



CAPÍTULO 3

LA EMPRESA Y SUS PRODUCTOS

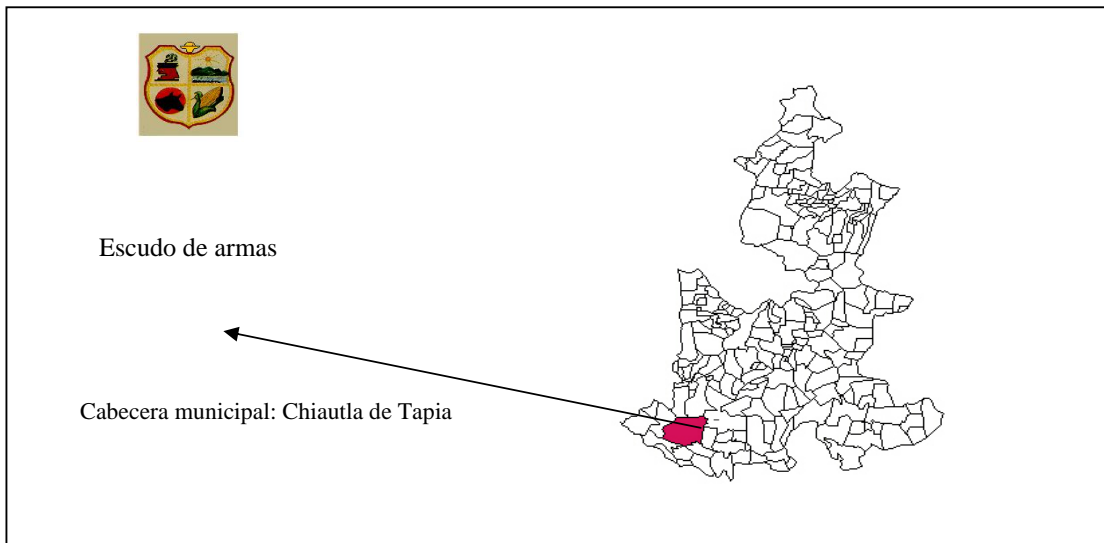
1. Localización de la industria: el municipio de Chiautla de Tapia.

El municipio de Chiautla de Tapia, pertenece a la Region Mixteca de Puebla, se localiza en la parte suroeste del estado de Puebla, a $18^{\circ} 07'48''$ y $18^{\circ} 09'42''$ de latitud norte y en los meridianos $98^{\circ} 21'00''$ y $98^{\circ} 48'06''$ de longitud occidental. Sus limites son: al Norte con el municipio de Chietla e Izúcar de Matamoros, Al Sur colinda con los municipio de Xicotlán, Chila de la Sal y Cohetzala, Al Oeste colinda con los municipio de Tehuiztingo y Axutla, Al Poniente colinda con los municipio de Huehuetlán El Chico y Cohetzala.

Se trata de un municipio con diversidad de ecosistemas y clima favorable para el cultivo de jamaica.

Diagrama No.2

Localización geográfica del municipio de Chiautla de Tapia.



Fuente: elaboración propia.

2. Reseña de la empresa.

Es en el municipio de Chiautla de Tapia donde comienza el proyecto de integración productiva y transferencia tecnológica de la cadena agroindustrial de la flor de jamaica, variedad “Criolla Chiauteca”.

Derivado de la solicitud de apoyos por parte de diversos productores, a partir del año 2000, se inician los trabajos con la Fundación Produce Puebla A.C y el FIRA – Banco de México, con el fin de apoyar un programa de validación y transferencia de tecnología en beneficio de los productores de jamaica del municipio de Chiautla de Tapia.

El programa de validación y transferencia tecnológica identificó el riesgo de desaparición que enfrentaba el cultivo local de flor de jamaica por los altos costos de producción, falta de tecnología y bajos rendimientos. Como solución a esta problemática, se identificaron áreas de solución como la mejora en los procesos de cultivo, mecanización de cosecha, aumento gradual de rendimientos con el uso de fertilizantes biológicos, y la obtención de productos con valor agregado a base flor de jamaica.

Así nace una asociación de diez productores emprendedores que promueven y dan seguimiento al proyecto de mejora tecnológica e integración productiva para la flor de jamaica descrito con anterioridad.

Para el año 2004 se inició la construcción de la primera planta procesadora de jamaica en el Estado de Puebla, con una inversión superior a los cuatro millones de pesos provenientes de recursos federales a través de FIRA – Banco de México, y de Fundación Produce Puebla A.C. (FUPPUE, 2004).

Para finales del año 2005, se constituye la Integradora Agroindustrial de Chiautla de Tapia S.A de C.V. la cual inicia la instalación de maquinaria con el propósito de arrancar operaciones en el primer trimestre de 2006.

3. Descripción de los productos a exportar.

- a) Licor de jamaica. Es una bebida alcohólica elaborada a partir de la mezcla de extracto de jamaica y alcohol de caña en una concentración del 18%. Su consumo es comparable al de los vinos de mesa, se puede utilizar en coctelería y también como sazónador en diversos platillos. Su presentación es una botella de vidrio alargada tipo vino de 750 mililitros, su producción mensual es de 66000 botellas y se clasifica bajo la fracción arancelaria 22.06.00.
- b) Mermelada de jamaica. Es una melaza obtenida a partir del concentrado de jamaica mezclado con flor molida, de sabor agridulce y consistencia suave. Su consumo es similar al de cualquier mermelada y se pretende comercializar como un producto gourmet debido a su sabor exótico y cualidades naturales. El producto final se envasa en tarros de vidrio de 250 gramos, su producción mensual es de 10,000 unidades. Su fracción arancelaria es la 20.07.99.

