

**MUNICIPIO DE SANSARE
DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO**

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PIROTECNIA) Y
PROYECTO: ELABORACIÓN DE MERMELADA DE MANGO”**

JORGE ALEJANDRO FRANCO PÉREZ

TEMA GENERAL

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

**MUNICIPIO DE SANSARE
DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO**

TEMA INDIVIDUAL

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PIROTECNIA) Y
PROYECTO: ELABORACIÓN DE MERMELADA DE MANGO”**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
2014**

2014

(c)

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

SANSARE- VOLUMEN

2-75-15-AE-2013

Impreso en Guatemala, C. A.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PIROTECNIA) Y
PROYECTO: ELABORACIÓN DE MERMELADA DE MANGO”

MUNICIPIO DE SANSARE
DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de la

Facultad de Ciencias Económicas

por

Jorge Alejandro Franco Pérez

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, noviembre 2014.

**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. Luis Antonio Suárez Roldán
Vocal Segundo:	Lic. Carlos Alberto Hernández Gálvez
Vocal Tercero:	Lic. Juan Antonio Gómez Monterroso
Vocal Cuarto:	P.C. Oliver Augusto Carrera Leal
Vocal Quinto:	P.C. Walter Obdulio Chiguichón Boror

**COMITÉ DIRECTOR DEL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

Decano:	Lic. José Rolando Secaida Morales
Coordinador General:	Lic. MSc. Felipe de Jesús Pérez Rodríguez
Director de la Escuela de Economía:	Lic. William Edgardo Sandoval Pinto
Director de la Escuela Contaduría Pública y Auditoría:	Lic. Salvador Giovanni Garrido Valdez
Director de la Escuela de Administración de Empresas:	Lic. Carlos Alberto Hernández Gálvez
Director del IIES:	Lic. Franklin Roberto Valdez Cruz
Jefe del Depto. de PROPEC:	Lic. Hugo Rolando Cuyán Barrera
Delegado Estudiantil Área de Economía:	
Delegado Estudiantil Área de Contaduría Pública y Auditoría:	
Delegado Estudiantil Área de Administración de Empresas:	



**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 25 de noviembre de 2014, según Acta No. 20-2014 Punto QUINTO inciso 5.3, subinciso 5.3.45 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título de "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PIROTECNIA) Y PROYECTO: ELABORACIÓN DE MERMELADA DE MANGO", municipio de Sansare, departamento de El Progreso.

Presentó **JORGE ALEJANDRO FRANCO PÉREZ**

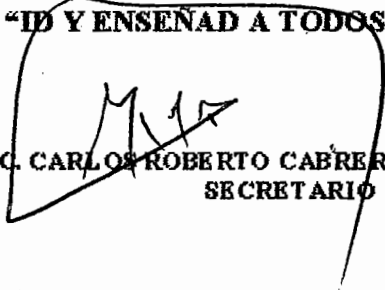
Para su graduación profesional como: **ADMINISTRADOR DE EMPRESAS**

Previo a la aprobación por parte de Junta Directiva de la Facultad, el trabajo citado sufrió 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 veinticinco días del mes de febrero de dos mil quince.

Atentamente,

"DÉ Y ENSEÑAD A TODOS"


**LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO**



Smp.

Ingrid
REVISADO

ÍNDICE DE CONTENIDO

	Página
INTRODUCCIÓN	i
CAPÍTULO I	
CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO	
1.1 MARCO GENERAL	1
1.1.1 Antecedentes históricos del Municipio	1
1.1.2 Localización y extensión	3
1.1.3 Clima	4
1.1.4 Orografía	4
1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA	5
1.2.1 División política	5
1.2.2 División administrativa	6
1.3 RECURSOS NATURALES	6
1.3.1 Agua	6
1.3.2 Bosques	7
1.3.3 Suelo	8
1.3.3.1 Clases agrológicas	8
1.3.3.2 Usos del suelo	10
1.4 POBLACIÓN	11
1.4.1 Población económicamente activa –PEA–	11
1.4.1.1 Actividad productiva	12
1.4.2 Vivienda	13
1.4.2.1 Tenencia de la vivienda	14
1.4.2.2 Tipos de construcción	14
1.4.2.3 Tipos de vivienda	15
1.4.3 Desnutrición	15
1.4.4 Desempleo	16
1.5 ESTRUCTURA AGRARIA	16
1.5.1 Tenencia de la tierra	17
1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	18
1.6.1 Educación	18
1.6.1.1 Población estudiantil inscrita	18
1.6.1.2 Cobertura educativa	19
1.6.1.3 Deserción estudiantil	19

1.6.1.4	Analfabetismo	20
1.6.2	Salud	21
1.6.2.1	Morbilidad general e infantil	21
1.6.2.2	Mortalidad general e infantil	21
1.6.2.3	Cobertura de los servicios de salud	22
1.6.3	Agua	22
1.6.4	Energía eléctrica	23
1.6.4.1	Alumbrado público	23
1.6.4.2	Energía domiciliar	24
1.6.5	Drenajes	24
1.6.6	Sistemas de tratamiento de aguas servidas	24
1.6.7	Sistemas de recolección de basura	25
1.6.8	Tratamiento de desechos sólidos	25
1.6.9	Letrinización	26
1.6.10	Cementerio	26
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	26
1.7.1	Unidades de mini – riegos	26
1.7.2	Puentes	27
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	27
1.8.1	Organizaciones sociales	28
1.8.2	Organizaciones productivas	29
1.9	ENTIDADES DE APOYO	29
1.9.1	Instituciones estatales	29
1.9.2	Instituciones municipales	29
1.9.3	Instituciones privadas sin fines de lucro	30
1.9.4	Instituciones privadas con fines de lucro	30
1.10	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	30
1.10.1	Flujo comercial	30
1.10.2	Flujo financiero	32
1.11	RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	33
CAPÍTULO II		
DIAGNÓSTICO DE LA PIROTECNIA		
2.1	CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	34
2.1.1	Volumen y valor de la producción, según tamaño de empresa y producto	35
2.2	RESULTADOS FINANCIEROS ARTESANALES	35

2.2.1	Costo directo de producción	35
2.2.2	Estado de resultados	37
2.2.3	Rentabilidad	38
2.2.4	Financiamiento	38
2.2.4.1	Fuentes internas	39
2.2.4.2	Financiamiento externo	39
2.3	COMERCIALIZACIÓN	40
2.3.1	Mezcla de mercadotecnia	40
2.3.2	Canales de comercialización	42
2.3.3	Márgenes de comercialización	44
2.4	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	45
2.4.1	Estructura organizacional por tamaño de empresa	45
2.4.2	Tipo de organización	45
2.4.3	Sistema de organización	46
2.5	GENERACIÓN DE EMPLEO	47
2.6	PROBLEMÁTICA ENCONTRADA	47
2.7	PROPUESTA DE SOLUCIÓN	48

CAPÍTULO III
PROYECTO: ELABORACIÓN DE MERMELADA DE MANGO

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	49
3.2	JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	50
3.3	OBJETIVOS DEL PROYECTO	51
3.3.1	General	51
3.3.2	Específicos	51
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	51
3.4.1	Identificación del producto	52
3.4.1.1	Características	53
3.4.2	Oferta	56
3.4.2.1	Oferta histórica y proyectada	56
3.4.3	Demanda	58
3.4.3.1	Demanda potencial histórica y proyectada	58
3.4.3.2	Demanda insatisfecha histórica y proyectada	61
3.4.4	Precios	62
3.4.5	Comercialización	63

3.5	ESTUDIO TÉCNICO	63
3.5.1	Localización	63
3.5.1.1	Macro localización	63
3.5.1.2	Micro localización	64
3.5.2	Tamaño del proyecto	64
3.5.2.1	Duración	65
3.5.2.2	Proceso productivo	66
3.5.3	Requerimientos técnicos	68
3.5.3.1	Recursos humanos	69
3.5.3.2	Recursos físicos	69
3.5.3.3	Recursos financieros	69
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	69
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	70
3.7.1	Inversión	70
3.7.2	Inversión fija	70
3.7.2.1	Inversión en capital de trabajo	72
3.7.2.2	Inversión total	74
3.7.3	Financiamiento	74
3.7.4	Estados financieros	76
3.7.4.1	Estado de costo directo de producción proyectado	76
3.7.4.2	Estado de resultados proyectado	78
3.8	EVALUACIÓN FINANCIERA	79
3.9	IMPACTO SOCIAL	80

**CAPÍTULO IV
COMERCIALIZACIÓN
PROYECTO: ELABORACIÓN DE MERMELADA DE MANGO**

4.1	MEZCLA DE MERCADOTÉCNIA	81
4.1.1	Producto	81
4.1.2	Precio	83
4.1.3	Plaza	83
4.1.4	Promoción	84
4.2	CANAL DE COMERCIALIZACIÓN	85
4.3	MÁRGENES DE COMERCIALIZACIÓN	86

CAPÍTULO V
ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL
PROYECTO: ELABORACIÓN DE MERMELADA DE MANGO

5.1	JUSTIFICACIÓN	88
5.1.1	Objetivos	89
5.1.1.1	General	89
5.1.1.2	Específicos	89
5.1.2	Tipo y denominación	89
5.1.2.1	Localización	90
5.1.3	Marco jurídico	90
5.1.3.1	Normas internas	90
5.1.3.2	Normas externas	91
5.1.4	Estructura organizacional	93
5.1.4.1	Diseño estructural	93
5.1.4.2	Sistema de organización	96
5.1.4.3	Funciones básicas de las unidades administrativas	96
5.2	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	98
5.2.1	Planeación	99
5.2.2	Organización	100
5.2.3	Integración	100
5.2.4	Dirección	100
5.2.5	Control	102
	CONCLUSIONES	103
	RECOMENDACIONES	106
	BIBLIOGRAFÍA	109
	ANEXOS	112

ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Resumen de centros poblados. Años 1994, 2002, 2010 y 2013	5
2	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Uso de suelo. Año 2013.	10
3	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Población económicamente activa según actividad económica. Años 2002 y 2013.	12
4	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Tenencia de la tierra. Años 1979, 2003 y 2013.	17
5	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Niveles de alfabetismo y analfabetismo. Años 1994, 2002 y 2013.	20
6	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Resumen de actividades productivas. Año 2013.	33
7	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Estado de costo directo de producción Bomba volada. Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013. (cifras en quetzales)	36
8	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Estado de resultados actividad pirotecnia. Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013. (cifras en quetzales)	37
9	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Fuentes internas y externas de financiamiento. Actividad pirotecnia. Año 2013. (cifras en quetzales)	39
10	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Márgenes de comercialización actividad artesanal pirotecnia. Año 2013.	44
11	Municipios de Sansare, Sanarate, Guastatoya y San Antonio la Paz, Departamento de El Progreso. Oferta total histórica y proyectada de mermelada de mango. Período 2008-2017. (cifras en unidades 400g)	57

12	Municipios de Sansare, Sanarate, Guastatoya y San Antonio la Paz, Departamento de El Progreso. Demanda Potencial Histórica y proyectada de Mermelada de mango. Período 2008-2017.	59
13	Municipios de Sansare, Sanarate, Guastatoya y San Antonio la Paz, Departamento de El Progreso. Consumo aparente histórico y proyectado de mermelada de mango. Período 2008-2017. (cifras en unidades 400g).	60
14	Municipios de Sansare, Sanarate, Guastatoya y San Antonio la Paz, Departamento de El Progreso. Demanda Insatisfecha Histórica y proyectada de Mermelada de mango. Período 2008-2017. (cifras en unidades 400g).	62
15	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Proyecto: elaboración de mermelada de mango. Valor y volumen de la producción anual proyectada. Año 2013.	65
16	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Proyecto: elaboración de mermelada de mango. Inversión fija. Año 2013. (cifras en quetzales).	70
17	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Proyecto: elaboración de mermelada de mango. Inversión en capital de trabajo. Año 2013. (cifras en quetzales).	72
18	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Proyecto: elaboración de mermelada de mango. Inversión total. Año 2013. (cifras en quetzales).	74
19	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Proyecto: elaboración de mermelada de mango. Fuentes de financiamiento. Año 2013. (cifras en quetzales).	75
20	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Proyecto: elaboración de mermelada de mango. Estado de costo directo de producción proyectado. Año 2013. (cifras en quetzales).	76
21	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Proyecto: elaboración de mermelada de mango. Estado de resultados proyectado. Al 31 de diciembre de cada año. (cifras en quetzales).	78

22

Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso.
Proyecto: elaboración de mermelada de mango. Márgenes de
comercialización. Al 31 de diciembre de cada año. (cifras en
quetzales).

86

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Flujo comercial. Año 2013.	31
2	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Canal de comercialización. Actividad pirotecnia. Año 2013	43
3	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Estructura organizacional de la pirotecnia. Año 2013.	46
4	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Proyecto: elaboración de mermelada de mango. Flujograma del proceso productivo. Año 2013.	67
5	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Proyecto: elaboración de mermelada de mango. Canal de comercialización. Año 2013.	85
6	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Proyecto: elaboración de mermelada de mango. Organigrama General. Comité de Productores de Mermelada de Mango de Aldea Los Cerritos. Año 2013.	94
7	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Proyecto: elaboración de mermelada de mango. Organigrama Nominal. Comité de Productores de Mermelada de Mango de Aldea Los Cerritos. Año 2013.	95

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso. Diagnóstico de la actividad artesanal en la pirotecnia. Año 2013	41
2	Contenido nutricional mermelada de mango. (Porción de 100 gramos). Año 2012	55

INTRODUCCIÓN

La Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, tiene dentro de sus actividades como opción para la evaluación final previo a otorgar el título en el grado académico de Licenciado, el programa de Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- en las carreras de Economía, Contaduría Pública y Auditoría y Administración de Empresas, con la finalidad de que el estudiante pueda aplicar sus conocimientos teóricos adquiridos durante el desarrollo de la carrera.

Dentro de los objetivos que el programa de -EPS- tiene, está identificar y determinar las necesidades y requerimientos de la población, y específicamente proponer soluciones a los problemas económicos y sociales que enfrentan las distintas comunidades involucradas.

El tema central para la presente investigación se ha titulado: **DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y PROPUESTAS DE INVERSIÓN**, estudio que se llevó a cabo en el municipio de Sansare, departamento de El progreso.

El tema específico asignado para la elaboración del presente informe es **“Comercialización y Organización Empresarial” (Pirotecnia) y Proyecto: Elaboración de Mermelada de Mango,**

El método científico fue parte fundamental en la utilización y aplicación de las distintas técnicas de investigación tales como: observación, encuesta y entrevista, en donde se dieron las siguientes etapas: Seminario de preparación general y específico, retroalimentación importante que permitió conocer cada uno de los lineamientos teóricos y académicos impartidos por docentes a cargo

de la coordinación y supervisión del –EPS-, previo a la realización del trabajo de campo y gabinete.

Visita preliminar al Municipio, en la que se realizó un ensayo de la boleta elaborada especialmente para recopilación de información durante el trabajo de campo, así mismo obtener el contacto directo con las autoridades civiles, religiosas, comunitarias de la localidad, y población en general.

Trabajo de campo: cuatro semanas llenas de expectativas que finalmente han permitido la oportunidad de conocer la realidad socioeconómica de la población objeto de estudio, por medio de las visitas realizadas a cada una de las aldeas que rodean el Municipio. De acuerdo a la cantidad de hogares se determinó trabajar con una muestra de 528 boletas, así mismo se incluyeron distintas guías de observación y entrevistas a líderes comunitarios del lugar.

Trabajo de gabinete: parte del mismo fue realizado durante el trabajo de campo, a través de la recopilación y tabulación de información que permitió la elaboración del presente informe, el cual se divide en cinco capítulos, descritos a continuación:

Capítulo I: En él se detallan, antecedentes históricos, localización geográfica, división político-administrativa, recursos naturales, población y las principales variables socioeconómicas del Municipio.

Capítulo II: aquí se analiza la situación de la actividad artesanal de Pirotecnia, en el cual se desarrollan los siguientes temas: aspectos tecnológicos, costos, financiamiento, comercialización, organización empresarial, generación de empleo, problemática encontrada y propuestas de solución.

Capítulo III: en este apartado se plantea un proyecto de inversión que consiste en la elaboración de mermelada de mango, para lo cual se han tomado en cuenta las condiciones climatológicas, recursos hídricos, vías de acceso y los suelos donde se produce la fruta en el municipio de Sansare. Con el objetivo de demostrar la factibilidad y rentabilidad del proyecto se analizarán los estudios: De mercado, técnico, financiero y administrativo legal.

Capítulo IV: aquí se detalla el desarrollo de la comercialización del proyecto de inversión, a través de la mezcla de mercadeo o cuatro “P”, los análisis y decisiones a tomar en cuenta, las actividades que implica el proceso desde la producción hasta la entrega al consumidor final, para lo cual se propone un canal de comercialización.

Capítulo V: en este apartado se desarrolla el Estudio Administrativo Legal que regulara el funcionamiento del Comité propuesto para el proyecto de elaboración de mermelada. En el cual se abordan temas como: Justificación, marco jurídico, objetivos, estructura organizacional, funciones de las unidades administrativas, recursos y proceso administrativo.

Así mismo se incluyen las conclusiones determinadas durante la investigación realizada en el Municipio, las recomendaciones correspondientes de manera que puedan ser implementadas y las referencias bibliográficas consultadas.

Como parte del análisis organizacional se presenta un manual de organización y manual de normas y procedimientos, diseñado especialmente para “COPROCSA” (Comité de Productores Cerritos de Sansare”).

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

Las variables del Diagnóstico socioeconómico del municipio de Sansare, departamento de El Progreso, se analizarán en este capítulo y estarán comprendidos los siguientes temas: marco general, división política y administrativa, recursos naturales, población, estructura agraria, servicios básicos, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, flujo comercial y financiero, y resumen de las actividades productivas.

1.1 MARCO GENERAL

Se integra por los antecedentes históricos del Municipio, localización, extensión, clima y orografía.

1.1.1 Antecedentes históricos del Municipio

En el libro Desarrollo Histórico del Municipio de Sansare, períodos prehispánico, colonial y republicano, escrito por Oscar Gutiérrez indica que: “etimológicamente Sansare, se origina desde un punto de vista religioso, la tradición oral indica que se encontró un lienzo con la imagen de la Virgen de las Mercedes, al pie de un árbol llamado Sare (acacia angustissima) y por eso se le agregó el prefijo San¹”. No se tiene una fecha específica de cuando se fundó el municipio realmente, debido a que es muy antiguo.

Sin embargo, durante la investigación se constató que realmente fue encontrada una lámina de madera al pie de un árbol de Sare, tiene tallada una virgen; esta pieza puede observarse dentro de la iglesia de la cabecera municipal.

¹ De Guate “www.deguate.com.gt/municipios/pages/el-progreso/sansare/historia.php” fecha de consulta 02-10-2013.

Basado en la obra de Gutiérrez, también se puede indicar que en la época colonial, Sansare no existió como un municipio sino como hacienda sin tener ninguna connotación administrativa importante en lo civil administrativo. Inicialmente perteneció al corregimiento de San Agustín de la Real Corona y luego fue inmerso en el gran Corregimiento de Chiquimula de la Sierra.

Se menciona que en el año de 1769 ya se le conocía con el nombre de Sansare, que el Arzobispo doctor don Pedro Cortés y Larraz, con motivo de la visita pastoral a su diócesis, llegó a la parroquia de Xalapa, a la cual indicó pertenecer el valle llamado Sansare.

Así mismo se indica que cuando se creó el departamento de Zacapa, según decreto número 30 del 10 de noviembre de 1871, se mencionaba a Sansare como municipio del departamento de Guatemala. El 24 de noviembre de 1872, al crearse el departamento de Jalapa por decreto 107, Sansare es mencionado entre los municipios de ese departamento; perteneció al distrito 29 en la elección para diputados a la Asamblea Constituyente, según decreto 225 de fecha 9 de noviembre de 1878.

“En 1790 se realiza una elección de alcalde de Sanarate, recayendo en el padre Joseph de Iraeta, la responsabilidad de dar la aprobación a las elecciones, Sansare funciona como un partido en la División administrativa de la Capitanía General.

En el año de 1834 y ya bien estructurada una corporación Municipal es presentado al gobierno Supremo de la República, un petitorio para la obtención de tierras ejidales para el pueblo, entrando en conflicto con la Municipalidad de Jalapa, al afirmar que algunas tierras adyacentes a Sansare son baldías,

situadas en la Montaña del Carrizal y Sansuy, distantes del mojón de Alutate reconocido por los Jalapanecos².

También se expone que según publicaciones del censo realizado el 31 de octubre 1880, distaba de la cabecera departamental, a 9 leguas y contaba con 681 habitantes; se integra al departamento de El Progreso conforme al decreto gubernativo número 683 del 3 de abril de 1908.

1.1.2 Localización y extensión

El Municipio, está situado en la parte centro-oriente de la república de Guatemala, se encuentra situado a una altura entre 790 y 1300 metros sobre el nivel del mar. Se ubica al noreste de la ciudad capital, a una distancia de 70 kilómetros. Así mismo dista a 37 kilómetros de Guastatoya su cabecera departamental. Las coordenadas de localización del centro urbano son: latitud 14° 44' 52" N; longitud, 90° 06' 57', longitud oeste del meridiano de Greenwich. Cuenta con una extensión territorial de 118 kilómetros cuadrados, que representa un 6.14% respecto a la superficie del departamento de El Progreso.

