

## CASA CUERVO Y EL TURISMO

Cecilia García-Muñoz Aparicio<sup>1</sup>

### **Resumen:**

Becle S.A.B. de C.V. es la organización conocida como Casa Cuervo, con más de 250 años en el mercado, dedicada a la producción y comercialización del tequila y otras bebidas alcohólicas con marcas posicionadas a nivel mundial. El objetivo de la investigación es analizar el liderazgo de esta empresa en el turismo. Se utilizó una metodología descriptiva de tipo analítico para estudiar el fenómeno objeto de estudio a través de fuentes secundarias como artículos, webs y documentos relacionados con el tema. Como conclusión, el liderazgo de la empresa como principal productora de tequila a nivel mundial con su posicionamiento turístico en el mercado ha ocasionado una mayor afluencia del turismo y generación de empleos en México.

**Palabras Clave:** liderazgo, tequila, turismo.

## CASA CUERVO AND TOURISM

### **Abstract:**

Becle S.A.B. OF C.V. is the organization known as Casa Cuervo, with more than 250 years in the market, dedicated to the production and marketing of tequila and other alcoholic beverages with brands positioned worldwide. The objective of the research is to analyze the leadership of this company in tourism. An analytical descriptive methodology was used to study the phenomenon under study through secondary sources such as articles, websites and documents related to the subject. In conclusion, the leadership of the company as the main producer of tequila worldwide with its tourist positioning in the market has caused a greater influx of tourism and job creation in Mexico.

**Keywords:** Leadership, tequitam, tourism.

### **1.INTRODUCCIÓN**

La industria tequilera posee una relación sincrética entre el maguey (agave) como paisaje y la cultura en México, ya que su origen proviene de la época prehispánica del siglo XVI, siendo el tequila, un aguardiente obtenido del agave azul (planta) mezcla de la cultura indígena por la parte popular, y de la española resultado del proceso de sometimiento; esta bebida se preparaba por los antiguos habitantes que no solamente comprendían el proceso si no que sabían cómo se realizaba la técnica de la destilación a través de los recipientes de la época y que hoy es una bebida que forma parte de la idiosincrasia del mexicano y en los campos agaveros que

---

<sup>1</sup> Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. flamingos1999hotmail.com

conforman un paisaje espectacular existen más de 300,000 personas que participan en la producción del tequila (Consejo Regulador del Tequila, 2019; Gobierno de México, 2022; Luna, 2001).

**Tabla 1.** Tipos de tequila

Clasificación	Características
Tequila Blanco o plata	Color cristalino se le añade agua para ajustar su graduación y se ajusta con agua de dilución. Considerado de los más puros.
Tequila Joven u oro	Mezcla del tequila blanco con todas las clasificaciones también se considera como por Abocado, proceso para que se pule el sabor del Tequila, a través de diversos componentes como el color caramelo que va del amarillo pálido al castaño oscuro con un poco de extracto de roble o encino natural, glicerina y jarabe a base de azúcar.
Tequila Reposado	Se somete a un proceso de mínimo dos meses hasta 11 meses en una barrica de madera (pipones), que puede ser de encino o roble. Proceso en el cual se transforma con características sensoriales que se logran de forma físico química mientras se encuentra en las barricas de madera. La mezcla del tequila reposado con tequilas añejos o extra añejos, lo conocen como tequila reposado.
Tequila Añejo	Líquido resultado de un proceso de mínimo un año o hasta 35 meses en la barrica de madera de 600 litros; el tequila añejo con tequila extra añejo forma el tequila añejo.
Tequila Extra añejo	Surge de un proceso de maduración por lo menos de tres años en contacto con la barrica.
Tequila Cristalino	Tequila filtrado para eliminarle todo el color.
Tequila Reserva	Tequilas añejados por más de ocho años.
Licor o crema de tequila	Mezcla de tequila con saborizantes de flores, frutos o especias.
Tequila saborizado	Mezcla con sabores naturales.

Fuente: Consejo Regulador del Tequila (2019a); Entre copas de agave (2020-2023); Procuraduría Federal del consumidor (2018); Sánchez (2017).

