

REPORTE DE PRÁCTICAS

Productos "La Espuela"

225535: Villalobos Gracia Irma Arisbel

Esta práctica se llevo a cabo el miércoles, 15 de febrero en Cd. Camargo, Chih.

Visitamos la empresa procesadora de la señora Solís de Aguilar, la cual se dedica a procesar chile güerito (cascabel) y jalapeño, los cuales son envasados. También se dedica a la producción de salsas y chile colorado.

La señora nos explico que el chile que se procesa es sembrado por su esposo, en una longitud de 3 ha. De siembra, aunque se espera que este año se siembren 5 ha.

La empresa se estableció en el 2005, pero la señora comenzó el negocio en el porche de su casa, ya que curtía el chile en ollas de 70 L y lo vendía en los comercios, a los cuales salía 2 veces por semana. Hoy en día ya cuenta con distribuidores de su producto.

El proceso para curtir el chile y envasarlo es el siguiente:

1. El chile se pasa por una seleccionadora, de ahí se pasa a una lavadora donde se usa un liquido especial para desinfectarlo.
2. Después de lavar el chile se llenan los tinacos, estos tienen una capacidad de 600 a 700 kg.
3. Se sacan los tinacos con un montacargas. Todos los tinacos son numerados y se les pone la fecha en que se empezaron a curtir.
4. El chile se deja 6 o 7 meses para que se curta en el interior de los tinacos con una mezcla de vinagre, sal y especias, el cual es llamado salmuera. La salmuera se va consumiendo con el paso del tiempo, así que se tienen que estar rellenando los tinacos, ya que de no ser así el chile se pone blanco y no se curte bien.
5. Ya cuando el chile esta curtido se hace el cocimiento en marmitas (ollas). En la marmita 3 se hace el cocimiento de las salsas, ya que cuenta con aspas como una licuadora gigante.
6. Después, con una grúa se sube el producto a los molinos en una canastilla.
7. Cuentan con un molino para hacer salsas más finas, ahí se preparan las salsas de chipotle y de árbol. También se prepara salsa de chile güerito ya rojo.

El año pasado se curtieron 80 toneladas de chile, todo güerito.

La señora nos platico que está a punto de exportar a Estados Unidos, ya que comenzó con los trámites correspondientes.

Comenta que el chile será exportado en barriles rojos, allá se le hará un reproceso y se le pondrá otra etiqueta.

A la señora si le interesa el mercado nacional pero comenta que para poder vender en nuestro país tiene que adquirir una maquina que acelere el proceso de empaque para que la producción sea mayor, ya que el proceso de empaque es de forma muy artesanal.

El precio que se maneja es de \$7.00 la bolsita en Camargo, y de \$8.00 en Cd. Juárez y Chih.

Observamos que se cuenta con un sistema de osmosis inversa (electropura) para purificar el agua que es utilizada en el proceso.

Se cuenta también con una maquina que graba la fecha de caducidad en las bolsitas. La caducidad es de año y medio.

A mi parecer, este negocio representa una gran oportunidad, ya que cuenta con muchas ventajas competitivas como:

- Las enlatadoras conocidas como "La Costeña" no manejan el chile cascabel.
- Su sabor es casero.
- Su proceso es artesanal.

Entre muchas otras.

En conclusión me gusto mucho esta visita, ya que la señora es un gran ejemplo de superación y de cómo se puede iniciar su propio negocio y lograr el éxito, lo cual es una gran motivación para todos los estudiantes.

PRODUCTOS LA ESPUELA.

Esta empresa fue fundada por la señora Solís de Aguilar y su esposo. Es un negocio familiar en donde se comenzó desde abajo haciendo salsas caseras con ollas fuera de su casa, ellos mismos se encargan de todo el proceso desde la siembra de los chiles hasta la preparación de las salsas. A un principio la señora Solís era la encargada de ir de tienda en tienda vendiendo su producto, pero han ido evolucionando y ahora cuentan con un grupo de distribuidores que se encargan de las ventas. Esta empresa se dedica a la preparación y conservación de salsas que van desde chiles güeritos curtidos, chile jalapeño curtido, salsa verde, salsa roja, chiles colorados y chiles chipotles y comenzó a laborar oficialmente establecidos en el 2005.

Este negocio familiar se caracteriza por la unión de sus fuerzas tanto el señor con sus siembras y su actitud emprendedora, inventando nuevas tecnologías para una mejor cosecha y últimamente invento un nuevo horno para el chile chipotle en donde se conservan mejor y el chile toma un sabor inigualable.

La señora de Aguilar nos mostro el proceso de la realización de el chile güerito. Primero se trae el chile del sembradío se selecciona el chile bueno y se retira el que bien un poco rojo o maltratado o que trae plagas, se lava bien con peróxidos y se mete en tambos de 600 o 700 kg con salmuera, se dejan curtir en los tambos por 6 o 7 meses, cuidando que siempre estén sumergidos todos los chiles en la salmuera ya que esta es absorbida por los chiles y si se quedan fuera o si flotan los chiles, estos se pondrán blancos y ya no servirán. Los tambos son numerados y marcados para su mejor control, después de que pasa ese periodo de tiempo de curtido se sacan los chiles de los tambos y se vuelve a hacer una selección para quitar los que se aplastaron de mas o sufrieron alguna imperfección. De ahí se pasan a unas ollas llamadas marmitas en donde se ponen a cocer, de ahí se pasan a una segunda marmita donde se les agregan todos los ingredientes como sal, orégano, entre otros.

En caso de que el chile valla a ser para salsas se pasa a una tercer marmita que tiene aspas esta marmita deja un poco mas entera la salsa, pero si se quiere tener una consistencia mas fina se pasa a un molino y de ahí de nuevo a la marmita hasta que obtenga la textura deseada. Luego se pasa a empacar ya

sea en bolsitas en el caso de chile colorado y chile güerito y en frascos también para el chile güerito y para los otros curtidos.

La empresa ya ha exportado indirectamente, pero esta interesada en exportar por su propia cuenta, se encuentra en tramites aunque también nos comentaba que no puede cubrir mucho mercado porque le hace falta una maquina empacadora ya que el empacado es manualmente y se lleva mucho tiempo hacerlo. Por lo pronto manda su producto a otros estados del país como Morelia.

Es una empresa a la que aun le falta mucho pero va en buen camino hacia el éxito.