



Edición 28 – Diciembre 2023

EDICIÓN ESPECIAL

INGENIO QUESERÍA



Editorial: Arturo
Rodríguez Chávez

Estructura

Reconocimiento a la
experiencia

Historia

Fundación BSM

Retos del Ingenio

Clientes

Producción

Ubicación

ÍNDICE

INGENIO QUESERÍA

EDITORIAL: ARTURO RODRÍGUEZ CHÁVEZ 04

ESTRUCTURA 06

RECONOCIMIENTO A LA EXPERIENCIA 10

HISTORIA 12

FUNDACIÓN BSM 19

RETOS DEL INGENIO 22

CLIENTES 24

PRODUCCIÓN 25

UBICACIÓN 26

ARTURO RODRÍGUEZ CHÁVEZ

GERENTE GENERAL



Ingenio Quesería, único ingenio del Estado de Colima que se ha mantenido al paso de los años. Está ubicado en pleno centro de la población de Quesería, bajo las faldas del volcán de Colima perteneciente al municipio de Cuauhtémoc. Más de 300 años de historia azucarera y 137 años como industria, generador de empleo y desarrollo para 72 comunidades de la región.

Colima y Jalisco, dos estados donde nuestros productores comparten sus tierras para abastecernos de caña, con una superficie de 15,000 hectáreas distribuidas en 10 municipios (6 Colima Y 4 Jalisco), con 2,000 productores de caña de azúcar, que, con esfuerzo y dedicación a su cultivo, nos entregan 7 mil toneladas de caña para moler diariamente, y producir 120,000 toneladas de azúcar promedio por zafra. Como lo fue la zafra pasada 2022-2023 con 128,410 toneladas y la anterior 2021-2022 con 129,295 toneladas.

Ingenio Quesería se caracteriza por el cumplimiento en la calidad de sus productos cumpliendo con los requisitos de nuestros clientes más exigentes del mercado, basando nuestros procesos en nuestro sistema de gestión de calidad, logrando las certificaciones de Calidad, Inocuidad, Industria Limpia y BONSUCRO.

Todos estamos orgullosos de los logros alcanzados que, con esfuerzo, dedicación y apego a la misión, visión y valores de nuestro Grupo Beta San Miguel, cristalizamos nuestro desarrollo y crecimiento personal.

Estos logros tienen su base en todo el personal que labora dentro del ingenio, en el trabajo en equipo, el compromiso y el seguimiento semanal a nuestros indicadores de producción. Nos llena de entusiasmo cada meta cumplida, así como nos impulsa a generar acciones correctivas para dar atención a alguna desviación de los indicadores, fortaleciendo el camino hacia el cumplimiento de nuestros objetivos.

Incentivamos que todos nuestros colaboradores reciban un mismo trato y tengan las mismas oportunidades de desarrollo, generando un ambiente de trabajo de respeto y colaboración, motivando la capacitación continua para fortalecer su crecimiento personal.

Aprovecho el espacio para agradecerles a todos los colaboradores y a Beta San Miguel por su compromiso y esfuerzo depositado en este Ingenio, considerando a todos los integrantes de la cadena productiva que participan en esta gran Industria que, con el esfuerzo mancomunado, encaminamos al cumplimiento de nuestros objetivos sociales, económicos y ambientales para garantizar la sostenibilidad de nuestro Ingenio.

Hoy tenemos un reto desafiante, que consiste en poder cosechar e industrializar 1.6 millones de toneladas de caña, permitiéndonos como negocio ampliar nuestra producción, generando nuevas oportunidades. Como equipo multidisciplinario estamos trabajando día a día realizando estrategias y acciones que impacten en el campo, fábrica y administración para el logro de nuestros objetivos.

ESTRUCTURA



Hace poco más de 34 años que Ingenio Quesería S.A. de C.V. se consolida dentro de grupo BETA SAN MIGUEL. El equipo de trabajo está constituido por 120 colaboradores no sindicalizados y 245 sindicalizados en periodo de Zafra. Honramos y agradecemos el esfuerzo que han demostrado y llevado cada uno de los trabajadores que han participado para el logro y cumplimiento de los objetivos. Nos enorgullece mencionar que actualmente se cuenta con personal que ha hecho al grupo un estilo de vida, dando la confianza de formar parte del equipo desde que se integró a Beta San Miguel.