El acceso principal al Municipio, se encuentra sobre la ruta al Atlántico CA-9 a la altura del kilómetro 53, dicha vía conduce momentáneamente a la cabecera municipal de Sanarate, para luego desviarse y conducirse hasta el kilómetro 70 de la ruta, en donde se ubica una de las entradas al municipio de Sansare, es importante mencionar que la primer vía de acceso se encuentra a un costado de la empresa artesanal de caites, sobre la diagonal principal.

² Ordoñez J. R.1989. (en línea) El Archivo Histórico Arquidiocesano de Guatemala. Revista "Hidalguía", Mayo-Agosto, Madrid. Página 36. Consultado el 20 oct 2013. Disponible en: www.asociaciónical.com/pdf/32.91%20-20%20Oscar.pdf

1.1.3 Clima

El clima predominante en el Municipio es cálido seco, con una temperatura ambiente de 23 a 25.5° C promedio, sin embargo, existe una regionalización del clima siendo la zona cálida seca, semiárida con vegetación de monte espinoso subtropical la predominante, en esta región existe “una humedad relativa entre el 60 y 72%”³. En segundo orden se encuentra la región templada húmeda con vegetación de bosque bajo subtropical. En menor proporción la zona templada fría localizándose en el área montañosa del municipio.

Por la ubicación geográfica en que se encuentra localizado el Municipio, la precipitación promedio anual (mm), se puede clasificar en: región noroccidente y centro un promedio de 500-599 mm, esta es la precipitación predominante en Sansare; en la región sur y oriente se puede indicar que los promedios oscilan entre 700-799 y 800-899 mm, estos datos basados en mapa de precipitación anual del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA–.

La dirección de los vientos predominantes es de un 60% este-noreste y un 40% norte-este. La velocidad media es de 5.5 a 8.6 km/h y la máxima de 29 a 33 km/h.

1.1.4 Orografía

El municipio se encuentra situado en un valle rodeado al oeste por una baja cadena de montañas y al este por profundos barrancos, caracterizados por abundantes y frecuentes hondonadas; así mismo los cerros: Alto, de Pino, El Suspirón, La Pastoría y catorce cerros más que dan lugar a que el terreno se presente quebrado y con varias hondonadas.

³ Sistema de Información Ambiental. (en línea). Consultado el 20 de junio 2013. Disponible en: <http://infoambiental.org/biblioteca/Biodiversidad.pdf>

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

Representa la forma como está organizado el Gobierno Municipal y como se integran los distintos centros poblados del municipio, tales como ciudad, aldeas, caseríos, fincas y colonias.

1.2.1 División política

Está ligada íntimamente al ordenamiento territorial el cual se realiza según vías de acceso y servicios con los que cuenta la comunidad, mismos que brindan la pauta de la categoría que le corresponde a la localidad.

En el caso de Sansare los cambios han sido diversos, inicialmente se incluye el resumen de centros poblados, se comparan los años 1994, 2002, 2010 y 2013 para una mejor apreciación de los cambios que ha tenido la división política.

Cuadro 1
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Resumen de centros poblados
Años 1994, 2002, 2010 y 2013

Categoría	Años			
	1994	2002	2010	2013
Cabecera municipal	1	1	1	1
Aldea	13	13	14	14
Caserío	17	12	7	7
Paraje	3	-	-	-
Finca	8	2	1	1
Colonia	1	1	3	2
Total	43	29	26	25

Fuente: elaboración propia, con base en datos del Censo X de Población y V de Habitación 1994, XI Censo de Población y VI de Habitación 2002 del Instituto Nacional de Estadística -INE- Plan de Desarrollo Municipal de SEGEPLAN 2010 e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

En el cuadro anterior se puede observar que la tendencia en el cambio de nivel ha sido mínima, ya que de acuerdo a la información recabada se puede mencionar que los caseríos El Juez y La Trinidad son los únicos que ha subido

de categoría o título de aldea, y en la actualidad forman parte de los 25 centros poblados con los que cuenta el municipio.

1.2.2 División administrativa

El gobierno municipal, es el encargado de velar por el bienestar y mejorar la calidad de vida de las diferentes comunidades, aldeas y caseríos, tanto el ámbito económico como en lo sociocultural. Los cargos se determinan mediante elección popular y el aparato burocrático que facilita la labor administrativa de la Municipalidad, también participan en la gestión, los Consejos Comunitarios de Desarrollo –COCODES–. La estructura orgánica de dicha unidad, se puede observar en la sección de anexos, mediante la gráfica del organigrama general.

1.3 RECURSOS NATURALES

Representan todos los bienes que la naturaleza proporciona, para el manejo y transformación por parte del ser humano. La optimización en el uso de cada elemento, permite evitar la degradación de los suelos, bosques e hidrología, al considerar que no todos los recursos son renovables, lo cual minimiza el riesgo de desastres naturales dentro de una población.

1.3.1 Agua

El municipio de Sansare dispone de cuatro ríos, catalogados por su caudal permanente, de cada uno se desprenden riachuelos y quebradas provenientes de distintos nacimientos ubicados en las montañas. Son utilizados como medios de riego en lo que respecta a los distintos tipos de siembra, sin embargo también favorecen a las actividades domésticas de cada región por donde fluyen.

Un factor que ha determinado el uso de dicho recurso, es el grado de contaminación en el que actualmente se encuentra cada uno, ya que derivado de las distintas actividades productivas y los desechos químicos que emanan de

las mismas, hacen que los pobladores se reserven al uso en el cuidado de sus cultivos, así mismo es evidente que algunas personas, principalmente en el área rural y debido a la carencia de un lugar apropiado, lavan ropa y utilizan los ríos para el aseo personal. Esto repercute en gran manera en la supervivencia de algunas especies acuáticas que aún existen en las distintas regiones del Municipio.

1.3.2 Bosques

“Según INFORPRESS (2009), se estableció que el 95% de los bosques del municipio son naturales y el 5% artificiales. Lamentablemente debido a la situación económica de la mayor parte de la población, el uso que se le da a este recurso forestal es principalmente el corte de leña, utilizado como combustible en las viviendas, así como también para la construcción de viviendas y cercas de sembradillos. Otra de las problemáticas que deterioran la flora en el municipio es la inexistencia de medidas adecuadas para controlar los incendios o rozas provocadas por el hombre y la tala ilegal de árboles, aunado al avance de la frontera agrícola, la proliferación de plagas y/o enfermedades, entre otros.”⁴

Según encuesta realizada y con base a la muestra de viviendas por centro poblado, se obtuvo que el 33% de la población utiliza gas propano y leña para cocinar y el 49% hace uso únicamente de la madera en dicha actividad, la cual se obtiene en un 70% de la tala de árboles, ya que es cortada directamente de los terrenos familiares.

A pesar de las medidas adoptadas, la frontera agrícola y la tala de árboles para venta, han aumentado en los últimos años; lo que conlleva a dejar desprotegidas las laderas de las montañas que rodean los ríos, manantiales y riachuelos.

⁴ SEGEPLAN (Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia). 2010. Plan de desarrollo departamental. Guatemala, Página 32.

1.3.3 Suelo

“El municipio de Sansare posee los suelos del mismo nombre, los cuales son desarrollados sobre materiales sedimentarios. Estos son poco profundos y se ubican sobre piedra caliza, esquisto arcilloso, (Simmons y Pinto 1959), aunque también se cuenta con suelo arenoso, limoso, francos y las combinaciones, franco arenoso, franco arcilloso.”⁵

Dentro de las principales características que poseen los suelos con los que cuenta el municipio de Sansare, se pueden mencionar las siguientes:

Suelo arenoso ligero: filtra el agua rápidamente, tiene baja materia orgánica y no es muy fértil.

Suelo arcilloso: es un terreno pesado que no drena mucho el agua y es pegajoso en estado húmedo y posee muchos nutrientes y materia orgánica.

Suelo limoso: este es estéril pedregoso y filtra el agua con rapidez, la materia orgánica que contiene se descompone rápidamente. Al lado de los ríos es donde se siembra más porque es donde se encuentra la tierra fértil.

1.3.3.1 Clases agrológicas

Al considerar como base la clasificación de la capacidad de uso de la tierra del Instituto Nacional de Bosques –INAB- y su equivalente del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos –USDA-, el Municipio posee la siguiente capacidad de uso de la tierra: a) Agroforestería con cultivos anuales o clase III, b) Agroforestería con cultivos permanentes o clase IV, c) Sistema silvo-pastoriles o clase VII. A continuación se describe las principales características de cada uno de los suelos:

⁵ Aguilar Colindres, V. M. 2012. Diagnóstico Municipio de Sansare, EL Progreso. Estudio Productivo y de los Recursos Naturales. Fondo Nacional de Desarrollo FONADES. Guatemala, s.n. Página 52.

- **Clase agrológica III**

Agroforesterías con cultivos anuales (Aa): suelos con limitaciones fuertes, que reducen la selección de plantas, requieren prácticas de conservación especiales. Áreas con limitaciones de pendientes y/o profundidad efectiva, donde se permite la siembra de cultivos agrícolas asociados con árboles y obras de conservación de suelos, ubicados en la franja central del Municipio, tales como las aldeas Trinidad, San Vicente, Buena Vista, parte de los Cerritos y el casco urbano.

- **Clase agrológica IV**

Agroforesterías con cultivos permanentes (Ap): Suelos con limitantes muy fuertes que restringen la selección de plantas, requieren prácticas de manejo de suelos muy cuidadosas. Áreas con limitaciones de pendiente, aptas para el establecimiento de sistemas de cultivos permanentes asociados con árboles, entre los centros poblados con este tipo de clase están: Estación Jalapa, Finca Cruz, Tres Puentes y Trujillo.

- **Clase agrológica VII**

Sistema silvo-pastoriles (Ss): Los suelos de esta clase se hallan sujetos a limitaciones permanentes y severas cuando se emplean para pastos o silvicultura. Son suelos situados en pendientes fuertes, erosionados, accidentados, someros, áridos o inundados. Su valor para soportar algún aprovechamiento es mediano o pobre y deben manejarse con cuidado. La mayor parte de los centros poblados ubicados en las áreas montañosas pertenecen a dicha clase, en donde se pueden mencionar los siguientes: Montañita, Aguaje, Poza Verde, Las cabezas, Santa Bárbara, Los Aritos, El Pino y El Jute.

En zonas de pluviosidad fuerte estos suelos deben usarse para sostener bosques. En otras áreas, se pueden aprovechar para pastoreo; en este último caso debe extremarse el rigor y el cuidado en su manejo.

Sansare, cuenta con las clases agrológica III, IV y VII; es importante resaltar que la vocación de los suelos no es agrícola, presentan inclinación pronunciada y superficies accidentadas, lo cual dificulta el uso de los mismos, hace necesaria la aplicación de fertilizantes y químicos para su utilización. Además se puede agregar que los suelos deberían servir mayoritariamente para bosques, siempre que se garantice la conservación de afluentes.

1.3.3.2 Usos del suelo

“De acuerdo a estudios realizados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA– en el año 1999, existe un conflicto en la utilización del suelo, debido a que el Municipio tiene un uso potencial del 61.26% de vocación forestal y lo demandado actualmente para actividades agrícolas y forestales corresponde al 55.28%. Esta situación indica que deben implementar técnicas apropiadas para el manejo agronómico en el área para prevenir riesgos.”⁶

Cuadro 2
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Uso de suelo
Año 2010

Actividad	Uso Actual Superficie	%	Uso Potencial Superficie	%
Agrícola	7,553.00	41.50	4,624.62	23.87
Pecuario	2,589.06	14.23	1,678.04	8.66
Forestal	5,805.80	31.90	11,868.52	61.26
Otros	2,251.34	12.37	1,205.34	6.22
Total	18,199.20	100.00	19,376.52	100.00

Fuente: elaboración propia con base en datos obtenidos del Plan de Desarrollo Municipal Sansare, El Progreso, SEGEPLAN 2010.

De acuerdo al cuadro anterior y comparado con el mapa incluido en anexos, el uso actual del suelo, es aprovechado principalmente para el área agrícola, derivado de la necesidad de siembra tanto en auto consumo, como la venta de

⁶ SEGEPLAN (Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia). 2010. Plan de desarrollo municipal Sansare, El Progreso. Guatemala. s.n.t. Página 32.

granos básicos para lo cual se utiliza un 41.5% y el uso potencial está representado por el área forestal con un 61.26% aun cuando se ha hecho mención de la tala inmoderada existente en el municipio.

1.4 POBLACIÓN

Es la variable alrededor de la cual giran todas las demás⁷, el presente estudio comprende el análisis de las siguientes características de los habitantes del Municipio, población económicamente activa, vivienda, desnutrición y desempleo, que permiten conocer la situación socioeconómica del mismo.

1.4.1 Población económicamente activa –PEA–

Es la cantidad de habitantes en una Población, en edad de trabajar y que actualmente se encuentre activa, es decir el grupo total de personas que participa o busca participar en la producción de bienes o servicios, de acuerdo con la Encuesta Nacional de Empleo e Ingresos –ENEI 2012– realizada por el Instituto Nacional de Estadística –INE– se contabiliza a todas las personas mayores de 15 años, que poseen un empleo o que están en la búsqueda de alguno, y la PEI (Población Económicamente Inactiva), que son las personas que están en edad de trabajar pero que no están buscando trabajo y que se dedican al estudio.

En general la participación en ambos géneros, ha tenido un aumento significativo dentro del Municipio, esto derivado del nivel de estudios alcanzado como también de la misma necesidad de aporte económico en el hogar, representado en la actividad agrícola normalmente en el área rural, la prestación de servicios y comercio con mayor presencia en el casco urbano.

⁷ Aguilar Catalán, J. A. 2013. "Método para la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico": Pautas para el Desarrollo de las Regiones en países que han sido mai administrados, Facultad de Ciencias Económicas, USAC. 3ª. ed. Guatemala, Praxis. Página 40.

Según datos del censo 2002, la población económicamente activa representada era de 34% y según los resultados de la encuesta realizada para el 2013 se obtuvo un crecimiento considerable de un 12%. Al clasificar la participación por área, se determinó que, la proyección para el año 2013 mantiene la misma tendencia que para el censo 2002, con la variante que en el género femenino se muestra mayor crecimiento.

En lo que respecta a la Población Económicamente Inactiva -PEI- dentro del Municipio, tanto para el censo 2002 y encuesta 2013, se registró un 66% y 54% respectivamente, cabe resaltar la gran cantidad de población que se encuentra en edad escolar y que la mayor proporción está conformada por mujeres.

1.4.1.1 Actividad productiva

Está integrado por el conjunto de actividades económicas, en donde se realiza un análisis detallado de la generación de empleo por cada una, a través de la observación, lo que permite determinar la estructura productiva del Municipio, se realiza un comparativo entre los censos 1994, 2002 y encuesta 2013. Se detalla la PEA según actividad económica a continuación:

Cuadro 3
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Población económicamente activa según actividad económica
Años 1994, 2002, 2013

Actividad	Censo 1994		Censo 2002		Encuesta 2013	
		%		%		%
Agricultura, caza, silvicultura y pesca	1,868	85	2,037	69	317	37
Industria manufacturera, textil y alimenticia	25	1	156	5	43	6
Electricidad, gas y agua	-	-	7	1	-	-
Construcción	119	6	160	5	63	7
Comercio por mayor y menor, restaurantes y hoteles	60	3	164	6	93	11

Continúa en la página siguiente...

Viene de la página anterior.

Actividad	Censo 1994		Censo 2002		Encuesta 2013	
		%		%		%
Transporte, almacenamiento y comunicaciones	20	1	64	2	35	4
Establecimientos financieros, seguros, bienes inmuebles y servicios prestados a empresas	4	-	68	2	145	17
Administración pública y defensa	51	2	156	5	79	9
Enseñanza	32	1	62	2	45	5
Servicios comunales, sociales y personales	25	1	61	2	20	2
Rama de actividad no especificada	-	-	13	1	10	1
Total	2,204	100	2,948	100	850	100

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación 1994; XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002 del Instituto Nacional de Estadística, e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

El cuadro anterior muestra las principales actividades económicas del Municipio, donde se detalla el porcentaje de participación en cada una de ellas, con base a el censo 2002 y comparado con la encuesta realizada en el 2013, se establece que la actividad con mayor demanda es la agricultura, con un registro del 69% y 37% respectivamente, así mismo se determinó que las dos actividades con participación alta son, el comercio y la industria manufacturera, tanto textil como alimenticia.

1.4.2 Vivienda

Está representada por la capacidad y condición física a la que determinada población tiene acceso, que le permita realizarse socialmente como familia. En esta variable se presenta un análisis de la situación de habitación en que se encuentra el Municipio, con una comparación de la encuesta de la investigación de campo realizada en el año 2013, versus el VI Censo del Habitación del 2002, del Instituto Nacional de Estadística. -INE- situación que se presenta en los siguientes temas.

1.4.2.1 Tenencia de la vivienda

Se refiere al tipo de propiedad mediante el cual se desarrolla un hogar. De acuerdo a la información obtenida durante la investigación y comparado con datos del censo de 1994 y 2002, se establece que la tenencia de vivienda de tipo propia, tuvo un aumento del 9% entre el período comprendido de ambos censos, no así en relación al dato recabado en la encuesta realizada en el año 2013 en donde se determinó una baja del 4% con relación a la última cifra censada.

Así mismo es importante mencionar que, ha existido un aumento mínimo en la tenencia de vivienda por medio del alquiler, para lo cual se considera existan los medios económicos que permitan el acceso a este tipo o forma de obtención de vivienda.

Existe actualmente otra forma de tenencia de vivienda, como la guardianía, representada por familias que viven en fincas, a las cuales no se les cobra alquiler con el fin de que estén directamente al cuidado de la propiedad o bien trabajen en el cultivo de la tierra.

1.4.2.2 Tipos de construcción

De acuerdo a la encuesta y observación realizada se determinó que los principales materiales utilizados para la construcción de viviendas son, el adobe, lámina metálica y piso de cemento representado en un 48%, 82% y 44% respectivamente, comparado con los datos del censo 2002, únicamente presenta una variación por el uso de block y teja.

Existen aún viviendas con una estructura bastante simple, construidas con materiales no aptos para el soporte necesario de las mismas, sin embargo las condiciones económicas limitan el acceso a otro tipo de material.

1.4.2.3 Tipos de vivienda

En el municipio existen diferentes tipos de vivienda, que caracterizan la situación socioeconómica de la población, de acuerdo a los hogares encuestados se observó que la mayor parte de los mismos, cuenta con una casa formal, representado en un 76%, comparado con los censos de 1994 y 2002 se establece que ha existido una disminución considerable en relación al tipo de vivienda, ya que para dichos años, el porcentaje era del 99%.

Así mismo la observación permitió identificar un crecimiento en la elaboración de viviendas tipo rancho, derivado de la misma situación económica por la que atraviesa actualmente la población.

1.4.3 Desnutrición

Representa la carencia o falta de vitaminas, proteínas y nutrientes básicos en la etapa de crecimiento de un niño. El no contar con ellos trae efectos graves en la salud de los mismos, que van desde enfermedades estomacales y que pueden culminar en la muerte si no son tratadas con prontitud.

Durante la presente investigación se pudo constatar la existencia de tres casos de desnutrición ubicados en los centros poblados de Santa Inés, La Montañita y Los Cerritos, escenarios que ya están en observación, sin embargo preocupa el hecho de que actualmente el único servicio con que cuenta la población, es el peso y talla de los niños.

El panorama suele ser más complicado aún, si se toma en cuenta que una buena parte de la población infantil, no recibe dicho servicio por factores como la distancia entre el lugar donde habitan y el centro de salud más cercano, que en ocasiones están fuera de servicio por diversos motivos.

1.4.4 Desempleo

De acuerdo con la ENEI 2012 se considera a todas las personas con edad y capacidad, que aun deseando un empleo no lo tienen, según datos arrojados por la encuesta 2013 el nivel de desempleo se encuentra en el 11%, ya que al no tener un medio de ingreso formal, prefieren trabajar en la agricultura o por cuenta propia.

1.5 ESTRUCTURA AGRARIA

La importancia de esta variable radica en el cultivo de granos básicos tanto para el auto consumo, como para la comercialización de los mismos. La tierra es uno de los factores de la producción más importantes en el Municipio debido a que la mayor parte de la población se dedica a la actividad agrícola.

El uso y tenencia de la tierra son factores que determinan el desarrollo de una población o región, sin embargo históricamente han generado controversia en el contexto nacional, debido a la desigualdad presentada en los últimos dos censos agropecuarios; se pudo constatar mediante la entrevistada realizada durante la investigación de campo que, el 80% de las microfincas son arrendadas, contrario en el caso de las fincas tanto subfamiliares, familiares y multifamiliares en donde el 95% de ellas son propias.

Con relación al tipo de cultivos predominantes del Municipio, se observó a través de la investigación de campo, que el 60% de la producción es de maíz y frijol, la mayor parte es para autoconsumo, caso que se presenta principalmente en las microfincas, otro producto que ha tenido relevancia en las partes montañosas es el café, aunque esta región no está catalogada como zona cafetalera por la Asociación Nacional del Café -ANACAFE-, es un sector que tiene una tendencia ascendente en su producción, derivado de la recientemente plaga roya, que ha

afectado a gran parte de los productores de café en todo el país, lo cual puede justificar el incremento.

1.5.1 Tenencia de la tierra

Se refiere a las relaciones legales y tradicionales entre personas, grupos e instituciones que regulan los derechos al uso de la tierra, traspaso de la misma y goce de sus productos y de las obligaciones que acompañan a dichos derechos.

