

DIAGNÓSTICO DEL SISTEMA PRODUCTO MAGUEY – MEZCAL DEL ESTADO DE OAXACA

Alfredo Ruiz Martínez¹

Urbano Gustavo Curiel Avilés²

RESUMEN

El mundo enfrenta un proceso de integración económica inteligible y altamente persuadido por organismos internacionales que buscan apuntalar un enfoque de desarrollo económico basado en la innovación y la economía del conocimiento a nivel regional, algunos países como es el caso de México y sus entidades federativas (Oaxaca), ven este proceso como una medida y oportunidad para fortalecer su nivel de competitividad, alcanzar el desarrollo sustentable y sostenido, y con ello, dar frente al proceso de integración global que es liderado por países de Europa y Asia.

Por su parte, en Oaxaca existe el consenso (Gobierno del Estado) acerca de que las PyMEs asociadas al mezcal hoy pueden responder de modo satisfactorio al proceso de internacionalización, por lo que, en el 2012 ponen en marcha un proyecto piloto que consiste en integrar, formalizar y desarrollar dos clusters; “Turismo” y “Mezcal”. Dando por hecho, que los problemas que rodean a la industria del mezcal como: falta de cooperación, infraestructura, masa crítica, capital y redes sociales, capital de inversión, entre otros, se resolverán con el paso del tiempo y la ejecución de medidas complementarias.

¹ Doctor en Ciencias en Planificación de Empresas y Desarrollo Regional, profesor-investigador del Instituto Tecnológico de Oaxaca. Tel. 01 951 5127269. E-mail: rmalfred@prodigy.net.mx

² Maestro en Ciencias en Desarrollo Regional y Tecnológico, Estudiante del Programa de Doctorado en Desarrollo Regional y Tecnológico del Instituto Tecnológico de Oaxaca. Tel. 01 951 5127269, E-mail: gustavocurielaviles@gmail.com.

El proyecto de investigación se divide en seis etapas, culminará con la descripción y explicación de los factores que están incidiendo en la clusterización y el nivel de competitividad del cluster “Mezcal”. Este documento solo presenta un diagnóstico de la situación actual del Sistema Producto Maguey-Mezcal de Oaxaca (SPMMO), con el propósito de tener en principio un preámbulo general de esta actividad económica y por otro lado, conocer el contexto en el que se esta gestando el proyecto del cluster “Mezcal” en los Valles Centrales de Oaxaca. Se espera que el proceso de clusterización natural que ha estimado el Gobierno, ciertamente este generando externalidades positivas y un ambiente favorable para el éxito del cluster.

Palabras claves: Competitividad, Clusterización, Cluster y Mezcal.

PROBLEMÁTICA Y OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

El SPMMO; produce 2/3 partes del Mezcal en México, factura anualmente 115 millones \$US, se compone de 590 fábricas, 41,948 familias, de las cuales pertenecen a 603 localidades, (STyDE, 2011: 5). Sin embargo, pese a su importancia y dinamismo la industria presenta; un sistema productivo poco articulado, dependencia del gobierno, débil cooperación intra firmas, baja productividad, limitado capital de inversión, infraestructura, disponibilidad de capital humano de alto nivel, base empresarial e institucional endeble, entre otros aspectos, por lo que, en estos momentos se vislumbra un ambiente poco favorable para invertir en la formalización de un cluster.

Aragón (2010, p. 23), explica que la relación causa efecto entre la política cluster y los resultados de las empresas beneficiadas por la misma, han sido muy difíciles de cuantificar, esto debido a la multitud de factores que paralelamente con la política inciden en los resultados o competitividad empresarial. Añade, que la evaluación y el control de estas políticas ya institucionalizadas ha sido, en términos generales, escasa y solo se han centrado en la evaluación de la eficiencia de la implantación y desarrollo de las mismas (evaluación de

procesos y de los valores operacionales alcanzados), más que en la eficacia, es decir, en la evaluación de la consecución de objetivos o en el impacto de las mismas. Por lo que, no existe una clara evidencia tanto cuantitativa o cualitativa que argumente que las políticas clusters inciden directa y positivamente en la competitividad empresarial.

Parte de las lecciones aprendidas a las evaluaciones de políticas clusters en el País Vasco, permitió conocer que la mayoría de los empresarios encuestados (socios a un cluster), reconocen que han tenido un impacto positivo en aspectos cualitativos como; facilitar la cooperación, crear un ambiente de confianza, compartir conocimiento y experiencias. Aunque afirman que el impacto en su competitividad aun es bajo (innovación, calidad, internacionalización, medio ambiente, otros). En este sentido, tal y como apunta Iturrioz *et al.* (2006, p. 14), la valoración del éxito de esta política ha resultado difícil de establecer, y recomienda que la política de cluster debe dirigirse previamente a la creación de las condiciones necesarias para la consecución de la cooperación entre los miembros de las asociaciones y así, avanzar hacia la meta establecida que es mejorar la competitividad empresarial.

Es aquí en donde el proyecto general de investigación, trata de contribuir en la construcción de un marco explicativo que ayude a identificar los factores que intervienen en la competitividad y el desarrollo e institucionalización del cluster asociado a la producción del mezcal en Oaxaca. A continuación se presentan los objetivos planteados para el desarrollo del diagnóstico al SPMMO.

Objetivo General

Conocer la situación actual del Sistema Producto Maguey-Mezcal de Oaxaca, con el propósito de identificar los aspectos generales que de acuerdo a la información documental y la opinión de actores claves, están incidiendo en el desempeño del sistema producto

