

María Contreras, la zacatecana que lleva la comida a tu mesa



Rondaba la década de los ochenta, y **Zacatecas** veía nacer la **productora de huevo “Los Álamos”** en las escaleras de la casa de **María Contreras**, egresada del **Tec de Monterrey campus Zacatecas**.

María y su familia, son creadores de una de las **granjas avícolas más importantes del estado**, misma que creó su padre hace más de **35 años** ubicada a siete kilómetros del municipio de **Jerez, Zacatecas**.



width="1366" loading="lazy">

La zacatecana produce “**huevo de plato**”, nombre que recibe el alimento que se consume en la **dieta diaria**, pues proviene de una raza de gallina diferente.

*“Mi papá vio la necesidad de tener huevo fresco en la mesa, **empezó vendiendo cajas en las escaleras** de la casa, hasta que tiempo después, se decidió a producirlo”* confesó para **CONECTA**

Años más tarde, la productora “Los Álamos” **comenzó a distribuir** en cadenas como Walmart, Sams, Oxxo, Soriana, Gigante, entre otras.



width="1366" loading="lazy">

María, se dedicó a la granja al 100% después de egresar en 1994 de **Administración de Empresas**, en el **Tecnológico de Monterrey campus Zacatecas**.

*“El Tec me ayudó en la toma de decisiones, el que no se me cierre el mundo para nada, dándome **herramientas** para salir adelante ante cualquier adversidad”* confesó en entrevista.

María y sus tres hermanos son los responsables de la empresa, en la que la egresada funge el papel de **gerente administrativa**, pero comenta que “las decisiones se toman en conjunto”.

*“Somos **cuatro hermanos** y hermanas, los cuatro llevamos la empresa con la **misma autoridad** y la hemos hecho crecer”*, explicó.



width="1366" loading="lazy">

La granja cuenta con más de **140 mil aves** que producen **huevo fresco** que se distribuye actualmente en los municipios de Jerez, Tlaltenango, Fresnillo, Zacatecas, entre otros.

*"María fue una persona muy seria, pero **siempre educada**"* expresó Erika Dávila, líder de Arte y Cultura de campus Zacatecas.

La EXATEC **decidió quedarse** en la empresa familiar por el **amor** que le tiene, *"desde muy pequeña me inculcaron estar en el negocio atendiendo a los clientes"*, comentó.



width="1366" loading="lazy">

*“Es una persona muy amable, servicial, siempre pensando en **ayudar a los demás**”, expresó Mónica Bernal, excompañera de la EXATEC.*

El proceso de **producción** del producto se desarrolla en dos granjas distintas, la primera se denomina “**granja de crecimiento y desarrollo**”, donde llegan los pollitos con apenas un día de nacidos.

Allí, permanecen con incubadoras para su **desarrollo**, después se pasan a las jaulas para su etapa de **crecimiento**. Al cabo de cinco meses son **adultas** y están listas para trasladarse a la segunda granja.

La segunda granja se denomina “**granja de postura**”, donde comienzan a poner alrededor de **cinco a seis** huevos por semana, se acostumbra ponerles música para que den un mejor producto.



width="1366" loading="lazy">

Las gallinas llevan un **cuidado especial** para que estén sanas, nutriólogos y veterinarios las revisan constantemente para asegurarse que están en óptimas condiciones.

El mejor premio que tenemos es la **confianza** de la gente al comprarnos y recomendarnos” expresó la egresada.

La **misión de la empresa** en este 2020 es ofrecer un **producto de calidad**, que pueda nutrir a las familias zacatecanas, seguir creciendo “poco a poco” y mejorar el negocio.

Por último, aconsejó: “*No hagas las cosas para ganar dinero, hazlas porque te gustan; no estudies la carrera en la que crees ganarás mucho, sino en la que te ayudará a servir a los demás*” finalizó.

TE PODRÍA GUSTAR:

LEE TAMBIÉN: