

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**



EDDY ARMANDO MANCILLA RODAS

**“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y
PROPUESTAS DE INVERSIÓN”**

**MUNICIPIO DE SANTIAGO ATITLÁN
DEPARTAMENTO DE SOLOLÁ**

VOLUMEN 12

**“COMERCIALIZACIÓN (HOTELERÍA) Y
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE ZUCCHINI”**

MUNICIPIO DE SANTIAGO ATITLÁN
DEPARTAMENTO DE SOLOLÁ

“COMERCIALIZACIÓN (HOTELERÍA) Y
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE ZUCCHINI”

EDDY ARMANDO MANCILLA RODAS

TEMA GENERAL

“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y
PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE SANTIAGO ATITLÁN
DEPARTAMENTO DE SOLOLÁ

TEMA INDIVIDUAL

“COMERCIALIZACIÓN (HOTELERÍA) Y
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE ZUCCHINI”

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
2,008

2,008

(c)

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

SANTIAGO ATITLÁN – VOLUMEN 12

2-60-75-AE-2,008

Impreso en Guatemala, C.A.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“COMERCIALIZACIÓN (HOTELERÍA) Y
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE ZUCCHINI”

MUNICIPIO DE SANTIAGO ATITLÁN
DEPARTAMENTO DE SOLOLÁ

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de

la Facultad de Ciencias Económicas

por

EDDY ARMANDO MANCILLA RODAS

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, julio de 2,008.

**HONORABLE JUNTA DIRECTIVA
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA**

Decano:	Lic. José Rolando Secaida Morales
Secretario:	Lic. Carlos Roberto Cabrera Morales
Vocal Primero:	Lic. Albaro Joel Girón Barahona
Vocal Segundo:	Lic. Mario Leonel Perdomo Salguero
Vocal Tercero:	Lic. Juan Antonio Gómez Monterroso
Vocal Cuarto:	S.B. Roselyn Jeanette Salgado Ico
Vocal Quinto:	P.C. José Abrahan González Lemús

**COMITÉ DIRECTOR DEL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

Decano:	Lic. José Rolando Secaida Morales
Coordinador General:	Lic. Marcelino Tomas Vivar
Director de la Escuela de Economía:	Lic. Antonio Muñoz Saravia
Director de la Escuela de Auditoría:	Lic. Carlos Humberto Hernández Prado
Director de la Escuela De Administración:	Licda. Olga Edith Siekavizza Grisolia
Director del IIES:	Lic. Franklin Roberto Valdez Cruz
Jefe del Depto. De PROPEC:	Lic. Hugo Rolando Cuyán Barrera
Delegado Estudiantil Área de Economía:	Emerson Benjamín Rodríguez Alvarado
Delegado Estudiantil Área de Auditoría:	Jorge Roberto Pineda Samayoa
Delegado Estudiantil Área de Administración:	Cristián Estuardo Mayen Batz

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS
DE GUATEMALA



FACULTAD DE
CIENCIAS ECONOMICAS

Edificio "S-8"
Ciudad Universitaria, Zona 12
Guatemala, Centroamérica

El Infrascrito Secretario de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, HACE CONSTAR: Que en sesión celebrada el día 14 de agosto de 2008, según Acta No. 18-2008 Punto SEXTO, inciso 6.6, subinciso 6.6.72 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título de "COMERCIALIZACIÓN (HOTELERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE ZUCCHINI", municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá.

Presentó

EDDY ARMANDO MANCILLA RODAS

Para su graduación profesional como: ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

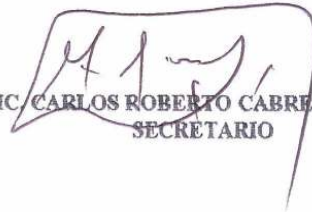
Previo a la aprobación por parte de Junta Directiva de la Facultad, el trabajo citado cumplió el trámite de evaluación correspondiente, de acuerdo al Reglamento vigente del Ejercicio Profesional Supervisado, autorizándose su impresión.

Se extiende la presente, en la ciudad de Guatemala, a veinte días del mes de agosto de dos mil ocho.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


Smp.


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



ACTO DE DEDICO

A DIOS

Ser supremo que da sabiduría e inteligencia, que con su ayuda y bendición me permitió haber logrado alcanzar uno de mis grandes anhelos, a quien doy infinitas gracias por todo y cada una de las cosas concedidas.

A MIS PADRES

Mario Antonio Mancilla e Isabel Del Carmen Rodas de Mancilla, con mucho amor, mil gracias por ayudarme y apoyarme a lo largo de mi carrera y mi vida.

A MI ESPOSA

Cristy Melissa Pérez Monterroso, con mucho amor y cariño por su apoyo incondicional.

A MI HIJA

Odalys Alejandra Mancilla Pérez, con mucho cariño y amor, para que sea ejemplo en su vida.

A MIS HERMANOS

José Antonio, Héctor David, Luis Fernando y Rebeca Isabel, con mucho aprecio y cariño les comparto este logro.

A MIS SUEGROS

Blanca Rosa Monterroso y Roberto Pérez, por alentarme cada día.

A MIS AMIGOS

Julio Francisco, Laysa, Julio Guillermo y Vera Adalgiza

A MIS CATEDRÁTICOS

Por ser fuente de conocimiento e inspiración.

A LA UNIVERSIDAD DE SAN
CARLOS DE GUATEMALA

Centro del saber donde logre mi ideal, en especial a la FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, lugar fundamental de mi formación donde recibí los mejores conocimientos.

ÍNDICE GENERAL

	PÁGINA
INTRODUCCIÓN	i
CAPÍTULO I	
CARACTERÍSTICAS SOCIECONÓMICAS DEL MUNICIPIO	
1.1. CONTEXTO REGIONAL Y DEPARTAMENTAL	1
1.1.1 Antecedentes históricos	1
1.1.2 Localización	2
1.1.3 Extensión territorial	3
1.1.4 Clima	3
1.1.5 Orografía	3
1.1.6 Fisiografía	4
1.1.7 Aspectos culturales y deportivos	4
1.1.7.1 Feria patronal	4
1.1.7.2 Traje típico	4
1.1.7.3 Culto al lavado de ropa de Maximoon, Maximón o San Simón	5
1.1.7.4 Las carreras de San Juan	5
1.1.7.5 Baile del Venado	5
1.1.7.6 El baile de los Negritos (MABAYES)	6
1.1.7.7 Deportes	6
1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA	7
1.2.1 División política	7
1.2.2 División administrativa	8
1.3 RECURSOS NATURALES	8
1.3.1 Bosques	8
1.3.1.1 Áreas protegidas	9
1.3.1.2 Zonas de vida a nivel forestal de Santiago Atitlán	9

1.3.2	Agua	9
1.3.3	Suelos	9
1.3.4	Flora	10
1.3.5	Fauna	10
1.4	POBLACIÓN	10
1.4.1	Población total	11
1.4.2	Población por edad	11
1.4.3	Población por sexo	11
1.4.4	Por área urbana y rural	11
1.4.5	Etnia	12
1.4.6	Religión	13
1.4.7	Población económicamente activa –PEA-	13
1.4.8	Analfabetismo	15
1.4.9	Vivienda	15
1.4.10	Empleo y subempleo	16
1.4.11	Ingresos y egresos	16
1.4.12	Nivel de pobreza	16
1.4.13	Problemas de la población	16
1.4.13.1	Inseguridad ciudadana	17
1.4.13.2	Seguridad alimentaria	17
1.4.13.3	Salud materna	17
1.4.13.4	Salud mental	17
1.4.13.5	Enfermedades infecto contagiosas	17
1.4.13.6	Problemas de la población de los cantones Panabaj y Tzanchaj	18
1.5	ESTRUCTURA AGRARIA	18
1.5.1	Tenencia de la tierra	19
1.5.2	Concentración de la tierra	19
1.5.3	Uso de los suelos	19

1.6	SERVICIOS BÁSICOS E INFRAESTRUCTURA	20
1.6.1	Educación	20
1.6.2	Salud	21
1.6.3	Municipales	22
1.6.3.1	Servicio de agua	22
1.6.3.2	Letrinización y saneamiento ambiental	22
1.6.3.3	Extracción de basura	22
1.6.3.4	Drenajes	22
1.6.3.5	Aguas residuales	22
1.6.3.6	Energía eléctrica residencial y alumbrado público	23
1.6.3.7	Tiendas	23
1.6.3.8	Campos deportivos	23
1.6.4	Otros servicios	23
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	24
1.7.1	Sistemas y unidades de riego	24
1.7.2	Silos	24
1.7.3	Centros de acopio	24
1.7.4	Mercado	24
1.7.5	Vías de acceso	24
1.7.6	Energía eléctrica	25
1.7.7	Bancos	25
1.7.8	Telecomunicaciones	25
1.7.9	Transporte	25
1.7.10	Otros	25
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	25
1.8.1	Organización social	26
1.8.1.1	Comités	26
1.8.1.2	Consejo Comunitario de Desarrollo (COCODE)	26
1.8.1.3	Asociaciones	27

1.8.1.4	Cooperativas	27
1.8.2	Organización productiva	27
1.8.2.1	Organización agrícola	27
1.8.2.2	Organización pecuaria	28
1.8.2.3	Organización artesanal	28
1.8.2.4	Organización agroindustrial	28
1.8.2.5	Organización turística	28
1.9	ENTIDADES DE APOYO	28
1.9.1	Organizaciones gubernamentales	29
1.9.2	Organizaciones no gubernamentales	29
1.9.3	Organizaciones privadas	29
1.10	FLUJO COMERCIAL	29
1.10.1.	Interno	30
1.10.2.	Externo	30
1.11	REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL	31
1.11.1	Infraestructura educativa	31
1.11.2	Salud	31
1.11.3	Vías de acceso	31
1.11.4	Agua potable	32
1.11.5	Asistencia técnica y capacitación	32
1.11.6	Asistencia financiera	32
1.11.7	Centros de acopio	33
1.11.8	Sistemas de riego	33
1.12	ANÁLISIS DE RIESGO	33
1.12.1	Riesgo	33
1.12.1.1	Desastres naturales	33
1.12.1.2	Desastres socio-naturales	34
1.12.1.3	Desastres antrópicos	34
1.12.2	Gestión ambiental	34

1.13	ACTIVIDAD TURÍSTICA	34
1.13.1	Costumbres y tradiciones	35
1.13.2	Atractivos turísticos	35
1.13.3	Lugares turísticos	35
1.13.4	Artesanías y pinturas	36
1.14	ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	36
1.14.1	Actividad agrícola	36
1.14.2	Actividad pecuaria	36
1.14.3	Actividad agroindustrial	37
1.14.4	Actividad artesanal	37

CAPÍTULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA HOTELERÍA

2.1	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	38
2.1.1	Descripción genérica	38
2.1.2	Clasificación	39
2.1.3	Características y usos	40
2.2	PRODUCCIÓN	41
2.2.1	Capacidad, valor y superficie del servicio	41
2.2.2	Destino	43
2.3	TECNOLOGÍA	43
2.4	COSTOS	43
2.5	RENTABILIDAD	47
2.5.1	Rentabilidad sobre los ingresos por alojamiento	47
2.5.2	Rentabilidad sobre la inversión	47
2.6	FINANCIAMIENTO	47
2.6.1	Fuentes internas	48
2.6.2	Fuentes externas	48

2.7	MEZCLA DE MERCADOTECNIA	49
2.7.1	Producto	49
2.7.1.1	Descripción	49
2.7.1.2	Calidad	49
2.7.1.3	Presentación	50
2.7.1.4	Clasificación	50
2.7.2	Precio	50
2.7.2.1	Mayoreo	51
2.7.2.2	Menudeo	51
2.7.2.3	Descuentos	51
2.7.2.4	Condiciones de crédito	51
2.7.3	Plaza	51
2.7.3.1	Canales de comercialización	51
2.7.3.2	Márgenes de comercialización	52
2.7.3.3	Control de existencias	52
2.7.3.4	Transporte	53
2.7.4	Promoción	53
2.7.4.1	Publicidad	53
2.7.4.2	Promoción de ventas	53
2.8	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	54
2.8.1	Tipo de organización	54
2.8.2	Sistema de organización	55
2.8.3	Diseño de la organización	55
2.8.4	Estructura organizacional	56
2.9	PROBLEMÁTICA ENCONTRADA	57
2.10	PROPUESTAS DE SOLUCIÓN	58

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE ZUCCHINI

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	61
3.1.1	Presentación del producto	61
3.1.2	Producción anual	61
3.1.3	Mercado meta	62
3.2	JUSTIFICACIÓN	62
3.3	OBJETIVOS	63
3.3.1	Objetivo general	63
3.3.2	Objetivos específicos	63
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	64
3.4.1	Descripción del producto	64
3.4.1.1	Características del producto	64
3.4.1.2	Usos del producto	65
3.4.2	Oferta	65
3.4.2.1	Oferta histórica	66
3.4.2.2	Oferta proyectada	66
3.4.3	Demanda	67
3.4.3.1	Demanda potencial histórica	67
3.4.3.2	Demanda potencial proyectada	68
3.4.3.3	Consumo aparente histórico	69
3.4.3.4	Consumo aparente proyectado	70
3.4.3.5	Demanda insatisfecha	71
3.4.4	Precio	72
3.4.5	Comercialización	72
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	73
3.5.1	Localización del proyecto	73
3.5.1.1	Macro-localización	73
3.5.1.2	Micro-localización	73

3.5.2	Tecnología	73
3.5.3	Tamaño del proyecto	74
3.5.4	Recursos	74
3.5.4.1	Humanos	74
3.5.4.2	Físicos	75
3.5.4.3	Financieros	75
3.5.5	Proceso de producción	75
3.5.5.1	Selección de insumos	75
3.5.5.2	Preparación del suelo	76
3.5.5.3	Siembra	76
3.5.5.4	Cuidados culturales	76
3.5.5.5	Cosecha y clasificación	76
3.5.6	Requerimientos técnicos	78
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO – LEGAL	79
3.6.1	Tipo y denominación	80
3.6.2	Justificación	80
3.6.3	Marco jurídico	80
3.6.3.1	Normas internas	81
3.6.3.2	Normas externas	81
3.6.4	Objetivos	82
3.6.4.1	General	82
3.6.4.2	Específicos	82
3.6.5	Funciones generales	83
3.6.6	Diseño organizacional	83
3.6.7	Estructura organizacional	84
3.6.8	Funciones básicas de las unidades administrativas	85
3.6.8.1	Asamblea general	85
3.6.8.2	Junta directiva	85
3.6.8.3	Administración	85

3.6.8.4	Departamento de producción	86
3.6.8.5	Departamento de finanzas	86
3.6.8.6	Departamento de comercialización	87
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	87
3.7.1	Inversión	87
3.7.2	Inversión fija	87
3.7.3	Inversión en capital de trabajo	88
3.7.4	Inversión total	89
3.7.5	Estados financieros	90
3.7.5.1	Costos de producción	90
3.7.5.2	Estado de resultados	91
3.7.5.3	Balance general	92
3.7.6	Financiamiento	94
3.7.6.1	Fuentes externas	94
3.7.6.2	Fuentes internas	95
3.8	EVALUACIÓN FINANCIERA	95
3.8.1	Tasa de recuperación de la inversión	96
3.8.2	Tiempo de recuperación de la inversión	96
3.8.3	Retorno del capital	97
3.8.4	Tasa de retorno de capital	97
3.8.5	Punto de equilibrio	98
3.8.6	Porcentaje de margen de seguridad	98
3.8.7	Impacto social	99
3.8.7.1	Generación de valor agregado	99
3.8.7.2	Generación de empleo	100

CAPÍTULO IV

COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ZUCHINNI

4.1	SITUACIÓN ACTUAL	101
4.2	PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN	103
4.2.1	Concentración	103
4.2.2	Equilibrio	103
4.2.3	Dispersión	104
4.3	COMERCIALIZACIÓN	104
4.3.1	Propuesta institucional	104
4.3.1.1	Productor	105
4.3.1.2	Mayoristas	105
4.3.1.3	Minorista	105
4.3.1.4	Consumidor final	105
4.3.2	Propuesta funcional	105
4.3.2.1	Funciones de intercambio	106
4.3.2.2	Funciones físicas	106
4.3.2.3	Funciones auxiliares	107
4.3.3	Propuesta estructural	108
4.3.3.1	Estructura de mercado	108
4.3.3.2	Conducta de mercado	109
4.3.3.3	Eficiencia de mercado	109
4.4	OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN	109
4.4.1	Canales de comercialización	109
4.4.2	Costos y márgenes de comercialización	111
4.4.3	Factores de diferenciación	112
4.4.3.1	Lugar	112
4.4.3.2	Forma	112
4.4.3.3	Tiempo	112
4.4.3.4	Posesión	113

CONCLUSIONES	114
RECOMENDACIONES	116
ANEXOS	118
Manual de Normas y Procedimientos	
BIBLIOGRAFÍA	133

ÍNDICE DE CUADROS

No.	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1	Municipio Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Población por área urbana y rural, Años: 1994, 2002 y 2006	12
2	Municipio Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Población económicamente activa por género, Años: 1994, 2002 y 2006	14
3	Municipio de Santiago Atitlán, Departamento de Sololá, Centros educativos por área geográfica y nivel educativo, Año 2006	20
4	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Tasa bruta de escolaridad por nivel educativo, Año 2006	21
5	Municipio de Santiago Atitlán, departamento Sololá, Distribución de las tarifas establecidas en habitaciones y suites, Año 2006	42
6	Municipio Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Hoja técnica del costo de alojamiento hotel tres estrellas, Año 2006, (Cifras en quetzales)	44
7	Municipio Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Estado de costo directo de alojamiento, hotel tres estrellas, Del 1 de enero al 31 de diciembre del 2006, (Cifras en quetzales)	45
8	Municipio Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Estado de resultados hotel tres estrellas, Del 1 de enero al 31 de diciembre del 2006, (Cifras en quetzales)	46
9	República de Guatemala, Oferta nacional histórica de zucchini, Período: 2001-2005	66

ÍNDICE DE CUADROS

No.	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
10	República de Guatemala, Oferta nacional proyectada de zucchini, Período: 2006-2010	67
11	República de Guatemala, Demanda potencial histórica de zucchini, Período: 2001-2005	68
12	República de Guatemala, Demanda potencial proyectada de zucchini, Período 2006-2010	68
13	República de Guatemala, Consumo aparente histórico de zucchini, Período: 2001-2005	69
14	República de Guatemala, Consumo aparente proyectado de zucchini, Período: 2006-2010	70
15	República de Guatemala, Demanda insatisfecha histórica de zucchini, Período: 2001-2005	71
16	República de Guatemala, Demanda insatisfecha proyectada de zucchini, Período: 2006-2011	72
17	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Inversión fija, Año 2006, (Cifras en quetzales)	88
18	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Inversión en capital de trabajo, Año 2006, (Cifras en quetzales)	89
19	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Inversión total, Año 2006, (Cifras en quetzales)	89

ÍNDICE DE CUADROS

No.	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
20	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Costo directo de producción proyectado de tres manzanas, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año, (Cifras en quetzales)	90
21	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Estado de resultados proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año, (Cifras en quetzales)	91
22	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Depreciaciones y amortizaciones, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año, (Cifras en quetzales)	92
23	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Estado de situación financiera proyectado, Al 31 de diciembre de cada año, (Cifras en quetzales)	93
24	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Plan de financiamiento, Año 2006, (Cifras en quetzales)	94
25	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Plan de amortización del préstamo, Año 2006, (Cifras en quetzales)	95
26	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Costos y márgenes de comercialización, Año 2006, (Cifras en quetzales)	111

ÍNDICE DE TABLAS

No.	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Cantón Paguacal, Aldea Cerro de Oro, Proyecto: producción de zucchini, Requerimientos técnicos por una cosecha, tres manzanas, Año: 2006	78

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Hoteles y hospedajes, Canal de comercialización, Año: 2006.	52
2	Municipio de Santiago Atitlán, Departamento de Sololá, Estructura organizacional de hoteles tres estrellas, Año: 2006.	56
3	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Hospedajes, Estructura organizacional, Año: 2006	57
4	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Flujograma del proceso productivo, Año: 2006	77
5	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Estructura organizacional, Año: 2006	84
6	Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, Proyecto: Producción de zucchini, Canales de comercialización, Año: 2006	110

INTRODUCCIÓN

El Ejercicio Profesional Supervisado -E.P.S- es un medio de evaluación final, previo a obtener el título en el grado académico de Licenciado para las carreras de Economía, Administración de Empresas y Contaduría Pública y Auditoría.

El presente estudio tiene como propósito identificar las condiciones socioeconómicas de la población guatemalteca con el fin de evaluar alternativas que sirvan de base para promover y desarrollar actividades productivas, que generen empleo, ingresos y mejoren el nivel de vida; al aplicar controles basados en la organización de las comunidades para la correcta administración de los recursos existentes, en tal sentido se desarrolló el diagnóstico en el municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá de la comercialización en la Hotelería donde se evaluó su desarrollo para el año 2006 con relación a 1994, por las exigencias de los turistas que visitan el lugar y el proyecto producción de zucchini que forma parte del tema general Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión, que constituye un apoyo para resolver la situación socioeconómica actual de los habitantes del Municipio.

El objetivo general de éste estudio es contribuir a la diversificación de cultivos que mejorarán los niveles de ingresos y de vida de la población por medio de opciones de comercialización que ofrece la producción de zucchini.

El objetivo específico es aprovechar eficientemente la potencialidad que ofrecen los suelos para la implementación de nuevos cultivos agrícolas, los suelos franco y franco arcillosos del cantón Paguacal de la Aldea Cerro de Oro son del tipo que requiere el mini güicoy para cultivarse de muy buena calidad.

Se determinó la hipótesis general: la comercialización en la hotelería como actividad turística en el municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá se ha desarrollado significativamente en el año 2006 con relación a 1994, por las

exigencias de los turistas que visitan el lugar. Y como hipótesis específica al tema: la situación de la actividad turística del Municipio en el año 2006 se ha incrementado con relación al año 1994 y genera ingresos en la economía local, que se comprueban en el desarrollo de la investigación.

Para el desarrollo de las diferentes etapas del trabajo se utilizó el método científico en sus tres fases: Indagadora con los instrumentos desarrollados para el estudio; demostrativa a través de la boleta para después realizar un estudio analítico de la información obtenida en la etapa anterior para exponer y presentar los resultados obtenidos dentro del informe final, con la fase expositiva. Así también, las técnicas de investigación documental, encuesta, entrevista, observación participativa y no participativa.

Como parte de la metodología se realizaron dos seminarios: uno general para las tres carreras de las Ciencias Económicas y otro específico a cada una de ellas con el objetivo de reforzar los conocimientos teóricos adquiridos, y el uso de técnicas, planificación y elaboración de instrumentos para la investigación.

El trabajo individual está integrado por cuatro capítulos que se describen brevemente a continuación:

Capítulo I. Contiene las características socioeconómicas del Municipio: detalla el contexto departamental, los antecedentes históricos, localización geográfica, extensión, clima, orografía, aspectos culturales, deportivos, arte, rituales, sitios sagrados, religión, división política, división administrativa, recursos naturales como ríos, bosques, suelos, fauna , flora, la población , la estructura agraria, servicios básicos y su infraestructura, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social, riesgos, flujo comercial y actividades productivas.

El Capítulo II. Se determina la situación actual de la hotelería como principal servicio turístico en el Municipio, se hace mención de las generalidades del servicio, producción, costos, rentabilidad, financiamiento, comercialización, organización empresarial, generación de empleo, un resumen de la problemática y finalmente la propuesta de solución a ésta. La mayoría de empresas poseen organizaciones poco desarrolladas lo que se refleja en el volumen y valor del servicio, costo directo de producción, estados de resultados, rentabilidad, financiamiento, comercialización, organización empresarial y escasa generación de empleo.

El Capítulo III. Se desarrolla el proyecto denominado producción de zucchini, en donde se toman en cuenta la presentación, descripción, características y usos del producto, justificación, objetivos del proyecto, estudio de mercado, técnico, administrativo legal y financiero.

El Capítulo IV. Se refiere específicamente a la situación de la comercialización agrícola en el Municipio, y se plantea una propuesta para la producción de zucchini que comprende, el proceso, análisis, operaciones de comercialización y los factores de diferenciación que agregan valor a la producción.

Por último, se presentan las conclusiones que permitieron los resultados obtenidos, las recomendaciones correspondientes, la bibliografía consultada y anexos que incluyen un manual de normas y procedimientos, que indica la forma como se pueden llevar a cabo las diferentes actividades de los procesos para hacerlas más eficientes.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

El capítulo contiene las características del municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá.

1.1 CONTEXTO REGIONAL Y DEPARTAMENTAL

El Departamento de Sololá, situado en la región VI Sur Occidental, con cabecera departamental en Sololá, está a 2,113.50 metros sobre el nivel del mar y a 164 kilómetros de la ciudad capital de Guatemala por la costa sur vía terrestre, sobre la ruta de San Lucas Tolimán, Patulul y Cocales, Municipios del departamento de Escuintla. Tiene una extensión territorial de 1,061 kilómetros cuadrados, los límites departamentales son: al Norte con Totonicapán y Quiché, al Sur con Suchitepéquez, al Este con Chimaltenango y al Oeste Suchitepéquez y Quetzaltenango. Se ubica en la latitud 14°46'26" y longitud 91°11'15". Su precipitación pluvial es de 2,895.9 mm., con un clima generalmente frío.

1.1.1 Antecedentes históricos

“El historiador Jorge Luis Arriola ofrece en su “Pequeño Diccionario Etimológico de Voces Guatemaltecas” tres versiones del significado de Atitlán: 1) Lugar entre mucha agua, de atl, agua y titlan, lugar. 2) A-ti-tlán; de atl, agua; ti, ligadura y tlan, terminación de pluralidad, lo que daría entonces entre las aguas; 3) Podría derivar de la voz pipil atl, agua; y tlan cerro; o sea cerro rodeado de agua.”¹

Fuentes históricas señalan que la capital del señorío con anterioridad se denominaba Atziquinahá, Tziquinahá o Chi-há y se localizaba en el lugar

¹ Fundación Centroamericana de Desarrollo (FUNCEDE). Diagnóstico del Municipio de Santiago Atitlán. Año 1997. Pág. 3.

conocido actualmente como Chuitinamit o Chucinivit, al lado poniente de la entrada a la bahía de Santiago, sobre una colina rocosa.

Al año 2006 el nombre del municipio es Santiago Atitlán, que sustituyó a “Chiá” o lugar cerca del agua, y se originó del establecimiento de la primera iglesia para la veneración del Apóstol Santiago, obra que estuvo a cargo de los religiosos franciscanos, quienes evangelizaron la zona.

En el año 1547, durante el proceso de reducción de los pueblos indígenas, los franciscanos, Francisco de la Parra y Pedro de Betanzos fundaron el pueblo y la parroquia de Santiago de Atitlán. En el documento escrito por el corregidor Alonzo Páez, en 1585, Santiago es referido como Atitlán de la Real Corona, con una población de 5,000 habitantes, de ellos 1,000 pagaban tributos.