EQUIPO GERENCIA



EQUIPO OPERATIVO



Instrumentación, Mantenimiento, Maquinaria, Planta Eléctrica, Calderas, Elaboración

EQUIPO LABORARIO



Laboratorio de fábrica, Laboratorio de Campo

EQUIPO ADMINISTRATIVO



Gerencia, Contraloría, Crédito Cañero, Sistemas de Gestión, Sistemas, Seguridad y Salud Ocupacional, Productividad y Desarrollo

EQUIPO CAMPO



Campo Administrativo, Campo Operativo

EQUIPO DE ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN



Comercialización, Almacén

EQUIPO FUNDACIÓN BSM



Fundación Beta San Miguel Ingenio Quesería

RECONOCIMIENTO A LA EXPERIENCIA

VALENTIN CASTILLO GÓMEZ



Mi nombre es Valentín Castillo Gómez. Tengo 60 años y 41 años al servicio del Ingenio Quesería. Inicié en 1982. Cuando comencé mi primer turno estaba muy nervioso y hasta temblaba, pero también estaba emocionado por empezar a trabajar.

Me tocó entrar de peón a fábrica. Era muy difícil entrar otra vez a laborar porque había muchos en la lista de eventuales, incluso, nos quedábamos hasta semanas sin trabajar esperando un turno. Para mi buena suerte se necesitaba una persona que hiciera la limpieza en las oficinas administrativas y nadie quería ir. Aproveché para entrar y me quedé por tres años. Fue en 1991 cuando logre clasificarme como peón de sanidad.

Actualmente soy maestro encargado de albañilería. Me siento muy satisfecho y orgulloso, ya que muchos de los proyectos me tocaron iniciarlos y terminarlos, logrando contribuir con la transformación del Ingenio Quesería. Al paso de los años he podido ver un antes y después de lo que he hecho, en toda mi vida laboral.

Me ha tocado trabajar con muchas personas, personal de supervisión y compañeros de trabajo sindicalizados, quienes han dejado huella en mí con el paso del tiempo. Las anécdotas con cada uno son incontables, por lo que el compañerismo y el trabajo en equipo han sido claves en toda mi trayectoria. Soy testigo de que el personal de Ingenio Quesería siempre ha estado dispuesto a dar lo mejor de sí mismos en cada trabajo encomendado.

Son muchas las alegrías que me ha dado el ingenio, pero la mayor es la que he logrado con el fruto de mi trabajo, como lo es darles una profesión a mis hijos, tener mi casa propia y brindar estabilidad económica a mi familia.

¡Muchas gracias Ingenio Quesería y Grupo Beta San Miguel!

ING. OSCAR GUTIÉRREZ VENEGAS



Soy Ingeniero Mecánico, egresado de la Universidad de Colima en 1989. Después de terminar la carrera mi intención era trabajar en la industria minera, para lo cual solicité trabajo en tres empresas mineras y como última opción el Ingenio Quesería. De este último, no había buenas referencias por ser un ingenio con equipos viejos y riesgoso; sin embargo, fue aquí donde me dieron la oportunidad de iniciar mi trabajo como becario en mayo de 1990, cuando el ingenio fue recién adquirido por el grupo Beta San Miguel.

Inicié en la superintendencia de fábrica, en el área de dibujos de proyectos. Pocos meses después fui contratado como auxiliar de la superintendencia de fábrica. Los primeros años fueron difíciles, ya que los equipos de proceso fallaban frecuentemente y era difícil terminar un día sin problemas. Por ende, demandaba mantenernos alerta y lógicamente jornadas largas de trabajo, por las cuales estuve a punto de renunciar y buscar otro trabajo. En 1993 comencé a cubrir el puesto de jefe de turno mecánico, además de las actividades de diseño y dibujo en la superintendencia. Esta primera etapa fue para mí de mucho aprendizaje en cuanto a actividades y funciones nuevas. Le doy gracias a quienes me apoyaron y vieron en mí la actitud e interés para que los equipos de proceso trabajaran con menos fallas y encontráramos las mejores soluciones.

En esta etapa, había muchos compañeros con pocos años de haber egresado de la escuela y juntos hicimos buen ambiente de trabajo. Fue aquí donde conocí a mi esposa Angélica, con quién tengo 2 hijos de quienes estamos muy orgullosos.

En 2009 me promovieron al puesto de superintendente de maquinaria, puesto que hasta la fecha continúo ejerciendo. Puedo decir que Ingenio Quesería ha sido mi segunda escuela y la fuente de trabajo que me ha formado. El pasado mayo, cumplí 33 años laborando en esta gran empresa, durante este tiempo he sido testigo y partícipe de importantes cambios y logros en el ingenio en diferentes ámbitos: cambio y aumento de capacidad de equipos de proceso de todas las áreas, mejoras en infraestructura, adquisición de certificaciones y numerosos cambios de personal y jefaturas.

RECONOCIMIENTO A LA EXPERIENCIA

Ingenio Quesería se ha puesto objetivos y retos que se han logrado alcanzar con la participación y compromiso de todo el personal que aquí labora.

