¡LLEGAMOS PORQUE LLEGAMOS!

Diconsa

REVISTA INTERNA DIGITAL

NÚMERO 07

NOVIEMBRE · 2018

DESTACA
DIRECTOR GENERAL
LABOR SOCIAL
DE **TRABAJADORES**

EN **SEIS AÑOS,**
DICONSA INAUGURÓ

CUATRO

ALMACENES **GRANELEROS**

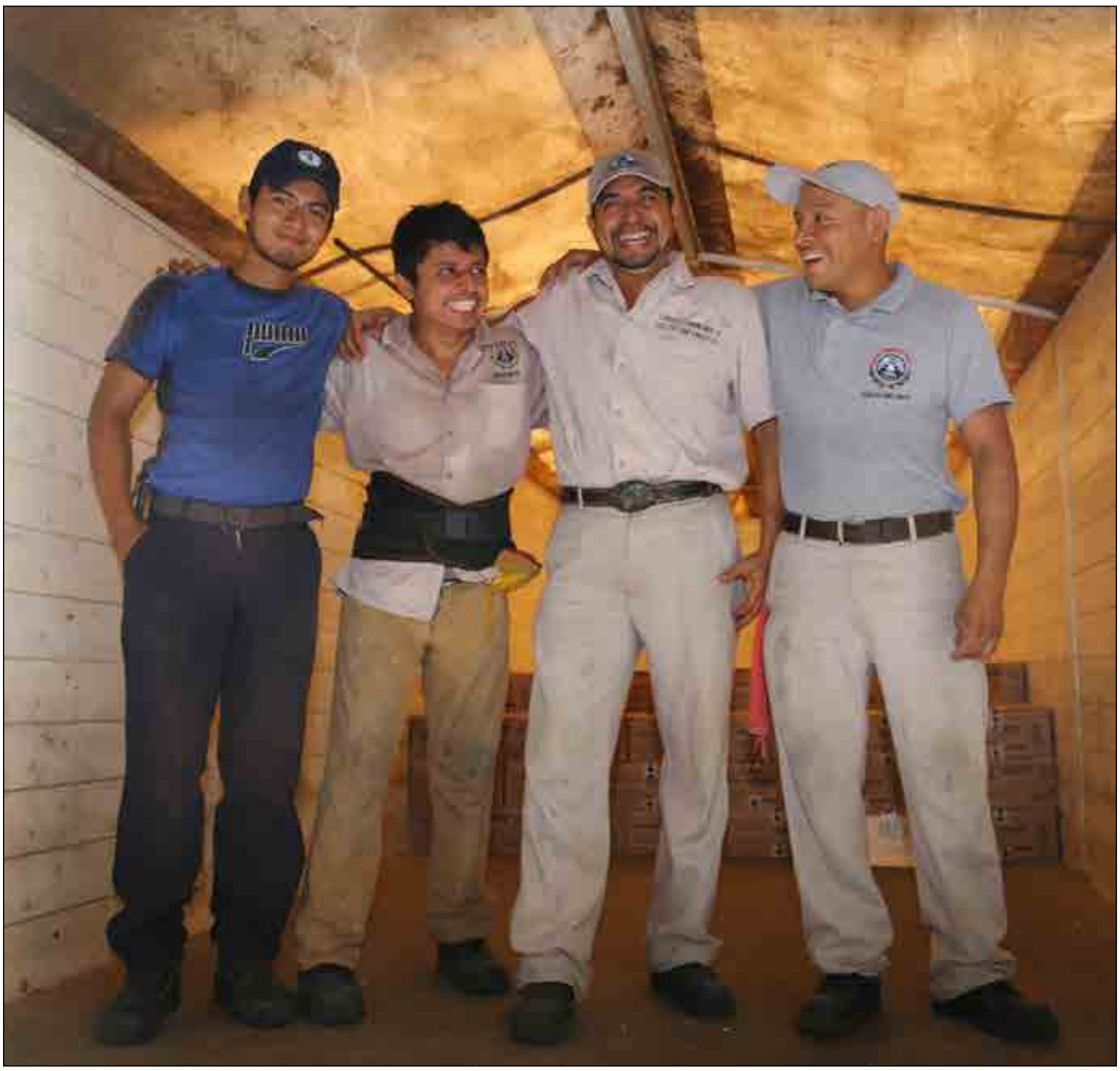
Destaca DG labor de trabajadores de Diconsa y de los CCA

• Son los principales responsables de que la paraestatal haya recuperado su sentido social", dijo Orlando Olguín Miranda

Durante la Sesión 128 del H. Consejo de Administración, el titular de Diconsa, Orlando Olguín Miranda, hizo un reconocimiento a los trabajadores de Diconsa, por su incesante dedicación.

"Gracias a su espíritu de servicio ha sido posible atender en tiempo y forma, las cerca de 27 mil tiendas comunitarias y comedores de la Secretaría de Desarrollo Social, que tanto han incidido en el combate a la pobreza alimentaria", dijo.

