



Atribución-NoComercial-SinDerivadas 2.5 Colombia (CC BY-NC-ND 2.5)

La presente obra está bajo una licencia:

Atribución-NoComercial-SinDerivadas 2.5 Colombia (CC BY-NC-ND 2.5)

Para leer el texto completo de la licencia, visita:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/co/>

Usted es libre de:



Compartir - copiar, distribuir, ejecutar y comunicar públicamente la obra

Bajo las condiciones siguientes:



Atribución — Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciante (pero no de una manera que sugiera que tiene su apoyo o que apoyan el uso que hace de su obra).



No Comercial — No puede utilizar esta obra para fines comerciales.



Sin Obras Derivadas — No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra.

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE COLOMBIA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ESPECIALIZACIÓN EN FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN SOCIAL Y
ECONÓMICA DE PROYECTOS (FESEP)
VISITA TÉCNICA INTERNACIONAL

**El papel de la Industria tequilera dentro de la economía mexicana, en comparación con
el papel de la industria licorera en Colombia**

Profesor: Andrés Paz Ortega

Juan Carlos Quiroga Molina – 351643

Yessica Daniela Reyes – 351656

Ruddy Alejandra Franco – 351636

Juan Sebastián Moreno Galindo - 351632

BOGOTA D. C. 13 de noviembre de 2019

Tabla de Contenido

| | |
|--|----|
| Resumen | 4 |
| Introducción | 5 |
| Pregunta Orientadora y Planteamiento del Problema | 6 |
| 1. Objetivo General | 7 |
| 1.1 Objetivos Específicos | 7 |
| 2. Revisión de la Literatura. | 8 |
| 3. Metodología y presentación de Resultados. | 17 |
| 4. Discusión de los resultados | 26 |
| 5. Conclusiones. | 28 |
| 6. Referencias | 29 |
| Anexos. Diario de campo. Fotografías | 30 |

Resumen

Cuando se habla de México se asocia con una tradición ancestral y cultural, con su diversidad de comida y se destacan las bebidas alcohólicas como lo son el tequila tema central del desarrollo del presente trabajo, por lo anterior se busca estudiar el comportamiento de la industria tequilera en la ciudad de México como referencia del desarrollo económico del país analizando diferentes factores como las exportaciones y el consumo local para apreciar la viabilidad de replicar este modelo de posicionamiento y referencia a nivel mundial. Finalmente se podrá conocer si el crecimiento económico de México en cuanto a las exportaciones del tequila puede servir de referente para aplicar en Colombia el impulso de la industria licorera basado los aspectos ancestrales y culturales de nuestro país.

(Abstract)

When talking about Mexico it is associated with an ancestral and cultural tradition with its diversity of food and alcoholic beverages stand out, such as tequila, the central theme of the development of this work, for this reason it seeks to study the behavior of the tequila industry in Mexico City as a reference of the economic development of the country analyzing different factors such as exports and local consumption to appreciate the feasibility of replicating this positioning model and reference worldwide. Finally, it will be possible to know if Mexico's economic growth in tequila exports can serve as a benchmark to apply in Colombia the boost of the liquor industry based on the ancestral and cultural aspects of our country.

Introducción

El presente trabajo pretende estudiar el comportamiento de la industria tequilera en la Ciudad de México como un referente del desarrollo del país, analizando factores como las exportaciones y el consumo a nivel nacional, para poder así realizar un símil con la industria licorera de Colombia y estudiar la posibilidad de replicar el modelo de posicionamiento y referencia a nivel mundial.

La visita técnica internacional permitió al desarrollo de este trabajo, conocer el proceso de transformación de la planta de agave hasta convertirse en tequila y contar con un registro fotográfico. En el mismo sentido se podrá apreciar culturalmente el comportamiento en el consumo del tequila, en qué escenarios se distribuye, si hay una relación directa con las diferentes actividades culturales como lo es el mariachi.

Para analizar la industria tequilera mexicana, se realizará una revisión de la planta de la cual surge el tequila, la cual tiene un proceso de fermentación y destilación de azúcares y es originario de Jalisco México. Seguidamente se estudiará su comportamiento en la producción y como se encuentra ubicada la industria licorera frente al desarrollo del país.

Finalmente, el trabajo plasma los conocimientos adquiridos en la especialización de Formulación y evaluación de proyectos económicos y sociales, donde se podrán apreciar en las visitas empresariales la materialización de ideas de negocio convertidas en proyectos, que resultan generando beneficios sociales y desarrollo en el país y servirá como insumo para la aplicación de experiencias exitosas en los proyectos y en la industria colombiana.

Pregunta Orientadora y Planteamiento del Problema

Cada país cuenta con aspectos que lo hacen sobresalir o resaltar frente a otros, cuando se habla de México directamente se asocia con su tradición ancestral y cultural, con su música, con su diversidad y su singular comida, relacionado con el ámbito culinario, se destaca las bebidas alcohólicas como lo son el tequila objeto del presente trabajo, pero también son reconocidas otras bebidas como el mezcal, tepache, pulque entre otros.

Para el equipo resultó interesante conocer acerca de la producción tequilera ya que esta se encuentra posicionada a nivel mundial tal y como lo referencia el periódico el Economista, en su artículo del 09 de mayo del presente año donde indica que “la organización de la industria y la integración de toda la cadena de agave - tequila han sido factores fundamentales para catapultar el sector” (Romo, 2019). Por lo anterior el tequila ha generado que en la actualidad no solamente sea reconocido como un ícono que identifica a México en los cinco continentes, sino un aporte indiscutible a la cultura y a la economía de dicho país.