Existe mucho interés del Grupo BSM en que todo el personal se capacite en diferentes aspectos. En ese sentido, he recibido una infinidad de cursos de capacitación tanto en lo Técnico como de desarrollo humano, los cuales me han ayudado a desarrollar mejor mi trabajo desde el aspecto personal hasta lo familiar. Estoy muy agradecido con Ingenio Quesería, nunca se deja de aprender y continuo buscando ser mejor y competitivo.

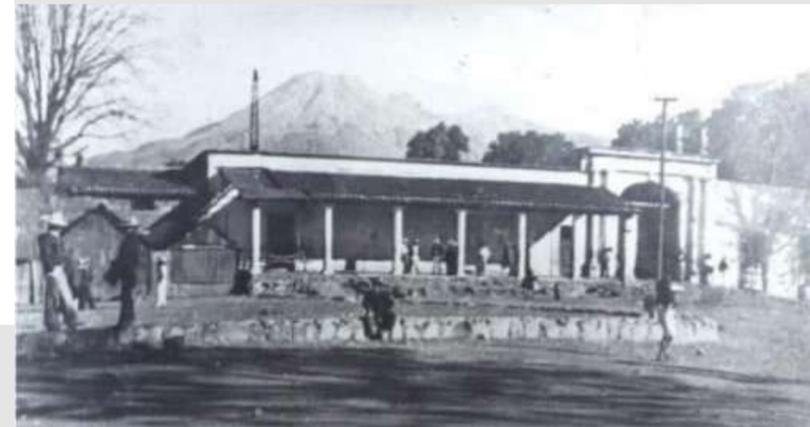
HISTORIA DEL INGENIO QUESERÍA

Quesería es un bello rincón de nuestra provincia mexicana, enclavado en las faldas sur del volcán de fuego en el Estado de Colima.



A Quesería se le puede analizar de dos maneras distintas: una como fuente constante de trabajo y la otra como núcleo de la población, ambas estrechamente relacionadas y unidas hoy en día, ya que es imposible hablar de una sola sin tener que mencionar su contraparte.

Por aquellas épocas había una hacienda de los Mercedarios (grupo que tenía haciendas, monasterio y templo) donde se cultivaba maíz, frijol y cebada, aunque,



su actividad principal la constituía la cría de ganado, contando con una importante producción de carne, leche y sus derivados. La producción de leche era tan grande que, al transformarla en quesos, originó su comercialización por toda la región, llegando incluso a Guadalajara, siendo esta razón por la que se le dió el nombre de hacienda de la Quesería.

Por 1599 se empezaron a proliferar los trapiches, razón por la cual se empezaron a solicitar licencias para tener un control de la caña y no afectará a otros cultivos. Fue así, como la hacienda de la Quesería comenzó con un trapiche, marcándose los inicios azucareros de Quesería, donde primero se produjo melado y piloncillo, sin dejar de producir y comercializar los tradicionales quesos y demás productos agrícolas.

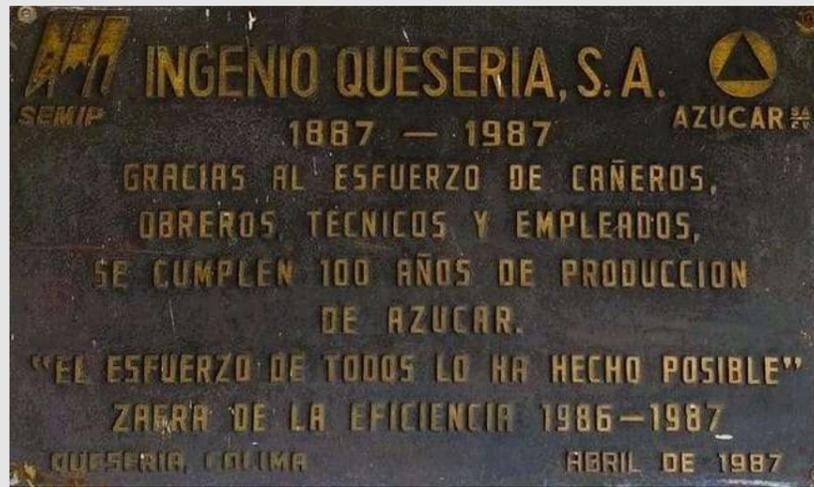


Al paso de muchos años, con el cambio de tantos dueños en la historia de la hacienda, se fue dejando la producción de queso y comenzó a transformarse poco a poco la industria azucarera y alcoholera. En 1953 el Lic. Carlos Septién Montes y José Seoane, los nuevos dueños, dieron un nuevo impulso industrial manteniendo la razón social de "Ingenio Quesería".