De acuerdo a un refrán popular esta bebida se considera como “Agua de verdes matas, tú me tumbas tú me matas, tú me haces andar a gatas” y los mexicas, pueblos que habitaban en México en su época Tenochtitlán o Tlatelolco y que provenían de Aztlán, nunca soñaron que, al descubrir la miel del agave, posterior a la venida de los españoles, al incorporar una fase a la fermentación de ésta, se lograra la destilación para la obtención del líquido revolucionario: el tequila, constituyendo una industria que ha traspasado fronteras a nivel mundial, además de poseer la denominación de origen para su protección desde 1974, que se refiere al nombre de la región geográfica de su origen, es una bebida con alcohol, producto de un proceso de fermentación y destilación que se encuentra en el agave *tequilana weber* tipo azul y

su denominación de origen en cinco estados de México: Jalisco con 125 municipios, Guanajuato con siete municipios, Nayarit con 8 municipios, Michoacán con 30 municipios y Tamaulipas con 11 municipios, preservando su exclusividad en los lugares mencionados donde se encuentra la planta (Consejo Regulador del Tequila, 2019a; Entre copas de agave 2020-2023; México desconocido, 2023; Procuraduría Federal del Consumidor, 2018; Sánchez, 2017; Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2021).

El tequila 100% de agave se produce de acuerdo a la azúcar que posea este licor, el cual se conforma por el líquido que se extrae de la piña caramelizada o simplemente tequila que contiene el 51% del fluido del agave (Mundo Cuervo, 2020), y según sus características del proceso de destilación, se subdivide en las siguientes clasificaciones como se observa en la tabla 1.

En esta tabla se presentan todos los tipos de tequila actuales como el licor o crema de tequila y la nueva versión de tequila saborizado.

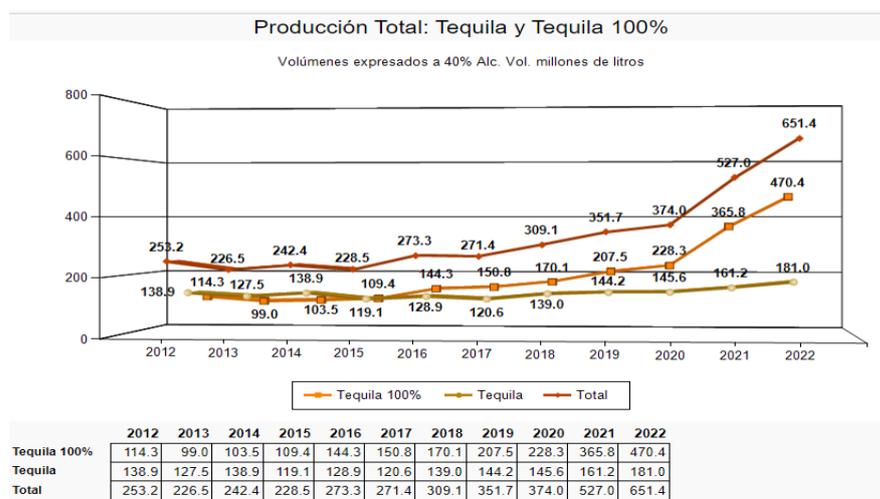
### 1.1. Denominación de origen

Se refiere al clima de la región, así como el suelo para la especie como el agave, así como las actividades relacionadas con técnicas artesanales que hasta el día de hoy se utilizan para su elaboración, y una vez documentado lo anterior y de acuerdo con la Ley de Propiedad Intelectual en su artículo 157, se estableció la protección de las Denominaciones de Origen con la declaración emitida por la Secretaría, declarando el 13 de octubre de 1977, la Denominación de Origen al Tequila en el Diario Oficial de la Federación (Consejo Regulador del Tequila, 2019b).

### 1.2. Producción

Con relación a la producción, el tequila ha generado toda una industria y el significado un valor importante en México y en el año 2021 ha tenido la mayor producción histórica el estado de Jalisco el estado que más ha aportado a la producción nacional con un 74.3% (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2022).

