

INYECCIÓN DE 120 MILLONES DE DÓLARES

En Jalisco, inicia construcción de destilería

Con la expansión de sus instalaciones, la marca duplicará su producción actual de 18 millones de litros anuales

Redacción
EL ECONOMISTA

CON UNA inversión de 120 millones de dólares, la marca Tequila Patrón expandirá sus instalaciones y abrirá una nueva destilería en Atotonilco, Jalisco, con la cual duplicará su producción actual de 18 millones de litros anuales.

Durante la ceremonia de la colocación de la primera piedra, en el área donde se construirá la planta, David Rodríguez, director general de Patrón México, aclaró que la expansión será gradual, pues la primera parte se prevé quede concluida en el 2019 y la primera producción iniciará en el 2020 con alrededor de 3 millones de litros de tequila.

El proyecto permitirá generar seis módulos de producción mediante 78 hornos, 408 tinas de fermentación y 114 alambiques, así como la creación de 700 vacantes y 1,800 fuentes de empleo indirecto.

“Se mantendrá siempre el proceso de producción artesanal en lotes pequeños de alta calidad que nos ha caracterizado. Además, las instalaciones reflejarán el compromiso de la empresa con el medio ambiente, pues se tiene un diseño de última generación en relación con la eficiencia energética”, explicó David Rodríguez.

“Nosotros impulsamos la categoría

de tequila ultrapremium y le mostramos al mundo la calidad con la que se puede elaborar esta bebida. Somos líderes indiscutibles en ese segmento: de cada 10 botellas que se comercializan en todo el mundo, seis son de Tequila Patrón”, añadió Dave Wilson, director global de Operaciones de Patrón Spirits International.

La nueva destilería funcionará con gas natural y la planta incluirá procesos de tratamiento acordes a las necesidades de aprovechamiento de los mismos para reconvertirlos en productos de valor.

Por su parte, el subsecretario de Alimentación y Competitividad de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), Ignacio de Jesús Lastra Marín, destacó que este tipo de proyectos impulsan el crecimiento de la industria, “gracias a que la Iniciativa Privada le ha apostado”.

Señaló que se debe cumplir con los requerimientos internacionales para llevar productos de calidad al exterior, y consideró necesario seguir diversificando los mercados, pues actualmente todavía se exportan 80% de los tequilas hacia Estados Unidos, sin embargo, no se deben perder de vista otros acuerdos comerciales.

MAYOR INTENSIDAD

“Tenemos el Tratado de Asociación Transpacífico, que nos da una oportunidad en 11 países adicionales, que paulatinamente irán bajando los aranceles. Hoy tenemos con Estados Unidos tasa cero, con el TLCUEM (Tratado de Libre Comercio entre la Unión Europea y México) podemos ver hacia 44 países europeos que nos pueden fortalecer y que también son consumidores del tequila; hay que impulsarlo con mayor intensidad”, subrayó el funcionario.

Dijo que la industria también debe ser responsable con el medio ambiente, ya que producir es importante, pero la preservación de las tierras y el ambiente será fundamental para las siguientes generaciones.

“Tequila es una tradición mexicana donde siempre estará representada, y en el que convergen la tierra, la familia, el trabajo, la música, el cine y por supuesto nuestras fiestas”, concluyó. (Con información de Notimex)

estados@eleconomista.mx



ABRIRÁ NUEVA DESTILERÍA

Tequila Patrón duplicará su producción actual de 18 millones de litros anuales

Con una inversión de 120 millones de dólares, la marca Tequila Patrón expandirá sus instalaciones y abrirá una nueva destilería en Atotonilco, con la cual duplicará su producción actual de 18 millones de litros anuales.



Notimex

25 de abril de 2018, 16:29

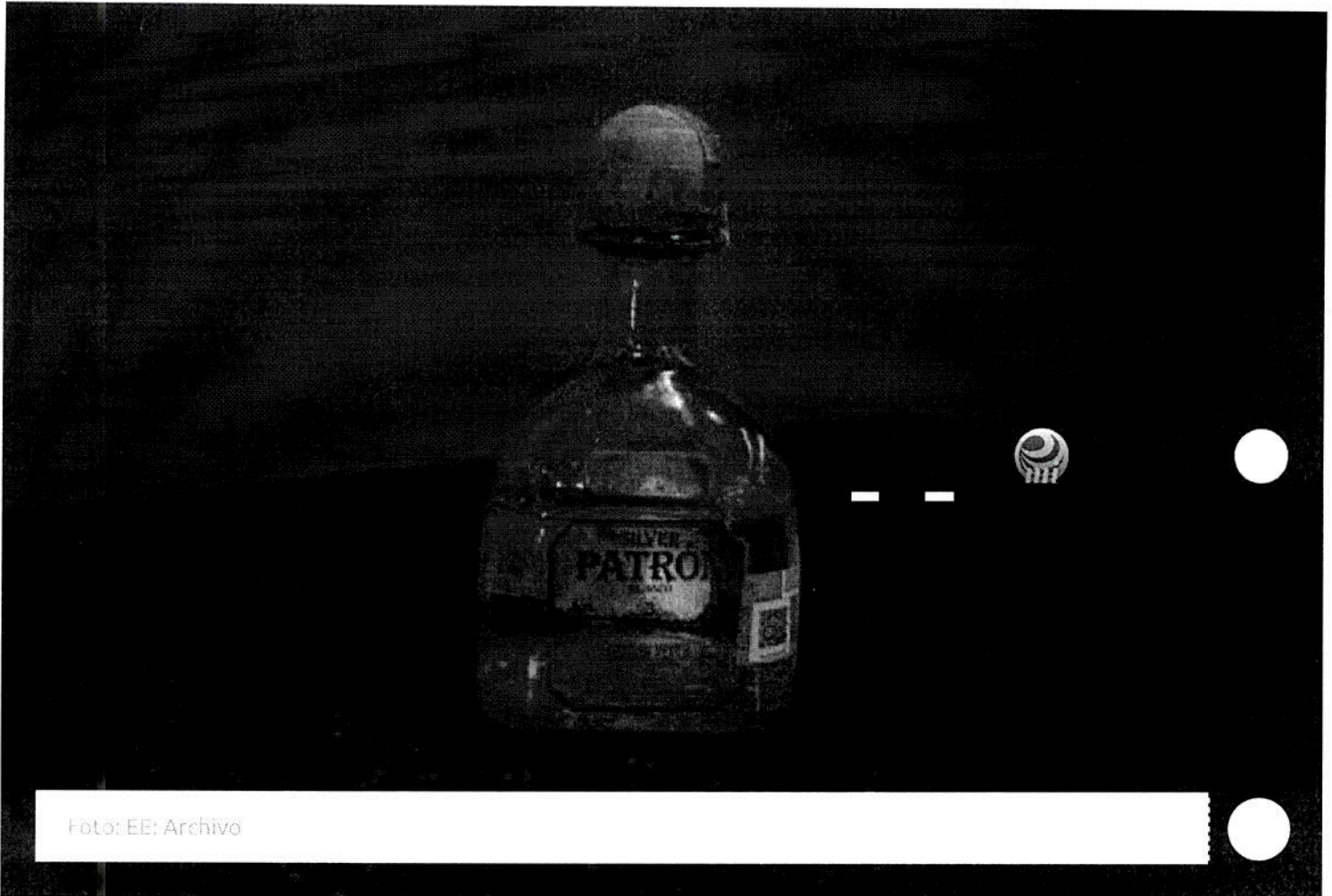


Foto: EE: Archivo

Con una inversión de 120 millones de dólares, la marca Tequila Patrón expandirá sus instalaciones y abrirá una nueva destilería en Atotonilco, con la cual duplicará su producción actual de 18 millones de litros anuales.

Durante la ceremonia de la colocación de la primera piedra, en el área donde se construirá la planta, David Rodríguez, director general de Patrón México, aclaró que la expansión será gradual, pues la primera parte se prevé quede concluida en 2019 y la primera producción iniciará en 2020 con alrededor de tres millones de litros de tequila.

El proyecto permitirá generar seis módulos de producción mediante 78 hornos, 408 tinas de fermentación y 114 alambiques, así como la creación de 700 vacantes y 1,800 fuentes de empleo indirecto.

