

# MASIENDA

INFORME DE SUMINISTRO

2022



# UN AÑO PARA EL RECUERDO

Envueltos en una realidad en la que las empresas no hacen más que buscar la próxima gran novedad, este año, **nosotros afianzamos nuestro compromiso con una alimentación tradicional perdurable: el maíz criollo**. Nos emociona vivir en una época en la que la demanda por este ingrediente antiguo es más elevada que nunca. Siempre supe que existía una conexión cultural con este alimento que trasciende cualquier emprendimiento de carácter comercial, y cuando **MASA** se publicó en septiembre, fue una oportunidad de ver cómo cobraban vida esta conexión y este movimiento. Hace nueve años, cuando fundé Masienda, nunca imaginé que tendría la oportunidad de conocer a tantas personas tan apasionadas por la masa, tan empeñadas en difundir el conocimiento y preservar las tradiciones culinarias ancestrales. Cuando creé esta empresa, quería ayudar a mantener una conversación en torno al maíz y la cultura, y ha sido realmente asombroso ver cómo esa conversación se sigue desarrollando con creciente interés, matiz y sensibilidad. Es un verdadero honor contribuir a facilitar el acceso a este alimento y su disfrute.

Para satisfacer los altos niveles de demanda de maíz criollo de grano entero, masa harina de maíz criollo y utensilios de cocina como prensas para tortillas, tejimos nuevas alianzas con comunidades agrícolas, artesanos y proveedores en todo México, y nos dedicamos a profundizar y fortalecer las relaciones que ya veníamos alimentando y que han permitido nuestro crecimiento hasta la fecha. Nos enorgullece seguir generando estabilidad para nuestros socios proveedores mediante una cadena de suministro equitativa que refleje los verdaderos costos de producción. A través de nuestras alianzas a largo plazo, mutuamente beneficiosas, garantizamos la longevidad de estas tradiciones y seguimos proporcionando a nuestros clientes los mejores ingredientes y herramientas para elaborar masa de alta calidad, ya sea en un restaurante o en casa.

Ahora, sin más preámbulos, presentamos nuestro informe 2022. Si quisieras hacer un repaso o es la primera vez que lees nuestros informes, te invitamos a que eches un vistazo a nuestras publicaciones de 2019 y 2020-2021, donde ofrecemos un contexto adicional en torno a la singularidad de nuestra cadena de suministro.

Gracias por tu interés y por apoyarnos en todo lo que hacemos.

**Jorge Gaviria**  
Fundador, Masienda



**“Nos enorgullece seguir generando estabilidad para nuestros socios proveedores mediante una cadena de suministro equitativa que refleje los verdaderos costos de producción.”**

# NUESTROS VALORES DE SUMINISTRO

Creemos que la comida más sabrosa se consigue mediante una hospitalidad genuina, un entorno enriquecedor y un apoyo implacable a la biodiversidad agrícola, la sostenibilidad y los agricultores independientes. Desde el principio, este ha sido el prisma a través del cual Masienda toma todas y cada una de las decisiones de suministro. Lee más a continuación sobre los valores que conforman nuestra cadena de suministro.

## 1 PRESERVAR EL ACCESO DE LA COMUNIDAD AL MAÍZ CRIOLLO

Esta es la razón por la que solo compramos excedentes de producción. Nuestro modelo de precios está creado para no desestabilizar los mercados locales, que son fundamentales para el bienestar social, económico y nutricional de las comunidades.

## 2 PAGAR LOS PRECIOS AL POR MENOR POR ADELANTADO

Garantizar el pago por adelantado limita la exposición del agricultor al riesgo, y le da la libertad de invertir más en su próximo ciclo de siembra y así equilibrar sus intereses. De este modo, el riesgo se transfiere a Masienda, que conserva la producción hasta venderla (o no venderla, en cuyo caso puede convertirse en una pérdida).

## 3 PROTEGER LA PROPIEDAD INTELECTUAL

Trabajamos con agricultores que han conservado y mejorado su maíz mediante la selección natural durante cientos de años. Nuestro papel no es dictar lo que se cultiva, sino abrir oportunidades de mercado para quienes, de otro modo, carecerían de opciones para sus excedentes disponibles.