Cuadro 4
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Tenencia de la tierra
Años 1979, 2003 y 2013

Censo 1979	Finca	%	Manzana	%
Propia o modo de propietario	1,789	81	14,268	94
En arrendamiento	392	18	753	5
En colonato	2	-	2	-
En usufructo	-	-	-	-
Ocupada	6	-	43	-
Otra	27	1	73	1
Total	2,216	100	15,139	100
Censo 2003	Finca	%	Manzana	%
Propia o modo de propietario	805	90	11,408	98
En arrendamiento	22	3	32	-
En colonato	4	-	11	-
En usufructo	55	7	173	2
Ocupada	3	-	18	-
Otra	1	-	1	-
Total	890	100	11,643	100
Encuesta 2013	Finca	%	Manzana	%
Propia o modo de propietario	370	67	2,851	78
En arrendamiento	139	26	698	20
En colonato	28	5	84	2
En usufructo	1	-	1	-
Ocupada	4	1	4	-
Otra	7	1	8	-
Total	549	100	3,645	100

Fuente: elaboración propia, con base en datos del III Censo Nacional Agropecuario 1979 y IV Censo Nacional Agropecuario 2003, del Instituto Nacional de Estadística –INE–, e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

En el cuadro anterior se muestra un comparativo entre los censos efectuados en el año 1979, 2003 y la encuesta realizada durante la investigación, en donde predomina la tenencia de la tierra de forma propia, por aparte las arrendadas han mostrado un aumento debido a que muchos de los propietarios dan en alquiler parte de las mismas, que en su momento son utilizadas para la siembra y cultivo, con el objetivo de recibir por el uso, ya sea efectivo o especie.

1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

Es necesario contar con los servicios básicos para satisfacer las necesidades de la población de las diferentes comunidades y poder mejorar la calidad de vida de los habitantes de las áreas urbanas y especialmente de la población más vulnerable que se encuentra en las áreas rurales del Municipio.

Los servicios básicos representan para las comunidades, desarrollo, crecimiento e inversión, porque son los elementos esenciales en que se fundamenta el progreso humano, para ello debe existir una medición de los mismos en relación a la cobertura, con el objetivo de verificar el grado de avance, comparado con años anteriores.

1.6.1 Educación

La educación es considerada como un elemento determinante en el desarrollo económico y social de las comunidades; constituye un proceso de socialización de los individuos, su función principal es la planificación, que permita organizar, ejecutar y evaluar el avance educativo a nivel nacional.

1.6.1.1 Población estudiantil inscrita

Los datos obtenidos durante la investigación, permiten determinar que la cantidad de alumnos inscritos durante el año 2013 es mayor en comparación con el 2012, ya que la población estudiantil en el sector público se elevó en un 21% caso similar en los establecimientos privados con un 25% de incremento,

no así los centros por cooperativa que se han mantenido igual durante los dos años en mención.

1.6.1.2 Cobertura educativa

Es el porcentaje de alumnos en un ciclo educativo, calculado con respecto al número de personas inscritas en edad de estudiar, es una medida o indicador de la capacidad de un sistema educativo o de parte de él para atender a la población estudiantil.

Realizado un comparativo entre los años 2011 al 2013 se pudo identificar que, solamente el 28% de los estudiantes en edad fueron inscritos en el nivel de preprimaria, dato constante durante los tres años analizados. Caso contrario en la primaria, en donde la cantidad de alumnos inscritos, supera en un 11% para el año 2011 y en un 56% para el 2013, el total de alumnos en edad de estudio para tal grado. Por otra parte el porcentaje de cobertura en básicos y diversificado se ha mantenido con un 88% y 22% respectivamente.

1.6.1.3 Deserción estudiantil

La deserción escolar es un factor muy común en la sociedad guatemalteca, provocado por factores como necesidad de trabajar, situación económica, migración etc., a pesar del monitoreo constante el problema persiste.

En el municipio de Sansare se determinó que el porcentaje más alto de abandono escolar es de 71 estudiantes en el sector público, no así en los establecimientos por cooperativa y privados ubicados en el casco urbano, que presentan un porcentaje del 0.86% y 1.72% respectivamente.

1.6.1.4 Analfabetismo

Es un indicador que muestra el nivel de desarrollo educativo, y representa uno de los desafíos más fuertes en el sector educación, debido al alto porcentaje que se reporta a nivel nacional.

En relación con el Municipio la situación se detalla en el siguiente cuadro:

Cuadro 5
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Niveles de alfabetismo y analfabetismo
Años 1994, 2002 y 2013

Población	Censo 1994	%	Censo 2002	%	CONALFA 2012	%
Urbana						
Alfabeta	1,548	81	2,143	83	1,864	26
Analfabeta	370	19	435	17	329	5
Sub total	1,918	100	2,578	100	2,193	31
Rural						
Alfabeta	3,452	69	4,557	74	4,176	59
Analfabeta	1,515	31	1,640	26	738	10
Sub total	4,967	100	6,197	100	4,914	69
Total	6,885	200	8,775	200	7,107	100

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación 1994, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002, del Instituto Nacional de Estadística –INE– y Memoria de Labores 2012 de la Dirección Departamental de Educación, Unidad de Planificación Educativa, -MINEDUC-.

Al apreciar los datos en el cuadro anterior, se observa que para el año 1994 el porcentaje de analfabetismo para el área urbana y rural era de un 31% y 19% respectivamente, para el 2002 no presento mayor variación, sin embargo las cifras recabadas durante la investigación realizada, muestran una considerable baja en el mismo.

Actualmente la administración del gobierno central a través del Comité Nacional de Alfabetización -CONALFA- ha informado que se espera al final del presente año 2013 declarar al departamento de El Progreso libre de analfabetismo, según

información dada a conocer en distintos medios de comunicación el nivel de alfabetismo se encuentra en un 90% en el departamento de El Progreso.

1.6.2 Salud

Existe actualmente únicamente un centro de salud en el casco urbano que recibe la mayor parte de la población, incluidos los centros poblados del área rural, ya que a pesar de contar en distintas regiones con este servicio, no siempre es constante, lo que obliga a los habitantes, a acudir a las instalaciones del puesto antes mencionado o bien trasladarse a otros municipios en busca de la atención básica.

1.6.2.1 Morbilidad general e infantil

Ésta representa a la cantidad de habitantes considerados como enfermos o padecen de una enfermedad en un área geográfica y en tiempo determinado, lo que sirve para monitorear el avance o retroceso de cierto tipo de enfermedad.

La tasa de morbilidad general para el año 2012 se determinó en 4.6 por cada mil habitantes. Durante la investigación se pudo constatar que las principales causas de morbilidad en el Municipio son las afecciones respiratorias tanto en niños como en adultos, representando un 22% y 49% respectivamente, otras causas considerables son las infecciones gastrointestinales, principalmente en los niños con un 14%, casos registrados en el área rural y urbana.

1.6.2.2 Mortalidad general e infantil

Se refiere al número de fallecimientos han ocurrido en el municipio por cada mil habitantes durante el año 2012 y el primer semestre del año 2013.

Como resultado de haber consultado diversas fuentes, se determinó que al 31 de diciembre de 2012 se registraron un total de 75 defunciones y 20 hasta el mes de Mayo del 2013, de las cuales destaca el deceso por enfermedades

cardiacas y politraumatismo, resultado de accidentes en diferentes maneras, esto específicamente hablando de adultos.

En el caso de los niños únicamente se registran cuatro muertes durante el año 2012, derivadas de afecciones respiratorias y gastrointestinales, para Mayo del presente año se reporta el fallecimiento de una persona por desnutrición, caso preocupante debido a que sí no existe un plan de acción al respecto, pudiera desencadenar en el hallazgo de muchos casos más.

1.6.2.3 Cobertura de los servicios de salud

Los servicios de salud en el Municipio contemplan un Centro tipo “B” al no contar con el equipo suficiente y necesario, tal situación afecta el nivel de servicio a la población, así mismo cuatro centros más que dan cobertura a varias comunidades, a los que se les brindan irregularmente asistencia para consulta general, atención infantil de alimentación y nutrición, vigilancia epidemiológica, control prenatal y control postnatal.

Durante la encuesta realizada se obtuvo que, el centro de salud ubicado en el casco urbano tiene un porcentaje de cobertura del 28% en el cual se consideran niños y adultos, seguidamente el puesto de salud existente en aldea Los Cerritos con un 16%, Poza Verde con un 13% y por último los demás puestos ubicados en los distintos centros poblados que oscilan entre 4% y 9% de cobertura.

1.6.3 Agua

En el Municipio cuentan con servicio de agua entubada, proveniente de pozos, nacimientos y vertientes aledañas a cada región, es importante mencionar que este recurso por las características que presenta, no se considera como agua potable, por tal motivo es apto para el consumo humano.

De acuerdo al censo 2002 el porcentaje de población con acceso a dicho servicio era del 67%, aproximadamente 1,516 hogares. Se pudo establecer con base a la encuesta realizada que, un 53% de la población urbana y rural cuenta con este medio de abastecimiento, un 81% según datos proporcionados por los COCODES, sin embargo el principal medio de abastecimiento en la parte rural se da mediante el acarreo con un 45% de acuerdo a lo encuestado.

1.6.4 Energía eléctrica

El servicio de energía eléctrica, así como el mantenimiento de las líneas, redes y postes domiciliarios es proporcionado por ENERGUATE, el cual clasifica a los consumidores con una tarifa reducida de hasta los 100 kilovatios como cliente de baja atención, que el mayor porcentaje de la población.

1.6.4.1 Alumbrado público

Con base en la muestra establecida para la investigación, se determinó que un 86% del total de hogares encuestados en las comunidades del municipio de Sansare, departamento de El Progreso sí cuentan con alumbrado público y un 14% que no cuentan con el mismo, entre ellas se encuentra la aldea Santa Bárbara donde no existe la infraestructura para prestar el servicio, cabe resaltar que de acuerdo a la información proporcionada por el presidente del COCODE de dicha aldea, la misma población desistió en la colocación del servicio como tal.

Adicionalmente los pobladores indican que los focos no funcionan y que el arbitrio por el servicio de alumbrado público es muy elevado en relación al costo, ya que en la mayoría de los casos este supera el valor del consumo dentro del hogar, lo que perjudica la economía familiar. Según ENERGUATE tiene un total de 2,700 usuarios en cuanto al pago de alumbrado público.

1.6.4.2 Energía domiciliar

Según información de los habitantes y realizado un comparativo de este servicio con relación a los censos y estadística de ENERGUATE, se registra un 24% de participación del año 2002 al 20013 datos que mantienen una diferencia con relación a los proporcionados por autoridades representantes de COCODES en el cual un 37% tiene acceso al servicio de energía con relación al área urbana, caso contrario en la parte rural en donde se presenta un baja del 16% de la población que cuenta con dicho servicio, en el mismo período analizado, por lo que para la presente investigación se cuenta con un 54% de participación.

1.6.5 Drenajes

Son utilizados para conducir el agua pluvial y parte de aguas servidas a través de canales a las orillas de las calles, observado en mayor cantidad en el área urbana, ello a su vez incrementa el criadero de sancudos en época seca, lo que provoca enfermedades como el Dengue, que es un padecimiento frecuente en la población del municipio.

En desarrollo de la investigación se pudo evidenciar que el área rural, carece totalmente de este servicio y se determinó que únicamente el 28% de la parte urbana cuenta con un sistema de drenajes, por lo cual cancelan mensualmente Q 10.00 por el servicio, se resalta también que existen sectores en donde la implementación de dicho sistema ha quedado parcialmente terminado, esto por diferentes motivos administrativos.

1.6.6 Sistemas de tratamiento de aguas servidas

La extracción de materia orgánica es parte del tratamiento de las aguas residuales; por lo que se considera todo tipo de restos físicos, químicos y biológicos, introducidos por el uso cotidiano del ser humano. El objetivo del tratamiento es producir agua limpia o reutilizable al ambiente, y los residuos

sólidos o lodo extraído, convertirlos en fertilizante orgánico para la agricultura o jardinería, mediante un proceso adecuado.

Actualmente, un porcentaje de las aguas servidas del municipio, son procesadas por la planta ubicada en la aldea Buena Vista, la misma cuenta con dos ambientes cerrados en donde es tratada.

1.6.7 Sistemas de recolección de basura

El servicio de extracción de basura es brindado por la Municipalidad, con cobertura en el casco urbano y la aldea Los Cerritos, misma que es considerada una zona urbana, por las características similares a la cabecera municipal; la recolección de basura se realiza los días lunes, martes, jueves y viernes, por dicho servicio se tiene una tarifa de Q25.00 mensuales por hogar. Únicamente, cuenta con un camión de recolección, el cual recorre cada uno de los hogares que pagan por el servicio.

Con base en el número de viviendas de los centros poblados y según datos obtenidos de la muestra encuestada, los hogares que cuentan con dicho servicio, ascienden a un 16 % del total de viviendas de la misma.

1.6.8 Tratamiento de desechos sólidos

Mediante la observación realizada durante la visita a las distintas aldeas del municipio, se constató que la totalidad de las mismas, no cuenta con un sistema de tratamiento en desechos sólidos.

Anteriormente se contaba con un proyecto de reclasificación, llevado a cabo en las instalaciones de la planta de tratamiento de aguas servidas, sin embargo desde hace un año aproximadamente se ha utilizado como basurero municipal, en una parte del terreno ubicado entre las aldeas Los Cerritos y Estación Jalapa,

son arrojados desechos de cualquier tipo donde aproximadamente cada 2 días es quemada, lo cual ocasiona serios daños al ambiente.

1.6.9 Letrinización

En el municipio los sistemas de letrinización más comunes son los pozos ciegos y letrina seca, de acuerdo a los datos obtenidos durante la encuesta se determinó que el 41% de hogares en el área rural poseen un sistema de letrina, registrándose un aumento del 41% con relación al censo 2002, factor que influye en la contaminación de las fuentes de agua y proliferación de enfermedades de tipo gastrointestinales.

1.6.10 Cementerio

A nivel de municipio existen tres cementerios reconocidos por la municipalidad, uno en la cabecera municipal, mientras que en el área rural se cuenta con dos áreas destinadas a dicho propósito, ubicadas en la aldea Los Cerritos y Rio Grande Abajo. En la mayoría de las aldeas se comparte el espacio del cementerio con comunidades vecinas, ya que no se cuentan con terrenos destinados para este propósito.

1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Conformada por las vías de accesos de la cabecera del municipio a los centros poblados. Analiza la situación en cada uno, en cuanto a distancia, tipo de acceso, puentes, transporte entre otras que contribuyen a la ejecución y requerimientos de inversión social y productiva.

1.7.1 Unidades de mini – riegos

Los pequeños productores dedicados a la agricultura no cuentan con unidades de riego, la mayoría aprovechan la época de lluvia y proximidad de los nacimientos; los grandes productores manejan sistema de riego por aspersión y

canalización, por medio de bombas de agua que extraen de los nacimientos que se encuentran en el lugar de la siembra, ubicadas en Santa Inés Quebrada Grande, Cerritos, Colonia Nueva Esperanza, cabecera municipal entre otros que nacen en el territorio.

1.7.2 Puentes

Estructuras que se sirven como vía de camino sobre un río o valle. En el municipio existen puentes que se utilizan como vías de comunicación entre las diversas comunidades, algunos no se encuentran en óptimas condiciones, porque están contruidos de madera y otros combinados con estructura metálica: el puente Javillal situado en la cabecera municipal, está sobre el río denominado con el mismo nombre, sirve de salida para la aldea La Montañita y hacia San Felipe La Tabla, asimismo está el puente Tempisque, La Bóveda y La Mina ubicado en pueblo arriba.

Buena Vista cuenta con el puente llamado Hamaca; Rio Grande Abajo y Sesteadero construido sobre el rio; por la carretera de Estación Jalapa se encuentra uno que aún necesita nombre, otro en aldea Nueva Esperanza, Tres puentes donde anteriormente pasaba el ferrocarril; vía a la Aldea Santa Bárbara se encuentran siete pequeños transversales; nuevamente en aldea Poza Verde, por el caserío La Joya; otro llamado Negro por aldea Barranquillo que divide Sanarate y Sansare.

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

La importancia de las organizaciones sociales y productivas radica, en que éstas se constituyen con el fin primordial de coordinar proyectos y actividades de índole social y económica que redundan en beneficio de los diferentes sectores que conforman a la sociedad del Municipio. Dentro del estudio se determinó que no existen organizaciones productivas, solamente asociaciones de productores,

las cuales se han conformado con el ánimo de organizarse y buscar beneficios indirectos acorde al tipo de actividad a la cual se dedican. Tales como jornadas de vacunaciones para el ganado, en el caso de las asociaciones de ganaderos.

1.8.1 Organizaciones sociales

En el Municipio funcionan distintas organizaciones cuyo enfoque principal es el de promover actividades de índole social, cultural, religiosa e inclusive de carácter filantrópico. A continuación se mencionan las que funcionan actualmente:

- COMUDE
- COCODE
- Comité de agua
- Juntas escolares
- Casa de la cultura
- Asociación de conferencias San Vicente de Paul
- Alcohólicos anónimos
- Asociación de futbol –ASOFUTBOL–
- Iglesia católica
 - Pastoral social
 - Pastoral de la salud
 - Pastoral de primera infancia
- Comité pro-feria de Sansare
- Congregación de iglesias evangélicas
- Asociación deportiva Sansare

1.8.2 Organizaciones productivas

Representan una estructura social con intereses y objetivos comunes, en el logro de metas y promueven el desarrollo económico, en busca de la mejor productividad, en el municipio de Sansare actualmente funcionan las siguientes:

- Asociación de agricultores y ganaderos
- Asociación de moto-taxis

1.9 ENTIDADES DE APOYO

Son instituciones autónomas y semiautónomas que tienen como fin contribuir al desarrollo socioeconómico de la población. Es importante mencionar que la cobertura de estas instituciones se limita únicamente al casco urbano, ya que no tiene presencia en las aldeas y caseríos del municipio. A continuación se mencionan algunas instituciones que tienen participación en el municipio de Sansare, departamento de El Progreso.

1.9.1 Instituciones estatales

- Registro Nacional de Personas –RENAP–
- Juzgado de Paz Sansare Organismo Judicial
- Tribunal Supremo Electoral –TSE–
- Sub Estación de la Policía Nacional Civil –PNC–
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA–
- Ministerio de Educación –MINEDUC–
- Representante del Comité Nacional de Alfabetización –CONALFA–

1.9.2 Instituciones municipales

- Oficina Municipal de la Mujer –OMM–
- Dirección Municipal de Planificación –DMP–

1.9.3 Instituciones privadas sin fines de lucro

En el municipio únicamente existe una institución de carácter privado sin fines de lucro Asociación Pro Bienestar de la Familia –APROFAM–, la cual tiene como objetivo la prestación de servicios integrales de salud, con calidad y equidad de género con prioridad en la salud sexual y reproductiva.

De acuerdo a la información proporcionada por la promotora asignada en dicha unidad, todos los gastos por atenciones menores como por ejemplo, consultas, diagnósticos y exámenes de laboratorio, son totalmente gratuitos, Así mismo se tiene conocimiento que el funcionamiento del mismo depende del presupuesto asignado al centro de salud, por ubicarse dentro de la misma instalación. En los casos que requieren intervención quirúrgica o atención hospitalaria, son referidos a otros centros asistenciales.

1.9.4 Instituciones privadas con fines de lucro

- Banco de Desarrollo Rural, S.A. –BANRURAL–
- Compartamos, S.A.
- Cooperativa La Merced
- Cooperativa Guayacán
- Asociación Pro Bienestar de la Familia –APROFAM–

1.10 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

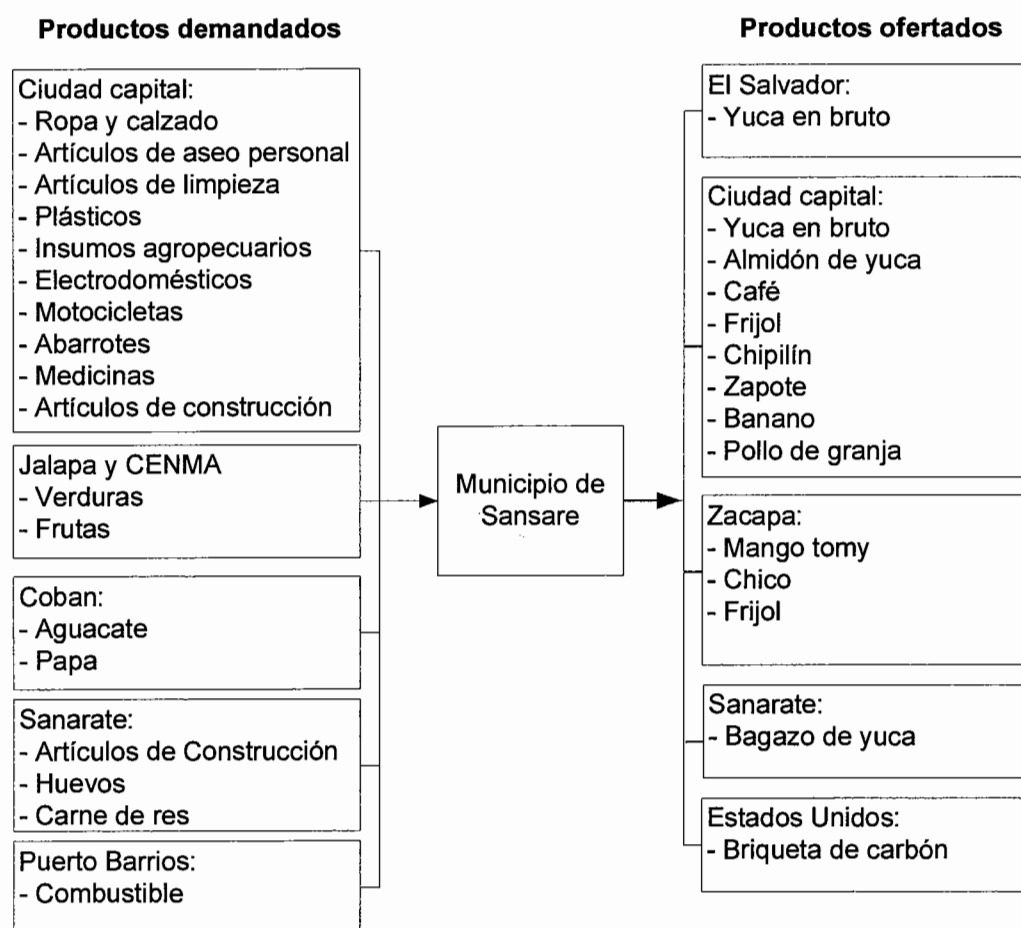
Es el resultado del intercambio de productos y servicios del Municipio al exterior y los recibidos de otros Municipios, regiones o países, que a su vez generan movimiento monetario.

