



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Determinantes de la competitividad de empresas rurales: el caso de las mezcaleras artesanales en México.®

Dr. Juan Antonio Castellanos Cardona

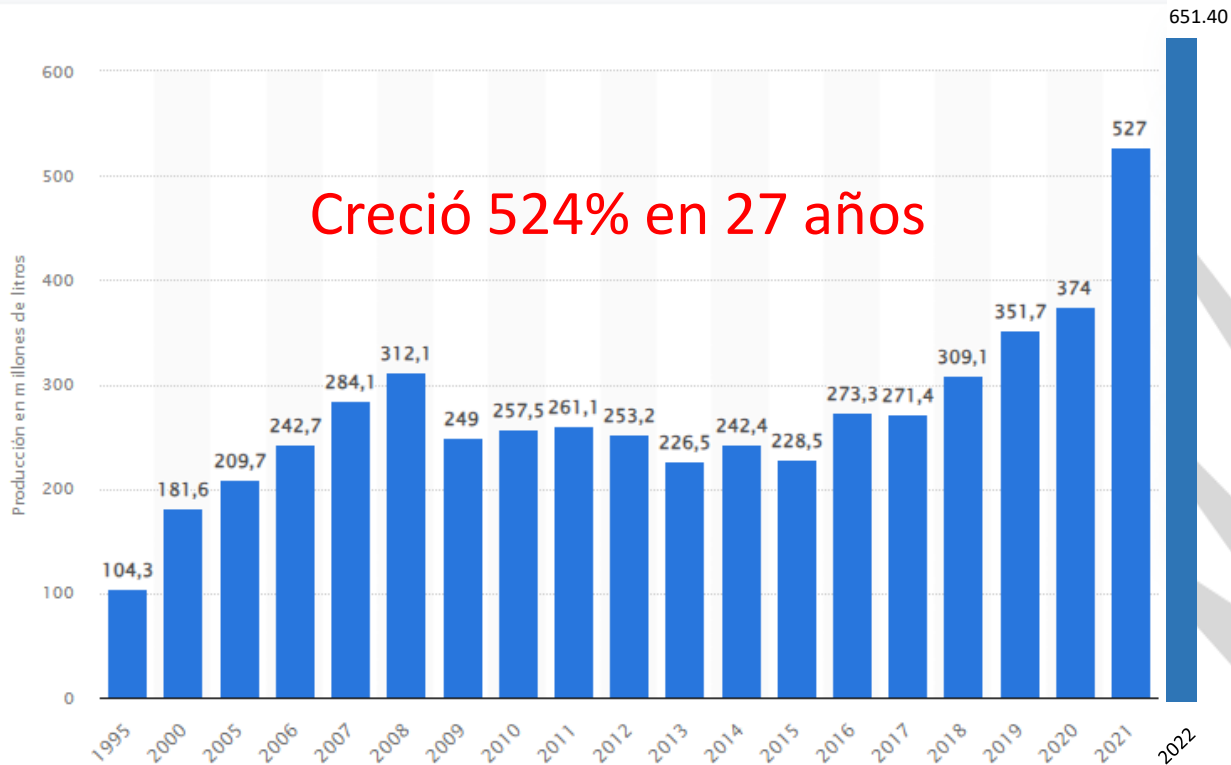




PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Producción de tequila en México de 1995 a 2021

(en millones de litros)





El sabor Artesanal de Guanajuato®

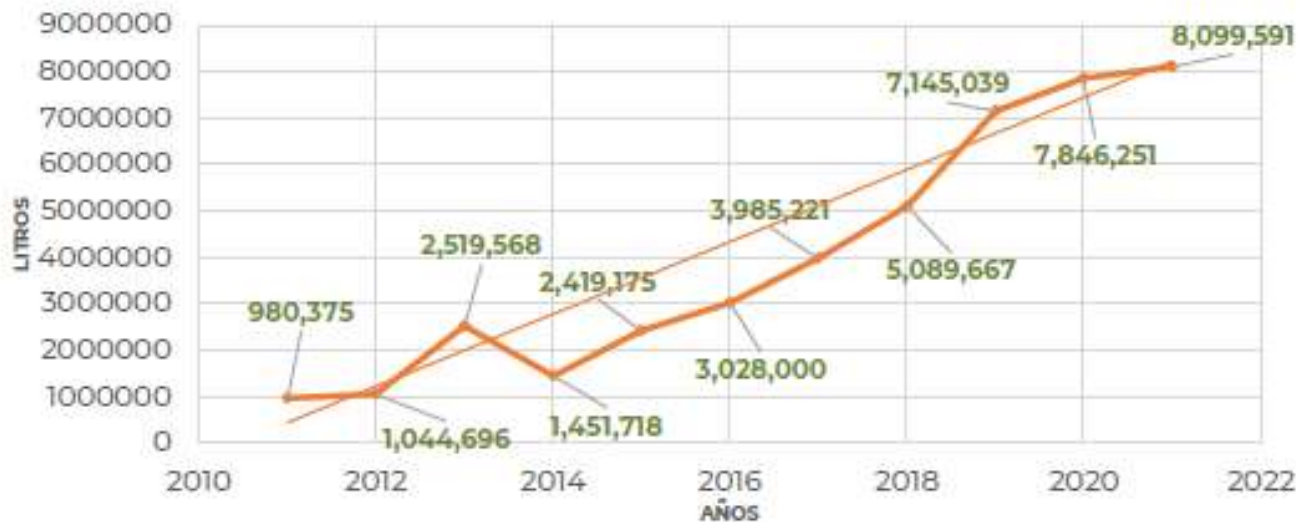


PGCT Premio Guanajuato a La Competitividad Turística

Producción de Mezcal

Producción por año (Referido a 45% alc. Vol.)