El 3 de noviembre de 1825 la Asamblea Nacional Constituyente del Estado de Guatemala emitió el Decreto que dividía el territorio del Estado en siete departamentos, uno era Suchitepéquez Sololá, dividido también en seis distritos, que se dividían en municipalidades, siendo uno de ellos Atitlán. En 1849, al separarse Suchitepéquez del departamento Suchitepéquez-sololá, Santiago Atitlán permanece dentro de Sololá. En agosto de 1872, se fundó el departamento de Quiché y Sololá quedó reducida a su tamaño actual.

1.1.2 Localización

El Municipio está ubicado a 14°38'15” de latitud norte y 91°13'48” de longitud oeste, situado en la falda occidental del volcán de Tolimán, colinda al norte con el lago de Atitlán, al este con San Lucas Tolimán, al sur con Santa Bárbara Suchitepéquez, al oeste con Chicacao, Suchitepéquez y San Pedro la Laguna, Sololá.

Se encuentra a 170 kilómetros de la Ciudad Capital, a 59 kilómetros de la cabecera departamental de Sololá y el acceso principal es por la carretera Interamericana CA-9 y luego por la CA-2 vía San Lucas Tolimán.

1.1.3 Extensión territorial

El Municipio tiene una extensión territorial de 136 kilómetros cuadrados que representa un 12.82% con relación a la del departamento de Sololá.

1.1.4 Clima

La temperatura media de Santiago Atitlán oscila entre los 17 y 20 grados centígrados. No se han registrado cambios en clima por debajo de los cero grados centígrados, por lo que no existe el riesgo de sufrir heladas.

La humedad relativa oscila en un 75%, según el INSIVUMEH, y la nubosidad es alta, especialmente en los meses cercanos a la época lluviosa. Presenta un sistema de precipitación pluvial variada (lluvia suave y lluvia intensa); junio y septiembre son los meses de precipitaciones más altas y disminuyen en julio y agosto, donde se presenta el fenómeno de la canícula. Sus vientos en el mes de enero soplan de sur a este y en febrero al este.

1.1.5 Orografía

El Municipio presenta una estructura que provoca limitaciones en la capacidad productiva de la tierra por sus manifestaciones topográficas que presentan terrenos volcánicos, montañosos y quebrados lo que restringe el uso adecuado del suelo, y permite la existencia de cultivos y uso de tecnología avanzada. Su territorio corresponde a las tierras altas de la cadena volcánica con predominio de montañas, colinas y conos; dentro de los que se encuentran los siguientes:

Volcanes: Atitlán, Tolimán y San Pedro; montañas: Agua Escondida, Chochichuc, Pachojob Chocojomché, Chopera, Xechumil y Chevolcán; cerros: Chitziquirilaj, Cerro de Oro, Quivaljuyú y Xesucut; puntas: Tzanajpuj, Tzanchalí, Tzanhacal y Tzanhayam; islotes: Cojolyá, De los Gatos, Pajaibal y Tzilinabaj.

1.1.6 Fisiografía

Se formó por la cadena volcánica a lo largo de fracturas geológicas paralelas que corren al norte. Las formas actuales corresponden a la influencia del clima, el agua, los suelos y el tiempo, los abanicos aluviales, playas, volcanes, pie de monte o boca costa caracterizan a Santiago Atitlán.

1.1.7 Aspectos culturales y deportivos

La cultura del municipio de Santiago Atitlán, comprende costumbres y tradiciones que se mencionan a continuación:

1.1.7.1 Feria patronal

La feria patronal se realiza en honor al apóstol Santiago, del 23 al 28 de julio, pero el día principal es el 25 de julio.

1.1.7.2 Traje típico

Lo componen coloridas prendas las que son tejidas y bordadas a mano. Expresa pensamientos y sentimientos variados que refleja parte de la cultura de los pobladores del Municipio. Son dos los tipos de trajes: el ceremonial y el de gala.

- Traje ceremonial

La mujer utiliza tocoyal, perraje largo, güpil largo, (esta afuera del corte), corte, caites y una candela en la mano junto con una hoja de maxán. El hombre usa un perraje en la cabeza, algodón color rojo, pantalón corto con figuras antiguas en los bordes inferiores, faja, caites y un bastón en la mano, símbolo de la ceremonia.

- Traje de gala

La mujer utiliza tocoyal, güipil decorado con figura de aves, corte de color rojo, perraje tamaño normal y caites, para el hombre; sombrero de petate, algodón rojo (camisa), pantalón corto, con figuras de aves en los bordes inferiores, faja y sandalias.

1.1.7.3 Culto al lavado de ropa de Maximoon, Maximón o San Simón

El día sábado de ramos, los miembros de la cofradía ordenan a uno de sus integrantes traer las piedras sagradas que se encuentran en la casa del ru'oox de la cofradía, con ellas se lava la ropa, acompañados por la flauta, el tambor y las matracas. En la orilla del lago el tilineel dirige oraciones a "tzúnun" (el colibrí), considerado el dueño del lago y de la vida, el creador y formador de la tierra; al terminar la oración el ru'oox y el rukaaj, se internan en el lago para lavar la ropa, acción que no es permitida a las mujeres porque se considera sagrada. Al concluir, la ropa es cargada hasta la casa del tilineel donde la tienden y se quema incienso o pomo acompañado del sonar de la flauta de caña, el tambor y las matracas y sin faltar la bebida conocida como cusha. Cuando la ropa ya se ha secado la guardan en un cajón, que es un lugar bien especial para usarlo de nuevo el día martes santo, al termino de la semana santa.

1.1.7.4 Las carreras de San Juan

San Juan Carajo, es una de las imágenes que en las procesiones de los viernes de cuaresma no se le da importancia, pero al término del jueves e inicio del viernes santo, toma un papel relevante. Las carreras de San Juan indican los mandatos que envió Jesús a la Virgen antes de su crucifixión.

1.1.7.5 Baile del Venado

Es realizado por la cofradía de San Juan en los días de San Martín y de San Juan el Bautista, en donde se conmemora el día del señor del mundo, que

representa la envoltura sagrada según relatos del Popol Vuh. Se caracteriza porque a media noche del día de San Martín, sacan a la imagen de San Martín y bailan con ella ante la presencia de todos los cofrades y pobladores del lugar. El baile representa la caza del venado por el tigre.

1.1.7.6 El Baile de los Negritos (MABAYES)

En el Municipio se celebra la fiesta de Corpus Christi, como parte de sus fiestas normales católicas, en ella se realiza el baile de los negritos, costumbre que se dio a conocer a través de la historia de los pobladores y que se comenzó a practicar hace unos 250 años, el origen de dicho baile se produjo en el municipio de Patzicía, departamento de Chimaltenango. El comerciante Nicolás Bay, originario de la aldea Cerro de Oro, fue el primero en presenciarlo y le gustó la manera de veneración para una fecha especial, por tal motivo dispuso traer la idea a la aldea y ponerla en marcha; como muestra de satisfacción expresó la frase “A Bay” que en castellano significa “A Baya” causando gracia a quienes lo acompañaban, por la semejanza con su apellido, dándole desde ese entonces el nombre de “MABAYES”.

1.1.7.7 Deportes

Entre las diferentes disciplinas deportivas las más practicadas en el Municipio son: el fútbol, papifútbol y en menor escala el baloncesto, para la práctica de las mismas hay una cancha pública en cada Aldea, también canchas privadas en diferentes instituciones como colegios, iglesias evangélicas y católicas.

Al año 2006 la Asociación Municipal de fútbol, Santiago Atitlán, Sololá, es la encargada de organizar dos campeonatos anuales, el primero se llama Campeonato Municipal, que se realiza en el período de febrero a agosto y el Campeonato Navideño realizado de octubre a enero de cada año.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

La división político-administrativa del Municipio permitirá conocer la estructuración del gobierno local.

1.2.1 División política

El municipio de Santiago Atitlán al año 2006 se encuentra integrado por 20 centros poblados, que son: los cantones Panul, Pachichaj, Panaj, Tzanjuyú, Xechivoy, Chúul y Tzanchicham en el pueblo de Santiago Atitlán (área urbana); Panabaj y Tzanchaj (área rural); en la aldea Cerro de Oro se encuentran los cantones La Cumbre, Pahuacal, Patzilín Abaj y Tzanchalí así como los parajes Chuch-Chaj y Pachavac (área rural); por último en la aldea San Antonio Chacayá se encuentran las fincas El Carmen Metzabal, Monte Quina, Olas de moca, Monte de Oro, El Brote, San Isidro Chacayá y el Rosario, también los parajes Chalchicaba y Chocamul.

En el año de 1997, el municipio de Santiago Atitlán estaba integrado por 24 centros poblados: los cantones Panul, Pachichaj, Panaj, Tzanjuyú y Xechivoy, en el pueblo de Santiago Atitlán (área urbana); Panabaj y Tzanchaj (área rural); en la aldea Cerro de Oro se encuentran los cantones La Cumbre, Pamacán, Pahuacal, Patzilín Abaj y Tzanchalí (área rural); por último en la aldea San Antonio Chacayá se encuentran las fincas El Carmen Metzabal, La Armonía, Las Cascadas, La Providencia, El Recuerdo, Santa Amalia, Monte Quina, Olas de Moca, Monte de Oro, El Brote, San Isidro Chacayá y el Rosario.

Como puede observarse el número de cantones urbanos ubicados en Santiago Atitlán sufrió modificaciones en los últimos años. Así también la cantidad de fincas para el año 2006, ha disminuido debido a que los propietarios de las de mayor tamaño absorbieron las de menor extensión, con el fin de incrementar los cultivos existentes y ser más productivos.

1.2.2 División administrativa

El Concejo Municipal es elegido cada cuatro años en elecciones generales, y se encuentra integrado para el año 2006 por los siguientes funcionarios: Alcalde Municipal, dos Síndicos Titulares y un Suplente, cinco Concejales y un Concejales suplente, un Tesorero Municipal y un Secretario Municipal. Asimismo alcaldías auxiliares en las aldeas Cerro de Oro y San Antonio Chacayá.

Para el año de 1994 el gobierno local del Municipio se encontraba integrado de la misma manera que en el 2006 por lo que la división administrativa no presenta cambios estructurales.

1.3 RECURSOS NATURALES

A continuación se desarrollan los temas relacionados a los bosques, hidrografía, suelos, flora y fauna del Municipio, sus características y la situación actual.

1.3.1 Bosques

De acuerdo a la cobertura forestal de Guatemala del INAB, el municipio de Santiago Atitlán para el año 2000 se encontraba cubierto por bosques latifoliados. Con base en la investigación de campo, el cambio neto de la cobertura forestal en el Municipio muestra una disminución de -1 hectáreas por año y las principales causas de la deforestación son: dirigir actividades agropecuarias en áreas con bosque y de vocación forestal, que sustituyen ecosistemas forestales por sistemas de producción agrícola y ganaderos; la agricultura migratoria, que consiste en cambiar el uso de la tierra de cobertura boscosa a tierra agrícola mediante la práctica de tumba y quema; el consumo de leña es una causa importante en la deforestación del área montañosa.

1.3.1.1 Áreas protegidas

El decreto número 64-97 del Congreso de la República, declaró como área protegida de reserva de uso múltiple la Cuenca del Lago de Atitlán en la que se realiza una agricultura intensiva y los centros poblados se ubican en la parte media y baja de la cuenca.

1.3.1.2 Zonas de vida a nivel forestal de Santiago Atitlán

En Santiago Atitlán se ubican los siguientes tipos de bosques: Bosque Húmedo Montano Bajo subtropical (zona alrededor del lago); Bosque Muy húmedo Montano Bajo Subtropical (volcanes Tolimán y Atitlán); Bosque Muy húmedo Subtropical Cálido (localizado hacia los límites de Chicacao y Santa Bárbara).

1.3.2 Agua

El sistema hidrográfico de Santiago Atitlán lo forma el lago de Atitlán, situado en la zona occidental del país a una altura de 1,663 metros sobre el nivel del mar, cuenta con 18 islas pequeñas y 181 millas cuadradas de extensión, su origen es de carácter volcánico y la profundidad máxima es de 320 metros; los ríos Chuchuyá y Mocá nacen sobre el volcán Atitlán; otra riqueza hidrográfica en el Municipio es la laguneta de Mocá situada al sureste de la Cabecera Municipal.

1.3.3 Suelos

Con base a la clasificación de tierras por capacidad de uso emitido por el Instituto Nacional de Bosques (INAB), el municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá se encuentra en el grupo de tierras altas volcánicas o conocido bajo el nombre de altiplano, y toma la porción occidental y central, así como la que se localiza al oriente guatemalteco.

Los suelos en el Municipio se encuentran distribuidos de la siguiente forma: la Cabecera Municipal está catalogada como clase IV laboreo permanente

ocasional; el área de San Antonio Chacayá pertenece a la clase VI no laboreo, pastoreo o silvicultura; la aldea Cerro de Oro y las fincas de la parte montañosa son clase VII no laboreo pastoreo o silvicultura muy controlados; y el área ocupada por los volcanes Santiago, San Pedro y Tolimán respectivamente son de clase VIII no laboreo, no pastoreo, no silvicultura.

1.3.4 Flora

Santiago Atitlán posee diversidad de árboles entre los ellos se pueden mencionar: frutales como guayaba, jocote, aguacate, mango, macadamia, banano y pitaya; vegetales y hortalizas como flor de izote, repollo, café, remolacha, tomate y maíz; plantas medicinales: hierbabuena, albahaca y apazote; también se encuentran robles, cipreses y ceibas.

1.3.5 Fauna

Se puede encontrar en el municipio de Santiago Atitlán especies desde aves sonoras y animales cuadrúpedos en las partes altas de los volcanes y montañas tales como ardillas, conejos, mapaches, pizotes, armadillos y algunos venados. Los productos del lago también son múltiples y de utilidad en la economía familiar, en él viven variedad de peces.

1.4 POBLACIÓN

El artículo 11 del Decreto 12-2002 del Congreso de la República, Código Municipal, define la población de la siguiente manera: “La población del Municipio está constituida por todos los habitantes de su circunscripción territorial.”²

² Congreso de la República de Guatemala. Decreto 12-2002 Código Municipal. Artículo 11.

1.4.1 Población total

El total de la población de Santiago Atitlán, con base en el Censo de población de 1994, era de 23,303 habitantes, en el Censo del año 2002 ascendían a 32,254. Con estos datos, se determina una tasa de crecimiento poblacional de 4.15% anual, que permite proyectar para el año 2006 una población de 37,946 habitantes, que representa un incremento de 15% comparado con el Censo Poblacional realizado por el INE en el año 2002.

1.4.2 Población por edad

La población del Municipio se clasifica por edad, de acuerdo a los rangos utilizados en el Censo Nacional de Población del año 2002, en comparación al Censo de Población 1994 y a los datos de la proyección realizada para el diagnóstico al año 2006 sobresaliendo en el período comprendido de 1994 al 2006 el rango de edad de 15 a 64 años y presenta un movimiento ascendente sobre el anterior.

1.4.3 Población por sexo

La información obtenida de los Censos Poblacionales del INE, indica que al año 1994 el 49.68% es del género masculino y el 50.32% del género femenino. Para el año 2002, el Censo reveló un cambio radical donde el género masculino incrementó a 50.27% y el femenino disminuyó a 49.73%. La investigación realizada para el año 2006, proyecta la siguiente distribución: el 50.48% para el género masculino y 49.52% restante para el femenino.

1.4.4 Por área urbana y rural

La población urbana está formada por los habitantes que residen en la Cabecera Municipal y la población rural es la que reside en los cantones de las afueras del casco urbano, aldeas, y fincas. Aquí se localiza la mayor parte de actividades agrícolas, pecuarias y artesanales del Municipio. A continuación se presenta el

cuadro comparativo de los Censos de Población de los años 1994, 2002 y la proyección de la variable para el año 2006.

Cuadro 1
Municipio de Santiago Atitlán, Sololá
Población por área urbana y rural
Años: 1994, 2002 y 2006

Área	Censo 1994		Censo 2002		Encuesta 2006	
	Habitantes	%	Habitantes	%	Habitantes	%
Urbana	17,585	75.46	28,665	88.87	25,052	66.02
Rural	5,718	24.54	3,589	11.13	12,894	33.98
Total	23,303	100.00	32,254	100.00	37,946	100.00

Fuente: Elaboración propia con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación 1,994, XI Censo Nacional y VI de Habitación 2,002 del Instituto Nacional de Estadística - INE.

El crecimiento poblacional rural para el año 2006, está influenciado por el aumento constante en el número de habitantes de la aldea Cerro de Oro.

En la proyección para el año 2006 comparada con el Censo 2002, para el área urbana se ve una disminución del 12.60% que conlleva el aumento de la población en el área rural.

1.4.5 Etnia

Con base en los datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación 1994, XI Censo Nacional y VI de Habitación 2002 del Instituto Nacional de Estadística, se observa que para el año 2006 el 99.61% de la población es indígena y el 0.39% no lo es. En la población el grupo indígena es representativo del Municipio y se encuentra integrada por la etnia Tz'utuhil.

1.4.6 Religión

Es la forma de vida o creencia basada en una relación esencial de una persona con el universo, con uno o varios dioses. En el Municipio la religión predominante es la evangélica con un 80% del total de pobladores. En el área urbana se encuentran treinta templos y veintiuno en el área rural. La religión católica representa al 15%, hay seis iglesias católicas ubicadas una en cada cantón urbano; también se encuentra un templo de la iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días y uno de Testigos de Jehová.

1.4.7 Población económicamente activa –PEA-

Es aquella parte de la población de una región determinada que está en disposición de aportar su trabajo o proporcionar su mano de obra para la producción de bienes y servicios. De acuerdo al Instituto Nacional de Estadística -INE- se considera económicamente activa a todas aquellas personas que se encuentran en el rango de edad de siete a más años, que trabajan o buscan trabajar en cualquier actividad productiva.

A continuación se presenta el cuadro de la población económicamente activa, en comparación con los censos de 1994, 2002 y la encuesta realizada en el trabajo de campo de junio de 2006.

Cuadro 2
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Población económicamente activa por género
Años: 1994, 2002 y 2006

Nombre del lugar poblado	HOMBRES						MUJERES						TOTAL DE PERSONAS					
	Censo 1994 Total	%	Censo 2002 Total	%	Proyección 2006 Total	%	Censo 1994 Total	%	Censo 2002 Total	%	Proyección 2006 Total	%	Censo 1994 Total	%	Censo 2002 Total	%	Proyección 2006 Total	%
Santiago Atitlán	4,999	75.68	5,577	65.75	8,376	69.17	580	69.24	2,308	64.48	2,045	65.63	5,579	74.95	7,885	65.37	10,421	68.45
Cerro de Oro	900	13.64	1,226	14.46	1,691	13.97	66	8.04	273	7.62	246	7.88	966	12.98	1,499	12.43	1,937	12.72
El Carmen Metzabal	12	0.18	25	0.30	30	0.25	1	0.09	62	1.73	22	0.68	13	0.17	87	0.72	52	0.34
Monte Quina	23	0.35	26	0.31	38	0.32	9	1.13	97	2.72	52	1.67	32	0.43	123	1.02	90	0.59
Monte de Oro	66	1.00	75	0.89	111	0.92	58	6.89	38	1.07	146	4.70	124	1.67	113	0.94	257	1.69
Olas de Moca	67	1.01	71	0.84	110	0.91	47	5.59	159	4.45	158	5.09	114	1.53	230	1.91	268	1.76
Panabaj	220	3.33	728	8.59	767	6.33	37	4.36	421	11.78	233	7.48	257	3.45	1,149	9.53	1,000	6.57
San Antonio Chacayá	125	1.89	329	3.88	365	3.02	14	1.65	94	2.64	67	2.16	139	1.87	423	3.51	432	2.84
Tzanchaj	178	2.69	341	4.02	415	3.43	25	2.95	68	1.90	83	2.67	203	2.73	409	3.39	498	3.27
San Isidro Chacayá	16	0.24					1	0.07					17	0.23				
Chalchicabaj			7	0.08	17	0.14			1	0.04	2	0.07			8	0.07	19	0.12
Chocamul			10	0.12	24	0.20			2	0.07	3	0.11			12	0.10	27	0.18
San Chicham			24	0.29	60	0.50			11	0.32	13	0.43			35	0.29	73	0.48
Chuch-Chaj			13	0.15	31	0.26			3	0.07	4	0.13			16	0.13	35	0.23
Panaj			14	0.16	33	0.28			3	0.08	4	0.14			17	0.14	37	0.24
Tzanjuyú			5	0.06	13	0.11			20	0.55	19	0.60			25	0.21	32	0.21
Pachavac			10	0.12	24	0.20			18	0.50	17	0.56			28	0.23	41	0.27
Población dispersa			2	0.03	4	0.04			1	0.02	2	0.03			3	0.02	6	0.04
Total	6,606	100.00	8,483	100.00	12,109	100.00	838	100.00	3,579	100.00	3,116	100.00	7,444	100.00	12,062	100.00	15,225	100.00

Fuente: Elaboración propia con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación 1,994, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2,002 del Instituto Nacional de Estadística -INEC.

Conforme los datos del cuadro anterior, al comparar las cifras del Censo de Población de 1994 con el censo de 2002, se observa un comportamiento ascendente de 38% de la PEA total, y se mantiene en un 26% al comparar el Censo 2002 con la proyección 2006. La participación de los hombres es mayor porque durante el período en estudio representa el 80% mientras que la participación de la mujer es de 20% que disminuyó en comparación con el Censo 2002, lo anterior obedece a que, por la ideología predominante en el Municipio, a ellas no se les permite el libre acceso a la educación y capacitación para realizar distintas actividades en las empresas comerciales y de servicios.

Según el Censo de Población para 1994, el total de habitantes en el Municipio era de 23,303, de la misma el 32% eran económicamente activos; para el 2002 del total de 32,254 habitantes la PEA constituía el 37% y para la proyección de 2006 de 37,946 pobladores el 40% representa la económicamente activa.

1.4.8 Analfabetismo

Los datos de la Unidad de Informática y Estadística de CONALFA (24-2-2005), las proyecciones de población 2003, el Censo de Población 2002 del Instituto Nacional de Estadística -INE- y el registro de participantes en los procesos de alfabetización año 2003, establecen que el total de personas analfabetas en el Municipio es 11,840. En la investigación realizada se refleja que asciende a 12,902 habitantes y corresponde al 34% del total de la población.

1.4.9 Vivienda

Con base en la información obtenida, la mayor parte de la población tiene vivienda propia, la que asciende al 92%, el resto alquila o bien reside en una vivienda prestada o con varios núcleos familiares en una misma casa.

1.4.10 Empleo y subempleo

Gran parte del desempleo y subempleo del Municipio se da por la falta de acceso a tierras. Asimismo se debe considerar que en el área rural se contratan campesinos para diferentes actividades. Las contrataciones para el caso del sector agrícola se dan en las labores de preparar la tierra, limpiar, sembrar, deshijar, fumigar, cosechar o desgranar; que no constituye un trabajo permanente sino temporal. De igual forma sucede en la actividad pecuaria, donde se contrata personal para actividades temporales.

1.4.11 Ingresos y egresos

El ingreso mensual aproximado de la mayoría de los hogares del Municipio es de setecientos cincuenta quetzales (Q.750.00), que no es suficiente para cubrir las necesidades básicas de alimentación, salud, educación y vivienda, al mismo tiempo está por debajo del salario mínimo de mil doscientos setenta y cuatro quetzales (Q.1,274.00) que establece la ley.

1.4.12 Nivel de pobreza

En el Municipio la mayoría de la población muestra ingresos insuficientes para cubrir sus necesidades básicas. Los ingresos registrados se encuentran en los rangos de Q.500.00 a Q.1,000.00 y Q.1,001.00 a Q.1,500.00.

Además, el pago a los trabajadores por jornales es de Q.15.00, Q.20.00 o Q.30.00 y no incluyen en la mayoría de los casos derecho a prestaciones. Lo que muestra un nivel elevado de pobreza, sin que sea catalogada como extrema, aunque se da en una escala menor.

1.4.13 Problemas de la población

Para el 24.52% de la población, el problema que tiene más relevancia es la delincuencia e inseguridad que impera en el Municipio, aspecto que se ha dado

a conocer a la Policía Nacional Civil (PNC). Sin embargo, no se tienen los recursos suficientes, ni una sede propia para atender las necesidades de la población. Para las autoridades, las principales dificultades que enfrenta Santiago Atitlán son:

1.4.13.1 Inseguridad ciudadana

Radica en la ausencia de programas para el control de la delincuencia que impera, y conlleva el daño a la integridad física y la pérdida de los diversos bienes de los habitantes.

1.4.13.2 Seguridad alimentaria

Las personas con pocos ingresos, carecen de alimentos tanto en cantidad como en calidad, debido a los recursos que disponen las autoridades municipales, no es posible dar cobertura al compromiso de seguridad alimentaria.

1.4.13.3 Salud materna

Persigue el cuidado pre y post parto, que comprenden el período de gestación del ciclo reproductivo de toda mujer embarazada. Las féminas necesitan mayor apoyo psicológico ya que presentan problemas de estrés agudo y depresión.

1.4.13.4 Salud mental

Es otro problema que es necesario cubrir mediante la atención individualizada, terapia de grupo, escuchar atenta y responsablemente al paciente, atención en el proceso de duelo, atención a niños en diversos aspectos con técnicas lúdicas, apoyo a equipos de rescate y atención primaria en cansancio profesional.

1.4.13.5 Enfermedades infecto contagiosas

Enfermedades causadas cuando organismos vivos como bacterias, virus, parásitos o partículas infecciosas (priones) invaden el cuerpo de un ser humano,

animal o planta. Las principales enfermedades que afectan a la población eventualmente y que es importante combatirlas son: diarreas, neumonías, tuberculosis, SIDA, desnutrición, rabia, oncocercosis e inmunoprevenibles.

1.4.13.7 Problemas de la población de los cantones Panabaj y Tzanchaj

Las lluvias del Huracán Stan a principios de octubre de 2005, afectaron al municipio de Santiago Atitlán. Los cantones de Panabaj y Tzanchaj fueron dañados por flujos de lodo, originados en la parte alta de la ladera oeste del Volcán Toliman, Panabaj desapareció por completo, y Tzanchaj fue perjudicada en menores dimensiones.

Dentro de los problemas surgidos por el fenómeno se mencionan, la necesidad de habilitar 41 albergues, entre escuelas, parroquias, iglesias evangélicas y casas particulares; agua sin cloro y en poca cantidad, falta de higiene personal, servicios sanitarios insuficientes, limpieza deficiente, falta de recolección de desechos sólidos, abundante población canina, cocción de los alimentos en el interior de los albergues, fecalismo al aire libre.

En materia de salud mental se encontraron similitudes en los signos y síntomas como: dolor de estómago, dolor de cabeza, alteración del sueño, movimientos involuntarios de miembros superiores e inferiores, miedos, náuseas, sudoraciones, llanto permanente, y alteración nerviosa.

1.5 ESTRUCTURA AGRARIA

La concentración, uso y tenencia de la tierra en Guatemala sufrió cambios significativos a partir de la conquista española, lo que se traduce hasta el momento en el problema central de la sociedad, debido a la desigualdad en la distribución de este recurso.

1.5.1 Tenencia de la tierra

Guatemala posee aproximadamente el 2% de las tierras productivas a nivel de América Latina, sin embargo, ocupa el segundo lugar al tener un sistema de distribución de tierras desigual.