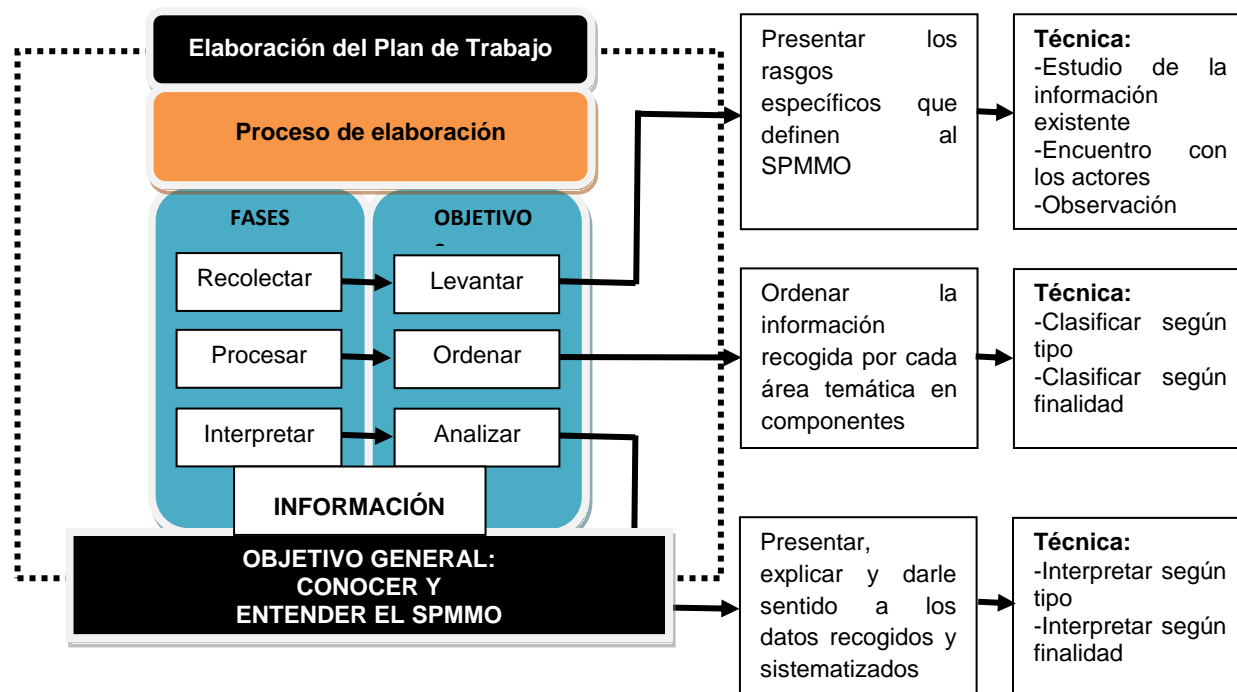
Objetivos Específicos

1. Identificar los segmentos y nivel de participación de las bebidas alcohólicas en el mercado mundial y de México.
2. Identificar el peso económico que ocupan las bebidas destiladas de agave de Oaxaca en relación al nacional.
3. Conocer las características sociodemográficas del SPMMO.
4. Identificar los principales problemas del SPMMO y el papel que asume el Gobierno y las Instituciones de Apoyo para atender las demandas de la industria.
5. Describir el contexto general referente al proyecto de cluster que promueve el Gobierno de Oaxaca en la Región de los Valles Centrales de Oaxaca (RVCO).

METODOLOGÍA

El presente diagnóstico se ha formulado bajo un enfoque territorial, el cual, consistió en un proceso de recolección, procesamiento e interpretación de información; socioeconómica, infraestructura productiva, aspectos organizativos e institucionales del SPMMO, durante el periodo noviembre de 2012 a mayo de 2013, con el fin de identificar los aspectos generales que de acuerdo a la información documental y la opinión de actores claves, están incidiendo en el desempeño del sistema productivo. Desde esta perspectiva, el diagnóstico no sólo analiza los problemas a nivel territorio, sino también identificará las potencialidades que lo caracterizan y que han promovido o pueden promover su desarrollo. En lo que respecta al trabajo de campo fueron visitados 24 palenques del Distrito de Tlacolula de Matamoros, de los cuales, se obtuvieron 15 entrevistas. A continuación se presentan las fases para la elaboración del diagnóstico (ver figura 1).

Figura 1:
Fases para la elaboración del diagnóstico del SPMMO, 2013.



Fuente: Elaboración propia con información de Silva y Sandoval, 2012.

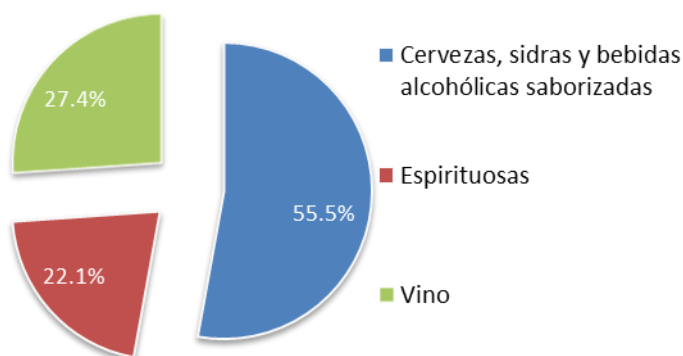
AVANCES DE LA INVESTIGACIÓN

En este apartado se explica a nivel macroeconómico la participación de la industria de bebidas alcohólicas y espirituosas a nivel mundial y particularmente en México. Se presenta un comparativo entre la industria de bebidas destiladas de agave del estado de Jalisco en relación con la industria de bebidas destiladas de agave del estado de Oaxaca, esto con la intención de confirmar que existen otras empresas en el país que han mejorado su posición competitiva en relación al entorno nacional. Posteriormente se profundizará a nivel micro sobre la caracterización de la cadena productiva y del cluster natural de mezcal en Oaxaca, sus niveles de internacionalización, infraestructura, tecnología, entre otros, y el papel que ha seguido el gobierno referente a este tema.

Contexto macroeconómico

Se considera bebida espirituosa aquellas bebidas con contenido alcohólico procedentes de la destilación de materias primas agrícolas; uva, cereales, frutos secos, remolacha, caña, fruta, etc., (FEBE, 2012: 1). Se trata, así, de productos como el brandi, whisky, ron, ginebra, vodka, licores, tequila y mezcal, entre otros. A nivel mundial el mercado del alcohol se divide en tres grandes segmentos: 1) cervezas; sidras; bebidas alcohólicas saborizadas; 2) espirituosas; y 3) vinos, (STyDE, 2011: 8). Y la participación de estas bebidas en el mercado se presenta en el gráfico 1.

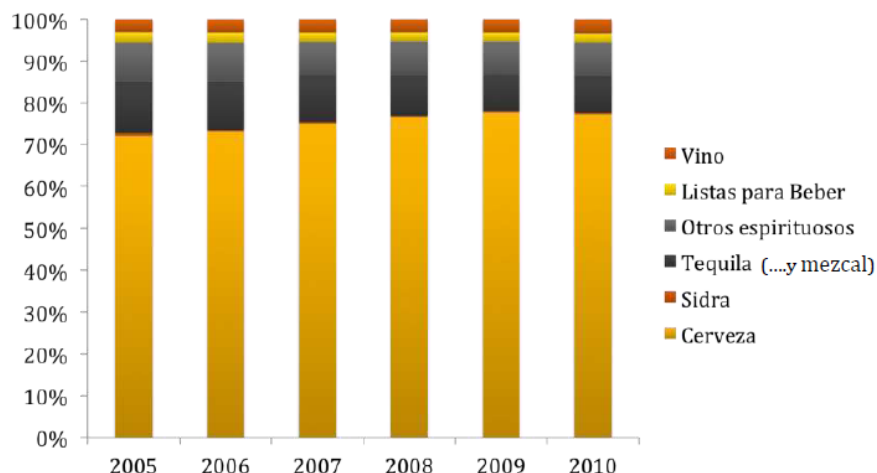
Gráfico 1:
Participación de las bebidas alcohólicas en el mercado mundial.



