacha y entrega parte de su cuerpo a las otras tzitzimime para que la devoren. La rama de Quetzalcóatl permanece intacta. Cuando las tzitzimime regresan al cielo, Quetzalcóatl recupera su forma y recoge los huesos roídos de Mayahuel. Con tristeza los entierra y de ellos nace la primera planta de -agave -...”

¹¹Loc. Cit.

¹²TORRES Mora Juan Bernardo. *El arte de conocer, saborear y admirar tequila. 1ra edición. México. Editorial AMATEditorial. 2008. Páginas (87-89).*



Mayahuel
<http://www.acamextequila.com.mx/amt3/historia.html>

Durante la época prehispánica, los pobladores del altiplano de la América Septentrional, reverenciaban a Mayahuel, creían que la planta poseía poderes especiales por los grandes beneficios que aportaba.

Por su parte, Román Lamas Robles en el libro Ciencia y Tecnología del Tequila Avances y Perspectivas editado por el CIATEJ (Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco) indica que las menciones más antiguas sobre la existencia del mezcal o agave y sus diferentes usos se remontan a la época precortesiana.

Menciona que estos registros figuran en varios códices siendo los más significativos el Nuttal y el Tonaltlanahuatl, que también se conocen como “cara de la peregrinación azteca”, y del cual se desprende incluso el nombre de México. Agrega que ese documento narra con jeroglíficos la historia de la nación mexicana, la cual se inicia en el año 1116 d.C. y cuyo origen se localiza en la isla de Mezcaltitlán, que en lengua náhuatl significa “entre mezcales” sitio localizado dentro del territorio de Chimalhuacan (actual estado de Nayarit).

El misticismo no sólo ha acompañado a lo largo de los años a esta planta, los pobladores de la época antigua no sólo la reverenciaban por sus dones sagrados,

sino que de acuerdo a lo que señala la Academia Mexicana del Tequila¹³ quien explica que de acuerdo con los códices Nutall, Laud, Florentino y Mendocino, así como el libro *El paisaje agavero y las antiguas instalaciones industriales de Tequila*¹⁴ las tribus indígenas hallaron diferentes usos para el agave y sus subproductos.

A las hojas o pencas le dieron diferente utilidad como techumbres ó combustible para el hogar; las cenizas eran utilizadas como jabón; la savia que desprende como curación de heridas ó eran asadas para sanar hinchazones. Remedios que incluso en la actualidad aún son aplicados para aliviar heridas y otras enfermedades.

De las pencas también obtenían fibras para tejidos y telas con las que confeccionaban vestimentas, cuerdas, ayates y algunas formas de recipientes incluso el papel para escribir los códices donde pintaban su forma de vida. Los quiotes se usaron como vigas para sostener techumbres, en los corrales ó para delimitar territorios

Con las espinas fabricaban: agujas, punzones y clavos. Del corazón o piña del agave obtenían aguamiel que fermentado se convertía en una bebida embriagante, así como mieles y azúcares con los que elaboraban golosinas.

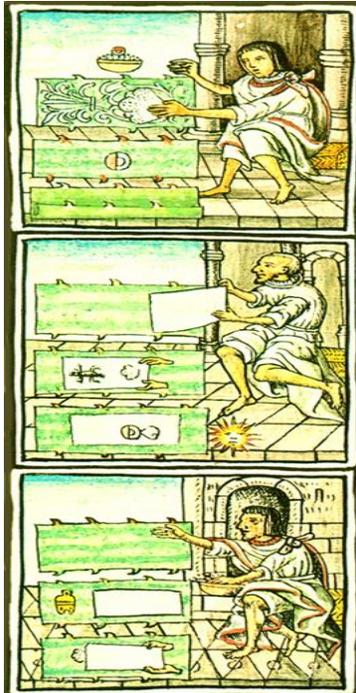
Como se aprecia el agave no sólo ha formado parte del paisaje campirano de México sino desde tiempos remotos se ha ubicado como parte importante de las raíces de la cultura mexicana, su presencia, uso y utilidad permanece desde las culturas prehispánicas hasta la actualidad para satisfacer y complementar una serie de necesidades.

¹³<http://www.acamextequila.com.mx/> 13 de marzo de 2012

¹⁴TORRES Mora Juan Bernardo. El arte de conocer, saborear y admirar tequila. 1ra edición. México. Editorial AMATEditorial. 2008. Página 96

Agave americana en las culturas prehispánicas: la hoja de maguey lisa, reluciente y pulida, servía de base a los amantecas: pintores de pluma.
 Fuente: *Codex Laurentianus Mediceus Palatinus*, en Sahagún, 1979. <http://www.chlorischile.cl/pardoagave2/figura3.htm> (29 de marzo 2012)

http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/guias/guia1_4.php (29 de marzo del 2012)



Virando al plano científico, el agave contra lo que algunas personas creen, no es un cactus, es una planta que pertenece a una extensa familia botánica de las agaváceas “la cual incluye a 200 especies, 26 subespecies, 29 variedades y 7 formas”¹⁵. Cabe señalar que también se le conoce con el nombre común de agave, pita, maguey, cabuya o mezcal.

En el libro *Avances de la Investigación en el Agave Tequilero*¹⁶ así como en la colaboración que realiza Abisaí J. García Mendoza en el libro “*Diversidad Biológica y cultural de los Agaves de México*”¹⁷ coinciden en señalar que el género agave comprende 200 especies, con una gran diversidad en cuanto a formas tamaños, colores y estrategias de vida.

¹⁵Gentry, H.S. 1982., *Agaves of Continental North América*. University of Arizona. Press. Tucson, AZ. U.S.A.

¹⁶CONSEJO Regulador del Tequila. *Avances de la investigación en el agave tequilero*. México. Editorial Ágata. 2004. 5 - 8 páginas.

¹⁷*Sustainable and Integrated exploitation of agave*. 1st International Symposium on Agave. August 29 – September 2, 2011. Guadalajara, Jalisco, México. P. 152.

Es endémico de América, se distribuye del sur de los Estados Unidos a Colombia y Venezuela. Sin embargo el centro de mayor riqueza y diversidad se encuentra en México, donde se localizan 157 especies, 76% de las especies descritas en el mundo, de las cuales 111 son endémicas, lo que corresponden a 71%.

Los agaves son habitantes típicos de las zonas áridas, semiáridas y templadas del país donde la insolación es alta ya que para su buen desarrollo es muy importante la exposición al sol. Se les halla en sitios planos o escarpados. Las condiciones del suelo preferentemente deben ser arcillosos, permeables y abundantes en elementos derivados del basalto y con presencia de hierro, de preferencia de tipo volcánico.

Su reproducción se puede dar por semilla o bulbillo o más eficientemente mediante rizomas, es decir trasplantando los hijuelos que brotan de la raíz de la planta madre. Al desprenderse deben alcanzar una altura de 50 cm y el corazón unos 15 cm aproximadamente.

La edad óptima de un agave para reproducirse es entre los tres y los cuatro años, y puede dar anualmente entre uno y dos hijuelos. Una vez separados los hijuelos de la madre, se procede a la plantación antes de la época de lluvias; la nueva planta debe quedar asentada y enterrada en un 75% de su volumen.

El crecimiento del agave es muy lento, su maduración demora cerca de siete años formando una gran roseta de hojas gruesas y carnosas, generalmente terminadas en una afilada aguja en el ápice y, a menudo, con márgenes espinosos, hojas que llegan a medir de .90 a 1.20 metros y alcanzando una altura de 1.20 a 1.80 metros; en su centro se localiza el corazón o piña, también denominada cabeza con medidas aproximadas de 30 a 50 cm de altura.

En la mayoría de los libros donde se habla del agave se hace referencia puntual del naturalista sueco Carl von Lineó, quien en su obra *Especies Plantarum*, de 1753 otorga el nombre científico de Agave, voz proveniente del griego agavus que significa “*admirable*” o “*noble*”.

Al respecto Juan Bernardo Torres Mora en su libro *El arte de conocer, saborear y admirar tequila* señala “Se adopta esta denominación de “noble o admirable” porque se buscó una definición que compendiera las impresionantes características de la planta, ya que guarda por muchos años dentro de su corazón lo mejor de ella...,”¹⁸

Se puede afirmar que México es el país de los agaves. En su suelo estas plantas no sólo han evolucionado, sino que también han sido aprovechadas durante cientos de años para diversos objetivos. Desde que las culturas mesoamericanas descubrieron, conocieron y se familiarizaron con el agave hicieron uso no sólo de ella, sino que desde entonces, hasta hoy, la utilidad que se le ha dado al agave lo convierten en uno de los pilares de la identidad del orgullo mexicano a través de su paisaje, su historia, su sabor y su color.



*Patricia Alfaro L.
(Plantío del Sr.
José Luis Girón
localizado en la
localidad de
charco Blanco,
Corregidora, Qro.
17 de marzo 2012*

¹⁸TORRES Mora Juan Bernardo. *El arte de conocer, saborear y admirar tequila*. 1ra edición. México. Editorial AMATEditorial. 2008. Página 28, 122.

AGAVE TEQUILANA WEBER VARIEDAD AZUL

La planta de agave con el paso del tiempo se fue diversificando y ampliando gracias a su metabolismo que produce y conserva azúcares, fibras y agua. Estas características le permiten crecer, resistir y no sufrir tan drásticamente los embates del hábitat donde se desarrolla.

Como señalan diferentes fuentes, no hay alguna que se limite a destacar la importancia de esta planta desde sus significados legendarios y divinos hasta los usos que fue confesando y revelando desde la época prehispánica, con ella confeccionaron: hilos, agujas, techos, bardas de protección, punzones, papel, armas de guerra, entre otras. Sin embargo, destaca el uso que le dieron los indígenas de la cultura Mexica, quienes aprendieron a coser las piñas del agave. “Ya en los tiempos de la conquista, en los estados de Jalisco, Colima, Nayarit y Aguascalientes, los indios ticuila o tiquilinos elaboraban un aguardiente de la planta del agave, mismo que bebían en fiestas y ceremonias religiosas.”¹⁹

Dentro de las 157 variedades de agave que se encuentran dentro del territorio mexicano hay una que ha marcado puntualmente su presencia y uso, no sólo a nivel nacional sino internacional por la elegancia especial que de su uso ha adquirido: hablamos del *Agave Tequilana Weber variedad Azul*. Es Tequilana porque la planta adoptó el nombre de la región que la vio nacer (Municipio de Tequila localizado en la región centro poniente del estado de Jalisco, México). Weber porque en el año de 1902 el biólogo Franz Weber, clasificó por primera vez este agave como el ideal para hacer tequila.

El Agave Tequilana Weber variedad Azul es la única especie de agave autorizada para elaborar el tequila, bebida tradicional y exclusiva de México, su aroma y sabor son únicos y apreciados a nivel mundial.

Hablar de los procesos y elaboración del tequila, del significado, valor e importancia como la más mexicana de las bebidas, su parte de identidad

¹⁹<http://acamextequila.com.mx/amt3/elagave.html> 22 de marzo de 2012.

mexicana proclamada a nivel mundial por su sabor, aroma y color, no es parte del reportaje pero sí veremos la importancia de la planta de donde emerge el elixir más mexicano el Agave Tequilana Weber variedad Azul.

De acuerdo con el libro *Manejo de plagas del agave tequilero*²⁰ del autor Gentry, H. S. de su libro *Agaves of Continental North América* ubica al *Agave Tequilana Weber variedad Azul*, en la familia de las Agaváceas, subgénero Agave de la sección Rigidae con hojas angostas y muy rígidas; la describe como una planta suculenta que se extiende radialmente, con altura de 1.2 a 1.8 metros, de tallo grueso y corto , las pencas llegan a medir de 90 a 120 cm, de fibras firmes, rígidas y estiradas; lo más ancho se encuentra a la mitad de la hoja, angosta y gruesa hacia la base, generalmente de color glauco azulado a verde grisáceo.

Esta misma lectura indica que de acuerdo con lo expuesto por Nobel, P.S. en su libro *Remarkable Agaves and Cacti*²¹ ubica a esta clase de agave en el grupo de plantas MAC (Metabolismo Acido de Crasuláceas), las cuales fijan el CO₂ durante la noche, cuando las temperaturas son más bajas y así se reduce la pérdida de agua por transpiración. Lo anterior permite al agave resistir largos periodos de sequía y crecer óptimamente en áreas con rangos de temperatura de 4°C a 36°C.

Estos términos y descripciones químico-biológicas pueden ambiguos para los no conocedores, pero si hiciéramos una presentación más común sobre lo que es y representa el Agave Tequilana Weber variedad Azul nos adecuaríamos a lo expuesto por la Academia Mexicana del Tequila²² que señala que la planta del Agave Tequilana Weber variedad Azul, goza de ciertas características que la hacen diferente de otros agaves, ya que es una planta carnosa en forma de roseta, fibrosa, de color azul o verde grisáceo originado por una alto contenido de

²⁰GONZÁLEZ Hernández Héctor, et. al. Manejo de Plagas del agave tequilero. 1ra. Ed. México. Colegio de Postgraduados y Tequila Sauza, S.A. de C.V. 2007, páginas 5-8.

²¹Nobel, P.S. Remarkable Agaves and Cacti. Cambridge University Press. New York, USA. 1994

²²<http://acamextequila.com.mx/amt3/elagave.html> (31 de marzo del 2012)

ceras que impiden que la planta pierda agua. Sus hojas son rígidas, con espinas marginales y apicales; almacena inulina en el tallo y es productora de fructuosa.

La inulina de agave, señala el Dr. Francisco Lugo Serrano especialista en agaváceas es un nutracéutico que brinda una gama de beneficios a la salud, tales como la colaboración en la regulación del tránsito intestinal, mejora en la absorción del calcio, ayuda a reducir los niveles de colesterol, entre otros. Mientras que la fructuosa es una forma de azúcar encontrada en los vegetales, las frutas y la miel. Es un monosacárido con la misma fórmula empírica que la glucosa pero con diferente estructura utilizada tradicionalmente como edulcorante para los diabéticos.

La reproducción del Agave Tequilana Weber variedad Azul se puede dar por semilla o bulbillo. El método que se emplea es el de rizoma, que consiste en trasplantar los hijuelos que brotan de la raíz de la planta. Al alcanzar una altura de 50 cm. y cuando el corazón es del tamaño de una toronja, se desprenden de la planta madre cortándolos con un barretón. Una planta madre da aproximadamente 8 hijuelos por año.

Una vez separados los hijuelos de la madre, se procede a la plantación antes del tiempo de lluvia, la nueva planta debe quedar asentada y enterrada en un 75% de su volumen, apisonando la tierra para asegurar la planta. Para obtener calidad, siempre debe haber una selección minuciosa de las plantas madres así como de los hijuelos.

En el momento de asentar la tierra, empieza el largo proceso de evolución del agave, el cual tardará aproximadamente 7 años en obtener su madurez (etapa en la que producen cientos de flores que dan néctar a insectos, aves y murciélagos, a cambio del polen de otros individuos de su especie).

A los seis años, para favorecer su madurez, se realiza barbeo de escobeta rebajado, que consiste en hacer cortes horizontales en la parte superior de las hojas dejando la superficie plana. Casi al llegar a la madurez, el barbeo se va haciendo estricto, hasta dejar la piña casi sin pencas, este barbeo es denominado barbeo castigado.

Una vez alcanzada la madurez y en los meses secos, el agave comienza a reducir el tamaño de sus hojas en el cogollo o centro, haciéndose más pequeñas y numerosas por el crecimiento de una inflorescencia llamada quiote. Este quiote crece rápidamente y consume todos los azúcares que se acumularon durante años, y debe ser cortado; a esta operación se le llama desquiote.

Después de que el agave ha llegado a su plena madurez, se lleva a cabo la cosecha y durante ésta se realiza la jima. Durante el proceso de la jima se utiliza la herramienta llamada coa, que consiste en una barreta con la punta semicircular sumamente filosa, para cortar y eliminar las hojas del agave quedando sólo la médula, misma que es separada de la tierra eliminando la raíz hasta dejar la piña. Dependiendo de la edad y de la forma del corte, la piña llega a pesar entre 60 y 80 kilos en promedio. La persona que realiza este proceso es llamado jimador.

