



Revista EDUCATECONCIENCIA.  
Volumen 8, No. 9.  
ISSN: 2007-6347  
Octubre-Diciembre 2015  
Tepic, Nayarit. México  
Pp. 155-163  
DOI: <https://doi.org/10.58299/edu.v8i9.236>

Recibido: 18 de noviembre de 2015  
Publicación: 18 de diciembre de 2015

**Impacto en las organizaciones productivas Caso: Café CITOMAYO en colaboración con UAN (Unidad Académica de Contaduría y Administración), UNACH (Facultad de Ciencias Administrativas Campus VIII Comitán Chiapas**

**Impact on productive organizations Case: Coffee CITOMAYO in collaboration with UAN ( Academic Unit of Accounting and Administration ), UNACH (Faculty of Administrative Sciences Campus VIII Comitán Chiapas**

#### **Autores**

**Edgar Iván Mariscal Haro**  
Universidad Autónoma de Nayarit  
ivanmariscalh@hotmail.com

**Gabriela Durán Flores**  
Universidad Autónoma de Chiapas  
Gabyunach.academico@hotmail.com

**Ana Gabriela Ramos Morales**  
Universidad Autónoma de Chiapas  
Anagaby123unach@hotmail.com

**José Antonio Aguilar Carboney**  
Universidad Autónoma de Chiapas  
jaaguilarcarboney@hotmail.com

**Impacto en las organizaciones productivas Caso: Café CITOMAYO en colaboración con UAN (Unidad Académica de Contaduría y Administración), UNACH (Facultad de Ciencias Administrativas Campus VIII Comitán Chiapas**

**Impact on productive organizations Case: Coffee CITOMAYO in collaboration with UAN ( Academic Unit of Accounting and Administration ) , UNACH (Faculty of Administrative Sciences Campus VIII Comitán Chiapas**

**Autores**

**Edgar Iván Mariscal Haro**

Universidad Autónoma de Nayarit  
ivanmariscalh@hotmail.com

**Gabriela Durán Flores**

Universidad Autónoma de Chiapas  
Gabyunach.academico@hotmail.com

**Ana Gabriela Ramos Morales**

Universidad Autónoma de Chiapas  
Anagaby123unach@hotmail.com

**José Antonio Aguilar Carboney**

Universidad Autónoma de Chiapas  
jaaguilarcarboney@hotmail.com

**Resumen**

Las organizaciones en nuestro país, actualmente para que puedan alcanzar altos índices de producción y comercialización necesitan de mejores estructuras y en ocasiones no pueden trabajar de manera independiente o solo con el apoyo de instituciones de gobierno por lo que el apoyo de instituciones educativas es de gran valor.

En este sentido uno de los ejes rectores de las Instituciones Educativas es la Vinculación con los diferentes sectores, buscando cumplir con este, se proponen Proyectos de Investigación que permiten el acercamiento a los mismos, coadyuvando con ello no solo el cumplimiento de las necesidades de las organizaciones productivas en este acaso Café Citomayo que se verá beneficiado con la elaboración de un Manual de Exportación, sino también en una formación integral para los alumnos, promoción del trabajo colaborativo de cuerpos académicos de las dos instituciones.

Por medio de asesorías y capacitación a productores pertenecientes al grupo “Café CITOMAYO” de Compostela, Nayarit; se potencializarán las habilidades, actitudes y aptitudes de los miembros de tal forma que les permitan generar mayor producción y comercialización de su producto.

Esto a través de observación directa y pláticas con los productores para recabar información que permita el análisis y diseño en la estructuración del manual.

**Palabras Clave:** Universidad, Asesoría, Capacitación, Productores, Vinculación, Estructura, Manual.

### **Abstract**

Actually, the organizations in our country, have to achieve high rates of production and marketing need better structures and sometimes cannot work independently or only with the support of government institutions so the support of educational institutions is of great value.

In this regard one of the guiding principles of educational institutions is to entailment with the different sectors, looking to satisfy this, research projects that allow the approach proposed to them, there are contributing not only meeting the needs of productive organizations in this case Citomayo Café that will benefitz the development and export manual, but also in a comprehensive education for students, and is necessary to promote collaborative work between the two institutions.

Through counseling and training to producers belonging to the group "Café CITOMAYO " of Compostela , Nayarit; skills, attitudes and abilities of the members will be upgrade so as to enable them to generate higher production and marketing their product.

This through direct observation and converses with producers to get information that permit the analysis and design in the structure of the manual, with the interchange between tutors, teachers and private initiative.

**Keywords:** University, Advisory, Training, Production, Entailment, Structure, Manual.

## **Introducción**

Es conveniente conocer los procesos de carácter empresariales en las sociedades productoras de café en el municipio de Compostela, Nayarit, la importancia que desde el espacio universitario y como Cuerpos Académicos podemos coadyuvar a la mejora de estos grupos productivos.

