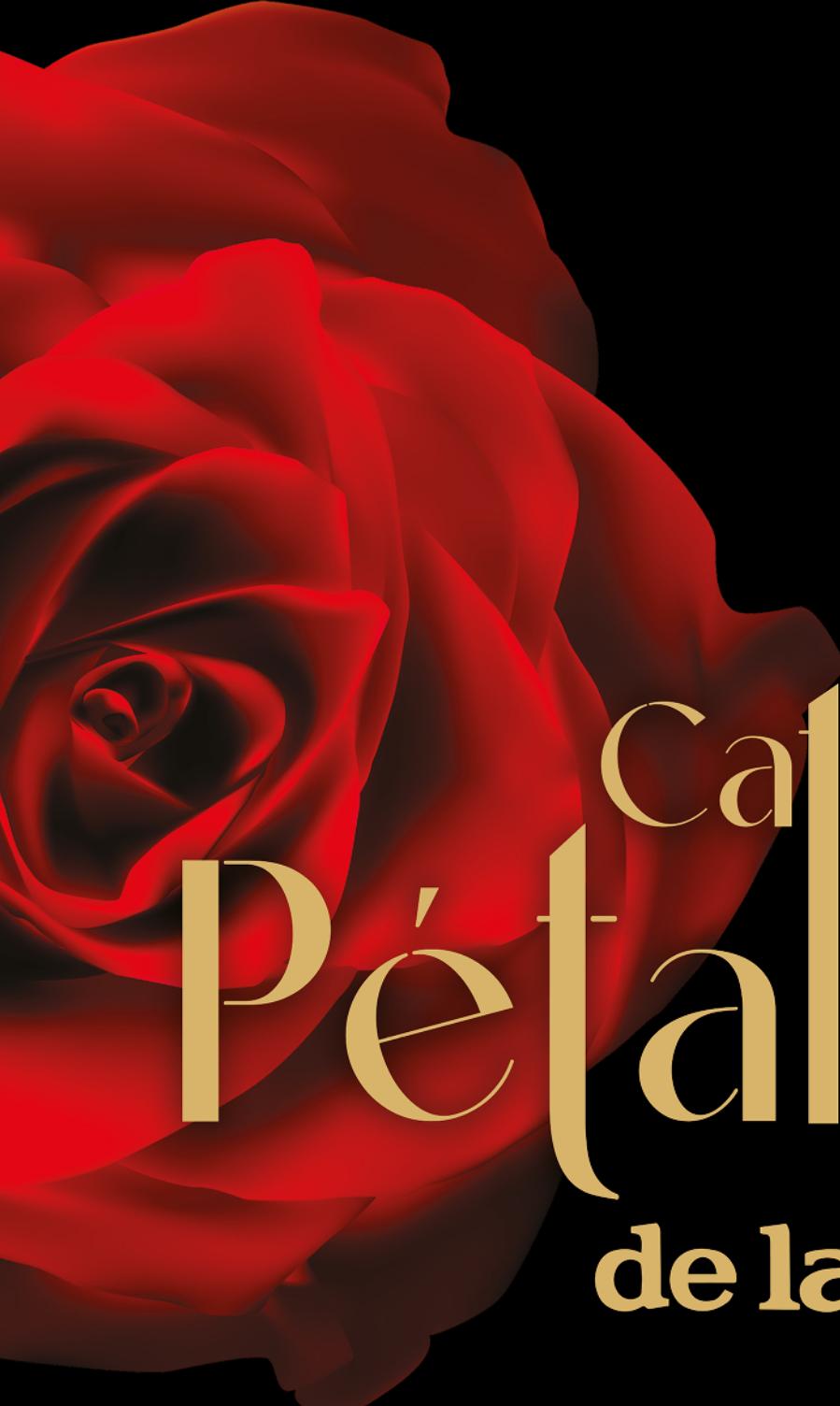


JAIME ENRIQUE MICHEL VELASCO



Catorce  
Pétalos  
de la Rosa



Caforce  
Pétalos  
de la Rosa



Caforce  
Pétalos  
de la Rosa

Jaime Enrique Michel Velasco

2025



Primera edición, 2025

Diseño y maquetación: Editorial Michel Velasco E.

© 2025 Jaime Enrique Michel Velasco

Todos los derechos reservados.

ISBN: 978-607-8936-65-6

Se prohíbe la reproducción, almacenamiento en cualquier sistema de recuperación de archivos, transmisión por cualquier medio electrónico, mecánico, fotocopiado, grabado o cualquier otro medio, de cualquier parte de esta publicación, sin la autorización escrita de su autor.

# *Agradecimientos*

---

*Con mucho cariño dedico este homenaje  
a mis padres y mis hermanos mi familia,  
ellos son grandes hombres y mujeres forjadores de mi vida.*

*A cada uno de mis hijos,  
mi reconocimiento pleno a sus logros en el camino del bien,  
llegarán más lejos que yo.*

*A Dios,  
gracias por todo lo que me has dado en la vida,  
sigo en tu servicio mi Señor.*



# Índice



## Prólogo.

Un sueño de catorce pétalos .....	11
JOSÉ ANTONIO “EL GÜERO” CARRILLO	

Introducción.....	13
-------------------	----

Catorce pétalos de la rosa .....	19
----------------------------------	----

El relato de una gran historia de éxito familiar .....	33
--	----

Todo tiene un comienzo .....	35
------------------------------	----

Don Jesús Michel González .....	39
---------------------------------	----

Doña Elvira Velasco Rolón.....	44
--------------------------------	----

Donde comenzó nuestra historia.....	61
-------------------------------------	----

Catorce pétalos de la Rosa. El legado.....	93
--	----

Familia Michel Velasco.....	97
-----------------------------	----

Fernando Ignacio (†) .....	98
----------------------------	----

Miguel Ángel .....	100
--------------------	-----

Germán Daniel.....	102
--------------------	-----

José de Jesús.....	104
--------------------	-----

Rosa María .....	108
------------------	-----

Cecilia Elvira.....	110
---------------------	-----

Carmen Marcela.....	112
---------------------	-----

Irma Patricia .....	114
Gloria Alicia .....	116
María del Rocío .....	118
Martha Leticia Carolina .....	120
Ana Gabriela .....	122
Jaime Enrique .....	126
<b>Nace una gran empresa .....</b>	<b>133</b>
El consumidor ayudó .....	135
Logos de certificaciones .....	138
La coordinación empresarial .....	140
<b>Haciendo dulces a lo grande .....</b>	<b>147</b>
Primer Recórd Guinness	
<i>El mazapán más grande del mundo, 2018 .....</i>	148
Segundo Recórd Guinness,	
<i>El malvavisco más grande del mundo, 2023 .....</i>	150
Tercer Recórd Guinness	
<i>El mazapán más grande del mundo, 2024 .....</i>	153
<b>De lo artesanal, a lo industrial .....</b>	<b>155</b>
<b>Dulces de la Rosa. Un compromiso social .....</b>	<b>161</b>
<b>A modo de cierre .....</b>	<b>163</b>

# Prólogo.

## Un sueño de catorce pétalos



¿Qué se necesita para crear una empresa exitosa y reconocida? ¿Qué se necesita para crear un producto que se convierta en un símbolo de la dulcería mexicana? ¿Qué se necesita para crear una familia numerosa y unida? Estas son algunas de las preguntas que se plantea este libro, que narra la historia de la familia Michel Velasco y su empresa **Dulces de la Rosa** en la propia voz de uno de los integrantes de la familia Michel Velasco.

La historia de la familia Michel Velasco es una historia de sueños, de esfuerzo, de pasión y de visión. Es la historia de Jesús Michel González, el fundador de la empresa, que con su curiosidad y su creatividad logró transformar una receta tradicional de mazapán en un producto innovador y delicioso, que se convirtió en el símbolo de la marca. También es la historia de Elvira Velasco Rolón, el pilar de la familia, que se encargó de cuidar y educar a los catorce hijos que tuvieron, y que les inculcó los valores y el oficio de su padre. Es la historia de los catorce hijos, que son los catorce pétalos de este sueño, que siguieron los pasos de su padre y que contribuyeron al crecimiento y la expansión de la empresa, tanto en el ámbito nacional como internacional.

Este libro es un homenaje a la familia Michel Velasco, que, con su trabajo, su talento y su amor lograron endulzar la vida de millones de personas y que dejaron un legado que sigue vivo en los **Dulces de la Rosa**. A través de sus páginas, conoceremos los detalles de su origen, su trayectoria, sus desafíos, sus oportunidades, sus logros y sus anécdotas.

También conoceremos los secretos de la elaboración de los **Dulces de la Rosa**, que se han mantenido fieles a la receta original de los señores Jesús Michel González y de Elvira Velasco Rolón, los cuales se han diversificado y adaptado a las tendencias del mercado actual. Y por supuesto, conoceremos los valores y la cultura de la empresa, que se basan en la calidad, la innovación, la responsabilidad y la solidaridad.

Este libro es una invitación a descubrir la historia de la familia Michel Velasco y su empresa **Dulces de la Rosa**, que es una historia de éxito, de orgullo y de inspiración. Esperamos que disfruten de su lectura y que se dejen seducir por el sabor y la magia de los **Dulces de la Rosa**.

*José Antonio “El Güero”, Carrillo*

# Introducción



A ti querido lector, con aprecio escribo y plasmo en este libro detalles y consejos importantes de mi vida personal y empresarial, además la lectura de una gratificante semblanza; espero sean útiles para tu desarrollo personal y familiar.

Importantísimo será para tu superación personal y el impulso positivo a tu autoestima. Todo en la unión familiar, en tu hogar y el emprendurismo para tu equilibrio financiero.

Pero lo más importante será que siempre camines de la mano de Dios. Tú sabes que, por donde pases en la vida debes dejar huellas que trasciendan para beneficio de tu prójimo. Con tu equilibrio integral llegarás muy lejos, y brotará la humildad, la sencillez, la caridad, pero sobre todo la gratitud y lealtad a los que te han hecho el bien. Mucha fe y fuerza de voluntad serán tus compañeros por siempre.

Todos estamos pensados por Dios, concebidos por nuestros padres, criados y educados. Pero también sabes que han intervenido en nuestras vidas para lo que hoy somos; nuestros padres, hermanos, familia, maestros, profesores, amigos, con el tiempo hemos tomado de ellos las mieles del ejemplo. Si, con lo más puro de esas mieles para llevarlo como guía en nuestra vida obteniendo posteriormente una autenticidad personal.

Tu carácter, junto a tu personalidad forjada y templada con el tiempo más las experiencias vividas, serán tu capital.

**“La gratitud y la lealtad  
son diamantes  
importantes del hombre”**

**“La sencillez  
y la humildad,  
son tu oro”**

**“La caridad, te dignifica.  
La sensibilidad, te purifica”**

**“La sabiduría adquirida,  
será la pericia de tu ser”**

Tenemos que ser agradecidos con todos ellos y también ser leales a quien ha derramado en ti experiencias y enseñanzas por toda la vida, estas dos acciones serán tus pilares principales todo ello con actitud siempre positiva.

En esta vida pasajera tienes que hacer el bien empezando por ti con disciplina, para que tengas el poder para hacerlo por los demás.

Si alguien hizo el bien por ti, tú lo tienes que multiplicar, esta vida es una cadena de favores, todos ocupamos de todos. Alguien en la vida necesita de ti, empezando por tu familia.



### **Uno de los poderes que debes de poseer es la sensibilidad para poder actuar**

En este mundo existe mucha pobreza y pocas esperanzas. La pobreza no es solo económica, también abarca otros ámbitos. Todo mundo hace su lucha y la convierte en su batalla.

Hay personas con demasiados impedimentos o grados de dificultad para moverse y sostenerse, situación que hace sus momentos difíciles, con días eternos y amaneceres sin esperanza. Y es aún con tantas fragilidades, luchan para vivir sus días solo a veces por un alimento, ellos tienen menos de lo que tú tienes, están menos completos que tú. Por ello, debes de impulsarte con todas tus fuerzas, con sacrificios levartarte en cada caída y seguir con la frente en alto.

Tú eres fuerte, eres capaz, eres grande; por convicción, ayuda y apoya a los más necesitados.

**“Levántate,  
pase lo que pase, camina.  
No esperes nada  
de los demás, hazlo por ti”**

**“Nada es fácil, todo tiene  
un grado de dificultad  
recuerda que no hay éxito,  
sin sacrificio”**

**“El éxito de la vida  
no está en ganar siempre,  
está en no darte  
por vencido nunca”**

**“Con todas tus fuerzas,  
saca ese coraje que impregna  
tu ser, ese que llevas dentro  
y obtendrás el triunfo  
con acciones positivas,  
con esfuerzos y constancia,  
que son la clave  
para lograrlo”**

En el desarrollo generacional a través de los siglos, décadas y años han existido muchos cambios. Las relaciones humanas cada vez son más difíciles y los entendimientos empeoran, por ello debe haber claridad en tu vida.

Para que exista equipo e integración debe de haber mucha comunicación aprovechando las fortalezas de cada integrante como lo es en tu matrimonio, en tu familia, en tu hogar, en tu negocio, en tus labores y con cada colaborador, empezando por ti.

Sabes, en esto de la integración no hay trajes a la medida, ni recetas a la carta, tu sensibilidad y liderazgo te llevarán por buen camino.

Como ves, tenemos muchas áreas de oportunidad, tenemos que crecer, será parte de tu éxito.

Por ello la integración familiar constantemente debe estar para ti en primer plano, siempre debes de velar por los tuyos. Todo en unión, respetando valores y principios que te dieron tus padres y por supuesto, siempre estando de la mano de Dios.



Todos tenemos una misión en esta vida, tus convicciones deben ser claras para convertir los retos en oportunidades y ellas convertirlas en éxitos, conquistarlas diariamente te llevarán a trascender en la vida.

Con este homenaje que rindo a mi familia, te darás cuenta que será oro molido en tus manos para impulsarte y exigirte todo lo que te propongas, lo conquistarás. Cuando lo logres, te acuerdas de mí.

Sinceramente tu amigo y servidor

*Jaime Enrique Michel Velasco*



# Catorce pétalos de la Rosa

---

Querido lector con el gusto de escribir para ti. Con mucho amor, entusiasmo y orgullo llamo ***Catorce pétalos de la rosa*** a esta escritura; lo hago como un homenaje con admiración y respeto a mi familia.

Sí, a mi familia una estupenda y maravillosa rosa de catorce personas incluyéndome. Toda una frondosa rosa roja con un tallo fuerte y de raíces muy profundas, sembrada por la mano de Dios en esta fértil tierra de María Santísima, en nuestro querido Jalisco y maravilloso México.

Te daré a conocer parte de nuestra vida, a mis padres, mis trece hermanos y tu servidor, la familia Michel Velasco. Uno de mis principios básicos, antes que todo: primero la familia, a quienes pondero, por ser lo máspreciado de un ser humano con gratitud y lealtad.

Dios nuestro señor, lo sabía, él lo tenía planeado y nosotros con su bendición, su favor y su guía lo hicimos realidad, hemos seguido su luz divina. ¡Bendito seas Señor, gracias, por tanto y por todo!

Nuestro Dios que en tiempos difíciles nos dio esperanza y aliento para seguir adelante, no nos perdimos, fueron muchas luchas enfrentadas, batallas ganadas, batallas perdidas, siempre saliendo con la frente en alto.

En la bonaventura nos dio sabiduría para llegar más lejos, en los acuerdos y desacuerdos nos mantuvo unidos, siempre tomamos la mejor ruta a seguir.

Ofrezco un reconocimiento extenso a mis padres que fueron los artistas principales de esta gran obra, con mucho amor y cariño, pero sobre todo con gratitud para ellos.

Mi más sincera consideración a tan distinguidos artesanos, que con su corazón lleno de amor y sus manos trabajadoras, diseñaron esta grandiosa obra, la familia Michel Velasco, sangre y casta.

Mis cuatro hermanos, grandes hombres, distinguidos, reconocidos, apreciados caballeros, su carácter y temple han sido su motor, cada uno de ellos es una fortaleza. Mis ocho hermanas, todas ellas de grandeza sobrada, damas que con gallardía han llevado el nombre de la familia en alto, enfrentando los negocios, la atención a sus hogares y la crianza de sus hijos.

Michel Velasco, hombres y mujeres templados, forjados en el seno de la familia, en el trabajo y los negocios, cuentan con espíritu progresista, innovadores, audaces, creativos, entusiastas. ¡Qué estupendos hermanos me dio la vida! Honramos a nuestros padres y su legado, que nunca se rindieron y nos enseñaron el valor de la vida.

Dios nos unió a los catorce, padres e hijos para hacer el bien y crear nuevas esperanzas a muchas familias, empezando por la nuestra. Por ello, en esta recopilación te daré a conocer algo muy especial, ya verás, será gratificante.