HISTORIA DEL INGENIO QUESERÍA

CELEBRACIÓN DEL PRIMER CENTENARIO DEL INGENIO QUESERÍA

El 25 de abril de 1987, Quesería celebró sus primeros cien años de producción de azúcar de manera ininterrumpida en el interior de sus instalaciones fabriles (aunque en realidad debió celebrarse como tricentenario) con la presencia del Gobernador de Colima, el Director General de Azúcar, el Delegado Regional zona occidente de Azúcar, la Unión Nacional de Cañeros, el Gerente General del Ingenio Quesería, el Presidente Municipal de Cuauhtémoc, el Secretario General de la Sección 82, líderes obreros, productores de caña, personal administrativo, técnico y obrero del Ingenio Quesería.

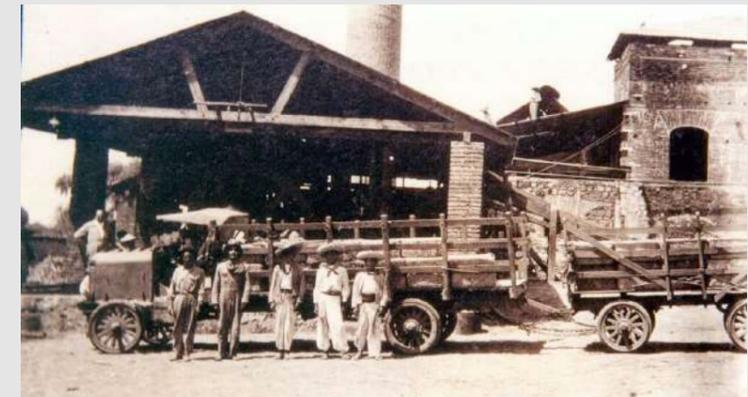


Así, arribamos a 1989, año en que el Gobierno Federal decidió reprivatizar la Industria Azucarera Nacional, y es así como el Ingenio Quesería cuenta con nuevos dueños dentro de la Iniciativa Privada. A partir del 9 de febrero de este mismo año pasó a formar parte del Grupo Beta San Miguel, grupo de entusiastas industriales que aparte de Quesería adquirieron otros ingenios.