“Se mantendrá siempre el proceso de producción artesanal en lotes pequeños de alta calidad que nos ha caracterizado. Además las instalaciones reflejarán el compromiso

de la empresa con el medio ambiente, pues se tiene un diseño de última generación en relación con la eficiencia energética”, explicó.

La nueva destilería funcionará con gas natural y la planta incluirá procesos de tratamiento acordes a las necesidades de aprovechamiento de los mismos para reconvertirlos en productos de valor.

El subsecretario de Alimentación y Competitividad de la **Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa)**, Ignacio de Jesús Lastra, destacó a su vez este tipo de proyectos que impulsan el crecimiento de la industria, "gracias a que la iniciativa privada le ha apostado”.

Señaló que se debe cumplir con los requerimientos internacionales para llevar productos de calidad al exterior, y consideró necesario seguir diversificando los mercados, pues actualmente todavía se exportan los tequilas en 80 por ciento hacia Estados Unidos, sin embargo, no se deben perder de vista otros acuerdos comerciales.

“Tenemos el Tratado de Asociación Transpacífico, que nos da una oportunidad en 11 países adicionales, que paulatinamente irán bajando los aranceles. Hoy tenemos con Estados Unidos tasa cero, con el TLCUEM podemos ver hacia 44 países europeos que nos pueden fortalecer y que también son consumidores del tequila; hay que impulsarlo con mayor intensidad”, señaló.

Dijo que la industria también debe ser responsable con el medio ambiente, ya que producir es importante, generar riqueza igual, pero la preservación de las tierras y el ambiente será fundamental para las siguientes generaciones.

“Tequila es una tradición mexicana donde siempre estará representada, y en el que convergen la tierra, la familia, el trabajo, la música, el cine y por su puesto nuestras fiestas”, concluyó el funcionario.

Archivado en:

SAGARPA

TLCUEM

INDUSTRIA DEL TEQUILA

Planea AMLO promoverlo como producto especial

Van por un maíz 'gourmet'

Destaca grano por conservar su pureza genética, según proyecto

FRIDA ANDRADE

Los maíces criollos del País, es decir, que no recibieron alguna modificación, serán promovidos como productos gourmet, en caso de que Andrés Manuel López Obrador gane la Presidencia.

Así se establece en el Proyecto de Nación 2018-2024 del candidato a la Presidencia de México por la coalición Juntos Haremos Historia.

Este producto sería una de las líneas de acción que actualmente propone el candidato a la Presidencia en materia agroalimentaria.

"Promover el comercio y consumo de maíces criollos mexicanos por medio del desarrollo de nuevos productos y alternativas culinarias (maíz gourmet)", se lee en dicho documento, en el apartado de Sector agrícola, que forma parte del capítulo de Política agropecuaria.

José Luis Arellano del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), coincidió en que los maíces criollos deben promoverse dentro de la línea de alimentos gourmet porque son granos que conservan su pureza, es decir, no tuvieron modificaciones en su genética, por lo que tienen ciertas características que les

permiten ser ingredientes de alimentos muy específicos.

Por ejemplo, en Guerrero y Morelos se siembra la raza de maíz llamada pepitilla y en

Oaxaca el de la raza conocida como bolita, ambos sirven para hacer tortillas estilo tlayudas, pues tienen la flexibilidad necesaria para llegar a esos tamaños, dijo Arellano.

"Si se rompiera la pureza genética y se mezclara o combinara con otros maíces, pues pierde esa capacidad de flexibilidad enorme que tiene para estirar la tortilla. Está asociada su capacidad gourmet con su pureza genética", afirmó el investigador.

Destacó que el tamaño del embrión de los maíces criollos es más grande en comparación con el híbrido, por lo que los primeros cuentan con un mayor contenido de aceite y proteínas.

Pero el valor nutricional de los maíces criollos no ha sido reconocido.

"No se le ha hecho una plataforma (reconocimiento) importante a los maíces criollos con base en su valor alimenticio y capacidad gourmet; no se les ha dado esa oportunidad en una plataforma que los ponga muy arriba (...), lo cual revaloraría a los criollos que ya potencialmente tienen ese valor; revaloraría la recuperación de contenido genético de todos los criollos que hay", puntualizó.