Como se aprecia el proceso de desarrollo y crecimiento del agave es largo, con paciencia, dedicación y cuidados se van vistiendo de azul los campos, cada penca y espina va forjando y moldeando un equilibrio entre la tierra, el cielo y el hombre para cuando llegue el momento de extraer el corazón y transformarlo en el elixir mexicano.

El Agave Tequilana Weber variedad Azul es el único que se puede utilizar para la elaboración del “Tequila” y del que se hace uso únicamente la parte central el corazón, piña o cabeza como se le conoce donde se concentra la mayor cantidad de azúcares. Es importante recalcar que aunque esta planta puede reproducirse en diferentes climas y territorios de nuestro país para la elaboración del “tequila” deben de ser nativo exclusivamente de “La Denominación de Origen del Tequila”.

De acuerdo con el artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial: "se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos"²³.



<http://acamextequila.com.mx/amt3/elagave.html> (31 de marzo del 2013)

²³ http://www.profeco.gob.mx/revista/publicaciones/adelantos_04/denom_orig_ene_04.pdf

EL CORAZÓN SOLO LATE EN LA DOT

México, como otros países del mundo en busca de ofrecer calidad y particularidades concretas para ciertos productos que detallan características únicas, en las se incluyen los factores naturales y humanos, ha tenido que protegerlos a fin de evitar las falsificaciones o competencia desleal. Es así como el elixir mexicano “tequila” adquiere su registro a nivel internacional por la Denominación de Origen del Tequila (DOT) la cual es obtenida y publicada por el gobierno de México el 13 de octubre de 1977 en el Diario Oficial de la Federación.

En este sentido, la DOT protege a México como único productor y procesador del cultivo del *Agave Tequilana Weber variedad Azul* utilizado como materia prima para la obtención industrial del Tequila.

Otro dato importante y que enfoca substancialmente parte de los ejes rectores de este reportaje, es el decreto que se establece dentro de la DOT en el que indica que el *Agave Tequilana Weber variedad Azul*, sólo debe provenir de cualquiera de los ciento veinticinco municipios del estado de Jalisco (estado que destaca como el principal productor del agave tequilero), treinta municipios de Michoacán, once de Tamaulipas, ocho de Nayarit y siete de Guanajuato para la elaboración del tequila.



El 9 de diciembre de 1974, se publicó en el "Diario Oficial" de la Federación la resolución del 22 de noviembre de 1974 de la entonces Secretaría de Industria y Comercio, por la cual se otorgó la protección a la denominación de origen tequila estableciendo un territorio de denominación de origen, TDO para esa bebida; habiendo sufrido modificaciones el 13 de octubre de 1977, el 3 de noviembre de 1999, y el 26 de junio de 2000, el TDO, a la fecha actual, comprende 181 municipios

- Todos los [municipios del Estado de Jalisco](#) , 125.
- 8 [municipios de Nayarit](#) Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Rio, Jala, Xalisco, San Pedro, Lagunillas, Santa María del Oro, Tepic
- 7 [municipios de Guanajuato](#), Abasolo, Cuerámar, Huanimaro, Manuel Doblado, Pénjamo, Purísima del Rincón, Romita
- 30 [municipios de Michoacán](#) Chavinda, Briseñas de Matamoros, Chilchota, Churintzio, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Maravatio, Nuevo Parangaricutiro, Numaran, Pajacuaran, Periban, La Piedad, Regules, Los Reyes, Sahuayo, Tancitaro, Tangamandapio, Tangancicuaro, Tanhuato, Tinguindin, Tocombo, Venustiano Carranza, Villa Mar, Vista Hermosa, Yurecuaro, Zamora, Zinaparo, Marcos Castellanos.
- 11 municipios de Tamaulipas: Aldama, Altamira, Antiguo, Morelos Gómez, Farías González Llera Mante, El Nuevo Morelos, Ocampo, Tula, Xicoténcatl²⁴

Como se aprecia para la elaboración del tequila se deben seguir ciertas reglas, normas y criterios específicos, la Secretaría de Economía, indica: "...La normalización es el proceso mediante el cual se regulan las actividades desempeñadas por los sectores tanto privado como público, en materia de salud, medio ambiente en general, seguridad al usuario, información comercial, prácticas de comercio, industrial y laboral a través del cual se establecen la terminología, la clasificación, las directrices, las

²⁴http://www.crt.org.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=175&Itemid=185&lang=es (12 de abril del 2012)

especificaciones, los atributos, las características, los métodos de prueba o las prescripciones aplicables a un producto, proceso o servicio”.²⁵

Al respecto la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994 resguarda los requisitos, lineamientos y características que deben cumplir los productores autorizados para la elaboración, producción, envasado y comercialización del tequila, mismos que son tutelados por la Denominación de Origen del Tequila.

De acuerdo con la definición prevista en la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994 Bebidas Alcohólicas específica al tequila como:

“Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración de la DOT, derivados de las cabezas de Agave Tequilana Weber variedad Azul ...”.⁽²⁶⁾⁽²⁷⁾.

Sí nos ubicáramos en el tiempo en que se hizo la plantación del hijuelo del agave *Tequilana Weber variedad Azul* dentro del territorio de la DOT, tendrían que pasar en promedio de siete a ocho años para llegar al punto de maduración y poder iniciar el proceso de producción del Tequila y acatar lo establecido por la DOT y por la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, pero para dar cumplimiento eficaz a ambas el 16 de Diciembre de 1993 surge una institución interprofesional donde se reúnen, todos los actores y agentes productivos ligados a la elaboración del Tequila. De esta manera como columna vertebral se consolida el Consejo Regulador del Tequila, A.C. (CRT) organización dedicada a verificar y certificar el cumplimiento con la Norma Oficial del Tequila (NOT), salvaguardar la Denominación de Origen (DOT) tanto en México como en el

²⁵CIATEJ Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. Ciencia y tecnología del Tequila Avances y Perspectivas. México. Ed. CIATEJ. 2004. Página176.

²⁶GONZÁLEZ Hernández Héctor, et. al. *Manejo de Plagas del agave tequilero*. 1ra. Ed. México. Colegio de Postgraduados y Tequila Sauza, S.A. de C.V. 2007. Páginas 2-3.

²⁷http://www.crt.org.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=61&Itemid=172&lang=es (31 de marzo del 2012)

extranjero; a fin de garantizar al consumidor su autenticidad y proporcionar información oportuna y veraz de la cadena productiva Agave-Tequila.²⁸

De esta manera el CRT, promueve la calidad, la cultura y el prestigio de la bebida mexicana por excelencia por medio de investigaciones y estudios especializados con el objetivo de difundir el elixir que ha ganado a lo largo del tiempo un lugar importante como símbolo de identidad nacional mexicano al extranjero. Al respecto, el doctor Gabriel Siade Barquet Director General del CIATEJ señala: “Uno de los símbolos que identifica a los mexicanos es indudablemente el “TEQUILA”, bebida espirituosa de tradición centenaria y que en el tiempo ha cobrado relevancia en el mundo entero.”²⁹.

La elaboración del tequila lleva todo un proceso en el cual las instituciones que se encargan de vigilar y proteger su producción y ejecución, llevan un desarrollo y orden específico de los actores involucrados en pro de obtener la mejor calidad y que el producto final cumpla con todas las normas y requisitos que especifican las instituciones que lo rigen y poder llamarlo “Tequila”.



[\(http://www.crt.org.mx/\)](http://www.crt.org.mx/)

²⁸http://www.crt.org.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=94&Itemid=158&lang=es (31 de marzo del 2012)

²⁹CIATEJ Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. Ciencia y tecnología del Tequila Avances y Perspectivas. México. Ed. CIATEJ. 2004. Página II.

EL TRANCE AZUL NO TAN AZUL

No importando el tiempo preciso y exacto, desde la antigüedad hasta estos días, hablar del agave es transportarnos a nuestro pasado y al mismo tiempo a nuestro presente. Desde que las culturas indígenas se rodearon de los brazos de Mayahuel encontraron en esta noble planta no sólo utilidades para crear diferentes utensilios como hilos, agujas para coser, techos, bardas, punzones, papel, armas de guerra, sino que supieron llegar, compenetrarse y extraer de su corazón el elixir mágico que ha traspasado tiempo y espacio cimentándose como parte de la entidad de México, porque hablar de Tequila es ubicar a México como el único país del mundo que puede producir esta mágica bebida nacida sólo del Agave *Tequilana Weber Variedad Azul*.

El proceso de producción del Tequila inicia desde el momento de plantación de los hijuelos; día y noche se van elevando cada uno de sus brazos para ocultar su corazón resguardándolo para llegado el momento de su maduración se transforme en la bebida gloriosa.

Observar los paisajes agaveros es un deleite para la vista; sin embargo, los métodos de plantación no son fáciles cuando se tienen que enfrentar a incendios, enfermedades y plagas.

Para finales del siglo XIX al estructurarse con mayor formalidad las empresas dedicadas al proceso de producción del tequila se inicia una fabricación más organizada, sin embargo ambos procesos aún no están relacionados intrínsecamente, limitando su trato a la entrega del agave y a la disponibilidad requerida por las empresas dedicadas a la elaboración del tequila.

El libro *Manejo de plagas del agave tequilero* da a conocer que a mediados del siglo pasado, es cuando se inicia un periodo donde las plantaciones del agave muestran un mayor avance de organización y por lo tanto los cultivos se extienden

rápidamente, mostrando su mayor apogeo en la geografía del estado de Jalisco. Con estos avances se crean diferentes tipos de herramientas adecuadas para el manejo del agave pero la que sobresale es la coa herramienta en forma de navaja circular utilizada para la jima (cosecha) del agave para quitarle las hojas.

Asimismo, a fin de mejorar la calidad de las plantaciones se empiezan a aplicar tanto fertilizantes naturales como sintéticos, así como el desarrollo de prácticas de poda que permiten la preparación del agave para el momento de la extracción final del corazón.



Patricia Alfaro López 7 de abril del 2012

Bajo este panorama el futuro de los agaveros parece alentador por el crecimiento y las adecuaciones que poco a poco van haciendo que las siembras adquieran mejor calidad; sin embargo, también han tenido que enfrentar ciclos de declive que afectan los sembradíos como consecuencia de problemas climáticos principalmente heladas, variaciones drásticas en los precios definidos por la oferta y la demanda, la sobre producción o la escasez del agave, enfermedades, plagas,

falta de apoyos económicos o de infraestructura por parte de las dependencias correspondientes que les permitan afrontar y combatir al campesino agavero las brechas que se le presenten y así sacar adelante sus sembradíos.

Uno de los periodos más notables y recientes que envuelven y muestran claramente los periodos de grandeza y fortaleza de Mayahuel, refiriéndonos al agave tequilero, pero al mismo tiempo el declive y la caída estrepitosa de esta noble planta aconteció en la década de 1990 y años subsecuentes; lapso que ha servido como ejemplo para los propios productores de agave, para la industria tequilera y demás sectores que forman parte de este emporio, así como el campesino “ajeno a la DOT” que vislumbró en sus tierras un futuro promisorio.

En el libro *Manejo de Plagas del agave tequilero*, editado por el Colegio de postgraduados y la empresa Tequila Sauza se explica de forma clara el espiral que sufrió en este periodo el agave tequilero.³⁰ A finales de los años ochentas se presentó una voluminosa plantación de agave tequilero, principalmente en el estado de Jalisco, lo que ocasionó un periodo de sobre producción para 1994 y en consecuencia una caída de los precios del agave y el abandono y descuido fitosanitario por parte de los agricultores en sus plantaciones, agregando a esta situación el desaliento y una reducción importante de plantaciones de agaves entre 1994 y 1999.

Se indica que en diciembre de 1997 se presentaron una serie de heladas generalizadas en diferentes zonas de la Denominación de Origen, principalmente en el estado de Jalisco lo que dañó gravemente las plantaciones de agaves.

Como secuela de esta mescolanza de problemáticas tanto de tipo climáticos, como el hecho de que un gran número de plantas enfermaron por ataques de organismos patógenos se produjo un aumento en la oferta del poco agave que

³⁰ Héctor González Hernández et. al. *Manejo de Plagas del agave tequilero*. 1ra. Ed. México. Colegio de Postgraduados y Tequila Sauza, S.A. de C.V. 2007.(pag. 8-25)

aún se mantenía sano y por consiguiente un ambiente de tensión entre los productores y la industria tequilera.

Al mismo tiempo que se presentaba este ambiente en los campos agaveros incrustados dentro de la Denominación de Origen, coincidentemente, en este mismo año 1997 se inició un ciclo de demanda no esperada de tequila en los mercados internacionales, aunada a la aceptación por parte de la Unión Europea de la declaración de Denominación de Origen del Tequila (DOT), sumándose entonces así la presión para los agricultores y la relación entre la oferta de la materia prima y demanda del producto destilado.

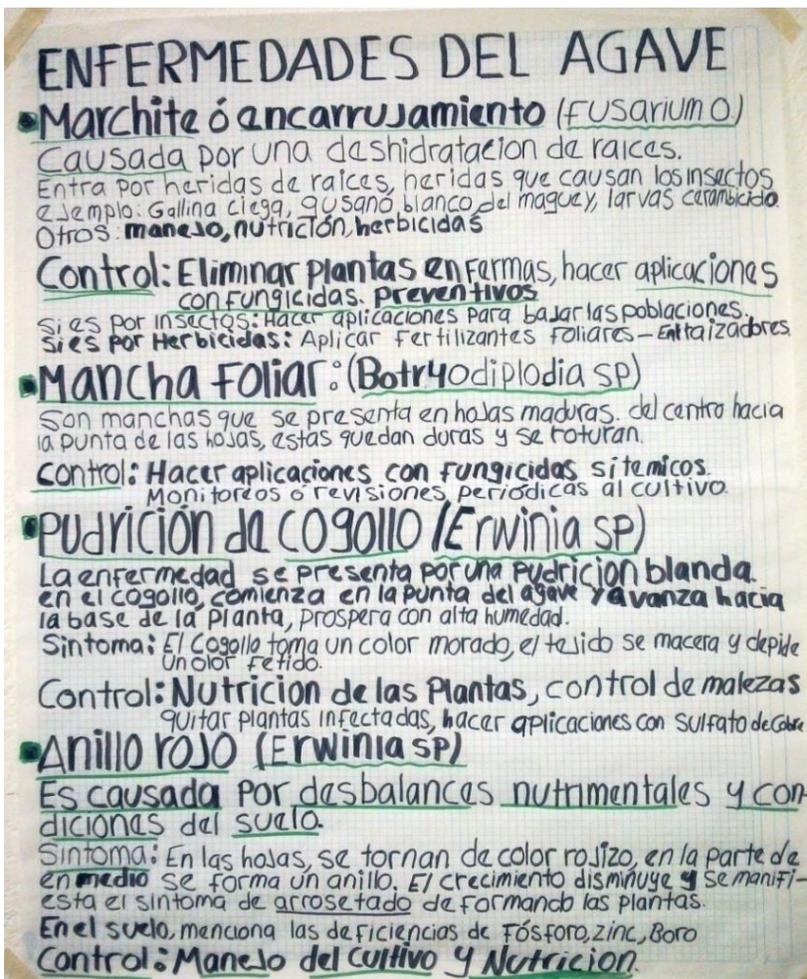


Lámina que muestra las principales enfermedades del agave. Dada a conocer durante una exposición del Ing. Juan Manuel Gutiérrez a productores de agave del estado de Querétaro.