FOTOS DEL INGENIO QUESERÍA

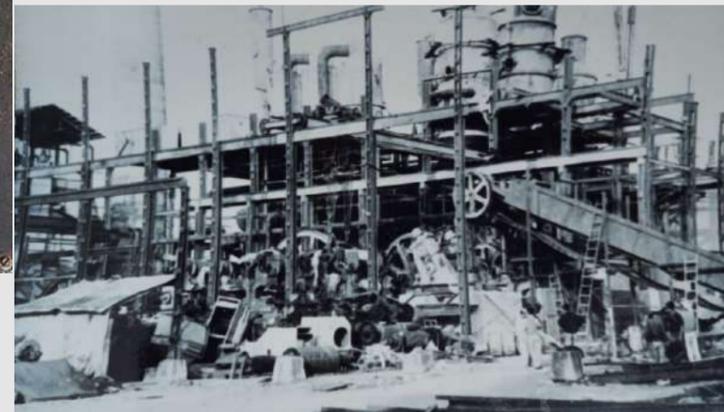
Primer carro cañero del Ingenio



FOTOS FÁBRICA

Fábrica anteriormente

Fábrica en la actualidad



MODERNIZACIÓN GENERAL DEL INGENIO QUESERÍA

Capilla anteriormente

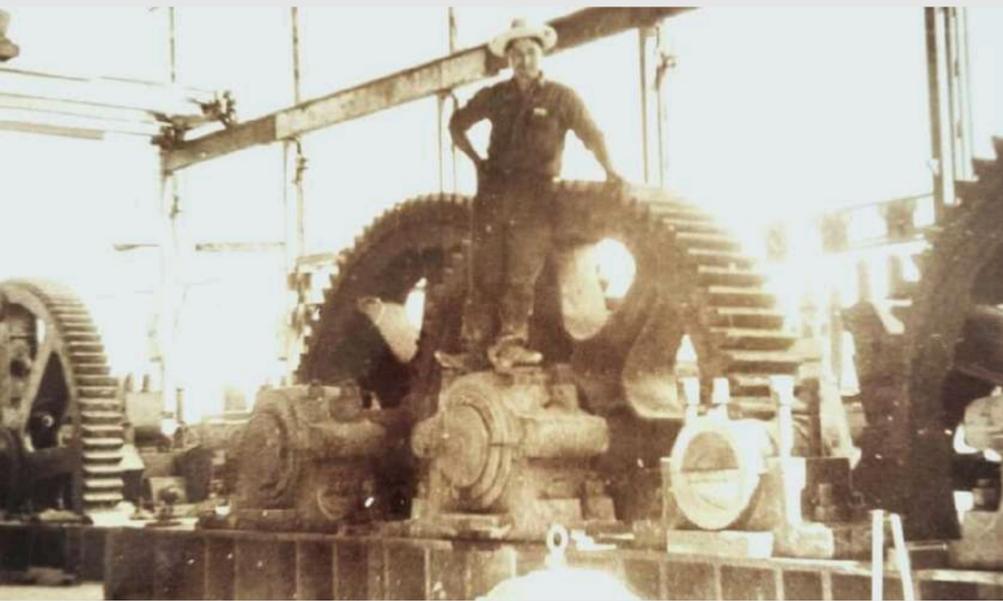
Capilla en la actualidad



HISTORIA DEL INGENIO QUESERÍA

MODERNIZACIÓN GENERAL DEL INGENIO QUESERÍA

Parte de la fábrica



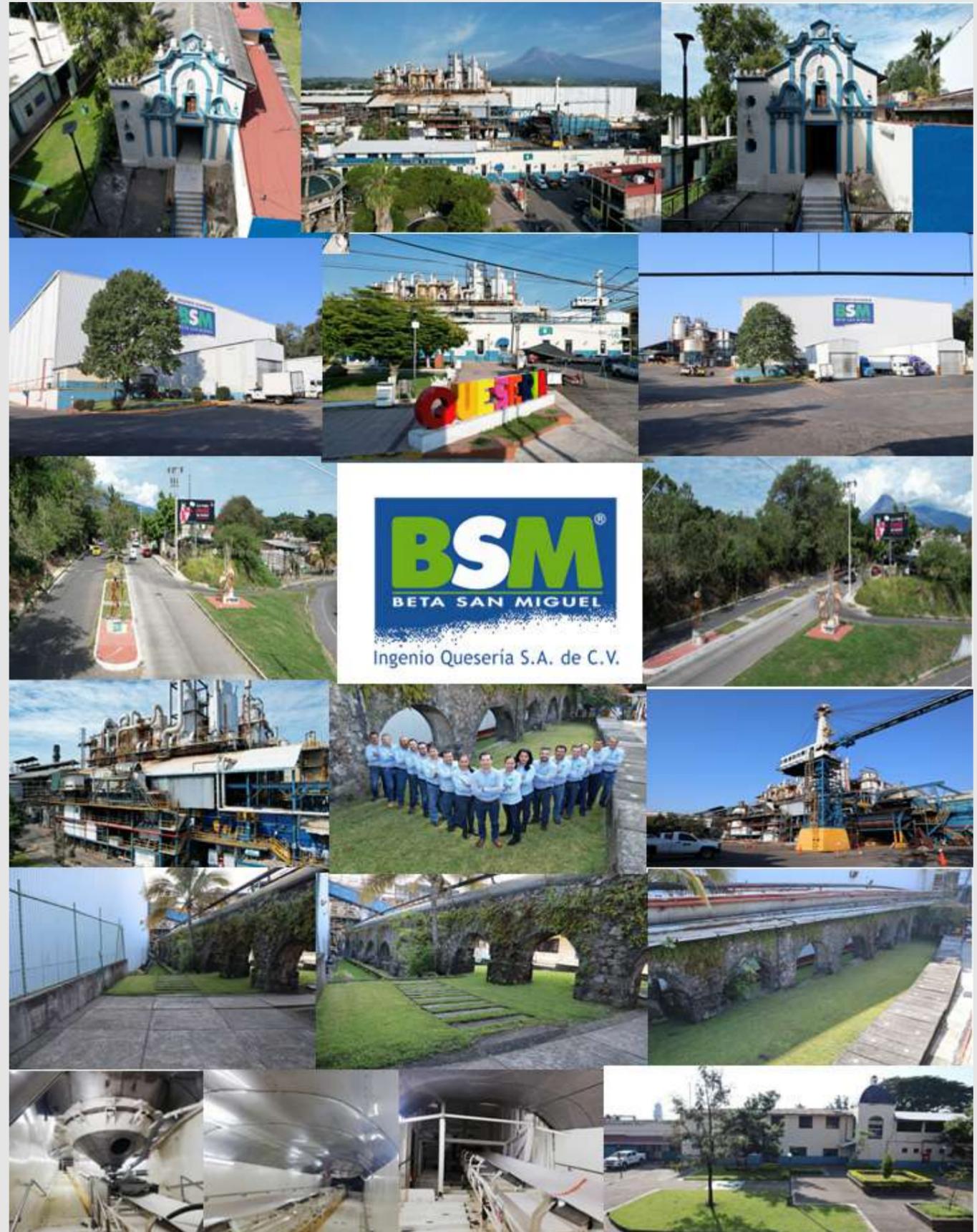
Construcción del chacuaco y vestigios de la antigua hacienda