Transmiso a ti con mucha humildad, sencillez y pasión lo que he vivido. Han sido vibrantes experiencias que hacen latir el corazón al mil por hora. Fueron largos días aquellos y los actuales, años de mucho trabajo constante, siempre en equipo. Jornadas de sol a sol, con unos chilaquiles, huevito en salsa y frijolitos de la olla, tortillitas a mano, gracias Dios.

### *El sol es el poder de Dios*

Decía mi padre: “Hijos, los días son de 24 horas, tenemos que convertirlos de 48, tenemos que aprovechar cada minuto”. Él siempre positivo, te generaba una gran confianza con aquella sonrisa y unos ojos maravillosos que le brillaban todo el tiempo. También decía: “Trabaja mientras otros duermen, estudia mientras otros se divierten”.

¡Qué tiempos aquellos y los consejos de Don Jesús, qué bárbaro! Tiempos que sucedieron de todo tipo de acontecimientos que motivan con grandes experiencias.

Hechos importantes de toda una maravillosa vida, vivencias familiares y laborales que me llenan de orgullo al recordarlos, siempre nos dieron una esperanza de progreso, desarrollo y crecimiento.

Quisiera a veces congelar y detener el tiempo; es que han sido etapas maravillosas, todas ellas con un desarrollo familiar estupendo y de trabajo, en constante crecimiento muy equilibrado, enfocado a nuestro negocio familiar y la superación continua. Todas y cada una de estas épocas han sido de oro, recuerdos fantásticos e inolvidables, gracias a la actitud, perseverancia y fortaleza de mis padres y mis hermanos.

Momentos, a veces de crisis, con cansancio, algo de angustia, pero con una sonrisa de lado a lado en nuestros rostros, con la frente en alto y con energía positiva, pero sobre todo con unión; la labor en equipo fue la clave del éxito y permanente competitividad que nos fortaleció.

**“No sueñes con riqueza,  
construye riqueza  
y en la oscuridad  
prende tu propia luz”**

**“Una mente fuerte  
no se rinde, aprende y hace”**

**“Para tener grandeza,  
se ocupa grandeza  
y la grandeza del hombre  
es la familia, donde se  
comienza la vida  
y el amor nunca termina,  
la familia dignifica”**

**“Adictos al progreso,  
apasionados de la mejora  
continua, toda una bomba  
de dinamita”**

En nuestros inicios, no todo fue viento en popa, tuvimos muchos sucesos y de cada caída un aprendizaje, de cada éxito una satisfacción, un reto para seguir adelante.

Nací en el seno de una familia honorable, unida, trabajadora, inquieta, decente y apasionada por una competencia permanente de hacer las cosas mejor cada vez, todo como un reto. Mis hermanos con una casta revolucionaria inigualable, que nos fue trasmisida desde el tronco familiar: nuestros queridos padres. Las raíces profundas y la esencia de ellos, personajes chapados a la antigua, nos inspiró a ser sensibles, mejores humanos, a enseñar, ayudar y generar; nunca darnos por vencidos, jamás.

En la familia, cada uno de nosotros hizo valer su liderazgo y mostrar sus habilidades, destreza propia para fortalecer nuestros proyectos.

**“Ni se te ocurra mirar hacia atrás, tú ya no vas en esa dirección, mira hacia adelante con esperanza”**

Nuestra fortaleza mental fue construida y diseñada con retos y competencias.

Por ello, con mucho amor y pasión en este homenaje escrito, me remito a épocas y sucesos, recopilando momentos importantes de la vida de mi familia en una línea del tiempo.

Narraré lo que hoy es historia y que en algún momento será una leyenda.

Este estupendo, genial y motivador relato servirá para la inspiración de emprendedores y de nuevos matrimonios.

Todo se puede lograr, teniendo como base la constancia, la perseverancia, pero sobre todo, mucha fuerza de voluntad.

No importa si un hombre es pobre, si tiene familia: es rico; el caudal de la riqueza emana de los valores, principios y fortalezas, que desde el hogar y la educación de los padres se adquieren.

**“No te vuelvas meter de donde Dios te ha sacado”**

**“Cuando te unes a las personas correctas, tu vida adquiere más poder”**

**“Con todas tus fuerzas, saca ese coraje que impregna tu ser, ese que llevas dentro y obtendrás el triunfo con acciones positivas, con esfuerzos y constancia que son la clave para lograrlo”**

### ***La vida sacude, tú eliges de qué lado caer***

Empezar desde abajo o de cero, con un enfoque espiritual, constructivo, de entrega constante a todo lo que hagas, te llevará a conquistar nuevos horizontes. Pero cuando lo realices, debes poner toda la carne al asador, que sea con entusiasmo, dinamismo, creatividad, innovación y mejora continua tendrás por supuesto éxitos inminentes.

Es muy importante que tengas en claro que debes de seguir una sola línea, un solo objetivo con la persistencia hasta lograr dominar y empoderarte del proyecto. La labor en equipo, lo principal será reuniendo fortalezas y el talento de cada integrante que te acompañe, serán la guía para delegar funciones en el ámbito familiar, empresarial e industrial. Quienes determinan el rumbo familiar, son los padres, siempre contando con el apoyo y disposición de los hijos y es ahí donde podrá existir un buen comienzo de emprendurismo.

Para el emprendurismo los padres pueden involucrar a los hijos o bien los hijos pueden incluir en sus proyectos a los padres, con ello se forjarán líderes y se definen actividades de acuerdo a sus fortalezas.

Con el tiempo nos hemos dado cuenta que las mejores sociedades de negocio y emporios están establecidas con las familias. No cabe duda que existan buenos negocios con socios fuera de la familia, pero sabes, los mejores que han existido en el mundo son las sociedades familiares. Dicen que la mayoría de los negocios y empresas familiares terminan en la tercera generación, pero esto no es una regla, es una conquista diaria.

En las familias deben estar presente los ideales, las convicciones, las necesidades, las ilusiones, los sueños, pero sobre todo, siempre la constancia y mucho trabajo, siendo tenaces como equipo, para así lograr el éxito en cualquier emprendimiento familiar.

A muy temprana edad me di cuenta que, tu motor es tu familia, la fe en Dios, en ti y tus propósitos, la necesidad te impulsa, siempre puedes lograr lo inalcanzable.

El ejemplo y la guía de mis hermanos mayores en el hogar y en el trabajo me ayudó a descubrir habilidades para después lograr decisiones importantes para el futuro, con ello fui adquiriendo más experiencias, que me hicieron crecer tomando un ritmo propio.

Las necesidades en tu entorno te obligan a tener cambios. Si haces lo mismo siempre, no habrá mejora, tienes que adaptarte para lograr exitosamente cada meta.

No siempre estás de pie, muchas veces te caerás, está en ti que te levantes y persigas tus objetivos, yo lo hice para poder lograrlo.

Mi objetivo al escribir y dar lectura a todas estas líneas no es dar una receta de la vida, es simplemente compartirte mis experiencias buscando el bien de personas como tú.

***Los barcos no se hunden por el agua que les rodea,  
se hunden por el agua que les entra***

Cada piedra que te encuentres en tu camino sirve para la construcción y consolidar tus cimientos, del tamaño que sea. Durante los días existen momentos difíciles, mas no imposibles de superar, siempre de la mano de Dios.

Es todo un reto, si claro, con tu voluntad y tu fe los convertirás en éxitos, ya lo verás. Con el aprovechamiento del tiempo y las oportunidades que se te presenten, tus días serán más productivos y gratificantes.

***El destructor de la escasez es la disciplina, la constancia  
y el aprovechamiento***

Sabes, en la vida existen dos tipos de días: los buenos y los estupendos, porque los malos para ti no deben de existir. Entonces, compartiendo vivencias y experiencias propias, espero que estos testimonios atrapen tu inspiración sirvan de un gran generador de motivación para ti. Nunca es tarde para comenzar, todo tiene un principio, nunca es tarde para emprender, soñar, ilusionarte y aterrizar tus ideales.

***Cuando haces las cosas con corazón, la gente no te debe nada,  
pero la vida te devuelve mucho***

Extiendo un profundo respeto a mis padres y cada uno de mis hermanos, que en conjunto hemos sido un gran equipo, cada quien desde sus trincheras han tenido grandes logros y ha hecho lo inimaginable para llegar al sitio donde hoy estamos.

De igual manera y no quiero pasar por alto el valor de hombres y mujeres, demasiados talentos que su grandeza nos ha acompañado a través de los años brindándonos su trabajo, su mano y profesionalismo. Ellos grandes hombres y mujeres son y han sido estupendos amigos y también hermanos de vida, que han dado todo lo mejor, hemos construido éxitos en común.

De ellos, sus camisetas huelen a pólvora, porque han estado a la vanguardia, siempre en las trincheras del trabajo diario.

Brindamos y creamos fuentes dignas de trabajo para nuestras familias y a cada colaborador le generamos un empleo decente, que provee estabilidad, crecimiento y desarrollo.

Por ello:

“ Ponte de rodillas y ora,  
luego de pie y trabaja por tus ideales ”

“ Por gratitud, sigue siendo leal  
a la gente que fue y es leal contigo ”

“ Ora y llora si es necesario,  
pero nunca te rindas ”

“ Las oportunidades no llegan a ti,  
tú las buscas ”

“ Siempre piensa que no estás buscando  
una oportunidad, estás construyendo muchas ”

**“ No todo en la vida es trabajo,  
el descanso te nutre para tomar fuerzas ”**

**“ La vida es un largo camino donde eres maestro  
y estudiante. A veces enseñas, pero cada día aprendes ”**

**“ Tenemos que aprender a estar en soledad  
y entender que el silencio no siempre es tristeza, a veces es paz ”**

**“ El éxito no viene de lo que haces algunas veces,  
viene de lo que haces todos los días ”**

“ Hoy hacemos mejor lo que ya sabíamos hacer ”

“ Graben audios, tomen fotos y valoren momentos.  
Hay voces que nunca volveremos a escuchar,  
personas que no volveremos a ver  
y momentos que no volveremos a vivir ”

“ Jalisco tierra del tequila, del mariachi,  
de empresarios audaces, de mujeres hermosas  
y del Mazapán de la Rosa, una historia sin fin ”

“ Trabajar es una fiesta y hacer dulces  
es hacer felices a todos ”

Por convicción debes de tener lemas y propósitos para tu superación continua.

Por lo anterior vamos, si te parece bien a este viaje en el tiempo haciendo un pequeño homenaje a mi familia, esperando que genere un gran mensaje, que con mucho cariño lo escribo para ti.

*Jaime Enrique Michel Velasco*





# El relato de una gran historia de éxito familiar

---

**E**n el mundo han existido grandes dinastías, grandes familias con destacadas culturas, objetivos claros que han sido una leyenda y han impulsado el desarrollo y crecimiento económico a nivel global.

Hablar de la historia de mi familia requiere comenzar por la historia que empezaron mis padres, ellos son los creadores de esta familia. Esta historia es totalmente verídica de mi familia integrada por grandes hombres y mujeres, todos mexicanos y de orgullo jaliscience, la cual se remonta a tiempos difíciles del siglo pasado. Conoceremos la esencia principal de cuatro generaciones de la familia Michel Velasco, enfocadas hoy con toda la fuerza hacia el mismo objetivo, audacia, mucha casta, mucho coraje y bravura que se lleva en la sangre, siempre por lograr alcanzar una estrella.

Esta destacada historia se ha desarrollado en Jalisco, hoy tercer lugar en la economía del país, peleando por ser el primero. Jalisco, estado a la vanguardia por su trascendencia industrial, empresarial, agrícola, ganadera, su productividad global y comercio exterior es uno de los más importantes de nuestro México.



Fragmento de fotografía del Palacio de Gobierno de Guadalajara, 1905. E. W. Kelley

## **Todo tiene un comienzo**

En plena Revolución mexicana con un prominente conflicto armado, impactando en el desarrollo de México, es en aquel 1910 donde se desata una guerra civil, misma que transformaría radicalmente las estructuras políticas, sociales y económicas del país.

Dio inicio de la Revolución mexicana cuando Francisco I. Madero, al proclamar el “Plan de San Luis”, el 20 de noviembre de 1910, convocó a los mexicanos a levantarse en armas contra el gobierno de Porfirio Díaz, quien había ostentado el poder durante 36 años. En el estado de Jalisco, también sucedieron acontecimientos importantes, el descontento contra el gobierno de porfirista se manifestó a través de la creación de clubes antirreelecciónistas, como el “Club Miguel Hidalgo” en Guadalajara, y la participación en levantamientos armados, como la Revolución Maderista en Jalisco, y la participación de diversas fuerzas armadas en la región.<sup>1</sup>

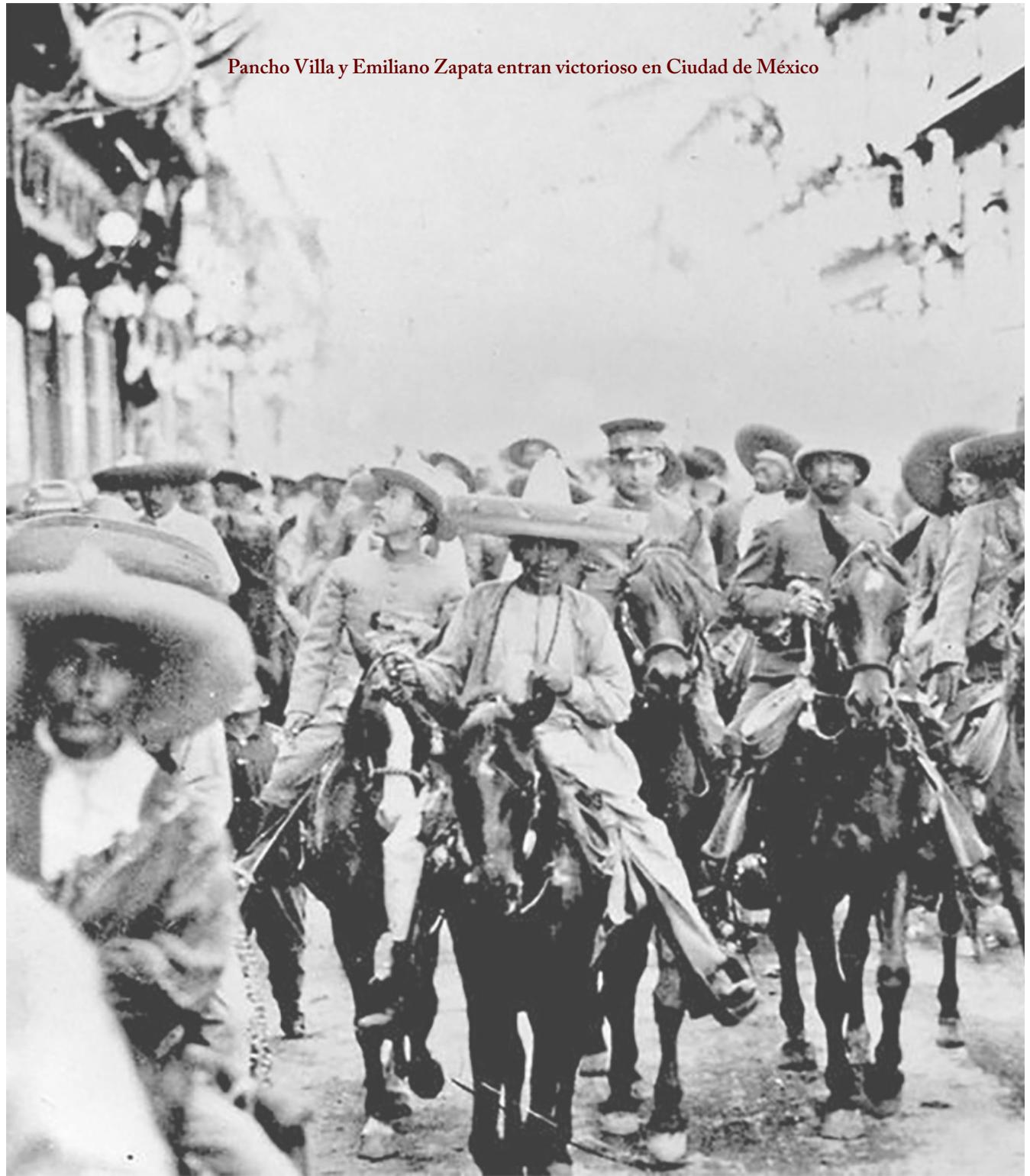
Esta revuelta marca la historia y el rumbo nacional, todo ello se detonó como una consecuencia popular ante un descontento hacia la dictadura del general Porfirio Díaz, presidente de México.

Y mientras esto sucedía en aquel México, es en Unión de Tula, Jalisco que nace nuestro primer integrante de esta estupenda y maravillosa historia.

---

<sup>1</sup> Fuente: <https://www.tepatitlan.gob.mx/archivomunicipal/boletines/documentos++/3.2010-2012/8.Boletín%20No.8%20Revolución%20Mexicana.pdf>

Pancho Villa y Emiliano Zapata entran victorioso en Ciudad de México





Unión de Tula, principios del siglo XX.