Creció 726% en 11 años



BIOSPHERE certified

TuanaX

El sabor Artesanal de Guanajuato



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

tasteatlas CURRENT RANKING (MAR 2023) Best Spirits in the World

1	🇮🇹	Reposado tequila	4.4	26	🇨🇦	Whisky	4.0
2	🇨🇦	Islay Scotch	4.4	27	🇮🇪	Irish whiskey	4.0
3	🇨🇿	Viljamovka	4.4	28	🇫🇷	Hennessy (brand)	4.0
4	🇩🇪	Gin	4.3	29	🇫🇷	Calvados	4.0
5	🇫🇷	Cognac	4.3	30	🇯🇵	Japanese whisky	4.0
6	🇬🇧	London Dry Gin	4.3	31	🇮🇹	Extra añejo tequila	4.0
7	🇫🇷	Armagnac	4.3	32	🇺🇸	Tennessee whiskey	3.9
8	🇨🇦	Highland Scotch	4.3	33	🇺🇸	Rye whiskey	3.9
9	🇫🇷	Rhum agricole	4.3	34	🇬🇧	Plymouth Gin (brand)	3.9
10	🇵🇭	Lambanog	4.3	35	🇨🇦	Lowland Scotch	3.9
11	🇫🇷	Rum	4.2	36	🇺🇸	Bourbon	3.8
12	🇨🇱	Chilean pisco	4.2	37	🇮🇹	Grappa	3.8
13	🇮🇹	Blanco tequila	4.2	38	🇰🇷	Soju	3.8
14	🇮🇹	Añejo tequila	4.2	39	🇧🇷	Cachaça	3.8
15	🇭🇷	Slavonska šljivovica	4.2	40	🇹🇷	Raki	3.8
16	🇮🇹	Tequila	4.1	41	🇺🇸	Metaxa	3.8
17	🇨🇦	Scotch whisky	4.1	42	🇯🇵	Awamori	3.8
18	🇮🇹	Mezcal	4.1	43	🇫🇷	XO Cognac	3.8
19	🇭🇷	Rakija	4.1	44	🇺🇸	Tito's Vodka (brand)	3.8
20	🇫🇷	Pisco	4.1	45	🇫🇷	VSOP Cognac	3.8
21	🇬🇷	Tsipouro	4.1	46	🇺🇸	Vodka	3.7
22	🇭🇷	Šljivovica	4.1	47	🇬🇷	Ouzo	3.7
23	🇨🇦	Speyside Scotch	4.1	48	🇩🇪	Schnaps	3.7
24	🇬🇷	Tsikoudia	4.1	49	🇭🇺	Pálinka	3.7
25	🇨🇿	Dunjevača	4.1	50	🇨🇦	White rum	3.7

www.tasteatlas.com/spirits



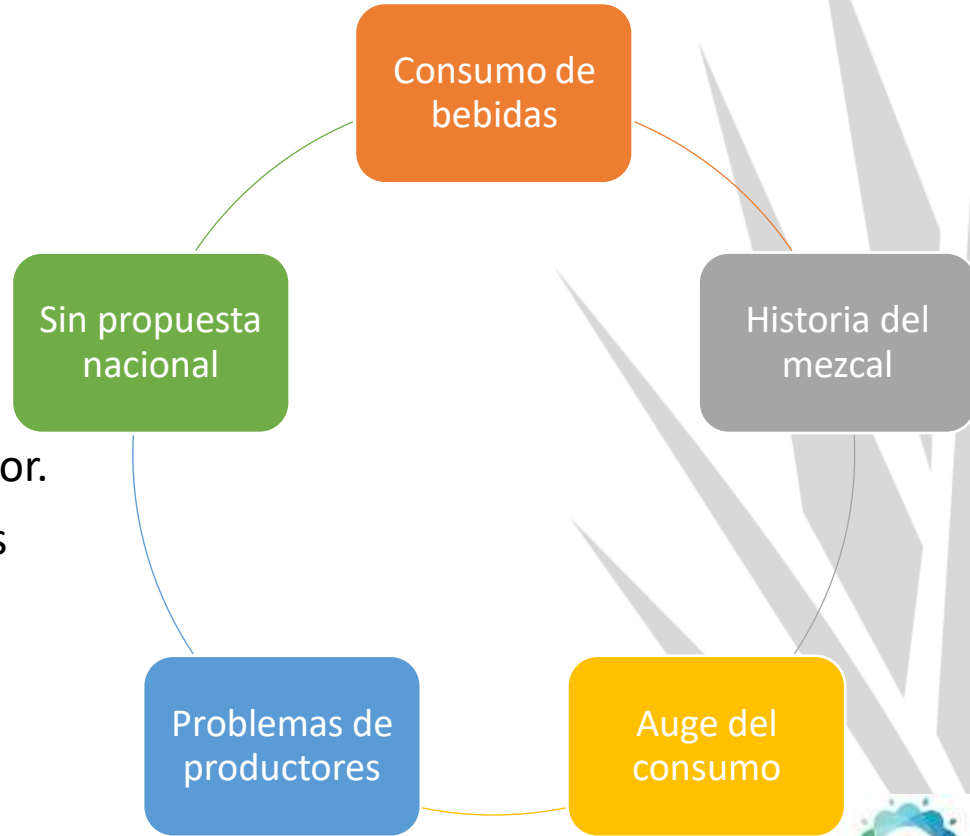
BIOSPHERE
certified



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

1. Antecedentes

- Desde épocas milenarias se ha consumido bebidas alcohólicas.
- El consumo del mezcal ha crecido desde el 2011 a 2022, en un 726%.
- Existen problemas en aprovechar la DOM, desarrollo empresarial y generación de valor.
- Es necesario identificar los factores críticos para incrementar la competitividad en las ERMA, y
- Establecer un esquema que impulse el crecimiento en las regiones con denominación de origen, con sus rasgos y particularidades, para aprovechar el potencial comercial que tiene el mezcal.

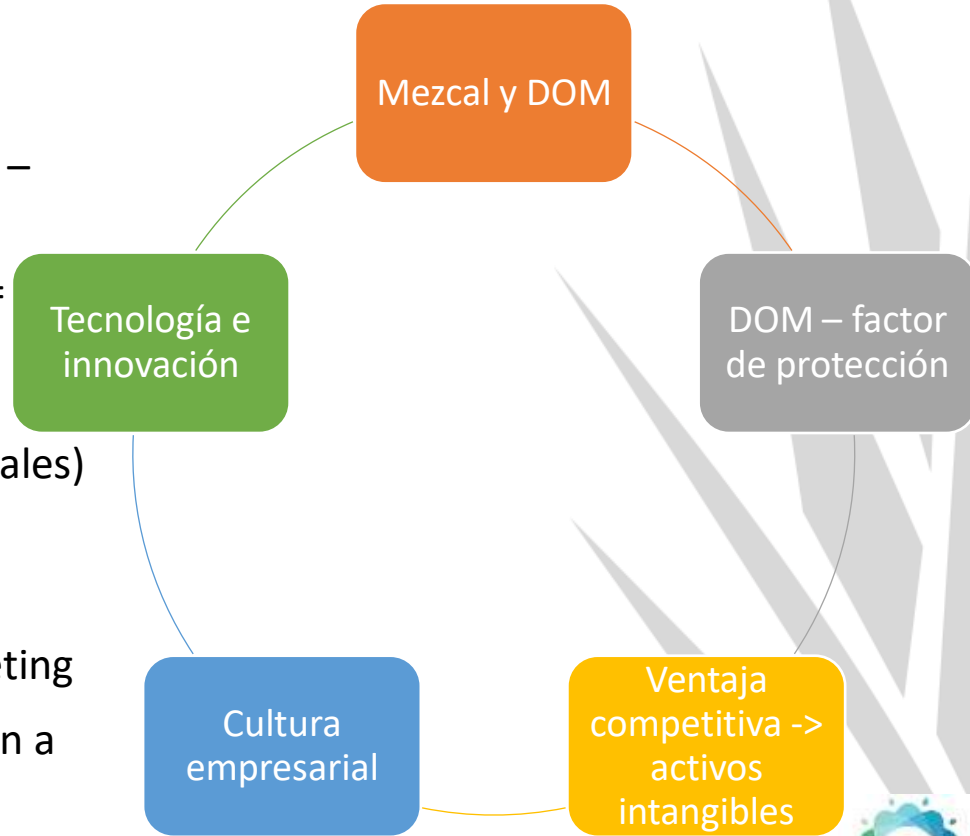




PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

2. Introducción

- DOM es una barrera de entrada = protección – competitividad
- Ventajas competitivas -> activos intangibles = propiedad industrial = DOM
- Desarrollo empresarial genera cultura empresarial (incluye conocimientos tradicionales)
- Tecnología tradicional con altos costos, bajos niveles competitivos.
- Necesario la innovación en producto y marketing
- Necesario identificar factores que contribuyan a impulsar la competitividad en ERMA, para desarrollar un producto con ventajas en el mercado al ser de tipo artesanal en torno a una DO.





PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Protocolo de investigación

El desconocimiento de los factores determinantes para la competitividad mediante el aprovechamiento de la DO por parte de las ERMA, limita su capacidad para desarrollarse y competir de manera nacional e internacional.

OBJETIVO

Diseñar una metodología para incrementar la competitividad de las ERMA, basado en los FC que impulsan a las empresas a tener participación de mercado y rentabilidad.