1.10.1 Flujo comercial

La actividad productiva y de servicio del Municipio según su estructura, está conformada por 282 establecimientos, lo que contribuye a la generación de 467

empleos directos. La actividad se genera por el ingreso de mercaderías y servicios demandados en el municipio y los productos que oferta al exterior. A continuación se presenta el flujo comercial del municipio de Sansare, departamento de El Progreso.

Gráfica 1
Municipio de Sansare, departamento de El Progreso
Flujo comercial
Año 2013



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

Los productos de primera necesidad o de mayor importancia que ingresan al municipio de Sansare, provienen de Jalapa y Cobán, como los vegetales; Sanarate abastece de carne de res, de la ciudad capital ingresan abarrotes, insumos agropecuarios, artículos de limpieza, medicamentos, entre otros, estos ingresos representan un 57% del flujo comercial.

Parte de la producción del Municipio se exporta a El Salvador, específicamente la yuca en bruto, a la ciudad capital se traslada la producción de café, almidón, frijol, pollo en pie entre otros, al municipio de Zacapa se ofertan frutos y a Sanarate sub-producto de yuca, es decir el bagazo utilizado como alimento para bovinos.

Entre otros productos que actualmente se exportan, se menciona el carbón y briqueta de carbón de encino, a países como Estados Unidos de América, Canadá, Italia entre otros, éste grupo de actividades comerciales representan un 43% del flujo comercial del Municipio.

1.10.2 Flujo financiero

Las actividades comerciales contribuyen al flujo financiero del Municipio, pero un factor a resaltar, son las remesas provenientes de otros departamentos, ciudad capital, países como Italia, Canadá y principalmente de los Estados Unidos de Norte América.

De acuerdo a la entrevista realizada a la institución bancaria en el Municipio y resultados de encuesta, se determinó que un 11% de las familias en la población, obtiene ingresos monetarios en promedio de Q1,200.00 a Q1,400.00 mensuales, mismos que son proveniente de remesas, principalmente recibidas de los Estados Unidos de Norte América.

1.11 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

En el municipio de Sansare existen diversas actividades productivas que permiten el desarrollo social y económico de sus pobladores, dentro de las cuales se mencionan: agrícola, pecuaria, artesanal, industrial, servicios y comercio. A continuación se presenta información de la situación de las actividades productivas del Municipio:

Cuadro 6
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Resumen de actividades productivas
Año 2013

Actividad	Valor de la producción	%	Generación de empleo			
			Jornales	%	Personas	%
Agrícola	3,186,945	19	17,591	66	1,338	66
Pecuaria	5,636,180	33	9,081	34	60	3
Artesanal	4,453,080	26	-	-	53	3
Agroindustrial	3,734,400	22	-	-	38	2
Comercio y servicios	-	-	-	-	536	26
Totales	17,010,605	100	26,672	100	2,025	100

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

En el cuadro anterior se puede visualizar que la actividad que más contribuye al desarrollo social y económico de los pobladores de Sansare es la pecuaria, al considerar el valor total de la producción con un 33%, sin embargo el sector agrícola es el que genera más empleo en la población total del Municipio con un 66%, en segundo lugar la pecuaria con 33% en cuanto a personas se refiere, a pesar que tanto la parte artesanal y agroindustrial aportan significativamente ingresos por volumen de producción, no representan la principal fuente de empleo. También se puede mencionar que la actividad de comercios y servicios, representa un porcentaje considerable, en la aportación de empleos, principalmente en el casco urbano, aun cuando no se participe directamente en el proceso productivo.

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO DE LA PIROTECNIA

En el municipio de Sansare, departamento de El Progreso, existe únicamente una empresa pirotécnica, su actividad principal es la elaboración de la bomba volada, con la cual cubre la demanda tanto local como a nivel departamental, a través del canal mayorista.

Dentro de la actividad artesanal, la pirotecnia representa el porcentaje más alto en cuanto a rentabilidad y generación de empleo se refiere. La diversidad de productos se ve limitada, debido a que el enfoque principal es la bomba volada.

La producción de la pirotecnia combina actividades y recursos administrados por un único propietario, con la participación de la mano de obra familiar y asalariada, con el propósito de transformar las materias primas en el producto para la venta.

2.1 CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS

La actividad pirotécnica se caracteriza por los trabajos realizados a mano, el uso de herramientas y maquinaria son limitadas, normalmente la clasificación de materias primas, es llevada a cabo mediante el uso directo de las manos y de instrumentos de madera, diseñados para dicho trabajo.

La mezcla de los materiales se realiza a través de recipientes metálicos en donde se determina el estado óptimo de la materia prima final, para la elaboración de la bomba. Así mismo la herramienta utilizada en el corte de las diferentes piezas que conforman el producto, son bastante sencillas, como por ejemplo cuchillas, martillos, tijeras y bancos de trabajo.

2.1.1 Volumen y valor de la producción, según tamaño de empresa y producto

Con los datos obtenidos en el municipio de Sansare, departamento de El Progreso; se determinó que al año 2013 el volumen de producción en docenas, haciendo a 32,400 y valor de la misma a Q1,944,000 según tamaño de empresa y producto de la actividad artesanal, así mismo se constató que el precio por cada docena es de Q60.00

Con base a los datos expuestos anteriormente, se pudo determinar que la actividad artesanal de la pirotecnia es la que genera más fuente de ingreso y rentabilidad en el Municipio con un 44% del total del valor de la producción a nivel general.

2.2 RESULTADOS FINANCIEROS ARTESANALES

Es un documento que muestra el resultado de las operaciones realizadas en la actividad artesanal y permite conocer la situación financiera, durante un tiempo determinado que generalmente es de un año, se puede mencionar el costo directo de producción, estado de resultados, rentabilidad y por último el financiamiento.

2.2.1 Costo directo de producción

Es el estado financiero por medio del cual se hacen cargos por concepto de material, mano de obra y de costos variables, correspondientes directamente a la fabricación o producción de un artículo determinado, este cálculo es realizado mediante el costeo directo, debido a su estrecha relación con el producto elaborado.

Cuadro 7
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Estado de costo directo de producción Bomba volada
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013
(cifras en quetzales)

Producto	Mediano Artesano	
	Encuesta	Imputado
Materiales	668,321	668,321
Clorato de potasio	190,080	190,080
Azufre	11,900	11,900
Óxido de hierro	51,120	51,120
Aluminio en polvo	114,750	114,750
Cartón calibre 40	69,696	69,696
Prensa	38,400	38,400
Pegamento	2,240	2,240
Cáñamo	23,040	23,040
Papel kraf	103,680	103,680
Maskin-tape	48,375	48,375
Aserrín	2,640	2,640
Pólvora negra	12,400	12,400
Mano de obra	345,600	535,786
Ayudantes	345,600	411,264
Bonificación incentivo		47,981
Séptimo día		76,541
Costo indirectos	162,568	224,029
Cuota patronal	43,788	61,805
Prestaciones laborales	105,581	149,024
Cajas	13,200	13,200
Costo directo de producción	1,176,489	1,428,136
Docenas producidas	32,400	32,400
Costo unitario por docena	36	44

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

El cuadro anterior presenta el costo de producción determinado para la elaboración de la bomba volada, producida mediante la actividad de la pirotecnia, con base a los datos obtenidos en la encuesta y efectuado el comparativo con los imputados, la variación deriva en que el artesano no

considera el pago de las prestaciones, bonificación, séptimo día y cuotas patronales, lo cual no permite realizar un costeo real sobre lo producido en dicha operación.

2.2.2 Estado de resultados

Es un documento en el cual se muestran los detalles de forma ordenada, tanto de los ingresos como egresos de una empresa o entidad, con el fin de determinar si la misma obtuvo utilidad o pérdida durante el ejercicio en un período establecido, así mismo ser un punto de referencia en la toma de decisiones.

A continuación se presenta el estado de resultados de la actividad pirotécnica, en la producción de bomba volada.

Cuadro 8
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Estado de resultados actividad pirotecnia
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013
(cifras en quetzales)

Producto	MEDIANO ARTESANO	
	Encuesta	Imputado
Ventas	1,944,000	1,944,000
Bomba volada	1,944,000	1,944,000
(-) Costo directo de producción	1,133,002	1,428,436
Bomba volada	1,133,002	1,428,436
Ganancia marginal	810,998	515,564
(-) Costos y gastos fijos	74,000	74,000
Utilidad antes del ISR	736,998	441,564
(-) ISR 31%	228,469	136,885
Ganancia neta	508,529	304,679
Rentabilidad		
Ganancia neta/ ventas netas	26%	16%
Ganancia neta/ costos + gastos	42%	20%

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre.

El cuadro anterior muestra dos escenarios en relación a la utilidad percibida en la elaboración de la bomba volada, ya que las prestaciones de ley, constituyen un factor diferencial en la obtención de la ganancia de una operación, para la presente actividad artesanal, se determina que al considerar dicho gasto, el margen de utilidad disminuye en un 41%.

De acuerdo a lo observado se determina que la pirotecnia genera un 26% de rentabilidad sobre ventas netas y un 42% sobre los costos y gastos incurridos, siempre que no se consideren los rubros antes mencionados.

2.2.3 Rentabilidad

Constituye un factor determinante para establecer la situación de una empresa, en términos monetarios es lo que produce una unidad productiva en relación a la inversión hecha, se establecen los ingresos, egresos y la ganancia, sobre ventas y costos en un período determinado.

En el estudio realizado para el municipio de Sansare, la pirotecnia en la elaboración de la bomba volada, gana por cada quetzal vendido Q 0.26 según encuesta y Q 0.16 de ganancia en datos imputados al considerar los costos necesarios. Por cada quetzal invertido adquiere un rendimiento de Q 0.42 datos encuesta y Q 0.20 en imputados, por tal motivo dentro de las actividades artesanales es más rentable la fabricación de dicho producto.

2.2.4 Financiamiento

Es importante para el desarrollo de una actividad, contar con los medios necesarios, que puedan proporcionar los recursos para el alcance de los objetivos económicos en una unidad productiva, la procedencia de dicho elemento puede ser a través de fuentes internas o externas.

2.2.4.1 Fuentes internas

Para la elaboración de la bomba volada parte del financiamiento es proporcionado por el mismo artesano, mediante el recurso monetario, proveniente de las ganancias obtenidas en la actividad productiva.

2.2.4.2 Financiamiento externo

Actualmente la actividad pirotecnia, recurre en una mayor parte de la inversión, a financieras externas, que faciliten el recurso necesario, principalmente para la compra de materiales.

A continuación se presenta un cuadro que muestra los datos económicos y el porcentaje de participación, que tienen las fuentes de financiamiento interna y externa dentro de la actividad artesanal, específicamente en la pirotecnia.

Cuadro 9
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Fuentes internas y externas de financiamiento
Actividad pirotecnia
Año 2013
(cifras en quetzales)

Descripción	Interna	Mediano artesano			Total
		Fuentes			
		%	Externa	%	
Bomba volada					
Materiales			668,321	57	668,321
Mano de obra	345,600	29			345,600
Costos indirectos variables	162,568	14			162,568
Total	508,168	43	668,321	57	1,176,489

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

El cuadro anterior muestra que el mayor porcentaje de financiamiento en la actividad de la pirotecnia, lo constituye la fuente externa con un 57% sobre el total de la inversión, específicamente en el rubro de materiales, en lo que al

aporte propio se refiere, se determinó un 43% principalmente por mano de obra y costos indirectos variables.

2.3 COMERCIALIZACIÓN

Representa toda actividad encaminada en hacer llegar el producto al consumidor final, mediante un canal de distribución determinado, con el objetivo de obtener la rentabilidad deseada a través de la estrategia de precios competitivos en el mercado.

La importancia radica en el conocimiento de establecer los canales de distribución, la efectividad en el tiempo de entrega y la determinación del precio, lo que permitirá tomar las decisiones adecuadas en los procesos de la actividad productiva artesanal.

La actividad de la pirotecnia tiene como intermediario hacia el consumidor final, el canal mayorista, quien es el ente encargado de distribuir la producción de la bomba volada, principalmente en los departamentos aledaños al Municipio

2.3.1 Mezcla de mercadotecnia

Es la relación de estrategias y acciones, que buscan crear en el consumidor la decisión de compra, su estructura está conformada por el producto, precio, plaza y promoción y éstas a su vez en una serie de características, que permiten identificar de forma objetiva los factores que inciden en dicha decisión, que permita la satisfacción del consumidor mediante el producto.

A continuación se presenta la tabla que contiene la mezcla mercadológica de la actividad productiva artesanal en la pirotecnia.

Tabla 1
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Diagnóstico de la actividad artesanal en la pirotecnia
Año 2013

Variable/actividad	Mediano artesano
Producto	Bomba volada
Calidad	Elaborado con materias primas, cuidadosamente clasificadas y supervisadas, se cuenta con proveedores que garantizan la efectividad de cada una de las materias primas utilizadas.
Variedad	Actualmente se elabora un solo tipo de bomba volada, ya que es el producto que mayor participación tiene en el mercado local y departamental.
Diseño	El estilo de la bomba es determinado por la experiencia y creatividad del propietario, las únicas variaciones que pudiera presentar radican en la necesidad o sugerencia que los clientes tengan a bien solicitar.
Precio	Q60.00 docena
Estabilidad de precios	Los precios por docena son fijos y se mantienen en función de los costos del material, eventualmente se realizan negociaciones con mayoristas, en donde de acuerdo a la cantidad demandada, se considera algún tipo de descuento especial.
Forma de pago	La rotación de la inversión es necesaria en el buen funcionamiento de la actividad, por tal motivo el 80% de las ventas es al crédito y el 20% al contado, incluye la venta local.
Plaza	
Cobertura	Con base a la buena aceptación en el mercado dicho producto es trasladado y comercializado a nivel nacional, solamente un 5% de la producción es vendido a nivel local, derivado de la mínima utilización de este juego pirotécnico en la celebración de festividades.

Continúa en la página siguiente...

Viene página anterior.

Variable/actividad	Mediano artesano
Trasporte	La distribución se realiza a través de vehículos propios, tanto a nivel local como nacional, lo que permite personalizar la entrega a los diferentes mayoristas del país.
Ubicación	Está ubicado a un costado del turicentro el Regadillo, ingreso por la entrada principal a la cabecera municipal.
Promoción Publicidad	Se utilizan rótulos y mantas vinílicas como medios publicitarios.
Venta personal	Derivado del tiempo de existencia de la empresa pirotecnia, existen clientes que realizan pedidos directamente en planta de producción, ya que por la alta demanda a nivel departamental, no se surten pedidos a nivel local.
Propaganda	El producto no es identificado por políticas establecidas con mayoristas, ya que cada uno le coloca el empaque de acuerdo a su marca comercial.

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013

En la tabla anterior se muestra cada una de las variables que integran la mezcla de mercadotecnia y las sub variables en que se dividen las mismas, analizadas en la actividad artesanal de la pirotecnia, en donde se establece la utilización de materiales de buena calidad, a un costo por docena de Q60.00 en producto terminado, así mismo se determinó que las ventas al crédito están constituidas por un 80% de la cartera de clientes dentro del país.

2.3.2 Canales de comercialización

Como parte del proceso de venta es importante contar con un medio o intermediario, que a través del mismo establezca una relación entre el productor y el consumidor, es decir que se encargue de acercar las materias primas o productos terminados a su destino final.

En el caso de la actividad de la pirotecnia, por ser un producto estacional, únicamente participa en el traslado del producto al consumidor final, el mayorista.

Gráfica 2
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Canal de comercialización
Actividad pirotecnia
Año 2013



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013

En la gráfica anterior se muestra la estructura actual del mediano artesano, correspondiente a la actividad artesanal de la pirotecnia en el municipio de Sansare, es importante mencionar que, por el tipo de producto elaborado, el mismo desempeña tanto el papel de mayorista como minorista, derivado que no es comercializado en tiendas o algún otro comercio semejante, debido a que se consume mayoritariamente, por las iglesias en las diferentes celebraciones que realizan, lo que obliga al consumidor a realizar la compra directamente al mayorista.

2.3.3 Márgenes de comercialización

En el cuadro siguiente se muestran los márgenes de comercialización para la actividad de tipo artesanal en el Municipio, específicamente en la elaboración de bomba volada, para lo cual se analizan los porcentajes de rendimiento sobre inversión y participación.

Cuadro 10
Municipio de Sansare, Departamento de El progreso
Márgenes de comercialización actividad artesanal pirotecnia
Año 2013

Institución	Precio venta Q	Margen bruto	Gastos de mercadeo	Margen neto	% de rendimiento s/inversión	% de participación
Productor (Bomba Volada)	60		<u>0.1</u>		1	75
Empaque			0.0			
Transporte			0.1			
Mayorista/ Minorista	80	20	<u>0.1</u>	19.9	33	25
Empaque			<u>0.1</u>			
Transporte			0.0			
Consumidor final						
Total		20.0	0.2	19.9		100

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013

En el cuadro anterior se muestran los datos correspondientes a los márgenes de comercialización, así como el rendimiento por cada quetzal invertido en la elaboración y comercialización de la bomba volada, en donde se determinó que el porcentaje de rendimiento para el mayorista/minorista es de un 33% y 25% de participación, escenario en el que dicho canal de comercialización desempeña ambas funciones. Asimismo, se han considerado los gastos en los que incurre dicho intermediario, directamente en el empaque para el despacho y distribución del producto, como también los costos de transporte por parte del productor.

2.4 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Es el proceso que permite establecer la estructura orgánica de una empresa, identifica los recursos tanto materiales como humanos, la infraestructura y los lineamientos legales que se han de seguir, así mismo determina el objetivo como empresa, con el fin de poder realizar y simplificar las funciones de la misma.

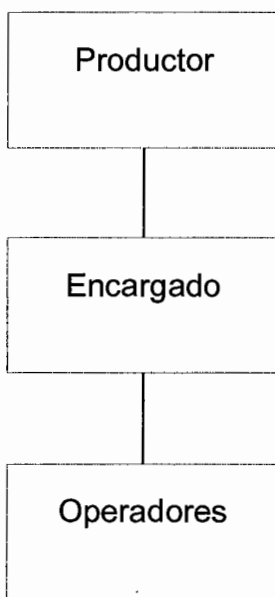
2.4.1 Estructura organizacional por tamaño de empresa

Durante la investigación y mediante las técnicas utilizadas, se pudo establecer que, aun cuando la actividad pirotécnica representa una mayor rentabilidad y alta generación de empleo, estructuralmente no está definida, ya que es el mismo propietario, quien administra y delega al encargado la operación de la producción de la bomba volada.

2.4.2 Tipo de organización

Se pudo establecer de acuerdo a la entrevista y observación efectuada que, la actividad de la pirotecnia corresponde como categoría a la micro empresa, ya que se determinó una parte del capital propio, mano de obra asalariada, maquinaria manual y la ejecución de órdenes de producción bajo pedido. A continuación se muestra la gráfica de dicha actividad.

Gráfica 3
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Estructura organizacional de la pirotecnia
Año 2013



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

Se puede observar que la estructura del mediano artesano específicamente en la pirotecnia se rige a una organización de tipo funcional, donde una persona administra las actividades financieras y volumen de producción, delega obligaciones al encargado que funge como supervisor de área a los operadores de cada actividad asignada.

2.4.3 Sistema de organización

En la actividad pirotecnia se utiliza un sistema lineal o militar, ya que solamente existe una línea de mando, por lo tanto el propietario es el único con autoridad y es quien delega la responsabilidad a sus trabajadores en el desarrollo del proceso productivo.

2.5 GENERACIÓN DE EMPLEO

En el municipio de Sansare, la actividad artesanal representa el 2.77% del total de empleos, tomando como base los datos de la muestra encuestada durante el trabajo de campo realizado, con 16 personas asalariadas, la pirotecnia se constituye como una de las actividades artesanales con mayor generación de empleo, ya que representa un 30.19% del total de la población artesanalmente empleada.

Es importante resaltar que, los horarios de trabajo en dicha actividad están comprendidos por jornadas de 08:00 a 17:00 horas y sábados medio día de 08:00 a 13:00.

