



"produce pimienta"

# **PRODUCCIÓN, ACOPIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PIMIENTA ORGÁNICA (*Pimenta dioica* L.)**

## **Nombre de las organizaciones:**

- 1. Comercializadora de pimienta orgánica y no maderables de la región de Calakmul, "Xanich" S.P.R. de R.L.**
- 2. Creaciones de madera de Calakmul, S de RL Mi**

# 1. ANTECEDENTES

- ❖ La *recolección* de pimienta inicia en los años 80´s al igual que las *plantaciones agroforestales* (pimienta, cítricos y especies maderables).
- ❖ Somos 12 ejidos con 250 productores, se cuenta con 85 has en producción y se calcula que hay un promedio de 190 has que fueron plantadas y no han recibido mantenimiento por falta de apoyo y capital. La mayoría de las plantaciones están en etapa media de producción.
- ❖ En 1994 se constituye una Sociedad de Productores de Pimienta Indígenas de la Reserva de la Biosfera de Calakmul S.S.S. con 278 socios de 12 comunidades; ésta Sociedad dejó de funcionar.
- ❖ En 2011, diecinueve de estos socios de siete localidades, nos integramos en una SPR con el nombre de **Comercializadora de pimienta orgánica y no maderables de la región de Calakmul, “Xanich” S.P.R. de R.L.** con una visión empresarial y comercial; los valores que nos rigen son *trato amable, honestidad, respeto al ambiente y ofertar un producto de calidad*. Hoy contamos con 42 socios y operamos en beneficio de todos los pimienteros de la zona.

## 2. LOCALIDADES Y NÚMERO DE PRODUCTORES



No.	LOCALIDAD	NÚM PRODUCTORES
1	Unión 20 de Junio	50
2	La Lucha	31
3	X'pujil	1
4	Narciso Mendoza	35
5	Álvaro Obregón	1
6	Nuevo Becal	25
7	20 de Noviembre	35

## 2. LOCALIDADES Y NÚMERO DE PRODUCTORES



No.	LOCALIDAD	Núm. productor
8	Ejido Heriberto jara	18
9	Ejido Valentín Gómez Farías.	12
10	Josefa Ortiz de Domínguez	5
11	Dos lagunas norte	25
12	Nueva vida.	12
	<b>TOTAL: DE PRODUCTORES</b>	<b>250</b>

# 3. OBJETIVOS

- Producir, acopiar y comercializar pimienta gorda.
- Adquirir maquinaria y equipo para la transformación y darle valor agregado a la pimienta.
- Apoyar a los productores con la gestión y operación de otros servicios.



# 4. PROCESO DE PRODUCCIÓN - PROVEEDORES.

## 1. Producción plántula

Material de árboles padre de áreas semilleras.

Mano de obra local, vivero semi tecnificado.



## 2. Preparación del terreno

Áreas degradadas suburbanas

Chapeo en brechas.

Identificación y control inicial de nidos de hormiga arriera (*Atta*)



## 3. Establecimiento

Parcelas agroforestales o monocultivo.

Densidad 6 X 6 o más si es agroforestal.



## 4. Mantenimiento

Chapeos en época de lluvias.

Control de hormiga arriera.



# 4. PROCESO DE PRODUCCIÓN - PROVEEDORES.

## 6. Cosecha

El fruto debe tener madurez fisiológica, color verde.



## 7. Acopio y beneficio

Los frutos se secan al sol y no debe quedar humedad.



# 5. PROCESO DE OBTENCION DE MATERIA PRIMA.



1. Cosecha de la pimienta



2. Secado, con la luz y calor del sol.



3. Limpieza

## Producto final de la comercializadora.



5. Costura, estiba y almacenamiento.



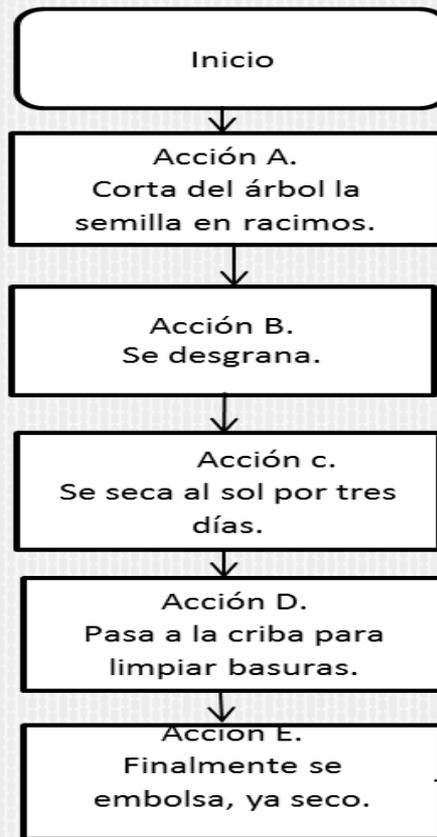
4. Verificación de calidad del producto y pesado.