**Figura 1.** Producción total del Tequila 100% agave y el Tequila

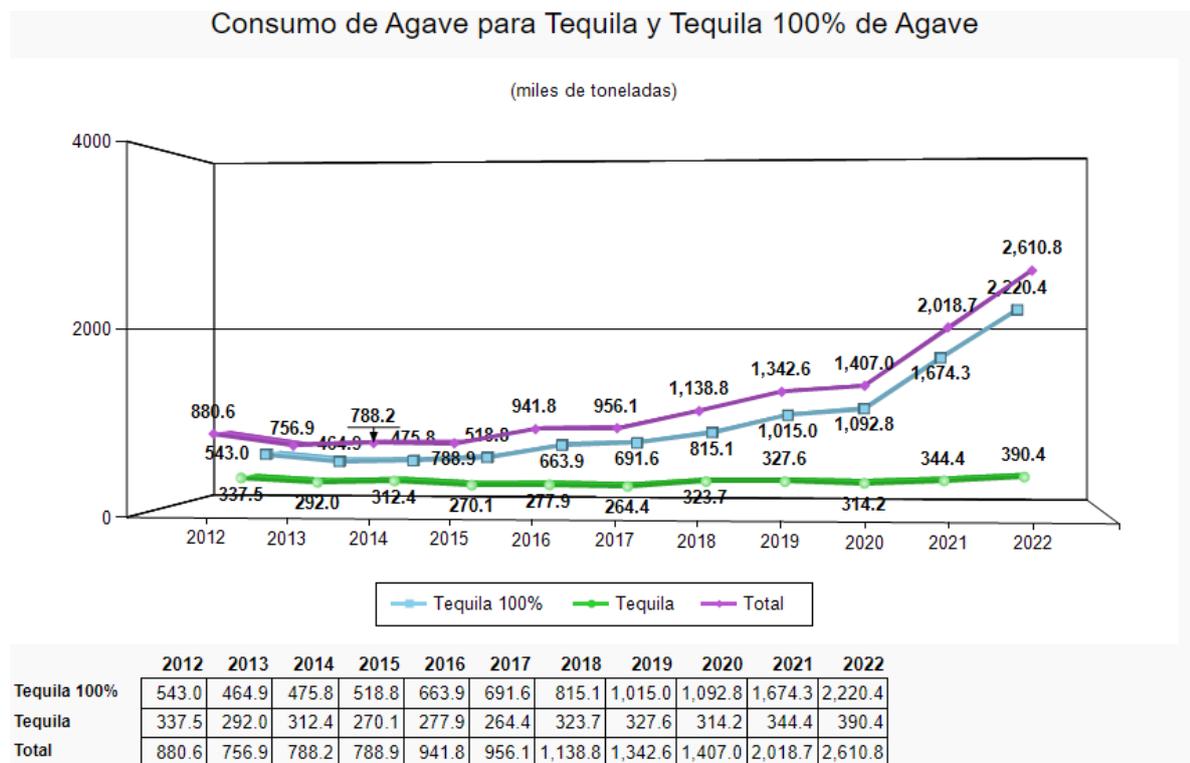


Fuente: Consejo Regulador del Tequila (2019).

En esta figura se observa como el tequila 100% agave se ha incrementado 4 veces más en un período de 10 años mientras que el tequila solamente un 30%.

Mientras que en la siguiente figura 2 se observa el consumo del tequila.

**Figura 2.** Consumo de agave para el Tequila y el Tequila 100% de agave.



Fuente: Consejo Regulador del Tequila (2019).

En esta figura, se observa que el consumo de agave en 10 años se cuadruplicó, lo cual indica en el mercado una preferencia por el tequila 100% de agave mientras que el consumo de tequila se incrementó un 15% en 10 años.

## 2.MATERIALES Y MÉTODOS

El objetivo de la investigación fue analizar el liderazgo de Casa Cuervo en el turismo a través de una metodología de tipo descriptivo, analizando fuentes secundarias de información sobre el fenómeno, objeto de estudio, como artículos, libros, noticias, webs actualizados, que de acuerdo con Hernández, Fernández y Baptista (2014) los estudios descriptivos son aquellos que miden de forma independiente los conceptos o las variables que tengan que ver desde diversas perspectivas, describiendo el fenómeno, y una vez descrita la situación se examinó de forma exhaustiva la información más relevante sobre el tema.

## 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos fueron varias tablas sobre el análisis de la empresa con relación a la participación de esta organización con respecto del turismo.

### 3.1 Casa Cuervo

Fundada en 1758 por Don Antonio de Cuervo, a quien el rey Carlos IV le concedió la cédula para vender y comercializar el mezcal con el cultivo del agave, actualmente el tequila. siguiente tabla 2 se observa el orden cronológico de su historia.