PROBLEMA

H1: La competitividad (PC) de las empresas rurales de mezcal artesanal (ERMA) está en función de los factores de Fortalecimiento (Finanzas e Innovación), Estrategia, Contexto y Protección (DO, NOM, Tradición).

$$PC = F (Fi+Inn) + E + C + P (DO+NOM+Tr)$$

HIPÓTESIS





El Sabor Artesanal de Guanajuato®



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Situación del mezcal

Contextual

Artesanal y tradición

Generalidades del mezcal

Marco teórico

Innovación

Empresa rural

Conceptual

Tipo de producciones

Artesanal

Competitividad

Ventaja competitiva

Denominación de origen

Referencial

Empresa rural

Fuerzas competitivas

Competitividad

Competitividad y factores competitivos

Estrategias competitivas

Ventaja competitiva

Planeación estratégica

Denominación de origen





PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

El instrumento adaptado de otro estudio (Curiel, 2014) agregando ítems propios (validez de criterio).

Conceptos centrales del marco teórico. Determinación de variables para el instrumento (validez de constructo).

Diseño y validación del instrumento

Clasificado de variables para el diseño y análisis (validez de contenido).

Sesión científica de consulta de expertos, método Lawshe (1975), para determinar la validez.

Prueba piloto para determinar la confiabilidad, con consistencia interna del alpha de Cronbach.

Aplicación del instrumento en personas en la producción y comercialización de mezcal.





PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Estudio descriptivo sobre resultados de muestra.

Análisis Funcional, con Método de extracción: análisis de Componentes principales. Resultados de los constructos (variables latentes); eliminación de variables no aceptables.

Estudio exploratorio, manifiestan asociaciones en los elementos de la muestra.

Modelo de Ecuaciones Estructurales (SEM), uso en ciencias sociales.

Análisis causal - Parcial Least Squares – PLS (Mínimos cuadrados parciales, SmartPLS) útil para modelado sin supuestos, para investigaciones sociales y que permite muestra pequeña, basado en SEM (Chin, 1999).



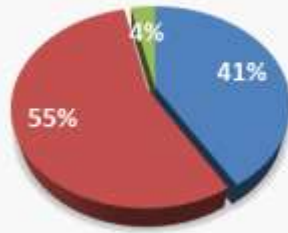
El sabor Artesanal de Guanajuato®



Resultados de cuestionarios

PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Tipo de empresa



■ microempresa ■ Pequeña empresa ■ Mediana empresa

¿Cuál es su experiencia en la organización para el trabajo? [He transformado productos del campo con marca y envase]



■ Alta ■ Baja ■ Media ■ Muy alta ■ Nula

7. Tener el uso de la Denominación de Origen contribuye a la diferenciación del producto



■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5

9. La Denominación de Origen es una protección que se debe gestionar para ser más competitivos



■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5





El sabor Artesanal de Guanajuato

Resultados de cuestionarios



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

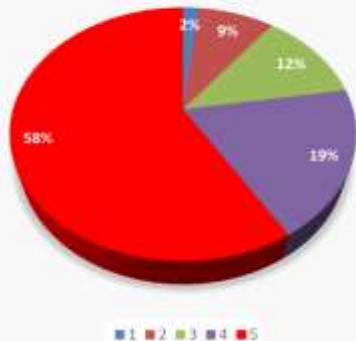
15. La norma oficial mexicana (NOM) limita la imitación de productos destilados artesanales y asegura los estándares de calidad



16. Las pruebas de laboratorio son un factor importante para la competitividad del mezcal



20. La marca y etiqueta es un factor importante para la competitividad del mezcal



28. El proceso artesanal de producción es un factor que impulsa la competitividad



BIOSPHERE certified



El sabor Artesanal de Guanajuato®



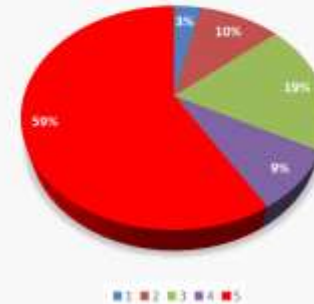
Resultados de cuestionarios

PGCT Premio Guanajuato a La Competitividad Turística

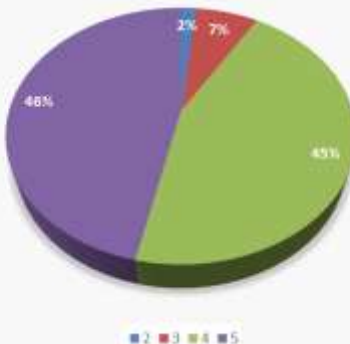
29. La tecnología tradicional o rústica debe mantenerse para conservar el valor del mezcal



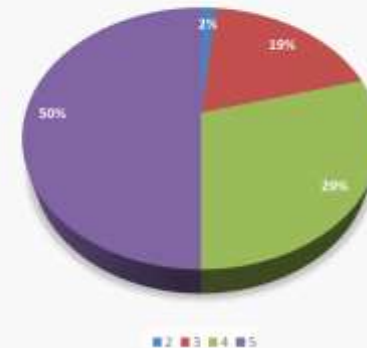
32. El mezcal de olla de barro, orgánico, 100% agave y certificado, representa la opción de mercado con mayor competitividad