Con base en datos del IV Censo Nacional Agropecuario 2003, del Instituto Nacional de Estadística, y la encuesta del 2006, la forma de tenencia de la tierra que predomina en los años en estudio es la propiedad privada, y representa un 94% y 91% respectivamente, que refleja una disminución de 3%. Seguidamente, se encuentra la condición de arrendamiento la cual aumentó un 6% del año 2003 al 2006.

1.5.2 Concentración de la tierra

Los estratos encontrados en el Municipio son: microfincas, subfamiliares, familiares y multifamiliares medianas.

La mayor concentración de la tierra se encuentra en las fincas familiares y multifamiliares medianas, según los resultados obtenidos en el 2006, y se presentan a continuación: para el censo de 1979 el 66.14%; al año 2003 el 58.93%; y en el 2006 el 71.03% de la superficie pertenece al sector latifundista. Se puede observar que por el poder económico de este sector, se apodera de la mayor parte de tierra y la concentra en pocas manos.

1.5.3 Uso de los suelos

Se divide entre subtropicales y profundos de textura mediana, moderadamente drenados. Los suelos son aptos para cultivos permanentes como el café, aguacate y bosques latifoliados que producen maderas finas (cedro, palo blanco y matilisguate); y también cultivos temporales como el café maíz, tomate y frijol que representan los principales productos del lugar.

1.6 SERVICIOS BÁSICOS E INFRAESTRUCTURA

Representa las vías de acceso y los niveles de cobertura de los servicios básicos que benefician a la población del Municipio, entre ellos:

1.6.1 Educación

El Municipio posee 77 centros educativos entre públicos, privados y por cooperativa, distribuidos en los diversos cantones. Abarcan los niveles de pre-primaria, primaria, educación básica y ciclo diversificado, tal como se muestra a continuación:

Cuadro 3
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Centros educativos por área geográfica y nivel educativo
Año 2006

Nivel	Urbana	%	Rural	%	Total	%
Preprimaria	21	42	10	37	31	40
Primaria	21	42	15	56	36	47
Básico	5	10	2	7	7	9
Diversificado	3	6	0	0	3	4
Total	50	100	27	100	77	100

Fuente: Elaboración propia con base en datos del Ministerio de Educación.

La educación la cubre un 59% el Estado a través del Ministerio de Educación, 20% el sector privado, y 21% escuelas de autogestión comunitaria. De los 77 centros educativos del Municipio, 50 están ubicados en el área urbana y 27 en el área rural.

El cuadro que se presenta a continuación registra la tasa bruta de escolaridad por nivel educativo:

Cuadro 4
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Tasa bruta de escolaridad por nivel educativo
Año 2006

Nivel educativo	Población en edad escolar	Total de alumnos inscritos	Tasa bruta de escolaridad
Pre-primaria	2,291	1,268	55%
Primaria	6,751	6,355	94%
Basicos	2,830	1,029	36%
Diversificado	2,543	272	11%
Total	14,415	8,924	

Fuente: Elaboración propia con base en datos del Ministerio de Educación y proyecciones de población del XI Censo Nacional de Población y VI de habitación 2,002.

La tasa bruta de cobertura indica cuantas personas asisten a los distintos establecimientos educativos. Del total de alumnos inscritos el nivel de escolaridad con mayor participación es el primario con un 71%. Con relación al nivel pre-primario, la población estudiantil debería ser de 2,291 por lo que el déficit de cobertura es del 45%. Para el año 2006 la población inscrita asciende a 8924 alumnos.

1.6.2 Salud

Los servicios estatales están a cargo del Centro de Salud, Tipo “B”, con sede en la Cabecera Municipal, integrado por un médico, un enfermero graduado, cinco auxiliares de enfermería, un técnico en salud, un auxiliar en saneamiento ambiental, un conserje, un secretario y personal del programa de enfermedades transmitidas por vectores. Un Puesto de Salud ubicado en la aldea Cerro de Oro, atendido por un médico residente y un auxiliar de enfermería. Servicios médicos privados, prestados por: dos clínicas médicas, dos odontológicas y cuatro laboratorios dentales.

Las organizaciones que siguen el programa de salud mental en el Municipio al año 2006 son: Save The Childrens, ECAP, Médicos sin Fronteras, FONAPAZ por medio de la USAC y el Ministerio de Salud.

1.6.3 Municipales

Son los servicios que presta la Municipalidad a la población, entre ellos se mencionan:

1.6.3.1 Servicio de agua

Con base en la información del Censo Nacional de Población del 2002, el servicio era proporcionado en un 90% por medio de chorros instalados en los hogares y en lugares públicos, el 7% de los hogares obtenía el agua directamente del lago y el 3% de pozos, camiones y otros. En la proyección para el año 2006 el 88% de los hogares poseen el servicio a través de chorros, la disminución se debe a los daños causados por la tormenta tropical Stan en los cantones Panabaj y Tzanchaj.

1.6.3.2 Letrinización y saneamiento ambiental

El 41% de las viviendas posee instalación de letrinas y el 59% no, debido a que el Municipio no dispone de sistema de drenajes, solo utilizan fosa séptica o pozo ciego.

1.6.3.3 Extracción de basura

De las familias del Municipio, un 88% posee el servicio o tienen buena disposición para evitar la contaminación del área por medio de un adecuado proceso para el entierro de la basura; el otro 12% la depositan en los terrenos baldíos y calles que luego es arrastrada al lago por las lluvias.

1.6.3.4 Drenajes

Se estableció que en el municipio de Santiago Atitlán en el año 2006, no se tiene servicio de drenaje ni alcantarillado para las aguas pluviales.

1.6.3.5 Aguas residuales

No se encontró un sistema de tratamiento para las aguas residuales, porque el desfogue final es vertido al lago. No se han elaborado proyectos de

construcción de plantas de tratamiento de aguas residuales para el Municipio, porque representa un gasto muy alto para la comuna.

1.6.3.6 Energía eléctrica residencial y alumbrado público

La distribución de la energía eléctrica queda a cargo de Distribuidora de Electricidad de Occidente S.A. -DEOCSA-, tiene una potencia de 220 kilovatios. Los cobros son realizados por lectura de contadores de consumo. Está disponible en las áreas urbana y rural, aunque en la última no cubre su totalidad y los pobladores deben recurrir a paneles de energía solar o plantas de generación a base de combustibles fósiles. La cobertura en el Municipio es de 90% para el año 2006, porcentaje que es menor en 1% al proporcionado por INE en el XI censo de población y VI de habitación año 2002.

1.6.3.7 Tiendas

En la Cabecera Municipal funcionan 147 tiendas de venta de productos básicos y 33 distribuidas en las distintas aldeas y cantones, que satisfacen las necesidades de la población.

1.6.3.8 Campos deportivos

En Santiago Atitlán se cuentan siete campos de football y cuatro canchas de básquetbol.

1.6.4 Otros servicios

Servicios de fax, fotocopias, sala de proyección de videos, televisión por cable, sala de billares, internet, farmacias, gimnasio, talleres mecánicos, molino de nixtamal, aceiteras, boutique, ferreterías, cafeterías, oficinas contables, bufete jurídico, venta de agroquímicos, centros fotográficos, almacenes de electrodomésticos, instituciones bancarias, venta de licores, barberías, bibliotecas, reparación de aparatos eléctricos, lavado de vehículos y reparación de neumáticos.

1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Son los diferentes recursos, vías de acceso y los servicios básicos que posee el Municipio para desarrollar las distintas actividades socioeconómicas.

1.7.1 Sistemas y unidades de riego

Los agricultores utilizan únicamente el agua de las lluvias para irrigar sus cultivos, dadas las condiciones económicas del Municipio.

1.7.2 Silos

En el Municipio no se utiliza el almacenamiento en silos, que es apropiado para los granos básicos.

1.7.3 Centros de acopio

Se tienen instalaciones en el área urbana, que sirven para reunir los diferentes productos agrícolas y pecuarios durante las distintas épocas de cosecha.

1.7.4 Mercado

En 1988 fue demolido el mercado municipal, al año 2006 funciona en el mismo terreno uno de carácter formal con tres niveles comerciales. Los días de plaza son: viernes que es de mayor importancia porque es cuando se instala el comercio informal alrededor del edificio municipal y domingo.

1.7.5 Vías de acceso

Desde la cabecera Departamental se puede llegar a Santiago Atitlán por carretera asfaltada, con un recorrido de 55 kilómetros, vía Panajachel-Godínez y San Lucas Tolimán. Por el sector de la costa sur el acceso es vía cales, Patulul, San Lucas Tolimán por carretera asfaltada hasta Santiago Atitlán. Por vía lacustre también se puede llegar partiendo de Panajachel, San Lucas Tolimán, San Pedro la Laguna, Santa Catarina Palopó y San Antonio Palopó.

1.7.6 Energía eléctrica

La distribución de la energía eléctrica está a cargo de la Distribuidora de Electricidad de Occidente S.A. -DEOCSA-.

1.7.7 Bancos

En el municipio operan únicamente dos agencias bancarias: el banco de Desarrollo Rural S.A. (BANRURAL) y el Banco G & T Continental S.A., quienes prestan a la población sus diferentes servicios.

1.7.8 Telecomunicaciones

Los principales medios de telecomunicaciones en el Municipio son: Correos y telégrafos; servicio residencial, público monedero y telefonía móvil (celular).

1.7.9 Transporte

Los medios de transporte del Municipio para trasladarse hacia otros lugares son: extraurbano de pasajeros, que prestan el servicio las empresas Transportes Atitlán, La Ninfa de Atitlán, Esperanza, Esmeralda y Rebuli, con 15 unidades; de carga, a fin de cubrir las necesidades de los centros poblados, también hay camiones para transportar la carga que sale o entra del Municipio; lacustre con tres empresas navieras: La Fe, Santiago y Chavajay, que cubren la ruta de Panajachel a Santiago Atitlán.

1.7.10 Otros

Se observó que en el Municipio se prestan otros tipos de servicio tales como: beneficios húmedos de café, hoteles, hospedajes, restaurantes, cementerios, campos deportivos, rastros, alcaldías auxiliares y un salón de usos múltiples

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Se refiere a las organizaciones formalmente constituidas, que juegan un papel importante para el crecimiento y desarrollo del Municipio.

1.8.1 Organización social

El Municipio obtiene beneficios de organizaciones que buscan el bienestar social de la población y se detallan a continuación las más importantes:

1.8.1.1 Comités

El Municipio y sus centros poblados cuentan con el apoyo de los siguientes comités: Comité pro-mejoramiento de Aldea; Comité pro-agua; Comité de la masacre del dos de diciembre; Comité de padres de familia de la escuela oficial del cantón Tzanjuyú; Comité pro-construcción Escuela Mateo Herrera No 1; Comité pro-mejoramiento de la playa pública Cantón Tzanjuyú; Comité de Educación Comunitaria de Autogestión; Comité de padres de familia de la Escuela Oficial; Comité de salud; Comité pro-construcción Aldea Cerro de Oro; Comité de educación COEDUCA; Comité de agua potable; Comité de juntas escolares; comité pro-seguridad y desarrollo de Santiago Atitlán; Comité Ambiental; Comité iglesia Católica; Comité mantenimiento playa; Comité pro-feria; Comité de iglesias evangélicas entre otros; Comité Agrícola Santiago Atitlán.

1.8.1.2 Consejo Comunitario de Desarrollo (COCODE)

El sistema de consejos de desarrollo es el medio principal de participación de la población maya, xinca, garifuna y la no indígena, es la gestión pública para llevar a cabo el proceso de planificación democrática del desarrollo, tomando en cuenta principios de unidad nacional multiétnica, pluricultural y multilingüe de la nación guatemalteca.

Cada consejo debe presentar al Ministerio de Finanzas Públicas, los requerimientos financieros para su funcionamiento, en el marco de la política financiera del estado, conforme al artículo 229 de la constitución de la república.

1.8.1.3 Asociaciones

Son entidades de apoyo que buscan una adecuada satisfacción de las necesidades en las comunidades, entre ellas se mencionan: La Asociación Radio La Voz de Atitlán, Asociación Atitlaneco de Desarrollo VIDA; Asociación de Servicios Varios; Asociación de mujeres de Desarrollo Comunitario Flor de Cerro; Asociación Maya de Oro, Asociación de Maestros, Asociación de Mujeres Cooperativistas; Asociación de Desarrollo Cantón Panabaj, Asociación Pro-vivienda de Mujeres Ixmucané, Asociación Mujeres por la Paz, Asociación de Mujeres VIDA, Asociación de Mujeres Estrella Zutuhil, Asociación de Mujeres Indígenas Integral.

1.8.1.4 Cooperativas

Son instituciones que se encuentran agrupadas por un número no menor de veinte asociados en forma libre y voluntaria para contribuir a satisfacer las necesidades comunes, éstas se constituyen sin fines de lucro, el objetivo principal es el beneficio de sus asociados, su duración es indefinida, y se rigen por la ley general de cooperativas Decreto No. 82-78 (FENACOAC).

Entre las cooperativas de Santiago Atitlán se mencionan: Cooperativa de Servicios Varios Xocomil, R.L. (Cabecera), Cooperativa Flor del Lago, R.L. (Cabecera) (Artesanal) Cooperativa Esfuerzo Cerro de Oro, R.L. (Consumo).

1.8.2 Organización productiva

Son todas aquellas organizaciones enfocadas principalmente a fines lucrativos sin olvidar el bienestar común y así mejorar el nivel de vida de la población.

1.8.2.1 Organización agrícola

En el Municipio operan distintas organizaciones encargadas de velar por el desarrollo productivo, a continuación se describen las siguientes: Federación de Pueblos Mayas (FEDEPMA), organización Maya Nuevo Sembrador, Unión de

Productores Agrícolas Atitlán (UPROA), Asociación de agricultores Maya Tz'utuhil; Asociación Unión de Productores Atitlán y la Asociación de Agricultores Maya Tz'utuhil.

1.8.2.2 Organización pecuaria

Los habitantes de Santiago Atitlán aún no se han organizado formalmente para explotar la actividad pecuaria, que no es representativa para la comercialización, no obstante es aprovechada para el autoconsumo. La única organización para el desarrollo de ella es el comité de pescadores ubicado en el casco urbano.

1.8.2.3 Organización artesanal

El Municipio muestra actividad artesanal en un nivel representativo para la economía del lugar, la diversidad de artesanías que producen y que generan ingresos a las familias, conlleva a organizar las siguientes asociaciones: Asociación de Mujeres Luna, Federación de Pueblos Mayas (FEDEPMA), Unión de Productores Agrícolas de Atitlán (UPROA), Cooperativa Flor del Lago, R.L. (Cabecera), Comité de Artesanos, Asociación de Artesanías.

1.8.2.4 Organización agroindustrial

Se mencionan las siguientes: Asociación de Servicios Varios (ASEVA), Asociación de Agricultores, Asociación Unión de Productores Atitlán (UPROA).

1.8.2.5 Organización turística

La única institución que se encarga de la actividad turística es el INGUAT, cuya sede departamental se encuentra en el municipio de Sololá, departamento de Sololá y su subsede está en el municipio de Panajachel.

1.9 ENTIDADES DE APOYO

Son todas aquellas instituciones financiadas total o parcialmente con fondos estatales, o donaciones provenientes de organismos internacionales.

1.9.1 Organizaciones gubernamentales

Las instituciones gubernamentales que funcionan en el municipio de Santiago Atitlán, son: la municipalidad, constituida por instituciones que prestan servicios para el desarrollo de las actividades de los habitantes del Municipio; Sub-delegación municipal del tribunal supremo electoral; juzgado de paz; estación de policía nacional civil; Programa Nacional de Autogestión para el Desarrollo Educativo (PRONADE); auxilioria de la Procuraduría de los Derechos Humanos; Funcionamiento del centro de operaciones de emergencias; Comité Nacional de Alfabetización –CONALFA-; y el Centro de Salud.

1.9.2 Organizaciones no gubernamentales

En el Municipio proporcionan apoyo las siguientes instituciones: 45° Compañía de Cuerpo de Bomberos Voluntarios; Cruz Roja Guatemalteca de Atitlán; dentro de las instituciones de apoyo que se establecieron después de la tormenta tropical Stan se encuentran: asociación de desarrollo comunitario del cantón de Panabaj (ADECCAP), Save The Childrens, Médicos Sin Fronteras, Amigos del Lago, Orden de Malta, OXFAM, Christian Foundation for Children and Aging (CFCA).

1.9.3 Organizaciones privadas

Brindan apoy las siguientes instituciones privadas: Instituciones bancarias (agencia del Banco G&T Continental y BANRURAL), Cooperativa de Ahorro y Crédito Xocomil R.L, ASIES-KAS programa de Auto Ayuda, Comité pro-seguridad Desarrollo, Proyecto Concem Internacional (P.C.I.) Ixin Tinamit, Radio la Voz de Atitlán, Alcohólicos Anónimos, Cooperativa Flor del Lago R.L.

1.10 FLUJO COMERCIAL

Para que en el Municipio se impulse la economía, es necesario un flujo comercial de intercambio de materia prima y productos terminados con los distintos departamentos de la República y el extranjero.

1.10.1 Interno

En cuanto a la comercialización de la producción, el flujo comercial local y potencial es la venta de productos agrícolas, así como la producción artesanal que se comercializa dentro del casco urbano. El mayor contacto comercial se realiza con la Ciudad Capital y el municipio de Sololá, departamento de Sololá, debe abastecerse con regularidad de los productos terminados que ofrecen y que son necesarios para el funcionamiento del mercado.

Se describen a continuación los principales productos que se importan de acuerdo a cada rama productiva: en el sector agrícola se adquieren semillas, herbicidas, fungicidas, equipos de fumigación y herramientas de labrado; para la actividad pecuaria, vitaminas, vacunas, jeringas, concentrados y desparasitantes para los animales; en cuanto a la rama artesanal es necesaria la importación de herramientas de carpintería, madera, metales, equipos e insumos de soldadura, pesca, pinturas y tejidos; y para prestar el servicio de turismo, es importante la adquisición de insumos y productos alimenticios. De la misma manera la población se ve en la necesidad de adquirir frutas, verduras y hortalizas que no se producen en el Municipio.

1.10.2 Externo

La mayor parte de producción agrícola es comprada por acopiadores y transportistas. La distribución se realiza fuera del Municipio, tanto a nivel nacional como internacional. La producción local de artesanías, tejidos típicos y pinturas es vendida en ocasiones a intermediarios para que sea distribuida a municipios circunvecinos y a la ciudad Capital. El café, nuez de macadamia y el aguacate son distribuidos hacia la ciudad de Guatemala, otros departamentos del país, Centro América, Norte América y el resto del mundo.

1.11 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL

En el municipio de Santiago Atitlán es necesaria una mayor inversión a nivel social y productivo, para ello se presentan las siguientes:

1.11.1 Infraestructura educativa

El déficit de cobertura educativa en los niveles de básicos y diversificado deriva de las siguientes causas: La situación económica para cubrir los gastos del proceso educativo, los padres de familia optan por involucrar a sus hijos en actividades productivas, la infraestructura insuficiente, escaso mobiliario y equipo deteriorado, disponibilidad limitada de recurso humano (maestros). Por lo que es necesaria la habilitación de nuevos centros educativos, principalmente en los cantones del área rural La Cumbre, Tzanchali, Patzilin Abaj, Paguacal, Tzanchaj, Panabaj y la aldea San Antonio Chacayá. También se considera importante que los docentes sean originarios de la comunidad y con preparación académica bilingüe para evitar la pérdida de la cultura del lugar.

1.11.2 Salud

Es importante efectuar gestiones para habilitar un centro de salud tipo “A”, que de acuerdo a su categoría presta los siguientes servicios: emergencias las 24 horas, atención médica preventiva, morbilidad general, encamamiento con maternidad y cobertura a otros Municipios aledaños. Asimismo proporcionar personal necesario e insumos a los puestos de salud que funcionan en las aldeas del Municipio.

1.11.3 Vías de acceso

El acceso a los cantones Panabaj, Tzanchaj, aldea San Antonio Chacayá y las fincas son de terracería lo que dificulta el acceso a ellas en época de invierno.

Por ello es necesaria la creación de un programa de mantenimiento de caminos y carreteras, que permita una adecuada red vial. Con vías de acceso óptimas se hace más efectiva la recolección de la producción agrícola, se reduce la depreciación de los medios de transporte y el precio de los productos es más favorable para el consumidor final.

1.11.4 Agua potable

El sistema de abastecimiento es entubado, se extrae del lago y se lleva a un depósito para su cloración, es distribuida por tubería domiciliar, el porcentaje de cobertura es de 90% a través de chorros domiciliarios, 3% es proporcionado por pozos, camiones y otros, el 7% restante es directamente del lago.

De lo anterior se deduce que en el Municipio no hay agua potable, lo que origina diversas enfermedades gastrointestinales en la población. Otro aspecto a considerar es el abastecimiento de agua a las comunidades afectadas por la tormenta tropical Stan al momento de ser reubicadas. Por lo que se hace necesario implementar un proyecto de abastecimiento del servicio.

1.11.5 Asistencia técnica y capacitación

La mayoría de productores del Municipio cultivan sus tierras por medio de métodos y técnicas tradicionales, por lo que es necesaria la capacitación y asesoría técnica que les permita obtener rendimientos óptimos.

1.11.6 Asistencia financiera

Con la finalidad de incentivar la economía y el desarrollo del Municipio se requiere tener acceso a créditos con tasas de interés preferenciales acordes a las posibilidades de los productores.

1.11.7 Centros de acopio

No tienen espacios físicos que funcionen como centros de acopio para la reunión de la producción de las distintas unidades productivas, el transporte y otras funciones de comercialización, por lo que se hace necesaria su implementación.

1.11.8 Sistemas de riego

La inversión en ellos ayuda a elevar el volumen de producción, reducir costos a través de minimizar el esfuerzo humano y contribuye en gran medida a recuperar las inversiones realizadas por los agricultores.

1.12 ANÁLISIS DE RIESGO

Los daños o desastres son desencadenados como consecuencia de manifestaciones que se construyen en una sociedad por procesos sociales, ecológicos, naturales, socionaturales, y antrópicos y son riesgos que se generan a lo largo del tiempo. A continuación se presenta un análisis de riesgos identificados en el municipio de Santiago Atitlán.

1.12.1 Riesgo

“Es sinónimo de contingencia, es decir, la posibilidad de que una cosa suceda o no suceda; es la probabilidad o proximidad de un daño, exponerse al peligro”.³

1.12.1.1 Desastres naturales

El municipio de Santiago Atitlán ha sido afectado por desastres naturales tales como: tormentas tropicales, deslizamientos, derrumbes, sismos, entre otros. En el año 1976 un terremoto de 7.5 grados en la escala richter en Santiago Atitlán

³ Aguilar Catalán, José Antonio. Metodología de la investigación para los Diagnósticos Socioeconómicos. (Pautas para el desarrollo de las regiones, en países que sido mal administrados). Primera edición. Editorial Praxis. Facultad de Ciencias Económicas, USAC, enero 2002. Pág. 69.

las viviendas con paredes de bajareque, piedra y techo de lámina y paja no soportaron el movimiento telúrico lo que ocasionó el fallecimiento de personas.

En el año 1998 y 2001 el huracán Mitch y el huracán Iris, sus efectos en el Municipio fueron daños a la agricultura, enfermedades respiratorias, gastrointestinales. En el año 2005 Santiago Atitlán fue uno de los municipios de Sololá más azotado por el huracán Stan en el que hubo pérdidas humanas, daños a la agricultura, pérdidas y daños a viviendas e infraestructura.

1.12.1.2 Desastres socio-naturales

El área de Santiago Atitlán es afectada por la tala inmoderada, la contaminación de basureros clandestinos y la falta de drenajes.

1.12.1.3 Desastres antrópicos

En el Municipio se hallan basureros clandestinos, las sustancias químicas que utilizan los pobladores para la actividad productiva agrícola y derrames de sustancias tóxicas por el transporte acústico y terrestre, falta de sistema de evacuación de aguas negras y la constante presión agrícola y demográfica sin adecuados servicios.

1.12.2 Gestión ambiental

En el Municipio se localizan entidades que ayudan a minimizar los daños ocasionados por actividades diarias de la comunidad, entre ellas se mencionan: entidades gubernamentales: Comisión del medio ambiente; Autoridad para el manejo sustentable de la cuenca del lago de Atitlán y su entorno (AMSCLAE), CONRED; y entidades no gubernamentales: Amigos del lago.

1.13 ACTIVIDAD TURÍSTICA

Santiago Atitlán ofrece 136 kilómetros cuadrados, uno de los portafolios turísticos más atractivos y diversos con muchas oportunidades de inversión.

1.13.1 Costumbres y tradiciones

El Municipio tiene diversos atractivos culturales, costumbres y tradiciones muy particulares, como es la vestimenta tradicional de mujeres y hombres que es característico del lugar.

Como una costumbre se puede mencionar que los días de mercado son los viernes y domingos, así como también la asistencia a las diferentes iglesias en especial los días domingos, la veneración que se hace, de una imagen conocida como Maximón, dentro de la religión católica las cofradías y los servicios que prestan en la propia iglesia.

1.13.2 Atractivos turísticos

El municipio de Santiago Atitlán es el segundo más visitado en el departamento de Sololá por el turismo nacional e internacional. Los principales atractivos son: La Playa del Criadero y Xetul, el Bosque, Santuario de las Aves en las faldas del Volcán de Atitlán, el mirador rey Tepepul, las playas del lago públicas y privadas, la diversidad de hoteles con sus diferentes servicios como lo son, turicentros, bar-restaurantes, piscinas, canchas de tenis, basketball y football, ventas de artesanías, ubicadas en la calle principal conocida por los turistas y pobladores como la calle del gringo, pinturas autóctonas, la Iglesia Parroquial construida en el siglo XVI y las cofradías.

1.13.3 Lugares turísticos

El Centro turístico de mayor atracción para todo el departamento de Sololá son las playas a la orilla del Lago de Atitlán, ubicadas los siguientes poblados: Panajachel, Santiago Atitlán, San Lucas Tolimán, San Antonio Palopó, y otros pueblos situados en la ribera del lago que es visitado constantemente por turistas nacionales y extranjeros.

En su cuenca se encuentran tres volcanes; Atitlán (3536 mts. s.n.m), San Pedro (3020 mts. s.n.m) y Tolimán (3153 mts. s.n.m). Los conos de los volcanes son refugio de especies endémicas de alto valor científico así como de otras especies en peligro de extinción, como el pavo cacho, los trogones y monos arañas.

1.13.4 Artesanías y pinturas

El arte de pintar en el Municipio ha sido muy enraizado y trasladando de generación en generación, los artistas elaboran hermosas y distintivas obras de arte. En su mayoría, las pinturas son expuestas y vendidas en la calle del gringo convirtiéndose así como un atractivo turístico para la localidad.

Las artesanías como los tejidos de hilo de algodón son elaborados en casi todo el Municipio, el tallado en madera es otro de los atractivos de la localidad, el tul es un material que crece a orillas del Lago de Atitlán, con el que se producen petates y sopladores, al utilizar el tallo que es entretejido.