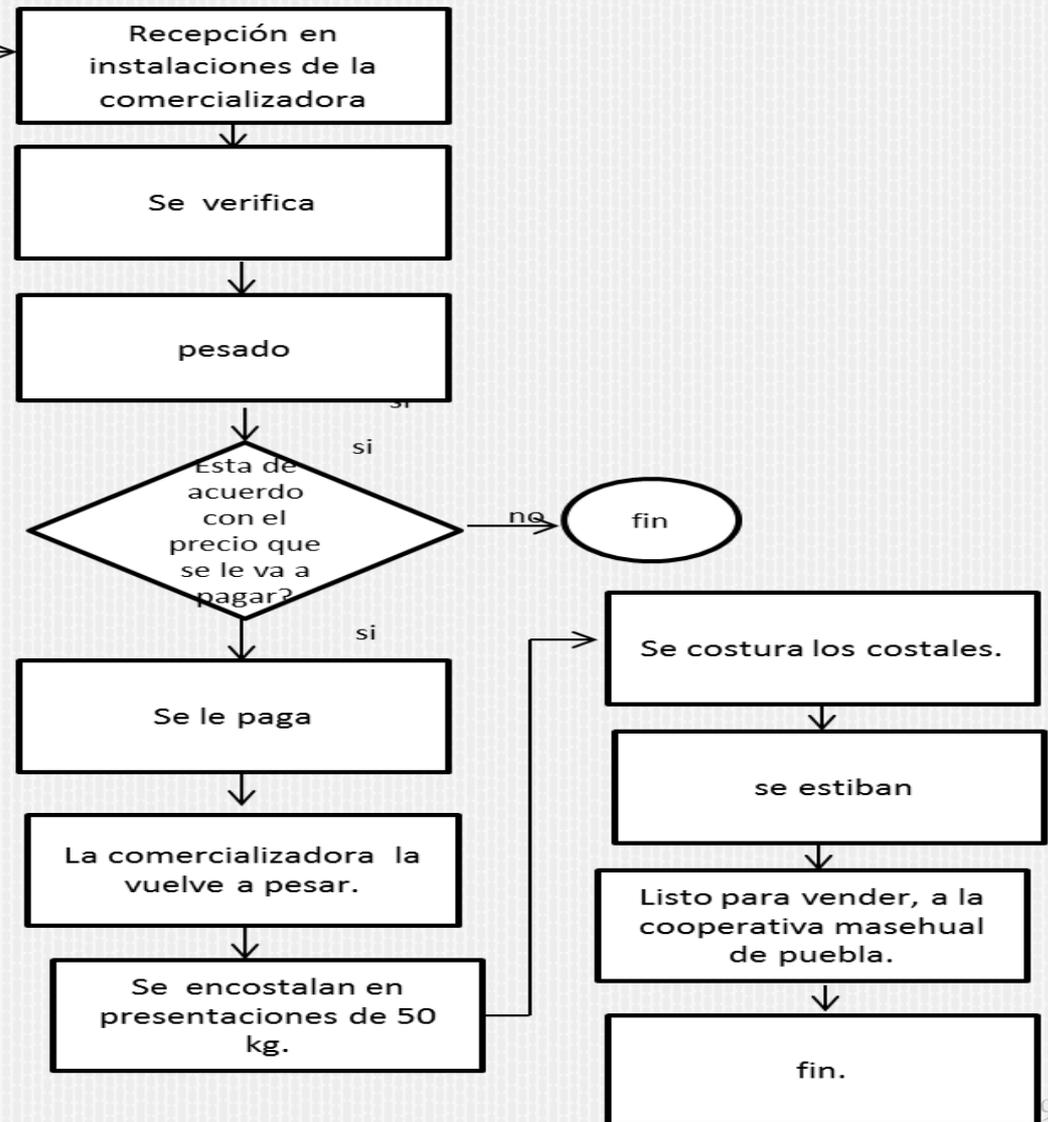
# 6. FLUJO DE PROCESOS

09/06/2014

**Diagrama de flujo  
El proveedor (corta  
pimienta)**



**Diagrama de flujo de la  
comercializadora.**



Fuente: elaboracion propia

## 7. CAPACITACIONES Y APOYOS RECIBIDOS.

- ❖ En 2011. la SEDICO nos impartió un taller: *“Mercadeo y comercialización”*.
- ✘ En 2012 la consultora COMPyTE nos dio el Taller de *Reingeniería de Procesos* por parte de la SEDICO.