De igual forma, refirió que los miembros de los Consejos Comunitarios de Abasto (CCA), han sido actores fundamentales para que la sectorizada de la Sedesol haya logrado una labor eficaz.



"Sus propuestas, sus comentarios, sus señalamientos, han representado una invaluable guía. Mi admiración a ustedes por su compromiso con la sociedad", señaló.

Acotó que la nobleza de los más de 4 mil trabajadores de Diconsa está más allá de cualquier frase. "Han sido ellos los principales responsables de que nuestra empresa haya recuperado su sentido social".

Finalmente, Olguín Miranda, aseguró que, en los últimos 6 años, la paraestatal, a través del Programa de Abasto Rural (PAR), se convirtió en un medio importante para mitigar las carencias del medio rural y semiurbano al garantizar el derecho constitucional a la alimentación, refrendando así su vocación social ante la población más vulnerable de la República Mexicana.

DICONSA

¡LLEGAMOS... PORQUE LLEGAMOS!

Arduo trabajo de capacitación en Diconsa Sureste

- *El objetivo es robustecer la operación en el almacén central y los 11 rurales existentes*

En lo que va del año, Diconsa Sureste, con sede en Villahermosa, Tabasco, ha realizado diversos cursos y talleres, en los cuales han participado los trabajadores de la paraestatal.

El objetivo, comentó el encargado del área de Capacitación, Carlos Manuel Bedoy, es robustecer la operación en los almacenes central y los 11 rurales existentes en el estado; además de mejorar la atención en las más de mil 60 tiendas comunitarias de la entidad.

Destacó la gran aceptación de los empleados, quienes, tras ser instruidos, han mejorado su desempeño en las actividades laborales diarias e incluso en su ámbito familiar.

PRINCIPALES CURSOS IMPARTIDOS

- Identificación de riesgos
- Calidad y Productividad
- Inducción Yo soy DICONSA
- Equipos de Alto Desempeño Todo Terreno
- Inducción, Misión, Visión y Objetivo
- Supervisión de tiendas DICONSA
- Trabajo en equipo
- Formación y Funciones de los Comités de Abasto
- Inspección Previa Mecánica de Unidades Pesadas Nivel II
- Ventas con Programación Neurolingüística
- Formación y Funciones de los Comités de Abasto

Cuatro almacenes graneleros inaugurados en el sexenio

• Durante la sesión 128 del H. Consejo de Aministración, el director general de la paraestatal refirió que estos silos almacenan 100 mil toneladas de maíz

En la presente administración, Diconsa puso en marcha 4 almacenes graneleros con capacidad para resguardar alrededor de 100 mil toneladas de maíz, que se distribuyen en 5 mil 456 localidades a nivel nacional. Con ello, se ahorran los costos de almacenamiento y se disminuyen tiempos en

el suministro del grano a poblaciones con alto índice de marginación, informó el director general de la paraestatal, Orlando Olguín Miranda.

Durante la Sesión 128 del H. Consejo de Administración, el titular de Diconsa refirió que en 2013 se proyectó la necesidad de crear una red nacional de almacenes graneleros en puntos estratégicos como San Cristóbal de las Casas, Chiapas; Atlacomulco, Estado de México; Santiago de Anaya, Hidalgo; y Perote, Veracruz.

Explicó que estos silos están equipados con tecnología de punta, tales como básculas camioneras, transportadores de grano, cribadoras y envasadoras, bandas transportadoras para bultos, equipo de laboratorio para verificar la calidad del grano y volcadores hidráulicos de camiones que garantizan la conservación y mantenimiento de la calidad del maíz hasta el momento en que este producto es puesto a la venta.

El almacén de San Cristóbal de las Casas cuenta con una capacidad total para 19 mil toneladas de maíz