**Tabla 2.** Historia de Casa Cuervo

Año	Características
1758	Fundación de Casa Cuervo. Carlos IV le concedió a don Antonio permiso para comercializar y producir mezcal.
1795	Don José María obtiene la primera licencia para la producción y distribución del tequila y surge la tradición del tequila José Cuervo.
1812	Inicia la Fábrica la Rojeña, destilería más antigua en América Latina con una producción de 400 barriles y donde actualmente se producen los tequilas.
1880	Época del ferrocarril y se desarrolla el tequila y se embotella en vidrio.
1888	Empieza la exportación del tequila.
1903	Don José Cuervo y Labastida, registra la marca con el nombre José Cuervo con gran éxito para su comercialización y exportación.
1940	Casa Cuervo, líder en la industria tequilera.
1948	Se crea el cóctel Margarita en la Cantina Hussong en Ensenada, Baja California.
1964	Juan Beckmann, director, concibe el coctel con tequila de Hollywood
1974	Recibe la denominación de origen el tequila, es decir que sólo se puede fabricar el producto en las tierras de origen. Exporta 500,000 cajas de tequila. Oficialmente fue en 1977.
1989	Posiciona sus productos en 42 países.
1999	Venta de 5 millones de cajas.
2001	Jose Cuervo empieza con personal directivo con experiencia internacional.
2002	Diageo logra se el distribuidor de los tequilas de José Cuervo en Estados Unidos.
2004	Presencia en más de 85 países y primera empresa en recibir el distintivo de responsabilidad social (ESR) por el Centro Mexicano para la Filantropía (CEMEFI).
2006	La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) registra como Patrimonio Mundial el Paisaje Agavero y las instalaciones industriales de Tequila.
2010	Cumple 250 años la compañía.
2013	Se distribuye la marca en Estados Unidos a través de Próximo Spirits
2015	Adquiere Bushmills Distillery
2017	Cotiza en la Bolsa de Valores como Becele S.A.B. de C.V.
2020	Empresa responsable socialmente con ética empresarial, consumo responsable, vinculada con la comunidad y conservación y cuidado del medio ambiente. Productos de excelente calidad con normas ISO 9001:2015; ISO 17025 Accredited Laboratory, HACCP, Cofepris, KMD Kosher; Empresa Segura Passt
2021	Compañía altamente bursátil por su movimiento en la Bolsa de Valores, posicionada entre las 100 Mexicanas Globales y las 500 más importantes de México.

Fuente: Becele S.A.B. de C. V. (2020); Becele S.A.B. de C. V. (2020<sup>a</sup>); Becele S.A.B. de C.V. (2022); Consejo Regulador del Tequila (2019b); Echeverría, 2022; José Cuervo (2006); Mundo Cuervo (2020<sup>a</sup>).

En esta tabla se observa la historia de Casa Cuervo a lo largo de su fundación, empresa familiar que va en la onceava generación con 30 marcas de bebidas alcohólicas como tequila, ron, whiskey, con una distribución en más de 85 países y un posicionamiento muy fuerte a nivel mundial, cotiza en la bolsa de valores, líder en el ramo y su presencia se debe al legado de la familia de la marca José Cuervo (Becele, S.A.B. de C.V., 2020b).

### 3.2 Liderazgo en el turismo

Además de sus productos de calidad (bebidas alcohólicas), se encuentra presente en turismo con famosa la ruta del tequila, la cual se caracteriza por su riqueza cultural y patrimonial, y a partir del año 2006, el paisaje agavero fue declarado patrimonio de la humanidad y hoy constituye más famosa ruta de México. Ésta se conforma por los pueblos el Arenal, Amatitán, Tequila, Magdalena, Teuchitlán, Etzatlán, Ahualulco y San Juanito (Mundukus, 2020), dependiendo lo que el turista quiera conocer, en la siguiente tabla 3 se observan diversos tours productores de la ruta del tequila.

