

# **La Sainera Sociedad Cooperativa de Responsabilidad Limitada**

## **Antecedentes**

La empresa Sociedad Cooperativa LA SAINERA, es una organización de 7 mujeres constituidas en el 2005 sin embargo trabajan como grupo desde el 2003, enfocada en producir y ofrecer productos de xoconostle de alta calidad a los consumidores, responsable en el cumplimiento de sus compromisos de entrega de producto, estrategia clave para lograr mejores niveles de vida de sus socias y sus trabajadores.

Tienen la visión de consolidarse en una empresa cada vez más grande y rentable a través de la venta de productos con altos estándares de calidad, que ofrezca opciones de empleo especialmente a mujeres y otorgue seguridad social a sus socios y trabajadores a través de un desempeño basado en valores tales como la democracia, trabajo solidario, honestidad y responsabilidad.

## **Ventajas Comparativas**

Las socias que dirigen esta empresa se interesaron en particular en este proyecto ya que se percataron que en Zacatecas no existían productores de xoconostle, además de que este fruto cuenta con una serie de características de orden terapéutico difícil de encontrar en otros productos naturales, tiene excelentes efectos en el tratamiento de enfermedades respiratorias y con sus propiedades hipoglucemicas se usa en el tratamiento de diabetes, control de colesterol y para la ingesta de fibra útil para la disminución del peso corporal.

El xoconostle es un fruto que se produce en Sain Alto Zacatecas; lugar en donde se ubica la sociedad cooperativa y presenta ventajas que las socias han sabido aprovechar ya que es un producto que tiene gran capacidad de mantenerse durante mucho tiempo en la planta sin llegar a presentar problemas de pudrición, además de que puede almacenarse por periodos de tiempo más amplios que la tuna.

La producción de la tuna de xoconostle de la región es de manera silvestre, libre de agroquímicos por lo que las socias están contemplando que sus productos en un futuro próximo sean certificados como orgánicos.



El Xoconostle se reproduce de manera silvestre en la región no contiene agroquímicos ventaja para la certificación orgánica



El Xoconostle en la penca no se descompone rápidamente

## Productos elaborados

Entre los productos que ofrece la Sainera se cuenta con mermelada la cual se presenta en frasco de vidrio de 235 mililitros al igual que la salsa, los xoconostles libres de semillas partidos en almíbar, el xoconostle cristalizados en tiras que se ofrece en empaque de celofán, el jarabe de xoconostle, y todos estos productos ya cuentan con código de barras.



Para facilitar su consumo, a las tiras de xoconostle les retira las semillas



La presentación en frasco cuenta con un detalle atractivo

## Aspecto Tecnológico

Las socias disponen de un terreno de 4 hectáreas en Sain Alto, un terreno de 0.25 hectáreas (donado por una de las socias) y una nave de 10 x 20 mts que se encuentra en obra negra. Actualmente se utiliza un área construida que fue acondicionada para el procesamiento del xoconostle con una superficie de 50 metros cuadrados. En lo que se refiere al equipo para el procesamiento del xoconostle disponen de una licuadora industrial, báscula, pailera, cuchillería así como instalaciones de gas y estufas.



Las socias trabajan de manera provisional mientras se termina la construcción de una nave

La capacidad del proceso de manera artesanal es de una tonelada mensual y solo se realiza durante 5 meses del año.



Las mujeres cuentan con recetas exquisitas para la preparación de sus productos

Los meses de producción del nopal de tuna xoconostle es principalmente en los meses de noviembre, diciembre y enero, por lo que se almacena producto para los meses febrero y marzo, dejando de producir los meses de abril a octubre.

La capacidad mensual de la planta es de 386 mega bolsas con 50 gramos de dulce cristalizado, 186 cajas con 24 frascos de 235 mililitros de mermelada; por lo que la capacidad anual proyectada en la producción de dulce cristalizado es de 3,085 mega bolsas con 50 bolsa de 50 gramos y 1489 cajas de 24 frascos de 235 mililitros de mermelada.



Las mujeres cuidan todos los detalles para brindar un producto de alta calidad

El proceso se realiza siguiendo las más estrictas normas sanitarias, para lograr un producto de calidad.

Es importante señalar que el proceso no causa impactos negativos a la ecología ya que las socias se están preocupando por que en las regiones de recolección se realice reforestación con plantaciones de nopal nativo del lugar.

### **La Comercialización**

Los productos que ofrece La Sainera no están orientados al mercado masivo, por lo que la competitividad no se establece con productos similares como las mermeladas de sabores o frutas convencionales, el segmento del mercado al que la empresa está dirigiendo la producción es a tiendas especializadas o de dulces tradicionales, así como a las de productos naturistas y de exportación. Al respecto se puede afirmar que es una empresa altamente competitiva ya que no hay competencia tanto a nivel estatal como regional.



La mermelada de Xoconostle se dirige a mercados especializados tales como tiendas naturistas

Los productos industrializados de xoconostle se encuentran poco desarrollados. En el centro del país se procesa la tuna de esta especie como xoconostle en almíbar espeso y cristalizado en azúcar, que se vende a granel en los mercados y tianguis del Valle de México.

