

PROYECTO: “DISEÑO Y VALIDACIÓN DEL MODELO DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA PARA EL CULTIVO DE AGAVE”

RESUMEN EJECUTIVO

Introducción

La trazabilidad para el seguimiento de la producción de destilados de agave michoacanos, es una herramienta para dar a conocer esta bebida e impulsar su mejoramiento, así como de validación de las especificaciones de lotes numerados y su comparación con las Normas Mexicanas Vigentes (NOM-070-SCFI-1994). Con el presente proyecto se pretende transferir esta metodología y técnicas asociadas. Para lograr este objetivo, se invitó a productores a participar en la primera edición de destilados de agave michoacanos.

Descripción del Proyecto

Se elaboró un modelo para la trazabilidad de destilados de agave michoacanos. Para la validación del modelo, se convocó a participar a maestros productores de destilados de agave con 36 lotes de ésta bebida en una edición de destilados de agave Michoacanos. Estos lotes serán el principal producto de este proyecto y estarán diferenciados por horneada. Además los productores quedarán capacitados para caracterizar sus lotes. Se entregaron a cada maestro productor 4 garrafones de vidrio (2 de 10 litros y 2 de 19 lts.), para almacenar en ellos 58 litros de destilado de agave inscrito por el productor. Este destilado se utilizará para la realización de análisis de laboratorio, descripción sensorial, envasado de forma fraccionada y etiquetado para promoción colectiva de los destilados de agave de Michoacán.

La inclusión de los lotes en la edición será decidida por un comité externo con base en la información de producción, los resultados de los análisis de laboratorio, los resultados de las descripciones sensoriales y una evaluación de la participación de cada productor en las diferentes actividades del proyecto. Los lotes incluidos en la edición serán fraccionados a presentaciones en vidrio de 500, 250 y 50 mililitros.

De cada lote se conocerá origen, identidad y cantidad del maguey, la cantidad y tipo de leña para horno y ollas que fue utilizada, la ubicación de fuentes de agua, ubicación y características de la vinata, maestro destilador responsable, trabajadores, parámetros de procesamiento y evaluación certificada de los parámetros que contempla la NOM-070-SCFI-1994.

Cada maestro vinatero participante está colaborando con tiempo para participar en talleres, llenar las bitácoras correspondientes siguiendo el modelo de trazabilidad para la producción del lote inscrito y con 58 litros de destilado de agave (aunque su lote tenga un mayor volumen) y atender visitas de verificación en caso ser seleccionado. A cambio recibirá del proyecto, 2 garrafones de vidrio



(10 y 19 lts.); resultado certificado del análisis de su destilado de agave inscrito, capacitación en registro y bitácora de producción y distribución de su propio destilado de agave envasados y etiquetados en sus 3 presentaciones. La Unión de Mezcaleros de Michoacán S. de R.L. quedará capacitada para instrumentar un sistema de seguimiento de producción y certificación por lotes. También contará con lotes, fraccionados en botellas de 3 presentaciones y para uso exclusivo en promoción gratuita, especializada y colectiva de los destilados de agave de Michoacán. De esta manera el modelo de trazabilidad quedará validado y transferido a los productores inscritos, para hacer extensivo el modelo se elaborarán los contenidos de un manual en el que se explique el modelo una vez que se haya aplicado y discutido con los productores participantes.

Impactos

La aplicación de modelo de trazabilidad tendrá impactos en diferentes rubros:

- *Ambientales:* permitirá a los consumidores realizar un consumo responsable que apoye los esfuerzos de los productores por hacer un aprovechamiento que no afecte las poblaciones silvestres de agaves, promueva el cuidado del medio ambiente (producción orgánica) y la conservación de la biodiversidad, al reconocerse la historia de la producción de destilados de agave.
- *Económicos:* permitirá a los productores pre-adaptarse a la posible demanda de mercados nacional y de exportación, así como a crear una oferta ordenada con inocuidad y calidad garantizada al consumidor.
- *Sociales:* el reconocimiento de la diversidad de maneras de producir destilados de agave en el Estado de Michoacán, transferencia de capacidad para poder comercializar lotes con inocuidad en las regiones de origen, en los mercados locales y regionales. Un proceso de reconocimiento de las identidades comunitarias, individuales y colectivas en torno a la producción de destilados de agave como parte de un proceso organizativo y técnico, que involucra la construcción de un sistema de manejo de agave y sus destilados que de confianza y certidumbre a todos los involucrados.
- *Tecnológicos y científicos:* se creará y transferirá un modelo tecnológico que permitirá mejorar la calidad de los destilados de agave michoacanos. Se establecerá un sistema confiable y continuo de monitoreo del proceso del aprovechamiento de agave y producción de destilados de agave.

Problema abordado

El principal problema abordado en el presente proyecto es la falta de capacidades técnicas y organizativas de los productores de destilados de agave michoacanos para participar y realizar la contabilidad y registro de las plantaciones, la producción y la comercialización, así como de producir y comercializar lotes de producción limitada con trazabilidad por horneada y origen del maguey.



Otro problema que será abordado es el desconocimiento de la situación de los destilados michoacanos con respecto a las especificaciones que plantea la NOM-070-SCFI-1994 para el mezcal. Además el proyecto está contribuyendo a resolver la ausencia de información y capacidades para el manejo sustentable de las magueyeras y otros recursos naturales asociados al proceso agroindustrial.

Resultados obtenidos

El 25 de febrero de 2011 se convocó a participar a los productores de destilados de agave del Estado de Michoacán en la validación del modelo, mediante una edición de destilados de agave michoacanos. Dicha convocatoria estuvo abierta hasta el 25 de marzo para la preinscripción de los productores.

En un primer taller en el que se presentó el modelo para la trazabilidad de lotes de destilados de agave michoacanos, realizado en las ciudades de Morelia y Jiquilpan, se inscribieron 42 productores. Se les entregó un juego de equipo para la toma de parámetros durante la producción (sacarímetro, alcoholímetro, termómetro y libreta para bitácora) a cada productor y 6 básculas repartidas por micro-regiones.

Se realizaron visitas de verificación a tres productores durante el proceso de producción. Se entregaron 4 garrafones de vidrio con protecciones de fibras naturales tejidas por artesanos michoacanos (2 garrafones de 19 lts. y 2 de 10 lts.) a cada productor para almacenar temporalmente los 58 litros de destilado del lote inscrito.

En un segundo taller realizado en julio 34 productores entregaron 10 litros del destilado acompañados con una ficha de información sobre su trazabilidad durante la producción. Del destilado entregado se tomaron muestras para mandar a realizar análisis de laboratorio, entregar muestras para descripciones sensoriales a 15 concedores de bebidas destiladas, referencias del lote y la toma de fotografías.

Las actividades antes mencionadas representan el 75% de las actividades planteadas por el proyecto. Quedan pendientes visitas de verificación postproducción a nueve productores, una reunión con todos los productores participantes en la segunda quincena de octubre en la que se les darán a conocer los resultados de los análisis de laboratorio y descripciones sensoriales y se discutirán en el contexto de procesos de producción artesanal y las normas oficiales mexicanas. La discusión del un comité externo que decidirá la inclusión de los lotes participantes en la edición. En envasado y etiquetado para promoción y la presentación de la edición.

Morelia, Mich., a 07 de octubre de 2011