Nuevamente entre los años 2000 y 2003 se dio un escalamiento vertiginoso de precios, “... a partir del año 2000 se inicia una espiral de incrementos de precios que culmina en el año 2003 con un crecimiento de 3.000% entre el precio de otoño de 1999 (\$0.500 M.N./ Kg) y los precios registrados en mayo de 2003 (\$15.00 M.N./ Kg)”.³¹

Fue así como el agave alcanzó precios importantes y muchos productores agaveros encontraron la fuente de oro, sin embargo dentro de la DOT los problemas fitosanitarios y climáticos como ya se señaló provocaron su escasez y los brazos de Mayahuel traspasaron las fronteras de la DOT y agricultores de otras entidades federativas de México como el estado de Querétaro apreciaron los alcances y beneficios tanto económicos y el hecho de poder cultivar en sus tierras esta noble planta que no requiere tantos cuidados, ni inversión exorbitante. Los campesinos queretanos no pudieron dejar de admirar y vislumbrar un horizonte azul bañado de oro con la siembra del *Agave Tequilana Weber Variedad Azul*.

³¹ *Ibíd.*

TIERRAS DE NUESTRO MÉXICO ...

TIERRAS QUERETANAS

México cuenta con una variada y amplia extensión territorial, con climas y suelos muy diferentes, distintivo que lo ubica entre los diez primeros países del mundo con mayor diversidad biológica. Sin embargo, el contar con todas estas características naturales, ricas en flora y fauna, no ha impedido que existan ciertos elementos adversos que han provocado una drástica modificación y han repercutido específicamente a los suelos dedicados al cultivo y por consiguiente a sus procesos de producción.

Por un lado se encuentran los factores climáticos, resultado del lento pero visible deterioro del equilibrio ecológico del planeta, que originan que los temporales, antes previsible, ya no puedan anticiparse con la misma precisión, lo que evidentemente ha afectado a tierras que dependen para su cultivo del temporal y al ser tan impredecibles el riesgo de perder las cosechas, la inversión económica y física es latente, y en consecuencia la inestabilidad financiera, social y de salud de la población que depende de ellas.

Además de estos cambios climáticos, el campesino mexicano se enfrenta a una desigual y clara competencia entre aquellos productores que son subsidiados por su gobierno, como el caso de Estados Unidos, la Unión Europea y muchos otros países que a través de leyes se les otorga incentivos a los agricultores para su producción, lo que abarata los costos de sus productos hechos contra los que no pueden competir el campesino mexicano.

El clima, la riqueza del suelo, el agua, lo mismo que la extensión territorial, son factores determinantes para la capacidad productiva agrícola de un país, aunado a la demanda de los productos, la competencia de precios, la infraestructura, apoyos gubernamentales y/o de instituciones privadas que se establezcan y organicen alrededor de los campesinos para hacer rentable la producción.

En este bosquejo incrustaremos al estado de Querétaro, físicamente es una de las entidades más pequeñas del territorio Mexicano; dividido en 18 municipios, cuenta con una extensión territorial de 11,684 kilómetros cuadrados, lo que representa el 0.6% de la superficie del país y por ello ocupa el lugar 27 a nivel nacional.

Si comparamos esta entidad con la mayoría de los demás estados del país, en Querétaro aún se respira un ambiente de tranquilidad, de progreso económico y estabilidad social. Sin embargo, como parte de la población que habita en la entidad no podemos negar que, como en otros estados, también se presentan incidentes de inseguridad, problemas de vialidad, crecimiento de población y con ello los problemas que acarrea el incremento demográfico.

A raíz de los sismos de 1985 se dio un desplazamiento importante de “defeños” a esta entidad y el ingreso constante de otras personas provenientes de los demás estados de la República como son Jalisco, Hidalgo, Sinaloa, Veracruz, Oaxaca, Michoacán, sin embargo, en los últimos años se incrementó el auge de familias provenientes del norte del país, quienes coinciden en señalar que su salida es debido al aumento desmesurado de problemas socioeconómicos, políticos y por la delincuencia organizada y con ello agudos índices de inseguridad, ínfimos niveles de crecimiento económico, social y educativo.

Querétaro actualmente está conformado por más de 1,827,937 habitantes con un crecimiento económico de alrededor del 6% anual esto de acuerdo a la información que proporciona el INEGI ³² mismo que indica que ofrece a sus habitantes, inversionistas y gente flotante oportunidades de empleo y las condiciones adecuadas para poder invertir en él.

³² <http://www.inegi.org.mx/inegi/contenidos/ProductosYServicios/default.aspx>. (21 de abril 2013)

“El nivel de vida del estado de Querétaro es considerado de los más altos del país, debido principalmente al bajo crimen, y a la baja tasa de desempleo. Sin embargo, estudios recientes también la posicionan como una de las entidades más caras del país.... La principal actividad industrial del estado se localiza sobre la carretera federal 57, que pasa por los municipios de San Juan del Río, Pedro Escobedo, El Marqués y Querétaro. En el año 2004 se inauguró un nuevo aeropuerto en terrenos ubicados entre los municipio de El Marqués y Colón, con la intención de dar servicio de carga y pasajeros desde Querétaro, San Miguel de Allende y Celaya a ciudades de Estados Unidos, resto de México y Europa.”³³

Respecto a su clima Querétaro está dividido de la siguiente forma: el 51% de la superficie del estado presenta clima seco y semiseco; el 24.3% presenta clima cálido subhúmedo en la región de la Sierra Madre Oriental; el 23% presenta clima templado subhúmedo y el 1% presenta clima cálido húmedo y el restante 0.7% presenta clima templado húmedo. La temperatura media anual del estado es de 18°C, la temperatura máxima promedio es de 28°C.y la precipitación media estatal es de 570 mm anuales. La temporada de lluvias se presenta comúnmente en verano en los meses de junio a septiembre.

Con relación al tema de la agricultura el sector agrícola es de gran importancia para el estado, en donde sobresale el cultivo de maíz, alfalfa, cebolla, lechuga, sorgo, forrajes, frijol, cebada y col, actividad que se desarrolla principalmente en las regiones de clima seco y semiseco, pero muchos de estos cultivos subsisten gracias al sistema de riego.³⁴

Aún y cuando se aprecia un panorama favorable para la mayoría de los habitantes que viven en el estado de Querétaro no todo es positivo. Por un lado es palpable el enorme crecimiento industrial y de servicios además del auge constante de turismo nacional e internacional, lo que lo posiciona como el primer receptor de turismo nacional como destino no playero, cuyos factores repercuten en una

³³<http://www.municipios.com.mx/queretaro/>. Municipios de México. 24 de febrero del 2012.

³⁴(<http://cuentame.inegi.org.mx/Cuéntame> de México. 24 de febrero del 2012)

estabilidad no sólo económica política y social. Sin embargo hay otra cara donde estos aspectos de progreso y constante estabilidad no han bastado para que sectores como el agrícola pueda desarrollar, crecer o implantar acciones que favorezcan la inversión para este sector.

Uno de los principales problemas a los que se enfrenta el campesino queretano es el clima de la región, pues como ya se indicó más de la mitad de la entidad cuenta con clima seco y semiseco, aunado al desgaste de las tierras por el monocultivo y la falta de agua.

La mayoría de los campesinos queretanos esperan el temporal de lluvias para poder iniciar su faena de cosecha, pero ante la inestabilidad de los climas ya no es predecible para sus siembras, aunado a la falta de liquidez económica, lo que trae como consecuencia el abandono de las tierras, la migración de este sector a la ciudad en busca de trabajo y por tanto la desintegración de las familias y el aumento de la pobreza.

Si bien el gobierno federal, a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA) coordina diferentes programas a través de las diferentes dependencias regionales, estatales y municipales, con el propósito de apoyar al campo mexicano, estos apoyos no alcanzan a cubrir, por mucho, las necesidades que se requieren para combatir el rezago en el que se encuentra el sector campesino.

MEZCOLANZAS DE CIRCUNSTANCIAS ...

... EL AGAVE LA INTERSECCIÓN DE TODO

En este panorama de condiciones y factores tanto económicos, climáticos, sociales, políticos favorables unos y otros por demás negativos, es donde se encuentra inmerso el campesino queretano: de aquí surgen circunstancias y acontecimientos que van de la mano del Agave Tequilana Weber variedad Azul que hacen que se trastoque y se convierta en un torbellino, en un vuelco de esperanza e ilusión. Posiblemente para una persona, en específico (el Doctor Fernando Pérez Correa y del Castillo) pudo ser, como alguien lo señaló, “*un golpe de suerte*”.

A raíz de esa mezcolanza de circunstancias se cristalizó para algunas personas una perspectiva de vida y bienestar, porque con la llegada de esta noble planta cambió el rumbo de la existencia de un grupo de campesino localizados en el municipio de Corregidora, Querétaro. Al respecto el Ingeniero Agrónomo Antonio Martínez Gay, en entrevista, señaló que:

“En el año 2003 se observa un incremento notable en la comercialización del tequila, sin embargo estando en su punto más alto, la materia prima de esta bebida, el Agave Tequilana Weber Variedad Azul, pasa por una problemática extrema ya que surgió en Jalisco una enfermedad que estaba acabando con todos los plantíos de agave. Ante la demanda de los industriales por la materia prima, Jalisco expandió su dominio en ese momento para la zona del bajío donde se tenían localizadas plantaciones de agaves y empezaron a comercializar con los dueños de esos predios, los cuales por supuesto no estaban dentro de la Denominación de Origen, lo que propicio que el Consejo Regulador del Tequila en ese momento de crisis y escases de agave Tequilana Weber Variedad Azul dentro de la DOT permitiera en ese periodo la inclusión de esas plantas provenientes de otros estados y municipios para incorporarlas dentro del proceso de producción del tequila, porque tenían que estar con Certificación de Origen”.

Para nosotros, -evoca tiempo y espacio el agrónomo- “En ese momento tenemos la fortuna de contar en el municipio de Corregidora con un productor de Agave Tequilana Weber Variedad Azul, el doctor Fernando Pérez Correa y del Castillo el cual cuenta con alrededor de 240 hectáreas de esta especie de agave. La cosecha más avanzada de sus plantíos estaba sobre cuatro años y medio, y en un golpe de suerte, le van a tocar hasta su propia casa para comercializar con su agave, fueron 40 hectáreas las que vendió a un precio de 18 pesos el kilo... camiones entraban y salían..., se dice que estaba por perder su rancho y otras propiedades debido a fuertes deudas que tenía, con esta venta no las perdió. La noticia de esta compra de agaves fuera de la DOT se difundió a nivel nacional”.

Asimismo agregó:

“En este panorama de mezcolanza de circunstancias que se presentaron durante el último año de la administración del gobierno del presidente municipal de Corregidora (2000 – 2003) Antonio Zapata Guerrero y ante las repetidas y constantes problemáticas que se enfrentan en las zonas rurales por la escases de lluvias y la alta siniestralidad se prestó atención en el Agave Tequila Weber Variedad Azul como una verdadera y viable opción para poder ser sembrada en algunas zonas del municipio de Corregidora, su suelo lo admite, el clima lo permite, de esta forma se adecuaban a los requerimientos de la planta y sobre todo una rentabilidad para los campesinos”.

Es así, que el presidente Municipal Antonio Zapata Guerrero, de extracción panista, puntualiza el ingeniero Martínez, decidió impulsar a través de la Dirección de Desarrollo Agropecuario que estaba en ese momento a su cargo, el cultivo del Agave Tequilana Weber Variedad Azul en la zona. “Las primeras siembras de agave se realizaron en los Ejidos Charco Blanco y El Jaral donde cada ejido designó un área común de cinco a seis hectáreas y los campesinos que se sumaron a este proyecto tenían surcos asignados para cada uno de ellos”.

De esta forma, señaló, “... se lograron obtener recursos del gobierno Federal a través de FIRCO³⁵ y del propio Municipio obteniendo de esta forma las

El Fideicomiso de Riesgo Compartido FIRCO, es una entidad paraestatal, creada por Decreto Presidencial y sectorizado en la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), para fomentar los agronegocios, el desarrollo rural por microcuencas y realizar funciones de agente técnico en programas del sector agropecuario y pesquero. <http://www.firco.gob.mx/firco/Paginas/Quienes-Somos.aspx> (12 de junio 2012)

primeras plantaciones de agave en Corregidora -y agrega- tiempo en el que concluyó el periodo de administración del Lic. Zapata y por consiguiente nosotros salimos y dejamos el cargo en la Dirección de Desarrollo Agropecuario”.

“La administración que inicia es encabezada por David López Corro también de extracción panista en el periodo del 2003 - 2006, sin embargo no le da seguimiento alguno al proceso que habíamos iniciado y las plantaciones que venían ya funcionando a raíz del éxito del Doctor Pérez Correa pierden seguimiento, pero la gente no pierde el interés por plantar más agave, sin embargo, en este periodo no hubo quien asesorara los plantíos. La compra de hijuelos se dio a diestra y siniestra, compraron sin saber de dónde venía, ni sus condiciones. Incluso llegaba gente de Jalisco a comercializar los hijuelos en el municipio, pero eran plantas que venían enfermas, con plaga, sin calidad mismas que al ir creciendo se fueron desarrollando de manera deficiente y eran evidentes los sembradíos en mal estado”.

Al concluir la administración del licenciado Corro, el ingeniero agrónomo Antonio Martínez ingresó a trabajar con la nueva gestión a cargo del Lic. Germán Borja García durante el periodo 2006 – 2009 donde nuevamente fue asignado como titular de la Dirección de Desarrollo Agropecuario y con la anuencia y el impulso del alcalde Borja retomaron todo el proceso del Agave Tequilana Weber variedad Azul en Corregidora, que había quedado pendiente desde su salida.

La primero que realizó dijo, fue reunir a la gente que ya contaba con plantíos de agave en la zona, la organizo y llevo a cabo dinámicas a fin de informar sobre su cuidado, los procedimientos para su mantenimiento durante su desarrollo y crecimiento; las enfermedades que pueden tener o adquirir como plagas, y por consiguiente la manera de combatirlas, mantener un control y acciones para evitarlas.





También se realizaron giras a los estados de Jalisco y Guanajuato con los agaveros queretanos a fin de conocer más sobre el agave. Organizaron conferencias con expositores conocedores del asunto “Generamos un círculo de información y de conocimiento para que los campesinos contaran con una gama extensa de información, de herramientas y conocimientos con el objetivo de impulsar la creación de una organización”, concluyó

Con esta perspectiva podemos dar cuenta de los primeros soplos de aliento que desprendió el Agave Tequilana Weber variedad Azul en el territorio del municipio de Corregidora. Contra la aparente calamidad del clima, la fingida reticencia de su suelo para producir y la ausencia invariable de lluvias se asentó el reinado de la

Diosa Mayahuel haciendo rendir a sus brazos las aparentes adversidades e infortunios que ven los hombres y de los que ella es capaz de sacar lo mejor para poder convertirse en un bello ejemplar de agave.



**Agaves de José Luis Jirón
producto del municipio
de Corregidora**

LA CARA DEL CAMPO



Los sentimientos y las historias que emiten las personas del campo, en específico las que se encuentran alojadas en el municipio de Corregidora, en el estado de Querétaro, permiten tener un panorama real de lo que es y ha sido permanentemente la agricultura en México. Son múltiples los obstáculos a los que se enfrenta el campesino; desde problemas climáticos hasta la falta de infraestructura, apoyos y liquidez para poder invertir en sus tierras.

Don Lupe oriundo de la localidad El Jaral, municipio de Corregidora. Patricia Alfaro (8 de mayo 2012)

Los ecos de las voces son exactamente los mismos, se fusionan y coinciden en señalar “nuestras tierras ya no dan para más, están cansadas y desgastadas por el monocultivo que durante años hicimos en ellas, no podemos sembrar calabazas, no podemos sembrar maíz, frijol, no tenemos los recursos suficientes y necesarios para poder hacer que se produzcan adecuadamente”.

Este panorama desolador y poco prometedor ha hecho que el camino de esta gente busque otras alternativas para poder subsistir, ya que de lo que producen sus tierras depende su porvenir y la estabilidad económica y familiar: “mi terreno es lo único que tengo, mi única herencia que me dejaron mis padres y a

ellos los suyos”. Sin embargo, en voz del licenciado Ignacio De la Fuente Ruiz, “algunos han optado por declinar por ese sueño de ver producir su tierra y han buscado, como es el caso de J. Gerónimo Francisco Arreola y Erick Guerrero Anaya “eso es entre los más cercanos y conocidos pues seguramente hay muchos más, que se van en busca del dichoso *sueño americano*”.