El grupo productor solicita a las universidades y a los Cuerpos Académicos, realice un programa Integral de gestión administrativa, que a través de una estructura organizacional, les permita lograr una mejor producción y comercialización así como la mejora en la relación entre los integrantes del grupo “Café CITOMAYO”. Asimismo informales de la importancia de la marca, lo cual nos permitió identificar desde nuestra perspectiva algunas de las necesidades que tienen estos grupos respecto a su funcionamiento, estructura, comercialización.

En primera instancia a los integrantes del grupo “Café CITOMAYO”, ya que podrán contar con mejor capacitación en las diferentes actividades que cada uno lleve a cabo dentro de esta Sociedad.

A los cuerpos académicos al establecer vinculación entre sí mismas como pares académicos así con los sectores productivos.

Otros grupos productores similares que se encuentren establecidos en los municipios colindantes, de tal manera que a futuro puedan ser beneficiados con la implementación de programas similares.

Es importante mencionar que existe un aumento exponencial en el número de asociaciones productoras que han ido surgiendo por la necesidad de comercializar de una manera más adecuada sus productos, obteniendo de esta manera mayores beneficios. Nayarit se ha ido incorporando a esta dinámica y es necesario que dentro de estas asociaciones se desarrollen capacidades que les permitan enfrentarse a los retos y resolver las necesidades que la globalización les va imponiendo, conociendo nuevas formas de trabajo, comercialización y estructura de las organizaciones.

## **Delimitación espacial**

Lugar y/o localidad: Compostela, Nayarit

Contextualizar en donde se desarrollará el Proyecto: “Café CITOMAYO”

## **Justificación**

La producción de café del país está concentrada en los estados de Chiapas, Puebla, Veracruz y Oaxaca, que representan en conjunto el 91% de la producción, el 82% de la superficie y el 80% en cuanto al número de productores. De la producción nacional, el 84% son granos arábigos procesados en beneficios húmedos, el 12% son cafés naturales, y el restante (4%) son cafés de la variedad robusta. México ocupa el tercer lugar en la producción mundial de arábigos, según datos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (2010).

El café en nuestro país, se cultiva en quince estados, la superficie de cultivo es superior a 680,000 ha, distribuidas en 58 regiones y 404 municipios, lo que genera numerosos empleos en el campo, además de ser la principal fuente de ingresos de muchos pequeños productores y de 17 grupos indígenas del país.

De acuerdo al último padrón cafetalero proporcionado por la AMECAFE, el café en el estado de Nayarit se produce en 12 Municipios, y 34 comunidades, con 5,667 productores en una superficie de 18,080 ha (Plan Nacional de Innovación, Estrategia de Innovación, 2011).

La cafecultura en el estado de Nayarit se desarrolla en una parte de la sierra madre occidental entre los 21° 05' y 22° 35' de latitud norte y entre los 104° 50' y 105° 15' de longitud oeste.

Las regiones cafetaleras se caracterizan por tener una topografía irregular con pendientes pronunciadas, suelos fértiles, ricos en materia orgánica poco profundos con vegetación exuberante en selvas, montañas y bosques subcaducifolios con temperatura

media anual de 24°C., y precipitaciones de 1,200mm anuales concentrado en tres o cuatro meses y un periodo de sequía de 6 a 8 meses que inicia en octubre y termina en junio; con lluvias ocasionales en diciembre, pero por lo general el invierno es seco y caluroso lo que facilita la recolección del grano de café.

El cultivo se ha establecido entre los 250 y los 1,250 msnm, de esta manera podemos encontrar zonas en donde las altas temperaturas y las deficiencias hídricas afectan la productividad, el rendimiento en beneficio y la calidad del grano. Generalmente estas condiciones se presentan ubicadas por debajo de los 350 msnm en donde se estimas alrededor de 4,000 hectáreas con tales características (Gutiérrez, 1998)

Por lo que se les considera marginales para la producción rentable de café. En algunas zonas como estas, los productores han desarrollado un esquema de diversificación que incluyen otras actividades agrícolas como el cultivo de aguacate, mango, piña, cítricos y ornamentales.

En 1989 a raíz de que dejó de operar el sistema de cuotas de exportación y que el Instituto Mexicano del Café se retira de la comercialización, se inicia el fomento de la organizaciones sociales, y se les transfiere los beneficios húmedos e infraestructura; desafortunadamente los productores no estaban inmersos en el proceso del café, sobre todo en la industrialización. En diciembre de ese mismo año se forma la Unión de Ejidos y comunidades de Producción y Comercialización de Café del Estado de Nayarit (U.F.C.P.I.C.C.E.N.) con 1,103 miembros fundadores (Mercado, 1999).

Para la entidad, el café constituye una de las actividades más importantes dentro del subsector agrícola, ya que se desarrolla en el 6% del área cultivada y en relación a la superficie establecida con perennes cubre el 29%. (Consejo Nayarita del Café, 1994).

De acuerdo a información proporcionada por el Consejo Nayarita del Café, la producción del cultivo se ubica en tres regiones cafetaleras: Región Norte, Región Costa-Sur, Región Centro.