**Don Jesús Michel González  
(1910-1984)*****Mi padre***

Jesús fue el menor de la familia Michel González, originario de Unión de Tula, Jalisco, nació el 23 de junio de 1910, un hombre de sólidas raíces, precursor del bien, del perfeccionismo familiar, católico, entusiasta y como decían los de antes “de mucho empuje”. Don Chuy, como muchos le decían, contaba con un temple que imponía respeto, confianza y seguridad en cada paso que daba.

Jesús huérfano de padre y madre desde pequeño. Se caracterizó por su entusiasmo, con un espíritu progresista, innovador y creativo, tenía una fortaleza que nada lo detenía, nada; siempre encontraba la mejor salida para cualquier situación, todo un personaje con mucho talento e hiperactividad tanto física como mental. Él, mi padre, todo un hombre de un temple espectacular, cumplido, honesto; la palabra dada, era para él, más que una firma.



Jesús, hombre forjado en el trabajo y dedicado a la familia, fallece en Guadalajara, Jalisco a los 74 años de edad, el día 2 de febrero de 1984.

La responsabilidad y compromiso era uno de sus lemas y parte de su cultura. La pasión por el desarrollo familiar y el negocio, siempre fueron su motor. El aprovechamiento del tiempo y el control de los recursos lo caracterizó, era demasiado inquieto, no se estaba en “santa paz” como decimos por acá.

Todo ello y más, fue herencia de sus padres, mis queridos abuelos paternos. La señora Maclovia González Vallejo y el señor Félix Michel Prieto, ellos tuvieron la bendición de siete hijos: Esther (la primogénita), Salvador, Félix, Cruz, Juan, Ángel y el menor de la familia Jesús (mi padre), son los hijos Michel González.

Familia Michel González



### ***Mi padre y sus hermanos***

Tuvo una infancia corta en Unión de Tula, ya que quedaron huérfanos a temprana edad, mi papá tenía solo nueve años, y con mucho esfuerzo logró terminar los estudios de primaria y secundaria. Poco tiempo tuvo para gozar su niñez, con un trompo, un balero, un yoyo.

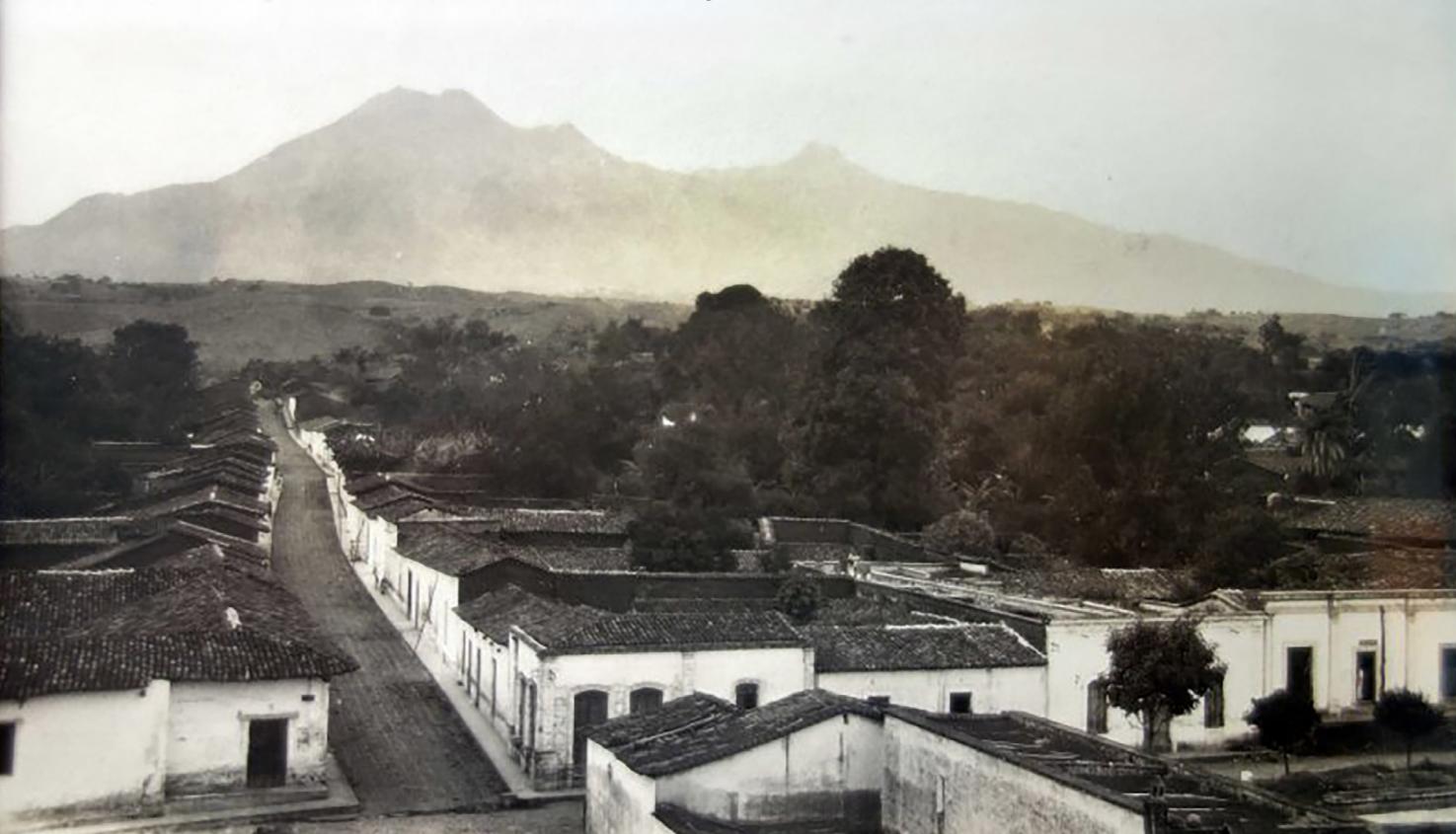
Desde muy temprana edad aprendió el trabajo duro, las responsabilidades y salir adelante con los compromisos, actos que lo hicieron madurar desde su infancia. Y en conjunto con sus hermanos mayores emprendieron al trabajo arduo y tenaz como cualquier hombre adulto.



Cuando mi padre crece, su sentido de responsabilidad lo lleva a hacerse cargo de su hermana Esther y se trasladan a Guadalajara. Su hermana se casó con el señor Jesús Monraz Guevara quien tenía una fábrica de dulces, misma que al tiempo fue dejando para dedicarse a los bienes raíces donde encontró su pasión y fortuna. Una de las primeras propiedades que adquirió fue la entonces cárcel del parque de la Revolución y empezó a construir en ella, podemos decir que la actual colonia Monraz en la ciudad de Guadalajara es en honor a él, por su trayectoria y visión para crear espacios.

Cuando tenía 15 años, buscaron nuevos horizontes y esperanzas, migrando él y sus hermanos hacia el sur de aquel Jalisco, colindante con el estado de Colima, estableciéndose finalmente en Tonila, Jalisco; lugar que para todos fue un oasis en aquel desierto, donde el paisaje dominado por dos colosos erguidos en la naturaleza, el volcán de Fuego y el Nevado, mismos que están en Jalisco, no en Colima como les dicen.

El volcán de Colima, visto desde Tonila, Jalisco (fechada el día 16 de diciembre de 1929)



---

**“ Uno de los poderes que debes de poseer,  
es la sensibilidad para poder actuar ”**

---

La razón por la que Don Jesús se va a Tonila, es porque ahí vivían dos de sus hermanos, Salvador trabajaba como telegrafista y Juan era comerciante, tenía la tienda del pueblo. Es con ellos con quienes se enseña a ser un comerciante; su carácter “de mucho empuje”, así como decían los de antes, le ayudó a aprender rápidamente todas las lecciones valiosas de sus hermanos. Fascinado además por la farmacéutica y la química, comenzó a leer libros científicos a temprana edad, incluso tomó un curso de química por correspondencia. Sin estudios formales ni acceso fácil a conocimientos avanzados, logró aprender por su cuenta, experimentando y creando con una pasión admirable.

Jesús, mi padre, todo un gran personaje de muchas virtudes y cualidades del quien te seguiré hablando. Es también en esta tierra donde conoce a mi madre y aquí comienza su historia.

**Doña Elvira Velasco Rolón**  
**(1918-2014)**  
***Mi madre***



Hablemos de Doña Elvira, tan distinguida dama, ella nace en Tonila, Jalisco, el 23 de enero de 1918, fallece el 28 de mayo del 2014 a la edad de 96 años.

Sus padres, mis abuelos maternos, María Rolón Orendain y Gilberto Velasco Prieto, ambos originarios de Ciudad Guzmán, Jalisco, católicos y con raíces enfocadas al bienestar familiar, ellos tuvieron siete hijos, uno de ellos muere al nacer y se crían solo seis: Zenaida, Elena, Celia, Elvira (mi madre), Luis e Ignacio.

Elvira mi madre, de cariño la llamábamos *Mota*, una mujer criada en el nicho familiar en conjunto con sus hermanos, familia católica donde los valores, sus principios y la educación, hicieron que en su formación prevalecieran los valores fundamentales para hacer de ella una mujer amorosa, sensible, capaz de dimensionar las necesidades de una familia.

Elvira tuvo grandes fortalezas y habilidades, virtudes indispensables para coordinar su matrimonio y guiar una familia, sufrió la pérdida un hijo cuando dió a luz; supo cuidar, educar y criar a trece hijos hasta sus últimos días, con mucho amor y apego a las necesidades y orientación de cada uno de sus hijos y el desmedido soporte hacia mi padre.

Como esposa fue espectacular, como madre ni se diga, ella supo guiar ambas partes, cabe destacar que fue una excelente cocinera en su hogar, cada platillo era elaborado con mucho amor, con las esencias e ingredientes gratificantes para satisfacer a todos los suyos, por un duro día de trabajo, eran jornadas largas de sol a sol y madrugadas con la iluminación de la luna. Era todo un ingenio mi madre.

Una distinguida dama, que además de destacar en la familia como la guía constante, sus intervenciones en los negocios familiares construyeron los cimientos y pilares de lo que hoy es un emporio industrial **Dulces de la Rosa**, muchas fueron sus habilidades y experiencia, una entrega permanente.

Esas grandes fortalezas fueron las virtudes de Elvira, para convertirse en una líder, con todo el poder logró un excepcional control y equilibrio, su desempeño se caracterizó como brazo derecho de su esposo, mi padre.

Hasta su fallecimiento sus aportaciones siempre fueron significativas, siendo su voz, la orientación con decisiones importantes y trascendentales en los negocios.

Mi querida *Mota*, siempre unificó a todos sus hijos y a cada uno lo condujo por camino del bien, con alto sentido de responsabilidad, compromiso y con un desmesurado espíritu de servicio, siempre de la mano de Dios.

Predominaron valores, principios y sobre todo reglas de oro no escritas en la familia, gracias a ella quien no escatimó con sus esfuerzos, desbordó siempre un gran ejemplo para todos y con su mirada como líder, existió siempre un buen entendimiento familiar. La disciplina y el orden la caracterizó, fue muy perfeccionista en todos los aspectos, cuidadosa de cada detalle, creadora de la unificación familiar. Mi madre fue gran compañera de cada uno de nosotros sus hijos, incondicional consejera y confidente, fortaleza de mi padre.

La mística entre mis padres talentosos, Don Jesús Michel González y Doña Elvira Velasco Rolón, siempre estuvo en equilibrio y a la vanguardia a pesar de los tiempos, inclemencias, aciertos y desaciertos, tropiezos como en cualquier familia, aún después de su fallecimiento de ambos, están atentos de cada paso que damos sus hijos.

Hoy, desde aquellos días que dieron un gran ejemplo y enseñanzas, pero sobre todo amor para mantener la integración en todo sentido de la familia Michel Velasco.

### *Incursionando en el emprendurismo*

Por aquellos años, los tiempos fueron difíciles y sin importar lo que pasaba tanto en México como en el mundo, se tenía que tomar acciones y la única opción era el trabajo duro y constante, mis padres tenían ya bien definidos sus objetivos: el progreso; sí o sí era una necesidad.

Mi papá era un hombre muy bien parecido, delgado, de cabello chino, muy trabajador, sin vicios más que el de trabajar.

A los 18 años ya con experiencia en los menesteres del trabajo y la confianza que le depositaron sus hermanos, pidió a su hermano Juan, que lo ayudara, a quien le dijo: “voy a poner una tienda como la tuya” pero en San Marcos. Esta región cuenta con un ingenio azucarero, fue y es parte importante de la economía local y regional, ya que el cultivo de la caña de azúcar es un cultivo clave de la región, esto habla de la gran visión para los negocios y las oportunidades que tenía mi padre en su manera de ver la vida.

Tras abrir la tienda, que fue todo un éxito, abrió pronto después una panadería, billares, tienda de ropa, tienda de huaraches, pero le hacía falta algo, formar una familia.

## 1934

En tiempos de aquel México que estaba en crisis por la revolución, los cristeros, las adaptaciones en momentos de guerra a nivel mundial, carencias y desabasto, donde el desarrollo económico era muy difícil y el empredimiento aún más. Cuando las carencias y tiempos de pobreza que se atravesaba y sumergidos los mexicanos en un regimen porfirista existía un desequilibrio social, mucha austeridad.

Jesús mi padre, como buen trabajador junto con sus hermanos inicia en los negocios con la comercialización de abarrotes, jarcería, zapatería e implementos para el campo. Negocios que fueron una plataforma para impulsarlo posteriormente a tomar fuertes decisiones que los llevarían a conquistar el éxito.

La meta nunca inalcanzable, solo se requería constancia y perseverancia, con entusiasmo y mucho trabajo de largas jornadas; ellos lo tenían en sus acciones y su fe; las fuerzas y las ganas persistieron, tenían que vencer la necesidad proyectando a su familia hacia otros horizontes.

Mi padre Jesús Michel González conoce a Elvira Velasco Rolón, inician un hermoso noviazgo, lleno de amor en tiempos difíciles. La diferencia de edad entre mis padres era de 8 años aproximadamente, sin embargo, siempre mi papá mostró un profundo respeto por ella y un amor desde las primeras

veces que la conoció, la llamaba su “Gülerita”. Ambos provenientes de familias grandes como las de antes, trabajadoras, honestas, hicieron de ellos una excelente mancuerna para nuestra familia.

Se conocieron gracias a que mi papá, un hombre muy sociable, hizo amistad con uno de los hermanos de mi madre, mi tío Horacio Velasco Rolón, ella ayudaba en la tienda de la familia siendo aún muy chica, él la respetó hasta que se convirtió en una mujer.

## 1936

Y es entonces que en el año de 1936, formalizan su noviazgo, dando paso a la unión de un gran matrimonio. Los esperaba toda una vida llena de sueños, ilusiones, con demasiado amor y trabajo en equipo; su amor, ambición y apego de un noviazgo respetuoso contraen matrimonio el 8 de agosto de ese 1936.

A los 24 años de mi papá sintió que ya era tiempo de hablar con el padre de su “Gülerita”, pidió su mano y la respuesta de los padres de ella fueron: “Oiga Don Jesús, la niña no sabe cocinar, no sabe barrer, no sabe trapear,” a lo que él les contestó: “la quiero para mi esposa, no para mi sirvienta”.

Se trasladan a San Marcos, con los negocios en auge que tenía don Jesús, negocios que fueron una plataforma que lo impulsó para posteriormente tomar decisiones que los llevarían en conquista de éxitos.



**Matrimonio de Don Jesús Michel González y Doña Elvira Velasco Rolón**



**Contraen matrimonio el 8 de agosto de 1936**



Con la mente fría de Don Jesús mi padre, además de su ingenio, se enfrentó a su presente con muchas esperanzas, para el futuro.

Siempre fue muy optimista y positivo, nunca desperdició el tiempo, empleó cada momento en la productividad y el análisis de nuevos proyectos que sumaran, pues había grandes responsabilidades y mucho compromiso. En los recursos financieros era muy ahorrador y de cualquier ganancia, hacía sus guardaditos para reinvertir en materias primas o maquinarias.

Mucho esfuerzo, en donde la prosperidad a veces no se veía, pero el tesón es lo que hace tener esperanza. Y bien empiezan los nacimientos en la familia, los retoños y bendiciones de aquel maravilloso y joven matrimonio.

Con el tiempo y sus bemoles, Dios bendice a mis padres con trece hijos vivos y un varón fallecido a temprana edad, catorce hijos, hoy conformando la familia Michel Velasco con ocho mujeres y cinco varones. Sus primeros hijos, Fernando Ignacio(†) y Jesús Ernesto (quien fallece a los 8 meses) luego siguió Rosa María.

Es en la década de los cuarenta, que mis padres y mis primeros hermanos permanecen establecidos en el sur del estado de Jalisco, colindando con los colosos volcanes y paisajes majestuosos, extienden sus negocios a las poblaciones jaliscienses de Tonila, San Marcos y Quesería del estado vecino de Colima.

Con la gran responsabilidad de mis padres en educarnos y procurar lo mejor para nosotros sus hijos, Don Jesús y Doña Elvira deciden vender sus negocios del sur de Jalisco y migrar a una ciudad que permitiera la estabilidad familiar en todo sentido, pues mis hermanos y yo crecíamos.

Es en aquellos momentos que buscando tener solución a sus necesidades lo más cerca era la ciudad de Colima, pero en aquel lugar no había lo esperado, mucho menos para el impulso de la numerosa familia y la misión de mis padres. Llegó el momento que las exigencias familiares estaban desbordadas, tiempos de guerra, había carencias en todo sentido y se tenía que direccionar el futuro familiar sí o sí.

Mis padres enfocados en la mejora continua y en ser competitivos, para generar el sustento y desarrollo familiar, la cual era toda una odisea, era una competencia diaria. Con muchos retos y muchas metas, obliga a Michel González mi padre, como líder y guía familiar a traspasar esos negocios establecidos en el sur de Jalisco. Y nuevamente tener que establecerse en otro sitio, a empezar de cero. Había muchas necesidades y buscar como fuera un lugar con un mejor futuro.

La grandeza de esta pareja es que inculcó en sus hijos el trabajo, el respeto al prójimo y el valor más importante que se puede inculcar en los hijos, el respeto a sí mismo.

---

**“ Ponte de rodillas y ora,  
luego ponte de pie  
y trabaja por tus ideales ”**

---

En ese ayer ya era un cambio inminente con su propia familia, esposa e hijos de Jesús, la vida tomaría otro rumbo. Decidido Don Jesús, mi padre junto con su compañera de vida, tenían que dar los pasos más importantes de su vida a como diera lugar.

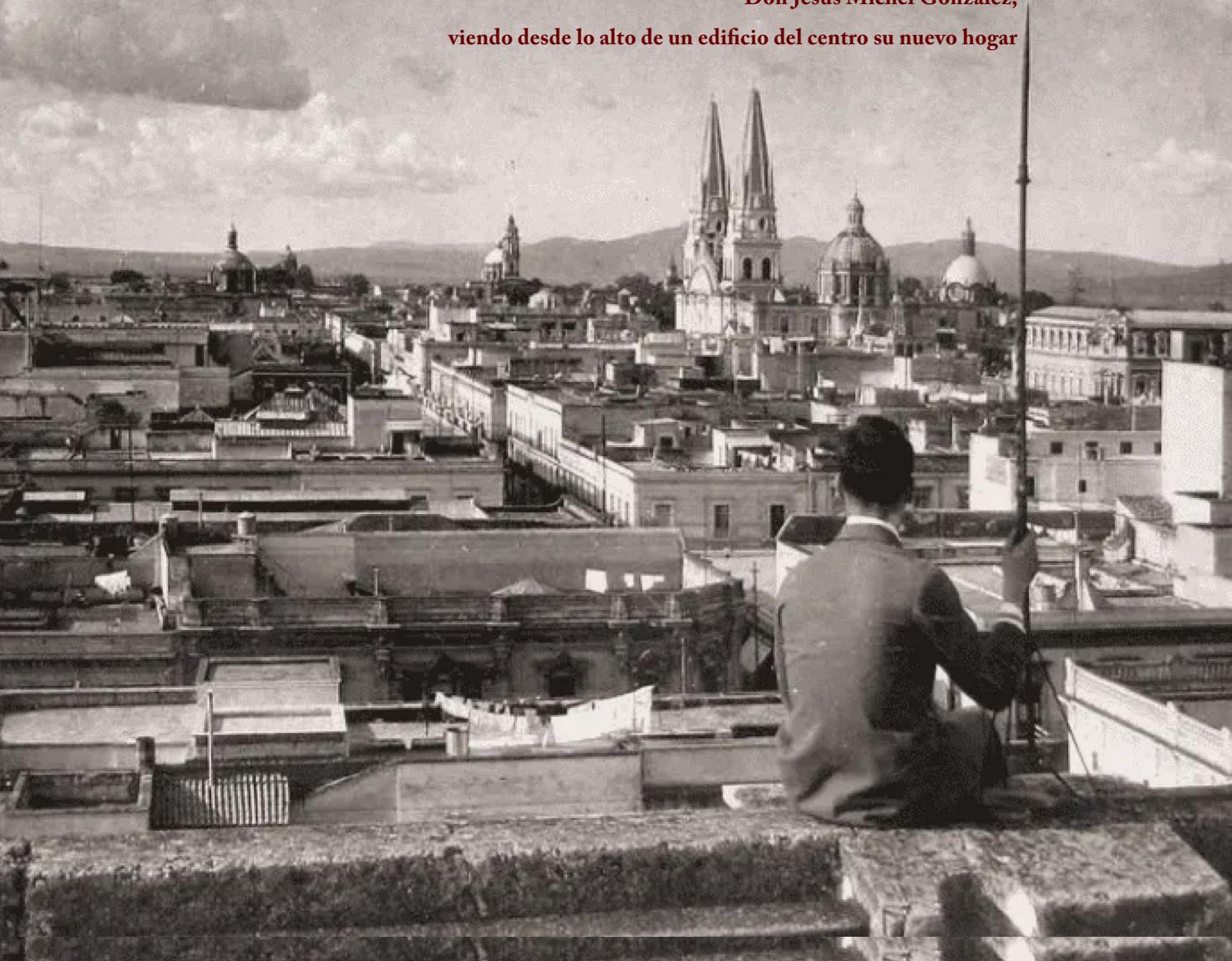
Jesús enlistó cada requerimiento, volteó al cielo pidiendo clemencia, miró a su mujer, observó a cada uno de sus hijos, pidió a Dios más fuerzas y pues sin más, ni más a darle; ni un paso atrás, ni para tomar vuelo, pensando siempre en el progreso integral familiar, el bienestar y dar curso al cumplimiento de sus proyectos.

¡Vámonos a Guadalajara, Jalisco, la ciudad de las rosas!, era lo más acertado. Optimistas, positivos todos y con el anhelo de nuevas esperanzas, a vivir y a emprender un nuevo negocio.

Es en Guadalajara, donde había vivienda digna, universidades y colegios para el desarrollo académico de aquellos, todavía algunos de nosotros niños, donde tendríamos un mejor futuro que en aquellas poblaciones del sur de Jalisco.

En cuanto al desarrollo económico existían tiempos prometedores y de progreso, buenas oportunidades que, a base de trabajo tenaz, constancia y sacrificio podríamos salir adelante con mucho esfuerzo. Después de instalarse en la nueva residencia se iniciaron los primeros pasos en los negocios.

**Don Jesús Michel González,  
viendo desde lo alto de un edificio del centro su nuevo hogar**



---

**“Cuando construyes lo que sea con amor,  
todo te sale mejor”**

---

Todo apuntaba a nuevos horizontes, toda una esperanza que requería un fortalecimiento para sostener el ritmo con trabajo constante, perseverancia mucha fe y fuerzas.

La decisión ya estaba tomada, era una gran labor en equipo. Llega aquel matrimonio e hijos a la Perla Tapatía a rentar casa ubicada en las calles de San Felipe y Munguía, vivieron allí un año y medio aproximadamente, a acoplarse dando alivio y esperanza a su familia con aquel paso trascendental y como todo hombre responsable, mi padre comienza a establecer sus nuevos negocios, a partir de la nada, solo una gran esperanza, el motivo era su esposa y su familia.

Se necesitaba tener ingresos para la manutención familiar y cubrir toda necesidad de aquel importante cambio, lo que implicaba un inicio de un arranque trascendental donde se requerían muchos recursos económicos. Y entonces, como decía Don Jesús: “pues a darle, manos a la obra”.

Mi padre siempre apuntaló fortaleciendo sus ideales, contando con el consejo de sacerdotes, acudía a templos a preguntar y oír opiniones. Escuchaba a sus hermanos, amigos y colaboradores. Cristalizaba sus ideas, convirtiendo los retos en oportunidades con la comunicación con mi madre.

Mi madre, una madre excepcional, nos brindó estabilidad, se convirtió en la observadora de todos los detalles, todo lo que podía siempre mejorarse, en el análisis de los avances y crecimientos.

---

**“ La grandeza de esta pareja  
es que inculcó en sus hijos  
el varlor más importante que se puede dar,  
el respeto a sí mismos ”**

---

Recuerdo que además de las labores domésticas cotidianas y de encargarse de las labores de producción del negocio familiar; nos elaboraba las sábanas de las camas de los costales donde llegaba el almidón, y los guardaban, estos con tratamiento de cloro para borrar la marca y los emblemas, puestos al sol para blanquearlos, los cosía y estos los convertían en sábanas para todo nosotros.

De mi madre también aprendimos la higiene, la pulcritud, siempre vernos bien, es parte de la enseñanza de mi mamá, nos apoyaba en todo, tan justa que cuando nos portábamos mal nos juntaba las vagancias y luego por medio de una plática aleccionadora nos reprimía para que entendiéramos que habíamos actuado mal, siempre muy comprensiva y cariñosa. “Nunca dejes ir a dormir a un hijo tuyo a otra casa, tu hijo siempre va a añorar estar en casa, nunca sabes lo que puede pasar” nos decía mi madre, y ha sido una de las enseñanzas más importantes que también nos ha dejado.

De mis recuerdos de infancia es que siempre gozamos aún en momentos difíciles, mi papá tenía por aquellos entonces un volkswagen (o *vochito* como le dicen) y en ese coche entrábamos 7 personas, mis papás, mis hermanos y yo.

Después de vivir en casas rentadas y prestadas, en 1968, mi padre, decidió construir por fin nuestra casa, fue con su cuñado Jesús Monraz y le compró un terreno.



Recuerdo que en una pura esquina compró un lote de 40 x 40 metros. Nuestra casa fue construida por encargo por un arquitecto conocido de mi papá encargado de construir la Cervecería Superior, Juan Enrique Soto, al mero gusto de mi papá que le dijo cómo quería que se contruyera su casa y así la hizo. Esta casa, recuerdo tenía 9 desniveles, muy *sui géneris*.

Muchos recuerdos de esta casa que nos acogió a todos mis hermanos y nuestros padres. Salí de allí para casarme, en realidad casi todos. El primero en casarse fue Nacho, mi hermano.

Nuestro ambiente familiar fue en torno al trabajo de familia, con respeto a los mayores, con nuestro roles, recuerdo que mientras desayunábamos platicábamos de la producción, de lo que había qué hacer.



**Don Jesús Michel González y Doña Elvira Velasco Rolón**

Para mi papá su entorno eran sus hijos y su esposa. Los domingos cuando todavía estábamos todos juntos, nos íbamos a la colonia Independencia a volar aviones de madera falsa, con hélice de liga para volarlos, jugábamos trompo, yoyo, eran tiempos familiares muy sanos y felices.



# Donde comenzó nuestra historia

---

Don Jesús con el apoyo incondicional de Doña Elvira y de mis hermanos mayores emprende la elaboración de galleta de grajea de colores, mismo producto que le maquiló por mucho tiempo a una galletera grande de la ciudad de Guadalajara. Aquella grajea que solo era azúcar, colorante y el pulido del confitado de aquella estupenda bolita, misma que nosotros la empezamos a comercializar en bolsitas de celofán selladas con una planchita y posteriormente a granel.

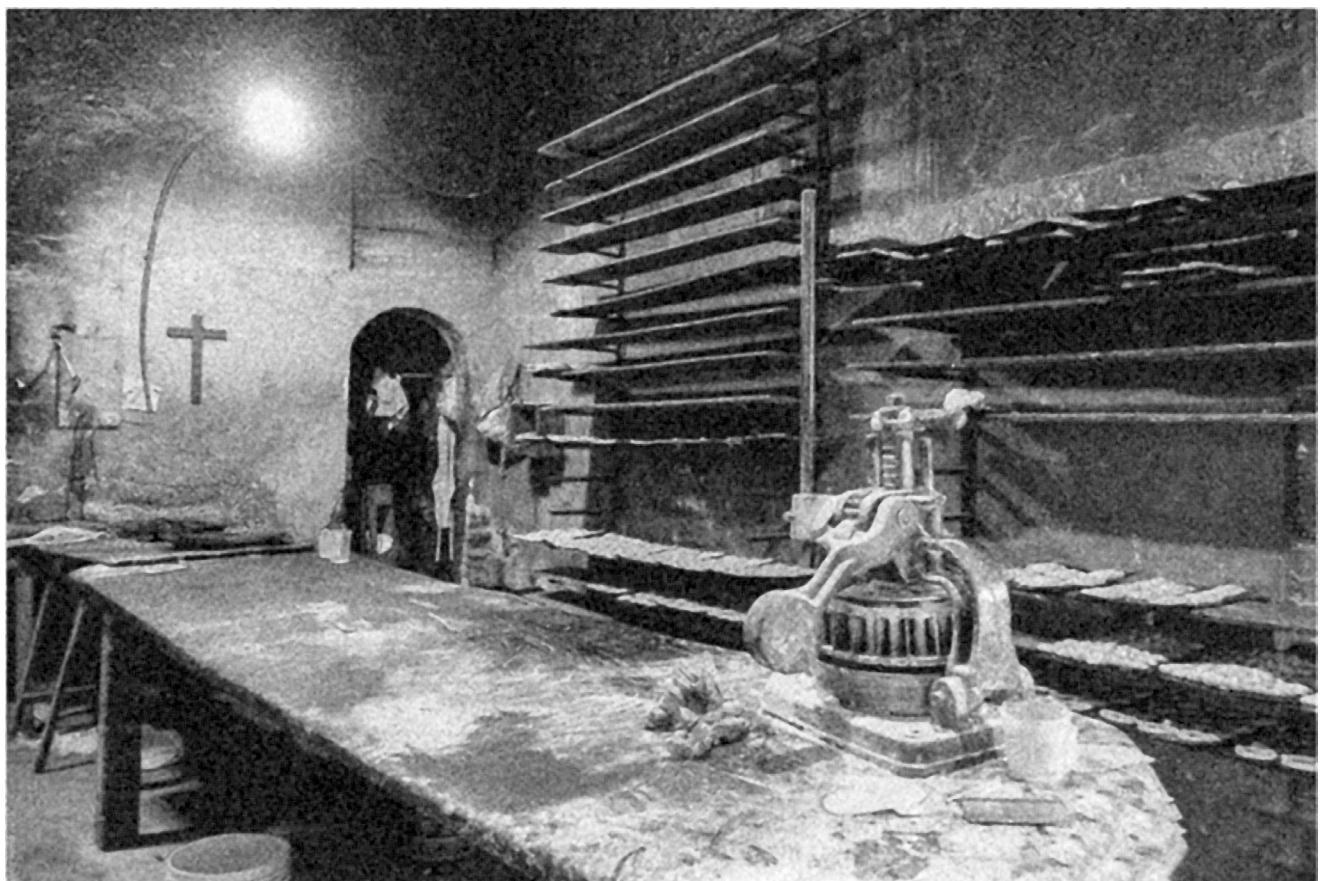
Aún cuando todo ese emprendimiento era un negocio próspero, no cumplía los objetivos que demandaba su familia y no prometía lo esperado. Por ello, inician con la producción de pan de horno.





Recuerdo cuando a mis hermanos solo se les veían los ojos de tanta harina en su cara y la sonrisa de sus dientes, y los más chicos en patín del diablo dando vueltas. Mientras mi padre, como todo un director, coordinando cada actividad en aquellos lugares que les llamabamos talleres.

También recuerdo a mi padre dando sus vueltas en cada espacio de aquellos lugares, que en su primer vuelta saludaba a todos de mano y les daba los buenos días y en la segunda, tercera y cuarta vuelta les preguntaba: “¿Cómo vamos? ¿Qué te falta? ¿Ya cumpliste tu tarea? ¡Es importante cumplir con el pedido!“.



Admirable de mi padre, era siempre la forma en hablarle por su nombre a cada trabajador y también se involucraba en la vida de los trabajadores para generarles un apoyo de consejo, económico o moral para con ello ayudarlos con sus familias y que dentro del trabajo fueran rendidores enfocados y comprometidos a las labores.

En las últimas vueltas de la jornada laboral, mi padre esperaba en la salida de aquellos espacios que llamamos taller para despedir de mano a cada trabajador les decía: “Dios te bendiga, gracias, nos vemos mañana” a algunos les pedía quedarse un poco más de tiempo para coordinar lo que debería de suceder al día siguiente.



Incendio del taller de galletas, 1944

Esta acción fue un gran acierto para la estabilidad económica momentánea de tan numerosa familia, todo un reto. Mi padre, Don Jesús cuidaba que no existieran desperdicios y que el peso se invirtiera con todo cuidado.

Como es la vida, los retos siempre surgen donde menos los esperas, ocurre que en un día normal de trabajo, marcó la historia con un gran incendio y se quema aquella empresa no quedando nada, todos los insumos, los productos, máquinas, herramientas, todo, solo cenizas y fierros retorcidos consumidos por las fauces del fuego. Aquel taller incendiado y aniquilado no estaba asegurado, afectando totalmente su patrimonio y bienes.

Con una mano se tomó la frente y con la otra la mano de mi madre, la que tenía en la frente nunca fue para secar una lágrima, solo para pensar cómo se tenía que resolver aquel fatal incidente que tatuaría solo las pérdidas materiales, porque jamás desmoralizó su misión. Afortunadamente solo fueron pérdidas materiales, nunca la integridad de alguien y en el recuento de daños, también se tenía que empezar de cero nuevamente.

Mi padre asume la pérdida total de aquel negocio, paga a proveedores y acreedores hasta el último centavo de lo que se debía. Por ese desgarrador accidente sucedido en 1944, fue entonces que se retoma el rumbo, rediseñando su negocio. Se tenía que tomar otro rumbo.



---

**“Ya no se siente lo duro,  
sino lo tupido; y cuando te tuge, te tuge”**

---

Con todo el anhelo de un futuro y presente mejor para su familia, Don Jesús, mi padre, acompañado siempre por su amada esposa recurrieron a su cuñado Jesús Monraz Guevara, él tenía una fábrica de dulces que ya no trabajaba, mi papá siempre fue un hombre muy educado y le hablaba de usted a su cuñado. Entonces le dijo a su cuñado: “Necesito levantarme, ¿no tendrá unas máquinas que me venda para empezar a trabajar?”, él le dijo que sí. Y ese fue el comienzo de nuestra historia.

Le vendió las máquinas para las pastillas confitadas, la fábrica se llamaba “Chicles El Rayo”. La pareja muy comprometida con su familia y el crecimiento de su negocio, ambos se hacían cargo de las producciones, Don Jesús se encargaba de las cobranzas, mientras que Doña Elvira estaba a cargo del taller, con un hijo en brazos, vigilaba que todo funcionara.

Su hermano Cruz, les presta un especie de establo para que se pudieran establecer, ese mismo deseo de salir adelante los hizo salir rápidamente de este lugar y toda la familia se cambió a 4 cuadras del lugar que les habían prestado, en la calle General Coronado núm. 503 muy cerca de la colonia de Santa Tere. Con un poco de solvencia y pasado el trago amargo, nos trasladamos a Chapalita (Ciudad Jardín). Este es un logro muy grande en 1963 porque de venir de viviendas prestadas, de rentar, una mañana después del desayuno mi papá, le pregunta a mi mamá: “Oye Güera pues me sobró un dinero, pienso que podemos tener nuestra casa, dónde quieras que la tengamos? ¿O puedo comprar maquinaria para invertir en una línea nueva de caramelo?”. Ella muy visionaria, le contesta: “compra la línea”, todo lo que se ganaba se reinvertía en producir.

Nacho el primogénito, desde chico se involucró con el trabajo de la fábrica a pesar de que cualquier otra persona lo podía hacer, principalmente su papá, y colaborar y aligerar la carga de su padre lo motivaba a estar presente, este se dedicaba a cobrar.

Desde niño, acompañado de un chofer hacía recorrido a los pueblos cercanos de la ciudad. En una ocasión se quedó atorado en el arenal de la laguna de Sayula, llegó al siguiente día y la angustia de mi madre fue muy grande.

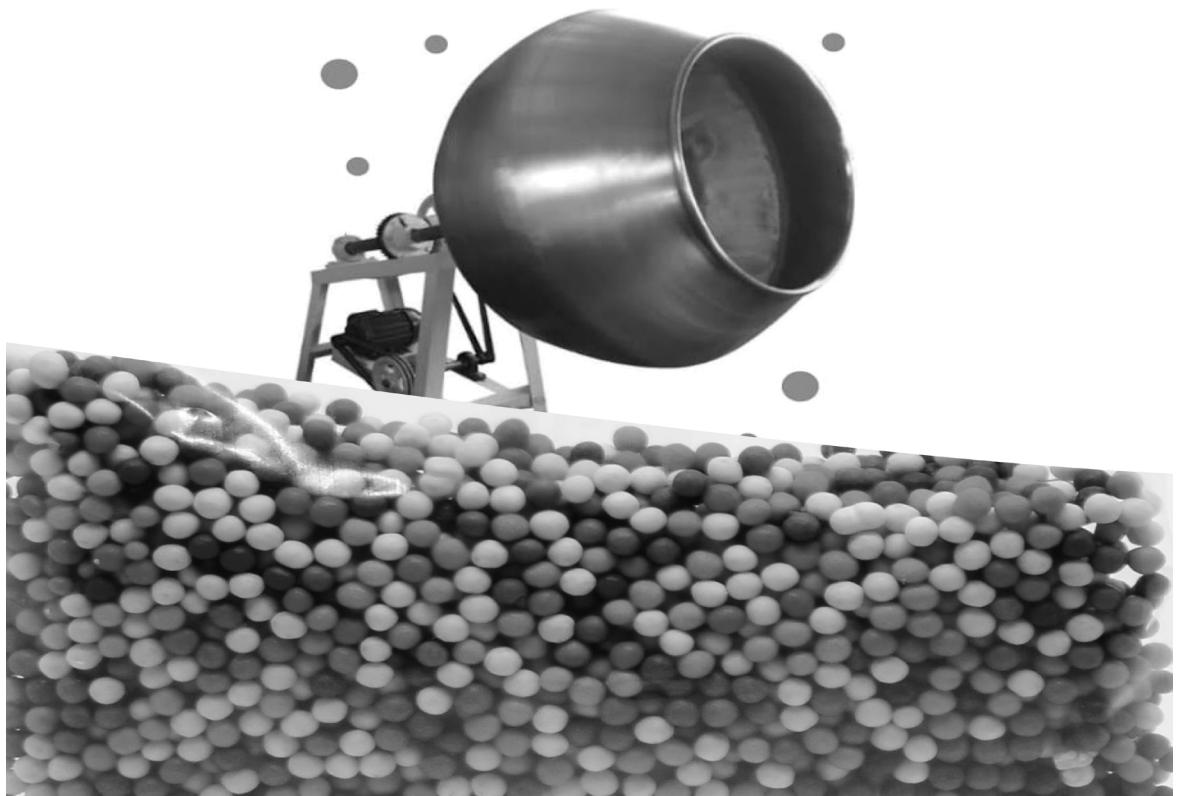
Surgen momentos desafiantes, tenía que darse lugar a tomar acciones trascendentales. Dan los primeros pasos en la elaboración de dulces y golosinas. Se establecen nuevamente e inician negocios de elaboración de golosinas fabricadas y empacadas a mano en nuestro hogar, ya no en talleres, pues la situación del accidente de la galletera lo dejó muy comprometido y gastado, a pesar de sus ahorros.

Entonces, todos a mano y en nuestro hogar, la familia Michel Velasco a nivel artesanal dan inicio a los dulces, esto se detonó porque mi padre logró rescatar muy poco de las maquinitas para la fabricación de la grajea que era para la galleta y con ello se empezó a producir aquella grajea de colores que todavía hoy por hoy se emplea en las panificadoras para la decoración de los panes.

Un lema de mi padre y también una acción que lo llevó al éxito, fue siempre cumplirle a cada trabajador su pago semanal, antes de cubrir cualquier pago o necesidad, primero era la gente que laboraba para nosotros.

### *Otra esperanza*

Y es por aquella bolita de colores llamada “grajea de colores” de azúcar que mi padre incursionó con la elaboración artesanal de los dulces, una vez más todo un desafío y con él se tenía que agradar al consumidor con nuevos productos.



Y es en 1945, que se suman estos típicos dulces, hecho de manera artesanal, las pastillas de azúcar perfumadas, que eran figuritas de tamborcitos, corazones y otras figuras, borrachitos de azúcar, botellitas de azúcar con licor.

Por supuesto que la creación e innovación de aquellos dulces y golosinas con los que se inició, fueron del agrado de comercializadores por sus presentaciones, precio y para el consumidor final todo un deleite.

Después de la fabricación y aceptación es que empiezan los resurtidos. Y empezó otra vez el vuelo, con mucho entusiasmo. Una nueva salida, muchas esperanzas después de aquel desgarrador suceso.



Regresó a todos nosotros el ánimo, recuerdo que en los desayunos familiares con aquel chocolate en leche espumoso y la canasta del pan dulce, las enfrijoladas con queso y cebolla preparadas por mi madre, con sus alimentos nos motivaba a salir al trabajo con muchas ganas, pues ya habíamos disfrutado de lo cocinado por aquellas manos tan hermosas. Y bien pues a darle duro al trabajo, ya era hora de salir para llegar a las 6:00 de la mañana a iniciar labores.

Animosos todos “a darle duro, que no hay de otra” decía Don Jesús. Aquellos días siendo extremadamente difíciles, con la frente en alto, pero siempre con la fuerza, fortaleza y visión de cumplir sus metas y objetivos a como diera lugar, se tenía que empezar el vuelo otra vez y agarrar ritmo.

Los días que teníamos de descanso, los fines de semana, nos daban el permiso de pasearnos en las troquitas del negocio familiar, todas con música que entonábamos y alegres paseábamos por el barrio.



**Mis hermanos en una de las camionetas del negocio**

Don Jesús enfocado a la directriz de los negocios familiares en conjunto con sus hijos mayores, identifica diferentes líneas de negocio visualizando la mejor, hasta formalizar una sola, esta acción es clave porque su mirada estuvo en un solo rumbo. Una vez más, emprender dando lugar a lo que hoy es un éxito, **Dulces de la Rosa**.

Michel González, mi padre había encontrado una gran beta de oro para explotar y dar alivio con mucho trabajo a las necesidades de su hermosa familia. La fabricación de dulces y golosinas, primero a nivel artesanal y logrando cada vez más el perfeccionismo de aquella empresa donde familiarmente elaboraban y empacaban los dulces a mano, fue una gran labor titánica de todos los días. Constancia, productividad, mejora continua, impulso a la calidad y mantener costos, fueron el camino a obtener la aceptación de los consumidores.

Nacho vendía, cobraba y desarrollaba nuevos productos (siempre se caracterizó por ser muy innovador), Miguel Ángel también gestionaba la administración en cuestión de números, bancos; Tito trabajaba también en la administración, ya grande se encargó de los empaques, después se separa de la sociedad, participando como un colaborador externo, permitiéndole atraer a más clientes además de nuestra empresa. La razón de su separación fue un derrame cerebral. De cinco hombres, solo nos quedamos tres en el negocio.



Fotografías del archivo familiar

Las mujeres eran las encargadas de la producción, la administración y los procesos de elaboración de los productos del mazapán, Cecilia era la más rápida para empacar los mazapanes de todo el taller.

Nace “**Conitas**”, mi papá tenía la preocupación de qué iba a pasar con sus hijos, pensaba en varios productos para dejarle a cada hijo un encargo, todos muy inteligentes, la confrontación de que él proponía y nosostros le decíamos otra cosa. El representante de los hermanos era Nacho, y las desaveniencias entre los dos crecía. Estábamos en Ignacio Ramírez núm. 187, prestado por el tío y compran una batidora para hacer el bombón, allí salió la marca **Conitas**, un payaso con los brazos extendidos y las gomitas alrededor.



**Fotografías del archivo familiar**

En un inicio el mazapán lo envolvíamos en papel oro (papel metálico), por temas de regulaciones, empezaron a pedir que en el empaque se pusiera el domicilio, el teléfono, la marca y el gramaje, entonces el empaque ya no fue funcional, fue así como cambiamos al empaque de celofán, porque este si se arruga se queda en la forma que buscas.

Hemos cambiado de empaque, ahora el empaque es puesto con calor para que adapte a la forma.



Fotografías del archivo familiar

Este pequeño homenaje a los logros y esfuerzo de mis hermanos y hermanas es breve y corto, pues todos hemos contribuido para que esta empresa sea lo que es hoy, pero más allá de este éxito comercial, que nos da para vivir yo quiero destacar ese arduo trabajo en equipo que todos al lado de nuestros padres, hicimos sacrificios, triunfos, desvelos, adversidades, penas todas superadas por la integridad familiar, somos una máquina perfecta y cada uno de nosotros un engranaje perfecto para este éxito, nuestros nombres siempre estarán ligados a nuestra empresa, pero para mí, ustedes son más que una empresa son mi hogar, mi refugio y mi origen.



Olor, color, textura, peso, piezas, presentación siempre igual o mejor cada vez, por su puesto un precio competitivo.

Cuando teníamos la marca **Conitas**, este tenía tres fresas, en aquel entonces había un mazapán de competencia que se llamaba *El Cerezo* y tenía tres cerezas en el empaque, por temas legales los abogados de este otro producto les pidieron dejar de usar las fresas.

Pensando cómo poder solucionar este asunto, escucha en la radio, el eslogan de ese momento de la ciudad, “Guadalajara, la ciudad de las rosas” y ahí se le prendió el foco, se le ocurrió la idea, cambia en el empaque la imagen por una rosa aunque seguía llamándose **Conitas**, sin embargo las personas cuando iban a la tienda a buscar los mazapanes, preguntaban por el de la rosa, y así nació la marca **“De la Rosa”**.

Mis hermanas estudiaban en el colegio Nueva Galicia, compraron unos mazapanes españoles que vendían en el colegio y notaron que eran populares, se los llevaron a mi papá, él como buen hombre de visión, empezó a hacer pruebas de este producto.

Él mismo iba con sus cajas de producto nuevo (mazapán) y se los dejaba, les decía: “Mira te dejo esta cantidad de cajas, si las vendes me las pagas, sino vengo por ellas”, y se vendían. A principio fue a consignación, como se dieron a conocer.

La idea de que fuera hecho de cacahuate, fue porque fuera un producto asequible para todas las personas.



Los costos de hacer el mazapán de almendra salían muy caro, entonces se le ocurrió hacerlo de cacahuate, empezó con un tambo de 200 litros, le mandó poner flecha, con un quemados abajo, él manualmente le daba vueltas. Había nacido ya la ruedita divina que se llamaría *mazapán de cacahuate*, en el año 1950.

Al principio hubo que sortear todos los inconvenientes de la elaboración: la cantidad de agua, que saliera tostado, y luego a enfriar; con ventilador se empacaba.

En un molino de nixtamal, se licuaba el cacahuate, salía la pasta de cacahuate. Recuerdo que cuando tenía 9 años, ya me ponían mis papás a elaborar los mazapanes a mano. La redondez del mazapán tiene que ver con la practicidad y la facilidad de empacar.

En cuanto al tamaño de la dulcería, todos queríamos aportar nuestro grano de arena, en cuanto a quién vendía más, quién surtía los pedidos más rápido. Todos empujábamos para el mismo lado.

En una ocasión yo quise mover una máquina, pero no puede hacerlo solo, tuve que pedir ayuda. Descubrí que al unísono se puede lograr lo máximo, a partir de esta experiencia, me queda claro que trabajar en equipo es lo más hermoso y lo más fantástico que puede hacer uno.

Entonces con esta lógica, cuando pretendemos sacar un producto nuevo al mercado, nos reunimos; mi hermano Miguel Ángel que es genio para sacar costos, él hace todos los cálculos y las investigaciones para poder dar cada producto a precio accesible y con base a estos costos, hace cálculos de los gramajes, también en contacto con los clientes, y estamos al pendiente del mercado, porque estábamos y estamos al cuidado de cómo está moviéndose. Mis hermanas al pendiente del taller, trabajando en él.

En aquellos momentos toda la mercancía la tenías que dejar en consignación y solo te pagaban lo vendido en aquellos establecimientos de esa entrañable Guadalajara.

Sus tienditas, tendejones de abarrotes distribuidos en las colonias, en las dulcerías del Mercado de San Juan de Dios, Mercado Corona en el centro, en el de Santa Tere, en el de Felipe Ángeles, de San Andrés y bueno, eso empezó a nivel local.

Teníamos que recorrer toda Guadalajara, esta actividad por mucho tiempo lo realizaron los grandes, el primero Fernando Ignacio y el segundo José de Jesús Michel Velasco, mi hermano Tito como le decimos con aprecio.

Era toda una odisea, ellos dos grandes hombres hicieron una gran labor que después se extendió a diferentes rutas de la República Mexicana y por supuesto recorridos en todo el estado de Jalisco, tiempos en que no se paraba por ningún imprevisto siempre buscaron la forma de superarlos.

Recuerdo cuando éramos chicos que en aquellos tiempos en Guadalajara se acostumbraba quemar las hojas secas de los árboles, producto de las barridas de calles y banquetas en las esquinas, generando olores a campo. También recuerdo aquellas tormentas con rayos y truenos y teníamos que cubrir nuestros productos y cartones para que llegaran al cliente sin daño alguno.

Posteriormente se diseñaron rutas a diferentes estados aledaños a Jalisco, se iban en camión, comiendo y durmiendo en donde se podía, recuerdo que a veces mi padre llevaba a mis hermanos a la central con aquellos cartones de nuestras mercancías, productos elaborados con manos de nuestro hogar.

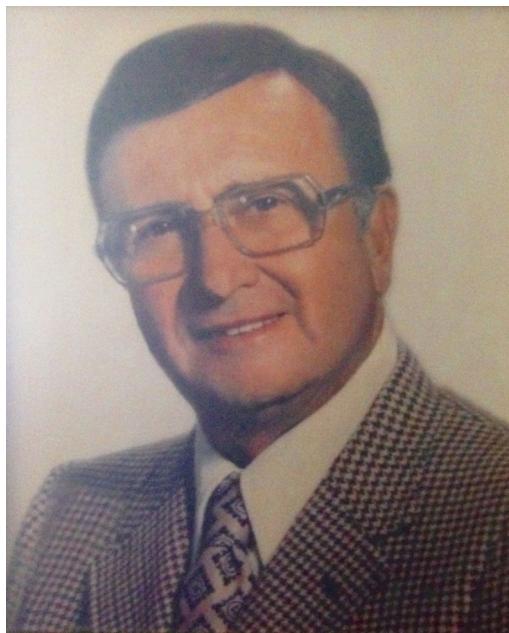
Llevo en mi memoria, a mis hermanos mayores en los hombros cargaban los cartones de aquellos dulces artesanales y las notas en la bolsa trasera de aquel pantalón. Regresaban a casa con su venta, hecho el negocio y la cobranza de lo ya vendido.

---

**“No nada más es producir y vender,  
también es un complemento el saber cobrar”**

---





**Don Jesús Michel González**

El éxito de Don Jesús fue que de las ganancias siempre reinvertía una gran parte para con ello tener la posibilidad del crecimiento ante aquella demanda. Quiero decirte que mi padre como regla, tenía totalmente en claro liquidar sus compromisos, primero el salario de los trabajadores, seguido de pagar materias primas, empaques y compromisos.

Al inicio, no había vehículos y a pie acudían a comercializarlos con abarroteros, dulceros y clientes. Dejarlos a crédito y a consignación era lo común en ese entonces, para después cobrarlos y nuevamente comprar materias primas, empaques, pagar nóminas y volver a dar curso al ciclo.

Decía Don Jesús: “Dinero que te cae, te debe picar en las manos para pagar primero tus compromisos y de ahí le rascas para el ahorro, después cumples en tu hogar para el sostenimiento”, esto era regla de oro de mi padre.

Fueron épocas muy difíciles, pero prometedoras, con mucho trabajo, toda mi familia intervenía en las actividades que requería el emprendimiento de su negocio, sustento importante para ellos, teníamos grandes esperanzas y nuevas oportunidades.

Es muy seguro que con mis palabras, no abraque todo lo que hacían, ya que fueron labores titánicas por parte de cada integrante de ese estupendo equipo familiar para dar lugar al crecimiento constante y desarrollo, fue mucho sacrificio. Siempre entusiastas y cristalizando metas, aún con cualquier imprevisto.

Siempre hubo el estira y afloja, competencia constante, momentos totalmente inolvidables y maravillosos. Nunca visionaron mis padres lo lejos que llegarían, solo querían estabilidad para la familia, lograron mucho más.

¡Qué padres, qué hermanos con mucho valor, amor, emprendedor, progresista, innovador, de amplios valores y principios, creados con la fe católica, gracias Dios!

Surgen tiempos de emprendimiento muy emotivos, inolvidables, acciones que los llevarían al éxito. Con toda la fuerza e ímpetu, Don Jesús y Doña Elvira declaraban formalmente su emprendimiento y enfoque a una sola línea, los dulces. Tenían que salir adelante, ya estaban “encarrerados”, habían definido su misión ante tantísima confusión. Iban con todo por la lucha del desarrollo y crecimiento de lo que hoy se ha logrado.



*Mis padres*

Si tengo la oportunidad y puedo hacerlo, motivo a mi familia (como para jugar fútbol), trabajo en equipo y confiar en la gente, toda la gente merece su confianza, ya depende de cada quién sostenerla o perderla. La educación familiar de enseñarnos a producir, a trabajar, lo que hemos logrado ha sido a partir del trabajo en equipo.

Yo viví recién casado en un departamento, unos siete años, después me cambié a una casa que hizo mi papá para dejarla a mi hermano Nacho, vivíamos en la parte de arriba y abajo estaban todas las máquinas con las que hacíamos el mazapán.



**Fotografía del centro histórico de Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco**

Nos venimos a Tlajomulco, porque en aquel entonces, era un pueblo que no tenía otra fuente de ingresos, más que haciendo ladrillo o teja, entonces un sacerdote, el padre Fabiano Ramos le dijo a mi papá que se trajera unos talleres para acá, que la gente estaba muy necesitada, el pueblo no tenía ni empedrado, mucho menos drenaje, ni agua potable, iban a la esquina de la presidencia y se surtían de agua que venía de la Purísima, le dicen “el huele de noche” al arroyo.

Entonces vimos que en Tlajomulco la gente eran excelentes personas trabajadoras, nada conflictivas; entonces a mi papá se le ocurrió llevarse a Tlajomulco también la fábrica de mazapán, trasladaron el molino de caca-huate, el molino de azúcar, la revolvedora y compramos un pedazo propio, entonces ya operando desde Tlajomulco mandábamos a los diferentes talleres la masa. El negocio siguió creciendo, tuvimos que tener más cuidado en todo, peso de mazapán (28 gramos) de mazapán, estandarizarlos, la higiene también hubo que mejorar mucho los procesos.

A fin de controlar todos los aspectos que se fueron haciendo, mi papá pensó muy acertadamente traerse todos los talleres a la planta de Tlajomulco para poder tener más control.

Es entonces que en 1977, mi papá se quiso venir conmigo, yo estaba encargado, tenía 19 años, era el capataz, encargado de que los talleres y todos los procesos que aquí se llevaban a cabo se hicieran y bien hechos. Mi papá tendría unos 55 años, muy fuerte todavía, yo estaba viendo pasar a la calle, entonces venía ver pasar gente con chivas, con vacas, con tractores, y en eso se para frente a mí Don Miguel Márquez: “Oiga Don Enrique, le vendo mi potrero, en la parte de abajo, son cuatro hectáreas”. Mi reacción fue decirle: “No, Don Miguel para qué queremos ese terreno, es mucho”. Don Miguel con su particular tic de cerrar un ojo me dice: “Ustedes van a crecer mucho, mucho van a crecer”. Él insisitiéndome, hablándome de su ubicación, de las facilidades como que pasaba el agua, la alta tensión de luz, además

me hizo una oferta que me sorprendió muchísimo, solo pude responder: “Ay caray”, inmediatamente le dije: “Mañana le resuelvo”. Mi acción fue subirme a mi coche y lanzarme de inmediato con mi papá. Al llegar con él tuvimos la misma plática que con Don Miguel, de antemano ya sabía qué me iba a responder mi papá, lo conocía perfectamente, una vez que le dije todas las oportunidades que nos daba esta transacción, me guardé claro para el final, el precio, al decirle mi papá solo pudo contestarme: “¿Qué?, vamos con este hombre ya”. Y así nos hicimos de las 4 hectáreas.

Es el espacio donde actualmente tenemos en la planta. Después compré enfrente (ya no vivía mi papá cuando adquirí la otra parte). Entonces mi papá se insta a que trabajáramos juntos.

Mientras mis hermanos se encargaban de todo lo administrativo, bancos, clientes, proveedores, pedidos, logística, yo era el encargado de la operación y de la producción. Ya después mis hermanos se han ido encargando de las otras fábricas, de los chicles, las paletas, el pulparindo, el bombón.

Con la idea de mi papá de comprarle a los agricultores de la zona el cacao-huante, aprovechamos para generar fuente de ingreso con ellos y a nosotros nos facilitó el insumo de nuestro producto estrella, el mazapán.

El potrero que inicialmente adquirimos, yo pronto le coloqué una barda, a lo que mis hermanos hacían burla, le llamaban “La muralla China”.

Toda idea que mi papá tenía, yo desarrollaba, para los cacahuetes, se le ocurrió la idea y yo inmediatamente me dispuse a conseguir las máquinas necesarias para su elaboración (freidoras), para empacarlas y todo lo necesario.

Siempre en búsqueda de mejorar los procesos y hacerlos con calidad, recorrimos varias ferias de maquinaria por el mundo, en una ocasión le gustó una máquina en una feria de Alemania, al hacer el trato, le dijo al vendedor: “Te la voy a comprar, pero quiero esta que está aquí funcionando”, todo para que la máquina ya fuera la que trabajaba.

En una subasta, nos hicimos de una máquina para mejorar nuestros bombones con un sistema renovado para su proceso, bombón extruido, para esto, no teníamos destinado dónde íbamos a poner la máquina y todos los insumos, así que un espacio que habíamos contruido para nuestro personal, se convirtió en el espacio de esta nueva máquina.

Se retoma con grandes acciones y decisiones salomónicas el rumbo. ¡Vamos con todo! Rediseñando la elaboración de sus dulces y golosinas emprenden definiendo el rumbo con su producto estrella...

Hoy a sus 75 años de vida, todo un éxito y agrado de muchas generaciones. Que hoy por hoy, lo utilizan para hacer también nieves, malteadas, postres, pasteles, pay's, atoles. Y bueno hoy **Don Mazapán** lo involucran en diferentes platillos del arte culinario, además de ser un fantástico y estupendo integrante de martinis y bebidas en la mixología.



Murió mi padre de 73 años en 1984, y nosotros tomamos la batuta, yo tenía 33 años. En 1985, me invitan a ser presidente municipal de Tlajomulco.

Lo que Don Jesús y Doña Elvira en algún momento visualizaron como un negocio de sostén familiar, hoy por hoy se desbordó. ¡Gracias Dios por darnos la oportunidad de llegar lejos, generando para otras personas una gran oportunidad de trabajo digno!

Creo que mis padres nunca pensaron que llegaríamos tan lejos. Mi familia con humildad, desbordó todo tipo de esfuerzos, sacrificios y con perseverancia en días difíciles, logró consolidar éxitos a base de mucho trabajo. Lo hemos vivido en carne propia. Fueron muchas batallas, unas pérdidas y otras ganadas a base de perseverancia donde existieron limitaciones, acuerdos y desacuerdos, pero siempre con el seguimiento y la fe direccionada para fincar un mejor futuro del día a día.





# Catorce pétalos de la rosa. El legado

---

**L**a rosa ha sido nuestro símbolo familiar, una delicada flor que ha estado presente en nuestra vida, nunca lo había pensado de esta manera, pero bien dicen “nada es casualidad” y en tan emblemática flor veo a mi familia, pues cada pétalo, catorce para ser exactos constituyen esta formación única; cada pétalo sistemáticamente en armonía como lo son los integrantes de mi familia, sin esa cantidad de pétalos, la rosa no sería esa flor majestosa y estoy convencido que nosotros no seríamos el éxito que somos hoy; sin uno de sus integrantes al igual que la flor los catorce nos necesitamos para lograr lo que hoy somos, un legado de tradición.

---

**“Por amor se han creado los hombres en la faz de la tierra.  
Y por un gran amor, un sueño, una ilusión  
y una familia, se han logrado grandes éxitos”**

---

Herederos de un sueño que hoy es un legado, que con gran trabajo tenaz hemos logrado formar, un patrimonio para generaciones venideras que tengan el coraje de seguir avanzando, generando trabajo digno y sobre todo orgullo para aquellos que entregaron todo para que fuera realidad.

Hoy por hoy, después de los inicios de esta real historia, consolidada con testimonios verídicos, es hoy que la tercera y cuarta generación de este gran árbol genealógico que sigue la mísitica de sus fundadores, mis queridos padres Jesús y Elvira, grandes actores principales de esta destacada y prominente familia Michel Velasco.

Esta destacada familia, los Michel Velasco integrada por seis caballeros y ocho damas, son la segunda generación integrada por:

1. Fernando Ignacio (†)
2. Jesús Ernesto (†)
3. Rosa María
4. Cecilia Elvira
5. Miguel Ángel
6. José de Jesús
7. Carmen Marcela
8. Jaime Enrique
9. Irma Patricia
10. Gloria Alicia
11. Maclovia María del Rocío
12. Martha Leticia Carolina
13. Germán Daniel
14. Ana Gabriela

Los Michel Velasco empresarios audaces, una familia de grandes emprendedores, entusiastas, creativos, innovadores y con la convicción de hacer mejor cada día lo que ya sabían hacer.

He aquí los segundos actores y hacedores de este maravilloso relato, nuestros catorce pétalos de una gran rosa.

Grandes hombres y grandes mujeres que, a base de mucho trabajo arduo, tenaz y “desde abajo” como se dice por acá, con sus acertadas acciones siguen la mística de sus padres Don Jesús y Doña Elvira.

He aquí a la familia Michel Velasco, que con su perseverancia y seguimiento son ellos también la chispa y la directriz para que la tercera y cuarta generación sigan dando curso a lo emprendido desde 1942 por aquel gran hombre y la grandeza de tan bella mujer.

**Fotografías del archivo familiar**



---

**“ Existen personas en el mundo que hoy lo tienen todo y todo se les hace nada, nosotros que no teníamos nada, ese nada era un gran todo, una gran oportunidad ”**

---

Las grandes oportunidades del ser humano no nacen en épocas determinadas de la historia, nacen de una ilusión, un sueño al perseguir un objetivo, mucho trabajo tenaz.

Nuestros catorce petálos de la rosa, que, con mucho orgullo, con mucha humildad ellos también son acreedores a distinguidos reconocimientos, por ser grandes hombres y destacadas mujeres de bien, de trabajo, de armonía y el equilibrio empresarial, la unión familiar los caracteriza y los bendice.

Personajes que a partir de la nada, carencias, necesidades, con la guía de sus padres y el impulso de la mejora continua han estado a la vanguardia en todo momento.

Atentos al desarrollo y crecimiento industrial de cada uno de sus negocios, que empezaron por ser una empresa familiar construida desde el hogar en su nicho familiar, a base de todo tipo de esfuerzos y sacrificios.

Ellos mis 13 hermanos y yo que lo hemos vivido lo podemos contar. Vamos a hablar de cada uno de ellos, personas dignamente reconocidas no solamente por el trabajo, también por su alto valor humano, que los distingue y caracteriza.

## **Familia Michel Velasco**

### ***Mis hermanos:***

### ***Nacho, Miguel, Tito y Germán***

Gracias por ser guías, maestros, consejeros, amigos y brindarme siempre ese apoyo incondicional , ese consejo sincero y hasta esas peleas necesarias dentro de una familia, desacuerdos y complicidad que se viven en cualquier núcleo familiar, pero que sabes que por más enfadado que estés, siempre estarán a tu lado, en las buenas y en las malas, quizás no lo decimos seguido pero los quiero, respeto y admiro a cada uno de manera especial.

### **Fernando Ignacio (†)**

Él fue el soñador de la familia. Mi hermano el mayor, fue un hombre de lo más trabajador que yo he conocido, es un hombre que no descansaba, mentalmente todo el tiempo estaba pensando en el negocio, qué podíamos hacer más; fue un gran apoyo para mi papá, un gran apoyo.

Empezó a trabajar muy pequeño, yo creo que eran doce o trece años que él tenía cuando empezó a apoyar a mi papá y todo el tiempo fue como un dinamo, nos dió un ejemplo tremendo de trabajo y de que no lloráramos, o sea, con gripe o sin gripe íbamos a trabajar, era un tipo muy sagaz y siempre él fue un gran referente para todos.

Era también muy demandante, cuidaba mucho el dinero, nos daba el ejemplo de limpieza, de responsabilidad, era una persona de puro trabajo. Sabía las reglas de la vida, lo que cobraba, los excesos, siempre lo vi correcto, siempre lo vi pensando en el trabajo, siempre con una idea en la cabeza: “ahora hay que hacer esto o lo otro”, como trabajaban mis hermanos, empezaron a vestir a la familia y a vestir a la empresa, ese ejemplo me dió las armas para que yo también en mi campo, sea un hombre responsable y de resultados. La diferencia de edad conmigo era grande, 15 años.



*La coherencia entre palabras y acciones,  
honestidad y adhesión a principios éticos*

## **Miguel Ángel**

Un hombre muy pensante, muy pragmático, muy trabajador, muy responsable y es el que más se acercaba al trabajo que hacía mi papá, el de escritorio, en algunas ocasiones le escuché decir a mi papá: “el que más me quita trabajo, es Miguel”, entonces tenía chance mi papá de relajarse o de ver otras cosas, delegó mucho con Miguel y mi hermano Jesús.

Una persona trabajadora, se encargó con todo el esmero de los dulces de caramelo, y luego con la impresora, él fue el que abrió la impresora, empezando con una máquina vieja, compró una guillotina, porque en un principio envolvíamos los dulces a mano, entonces teníamos que hacer bloques de etiquetas, ya después, creciendo como empresa conseguimos maquinaria que nos facilitara el trabajo.

Miguel Ángel hizo crecer mucho la empresa de impresión, cuando se separó de nosotros ya contaba con 10 máquinas de impresión de 10 colores, una fábrica de 40,000 m<sup>2</sup> y los clientes que tiene actualmente son de lo más exigentes con la calidad, y obviamente él tiene toda la calidad que se requiere. Se separó de nosotros porque tuvo un derrame cerebral. La razón: la velocidad demandante como crecía la empresa, su cerebro no lo aguantó y colapsó, pidió entonces su liquidación y el resto de nosotros decidimos que se quedara con la parte de los impresos.

Mis dos hermanos mayores hombre serios y trabajadores, muy bien educados. Los hermanos menores, fuimos los más amigueros.



*Capaz de asumir responsabilidades y compromisos*

## Germán Daniel

### *El inquieto*

Es el penúltimo hermano, es un hombre muy deportista, muy trabajador, ahora ostenta el cargo de presidente del **Grupo de la Rosa**, sabe trabajar, él se encarga de la fábrica de chupaletas, donde se hacen el pulparindo, los chicles, la paleta jumbo y muchos productos más.

Es amante de la naturaleza, tiene un jardín precioso, tiene como cinco patas de elefante muy impresionantes, es muy alegre, fue un niño muy hermoso, parecía gente grande, absorbió todo lo que le enseñábamos; como de repente pasa, que el miembro más chico de la familia absorbe del resto, es muy sano, a la fecha tiene 66 años y sigue jugando fútbol, posición lateral derecho, *carrilero* como dicen el argot futbolero.

Fue un niño muy simpático, todos los vecinos querían saludarlo y juntarse con él, las vecinas más grandes cuando estaba chiquito, lo invitaban a jugar a las cartas, y todo, le gustaba cantar, nos hacia show y presentaciones a toda la familia.



*Curioso, ávido de conocimiento y con una profunda necesidad  
de comprender su entorno a través de la reflexión,  
observador, callado y dispuesto a emprender*

## **José de Jesús**

### ***El noble***

Nosotros hacíamos (construimos) nuestras fábricas. El ideal de mi papá era ver que todos pudiéramos gozar de los beneficios de la empresa que estaba construyendo y dejarle a cada uno, algo para su futuro, y como en todos los casos hay un hijo que es un poco diferente, en este caso se preocupó por Tito, por eso compró 2 minas de ópalos en Magdalena, Jalisco. Tito las administraba, aunque mi mamá, siempre abogó por él para que volviera, después de un año aproximadamente se integró de nuevo con nosotros en la empresa.

Todos aprendimos también, en lo particular, me enseñé a pulir los ópalos, aprendiendo manualmente a hacerlo con buen ojo y paciencia.



*Siempre mostró un comportamiento ejemplar,  
siendo honesto, sincero y comprometido con la verdad  
y con sus ideales éticos y morales*

***Mis hermanas:***

***Rosa María, Cecilia, Marcela, Paty, Gloria, Rocío, Xóchitl y Gaby***

Gracias por ser cómplices, refugio de consuelo, por dar esa palmadita en la espalda que en ocasiones hace falta y ese abrazo sincero que fortalece el alma siempre; gratitud es lo que tengo para ustedes porque son el amor de mamá repartido en porciones pequeñas en cada una de ustedes, sabias, cautelosas, fuertes, amorosas y eso sí con unos pantalones bien puestos, porque todas son gerreras y las respeto por ello, aunque también tienen lo suyo, saben cómo hacer para que uno las ame.

Mis hermanas son una mujeres muy decentes, muy amorosas, dan ejemplo de cómo se quieren y como todos los hermanos, tienen sus diferencias, pero eso no es impedimento que sean unidas.

Ahora mis hermanas con sus años, cuidan su postura, su apariencia, su salud, y sobre todo sus relaciones con los demás, siempre optimistas, tenemos una relación muy estrecha.



## Rosa María

### *La optimista*

Rosa y Cecilia hicieron muchísima amistad por la cercanía de sus edades, y hacían dupla en el trabajo y en la vida social, las amigas de ambas eran compartidas, compañeras y muy arregladas, era la época de las “cinturita” a causa de las fajas de entonces. Como las dos trabajaban juntas, estaban en la misma escuela, fueron muy felices y cómplices en todo.



*La actitud positiva y la esperanza en el futuro*

**Cecilia Elvira**

*La fuerte*

Recuerdo verlas muy trabajadoras, muy comprometidas y entregadas a la chamba como cualquier otra persona. Y pienso que el trabajo es uno de los mejores regalos que nos hicieron mis padres y aprendimos como hermanos, y eso nos invita a compartirlo con el mundo, a generar cosas buenas, a ser generosos.

Todos, sin hacer acuerdos; coincidimos que cuando hubiera nuestro punto de equilibrio ya podríamos darnos nuestros gustos, en gozar la abundancia que Dios y la vida nos ha permitido. Esta filosofía nos ha permitido crecer con nuestro propio capital, es decir, nunca hemos tenido que pedir préstamos o necesitar de socios externos a nosotros, sino que esta capacidad de ahorrar y reinvertir nos ha permitido crecer orgánica y sólidamente.



*Su capacidad para enfrentar desafíos  
y persistir en la búsqueda de metas*

**Carmen Marcela (Lita)**

***La mediadora***

Ella con el corazón grande como mi mamá, trabajó de la mano con mis hermanas más grandes, ella era la jefa de Enrique, Irma Patrica, Gloria Eliza de la Luz y María del Rocío, ella era la líder, en casa nos reíamos mucho, cocinábamos, jugábamos al ulara ulara y a brincar la soga, una vez mi hermana Gloria brincó más de 500 veces (nos enfadó), jugábamos a que Paty y yo le dabamos a la soga, Lita se metía a brincar *Chile, mole o pozole*. Lita nos ponía a escuchar la novela que transmitían en la radio a las 6:00 pm “La de Charito”, todos congregados a escuchar la novela.



*Ayudando siempre a explorar opciones  
y encontrar soluciones mutuamente aceptables, respetando y valorando  
los hechos en completo entendimiento, nunca creando conflicto*

**Irma Patricia**

***La aventurera***

Patricia, ella hizo trabajo de administración en la empresa, ya no le tocó hacer labor de taller, muy inteligente.

Tomó clases de acordeón y luego de piano, clases que tomaron mis seis hermanas, mi papá siempre quiso que estuviéramos bien educados, que fuéramos personas de bien, que aprendiéramos del negocio pero también de la vida; nos dió ejemplo de cuidado, no bebía alcohol, no fumaba, estamos hechos de cuero duro.

.



*Siempre dispuesta a asumir riesgos calculados  
y no teme los posibles fracasos,  
ya que los toma como oportunidades de aprendizaje*

## **Gloria Alicia**

### ***La tenaz***

Gloria una niña demasiado inteligente y un día le dijo un hermano: “la niña precoz”, a ella ese comentario le dio mucho coraje, sacaba puros 10 en la escuela, era chiquita, chaparrita.

Lita, Paty, Gloria, Rocío y Xóchitl estuvieron en el colegio Guadalupe, una educación muy bonita, mi hermano Jesús metió a sus hijas ahí. Gloria se encargaba de una fábrica de bombones que estaba por la calle de Chilardi y José María Vigil, era la defensora de Paty mi hermana, ahora tendrá unos 68, ella y Gaby están trabajando con nosotros actualmente.



*Perseverante y determinada para lograr sus objetivos*

### **María del Rocío**

#### *La prudente*

Mi tío Jesús Monraz, apodó a Rocío como “la maquinita” porque en sus clases de piano se le notaba el aplomo, la facilidad, Gloria, también tocaba bien, aunque se le notaba más nerviosa. Rocío también trabajó con nosotros ya en labores de oficina. Rocío y Xóchitl siempre han sido muy amigas.



*Capaz de evaluar correctamente las circunstancias  
y toma de decisiones que sean adecuadas para la situación*

## **Martha Leticia Carolina (Xóchitl)**

### ***La observadora***

A Xóchitl por su belleza la confundian por Angélica María (la novia de América), Martha Leticia Carolina ese es su nombre, pero todos le decimos Xóchitl y la anécdota es que todos los hijos de mi papá hasta ese entonces, al nacer su cabello era poco y dorado, blancos rojitos, y ella salió con un mechón negro y no tan blanca, entonces, mi papá con su mirada única de ver la vida dijo “esta es la reina Xóchitl”, y así se le quedó su sobrenombre con todos en casa.

A ella le gusta ser nombrada como Martha, a su hija le puso Carolina, le rogamos que le pusiera Xóchitl, pero ella no quiso, eso no bastó para que en la familia se le llame Xochilita, así somos los Michel. Es una chica muy fina, desde chica parecía ya una persona adulta, por su carácter.



*Profunda y significativa, logrando conectar con los demás de manera auténtica y compartir sus pensamientos en grupos pequeños o de tú a tú*

**Ana Gabriela**

***La decidida***

Gaby es la consentida de todos, ella se daba a querer, de chiquita era artista, hacía obras de teatro, actuaba, presentaba, cantaba, le encantaba imaginar, tenía el don de hacer lo que ella quisiera ser, ella comenzó a trabajar con nosotros y aún sigue.



*Con carácter fuerte, suele ser decidida  
y tomar decisiones rápidamente, sin dudar*

---

**“Mis padres no solo crearon una empresa,  
sino que forjaron una familia  
alrededor de un sueño compartido”**

---

De mi mamá tengo solo recuerdo bellísimos, de cariño le decíamos “Mota” por su grandeza. Recuerdo que una vez, cuando una de mis hijas estaba chiquita, reunidos todos en la casa de Chapala, entonces ve mi mamá sola a la niña, va con ella, se pone de rodillas, mi hija estaba jugando con unos ajolotitos y se puso a jugar mi mamá con ella.

Mi mamá atendía a los nietos, a los hijos, todos tenemos una anécdota con ella, nos ha dejado un hueco insuperable. ¡Qué lástima que no la pude gozar más!

Mi mamá tuvo sus tres últimos años muy difíciles, siempre sus hijas estuvieron con ella todas las tardes, a hacerle los tiempos más fáciles, jugaban a las damas chinas, canasta, rummy; todo con tal de que estuviera contenta y entretenida. Los hombres también íbamos mucho, mi mamá enviudó joven, mi mamá tenía 62 años cuando murió mi papá de un infarto.



---

**“No tenía años de experiencia, pero si una determinación férrea  
y el deseo de construir algo grande,  
algo que honrara el sacrificio de mis padres”**

---

¿Y de mí? ¿qué te platico?

### **Jaime Enrique**

Nací el 5 de agosto de 1951 de familia católica, hombre de trabajo incansable, de amplios valores, principios, la casta viene de mis padres y la fortaleza de la unión con mis hermanos como he dicho.

Desde niño jugaba trabajando en los talleres artesanales de la familia, a mis nueve años me recuerdo envolviendo pinole que es el dulce de maíz, azúcar y canela, estudié la primaria en el Colegio Anáhuac Chapalita y en el Colegio Unión con los jesuitas, estudié la secundaria en el Instituto de Ciencias y posteriormente en la Preparatoria Abierta 909 de la SEP.

Es en 1962 a la edad de 13 años, que inicié de tiempo completo a laborar en el **Grupo de la Rosa** y desde entonces a la fecha he trabajado ininterrumpidamente en la empresa, con mi intervención en la elaboración, preparando formulaciones de mazapán, gomitas, malvaviscos.

Inicié en la comercialización, levantando y entregando pedidos en el barrio, en las colonias y centrales de abasto de Guadalajara.

Me gusta muchísimo el fútbol, jugué y fui llamado a la selección de los colegios donde estuve, también fui de los organizadores de los partidos en la calle Juan Diego (Chapalita) me entrenaba a tirar, no tenía intención de ser jugador profesional, pero sí a jugar para desestresarme, para después regresar a trabajar. Mi equipo favorito es el Real Madrid.



*Tengo disposición a ayudar, ser considerado  
y tener empatía hacia los demás, es mi don para abrir puertas*

Los dulces me gustan muchísimo, quizá será una de las razones por las que le pongo el corazón a cada uno de nuestros productos, porque yo disfruto de ellos.

Hoy puedo decirte que mis hermanos y yo, hemos recibido un gran ejemplo y enseñanzas, pero sobre todo amor, que mantiene una fuerte integración en todo sentido de la familia Michel Velasco.



Tercera y cuarta generación de la familia Michel Velasco







Fotografía tomada del periódico *El Mural*, actual de recuerdo de Don Jesús Michel  
en: <https://imggraficos.gruporeforma.com/2025/02/G1598970.jpg>



# *Nace* una gran empresa

---

**C**on toda la fuerza e ímpetu, Don Jesús y Doña Elvira declaraban formalmente su emprendimiento y enfoque a una sola línea los dulces. Iban con todo por la lucha del desarrollo y crecimiento de lo que hoy es exitosamente **Dulces de la Rosa**.

La envoltura de tan rico producto, tenía impresa en el empaque una fresa, al pasar el tiempo, otra vez a batallar con otro imprevisto, Jesús mi padre tuvo una demanda por parte del IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial). Mi padre había puesto en el diseño del empaque de “**Conitas**” una cereza que estaba registrada legalmente en los empaques de un empresario de la Ciudad de México, había que cambiar el diseño de nuestro mazapán, ya no sería el fabuloso “Conitas”.

Con aquella demanda, mi padre cambió el diseño a una rosa en la impresión de los productos que elaboraba, esta rosa fue impresa en la envoltura del mazapán y legalmente registrada en honor a Guadalajara, Jalisco, “ciudad de las rosas”.



## El consumidor ayudó

Hoy por hoy y desde aquel 1950, todos los dulces que elabora la familia Michel Velasco desde hace 75 años legado de sus padres, son dignamente la marca **De la Rosa**.

Teuento que ello no fue casualidad, fue y es gracias a niños y adultos que cuando llegaban a las tiendas de abarrotes y como no sabían el nombre particular de cada producto, pedían: “por favor señor, deme uno de esos... –¿de cuál? –De ese, del de la rosa”.

Desde aquel entonces, todos nuestros dulces llevan orgullosamente la marca **De la Rosa**: mazapanes, mazapanes con chocolate, malvaviscos, gomitas de grenetina y almidón, caramelos macizos y rellenos, chocolates macizos y rellenos, bañados diferentes de chocolate, cacahuate (sal, chile, cáscara), cacahuate estilo japonés, cacahuate confitado de chocolate, pulparindos, paletas, caramelos de mil y un sabores, pulpas.

CATORCE PÉTALOS DE LA ROSA



Hoy al legendario y tradicional mazapán **De la Rosa**, lo acompañan 550 diferentes dulces y diferentes presentaciones, mismos que hoy cuentan con certificaciones del ramo alimenticio.

Buenas prácticas de manufactura:

- ◆ HACCP.
- ◆ Propuesta 65 USA.
- ◆ ISSO 22,000
- ◆ FSSC 22,000
- ◆ HALAL
- ◆ KOSSER
- ◆ Empresas Socialmente Responsables
- ◆ Buenas Prácticas Laborales
- ◆ ESR

Certificaciones que garantizan el producto y dan apertura hacia cualquier nivel de comercialización a nivel global.

## LÍDERES EN LA INDUSTRIA CONFITERA

En Dulces de la Rosa integramos infraestructura de primer nivel con personal altamente calificado, para ofrecer una experiencia certificada.



EMPRESA  
SOCIALMENTE  
RESPONSABLE

## Logos de certificaciones

Como siempre con el cuidado integral de frescura, olor, color, sabor, peso, presentación y precio competitivo en cualquier nivel de comercialización, local, nacional o de exportación, haciendo una calidad total.

Te platico que los dulces y botanas **De la Rosa** son elaborados en sus tres plantas productoras:

- ◆ Mazapan de la Rosa S.A. de C.V., sede en Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco, México.
- ◆ Chupaletas S.A. de C.V., sede en Santa María Tequepexpan, Tlaquepaque, Jalisco, México.
- ◆ Caramelos S.A. de C.V., sede en Santa María Tequepexpan, Tlaquepaque, Jalisco, México.



Y nuestros exquisitos dulces son comercializados, por **Distribuidora de la Rosa** S.A. de C.V., sede Santa María Tequepexpan, Tlaquepaque, Jalisco, México.

Hoy el éxito de la familia Michel Velasco es comercializarlos en corrugado cerrado y trailers cerrados. Los envíos van directos a centrales de abasto, cadenas de tiendas de autoservicios, cadenas de tiendas de conveniencia y tiendas departamentales de todo el país, además de la exportación a 32 países.

**De la Rosa** no cuenta con camionetas o vehículos pequeños para detallarlos como antes en tienditas. Pero si con un sitio web en donde puedes hacer las compras en línea y también hay tiendas **De la Rosa**, donde puedes adquirir todos los productos que hay en el mercado.