De acuerdo con la información proporcionada por la directora de la Cámara Nacional de la industria Tequilera en México Karina Ley Parra quien expuso que “ocho de cada 10 botellas de tequila que se producen se destinan a exportación, siendo Estados Unidos el principal mercado con al menos el 80% de la demanda, seguido de Alemania, España, Francia y Reino Unido, entre otros” (Notimex, 2018). Estos datos motivaron a que se conozca a profundidad el funcionamiento de la producción tequilera no solo contemplando el carácter económico, sino también cultural.

Finalmente se busca conocer si la industria licorera colombiana puede replicar varios aspectos de la industria tequilera con los licores autóctonos de nuestro país con el fin de identificar una oportunidad para el crecimiento y posicionamiento de la industria licorera colombiana.

1. Objetivo General

Estudiar la industria tequilera en México, mediante una visita técnica que permita conocer el comportamiento económico así como cultural y la relación con la industria licorera en Colombia.

1.1 Objetivos Específicos

- Conocer el proceso de fabricación del tequila.
- Determinar los beneficios que ha traído la producción y exportación del tequila a la industria tequilera y el desarrollo del país.
- Identificar los aspectos culturales que están relacionados al consumo del tequila.
- Contrastar la industria tequilera en México con la industria licorera colombiana.

2. Revisión de la Literatura.

El tequila es una bebida originaria de la fermentación y destilación de azúcares de agave tequilana weber variedad azul, originario de Jalisco México. Actualmente existen 2 clases de tequila, uno de ellos es el tequila de 100% agave y el otro de un 51 % de agave y un 49% de otros azúcares, se considera una bebida espirituosa es decir que proviene de un proceso de destilación de un producto agrícola.

Esta bebida surge de una fusión del conocimiento indígena sobre la planta del maguey con las máquinas de destilación traídas por los españoles en la época de la colonización. El tequila en sus inicios se llamó “vino de mezcal de Tequila”, este licor es un tipo de mezcal que en la actualidad se produce de forma industrial utilizando el *Agave Tequilana*, por lo que ya no se fabrica de forma tradicional (Nájar, 2017).

Para conocer la transformación del agave hasta convertirse en tequila, se realizó una visita al museo del tequila ubicado en la Ciudad de México, específicamente en la Plaza Garibaldi, de allí se pudo extraer la siguiente información relacionada con la producción del tequila.

Lo primero que se encontró es que el tequila tiene un origen ancestral, dado que inicialmente las primeras comunidades que habitaron México, tomaban la planta para la producción agrícola y esta planta cobró tanta importancia que se derivó en la existencia de una Diosa relacionada con el Maguey, tal y como lo muestran las siguientes imágenes tomadas de libros como el Codex Vatican, The Borgie Codex y the Fejervary- Mayer Codex.

Figura 1. Diosa azteca Mayahuel.



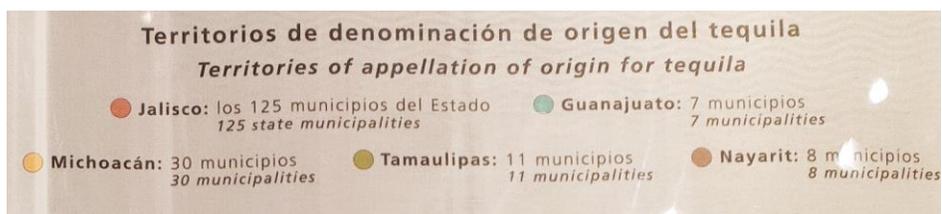
Fuente: Tomado de Museo del tequila

Con la colonización de los españoles, se combinaron las prácticas ancestrales junto con la tecnología europea, lo que conllevó a que en el siglo XVI los licores producidos con maguey compitieron con otros licores como los vinos, ante esta situación las autoridades del virreinato se vieron obligadas a prohibir la producción de este licor en la Nueva España, sin embargo esta práctica no se dejó de realizar, sino que optaron por hacerlo de manera clandestina ya que este licor representaba la identidad de la cultura colonizada.

Lo anterior es reflejo del componente cultural que tiene el Tequila a tal punto que los mexicanos decidieron oponerse frente a las disposiciones españolas, generando resistencia y otras alternativas para poder seguir con la producción de este producto.

El tequila se da principalmente en los estados de Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Tamaulipas y Nayarit y este a su vez está distribuido de la siguiente forma:

Figura 2. Territorios de denominación de origen del tequila



Fuente: Tomado de Museo del Tequila,

Existen diferentes tipos de agave o maguey, con la visita al Museo del tequila se apreciaron los siguientes tipos:

Figura 3. Agave angustifolia



Fuente: Tomado de Museo del Tequila

Figura 4. Agave salmiana



Fuente: Tomado de Museo del Tequila

Figura 5. Agave Rhodacantha



Fuente: Tomado de Museo del Tequila.

Figura 6. Agave Durangensis



Fuente: Tomado de Museo del Tequila

Figura 7. Agave Tequilana



Fuente: Tomado de Museo del Tequila

Figura 8. Agave marmorata



Fuente: Tomado de Museo del Tequila

Los distintos tipos de magueyes se dan principalmente en desiertos, matorrales y selvas secas, sin embargo, también se pueden encontrar en bosques de pino y selvas húmedas y no tienen problema para que crezcan ya que lo hacen las planicies, pendientes, rocas y soportan altas temperaturas.