1.14 ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

Se presentan las actividades económicas más importantes del municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá:

1.14.1 Actividad agrícola

La actividad agrícola predomina en todos los centros poblados del Municipio, sus volúmenes de producción son pequeños con rendimientos básicos. El cultivo que sobresale es el café, seguido del maíz, aguacate, frijól, nuez macadamia, entre otros.

1.14.2 Actividad pecuaria

Conformada por la crianza de animales domésticos como gallinas que representa un 98%, vacas o bovinos con un 0.5%, cerdos o porcinos un 0.3% y

conejos en un 1.3%, entre otros, predominando así la producción avícola. Su participación en la economía del Municipio no es significativa si se le compara con las de agricultura y comercio, últimas que son las actividades principales del Municipio.

1.14.3 Actividad agroindustrial

En lo que se refiere a la actividad agroindustrial en Santiago Atitlán únicamente se procesa el café cereza a café pergamino, y se realiza en beneficios húmedos situados en el Municipio.

1.14.3 Actividad artesanal

En la actividad artesanal los pequeños artesanos elaboran tejidos para confección de huipiles y bordado de los mismos a mano. Los medianos artesanos se dedican a la elaboración de tejidos de corte típico, bordado de huipil a máquina eléctrica, elaboración de puertas y ventanas en madera y la elaboración de puertas y balcones en metal.

CAPÍTULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA HOTELERÍA

A continuación se presenta la situación de la hotelería dentro del municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá al año 2006.

2.1 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Es la concepción jurídica económica en constante evolución, en la que se coordina el capital, el trabajo y la dirección para lograr satisfacer las necesidades del turista y usuario, así como lograr los objetivos de lucro que percibe la empresa finalmente.

2.1.1 Descripción genérica

Son aquellos que ofrecen a su huésped un lugar cómodo, agradable y limpio para descansar. Los hoteles son autorizados por el Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT-, tienen los documentos legales para su funcionamiento, que se mencionan a continuación:

Nombre del establecimiento, dirección lugar para recibir notificaciones y número de teléfono; nombre del propietario o propietarios y sus datos de identificación si son personas individuales o si se trata de personas jurídicas los datos que la identifiquen en los registros respectivos; nombre del gerente, administrador, representante legal o persona que actuará como gestor principal del establecimiento; detalle de las habitaciones, mobiliario e instalaciones, servicios que proporcione y cualquier otro dato que sirva para establecer su categoría; personal a emplear; tarifas, grupo y categoría que pretende que se le asigne.

Con el formulario referido deberá acompañar en lo procedente, constancia de registro de la propiedad, cédula de vecindad, constancia del registro mercantil,

patente de comercio, registros de la Superintendencia de Administración Tributaria e inscripción en la Dirección General de Servicio de Salud.

La documentación indicada deberá ser presentada en original, fotocopias autenticadas o certificadas.

2.1.2 Clasificación

Los establecimientos de hospedaje se clasifican en los siguientes grupos y categorías:

GRUPO	CATEGORÍAS
1. Hoteles	5, 4, 3, 2, 1 estrellas
2. Moteles	3, 2, 1 estrellas
3. Pensiones	A, B, C
4. Hospedajes	A, B, C

El reglamento para el establecimiento de hospedaje fue creado por el acuerdo gubernativo número 1144-83 con fecha 29 de diciembre de 1983 del Palacio Nacional. Que de conformidad con lo estipulado en los incisos ñ y o del artículo cuarto del decreto número 1701 del Congreso de la República, el INGUAT, queda obligado a clasificar las empresas turísticas y autorizar con tal clasificación por categorías las tarifas máximas de los establecimientos de hospedaje; es conveniente reglamentar dentro del sector turismo, aquellas situaciones que por falta de normas legales, empresas puedan originar divergencias, inconvenientes entre los establecimientos de hospedajes y sus huéspedes o usuarios, evitando asimismo interpretaciones que perjudiquen tal actividad económica, para ello se hace necesario emitir las disposiciones legales pertinentes. El propietario del establecimiento de hospedaje debe solicitar su registro y clasificación al Departamento de Fomento del Instituto Guatemalteco

de Turismo (INGUAT), cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento para establecimiento de hospedaje (Acuerdo Gubernativo 1144-83) posteriormente el INGUAT asigna el número o tipo de categoría, posterior a una evaluación física del establecimiento y entrega la placa distintiva, que debe ser colocada en el exterior del local o establecimiento.

2.1.3 Características y usos

Los establecimientos de hospedaje, con base a su clasificación tienen las siguientes características:

El hotel de cinco estrellas posee instalaciones que se destaquen por sus condiciones de lujo y comodidad, habitación de óptima calidad, seguridad, piso, paredes y techos de máxima calidad, entrada principal, entrada para personal y servicios, recepción, caja, departamento de botones, servicios de teléfono, escalera principal, pasillos alfombrados o con antideslizante, además debe contar con bar, comedor, sanitarios públicos y privados, piscina, áreas de recreación, salas de estéticas, estacionamiento, las habitaciones deben ser con terraza, escalera de emergencia y de servicio, cocina principal, bodega principal de alimentos, bodega de ropa blanca, local para equipaje, dependencias del personal de servicios.

El hotel cuatro estrellas posee similares condiciones al hotel de cinco estrellas excepto que no presenta piscina ni sala de estética.

El hotel tres estrellas presenta condiciones similares al hotel de cinco estrellas pero sin bodega de ropa blanca, local para equipaje, no tiene salones para conferencias, piscina, área de recreación, sala de estética ni estacionamiento.

El hotel de categoría dos estrellas contiene lo establecido en el hotel de cinco estrellas pero no proporciona servicio de salones, bar, piscina, áreas de recreación, sala de estética, estacionamiento, escalera de emergencia y de servicio, bodega principal de alimentos, bodega de ropa blanca, local para equipaje, existen sanitarios generales independientes para damas, sanitario para caballeros adicionales a los baños privados de cada habitación.

El hotel una estrella posee entrada de uso múltiple, vestíbulo, pasillos, comedor, sanitarios generales, dormitorios simples y dobles, cuarto de baño, baños generales, cocina y dependencias del personal de servicio.

Los hospedajes deben reunir las condiciones mínimas generales y particulares de las pensiones en sus respectivas categorías a excepción de los servicios de comedor, cocina, lavandería y planchado.

El principal uso que se le da al servicio hotelero es de hospedaje por cuestiones de negocios, estudios, recreación, convenciones, eventos especiales, o aventura, y dentro del mismo se incluyen los servicios de restaurante, y tours en lancha por las orillas del lago.

2.2 PRODUCCIÓN

Se refiere al servicio que prestan los hoteles a los turistas que visitan el Municipio en plan de negocios, estudios, recreación o aventura que satisfagan la necesidad o deseo de alojamiento. Para el cálculo se multiplica la afluencia mensual por doce meses y da como resultado la producción anual.

2.2.1 Capacidad, valor y superficie del servicio

El número de habitaciones de los hoteles de tres estrellas, con base al reglamento para el establecimiento de hospedaje debe ser como mínimo 72,

entre habitaciones y suites; sencillas, dobles, triples y cuádruples. Además deben contar con entradas, vestíbulos, elevadores, escalera, pasillos, bar, comedor y sanitario independiente.

Lo que corresponde a hospedajes, el reglamento no establece un número específico de habitaciones, solo hace referencia a que estos ofrecen alojamiento a los huéspedes y deben reunir las condiciones mínimas generales y particulares a sus respectivas categorías con excepción de los servicios de comedor, lavandería y planchado.

El valor de servicio corresponde a la cantidad que los hoteles obtienen de los huéspedes por la prestación de los servicios. El reglamento para el establecimiento de hospedaje fija las tarifas con relación al grupo y categoría asignada por el INGUAT. A continuación se dan a conocer los tipos de servicio en hospedajes y el promedio de tarifas establecidas.

Cuadro 5
Municipio de Santiago Atitlán, departamento Sololá
Distribución de las tarifas establecidas en habitaciones y suites
Año: 2006

Habitaciones	Tarifas \$	Conversión Q	Suites	Tarifas \$	Conversión Q
Sencillo	45.00	337.50	Sencillo	115.00	862.50
Doble	55.00	412.50	Doble	125.00	937.50
Triples	65.00	487.50	Triples	135.00	1,012.50
Cuadruple	75.00	562.50	Cuadruple	145.00	1,087.50
Cama Extra	20.00	150.00	Cama Extra	20.00	150.00

Fuente: Investigación de campo, Grupo EPS., primer semestre 2,006.

El valor del servicio aproximado para la actividad hotelera dentro del Municipio es de Q.2.081,732 anual en servicios de habitación, representativo en la producción total de Santiago Atitlán.

La mayoría de hoteles que se encuentran en el casco urbano del Municipio poseen un terreno aproximadamente de 15 metros de frente por 60 metros de fondo o largo.

2.2.2 Destino

El servicio hotelero es destinado al turista nacional y extranjero que visita el Municipio por diversos motivos.

2.3 TECNOLOGÍA

Mide el grado de conocimientos y técnicas que se aplican en el desarrollo de una actividad y se compone del conjunto de conocimientos propios de una actividad, tratado de los términos técnicos y el lenguaje propio, exclusivo y técnico de una ciencia.

Los niveles tecnológicos se dan con base en la categoría y clasificación de cada una de las empresas constituidas dentro del Municipio.

2.4 COSTOS

El sistema de costos es un conjunto de procedimientos, registros y cuentas especialmente diseñados para determinar el costo de los servicios y el control de las operaciones, para proporcionar a la dirección de la empresa los elementos necesarios para ejercer una adecuada toma de decisiones.

- Costos Variables

Son aquellos que se modifican al variar el volumen de servicios. El costo variable total se mueve en la misma dirección del nivel de servicios. El costo de la materia prima (insumos) y el costo de la mano de obra son los elementos más importantes.

Dentro de los elementos que se estudian se encuentran: los insumos, mano de obra, costos indirectos variables y costos fijos, los que corresponden a los puntos de apoyo para la determinación de los costos reales para determinar el desarrollo de la actividad de estudio, se considera como parte del costo los que debe registrarse en los estado de resultados.

Los cuadros siguientes detallan el costo según encuesta e imputado de la actividad hotelera anual en tres hoteles que con base en el reglamento para establecimiento de hospedajes cumplen con los requisitos para asignarles la categoría de tres estrellas dentro del Municipio.

Cuadro 6
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Hoja técnica del costo de alojamiento hotel tres estrellas
Año: 2006
(Cifras en quetzales)

Concepto	U. Medida	Cantidad	Precio unitario		Valor		Variación
			Encuesta	Imputado	Encuesta	Imputado	
Suministros					1,657,296.000	1,657,296.000	-
Artículos personales	Unidad	22,452	6.6189	6.6189	148,608.000	148,608.000	-
Artículos de limpieza	Unidad	33,210	1.5393	1.5393	51,120.000	51,120.000	-
Accesorios eléctricos	Unidad	14,868	8.3644	8.3644	124,362.000	124,362.000	-
Líquidos limpiadores	Unidad	8,385	19.1206	19.1206	160,326.000	160,326.000	-
Juego de Blancos	Unidad	5,184	226.2500	226.2500	1,172,880.000	1,172,880.000	-
Salario empleados					2,881,401.600	2,881,401.600	-
Recepción	Salario	10	43.64	43.64	157,104.000	157,104.000	-
Servicio a la habitación	Salario	60	43.64	43.64	942,624.000	942,624.000	-
Conserjería	Salario	23	43.64	43.64	361,339.200	361,339.200	-
Seguridad	Salario	30	43.64	43.64	471,312.000	471,312.000	-
Mantenimiento	Salario	15	43.64	43.64	235,656.000	235,656.000	-
Jardinería	Salario	16	43.64	43.64	251,366.400	251,366.400	-
Bonificación		154	250.00	250.00	462,000.000	462,000.000	-
Costo indirectos variables					1,045,665.379	1,045,665.379	-
Cuota patronal		0.1267			306,538.190	306,538.190	-
Prestaciones laborales		0.3055			739,127.189	739,127.189	-
Costo directo del alojamiento					5,584,362.979	5,584,362.979	-

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

Cuadro 7
Municipio de Santiago Atitlán, departamento Sololá
Estado de costo directo del alojamiento, hotel tres estrellas
Del 1 de enero al 31 de diciembre del 2006
(Cifras en quetzales)

Concepto	Encuesta	%	Imputado	%	Variación
Suministros	1,657,296.00	29.7	1,657,296.00	29.7	-
Salarios	2,881,401.60	51.6	2,881,401.60	51.6	-
Costo indirecto variable	1,045,665.37	18.7	1,045,665.37	18.7	-
Costo directo del alojamiento	5,584,362.97	100.0	5,584,362.97	100.0	-
Total de servicios prestados	13,248		13,248		-
Costo por habitación	421.52		421.52		-

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

No existe variación que se refleje en los cuadros porque el dato obtenido según encuesta asciende a la misma cantidad que los datos imputados. Lo que obedece a que los hoteles categoría tres estrellas que prestan sus servicios de alojamiento a los turistas, cuentan con una unidad de contabilidad que refleja datos reales y no se dan a conocer variaciones entre las bases mencionadas.

El costo directo del alojamiento durante el año 2,006 de Q5,584,362.97 representa el total de los elementos necesarios en la presentación del alquiler de una habitación, tomado como base los suministros, sueldos devengados por el personal y costos indirectos variables.

Cuadro 8
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Estado de resultados hotel tres estrellas
Del 1 enero al 31 de diciembre 2006
(Cifras en quetzales)

Concepto	Encuestas	Imputado	Variaciones
Ingresos por servicios	8,942,400.00	8,942,400.00	-
(-) (-)Costos directos	6,192,956.48	6,192,956.48	-
Suministros	1,657,296.00		
Salarios	2,881,401.60		
Cuota patronal	306,538.19		
Prestaciones laborales	739,127.19		
Seguro patrimonial	120,000.00		
Depreciaciones	488,593.50		
(-) (-)Gastos de administración	758,490.00	758,490.00	-
Sueldos	450,000.00		
Bonificaciones	18,000.00		
Cuota Patronal	57,015.00		
Prestaciones laborales	137,475.00		
Renta de equipo	60,000.00		
Seguro medico de empleados	36,000.00		
Ganancia o pérdida	1,990,953.52	1,990,953.52	-
(-) (-)Impuesto sobre la renta	617,195.59	617,195.59	-
Ganancias /pérdida del periodo	1,373,757.93	1,373,757.93	-
Margen de ganancia sobre ventas	37.55%		

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

A las ventas anuales se le restan los costos directos del servicio, el resultado de esta operación aritmética es la ganancia marginal que se le restan los costos de operación y los gastos fijos para obtener de resultado la ganancia o pérdida.

Se calculó el 31% del Impuesto Sobre la Renta –ISR-, que restada del excedente en operación se obtiene la ganancia neta; sin embargo, cabe mencionar que para efectos del presente estudio, no existe variación entre lo encuestado e imputado, porque la fuente cumple con controles contables.

2.5 RENTABILIDAD

Es el “grado de capacidad para producir una renta o beneficio”⁴ por ello es necesario realizar un análisis que permita establecer la situación de la actividad hotelera dentro del municipio de Santiago Atitlán.

Los índices de rentabilidad muestran la eficiencia operativa de la empresa, que será mayor o menor según el rendimiento. Se puede medir sobre las ventas o ingresos y sobre los costos o inversión.

2.5.1 Rentabilidad sobre los ingresos por alojamiento

Indica cuantos centavos gana el propietario del hotel, por cada quetzal de ventas. Para el análisis se toma la ganancia obtenida en el estado de resultados (1373797.94) dividida entre los ingresos por alojamiento (8942400) multiplicado por 100, lo que da como resultado 15.36%, indicador que refleja un dividendo de Q.0.15 por cada quetzal que ingresa en la prestación del servicio de alojamiento.

2.5.2 Rentabilidad sobre la inversión

El objetivo de este análisis es conocer la efectividad de los propietarios, en la administración de los recursos, durante un periodo de tiempo. Para el cálculo de esta herramienta se toman los datos según encuesta e imputados y se obtiene de dividir la ganancia neta (1373797.94) entre la inversión total (5584362.97) multiplicado por 100. La efectividad de la utilización de los recursos, es de Q.0.25 por cada quetzal de inversión.

2.6 FINANCIAMIENTO

Factor de vital importancia para cualquier actividad, proporciona la posibilidad de llevar a cabo las operaciones que permiten prestar servicios indispensables al turista, promueve el desarrollo local así como la generación de fuentes de

⁴ FRANCISCO, CHOLVIS Diccionario de Contabilidad Tomo II Ediciones Lecomex, Buenos Aires 1968 PP 235.

trabajo a los involucrados directamente con los ingresos obtenidos. A continuación se mencionan las fuentes de financiamiento para la hotelería.

2.6.1 Fuentes internas

Son los recursos obtenidos de ahorros, venta de bienes, indemnizaciones laborales, aportación de los miembros de la familia de moneda extranjera como producto de la emigración, ingresos provenientes de sueldos u honorarios, ganancias obtenidas de periodos anteriores. Por otro lado debe considerarse también la aportación de la mano de obra que es familiar y la reinversión de utilidades.

2.6.2 Fuentes externas

Son los recursos que provienen de otras personas individuales o jurídicas principalmente, se consideran las fuentes bancarias y extrabancarias.

En Santiago Atitlán se identificó una agencia del Banco G&T Continental, S.A. y una del Banco de Desarrollo Rural, S.A., localizados el casco urbano.

El financiamiento de los hoteles del Municipio es de origen interno. En la Posada de Santiago y hotel Bambú son aportaciones de extranjeros radicados en el país. Cabe mencionar que el origen de las contribuciones para el funcionamiento del hotel Tiosh-Abaj proviene de una familia de guatemaltecos radicados en Estados Unidos que invirtieron en la Obra. Otra forma de financiamiento utilizada por los establecimientos es la reinversión de utilidades de ejercicios anteriores.

Las fuentes de financiamiento que manejan los hospedajes que se ubican en el Municipio, proviene de ahorros familiares y la prestación de mano de obra del círculo familiar, los negocios son el patrimonio de la misma.

A pesar que en el Municipio se localizan dos agencias de bancos del sistema en el año 2006 los mismos no prestan ningún financiamiento a los hoteles del lugar. Con base en entrevistas realizadas a representantes de los bancos ninguna de las instituciones presenta historial que muestre que los hoteles u hospedajes localizados en Santiago Atitlán hayan tenido cancelado algún préstamo o se hubieran acercado a sus oficinas a pedir información sobre la apertura de una línea de crédito.

2.7 MEZCLA DE MERCADOTECNIA

Al desarrollar la mezcla de mercado, se seleccionan los elementos que se proponen combinar en un esfuerzo por satisfacer las necesidades de un mercado meta. Reduce el número de variables en la función de comercialización en cuatro amplias clasificaciones: producto o servicio, precio, plaza y promoción.

2.7.1 Producto

El servicio de hotel se mide en función de la calidad, atención, cortesía, tiempo de utilización, el ambiente y las condiciones en que se desarrolla la estancia del visitante. Mientras que los hospedajes deben reunir las condiciones mínimas generales y particulares de las pensiones en sus respectivas categorías a excepción de los servicios de comedor, cocina, lavandería y planchado.

2.7.1.1 Descripción

Un hotel brinda comodidad, hospedaje, descanso, y algunos otros servicios extras que brindan al huésped que pase la noche en una habitación a cambio de un precio establecido por el propietario y el Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT-, con base a las tarifas establecidas para cada categoría. En el caso de los hospedajes solo brindan el servicio de alojamiento para descanso.

2.7.1.2 Calidad

Cualidad que se observa en la comodidad de las camas, almohadas, la ropa de cama es de calidad, especial para el clima del lugar, también prestan otros

servicios como, restaurante, piscina, parqueo, juegos para niños, todo lo mencionado antes ofrece calidad al servicio que brindan los hoteles. Para los hospedajes la calidad va en relación a las condiciones mínimas que deben reunir. Se mencionan también que los colaboradores de estas empresas son amables, respetuosos y honrados; lo que también influye positivamente para la satisfacción de los usuarios.

2.7.1.3 Presentación

Las instalaciones de los hoteles del Municipio son limpias, agradables, habitaciones con espacio adecuado, bien equipadas, clasificadas, etc. Están bien identificados y ubicados estratégicamente. Los hoteles del Municipio, tienen recepción de clientes ubicada en la entrada, el encargado del puesto informa de tarifas, horarios, tipo de habitaciones y recibe a los clientes.

2.7.1.4 Clasificación

En el municipio de Santiago Atitlán tres hoteles están clasificados en la categoría de tres estrellas: hotel y turicentro Tiosh Abaj, hotel y restaurante Bambú y hotel y restaurante Posada de Santiago.

El conteo realizado en la investigación de campo y los datos corroborados en el Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT-, demuestran que siete hospedajes brindan el servicio de alojamiento, los más reconocidos por los turistas y los habitantes del Municipio son: el Tzanjuyú, Chinim Yá y el Tzutuhil.

2.7.2 Precio

Es la cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio, o la suma de todos los valores que intercambian los consumidores por los beneficios de tener el producto o servicio.

2.7.2.1 Mayoreo

Tanto en hoteles como en hospedajes ofrecen un precio especial a grupos numerosos, como por ejemplo excursionistas.

2.7.2.2 Menudeo

Las tarifas que brindan a personas que llegan a solicitar una habitación, son las que establece el INGUAT, para el caso de los hoteles, en los hospedajes los propietarios o encargados de los mismos son los que establecen el precio.

2.7.2.3 Descuentos

En la investigación efectuada se observó que algunos propietarios realizan descuentos a sus clientes, por su frecuencia de visita, por ser recomendados de familiares o por alguna situación especial como atención a grupos de excursionistas.

2.7.2.4 Condiciones de crédito

En los hoteles el pago por el servicio de hospedaje se hace al contado, se aceptan tarjetas de crédito y las condiciones son establecidas por la institución que emite la misma. En el caso de los hospedajes el pago por habitación se hace solo al contado, no existen condiciones de crédito.

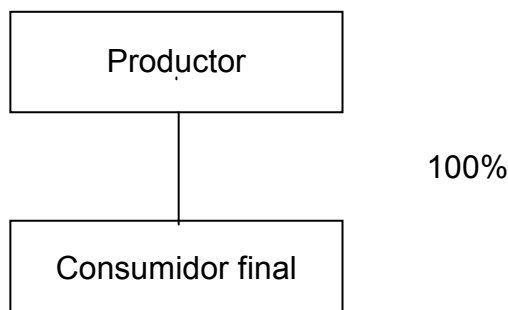
2.7.3 Plaza

La mayoría de los hoteles tienen sus instalaciones ubicadas a orilla del lago de Atitlán, en el casco urbano y al salir del mismo, por lo que son accesibles a los posibles clientes.

2.7.3.1 Canales de comercialización

El servicio de hotelería se presta directamente al consumidor final, de la forma que se muestra en la gráfica siguiente:

Gráfica 1
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Hoteles y hospedajes
Canal de comercialización
Año: 2006



Fuente: Investigación de campo Grupo EPS, primer semestre, 2,006.

En este caso el canal utilizado es el directo, ya que el servicio que prestan los hoteles y hospedajes lo dan directamente al consumidor final. Dentro del Municipio hay ausencia de agencias de viajes y centros de información, que puedan guiar al turista a obtener sus expectativas.

2.7.3.2 Márgenes de comercialización

Los intermediarios son los agentes que hacen posibles los márgenes de comercialización, para el caso de los hoteles y hospedajes el servicio se presta sin la intervención de ellos, razón por la cual no se aplican márgenes de comercialización en esta actividad.

2.7.3.3 Control de existencias

No existe control de existencia porque las habitaciones están disponibles en el momento en que llegan los clientes, en el caso de los hoteles de tres estrellas se pueden hacer reservaciones vía telefónica o por correo electrónico. En los casos en que hay mayor afluencia de visitantes al Municipio se ocupan todas las habitaciones.

2.7.3.4 Transporte

Los hoteles y hospedajes no tienen ningún tipo de transporte para trasladar a sus huéspedes de un lugar a otro, en el caso de que algún cliente quiera hacer un recorrido por el lago los trabajadores le solicitan una lancha privada pero es un servicio separado al que ofrece el establecimiento.

2.7.4 Promoción

La mayoría de los hoteles ubicados en el municipio de Santiago Atitlán, no realizan promociones del servicio que prestan, para atraer al turista. Como se mencionó no hay relación con agencias de viajes con las que puedan acordar ofrecer promociones a los turistas provenientes de diversos países.

2.7.4.1 Publicidad

En lo que respecta a publicidad los hoteles que están ubicados en la entrada y en la salida del Municipio, tienen ubicados rótulos de identificación (nombre y distancia) durante el recorrido previo a su ubicación. Además hacen uso de tarjetas de presentación, volantes, anuncios en radio, en páginas amarillas y todos se encuentran identificados por rótulos en la pared con el nombre de los mismos.

2.7.4.2 Promoción de ventas

La única forma identificada de promoción de ventas se da en hoteles, tal es el caso del Tiosh Abaj que ofrece un desayuno por una noche de hospedaje a parejas que desean pasar su luna de miel en el Municipio y se alojan en sus instalaciones, pero solo se da en temporada de poca afluencia de turistas.

2.8 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Es la forma en que se organiza el sector hotelero, así como la manera que administran y dirigen el servicio que prestan al turista nacional y extranjero que visita Santiago Atitlán, Sololá.

Se observan para el año 2006, en el Municipio tres hoteles considerados de tres estrellas y siete hospedajes, organizaciones productivas que se dedican al servicio de alojamiento y otros servicios adicionales.

Dentro del comercio la actividad turística más importante son los hoteles, unidades económicas que se establecieron como el rubro más significativo en la economía del Municipio, cuya organización es diagnosticada a continuación.

2.8.1 Tipo de organización

El tipo de organización de los hoteles establecidos en el Municipio, es la representación de sociedad anónima, que su finalidad es obtener una ganancia. En ese contexto, uno de los elementos que caracterizará a la Sociedad Anónima es que la administración puede ser encomendada a un consejo de administración o bien a un administrador único. En el caso particular de los hoteles establecidos, se constató que en los tres, su funcionamiento se lo delegan a un administrador.

Son además de carácter lucrativo, en donde el capital se divide y representa por acciones. La responsabilidad de cada socio es limitada y se gobierna democráticamente, porque la voluntad de la mayoría es la que da fundamento a los acuerdos sociales.

Otro de los factores que forman el tipo de organización es la tecnología, intrínsecamente se encuentra la infraestructura y confort suficiente para ubicar a

hoteles de tres estrellas, así también, prestan servicios adicionales tales como: alimentación, bar, piscina, temascal, jacuzzi, paseos en lanchas, kayak y otros.

Los siete hospedajes restantes del Municipio, ofrecen una tecnología mucho más modesta, el alojamiento a los huéspedes reúne condiciones mínimas y no ofrecen servicio de alimentación.

La mano de obra es contratada en ambas categorías, en relación a los hoteles el promedio es de 23 empleados permanentes y tres de carácter temporal durante la temporada alta, mientras que para los hospedajes el número de empleados asciende a cinco en la época de diciembre, que es la de mayor afluencia para el turista local.

Finalmente debe señalarse que la afluencia turística, durante la temporada alta y la baja generan conjuntamente una ganancia neta significativa.