En dicho proyecto se reconoce que en el País hay

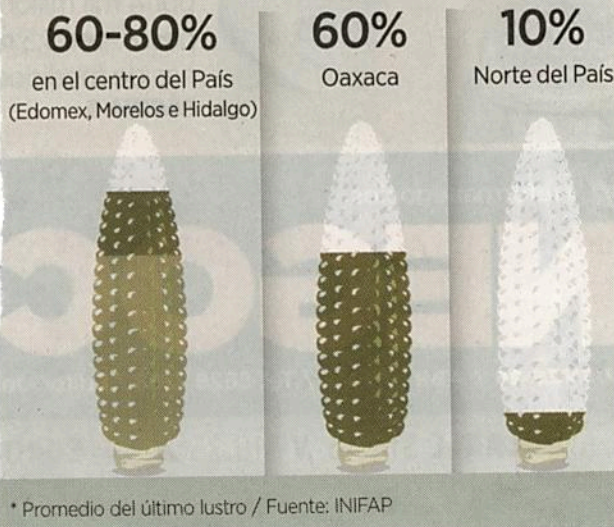
una desatención hacia este tipo de maíces, por lo que se corre el riesgo de perder su genética.

"Existe una desatención hacia los maíces criollos mexicanos con peligro de perder el valor genético de sus distintas variedades", se lee en el proyecto del político tabasqueño.

Razas nativas

El cultivo de maíces criollos es más recurrente en el centro del País, seguida por la zona centro, especialmente por la región que componen los Valles Altos. Así se distribuye:

PRODUCCIÓN DE MAÍZ CRIOLLO (Porcentaje del total*)



28

Pág.

Col.

Secc.

Fecha. 26 ABR 2018

#ISMILAFECTADOS

Limitan zonas a pescadores

LA INDUSTRIA PESQUERA NACIONAL SUFRE POR ALZA EN COMBUSTIBLE, LA CAPTURA ILEGAL Y EL CIERRE DE ESPACIOS DE PESCA

CRISIS



A la pesca siempre se le ha visto como un problema, cuando ofrece un beneficio económico para los municipios y estados costeros del país

HUMBERTO BECERRA
PRESIDENTE DE LA CANAINPESCA

POR FERNANDO FRANCO

FERNANDO.FRANCO
@HERALDODEMEXICO.COM.MX

“La industria pesquera está en crisis”, advirtió Humberto Becerra Batista, presidente de la Cámara Nacional de las Industrias Pesquera y Acuícola (Canainpesca), quien aseguró que el sector ha sido satanizado y degradado pese a que genera millones de empleos y una gran derrama económica en buena parte del país.

Becerra, quien representa a unas 500 empresas, destacó que el sector atraviesa por tres “grandes” problemas: encarecimiento acelerado del combustible, la pesca ilegal y el cierre masivo de áreas para desarrollar la actividad.

Explicó que el precio del diésel se disparó 123 por ciento de 2016 a la fecha, al subir de 8.50 a 19 pesos.

El dirigente dijo que el sector pesquero requiere de un “precio especial” de 10 pesos, “sería un costo justo”, señaló.

Becerra agregó que en los últimos tres años los grupos pesqueros padecen porque se limitó el acceso a algunas regiones para realizar la actividad, tras un acuerdo internacional, “el problema es que ya se cumplió ese convenio y siguen cerrando

espacios, lo cual, de continuar, afectará la actividad”.

Los pescadores esperan que Conapesca tome cartas en el asunto y resuelva la situación.

La Canainpesca agrupa a 15 mil pescadores y concentra a 12 mil trabajadores en las procesadoras.

“Estos problemas deben ser resueltos de manera conjunta, entre gobierno e Iniciativa Privada, para evitar el ‘hundimiento’ de la industria”, exhortó Becerra, quien destacó que a pesar de estos problemas el sector aún registra un crecimiento de 3 por ciento anual.

Esta rama económica contribuye con 1.2 millones de empleos directos e indirectos y detona una derrama de 38 mil millones de pesos, mediante la producción de un millón 750 mil toneladas.