Se cuenta con compradores en el estado de Zacatecas y de una empresa del estado de Jalisco, también se realizan entregas directas con clientes que manejan el giro de venta de dulces tradicionales, actualmente se están realizando gestiones y tramites con el fin de exportar.

El área de comercialización esta realizando visitas a clientes potenciales tanto en la ciudad de Zacatecas con en el estado, así como los que están ubicados en los estados circunvecinos como San Luis Potosí, Aguascalientes, Jalisco y Durango, también se distribuyen folletos y volantes en ferias comerciales a las cuales son invitadas las socias en donde de igual manera se realizan degustaciones.

Es importante señalar que la empresa ha acudido a la Expobaja de agroproductos No Tradicionales y a una muestra Internacional en la Cd. de Chicago, Illinois.

Una de las estrategias que utilizan en la comercialización es dejar sus diferentes productos a consignación por 30 días, así como el envío de muestras de los productos a compradores de los Estados Unidos.



El mercado de los Estados Unidos es otra opción para la Sainera

### **Fuentes de Financiamiento**

La empresa recibió apoyo en 2005 del Programa de Desarrollo Rural a través de PAPIR por un monto de \$180,000.00 pesos aportando las productoras \$47,000.00 para la construcción de una nave industrial la cual se encuentra en obra negra.

Para el 2007 nuevamente solicitaron un apoyo al PAPIR por un monto de \$173,110.00 aportando la empresa un total de \$19,234 para adquisición de equipo.

### **Factores de éxito**

A continuación se presentan algunas características que han permitido a las mujeres consolidar su empresa exitosamente:

- La empresa esta constituida en una figura jurídica.- Este aspecto facilita a las socias la venta de sus productos en mercados formales, acceder a diferentes sistemas de financiamiento para la expansión de su negocio y contar con principios que orienten y regulen las relaciones entre los socios, directivos así como de la organización con su entorno.
- Productos de alta calidad.- Los productos se realizan a partir de recetas originales siguiendo las más estrictas normas sanitarias, además la naturaleza silvestre del xoconostle, materia prima de los productos que se elaboran, cuenta con características organolépticas propias de estos frutos.
- Perseverancia en el cumplimiento de metas. Las productoras de La Sainera han vencido diversos obstáculos para llevar a cabo su proyecto pero tienen la determinación en llegar a ser una compañía grande, lo que se están logrando poco a poco con la construcción de su planta procesadora.

- La generación de empleos.- En especial esta empresa esta empleando a mujeres que buscan una oportunidad para diversificar sus fuentes de ingreso basando su filosofía laboral en valores tales como la democracia, el trabajo solidario, la honestidad y la responsabilidad que promueven en las socias y las trabajadoras la autoestima y el empoderamiento.
- Características del mercado local: Una ventaja comparativa que las mujeres identificaron al seccionar al xoconostle como su producto es que en el estado no tienen competidores ya que no existe otra empresa similar que este trabajando el fruto, además de ser un producto de alta aceptación entre los consumidores.
- Imagen comercial. Los productos de la empresa cuentan con registro de marca, código de barras, diseños de etiquetas y de los envases de los productos aspectos que favorecen su distribución en el comercio formal.
- La industrialización de un producto inocuo. El xoconostle se produce de manera silvestre, no contiene agroquímicos y representa una posibilidad de certificación en el mercado de productos orgánicos, además de presentar altas ventajas de almacenamiento ya que tiene gran capacidad de mantenerse sin llegar a presentar problemas de pudrición.
- Productos diferenciados. Los productos son dirigidos a tiendas especializadas o de dulces tradicionales, el xoconostle esta considerado un fruto exótico no tradicional, en el aspecto terapéutico tiene excelentes efectos en el tratamiento de diabetes, control de colesterol, es una fuente de fibra útil para la disminución del peso corporal en general satisface la demanda de los consumidores que buscan alimentos nutritivos y sanos
- Estrategias de comercialización. Las socias están realizando diversas acciones para ampliar sus mercados a través de visitas a clientes potenciales dentro de Zacatecas como en los estados circunvecinos, acuden a ferias comerciales, distribuyen publicidad de sus productos, realizan degustaciones y dejan consignados productos en comercios por periodo de tiempo y están enviando muestras de sus productos a los Estados Unidos.
- Responsabilidad en el cumplimiento de los compromisos comerciales. Las socias están enfocadas en cumplir la meta de lograr mejorar su nivel de vida y el de sus trabajadores por lo que tienen muy claro que la puntualidad en la entrega de sus pedidos es primordial para cumplir con este objetivo.

- Conservación del medio ambiente. Se esta cuidando que en las zonas en donde colectan el xoconostle no se causen impactos negativos a la ecología por lo que realizan reforestación con plantaciones de nopal nativo lo que evita que el suelo se quede descubierto y se favorezca la desertificación y la perdida de agua.



El éxito de las empresas esta respaldado por la persistencia, la constancia y la perseverancia.