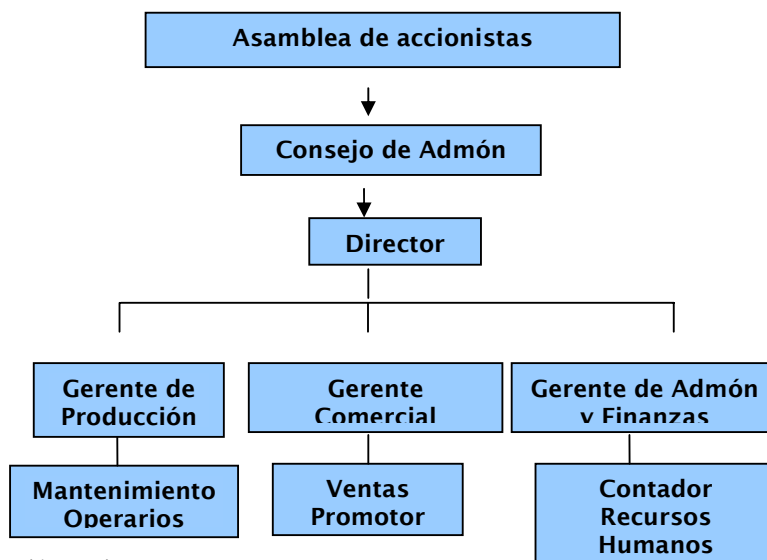
4. Aspectos organizacionales

- a) Misión de la empresa. “Integrar una red de valor con productores – proveedores de jamaica fresca, para su transformación y presentación con valor agregado a través de un sistema de logística y comercialización especializado que haga llegar jamaica y subproductos, con la calidad que demanden los consumidores, buscando obtener de estos, información y conocimiento, para mantener un programa y procesos de mejora continua, que le den un plus a la agroindustria de la jamaica en Chiautla de Tapia”.
- b) Visión. “Ser la primera y más competitiva procesadora de derivados de jamaica a nivel nacional posicionándose como un punto de referencia en productos naturales de calidad e innovación dentro del segmento de alimentos y bebidas”.
- c) Objetivos específicos de la agroindustria.
 - Seleccionar y envasar jamaica deshidratada en presentaciones de 100 y 250 gramos.

- Producir licor, mermelada, bebidas refrescantes y jarabes aumentando el valor agregado de la producción primaria de flor de jamaica “Criolla Chiauteca”.
- d) Beneficio social. Contribuir al desarrollo de los productores integrantes de la asamblea de socios y mejorar las expectativas de vida de los habitantes de la Mixteca Poblana.
- e) Estructura organizacional y marco legal. Desde su conformación, la Integradora Agroindustrial de Chiautla de Tapia S.A de C.V ha agrupado a cinco SPR’s mismas que conforman la asamblea de socios, la cual se sitúa en un esquema organizacional colegiado que cuenta con un Consejo de Administración conformado por representantes de los organismos públicos y privados que han apoyado el proyecto como: Fundación Produce, FIRA y FONAES.
- f) Organigrama. En el aspecto administrativo se ha establecido a un Director como principal responsable el cual desarrolla el plan de trabajo presentado y aprobado por el Consejo de Administración. Se cuenta con tres gerentes:
- Gerente de Producción: responsable del proceso productivo
 - Gerente de Comercialización: responsable de ventas y promoción
 - Gerente de Administración y Finanzas: responsable de contabilidad y presupuestos

Diagrama 3

Organigrama de la Integradora Agroindustrial de Chiautla de Tapia S.A. de C.V.



Fuente: Elaboración propia.

5. Proceso productivo.

Para propósitos de este estudio, se describe en términos generales el proceso productivo de los productos a exportar, el licor y mermelada de jamaica, tomado de los manuales de proceso de la empresa.

- a) Producción de licor: inicia con la recepción de materia prima en fresco, la cual debe estar previamente seleccionada y libre de contaminantes externos (tierra, piedras, semillas) para posteriormente pasar a un proceso de lavado y desinfección. Enseguida, la flor de jamaica pasa a la extracción por infusión de concentrado en una solución de agua y alcohol al 2.9% la cual se dejara siete días en reposo para después ser filtrada. Una vez transcurrido este tiempo, se obtendrá un jarabe a partir de la mezcla obtenida, (concentración de 25 °Brix) obtenida esta mezcla pasa al envasado en botellas de 750 ml previamente esterilizadas las cuales se sellan, etiquetan y colocan en cajas de cartón corrugado de 12 piezas.

- b) Producción de mermelada: al igual que el licor, se requiere de materia prima seleccionada y libre de contaminantes para la preparación de mermelada. Enseguida esta pasa a un proceso de extracción acuosa a una temperatura de 65°C para después ser filtrada, separando la flor de la infusión obtenida. Dicha flor pasa a molienda y adición de aditivos consistentes en azúcar y benzoato de sodio como conservador. Una vez obtenida una pasta homogénea a partir de la mezcla de flor y aditivos se pasa al envasado y etiquetado en frascos estériles que son colocados en cajas de cartón corrugado con 24 piezas de 250 gramos.