Fuente: Elaboración propia con información de Datamonitor, 2009.

Según diagnóstico del sector mezcal elaborado por la STyDE (2012), el tamaño de mercado de las bebidas alcohólicas en México presenta diversos segmentos y productos (ver gráfico 2).

**Gráfico 2:
Tamaño de mercado para bebidas alcohólicas
en México, 2012.**



Fuente: Elaboración propia con información estadística de la STyDE, 2012.

La participación de estos productos en el mercado se desarrolla en puntos de venta especializados, diferenciados o de gran consumo, con precios altamente competitivos. Situación que pone en desventaja al mezcal ya que participa en este contexto comercial sin una estrategia que permita obtener ventajas competitivas sobre el resto de bebidas alcohólicas.

La industria de bebidas espirituosas, particularmente las asociadas a la producción de Tequila o Mezcal (clase 312142 elaboración de bebidas destiladas de agave) tiene un peso muy importante en la industria de las bebidas alcohólicas en México, tanto en términos de Unidades Económicas (UE), Personal Ocupado Total (POT), Producción Bruta Total (PBT), Valor Agregado Censal Bruto (VACB) e Inversión Total (IT).

El cuadro 1 detalla que la Industria de bebidas alcohólicas en México es representada por dos clases; primera, empresas dedicadas a la elaboración de cerveza y la segunda, empresas dedicadas a la elaboración de bebidas destiladas de agave.

Cuadro 1:
Participación porcentual de las bebidas destiladas de agave (Tequila - Mezcal) a la industria de bebidas alcohólicas en México.

Clase	UE	POT	PBT	VACB	IT
Elaboración de bebidas alcohólicas a base de uva	6.2	9.4	4.7	4.5	1.4
Elaboración de cerveza	5.2	52.6	73.0	67.4	78.8
Elaboración de pulque	5.7	0.5	0.0	0.0	0.0
Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas	6.6	2.0	0.1	0.1	0.0
Elaboración de ron y otras bebidas destiladas de caña	6.8	4.5	1.9	0.8	-0.2
Elaboración de bebidas destiladas de agave	59.0	28.8	19.9	26.8	19.3
Obtención de alcohol etílico potable	0.5	0.0	0.0	0.0	0.0
Elaboración de otras bebidas destiladas	10.0	2.2	0.0	0.2	0.6
Total porcentual de la Industria de bebidas alcohólicas en México	% 100	% 100	% 100	% 100	% 100

Fuente: Elaboración propia con datos del Censo Económico de 2009, INEGI.

La mayor contribución a la industria de bebidas destiladas de agave en México se debe a la participación de la industria tequilera del estado de Jalisco. Según información del INEGI en el Censo Económico correspondiente al año 2009, se tiene que la industria de bebidas destiladas de agave en el estado de Jalisco contribuye al total nacional con 29 % de la POT y 33 % del VACB, a diferencia del estado de Oaxaca, el cual, participa con el 12.3 % de la POT y 8.6 % del VACB (ver cuadro 2).

En términos de comercio exterior el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C., (COMERCAM), informa que pese al débil dinamismo de las exportaciones durante el periodo de 2007 al 2009, la participación en los últimos dos años de las empresas productoras

de mezcal en México representa un porcentaje bastante considerable en el comercio exterior (ver gráfico 3).

Cuadro 2:
Participación de Jalisco y Oaxaca a la industria de bebidas alcohólicas de México.

CLASE	JAL	OAX	JAL	OAX	JAL	OAX	JAL	OAX
	PO	PO	PB	PB	VA	VA	INV	INV
Elaboración de cerveza	5.9	8.6	6.7	11.8	6.7	8.5	6.0	21.2
Elaboración de bebidas alcohólicas a base de uva	0.0		0.0		0.0		0.0	
Elaboración de pulque		0.2		0.0		0.0		0.0
Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas	0.0		0.0		0.0		0.0	
Elaboración de ron y otras bebidas destiladas de caña	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Elaboración de bebidas destiladas de agave	22.8	3.4	19.3	0.1	26.3	0.1	18.2	0.1
Obtención de alcohol etílico potable	0.0		0.0		0.0		0.0	
Elaboración de otras bebidas destiladas	0.3		0.0		0.0		0.0	
Participación porcentual de la Industria de bebidas alcohólicas de Jalisco	% 29.0		% 25.9		% 33.0		% 24.2	
Participación porcentual de la Industria de bebidas alcohólicas de Oaxaca		% 12.3		% 11.9		% 8.6		% 21.3

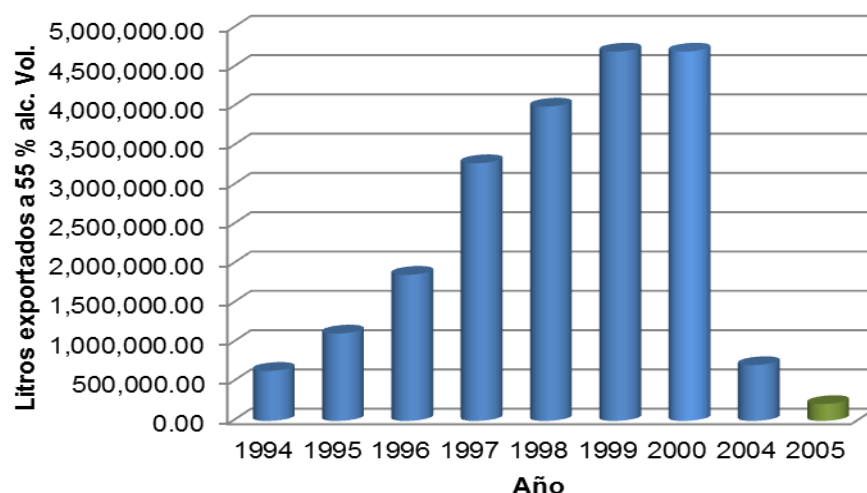
Fuente: Elaboración propia con datos del Censo Económico 2009, INEGI.

