



Mezcal "El Migrante"

SOCIEDAD MEZCALERA ALTEÑA S.A. DE C.V.

El "Mezcal" es un aguardiente que se elabora en una pequeña región del occidente de México, mediante la destilación del mosto fermentado que se obtiene del Corazón de una planta conocida como agave azul. A este corazón, semejante a una gigantesca piña, se le denomina también "Tequila", que en náhuatl puede significar "casa de la luna" (meollo, esencia), o bien "lo cocido." De todos los mezcales que se producen en nuestro país, sin duda el más famoso es el de la región de Tequila, una antigua y dinámica población localizada a unas 15 leguas al noroeste de Guadalajara, Jalisco. El Mezcal es el líquido alcohólico extraído del agave tequilano (maguey o mexcal) por tatemación, conocimiento, fermentación natural y destilación.

El agave tequilano es una especie del género Agave (del latín agavus, que significa admirable) muy extendido en nuestro país. Pertenece a la familia de las Amarilidáceas, estando comprendido en la tribu de las Alstromeriáceas. Según el Barón de Humboldt, debería clasificarse en la familia de las Bromeliáceas. Existen muchas variedades del agave tequilano, entre las que enumeramos. Azul, chato, chino, pata de mula, mano larga, bermejo, zinguin y moraleño. La planta vegeta en varios Estados de México, en estado silvestre y se siembra o planta y en el Estado de Jalisco, particularmente en los municipios de Tequila, Amatitán, Arenal, Arandas, Atotonilco, etc; cuna de esta industria. La variedad que preferentemente cultivan todos los agricultores tequileros, es la "azul." El clima donde se cultiva es el semicaliente y en las regiones propias para el naranjo, café y caña de azúcar. El terreno que le es propicio es el arcilloso-arenoferruginoso, es aproximadamente diez años, difiriendo un poco, según la clase, variedad cultivo que se le dé.

El cerro de Tequila es un volcán apagado; en sus laderas se da el agave azul, xiquen, que crece no solamente en Jalisco y Nayarit sino que por las condiciones especiales de los climas del sur de Zacatecas, se ha desarrollado estupendamente en esa importante región. La fábrica de tequila y vino mezcal donde se produjo, en 1888, la primera remesa para la exportación fue "La Perseverancia," hacienda donde han vivido tres generaciones de Sauzas: Don Cenobio, Eladio y Francisco Javier. Hacia finales del siglo XIX y principios del XX, la industria del tequila se vio afectada a causa del ferrocarril norteamericano, que transportaba fácilmente de costa a costa los aguardientes europeos que satisfacían la preferencia por lo francés de la clase alta Mexicana. Mas esto no fue obstáculo para que el consumo de tequila aumentara pues entre el "populacho" podían encontrarse numerosos bebedores del aguardiente en cuestión. La diferencia entre esta bebida y otros mezcales radica en que se fabrica industrialmente, con normas de calidad estrictas y tiene una denominación de origen que tras varios años de pleitos, el estado de Jalisco



Mezcal "El Migrante"

logro en exclusiva, cuando los japoneses comenzaron a fabricar tequila en su país. Ahora, los productores del sur de Zacatecas mediante este proyecto, elaboran mezcal de primera calidad con respaldo de la denominación de origen con que cuenta nuestro estado.

El tequila solo es de Jalisco y es el más famoso embajador de México en el extranjero. Para fabricar el mezcal y tequila se muelen las piñas en la molienda; antes se hacía sobre piedra. El jugo se fermenta con levadura, tras el hervor en los alambiques. El líquido fermentado se deja reposar en barricas de madera. La segunda destilación se hace en alambiques rectificadores de cobre. El mezcal, estrictamente procesado, tiene siempre 55 grados de alcohol. El mezcal blanco es el destilado simple; el reposado permanece dos a tres meses en las barricas y el añejo se guarda más de un año en barriles de madera, de los cuales toma su color ámbar.

A su vez de manera directa o indirecta, la industria compromete a unas 200 mil personas, orgullosas todas de participar en la fabricación de un producto imbricado profundamente con la vida de la región occidental de México, y satisfechas de ofrecer al mundo una bebida puramente mexicana. Reconocido hoy en el mundo entero, el tequila debe a la pureza de su origen la aceptación que ha tenido aun entre los paladares más exigentes. Hay quien incluso le confiere cualidades curativas, y no es difícil encontrar a alguien que lo toma como tonificante todos los días antes de sentarse a la mesa. Es necesario conocer algunos datos para decidirse por un tequila; puede tratarse de uno de la región de Tequila, o uno de los Altos de Jalisco; puede ser producido 100% de agave o con azúcares de origen distinto; blanco o reposado; artesanal o de fábrica; de producción limitada o industrial; de renombre o desconocido, suave o rasposo, etcétera.