2.8.2 Sistema de organización

Los hoteles y hospedajes en Santiago Atitlán están caracterizados por su responsabilidad y autoridad en una sola línea, cada jefe de área recibe las órdenes de su administrador y estos a su vez comparten la responsabilidad con los integrantes del departamento a su cargo. Por tal razón se considera que el sistema de organización es Lineal.

2.8.3 Diseño organizacional

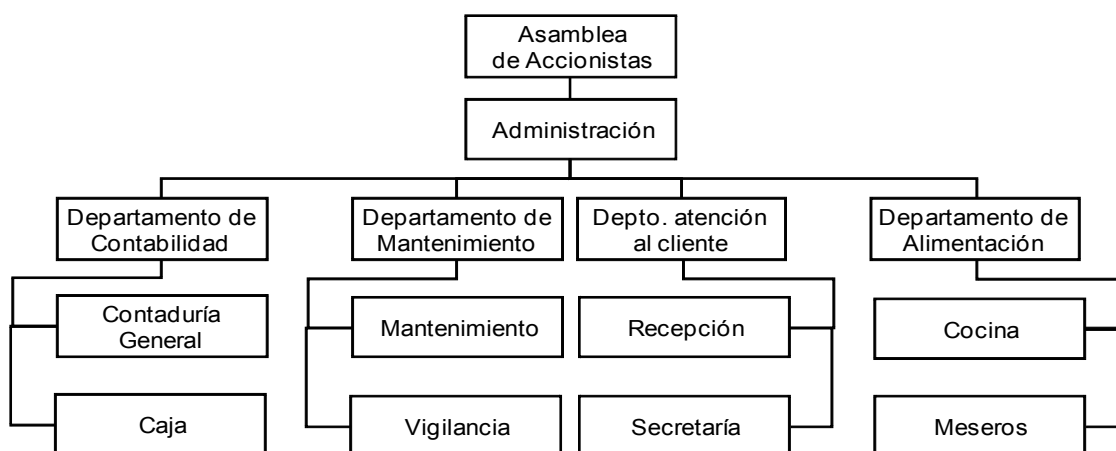
Dentro del organigrama de los hoteles se puede determinar una división del trabajo, la jerarquización es de dos niveles y cada departamento se especializa en desempeñar parte de la actividad asignada; el diseño que utilizan se caracteriza por realizar operaciones rutinarias.

Los departamentos de los hoteles son agrupados según su función; por producción, comercialización, y finanzas, por lo que en los hoteles de Santiago Atitlán, se dividen en cuatro áreas; el departamento de Administración tiene la responsabilidad de coordinación, para obtener de las metas y objetivos establecidos.

2.8.4 Estructura organizacional

La organización que se observa en los hoteles y hospedajes del Municipio, describe el sistema de comunicación y autoridad de la empresa, agrupa y coordina las actividades. Dado que en los hoteles laboran entre 20 a 25 empleados, se puede determinar un tramo de control administrativo estrecho y estructura de crecimiento vertical, como se observa en la siguiente gráfica.

Gráfica 2
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Estructura organizacional de hoteles tres estrellas
Año: 2006

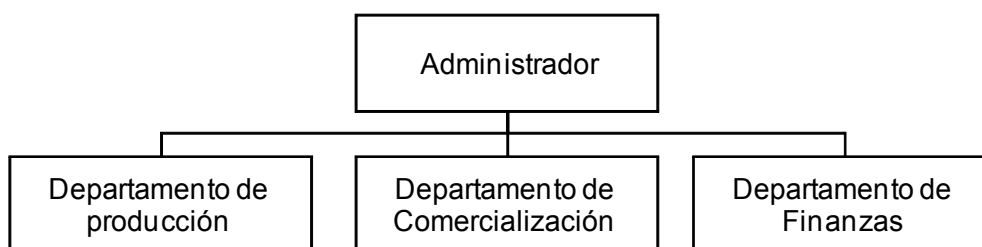


Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

La autoridad se ejecuta de arriba hacia abajo. El departamento de administración tiene a su cargo la organización y delegación de responsabilidad a cada uno de los jefes del resto de las áreas y estos a sus subordinados.

En la estructura organizacional de los hospedajes, la autoridad y responsabilidad se da en un solo nivel, tal como se muestra a continuación.

Gráfica 3
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Hospedajes
Estructura organizacional
Año: 2006



Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

2.9 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA

Santiago Atitlán es un Municipio con grandes oportunidades para desarrollar el turismo en todas sus manifestaciones, recursos naturales, tradiciones culturales y folklóricas, etcétera. Pero también tiene grandes retos que enfrentar para superar las debilidades del sector turístico.

Problemas como la mala atención e inseguridad turística, son limitantes para el desarrollo, como consecuencia de la falta de conciencia turística, falta de inversión tanto de capital privado como estatal. Asimismo la institución encargada de brindar los lineamientos necesarios a la actividad turística corresponde al Instituto Guatemalteco de Turismo –INGUAT-, cuya función principal es realizar el cobro del impuesto (10%), para el funcionamiento administrativo y de operación de dicha entidad.

La pobreza es otro de los factores que no hay que ver superficialmente; si bien es un problema estructural, los aspectos derivados de la misma, distorsionan la actividad turística. Cuando un turista llega al Municipio se ve abrumado por una gran cantidad de niños y adultos que piden dinero por llevar la maleta de equipaje o simplemente vendedores que ofrecen de una manera insistente sus productos.

Falta de centros de información para orientar al turista y no ser engañado o mal atendido durante su estadía, también es limitante. Se le une la inseguridad, limpieza en las calles, señalización inadecuada al turista y sobre todo que no existe una sede del –INGUAT- que oriente al visitante en el Municipio. Esta unidad sería de gran beneficio al mismo debido a que 95% de la población habla idioma Tz’utuhil que dificulta en gran parte la comunicación entre la misma comunidad y el turista.

El turismo es un factor importante para el desarrollo socioeconómico y cultural del país, dada la diversidad de actividades laborales que origina beneficios económicos; es un instrumento generador de divisas, al ser una actividad que canaliza la inversión para producir una expansión económica, genera asimismo un mercado de empleos diversificado con una inversión relativamente baja en comparación con otro sector de la economía, crea una balanza de pagos favorables y sobre todo desarrolla las actividades económicas locales.

2.10 PROPUESTAS DE SOLUCIÓN

Se proponen actividades de manera que Santiago Atitlán pueda explotar su posición geográfica y la variedad de recursos naturales y culturales que posee. Que contribuya a que el turista pueda conocer en poco tiempo la totalidad del recurso turístico, así como apreciar y estudiar el impacto ambiental, que se pueda involucrar activa y socio-económicamente.

Los atractivos que aún no han sido explotados y que pueden ser la solución para la mejora de la economía del Municipio son: el ave turismo, paseos a fincas ecológicas y turismo comunitario, para ello es necesaria la creación de comités y asociaciones que promuevan estas actividades y coadyuven al desarrollo adecuado del turismo en Santiago Atitlán.

A continuación se menciona en que consisten los atractivos del municipio de Santiago Atitlán y la forma en que pueden contribuir en el desarrollo del turismo:

- Ave Turismo

Guatemala es conocida en el mundo por su riquezas naturales, uno de los departamentos que más se destaca por su actividad turística, tanto de visitantes extranjera como nacionales es Sololá, que posee lugares atractivos como el lago de Atitlán, playas, volcanes y bosques.

Por su riqueza natural tanto en flora y fauna; en la región se observan infinidad de especies de aves, permanentes y temporales, entre ellas el Quetzal.

El ave turismo es un concepto totalmente diferente de hacer turismo, al entrar en contacto con la naturaleza las personas adquieren la conciencia de proteger a través del cuidado sostenible los recursos naturales.

Un viaje por el Municipio para observar aves puede resultar económico, todo depende del grado de independencia y el nivel de confort que se requiera. Este tipo de actividad es propicia para realizarse dentro del Municipio tanto por sus características geográficas como por sus recursos naturales y los beneficios económicos que proporcionarían a la comunidad.

- Paseos a fincas ecológicas

En el municipio de Santiago Atitlán se encuentran 7 fincas con los recursos naturales adecuados para la realización de la actividad. Poseen características necesarias para explotar no solamente el sector agrícola sino también la actividad turística al proporcionar, de esta manera, otros ingresos económicos y la creación de fuentes de empleo que benefician a la comunidad en la ocupación de mano de obra.

- Turismo comunitario

Algunas comunidades indígenas han notado la importancia del turismo, que puede generar mayores recursos al que adquieren con las actividades actuales y abren sus puertas, para mostrar los atractivos naturales de la región.

Esta forma de turismo permite que la comunidad tenga más contacto con el turista nacional y extranjero, al dar a conocer sus costumbres, cultura, y el modo de vida. Determinar que el objetivo primordial de esta actividad es la de proteger los recursos naturales y con la generación de recursos reinvertirlos en proyectos que benefician a la misma comunidad.

Al evaluar el municipio de Santiago Atitlán del departamento de Sololá se pudo observar que el mismo proporciona las características antes mencionadas para la realización de la actividad turística comunitaria.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE ZUCCHINI

A continuación se presenta la propuesta de inversión del cultivo de zucchini, por considerarse potencialidad dentro del municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, y se presenta de la siguiente forma

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto producción de zucchini se ejecutará en la aldea Cerro de Oro del municipio de Santiago Atitlán, en un área de 3 manzanas de terreno que serán arrendadas por un Comité integrado por diez miembros, organización que tendrá como objetivo la producción y comercialización del producto para satisfacer la demanda local y el mercado nacional, además de generar beneficios económicos a los agricultores y coadyuvar a una diversificación de productos en el Municipio.

3.1.1 Presentación del producto propuesto

El fruto se consume inmaduro y por lo general es de color verde claro aunque algunos son de color verde oscuro que alcanzan una longitud promedio de 8 a 12 centímetros para consumo fresco. Las semillas generalmente son de color blanco, crema o ligeramente cafés.

3.1.2 Producción anual

Para el presente proyecto se estima una producción anual de 648 quintales de zucchini, que corresponde a dos cosechas en un área de tres manzanas cultivadas, en donde se obtiene un rendimiento de 108 quintales por manzana.

3.1.3 Mercado meta

El mercado al que está enfocada la producción de zucchini es local, nacional y la venta a la agroexportadora MarBran Guatemala. Se estima que se dirigirá a los mayoristas de la Central de Mayoreo y el mercado la Terminal de la zona cuatro en un 7%, a minoristas como tiendas y supermercados de prestigio en un 3% y el 90% restante se venderá a la agroexportadora de productos no tradicionales, ubicada en Santo Tomas Milpas Altas, Sacatepéquez.

3.2 JUSTIFICACIÓN

El proyecto se localizará en la aldea Cerro de Oro, con el fin de implementar el cultivo de un nuevo producto en el área, al considerar que la agricultura es la principal actividad productiva que sirve como fuente de ingresos y empleo para las familias de Santiago Atitlán.

Se seleccionó el lugar porque reúne las condiciones topográficas, agrológicas, hídricas y climáticas para el cultivo del zucchini, de igual forma se tomó en cuenta las vías de acceso y demanda; con lo que se espera generar fuentes de trabajo a la población.

Se pretende comercializar el zucchini a nivel local y nacional, con el fin de incentivar el hábito de consumo en la población guatemalteca, de manera que se logre explotar tanto la facilidad de cultivo como mejorar la nutrición en especial a las personas que se encuentran en pobreza y pobreza extrema.

Además de poseer ventajas socioeconómicas y las condiciones anteriores, hacen que el producto contenga una alta composición nutritiva, una impresión visual y una textura agradable, que atrae al consumidor.

Todo ello permitirá a los interesados que participen en el proyecto, mejorar su nivel de vida, así como una organización e instalaciones óptimas y con el apoyo de entidades bancarias del Municipio que estén en la disponibilidad de proporcionar el financiamiento y asistencia técnica necesarios para el éxito de la productividad.

3.3 OBJETIVOS

Para la realización del proyecto de producción de zucchini, se definen los siguientes objetivos generales y específicos:

3.3.1 Objetivo general

Generar nuevas fuentes de trabajo para la población de la aldea Cerro de Oro por medio de la implementación del proyecto, que permita mejorar el nivel económico, social y cultural de las familias que formen parte del mismo y promover la diversificación de cultivos para maximizar el aprovechamiento de los recursos de la región, como una nueva alternativa en la actividad agrícola.

3.3.2 Objetivos específicos

- Incrementar la producción de zucchini, por medio de la ejecución del proyecto, para hacer accesible el producto en el mercado local y nacional de modo que se pueda mantener constante el consumo en la dieta alimenticia del guatemalteco.
- Tecnificar la producción de zucchini, para obtener un producto más competitivo en volumen y calidad.
- Comercializar el zucchini, por medio de los canales adecuados, para la distribución en los diferentes mercados, que incremente los beneficios de los productores.

- Organizar a los pequeños productores, estableciendo una organización eficiente, que permita la implementación del proceso productivo y comercialización del zucchini.
- Utilizar las fuentes de financiamiento y asesoría técnica, adecuada para desarrollar el proyecto.
- Determinar los costos incurridos en la producción, para poder establecer su rentabilidad y los beneficios obtenidos en un período de cinco años.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

La finalidad del estudio de mercado es comprobar que un número de consumidores potenciales presenten una demanda que justifique la propuesta de un programa de producción para un período de tiempo.

3.4.1 Descripción del producto

El zucchini es considerado originario de México y América Central, de donde fue distribuido a América del Norte y del Sur. La especie fue introducida a Europa en la época del renacimiento y posteriormente fue llevada a otras regiones del mundo. A nivel mundial en la actualidad se le considera un cultivo en expansión, tanto en superficie como en significación económica. Pertenece a la familia cucurbitaceae, del género cucúrbita, especie pepo. Su nombre científico es cucúrbita pepo, también se le conoce como calabacín, comander, carbassó, marrow, zapallo italiano, mini güicoy y zapallito.

3.4.1.1 Características del producto

Es una planta herbácea, monoica, erecta y después rastrera. Con respecto a sus sistemas de raíces, tanto la raíz principal como las secundarias se desarrollan ampliamente. Pueden alcanzar profundidades de más de dos metros y las laterales llegan a distancias de cuatro a cinco metros, a partir de la raíz principal;

los tallos son erectos en sus primeras etapas de desarrollo hasta antes del tercer corte de frutos y después se tornan rastreros; son angulares (cinco bordes o filos), cubiertos de vellos y pequeñas espinas puntiagudas de color blanco.

3.4.1.2 Usos del producto

El zucchini por su alto contenido en agua y muy bajo porcentaje de grasas, es ideal en dietas de adelgazamiento. En la actualidad se están estudiando sus efectos activos contra los niveles altos de colesterol. Posee un discreto efecto diurético y un alto contenido en fibra, que lo hace ideal para el estreñimiento. Es utilizado en aplicaciones culinarias por su contenido en agua y escaso valor calórico que admite casi cualquier tipo de preparación: hervido, con salsa, asado y frito. Posee un sabor dulzón y combina bien con papas y cebollas. Sus flores también se comen en salsa.

3.4.2 Oferta

Consiste en la cantidad máxima de zucchini que se encuentra disponible para la venta en el mercado nacional a un precio y temporada específica. Para el proyecto se tomará como unidad de análisis la producción a nivel nacional, sobre la cual se hará el estudio de la oferta para comprobar si el precio de venta es competitivo en el mercado.

La oferta total del zucchini se establece al sumar la producción nacional más las importaciones, es decir la disponibilidad del producto en un período determinado. Para el año 2005 la oferta es de 7,725 quintales, cuya producción se concentra principalmente en los departamentos de Chimaltenango y Sacatepéquez.

3.4.2.1 Oferta histórica

A continuación se presenta el cuadro que detalla la tendencia de la oferta total del zucchini a nivel nacional, con base a datos estadísticos proporcionados por el Instituto Nacional de Estadística -INE-.

Cuadro 9
República de Guatemala
Oferta nacional histórica de zucchini
Período: 2001 - 2005
(En quintales)

Año	Producción nacional	Importaciones	Oferta nacional
2001	8,686	0	8,686
2002	8,435	0	8,435
2003	8,191	0	8,191
2004	7,954	0	7,954
2005	7,725	0	7,725

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del IV Censo Nacional Agropecuario, 2003 del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

En el cuadro anterior se puede observar que no existen importaciones a nivel nacional por tratarse de un producto que se cultiva para exportación y la oferta nacional tiene un comportamiento descendente porque está dada en relación directa con la producción.

3.4.2.2 Oferta proyectada

En el siguiente cuadro se presenta la proyección de la oferta nacional del zucchini.

Cuadro 10
República de Guatemala
Oferta nacional proyectada de zucchini
Período: 2006 - 2010
(En quintales)

Año	Producción nacional a/	Importaciones	Oferta nacional
2006	7,477	0	7,477
2007	7,237	0	7,237
2008	6,997	0	6,997
2009	6,756	0	6,756
2010	6,516	0	6,516

a/ $Y_c = a + b x$, donde $a = 8198.2$ $b = -240.3$ (método de mínimos cuadrados)

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del IV Censo Nacional Agropecuario, 2003 del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

Como puede observarse, la proyección de la producción tiene un comportamiento descendente debido a que los datos históricos de la misma presentan una tendencia hacia abajo y las importaciones permanecen constantes a cero.

3.4.3 Demanda

Se integra por la cantidad de zucchini que se necesita para satisfacer el mercado, se considera un vegetal de mucha demanda, preferido por su sabor y por ser un producto accesible a la mayoría de la población. Los principales demandantes son restaurantes, amas de casa que utilizan el producto para la preparación de alimentos.

3.4.3.1 Demanda potencial histórica

Es el total de la producción de zucchini que los habitantes demandan para consumir, con base a la población delimitada y el consumo per cápita tal y como se muestra en el siguiente cuadro:

Cuadro 11
República de Guatemala
Demanda potencial histórica de zucchini
Período: 2001 - 2005
(En quintales)

Año	Población total	Población delimitada a/	Consumo anual per cápita	Demanda potencial
2001	11,503,653	5,751,827	0.045	258,832
2002	11,791,136	5,895,568	0.045	265,301
2003	12,087,014	6,043,507	0.045	271,958
2004	12,390,451	6,195,226	0.045	278,785
2005	12,700,611	6,350,306	0.045	285,764

a/ 50 % de total de la población.

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del IV Censo Nacional Agropecuario, 2003 del Instituto Nacional de Estadística -INE- e Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-.

Como se puede observar, la demanda potencial incrementa como consecuencia del crecimiento poblacional en los últimos cinco años.

3.4.3.2 Demanda potencial proyectada

A continuación se presenta el cuadro de la proyección de la demanda potencial para los próximos cinco años.

Cuadro 12
República de Guatemala
Demanda nacional proyectada de zucchini
Período: 2006 - 2010
(En quintales)

Año	Población total	Población delimitada a/	Consumo anual per cápita	Demanda potencial
2006	13,018,759	6,509,380	0.045	292,922
2007	13,344,770	6,672,385	0.045	300,257
2008	13,677,815	6,838,908	0.045	307,751
2009	14,017,057	7,008,529	0.045	315,384
2010	14,361,666	7,180,833	0.045	323,137

a/ 50 % de total de la población.

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del IV Censo Nacional Agropecuario, 2003 del Instituto Nacional de Estadística -INE- e Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-.

El cuadro anterior presenta un incremento de la demanda potencial de zucchini a nivel nacional, lo que es aceptable para la implementación del proyecto. Para el cálculo de la demanda potencial se delimitó la población total en un 50%, el restante no se tomó en cuenta por los siguientes aspectos: niños menores de un año, personas que por gustos y preferencias no consumen el producto.

Con base a los datos proporcionados por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá –INCAP-, el consumo per cápita de zucchini es 0.045 quintales al año por persona.

3.4.3.3 Consumo aparente histórico

Para el cálculo del consumo aparente se suma la producción más las importaciones, luego se restan las exportaciones que en este caso se estima el 90 por ciento de la producción anual se exporta y el restante es consumido en el mercado nacional, como se muestra en el cuadro siguiente:

Cuadro 13
República de Guatemala
Consumo aparente histórico de zucchini
Período: 2001 - 2005
(En quintales)

Año	Producción nacional	Importaciones	Exportaciones a/	Consumo aparente
2001	8,686	0	7,817	869
2002	8,435	0	7,592	843
2003	8,191	0	7,372	819
2004	7,954	0	7,159	795
2005	7,725	0	6,953	772

a/ se considera que el 90% de la producción nacional es destinada a la exportación (AGEXPRONT)

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del IV Censo Nacional Agropecuario, 2003 del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

Como puede apreciarse en el cuadro anterior, si existe consumo a nivel nacional porque se considera que un 10% de la producción se queda en el país para comercializarse a nivel interno, esto hace necesario incentivar el consumo por parte de los guatemaltecos del zucchini.

3.4.3.4 Consumo aparente proyectado

En el siguiente cuadro se presenta la proyección del consumo aparente para los siguientes cinco años que abarcará el proyecto.

Cuadro 14
República de Guatemala
Consumo aparente proyectado de zucchini
Período: 2006 - 2010
(En quintales)

Año	Producción nacional	Importaciones	Exportaciones a/	Consumo aparente
2006	7,477	0	6,730	747
2007	7,237	0	6,513	724
2008	6,997	0	6,297	700
2009	6,756	0	6,081	675
2010	6,516	0	5,864	652

a/ se considera que el 90% de la producción nacional es destinada a la exportación (AGEXPRONT)

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del IV Censo Nacional Agropecuario, 2003 del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

El cuadro anterior muestra que en los siguientes cinco años de funcionamiento del proyecto, habrá consumo aparente y su comportamiento se da en forma descendente porque se proyecta en relación con la producción para el período de vida del mismo, entonces a nivel nacional hay personas que consumen el producto.

3.4.3.5 Demanda insatisfecha

Permite establecer la demanda que no se logra cubrir con la oferta existente en el mercado, y que pretende minimizar la puesta en marcha del proyecto.

- Demanda insatisfecha histórica

Para el cálculo de la demanda insatisfecha se toma la demanda potencial y se le resta el consumo aparente como se presenta en el siguiente cuadro:

Cuadro 15
República de Guatemala
Demanda insatisfecha histórica de zucchini
Período: 2001 - 2005
(En quintales)

Año	Demanda potencial /1	Consumo aparente /2	Demanda insatisfecha /3
2001	258,832	869	257,964
2002	265,301	844	264,457
2003	271,958	819	271,139
2004	278,785	795	277,990
2005	285,764	773	284,991

/1 - /2 = /3.

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del IV Censo Nacional Agropecuario, 2003 del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

El cuadro anterior presenta una demanda insatisfecha histórica, que no se pudo cubrir con la producción nacional, el comportamiento de la demanda insatisfecha va en relación directa con el aumento de la demanda potencial, también se observa que el consumo aparente ha disminuido por lo tanto el valor de la demanda insatisfecha crece.

- Demanda insatisfecha proyectada

Se presenta la proyección de la demanda insatisfecha en el cuadro siguiente:

Cuadro 16
República de Guatemala
Demanda insatisfecha proyectada de zucchini
Período: 2006 - 2010
(En quintales)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2006	292,922	748	292,174
2007	300,257	724	299,533
2008	307,751	700	307,051
2009	315,384	676	314,708
2010	323,137	652	322,485

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del IV Censo Nacional Agropecuario, 2003 del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

Como se muestra en el cuadro anterior, el comportamiento de la demanda insatisfecha es ascendente como consecuencia del incremento en la demanda potencial proyectada.

Por tal razón la demanda insatisfecha va en crecimiento a la oferta por parte de los productores, por lo que el cultivo de zucchini es favorable para que pequeños campesinos inviertan en tal producto para satisfacer el mercado.

3.4.4 Precio

De acuerdo a la oferta y demanda del mercado nacional, para este proyecto se estableció que el precio promedio de venta del producto es de Q375.00 por quintal, que será el importe que el consumidor final tendrá que pagar por el consumo del producto. El precio establecido es de paridad y cubre todos los costos además de obtener un porcentaje de ganancia favorable.

3.4.5 Comercialización

El tema de la comercialización de zucchini en el municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá, se desarrolla en el capítulo IV del presente informe.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

Consiste en el análisis y planteamiento de todos los factores que intervendrán en la puesta en marcha del proyecto, dentro del estudio, se deben contemplar los siguientes: localización, tamaño, recursos y proceso productivo.

3.5.1 Localización del proyecto

El proyecto se localizará en la aldea Cerro de Oro del municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá. La ubicación permitirá un mejor desarrollo de la producción y comercialización por la infraestructura hacia la Cabecera Municipal.

3.5.1.1 Macro-localización

El proyecto de producción de zucchini, se ubicará en el sur-occidente del país, específicamente en el municipio de Santiago Atitlán del departamento de Sololá, a 164 kilómetros de la Ciudad Capital por la ruta al pacífico. El Municipio colinda al este con San Lucas Tolimán, al oeste con Chicacao (Suchitepéquez) y San Pedro La Laguna (Sololá), al norte con el Lago de Atitlán, al sur con Santa Bárbara (Suchitepéquez).

3.5.1.2 Micro-localización

La producción de zucchini se realizará en el cantón Paguacal de la Aldea Cerro de Oro, el área cuenta con las condiciones propicias para su adecuado desarrollo. Se encuentra ubicada a 9 kilómetros de la Cabecera Municipal, por carretera asfaltada hasta el entronque de ingreso a la Aldea y carretera de terracería dentro del centro poblado, a 1,592 metros sobre el nivel del mar.

3.5.2 Tecnología

Es la que enmarca el conjunto de medios y procedimientos que el proyecto utilizará para la producción del zucchini. La tecnología seleccionada influirá directamente en los costos y la rentabilidad que se obtenga, se debe hacer una

selección apropiada de la tecnología con base a la información que produce el estudio de mercado, especialmente con lo relacionado a la población neta.

De acuerdo a las condiciones de producción el nivel tecnológico a utilizar es intermedio, que consiste en aplicar técnicas de preservación de suelos, agroquímicos en pequeñas proporciones, riego por lluvia, acceso a crédito bancario y uso de semilla mejorada.

3.5.3 Tamaño del proyecto

Para el proyecto, producción de zucchini, se utilizará un área de tres manzanas; cada una de ellas tendrá rendimiento de 108 quintales con un total de 324 por cosecha, y se estiman dos cosechas al año lo que da como resultado 648 quintales al año. La vida útil del proyecto se estima para cinco años y son dos cosechas anuales.

3.5.4 Recursos

Para la ejecución del proyecto es necesario la utilización de los medios más importantes para el desarrollo se encuentran integrados en tres tipos de recursos: humanos, físicos y financieros que se detallan a continuación.

3.5.4.1 Humanos

Para la iniciación del comité se propone un mínimo de 10 productores, serán reclutados elementos importantes para su óptimo desarrollo.

Se tiene contemplada la contratación de un administrador para la coordinación y supervisión de las actividades. En el departamento de producción es necesario un encargado de la producción de zucchini y jornaleros que se contratarán atendiendo a las necesidades del proyecto durante el proceso productivo. En el departamento de finanzas será contratado una secretaria / contadora que llevará

a cabo el control financiero de la asociación y en el departamento de comercialización uno de los miembros del comité se encargará de la distribución adecuada del producto. También se contratarán los servicios de un asesor técnico que devengará Q.1,500.00 por cosecha supervisada.