Sin embargo, cuando se compara el millón de litros en promedio de mezcal que exporta Oaxaca en relación con los 150 millones de litros de tequila que exporta el estado de Jalisco, la gran diferencia es avasalladora. Según datos de Financiera Rural para el año 2012 la producción de tequila ascendió casi a 300 millones de litros, en contraste, Oaxaca produce alrededor de 10.8 millones de litros de mezcal anualmente.

De lo anterior cabe mencionar que el 97% del tequila se produce en Jalisco, lo cual, genera un ambiente regional propicio con red de proveedores y servicios auxiliares, situación adversa en

Oaxaca ya que no ha logrado desarrollar este tipo de industria complementaria (STyDE, 2011: 45).

Gráfico 3:
Exportación de Mezcal en los años 1994 a 2005, con 55 % Alc. Vol.



Fuente: Elaboración propia con información del diagnóstico de situación, retos estratégicos y visión de futuro del sector mezcal, (Steve), 2012 e información anual del COMERCAM 2011.

El SPMMO, forma parte del sistema producto o cadena productiva a nivel nacional, integrada por ocho estados: Oaxaca, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas y Durango, estas cinco primeras entidades obtuvieron la declaratoria como el área de cobertura de la denominación de origen del mezcal, acto publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, posteriormente en el 2001 se incorpora el Municipio de San Felipe, Guanajuato, en el 2003 se integran 11 municipios del Estado de Tamaulipas y en 2012 se incorporan 18 municipios del Estado de Michoacán.

Por su parte, el 26 de enero de 1994 la H. Cámara de Diputados del Estado de Oaxaca, aprobó la iniciativa de denominar con el nombre de “Región del Mezcal” a los distritos políticos de Tlacolula de Matamoros, Santiago Yautepec, Miahuatlán de Porfirio Díaz, Sola de Vega,

Ocotlán de Morelos, Ejutla de Crespo y Zimatlán de Álvarez. Esto en razón de que en dicha región del estado de Oaxaca se concentra la mayor parte del inventario magueyero; productores de maguey, productores de mezcal, envasadores de mezcal, y sobre todo la vocación y arraigo de la actividad productiva. Es importante señalar que de las 603 localidades que conforman los 131 municipios en la Región del Mezcal, el 55% de estas localidades tienen un alto grado de marginación; el 39% tienen un grado de marginación muy alto; el 5.5% son de marginación media y únicamente el 0.5% (3 localidades) son de una marginación baja (ver cuadro 3).

Cuadro 3:
Grado de Marginación en las comunidades de la Región del Mezcal en Oaxaca.

Distrito	No. de Municipios	Localidades	Grado de marginación			
			Baja	Media	Alta	Muy Alta
Tlacolula	25	55	2	5	30	18
Yautepec	12	89		8	55	26
Ejutla	13	90		0	55	35
Miahuatlán	32	100		2	58	40
Sola de Vega	16	100		1	30	69
Zimatlán	13	91		8	55	28
Ocotlán	20	78	1	8	50	19
Total	131	603	3	32	333	235
Porcentaje		% 100	% 0.497	% 5.306	% 55.22	% 38.97

Fuente. Elaboración propia citado por Chagoya, (2004) pag.57, con información del SPMMO (2004).

Según Chagoya (2004) en la Región del Mezcal (RM) predomina la población indígena identificándose los grupos étnicos chontales, mixtecos y zapotecos, siendo este último el más importante. Asimismo, hace mención que el aislamiento geográfico de las comunidades, pobreza extrema, falta de servicios, analfabetismo, aunado a las costumbres y tradiciones de la población, han sido determinantes históricas en la producción del agave y mezcal de esta Región.

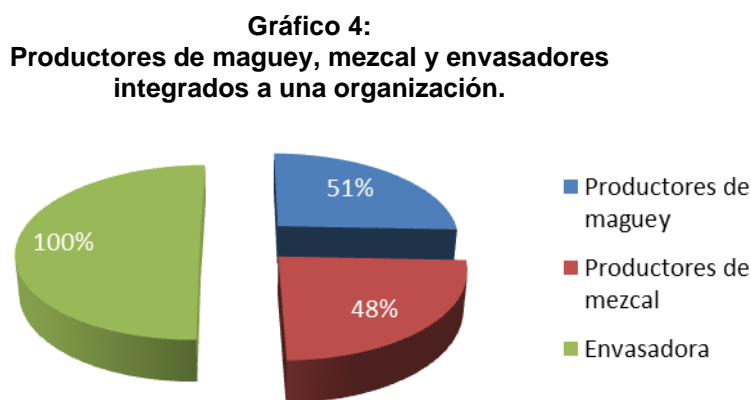
El estado de Oaxaca es el principal referente que acuña la imagen y promoción del mezcal, su importancia radica al ser el principal productor de mezcal a nivel nacional con el 66% (10.8 millones de litros al año), además de contar con la mayor participación en los siguientes indicadores: inventario de plantas de maguey (36.8 millones), el número de productores de maguey (13,231), fábricas de mezcal (590), el 25.6% población regional involucrada en el SPMMO (125,844 habitantes) y el 49% (710,000 litros/año) del volumen de mezcal envasado de exportación, entre otros (Chagoya, 2004: 4).

Como parte del trabajo de campo de esta investigación, durante el 2012 se realizaron visitas a productores de mezcal (29 palenques), principalmente del Distrito de Tlacolula, dichos productores explicaron que el problema de la baja competitividad de la industria del mezcal en Oaxaca con relación a la industria de tequila en Jalisco, se debe a la falta de apoyos y financiamiento por parte del Gobierno para mejorar con ello, la infraestructura productiva. Según información financiera presentada por Chagoya (2004), el gobierno del estado y la federación hicieron una inversión al SPMMO durante el periodo de 1997 al 2002 por \$16,199,390.00, principalmente para equipamiento (60%) y rehabilitación de palenques (40%). Situación que debería contrastar con la opinión de productores y condiciones reales de infraestructura en las que se encuentra actualmente la mayor parte de estos espacios productivos.

Los productores de mezcal reconocen que el desempeño de sus empresas permanecen centradas en la mejora de la eficiencia y eficacia de sus procesos y, han restado importancia en atender las demandas de consumidores especializados que están buscando productos con atributos y beneficios adicionales como: diversidad de productos, valor y cuidado ambiental, productos más naturales; valor social que dé soporte al producto: etnia, cultura y tradición, entre otros.

Según la Agencia de Gestión para la Innovación Maguey-Mezcal (AGI), en un análisis hecho durante la feria del mezcal en Oaxaca en el año 2009, se identificó, que a las personas que no les gusto el mezcal, se debió a su fuerte sabor, situación que señala, es importante distinguir ya que si existen algunos clientes que aprecian el sabor fuerte, pero en contraste, la gran mayoría de los consumidores de bebidas alcohólicas pertenece a un sector más joven que busca bebidas más ligeras. Además, mencionaron que por ser un producto elaborado en la ruralidad o muy artesanal, genera la imagen de una bebida barata y, por su sabor fuerte dio la impresión de ser una bebida de mala calidad.

Dentro del SPMMO, existen diversas organizaciones a la que pertenecen la mayoría de los productores de agave, mezcal, envasadores y comercializadores (ver gráfico 4).

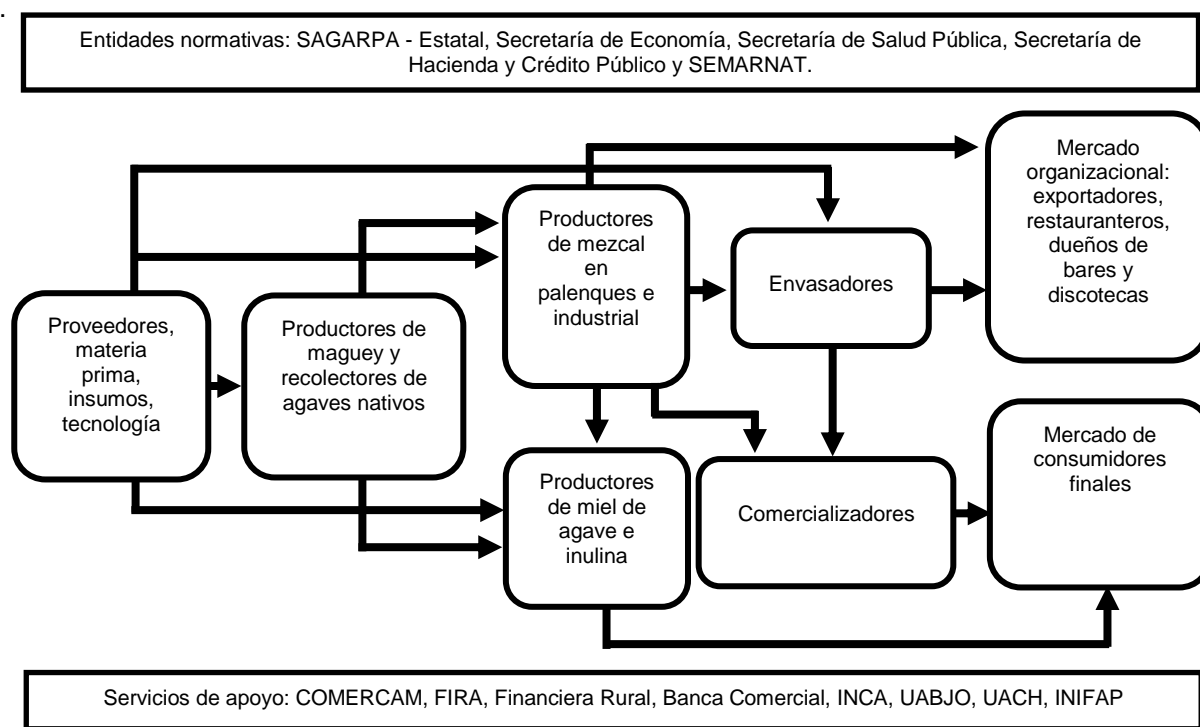


Fuente: Elaboración propia con información de la AGI (2009).

Dichas organizaciones se han constituido en apoyo al fortalecimiento de la industria del mezcal, sin embargo, algunos productores principalmente del mezcal mencionan que han perdido credibilidad y confianza frente al sector mezcalero, ya que algunos de sus líderes solo buscan el beneficio propio o de un grupo definido que regularmente se ha visto beneficiado de apoyos económicos e infraestructura otorgados por parte del Gobierno del Estado.

El SPMMO funciona de manera poco eficiente, las relaciones que se establecen entre cada componente o eslabón son de tipo comercial; el eslabón de proveedores actúa como tal hacia los productores de maguey o mezcal, pero no existe una relación en el sentido inverso, es decir, las necesidades de los productores de maguey, mezcal o de cualquier eslabón hacia adelante no tiene un proceso de articulación (ver figura 2).

Figura 2:
Relaciones entre eslabones del Sistema Producto Maguey – Mezcal de Oaxaca, 2011.



Fuente: Solís, (2011). Estudio para elaborar propuesta de modelo de cluster de la cadena productiva Maguey-Mezcal de Oaxaca.

Un ejemplo de esta falta de articulación entre eslabones, es la planeación por separado que realizan los productores de maguey y los productores de mezcal; ocasionando en algunos casos escases (1993-2003) o sobreproducción (2010-2012) de materias primas, así como una relación de negociación con desventaja de parte de los productores de maguey que se observa

principalmente en los bajos precios que reciben por la “piña” o “tonelada” y su mala calidad de acuerdo a los requerimientos de materia prima que solicita el palenquero (productor de mezcal). Ahora bien, en un análisis general hacia el interior del SPMMO, se pueden identificar algunos aspectos que históricamente han afectado la dinámica de la industria del mezcal en su conjunto, algunos de ellos ya mencionados y otros que particularmente se asocian a cada eslabón de la cadena, por ejemplo:

Eslabón del sector primario (productores de agave)

Este eslabón presenta una serie de dificultades que van desde la siembra de agave (disponibilidad de tierras, plagas, enfermedades, sequías, bajos rendimientos, falta de paquetes tecnológicos, otros.) hasta la comercialización del mismo (precios bajos, acaparadores, falta de infraestructura de transporte, otros.).

Por otra parte, ha sido una constante identificar que existen productores de maguey que debido a la baja demanda, están incursionando en la producción de mezcal artesanal, lo cual, no precisamente representa una estrategia inadecuada ya que se promueve el autoabastecimiento, sin embargo, el identificar que los nuevos productores de mezcal poseen conocimientos muy básicos sobre la forma de producir el mezcal y más básico es aun el entendimiento de como funciona el mercado de bebidas alcohólicas en México y el mundo, esta situación más que una oportunidad representa un riesgo para su economía familiar.