2.1 Proceso fabricación Tequila

1. El agave se recibe de los campos de plantación. Al llegar a la fábrica se hace un muestreo de los lotes para determinar el total de azúcares a través de un método de titulación. (Casa Sauza, 2019)
2. Desgarrado del agave: Se preparan las fibras del agave para extraer los azúcares a través de desgarrar las piñas de agave tan fino como se pueda pasando por tres desgarradoras consecutivas. (Casa Sauza, 2019)

Figura 9. Herramientas para el desgarrado del agave



Fuente: Tomado de Museo del Tequila

3. Extracción: Durante este proceso los azúcares contenidos en las fibras desgarradas del agave se extraen en forma de una solución de agua y azúcar de agave a través de un difusor para realizar un proceso de suave extracción. De aquí se obtienen el jugo del agave y el bagazo. Este último es transformado como composta para los campos. (Casa Sauza, 2019)
4. Cocimiento: Los azúcares contenidos en el agave, como la inulina, son compuestos complejos que deben ser transformados en azúcares fermentables por un proceso de hidrólisis. Esto toma hasta 6 horas para completar la conversión de inulinas en fructosa y glucosa. (Casa Sauza, 2019)

Figura 10 Cocimiento agave



Fuente: Tomado de Museo del Tequila

5. Fermentación: La fermentación anaeróbica se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable usando una mezcla propia de levaduras y nutrientes. Cada tanque dura de 24 a 28 horas con temperaturas que varían de un inicio de 32°C y termina hasta 37°C. (Casa Sauza, 2019)

Figura 11. Recipiente de fermentación



Fuente: Tomado de Museo del Tequila

6. Destilación: La primera destilación se lleva a cabo en columnas de destilación, en este paso se elimina agua y se concentra el alcohol del mosto fermentado. Dependiendo de la marca la segunda destilación se hace en alambiques para obtener un tequila con un rango de alcohol entre 55-65%. (Casa Sauza, 2019)

Figura 12. Máquina de destilación del Agave.



Fuente: Tomado de Museo del tequila

7. Filtración: Todos los tequilas son filtrados utilizando distintos medios, comenzando con una filtración en frío a través de un filtro de carbón que remueve el exceso de compuestos grasos que pueden dar una apariencia turbia al tequila. Otros procesos de filtrado aseguran que no haya partículas presentes en el líquido y dan el acabado brillante a los tequilas. (Casa Sauza, 2019)
8. Añejamiento: Los tequilas reposados son madurados en contenedores de madera de roble al menos 2 meses. Los tequilas añejos se maduran al menos 12 meses en barricas de roble blanco, y los tequilas extra añejos reposan al menos 36 meses en barricas de roble blanco. (Casa Sauza, 2019)

Figura 13. Barriles donde se añeja el tequila.



Fuente: Tomado de Museo del tequila

9. Mezclado/ Ensamble: En este proceso se agrega agua desmineralizada es añadida para ajustar la graduación y se hacen pruebas para asegurar la consistencia en el perfil conforme a los estándares. (Casa Sauza, 2019)

Figura 14. Proceso de fabricación del Tequila



Fuente: Casa Sauza. (2019) *Proceso de fabricación del tequila*. Recuperado de <https://www.casasauza.com/fabricacion-tequila>

3. Metodología y presentación de Resultados.

En el marco de la visita técnica internacional realizada en Ciudad de México, Veracruz y Puebla, comprendida entre los días 02 y 08 de Noviembre, se realizó una visita de la cual se recopiló información en el Museo del Tequila, para conocer de primera mano el proceso de producción del tequila, así mismo se registraron los arraigos culturales donde se evidenciara al tequila como producto característico de este país y propio de su cultura, posteriormente se analizó el factor regulatorio que presenta este producto para que una vez con estos aspectos se pueda realizar una comparación con la economía colombiana en su industria licorera.

Del mismo modo y bajo el carácter exploratorio de la investigación, además de la recolección de la información en campo, se tomó información de otras fuentes, como lo fueron los datos del Consejo Regulador del Tequila ente encargado de llevar cifras de exportaciones del Tequila en México y de artículos relacionados con la normatividad que rige la industria licorera en este país.

3.1 Aspectos normativos

Es importante mencionar que México es un Estado federal, por lo tanto, si bien hay normas que rigen en todo el país, cada Estado es independiente y expide sus normas sin que estas vayan en contravía de la constitución, por lo que se puede encontrar diversidad en cada estado frente a lo relacionado con la producción y comercialización del Tequila, no obstante, para el presente trabajo se tomará en cuenta la normativa que impacte a nivel país.

México cuenta con la ley de impuestos la cual está vigente desde 1982 y como lo explica David Jernigan la norma “establece las tarifas tanto para los productos hechos localmente como para las bebidas alcohólicas importadas.” (FISAC, 2019) por lo que es importante resaltar dos situaciones, la primera es que con la venta del tequila el estado recauda impuestos, lo que se traduce en ingresos para el país los cuales son destinados para proyectos que desarrollen al ente territorial, la segunda es que depende del gobierno de turno

si aumenta o disminuye los impuestos, pero esta decisión afecta directamente las exportaciones.