La mano de obra directa que se contratará en el proceso productivo del proyecto, comprenderá 504 jornales al año con un valor e Q.42.46 cada uno. El total de mano de obra que se contempla asciende a Q.21,399.84.

3.5.4.2 Físicos

Este rubro estará integrado por terreno, valorado en Q.13,500.00 cada manzana. En el terreno se construirá una ofi-bodega que se utilizará para que el personal administrativo realice su actividad y guardar el equipo agrícola, insumos y cosecha. La construcción tendrá un valor de Q.12,000.00.

3.5.4.3 Financieros

Las fuentes de financiamiento empleadas en el proyecto se detallan en el estudio financiero.

3.5.5 Proceso de producción

Comprende todos los pasos necesarios, desde la preparación de la tierra, combinación de los insumos y la mano de obra para obtener el producto final.

Es el conjunto de acciones que se suman en el desarrollo de la actividad productiva para obtener el producto final. A continuación se describe el proceso de las actividades a seguir en el cultivo del zucchini.

3.5.5.1 Selección de insumos

Se seleccionan y compran todos los insumos necesarios para la producción, entre ellos semillas, fertilizantes, insecticidas, fungicidas, y otros insumos.

3.5.5.2 Preparación del suelo

La preparación del suelo comprende: el arado y rastreado que tiene que ser de 25 a 30 centímetros, teniendo cuidado de picar bien la tierra, para que quede lo más nivelada posible, sin piedras y libre de basuras o rastrojos. Seguidamente se efectúa la desinfección del suelo aplicando cal, dolomítica, para eliminar las plagas de gallina ciega y gusanos tierreros. Luego se procede al surqueado que se lleva a cabo con distancias que dependen del hábito de crecimiento de la variedad que se va a sembrar, para este caso se debe surquear a una distancia de 90 centímetros a un metro entre surcos.

3.5.5.3 Siembra

La germinación de la semilla se da entre los cinco y siete días después de haberse sembrado, el distanciamiento de siembra es: de 0.5 a 0.8 metros entre planta.

3.5.5.4 Cuidados culturales

Los cuidados culturales comprende la fertilización: que favorece la germinación normal de la semilla, las plantas crecen vigorosas y resisten mejor el ataque de plagas y enfermedades; control de malezas: el cultivo requiere estar libre de malezas durante los primeros 60 días, época en la que es más susceptible a daños ocasionados por plagas, enfermedades y virus; y el control de enfermedades: se lleva a cabo mediante la eliminación de plantas hospederas, siembras alejadas de güicoy criollo, uso de densidades adecuadas de siembra, según la época.

3.5.5.5 Cosecha y clasificación

La cosecha se realiza a los noventa días después de haberlo sembrado, el largo del zucchini debe ser de 6.25 a 7.5 centímetros. A continuación se presenta el flujograma del proceso de producción:

Gráfica 4
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Flujograma del proceso productivo
Año: 2006

No.	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA
1	Inicio	Inicio
2	Se seleccionan los insumos en los diferentes comercios.	Selección de insumos
3	Preparación del terreno: consiste en limpia, arado, trazar zurco, rastra y camellonado.	Preparación del terreno
4	Se siembra la semilla en el terreno ya preparado.	Siembra
5	Labores culturales: consiste en el calzado, limpia y control de malezas y enfermedades.	Labores culturales
6	Fertilización: se aplicarán fertilizantes y se efectuarán fumigaciones.	Fertilización
	Cosecha y clasificación: es la última etapa del proceso productivo.	Cosecha y clasificación
	Fin	Fin

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006

3.5.6 Requerimientos técnicos

A continuación se presenta el detalle de los requerimientos técnicos necesarios para la puesta en marcha del proyecto de producción de zucchini:

Tabla 1
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Requerimientos técnicos por una cosecha, tres manzanas
Año: 2006

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria
INMUEBLES		
Terrenos	Manzana	3
Instalaciones (Ofi-bodega)		1
TANGIBLE		
EQUIPO AGRÍCOLA		
Bomba de fumigar	Unidad	3
Mascarilla	Unidad	3
Cajas plásticas	Unidad	216
Guantes	Par	5
Romana	Unidad	1
HERRAMIENTAS		
Azadin	Unidad	3
Martillo	Unidad	2
Azadón	Unidad	3
Regadera de mano	Unidad	3
Lima	Unidad	2
Machete	Unidad	3
INSUMOS		
SEMILLA		
Semilla certificada Seminal	Bote	3
ABONO		
Abono orgánico	Quintal	12
Abono Foliar Bayfolan forte	Litro	3
FERTILIZANTES		
Fertilizante químico 10-50-0	Quintal	3
Fertilizante químico 20-20-0	Quintal	3
Fertilizante químico 15-15-15	Quintal	3

Continuación de cuadro anterior..

Concepto	Unidad de Medida	Cantidad necesaria
FUNGICIDAS		
Fungicida Antracol	Kilo	3
Fungicida Captan	Kilo	0.9
Fungicida Cumulos	Kilo	0.3
Fungicida Cupravit	Kilo	0.3
Fungicida Ferban	Libra	0.6
INSECTICIDAS		
Insecticida Baytroy	Litro	0.45
Insecticida Karate	Litro	0.15
Insecticida Malatium	Litro	0.45
Insecticida Metasystox	Litro	0.15
Insecticida Ridomil	Kilo	1.20
Insecticida Tiodan	Litro	0.15
Insecticida Timet	Galón	6
OTROS INSUMOS		
Foliar Metalozatos	Litro	2.25
Adherente 810 Bayer	Litro	2.40
Herbicida Teramoxane	Litro	3
MANO DE OBRA		
PREPARACIÓN DE TIERRA		
Surqueado	Jornales	15
Aplicación herbicida	Jornales	18
SIEMBRA		
Siembra	Jornales	30
CUIDADOS CULTURALES		
Limpia	Jornales	54
Fumigación	Jornales	72
COSECHA		
Corte y clasificación	Jornales	63

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO – LEGAL

El estudio realizado en el año 2006 propone la integración de un comité con la finalidad de reunir a interesados en la producción de zucchini, que presenta el perfil sobre lineamientos necesarios para tener acceso a asistencia financiera y técnica que mejore las condiciones productivas de Santiago Atitlán e incrementa

las fuentes de trabajo y por consecuencia el nivel de vida de los productores por medio de ingresos estables.

3.6.1 Tipo y denominación

Para alcanzar objetivos comunes, se sugiere la implementación de un comité productivo, organización que se le denominará “Comité de productores Nutri-Alimentos”.

3.6.2 Justificación

El proceso de siembra de productos de mayor intensidad en el Municipio se realiza de manera tradicional y sin ningún tipo de maquinaria. Para la cosecha del zucchini, es necesaria la adopción de técnicas para el rendimiento adecuado y calidad de la producción por parte de los interesados.

Es fundamental contar con ciertas características de siembra, recolección y empaque para tener un mayor impacto, que permita constituirse como un referente en el mercado nacional y preparar las condiciones necesarias para la venta con agroexportadoras que se dedican a la distribución del producto a los principales mercados internacionales.

Para ello se propone formar un comité con diez socios que aportarán capital y mano de obra, organizados legalmente con derechos y obligaciones claramente definidos que deberán ejercer en el proceso de producción y les facilite un desarrollo adecuado, acceso a crédito, minimización de los costos, así como aumentar el poder de negociación de los productores de la localidad.

3.6.3 Marco jurídico

Dentro de la constitución de un comité, se deben cumplir requisitos que permitan su buen funcionamiento. A continuación se sugieren las normas externas e internas.

3.6.3.1 Normas internas

Estas serán creadas por el comité para regular el funcionamiento interno de las actividades a realizar por todos sus miembros, las mismas deben ser aprobadas por la asamblea general, para su respectiva aplicación.

Requisitos para la legalización del comité con el acta constitutiva:

- Elegir a la junta directiva con la aceptación de por lo menos 60% de los asociados.
- Levantar un acta donde se deje constancia de la elección de la Junta Directiva, firmada por todos los asociados.
- Para legalizarlo en la Gobernación Departamental, deberá presentar: fotocopia del acta de elección de la Junta Directiva, certificación de acta (extendida por el secretario municipal) y fotocopia de las cédulas de todos los miembros electos.

3.6.3.2 Normas externas

Las leyes que regulan de forma directa la constitución de un comité son:

- Constitución Política de la República de Guatemala, Artículo 34, Derecho de Asociación, Artículo 43, que establece libertad de industria, Comercio y Trabajo.
- Ley Municipal, Decreto 58-88, artículo 10, inscripción de comités.
- Código Civil, Decreto Ley 106-64, Artículo 15, inciso 3, derecho de asociación.
- Acuerdo Gubernativo 697-93, de fecha 26 de noviembre de 1993, autoriza a los comités la recaudación y manejo de fondos, mediante credenciales otorgadas por las Gobernaciones Departamentales. Además estipula los requisitos para su inscripción.
- Decreto 26-92, capítulo 4, Artículo 7 Ley del Impuesto Sobre la Renta.

- Acuerdo Gubernativo 596-97, Reglamento del Impuesto Sobre la Renta, nombra lo referente a la inscripción ante la Superintendencia de Administración Tributaria SAT y establece un Impuesto Sobre la Renta que obtenga toda persona individual o jurídica que provenga de la inversión de capital.
- Decreto 27-92, Ley del Impuesto al Valor Agregado.
- Acuerdo Gubernativo 311-97, Reglamento del Impuesto al Valor Agregado, el que establece un impuesto sobre todos los actos grabados por las normas de esta Ley.

3.6.4 Objetivos

Entre los objetivos que el Comité de agricultores pretende alcanzar se pueden mencionar los siguientes:

3.6.4.1 General

Promover el bienestar económico de los miembros del comité, para elevar el nivel de vida a través de la dedicación efectiva a las actividades de la organización, relacionadas con la producción y comercialización de zucchini, así como generar fuentes de empleo.

3.6.4.2 Específicos

- Constituir una organización simple pero que cubra las necesidades del sector.
- Resolver las necesidades tanto colectivas como individuales de los integrantes del Comité.
- Generar intercambios de conocimientos y coordinación de actividades de asesoría técnica para la producción.
- Incentivar a los productores a cultivar el zucchini de manera coordinada, para mejorar el nivel de ingreso tanto de los propietarios como de las personas que sean contratadas.

3.6.5 Funciones generales

- Producir zucchini con el uso de técnicas adecuadas para el cultivo.
- Realizar programas de producción para el cumplimiento de los requerimientos de tiempo y calidad que exige el mercado meta.
- Comercializar el zucchini con el aprovechamiento óptimo de los canales de comercialización propuestos.
- Realizar frecuentemente estudios de mercado.
- Contactar mercados potenciales.

3.6.6 Diseño organizacional

Para plantear un diseño de organización, es necesario aplicar los principios básicos del mismo.

- Unidad de mando

Se presenta un sistema de autoridad lineal, el personal que trabaje para la organización, debe recibir órdenes de un solo jefe.

- Autoridad y responsabilidad

Debe ser proporcional con relación al puesto que se tenga.

- Margen de mando (control) limitado

Debe ser preciso y establecido por la junta directiva el número de subordinados que pueden ser controlados por cada jefe.

- Centralización de las responsabilidades principales

En las máximas autoridades se centralizan las principales responsabilidades de la ejecución y cumplimiento de metas y objetivos.

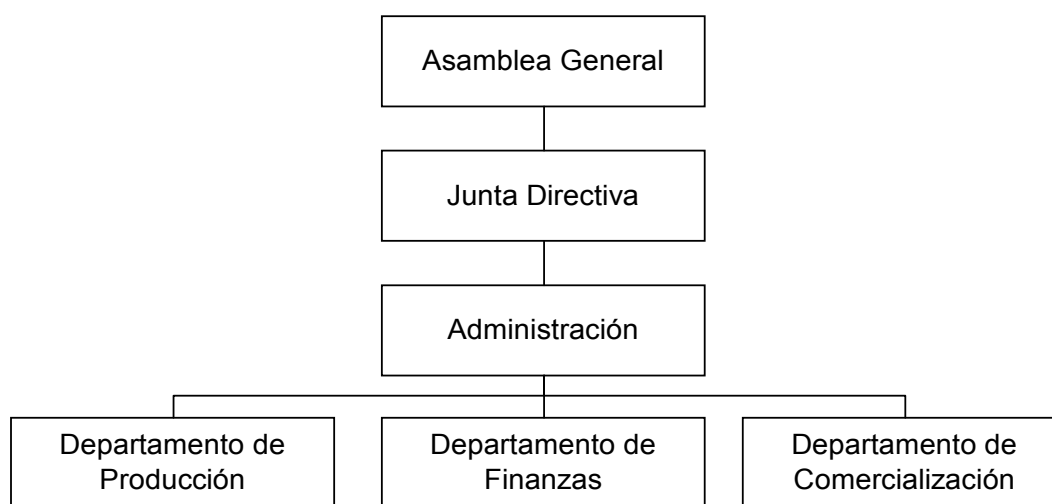
- Organizaciones con personal en línea y de asesoría

Se debe plantear que tipo de organización puede brindar asesoría financiera, técnica o administrativa al Comité, con el propósito de enriquecer los conocimientos de los asociados y lograr el éxito de la organización.

3.6.7 Estructura organizacional

El sistema del comité muestra la estructura como se distribuirá la responsabilidad, autoridad y control en los distintos niveles de trabajo. Para el comité se propone un sistema de organización lineal, lo que facilita la efectividad de la organización. El comité será inicialmente una asociación pequeña, que contará con diez socios, y se propone la siguiente estructura organizacional: Asamblea General, Junta Directiva, Administración, Departamento de producción, Departamento de finanzas y Departamento de comercialización.

Gráfica 5
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de Zucchini
Estructura organizacional
Año: 2006



Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

La gráfica anterior muestra la estructura organizacional del comité productivo Nutri-alimentos. La junta directiva estará integrada por cuatro personas del comité que velarán por el óptimo funcionamiento del mismo.

3.6.8 Funciones básicas de las unidades administrativas

Las funciones de las unidades comprende el buen funcionamiento del comité para lograr un desarrollo eficiente de las mismas. A continuación se describen las funciones básicas establecidas por la estructura organizacional.

3.6.8.1 Asamblea general

- Constituir en más de un 50 por ciento las asambleas generales ordinarias y extraordinarias.
- Con el objetivo de aprobar o desaprobar anualmente el plan de trabajo y el presupuesto de ingresos y egresos, se debe invitar a los asociados a convocatorias, y/o cualquier otro punto de agenda.
- Cumplir y hacer que se cumpla lo estipulado en las normas internas de la organización.

3.6.8.2 Junta directiva

- Convocar a asambleas generales y ordinarias.
- Velar por el cumplimiento de los objetivos y metas propuestas.
- Nombrar, amonestar y remover, de ser necesario, al administrador.
- Aprobar el nombramiento o remoción del personal bajo las órdenes del administrador.
- Acordar la admisión, amonestación, suspensión y expulsión de socios.

3.6.8.3 Administración

- Preparar y proponer proyectos, programas y planes de trabajo al consejo administrativo para su aprobación en Asamblea General.

- Organizar e integrar los recursos y actividades adecuadas a cada una de las unidades del comité.
- Dirigir, supervisar e informar a las unidades de toda la organización.
- De acuerdo a los programas establecidos, controlar los procedimientos de producción y comercialización.
- Presentar informes a la administración de la situación financiera del comité.
- Para que las actividades asignadas se lleven a cabo de acuerdo a lo planificado se debe evaluar constantemente el desempeño de los departamentos.

3.6.8.4 Departamento de producción

- Examinar nuevas técnicas para mejorar la utilización de semillas, fertilizantes y funguicidas.
- Realizar investigaciones tecnológicas para mejorar la producción.
- Formular y ejecutar el plan de producción a corto, mediano y largo plazo.
- Elaborar y mantener un registro continuo de los costos de producción.
- Mantener limpio y colocado de manera adecuada el producto.
- Presentar solicitud de materiales e insumos necesarios para el cultivo del zucchini a la junta directiva y hacer uso efectivo de los mismos.
- Reportar a la administración eventualidades.

3.6.8.5 Departamento de finanzas

- Elaborar y presentar informes de estados financieros.
- Mantener registro de ingresos y egresos.
- Control de inventario de insumos, herramientas y mobiliario y equipo.
- Control de pagos de planillas y proveedores.
- Dar cumplimiento a las leyes fiscales y laborales.

3.6.8.6 Departamento de comercialización

- Velar por la calidad del producto.
- Ejecutar el plan de comercialización a corto, mediano y largo plazo.
- Definir estrategias y políticas de venta y precios.
- Atender pedidos, cobros y repartos de producto.
- Determinar precios futuros para el producto y contactar a clientes potenciales.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Sirve para cuantificar en unidades y valores de los recursos humanos, físicos y financieros que se requieren para invertir en el proyecto y así establecer las fuentes del financiamiento a utilizar que pueden ser interno ó externo. De igual forma se utiliza para medir los resultados que se puedan obtener durante la vida útil del proyecto de producción de zucchini, mediante la realización de estados financieros proyectados.

3.7.1 Inversión

Para llevar a cabo el proyecto, es necesario realizar inversiones para sus distintas etapas, para ello se mencionan a continuación la inversión fija, capital de trabajo y la inversión total.

3.7.2 Inversión fija

La integran bienes tangibles e intangibles que conforman el activo no corriente, que deben ser utilizados en forma permanente en el proyecto, el total estimado de la inversión asciende a Q.80,300.00 y se desglosa de la siguiente manera:

Cuadro 17
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Inversión fija
Año: 2006
(Cifras en Quetzales)

Concepto	Total
TANGIBLE	
Equipo agrícola	13,740
Herramientas	540
Mobiliario y equipo	3,690
Equipo de computación	4,330
Inmuebles	52,500
INTANGIBLE	
Estudio técnico	1,500
Gastos de organización	4,000
Total inversión fija	80,300

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

Dentro de los bienes tangibles se mencionan los siguientes: instalaciones, inversión de la plantación, equipo, mobiliario y herramienta agrícola. Forman parte de los bienes intangibles los gastos de organización que se efectúan al inicio del proyecto. Todos los bienes deben ser adquiridos al momento que se decida poner en marcha el proyecto.

3.7.3 Inversión en capital de trabajo

Lo conforman recursos que se utilizan en las diferentes etapas del proceso productivo, se refiere al capital necesario para financiar la primera producción, antes de percibir ingresos por venta de la cosecha y mientras éste pueda generar ingresos para autofinanciarse. Incluye los tres elementos del costo: insumos, mano de obra directa y costos indirectos variables así como los gastos variables de venta y gastos fijos de administración.

Cuadro 18
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Inversión en capital de trabajo
Año 2006
(Cifras en quetzales)

Concepto	Total
Insumos	5,650
Mano de obra	14,932
Costos indirectos variables	6,319
Gastos de administración	20,621
Otros gastos financieros	6,600
Total inversión en capital de trabajo	54,122

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

El capital de trabajo para el proyecto de producción de zucchini asciende a Q.54,122.00.

3.7.4 Inversión total

Es la suma de la inversión fija más el capital de trabajo necesario para dar inicio al proyecto tal como se muestra en el siguiente cuadro:

Cuadro 19
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Inversión total
Año: 2006
(Cifras en Quetzales)

Descripción	Total	%
Inversión fija	80,300	60
Inversión en capital de trabajo	54,122	40
Inversión total	134,422	100

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

La inversión fija representa el 60%, y la inversión en capital de trabajo 40% respectivamente.

3.7.5 Estados financieros

Están conformados por el estado de costo de producción, estado de resultados y el balance general.

3.7.5.1 Costos de producción

Para determinar el costo de la producción de zucchini, se utilizará el sistema de costeo directo, integrado por todos los elementos que directa o indirectamente, intervienen en el proceso productivo; este sistema detalla los costos fijos y los que varían de acuerdo al volumen de producción.

A continuación se presenta el estado de costo directo de producción proyectado para los cinco períodos siguientes al inicio de operaciones.

Cuadro 20
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Costo directo de producción proyectado de tres manzanas
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(Cifras en quetzales)

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Insumos	11,297	11,297	11,297	11,297	11,297
Mano de obra	29,866	29,866	29,866	29,866	29,866
Costos indirectos variables	12,638	12,638	12,638	12,638	12,638
Costo directo de producción	53,801	53,801	53,801	53,801	53,801
Producción en quintales	648	648	648	648	648
Costo directo por manzana	17,934	17,934	17,934	17,934	17,934
Costo directo por quintal	83.03	83.03	83.03	83.03	83.03
Costo directo por libra	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

En el cuadro anterior se observa que los elementos del costo se mantienen constantes durante los cinco años sobre el primer año.

3.7.5.2 Estado de resultados

Es el informe contable que registra los ingresos y gastos de una entidad en la realización de sus operaciones, para así determinar si existe ganancia o pérdida durante un período.

Cuadro 21
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Estado de resultados proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(Cifras en quetzales)

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	243,000	243,000	243,000	243,000	243,000
(-) Costo directo producción	53,801	53,801	53,801	53,801	53,801
Ganancia marginal	189,199	189,199	189,199	189,199	189,199
(-) Gastos fijos	41,243	41,243	41,243	41,243	41,243
(-) Depreciaciones	5,664	5,664	5,664	4,221	4,086
(-) Amortizaciones	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100
Resultado de operación	141,192	141,192	141,192	142,635	142,770
(-) Gastos financieros	6,600	3,300	-	-	-
Excedente antes de ISR	134,592	137,892	141,192	142,635	142,770
ISR 31%	41,723	42,746	43,769	44,217	44,259
Excedente del ejercicio	92,868	95,145	97,422	98,418	98,511

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

Al dividir el costo directo de producción dentro de las ventas, se establece el 22% constante que representa la parte proporcional del precio de venta. A continuación se presenta el detalle del cálculo de las depreciaciones y amortizaciones del activo no corriente y otros activos que generan los gastos fijos de cada período.

Cuadro 22
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Depreciaciones y amortizaciones
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(Cifras en quetzales)

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
DEPRECIACIONES					
Equipo agrícola	2,748	2,748	2,748	2,748	2,748
Herramientas	135	135	135	135	
Mobiliario y equipo	738	738	738	738	738
Equipo de computación	1,443	1,443	1,443		
Instalaciones	600	600	600	600	600
AMORTIZACIONES					
Estudio técnico	300	300	300	300	300
Gastos de organización	800	800	800	800	800
Totales	6,764	6,764	6,764	5,321	5,186

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

Como se observa en el cuadro anterior las depreciaciones gasto de cada año disminuyen a partir del cuarto año, ya que existe equipo de computación y herramientas que son depreciados en su totalidad antes que termine la vida útil del proyecto.

3.7.5.3 Balance general

Muestra la situación financiera de la entidad a una fecha determinada, se detallan los recursos, obligaciones y patrimonio de los propietarios, representado por el exceso de los activos sobre pasivos.

De acuerdo a las Normas Internacional de Contabilidad (NIC) debe revelarse los valores corrientes menores a un año y los no corrientes mayores a un año.

Cuadro 23
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Estado de situación financiera proyectado
Al 31 de diciembre de cada año
(Cifras en quetzales)

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo no corriente					
Propiedad, planta y equipo					
Terrenos	40,500	40,500	40,500	40,500	40,500
Instalaciones	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
(-) Depreciación acumulada	600	1,200	1,800	2,400	3,000
Equipo agrícola	13,740	13,740	13,740	13,740	13,740
(-) Depreciación acumulada	2,748	5,496	8,244	10,992	13,740
Herramientas	540	540	540	540	-
(-) Depreciación acumulada	135	270	405	540	-
Mobiliario y equipo de oficina	3,690	3,690	3,690	3,690	3,690
(-) Depreciación acumulada	738	1,476	2,214	2,952	3,690
Equipo de computación	4,330	4,330	4,330	-	-
(-) Depreciación acumulada	1,443	2,886	4,330	-	-
Otros activos					
Estudio técnico	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
(-) Amortizaciones acumulada	300	600	900	1,200	1,500
Gastos de organización	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000
(-) Amortizaciones acumulada	800	1,600	2,400	3,200	4,000
Activo corriente					
Efectivo	165,478	238,410	343,619	447,805	551,545
Total activo	239,014	305,182	403,626	502,491	601,045
Pasivo y patrimonio neto					
Capital y reservas					
Aportaciones asociados	74,422	74,422	74,422	74,422	74,422
Excedente del ejercicio	92,868	95,145	97,422	98,418	98,511
Excedente no distribuido	-	92,868	188,012	285,434	383,853
Pasivo no corriente					
Préstamo	30,000	-	-	-	-
Pasivo corriente					
I.S.R. por pagar	41,724	42,747	43,770	44,217	44,259
Total pasivo y patrimonio	239,014	305,182	403,626	502,491	601,046

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

3.7.6 Financiamiento

Consiste en los recursos propios y ajenos que el agricultor utilizará durante el proceso productivo para adquirir insumos, pagar mano de obra y otros gastos indirectos.

Cuadro 24
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Plan de financiamiento
Año: 2006
(Cifras en quetzales)

Descripción	Valor	%
Fuentes internas	74,422	55
Fuentes externas	60,000	45
Total del financiamiento	134,422	100

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

El total del financiamiento con el que deberá contar el proyecto corresponde 55% proveniente de fuentes internas y 45% de recursos externos.

3.7.6.1 Fuentes externas

Son préstamos provenientes de instituciones bancarias, proveedores, prestamistas, entre otras entidades ajenas al proyecto.

Se deberá solicitar un crédito bancario a mediano plazo. por un monto de Q.60,000.00, tasa anual de 11% de interés a un plazo de dos años. Que tendrá como respaldo una garantía fiduciaria compuesta por los bienes e ingresos con que cuenta el Comité, sus asociados y el fiador que quedará estipulado en la escritura de constitución de la deuda.

Para la cancelación del préstamo obtenido se tiene contemplado la amortización del mismo de acuerdo a la siguiente planificación.

Cuadro 25
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Plan de amortización del préstamo
Año: 2006
(Cifras en quetzales)

Año	Amortización a capital	Intereses 11%	Monto a pagar	Saldo
Inicio				60,000
1	30,000	6,600	36,600	30,000
2	30,000	3,300	33,300	0
Totales	60,000	9,900	69,900	

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

Para el pago gradual del préstamo se planifica hacer aportes a capital anuales de Q.30,000.00 y el interés proporcional al saldo de la deuda.

3.7.6.2 Fuentes internas

Consiste en los aportes monetarios o bienes proporcionados por los asociados. Provenientes de la utilización de mano de obra familiar, remesas familiares, insumos de cosechas anteriores, ahorros familiares o reinversión de capital. Los 10 integrantes del comité propuesto, para la puesta en marcha del proyecto deben de aportar Q.7,442.20.

3.8 EVALUACIÓN FINANCIERA

Constituye el análisis de los datos financieros, el objetivo fundamental es demostrar la viabilidad del proyecto de producción de zucchini y evaluar aspectos de carácter financiero que ayudan a mejorar la toma de decisiones.

Los instrumentos de evaluación que se utilizarán son: tasa y tiempo de recuperación de la inversión, retorno del capital, punto de equilibrio y porcentaje de margen de seguridad.