**Tabla 3. Ruta del Tequila**

Paseo	Lugar	Experiencia
Tour Ruta del tequila	Visitar los campos de los agaves y el pueblo mágico Tequila.	Se ofrece la bebida tradicional de los cantaritos que llevan tequila en la Plaza principal.
Tour tequila José Cuervo	Visitar los campos de los agaves y el pueblo mágico Tequila. Este paseo se puede hacer viajando en el tren José Cuervo Express.	Visita a la fábrica la Rojeña, la más antigua de América. Conocer el proceso de la producción del tequila y prueba de degustación de los diferentes tipos.
Tour tequila Sauza	Visitar los campos de los agaves y el pueblo mágico Tequila.	Visita la Hacienda “la Perseverancia” de 1836
Tour tequila Herradura	Visitar los campos de los agaves y el pueblo mágico Tequila.	Proceso industrial en la Hacienda Herradura con una producción de más de 145 años ofrece recorridos y demuestra su producto. Primer tequila reposado y extra añejo.
Tour tequila la Cofradía	Visitar los campos de los agaves y el pueblo mágico Tequila.	La cofradía es una fábrica con hotel y barricas cerca del Volcán de Tequila en donde se fabrica de manera artesanal.
Tour tequila Orendaín	Visitar los campos de los agaves y el pueblo mágico Tequila.	Destilería “La Mexicana” de Casa Orendain del año 1844.
Tren José Cuervo Express	La actividad inicia en el Vagón Bar de José Cuervo Express, con un recorrido en los paisajes de agraves. Con tres tipos de tipos de experiencia en el viaje: la la express, la premium plus y la diamante que se pueden tomar al amanecer o al atardecer.	Visita la destilería La Rojeña, con degustación de la producción del tequila artesanal, con sus salas y la cava privada de reserva de la familia. En ella se ofrecen 10 diferentes experiencias.
Tour a la Casa Marengo	Pueblo Arenal y los campos agaveros.	Muestra el proceso de fabricación del tequila.

Tour destilería Mujeres	Tres Campos agaveros.	Posee un horno de mampostería y creado con un procedimiento orgánico y artesanal.
Tour hacia la Fortaleza	Recorrido por el museo, la destilería y la Cava Fortaleza.	Destilería y museo Los abuelos, se origina en 1873, son cinco generaciones que han trabajado la producción del tequila desde hace 150 años.
Tour Castillo del Tequila	Paisaje agavero.	Único Castillo dedicado al tequila con una construcción del siglo XVI, con degustaciones de tequila.
Hotel Solar de las Ánimas	Tequila, Jalisco	Hotel de categoría internacionalmente de Lujo

Fuente: Elaboración con base en Mundo Cuervo (2022); Mundo Cuervo (2023); Panoramex (2021); Ruta del Tequila (2022).

En esta tabla se observa el liderazgo de José Cuervo con más de 250 años de antigüedad y su participación en la Ruta del Tequila además de la consolidación de sus productos. El liderazgo forma parte de la organización, a través del talento humano y el proceso administrativo, lo cuales son el resultado de éste y su dirección hacia criterios productivos (Albarrán, de Pelekais, y Aguirre, 2014). Todo esto se conjuga con la forma de hacer negocios de esta compañía, su posicionamiento y presencia a nivel mundial.

### 3.3. Discusión

Analizando las características de la organización se observan estrategias como la integración vertical de la misma debido a que posee los campos de agave para la producción del tequila y su destilería; de igual forma, su liderazgo en el turismo ya que de acuerdo con Guerrero (2023) la manera en la que se identifican las marcas de Casa Cuervo, como son los tequilas y variedad de productos como el whisky, ron, vino para todo tipo de mercado forma parte del éxito de la compañía así como la forma de realizar los recorridos turísticos y sobre todo el ofrecer “experiencias” a los clientes ya sea a través de su tren, destilería, hacienda y hotel, que son un parte importantísima en Casa Cuervo.

Además la integración vertical es idónea con la obtención de la materia prima para acceder a las economías de escala por ello también es una ventaja para esta organización sobre todo a la hora de ofertar “experiencias” (Villarreal, Villarreal, y Gurrola, 2011).

## 4. CONCLUSIONES

Esta organización es la mayor productora de tequila a nivel mundial y posee un liderazgo integral que va desde la producción en los campos de agave para para realizar el proceso de destilación y producir los famosos tequilas, así mismo ha comparado algunas marcas de whisky, ron, vino y cuenta con certificados de calidad, además de ser líder en la ruta del tequila, ya que gracias a Casa Cuervo que inicia con la construcción del tren logra con su producción beneficiar a una gran parte de la población en la ruta del tequila apoyando también a los pequeños productores, de igual forma se caracteriza por ser una organización socialmente responsable que cuida las buenas prácticas y presenta un liderazgo integral, el liderazgo integral, el cual implementa herramientas para afrontar los cambios coordinando todos los factores que para el

logro de los objetivos organizacionales Y y su dirección en toda la organización (Reyes-Jácome, y Lara, 2011).

