

# ALIMENTOS Y EMBUTIDOS DE CUERAMARO



34

Nuestra empresa se identifica con el nombre de Procesadora de Alimentos y Embutidos de Cuernamero, S.A. de C.V. y el nombre de nuestra marca, es el de Lapine. Nos encontramos en la calle Morelia no. 105, col. Nuevo Michoacán, en la ciudad de Cuernamero, Guanajuato. Esta empresa inicio actividades en agosto del 2008.

Nosotros iniciamos con la crianza de conejos en el año 2000. Esto fue cuando compramos 6 conejas de las razas, Nueva Zelanda, California, Azteca Negro y 2 conejos machos. Al aumentar el número de nuestros animales, nos dimos cuenta que la comercialización en la ciudad donde nos encontramos era difícil, por lo que tuvimos que buscar nuevos mercados para el conejo en canal.

Fuera de nuestro sitio de influencia encontramos que los mexicanos casi no consumen conejo. Con la idea de no dejar caer nuestra crianza, ya que teníamos 150 conejas, lo que nos representaba 1,200 conejos de 70 días al mes; se pensó en presentar la carne de conejo de otra forma.

Asistimos a cursos sobre cómo procesar la carne en embutidos y con esta idea, empezamos a procesar nuevos productos de fácil aceptación. Así elaboramos embutidos como son: jamón, salchicha, pastel pimiento, chorizo, chistorra, guisados de conejo, salchicha alemana y alitas, todo de carne de conejo.

En la actualidad, el volumen de venta es de 500 kilos al mes de productos de carne de conejo. Comercializamos toda nuestra producción a nivel nacional por medio de distribuidores en diferentes ciudades de la Republica Mexicana. Así como también vendiendo en los eventos que promueve ASERCA, en los que hemos participado desde hace varios años.

La empresa cuenta con una infraestructura compuesta por una nave de conejos, una planta de procesamiento que incluye área de producción, área de cocimiento, área de empaquetado y etiquetado, así como un área fría.

Cuando nos percatamos que el canal de conejo no era bien aceptado, lo convertimos en embutidos, dándole así un valor

agregado, lo que nos ha dado un mejor resultado en la comercialización. Una de las causas de que la carne de conejo sea poco aceptada, tiene que ver con que las amas de casa no saben cómo guisar el conejo, pero si se lo presentamos transformado en embutidos, es muy probable que tanto ella como su familia la aceptan sin ningún prejuicio.

Hace algunos años, nos enteramos de la existencia de ASERCA, a través de la delegación de SAGARPA en Guanajuato, quienes nos enviaron a la oficina de ASERCA que se encontraba en Irapuato. Fue ahí donde nos atendieron y explicaron sobre los diferentes eventos que ASERCA promovía en apoyo a los productores.

Fue el 22 de marzo del 2013, cuando por primera vez participamos en un evento, la Expo Láctea, en la Ciudad de Aguascalientes; asistimos con nuestros productos, los cuales fueron una sensación, ya que a los visitantes les gustó la presentación de carne de conejo en forma de embutidos. Recibimos asesoría del personal de ASERCA, desde el día de la instalación hasta el término del evento. Aprendimos mucho en esa primera experiencia, ya que nos orientaron desde cómo atender a nuestros clientes en un evento masivo hasta cómo presentar nuestro stand, lo que nos ha permitido tomar experiencia.

Creemos que estos esquemas de Promoción Comercial son un gran acierto, ya que cada vez que participamos, nos permite tener nuevos contactos. De hecho, hemos conocido en estos eventos a algunos de nuestros distribuidores y es grato decir que hasta la fecha, hemos estado vendiendo producto mensualmente.

Desde el 2013, hemos estado participando en varias ferias y eventos que promueve ASERCA lo que nos ha ayudado a promover la carne de conejo en diferentes formas. En estos 5 años nuestras ventas han aumentado considerablemente. Consideramos que estos incentivos son una excelente herramienta de comunicación para las empresas o personas que buscan nuestros productos.

Desde nuestra perspectiva y para fortalecer la promoción de productos del sector agroalimentario, proponemos que ASERCA realice o promueva más eventos, dado el número creciente de participantes. De igual forma, dar un mayor apoyo a aquellos productos que cumplen con todas las normas, ya que eso garantizaría que se están ofreciendo productos de la más alta calidad para satisfacción de los futuros clientes.