36. La capacitación sobre temas actuales, de los miembros de las empresas rurales, incrementa la competitividad



46. La confianza del consumidor es lograda por los atributos de calidad del mezcal



BIOSPHERE certified



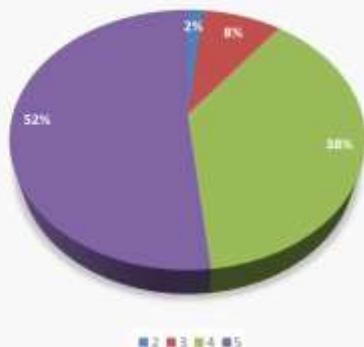
El sabor Artesanal de Guanajuato®

Resultados de cuestionarios

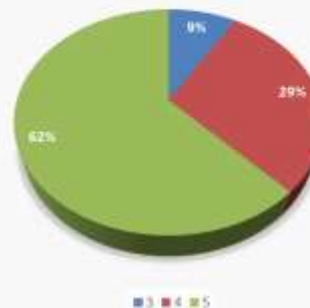


PGCT Premio Guanajuato a La Competitividad Turística

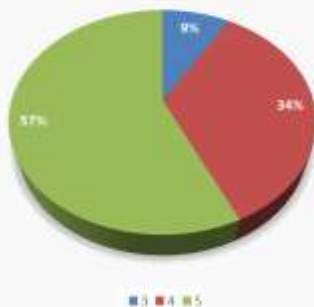
50. La originalidad del producto es un factor importante para mantener clientes cautivos



51. La gestión la empresa rural requiere estrategias, capacidades de los líderes y organización



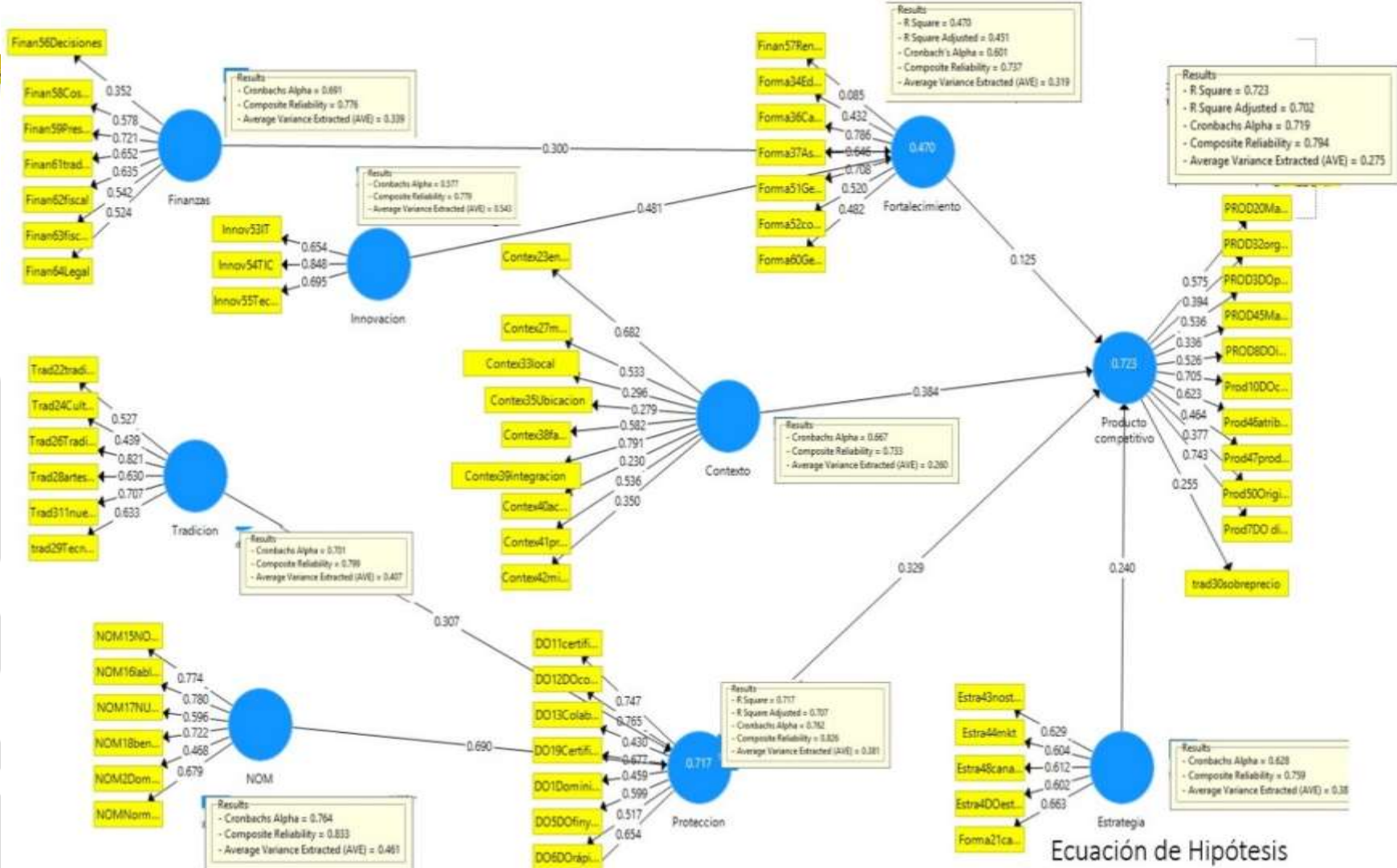
42. El interés, constancia y participación activa de los miembros de la empresa rural incrementa la competitividad