## La coordinación empresarial

Se consolida en el corporativo central administrativa Jesús S.A. de C.V., sede en Santa María Tequepexpan, Jalisco, México, se contempla todo lo administrativo, contable, fiscal, compras y todo lo concerniente al control de las empresas del **Grupo de la Rosa**.

**De la Rosa** produce, distribuye, exporta y consume productos de todo tipo, siendo de importancia nacional y global.

Como te das cuenta, mi familia se ha dedicado toda una vida a la elaboración de dulces, golosinas, confitería y botanas, toda una industria del ramo alimentario.

Lo que hace ochenta y tres largos años, siendo el año de 1942, empezó como empresa familiar, en el hogar de mis padres, hoy todo un negocio con gobierno corporativo.

Nuestras sociedades son exclusivas de la familia en todos y cada una de las empresas tanto del **Grupo de la Rosa** como las personales. Gracias al esfuerzo de todos ellos, mi familia: padres y hermanos, hoy **De la Rosa** es el grupo dulcero más importante de México, con 550 dulces y diferentes presentaciones.

**De la Rosa** con el orgullo de ser un grupo 100% mexicano, lo conforman varias empresas, siendo creador de casi 10,500 (diez mil quinientos) empleos directos, principalmente en Jalisco. Indirectamente beneficia también con empleo a varios sectores importantes del país como la agricultura, ganadería, industria y la comercialización.



Nunca llegamos a pensar que haríamos tanto. Con este impulso a nivel local en Jalisco: nacional y la importación de una gran gama de productos provenientes del campo mexicano como el cacahuate, el tamarindo, el chile, el cacao, la leche, el azúcar y otras materias primas.



En la ganadería, **De la Rosa** es creadora de miles de empleos indirectos de igual manera en el estado de Jalisco y en el país, somos el consumidor número 1 en la compra de grenetina de origen animal en el ramo dulcero y así mismo nuestro procesamiento de leche bronca y sus subproductos necesarios para la elaboración de cajetas, toffe's, chocolates y otros productos propios de la confitería.



Del ramo de la industria en general, **De la Rosa** depende de miles de productos, refacciones, maquinarias y servicios constantemente para poder dar respuesta a la fabricación de dulces y botanas, por ello también este sector se ve beneficiado con el empleo indirecto.

Y un ramo de suma importancia, al igual que los anteriores es el de la comercialización.

Contamos con tres productoras de dulce, una distribución para su oportuna comercialización, un corporativo y más de veinte empresas productoras de materias primas, empaques, servicios y mantenimientos que soportan al **Grupo de la Rosa** en todo sentido y que también son proveedurías de otras empresas, fábricas y compañías de diferentes ramos, no solamente del ramo alimenticio.



Tenemos presencia con nuestros dulces y botanas por todos lados, ello gracias a la visión de mis hermanos, logramos una comercialización global tanto en nuestro querido México como en la exportación, nuestro soporte es la calidad, servicio, frescura y un precio competitivo, todo ello con el agrado de nuestros consumidores, es por supuesto que en este ramo del sector comercial se benefician miles de personas de todo nivel, nuestra garantía es la calidad total.

Y como te has dado cuenta, mis padres con el apoyo de mis hermanos mayores y hoy con la intervención de toda la familia iniciando de cero, de hacer los dulces a mano, fuimos creciendo a través de los años; hoy después de varias décadas de experiencia que nos ha llevado a la generación de empleos dignos en todos los sentidos y al desarrollo constante elaborando productos de alta calidad.





# *Haciendo* dulces a lo grande

---

**H**oy en día hemos logrado también tener tres Récords Guinness, dos del mazapán de cacahuate más grande del mundo y el otro del malvavisco más grande del mundo, esta imposición que ha sido todo un reto es a nivel mundial y ante todas las empresas productoras de dulce en el mundo.

Estos tres récords son orgullo **De la Rosa**, pero también de Jalisco y México para el mundo.

El primero sucedió en la Plaza Fundadores el 19 de julio del 2018 con un inmenso mazapán de 8 toneladas con 296 kilogramos, más de 200,000 personas durante cuatro días degustaron esta exquisita ruedita de grandes dimensiones.

Primer Recórd Guinness  
*El mazapán más grande del mundo, 2018*





Y es el segundo récord, el 30 de abril del 2023 del malvavisco más grande del mundo en la misma Plaza Fundadores de Guadalajara, toda una odisea el haber llevado la fabricación integral hasta este bello y hermoso lugar a espaldas del Teatro Degollado en la Plaza Tapatía, obtuvimos un peso de una figura a la que llamamos “el cocinerito” de 648.5 kilogramos, fue grandioso este evento.

**Segundo Record Guinness,**  
*El malvavisco más grande del mundo, 2023*





Y pues nada, que nos impusimos el reto de elaborar otra vez un mazapán que compitiera contra nosotros mismos superando pesos y medidas, bueno pues se llevó a cabo en los Estados Unidos de América en *El Grand Los Ángeles* en la Plaza de las Banderas de Santa Ana, California, un majestuoso mazapán con un peso de 10 toneladas 437 kilos y 64 gramos. Esto fue el 25 de octubre del 2024.

Hoy por hoy, *Guinness World Records Holder*, reconoce a **De la Rosa** de orgullo jalisciense ante el mundo, que poseemos el mazapán más grande del mundo con 10,437.64 kilogramos.

Superamos al mazapán de cacahuate más grande del mundo, elaborado el 2018 en Guadalajara, Jalisco con un peso de diferencia de 2 toneladas 142 kilogramos además de impresionantes medidas.

**Tercer Record Guinness**  
*El mazapán más grande del mundo, 2024*





# De lo artesanal, a lo industrial

---

**I**niciando sus actividades como empresa familiar en aquel ayer **De la Rosa** y su gran historia empieza en tiempos difíciles del siglo pasado como lo he mencionado, al pasar de los años además del trabajo, han existido de todo tipo de momentos y encuentros.

La mayoría, llenos de mucha alegría y esperanza, algunos de angustia, otros de tristeza, muchos de una pasión desmedida, momentos de análisis, una competitividad continua y de mejora en todos sentidos, todo ello un importante esfuerzo constante de toda una familia y colaboradores que la caracteriza el ímpetu, el impulso, el entusiasmo, la unión familiar, el amor, el cariño, pero sobre todo la constancia de mucho trabajo tenaz y la fe en Dios.

Don Jesús Michel González, siempre contó con colaboradores importantes para el desarrollo, diseño y trabajo. Colaboradores que después del fallecimiento de mi padre siguieron desde sus trincheras apoyando al crecimiento de **Dulces de la Rosa** como si él todavía estuviera presente.

De aquellos colaboradores algunos tuvieron la oportunidad de jubilarse, otros grandes hombres y mujeres dejaron sus huellas en el camino, muchos siguen con nosotros.

Colaboradores que actualmente tienen 40 años de servicio, otros de 35, 30 y 25 años de trabajo continuo siguen laborando con nuestra familia Michel Velasco, de igual manera con la tercera y cuarta generación, que se

ha integrado con toda la fuerza cumpliendo las metas de Don Jesús Michel González y Doña Elvira Velasco Rolón en:

- ◆ Mazapán **De la Rosa** S.A. de C.V.
  - ◆ Chupaletas S.A. de C.V.
  - ◆ Caramelos S.A. de C.V.
  - ◆ Distribuidora **De la Rosa** S.A. de C.V.
  - ◆ Corporativo Central Administrativa Jesús S.A. de C.V.
- y otras empresas filiales a **De la Rosa**.

Grandes hombres y grandes mujeres que con mucho orgullo han dejado sus mejores esfuerzos y la calidad de sus servicios por el desarrollo, crecimiento y lo mejor para que **Dulces de la Rosa** haya logrado ser el grupo dulcero más importante de México. Son y fueron camisetas bien puestas que huelen a pólvora, porque han estado en las grandes batallas.









Hoy después de los inicios de esta real historia, consolidada con testimonios verídicos, es hoy que la tercera y cuarta generación de este gran árbol genealógico que sigue la mística de sus fundadores, mis queridos padres Jesús y Elvira, grandes actores principales de esta destacada y prominente familia Michel Velasco.



# Dulces de la Rosa. Un compromiso social

---

Por amor se han creado los hombres en la faz de la tierra. Y por un gran amor, un sueño, una ilusión y una familia se han logrado grandes éxitos.

Esta destacada familia, los Michel Velasco integrada por cinco caballeros y ocho damas, son la segunda generación integrada por: Fernando Ignacio(†), Rosa María, Cecilia Elvira, Miguel Ángel, José de Jesús, Carmen Marcela, Jaime Enrique, Irma Patricia, Gloria Alicia, Maclovia María del Rocío, Martha Leticia Carolina, Germán Daniel y Ana Gabriela.

Michel Velasco son empresarios audaces, una familia de grandes emprendedores, entusiastas, creativos, innovadores y con la convicción de hacer mejor cada día lo que ya sabían hacer.

He aquí los segundos actores y hacedores de este maravilloso relato, nuestros *Catorce pétalos de la rosa*. Grandes hombres y grandes mujeres que, a base de un trabajo arduo, y tenaz, con sus acertadas acciones siguen los pasos de sus padres, que con su perseverancia y seguimiento son ellos también la chispa y la directriz para que la tercera y cuarta generación sigan dando curso a lo emprendido desde 1942 por aquel gran hombre y la grandeza de tan bella mujer.

Nuestros *Catorce pétalos de la Rosa*, que, con mucho orgullo y humildad son acreedores a distinguidos reconocimientos, por ser grandes hombres y destacadas mujeres de bien, de trabajo, de armonía y de equilibrio empresarial, la unión familiar los caracteriza y los bendice.

Personajes que a partir de la nada con carencias y necesidades, pero siempre guiados por sus padres y con el impulso de la mejora continua, han estado a la vanguardia en todo momento atentos al desarrollo y crecimiento industrial de cada uno de sus negocios. Ellos mis 12 hermanos y yo que lo hemos vivido lo podemos contar.

Jaime Enrique motor importante de una marca de dulce historia, **De la Rosa** una leyenda de sabor, un aroma que recompensa al espíritu de la niñez, un sueño, que aún se sueña.

Como todos, Jaime Enrique y cada uno de los hermanos, hombres y mujeres destacados jaliscienses, hoy empresarios audaces, que en el ayer y hoy en día con empeño, perseverancia, valor, tenacidad y seguimiento sin interrupciones fortalecen y sostienen con visión y trabajo constructivo, el legado de sus padres, con la misión de la perseverancia en lo familiar y en lo empresarial, dando el mismo ejemplo a la tercera y cuarta generación.

Hoy en nuestros días en **Mazapán de la Rosa** como director general con acciones he dado pie al crecimiento y desarrollo con más maquinarias, más líneas, más productos, más fuentes de empleo.

Y hacia adentro de la familia Michel Velasco, he sido un gran impulsor. generando confianza y solidez con mis hermanos para seguir reinvertiendo en el crecimiento tanto tecnológico como empresarial.

Como presidente del Consejo de Administración de **Mazapán de la Rosa** encargado de seguir el legado, es un hombre líder nato, poseedor de visión, Jaime Enrique se dedica a apoyar permanentemente todas las actividades propias de la empresa.

# *A* modo de cierre



**E**xisten personas en el mundo que hoy lo tienen todo y todo se les hace nada, nosotros que no teníamos nada, ese nada era un gran todo, una gran oportunidad. Las grandes oportunidades del ser humano no nacen en épocas determinadas de la historia, nacen de una ilusión, un sueño para perseguir un objetivo, con mucho trabajo tenaz.

He aprendido que el verdadero éxito no se mide en lo material ni en los reconocimientos, sino en la capacidad de hacer una diferencia, de sembrar esperanza y de inspirar a otros a soñar y a luchar por sus sueños.

Mirando hacia atrás, puedo ver que mi vida ha estado marcada por momentos de perseverancia y determinación. Hubo épocas difíciles en las que todo parecía estar en contra, pero nunca dejé que el miedo o la incertidumbre me alejaran de lo que creía. Me aferré a mis convicciones y me rodeé de personas que compartían esa visión de un mundo mejor, y juntos demostramos que, con esfuerzo y fe, es posible superar cualquier obstáculo.

Enrique Michel otorgó Galardones Rosas de Oro en una gala



Uno de los mayores regalos que he recibido a lo largo de este viaje ha sido la oportunidad de servir. A través de la **Fundación Jaime Enrique Michel Velasco** y la **Universidad Corporativa Michel Velasco E.**, he visto de primera mano el poder de la educación y del apoyo desinteresado para cambiar vidas. Cada historia de éxito, cada joven que encuentra su camino gracias a nuestras iniciativas, es un recordatorio de que todo esto ha valido la pena.



La **Fundación Jaime Enrique Michel Velasco** nació en 2023 como una iniciativa personal comprometido con el desarrollo social y educativo de la comunidad. La fundación surge del deseo de retribuir a la sociedad, especialmente a las comunidades más vulnerables, parte del éxito y las oportunidades como las que he recibido a lo largo de mi vida.

Siempre ha estado presente en nuestros compromisos sociales la preocupación por el bienestar y el progreso de las personas. Esta inquietud es lo que nos llevó a crear una organización que pudiera canalizar recursos y esfuerzos hacia proyectos que generen un impacto positivo y sostenible.

La misión de la **Fundación Jaime Enrique Michel Velasco** es promover el desarrollo integral de las comunidades a través de programas educativos, culturales, de salud y de emprendimiento. Con un enfoque en la educación, la fundación busca ofrecer oportunidades de aprendizaje y desarrollo a jóvenes y adultos, proporcionándoles herramientas para mejorar sus vidas y contribuir al crecimiento de sus comunidades.

Desde su creación, la fundación ha llevado a cabo numerosos proyectos y programas que han beneficiado a miles de personas. Entre sus iniciativas destacan la creación de becas para estudiantes de escasos recursos económicos, la organización de talleres de capacitación y la implementación de programas de salud comunitaria. Además, la fundación ha apoyado la preservación de la artesanía local y el fomento de actividades culturales que celebran y preservan las tradiciones de Jalisco.



**Homenajea Preparatoria de Tlajomulco de Zúñiga  
a familia emprendedora del municipio**

Hemos logrado consolidar una fundación que no solo ayuda a quienes más lo necesitan, sino que también inspira a otros a sumarse a esta noble causa. La **Fundación Jaime Enrique Michel Velasco** sigue creciendo y expandiendo su alcance, siempre fiel a su propósito de construir un futuro más justo y equitativo para todos.

Y saber que la **Editorial Michel Velasco E.**, ahora también formará parte de ese legado, difundiendo ideas y valores que puedan inspirar a otros, me llena de un orgullo indescriptible.

La distribución internacional de Editorial Michel Velasco E. abarca más de 3,900 librerías en Estados Unidos, Latinoamérica y Europa. Los libros de la Editorial llegan a diversos rincones del mundo, permitiendo que sus autores sean reconocidos a nivel global. La editorial se enorgullece de ofrecer sus obras en tantos lugares, brindando acceso a historias y conocimientos a lectores de diferentes culturas y países. La expansión de su distribución internacional refleja el impacto y la relevancia de las voces tanto femeninas como masculinas en el ámbito literario. La Editorial celebra el talento y la diversidad de sus autores, incluyendo a hombres y mujeres en su catálogo.

FUNDACIÓN  
 JAIME ENRIQUE  
**MICHEL VELASCO**

Presentación del libro “El arte de forjar líderes”





Favorito desde  
**1950**





*Catorce pétalos de la rosa*

Se terminó de imprimir en octubre de 2025  
en los talleres gráficos de Trauco Editorial  
Prolongación Colón 155. Int. 115  
Teléfono: (33) 32.71.33.33  
Tlaquepaque, Jalisco, México.  
Tiraje de 500 ejemplares



La historia de la familia Michel Velasco es una historia de sueños, de esfuerzo, de pasión y de visión. Es la historia de Jesús Michel González, el fundador de la empresa, que con su curiosidad y su creatividad logró transformar una receta tradicional de mazapán en un producto innovador y delicioso, que se convirtió en el símbolo de la marca. También es la historia de Elvira Velasco Rolón, el pilar de la familia, que se encargó de cuidar y educar a los catorce hijos que tuvieron, y que les inculcó los valores y el oficio de su padre. Es la historia de los catorce hijos, que son los catorce pétalos de este sueño, que siguieron los pasos de su padre y que contribuyeron al crecimiento y la expansión de la empresa, tanto en el ámbito nacional como internacional.

Este libro es un homenaje a la familia Michel Velasco, que, con su trabajo, su talento y su amor lograron endulzar la vida de millones de personas y que dejaron un legado que sigue vivo en los Dulces de La Rosa. A través de sus páginas, conoceremos los detalles de su origen, su trayectoria, sus desafíos, sus oportunidades, sus logros y sus anécdotas.

*"Trabajar es una fiesta y hacer dulces  
es hacer felices a todos"*

- JEMV