EL GRANO ES DISTRIBUIDO EN 5 mil 456 LOCALIDADES VULNERABLES

Almacén granelero San Cristóbal de las Casas, Chiapas

1

Almacén granelero Atlacomulco, Estado de México

2

Almacén granelero Santiago de Anaya, Hidalgo

3

Almacén granelero
Totalco, Veracruz

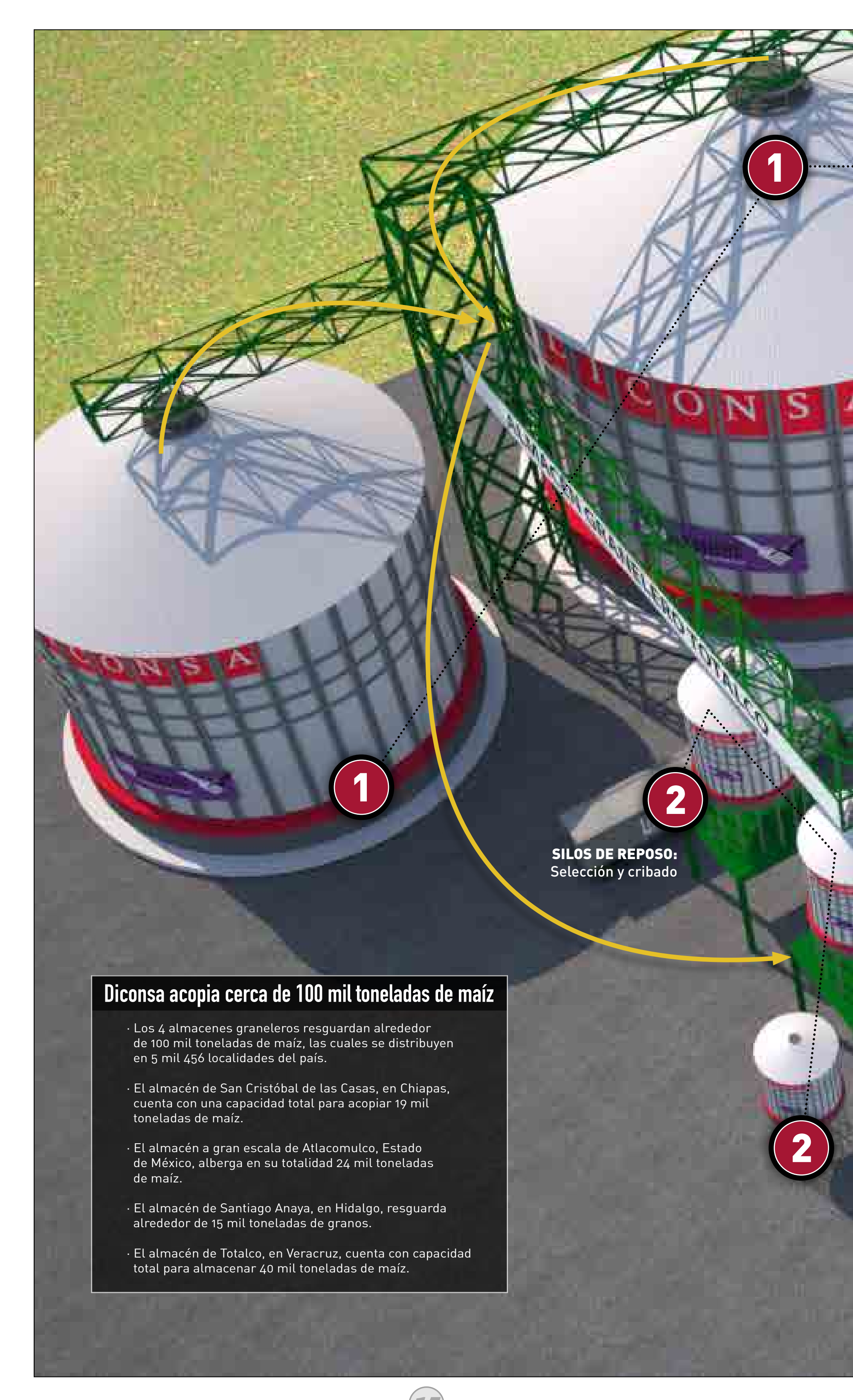
4

y su área de influencia se encuentra principalmente entre 89 municipios de Chiapas, Oaxaca y Tabasco, para la atención de mil 176 localidades.

Mientras que el almacén de Atlacomulco, en el Estado de México, alberga en su totalidad 24 mil toneladas, principalmente para 110 municipios de los estados de México, Michoacán, Guerrero y Ciudad de México, donde son beneficiadas mil 289 pequeñas poblaciones.