53. El desarrollo de innovación tecnológica en cuanto a productos nuevos, procesos o sistemas incrementa la competitividad de la empresa rural



Modelo final diseñado de la hipótesis, en SmartPLS



Ecuación de Hipótesis
 $PC = F (Fi+Inn) + E + C + P (DO+NOM+Tr)$



PGCT Premio Guanajuato a La Competitividad Turística

5.2 Caso de estudio aplicando la metodología en: Empresa “Cuanax Mezcal”

- La metodología se aplicó para validar su eficacia, en una empresa ERMA, implementando los FC determinados. Periodo de 2015 a 2016.
- Perfil de empresa:
 - Empresa rural.
 - Mezcal artesanal.
 - Tamaño micro empresarial.
 - Persona física.
 - Inicio de operaciones en noviembre de 2014.





PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

5.2 Caso de estudio aplicando la metodología en: Empresa “Cuanax Mezcal”

- Con la implementación de los factores:
 - la empresa se encuentra en un nivel similar a otras empresas con 5 años de antigüedad, pero con mayor nivel competitivo.
 - Comparativo de 20 empresas de Michoacán solamente tres cuentan con las condiciones similares a las descritas por el caso de estudio.
- En un tiempo corto se puede generar un nivel competitivo a una ERMA aplicando la metodología diseñada por este estudio.





PGCT Premio Guanajuato a La Competitividad Turística

5.3 Análisis y triangulación de resultados

- Chavarría y Sepúlveda (2000), establece como factores para la competitividad:
 - Mercadotecnia (4 P), no precios (producto) y territoriales (DO y tradición).
- De acuerdo con Estrada et al. (2009) son factores determinantes:
 - Recursos humanos (formación), planeación estratégica (estrategias), innovación y Tecnología y certificación de calidad (normas).
- Pomareda (2001) establece como factores determinantes:
 - Tecnología agroindustrial (capacidad), innovación tecnológica, factores endógenos a empresa (DO), oferta de insumos, equipos y servicios, relaciones entre actores de la cadena (cadena de valor), condiciones del mercado (productos diferenciados), e intervención gubernamental (promotor de desarrollo).





PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

5.3 Análisis y triangulación de resultados

- Los factores de este estudio son presentados en otros lo que representa evidencia empírica. Aun cuando los estudios son aplicables a otros sectores, tamaños o tiempos; se considera que existen elementos comunes.
- Esta investigación presenta mayores elementos interrelacionados, con la temporalidad del mismo, siendo específicos para el caso de las empresas de mezcal. Considerar la época de crecimiento.



PGCT Premio Guanajuato a La Competitividad Turística

6. Conclusiones y Recomendaciones

- Los resultados incluyen la comprobación de la hipótesis sobre la que se establece el modelo para incrementar la competitividad de las ERMA, basado en:
- Hipótesis comprobada: La competitividad (PC) de las empresas rurales de mezcal artesanal (ERM) está en función de los factores de Fortalecimiento, Estrategia, Contexto y Protección.
- Con el análisis se podrá tener un panorama para tomar acciones que impulse el crecimiento de las empresas mezcaleras, aprovechando el crecimiento del sector futuro en mercados artesanales.