2.6 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA

Derivado del diagnóstico realizado durante la investigación de campo, se pudo establecer que, los principales problemas por los que atraviesa la actividad de la pirotecnia son:

- La utilización de transporte propio, como medio único de distribución, limita la flexibilidad de entregas no programadas o pedidos extraordinarios hechos por el cliente.
- La empresa carece de una fuerza de ventas, que permita abarcar otros mercados en el interior del país.
- No cuentan con un programa de capacitación permanente sobre los riesgos que conlleva la manipulación de pólvora, adicionalmente las áreas de trabajo no cuentan con la infraestructura adecuada, por tipo de proceso.
- El personal no cuenta con el equipo de seguridad necesario en la elaboración de la bomba volada.

- No existe una estructura orgánica definida de los distintos departamentos o áreas de trabajo que integran la empresa pirotécnica.

2.7 PROPUESTA DE SOLUCIÓN

Con base a la problemática encontrada, se propone lo siguiente:

- Estimar la sub contratación de transporte para cubrir las contingencias en órdenes de pedido fuera de lo programado.
- Realizar un estudio de mercado, que permita determinar la viabilidad de estructurar un equipo de ventas asignados a los departamentos en los que aún no se tiene participación.
- Solicitar la asesoría de entidades dedicadas a capacitar y evaluar riegos, específicamente en el manejo de materiales inflamables o explosivos, así mismo implementar un programa de buenas prácticas en la elaboración del producto como el almacenaje del mismo.
- Proporcionar al personal el equipo adecuado y necesario, para el cuidado de la integridad física y a la vez concientizar a los mismos, del riesgo que lleva el no utilizar los accesorios de seguridad brindados.
- Delimitar cada una de las áreas de trabajo y niveles jerárquicos, a través de la elaboración de un manual de organización, que le permita al colaborador identificar sus funciones.



CAPÍTULO III

PROYECTO: ELABORACIÓN DE MERMELADA DE MANGO

Luego de haber efectuado la investigación de campo se determinaron las diferentes actividades productivas del municipio de Sansare; observándose entre ellas las de tipo agrícola como son los árboles de mango en el que existe un excedente del mismo sin uso alguno y que en algunos casos se llega a pudrir; fruta que es una de las materias primas para la elaboración del producto propuesto en el presente proyecto.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto producción de mermelada de mango se desea llevar a cabo en el Municipio de Sansare, con el objetivo de incrementar tanto la generación de empleo, como la búsqueda de nuevas alternativas de desarrollo, para los agricultores y pobladores en la aldea Los Cerritos, perteneciente a una de las microrregiones que integran dicho municipio.

El proyecto es totalmente artesanal y para la puesta en marcha se sugiere la integración de algunos socios, mediante un comité con estructura formal, en donde los asociados tendrán una participación equitativa. La propuesta de inversión se proyectará a cinco años de acuerdo a la investigación realizada y será dirigido al mercado regional.

Para ello se llevaron a cabo una serie de estudios, para determinar la factibilidad y viabilidad de dicho proyecto, en donde se consideró la oferta y demanda actual con base en la población de los municipios participantes, así mismo se fijó la cantidad de requerimientos necesarios en la elaboración de la mermelada. Es importante mencionar que el estudio legal también representa el conjunto de regularizaciones que ha de aplicarse en el funcionamiento del comité como tal, el estudio y la evaluación financiera, determinaran la rentabilidad del mismo.

3.2 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

En la región, la producción agrícola de mango; no es aprovechada debido a la falta de métodos para que su consumo sea posible en cualquier época del año; ya sea la fruta como tal, o en alguna otra forma como ingrediente básico, en este caso mediante la mermelada.

Por tal razón el proyecto consiste en la elaboración y comercialización de mermelada de mango; se seleccionó la aldea Los Cerritos del municipio de Sansare departamento de El Progreso; como área específica para el desarrollo del proyecto.

Para la realización del presente proyecto se tomaron en cuenta aspectos como: el clima, servicios básicos, entre ellos la disponibilidad de agua, energía eléctrica, transporte público, vías de acceso asfaltadas y cercanía del mercado local, en los otros tres municipios en donde se venderá la mermelada solo se tomó en cuenta las vías de acceso; para contar con una mejor movilización del producto en el canal a comercializar.

La producción será destinada al mercado regional, para lo cual se consideran los municipios de Sansare, Sanarate, Guastatoya y San Antonio la Paz, con tendencia de expansión hacia el mercado nacional, donde se dará a conocer el producto por medio de intermediarios a través del contacto directo de los mismos con el cliente.

Para llevar a cabo el proyecto se tiene contemplado la creación de una organización de un grupo de cuatro agricultores que cultivan mango en la aldea Los Cerritos; que mediante un comité, serán los encargados de las actividades de producción, administración, financieras y comercialización. Durante la investigación se pudo confirmar la existencia de una procesadora industrial de

frutas en la que figura el mango, producto que hoy en día es recolectado en una mínima cantidad dentro del Municipio.

3.3 OBJETIVOS DEL PROYECTO

Dentro de los objetivos que se pretenden lograr con la puesta en marcha del proyecto, se describen los siguientes.

3.3.1 General

Mejorar las condiciones económicas de los agricultores asociados en la aldea Los Cerritos, a través de la producción de mermelada de mango, estableciéndose como un sistema generador de empleo, que a la vez permita obtener un desarrollo económico en el municipio de Sansare.

3.3.2 Específicos

- Aprovechar la demanda existente en el mercado local y regional para la comercialización.
- Utilizar en forma efectiva el excedente de mango; que actualmente queda en desuso.
- Determinar un sistema de comercialización que maximice las ventas del producto a nivel regional, buscando determinar la demanda insatisfecha por medio de un estudio de mercado.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

Tiene como finalidad estimar la viabilidad comercial de la producción de mermelada de mango, y de ésta manera comprobar que un número de consumidores potenciales presentan una demanda que justifique la presente propuesta de inversión. Por medio del análisis de la oferta, demanda, precios, y comercialización, que permitan tomar la decisión de llevar a cabo el proyecto.

3.4.1 Identificación del producto

La mermelada es un producto de consistencia gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de fruta de mango, adecuadamente preparada, con adición de pectina y agua. La fruta ira en pequeños trozos, y deben estar dispersos uniformemente en todo el producto.

“Sobre la base de cucharada por cucharada, las mermeladas tienen aproximadamente las 51 calorías y es cero grasas; es una mezcla gruesa de fruta y azúcar, la cual se cocina hasta dejar pedazos de mango suaves y casi uniformes o es tipo puré grueso y espeso. Posee alto contenido en azúcar (entre 68 y 72%) y con acidez natural de mango, que previene el desarrollo microbiológico. Su consistencia depende del contenido de azúcar y de la formación del gel pectina. La solidez de este gel está determinada por la cantidad de pectina que contiene y por su acidez, conocida como pH, en el caso del mango, éste tiene un pH de 4.4.

En consecuencia una buena mermelada es un producto complejo que requiere de un buen balance entre el nivel de azúcar, la cantidad de pectina y la acidez, la misma puede contener trocitos de mango o únicamente la pulpa. Generalmente la mejor combinación para mantener la calidad y conseguir una gelificación correcta y un buen sabor, suele obtenerse cuando el 60% del peso final del producto procede del azúcar añadido, una vez considerado lo aportado por la fruta directamente.

Cuando la cantidad de azúcar añadida es inferior al 60% puede fermentar la mermelada y por ende se propicia el desarrollo de hongos y si es superior al

68% existe el riesgo de que cristalice parte del azúcar durante el almacenamiento”⁸.

3.4.1.1 Características

“20 gramos de mermelada aportan solo 35 calorías y en el caso de las confituras por los mismos 20 gramos se aportan 50 calorías, lo que en una dieta normal no constituye una aportación de importancia.

El mango tiene un peso promedio de 350 gramos; una composición promedio de 69% de pulpa, 19% cáscara y 8.5% hueso o semilla, la pulpa es de consistencia firme con muy poco contenido de fibra, con sabor dulce y baja de acidez, con cáscara firme y de color amarillo y resistente al manejo pos cosecha.

El mango es bajo en calorías, aporta al organismo antioxidantes, vitamina C y vitamina B5. Apropia para el metabolismo de los hidratos de carbono y problemas en la epidermis. Es de muy fácil digestión aunque puede tener efectos laxantes cuando se consume en exceso.

La mermelada es una preparación de pulpa de fruta y azúcar, descubierta de forma accidental en Escocia por una tendera de Motherwell con un lote de naranjas pasadas en el siglo XVIII; la técnica de cocer frutas en azúcar de caña la transmitieron los descubridores españoles desde América; y es una forma económica de conservar e ingerir la fruta.

El color, olor, sabor que aporta el mango es uniforme, es dulce, su textura es consistente y pastosa, con burbujas de aire en cantidad tal que no afecta la

⁸ Febres Medina, F., Llancachagua Almonacin, S., Mendieta Rojas, L. y Zenteno Vicente, W. 2011 Mermelada de Mango orgánico para su exportación al mercado de USA. (en línea). Perú. Consultado el 5 ago. 2013. Disponible en: <http://es.scribd.com/doc/70137282/Mermelada-de-Mango-organico-para-su-exportacion-al-mercado-de-USA>

calidad normal del producto. Características fisicoquímicas; temperatura a 20°C, 0.5% de ácido cítrico y un pH de 3.4”⁹.

➤ **Usos de la mermelada de mango**

Es un producto que puede ser utilizado en repostería, es un buen complemento para el desayuno por la cantidad de energía que aporta o para agregarle a las rodajas de pan tostado y galletas.

Receta para 400g de Mermelada de mango:

- 350 g de mango de aproximadamente 2 mangos
- 250 g de Azúcar
- 10 a 25 gramos por Kg de fruta gelificante pectina para dar consistencia a la mermelada.
- 0.05 máximo de Benzoato de Sodio g/100 ml

➤ **Contenido nutritivo de la mermelada de mango**

“Un mango de aproximadamente 200g cubre las necesidades diarias de vitamina “C”, un 30% de vitamina “A” y un 23% de vitamina “E”; también aporta 65 kcal/100g; por lo que se considera una fruta con poco contenido calórico; y este proviene básicamente de los hidratos de carbono; sin embargo la composición con el azúcar en la mermelada cambia, la siguiente tabla presenta el contenido nutricional en cada 100g de mermelada de mango”.¹⁰

⁹ Tejada Muñoz, F. J. y Lacayo Corella, R. A. 2011. Pre-factibilidad técnica de la producción de mermelada de mango liofilizado en Zamorano. Consultado el 5 ago. 2013. <http://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/187/1/Francisco%20Tejada.%20Rodolfo%20Lacayo%20%20Tesis.pdf>

¹⁰ Idem

Tabla 2
Contenido nutricional mermelada de mango
(Porción de 100 gramos)
Año 2012

Contenido	Cantidad
Agua	29.10 g
Calorías	263,00 Kcal
Grasa	0,45 g
Proteína	0,20 g
Hidratos de carbono	70,00 g
Fibra	1,8 g
Potasio	156 mg
Fósforo	11 mg
Hierro	0,40 mg
Sodio	12 mg
Magnesio	9 mg
Calcio	25 mg
Cobre	0,11 mg
Cinc	0,04 mg
Selenio	0,6 mcg
Vitamina C	27,7 mg
Vitamina A	3.894 UI
Vitamina B1 (Tiamina)	0,058 mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,057 mg
Vitamina B3 (Niacina)	0,58 mg
Vitamina B6 (Piridoxina)	0,134 mg
Vitamina E	0,100 mg
Ácido Fólico	14 mcg

Fuente: elaboración propia con base en datos de Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica – INCAP – Febrero 2012.

De acuerdo a los datos expuestos en la tabla anterior, se considera que la fruta de mango es parte importante de la alimentación diaria del ser humano, ya que contribuye en un buen porcentaje con las calorías, vitaminas, calcio y ácido fólico requeridas por el cuerpo, además de ser un producto alto en potasio y consumido en mermelada aporta gran cantidad de energía.

Es importante mencionar que el contenido nutricional del mango varía de acuerdo al grado de madurez en el que se encuentre, así mismo dicha fruta es considerada como una fuente medicinal.

3.4.2 Oferta

Representa una fuerza en el mercado, mediante la cantidad de bienes y servicios, que una empresa u organización pueden vender a un precio determinado. El universo objeto de estudio serán el mercado local y los municipios de Sanarate, Guastatoya y San Antonio La Paz, se estimará un precio de venta que sea competitivo. La oferta total de mermelada se establece al sumar la producción municipal y de esta manera determinar la disponibilidad del producto en un período establecido.

3.4.2.1 Oferta histórica y proyectada

La oferta histórica está comprendida por los datos estadísticos obtenidos luego de haber efectuado un recuento de compras de este producto por parte del mayorista; unificado el consumo en los cuatro municipios donde se pretende comercializar. Sin embargo para el presente proyecto no se pueden establecer cifras relacionadas con la importación y exportación de mermelada de mango, ya que no existe un flujo físico como tal de este sabor en los cuatro Municipios considerados como mercado objetivo.

Durante la investigación se determinó la comercialización de productos sustitutos en distintas marcas, sabores y presentaciones, por tal razón se tomó como base los datos estadísticos correspondientes a la mermelada de fresa y mediante la certificación del porcentaje de equivalencias con respecto a la fruta de mango.

A continuación se presenta el cuadro con los datos estadísticos obtenidos, luego de efectuarse el estudio de mercado correspondiente, en los cuatro municipios participantes en el proceso de comercialización:

Cuadro 11
Municipios de Sansare, Sanarate, Guastatoya y San Antonio la Paz,
Departamento de El Progreso
Oferta total histórica y proyectada de mermelada de mango
Período 2008-2017
(cifras en unidades 400g)

Año	Producción Local	Importaciones	Oferta Total
2,008	0	8,707	8,707
2,009	0	9,674	9,674
2,010	0	10,749	10,749
2,011	0	11,943	11,943
2,012	0	13,271	13,271
2,013	0	14,745	14,745
2,014	0	15,553	15,553
2,015	0	16,712	16,712
2,016	0	17,871	17,871
2,017	0	19,029	19,029

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013; y el método de mínimos cuadrados, en donde $a=11,211$, $b=1,075$ para importaciones. Año base 2011.

La oferta total histórica es igual a las importaciones; se logró establecer al tomar como muestra el 10% de los negocios que venden mermelada de fresa en cada Municipio, se tomó en cuenta la cantidad que compran mensualmente y se multiplicó por doce meses y luego por la cantidad existente de tiendas en cada uno de los lugares, eso para el año 2013, y se estimó que disminuía la oferta total en un 10 %, más o menos lo que ha aumentado en el tiempo el número de habitantes a los que se dirige el producto.

Se puede observar que los datos de compra o importaciones van en aumento, situación que puede beneficiar al proyecto, si se toma en cuenta que esto refleja que las personas consumen la mermelada de fresa, producto que se tomó como base, para determinar la oferta de los cuatro municipios.

Con base a los cálculos realizados por medio del método de mínimos cuadrados se determinó, que la oferta proyectada para el año 2013 tiene una tendencia de crecimiento constante y esto favorece a los oferentes internos y externos, para ello se busca informar al mercado meta acerca de lo beneficioso de incluir en la dieta diaria familiar la mermelada de mango.

3.4.3 Demanda

Son las distintas cantidades de una mercancía que los compradores desearían y serían capaces de adquirir a precios alternativos posibles durante un período de tiempo. Depende ordinariamente de la población y su clasificación, el nivel de ingresos, los gustos y preferencias de sus habitantes.

Para la estimación de la demanda de mermelada de mango se tomó en consideración el tamaño de la población total de los municipios en estudio y se delimitó a un 85%; y se dejó al margen a niños de uno a tres años, que representan un 5% y adultos de edad avanzada así como personas con problemas de diabetes que no consumen un alto porcentaje de mermelada, debido a la cantidad de azúcares que contiene, representado en un 10% aproximadamente.

3.4.3.1 Demanda potencial histórica y proyectada

Es la cantidad de producto adquirido en años anteriores, se obtiene de la multiplicación de la población delimitada, es decir, el porcentaje de la misma hacia quien va dirigido el producto, por el consumo per-cápita.

Cuadro 12
Municipios de Sansare, Sanarate, Guastatoya y San Antonio la Paz,
Departamento de El Progreso
Demanda potencial histórica y proyectada de mermelada de mango
Período 2008-2017

Año	Población Total	Población delimitada 85%	Consumo Per Cápita unidad de 400g	Demanda Potencial
2008	84,719	72,011	0.55	39,606
2009	86,056	73,148	0.55	40,231
2010	87,470	74,349	0.55	40,892
2011	88,977	75,631	0.55	41,597
2012	90,580	76,993	0.55	42,346
2013	92,255	78,417	0.55	43,129
2014	93,977	79,881	0.55	43,934
2015	95,721	81,363	0.55	44,750
2016	97,503	82,878	0.55	45,583
2017	99,341	84,440	0.55	46,442

Fuente: elaboración propia con base en datos del XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación y Proyección de Población 2000-2020 del Instituto Nacional de Estadística –INE– año 2002 y Guía definitiva sobre lo bueno y lo malo de los productos alimentarios (Judith Wills).

Se calculó que para el año 2012 la demanda potencial histórica fue de 42,346 personas, con una población delimitada en un 85%, y el porcentaje restante fuera porque se sabe que por algunos factores como edad, gustos y preferencias de las personas, no todas consumen mermelada de mango, pero las cifras van en forma creciente, lo que representa un dato positivo para el presente proyecto.

La demanda potencial proyectada demuestra un crecimiento promedio del 1.9% para los siguientes cinco años, a partir del 2013, lo cual es un factor a considerar para la ejecución del proyecto. Con respecto a la población delimitada en relación al año 2008 se observa un aumento constante de la misma que no consume éste producto.

“De acuerdo a la certificación incluida en la sección de anexos, se puede decir que el consumo per cápita diario de mermelada para un ser humano, puede ser

de seis gramos, equivalente a diez unidades, con base a los requerimientos de calorías necesarias”¹¹.

3.1.1.1 Consumo aparente histórico y proyectado

En el siguiente cuadro se puede observar el consumo aparente proyectado de mermelada de mango, en donde se toma en cuenta la producción, importaciones y exportaciones.

Cuadro 13
Municipios de Sansare, Sanarate, Guastatoya y San Antonio la Paz,
Departamento de El Progreso
Consumo aparente histórico y proyectado de mermelada de mango
Período 2008-2017
(cifras en unidades de 400g)

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2008	0	8,707	0	8,707
2009	0	9,674	0	9,674
2010	0	10,749	0	10,749
2011	0	11,943	0	11,943
2012	0	13,271	0	13,271
2013	0	14,745	0	14,745
2014	0	15,553	0	15,553
2015	0	16,712	0	16,712
2016	0	17,871	0	17,871
2017	0	19,029	0	19,029

Fuente: elaboración propia con base en datos del cuadro 11 de la oferta histórica y proyectada.

Es importante mencionar, que los datos históricos observados en el consumo aparente, permiten determinar un crecimiento del 11.2% aproximado anualmente, lo que en cantidad; representa un aumento en el consumo de 1,328 unidades de mermelada de mango, entre los años 2011 y 2012, no así para los siguientes años, en donde el promedio es de 1,071 unidades.

¹¹ Licda. Joan Marie Collier, Certificación: Fuente de información nutricional, clínica nutricionista, colegiado No. 3723. Correo electrónico: collierjoan@gmail.com

Se considera un aumento anual en la población y se espera un incremento en el consumo de mermelada de mango, derivado de esto, es conveniente incentivar la producción para satisfacer la necesidad y se estima un 10% del año 2013 al 2017, por lo que se puede concluir que se ha logrado dar a conocer mejor este producto.

Lo cual es positivo para la viabilidad del proyecto, así mismo se ha considerado la carencia de una participación significativa en el mercado regional, lo que indica que existe la oportunidad favorable para la comercialización de mermelada de mango.

3.4.3.2 Demanda insatisfecha histórica y proyectada

Es la diferencia entre la demanda potencial y el consumo aparente, está determinada por la cantidad de la población que no logró obtener la satisfacción de necesidades en el período comprendido del año 2008–2012 histórica. Demanda insatisfecha proyectada es aquella en la que el producto o servicio, no alcanza a cubrir los requerimientos del mercado. A continuación se presenta la información de la demanda insatisfecha:

Cuadro 14
Municipios de Sansare, Sanarate, Guastatoya y San Antonio la Paz,
Departamento de El Progreso
Demanda insatisfecha histórica y proyectada de mermelada de mango
Período 2008-2017
(cifras en unidades 400g)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2008	39,606	8,707	30,899
2009	40,231	9,674	30,557
2010	40,892	10,749	30,143
2011	41,597	11,943	29,653
2012	42,346	13,271	29,076
2013	43,129	13,271	29,859
2014	43,934	14,745	29,189
2015	44,750	15,553	29,197
2016	45,583	16,712	28,871
2017	46,442	17,871	28,572

Fuente: elaboración propia, con base en datos al cuadro 12 de la demanda potencial y proyectada, cuadro 13 del consumo aparente histórico y proyectado del presente informe.

Al observar el comportamiento de la demanda insatisfecha en las cifras se establece que van en disminución; sin embargo el crecimiento poblacional va en forma contraria, lo que permite establecer la existencia constante de demanda insatisfecha para los siguientes años.

Los cuales se toman como datos favorables para el proyecto en los años que tendrá de duración, por lo que aun así existe un mercado al cual cubrir por los productores de mermelada de mango, y hace rentable invertir en el proyecto.

3.4.4 Precios

El precio juega un papel importante, porque establece el grado en que será demandado un producto. Para el presente proyecto se ha convenido establecer el precio de venta por unidad de mermelada de mango, pues actualmente así es comercializado en los principales mercados, la presentación de 400g en Q11.85, importe al que el mayorista comprará.