La región sur de Zacatecas ha representado desde hace varias décadas una zona importante para el establecimiento de grandes plantaciones de agave, por considerarse dentro de la franja productiva para el desarrollo de este tipo de cultivos, contando con una calidad superior, ya que en base a los análisis realizados a las piñas extraídas en la zona, arrojan valores de hasta 36 grados Brix, incomparables con las referencias del mezcal de otros lugares, pudiendo diferir hasta 6-8 grados.

En la actualidad según estadísticas realizadas por los miembros de la organización, se cuenta con más de 5,000 hectáreas dedicadas a este cultivo, en esta productiva región de los municipios de Moyahua de Estrada, Nochistlan de Mejía, Juchipila, Apulco, Jalpa, Apozol, Tabasco y Hanusco por las bondades de los suelos y el clima cálido.



Mezcal "El Migrante"

Asegurando para la empresa, la materia prima suficiente para más de 30 años. La empresa, con la propuesta del presente proyecto plantea convenir con los productores de agave, socios y no socios la compra del producto a un precio sobresaliente, con la finalidad de compartir los beneficios de la transformación del agave.

También en esta comarca se ha manifestado una tendencia permanente a la migración de la población económicamente activa, lo cual es originado principalmente por la falta de empleos, así mismo por el bajo potencial que significa el establecimiento de cultivos como frijol y maíz, los cuales son de baja rentabilidad, por lo que la empresa propone esta opción de negocio y así mismo una fuente de empleos importante. La Sociedad Mezcalera Alteña S.A. de C.V. afirma que será una importante alternativa de desarrollo por la gran posibilidad que representa la región para el impulso de 000de la industrialización del cultivo del Agave tipo azul tequilana el cual tiene cualidades intrínsecas para la producción de mezcal. El negocio radica principalmente en la actividad primordial para la producción de mezcal, debido a que a través de las experiencias de algunos productores visualizaron que el agave les brinda las mejores oportunidades por ser un cultivo rustico y que se adapta fácilmente al clima de la región y que al aportarle un valor agregado mediante la elaboración de esta bebida, se mejoran a e incrementan considerablemente los ingresos de los productores de la región sur del estado.

El presente proyecto, será la acumulación de una serie de proposiciones que se establecieron dentro del marco de trabajo de la organización de productores, que se integro con el objeto de plantear esta alternativa para el desarrollo del grupo en materia económica, la búsqueda de mejores condiciones de vida de los miembros, con la finalidad de aprovechar el gran auge que tiene a nivel internacional el consumo de bebidas mexicanas, principalmente el tequila y el mezcal.

La generación de ingresos por ventas a través de la industrialización del agave, se considera un potencial de producción muy significativo, actualmente de acuerdo al Anuario Estadístico de la Producción Agrícola de los Estados Unidos Mexicanos, (SAGARPA) en el estado de Zacatecas, la producción de agave azul ha incrementado paulatinamente durante los últimos años; en 1999 existían solamente 551 hectáreas y para el 2002 se tenían informes de 2, 406 hectáreas establecidas de agave. Aunque los productores de la región consideran que el 2004 existen aproximadamente mas de 5,000 hectareas establecidas. Esta información nos indica que existen suficientes plantaciones que garantizan la materia prima disponible para el establecimiento del proyecto; los rendimientos promedio de la región alcanzaran ls 90 toneladas por hectárea.



Mezcal "El Migrante"

Esta sociedad anónima, constituida el día 2 de junio del 2003 con 23 miembros ubicados en los municipios mencionados, propone el proyecto con la finalidad de aprovechar el alto potencial de agave de la región e industrializarlo para beneficio de sus miembros.

El proceso mediante el cual se realiza la producción de mexcal es el siguiente: A partir de la cosecha de agave, se seleccionan las plantas que alcancen, por lo menos ocho años de edad; se procede a la jima (corte de las pencas y extracción de la "piña"). Posteriormente, las "piñas" (corazón del agave) se colocan en un horno natural, que consiste en una excavación circular formando un gran recipiente recubierto de piedra, cuyo energético para cocinar las "piñas", son rocas previamente calentadas con leña, hasta alcanzar el "rojo vivo". El proceso de cocimiento se cumple en cuatro días. Las "piñas" así cocinadas se cortan en trozos y se someten a maceración en molinos artesanales tipo Egipcio, con una gran piedra circular de tracción animal. El mosto o jugo resultante se coloca en tinajas de madera donde fermenta en forma natural durante cuatro o cinco días (dependiendo de la temperatura ambiente). Finalmente, procede de doble destilación, para obtener un alcohol natural, homogéneo y de alta calidad.