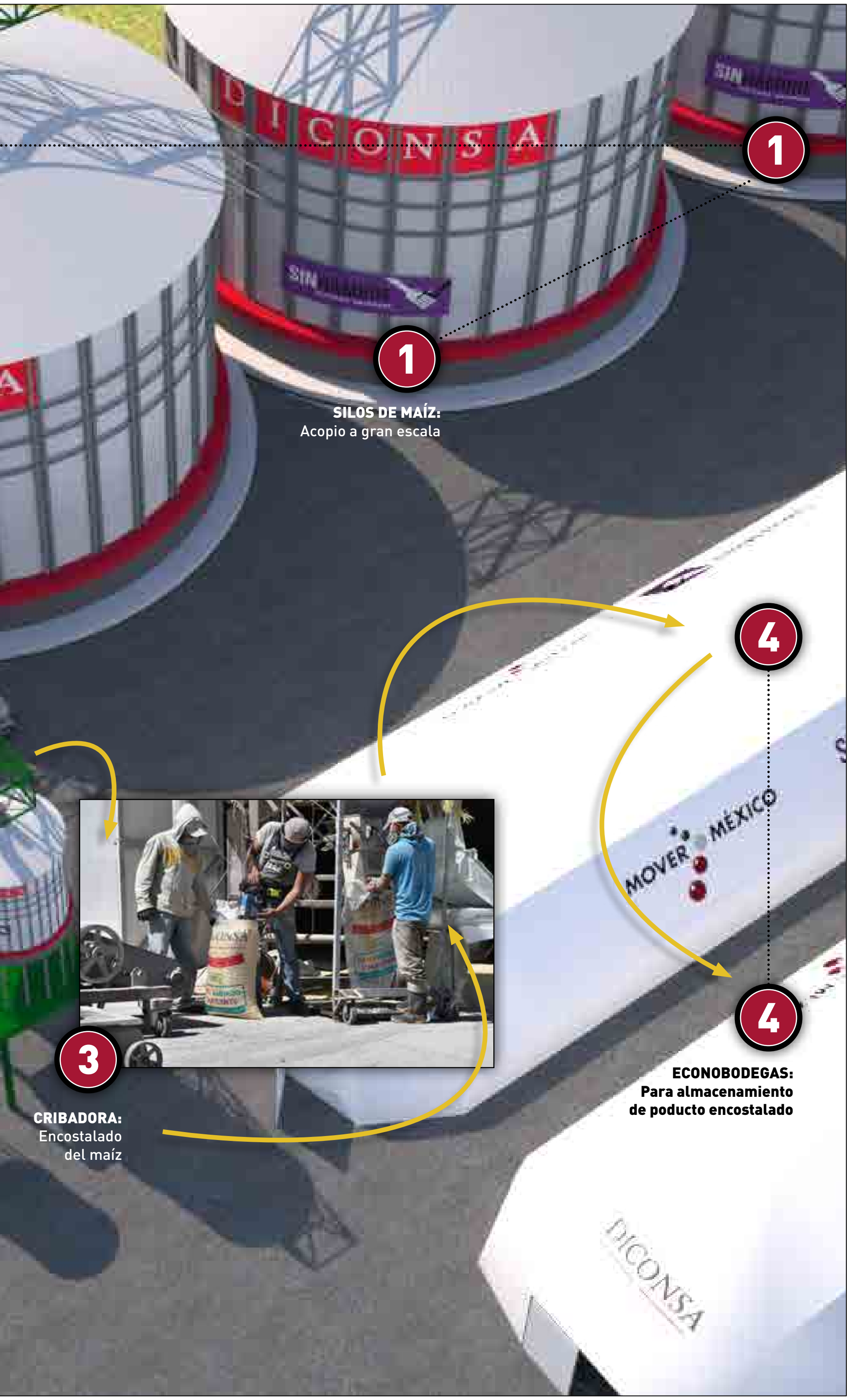
Por otra parte, el almacén de Santiago Anaya almacena alrededor de 15 mil toneladas, en apoyo a 88 municipios con 943 comunidades de Hidalgo, San Luis Potosí y Veracruz.

Finalmente, el almacén de Perote, en Veracruz, cuya capacidad total de almacenamiento es de 40 mil toneladas, tiene influencia en 178 municipios de Veracruz, Hidalgo, Puebla, San Luis Potosí y Oaxaca para dar atención a 2 mil 39 localidades.



Diconsa acopia cerca de 100 mil toneladas de maíz

- Los 4 almacenes graneleros resguardan alrededor de 100 mil toneladas de maíz, las cuales se distribuyen en 5 mil 456 localidades del país.
- El almacén de San Cristóbal de las Casas, en Chiapas, cuenta con una capacidad total para acopiar 19 mil toneladas de maíz.
- El almacén a gran escala de Atlacomulco, Estado de México, alberga en su totalidad 24 mil toneladas de maíz.
- El almacén de Santiago Anaya, en Hidalgo, resguarda alrededor de 15 mil toneladas de granos.
- El almacén de Totalco, en Veracruz, cuenta con capacidad total para almacenar 40 mil toneladas de maíz.


DICONSA
1
1
SILOS DE MAÍZ:
Acopio a gran escala
4
4
ECONOBODEGAS:
Para almacenamiento
de poducto encostalado
3
CRIBADORA:
Encostalado
del maíz
MOVER MÉXICO
DICONSA

Alonso Santos
trabaja al son que le toquen

"Checo abasto, calidad de los productos y que los precios no se alteren", comenta el supervisor operativo

La música la lleva en la sangre, dice Alonso Santos Pulido, supervisor operativo en Diconsa desde hace 10 años.

Durante la semana, comenta, visita las tiendas comunitarias ubicadas en Sierras de Altotonga y Atzalan, Veracruz.

"Trabajo al son que me toquen, checo abasto, calidad de los productos y que los precios no se alteren", afirma con voz dicharachera.

Pero apenas llegan sábado y domingo, toma su guitarra, que nombra La Colorada, la cual, asegura, lo ha acompañado en más de cuarenta años de su vida. "Me echo mis palomazos en reuniones familiares, incluso en fiestas de Diconsa".

Recuerda que el gusto por la música inició en su adolescencia. "Aprendí a tocar la guitarra de forma empírica, de joven estuve con el grupo Garage, muy popular en la región de Orizaba, principalmente en Ciudad Mendoza".

"Mi fuerte es la guitarra, pero también toco bajo eléctrico, charango, quena, bombo y flautas conocidas como de pan, que son elaboradas de carrizo. Aunque soy empírico, tuve maestros que me enseñaron amar la música y lo mejor: hacer música. Es el pasatiempo que me inspira a trabajar con ímpetu", asegura.

Por último, comenta que su labor como supervisor operativo lo ha podido combinar con la música, incluso, cuando ha tenido que quedarse en alguna localidad, por las noches lo acompaña su guitarra que le quita la nostalgia.