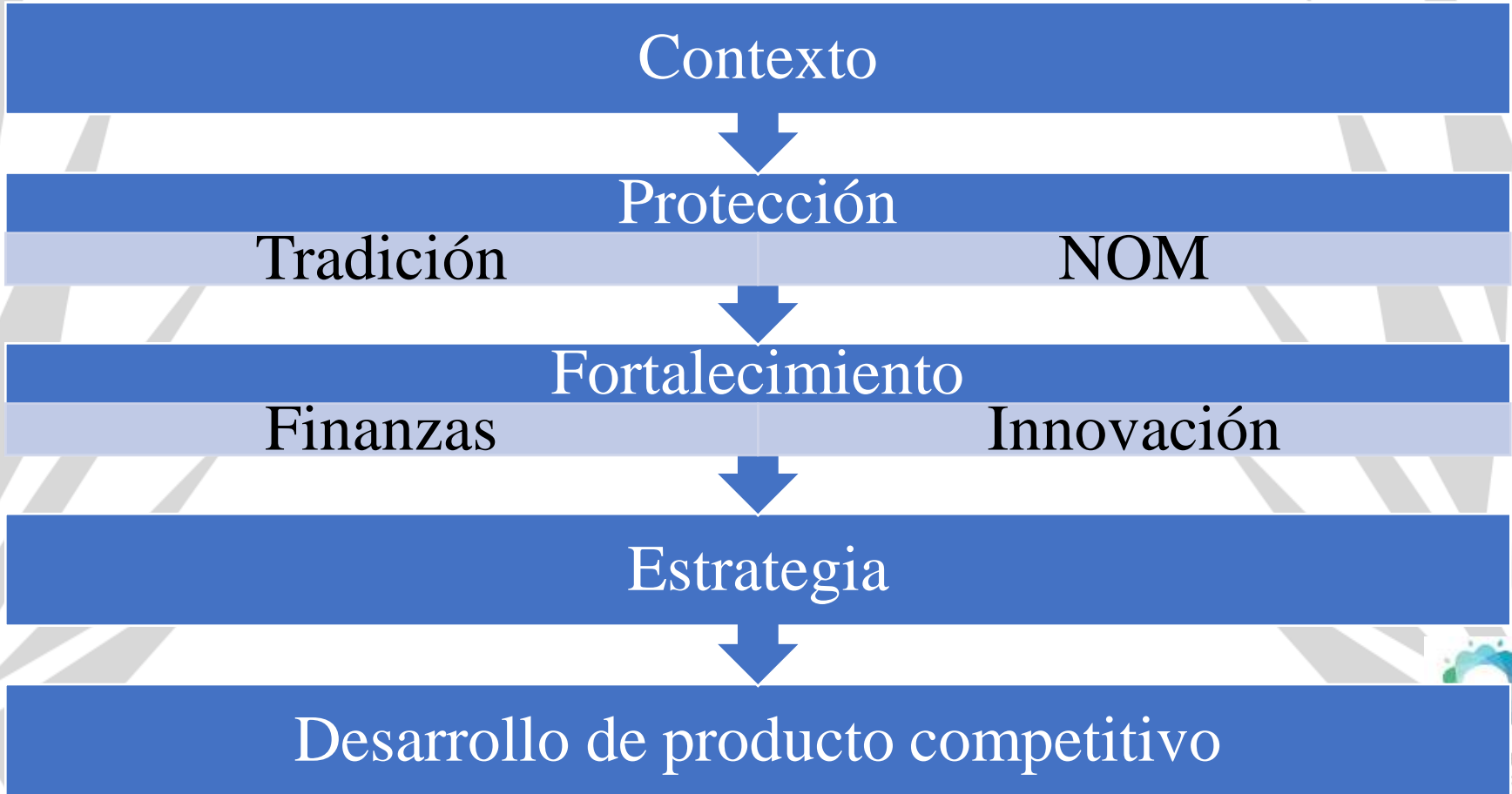
PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

6. Objetivo general

- El objetivo se cubre, diagrama siguiente, con las fases necesarias para aplicar la metodología (basada sobre la hipótesis).
 - Diseñar una metodología para incrementar la competitividad de las ERMA, basado en los FC que impulsan a las empresas a tener participación de mercado y rentabilidad.
- Previo a la aplicación de los factores se requiere cumplir con premisas para asegurar los resultados satisfactorios.



Premio Guanajuato a la Tradición
PGT
FASES PARA LA APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA PARA INCREMENTAR LA COMPETITIVIDAD DE LAS ERMA, BASADO EN LOS FC QUE IMPULSAN A LAS EMPRESAS A TENER PARTICIPACIÓN DE MERCADO Y RENTABILIDAD





PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Fase 1. Contexto.

- identificar condiciones competitivas del entorno,
- valorar el mezcal como una actividad que mejora la vida de los involucrados,
- obtener información y conocimiento para crear nuevas empresas locales,
- establecer una ubicación accesible,
- disponer del apoyo familiar y la participación de los miembros,
- integrarse con otras empresas,
- lograr la participación de actores y proveedores.



TuanaX
El sabor Artesanal de Guanajuato®



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Fase 2. **Protección.**

- dominio de la denominación de origen,
- acceder a apoyos financieros y capacitación y obtener de forma rápida su uso,
- obtener la certificación del producto,
- obtener el certificado como envasador y comercializador;
- participar en la promoción de la DO.
- Además, se requiere otros factores relacionados en esta fase:
 - Tradición
 - NOM-070



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Fase 3. **Fortalecimiento.**

- tener un nivel educativo superior (de los miembros),
- obtener capacitación en temas actuales,
- recibir asesoría técnica y empresarial frecuentemente,
- tener una gestión basada en estrategias, capacidades y organización,
- tener una gestión del personal,
- tener una rentabilidad superior a otras actividades.
- Complementar con los factores::
 - Finanzas
 - Innovación





PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Fase 4. **Estrategia.**

- establecer un mercado de la nostalgia como oportunidad,
- establecer estrategias de mercadotecnia como práctica regular,
- tener definido los canales de distribución con políticas de ventas,
- soportarse en la denominación de origen como principal estrategia y seguir las tendencias.