## 4 ADOPTAR LA SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL

No nos abastecemos de materiales tratados con pesticidas y mantenemos prácticas de gestión postcosecha libres de productos químicos.

## 5 INVERTIMOS EN LAS COMUNIDADES LOCALES

Para nosotros, el impacto va más allá de pagar un precio superior a los agricultores. También contratamos y formamos equipos en las comunidades locales para que dirijan las operaciones.

## 6 CREAR UNA CULTURA DE INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTOS

Nuestra intención es crear esta cultura entre nuestros socios proveedores de México, así como en nuestra comunidad de cocineros y chefs en los Estados Unidos y el extranjero, al tiempo trabajamos por el objetivo común de preservar y celebrar la rica cultura del maíz criollo y la masa.

# DEFINICIÓN DE NUESTRA CADENA DE SUMINISTRO

Las palabras cuentan. En Masienda, prestamos especial atención al vocabulario que utilizamos para describir nuestros productos y nuestro proceso, porque no solo nuestra elección de palabras habla de la singularidad de nuestra cadena de suministro, sino que también creemos que el lenguaje desempeña un papel en la promoción de los valores que defendemos: equidad y transparencia.



En la foto: Doña Martina de Tiltepec, Oaxaca

## **MAÍZ CRIOLLO:**

El maíz criollo procede de semillas conservadas por los agricultores, seleccionadas a mano para obtener el mejor sabor y mantenidas durante cientos (incluso miles) de años. Es 100 % propiedad de agricultores y existe al margen de las cadenas de valor a gran escala que asociamos con el maíz híbrido cultivado en los Estados Unidos.

## **MAÍZ COMERCIAL:**

El maíz comercial —es decir, el maíz destinado al comercio— se cultiva para diversos fines, como piensos, etanol, plásticos y productos de maíz procesado, como el jarabe de maíz de alta fructosa. En Estados Unidos, el maíz comercial representa aproximadamente el 98 % del maíz total cultivado cada año.

## **MAÍZ AUTÓCTONO:**

Los términos «criollo» y «autóctono» se suelen utilizar indistintamente, pero «autóctono» es una designación más específica que significa una variedad tradicional adaptada localmente de especies domesticadas que se ha desarrollado con el tiempo para reflejar su entorno natural de origen.

## **PRECIO EN ORIGEN:**

Este término se refiere al precio de los productos como si se compraran directamente a un agricultor («en su origen») sin margen añadido por procesadores, distribuidores o minoristas/mayoristas y excluyendo cualquier gasto de transporte o envío adicional.

## **COMUNIDADES AGRÍCOLAS:**

Nos referimos a nuestros proveedores de maíz autóctono como «comunidades agrícolas» por la naturaleza colectiva de su trabajo y nuestro método de abastecimiento, que implica la creación de puntos centralizados de agregación. Aunque muchos de nuestros agricultores son minifundistas que cultivan lo que comen en parcelas de 10 hectáreas o menos, algunos de nuestros agricultores cultivan a una escala ligeramente mayor.

## **SOCIO PROVEEDOR:**

Los proveedores con los que trabajamos para obtener ingredientes especiales o fabricar utensilios de cocina artesanales son más que proveedores para nosotros: son nuestros socios. Si ellos ganan, nosotros ganamos; y viceversa. Ellos fijan los precios de sus productos, y nosotros tenemos una política de no negociación. Confiamos en ellos para que establezcan un modelo de precios que sea beneficioso para su negocio, mientras trabajamos juntos para crear nuevas oportunidades de mercado para sus productos.

## **CADENA DE SUMINISTRO COORDINADA A NIVEL VERTICAL:**

Hemos creado y ahora gestionamos una larga y compleja cadena de valor que hace posible una masa mejor. Trabajamos con los agricultores para obtener ingredientes de primera calidad, probarlos y procesarlos de forma segura y, en última instancia, distribuirlos a los cocineros que convierten el maíz criollo en masa. Utilizamos la palabra «coordinada» en lugar de «integrada» porque no somos propietarios absolutos de las granjas, instalaciones de producción y tortillerías que componen nuestra cadena de suministro.