3.8.1 Tasa de recuperación de la inversión

Indica el porcentaje en que se recupera la inversión y los beneficios que se obtendrán en el proyecto. A continuación la fórmula y su operación.

$$TRI = \frac{\text{Utilidad} - \text{Amortización del préstamo}}{\text{Inversión Total}} \times 100$$

$$TRI = \frac{92,868.00 - 40,000.00}{134,422.00} \times 100$$

$$TRI = 39.33\%$$

Con la utilidad de Q.92,868.00 en el primer año, se obtendrá la tasa de recuperación de 39.33% es decir que la inversión como parte del capital, será recuperada en dicho porcentaje en el primer año.

3.8.2 Tiempo de recuperación de la inversión

Este método se utiliza para establecer el tiempo necesario en el que las ganancias generadas por Comité Nutri-Alimentos, recupera la inversión. La formula a utilizar y resultado obtenido es el siguiente:

$$TREI = \frac{\text{Inversión}}{\text{Utilidad} - \text{Amort. Prestamo} + \text{Depreciación} + \text{Amort.Gtos. Organización}}$$

$$TREI = \frac{134,422.00}{92,868.00 - 30,000.00 + 5,664.00 + 1,100.00}$$

$$TREI = 1.93$$

La inversión inicial del Comité creado, se recuperará en un año con once meses y cuatro días.

3.8.3 Retorno del capital

Es el indicador financiero por medio del cual se conocerá la cantidad o valor monetario que retorna al capital, respecto a la inversión realizada. El resultado de este índice se calcula utilizando la siguiente formula:

$$\begin{aligned}
 \text{RC} &= \text{Utilidad} - \text{Amortización del préstamo} + \text{Intereses} + \text{Depreciación} + \text{Amortización} \\
 \text{RC} &= 92,868.00 - 30,000.00 + 6,600.00 + 5,664.00 + 1,100.00 \\
 \text{RC} &= 76,232.00
 \end{aligned}$$

Lo anterior significa que, el retorno del capital en este proyecto será de Q.76,232.00 anualmente y al mismo tiempo, aumentará el capital invertido en el cultivo de zucchini.

3.8.4 Tasa de retorno de capital

Para determinar este porcentaje, se toma de base el retorno del capital, dividido entre el total de la inversión, cuyo resultado representa el porcentaje bajo el cual retornarán todos los montos invertidos en el proyecto. Mediante la utilización de la siguiente formula se logra obtener la TRC:

$$\begin{aligned}
 \text{TRC} &= \frac{\text{Retorno de capital}}{\text{Inversión total}} \times 100 \\
 \text{TRC} &= \frac{76,232.00}{134,422.00} \times 100 \\
 \text{TRC} &= 56.71\%
 \end{aligned}$$

El índice indica que el retorno a capital para el primer año, será del 56.71% de lo invertido.

3.8.5 Punto de equilibrio

Es el momento en donde las ventas alcanzan a cubrir todos los gastos, es decir el nivel en el cual no hay ni pérdida ni ganancia. Consiste en la cantidad en valores que debe venderse, para que el Comité Nutri-Alimentos cubra todos sus costos fijos. La simbología utilizar para este cálculo es la siguiente: PEV = Punto de equilibrio en valores, PEU = Punto de equilibrio en unidades, GF = Gastos fijos, CV = Costos y gastos variables

Punto de equilibrio (Valores)

$$PEV = \frac{GF}{\% \text{ Ganancia marginal}}$$

$$PEV = \frac{54,607.00}{0.78}$$

$$PEV = 70,008.97$$

Punto de equilibrio (Unidades)

$$PEU = \frac{GF}{\text{Precio unitario de venta} - \text{Costo unitario}}$$

$$PEU = \frac{54,607.00}{375.00 - 83.03}$$

$$PEU = 187$$

De acuerdo al cálculo realizado se debe alcanzar un nivel de ventas en valores de Q.70008.97 y en unidades de 187 quintales.

3.8.6 Porcentaje de margen de seguridad

Es el rango en donde la empresa opera sin experimentar pérdida, se obtiene de la diferencia entre las ventas netas y el punto de equilibrio en valores. Este es un

indicador que proporciona nivel de protección que tiene el proyecto de cultivo de zucchini antes de dar pérdida, si se diera una baja en ventas. La fórmula siguiente permite establecerlo:

Margen de seguridad

$$MS = \frac{\text{Ventas Netas} - \text{PEV}}{\text{Ventas Netas}} \times 100$$

$$MS = \frac{243,000.00 - 70,008.97}{243,000.00} \times 100$$

$$MS = 71\%$$

Lo anterior, significa que las ventas pueden disminuir en un 29% sin que éste genere pérdida.

3.8.7 Impacto social

El poner en marcha el proyecto de producción de zucchini en Santiago Atitlán, contribuirá en la utilización de la mano de obra familiar de la población del lugar, demandará insumos e instrumentos de trabajo locales, que influirán en un desarrollo económico para el Municipio.

3.8.7.1 Generación de valor agregado

Para el caso de la propuesta de inversión de la producción de zucchini, se calcula el valor agregado mediante la diferencia del valor bruto de la producción del proyecto con el valor de todos los insumos utilizados durante los cinco años, mide el impacto del proyecto en la sociedad. Para la producción de zucchini durante el primer año el valor agregado es de Q.189,199.00 y en los cinco años es de Q.945,995.

3.8.7.2 Generación de empleo

Con la ejecución de la propuesta de inversión de producción de zucchini, se busca que las personas que participen en el mismo mejoren substancialmente su nivel de vida, al incrementar sus ingresos adicionales con esta actividad económica, al mismo tiempo se aprovecha la mano de obra familiar, al reforzar de alguna manera sus iniciativas de desarrollo. El proyecto generará empleo por 504 jornales anuales, durante los cinco años que durará el total de jornales pagados asciende a Q.149,330.00, con sus respectivas prestaciones laborales y cuotas patronales.

CAPÍTULO IV

COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ZUCHINNI

La comercialización en la actividad agrícola es un proceso de manipulación y transferencia de los productos o bien un mecanismo primario que coordina la producción, distribución y consumo.

La comercialización se puede definir como las actividades físicas y económicas que llevan consigo el traslado de bienes y servicios, proceso que se inicia con el productor y termina con el consumidor final, quien adquiere el producto a cambio de un precio monetario, y así satisfacer una necesidad.

4.1 SITUACIÓN ACTUAL

En el municipio de Santiago Atitlán, la producción agrícola es vendida a acopiadores rurales, en el caso del café para la venta en beneficios; el aguacate es otro producto que es vendido a mayoristas que lo comercializan fuera del Municipio y una parte es vendida directamente al consumidor final, para los casos del maíz y frijol, se destina al autoconsumo, la parte que es vendida se hace a través de un canal directo.

Los productores no llevan controles en forma técnica de la venta de los productos, por la falta de conocimientos y se ven imposibilitados en mantener un equilibrio entre la oferta y la demanda, porque solo lo venden en el momento en que lo cultivan, para el caso específico del café solo hacen una clasificación entre café orgánico y café convencional ya que el primero es de mejor calidad y se vende a otro precio.

Los agricultores no aplican procedimientos técnicos para la fijación de precios, porque solo consideran los costos, y en el caso del café, por tratarse de un producto tradicional de exportación se sujeta a las condiciones del mercado

nacional e internacional. Los campesinos del Municipio almacenan la producción de maíz y frijol, en su propia casa para autoconsumo y una pequeña parte que destina para la venta.

Para ingresar a nuevos mercados, en el caso de la producción de café se presentan pocas oportunidades, debido al grado de competencia del ámbito regional y nacional. En la producción de maíz y frijol, se vende la cosecha luego de separar lo requerido para satisfacer las necesidades familiares. Para el caso de la producción de aguacate se tiene una estructura de mercado, que consiste en trasladarlo por parte de los productores hasta los acopiadores en el parque municipal de Santiago Atitlán.

El café cereza es trasladado a los beneficios por medio de los acopiadores rurales también es trasladado por los detallistas que se ubican en el área urbana, se observa competencia, debido a que el precio lo establece el intermediario, de acuerdo a las condiciones del mercado nacional; para el cultivo del maíz y el frijol, las transacciones son realizadas al contado; en el cultivo de aguacate los productores venden directamente a los acopiadores mayoristas y son ellos mismos los que fijan el precio de compra, las transacciones las realizan al contado.

El tipo de tecnología que se emplea para la producción de café es tradicional, y no emplean asesoría técnica; lo que implica un menor rendimiento en la cosecha, además de la baja en el precio por el exceso de oferta; Para el cultivo del maíz y el frijol el mercado no es eficiente, debido a que los volúmenes destinados para la venta son mínimos; la oferta de aguacate excede a la demanda, debido a que todos los agricultores producen a la vez, con lo cual surge la saturación en el mercado y como consecuencia el precio baja significativamente.

4.2 PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN

El proceso de comercialización de los productos agrícolas se lleva a cabo por medio de la concentración, equilibrio y dispersión, para hacer llegar los productos hasta el consumidor final.

La comercialización de zucchini se realizará en el municipio de Santiago Atitlán por un comité ubicado en la aldea Cerro de Oro, con los aspectos necesarios que se requieren, establecido dentro de una estructura organizacional y con la aplicación de un proceso de comercialización que coordine las actividades de producción y distribución que llene las expectativas del consumidor final.

La producción de zucchini se destinará al consumo local y nacional con el fin de cubrir parte de la demanda insatisfecha, para ello se requerirán canales de comercialización que permitan colocar el producto en el lugar y momento oportuno al consumidor final. Dentro del proceso propuesto para el comité se mencionan las siguientes etapas:

4.2.1 Concentración

Es la función de reunir los productos en algún lugar, haciendo lotes homogéneos para facilitar su mantenimiento, transporte, promoción y venta.

Se llevará a cabo por medio del comité, quienes se encargarán de concentrar la producción en las instalaciones de donde los mayoristas trasladarán el producto a los mercados para su venta. Todo esto reduce los costos de acarreo y almacenamiento para lograr mayor rendimiento.

4.2.2 Equilibrio

Tiene como finalidad ubicar la producción en un lugar determinado para satisfacer la demanda en calidad y cantidad a través de la oferta.

El producto se clasificará de acuerdo al tamaño y color. Su comercialización debe ser inmediata a la recolección, por considerarse un producto perecedero, y no puede almacenarse en espera de mejores precios.

4.2.3 Dispersión

Es la distribución del producto ya en condiciones de ser utilizado por el consumidor final, en forma, cantidad y tiempo.

Inicia cuando el productor por medio del comité traslada el producto a los mayoristas, el minorista continuará la tarea y se encargará de la distribución al consumidor final. El comité también venderá a minoristas y directamente al consumidor final.

4.3 COMERCIALIZACIÓN

Tiene como objetivo estudiar los entes de la comercialización, para permitir el desarrollo más adecuado de las funciones e instituciones que tienen participación dentro de la comercialización, es importante el análisis de cada uno de ellos.

4.3.1 Propuesta institucional

Está encaminado al conocimiento de los participantes en la compra y venta del producto, hasta llegar al consumidor final.

En el proyecto interviene el productor, mayoristas y minoristas, quienes hacen llegar el producto a diversos sectores y facilitarle al consumidor final su adquisición, a continuación se describen los agentes que participan en el proceso:

4.3.1.1 Productor

Es la persona que se dedica directamente al cultivo de zuchhini, en el Municipio el productor vende la cosecha en el Cantón Paguacal de la Aldea Cerro de Oro, al mayorista y minorista. El productor estará conformado por los distintos miembros del Comité que realizarán la siembra y cosecha del producto.

4.3.1.2 Mayoristas

Serán los principales compradores del producto, quienes utilizarán medio de transporte propio, para adquirir el zucchini en grandes cantidades que se destinará al mercado Nacional. Adquirirá el producto del Comité a precios pactados de acuerdo a las condiciones de mercado.

4.3.1.3 Minorista

Podrá comprar el producto al mayorista en la Central de Mayoreo o en el mercado La Terminal de la zona 4, o bien lo puede adquirir directamente del Comité productor de zucchini.

4.3.1.4 Consumidor final

En el Municipio, los consumidores pueden adquirir el zucchini dirigiéndose al Comité. En el resto del país lo comprarán por medio de ventas al detalle.

4.3.2 Propuesta funcional

Por medio de la propuesta funcional se definirá el papel que desempeña la comercialización, en la generación de utilidades económicas como son: de lugar, forma y posesión en el proceso de transferencia de los bienes del Comité productor al consumidor final. Para el cultivo de zucchini es importante dejar plasmadas las distintas funciones y clasificarlas de la siguiente manera.

4.3.2.1 Funciones de intercambio

Se relacionan con la transferencia de derechos de propiedad del zucchini y están vinculados con la utilidad de posesión. Corresponden las operaciones de compraventa y determinación de precios.

- **Compra-venta**

El comité se encargará de contactar mayoristas y minoristas para negociar la cantidad, calidad, precio y el tiempo en que será entregada la producción, para ello los interesados realizarán una inspección del producto en la unidad productiva previo a cerrar el trato.

- **Determinación de precios**

La importancia radica en la época en la cual se oferte el producto al mercado, ya que a mayor cantidad de producto el precio disminuye y a menor cantidad por la necesidad de consumirlo aumenta su precio.

De acuerdo a la oferta y demanda del mercado nacional, para este proyecto se estableció el precio promedio de venta para el producto de Q350.00 por quintal. El precio se ajusta al de mercado y es de paridad, asimismo permite cubrir todos los costos además de obtener un porcentaje de ganancia favorable.

4.3.2.2 Funciones físicas

Es la transferencia física y modificaciones del producto. De acuerdo a la forma de manipular el producto se realizarán las siguientes funciones:

- **Acopio**

La función principal del proceso es concentrar la producción para ponerla a disposición de los interesados, para este caso el producto se venderá al mayorista, minorista y consumidor final, en las instalaciones del Comité, el

centro de acopio será de tipo primario y se ubicará en el cantón Paguacal de la Aldea Cerro de Oro que posee las condiciones propicias para su adecuado desarrollo.

- Almacenaje

Esta función se realizará temporalmente, debido a que el zucchini es un producto perecedero que no puede permanecer almacenado por muchos días. Sin embargo, en un futuro se espera contar con las condiciones económicas para la mejora de la conservación, y prolongar el ciclo de vida del mini güicoy con el fin de poder ajustar las demandas a través del tiempo.

- Transporte

Los compradores interesados acudirán a las instalaciones del Comité para adquirir el producto y hacerlo llegar al consumidor final y cubrirán los costos y riesgos que el transporte conlleve.

4.3.2.3 Funciones auxiliares

Contribuyen a la ejecución de las funciones físicas y de intercambio, facilitarán la comercialización del zucchini por medio de la información de precios y mercado así como la aceptación de riesgos que a continuación se describen:

- Información de precios y mercado

El Comité, contará con información que permita definir dónde, cómo, cuándo y a qué precio vender el producto, la que se obtiene por medio de recolección, procesamiento y análisis de datos que publican órganos competentes, en los diferentes medios de comunicación.

- Aceptación de riesgos

Los riesgos por pérdida física se dan por mal manejo, por tratarse de un producto perecedero que no puede permanecer almacenado, puede vencerse,

también al momento de colocarlo en cajillas plásticas para su venta, el mal embalaje ocasionaría que el zucchini se aplaste lo que contribuye a su deterioro.

Mientras permanece dentro de las instalaciones los riesgos son asumidos por el Comité, una vez se venda el producto corren por parte del comprador y transportista.

Todo proyecto agrícola se expone a los desastres naturales, riesgos que también son absorbidos por los miembros del Comité.

Los riesgos financieros que puede enfrentar el proyecto son: baja de precio en el mercado al momento de la venta y pérdida física ocasionada por plagas o deterioro del producto.

4.3.3 Propuesta estructural

Permitirá conocer la colocación y ubicación de las personas que hacen posible la realización de la comercialización de zucchini en combinación con factores y elementos propios de la actividad para crear una estructura. Los elementos que permiten estudiar el mercado son: estructura, conducta y eficiencia, que se describen a continuación:

4.3.3.1 Estructura de mercado

En el proyecto el mercado estará estructurado de la siguiente manera: los productores negociarán por intermediación del Comité, que se encargará de hacer las transacciones pertinentes para comercializarlo con mayoristas, minoristas y en la localidad con consumidores finales para alcanzar mejores márgenes de utilidad.

4.3.3.2 Conducta de mercado

El Comité comercializará directamente con mayoristas y minoristas para fijar un precio con base en los valores que rijan el mercado, demanda existente y calidad del producto que se ofrece, los agricultores que participen en el comité se verán beneficiados porque estarán organizados de manera tal que les permita obtener mejores beneficios. Por la naturaleza del zucchini que no es tradicional se comercializará en un mercado de tipo oligopolio.

4.3.3.3 Desempeño del mercado

Se dará como consecuencia de incrementar la producción, con un producto de mejor calidad que influya en la demanda del mismo. Así también por tratarse de un producto que en la actualidad no se destina para el consumo nacional, se espera obtener una oferta competitiva.

4.4 OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN

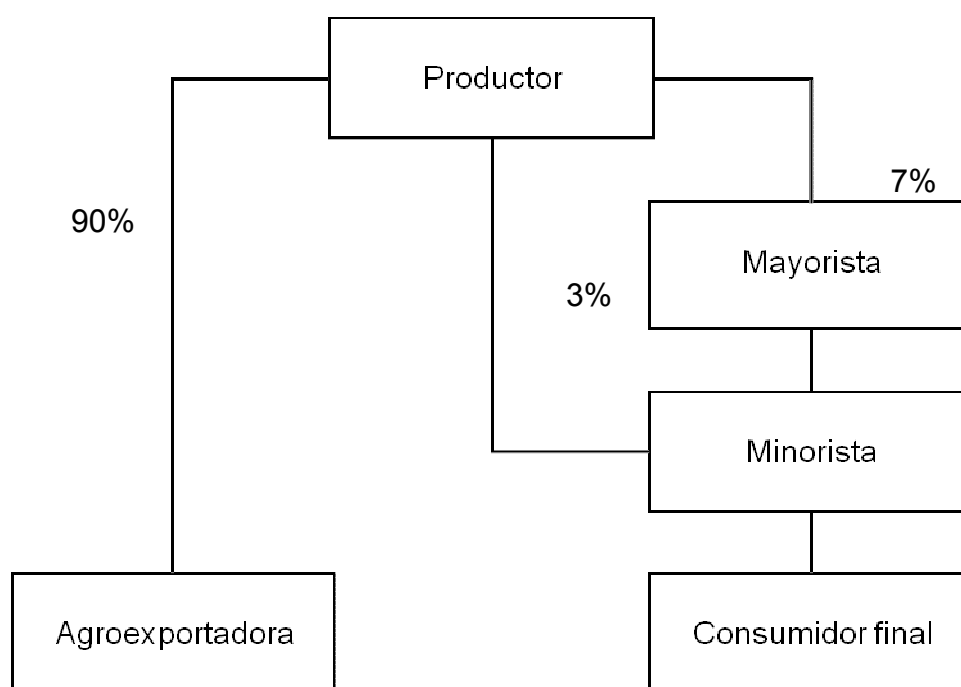
A continuación se describen los canales y márgenes de comercialización propuestos para el cultivo de zucchini, con los cuales se espera obtener un buen rendimiento para los participantes en el proyecto, mediante la negociación no solo con mayoristas, sino también con minoristas y directamente con el consumidor final, para tener más opciones de venta del producto y no centralizarse en un solo comprador.

4.4.1 Canales de comercialización

Son las rutas que utilizan los productores, en el proceso de transferencia entre el productor y el consumidor final. Permiten señalar la importancia y el papel que desempeña cada participante en el movimiento de los bienes y servicios, cada etapa del canal señala un cambio de propiedad del producto.

El recorrido que tendrá la venta de zucchini será del productor al mayorista, minorista y consumidor final lo que a continuación se presenta en la gráfica de los canales de comercialización propuestos:

Gráfica 6
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Canales de comercialización
Año: 2006



Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

La gráfica anterior muestra los canales de comercialización propuestos para la venta de zucchini, la producción se venderá en un 90% a la agroexportadora MarBran Guatemala, el restante porcentaje se comercializará a través de mayoristas en la ciudad capital en un 7%, los que negociarán el producto con minoristas hasta llegar al consumidor final; y un 3% se hará a través de minoristas.

4.4.2 Costos y márgenes de comercialización

A continuación se presentan los costos y márgenes de comercialización para el zucchini:

Cuadro 26
Municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá
Proyecto: Producción de zucchini
Costos y márgenes de comercialización
Año 2006
(Cifras en quetzales)

Institución	Precio de venta por quintal	Márgen bruto	Costos de mercadeo	Márgen neto	Rendimiento de la inversión	% de participación
I. Productor	375.00					88%
II. Mayorista	400.00	25.00	15.00	10.00	3%	6%
Transporte			10.00			
Impuestos			5.00			
Otros						
III. Minorista	425.00	25.00	15.00	10.00	3%	6%
Transporte			10.00			
Impuestos			5.00			
Otros						
IV. Consumidor final						
Totales		50.00	60.00	20.00		100%

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS., primer semestre 2,006.

En el cuadro anterior se puede observar que la ganancia neta que obtienen los intermediarios mayoristas es de Q 10.00 por quintal descontando los gastos en que incurrirá, el precio al que comprará es Q 375.00 el quintal y lo venderá a Q 400.00 a minoristas, el rendimiento que obtiene por compraventa en cada quintal de zucchini es del 3% que significa Q 3.00 sobre la inversión. Por otro lado el minorista obtiene una ganancia neta de Q 10.00 por quintal con un rendimiento de Q 3.00 sobre su inversión por quintal de zucchini. En el mercado local no se pueden determinar márgenes en virtud de que es un canal directo en donde no participan intermediarios.

4.4.3 Factores de diferenciación

La comercialización añade valor a la producción en su función de adecuarla al consumo. Al asociarse los productores en un comité, reunirán un mayor capital de trabajo, mismo que beneficiará en el momento de la adquisición de los recursos necesarios del proyecto, así también la reacción a eventualidades durante su ejecución, de manera que satisfaga las expectativas del consumidor y por ende la demanda insatisfecha. Así también el comité pretende brindar al consumidor la producción en el lugar preciso, el tiempo requerido y de calidad.

4.4.3.1 Lugar

El Comité se ubica en un lugar accesible al consumidor final de la aldea Cerro de Oro en el Cantón Paguacal, también beneficia al comprador mayorista o minorista porque las vías de acceso se encuentran totalmente asfaltadas lo que facilita el transporte del producto.

4.4.3.2 Forma

Los productores no transformarán el producto, solo lo empacarán en cajillas plásticas, sin embargo los intermediarios podrán procesarlo para darle diferentes formas y presentaciones que lo hagan atractivo al consumidor final.

4.4.3.3 Tiempo

La entrega del producto a los compradores es inmediata después de efectuada la cosecha, no se hace posible almacenarlo en su estado natural por ser un producto perecedero, si sufre transformación o se hace uso de preservantes el tiempo para consumirse puede prolongarse, proceso que puede implementarse durante el desarrollo del proyecto.

4.4.3.4 Posesión

La creación del Comité en el municipio de Santiago Atitlán les permitirá a los agricultores cultivar un producto nuevo que cubrirá el mercado nacional, en este sentido el ser los primeros productores de zucchini en el lugar le agrega valor a la producción, quien posee un bien puede agregarle valor, al transferirlo a quien lo necesite, para contribuir a satisfacer una necesidad.

CONCLUSIONES

Luego de la información obtenida a través de la investigación realizada en el municipio de Santiago Atitlán se plantean las siguientes conclusiones:

1. En el municipio de Santiago Atitlán la alta concentración de tierra en pocas manos, provoca un bajo nivel de vida de la población pobre y la no diversificación de la producción.
2. El turismo es un factor importante para el desarrollo socioeconómico y cultural del municipio de Santiago Atitlán, constituye una de las actividades más importantes en la actualidad, aún cuando no se cuenta con la infraestructura y condiciones apropiadas para su máxima explotación.
3. El turismo es generador de empleo que beneficia económicamente a la población ante nuevas inversiones en dicho sector, el inconveniente es que no existen instituciones que lo promuevan.
4. Se detectó en Santiago Atitlán, debilidades en cuanto a la calidad de los servicios turísticos, además una limitación de opciones que motiven la permanencia, del turista nacional e internacional, en el Municipio.
5. Por su ubicación, clima, condiciones topográficas y cultura, este lugar reúne las condiciones necesarias para poner en marcha diferentes proyectos agrícolas.

6. En la comercialización de los productos agrícolas, se da mucha importancia a los mayoristas y acopiadores, lo que provoca que en determinado momento sean ellos quienes definan el precio y pongan sus condiciones para la compra.
7. Al año 2006 el zucchini es un producto que se destina a la venta en el extranjero, con lo que los agricultores se ven obligados a aceptar las condiciones de los exportadores para vender la producción.

RECOMENDACIONES

Con base a las conclusiones presentadas se recomienda lo siguiente:

1. Que los líderes comunitarios gestionen ante el gobierno para la compra de tierra, con el propósito de dar participación a un mayor número de productores, mejorar su ingreso y de esa manera diversificar la producción agrícola.
2. Que la población afectada por las pocas condiciones de divulgación en el ámbito turístico soliciten a las entidades responsables un desarrollo en los mismos para atraer más turistas y mejorar las condiciones socioeconómicas a corto y mediano plazo, a través del establecimiento de una subsele del INGUAT en el municipio de Santiago Atitlán, departamento de Sololá.
3. Que la población reúna esfuerzos para promover a nivel local el turismo, por medio de la implementación de un programa de concientización donde se les enseñará el atractivo del Municipio al turista con calidad y atención.
4. Que los vecinos del Municipio desarrollen nuevas fuentes de servicios como son hoteles, restaurantes y agencias de viajes por medio de la inversión, que motive al turista a prolongar su permanencia en la localidad.
5. Que los productores interesados en el cultivo de nuevos productos unidos en comités, busquen financiamiento y que requieran tierras ociosas para la puesta en marcha del proyecto para cultivar productos no tradicionales en la localidad.
6. Que con la puesta en marcha del Comité, por parte de los habitantes del Municipio de Santiago Atitlán, interesados en el proyecto y mediante los canales de comercialización que se proponen, se implementarán otras

opciones para la venta de los productos, con ello al momento de que un comprador no quiera adquirir la producción se negocia con otro.

7. Que con la organización de los productores en el Municipio se pueda penetrar y posicionarse en el mercado nacional el zucchini, mediante la promoción de ventas como un producto altamente nutritivo que por costumbre, no se consume en el país.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COMITÉ DE PRODUCTORES DE ZUCCHINI “NUTRI-ALIMENTOS”
CANTÓN PAGUACAL, ALDEA CERRO DE ORO
MUNICIPIO DE SANTIAGO ATITLÁN, DEPARTAMENTO DE SOLOLÁ

INTRODUCCIÓN

El presente manual constituye una herramienta básica para el mejor desempeño del personal del Comité Nutri-Alimentos en el cantón Paguacal, de la aldea Cerro de Oro, se presentan algunos procedimientos para un mejor desempeño de las funciones del personal. Servirá para aplicar los lineamientos básicos que se cumplirán por todo el personal de los diferentes puestos involucrados.

Cada uno de los procedimientos describe paso a paso las actividades que deberán llevarse a cabo, así como los objetivos y normas que rigen cada proceso. También se presenta en forma gráfica la secuencia de los pasos para cada procedimiento.