Nuestro maíz, el mejor del mundo

• Se cuenta con capacidad para surtir anualmente más de 600 mil toneladas a 29 mil localidades en situación vulnerable

"Diconsa tiene el mejor maíz del mundo y lo comercializa en sus cerca de 27 mil tiendas comunitarias y 300 tiendas móviles, las cuales, expenden el grano en beneficio de los pobladores de 29 mil localidades vulnerables del país, afirma Gumaro Gómez Ramos, coordinador de Servicios al Maíz.

Con décadas de experiencia en la verificación de las cualidades del zea mays, su nombre científico, el experto comenta que, con 4 graneleros y más de 300 almacenes centrales y rurales, la paraestatal surte anualmente más de 600 mil toneladas de grano.

"Contamos con un almacenaje a gran escala que favorece las economías regionales, evita la fluctuación de precios y garantiza un suministro de calidad en beneficio de 3.5 millones de familias que habitan en comunidades aisladas", afirma Gumaro Gómez.

Destaca que, durante todo el año, se cubre la demanda del maíz entre la población pese a que este alimento es el más solicitado en las tiendas comunitarias.

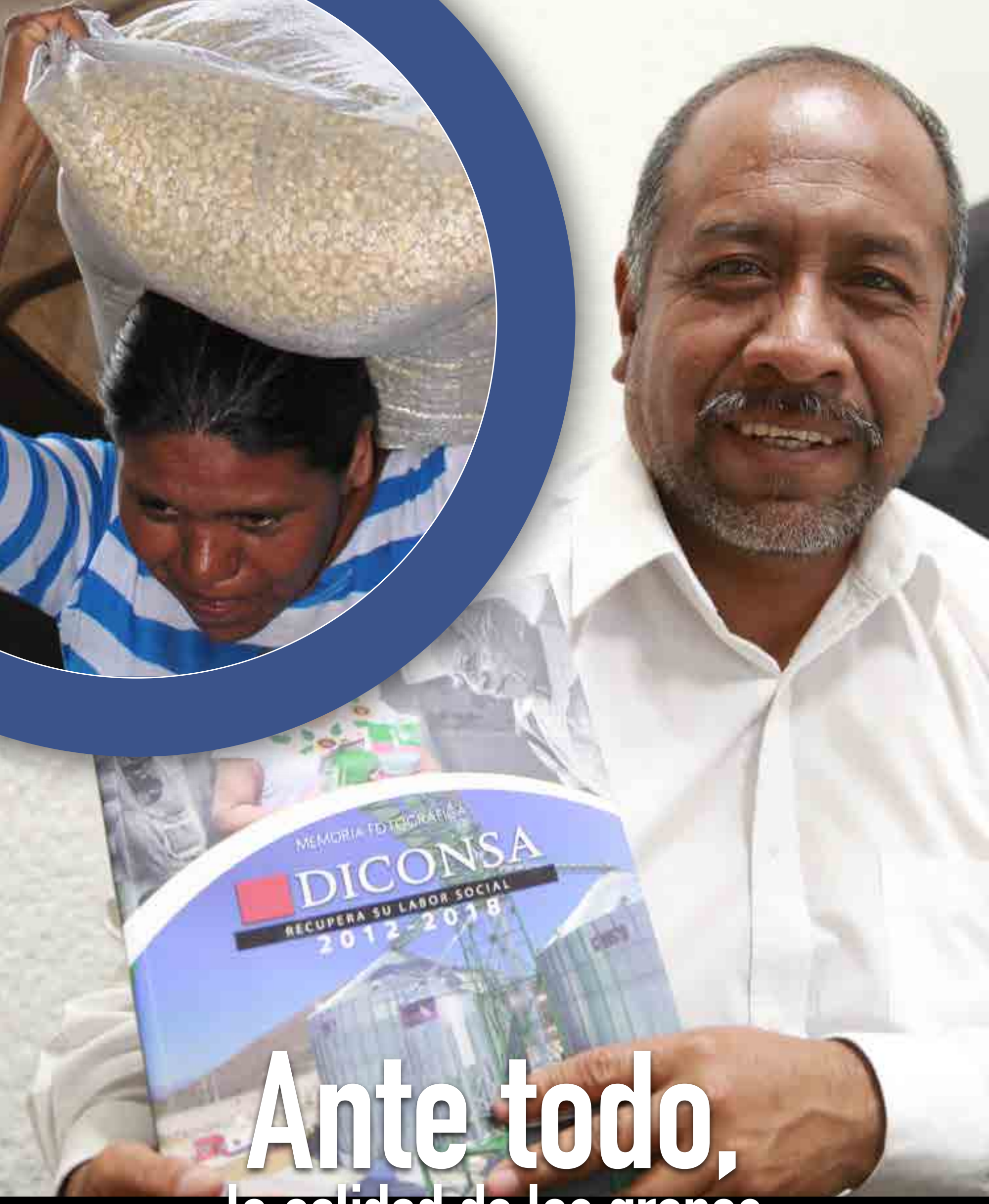
Para cumplir con el suministro, Diconsa cuenta con cuatro almacenes graneleros que conjuntamente acopian alrededor de 100 mil toneladas de la gramínea. Estos se ubican en San Cristóbal de las Casas, Chiapas; Atlacomulco, Estado de México; Santiago de Anaya, Hidalgo; y Perote, Veracruz.

Los graneleros cuentan con tecnología de punta al estar equipados con aireación forzada y moto ventiladores que permiten conservar la humedad y temperatura idóneas para evitar la proliferación de hongos, plagas y roedores.

Gumaro Gómez hace hincapié en los exhaustivos análisis presenciales y de laboratorio que se realizan en las cosechas de maíz, a fin de comprobar las características de excelencia, entre ellas: balance idóneo de almidones y carbohidratos, así como ausencia de todo tipo de impurezas.

Las pruebas al maíz se realizan antes de adquirir el grano a productores nacionales de Aguascalientes, Jalisco, Guanajuato, Querétaro, Michoacán, Chiapas y el sur de Veracruz, así como de Sinaloa, donde se produce el mejor maíz blanco del país "y tal vez del mundo", reitera.

"Nada nos detiene. Antes, como hoy, atendemos la demanda de estados como Oaxaca, que consume hasta seis mil toneladas mensuales, o Sonora, donde el requerimiento es de unas 100 toneladas al mes. Pero para todos tenemos", asevera el especialista en maíz.



Ante todo, la calidad de los granos

• Gilberto Bernardo Juárez Tzompantzi cuenta con el reconocimiento de haber realizado muestreos y manuales para el control de plagas que aseguran la calidad del maíz, frijol y arroz comercializados por Diconsa

El siguiente paso es conservar la calidad, para lo cual también se capacitó al personal, pues se adquirieron nuevas herramientas y otros materiales para el control de plagas.

Una de las prioridades de Diconsa es la calidad de los granos que ofrece en sus cerca de 27 mil tiendas comunitarias y para asegurar que estos sean aptos para el consumo humano, la paraestatal ha dedicado tiempo y recursos en la capacitación de sus empleados.

El experto en análisis de calidad es Gilberto Bernardo Juárez Tzompantzi, egresado de la Universidad Autónoma de Chapingo, pionero en promover las normas que aseguran que los granos estén en las mejores condiciones para poder ser aceptados en los más de 300 almacenes centrales y rurales.

Juárez Tzompantzi hace una remembranza de los años en que se ha dedicado a la realización de muestreos y elaboración de instructivos que indican los

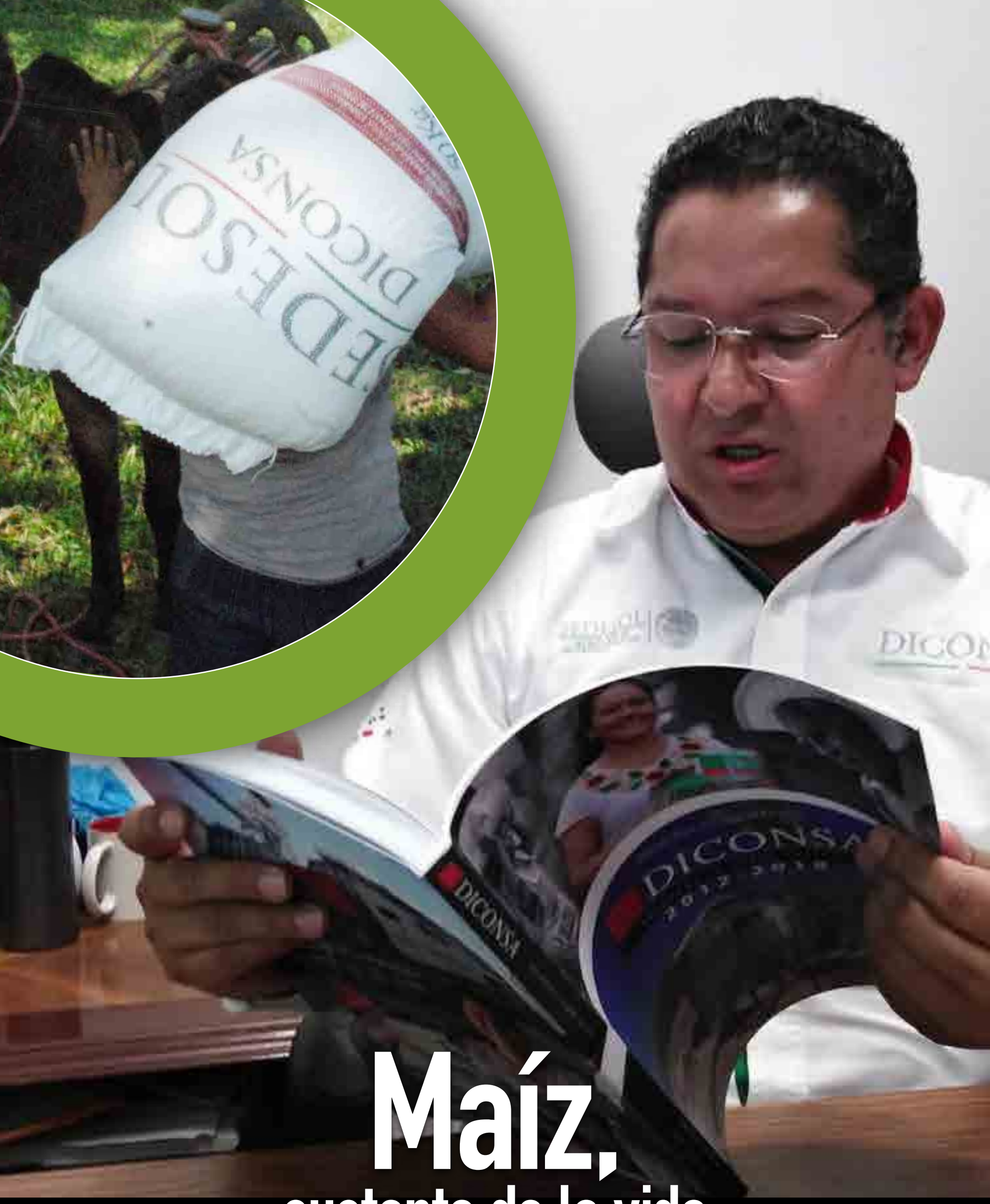
procedimientos para examinar las características de los granos comercializados por la paraestatal como son: maíz, frijol y arroz.