Eslabón del sector Secundario (Trasformadores)

Las fábricas de mezcal predominantes son particularmente pequeñas, a escala familiar, con escasa infraestructura, con rústicos equipos de destilación, hechos en barro o cobre, encontrándose diferencias entre los distritos de la Región del Mezcal en lo referente a: nivel de tecnología, rendimientos y costos de producción, precio por litro, participación en los mercados,

entre otros. De acuerdo al Plan Rector del SPMMO (2007), la población involucrada en la fabricación de mezcal a nivel estatal asciende a 1,346 trabajadores en 590 fábricas de mezcal, de las cuales están en operación 254 (43%). Según información de la UACH (2010), solo 130 de los palenques están certificados, lo cual, indica que en promedio apenas la mitad de los palenques en operación en el estado están regulados.

En el distrito de Tlacolula se encuentran 88 de los palenques certificados (68%) a nivel estatal, concentrándose la mayor parte de éstos en los municipios de: Santiago Matatlán, San Dionisio Ocotepc y Tlacolula de Matamoros.

Tomando como referencia el trabajo elaborado en el 2010 por la Universidad Autónoma de Chapingo (UACH), existe en la industria del mezcal de la RVCO una estratificación de productores de acuerdo a la tecnología empleada en el proceso de elaboración de mezcal, situación que explica las diferencias en rendimientos, costos, precios, etc., que prevalecen en esta industria (ver figura 3).

El rango de años de construcción de los palenques del estrato Artesanal Tradicional es muy amplio, destacando que 41% tienen más de 20 años. Esta situación viene a repercutir en la eficiencia en la producción por infraestructura obsoleta y probablemente, en la inocuidad del producto, ya que en muchos de ellos, por falta de mantenimiento proliferan otros organismos que impactan en la sanidad del sitio (UACH, 2010: 12).

Figura 3:
Tipología de palenques de mezcal artesanal en Oaxaca, 2012.



Fuente: Elaboración propia con información de Chagoya (2004), SPMM (2010), UACH (2010) y visitas a palenques.

Horneado

Según la UACH (2010), en lo correspondiente a los hornos el 94.3% de ellos no tiene techo y el 57% se encuentran contruidos de tierra. El 43% de los artesanales tradicionales tienen su horno forrado con piedra.

Algunas modificaciones han logrado disminuir el consumo de leña en un 50%, así como el desgaste de las piedras y el tiempo del horneado que va de las 72 horas que en promedio tarda un horno de tierra a solo 4 o 5 horas. Para los tres tipos de palenques en su totalidad utilizan leña como combustible para el horneado siendo el encino la especie que más se ha utilizado.

Destilado

El siguiente paso lo conforma el destilado y es en este proceso donde el productor se asegura que el producto reúna la graduación debida y las características de calidad solicitada, sin embargo, tal y como lo señala la AGI (2010), la cuantificación de los parámetros sigue siendo empírica ya que la medición del grado de alcohol es mediante el aperlado, cata del producto o algunos casos no se mide, por lo que esta condición no asegura la identificación de fallas durante el proceso de destilado. El área en donde se almacena el destilado no cuenta con techo en la mitad de los palenques, y por lo general no existe un área específica para el guardado del mezcal, los recipientes de almacenamiento (botellones, tambos, garrafones, barricas) están dentro de otras áreas, principalmente donde se realiza la destilación.

Envasado

Según Chagoya (2004), en Oaxaca existen 43 plantas envasadoras de mezcal; de las cuales, 23 se ubican en el distrito de Tlacolula, 10 en el distrito Centro, 2 fuera del estado (Ciudad de México y Tehuacán) y 8 distritos (Ejutla, Ocotlán, Etlá, Juchitán, Tamazulapán, Yautepec y Miahuatlán). Se menciona que la capacidad instalada total de las envasadoras existentes es de 3'927,000 litros, y la capacidad utilizada es de 1'800,000 litros, esto representa el 46% de la capacidad instalada.

Por lo anterior, se estima que de la producción total de mezcal solo el 30% se envasa; de esto, corresponde un 32% al mezcal a granel y el 38% corresponde a mezclas en frío de alcohol de caña de 960 G. L. con mezcal de baja graduación alcohólica (promedio 20% Alc. Vol.) denominado "colas" o "Shishes" (palabra zapoteca que significa "resto"), mismo que representa que de las 2/3 partes de la producción tiene como destino su venta a granel entre consumidores de bajos ingresos de la Entidad y de las Entidades circunvecinas, que privilegian mas el bajo precio que la calidad del producto (Chagoya, 2004: 90).

Es en el envasador donde recae el cumplimiento de las obligaciones fiscales, que sin considerar el I.S.R. asciende al 65% del precio de facturación, considerando las condiciones socioeconómicas de los productores y envasadores, en relación con otras industrias como la del Tequila, la del Ron o la del Brandi que reciben el mismo o mejor tratamiento fiscal, este puede considerarse no solo desventajoso, sino además injusto (Chagoya, 2004: 22).

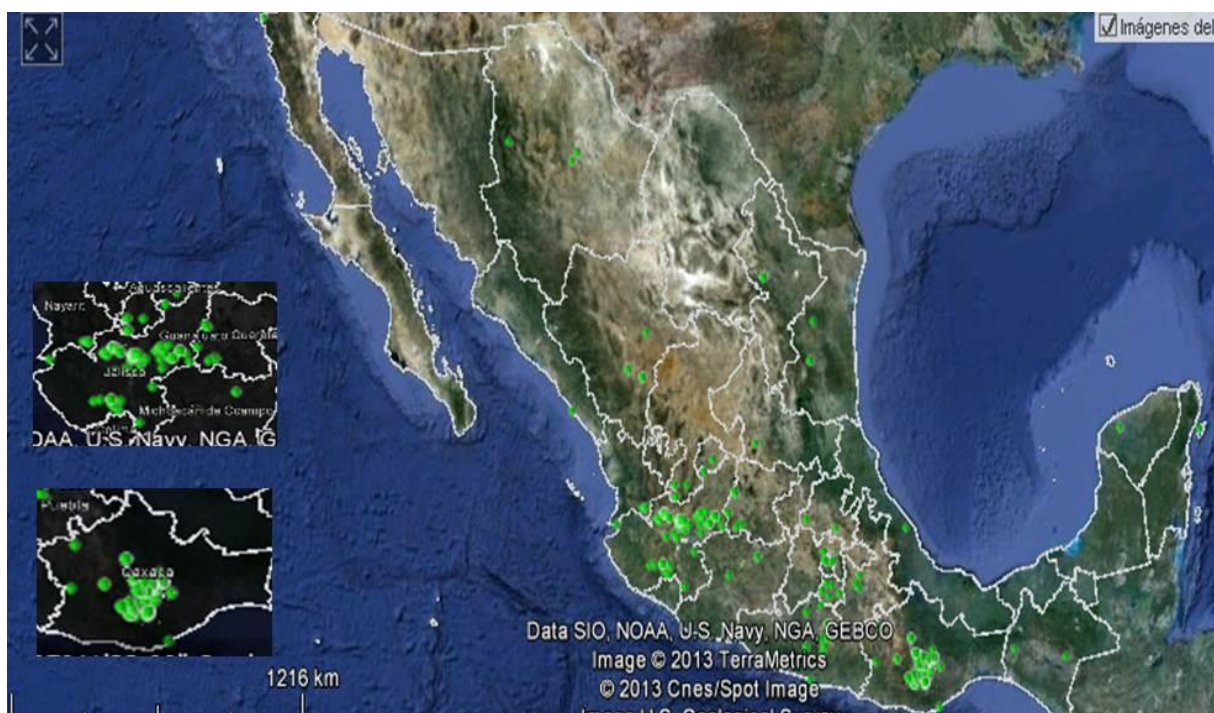
Eslabón del sector Terciario (Comercializadores)