TuanaX
El sabor Artesanal de Guanajuato



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Fase 5. **Desarrollo de un producto competitivo.**

- tener protección de la denominación de origen hacia el producto,
- tener una marca atractiva y etiqueta bajo norma,
- generar una propiedad no tangible resultado de la tradición,
- tener una diferenciación de producto con la DO,
- establecer un producto original y único con valor agregado y (artesanal, olla de barro, orgánico, 100% agave y certificado),
- proyectar una calidad superior con el uso de la DO,
- generar confianza en el consumidor con los atributos de calidad.

Preferido por artesanal, orgánico, gourmet,
certificado, premiado, lotes pequeños, con
identidad regional.

Cuanax

Mezcal Artesanal



Tel/WhatsApp: 461-1522235

www.cuanaxmezcal.com.mx

www.facebook.com/Cuanaxmezcal

www.instagram.com/cuanaxmezcal



TuanaX

El Sabor Artesanal de Guanajuato



PGCT Premio Guanajuato a La Competitividad Turística

Nuestros logros

- Uno de los principales logros en esta corta etapa de nuestro mezcal Guanajuatense, fue obtener el uso de la Denominación de Origen en abril de 2016. Y después recibir nuestra NOM en mayo.

Ahora tenemos 25 presentaciones, sabores y riquezas alcohólicas.

Además de nuestro: “Recuerdo Cultural de Guanajuato”, Edición Limitada de colección a 50°; y la “Ruta 57”, mezcal salmiana a 57° - ¡Del Alambique a la botella!





El sabor Artesanal de Guanajuato®



PGCT Premio Guanajuato a La Competitividad Turística

Nuestros logros

- En mayo de 2017 obtenemos la **Certificación Gastronómica y Turística**, que solo 8 empresas tenemos, de la SECTUR Guanajuato.
- En septiembre de 2017 obtenemos **Medalla de Oro** en el México Selection, por el Concurso Mundial de Bruselas.
- En octubre de 2017 obtenemos el **Distintivo Marca Gto** por SEDES de Gobierno de Guanajuato.
- En octubre de 2017 obtenemos el **Distintivo CANACO Crecemos** por la Canaco Servytur Celaya.





El sabor Artesanal de Guanajuato®



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Nuestros logros

- En agosto de 2018 obtenemos la Certificación internacional **BIOSPHERE** por la sustentabilidad.
- En septiembre de 2018 obtenemos el **Premio Guanajuato a la Competitividad Turística** Categoría Organización Innovadora.
- En febrero de 2019 nos clasificaron dentro de los **33 mezcales mejores** puntados de la Revista CAVA.
- En 2020 obtenemos nuevamente la **Medalla de Oro** en el México Selection, por el Concurso Mundial de Bruselas.





PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Nuestros logros

- En 2021 obtuvimos el **Punto de Venta de Marca Guanajuato** para ofrecer los mejores productos artesanales en nuestra mezcalera.
- En agosto de 2021 obtuvimos **3 medallas de plata en el Concurso de Espirituosos GTO**: Cuanax etiquetas Cuanaxhuato, Bola de Agua y Pueblos Mágicos Gto.
- En 2021 obtenemos **2 Medallas de Plata** en el México Selection, por el Concurso Mundial de Bruselas.



Cuanax

El sabor Artesanal de Guanajuato®



PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Nuestros logros

- En 2021 obtenemos la certificación bajo NOM-070 como **Mezcal Ancestral**. Primer productor en Guanajuato.
- En 2022 obtuvimos **4 medallas: 1 Gran oro** - Mezcaña reposado 40-, **1 Oro** - Cuanax etiq. Cuanaxhuato- y **2 Plata** - Licor Neli y Mezcaña Lavanda-, en el **Concurso de Espirituosos GTO**.

NOM





El sabor Artesanal de Guanajuato®



PGCT Premio Guanajuato a La Competitividad Turística

Nuestros logros

- En 2023 obtuvimos 5 medallas: 2 Oro - Mezcaña Gin y Licor Neli - 2 Plata -Mezcaña reposado y Mezcaña 65- 1 Bronce -Mezcaña Yerbabuena-, en el Concurso de Destilados, de la Revista Cava.
- En 2023 nuestra filial Ruta Cultural del Mezcal Gto obtiene el Distintivo M - Moderniza - SECTUR.



DISTINTIVO



PROGRAMA MODERNIZA





PGCT Premio Guanajuato a la Competitividad Turística

Nuestros logros

- Somos 4 Maestros Mezcaleros certificados por el Gobierno de México, en las competencias:
 - EC0313. Fabricación de mezcal artesanal.
 - EC0623. Venta de mezcal en establecimientos de alimentos y bebidas.
 - EC1456 Cata de destilados nacionales con denominación de origen.
 - EC0128. Preparación y servicio de bebidas.
 - EC0072 Atención in situ al visitante durante recorridos turísticos.
- Además, en el equipo tenemos certificados en:
 - EC0217.01 Impartición de cursos de formación de capital humano de manera presencial grupal
 - EC0305 Prestación de servicios de atención al cliente.
 - EC0042. Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas.
 - EC0072 Atención in situ al visitante durante recorridos turísticos.
 - EC0081 Manejo higiénico alimentos