En la regulación de México estos impuestos se denominan IEPS que significa impuesto especial sobre producción y servicio, y son impuestos directos que aplican a personas que vendan bebidas alcohólicas, tabacos labrados, Diesel, y bebidas hidratantes y para el año 2019 presenta las siguientes tasas:

| Descripción | Porcentaje IEPS |
|--|-----------------|
| Bebidas alcohólicas (no incluye cerveza) (cuando el contribuyente sea comercializador) | 10 % |
| Bebidas alcohólicas (no incluye cerveza) (cuando el contribuyente sea fabricante) | 21% |
| Cerveza (cuando el contribuyente sea fabricante o comercializador) | 1 % |
| Bebidas alcohólicas con graduación alcohólica de hasta 14 ° GL | 26.5% |
| Bebidas alcohólicas con graduación alcohólica con más de 14 ° GL y hasta 20 ° GL | 30% |
| Graduación alcohólica de más de 20° GL | 53 % |

Fuente: Elaboración propia con información tomada de la Ley de ingresos de la federación para el ejercicio fiscal de 2019 artículo 23.

De acuerdo con lo establecido en la Ley de ingresos de la federación para el ejercicio fiscal de 2019, artículo 1, se espera recaudar para el año 2019, un total de 57,289.8 millones de pesos mexicanos desagregada en 16,387.6 millones de pesos en bebidas alcohólicas y 40,902.2 millones de pesos en cervezas y bebidas refrescantes.

Frente a los tratados de libre comercio, se destaca el TLC con Estados Unidos, el cual tiene una particularidad, y es que a pesar de que México es el principal exportador de cerveza, según datos de Beer Institute, en junio, “el arancel aumentaría 12,5 millones de dólares los costos para los importadores de cerveza, y podría alcanzar los 984 millones de dólares al año

con la máxima tasa arancelaria, de acuerdo con la agrupación”, (HSU, 2019), lo cual afectaría la economía mexicana.

No obstante, se está trabajando en el TE- MEC el cual es la actualización del tratado de comercio con Canadá y Estados Unidos y los acuerdos los cuales reducirán las tarifas arancelarias.

3.2. Producción del Tequila

Según el periódico El Economista indica que la organización de la industria y la integración de toda la cadena de agave - tequila han sido factores fundamentales para catapultar el sector. Adicional a lo anterior el tequila se muestra en la actualidad no solamente con como un ícono que identifica a México en los cinco continentes, sino un aporte indiscutible a la cultura y a la economía de dicho país.

Por otra parte, la directora de la Cámara Nacional de la industria Tequilera en México Karina Ley Parra recordó que ocho de cada 10 botellas de tequila que se producen se destinan a exportación, siendo Estados Unidos el principal mercado con al menos el 80% de la demanda, seguido de Alemania, España, Francia y Reino Unido, entre otros.

3.2.1 Impacto de la industria Tequilera dentro de la economía mexicana.

El tequila es uno de los productos representativos de México, debido a su componente ancestral y cultural; esta situación beneficia a la economía mexicana a nivel económico en cuanto a las exportaciones de este producto que ayudan al crecimiento económico del país.

En este sentido y según lo mencionado en un artículo del diario El economista, titulado “Exportación de tequila rompe su propio récord”. Durante el 2017, la producción total por parte de las 152 empresas certificadas ascendió a 271 millones de litros de tequila. Entre dichas compañías, 114 son microempresas, 10 pequeñas, 12 medianas y 16 grandes.

Se tiene registro de 1.684 marcas de tequila certificadas y el 2018 inicia con 180 millones de litros en inventario, según el informe del Consejo Regulador de Tequila (CRT) sobre la producción tequilera en el 2017.

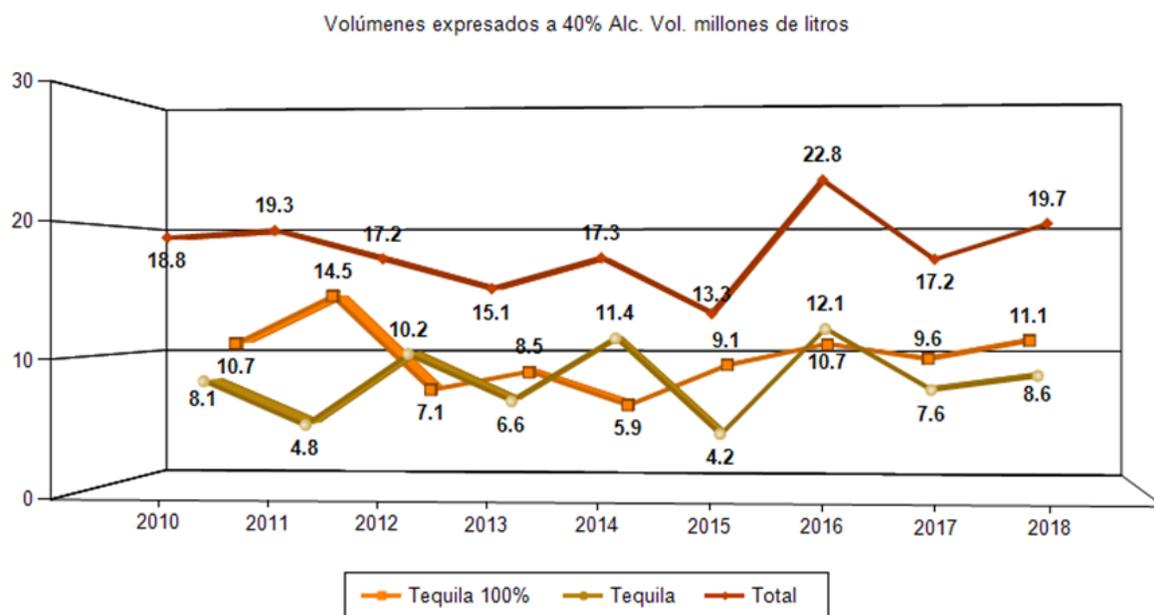
De la cadena productiva agave-tequila dependen 70.000 familias, mientras el sector agrícola genera 1 millón de jornales cada año. (Romo, 2018)