Cabe mencionar que Mundo Cuervo inicia el proyecto disruptivo en el año 2003 a partir de que se declara Tequila como Pueblo Mágico (Secretaría de Turismo, 2014) para generar bienestar y prosperidad al pueblo de Tequila, donde se encuentra la destilería la Rojeña, que anteriormente ya había sido visitada por más de 165,000 turistas. A partir de la declaración de Pueblo Mágico a Tequila, Casa Cuervo inicia primero con el tren José Cuervo Express con sus diversas experiencias, para realizar el paseo por los campos agaveros; posteriormente la UNESCO declara al paisaje agavero patrimonio de la humanidad, y Tequila la ser un pueblo precioso, impacta en que muchos turistas se quieran hospedar por lo que en el 2015, esta empresa construye el Hotel Solar de las Ánimas con 93 habitaciones y posteriormente adquiere el Hotel Villa Tequila para satisfacer las necesidades de los visitantes así como la Hacienda en Centenario para sus múltiples eventos (Navarro, 2019).

Así mismo en esta organización existen líderes emergentes en tiempos difíciles y complejos, con retos en la dirección de las empresas cuando adquiere los hoteles para la satisfacción del turista (González, Urdaneta, y Muñoz, 2017), lo cual refleja un gran liderazgo en el turismo tanto en la producción de su portafolio de productos como en la generación de empleos y el impacto en la economía de México.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Albarrán, M., de Pelekais, C., y Aguirre, R. (2014). El liderazgo de servicio como instrumento fundamental de productividad en las organizaciones universitarias de gestión privada. *Telos*, 16(2), 315-326. <https://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=99331125008>
- Becle S.A.B. de C.V. (2022). *Historia*. Autor. <https://www.cuervo.com.mx/es/the-company/history/>
- Becle S.A.B. de C.V. (2020). *La compañía*. Autor. <https://www.cuervo.com.mx/es/the-company/history/>
- Becle S.A.B. de C.V. (2020<sup>a</sup>). *Productos de excelente calidad*. <https://www.cuervo.com.mx/es/social-responsibility/exceptional-quality-of-our-products/>
- Becle, S.A.B. de C.V. (2020b). *Quiénes somos*. Autor. <https://www.cuervo.com.mx/es/the-company/about-us/>
- Consejo Regulador del Tequila (2019). *Historia*. Autor. <https://www.crt.org.mx/index.php/es/el-tequila-3/historia>
- Consejo Regulador del Tequila (2019a). *Categorías*. Autor. <https://www.crt.org.mx/index.php/es/el-tequila-3/clasificacion>
- Consejo Regulador del Tequila (2019b). *Declaratoria*. Autor. <https://www.crt.org.mx/index.php/es/pages-3/declaratoria>
- Echeverría, M. (2022). *Cuervo, en busca de la mezcla perfecta*. Expansión. <https://expansion.mx/empresas/2022/06/09/cuervo-las-500-empresas-expansion-2022>
- Entre copas de agave (2020-2023). *¿Cuántos y cuáles tipos de Tequila hay?* Autor. <https://entrecopasdeagave.com/tipos-de-tequila/>