El último eslabón de la cadena, lo conforma la comercialización del mezcal y según la UACH (2010), los principales problemas que enfrenta este eslabón es: competencia desleal de mezcal adulterado (20%), convenios que benefician al envasador (5%), mezcal a granel sin mercado, deficiente proceso de producción basado en el conocimiento empírico, venta de mezcal sin valor agregado (2.5%), precio y ventas bajas, sin recuperar la inversión (3%), entre otros.

Caracterización del cluster del mezcal

El SPMMO integra aquellas actividades que tienen que ver con la industria auxiliar (insumos y productos industriales), producción de agave-mezcal, comercialización, Instituciones de Apoyo y Gobierno. En el siguiente mapa 1 se aprecian las áreas geográficas tanto en el país como del estado en donde se concentran la mayor cantidad de fábricas de mezcal. Esta aglomeración de empresas (unidades económicas del censo económico 2009) se acentúa con mayor presencia principalmente en los estados de Oaxaca y Jalisco.

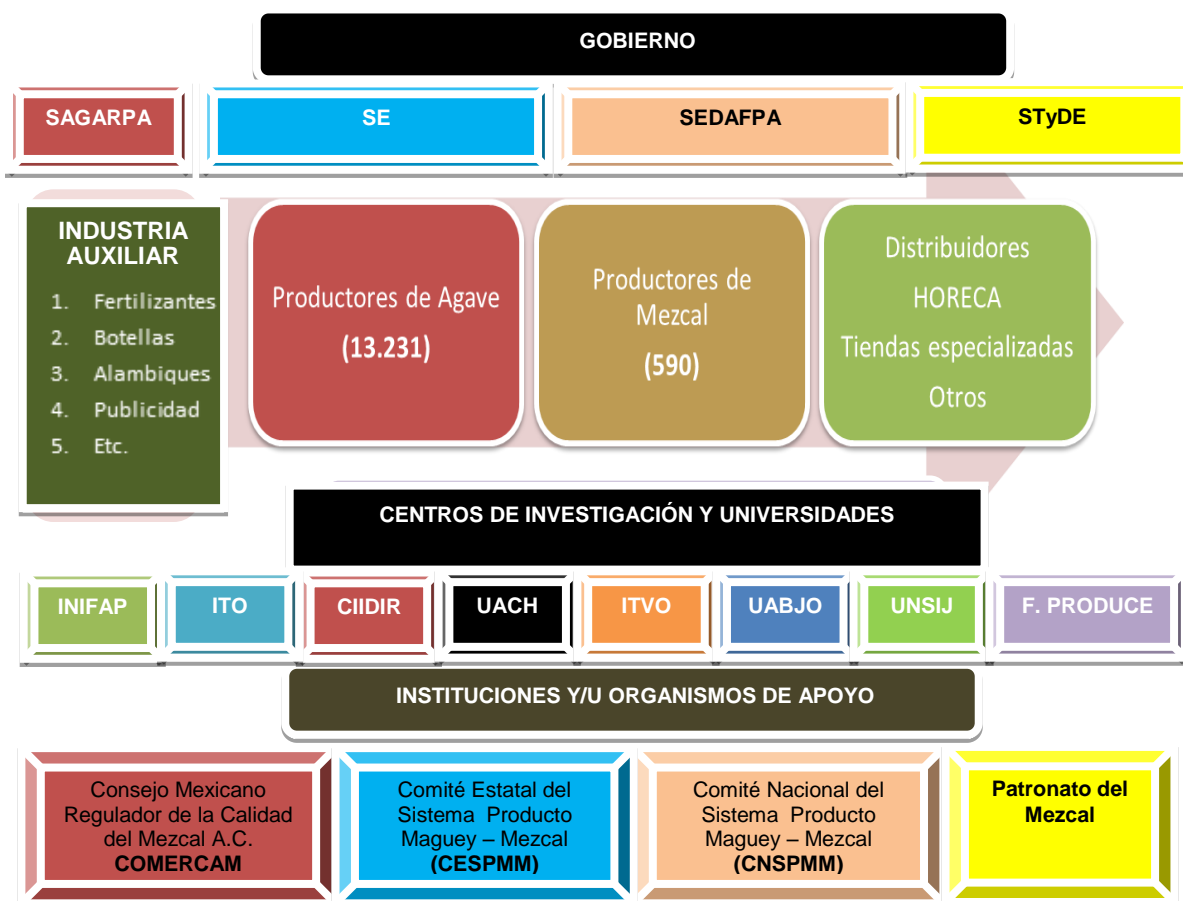
Mapa 1:
Áreas geográficas en donde se concentran las fábricas de destilado de agave en México, 2009.



Fuente: INEGI (2013) <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mapa/denue/default.aspx>

A continuación se presenta la estructura o anatomía del cluster de mezcal en Oaxaca, se destaca que en este primer acercamiento al análisis; funciones, localización y antecedente de trabajos en colaboración con la industria del mezcal, se identificó que los diferentes actores involucrados en el SPMMO están localizados principalmente en la región de los Valles Centrales de Oaxaca, por lo que se constata de manera física la existencia de un cluster natural que esta en proceso de articulación (ver figura 4).

Figura 4:
Estructura o anatomía del cluster de mezcal en Oaxaca, 2013.