- ❖ En 2011 la CONAFOR aprobó establecer 10 has. de módulos agroforestales en la localidad Unión 20 de Junio y en 2012 nos impartió el Curso: *Derechos y Obligaciones de los beneficiarios del proyecto de Desarrollo Comunitario de los estados del Sur.*

# 8. COMERCIALIZACIÓN

Actualmente tenemos un crédito con una Cooperativa del estado de Puebla (Mazehual Xicualix) para la comercialización de 10 ton de pimienta a un precio de \$26 pesos por kilogramo. Ellos exportan a EEUU y Europa. Nos falta conocer mejor el mercado de la pimienta y establecer contactos con otros compradores para obtener mejores precios.



- ✓ **Cuidamos la calidad de la pimienta:** que tenga color café, dureza, limpieza y que esté completamente seca (que no haya frutos maduros).

## VOLÚMEN Y PRECIO

AÑO	CANTIDAD TON	PRECIO \$
2011	2	22 y 26 Intermediario)
2012	10	30 (exportador)
2013	(2)	27 (bajaron a nivel nacional)



## 9. EXITOS LOGRADOS EN EL 2012.

COMERCIALIZACION A NIVEL NACIONAL, CON LA SOCIEDAD COOPERATIVA MASEHUAL XICAUALIS, SITA EN EL MUNICIPIO DE CUETZALAN, PUEBLA.

SE ACOPIARON 10 TONELADAS, CON UN VALOR COMERCIAL DE \$30 PESOS EL KILOGRAMO, DEJANDO UNA DERRAMA ECONOMICA EN EL MUNICIPIO DE 334 MIL PESOS.



CARGA DEL TORTON CON DESTINO A CUETZALAN PUEBLA.





## DESCARGA DE LA PIMIENTA EN CD. CUETZALAN PUEBLA



# 10. BENEFICIOS :

## SOCIAL:

Fomenta la organización comunitaria y promueve la convivencia y el desarrollo integral de la comunidad.

## CULTURAL:

Es una actividad de recolección y se emplea a toda la familia.



# ❖ ECONÓMICOS

El aprovechamiento de las plantaciones establecidas y plantaciones naturales, de una manera controlada y supervisada, es una fuente alternativa de ingresos. La pimienta se planta una sola vez y no requiere de mucho cuidado.

Generamos tres empleos fijos, además de los empleos locales que se crean en las localidades.

Para este ciclo de 2013, esperamos una inversión de \$300,000, lo que aumenta el activo circulante en nuestro municipio.



# ❖ AMBIENTALES



Conservación de los ecosistemas, belleza escénica. Regenera la cobertura vegetal, pues se usan áreas degradadas para reforestar.



- × Genera un servicio ambiental al liberar oxígeno y capturar carbono. Ayuda a reducir los efectos del cambio climático.

Incrementa las especies de fauna e insectos polinizadores. Contribuye a la producción de miel.



La pimienta  
madura sirve de  
alimento para la  
fauna silvestre.