- Gobierno de México (2022). El tequila ha generado una industria económicamente muy activa. Autor. <https://www.gob.mx/siap/articulos/el-tequila-ha-generado-una-industria-economicamente-muy-activa?idiom=es>
- González, A., Urdaneta, K., y Muñoz, D. (2017). Liderazgo organizacional y responsabilidad socioambiental, una mirada desde la complejidad y postmodernidad. *Revista Venezolana de Gerencia*, 22(77), 11-23. <https://www.redalyc.org/pdf/290/29051457002.pdf>
- Guerrero, D. (2023). *Casa Cuervo y Mundo Cuervo alianzas que generan turismo: Lic. Araceli Ramos Rosaldo. Vidaturismo, estrategia informativa para el viajero.* <https://vidaturismo.com/casa-cuervo-y-mundo-cuervo-alianzas-que-generan-turismo-lic-araceli-ramos-rosaldo/>
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, M.P. (2014) *Metodología de la investigación.* Es. McGraw Hill.
- José Cuervo (2006). *Historia.* Autor. <https://www.josecuervotequila.es/historia>
- Luna, R. (2001). Mestizaje y el tequila. *Sincronía*, 6(18), Universidad de Guadalajara. <http://sincronia.cucsh.udg.mx/mestiz.htm>
- México desconocido (2023). *Los mexicas, todo lo que debes saber de ellos.* Autor <https://www.mexicodesconocido.com.mx/los-mexicas-todo-lo-que-debes-saber-de-ellos.html>
- Mundo Cuervo (2020). *¿Sabías que existen dos tipos de Tequila? El tequila y el tequila 100% de agave.* Relatos de Tequila. Autor. <https://www.mundocuervo.com/esp/blog/2018-08/sabias-que-existen-dos-tipos-de-tequila-el-tequila-y-el-tequila-100-de-agave/>
- Mundo Cuervo (2020<sup>a</sup>). *La historia de la Margarita. Relatos de Tequila.* Autor. <https://www.mundocuervo.com/esp/blog/2019-05/la-historia-de-la-margarita/#:~:text=Cuenta%20la%20leyenda%20que%20un,Carmen%20Casino%2C%20Ocre%20este%20coctel.>
- Mundo Cuervo (2022). *Viaja y disfruta de una experiencia autentica mexicana.* Autor. <https://www.mundocuervo.com/esp/jose-cuervo-express/>
- Mundo Cuervo (2023). *Solar de las Ánimas.* Autor. <https://www.hotelsolardelasantimas.com/la-antigua-casona>
- Mundukus (2020). *Ruta del tequila en Tequila, Jalisco.* Autor. <https://www.mundukos.com/guias/mexico/jalisco/ruta-del-tequila-en-tequila-jalisco/>
- Panoramex (2021). *Vive Tequila.* Autor. <https://www.gdltours.com/>
- Navarro, U. (2019). *Mundo Cuervo: la transformación de Tequila en un destino turístico.* Alto Nivel. <https://www.altonivel.com.mx/empresas/mundo-cuervo-la-transformacion-de-tequila-en-un-destino-turistico/>
- Procuraduría Federal del Consumidor (2018). *El Tequila, un regalo de México para el mundo.* Gobierno de México. <https://www.gob.mx/profeco/documentos/el-tequila-un-regalo-de-mexico-para-el-mundo?state=published>
- Reyes-Jácome, L., y Lara G. (2011). El liderazgo integral en las organizaciones. *Avances en Psicología Latinoamericana*, 29(1), 161-175. <https://www.redalyc.org/pdf/799/79920065013.pdf>

- Ruta del Tequila (2022). *Recorridos en destilerías*. Autor. <https://www.rutadeltequila.mx/recorridos-en-destilerias-en-la-ruta-del-tequila>
- Sánchez, K. (2017). Tequila clasificación en categorías y clases. Casa Sauza. <https://www.casasauza.com/todo-sobre-tequila/tequila-clasificacion-categorias-clases>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2021). *La agroindustria tequilera, orgullo de México*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/la-agroindustria-tequilera-orgullo-de-mexico?state=published#:~:text=La%20Denominaci%C3%B3n%20de%20Origen%20de,%2C%20Nayarit%2C%20Michoac%C3%A1n%20y%20Tamaulipas>.
- Secretaría de Turismo (2014). *Tequila, Jalisco*. Autor. <https://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/tequila-jalisco/#:~:text=%E2%80%8BSe%20incorpor%C3%B3%20al%20programa,%E2%80%8B>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (2022). *El tequila ha generado una industria económicamente muy activa*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/siap/articulos/el-tequila-ha-generado-una-industria-economicamente-muy-activa?idiom=es#:~:text=La%20producci%C3%B3n%20nacional%20de%20agave,un%20mill%C3%B3n%20583%20mil%20toneladas>.
- Villarreal, F.M., Villarreal, M.D. y Gurrola, C. (2011). Impacto de la integración en la rentabilidad y permanencia, el caso de las Pymes fabricantes de muebles en la ciudad de Durango, México; un estudio mixto. *Investigación administrativa*, 40(107), 20-32. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2448-76782011000100020&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-76782011000100020&lng=es&tlng=es).