Añade “Otros, los que nos hemos quedado y que también nos enfrentamos a estas circunstancias, con esmero, dedicación y fe insistimos incansablemente en volver a sembrar, sin embargo la historia y la imagen se repite; el maíz no crece, de la siembra del frijol nunca vemos florecer la semilla, pero no hemos declinado y frente a estas circunstancias algunos campesinos del municipio de Corregidora, decidimos unirnos, aprender, echar un vistazo y buscar otras alternativas de cultivo”.

En principio fueron varias decenas de pisadas. En realidad, para ser exactos, fueron 104 pisadas de 88 hombres y 16 mujeres que tras recorrer sus parcelas por años, sembrar en ellas sus ilusiones, sus esperanzas y ver que lo que hasta entonces era su fuente de trabajo, su base de sustento para ellos y para los suyos se fue secando, se opaco y degradado en cada nuevo temporal.



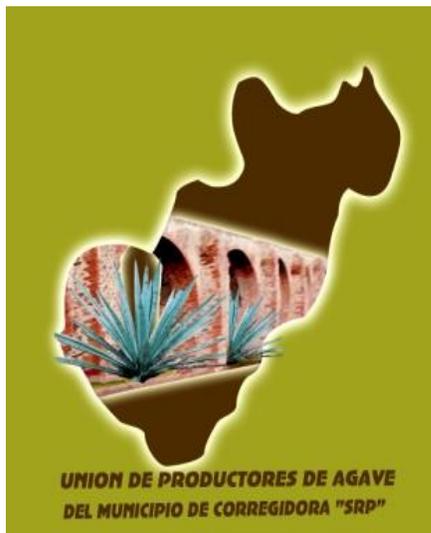
Las expresiones obtenidas de los campesinos en este recorrido se armonizan en un mismo tono de desánimo y en un mismo mosaico de imágenes grises.

En cada nueva cosecha la historia se repite y las pisadas con el tiempo se convirtieron en constantes tropiezos agrandados por la falta de apoyos, de dinero, porque el agua no llega a sus sembradíos como antaño en los tiempos en que la naturaleza permitía predecir los períodos de la llegada de las lluvias. Manifiestan: “las semillas dejaron de germinar, la tierra está carente de los elementos necesarios para poder ver crecer el fruto deseado, nuestras tierras se encuentran marcadas por los pasos polvorientos que las recorren, sólo deseamos vislumbrar un mejor horizonte”.



Plantación del productor Manuel Resendíz. Las primeras sombras a un camino de bienestar.

ATRÁS DE SU HISTORIA



La “Unión de Productores de Agave del municipio de Corregidora” surge formalmente el 10 de Septiembre del 2007 con 104 integrantes. Sin embargo, los primeros indicios se presentan en el año 2003 cuando diferentes grupos de agricultores buscaban alternativas para sus cultivos a fin de contra restar las condiciones adversas a las que se enfrentaban: carencia de agua en la región, desgaste de la tierra y falta de oportunidades en general.

De esta forma para poder producir le apostaron a la siembra del agave. Observaron que las condiciones de desarrollo de esta planta se adecuan a las zonas áridas del estado queretano y se concluyó la viabilidad de plantar Agave Tequilana Weber Variedad Azul, acción tutelada en un principio por autoridades municipales de Corregidora y consecutivamente por el mismo interés que mostró la gente a la planta.



Después de reuniones informales entre campesinos, y autoridades municipales, decidieron consolidarse como una organización legalmente establecida. Por lo que el día 10 de septiembre del 2007 acudieron ante Notario Público a la firma de su Acta Constitutiva, nació de esta forma la primera organización de agave localizada en el estado de Querétaro.

De los diferentes encuentros que se dieron entre los de productores surgieron por elección, interés, visión y conocimientos los líderes que encabezan hasta el momento lo que en un principio denominaron “Unión de Productores de Agave de

Corregidora”, el licenciado Ignacio De la Fuente Ruiz fue electo Presidente, el licenciado Marco Antonio Hernández Martínez como Secretario y el señor Marcelino Ramírez como Tesorero.



Ceremonia realizada por parte del Presidente Municipal del Municipio de Corregidora, Germán Borja, donde se tomó protesta a los integrantes de la mesa directiva que encabezan la Unión de Productores de Agave de Corregidora.

Ignacio De la fuente Ruiz
Presidente

Marco Antonio Hernández
Martínez Secretario.

Marcelino Ramírez Tesorero.

22 de Septiembre del 2007.

Con el paso del tiempo se fue sumando gente con el mismo interés y esperanza, de esta forma productores provenientes de otros municipios del mismo estado como Huimilpan, San Juan del Río, Querétaro, El Marqués, Tequisquiapan, Pedro Escobedo y Amealco se adhirieron a la unión, por lo que deciden modificar el nombre y dar paso a la actual y única “Unión de Productores de Agave del Estado de Querétaro”, con un total de 200 socios.

A través del testimonio de su líder el licenciado Ignacio De la Fuente Ruiz transitaremos el camino que los miembros de la Unión han recorrido desde sus inicios hasta la época actual.

Fue una tarde del mes de mayo, para ser exactos fue el día 7 de mayo del 2012, el paisaje campirano, la vista lejana de un sembradío de agaves que se tornan azul, aire fresco y el olor a leña ardiendo construyó el ambiente para la siguiente charla:

“La inquietud de sembrar agave surge cuando en busca de otras alternativas de cultivo para mi parcela, en la que sembré de todo un poco: árboles de manzana, guayaba, granada, ciruelos, limones, así como, aguates, calabaza, nopales, papa, chiles, sin faltar el maíz y el frijol. Sin embargo el temporal de lluvias no llegaba o era insuficiente para que la siembra pudiera crecer y desarrollarse. Por más que le hiciera a la tierra, (un suspiro largo y profundo interrumpe su charla), sin la bendita lluvia, no hay nada y aunque transportaba agua en tambos para regar siempre era poca y muy cansado y el hecho de regresar y ver cuántos ya se habían secado, era triste porque el tiempo y el dinero que invertía no servían de nada”.

Su rostro y su voz adquieren una expresión de reproche y cierto desánimo y continúa:

“El desgaste no sólo era ya económico, ni físico se sumaba lo emocional que devastaba aún más, porque el esfuerzo no sólo era mío, sino que me acompañaban mis tres pequeños hijos y mi esposa, los niños con alegría llenaban sus cubetitas para repartir el agua entre los árboles recorriendo la parcela y nosotros con mayor peso hacíamos lo mismo, llegamos a poner hidrogel y botellas de refresco para que durante la semana que no acudíamos el riego fuera de gota por gota, el intento lo hacíamos”. Sonríe.

Ahora su aspecto muestra cierto entusiasmo y en conjunto con su voz emana alegría y gozo al exponer el siguiente comentario:

“Cierta día, no lo recuerdo con exactitud, pero fue en el año 2004, me encontré con el agave, primero comencé con lecturas sobre esta planta, libros, internet, revistas, mi interés creció con las lecturas al reconocer la nobleza de esta planta, sus características, los elementos que necesita para crecer, el tipo de clima, el suelo y la poca necesidad de agua. Todo se conjugó en ese momento: conocimiento y mis tierras para que pudiera

sembrarla, aunado a lo redituable económicamente que resultaba su plantación, todo eso llamó poderosamente mi atención”.

Mi caso es similar al de los otros compañeros. En el año 2003 supimos que el precio del agave en el estado de Jalisco estuvo entre 16 y 18 pesos por kilo, teníamos ya el conocimiento de que una planta de agave en su edad ya madura llega a pesar entre 40 y 60 kilos y si en una hectárea se podían sembrar alrededor de 3,000 a 3,500 agaves...¡saca cuentas!... ” Exclamó.

A lo que procedí, si eran 3,500 plantas y cada una pesaba 60 kilos son 210,000 kilos por 16 pesos da \$3,360,000.00 Con una inversión aproximada de 100,000.00 pesos en 7 años que es lo que tarda la planta en madurar. (Creo que me interesa esto del agave).

Volviendo a la charla, señaló:

“Fue cuando aún más me incliné por esta opción y a diario me preguntaba en forma repetitiva y constante ¿por qué no sembrar agave? Los cálculos, los números, cuántos agaves podía sembrar en mi tierra, lo que pesaba cada piña y pensé como todos los que nos interesamos en ese momento por el agave, ¡nos haremos ricos!

Indicó que en esos años mucha gente de Jalisco se hizo de dinero ya que se presentó una fuerte escasez de agave entre los años del 2003-2005, los precios se elevaron y para los productores que contaban con agaves sanos fue muy redituable, lo que los hizo ricos.

Mientras tanto agregó que en ese momento “En el municipio de Corregidora, eran muy pocos campesinos que habían enfocado sus ojos a esta planta, sin embargo al ver lo redituable que resultó para al doctor Fernando Pérez Correa Fernández y del Castillo, vecino de mi parcela, quien de la noche a la mañana se hizo rico con sus plantíos de agave”. Esta situación prosiguió “hizo que la gente focalizará su mirada al cultivo del agave, en comunidades como el Jaral y Charco Blanco se crearon grupos de productores de agave, alentados por el gobierno municipal de Corregidora y la SAGARPA quienes los apoyaban con la mitad del dinero que tenían que invertir para la siembra del Agave Tequilana Weber Variedad Azul y la otra mitad lo ponía el propio productor”.

Para llevar a cabo dicha siembra agregó el licenciado De La Fuente cada hijuelo costaba 12 pesos, así que eran 6 pesos que ponía el gobierno y 6 pesos el productor. Fue así como surgieron los primeros plantíos de agave en el municipio de Corregidora.

Explicó también que gente procedente del estado de Jalisco llegó a vender hijuelos de agave con la promesa al campesino queretano que sus siembras estaban aseguradas, ya que llegado el momento de madurez del agave la compra-venta estaría resuelta con ellos. Aunque manifestó que de esto nunca hubo contratos firmados y sólo fueron tratos verbales.



Primeros tintes de azul, en el municipio de Corregidora, principalmente en las comunidades de Charco Blanco y El Jaral.

En otras voces como la de José Alberto Martínez Pacheco, productor de agave y miembro de la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro, reflejan la resonancia repetitiva de muchos campesinos, él narra su experiencia y el amor que estableció con esta noble planta:

“Mi fuente de sustento es una pequeña miscelánea localizada en la Comunidad del Pintillo, en Santa Rosa Jáuregui. Un día en el año 2005 llegaron a mi tienda unas personas a comprar unos refrescos. El clima lo ameritaba, eran tiempos de mucho calor. Observé que se bajaron de una camioneta y en la parte de atrás transportaban muchas plantas. Recordé que uno de mis vecinos ya había sembrado unos surcos con ese tipo de plantas, pero no sabía qué eran, ni cómo se llamaban”

-¿Qué son? Pregunté.

- Son hijuelos de agave.
- ¿Y los vende?
- Claro los que guste. ¿Cuántos le dejamos? ¡Vienen de Jalisco!

“En ese momento no resistí y acabé comprando unos cuantos hijuelos; a 10 pesos cada uno. Mis tierras no producían nada, la lluvia no llegaba y me dijeron que no requería de mucha agua para crecer y que el suelo y el clima eran buenos y adecuados para su desarrollo. La segunda compra que hice fue de 2500 plantas, luego otras 2500 hasta llegar a tener cerca de 13,000 plantas”.

De forma entusiasta y con un rostro que denota alegría al recordar esos momentos indicó “uno se enamora de la planta y sin embargo también me trajo sufrimiento”.

Expresó don José que si bien tenía conocimientos de la siembra del maíz y el frijol, era ignorante en el cuidado del agave. “Fueron tiempos de mucho desgaste físico quitar la maleza que crecía a su alrededor, aplicarle fertilizante, llegar un día y ver que la helada lo había quemado”

“Empecé a tener acercamientos con otros productores de la zona y con las propias autoridades municipales quienes orientaban y daban información respecto al cuidado y manejo del agave, no estaba sólo ya éramos varios, así que continúe acudiendo a las reuniones y hoy formo parte de la “Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro”.

Explicó que al acudir a las reuniones adquirió conocimientos sobre el cuidado y mantenimiento del agave, la aplicación de fertilizantes como, la “pollinaza” que describe que no es sino excremento de pollo que le ayuda a su crecimiento y buen desarrollo. “Es alentador ver cómo la planta crece y adquiere el tono azul y aspecto aterciopelad, es un paisaje esplendoroso...”

Finalmente comentó que ya tiene más experiencia y los cuidados que requieren la planta no son muchos sólo hay que tener presente algunos pasos como son: la aplicación de fungicidas para evitar plagas, herbicidas para impedir que crezca la maleza alrededor que le quiten la poca humedad de la tierra y por último fertilizantes para que su crecimiento sea óptimo. “el agave no es exigente”, concluyó la charla.



“Los pasos de mis hijos recorrían por fin un camino lleno de esperanza” Ignacio De la Fuente Ruiz

La esperanza, finalmente llegó para estas tierras queretanas poco aptas para la agricultura consecuencia de las características naturales propias de este tipo de suelo, así como por las condiciones de cambios climáticos drásticos que se manifiestan a nivel mundial, la escasez de lluvias, aunado a la falta de liquidez económica por parte de los campesinos para poder invertir y hacerlas producir.

El panorama descrito y las problemáticas señaladas hicieron que los campesinos queretanos diseñaron nuevos patrones de cultivo para sus tierras y sobre todo para el reajuste, la modificación y el desarrollo de novedosas plantaciones estratégicas que les permitiera explotar y desarrollar sus campos, de acuerdo con la disponibilidad de agua, las condiciones ambientales, sociales, económicas y sobre todo la rentabilidad que ahora les ofrecerán sus campos con los sembradíos de la distinguida planta del agave.

De esta forma, de las 136 variedades de agaves que se conocen, el Agave Tequilana Weber Variedad Azul, encontró en el estado de Querétaro las condiciones óptimas y necesarias para poder desarrollarse; planta y campesino

se ajustaron y conjugaron a sus necesidades y requerimientos, para ver renacer sus tierras.

Los campesinos de esta zona del país encontraron el rumbo de hacer producir sus tierras sin tener que invertir mucho dinero, ni tantos cuidados, ni siquiera preocuparse por la llegada del temporal de lluvias como antaño, porque el agave se los permite, es complaciente y noble. Sin embargo, la pregunta que queda pendiente es ¿cuál fue, es o será el futuro de estas plantaciones queretanas llegando el momento de su madurez?

SANTIAGO DE QUERÉTARO: FUSIÓN DE BELLEZA, HISTORIA, TRADICIÓN Y CULTURA

Fecha: 28 de abril del 2012. Cita 14:30 horas. Lugar: Centro de la ciudad de Querétaro. Destino: “Procesadora de Agave Querétaro”. Tiempo aproximado de recorrido al lugar: 25 minutos. Temperatura promedio en esta época del año: 28°centígrados; sin embargo, pareciera que la temperatura es más elevada.

Fachadas de casonas, puertas antiguas, marcos que las rodean con cantera rosa, ventanales que esconden tras de sí paredes que guardan celosamente las memorias de momentos históricos fundamentales de la vida de México. Cómo no imaginar la casa de Doña Josefa Ortiz de Domínguez, hoy Palacio de Gobierno, de esta ciudad revelarse ante los ojos en un torbellino de imágenes como la cuna de la Independencia de México y el sonido silencio que dejaron sus voces y las cabalgatas de los mexicanos cansados del yugo español que cruzaron estas calles y que hoy recorren mis pies.