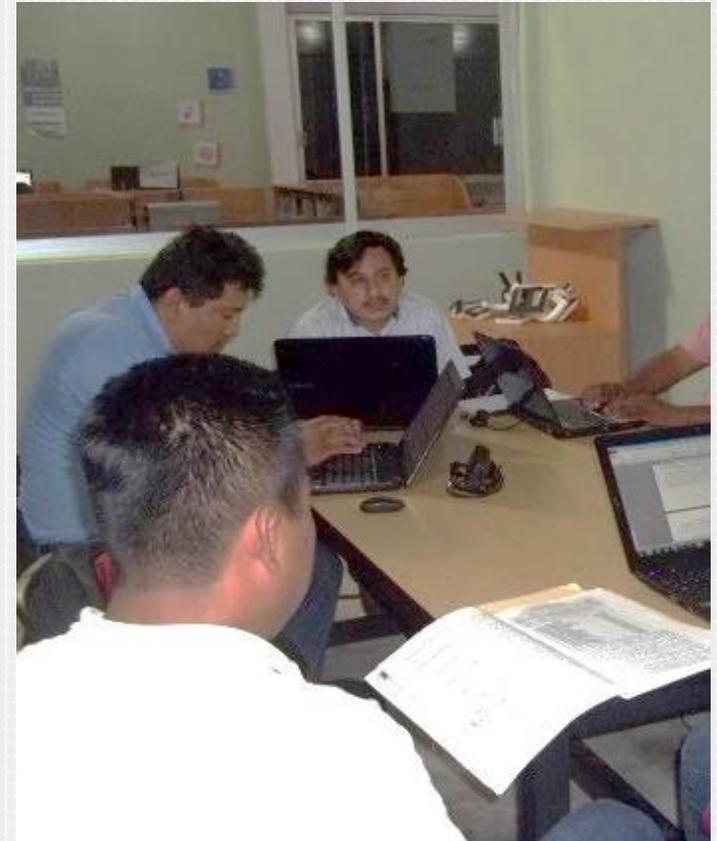
Subsistencia  
de especies  
de aves  
silvestres y  
otro  
animales.

# 11. PROYECTO PSPSB:

- En 2013-2014 nos integramos al PSPSB auspiciado por GEF-CONABIO a través del BM-CONABIO.

- Para este proyecto hicimos alianza con una organización local dedicada a la producción de plántula, quién proporcionará esta etapa del proceso productivo. Constituyéndose en este año: **Con Sabor y Aroma de Calakmul S.A. de C.V.**

- En los próximos 40 meses estaremos trabajando en el sistema productivo Pimienta, pero con la incorporación de Prácticas Amigables con la Biodiversidad (AB).



## 12. PERSPECTIVAS A FUTURO:

- Construir infraestructura: oficina, bodega, planta de secado para procesamiento del producto.
- Elaborar los planes de manejo de las plantaciones.
- Dar manejo y mantenimiento a las plantaciones en producción y establecer nuevas plantaciones bajo el sistema agroforestal (Xiat, palma de coco y achiote).
- Fortalecer la organización para la comercialización hacia mercados directos y justos, ofreciendo un producto de calidad.
- A 10 años acopiar de 50 a 100 ton de pimienta seca.



# FACTORES DE ÉXITO

- Aprovechar el potencial de la pimienta gorda nativa de esta región para obtener beneficios a corto y mediano plazo.
- Contamos con un amplio conocimiento en producción de plantas de pimienta y tenemos un pequeño vivero.(no financiado por el gobierno)
- Contamos con una bodega de 54 m<sup>2</sup> ubicada en Xpujil, cabecera municipal de Calakmul, en un terreno de 30 X 47 metros.
- Somos 12 ejidos participantes y 250 productores activos con miras a crecer y establecer nuevas áreas de cultivo para aumentar el volumen de cosecha.
- El precio por kilogramo de pimienta va en aumento, lo que motiva y despierta el interés de los productores.

# FACTORES ADVERSOS

- Insuficiente infraestructura, equipo y transporte para acopio y transformación del producto. Nuestra bodega está en mal estado.
- Limitado Capital de Trabajo para la comercialización y para el manejo y mantenimiento de las plantaciones establecidas porque solo se les hace un mantenimiento parcial (podas, fertilización y riego).
- Nula asesoría técnica y capacitación para el establecimiento y manejo de las plantaciones.
- Capital de trabajo insuficiente para el acopio propio a la organización, y su posterior comercialización.
- Recursos muy limitados para cumplir con el plan de establecer mas áreas de cultivo.

## 13. MAS INFORMACIÓN

- × Presidente: Obed Sánchez Cruz
- × Secretario: Pedro Alberto Payán Cruz
- × Tesorero: Freddy Antonio Bacab Rejón

Domicilio : Av. Chicanna S/N , Villa de Xpujil, Calakmul,  
Campeche.

Teléfono: 9838716049

9831161384 Cel.

9831120118 Cel.

Correo: [antonio3375@hotmail.com](mailto:antonio3375@hotmail.com)  
[sanchezdr82@hotmail.com](mailto:sanchezdr82@hotmail.com)

Encuétranos en Facebook como



: xanich pimienta



# Productos que ofrecemos:

Pimienta en grano  
en costales de 50  
kg. en grano y  
molida.