Además de la generación de empleo y aumento de las exportaciones, a través de la industria del Tequila se teje una parte cultural que busca fomentar el Turismo como otro sector de la economía que puede ser impulsado a través de este producto.

Dado lo anterior se creó en México una Ruta del Tequila, la cual es definida como es un destino turístico multitemático que forma parte de las Rutas Turísticas de México y del Estado de Jalisco, el cual conjuga una riqueza histórica, patrimonial, cultural y natural, llena de tradiciones mexicanas ligadas al desarrollo histórico de la bebida emblemática mexicana, la Cultura del Tequila y el México Independiente. También es un circuito de los municipios que rodea al Volcán de Tequila donde los visitantes pueden disfrutar en plenitud de sus tradiciones, atractivos turísticos y culturales. (RDT, 2019)

Finalmente, de acuerdo con las cifras del Consejo Regulador del Tequila (CRT), la producción del tequila ha presentado un comportamiento favorable y con unos picos muy altos lo cual confirma la importancia de este producto en la economía.

Tabla Producción de Tequila 2010 - 2018.



Fuente: Tomado de Consejo Regulador del Tequila

Esta gráfica muestra cuando se han presentado disminuciones en la producción, rápidamente en la vigencia siguiente aumenta la producción teniendo un comportamiento de recuperación que no afecta a largo plazo al sector que produce el tequila, en el mismo sentido se muestra que el Tequila hecho con 100% agave es preferido sobre los tequilas mixtos, este último sólo en tres periodos estuvo por encima sin embargo con una diferencia mínima.

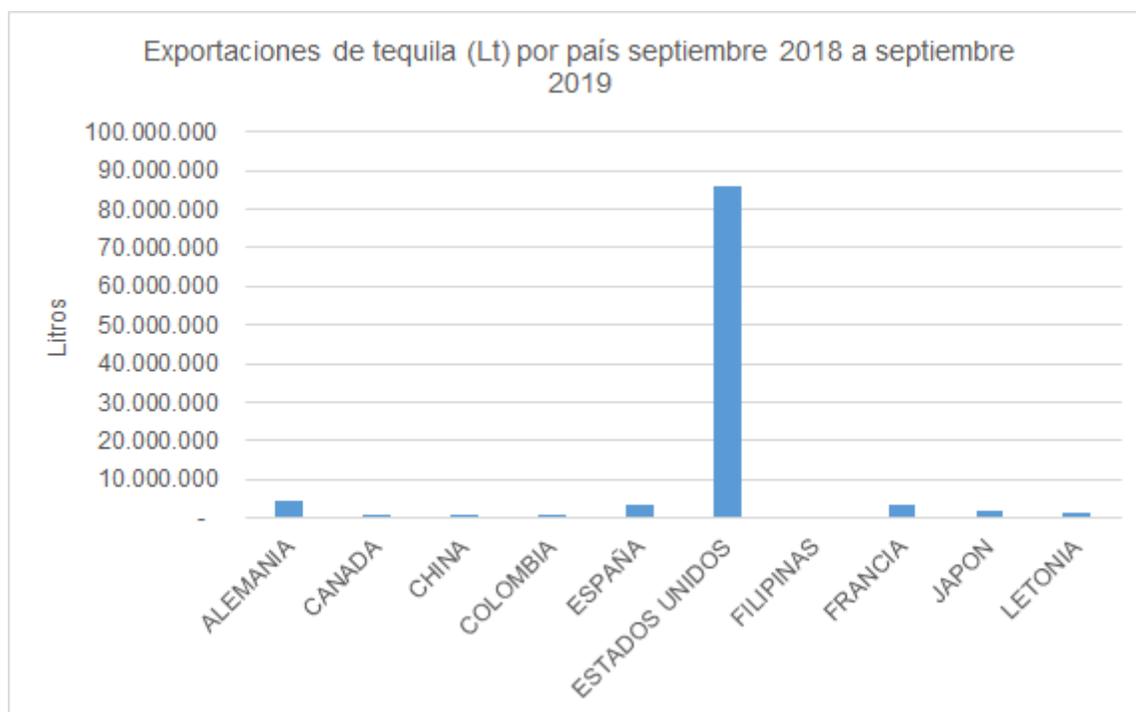
3.3 Exportaciones de tequila por país

Teniendo en cuenta la caracterización anterior en cuanto a las concentraciones de tequila a continuación se presentan unas cifras del consejo regulador del Tequila (CRT) con respecto al comportamiento de las exportaciones de este producto, tomando como periodo de referencia septiembre de 2018 a septiembre de 2019.