# CÓMO FUNCIONA

## Comercial vs. Masienda

El mercado mexicano del maíz criollo carecía de infraestructura formal —por no decir que la infraestructura era totalmente inexistente— hace casi diez años, cuando empezamos nuestras andanzas, lo que ciertamente no sucedía con las materias primas como el café y el cacao. Desde entonces hemos establecido un nuevo tipo de modelo de suministro de maíz criollo que ayuda a preservar la viabilidad a largo plazo de la agricultura de este cultivo indispensable.

	COMERCIAL	MASIENDA
<p><b>Precio Promedio Por Libra (Maíz No Modificado Genéticamente)</b> El precio que Masienda paga a los agricultores, basado en las conversaciones con los propios productores antes de la temporada de cosecha. Los rendimientos y el precio actual del mercado son factores que intervienen en estas conversaciones. Los precios del maíz comercial los determina la Bolsa de Comercio de Chicago (que se rige por las fuerzas del mercado, incluidas la oferta y la demanda).</p>	~ \$0.13/lb - \$0.14/lb	\$0.25/lb - \$0.51/lb Precio en origen*
<p><b>Protección Frente Al Riesgo De Almacenamiento De Los Agricultores</b> El comprador asume los riesgos del almacenamiento del maíz a lo largo del tiempo (por ejemplo, plagas, aflatoxinas y otros problemas de control de calidad).</p>	x	✓
<p><b>Pago Por Adelantado</b> Pago inmediato e íntegro a los agricultores por grandes volúmenes (en contraste con la compra de cantidades más pequeñas con mayor frecuencia, que de otro modo puede aumentar el riesgo para el agricultor).</p>	x	✓
<p><b>Lotes Rastreables</b> El origen puede rastrearse/atribuirse a un lote y/o cosecha específicos del agricultor.</p>	x	✓
<p><b>Semillas Reutilizables</b> Semillas autóctonas, propiedad de agricultores, de polinización abierta, frente a semillas de maíz comercial híbridas, propiedad de empresas semilleras.</p>	x	✓
<p><b>Arrastre Medio Del Riesgo Del Producto</b> Promedio de meses de existencias.</p>	3-6 meses	Hasta 15 meses
<p><b>Protección Contra Plagas</b> Métodos sin productos químicos para garantizar la protección contra daños antes de la exportación/traslado (a cargo del comprador), incluidas bolsas ultraherméticas y limpieza manual (frente a fumigación).</p>	x	✓

\*Véase Definición de nuestra cadena de suministro en la página 3 para una definición de Precio en origen

# ANÁLISIS DE IMPACTO



## INVERSIÓN TOTAL

Estamos orgullosos del impacto que han tenido nuestras inversiones en México este año: un total de **1.2 millones de dólares estadounidenses destinados a apoyar la agricultura a pequeña escala y las empresas familiares**, habiendo partido de 600,000 USD, lo que representa duplicar nuestra inversión anual total año tras año.

ÁREA DE INVERSIÓN	CANTIDAD (EN USD)
Agricultores independientes	\$754,171
Artesanos	\$359,797
Comunidades locales	\$130,585
<b>INVERSIÓN TOTAL 2022 (EN USD)</b>	<b>\$1,244,553</b>

# ANÁLISIS DE IMPACTO

## MAÍZ CRIOLLO

Inversión, tonelaje, variedades autóctonas y lugares de procedencia del producto (cantidades redondeadas al dólar y a la tonelada más próximos).