Lugares del
Centro del
Municipio
de Santiago
de
Querétaro.
Patricia
Alfaro
López 12 de
mayo 2012

En este mosaico, en el corazón del centro histórico de Santiago de Querétaro, Patrimonio Cultural de la Humanidad declarado por la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura) desde 1996, es donde inicia el camino a otro panorama del Querétaro actual, la brecha a seguir es a sus campos, a la vida rural, a su gente campesina. El recorrido está marcado con el apoyo y guía del licenciado Ignacio de la Fuente Ruiz, Presidente de la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro.

El camino a nuestro destino fue rápido, podemos apreciar que la ciudad de Querétaro cuenta también con excelentes vías de comunicación y de estar en

pleno centro de la ciudad en un ambiente en que se conjuga lo social, político, económico, cultural y tradición mezclado con lo cosmopolita y la vanguardia de la ciudad en pocos minutos llegamos a la zona rural, caracterizada por paisajes que muestran zonas áridas, semiáridas e incluso semidesérticas.

Sobresalen, en algunos momentos del viaje verdes paisajes, los cuales comenta nuestro guía se mantienen de esta forma debido a sistemas de riego artificiales. También se logran apreciar dos pequeñas represas, no muy llenas por la escases de lluvias. De esta forma llegamos al municipio de Corregidora uno de los 18 por los cuales está conformado el estado queretano.



En la carretera estatal 413, a la altura del Km. 11.5 “El Cantarito” vía que comunica a los Estados de Querétaro y Guanajuato en el municipio de Corregidora, a lo lejos se aprecia una nave blanca que alberga por el momento parte de la maquinaria y sobre todo los sueños y esperanza de los socios y productores que conforman “La Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro”, comentó el licenciado Ignacio de la Fuente Ruiz.



Procesadora
de Agave de
Querétaro.

Patricia
Alfaro López
(28 de abril
2012)

Un silencio invade el interior de la nave blanca, aún no llega nadie, es momento de acomodar y poner las sillas para recibir a las personas que acudirán a la reunión que mes con mes realizan los miembros de la mesa directiva a fin de dar a conocer los avances, los pormenores y por mayores que encierra dicho proyecto.

Tomo un lugar en espera de que inicie la reunión. El silencio es interrumpido por el canto de algún ave que se encuentra en su interior. El eco que se produce hace que se escuche aún más alto de lo que pudiera realmente ser, no logro percibir de dónde proviene ni de cómo llegó, lo cierto es que ese canto se multiplicó en un coro de pequeñas aves, acallando de este modo el silencio que la nave guardaba en su interior.

El reloj aún no marcaba la hora de la cita y yo me encontraba zambullida, buscando con la mirada y recorriendo cada parte de la nave en busca de observar de dónde brotaban las tonadas de esas aves. Nunca las vi y su canto se fue sosegando por la llegada de las personas que acudían a la reunión eclipsándose, de esta forma, el canto de estas aves con las voces de la gente.

Los tintes azules del campo queretano empezaron a surgir desde el año 2003 cuando campesinos de diferentes zonas, principalmente del municipio de Corregidora, comenzaron a sostener encuentros con gente proveniente del estado de Jalisco quienes les dieron a conocer las cualidades y ventajas de sembrar el Agave Tequilana Weber Variedad Azul. Este panorama y el saber que sus tierras

podían albergar la nobleza de esta planta alentaron el entusiasmo por sembrarla, aunado al apoyo económico y de conocimientos que impartió la Dirección de Desarrollo Agropecuario del municipio de Corregidora, Querétaro.

En ese momento, productores provenientes del estado de Jalisco salieron en busca de la tan preciada planta con el objetivo de cubrir las necesidades que requería la industria tequilera para la producción.

En esos años hubo una coincidencia de circunstancias que provocaron este fenómeno: se da un boom a nivel internacional por el gusto de esta bebida mexicana y la exigencia de la planta para cubrir la demanda de producción de Tequila era extraordinaria. Sin embargo, la migración de los productores fuera de la Denominación de Origen, principalmente los de Jalisco, se presentó como consecuencia de un problema de enfermedades patógenas (plagas) y heladas que quemaron el agave, sobre todo en la entidad jalisciense, lo que ocasiono pérdidas innumerables y excesivas mermas de plantíos del Agave Tequilana Weber Variedad. Azul.

Los ojos se vuelcan al estado de Querétaro, donde se localiza un productor de agave Tequilana Weber Variedad Azul, el Doctor Fernando Pérez Correa y del Castillo el cual cuenta con alrededor de 240 hectáreas de esta especie de las cuales le fueron compradas 40 hectáreas, prácticamente de la noche a la mañana (recordemos que en cada hectárea se llegan a sembrar alrededor de 3000 a 3500 agaves y cada uno llega a pesar en promedio 60 kilos e incluso hasta 80). En ese momento de crisis la oferta y la demanda colocó el precio del agave en 18 pesos el kilo.

Todos estos elementos y circunstancias aislados representaban eslabones que en su momento se fueron ensamblando hasta adherirse a las tierras queretanas con los hijuelos de agaves. De esta forma un pequeño sector de campesinos iniciaron la siembra de esta noble planta a finales de la administración del entonces edil Antonio Zapata Guerrero y bajo la supervisión del director de Desarrollo

Agropecuario Antonio Martínez. Sin embargo al concluir esta administración no se le dio continuidad a los sembradíos del agave por parte de las autoridades entrantes a cargo del licenciado David López Corro, por lo que durante esos años, del 2004 a 2006, no existió un seguimiento, apoyo e interés gubernamental.

Pese a eso la gente siguió trabajando en sus tierras, comprando agave, sembrando y a sabiendas de la buena fortuna que trajo para algunas personas sus siembras esto alentó más las expectativas del campesino queretano pues llegando el momento de la jima los resultados económicos serían favorables de acuerdo a las expectativas y pronósticos que habían proyectado.

Debemos señalar que no sólo el campesino queretano tenía esta perspectiva, agricultores de otras entidades del país como Hidalgo, San Luis Potosí, Zacatecas, Guanajuato, Michoacán, Sinaloa y Veracruz; también pasaron por esta circunstancia e indiscutiblemente le apostaron a la siembra del agave.

Durante el de cambio de administración de la presidencia municipal en Corregidora del 2007 al 2009 ingresa como titular el licenciado Germán Borja García y nuevamente ubica al ingeniero Antonio Martínez en la dirección de Desarrollo Agropecuario quien retoma con ahincó la semilla que se había dejado atrás para el proceso del Agave Tequilana Weber Variedad Azul y pese a que se topa con problemáticas fitosanitarias en los sembradíos del agave derivado de la compra de hijuelos de agaves sin control en cuanto a calidad y enfermedades, pero se da cuenta que durante el periodo de ausencia, la gente siguió trabajando por sacar adelante sus cosechas.

Esta situación hace que surja entre los campesinos y autoridades la perspectiva de conformar la “Unión de Productores de Agave de Corregidora”, -hoy “Unión de Productores de Agave del estado Querétaro”-; cabe señalar que hasta la fecha (19 de noviembre del 2013) es la única organización de agaveros a nivel nacional fuera de la denominación de origen.

Por otra parte, debemos hacer un paréntesis y destacar que la gente durante estos años permaneció con la ilusión , dando en la medida de sus conocimientos mantenimiento y cuidados a sus agaves, aunque en palabras del licenciado Ignacio De la Fuente Ruiz líder de la Unión expresó: “Fuimos persuadidos, seducidos por las personas provenientes del estado de Jalisco quienes nos pintaron un panorama económico satisfactorio al señalarnos en términos concretos, que llegando la madurez de nuestros agaves estos ya estarían prácticamente comprados, realidad que no llegó”

Algunos campesinos aseguro, firmaron documentos donde se establecía un tipo de contrato para la compra de los agaves y en donde se establecía que correría a cargo de los compradores su traslado al estado de Jalisco. Con otros campesinos señaló los convenios fueron solamente verbales sin la firma de ningún documento. Sin embargo, ambas formas no prosperaron pues en algún momento que quisieron volver a contactar a estas personas no obtuvieron respuesta alguna, en los teléfonos que dejaron nunca contestaron y en el mejor de los casos sólo dijeron que no podían comprar ya el agave.

LA TRAGEDIA DEL AGAVE QUERETANO

¿Qué sucedió con el agave de Querétaro e incluso el de otros estados que ya contaban también con plantíos del Agave Tequilana Weber Variedad Azul? ¿Por qué ya no fueron comprados?, ¿por qué abandonarlos y encaminarlos a una tragedia, cuando se su ponía ya tenían un destino previsto?

Recordemos que el Agave Tequilana Weber Variedad Azul es la única variedad de agave que se utiliza para la elaboración del tequila. Ese era el destino que estos campesinos tenían previsto para sus agaves, ser vendidos y trasladados a las destiladoras principalmente del estado de Jalisco. Sin embargo, ocurrió que en su momento el vendedor de hijuelos sólo hizo su negocio vendió al por mayor la planta y matizó en palabras un futuro seguro y prometedor.

La trágica realidad es que nunca les dieron a conocer a sus compradores de agaves queretanos la existencia de la Denominación de Origen del Tequila (DOT) y, sobre todo, lo que implica la Denominación de Origen como instrumento legal que certifica a determinado producto: en este caso al Tequila el cual debe ser elaborado en una región específica, bajo un procesamiento especial que garantiza su buena calidad, con el propósito de proteger al consumidor garantizando la autenticidad y calidad; así como al productor que deberá someterse a normas y reglas de producción y que establece las características y especificaciones que deben cumplir todos los integrantes de la cadena productiva, industrial y comercial del producto.

Recordemos que los productores mexicanos lograron que el gobierno permitiera llamar tequila a la bebida producida a partir del Agave Tequilana Weber Variedad Azul, respetando las normas de calidad y lo más importante que fuera engendrado únicamente en las regiones de Jalisco, parte de Michoacán, Guanajuato, Nayarit y Tamaulipas con un total de 181 municipios, normas que están vigiladas por el Consejo Regulador del Tequila (CRT).

Al respecto, el líder de los agaveros queretanos Ignacio de la Fuente Ruiz comentó: “Si bien la producción del Agave Tequilana Weber Variedad Azul se da en diversas entidades del país e incluso del mundo, no demerita en lo mínimo su calidad, sin embargo nuestros plantíos no están dentro de la DOT y sólo por ese hecho el precio del agave que se cosecha fuera de la zona es más barato, hasta en un 80%. Esto afecta de manera considerable a los productores que no estamos dentro de la dominación de origen y ante la inflexibilidad y seriedad con que se maneja el CRT es casi imposible que las tequileras compren la materia prima, simplemente el CRT lo prohíbe, lo que ha propiciado indiscutiblemente que los productores tengamos problemas para comercializar la piña del agave azul, incluso algunos compañeros productores están llegando al caso de perder los cultivos o simplemente se pudren.”.

UNA DULCE OPORTUNIDAD DE CRECIMIENTO

A raíz de esta situación donde el campesino ya había apostado tiempo, dinero, esfuerzo, dedicación, esperanza, sueños y toparse con nada. Todas las visiones alentadoras se esfumaron y los sueños azules adquirieron un color gris. Querétaro está fuera de la Denominación de Origen y en palabras de su líder quien expresó “Nos dimos a la tarea de fortalecer nuestra unión, seguir trabajando y crear nuevas expectativas para hacer frente a este problema tan grave al que desafortunadamente nos enfrentamos”.

Durante un encuentro que mantuvimos con el licenciado Ignacio De la Fuente en las parcelas de la comunidad *El Jaral*, donde se encuentra localizado su agave, una hectárea y media y a la que acudió a fin de darle seguimiento y ver si no estaba infectada por alguna plaga o ver qué tan grande crecía las hierbas a su alrededor. En el recorrido entre sus agaves nos dio a conocer que si bien se toparon con la noticia de que sus plantíos ya no tenían el futuro codiciado, no claudicaron y junto con las autoridades estatales de Corregidora, aún al mando del licenciado Germán Borja y con la conformación de la Unión de Agaveros, lograron obtener recursos económicos lo que les dio un aliento de tenacidad para buscar otras alternativas.

En busca de opciones, puntualizo el líder, que tanto los propios agaveros, como el apoyo que mostro el edil municipal el licenciado Germán Borja hizo que en común organizaran diversas visitas a tequileras y mieleras del estado de Jalisco y Guanajuato a fin de buscar alternativas de comercialización para el agave queretano, por lo que se allegaron de gente conocedora, especialistas, fabricantes, productores, a fin de ubicar un destino del agave local.

Bien podría marcarse esta parte de su historia como uno de los puntos trascendentales, ya que es en este año 2007 donde el campesino queretano después de toparse con la consternación, el abatimiento y el peregrinar de no

saber qué hacer con su agave, finalmente lograron elaborar un plan de negocios realizado por el licenciado De la Fuente Ruiz, junto con autoridades de SEDESOL (Secretaría de Desarrollo Social), municipio de Corregidora y SEDEA (Secretaría de Desarrollo Agropecuario del Estado), en el que se da a conocer el proyecto a construir como alternativa para comercializar y transformar el agave queretano.



Los matices del antes y después de la llegada del Agave Tequilana Weber Variedad Azul al suelo Queretano (Fotografías proporcionadas por la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro) mayo 2012



El Plan de negocios original que dio a conocer la Unión y las autoridades involucradas SEDESOL, municipio de Corregidora y SEDEA ha sufrido modificaciones con el objetivo de ampliar y pulir más las expectativas de la organización.

Es así como el 10 de septiembre del 2007 con 104 miembros se consolida formalmente la “Unión de Productores de Agave” constituida, bajo el Régimen de una Sociedad de Producción Rural de Responsabilidad Ilimitada sin aportación inicial de los socios. Los fundadores son el licenciado Ignacio De la Fuente Ruiz, el licenciado Marco Antonio Hernández Martínez y el señor Gerardo Farías León. Es la primera y única hasta la fecha (noviembre 2013) organización de productores de agave en el Estado de Querétaro, a la que se le fueron adhiriendo gente del municipio de Corregidora, Querétaro, Huimilpan, San Juan del Río, El Marques y Tequisquiapan con un total de 200 productores socios .

El plan de negocios señala que para continuar con la producción del agave y buscar su comercialización se planteó al interior del grupo indagar alternativas de productos derivados del agave que no fuera el tequila.

Dentro de los estudios realizados en el mercado, las visitas efectuadas a diferentes lugares, así como el asesoramiento que obtuvieron de gente conocedora de la planta encontraron una dulce oportunidad de crecimiento para el agave queretano y fue la de producir jarabe de agave.

Ignacio De la Fuente Ruiz



José Luis Jirón



María Dolores



Productores Queretanos

Juan Manuel Gutiérrez



Don Raúl



J. Asención



Wenceslao



Manuel Resendiz



Pablo Anaya



Miguel Peñaloza



Los sueños, la dedicación y el empeño de ver transformar los sembradíos de agave queretanos están latentes y el proyecto de negocios elaborado en el 2007 para concluirse en el 2008 abordó la constitución de la sociedad, los estudios de mercado, técnico, financiero, impacto ambiental así como las derivaciones que se generaría como un proyecto estratégico y detonador de desarrollo para los productores de agave del estado de Querétaro.

Para iniciar y definir el proyecto de la producción del jarabe de agave concibieron la construcción de su propia “Planta Procesadora de Agave” proyecto que pretende la integración vertical de la cadena productiva con el objetivo de lograr su comercialización nacional e incluso internacional...

El costo para la inversión del proyecto es de \$21,843,900.00, indicó el líder agavero el licenciado De la Fuente Ruiz de los cuales los productores han realizado aportaciones, al igual que dependencias de gobierno como la SEDESOL, el Municipio de Corregidora y la SEDEA. .

Al respecto puntualizó que de los apoyos recaudados se conformaron de la siguiente manera: 5 millones por parte de SEDESOL (los cuales tienen como préstamo), 3 millones y medio por parte de SEDEA, 2 millones aportados por la presidencia municipal de Corregidora y 2 millones sufragados por los propios productores.

Estos recursos económicos fueron destinados para la adquisición del terreno, y la construcción de la nave de la Planta Procesadora de Agave, así como para la adquisición de una parte del equipo o línea de producción para el procesamiento del jarabe de agave.