- Exportaciones por país Tequila

Durante el periodo en referencia y según datos del CRT, México exportó un total de 111.325.464 litros de Tequila a 71 países del mundo de los cuales el más representativo es Estados Unidos, al cual se exportó un 77,01% del total de Litros exportados.

En la siguiente gráfica se muestra el comportamiento de los 10 países más representativos, teniendo en cuenta la cantidad de litros de tequila exportados



Fuente: Autores con datos del consejo regulador de tequila (CRT)

En la gráfica se puede corroborar de manera más clara que el país al cual se exportan más litros de tequila es Estados Unidos, con un total de 85.729.084 litros exportados durante el periodo en referencia, esto obedece a tanto a la cercanía de ambos países como a los tratados comerciales existentes entre ambos países.

Seguido de Estados Unidos se encuentra España con un total de 3.267.445 litros; es interesante notar que dentro de los 10 principales destinos de exportación se encuentra Colombia con un total de 811.500 Litros, lo que evidencia la relación que existe entre ambos países en materia de exportación de productos del sector de las bebidas alcohólicas, específicamente el tequila, tal como se muestra en la siguiente tabla resumen

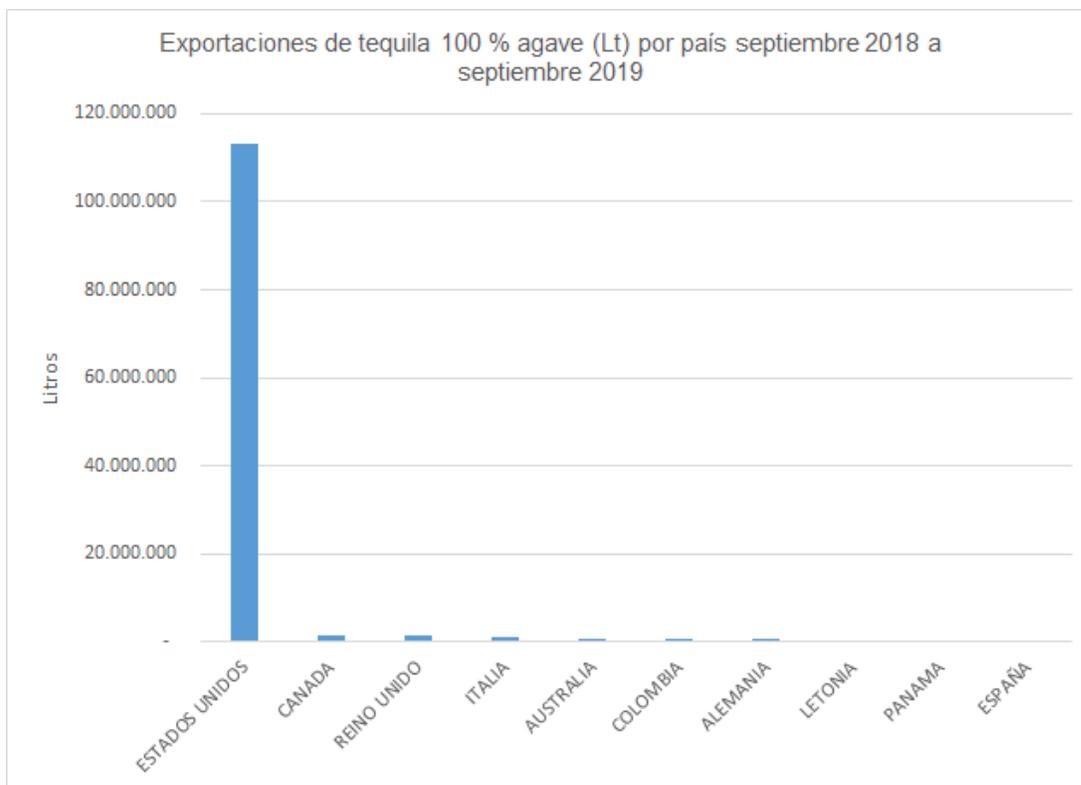
| País | Litros de Tequila | % Respecto al Total |
|----------------|-------------------|---------------------|
| Estados unidos | 85.729.084 | 77,01% |
| Alemania | 4.616.453 | 4,15% |
| Francia | 3.469.327 | 3,12% |
| España | 3.267.445 | 2,94% |
| Japón | 1.749.291 | 1,57% |
| Letonia | 1.418.327 | 1,27% |
| China | 917.654 | 0,82% |
| Colombia | 811.500 | 0,73% |
| Canadá | 743.352 | 0,67% |
| Filipinas | 608.571 | 0,55% |

Fuente: Autores con datos del consejo regulador de tequila (CRT)

- *Exportaciones por país Tequila 100% de agave*

De otra parte, se tienen las exportaciones de Tequila 100% de agave, en las cuales, según los datos de la CRT para el mismo periodo analizado, se encontró que se exportaron un total de 123.325.392 litros a 85 países, de los cuales Estados Unidos es nuevamente el más importante con un 91,82% del total de los litros exportados.