Este proceso antiquísimo, se lleva a cabo en pequeñas unidades productivas llamadas "palenques", que constan de horno, área de maceración, dos tinajas de fermentación (mínimo) y alambique para destilación.

Uno de los beneficios esperados será la generación de 27 empleos directos, únicamente para el manejo de la planta, además de generar 135 indirectos mediante las actividades de producción, jima y traslados a la planta procesadora, conjuntamente con los productores que venderán sus cosechas en la misma región durante la temporada de producción.

Así mismo, a través del análisis financiero realizado se obtiene una TIR del 45.15% lo que nos indica un excedente de 33 puntos en base a la Tasa de Rendimiento Mínima Aceptable establecida (12%). La relación beneficio / costo es de 6.91 lo que significa que por cada peso de inversión total en el proyecto, se tiene una utilidad de 5.91, en un horizonte de 5 años.

De la misma manera, destinando el 100% de las utilidades netas, las inversiones fijas se recuperan en un plazo de tres años y seis meses. Según el horizonte del proyecto, el punto de equilibrio esta dado por el porcentaje de ventas que se señala, considerando un monto de \$2, 443, 443 lo cual equivale al 2.62%.

Uno de los puntos importantes para garantizar el éxito de la empresa es que se buscara la capacitación y asesoría técnica en cuanto a organización, administración, contabilidad, mantenimiento del equipo, procesos de producción y comercialización entre otros.



Mezcal "El Migrante"

OBJETIVOS Y METAS

La eficacia en la realización de los procesos de producción permitirá que los objetivos y metas planteados al interior de la organización, se cumplan en el mediano plazo, como primordial propuesta, uno de los principales será el aprovechamiento óptimo de los recursos con que cuenta la sociedad, la generación de fuentes de empleos en la región, la aportación de valor agregado al cultivo del agave azul establecido en los municipios de Nochistlan, Juchipila, Moyahua, Apozol, Huanusco, Apulco, Tabasco y Jalpa, así como propiciar el desarrollo económico de la región del sur de estado.

Las metas planteadas para la primer etapa serán producir en promedio por mes 7,200 litros de mezcal, que representan 9,600 botellas de 0.750lts, la creación de 27 empleos directos aproximadamente 135 indirectos, establecerla primer empresa en la región sur del estado productora de mezcal, incrementar los ingresos de los productores participantes, mejorar el nivel de organización y conocimiento de Iso beneficiarios, lograr desarrollar una cultura empresarial, impulsar el desarrollo económico de la región, generar una importante fuente de empleos.

ASPECTOS ORGANIZATIVOS

a) ANTECEDENTES.

La Sociedad Mezcalera Alteña S.A. de C.V., surge como organización productiva por buscar el aprovechamiento del gran potencial que representa la gran cantidad de plantaciones que existen en la región que involucra a los municipios de Moyahua, Apozol, Nochistlan, Juchipila, Apulco, Jalpa, Tabasco y Huanusco. Así como por las grandes posibilidades que se tienen en la región, respecto a mano de obra disponible, clima y suelos óptimos para el desarrollo de este cultivo, vías de comunicación, servicios, entre otros.

La importancia también radica en que la organización cuenta con posibilidades de desarrollo ya que tienen materia prima, recursos económicos para realizar las aportaciones que correspondan, mano de obra, una figura jurídica apropiada, terrenos para el establecimiento de la planta, etc. Así mismo cuentan con un mercado demandante a nivel regional nacional, sin descuidar la posibilidad de aprovechar al máximo el potencial que representa el mercado hispano de la comunidad latina que vive en los Estados Unidos, ya que algunos de los socios son residentes y promoverán fuertemente este producto con sus paisanos.