Explicó que, para hacer más eficiente este proceso, se dotó equipo de muestreo, se capacitó a los encargados de recibir los granos en los más de 300 almacenes centrales y rurales acerca del análisis de estos.

"El objetivo fue que tuvieran las herramientas y los criterios técnicos necesarios para seleccionar el grano de acuerdo con las normas de calidad Diconsa", añadió.

El siguiente paso es conservar la calidad, para lo cual también se capacitó al personal, pues se adquirieron nuevas herramientas y otros materiales para el control de plagas.

"El objetivo, sin duda, es cumplir a cabalidad nuestro compromiso con las poblaciones más vulnerables del país", finalizó el especialista.



Maíz, sustento de la vida

· El subgerente de Servicios al Maíz, Efrén Montero Moreno, subraya la lealtad de Diconsa con la población y también con los productores nacionales.

"Nos pueden perdonar todo, pero no que les falte el maíz", reconoce Efrén Montero Moreno, experto del cereal desde hace más de dos décadas. Con una mirada que no disimula orgullo, afirma que cuando vio por primera vez la sonrisa de un niño humilde con una tortilla entre sus manos, confirmó la importancia del nutritivo alimento en la vida de las comunidades vulnerables del país.

El subgerente de Servicios al Maíz de Diconsa destaca que la gramínea, cuya planta es llamada mahís en náhuatl, que significa "lo que sustenta la vida", es el cultivo con mayor volumen de producción a nivel mundial, superando incluso al trigo y al arroz, y en México, cuna de su descubrimiento, es el alimento más consumido, con una demanda de 34 millones de toneladas anuales. Confirma que, de las más de 64 variedades del grano, la paraestatal vende el blanco, el de mayor calidad y al mejor

precio en todo el territorio nacional, para lo cual cuenta con 24 bodegas para su distribución y cerca de 27 mil tiendas para su comercialización, en beneficio de más de 13 millones de mexicanos que habitan en alrededor de 30 mil localidades, la gran mayoría ubicadas en zonas marginales.

Tras relatar la historia del teocintles, origen silvestre del maíz que fue domesticado desde hace unos 10 mil años en el país, refiere que para la distribución del zea mays, su nombre científico, se cuenta con 24 bodegas que resguardan exclusivamente el grano. Sus ojos se abren con asombro y sus brazos se expanden para señalar amplitud cuando habla de los cuatro almacenes graneleros que posee Diconsa.

La añoranza se refleja en su rostro al recordar el depósito en Perote, Veracruz, "que la primera vez que lo vi me sorprendió por su magnitud, era una montaña gigante de maíz", capaz de albergar unas 40 toneladas del alimento. Y sus dedos cuentan el de San Cristóbal de las Casas, Chiapas; Atlacomulco, Estado de México, y Santiago de Anaya, Hidalgo, todos juntos con una capacidad de casi 100 toneladas.

Efrén Montero Moreno, con casi un lustro como subgerente de Servicios al Maíz y décadas de experiencia en el rubro desde mediados de los noventa, cuando de becario pasó a analista en la paraestatal, y de Jalapa a Orizaba, en su natal Veracruz, hasta que pasado el año 2000 arribó a las Oficinas Centrales de Diconsa en la capital del país, siempre relacionado con el tema de granos, subraya la lealtad de la empresa con la población y también con los productores nacionales.

Asienta con la cabeza mientras expone que alrededor de 100 mil toneladas llegan a las sucursales y unidades operativas de Diconsa, muchas veces después de un recorrido a lomo de mula, cadenas humanas, pangas, camionetas "o en lo que se pueda" para ir hasta el último lugar donde se solicite el maíz o harina de maíz, que representa casi la mitad de las ventas de la empresa, donde la comunidad hace hasta filas para obtenerla, como en la bodega de Tehuantepec, Oaxaca.