Con la correcta aplicación de cada uno, se espera colaborar en parte con el grupo de personas que formarán parte del Comité de producción de zucchini en la ejecución de cada una de sus funciones y de esta forma cumplir con los objetivos organizacionales.

El propósito de presentar los procedimientos para la ejecución de las actividades, es contribuir a presentar un instrumento de trabajo que facilite la ejecución de las labores a todas aquellas personas que participen en dicho contexto administrativo.

OBJETIVOS

- Disponer de un instrumento técnico administrativo para la facilitación de las diversas actividades del Comité Nutri-Alimentos, que oriente hacia la forma de realizar las atribuciones propias de cada puesto de trabajo en las que participan de manera directa.
- Describir los pasos de cada uno de los procedimientos, en forma gráfica con una secuencia de actividades, en forma clara y de fácil comprensión.
- Definir las normas y procedimientos adecuados a las necesidades y requerimientos del Comité Nutri-Alimentos de la aldea Cerro de Oro.
- Servir de apoyo para que las tareas sean más eficientes con el aprovechamiento del tiempo y recursos disponibles que evite duplicidad de actividades.
- Agilizar los procedimientos, para que de esta forma se minimicen los atrasos en la ejecución de tareas de cada uno de los puestos involucrados en cada procedimiento.

CAMPO DE APLICACIÓN

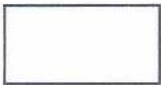
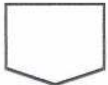
Las unidades administrativas que abarcan el campo de aplicación del presente manual involucran a todos los puestos de los diferentes niveles jerárquicos del Comité de productores de zucchini Nutri-Alimentos.

El presente manual está enfocado a todos los miembros del comité de productores de zucchini Nutri-alimentos de la aldea Cerro de Oro, quienes serán los responsables de que se cumplan las normas y procedimientos plasmados en el manual.

NORMAS GENERALES

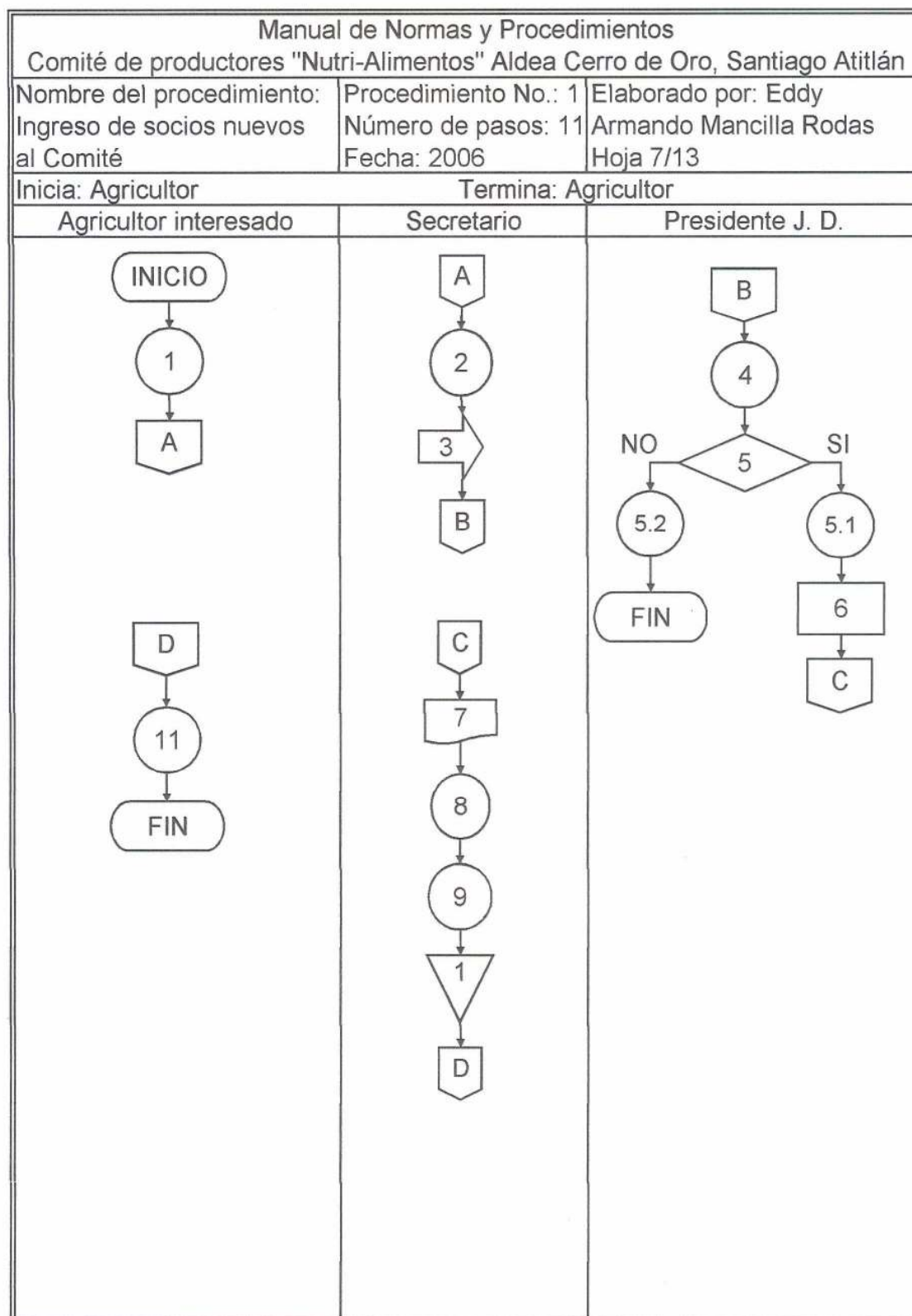
Es responsabilidad del Administrador dar a conocer y motivar a los miembros del Comité para poner en práctica los procedimientos contenidos en el manual.

La aprobación, modificación e implementación de nuevos procedimientos deben hacerla todos los miembros de la Junta Directiva. Al momento de hacerse necesaria la creación o modificación de un procedimiento deberán estar presentes los ocupantes de los puestos que sean afectados.

SIMBOLOGÍA		
SÍMBOLO	INDICACIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD
	Inicio y final	Indica el inicio y final de un procedimiento, se representa por medio de una figura elíptica.
	Operación	Representa los pasos más importantes de un proceso, se utiliza cuando se crea, cambia o arregla algo.
	Inspección	Las inspecciones, revisiones o verificaciones de información, documento o actividad.
	Archivos	Por medio del triángulo se representan los documentos temporales. El invertido se utiliza para los documentos permanentes.
	Documento	Indica la utilización de documentos, libros, folletos, formularios y hojas.
	Decisión	Actividad que tiene como consecuencia dos alternativas de elección.
	Traslado	Representa los traslados de documentos o actividades de un puesto a otro.
	Conector	Se utiliza cuando finaliza la actividad de un puesto de trabajo y la traslada a otro en el mismo procedimiento.

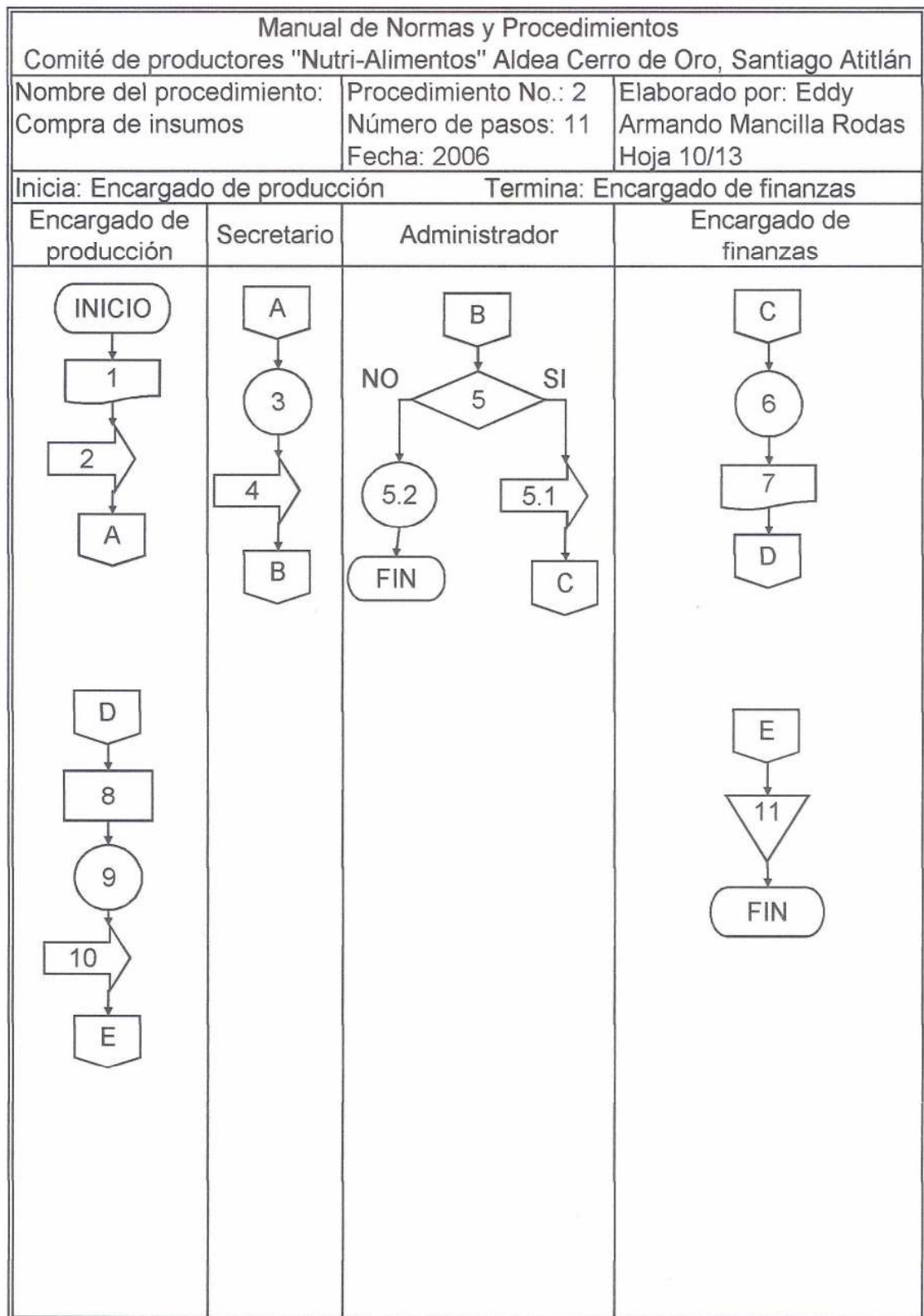
Manual de Normas y Procedimientos		
Comité de productores "Nutri-Alimentos" Aldea Cerro de Oro, Santiago Atitlán		
Nombre del procedimiento:	Procedimiento No.: 1	Elaborado por: Eddy
Ingreso de socios nuevos al Comité	Número de pasos: 1	Armando Mancilla Rodas
	Fecha: 2006	Hoja 5/13
Inicia: Agricultor		Termina: Agricultor
Objetivos: Reclutar productores interesados en la participación de la producción de zucchini, y formar parte del Comité Nutri-Alimentos. Dar oportunidad a los productores del Municipio para formar parte del Comité y de esta manera mejorar su nivel de ingresos y calidad de vida. Normas: Los agricultores interesados deberán presentar una solicitud escrita, dirigida a la Junta Directiva del Comité Nutri-Alimentos. Los miembros de la Junta Directiva son los que resolverán sobre la aceptación de nuevos miembros. Para que la solicitud sea aceptada los interesados deberán ser productores del Municipio.		

Manual de Normas y Procedimientos			
Comité de productores "Nutri-Alimentos" Aldea Cerro de Oro, Santiago Atitlán			
Nombre del procedimiento: Ingreso de socios nuevos al Comité		Procedimiento No.: 1 Número de pasos: 1 Fecha: 2006	Elaborado por: Eddy Armando Mancilla Rodas Hoja 6/13
Inicia: Agricultor		Termina: Agricultor	
Responsable		Paso No.	Actividad
Unidad Administrativa	Puesto		
Junta Directiva	Agricultor	1	Presenta solicitud escrita al secretario del Comité Nutri-Alimentos.
	Secretario	2	Recibe la solicitud del agricultor.
		3	Traslada la solicitud al Presidente de la Junta Directiva.
Junta Directiva	Presidente	4	Realiza entrevista al agricultor y le hace saber los lineamientos y requisitos para ingresar del Comité.
		5	Con base a lo que diga el agricultor toma la decisión:
		5.1	Si acepta los términos le programa una cita para ser notificado.
		5.2	Si no acepta se le agradece el interés por querer formar parte del Comité.
		6	Analiza y discute con los demás miembros de la Junta Directiva la solicitud, previa autorización.
Junta Directiva	Secretario	7	Levanta acta respectiva, firmada y autorizada por la Junta Directiva.
		8	Notifica al interesado la resolución de la Junta Directiva.
		9	Registra los datos del interesado.
	Agricultor	10	Archiva el expediente.
		11	Es informado sobre su aceptación como miembro del Comité.



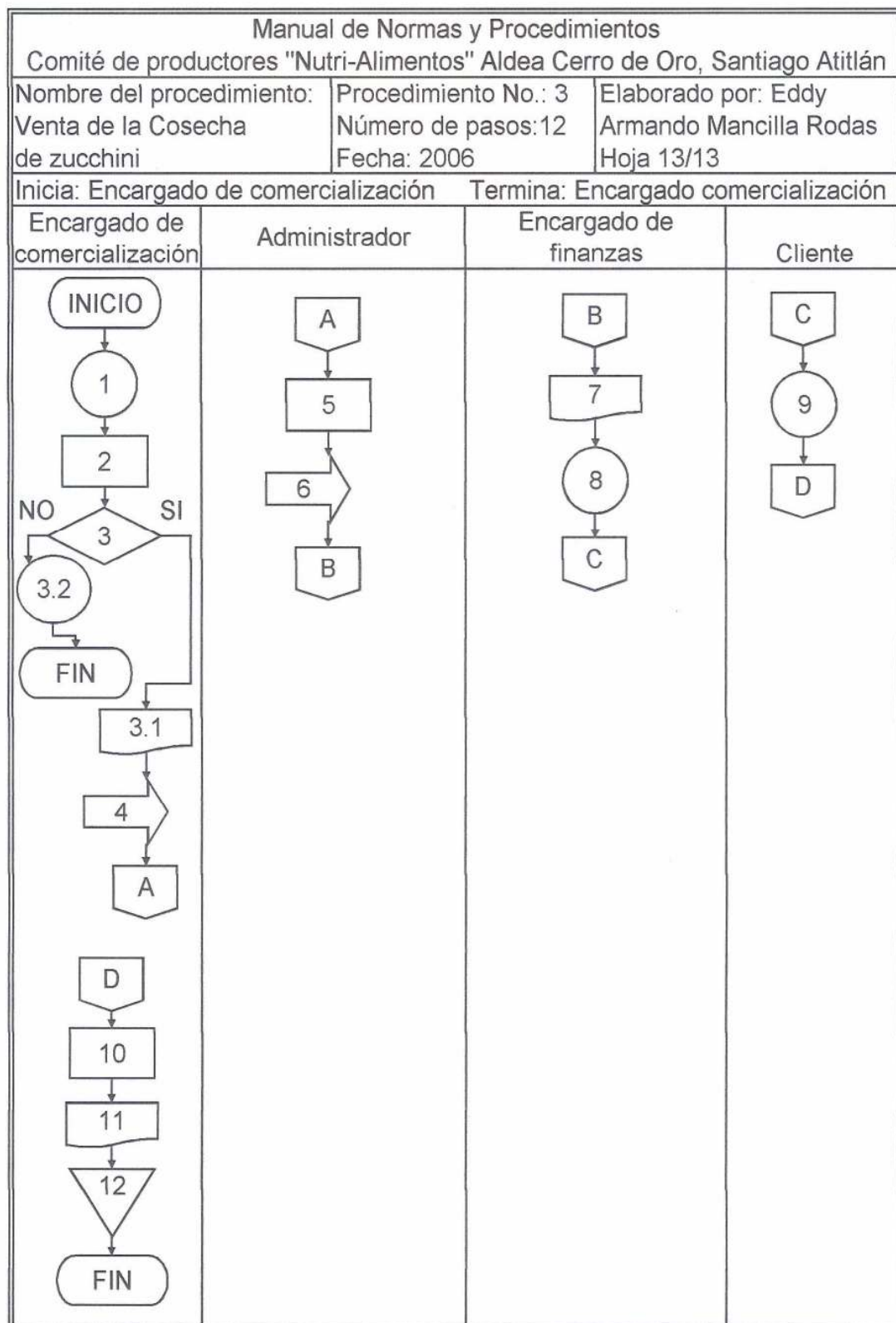
Manual de Normas y Procedimientos		
Comité de productores "Nutri-Alimentos" Aldea Cerro de Oro, Santiago Atitlán		
Nombre del procedimiento: Compra de insumos	Procedimiento No.: 2 Número de pasos: 11 Fecha: 2006	Elaborado por: Eddy Armando Mancilla Rodas Hoja 8/13
Inicia: Encargado de producción		Termina: Encargado de finanzas
OBJETIVOS: Realizar de manera oportuna las compras de los insumos requeridos por el Comité para el desarrollo del proyecto, a precios cómodos y de buena calidad. Facilitar el procedimiento de compra de fertilizantes, fungicidas y otros materiales de modo que la toma de decisiones se haga en el momento que se requieren. NORMAS: El encargado del departamento de producción es la persona que realizará la solicitud de compra de insumos. Antes de efectuar cualquier compra de insumos es necesario contar por lo menos con tres cotizaciones. El encargado del departamento de producción es el responsable de la recepción de los insumos y de verificar que llegan con las especificaciones de la solicitud de compra.		

Manual de Normas y Procedimientos			
Comité de productores "Nutri-Alimentos" Aldea Cerro de Oro, Santiago Atitlán			
Nombre del procedimiento: Compra de insumos		Procedimiento No.: 2 Número de pasos: 11 Fecha: 2006	Elaborado por: Eddy Armando Mancilla Rodas Hoja 9/13
Inicia: Encargado de producción		Termina: Encargado de finanzas	
Responsable		Paso No.	Actividad
Unidad Administrativa	Puesto		
Departamento de producción	Encargado	1	Prepara la solicitud para la compra de insumos
Junta Directiva	Secretario	2	Traslada al Secretario la solicitud.
		3	Recibe la solicitud, contacta a los proveedores y solicita cotizaciones.
		4	Traslada al Administrador la solicitud acompañada de por lo menos tres cotizaciones para su revisión y aprobación.
Administración	Administrador	5	Revisa y evalúa la solicitud y las cotizaciones:
		5.1	Si es aprobada la solicitud adjudica la aprobación y envía los documentos al encargado de finanzas.
		5.2	Si la solicitud no es aprobada, regresa los documentos al encargado de la producción para que la elabore nuevamente.
Departamento de finanzas	Encargado	6	Recibe los documentos y hace el pedido al proveedor que tenga la mejor opción de compra.
		7	Elabora el cheque para el pago al proveedor.
Departamento de producción	Encargado	8	Recibe y revisa el pedido, luego firma de recibido.
		9	Almacena los insumos hasta el momento en que serán utilizados.
		10	Traslada la factura al encargado de finanzas.
Departamento de finanzas	Encargado	11	Archiva la factura correspondiente a la compra de insumos.



Manual de Normas y Procedimientos		
Comité de productores "Nutri-Alimentos" Aldea Cerro de Oro, Santiago Atitlán		
Nombre del procedimiento: Venta de la Cosecha de zucchini	Procedimiento No.: 3 Número de pasos:12 Fecha: 2006	Elaborado por: Eddy Armando Mancilla Rodas Hoja 11/13
Inicia: Encargado de comercialización Termina: Encargado comercialización		
OBJETIVOS: Determinar el procedimiento adecuado para las transacciones comerciales que llevará a cabo el Comité con los diferentes clientes. Obtener un porcentaje considerable de utilidad con respecto a las ventas. NORMAS: El jefe del departamento de comercialización será el responsable de poner en marcha políticas para abrir nuevos mercados. El proceso de venta deberá realizarse con el comprador que favorezca a los objetivos del Comité. El encargado del departamento de comercialización es responsable de la venta del producto.		

Manual de Normas y Procedimientos			
Comité de productores "Nutri-Alimentos" Aldea Cerro de Oro, Santiago Atitlán			
Nombre del procedimiento: Venta de la Cosecha de zucchini		Procedimiento No.: 3 Número de pasos:12 Fecha: 2006	Elaborado por: Eddy Armando Mancilla Rodas Hoja 12/13
Inicia: Encargado de comercialización		Termina: Encargado comercialización	
Responsable		Paso No.	Actividad
Unidad Administrativa	Puesto		
Departamento de comercialización	Encargado	1	Contacta posibles compradores, mayoristas y minoristas, concertando una cita.
		2	Realiza la presentación del producto, con base a la calidad y el precio del zucchini.
		3	Toma una decisión con base a lo que el cliente dispone:
		3.1	Si el cliente compra, emite proforma que asegura la negociación.
Administración	Administrador	3.2	Si no compra, le agradece al cliente, y deja abierta la opción para una próxima oportunidad.
		4	Traslada la proforma de la factura al Administrador.
		5	Revisa que la proforma esté bien elaborada y aprueba la salida del producto.
Departamento de finanzas	Encargado	6	Envía la aprobación y proforma al encargado de finanzas para que realice el cobro.
		7	Efectúa el cobro y emite factura.
	Cliente	8	Entrega factura y aprobación de salida del producto al cliente.
9		Muestra factura y contraseña de salida del producto al encargado de comercialización.	
Departamento de comercialización	Encargado	10	Despacha el producto, sella la contraseña de entregado.
		11	Emite reporte de venta con los datos del cliente.
		12	Archiva el reporte de venta.



BIBLIOGRAFÍA

ACERENZA, MIGUEL ANGEL. Administración del Turismo vol. 1
“Conceptualización y organización” 4ed. México: Trillas, 1991 reimpresión 1997.
283 pp.

AGUILAR CATALÁN, JOSÉ ANTONIO. “Metodología de la Investigación para
los Diagnósticos Socioeconómicos”, (Pautas para el desarrollo de las regiones
en países que han sido mal administrados). Primera edición. Editorial Praxis.
Facultad de Ciencias Económicas, USAC, enero 2002. 176 pp.

ASAMBLEA NACIONAL CONSTITUYENTE. Constitución Política de la
República de Guatemala. 1998. 79pp

BACA URBINA, GABRIEL. Evaluación de proyectos. 4ª. Edición. McGraw Hill,
México, 2001. 383pp.

CHANIN SAPAG, NASSIR. Preparación y Evaluación de Proyectos. McGraw-hill
Interamericana, s.a. Colombia, 1996. 256 pp.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Decreto 1701 reformado
por Decreto. 22-71 y 23-73. Ley Orgánica del INGUAT. Sin editorial. 76pp.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código de Trabajo Decreto
1441. Ediciones Alendro, Guatemala 1993. 168pp.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código de Comercio,
Decreto 2-70. Librería Jurídica, Guatemala, 1997. 173pp.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código Tributario, Decreto
6-91. Sin editorial. 92pp.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Ley del Impuesto Sobre la
Renta, Decreto 26 – 92. Guatemala, 2000. 83pp.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Ley del Impuesto al Valor
Agregado, Decreto. 27 – 92. Guatemala, 2000, 80pp.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Ley del Impuesto
Extraordinario y Temporal de Apoyo a los Acuerdos de Paz, Decreto 19-04. Sin
editorial. 6pp.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Ley Orgánica del Instituto
Guatemalteco de Seguridad Social, Decreto 295. Sin editorial. 64pp.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código Municipal Decreto 12-2002. Guatemala, abril de 2002. 140pp.

ESTADÍSTICAS DE TURISMO. Investigación y análisis de mercados sección de Estadística. Editado enero 2006. 6 pp.

FUNDACIÓN CENTROAMERICANA DE DESARROLLO -FUNCEDE- Diagnóstico del municipio de Santiago Atitlán. Año 1997. 30pp.

FUNDACIÓN CENTROAMERICANA DE DESARROLLO -FUNCEDE- Caracterización General del Municipio de Santiago Atitlán Monografías de Santiago Atitlán. Editorial FUNCEDE Guatemala, 1993 y 1995. 26pp.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA -INE-. X Censo Nacional de Población y V de Habitación. Guatemala 1994. 338pp.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA -INE-. XI Censo Nacional de población y VI de Habitación. Guatemala 2002. 271pp.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA -INE- IV Censo Nacional Agropecuario 2003. Guatemala. 317pp.

MENDOZA, GILBERTO. Compendio de Mercadeo de Productos Agropecuarios. San José Costa Rica. Editorial Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura 2ª. Edición. 1995, 343pp.

MELENDRERAS SOTO, TRISTAN Y LUIS ENRIQUE CASTAÑEDA. Aspectos Generales para Elaborar una Tesis Profesional o una Investigación Documental. Segunda Edición. Universidad de San Carlos de Guatemala. Guatemala, 1998. 105 pp.

PILOÑA ORTIZ, GABRIEL ALFREDO, Recursos económicos de Guatemala y C.A. Centro de Impresiones Gráficas, Quinta edición, año 2002. 258pp

REGLAMENTO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE. Acuerdo Gubernativo 1144-83. Palacio Nacional, Guatemala 29 de diciembre de 1983. 23pp.

SAQUIMUX, GENARO. Seminario General Compendio. USAC. Guatemala.2006. 296pp.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, Diagnóstico y Lineamientos del EPS, Facultad de Ciencias Económicas, Ejercicio Profesional Supervisado, Guatemala 2001. 41 pp.

Este informe individual denominado “COMERCIALIZACIÓN (HOTELERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE ZUCCHINI”, ha sido elaborado por EDDY ARMANDO MANCILLA RODAS y desarrolla aspectos específicos del tema general “DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y PROPUESTAS DE INVERSIÓN”, municipio de Atitlán, departamento de Sololá, que fuera elaborado por los siguientes practicantes:

CARRERA DE AUDITORÍA

Ebano Argelio Figueroa Rabanales
Oswaldo Nicolás Cabrera Cabrera
Hugo Rolando Mejía
Eddy Giovanni Almirez Figueroa
Raúl Antonio Hernández Yol
Eliú Román Castro Bámaca
José Guillermo Rivera Del Cid
Lírica Nineth Fuentes Orozco
Audelio Choquín Puac
José Antonio Marroquín Sandoval

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN

Olga Marina Morales Hernández
Sandra María Antonieta Tay Vásquez
Jorge Arana Espina
Lilian Janeth Salazar Salazar
Blanca Nidia Divas Zeceña
Luz Rogelia Ucelo Juárez
Walter Roberto López Matul
Eddy Armando Mancilla Rodas
Nidia Suzeth Lau Chinchilla

DOCENTE SUPERVISOR

Lic. Luis Eduardo García Granados Reyes

JEFE SUPERVISOR

–Lic. José Joaquín Mejicanos Arce



Ejercicio Profesional Supervisado
Facultad de Ciencias Económicas
Universidad de San Carlos de Guatemala