AÑO DE COSECHA	INVERSIÓN TOTAL (EN USD)	TONELAJE TOTAL (2200 MT LBS)	AUTÓCTONOS	LOCALIDADES
2021-2022	\$658,989	1,033 toneladas	Bolita, Cacahuazintle, Chalqueño, Cónico, Mushito, Olotillo, Tuxpeño, Xocoyul	Oaxaca, Michoacán, Estado de México, Chiapas, Tlaxcala
2020-2021	\$342,040	588 toneladas	Bolita, Chalqueño, Cónico, Olotillo, Chac Chob, Dzitbacal, Eh Hub, Naal Xoy, Nal Tel, Xnuk Naal, Xmejen Naal	Oaxaca, Estado de México, Tlaxcala, Yucatán
2019-2020	\$349,628	617 toneladas	Bolita, Cacahuazintle, Chalqueño, Cónico, Mushito, Olotillo, Tuxpeño, Xocoyul, Naal Xoy, Xnuk Naal, San Pableño	Oaxaca, Michoacán, Estado de México, Chiapas, Tlaxcala, Yucatán
2018 - 2019	\$88,432	133 toneladas	Bolita, Olotillo, Chalqueño, Cónico, Mushito	Oaxaca, Michoacán, Estado de México
2017- 2018	\$160,723	301 toneladas	Bolita, Olotillo, Chalqueño, Comiteco, Tuxpeño, Cónico, Mushito	Oaxaca, Michoacán, Estado de México
2016-2017	\$347,468	657 toneladas	Bolita, Olotillo, Chalqueño, Comiteco, Tuxpeño, Cónico, Mushito	Oaxaca, Michoacán, Estado de México
2015-2016	\$155,716	340 toneladas	Bolita, Olotillo, Cónico, Chalqueño, Tuxpeño, Comiteco	Oaxaca, Estado de México
2014-2015	\$43,000	80 toneladas	Bolita, Cónico, Mushito, Tepecintle, Chalqueño, Tuxpeño, Olotillo, Comiteco, Zapalote Chico	Oaxaca, Michoacán, Estado de México
2014	\$21,778	39 toneladas	Bolita, Olotillo, Chalqueño, Comiteco, Mushito, Cónico	Oaxaca, Michoacán, Estado de México



# ANÁLISIS DE IMPACTO



Foto: Alex López Pineda

## DESTACAMOS CHICATANAS

Tenemos el privilegio único de conocer a cultivadores, cocineros y artesanos que trabajan con ingredientes fundamentales para las cocinas indígenas que no suelen ser centro de atención en Estados Unidos. Los insectos han sido una parte importante de la dieta mesoamericana durante siglos y siguen desempeñando un papel importante en la alimentación en México. Las hormigas chicatanas —u hormigas voladoras— son autóctonas de la región donde tiene su sede nuestra empresa mexicana, en la costa de Oaxaca. Este verano, pudimos traer más de 400 libras de este ingrediente hiperestacional al mercado estadounidense, para disfrute tanto de los chefs como de los cocineros caseros. ¿Por qué nos esforzamos en abastecernos de un ingrediente que no solo es delicado, sino que además no es intrínsecamente escalable? Creemos que encaja en nuestra misión de construir una cadena de suministro que apoye las economías locales, fomente la biodiversidad y ayude a concienciar sobre las costumbres alimentarias tradicionales.

## CULTIVOS ASOCIADOS

Desde 2019, hemos obtenido productos asociados de muchas de las mismas comunidades que nos venden maíz criollo. Inversión, variedades y ubicaciones del producto obtenido (cantidades redondeadas al dólar más cercano).

AÑO DE COSECHA	INVERSIÓN TOTAL (EN USD)	COSECHAS E INGREDIENTES	LOCALIDADES
2021-2022	\$95,182	Jamaica, Frijoles, Chicatanas, Chiles, Hojas De Aguacate	Oaxaca, Tlaxcala, Puebla
2020-2021	\$18,873	Jamaica, Frijoles, Chicatanas	Oaxaca, Tlaxcala
2019-2020	\$22,457	Jamaica, Frijoles, Chicatanas	Oaxaca

AÑO	INVERSIÓN TOTAL (EN USD)
2021-2022	\$130,585
2020-2021	\$110,498
2019-2020	\$68,529

## INVERSIÓN COMUNITARIA

Como en años anteriores, seguimos apoyando a las comunidades locales sufragando sus gastos operativos. Esto incluye los sueldos y salarios del equipo, alquileres de almacén, gastos de almacenamiento, combustible, gastos de limpieza y envasado, tentempiés y materiales. Dependiendo del momento de la cosecha del maíz y los frijoles, y del tiempo que estos almacenes conserven nuestros productos, Masienda suele cubrir los gastos desde ocho meses hasta el año completo.