3.4.5 Comercialización

Este tema se abordara de manera específica en el capítulo IV en donde se presentan tanto los canales como los márgenes de comercialización.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

Son todos aquellos recursos que se tomarán en cuenta para poder llevar a cabo la producción del bien o servicio. También conocido como operativo o estudio de ingeniería.

Su objetivo es lograr delimitar el tamaño, la localización óptima, el equipo, las instalaciones y la organización requerida para realizar la producción de mermelada de mango, contemplar que cumpla con las normas de salud e higiene que requiere dicha producción, por ser un producto comestible.

3.5.1 Localización

La selección óptima de un proyecto es la que contribuye en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital (criterio privado) u obtener el costo unitario mínimo (criterio social).

Por lo que, en el proyecto de producción de mermelada de mango los factores a considerar para ponerlo en marcha son: contar con los servicios básicos de agua, energía eléctrica, una casa que reúna las condiciones físicas de tamaño, claridad y buena ventilación, también que existan vías de acceso en buen estado y la mano de obra necesaria, el capital de trabajo actual del municipio de Sansare.

3.5.1.1 Macro localización

El proyecto de mermelada de mango, se ubicará en el municipio de Sansare situado en la parte centro-oriente de la república de Guatemala, ubicado al noreste de la ciudad capital, a una distancia de 70 kilómetros y a unos 37

kilómetros de Guastatoya, cabecera departamental y cuenta con una extensión territorial de 118 km. cuadrados.

3.5.1.2 Micro localización

Geográficamente el proyecto tendrá su sede en casa de uno de los asociados en aldea Los Cerritos; la cual cuenta con servicios básicos, por lo que se considera un lugar urbano de Sansare; en donde se desarrollarán las actividades administrativas y de producción, por lo que se consideran los factores siguientes:

- Vías de acceso
- Mano de obra
- Infraestructura y servicios
- Proximidad de mercado de insumos y de ventas

3.5.2 Tamaño del proyecto

Para definir adecuadamente el tamaño de un proyecto es importante tener conocimiento de la naturaleza, tipo y desarrollo del mismo. Se estableció que para este proyecto el Comité decidirá los volúmenes de producción, así como la ubicación de la vivienda a arrendar; se contempla una casa de habitación que cuente con cuatro habitaciones, dos baños, cocina con gabinetes y que posea amplias ventanas, así como el cálculo de una producción promedio de 24,686 unidades de 400g de mermelada de mango anualmente y que tendrá durante el período de vida del proyecto, una producción neta de 120,960 unidades; con un aproximado de 150 metros cuadrados, en donde serán distribuidas las personas que lleven a cabo el proceso de elaboración, pesado, envasado, etiquetado y empacado del producto.

3.5.2.1 Duración

El proyecto tiene estimado un ciclo de vida de cinco años, el mismo puede ser ampliado si se consideran las oportunidades de mercado que tenga la producción proveniente del mismo.

- **Valor y volumen de la producción**

La producción como ya se hizo mención será de 24,686 de 400g unidades anuales; y se toma en cuenta que la planta de producción contará con 150 metros cuadrados, acondicionados especialmente para lograr la calidad e higiene que se ha planificado, se determina el espacio correspondiente para una oficina de cuatro por tres metros, y el área restante será para la producción. En el siguiente cuadro se detalla la información referente al volumen y valor de la producción:

Cuadro 15
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: elaboración de mermelada de mango
Valor y volumen de la producción anual proyectada
Año 2013

Año	Producción en unidades de 400g	Merma 2%	Volumen en unidades de 400g	Precio venta Q.	Valor Q.
1	24,686	494	24,192	11.85	286,675
2	24,686	494	24,192	11.85	286,675
3	24,686	494	24,192	11.85	286,675
4	24,686	494	24,192	11.85	286,675
5	24,686	494	24,192	11.85	286,675
Total	123,430	2,470	120,960		1,433,375

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013

De acuerdo a los datos del cuadro anterior se estima una producción diaria de 140 unidades de mermelada de mango, con una jornada de ocho horas y de lunes a viernes, equivalente a 56,000 gramos diarios, producto que deberá

aportar al año un valor de Q286,675.00; y que el total del valor del proyecto alcanzará Q1,433,375.00.

Es importante resaltar que, se consideró tomar en cuenta el Municipio de Sanarate, derivado del análisis efectuado sobre la rentabilidad y demanda existente para el proyecto, así mismo se determinó que actualmente no existe elaboración artesanal de dicho producto, dentro de los municipios participantes.

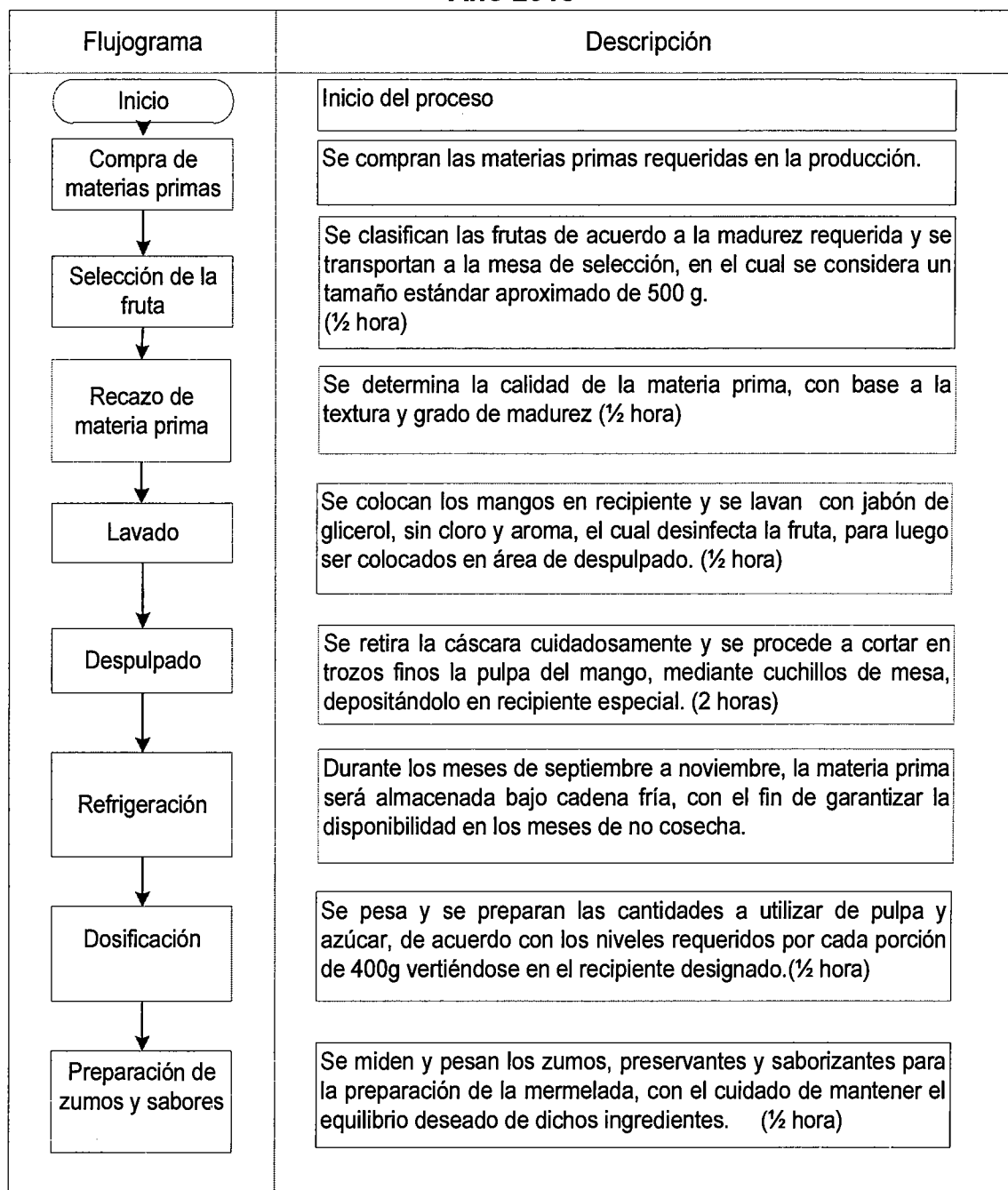
3.5.2.2 Proceso productivo

Desarrollo de una serie de actividades que darán como resultado el producto o servicio a comercializar, es decir integración de recursos como: Materia prima, insumos, mano de obra y algún tipo de maquinaria sofisticada y rudimentaria.

La obtención de la materia prima para el proceso de la producción de mermelada de mango se estima en ocho meses, contemplados de la siguiente manera: cinco para la recolección de la fruta que se llevará a cabo de abril a agosto, derivado de que es el tiempo en el cual se cuenta con dicha fruta y tres más comprendidos de septiembre a noviembre en los cuales se contempla mantener la materia prima bajo cadena fría o refrigeración.

Durante el período de diciembre a marzo, únicamente se comercializara el producto ya terminado; se llevarán controles de producciones diarias, los cuales se describen en el diagrama de procesos que se presenta a continuación:

Gráfica 4
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: elaboración de mermelada de mango
Flujograma del proceso productivo
Año 2013



Continúa en la página siguiente...

Viene de la página anterior.

Flujograma	Descripción
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Preparación del Jarabe</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Se prepara el jarabe azucarado, se pone en una olla al fuego y se deja hasta que se ha disuelto el azúcar, con la supervisión de no dejar quemar el líquido. (½ hora)</div>
<div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Filtrado</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Se filtra el jarabe y se agrega la pulpa de mango, se deja en el fuego durante unos minutos más, cuidando no perder la consistencia del jarabe y cuerpo de los trozos de pulpa.(½ hora)</div>
<div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Preparación de la pectina</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Se prepara y pesa la pectina, que dará la consistencia a la mermelada. (½ hora)</div>
<div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Llenado, sellado de producto y etiquetado</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Se pesa y vierte en recipiente, la cantidad de mermelada determinada, se coloca tapadera de seguridad, con el cuidado de eliminar cualquier porción de aire dentro del frasco y se pega etiqueta. (2 horas)</div>
<div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; text-align: center;">Fin</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Fin del proceso</div>

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

La gráfica anterior muestra cada uno de los pasos secuenciales en el proceso de producción de la mermelada de mango, desde la recolección de la materia prima, hasta el sellado y etiquetado del producto terminado. Así mismo se indican los tiempos aproximados en el que se realizara cada una de las actividades necesarias. Uno de los aspectos a resaltar es el cuidado e higiene que se debe mantener en cada etapa.

3.5.3 Requerimientos técnicos

Para la realización del proyecto, es necesario mencionar todos los utensilios indispensables para determinar la factibilidad del mismo, así también la mano de obra mediante las jornadas de las actividades de producción, la materia prima, el mobiliario, equipo y los recursos de financiamiento del proceso productivo. El detalle de los mismos se puede observar en el cuadro 16 del estudio financiero.

3.5.3.1 Recursos humanos

La mano de obra que se utilizará para la producción de la mermelada de mango, se estableció a través de jornadas de trabajo con salario mínimo, según la función que realicen. Adicional, el personal administrativo, quien llevará el control y administración del mismo, el total de colaboradores directos al comité son cuatro y una persona que apoyara la parte contable, dichos datos son están reflejados en el cuadro 20 del estudio financiero.

3.5.3.2 Recursos físicos

Para la realización del proyecto, se tiene previsto contar con inmuebles, equipo de cocina, bodega, materia prima (mango, azúcar, y otras), mobiliario, gastos de organización, para el desarrollo de las actividades de producción y administrativas, el detalle de la inversión total, se muestra en el cuadro 16 del estudio financiero.

3.5.3.3 Recursos financieros

Se llevará a cabo por medio, de dos fuentes de financiamiento, internas: Los recursos serán aportados por los socios, y en el financiamiento externo: Se realizará un préstamo a la institución bancaria BANRURAL, dicha entidad es la una de las vías de comunicación financiera que se encuentra en el municipio de Sansare, lo que permitirá estrechar lazos estratégicos de crecimiento productivo y económico para la comunidad, ver cuadro 19 del estudio financiero.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

El diseño de la estructura administrativa, es donde se contemplan las áreas que tendrá el Comité y su funcionamiento, así como las normas internas y legales que amparan su creación, así mismo contempla los objetivos generales y específicos del comité como tal, este tema se abordara con mayor profundidad en el capítulo 5.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Proceso por medio del cual se logra establecer la inversión inicial para llevar a cabo el proyecto y su funcionamiento, comprende la descripción de los costos, gastos y financiamiento que el productor deberá de considerar para poner en marcha el proyecto; la misma se divide en fija y en capital de trabajo.

3.7.1 Inversión

Representa todo gasto o costo efectuado en la obtención de los recursos necesarios para el funcionamiento de una unidad productiva en el presente proyecto, con el fin de alcanzar utilidad y rentabilidad a futuro.

3.7.2 Inversión fija

Son los recursos a desembolsar para la adquisición de todos los activos tangibles e intangibles que son necesarios al inicio y durante la vida útil del proyecto y que están sujetos a amortización y depreciación; está integrada por los gastos de organización, compra de mobiliario y equipo, así como también bienes inmuebles necesarios para la implementación del proyecto. En el siguiente cuadro se muestra la integración de la inversión fija estimada para el presente proyecto:

Cuadro 16
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: elaboración de mermelada de mango
Inversión fija
Año 2013
(cifras en quetzales)

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario Q.	Total Q.
Tangible				9,780
Herramientas				1,170
Olla	Unidad	2	250	500
Cuchillo grande	Unidad	3	40	120

Continúa en la página siguiente...

Viene de la página anterior.

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario Q.	Total Q.
Removedores de metal	Unidad	5	50	250
Mesas de trabajo	Unidad	3	100	300
Maquinaria y equipo				7,860
Estufa industrial	Unidad	1	1,385	1,385
Equipo de lavado	Unidad	1	1,500	1,500
Mezcladora eléctrica	Unidad	1	1,375	1,375
Balanzas	Unidad	2	250	500
Congelador	Unidad	1	2,300	2,300
Filtro purificador de agua	Unidad	1	800	800
Mobiliario y equipo				750
Escritorio	Unidad	1	200	200
Silla ejecutiva	Unidad	1	150	150
Archivo de metal	Unidad	1	250	250
Sumadora	Unidad	1	150	150
Intangibles				3,000
Gastos de organización				3,000
Gastos de organización			3,000	3,000
Total				12,780

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

En el cuadro anterior se muestra los bienes que deben adquirirse para realizar el proyecto, las herramientas y maquinaria necesaria para llevar a cabo el proceso productivo, el mobiliario y equipo para el área administrativa y los gastos de organización del proyecto; a los activos descritos se les aplicarán los porcentajes legales de depreciación y amortización establecidos.

Es importante determinar objetivamente la cantidad de herramientas y equipo a utilizar, con el fin de no contar con el desuso de los mismos, ya que de acuerdo a los costos indicados en el cuadro, los bienes intangibles representan un 78% aproximadamente.

3.7.2.1 Inversión en capital de trabajo

Está representado por el capital adicional necesario para que funcione el proyecto, el cual servirá para financiar la producción antes de percibir ingresos. Este capital se invertirá en la adquisición de materia prima, pago de mano de obra y otros costos y gastos en que se incurra en la producción, durante la puesta en marcha del proyecto; para la producción de mermelada de mango se debe contar con la siguiente inversión en capital de trabajo.

Cuadro 17
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: elaboración de mermelada de mango
Inversión en capital de trabajo
Año 2013
(cifras en quetzales)

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Materia prima				8,436
Mango	Unidad	6,172	0.30	1,852
Azúcar	Quintal	7.71	425.00	3,277
Pectina	Kilogramos	10.58	250.00	2,645
Preservante glicerol	Kilogramos	1.43	400.00	572
Saborizantes	Kilogramos	0.72	125.00	90
Mano de obra				2,319
Selección de la fruta	Días	1.56	71.40	111
Rechazo de materia prima	Días	1.56	71.40	111
Lavado	Días	1.56	71.40	111
Despulpado	Días	6.25	71.40	446
Dosificación	Días	1.56	71.40	111
Preparación de zumos y sabores	Días	1.56	71.40	111
Preparación del jarabe	Días	1.56	71.40	111
Filtrado	Días	1.56	71.40	111
Preparación de la pectina	Días	1.56	71.40	111
Llenado, sellado de producto y etiquetado	Días	6.25	71.40	446
Bonificación incentivo	Días	25	8.33	208
Séptimo día				331

Continúa en la página siguiente...

Viene de la página anterior.

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Costos indirectos variables				5,300
Cuota patronal		2,111	0.1267	267
Prestaciones laborales		2,111	0.3055	645
Gas propano de 25lbs	Cilindro	1.5	120.00	180
Frascos de vidrio con tapadera de 400g	Unidad	3,024	0.70	2,117
Etiquetas adhesivas	Unidad	3,024	0.40	1,210
Corrugados	Unidad	252	3.00	756
Redecillas	Unidad	5	25.00	125
Costos fijos de producción				2,600
Arrendamiento de instalaciones	Mensual	1	500.00	500
Honorarios jefe de producción	Mensual	1	1,500.00	1,500
Energía eléctrica, agua y teléfono	Mensual	1	600.00	600
Gastos de venta				3,361
Sueldo vendedor	Mensual	1	2172	2,172
Bonificación incentivo	Mensual	1	250	250
Cuota patronal		2,172	0.1267	275
Prestaciones laborales		2,172	0.3055	664
Gastos de administración				3,751
Sueldo administrador	Mensual	1	2,200	2,200
Bonificación incentivo	Mensual	1	250	250
Cuota patronal		2,200	0.1267	279
Prestaciones laborales		2,200	0.3055	672
Papelería y útiles		1	100	100
Honorarios del contador		1	250	250
Total				25,767

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

Para la producción de mermelada de mango es necesario contar con un capital de trabajo de Q 25,767.00, esta inversión se integra con los elementos necesarios para poder llevar a cabo el proceso productivo; la materia prima representa el 33% de este capital, la mano de obra el 9%, los costos indirectos variables el 20%, los fijos de producción el 10%, los gastos de venta el 13% y los de administración el 15%.

3.7.2.2 Inversión total

Está compuesta por la sumatoria de la inversión fija y la inversión en capital de trabajo, es decir la cantidad inicial para llevar a cabo el proyecto. A continuación se presenta un cuadro donde se puede observar el monto de la inversión total a utilizar para el proyecto de producción de mermelada de mango.

Cuadro 18
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: elaboración de mermelada de mango
Inversión total
Año 2013
(cifras en quetzales)

Descripción	Total	%
Inversión fija	12,780	33
Inversión en capital de trabajo	25,767	67
Total	38,547	100

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

La inversión total para la producción de mermelada de mango es de Q38,547.00 del cual un 33% es fija y en capital de trabajo un 67%, dichas cantidades justifican la adquisición de herramientas y equipo para la producción, así como los gastos de mano de obra, materias primas y desembolsos administrativos.

3.7.3 Financiamiento

Representa un factor importante en el inicio del proyecto, ya que se hace necesario contar con una fuente externa que proporcione el medio monetario, que sirva como complemento en la inversión total establecida. Para la elaboración de mermelada de mango se considera solicitar aproximadamente una tercera parte del monto total.

A continuación se presenta el cuadro donde se observa que elementos de la inversión se financiarán con recursos propios y se determinará el monto de los recursos ajenos.

Cuadro 19
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: elaboración de mermelada de mango
Fuentes de financiamiento
Año 2013
(cifras en quetzales)

Descripción	Recursos propios Q.	Recursos ajenos Q.	Inversión total Q.
Inversión fija	-	12,780	12,780
Herramientas	-	1,170	1,170
Maquinaria y equipo	-	7,860	7,860
Mobiliario y equipo	-	750	750
Gastos de organización	-	3,000	3,000
Inversión en capital de trabajo	25,767	-	25,767
Materia prima	8,436	-	8,436
Mano de obra	2,319	-	2,319
Costos indirectos variables	5,300	-	5,300
Costos fijos de producción	2,600	-	2,600
Gastos de venta	3,361	-	3,361
Gastos de administración	3,751	-	3,751
Total	25,767	12,780	38,547

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

Para la puesta en marcha del proyecto de producción de mermelada de mango se necesita una inversión total de Q38,547.00 la cual se obtendrá a través de dos fuentes de financiamiento, la primera con recursos propios que serán financiados por los cuatro miembros de la cooperativa para ello cada uno debe aportar Q6,441.75 lo que representa el 67% del total de la inversión y la segunda fuente de financiamiento son los recursos ajenos que constituyen un 33% de la inversión que puede obtenido por medio de un préstamo bancario, el cual se propone solicitar a BANRURAL por un monto de Q 12,780.00 para poder cubrir el total de la inversión requerida para iniciar el proyecto.

Así mismo la forma de pago del préstamo que incluye capital e intereses, se ha determinado sea cancelado a un plazo de un año, se puede amortizar en forma anual al final del período durante el primer año a una tasa fija de interés del

18% anual. Al final del primer año de amortización del préstamo se habrá pagado Q2,300.00 en concepto de intereses por el préstamo de Q 12,780.00.

3.7.4 Estados financieros

Los estados financieros muestran la situación y los resultados de las operaciones realizadas durante un período determinado. Sirven para la toma de decisiones sobre las operaciones efectuadas durante el tiempo establecido. Los estados financieros para el proyecto de producción de mermelada de mango se presentan a continuación:

3.7.4.1 Estado de costo directo de producción proyectado

Comprende la integración de los elementos que intervienen en el proceso productivo y permiten determinar el costo de producción, está conformado por la materia prima, mano de obra y costos indirectos variables, mismos que a continuación se presentan en el cuadro siguiente, proyectado para los cinco años de vida estimados del proyecto.

