

MEZCAL ACATECO

ACATLÁN, CHILAPA DE ÁLVAREZ, GUERRERO

CONAHCYT-PRONAI 321287 Red de Soberanía alimentaria

Instituto Politécnico Nacional - UPIICSA

Datos generales:

En el año 2019 se conformó la fábrica de Mezcal en donde participaron veintidós comuneros.

La inversión inicial fue mayor a un millón de pesos y éste monto no fue suficiente para concluir la construcción, quedando pendiente la barda perimetral, el techado de las áreas de producción y el servicio de energía eléctrica.

En el primer proceso de producción de mezcal solo participaron siete comuneros, desafortunadamente poco a poco algunos comuneros han abandonado el proyecto, quedando en la actualidad cinco de ellos.

En Acatlán, existen acercamientos para la comercialización del producto, con la organización de Sansekan Tinemi, S.S.S. quienes están comercializando mezcal de la zona bajo una marca colectiva con su nombre, sin embargo, el costo al que se compra el producto es muy bajo y el Mezcal Acateco ha decidido no participar aún.

El proceso de destilación que se realiza en la fábrica de mezcal es bajo la supervisión y capacitación de uno de los nietos del maestro mezcalero más reconocido: Don Ciro Barranca.



Figura 1 Fábrica de Mezcal.

Problemática del mezcal:

- Pocos terrenos para siembra de agave.
- Bajo volumen de plantas de agave maduras.
- Falta de infraestructura en la fábrica.
- Falta de luz

Descripción de resultados:

- Se promovió el cuidado y siembra del agave, reforestando las zonas erosionadas con miles de plántulas de agave papalote y espadín.
- Se sistematizó el proceso de producción de mezcal, mismo que generó reducción de costos al formalizar las tareas y así minimizar errores de trabajo.
- Se mejoró la productividad del proceso haciendo más eficiente la operatividad mediante mejores prácticas mezcaleras.

Áreas de oportunidad para mejorar la producción:

- Formalizar un proceso de capacitación de nuevos maestros mezcaleros de la comunidad, mediante redes de colaboración con otras comunidades.
- Instalación de paneles solares para contar con luz en las noches de destilación de mezcal.
- Estandarización de procesos de producción del mezcal
- Instalación completa del techo del horno.
- Promoción con otros productores mezcaleros de la siembra ecológica de plantas de agave.
- Inclusión de intercambio de saberes con otros productores en los procesos de producción del mezcal.
- Siembra, cuidado y reforestación del cerro acateco con plántulas de agave.



Figura 2 Jimado de piña de agave.



Figura 3 Cocción de piñas de agave.



GOBIERNO DE
MÉXICO



Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"



GI@PS