### **Hipótesis**

Desafortunadamente la mayoría de los productores que están inmersos en el proceso del café, pero no en industrialización del mismo, por lo que comunidades solo se dedican a la producción y no a la comercialización de Café más que en el Estado de Nayarit, con base a lo anterior es importante se desarrollen capacidades que les permitan enfrentarse a los retos y resolver las necesidades que la globalización les va imponiendo, conociendo nuevas formas de trabajo, comercialización y estructura de las organizaciones. Si los grupos productores de café cuentan con un Manual de Exportación, Entonces podrán mejorar sus ingresos a través de la comercialización local, estatal, nacional e internacional de su producto.

### **Objetivo general**

Establecer las líneas estratégicas que propicien el incremento de la comercialización en la actividad primaria, del cultivo del café; basadas en la elaboración de un manual de exportación; que denoten las herramientas y los conocimientos necesarios a los integrantes de café "CITOMAYO" el desarrollo de la cafecultura en el Estado de Nayarit.

### **Objetivos específicos**

- Documentar las características en las que se produce el cultivo del café en el estado de Nayarit, para la toma de decisiones presentes y de futuro inmediato.
- Interpretar las características en que se desarrolla en la actualidad la actividad cafetalera, en el Estado de Nayarit.
- Establecer las líneas estratégicas encaminadas al desarrollo de la cafecultura en el estado de Nayarit, con el análisis de la problemática y sus posibles alternativas de solución.

## **Eje transversal**

Esté proyecto tiene como contexto el apoyo mutuo entre alumnos y profesores que estarán detrás de la investigación y el grupo “CAFÉ CITOMAYO” generando así el sentido de trabajo en equipo, responsabilidad y confianza en el trabajo expuesto, al mismo tiempo realizar actividades a hombres y mujeres de la institución con compromiso de aportar conocimientos, experiencias y prácticas que den mantenimiento al equilibrio de las relaciones de los seres humanos con el medio, logrando un desarrollo económico mediante el avance de la ciencia y la aplicación de la tecnología, sin dañar la dinámica del medio ambiente.

## **Beneficiarios directos e indirectos**

- Integrantes del grupo “Café CITOMAYO”, ya que podrán contar con mejor capacitación en las diferentes actividades que cada uno lleve a cabo dentro de esta Sociedad.
- Al cuerpo académico al establecer vinculación con los sectores productivos.
- Otros grupos productores similares que se encuentren establecidos en los municipios colindantes, de tal manera que a futuro puedan ser beneficiados con la implantación de programas similares.

## **Metodología**

El presente documento se realiza a partir de las bases de la Planeación Participativa y Marco lógico, llevando a cabo registros de campo realizando las observaciones necesarias de la estructura de la empresa además de entrevistar a los integrantes del grupo, y para la investigación documental revisión de obras pertinentes teóricamente (recursos humanos, administración empresas, mercadotecnia, Contabilidad.)

1. Realizar visitas preliminares para conocer la situación exacta de la estructura organizacional y programas de formación de talento humano en el grupo “Café CITOMAYO”.
2. Verificación de la pertinencia e incorporación del programa de gestión administrativa.
3. Levantamiento de datos sobre las necesidades del grupo “Café CITOMAYO” sobre aspectos generales de la Administración.

4. Acercamiento a instituciones relacionadas con la producción de este sector, tales como la Secretaria del Campo, Amecafe, Sagarpa y otras.

## **Conclusión**

Por medio de esta investigación realizada en “CAFÉ CITOMAYO” se pretende la elaboración de un manual de exportación y comercialización, ya que las condiciones de libre mercado y la vulnerabilidad de los precios internacionales, han obligado a buscar alternativas de producción y comercialización con el propósito de buscar nuevos mercados especializados, principalmente los tipos orgánicos o los de comercio justo; la capacidad para producir, la experiencia, la aptitud de tierras, son oportunidades que deben aprovecharse para mejorar la productividad y competitividad en esta actividad.

De esta manera proporcionando las herramientas y los conocimientos necesarios a los integrantes de este grupo, dándose paso a los mercados locales, y donde sobre todo internacional, es exigente en la calidad del café que demanda en restaurantes y cafeterías. Hay un potencial interesante para aumentar el consumo de esta bebida.

Por otra parte, la cadena tan complicada de comercialización, el intermediarismo, entre otros factores, convierten a la cafeticultura de Nayarit en un reto y una oportunidad de desarrollo de esta actividad, las que se consideran básicas para cambiar el entorno productivo y en general de las condiciones de vida de las familias cafetaleras.

## **Bibliografía**

- Diplomado Continuo “Cafeticultura en México” Decimo segundo evento, CROU-UACH, octubre del 2000
- Diplomado 2007, graficas Salvador Díaz Cárdenas
- Plan de Innovación del estado de Veracruz, Estrategia de Innovación, 2011
- Plan de Innovación del estado de Oaxaca, Estrategia de Innovación, 2011
- Plan Estatal de Desarrollo de Nayarit, 2005-2011
- Programa de Desarrollo Regional del Centro. Gobierno del estado de Nayarit, Periódico Oficial, sección cuarta, No.080, Noviembre 2008
- Taller Nacional de Capacitación en Renovación y Mejoramiento Genético en Cafetales, Amecafé-CRUO, Octubre de 2009