Con esta intención se promueve la constitución de esta figura jurídica, ya que el potencial de esta zona es considerada por la combinación afortunada de los factores climáticos, y las características propicias de sus



Mezcal "El Migrante"

suelos influenciada además por la conformación natural, como "Una Región ideal para la producción de Mezcal" por lo que esta sociedad habrá de desarrollar practicas que lleven a los productores de la región a alcanzar niveles de perfeccionamiento en sus destrezas tradicionales de explotación del agave.

b) TIPO DE CONSTITUCION DE LA ORGANIZACIÓN

En base a las experiencias de algunos de los miembros y productores de esta zona, deciden buscar asesoría en los diferentes niveles de gobierno, con la finalidad de determinar que tipo de organización será la más conveniente, por lo que se decide por unanimidad establecerse en una organización apropiada para alcanzar los objetivos y los intereses de sus miembros, por lo cual se constituyen una Sociedad Anónima de Capital Variable, denominada "Sociedad Mezcalera Alteña", además por la ventaja legal de este tipo de sociedades y de las características que son; deberá haber como mínimo dos socios, se deberá solicitar el permiso previo de la Secretaría de Relaciones Exteriores, contar con un capital suscrito no menor de \$50,000.00, se constituye por comparecencia ante notario público, una vez aprobada por Asamblea General la constitución de la sociedad, se procederá a la protocolización, registro del acta constitutiva, además de los estatutos y se inscribe en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, el tipo de administración legal será a través de un administrador único o consejo de administración, pudiendo ser socios o personas ajenas a la sociedad.

El objeto social de la organización es; a). La producción y explotación de todo tipo de agaves tales como Weber Azul, para la elaboración de tequila, Angustifolia Haw (maguey espadín), Esparrima Jacobi Amarilidáceas (maguey de cerro bruto o cenizo) Weberi Cela Amarilidáceas (maguey de mezcal), Salmiana Otto Exsalm ssp. Crassispina (maguey verde o mezcalero), b). La fabricación, destilación, envasado, distribución, comercialización y exportación de toda clase de bebidas alcohólicas, c). La importación y exportación de equipos materiales y maquinaria necesarios para el cumplimiento de sus objetivos, d). Comprar, vender, arrendar, aprovechar, explotar y comercializar en general toda clase de bienes muebles necesarios para cumplir con su objeto social por cuenta propia o de terceros y la realización de toda clase de actos de administración o de dominio por cualquier medio legal, sobre los bienes muebles que por cualquier título adquiera la sociedad. e). Comprar, vender, arrendar, fabricar, formular, producir, importar o exportar o poseer todo tipo de mercancías, maquinaria, artículos, bienes, muebles, inmuebles, productos y mercancías sean en estado natural, acabado, semiacabado o industrializado, f). Obtener o conceder préstamos otorgando o recibiendo garantías reales o personales que estime pertinentes, emitir obligaciones, aceptar, girar, endosar, o avalar toda clase de títulos de



Mezcal "El Migrante"

crédito o respecto de las obligaciones contraídas o de títulos emitidos o aceptados por terceros, g). Gravar en cualquier forma permitida por la ley, preñar o hipotecar bienes muebles e inmuebles propiedad de la sociedad o que posea por cualquier título legal y fungir como agente solidario o subsidiario hipotecario o prendario, de obligaciones adquiridas por terceros, entre otros.

c). **CONSEJO DIRECTIVO.**

De acuerdo al acta constitutiva de fecha 2 de junio del 2003, nace la sociedad mercantil denominada Sociedad Mezcalera Alteña Sociedad Anónima de Capital Variable, con 23 socios fundadores, estableciendo su domicilio fiscal en la ciudad de Nochistlan, Zacatecas en al finca ubicada en la calle Prolongación López Velarde numero ciento cuatro, sin perjuicios de establecer sucursales, despachos, oficinas o bodegas en cualquier otra parte del estado, de la Republica Mexicana o del extranjero. De conformidad y por acuerdo de Asamblea General realizada el día 19 de marzo del 2004, se concreto y acordó la elección del nuevo Consejo de Administración, la definición del capital social, el cual se establece mediante 100 acciones con un valor de \$100,000.00 c/u. así como la integración de nuevos socios, definiendo por unanimidad en esta reunión a sus representantes:

CONSEJO DE ADMINISTRACION

Presidente: Rafael Sánchez Rodríguez
Vicepresidente: Everardo García Meléndez
Secretario: Nicolás Puente Macías
Suplente: J. Guadalupe Preciado Duran
Tesorero: Armando Zamora Méndez
Primer vocal: Rafael Valdés Puentes
Segundo vocal: José de Jesús Regalado López
Tercer vocal: Ma. Del Carmen Puentes Sandoval
Cuarto vocal: Gabriel Macías Duran
Quinto vocal: Ezequiel Macías Duran

CONSEJO DE VIGILANCIA

Presidente: Alejandro Alvarado Barajas
Vicepresidente: Martin Carvajal Martínez
Secretario: Julián Macías Duran
Suplente: Miguel Duran Puentes
Vocal: Roberto Guardado Ramírez



Mezcal "El Migrante"