Cuadro 20
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: elaboración de mermelada de mango
Estado de costo directo de producción proyectado
Año 2013

(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia prima	67,488	67,488	67,488	67,488	67,488
Mangos	14,816	14,816	14,816	14,816	14,816
Azúcar	26,216	26,216	26,216	26,216	26,216
Pectina	21,160	21,160	21,160	21,160	21,160
Preservante glicerol	4,576	4,576	4,576	4,576	4,576
Saborizantes	720	720	720	720	720
Mano de obra	18,552	18,552	18,552	18,552	18,552
Selección de la fruta	888	888	888	888	888

Continúa en la página siguiente...

Viene de la página anterior.

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Rechazo de materia prima	888	888	888	888	888
Lavado	888	888	888	888	888
Despulpado	3,568	3,568	3,568	3,568	3,568
Dosificación	888	888	888	888	888
Preparación de zumos y sabores	888	888	888	888	888
Preparación del jarabe	888	888	888	888	888
Filtrado	888	888	888	888	888
Preparación de la pectina	888	888	888	888	888
Llenado, sellado de producto y etiquetado	3,568	3,568	3,568	3,568	3,568
Bonificación incentivo	1,664	1,664	1,664	1,664	1,664
Séptimo día	2,648	2,648	2,648	2,648	2,648
Costos indirectos variables	42,400	42,400	42,400	42,400	42,400
Cuota patronal	2,136	2,136	2,136	2,136	2,136
Prestaciones laborales	5,160	5,160	5,160	5,160	5,160
Gas propano de 25lbs	1,440	1,440	1,440	1,440	1,440
Frascos de vidrio con tapadera de 400g	16,936	16,936	16,936	16,936	16,936
Etiquetas adhesivas	9,680	9,680	9,680	9,680	9,680
Corrugados	6,048	6,048	6,048	6,048	6,048
Redecillas	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
Total costo directo	128,440	128,440	128,440	128,440	128,440
Producción en frascos de 400g	24,192	24,192	24,192	24,192	24,192
Costo directo por frasco	5.31	5.31	5.31	5.31	5.31

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

El presente proyecto de mermelada, contempla una producción de ocho meses anualmente, durante cinco años, con una merma del 2% por lo cual se estima que, si se mantienen las mismas condiciones en relación al precio de las materias primas, el costo directo por unidad de mermelada de mango será de Q5.31; derivado del volumen proyectado a producir en 24,686 unidades cada año, por lo que la mano de obra y costos indirectos variables serán los mismos durante el período de vida del proyecto, siempre que las condiciones se presenten el mismo escenario.

3.7.4.2 Estado de resultados proyectado

Presenta los resultados de las operaciones en un período determinado, refleja los ingresos, costos y gastos, así como la utilidad neta del mismo. Es una herramienta útil y necesaria para la toma de decisiones, en virtud que muestra los beneficios que se obtendrán durante el tiempo y duración del proyecto. A continuación se muestra el estado de resultados proyectado:

Cuadro 21
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: elaboración de mermelada de mango
Estado de resultados proyectado
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	286,675	286,675	286,675	286,675	286,675
(-) Costo directo de producción	128,440	128,440	128,440	128,440	128,440
Ganancia marginal	158,235	158,235	158,235	158,235	158,235
(-) Costos fijos de producción	33,065	33,065	33,065	33,063	32,772
Arrendamiento de instalaciones	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
Honorarios jefe de producción	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000
Energía eléctrica, agua y teléfono	7,200	7,200	7,200	7,200	7,200
Depreciación herramientas	293	293	293	291	-
Depreciación maquinaria y equipo	1,572	1,572	1,572	1,572	1,572
(-) Gastos de venta	40,332	40,332	40,332	40,332	40,332
Sueldo asesor comercial	26,064	26,064	26,064	26,064	26,064
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuota patronal	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300
Prestaciones laborales	7,968	7,968	7,968	7,968	7,968
(-) Gastos de administración	45,762	45,762	45,762	45,762	45,762
Sueldo administrador	26,400	26,400	26,400	26,400	26,400
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuota patronal	3,348	3,348	3,348	3,348	3,348
Prestaciones laborales	8,064	8,064	8,064	8,064	8,064
Papelería y útiles	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Honorarios del contador	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Depreciación de mobiliario y equipo	150	150	150	150	150
Amortización gastos de organización	600	600	600	600	600
Ganancia en operación	39,076	39,076	39,076	39,078	39,369
(-) Gastos financieros	2,300	-	-	-	-
Intereses sobre préstamo	2,300	-	-	-	-
Ganancia antes del ISR	36,776	39,076	39,076	39,078	39,369
(-) Impuesto sobre la renta 31%	11,401	12,114	12,114	12,114	12,204
Utilidad neta	25,375	26,962	26,962	26,964	27,165

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

El cuadro anterior muestra una constante en el monto de ventas proyectado, con base al volumen de producción establecido, se presentan dos variaciones, en el año primero, cuarto y último de las utilidades netas de cada período, debido a los gastos financieros del primero y el haberse depreciado las herramientas al finalizar el cuarto año.

3.8 EVALUACIÓN FINANCIERA

Esta herramienta permitirá conocer los resultados de la operación financiera del proyecto, mediante el nivel de rentabilidad obtenido, así mismo determinar si cumple con las expectativas de ganancia esperadas por los inversionistas. El objetivo de evaluar un proyecto de inversión es medir los riesgos que se puedan presentar en determinado momento y que no afecten el éxito del mismo. Con el fin de evaluar la inversión a través del tiempo, se hace necesario el uso de las herramientas que a continuación se presentan en el cuadro:

Cuadro 22
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: producción de mermelada de mango
Resumen de cálculos evaluación financiera
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
Flujo neto de fondos	27,990	29,577	29,577	29,577	29,487	146,208
Valor actual neto	24,129	21,980	18,949	16,335	14,039	56,885
Relación beneficio costo	1.06	1.06	1.06	1.06	1.06	-
Tasa interna de retorno	16,508	10,288	6,068	3,579	2,104	38,547
TREMA	69.55%					
PRI	1 año, 7 meses y 26 días					

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

En el cuadro anterior se muestran los datos obtenidos con relación a cada uno de los cálculos analizados, respecto a la evaluación financiera. El flujo neto de fondos presenta una leve variación durante el primer y último año del proyecto, derivado de los egresos efectuados en el proceso de producción.

Con relación al valor actual neto se puede determinar que aun cuando ya se tengan cubiertos los costos y gastos, se mantiene una ganancia de Q56,885.00 y por ser un dato positivo, se considera un proyecto aceptable.

Es importante mencionar que de acuerdo a lo mostrado en el cuadro anterior, la relación beneficio costo se mantiene en Q1.06 lo que significa que por cada quetzal invertido en el proyecto de producción de mermelada de mango se obtiene un excedente de Q0.60 centavos, dicho resultado da origen a que la actividad en mención sea rentable.

Así mismo se puede observar que la sumatoria de los cálculos por año, de la tasa interna de retorno, equivale al monto de la inversión inicial, por lo que se considera se obtendrá el rendimiento esperado y la garantía del proyecto.

Finalmente se puede determinar que al realizar el cálculo mediante la diferencia entre la inversión inicial y los montos de los primeros dos años del valor actual neto, se obtiene el tiempo de recuperación de la inversión, que para el presente proyecto será de un año, siete meses y 26 días.

3.9 IMPACTO SOCIAL

Con el presente proyecto se espera explotar una de las potencialidades existentes en el municipio de Sansare, mediante la producción de mermelada de mango, que a la vez brindara utilidades a cada uno de los integrantes del comité, así como la generación de cuatro empleos y derivado de ello contribuir al desarrollo Socioeconómico del municipio local y los aledaños participantes en el proceso de comercialización.

CAPÍTULO IV COMERCIALIZACIÓN

PROYECTO: ELABORACIÓN DE MERMELADA DE MANGO

Es un elemento importante en el desarrollo del presente proyecto, ya que constituye el conjunto de actividades que tienen como objetivo establecer una relación entre los participantes del traslado de la producción al consumidor final, así mismo se mencionan los siguientes componentes que lo integran.

4.1 MEZCLA DE MERCADOTÉCNIA

La comercialización del presente proyecto incluye una serie de características que son analizadas desde el punto de vista de las cuatro "P" integrado por el producto, precio, plaza y promoción, conjunto de actividades que van inmersas en el traslado del producto terminado hacia el consumidor final.

4.1.1 Producto

Para la elaboración de la mermelada, se utilizan las frutas con la más alta calidad, el personal debe estar capacitado para cada una de las operaciones llevadas a cabo, las materias primas se consideran a un bajo costo, así mismo se espera garantizar al consumidor la satisfacción del producto como tal, el mismo es elaborado a mano.

- **Calidad del producto**

La mermelada es elaborada con las mejores frutas de mango, es un producto de alta confiabilidad ya que el personal asignado velara por la aplicación de buenas prácticas en la manipulación y traslado de las materias primas, derivado de la clase de recipiente de vidrio a utilizar, se puede garantizar la conservación de dicho producto, mientras este en uso.

- **Características del producto**

Es un producto elaborado a mano, con un toque de sabor especial que caracteriza a la fruta de mango, en el municipio de Sansare, mantiene una consistencia estable, que le permita al consumidor satisfacer el uso y aplicación deseada.

- **Diseño del producto**

Con la finalidad de dar a conocer e introducir el producto al mercado, se determinó la participación del mismo únicamente en presentación de 400 gramos, ya que durante el estudio de mercado realizado, se observó una cantidad considerable de otros sabores en dicho tamaño.

Se ha considerado para el presente proyecto, utilizar frascos de vidrio, tapadera en color dorado, sello de seguridad y su respectiva etiqueta logística, que identifica la marca como tal y el contenido del mismo, es importante mencionar que este tipo de recipiente, conserva de una mejor manera el contenido de dicho producto.

- **Nombre del producto**

El nombre que se determinó para dicho producto es Mermelada de mango Cerritos de Sansare, ya que la planta de producción estará ubicada específicamente en dicho municipio.

- **Empaque**

El recipiente principal de la mermelada como ya se indicó será el frasco de vidrio en un tamaño de 400 gramos, así mismo se considera la utilización de corrugados o cajas de cartón con capacidad para 24 unidades, cada uno identificado con los datos respectivos.

4.1.2 Precio

De acuerdo al análisis efectuado en productos similares y con base a los cálculos realizados en el costo de producción, se utilizara la estrategia de precio de alineamiento al establecerse de manera semejante a los del mercado a incursionar, el mismo será de Q 11.85, con lo cual se espera alcanzar la utilidad esperada en la cantidad a producir anualmente.

- **Estabilidad de precios**

Se ha determinado mantener los precios, siempre que las condiciones en relación al costo de adquisición de materias primas se mantengan, así mismo se consideran los valores puestos en el mercado participante.

- **Forma de pago**

Para el presente proyecto se establece únicamente la forma de pago, en condición de contado.

4.1.3 Plaza

Como parte del proceso de comercialización se establecen los intermediarios, por los cuales se hará llegar el producto al consumidor final, por lo que para el proyecto de mermelada, se ha considerado distribuir la totalidad de la producción a través del mayorista, quien lo distribuirá al minorista.

- **Cobertura**

De acuerdo a la capacidad de producción establecida, se estima cubrir la demanda tanto a nivel local, como de los tres municipios aledaños participantes en el proceso comercial.

Debido a que es un producto perecedero, es importante mencionar que se mantendrá un stock temporal que pueda satisfacer en su momento la cantidad demandada de producto, por lo que se espera tener una producción constante.

- **Transporte**

Inicialmente se propone que el producto sea recogido directamente en la planta por el mayorista, ya que se considera que el mismo se encuentre en el Municipio donde se llevara a cabo la elaboración de mermelada.

- **Ubicación**

Es importante mencionar que la planta de producción se encuentra ubicada en el área central de la aldea Los Cerritos, del municipio de Sansare.

4.1.4 Promoción

Como parte del impulso para dicho producto, se considera incluir un porcentaje más de mermelada, por lo que se ha establecido un tiempo de duración de 30 días para dicha promoción, se espera pueda cumplirse la expectativa de venta deseada.

- **Publicidad**

Es un factor determinante en el logro de los objetivos del proyecto, ya considerado el costo que el mismo representa, se ha determinado que el único medio a utilizar será el transmitir la información de boca en boca, es decir que a través de la distribución y el consumo del mismo, se obtenga un aumento significativo en las ventas.

- **Venta personal**

Así mismo se considera de gran importancia la realización de la venta personal, que para el presente proyecto, estará a cargo del mayorista, quien deberá

identificarse con la marca para poder dar a conocer las características del mismo.

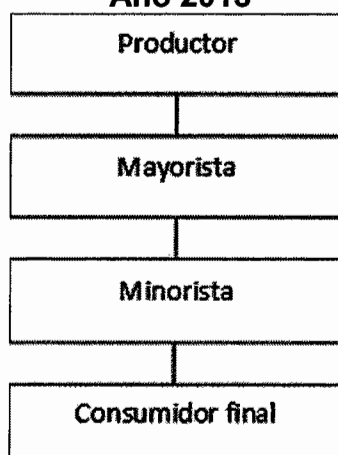
- **Propaganda**

También se ha determinado utilizar propaganda, mediante un auto parlante y un vehículo dentro de la comunidad local de la aldea y las poblaciones aledañas a la planta de producción, con el objetivo de crear en la mente del consumidor, la imagen de la mermelada como tal.

4.2 CANAL DE COMERCIALIZACIÓN

Son las etapas por las cuales deben pasar los productos en el proceso de transferencia entre el productor y el consumidor final. A continuación se detalla por medio de una gráfica la participación de cada agente y el flujo que se generará para llegar al consumidor final.

Gráfica 5
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: elaboración de mermelada de mango
Canal de comercialización
Año 2013



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

Como se puede observar en la gráfica anterior, se propone un canal de comercialización para hacer más efectiva la distribución de la mermelada de mango en el mercado regional, ya que por ser un producto perecedero no se puede almacenar por demasiado tiempo, además al hacer la entrega directa de la producción al mayorista en la planta, se reducen los costos, tiempo de distribución; riesgos por deterioro del producto, así mismo una posible baja en los precios.

4.3 MÁRGENES DE COMERCIALIZACIÓN

Los márgenes de comercialización se obtienen al definir los canales, la diferencia es el precio que paga el consumidor final y el que define el productor de mermelada de mango, como se indica en el cuadro siguiente:

Cuadro 23
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Producto: mermelada de mango en unidades de 400g
Márgenes de comercialización
Año 2013

Institución	Precio de venta Q.	MBC Q.	Gastos de Comercialización	MNC Q.	Rendimiento S/Inversión %	% de Participación
Productor	11.85					64
Mayorista	14.80	2.95	<u>1.50</u>	1.45	12	16
Carga y descarga			0.75			
Transporte			0.75			
Minorista	18.50	3.70	<u>0.35</u>	3.35	23	20
Bolsa			0.05			
Transporte			0.30			
Consumidor final						
		6.65	1.85	4.80		100

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

A través de los datos obtenidos en el cuadro anterior, se determinó un margen neto de comercialización para mayoristas de Q.1.45 el cual genera un rendimiento promedio sobre la inversión de 12% por cada unidad vendida. Para el caso del detallista el margen neto de comercialización es de Q 3.35 que

produce un rendimiento sobre la inversión del 23%, sin embargo el Comité es quien obtiene el mayor porcentaje de participación del rendimiento en relación a los demás participantes en el canal de comercialización, por cada unidad vendida de mermelada de mango; el cual asciende a 64%.

CAPÍTULO V

ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

PROYECTO: ELABORACIÓN DE MERMELADA DE MANGO

Adicional a los demás estudios que conforman el presente proyecto, el tema legal juega un papel importante en la determinación de la viabilidad del mismo, mediante las normas que lo rigen en cuanto a la localización, utilización de materias primas y patentes.

También considera la legislación laboral, prestaciones sociales y demás obligaciones. Permite visualizar la estructura administrativa, en donde se contemplan las áreas que integran el Comité y su funcionamiento, así como las normas legales que amparan su creación¹².

5.1 JUSTIFICACIÓN

Después de haber realizado la investigación de campo en el municipio de Sansare, se determinó que se puede conformar un comité integrado por socios artesanales, con el propósito de producir mermelada de mango e impulsar el desarrollo económico-social de la comunidad.

Debido a los escasos recursos con los que cuentan los pobladores de ésta región del municipio y en especial de la aldea Los Cerritos, la propuesta de crear un comité radica en la probabilidad de potencializar los recursos tanto humanos como financieros de cada uno de los miembros, en consecuencia esto influirá positivamente en la economía local, al generar nuevas fuentes de empleo, lo que se espera mejore las condiciones de vida de la población.

¹² Proyecto inversión/ 312105. Estudio-Legal-y-Administrativo. Consultado el 23 de octubre 2013. Disponible en <http://www.buenastareas.com/ensayos/html>

El comité de productores de mermelada de mango tendrá por nombre “COPROCSA” (Comité de Productores Cerritos de Sansare) y estará constituido por cuatro socios.

5.1.1 Objetivos

Dentro de los que se pretenden lograr con la puesta en marcha del proyecto, se describen los siguientes.

5.1.1.1 General

Mejorar las condiciones económicas de los agricultores asociados en la aldea Los Cerritos, a través de la producción de mermelada de mango, estableciéndose como un sistema generador de empleo, que a la vez permita obtener un desarrollo económico en el municipio de Sansare.

5.1.1.2 Específicos

- Aprovechar la demanda existente en el mercado local y regional para la comercialización.
- Utilizar en forma efectiva el excedente de mango; que actualmente queda en desuso.
- Determinar un sistema de comercialización que maximice las ventas del producto a nivel regional y a la vez determinar la demanda insatisfecha por medio de un estudio de mercado.

5.1.2 Tipo y denominación

Para el inicio del presente proyecto, se sugiere crear un Comité denominado “Comité de Productores Cerritos de Sansare” en el cual tendrán directa participación los socios a través de la producción, es importante también que

exista organización dentro del mismo, para el buen funcionamiento y obtención de beneficios, para cada uno de los productores asociados.

5.1.2.1 Localización

El Comité estará ubicado en la aldea Los Cerritos, municipio de Sansare, departamento de El Progreso a 2.5 kilómetros de la cabecera municipal y a 72.5 de la ciudad capital.

5.1.3 Marco jurídico

Son lineamientos que rigen la conducta, así como los valores éticos y profesionales, políticas, reglamentos, normas y procedimientos del Comité. Tiene como base legal y marco jurídico las normas internas y externas siguientes:

5.1.3.1 Normas internas

Propias de toda organización, deben existir para el adecuado funcionamiento; son los estatutos elaborados y aprobados para la Asamblea General y puestos en marcha por la administración con el objetivo principal de alcanzar la máxima eficiencia en las labores productivas.

La Asamblea General aprobará el reglamento interno que regulará las actividades del Comité, las cuales se describen a continuación:

- Reglamento interno del Comité.
- Acta de constitución firmada por todos los miembros del Comité.
- Políticas y estatutos que serán las normas que regularán su funcionamiento administrativo.
- Manuales de organización, normas y procedimientos aprobados para lograr el manejo adecuado del recurso de la organización.

- Manual de seguridad e higiene.
- Guía de inducción al puesto.
- Manual de buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

5.1.3.2 Normas externas

Serán las leyes y normativas inherentes de carácter general que regirán el proceder del Comité, sobre la base de un marco legal emitidas por las autoridades superiores de Guatemala. Dentro de las cuales se mencionan.

- Constitución Política de la República de Guatemala, que contempla los Artículos: 34. Derecho de Asociación, 39. Propiedad privada, 43. Libertad de industria, comercio y trabajo.
- Reglamento de la Ley del Impuesto al Valor Agregado –IVA-, Acuerdo Gubernativo 05-2013, del Congreso de la República de Guatemala.
- Reglamento de la Ley del Impuesto Sobre la Renta, Acuerdo Gubernativo Número 596-97.
- Código de Trabajo, Decreto Número 1441 del Congreso de la República de Guatemala. Sección Segunda, Capítulo Quinto: Obligación de los Patronos.
- Código de Comercio, Decreto Número 2-70, del Congreso de la República de Guatemala, Artículo 3. Comerciantes sociales.
- Código Penal, Decreto Número 17-73, del Congreso de la República de Guatemala. Artículo 34. Propagación de enfermedad en plantas o animales.
- Código de Salud. Decreto Número 90-97, del Congreso de la República de Guatemala.
- Código Municipal, Decreto Número 12-2002, del Congreso de la República de Guatemala; Artículos: 18 Organización de vecinos, 19

Autorización para la organización de vecinos y 175 Asociación Civiles y Comités.

- Decreto Gubernativo, 2082, del Congreso de la República de Guatemala de fecha dos de mayo de 1,938, Artículo 1, reglamenta la formación de comités de diversa índole, por lo que se deberá constituir ante el Ministerio de Gobernación, oficina departamental para su registro e inscripción.
- Licencias sanitarias, presentar el formulario DRCA-004_versión_2. (contiene formulario, requisitos e instructivo de llenado) con los documentos solicitados en el formulario con folder y gancho a ventanilla de servicios.