Vista del Ingenio con los chacuacos



Vista actual del Ingenio Quesería en 2023



HISTORIA DEL INGENIO

CERTIFICACIONES DEL INGENIO QUESERÍA	AÑO	ALGUNAS DIVERSIFICACIONES DEL ENVASE Y CALIDAD DEL AZÚCAR
	1958	El Ingenio Quesería sufre la gran transformación y desmantelamiento de la antigua hacienda
Certificación de Gestión de la Calidad ISO 9001	2002	Producción de azúcar a granel con la presentación de Super Saco
	2004	Construcción de Bodega de Azúcar para 50,000 toneladas
	2005	Se logra la producción de 100 millones de kilos
	2006	Inicio de la producción de Azúcar Glass
Se obtiene por primera ocasión el distintivo ESR	2009	
Certificación Industria Limpia SEMARNAT – PROFEPA	2009	
Certificación de Gestión de la Inocuidad ISO 22000	2010	
Auditoría de Certificación BONSUCRO	2023	



FUNDACIÓN BETA SAN MIGUEL

El proyecto EMALUR nace en 1997 y años más tarde en Ingenio Quesería, evolucionando en 2019 como Fundación Beta San Miguel, siendo la encargada de la Responsabilidad Social Empresarial del Grupo Beta San Miguel.

Durante su trayectoria ha desarrollado diferentes proyectos encaminados a la Cadena De Valor, bajo cinco dimensiones: Derechos Humanos, Educación para la productividad y el emprendimiento; Desarrollo Humano; Medio Ambiente; Salud, bienestar y calidad de vida. Es a través del centro comunitario en donde se generan espacios para la atención y capacitación comunitaria a niños, niñas, jóvenes y adultos.



FERIA DE LA CAÑA 2023



FERIA DE LA SEGURIDAD 2023

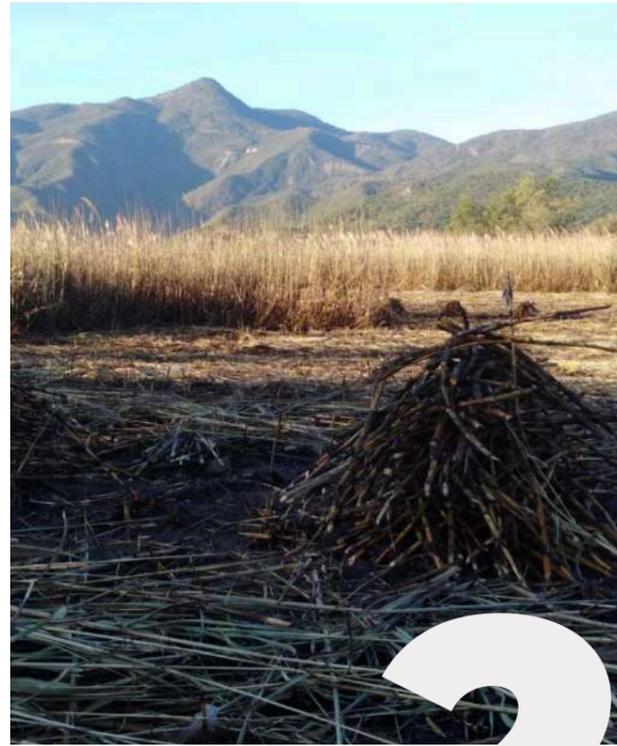


VOLUNTARIADO 2023



RETOS DEL INGENIO QUESERÍA

El reto de lograr 1.6 millones de toneladas de caña nos mantiene orientados en implementar estrategias para lograr un crecimiento horizontal en superficie y vertical en rendimiento del cultivo de caña, con el objetivo de abastecer la capacidad de molienda instalada en nuestro Ingenio. Considerando el riesgo presente de la sequía se prioriza el crecimiento horizontal en superficies de riego. Para lograr este crecimiento, se tienen en desarrollo acciones, como: Zonas de riego ya identificadas con potencial para el cultivo de caña. En desarrollo plan de crecimiento horizontal con productores particulares complementado con superficie de ranchos propios.



La lotificación varietal del cultivo de caña es un reto que hemos afrontado con el indispensable apoyo de las organizaciones cañeras, conscientes que este ordenamiento se utiliza para aprovechar las características de cada variedad y maximizar la producción y la calidad de la caña. En nuestra zona de abastecimiento debemos considerar los siguientes grupos varietales: Variedades de alto rendimiento y buena calidad de azúcar, variedades de buena tolerancia a plagas y enfermedades, y variedades de buena tolerancia a la sequía; acompañado de una distribución de variedades tempranas y medias para obtener durante la cosecha el mejor resultado tanto en el campo como en la fábrica.