“Pese a estos beneficios, a la pesca siempre se le ha visto como un problema, cuando no sólo tiene un beneficio económico para las municipios y estados costeros, sino que también tiene un gran impacto cultural”, comentó en entrevista.

El representante de las empresas pesqueras del país puntualizó que el sector tiene un gran futuro, sobre todo en un área que llama el “yacimiento azul”, en donde hay más de 100 especies y un potencial de 500 mil toneladas. Pero para lograrlo, dijo, se debe garantizar la soberanía nacional, tener un sector competitivo en costos y, sobre todo, dar certidumbre. ●

EL DATO

• La Canainpesca agrupa a 15 mil pescadores.

• Registran 70 por ciento de la captura de camarón.

• Tienen 90 por ciento de la pesca del atún y la sardina.

• Generan más de 12 mil empleos en sus procesadoras.



SEMILLAS CHINAS

Será melón o sandía... con genes modificados

MÓNICA VILLANUEVA

MEDIANTE UNA APP OFRECEN PLANTAS, FLORES Y FRUTOS EXÓTICAS SIN TENER PERMISOS O ACATAR LA NORMA

Sandías del tamaño de una fresa y fresas que apenas caben en las manos, tomates de colores, plantas carnívoras, así como flores de colores y formas extravagantes son la novedad en las ofertas de los productos chinos que se venden por internet.

Desde hace un par de años comenzó el auge de páginas que ofrecen todo tipo de artículos, desde ropa, muebles, joyería, hasta juguetes, aparatos electrónicos y accesorios para celular entre muchos otros.

Son, en general, un grupo de comerciantes que se unieron para pagar el servicio de una página y una aplicación de teléfono celular que de manera fácil, rápida y eficiente envían mercancía a cualquier parte del mundo. Además de descargar la app, lo otro que se requiere es una tarjeta de crédito o débito y listo.

Estos sitios se empiezan a destacar por tener lo más novedoso del mercado, y ahora semillas de plantas, frutos y flores totalmente exóticos, que podrían representar un foco de alerta fitosanitaria.

Aunque parecen inocuos, la mayoría parecen genéticamente modificados y no se tiene la certeza de que puedan producir alguna alteración en la flora endémica, mientras que los frutos también repre-

sentan un riesgo, pues su consumo no está certificado.

Entre otros productos que llaman la atención, están plátanos blancos, rosas negras, frutos con formas de labios, de personas, de genitales, de distintos colores, e incluso de arcoíris.

Las autoridades no han dado a conocer si esto representa un riesgo. Este medio contactó a la Sagarpa para saber sobre el tema, sin que al cierre de esta edición se tuviera una respuesta, sólo indicaron que sí es una de sus atribuciones el vigilar la importación de semillas.

Aunque no llegan en macetas, sino que se envían las semillas, hasta donde se conoce, esta importación no cuenta con los permisos necesarios de acuerdo con la norma de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

La Norma Oficial NOM-006-FITO-1995 indica que los requisitos y puntos de ingreso autorizados para la importación directa de granos y semillas excepto para siembra son:

a) Certificado Fitosanitario Internacional (CFI) emitido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria del país de origen, que señale el lugar de origen del producto.

b) Inspección fitosanitaria en el punto de ingreso al país para verificar el cumpli-

miento de esta Norma.

c) Toma de una muestra para su envío a un laboratorio aprobado por la Secretaría, el cual será seleccionado por el interesado de la lista disponible en las Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria (OISA).

d) Tratamiento cuarentenario conforme a lo señalado en el punto 4.3. El interesado elegirá uno de los tratamientos autorizados.