En la siguiente gráfica se muestra el comportamiento de los 10 países más representativos, teniendo en cuenta la cantidad de litros de tequila 100% de agave exportados



Fuente: Autores con datos del consejo regulador de tequila (CRT)

Mediante la gráfica se puede observar de manera más clara el papel de Estados Unidos dentro de las exportaciones de este producto, siendo este como se mencionó antes, el país con mayor cantidad de litros exportados traducidos en 113.232.039 Litros durante el periodo analizado

Para el tequila 100% de agave también se observa que Colombia se encuentra dentro de los 10 principales países destinos de exportación, esta vez con un total de 654.388 litros que representan un 0,53% del total, las cifras de los otros países se muestran en la siguiente tabla resumen:

| País | Litros de Tequila 100% agave | % Respecto al Total |
|----------------|---------------------------------|------------------------|
| Estados unidos | 113.232.039 | 91,82% |
| Canadá | 1.401.676 | 1,14% |
| Reino unido | 1.328.962 | 1,08% |
| Italia | 1.000.706 | 0,81% |
| Australia | 871.673 | 0,71% |
| Colombia | 654.388 | 0,53% |
| Alemania | 512.062 | 0,42% |
| Letonia | 376.675 | 0,31% |
| Panamá | 373.172 | 0,30% |
| España | 371.858 | 0,30% |

Fuente: Autores con datos del consejo regulador de tequila (CRT)

3.4 Aspectos culturales del tequila

Al realizar la visita a México, fue posible evidenciar como el tequila es una bebida representativa, además de que es catalogado como producto de exportación y que cuenta con denominación de origen, lo que reglamenta que sea México el único país autorizado para producir y exportar el producto.

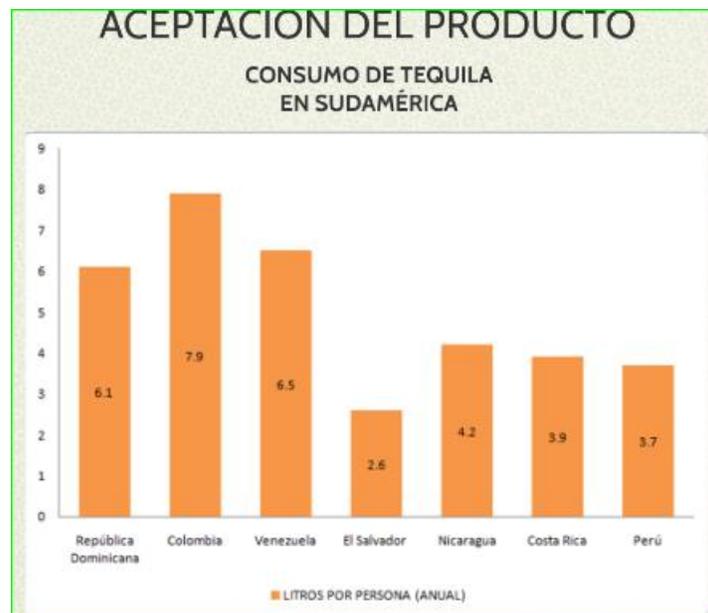
El tequila además tiene una influencia cultural y a partir de allí se realizan y diseñan estrategias que busquen atraer al turismo partiendo de este producto, es así como se encuentra en la plaza Garibaldi en Ciudad de México, el museo del Tequila y el Mezcal, el cual tiene entre sus principales objetivos “la difusión y promoción del patrimonio e identidad cultural de México y la atracción de nuevos visitantes y turistas nacionales y extranjeros”. (MUTEM, 2019). Adicionalmente existe una ruta del tequila la cual fue descrita anteriormente en el presente trabajo.

A partir de estos aspectos resulta interesante notar como en Colombia se puede replicar el modelo, para que con base en la industria licorera autóctona se busque no solo un reconocimiento y posicionamiento internacional del producto, sino que también se incluya el aspecto cultural que posteriormente se traduciría en una oportunidad de fomento al turismo.

4. Discusión de los resultados

México es uno de los países que exporta su cultura al mundo: mariachis, picante y tequila. Según Caracol radio: el tequila es la bebida que más se produce en México y tiene un promedio de producción de 400 litros por minuto, cuya fabricación se realiza en 181 municipios del estado. Aunque México consume bastante tequila los expertos aseguran que sería imposible para este país consumir todo el trago que producen, razón por la cual se exporta. (Caracol, 2017)

Colombia se encuentra en el Top 10 de los países donde se concentra la exportación de tequila y con el transcurrir del tiempo su consumo ha llegado a aumentar hasta 1.334.965 litros. En la siguiente gráfica se muestra la aceptación del producto en Sudamérica donde Colombia presenta el índice más alto de consumo de litros por persona anualmente.



Fuente: Recuperado de: <https://prezi.com/oauy88tqjjs/plan-de-negocios-para-exportar-tequila-a-colombia/>

Así como México exporta tequila, actualmente Colombia exporta Aguardiente y Ron siendo estas sus bebidas representativas tanto a nivel nacional como internacional. Según el periódico portafolio en el año 2017 las exportaciones de estos productos presentaron una caída del 24,3% con un total en ventas de US \$5,9 millones y en 2016 US \$7,9 millones. A

pesar de las cifras negativas, las principales licoreras del país esperan llegar a nuevos mercados internacionales e incrementar su facturación.

Los principales países a los que se exporta el Aguardiente Antioqueño y Ron viejo de Caldas son a: Estados Unidos, España y algunos países de Europa, el aguardiente representa el 80% del total de exportaciones y el Ron el 20%. Actualmente en Colombia existe la Asociación colombiana de empresas Licoreras (ACIL), la cual se dedica a actividades de asociaciones empresariales y de empleadores de la industria licorera.