# MAPA DE NUESTRO CRECIMIENTO

Cuando Masienda se fundó en 2014, empezamos con un grupo de doce agricultores de una región: Oaxaca. Hoy en día, nuestra red se ha expandido a más de 2000 agricultores y artesanos en seis estados de la República Mexicana.





SOCIO DESTACADO

## ENRIQUE JUÁREZ

MOLCAJETE · PUEBLA, MEXICO

Este es nuestro primer año surtiéndonos de molcajetes de Puebla, y nuestro éxito puede atribuirse a la maravillosa alianza que forjamos con Enrique Juárez. En poco tiempo, ha sido capaz de formar y entrenar a un equipo más grande para ampliar la producción de este coleccionable digno de convertirse en una reliquia.

“La mayoría de los amigos que me ayudan solían trabajar en la ciudad de Puebla (a 100 kilómetros de distancia). Lo dejaban todo, durante una semana entera. Hubo un tiempo en que yo también lo hacía. Nos perdíamos muchos momentos importantes con nuestras familias por no estar en casa. Ahora, podemos desayunar juntos y disfrutar de momentos felices. Estamos agradecidos de tener trabajo aquí, en nuestra propia casa. Todos nos tomamos un descanso al mediodía, nos sentamos y hablamos de cómo progresamos, de cómo avanzamos con Masienda.”

—ENRIQUE JUÁREZ

Cantero (Artesano Que Labra Las Piedras)  
De Tercera Generación

En la foto: Enrique Juárez, fotografiado por Mónica Godefroy

SOCIO DESTACADO

## LA FAMILIA VILLANUEVA CASTELLANOS

PRENSA PARA TORTILLAS · OAXACA, MEXICO

Llevamos trabajando con Doña Rosa y la familia Villanueva Castellanos desde 2018 para abastecernos de nuestra prensa para tortillas más vendida, fabricada en acero laminado en caliente y acabada con una capa de pintura en polvo aprobada por la FDA de los Estados Unidos. A lo largo de los años, la alianza ha prosperado: la familia de Doña Rosa ha incrementado constantemente la producción a medida que la demanda iba en aumento, y también ha podido aumentar los ingresos por unidad para garantizar la calidad de la producción y la viabilidad a largo plazo del negocio.

“[La relación con Masienda] nos ha ayudado de muchas maneras porque hemos contratado a más gente, tanto en el taller como en la oficina, donde empaquetamos las prensas, las preparamos y las transportamos. Masienda nunca nos ha pedido que bajemos el costo de las prensas porque Masienda sabe cuál es la calidad de lo que vendemos.”

—ANDRÉS VILLANUEVA

Sobrino De Doña Rosa Y Director Ejecutivo



En la foto: Doña Rosa, fotografiada por Graydon Herrtott



## RESUMEN DEL IMPACTO

Tras capear la tormenta conocida como 'COVID Temprano' (que consideramos que abarcó 2020 y 2021), logramos salir no solo ilesos, sino fortalecidos. Hemos trabajado para ampliar nuestra red de comunidades agrícolas, artesanos y fabricantes de utensilios de cocina, mejorando al mismo tiempo la forma en que producimos, envasamos y distribuimos estos productos. Este crecimiento se debe al resurgimiento de la industria hostelera, así como a un creciente interés global por el mundo de la masa y la cocina mexicana. ¿Qué significa esto para nuestros cultivadores y proveedores de México? Gracias a nuestro compromiso de comprar más de 2 millones de libras de maíz criollo solo este año, nos hemos convertido en un socio fiable y preferente en la región, y estamos orgullosos de las inversiones totales realizadas en las

propias comunidades: 1.2 millones de USD en 2022. No es ningún secreto que la industria agrícola se enfrenta actualmente a una serie de retos, entre los cuales los principales serían el cambio climático, la escasez de mano de obra y la inestabilidad del mercado. Ahora que estamos a un año de nuestro décimo aniversario, vemos más valor que nunca en el trabajo que hacemos para ayudar a preservar y compartir este tesoro culinario.

Con gratitud,  
**El Equipo De Masienda**



**MASIENDA.COM**