PROLIFERAN

EXISTEN al menos 30 aplicaciones para el teléfono celular para venta de artículos chinos

PELIGRO

HASTA EL momento, las autoridades han puesto la alerta sobre el maíz y el frijol modificado más que en otros productos

4

REQUISITOS

se tienen que cumplir, de acuerdo con Sagarpa, para importar semillas



Santander
PRESENTA

COMALI

MÉXICO



DISFRUTA ESTOS 4 DÍAS DEL 1er. FESTIVAL NACIONAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA
Con más de 100 Restaurantes de todo el país

SÁBADO 28, DOMINGO 29, LUNES 30 DE ABRIL Y MARTES 1 DE MAYO DE 2018
PARQUE ECOLÓGICO DE CHAPULTEPEC • A UN COSTADO DEL AUDITORIO NACIONAL • CIUDAD DE MÉXICO



PARRILLADAS • VINOS • CERVEZAS • PLATILLOS REGIONALES • ARTESANÍAS • POSTRES • Y MÁS

SECTUR, AEROMEXICO, SAGARPA, VMDROSA, Cerveza Modelo, CHANDON, CONSEJO MEXICANO VITIVINOICOLA, 1800, RIOJA, Coca-Cola, cabify, GOURMET AWARDS, FOOD TRAVEL, ROYAL GAS, CAMPECHE, CDMX, Chiapasiónate, EDOMEX, GUANAJUATO, JALISCO, VERACRUZ, WWW.COMALI.MX, Comali Mexico, ticketmaster.com.mx, DESCARGA NUESTRA APP

TODO CON MEDIDA. WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX

AGRONEGOCIOS

DANIEL LEMUS GARCÍA*

Comunidades forestales exitosas en Oaxaca

(PRIMERA PARTE)

De acuerdo con el estudio “La propiedad forestal en México” CCMSS-Centro GEO, 2008, los ejidos y las comunidades en el estado de Oaxaca son propietarios de alrededor de 5 millones de hectáreas de los bosques y selvas, esta entidad, que está ubicada en la región suroeste de México, posee una extensión territorial de 9.3 millones de hectáreas, de las cuales 6.3 millones corresponden a superficie forestal, ubicando a la entidad en el quinto lugar en superficie forestal a nivel nacional

Con respecto a la producción forestal maderable, Oaxaca contribuye actualmente con cerca de 10% del PIB del estado y genera 40,000 empleos. En el año 2016 la producción forestal maderable en esta entidad fue de 393,685 m3, con un valor de la producción de 421.2 millones de pesos de acuerdo con lo que señala el Anuario Estadístico de la Producción Forestal 2016.

Las instituciones de la banca de desarrollo que financian las actividades del campo mexicano han participado en el sector forestal desde los años 90, impulsando la actividad primaria mediante el otorgamiento de créditos de avío, es decir, para capital de trabajo orientados a la extracción de la madera, así como con créditos refaccionarios, o de inversión, para la adquisición de equipo de transporte y maquinaria para la extracción y aserrío de la madera, para lo cual se ha contado con la participación de los intermediarios financieros bancarios y no bancarios.

El énfasis que estas instituciones de la banca

de desarrollo han dado a la actividad forestal en el estado de Oaxaca es bajo el enfoque de manejo sustentable de los bosques, con un modelo basado en la silvicultura comunitaria, lo que ha permitido a las comunidades forestales que emplean prácticas de manejo responsables bajo los Estándares de Certificación del Forest Stewardship Council (FSC) les ha permitido obtener desde el año 2000 la certificación de Gestión Forestal FSC al igual que el de la Cadena de Custodia, que corresponde a la certificación del proceso de industrialización, lo que también ha garantizado el desarrollo de la sustentabilidad basado en tres aspectos fundamentales, el económico, el ambiental y el social.

En el aspecto económico, contar con el financiamiento de instituciones de la banca de desarrollo le han permitido impulsar el desarrollo de las empresas forestales, mismas que derivan beneficios para otras empresas comunitarias no necesariamente forestales, tales como gasolineras, transporte, ecoturismo, tiendas rurales, embotelladoras de agua, etcétera.

En el aspecto ambiental considera el aprovechamiento basado en la Legislación Forestal y ambiental vigente, de igual manera contempla la operación de prácticas de Buen Manejo Forestal preservando la biodiversidad y fomentando la conservación de los recursos naturales.

Socialmente, el impacto se observa en el desarrollo y fortalecimiento de su estructura organizativa y administrativa tendiendo a lograr tomas de decisiones con criterios empresariales, lo cual gradualmente supera las estructuras tradicionales en la que la administración era designada por la Asamblea General de las Comunidades Forestales.

La participación financiera y de apoyos tecnológicos que han recibido estas comunidades lo comentaré en la siguiente entrega.