Ingenio Quesería busca constantemente formas de incrementar la eficiencia a través de diferentes indicadores, como la producción de azúcar por tonelada de caña molida, la productividad laboral y el costo de producción por tonelada de azúcar, para obtener una ventaja competitiva. En general, un Ingenio azucarero eficiente es aquel que produce la mayor cantidad de azúcar posible con el menor costo. Para lograr esto, el Ingenio debe utilizar de manera eficiente sus recursos, como la caña de azúcar, el agua, la energía, y la mano de obra. Algunos factores en los que hemos realizado implementaciones para contribuir a mejorar su eficiencia son: La inversión en tecnología y maquinaria más eficiente, la capacitación del personal y la mejora continua de la gestión del Ingenio.



El reto de sostenibilidad para Ingenio Quesería es importante en su cadena de valor y en el Modelo Ambiental del Grupo Beta San Miguel. Por ello, la alta dirección estableció el objetivo para Ingenio Quesería de lograr la certificación BONSUCRO. En septiembre de este año 2023 se llevó a cabo la auditoría inicial de certificación.

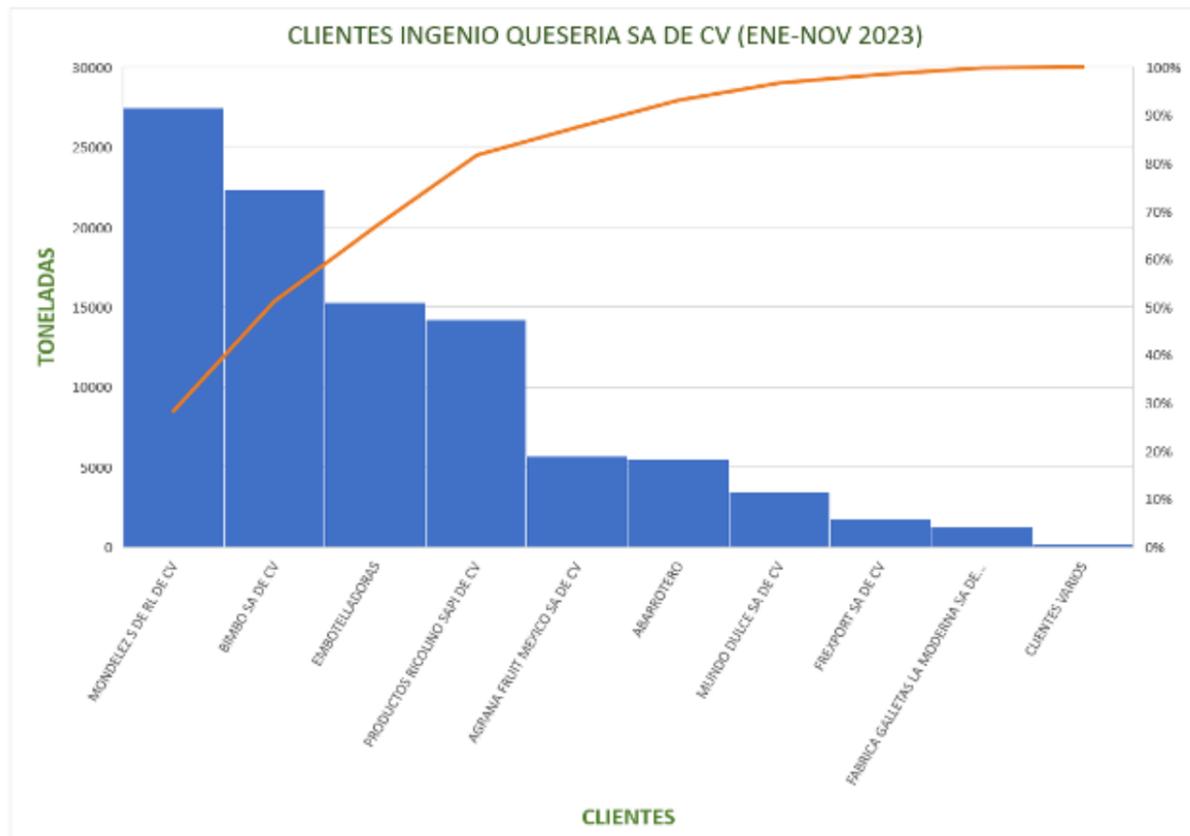
El estándar de producción BONSUCRO nos permite implementar la sostenibilidad de forma cuantitativa y cualitativa. El objetivo de mantener y crecer el alcance de

la certificación BONSUCRO en campo y fábrica es sin duda un reto de corto y mediano plazo, seguros estamos que, contando con el apoyo de los representantes de las asociaciones cañeras, los productores de caña y sus trabajadores, así como todos los colaboradores del Ingenio lo lograremos.