De esta forma el 13 de enero del 2009 autoridades del Municipio de Corregidora a cargo del licenciado Germán Borja y autoridades de SEDEA y SEDESOL colocaron la primera piedra de la Planta Procesadora de Agave Querétaro, localizada en el km 11.5 Carretera Corneo-Corregidora, poblado el Cantarito Corregidora.



Colocación de la primera piedra de la planta Procesadora de Agave Querétaro.

EL DULCE NÉCTAR “MIKUALI”

El agave mexicano Tequilana Weber Variedad Azul puede mostrarse y hacer gala de su vistoso colorido, sus cualidades físicas y la trascendencia a nivel mundial que ha adquirido por ser la materia prima para la elaboración del tequila, bebida nacional que recorre el mundo para ser admirada, saboreada y deleitada por paladares nacionales e internacionales.

Esta noble planta también tiene un dulce sabor a miel, la piña del agave esconde en su interior el dulce néctar que puede extraerse después de cumplir siete años, momento en que llega a su maduración.

Actualmente, 200 productores de Agave Tequilana Weber Variedad Azul que integran la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro cuentan con 987 hectáreas de agaves cuyo uso podría ser destinado para la extracción exitosa de tequila, pero por no localizarse dentro de la Denominación de Origen el destino que le darán al agave queretano adquiere un nuevo rumbo de producción y comercialización, reservando su destino a una dulce tentación para el paladar que lo saboree.

Al respecto el licenciado Ignacio De la Fuente, líder de la Unión comentó que el objetivo de la organización es producir jarabe de agave y que si bien ya en el país hay empresas dedicadas a la elaboración de este producto las cuales se encuentran localizadas principalmente en los estados de Jalisco y Guanajuato; Querétaro se erige como la primer entidad localizada fuera de la Denominación de Origen en tener una Planta Procesadora de Agave cuyo objetivo será la elaboración de este dulce producto.

¿Qué es el jarabe de agave? A simple vista puede confundirse indiscutiblemente con la miel de abeja, entonces ¿Por qué no llamarla miel de agave? Si bien el parecido físico, incluso la consistencia y el color puede confundirse con la miel de abeja, al degustarla su sabor es único e inconfundible. Sin embargo, no puede

tener el apelativo de “miel” porque los apicultores cuentan con reglas y normas que puntualizan que *miel* sólo se le puede llamar a la que producen las abejas.

A lo largo de una charla el Lic. Ignacio de la Fuente informó que el jarabe de agave es una mezcla transparente color ámbar de sabor dulce con poder endulzante 30% mayor que el del azúcar comercial; se utiliza como edulcorante natural en alimentos y bebidas con bajo índice glucémico³⁶, reduce los lípidos en la sangre y el riesgo de enfermedades en el corazón y minimiza el efecto de hipoglucemia. Es un producto duradero, que debe de mantenerse en un ambiente fresco, con el envase debidamente cerrado para su durabilidad y resistencia.

Entre las cualidades que contiene el néctar de agave son: ser edulcorante 30% más dulce que el azúcar, con muy bajo índice glucémico, cuenta con un contenido de 98% de carbohidratos de lenta asimilación, lo que permite jugar un papel importante en la nutrición y ser fuente de energía incluso para diabéticos, ofrece energía de largo efecto a deportistas y consumidores, no provoca caries dental, reduce los lípidos en la sangre, el riesgo de enfermedades en el corazón y minimiza el efecto de hipoglucemia.

El proceso de producción del jarabe de agave inicia con la jima de la planta cuando ya llegó a su maduración, una vez realizada, la piña se traslada a la fábrica donde el personal la coloca en una banda transportadora para lavarla, quitarle la tierra y dejarla completamente limpia y de inmediato pasa a una máquina que se encarga de triturar y desgarrarla para introducirla por diferentes molinos donde se extrae todo el jugo que contiene y desechar finalmente el bagazo.

El néctar que se extrae pasa por varios procesos de cocimiento para la separación molecular, filtrar y quitar todas las impurezas y la segmentación de los azúcares

³⁶ Índice glucémico (IG): Sistema para cuantificar la respuesta glucémica de un alimento que contiene la misma cantidad de carbohidratos que un alimento de referencia. <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-l/guia/diabetes/indgluce.htm>

para concluir de esta forma la producción del jarabe de agave y pueda ser envasado. “El color, la textura y la viscosidad que se le da durante el proceso de fabricación dependerá de la demanda que solicite el consumidor, pero el de mayor aceptación es el que tiene el color ámbar, como el de la miel de abeja”.

De esta forma el líder la Unión describió el proceso de producción y los diversos pasos por los que atraviesa el corazón del agave para que de él surja lo más dulce que esconde en su interior. Durante la charla mostró documentos que especifican los términos químicos y el protocolo específico que se sigue para la elaboración del jarabe de agave, así como fotografías del tipo de maquinaria que se utiliza para su elaboración, ya que dentro de la Procesadora aún no se cuenta con todo el equipo para producir el jarabe, aunque señaló que están en el camino por “conquistar esta dulce ilusión de ver el agave queretano transformado en el jarabe de agave “Mikuali”.

Los integrantes de la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro tienen hasta el momento a través del documento llamado “Trabajo de Mercadotecnia Mikuali Proyecto de Publicidad” elaborado por el licenciado Ignacio De la Fuente la definición, la importancia, el fin, la misión, la visión, los principios que los rigen, las metas y los objetivos que buscan alcanzar como grupo.

“Somos una empresa agrícola enfocada a la investigación con nuevas tecnologías para adaptarse y aplicarse en la producción e industrialización del agave azul en el Estado de Querétaro. Estamos en la búsqueda continua de un desarrollo sustentable en beneficio de las generaciones actuales y futuras y al mismo tiempo obtener un producto de excelente calidad que cumpla con las más altas normas de inocuidad para tener presencia en los mercados nacionales e internacionales”.

Manifiestan ser una empresa debidamente consolidada, en busca de apuntalarse como líder en la producción del jarabe de agave por medio de la capacitación y la aplicación de altas tecnologías para la obtención del producto, cuidando el medio ambiente y ubicarse como una empresa sustentable en la actividad empresarial y social.

En cuanto a las metas de marketing establecen sus objetivos en 6 puntos: 1.- Estandarizar la producción; 2.- Transformación del producto; 3.- Aplicación de nuevas tecnologías; 4.- Consolidar el mercado; 5.- Lograr un negocio redituable y sustentable, y finalmente 6.- Que el agave se convierta en una opción viable a invertir en el estado de Querétaro.

Como se aprecia la Unión de Productores de Agave de Querétaro tiene claros los objetivos, alcances y la visión para poder llevar a la mesa del consumidor el producto final que pretenden elaborar y al que han llamado jarabe de agave “Mikuali”, nombre que surge de las primeras letras de los nombres de los protagonistas principales del surgimiento de la unión de agaveros queretanos: M de “Marco” (el licenciado Marco Antonio Hernández) actual Tesorero y la I, del licenciado Ignacio de la Fuente Ruiz, líder de la Unión o Nacho como lo llaman la mayoría de los productores, para unirlo a la palabra “kuali”³⁷ del náhuatl que significa *bueno*.

De esta manera el líder de la Unión comentó que “Mikuali” ha sido registrado ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)³⁸ y que no sólo es el nombre del producto del jarabe de agave que venderán, si no que en “su nombre se engloban muchos sueños, trabajo, tropiezos y el paso constante por conseguir alcanzar la ilusión de ver su producto en el mercado, no sólo a nivel nacional sino internacional”.

Las siguientes imágenes muestran algunas de las propuestas que tienen para llegado el momento etiquetar los frascos que albergarán el producto naciente del corazón del agave queretano Tequila Weber Variedad Azul.

³⁷ <http://mexica.ohui.net/glosarios/2/> (30 de junio del 2012)

³⁸ Organismo público descentralizado con personalidad jurídica y patrimonio propio y con la autoridad legal para administrar el sistema de propiedad industrial en nuestro país. La importancia de dar a conocer el sistema de propiedad industrial en nuestro país, mediante la difusión de los servicios que ofrece el IMPI y destacando las ventajas de proteger los derechos de propiedad industrial (protección de invenciones y registro de marcas entre otros), es tarea fundamental del Instituto. <http://www.impi.gob.mx/wb/IMPI/> (2 de julio del 2012)



Favorece a la flora intestinal
con minerales, calcio,
hierro, fósforo y magnesio.

100% Natural Energetizante

Producto apto para personas
con Diabetes.



Producto 100% Mexicano

Datos curiosos

Para obtener un litro de jarabe de agave se necesitan de 5 a 6 kilogramos de agave. Las piñas en promedio pesan 40 kilos

Para obtener un litro de Tequila son necesarios 8 kilos de agave.



Jarabe de agave azul

Favorece a la flora intestinal
con minerales, calcio,
hierro, fósforo y magnesio.



100% Natural Energetizante

Producto 100% Mexicano

TODO ES ÚTIL

Durante los últimos años instituciones como el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT), universidades como la de Chapingo, Guadalajara, Guanajuato, el TEC de Monterrey Campus Querétaro y los propios productores de agave queretanos han encontrado entre sus investigaciones y el quehacer cotidiano en el campo más dones extraíbles del agave.

El señorío de esta planta ha hecho que los miembros de la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro no limiten su panorama de aprovechamiento y comercialización del agave. Si bien aún no dan el primer paso de sacar al mercado el jarabe de agave “Mikuali”, eso no impide indicó el líder de la Unión el licenciado Ignacio de la Fuente que se cierre el abanico de oportunidades y metas que presenta el agave al productor.

Ante este panorama el líder realizó el trabajo titulado “Plan de Negocios para la transformación de residuos industriales del Agave Tequilana Weber Variedad Azul, en biocombustibles sólidos densificados” mismo que desarrolló con base a la información aportada por la empresa “Carbono Diversión América Latina S.A. de C.V.”³⁹, compañía que participó en un ciclo de conferencias realizadas en la Procesadora de Agave Querétaro, convocada por la unión de agaveros queretanos y la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad de Guanajuato, en el mes de octubre de 2011.

Este ciclo de conferencias fue dirigida al público en general, pero sobretodo indicó el líder de agaveros a los productores queretanos y de otros estados como Guanajuato, Michoacán, Jalisco, Tlaxcala, San Luis Potosí y Zacatecas con el objetivo de ampliar conocimientos e información lo que sirvió como base para visualizar otros proyectos respecto a los residuos del agave y la posibilidad de hacer uso de la planta queretana al 100%.

Para la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro es importante determinar qué harán con los residuos industriales: el bagazo y las pencas, con el

³⁹ <http://www.carbondiversion.com.mx/home.php> (4 de julio del 2012).

objetivo de aprovecharlos como recursos y no sean generadores de contaminación ambiental.

Para poder aprovechar estos recursos es necesario la construcción de una “Planta procesadora de residuos industriales del agave”, este proyecto agregaría más valor a la producción, creando a su vez alternativas de comercialización y/o transformación de diferentes recursos provenientes del agave, que abriría más mercados no sólo a nivel nacional sino internacional.

Para tal efecto la Unión de Agaveros del estado de Querétaro pretende darle los siguientes usos:

Las briquetas y los pellets: Son combustibles sólidos, producto de la transformación de biomasa del agave. El bagazo u hoja del agave se comprime en formato cilíndrico, y sometido a un proceso de picado, secado, molido, mezclado, re densificado sin aglutinantes químicos.





La empresa Carbono Diversión América Latina S.A. de C.V. en su documento “Transformación de la biomasa de agave en biocombustible sólido” expone que los briquets y pellets son utilizados como fuente de energía de calor o vapor; por ejemplo para asar, calentar, secar o generar electricidad de manera ecológica. Su utilización está recomendada para hornos, chimeneas, salamandras, calentadores de agua, calefacciones ambientales y su uso contempla hoteles, restaurantes, clubs, hospitales, lavanderías, uso residencial, etcétera. Los principales consumidores actualmente indica son europeos, estadounidenses y canadienses.

Las ventajas y beneficios de su uso son económicos y ambientales. La transformación de las pencas y el bagazo en briquets y pellets genera un ingreso extra al productor de agave. Para el consumidor y el medio ambiente el cambio de fuentes de energía como la leña que favorece los territorios donde aún se hace uso de ella evitando el corte de árboles y por tanto la deforestación.

Los briquets y pellets generan energía limpia, posee menor índice de contaminación, es una fuente renovable, 100% reciclado, disminuye los desechos, evita la contaminación, es totalmente natural y no es tóxico.



Exposición del “Carbono
Diversión América Latina S.A.
de C.V.” Durante el ciclo de
conferencias realizado en la
Procesadora de Agave briquets y
pellets

Proyecto de fructanos de agave

Otra de las utilidades que se le reconoce a esta noble planta es la que explica el ingeniero Manuel Herrera, director de la empresa HOKE, firma localizada en Jalisco y dedicada a la construcción de maquinaria para la elaboración de jarabe de agave e inulina y quien es el proveedor de la maquinaria de la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro.

El ingeniero Manuel Herrera a través de un documento electrónico informó que la inulina es una fibra soluble, se obtiene del jugo de agave, es mucho más soluble y moderadamente dulce. Tiene propiedades humectantes. Mejora el sabor de los productos, actúa como reemplazante de las grasas para la elaboración de productos bajos en grasas y en calorías.

Explica que la inulina es uno de los prebióticos más experimentados. Los prebióticos son estimulantes del crecimiento de la flora intestinal (bifidobacterias); bajo en calorías, recomendado en dietas e Inhibe el crecimiento de bacterias patógenas (E.Coli, Listeria, Shigella, Salmonella).

La inulina de agave brinda una gama de beneficios a la salud, entre ellos la regulación del tránsito intestinal reduciendo de esta forma los niveles de colesterol en la sangre; mejora la absorción del calcio y magnesio lo que ayuda a evitar problemas de osteoporosis, se recomienda para el estreñimiento y recomendable en dietas de control de peso entre otros más. Mundialmente, se estima un alto consumo de inulina, sin embargo en México, es un recurso que aún no es explotado concluyó.

Por su parte el doctor Francisco Lugo Serrano, investigador connotado del Agave originario del estado de Jalisco y quien ha colaborado directamente en apoyo de información a los miembros de la Unión de Agaveros del estado de Querétaro expuso al respecto:



Doctor Juan Frías durante una exposición a miembros de la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro en las instalaciones de la Procesadora de Agave

“El Proyecto de inulina de agave es viable y rentable, conforme a los resultados que detectan un nicho de mercado no explotado para un producto de estas características. Se debe precisar que la inulina de agave que deberá producirse tendrá características nutricionales específicas, destacando el valor nutraceutico que hace a este producto el alimento funcional ideal para el mercado mundial”.

Explica que en la actualidad, existen un sin número de empresas de gran renombre que se han unido por el interés de presentar a la sociedad productos

con alto valor nutricional , es por eso, que son cada día más las empresas que han agregado inulina a sus productos”.



Por otra parte, el documento “Usos potenciales del agave tequilero (Agave Tequilana Weber Var. Azul)” elaborado por el doctor Luis A. Parra Negrete, del Instituto de Ciencias Agrícolas de la Universidad de Guanajuato y el ingeniero José de Jesús Macías Corona, miembro del Consejo Regulador del Tequila A.C., proporcionado al licenciado De la Fuente durante su participación en el Primer Congreso de Agave organizado por el Centro Universitario de Investigaciones agropecuarias de Guadalajara en noviembre del 2007, y en el que se expone de manera simplificada un cuadro con 100 ejemplos aproximadamente de los usos prácticos y redituables del agave.