Según la ACIL se tiene como objetivo llegar a la población colombiana que se encuentra viviendo por fuera del país; “posicionar el aguardiente como producto insignia de Colombia; aprovechar la visibilidad que está teniendo el país actualmente, mostrar los productos locales y así ampliar el mercado internacional”.

Por otro lado, datos de la Asociación Colombiana de Empresas Licoreras (ACIL) indican que en términos de unidades exportadas en presentación de 750cc (de aguardiente y ron), acumulado enero a octubre de 2017, se registraron 2,3 millones y el año pasado, 905.344. El director de ACIL, Juan Alberto Castro, expresó que “las industrias no están orientadas al exterior; todavía no hemos aprovechado suficiente las exportaciones, por lo que considero que es una tarea pendiente”

Procolombia ha identificado oportunidades de negocio para los productos de bebidas colombianas en otros países como: México, Países Bajos, Panamá, Chile, Perú, España, Ecuador, Canadá, Bolivia, Reino Unido, Australia, Suecia y Caribe. En esta misma línea, la Industria Licorera de Caldas, con su producto insignia que es el Ron Viejo de Caldas, espera entrar, en el corto plazo, al mercado mexicano, panameño, europeo y ruso, con lo que completaría un portafolio de nueve destinos internacionales. Mauricio Vélez, gerente comercial de esta compañía, expuso que “anteriormente las licoreras nacionales era apuntarle a los colombianos en el exterior, pero nosotros estamos tratando de llegarle a los nativos de esos países”.

5. Conclusiones.

- De acuerdo a la información recolectada a través de la visita a México, fue posible evidenciar como el tequila juega un papel importante dentro de la economía mexicana en materia de exportaciones, este producto se encuentra dentro de los pocos licores que cuentan con denominación de origen, reconocimiento internacional que permite que solamente México pueda producir y comercializar este producto, siendo Colombia uno de los países destino y el principal consumidor de tequila en América Latina.
- El proceso de fabricación del tequila resulta interesante no solo para los entendidos en este contenido sino también para aquellos externos que quieran ahondar en el tema, por lo tanto, resulta interesante como bajo la descripción de este proceso de fabricación se crea un museo, el cual brinda un espacio para que aquellos que quieran conocer acerca de este producto, sus orígenes, su fabricación y su distribución a nivel nacional e internacional puedan hacerlo de una manera más práctica, fomentando igualmente el turismo, parte importante dentro del desarrollo económico de un país.
- Colombia es uno de los países destino de las exportaciones de tequila más representativos a nivel Latinoamérica, lo cual es el reflejo la existencia de acuerdos comerciales entre ambos países que permiten la apertura de este tipo de mercados.
- En Colombia se podría replicar en cierta medida el modelo de posicionamiento del producto usado en México, en el cual además de hacer publicidad al producto como una bebida alcohólica, se entra a darle protagonismo al aspecto cultural. Colombia cuenta con productos de este tipo que son reconocidos a nivel nacional e internacional, los cuales podrían aumentar su posicionamiento, dándole igual que en México un componente cultural al producto lo que daría un valor agregado al mismo.

6. Referencias

- Caracol. (20 de 08 de 2017). *Colombia, entre los países que más tequila consumen*. Obtenido de https://caracol.com.co/radio/2017/08/20/cultura/1503263821_439695.html
- Casa Sauza. (2019). *PROCESO DE FABRICACIÓN DEL TEQUILA EN CASA SAUZA*. Obtenido de <https://www.casasauza.com/fabricacion-tequila>
- FISAC. (2019). *Normatividad vigente*. Obtenido de http://www.alcoholinformate.org.mx/indice_tipps.cfm?CFID=ecff2c8e-b1c8-416f-8c1e-6a7f216b11b8&CFTOKEN=0
- HSU, T. (03 de 06 de 2019). *¿Qué exporta México a Estados Unidos y cómo impactarían los aranceles?* Obtenido de <https://www.nytimes.com/es/2019/06/03/mexico-exportaciones-aranceles/>
- MUTEM. (2019). *Museo - espacio cultural*. Obtenido de <http://www.mutemgaribaldi.mx/museo.html>
- Nájar, R. (19 de 01 de 2017). *¿Cuál es el mejor tequila?* Obtenido de <https://www.casasauza.com/todo-sobre-tequila/cual-mejor-tequila>
- Notimex. (13 de 10 de 2018). *8 de cada 10 botellas de tequila que se producen se destinan a la exportación. El economista*. Obtenido de <https://www.eleconomista.com.mx/empresas/8-de-cada-10-botellas-de-tequila-que-se-producen-se-destinan-a-la-exportacion-20181013-0009.html>
- RDT. (2019). *Las experiencias de la ruta del tequila*. Obtenido de <https://rdt.org.mx/>
- Romo, P. (17 de 01 de 2018). *Exportación de tequila rompe su propio récord. El Economista*. Obtenido de <https://www.eleconomista.com.mx/estados/Exportacion-de-tequila-rompe-su-propio-record-20180117-0181.html>
- Romo, P. (08 de 05 de 2019). *Tequila, ícono cultural y detonante económico. El economista*. Obtenido de <https://www.eleconomista.com.mx/estados/Tequila-icono-cultural-y-detonante-economico-20190509-0009.html>

Anexos. Diario de campo. Fotografías