Fuente: Elaboración propia con información de Chagoya 2004, SPMM 2012, y STyDE, 2013.

Papel del gobierno frente al proyecto de cluster

El Gobierno del Estado de Oaxaca por conducto de la Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico (STyDE) promueve en el 2012 el “Proyecto de desarrollo de la política de cluster en el estado de Oaxaca (México)”, mismo que establece como objetivo; *integrar, desarrollar y poner en marcha en Oaxaca dos clusters piloto, mediante un modelo integrador y de gestión que permita elevar el nivel de productividad y competitividad de las MIPyMEs asociadas a las actividades del “Turismo” y “Mezcal”*. Se integra de 4 fases; 1) Diagnóstico de situación y retos estratégicos; 2) Opciones estratégicas y visión de futuro; 3) Plan de Acción; y 4) Puesta en

marcha y seguimiento de ambos proyectos. Actualmente los dos proyectos se encuentran en la fase número 2.

El Gobierno del Estado de Oaxaca, asume el papel de promotor y facilitador, sin embargo, la gestión y desarrollo del cluster “Mezcal” se ha hecho compleja, y los avances son mínimos. Algunos productores de mezcal y representantes de organizaciones exponen que fue una iniciativa que no nació del sector, por lo que, la propuesta se ha tomado como algo ajeno o complementario al SPMMO.

CONCLUSIONES PRELIMINARES

En un primer acercamiento, los principales factores limitativos identificados en la información documental y el trabajo de campo, se encuentran: la falta de acciones que promuevan la articulación de la cadena productiva, acciones previas al fortalecimiento del cluster de mezcal. Las estrategias impulsadas se han dirigido a fortalecer los casos de éxito, pero no a la cadena y su integración, por lo que el esfuerzo está dirigido a fomentar el trabajo individual de los productores de maguey y de mezcal y, no al trabajo colaborativo y en asociación.

Es innegable la existencia del cluster natural de mezcal en Oaxaca, sin embargo, la experiencia manifiesta que los clusters forzados (creados por el gobierno) no suele ser la mejor opción, y las políticas o proyectos promovidos como moda, suele tener un fracaso más repetitivo cuando no existe infraestructura, disponibilidad de capital humano de alto nivel y una base empresarial e institucional consolidada (sistema regional de innovación), entre otros. El Gobierno debe incidir con mayor fuerza en la autonomía del SPMMO, ignorando u omitiendo su rol como un asociado o participante dentro de la estructura del cluster: Sus funciones principales deben encaminarse a fungir como un orientador y facilitador que permita ofrecer bienes y servicios favorables para un ambiente de negocios y valor público que beneficien al colectivo del cluster.

El proyecto en su conjunto ha dado inicio en el 2012 y se espera que su etapa de maduración se desarrolle en los próximos 4 o 5 años, por lo que deben ser atendidos y fortalecidos algunos factores que están incidiendo en el proceso de clusterización natural y la competitividad de las empresas de mezcal. A continuación se resumen algunos de los aspectos relevantes que fueron comentados por productores, integrantes de organizaciones y servidores públicos del Gobierno del Estado, que ponen de manifiesto el entorno en el que se desarrolla el proyecto de cluster “Mezcal” (ver cuadro 4).

Cuadro 4:
Entorno en el que se desarrolla el proyecto de cluster “Mezcal” en Oaxaca.

Gubernamental	Empresarial	Institucional
Duplicidad en el desempeño de funciones y asignación de recursos	Limitada cooperación entre Empresa-Gobierno-Instituciones de Apoyo	El tema de cluster es relativamente nuevo y no existe un portafolio de atención
No existe precedente de la viabilidad del proyecto de cluster	El desarrollo del cluster no nace de una iniciativa empresarial	Desarticulación en proyectos de investigación, (iniciativa privada e Instituciones públicas)
Carece de una estructura programática presupuestal	El empresariado no tiene claridad de la utilidad del desempeño cluster	Limitada colaboración en proyectos coordinados por el Gobierno
No existe un Programa Marco para el desarrollo de los proyectos clusters	Se carece de un liderazgo y masa crítica	Falta de confianza y credibilidad en los Organismos Sectoriales
Se carece de la expertis para el desarrollo de la política	Empresas del SPMMO con baja productividad, nivel de innovación, exportaciones, otros.	

Fuente: Elaboración propia con información de entrevistas a productores de mezcal, funcionarios públicos de la STyDE e integrantes del Comité del Sistema Producto Maguey – Mezcal, 2013.

BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

AGI, (2010). *Prospección de la Cadena Maguey Mezcal en los Distritos de Ejutla, Miahuatlán, Ocotlán y Zimatlán*. Agencia para la Gestión de la Innovación Maguey-Mezcal Valles Centrales (AGI). México.

Aragón, Cristina, et al (2010). *Evaluación de Políticas Cluster El Caso del País Vasco*. Publicaciones de la Universidad de Deusto. España. pp 23.

Chagoya, Víctor (2004). *Diagnóstico de la Cadena Productiva del Sistema Producto Maguey - Mezcal*. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). México.

FEBE, (2012), *Bebidas Espirituosas*. Federación Española de Bebidas Espirituosas (FABE). España.

Iturrioz, Cristina. et al (2006). *¿La política industrial de cluster/redes mejora realmente la competitividad empresarial? Resultados de la evaluación de dos experiencias en la Comunidad Autónoma de Euskadi*. *Ekonomiaz N. o 60, Vol. II 3 er Cuatrimestre*, España. pp 14.

SAGARPA (2007). *Plan Rector del Sistema Producto maguey-mezcal estado de Oaxaca*. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). México.

Silva, Iván; Sandoval Carlos (2012). *Metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local*. Publicación de las Naciones Unidas. Santiago de Chile.

STyDE, (2011). *Diagnóstico de situación actual, tendencias y retos de futuro de la industria del mezcal*. Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico del Gobierno de Oaxaca. México. pp 1-50.

UACH, (2010). *Diagnóstico del Eslabón de Transformadores (Palenqueros) del Sistema Producto Maguey-Mezcal en el Distrito de Tlacolula*, Universidad Autónoma Chapingo (UACH). México.

PÁGINAS ELECTRÓNICAS

www.finaciarural.org.mx [15 de marzo de 2013]

www3.inegi.org.mx/sistemas/mapa/denue/default.aspx [18 de junio de 2013]

www.inegi.org.mx/est/contenidos/Proyectos/ce/Default.aspx [15 de marzo de 2013]