CLIENTES INGENIO QUESERÍA

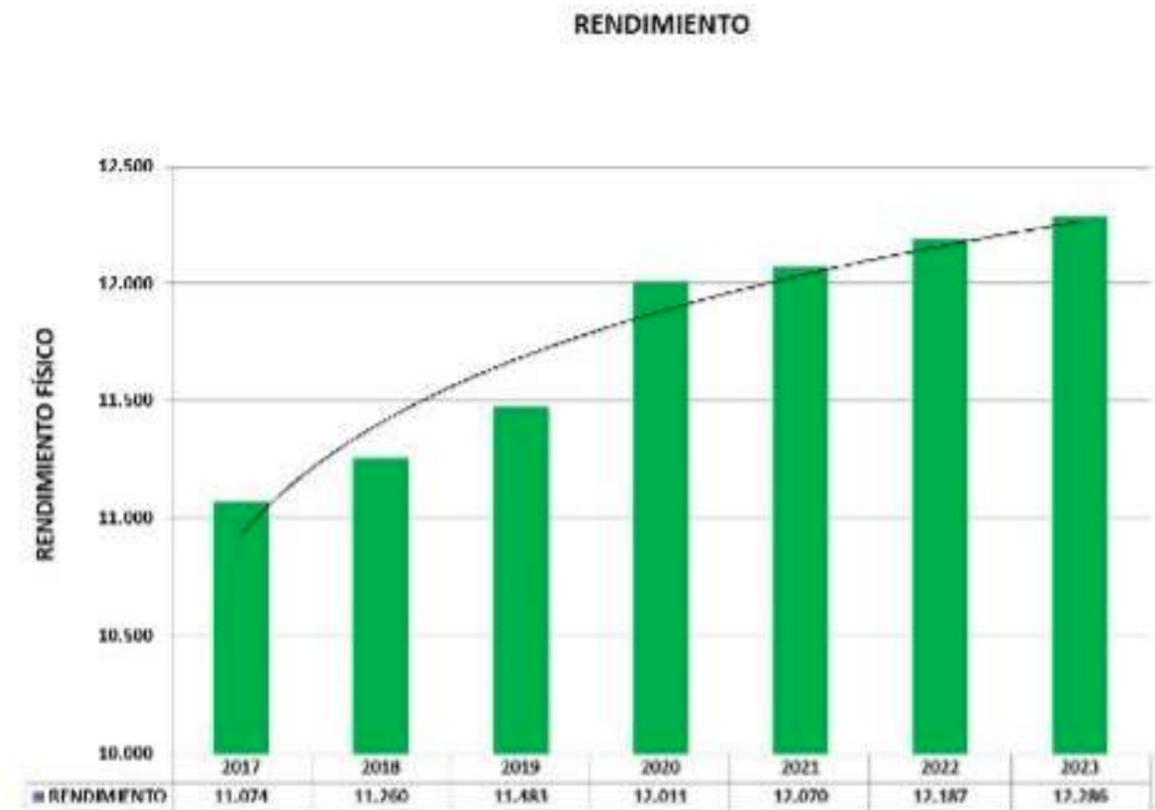
El Ingenio Quesería, con sus más de 34 años dentro del Grupo Beta San Miguel, resalta el compromiso que tiene con sus clientes, impulsando con ello la permanencia de nuestro producto. En la gráfica que a continuación se muestran, se presentan los embarques realizados en el 2023.



TIPO DE AZÚCAR	PRESENTACIÓN
AZUCAR ESTANDAR	SS DE 1.5 TON
AZUCAR ESTANDAR	SACO DE 50 KG
AZUCAR ESTANDAR	GRANEL (BODEGA SN ISIDRO)
AZUCAR GLASS ESTANDAR	SACO DE PAPEL KRAFT 25 KG
AZUCAR GLASS BLANCA EXTRA	SACO DE PAPEL KRAFT 25 KG

PRODUCCIÓN INGENIO QUESERÍA

Ingenio Quesería ha recibido un impulso económico y tecnológico con la finalidad de hacerlo cada vez más competitivo y redituable, adaptando a sus viejas instalaciones fabriles con las nuevas tecnologías de automatización, la cual es fundamental para gestionar, modificar y adaptar no sólo la infraestructura, sino también todos los procesos de la empresa, lo que nos ha ayudado a cumplir nuestros objetivos y obtener excelentes resultados que nos llenan de satisfacción y orgullo, claro ejemplo es nuestro rendimiento físico que en los últimos años ha ido a la alza rompiendo récords, alcanzando los primeros 5 lugares a nivel nacional.



UBICACIÓN

Ingenio Quesería se ubica en la población de Quesería, perteneciente al municipio de Cuauhtémoc, que está situado en la parte norte del Estado de Colima.

Su ubicación geográfica está en las coordenadas 19.388258, -103.573060



COMITÉ EDITORIAL

TE PRESENTAMOS NUESTRO
ACTUAL COMITÉ EDITORIAL

Leticia Rodríguez Hernández

José Luis Anaya Hernández

A Z Ú C A R