Usos	Producto	Parte de la planta
Alimentación	Azúcar	Exudado del Tallo (extracto de piña cocida)
	Guisos	Flores y frutos (cápsulas frescas)
	Dulce (mezcal o quiote)	Piña y escapo floral o quiote cosidos
	Envolver barbacoa	Hojas (pencas)
	Mixiotes	Cutícula de pencas tiernas
	Gusanos blancos, Gusanos rojos (Chinicuiles)	Hojas (pencas)
	Pan de pulque	Exudado del Tallo (piña)
	Tortillas	Perianto de flores + nixtamal
Bebidas	Aguamiel y sus productos derivados: Miel	Tallo (piña)

	(agua-miel concentrada), Atole de aguamiel, Pulque, Vinagre, Jarabe, etc. Destilados: Mezcal, Tequila, Bacanora, Raicilla, Sotol (<i>Dasyliiron</i>), Licor de henequén	Tallo (piña) cocido
Construcción	Cercas, casas (jacales), corrales Tejas para cubrir techos de casas Canales para colectar agua de lluvia, aglomerados Materiales compuestos: fibras y resinas termoplásticas o termófilas	Escapo flora (quiote) Hojas (pencas) Hojas (pencas) Residuos de fibras y extractos de hojas
Fibras	Cordería, jarcería y cestería (lazos, ayates, cepillos, escobetillas, estropajos, tejido artístico y vestuario ceremonial)	Fibras de hojas (pencas), raíces
Forraje	Bovinos, caprinos, ovinos, porcinos, aves	Hojas, escapos florales, flores y parte de la inflorescencia, bagazo, residuos de pulque
Medicinal	Tratar golpes, heridas y lesiones internas (antinflamatorio), falta de movimiento en miembros, prevención de escorbuto, anemia por desnutrición	Hojas (pencas), aguamiel, mieles y pulque
Ornamental	Adornos corporales (aretes, collares) Adornos de navidad, Arcos florales En jardines, calles, camellones, carreteras, arreglos especiales, macetas	Semillas, cápsulas, Fibras de las hojas, escapo floral o quiote, Planta completa.
Domestico	Jabón o detergente , shampoo Macetas o recipientes para agua Tapaderas de cazuelas , ollas o barriles Palillos para la extracción de gusanos comestibles Aguja incluyendo hilo para coser	Hojas, tallos y raíces Espina terminal de hojas Espina terminal mas hebra de hoja
Agrícola	Cerca viva, Evitar erosión como formadora de suelo Abono orgánico (fertilizante) Planta líder de ecosistemas	Planta completa Compostaje de hojas Planta completa
Otros usos	Medicina tradicional, herbolaria Industria química,/farmacéutica, ligninas productos esteroides (saponinas), etanol, celulosa glucósidos, leña o combustible, etc.	Hojas, raíces, tallo y semilla Hojas (pulpa y residuos del desfibramiento, bagazo, jugos)

Para continuar con los productos y subproductos que del agave se pueden extraer se enumeraran los siguientes:

AZUCAR Y MIEL DE AGAVE: Principal producto que pretenden elaborar los productores queretanos con su marca “Mikuali”

MEZCAL COCIDO: La cabeza de agave en su plena madurez es cocido en horno y posteriormente se va “desgajando” para que pueda ser chupada y masticando la fibra hasta dejar el bagazo y saborear el dulce sabor a mezcal. Hay en proyecto el empacarlo en porciones para poder venderlo como un dulce seco.

QUIOTE: El escapo floral o quiote parte de la planta del agave que aparece cuando éste ya maduró sostiene la inflorescencia, en condiciones normales se desecha para evitar que los nutrientes de la piña se pasen en forma natural a la inflorescencia. Cuando el quiote se corta se aprovecha en la condimentación de guisados lo que da un sabor parecido al mezcal.

VINO DE MESA: Para obtenerlo se sigue el mismo proceso que para el tequila, únicamente que en la destilación se controla el grado alcohólico del producto para adecuarlo al de vino de mesa y además conserva el sabor a agave por las sustancias organolépticas.

PAN: Se puede fabricar “integral” aprovechando la fibra del agave cocido y ya exprimido siguiendo un procedimiento de secado y molido para obtener la harina.

JABON Y SHAMPOO: En caso de elaborarse a partir del Agave Tequilana Weber var. Azul, estos productos tendrían características propias.

PRODUCTOS MEDICINALES: Desde los emplastes para las heridas e hinchazones, el jugo del agave ayuda a cicatrizar heridas, las mieles de agave que se obtienen durante el cocimiento ayudan a remediar padecimientos como la presión arterial alta, diabetes entre otros.

ALIMENTO PARA GANADO: Este se puede obtener en verde cuando el mezontle (tallo), pencas y/o quiote se da como forraje al ganado ya sea sólo o después de haberlo picado o triturado y adicionado melaza u otro producto que le dé más palatividad para consumo animal.



Se aprecia la forma como se procesa la fibra de desecho para que quede completamente molida.

FERTILIZANTES: La composta de agave se obtiene en forma general utilizando bagazo producto de la molienda después del cocimiento o hidrólisis. A este bagazo se le adiciona vinaza que también es un producto de desecho y en un periodo de tiempo que varía de acuerdo al tratamiento específico, se obtiene materia sólida que sirve como fertilizante orgánico de muy buena calidad.



En la primera foto se aprecia la adición de vinaza al bagazo ya acomodado para que ocurra la formación de composta y en la segunda foto se tiene el implemento para mezclar y acomodar.

PAPEL: Se obtiene después de haber tratado el bagazo de desecho de la molienda, es muy característico ya que puede conservar la rusticidad de esta planta o bien se puede trabajar hasta dejar un producto suave. Se le puede dar color utilizando fibra más oscura, adicionando producto de diferente tono o incluso

colorantes. Las posibilidades de expansión de este tipo de papel son muchas, ya que a pesar que su precio es relativamente alto, su mercado puede ser grande ya que tiene características propias.



Diferentes tipos y colores del papel de agave

VINAZA: Líquido de desecho de la destilación del tequila, anteriormente no se le daba ninguna utilidad, pero de unos años a la fecha y después de pruebas y estudios la vinaza es utilizada por varias empresas tequileras para regar sus campos de cultivo, por lo que actualmente se aprovecha al reincorporar al suelo muchos nutrientes contenidos en este subproducto.



Forma como se adiciona la vinaza al suelo

FIBRAS: La utilidad que dan las fibras del agave azul, ya sea en forma natural o después de haber sido procesado el agave son:

Fibras crudas: sogas, lazos, artículos de arriería, costales, reatas, aparejos, mantas, tapetes, bajo alfombras, aglomerados (láminas para la construcción y decoración)



Fibra de agave ya procesada y en pacas para su venta a la industria

Fibras de desecho: estas quedan cuando se muele el agave después del cocimiento (bagazo) con el que se fabrican ladrillos y como ornamento.

Como se aprecia son muchas instituciones y personas interesadas en este proyecto que han conjugado sus conocimientos con el productor queretano lo que les permite visualizar nuevos proyectos de elaboración para la Unión de agaveros queretanos y así poder elaborar y ofrecer al público consumidor otra gama de servicios y mercancías provenientes del mismo agave queretano producido y elaborado en la Procesadora de Agave de Querétaro.



Visita de estudiantes de la UNAM de la Facultad de Estudios Superiores Aragón a plantíos de Agave y a la Procesadora de Agave del estado de Querétaro, de la asignatura Comercialización Agropecuaria y Administración de Empresas Agropecuarias. LRI Ignacio de la Fuente Ruiz.



FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES ARAGÓN.

JEFATURA DE CARRERA EN PLANIFICACIÓN PARA EL DESARROLLO AGROPECUARIO.

OFICIO FESAR/JAPA/0391/2011.

ASUNTO: Visita.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

L.R.I. IGNACIO DE LA FUENTE RUÍZ
PRESIDENTE DE LA UNIÓN DE PRODUCTORES DE AGAVE DEL ESTADO DE QUERÉTARO S.P.R. DE R.L. DE RENTE.

La Licenciatura en Planificación para el Desarrollo Agropecuario, de la Facultad de Estudios Superiores Aragón, UNAM, ha programado dentro de sus actividades académicas, una serie de prácticas como apoyo a la formación de sus estudiantes, reforzando así áreas del conocimiento teórico que requieren una visión práctica y real dentro del contexto del agro nacional.

Motivo por el que me dirijo a usted para agradecerle de antemano su valioso apoyo para la realización de la práctica escolar a cargo de los profesores **José Carmelo Mentelvo y Esteban Huerto Álvarez** y un grupo de 45 alumnos de 3º Semestre la cual se llevará a cabo el próximo **19 de octubre a las 10:00 hrs.** en sus instalaciones.

Lo anterior para contribuir de esta manera a que los alumnos relacionen la teoría con la práctica de la (s) asignatura (s) **Comercialización Agropecuaria y Administración de Empresas Agropecuarias.**

Sin otro particular, me despido y aprovecho la oportunidad para enviarle un cordial saludo.

ATENTAMENTE
"POR MI RAZA HABLA EL ESPÍRITU"
Miguel Alemán Valdés, Gobernador de México, 6 de octubre de 2011.

JEFA DE CARRERA
LIC. MARÍA LUISA CALZADA SANDOVAL

SECRETARÍA DE ASESORIA Y ADMINISTRACIÓN DELEGADA
DIRECCIÓN DE LA DIV. DE GESTIÓN SOCIAL

Widesoft



OCHO MILLONES...

A la fecha, 9 de julio del 2013 aún no se concreta la producción de Mikuali.

La Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro cuenta con la materia prima, el agave Tequilana Weber Var. Azul; el terreno con la construcción de la nave que alberga a la Procesadora de Agave de Querétaro y en su interior parte la maquinaria que necesitan para la producción; cuentan con la mano de obra de los mismos productores quienes tienen la disponibilidad de seguirse capacitando y adquirir los conocimientos necesarios para emplearse dentro de la procesadora, incluso cuentan con los contactos, las empresas y gente interesada en comprar de manera inmediata en cuanto salga al mercado Mikuali; sin embargo el círculo de producción no se cierra.

¿Qué es lo que falta? cerca de 8 millones de pesos para terminar de comprar la maquinaria, dinero que han buscado sin conseguirlo entre autoridades de gobierno (municipal, estatal y federal), en bancos, financieras, de forma particular, cajas de ahorro, durante los procesos electorales trataron de aprovechar la coyuntura para exponer el proyecto a los candidatos, en la Confederación Nacional Campesina (CNC), Secretaría de Economía, en FIRCO, han tocado muchas puertas en busca de el recurso.

Finalmente el líder de la Unión Agaveros del estado de Querétaro el licenciado Ignacio de la Fuente expresó “ya es un proyecto que se ha adherido a mí de forma personal y no lo abandonaré, porque atrás de mí hay gente que está esperando un cambio de vida, que creé en el proyecto, creé en el agave y no los voy a defraudar”.



Interior de la Procesadora de Agave del estado de Querétaro y la maquinaria con la que cuentan, aún les faltan 1 caldera, 1 evaporador, 2 filtros prensa y 2 tanques de almacenamiento valuados en 8 millones. (3 de enero del 2014)



EPÍLOGO

El manjar de oportunidades que brinda el Agave Tequila Weber Var. Azul es asombroso, ejemplo de ello es la que le dieron los agricultores queretanos, quienes ante la adversidad y tragedia de no poder comercializar sus agaves dentro de la industria tequilera no renunciaron y decidieron conformar la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro con el objetivo de buscar nuevas alternativas de producción y comercialización de su agave.

La visión emprendedora y la adquisición de conocimientos los impulso a construir su propia procesadora a fin de utilizar el agave de la región y poder elaborar el jarabe de agave “Mikuali” y subsiguientemente utilizar todas y cada una de las partes de Mayahuel.

Desafortunadamente para estos productores aún faltan cerca de 8 millones de pesos que impiden echar a andar el proyecto y aunque, cómo ellos mismos lo señalan, “somos una de las Uniones de Agaveros fuera de la DOT y Procesadoras con mayor avance y crecimiento en cuanto a organización y desarrollo por el poco tiempo en que nos organizamos sin embargo, ante este aparente progreso, aún no llega la fecha en que el proyecto tenga luz verde, hemos acudido a muchas instancias gubernamentales y privadas, no queremos que esto sea un elefante blanco”.

“8 millones eso es lo que falta... -con voz fuerte y de pronto un tanto lejana- 8... 8 millones ¿acaso no vislumbran el potencial exitoso de nuestro proyecto?” exclamó el Lic. Ignacio de la Fuente Ruíz dentro de la Procesadora de Agave de Querétaro último escaparate donde se realizó este trabajo.



La experiencia impregnada en mis sentidos. Abrir los ojos, respirar el aire, sentir en cada poro de la piel, oler el aroma del campo, saborear el gusto de caminar entre los surcos de algún plantío de agave y palpar con todos los sentidos la nobleza, la exquisitez y el señorío del Agave Tequilana Weber Variedad Azul queretano.
Patricia Alfaro
(julio2012)



Patricia Alfaro López. 18 de julio de 2012

CONCLUSIONES

Al concluir este trabajo y poner punto final lo primero que se me vino a la mente fue preguntarme el porqué fue importante realizarlo, de golpe las respuestas invadieron mi mente esparciendo sensaciones, recuerdos e ilusiones.

En primer lugar, decidí finalmente realizar el último trabajo universitario en el que se incluyen los conocimientos adquiridos en las cátedras o los que hemos dejado pasar el tiempo, la experiencia laboral o la de la propia vida. Para algunos representará el requisito para obtener una mejor oportunidad de empleo, para otros, como mi caso, el romper con la losa que permanecía incrustada en el pensamiento “titúlate”.

Este reportaje me permitirá obtener el título de licenciatura anhelado, pero sobre todo la experiencia de conocer el panorama de vida que albergan los campesinos queretanos y un escaparate que refleja la realidad que vive este sector de la población a nivel nacional, sobre todo la falta de apoyos gubernamentales que verdaderamente impulsen su desarrollo y crecimiento.

¿Cómo poder llegar a amar al agave? Es fácil sobre todo al descubrir durante el reportaje todas y cada una de las cualidades, beneficios y la divinidad que esconde; en un principio es pequeña cuando sólo es un hijuelo, pero con el paso del tiempo se convierte en un ejemplar majestuoso al llegar a su maduración. Pueden parecer largos los 7 años que la llevan a su completo esplendor, pero son pocos comparados con la gracia y detonación de frutos que de ella pueden emerger.

La historia que esconde el Agave ya sea por mitos, leyendas o códices nos hicieron saber que desde la antigüedad las diferentes culturas que lo conocieron no sólo hicieron uso de sus cualidades físicas para implantarlas como parte de sus herramientas de vida, sino la trascendencia que adquirió entre las civilizaciones prehispánicas quienes le rindieron y la transfirieron al plano místico y de adoración al convertirla en uno de sus Dioses “Mayahuel”.

Las cualidades biológicas, físicas, químicas que caracterizan al agave le permiten adaptarse sin dificultad a diferentes tipos de suelos y climas. Lo que para muchas especies de la naturaleza pueden representar obstáculos para su crecimiento, la nobleza del agave le permite armonizar para su desarrollo climas y suelos sin mucha dificultad.

El significado que tiene su nombre describe indiscutiblemente su condición “admirable”, “noble”.

Este reportaje recopiló principalmente las voces de los campesinos del municipio de Corregidora, en el estado de Querétaro y como eco las mismas palabras se escuchaban en otros municipios de la entidad y estados del país, coincidieron en señalar la carencia de vida en sus suelos y los repetitivos fracasos de sus siembras, falta de lluvia y recursos económicos para solventar la supervivencia de sus sembradíos. Situación que obliga involuntariamente al campesino a migrar a otros panoramas con las consecuencias económicas, sociales y familiares que esto representa.

Para 200 familias del estado de Querétaro la perspectiva cambió con la llegada del Agave Tequilana Weber Var. Azul el paisaje polvoriento que enmarcaba el cuadro añejo de sus campos se transformo en unos años en un pintoresco paisaje vestido de azul y la esperanza de una vida mejor.

La llegada de este agave a suelos queretanos, como se expresó en el reportaje, fue consecuencia de los problemas fitosanitarios que se presentaron en la zona que comprende la Denominación de Origen del Tequila la famosa DOT, lo que propició momentáneamente desvanecer los límites de abastecimiento de la industria tequilera por este agave.