"Hileras de gente ansiosa y contenta que lo que más espera es poder hacer sus tortillas", dice el veracruzano luego de asegurar, con una sonrisa pícara, que a él le gustan los tacos, esos sudados que en la capital llaman de canasta, o con carne asada del norte, por allá de Sinaloa; pero admite que los que le saben mejor son los ofrecidos con agradecimiento por manos indígenas, esos recién salidos de un comal.

"Se genera un compromiso con las familias que viven en zonas aisladas y a las pruebas me remito", afirma sobre la compraventa de este producto que califica como "la mejor opción para cualquier mexicano", que después de ser adquirido a campesinos de Oaxaca, Tabasco, Yucatán, Puebla y Veracruz, entre otras entidades, se resguarda en bodegas con tecnología de punta y requisitos exigentes en su conservación, para luego ser ofrecido como un artículo de primerísima calidad a costo económico muy bajo.

DICONSA

Sin colesterol
Contiene Vitamina E y ácidos grasos esenciales como omega 3 y 6

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos al desarrollo social"

¡LLEGAMOS PORQUE LLEGAMOS! Diconsa

REVISTA INTERNA DIGITAL

DIRECTOR GENERAL
Orlando Olguín Miranda

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y RECURSOS HUMANOS
Benjamín Cervantes Albarrán

UNIDAD JURÍDICA
José Luis Espinoza Navarrete

DIRECCIÓN DE COMERCIALIZACIÓN
Lino Ávila Núñez

DIRECCIÓN DE FINANZAS
Cosme Olivares Maya

DIRECCIÓN DE OPERACIONES
Luis Daniel Ojeda Ochoa

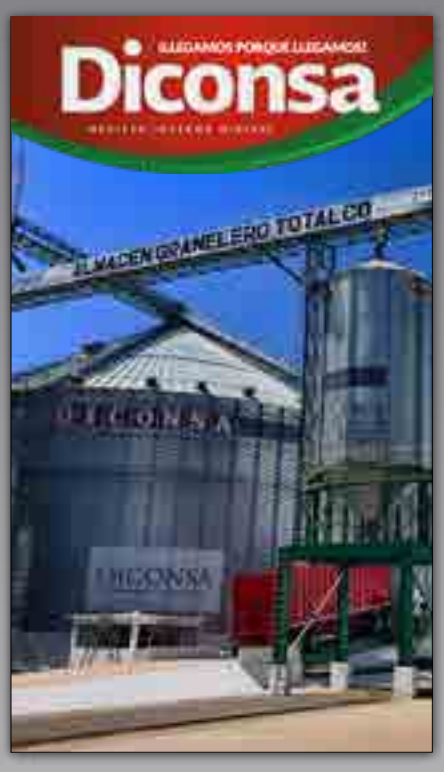
DIRECCIÓN DE DESARROLLO
Áureo Zagal Flores

SINDICATO NACIONAL DE TRABAJADORES DE DICONSA
Rosa García Solís

CONFEDERACIÓN NACIONAL DE LOS CONSEJOS COMUNITARIOS DE ABASTO
Jorge Luis Alba De la Cruz

COMISIÓN NACIONAL EJECUTIVA DE LA COORDINADORA DE LOS CONSEJOS COMUNITARIOS DE ABASTO
Leandro González Méndez

ÓRGANO INTERNO DE CONTROL
Carlos Arturo Aguirre Islas



COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL
Armando Segura Martínez

REDACCIÓN
Olga García de la Cruz
Marcos H. Valerio
Lourdes Farías Pineda
Ruth Elena Salgado Sánchez

IMAGEN Y DISEÑO
Víctor González Velasco
Ricardo Medina Cardona
Raúl Montes Vázquez

MULTIMEDIA
Mario G. Hernández Jiménez
Guillermo Pérez Hernández
Mario Sánchez Mendoza
Luis González Vizcarra

REDES SOCIALES
Oyuki Yáñez Tapia
Alfonso Alfaro Nava
Mariana Rodríguez
Melisa Serrano Rocha
Monserrat Moralez Martínez

FOTOGRAFÍA
Fernando Ortega Medrano
René Valdivia Guzmán
Marco Antonio Villa

¿TIENES UNA HISTORIA PARA CONTAR?

Llama a Comunicación Social a la extensión 65702 y 65534 y cuéntanos tus anécdotas.

¡TE LAS PUBLICAMOS!

merlufarpi@gmail.com

DiconsaMX @diconsamx @Diconsa_MX YouTube @Diconsa_MX

GOBIERNO DE LA REPÚBLICA

MÉXICO GOBIERNO DE LA REPÚBLICA | SEDESOL SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL | DICONSA

DICONSA, S.A. DE C.V.
Insurgentes Sur 3483; Col. Villa Olímpica Miguel Hidalgo Delegación Tlalpan,
Ciudad de México C.P. 14020