Para unos la fortuna económica llegó, los inconvenientes que se presentaron en la DOT permitieron que los que tenían sembradíos de agave fuera de este lugar pudieran vender sin dificultad y a un excelente precio, situación que representó para los que no tenían sembradíos de agave vislumbrar un futuro prometedor para poder incentivar sus campos.

El agave, logró ensamblar intereses, afección de conocimientos, fijación de un objetivo concreto, colaboración en ese momento entre autoridades municipales y campesinos con un fin común: pintar sus suelos de azul y dar paso al surgimiento de la “Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro” cuyo objetivo inicial era sembrar agave y venderlo.

Durante la lectura del reportaje se puede apreciar que uno de los factores que limitó el desarrollo de la Unión de agaveros queretanos fue los cambios de abanderamiento político dentro del municipio de Corregidora PAN – PRI, PRI – PAN, pero eso no coartó el interés por seguir con la siembra del agave.

Sin embargo, el tropiezo más grande que enfrentaron fue el saber que sus agaves no iban, ni podían ser comprados como materia prima para la elaboración del tequila. La “ignorancia”, el chantaje y la compra de hijuelos a quienes sólo les interesaba vender en ese momento sin explicar los lineamientos y normas que rigen a la DOT y al Consejo Regulador del Tequila.

A raíz de esta situación y el cerco que mantiene la DOT, impulsó y obligó a los integrantes de la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro a dar un salto vertiginoso. El interés por conocer más sobre el tema y la búsqueda de otras alternativas para poder utilizar su agave explicó el líder de la Unión el licenciado Ignacio De la Fuente Ruiz quien guió a través de sus relatos, la situación que viven y que los llevó a ampliar sus conocimientos y descubrir las múltiples facetas de aprovechamiento que se le pueden dar al agave.

El objetivo inicial que se plantearon fue recabar recursos económicos entre los integrantes de la Unión, solicitar apoyos económicos a diferentes instituciones municipales, estatales y federales para poder construir la Primera Procesadora de Agave del estado de Querétaro y de esta forma iniciar la extracción de la “miel” (jarabe) “Mikuali”.

Parte de la infraestructura y maquinaria de la Procesadora se compró con los apoyos de las diferentes instituciones del gobierno y las aportaciones de los productores, pero no ha sido suficiente para echarla andar.

El proyecto aún no se concreta 15 de julio del 2014, faltan 8 millones de pesos para poder cubrir el costo total de la maquinaria e iniciar los trabajos de producción de “Mikuali”.

El agave de muchos campesinos ya está en plena maduración, y el de otros, con pena y tristeza, al concluir este reportaje se está perdiendo.

Algunos productores como Marcelino Ramírez han optado por venderlo como planta de ornamento y quien incluso sufrió la pérdida de 6 hectáreas de agave al quemarse, no sabe si por causas naturales o por la mano del hombre, la única certeza que tiene es que perdió 7 años de espera consumidos en un abrir y cerrar de ojos. Al respecto comentó que el sector agavero de la región de Corregidora no cuenta con apoyos gubernamentales o el recurso económico propio para asegurar sus plantíos y hacer frente a la posibilidad de un incendio o problemas de plagas como fue su caso.

Otros agaveros han tenido que malbaratar su agave como José Luis Girón, José Lonjino, J. Asención, Don Raúl, David Peñaloza, José Mandujano, “El Manitas”, Amando, Familia López Vázquez. Los restantes están en espera de ver crecer sus

agaves y la esperanza de que llegado el momento de su maduración la Procesadora de Agave de Querétaro esté completa, funcionando y produciendo.

La exclamación conjunta de las voces de este reportaje es “ayuda”.

¿Por que las autoridades de los diferentes niveles de gobierno no dan seguimientos a este tipo de trabajos?

El proyecto inició con la administración panista, el cambio de gobierno fue al priista y en palabras de los productores “no les interesó, acudimos a exponerles nuestro proyecto, nos escucharon pero no nos apoyaron”. Este caso como muchos se presentan a lo largo y ancho del país, el abanderamiento político deja de lado a la gente, a sus proyectos y a su vida.

La Unión también se ha acercado a solicitar préstamos a particulares, bancos, cajas sin embargo no hay respuesta porque dicen que no hay un sustento que avale la viabilidad del proyecto y por tanto es incierto el pago del préstamo.

¿Por qué no seguir los lineamientos que se manejan dentro de la DOT a entidades como Querétaro? Dentro de la DOT los productores de agave, como lo señala el licenciado De la Fuente, cuentan con diversos apoyos para sus sembradíos como recibir apoyos agroindustriales como plaguicidas, fertilizantes, económicos, subsidios en la compra y venta de los agaves.

A caso no existe alguna autoridad gubernamental que pueda voltear sus ojos para apoyar al agavero queretano que lo único que buscan desde sus inicios es dar productividad a sus suelos, crear fuentes de empleo y con ello su estabilidad económica, familiar y en consecuencia el reflejo inmediato de una prosperidad social.

El interés que alberga esta Unión no se limita al mercado local, sus expectativas son nacional e internacional pues a decir del líder de la Unión el licenciado De La Fuente hay gente del extranjero como Alemania, Francia, Corea, Estado Unidos, que están en espera del jarabe de Agave “Mikuali”.

Aún no se vislumbra el alcance de esta Unión y la proyección que puede tener para el estado de Querétaro, es la única Unión de Agave que existe en la entidad y productores de agave de otras entidades federativas se han acercado a ellos ante el avance inicial que tuvieron a fin de que los agrupen a su proyecto.

La Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro pretende también explotar al máximo los productos y subproductos que se pueden elaborar con el agave y así construir nuevas oportunidades de desarrollo económico, social y ecológico en beneficio de los habitantes de la zona.

El beneficio no es sólo económico y social, también trasciende al ámbito ambiental de la zona, la recuperación de los suelos degradados y la adaptación del agave al suelo queretano. El agave, vino a cambiar el ecosistema de la zona y este también debería ser un factor para beneficiar a los productores agaveros.

La alta planeación y entendimiento entre productores y gobierno ha frenado este proyecto, sin embargo el único que pierde es el productor.

El proyecto de la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro, de concretarse, podría resolver uno de los problemas primarios que tanto demanda el país; generación de empleo, permitiría elevar el nivel de vida de los productores de agave, mejorar sus ingresos, a cambio ellos producirían productos de calidad, sanos, accesibles, renovables y sustentables, suministrarían al mercado nacional y ampliarían su presencia a los mercados internacionales.

Este reportaje pretende demostrar la viabilidad del proyecto y su éxito, las voces de los campesinos se filtran en la voz del licenciado Ignacio De la Fuente Ruiz quien en la última entrevista se presentó no sólo como el líder de la Unión sino como el hombre que guarda muchos sentimientos encontrados, su voz transmitió nostalgia, impotencia y tristeza de no poder ser aún el que exclame a sus agremiados la noticia de que finalmente cuentan con el dinero para echar a andar la producción de “Mikuali”.

El abatimiento de observar que poco a poco los productores que se convoca a las Asambleas mensuales dentro de la Procesadora de agave van aminorando. Es mucho tiempo, esfuerzo, dedicación, el ir y venir de un lado a otro, entrevistarse con una y otra personas en busca de una respuesta que le dé luz a su proyecto.

Esperemos que el esfuerzo de este grupo de hombres y mujeres no quede sólo en el recuerdo de lo que pudo ser y no fue y que en un tiempo cercano encontremos en algún anaquel, exhibidor, anuncio o comercial la venta del jarabe de agave “Mikuali”.

FUENTES DE CONSULTA

BIBLIOGRAFIA

AGUILAR Jaime, et. al. Manual de Producción de Agave Tequilero. Para el Municipio de Corregidora, Querétaro. 57 páginas.

BAENA Guillermina. Tesis en 30 días. Lineamientos prácticos y científicos. 8ª reimpresión. México. Editores Mexicanos Unidos. 1991. 104 páginas.

BORJA García, Germán. Plan Municipal de Desarrollo. Vamos por Corregidora 2006-2009. Presidencia Municipal. Querétaro. Corregidora. 111 páginas.

CIATEJ Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. Ciencia y tecnología del Tequila Avances y Perspectivas. México. Ed. CIATEJ. 2004. 302 páginas.

CONCYTEQ Consejo de Ciencia y tecnología del Estado de Querétaro. Perspectivas del Medio Ambiente Urbano: GEO Zona metropolitana Querétaro. México. PNUMA, SEDESU, CONCYTEC. 2008. 155 páginas.

CONSEJO Regulador del Tequila. Avances de la investigación en el agave tequilero. México. Editorial Ágata. 2004. 455 páginas.

DE LA FUENTE Ruiz Ignacio. "Proyecto Plantación Agave (Tequilana Weber Variedad Azul)". Querétaro. 2009. 80 páginas.

DEL RIO Reynaga, Julio del. Periodismo interpretativo. El Reportaje. México. Ed. Trillas, 1994 (reimp.1998). 195 páginas.

DEL RIO Reynaga, Julio. "El reportaje: el género periodístico del siglo XX", Revista de la Escuela Nacional de Ciencias Políticas Número 38. México. UNAM. Año X. Octubre-diciembre 1974, Núm. 38. 643 páginas.

ECO Humberto. Cómo se Hace una Tesis. Técnicas y procedimientos de investigación, estudio y escritura. 24ª reimpresión. México. Ed. Gedisa. 269 páginas.

FAGOAGA, Concha. Periodismo Interpretativo. De. Mitre. Barcelona, 1982.

GONZÁLEZ Hernández Héctor, et. al. Manejo de Plagas del agave tequilero. 1ra. Ed. México. Colegio de Postgraduados y Tequila Zausa, S.A. de C.V. 2007. 123 páginas.

GONZÁLEZ Reyna, Susana. Géneros periodísticos 1: periodismo de opinión y discurso. 2ª ed. México, Trillas, 1999, 189 pp.

GUAJARDO, Horacio: Elementos de periodismo. México, Promociones Editoriales, S.A., 1970. 98 páginas.55-57.

HUÁSCAR Taborga. Cómo hacer una tesis. Décimo tercera edición. México. Grijalbo. 1980. 220 páginas.

LEÑERO, Vicente. Marín Carlos. Manual de periodismo. México. Ed. Grijalbo. 1993. 315 páginas.

LUNA Hernández Gregorio. Guía Fitosanitaria del Cultivo del Agave. 1ra Ed. Guadalajara, Jalisco, México. Nueva Galicia. 2003. 126 páginas.

LUNA Hernández Gregorio. Hacia un manejo integrado de plagas. Fundamentos y recomendaciones prácticas. Agave Tequilana. 2da Ed. Guadalajara, Jalisco, México. Servicios Editoriales de Occidente, S.A. de C.V. 2001. 184 páginas.

Manual de Manejo Fitosanitario de Agave. Manual práctico para la producción de Agave Tequilana weber variedad azul. Presidencia Municipal de Corregidora. Secretaría de Desarrollo Sustentable. Dirección de Desarrollo Agropecuario. Enero 2007. 30 páginas.

NOBEL Park S. Los incomparables agaves y cactus. 1ra Ed. México. Trillas. 1998. 211 páginas.

ROJAS Avendaño, Mario. El Reportaje moderno. UNAM, México, 1976.

ROJAS Soriano, Raúl. Guía para realizar Investigaciones Sociales. 7ª Ed. Plaza y Valdés, México, 1991. 286 páginas.

Sustentable and Integrated exploitation of agave. 1st International Symposium on Agave. August 29 – September 2, 2011. Guadalajara, Jalisco, México. 250 páginas.

TORRES Mora Juan Bernardo. El arte de conocer, saborear y admirar tequila. 1ra edición. México. Editorial AMATEditorial 2008. 222 páginas.

URIBE, Hernán. Apuntes sobre fuentes de investigación en reportaje. Cuadernos del CEC, UNAM, 1983, No. 23

Sustentable and Integrated exploitation of agave. 1st International Symposium on Agave. August 29 – September 2, 2011. Guadalajara, Jalisco, México.

PARRA, Negrete Luis A. et. al. “USOS POTENCIALES DEL AGAVE TEQUILERO (Agave tequilana Weber Var. Azul)”. Instituto de Ciencias Agrícolas de la Universidad de Guanajuato. Consejo Regulador del Tequila A.C.

HEMEROGRAFIA

Tecno Agave Revista de la Cadena Agave Tequila. Guadalajara, Jalisco Febrero-Marzo 2012
Año 2. No. 15

CIBERGRAFÍA

<http://www.agavequeretaro.com.mx/>

<http://cuentame.inegi.org.mx/> Cuéntame de México.

<http://www.municipios.com.mx/queretaro/>. Municipios de México.

<http://acamextequila.com.mx/amt3/elagave.html>

<http://www.inside-mexico.com/Tequila/tequilasp.htm>

<http://victormanuelpazarin.blogspot.mx/2010/09/amatitan-o-la-casa-de-la-luna.html>

http://www.mktglobal.iteso.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=198&Itemid=97

http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/guias/guia1_4.php

<http://www.municipios.com.mx/queretaro/>.

<http://www.bing.com/images/search?q=mapa+queretaro+municipios+&view=detail&id=F5E4FE9A68DDAA6AE21C1835C3B956B10E29FF6E&first=31&FORM=IDFRIR>

<http://acamextequila.com.mx/amt3/elagave.html>

<http://www.inside-mexico.com/Tequila/tequilasp.htm>

<http://victormanuelpazarin.blogspot.mx/2010/09/amatitan-o-la-casa-de-la-luna.html>

http://www.mktglobal.iteso.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=198&Itemid=97

http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/guias/guia1_4.php

<http://acamextequila.com.mx/amt3/elagave.html>.

<http://www.inside-mexico.com/Tequila/tequilasp.htm>

<http://www.gdltours.com/>

http://www.mktglobal.iteso.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=198&Itemid=97

http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/guias/guia1_4.php

PARRA, Negrete Luis A. et. al. “USOS POTENCIALES DEL AGAVE TEQUILERO (Agave Tequilana Weber Var. Azul)”. Instituto de Ciencias Agrícolas de la Universidad de Guanajuato. Consejo Regulador del Tequila A.C. (Es un documentos de Power Point proporcionado por la Unión de Agaveros)

DE LA FUENTE Ruiz, Ignacio. “PLAN DE NEGOCIOS PARA LA TRANSFORMACION DE RESIDUOS INDUSTRIALES DEL AGAVE TEQUILANA WEBER VARIEDAD AZUL, EN BIOCOMBUSTIBLES SOLIDOS DENSIFICADOS” mismo que desarrolló en base a la información proporcionada por la empresa llamada “Carbono Diversión América Latina S.A. de C.V.” octubre de 2011.

LUGO Serran, Francisco Proyecto Inulina de Agave documento electrónico (PDF)

ENTREVISTAS por Patricia Alfaro López

LRI. Ignacio de la Fuente Ruiz Líder de la Unión de Productores de Agave del estado de Querétaro
(Abril, mayo, junio, julio 2012)

Ing. Agrónomo Antonio Martínez (Abril 2012)

Productores de Agave del estado de Querétaro:

José Alberto Martínez Pacheco (Abril 2012)

José Luis Montero Jirón (Mayo, junio, julio 2012)

Constantino Montero Jirón (Mayo, junio 2012)

Marcelino Ramírez (Abril, mayo, junio 2012)

Irma Moreno León (abril 2012)

Nora Ramírez (mayo, junio 2012)

Manuel Resendiz (abril, mayo, julio 2012)

Don Raúl Martínez Durán (mayo 2012)

José Longino (mayo, junio 2012)

José Mandujano (mayo 2012)

Don Emeterio López Vázquez (Mayo, junio 2012)

Sergio López Olvera (Mayo 2012)

J. Asención Mendoza (Mayo, junio 2012)

Miguel Peñaloza ((Junio 2012)

Pablo Anaya (mayo 2012)

Don Lupe Guadalupe Silva (Mayo 2012)