Tomar en cuenta los siguientes aspectos para poder cumplir con los requerimientos que exige el Ministerio de salud:

Si se trata de una distribuidora de alimentos deberá abocarse al centro de salud correspondiente para obtener la licencia sanitaria.

El establecimiento debe cumplir con los requisitos mínimos higiénico sanitarios establecidos en las normativas del departamento de regulación y control de alimentos o Normativa: 001-2007: Reforma a procedimiento y requisitos de la solicitud para el otorgamiento, renovación y reposición de licencias sanitarias para fábricas de alimentos procesados y bebidas.

Normativa: 003-99: Autorización y funcionamiento de fábricas de alimentos procesados y bebidas.

5.1.4 Estructura organizacional

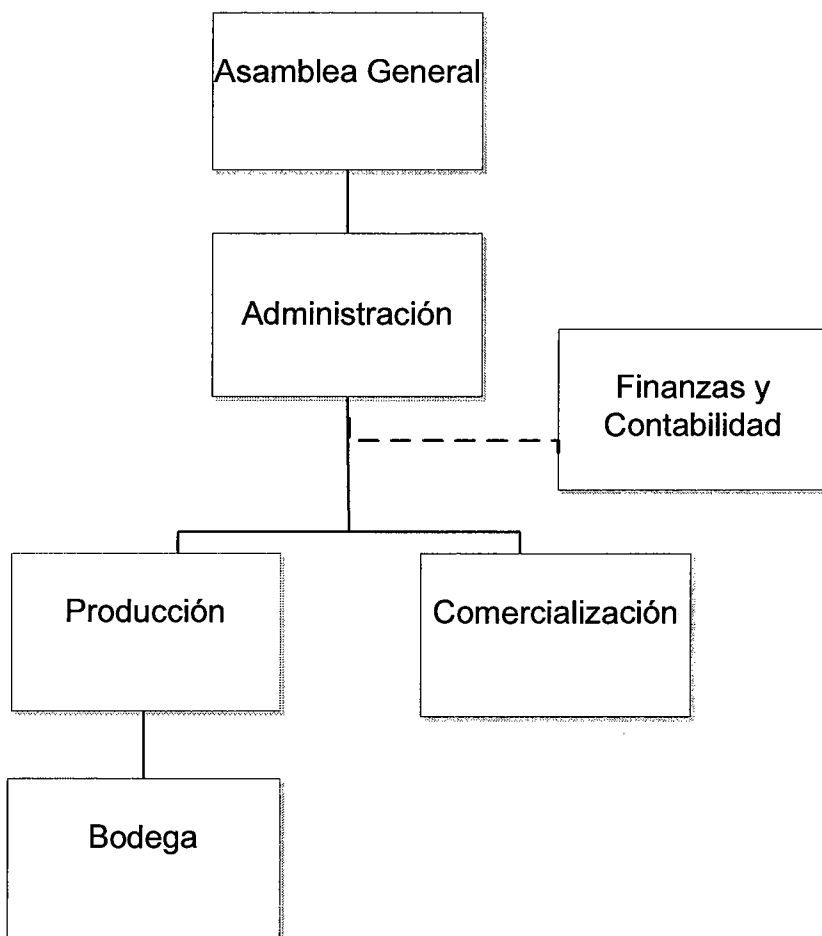
“La finalidad de una estructura organizacional es establecer un sistema de papeles que han de desarrollar los miembros de una entidad para trabajar juntos de forma óptima y que se alcancen las metas fijadas en la planificación”.¹³ En tal sentido, una adecuada estructura y forma de diseño para el comité, conllevará al cumplimiento óptimo de las funciones y actividades del proyecto; de igual manera a la adaptación de nuevos proyectos y necesidades futuras.

5.1.4.1 Diseño estructural

Consiste en determinar la estructura orgánica dentro de una organización; esta labor le corresponde a los altos mandos quienes se encargan del diseño idóneo al tomar en cuenta la actividad económica y el giro del negocio. Para la ejecución del proyecto se contempló la integración de un Comité de productores de mermelada de mango, con una distribución de responsabilidad, autoridad y control, bajo un sistema funcional, precedida por una asamblea general de asociados para lo cual la estructura recomendada es la siguiente:

¹³ Universidad de Champagnat - UCH - Portal de estudiantes de recursos humanos. Agosto 2002. Teoría de la organización. (en línea). Consultado el 18 de julio de 2012. Disponible en <http://www.gestiopolis.com/administracion-estrategia/la-estructura-organizacional.htm#mas-autor>.

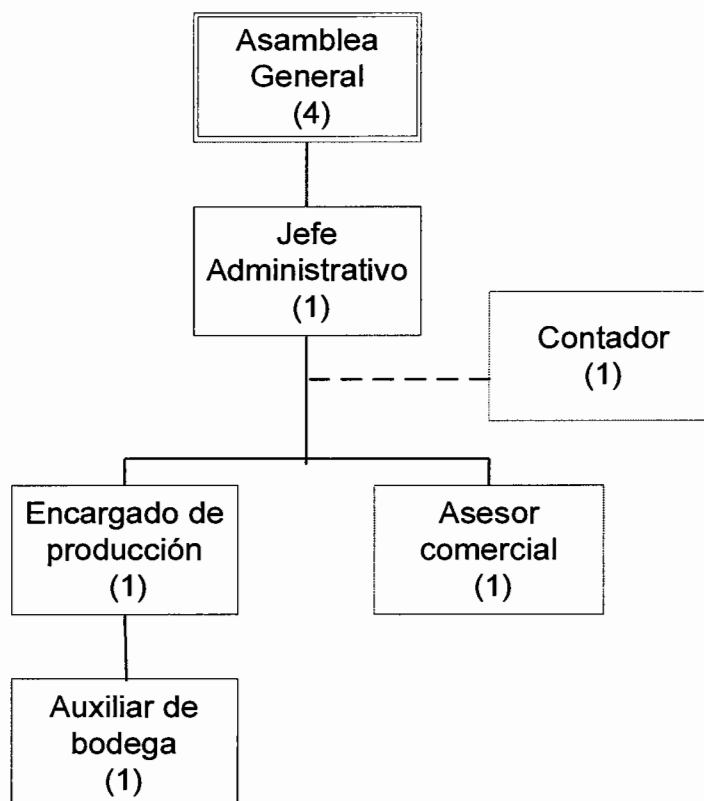
Gráfica 6
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: elaboración de mermelada de mango
Organigrama General
Comité de Productores de Mermelada de Mango de Aldea Los Cerritos
Año 2013



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

La anterior gráfica presenta la estructura orgánica de acuerdo a líneas de mando, funciones generales y las relaciones entre los distintos departamentos del Comité, quienes son los responsables de gestionar la producción y comercialización de la mermelada de mango, en el mercado local y municipios a cubrir.

Gráfica 7
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: elaboración de mermelada de mango
Organigrama Nominal
Comité de Productores de Mermelada de Mango de Aldea Los Cerritos
Año 2013



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

La grafica anterior muestra la estructura organizacional como está integrado el Comité, es importante mencionar que cada uno de los departamentos están conformados por una sola persona, se cuenta con un área de apoyo en los registros contables. Así mismo la Asamblea General estaría conformada por la unión de las cuatro personas encargadas de cada departamento.

5.1.4.2 Sistema de organización

Para el presente proyecto se sugiere utilizar el sistema lineal, en el cual la autoridad y responsabilidad es delegada por una sola línea a cada persona o grupo. Este sistema puede ser factible para el Comité, ya que toda la información será reportada al administrador, quien deberá analizar y corregir dentro del personal los cambios necesarios, de manera que respeten y cumplan los lineamientos aprobados para el buen funcionamiento del mismo.

A continuación se presenta la tabla con los datos de cada puesto, cargos y salarios a devengar por cada uno de los integrantes del comité.

Tabla 3
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: producción de mermelada de mango
Recursos humanos
Año 2013

Dependencia	Puestos	Cantidad	Detalle	Pago en Q
Administración	Administrador	1	Mensual	2,200
Finanzas y Contabilidad	Contador	1	Honorarios	250
Producción	Operador	25	Días	71.40
Producción	Jefe	1	Honorarios	1,500
Comercialización	Asesor Comercial	1	Mensual	2,172

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

La tabla anterior muestra el detalle de cada uno de los distintos puestos de trabajo, propuestos en el Comité, así mismo las condiciones establecidas en relación al tiempo de trabajo y las remuneraciones de acuerdo a cada una de sus funciones y responsabilidades en la operación del negocio.

5.1.4.3 Funciones básicas de las unidades administrativas

Para el buen funcionamiento del Comité se hace necesario identificar cada uno de los departamentos de trabajo y las funciones que cada uno desempeña, lo

que permitirá realizar eficientemente las actividades productivas y el logro de los objetivos establecidos.

➤ **Asamblea general**

- Aprobar los estatutos y reglamentos internos.
- Establecer los aportes ordinarios y extraordinarios que deben de pagar los asociados.
- Conocer y analizar los informes de producción, comercialización, registros contables y financieros.
- Establecer y autorizar las normas y políticas generales.
- Solucionar todo lo inherente a la administración, funcionamiento y toma de decisiones del Comité.
- Reunir a los asociados semestralmente en forma ordinaria y extraordinariamente cuando sea necesario.

➤ **Administración**

- Planificación de las actividades administrativas del Comité
- Administrar el patrimonio proporcionado por los asociados.
- Representar legalmente al Comité
- Controlar, analizar y autorizar los gastos de operación.

➤ **Producción**

- Velar por la efectiva aplicación de los conocimientos en la elaboración de la mermelada de mango.
- Conservar el estricto control de calidad, sobre cada uno de los procedimientos.
- Mantener los niveles de producción establecidos.
- Supervisar las plantaciones de mango y coordinar el corte para cada cosecha.

- Supervisar que las buenas prácticas en la manipulación de alimentos se apliquen.

➤ **Comercialización**

- Promocionar mediante la publicidad de boca en boca el producto
- Realizar la venta del producto
- Llevar la estadística del volumen de venta por período
- Establecer estrategias de negociación con proveedores de materia prima.
- Identificar los principales factores en la rotación efectiva del producto, en los distintos puntos de venta.
- Actualizar constantemente la variación de los precios en el mercado.
- Impulsar la participación del producto en nuevos mercados.

➤ **Bodega**

- Velar por el buen manejo del producto terminado.
- Aplicar las buenas prácticas de almacenamiento.
- Mantener un control sobre lotes y vencimientos a despachar.
- Establecer un programa de control de inventarios, que permita identificar la rotación de cada lote producido.
- Mantener las áreas de almacenamiento, en un estado limpio y adecuado para la ubicación del producto terminado.
- Retroalimentar al encargado de producción sobre cualquier anomalía en el producto terminado.

5.2 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

Derivado del acuerdo establecido por la Asamblea General, se determina que la persona indicada para la toma de decisiones y acciones inmediatas, será el jefe administrativo y dentro de las atribuciones y responsabilidades asignadas al mismo están las siguientes:

5.2.1 Planeación

Está representado por los esquemas que la organización debe seguir, para el logro de los objetivos planteados, para el presente proyecto se sugiere planificar a corto plazo, donde se consideren también las estrategias a mediano y largo plazo, así mismo contemplar la decisión de realizar cambios dentro de la misma.

➤ Misión

“Somos un Comité comprometido con la satisfacción de las necesidades de los consumidores a través de la elaboración y comercialización de mermelada de mango tipo artesanal, brindándoles alta calidad, y sabor natural, así mismo contribuir al desarrollo socioeconómico del municipio de Sansare”.

➤ Visión

“Ser una organización líder a nivel regional, en la elaboración de mermelada de mango, garantizando la satisfacción de nuestros clientes a través de un producto de valor”.

➤ Planes

El administrador será quien presentara los planes estratégicos y tácticos en la búsqueda de los logros sobre los objetivos y metas trazadas, siempre con el aval de la Asamblea General.

➤ Programas

El Comité de productores Cerritos de Sansare, deberá crear programas de capacitación y desarrollo, así como incentivos o comisiones sobre metas alcanzadas. El responsable de dicha gestión será la persona encargada de la administración, el mismo deberá establecer de acuerdo a las funciones y necesidades de la operación las acciones a tomar para la aplicación y cumplimiento de los programas por determinar.

➤ **Presupuesto**

La Asamblea General es quien determina cual será el monto a presupuestar durante cada año, en donde el objetivo primordial sea la optimización de los recursos. Es importante resaltar que dicho presupuesto deberá tener la flexibilidad en caso se presenten variaciones en los precios del mercado.

5.2.2 Organización

En el capítulo V se presentó una propuesta grafica de estructura organizacional general, así como una de forma nominal, en las cuales se muestran los niveles de autoridad, responsabilidad y el puesto desempeñado como colaboradores dentro del Comité.

5.2.3 Integración

Como parte de la gestión que el administrador deberá realizar esta, considerar al recurso humano como el más importante dentro de la organización, por lo que dicha importancia radica desde el momento en el cual se recluta y seleccionan los candidatos al puesto, unificar cada uno de los requerimientos del puesto e integrarlos en un solo perfil al momento de la contratación. Se propone un método de reclutamiento mixto que permita abrir oportunidades tanto al colaborador ya existente dentro del Comité como al solicitante de manera externa, de acuerdo a las necesidades y requerimientos del perfil deseado.

5.2.4 Dirección

El administrador será el encargado de dirigir, coordinar y supervisar cada uno de los departamentos, así como establecer las políticas que permitan alcanzar el logro de los objetivos, a través de los siguientes elementos.

➤ **Motivación**

Es importante que el administrador determine las estrategias motivacionales que permita al colaborador ser más eficiente en la búsqueda de metas y objetivos alcanzados, así mismo impulsar el aumento de utilidades y beneficios, tanto para socios como también al personal contratado.

➤ **Comunicación**

Elemento fundamental en el desarrollo de una organización, ya que mediante una comunicación efectiva, fluye la información real y objetiva entre cada una de las áreas de trabajo, se propone el tipo de comunicación formal en doble vía, el cual permite que tanto el emisor como el receptor tengan la misma información establecida por el Comité.

➤ **Supervisión**

El administrador será el encargado de velar por que la productividad se mantenga en lo esperado, es importante que se supervise cada uno de los procesos establecidos por departamento, lo que permite reaccionar preventivamente, para eliminar errores y duplicidad en las actividades, así mismo observar la conducta de los colaboradores.

➤ **Liderazgo**

Es fundamental que el administrador sea líder dentro del Comité, ya que derivado de saber guiar y coordinar al personal, se obtendrán los resultados esperados, también es importante considerar los intereses tanto personales como colectivos, se propone trabajar bajo el sistema de liderazgo orientado a las personas, ya que al depositar la confianza en el personal, permitirá obtener un equipo participativo en el que cada uno podrá sugerir y colaborar con los necesidades del Comité.

5.2.5 Control

Para el buen funcionamiento de una organización, es importante establecer medios de control o indicadores, que permitan observar la ejecución de cada actividad asignada, con el objetivo de mantener la calidad tanto en el personal como en el producto a comercializar, para el presente proyecto se sugiere implementar el tipo de control concurrente, a través de la supervisión y vigilancia en cada uno de los procesos, permitirá tomar las acciones inmediatas en la corrección de cualquier discrepancia con lo establecido o esperado.

CONCLUSIONES

Derivado del estudio realizado durante el trabajo de campo, se pudo establecer que de alguna manera el municipio de Sansare ha tenido un desarrollo considerable a nivel socioeconómico, sin embargo es importante mencionar que aún existen algunos factores que limitan el mismo, principalmente en la parte rural del Municipio, por lo cual se concluye lo siguiente:

1. Sansare es un municipio en vías de desarrollo con un misticismo bien marcado, derivado de su origen y culturas religiosas, se logró determinar que predomina un clima cálido, cuenta con una alta gama de recursos naturales como ríos, zonas boscosas, distintas clases de suelos, que hacen del municipio un lugar apto para la diversidad de productos agrícolas, observada como una de las actividades principales.

Así mismo se concluye que en el tema de vivienda y tipo de construcción que predomina en dicho municipio es la elaborada a base de adobe y lamina. Se pudo determinar la existencia de casos de desnutrición infantil, derivado de factores como la carencia de una alimentación adecuada al no tener acceso a fuentes económicas.

De acuerdo a lo observado e investigado se determinó que el nivel de educación ha ido en aumento y la participación de estudiantes inscritos ha sido significativa, así mismo se constató que aun cuando existe una cobertura en servicios de salud, la misma se hace insuficiente para la cantidad demandada a nivel región.

Adicionalmente se determinó dentro de la actividad artesanal de pirotecnia, que la misma representa una de las fuentes de empleo para la población, específicamente en el casco urbano.

Derivado del estudio de condiciones con las que cuenta el Municipio, se concluye que es factible la creación de un comité dedicado a la elaboración de mermelada de mango. Para lo cual se consideran temas como la comercialización, distribución y sus respectivos elementos, también se determinó la importancia de aplicar los lineamientos legales que permitan optimizar el buen funcionamiento de dicha operación.

2. Se determinó mediante la observación y encuesta realizada que aún con el aumento de la población económicamente activa en un 12% con relación al año 2002, existe un alto porcentaje de personas desempleadas, representadas en un 11%.
3. Se determinó que muchas de las aldeas, carecen de escuelas tanto primarias como de nivel secundario, lo que ha permitido la migración de muchos estudiantes a otros centros poblados, sumado a ello la falta de transporte en el traslado.
4. Se concluye que una de las debilidades en la actividad de la pirotecnia, es la carencia de equipo adecuado para el manejo de pólvora, lo que hace del personal más vulnerable a sufrir accidentes por la manipulación de la misma.
5. Se determinó que el producto principal de la actividad artesanal de la pirotecnia es la bomba volada, ya que la demanda presentada es a nivel nacional, con lo que la participación en el mercado ha tenido una tendencia a crecer.

6. Se concluye que el municipio de Sansare constituye un lugar apropiado para la creación de un comité dedicado a la producción de mermelada de mango, una vez establecido como potencialidad la cosecha de mango.
7. Se puede determinar que la implementación del proyecto de producción de mermelada, beneficiará a los distintos agricultores de la aldea los Cerritos interesados en la propuesta y puede contribuir al desarrollo social y económico del Municipio.
8. Se pudo concluir que no existe producción y distribución de mermelada de mango en la región, por lo que se considera factible la comercialización del producto en los tres municipios participantes, aplicando una buena estrategia de mercadeo.
9. Se determinó que las vías de acceso a cada uno de los municipios, favorecen la distribución de mermelada, siempre que se consideren los costos de traslado y canal intermediario en el traslado del producto al consumidor.
10. Se concluye que es importante considerar y aplicar los requerimientos legales en la creación del comité, y evitar sanciones que perjudiquen el funcionamiento de la actividad artesanal específicamente en la producción de mermelada de mango.
11. Se determinó que la estructura orgánica del comité, deberá estar representada bajo un sistema lineal, que permita la dirección y autoridad bajo una misma vía a cada persona o departamento.

RECOMENDACIONES

De acuerdo con el estudio realizado en cada unidad de análisis y las conclusiones determinadas en la investigación, se presentan las recomendaciones, que tienen como objetivo contribuir en el desarrollo de las distintas actividades productivas del Municipio.

1. Que los presidentes de –COCODE–, mediante las autoridades municipales, puedan identificar y analizar las potencialidades con las que cuenta el Municipio de Sansare y que a la vez permita crear fuentes de empleo tanto para la población del casco urbano como de las áreas aledañas al mismo.
2. Que el encargado de la Coordinadora Técnica Administrativa, mediante el Ministerio de Educación departamental, promueva la inserción estudiantil en cada una de las regiones del municipio, a través de la construcción de nuevos centros de enseñanza o bien el facilitar los medios de transporte por parte del alcalde municipal a los estudiantes, en el traslado a las distintas sedes de estudio.
3. Que el propietario de la empresa de pirotecnia, establezca programas de capacitación en el manejo de pólvora, así como la implementación de equipo de seguridad, lo que permita evitar accidentes lamentables.
4. Que el propietario de la empresa de pirotecnia, mediante un estudio de mercado realice la búsqueda de nuevas alternativas de participación, derivado de conocer que el principal producto fabricado, mantiene una demanda constante a nivel nacional.

5. Que cada presidente de –COCODE– promueva en los agricultores, aprovechar lo apto de los suelos de la región, para la diversificación de productos derivados de las distintas frutas que se cosechan por lugar.
6. Que el administrador Municipal brinde el respaldo hacia los proyectos productivos realizados por la población, a través de la gestión en la búsqueda de fuentes de financiamiento para los mismos, con el fin de reducir el nivel de desempleo y aumentar el desarrollo y nivel económico del Municipio.
7. Que el administrador del proyecto propuesto implemente un estudio de mercado, que permita identificar la viabilidad de comercializar otros productos artesanales en los municipios participantes en proyecto de mermelada de mango.
8. Que el director de la DPM a través de las autoridades municipales, vele por el buen estado de las vías de acceso al Municipio, lo que permita facilitar el traslado de materias primas y productos terminados a los distintos lugares en donde se comercializa la producción, derivada de la actividad artesanal.
9. Que los agricultores y artesanos del Municipio gestionen ante las autoridades de la Superintendencia de Administración Tributaria y Registro Mercantil, la asesoría y capacitación, con el fin de brindar el conocimiento respectivo, en cuanto a los requerimientos legales en la conformación de una empresa.
10. Que el administrador del Comité, establezca una estructura jerárquica óptima que permita el buen funcionamiento administrativo del mismo, el

cual sea en forma lineal, donde la autoridad y responsabilidad delegada, provenga de una sola persona.

BIBLIOGRAFÍA

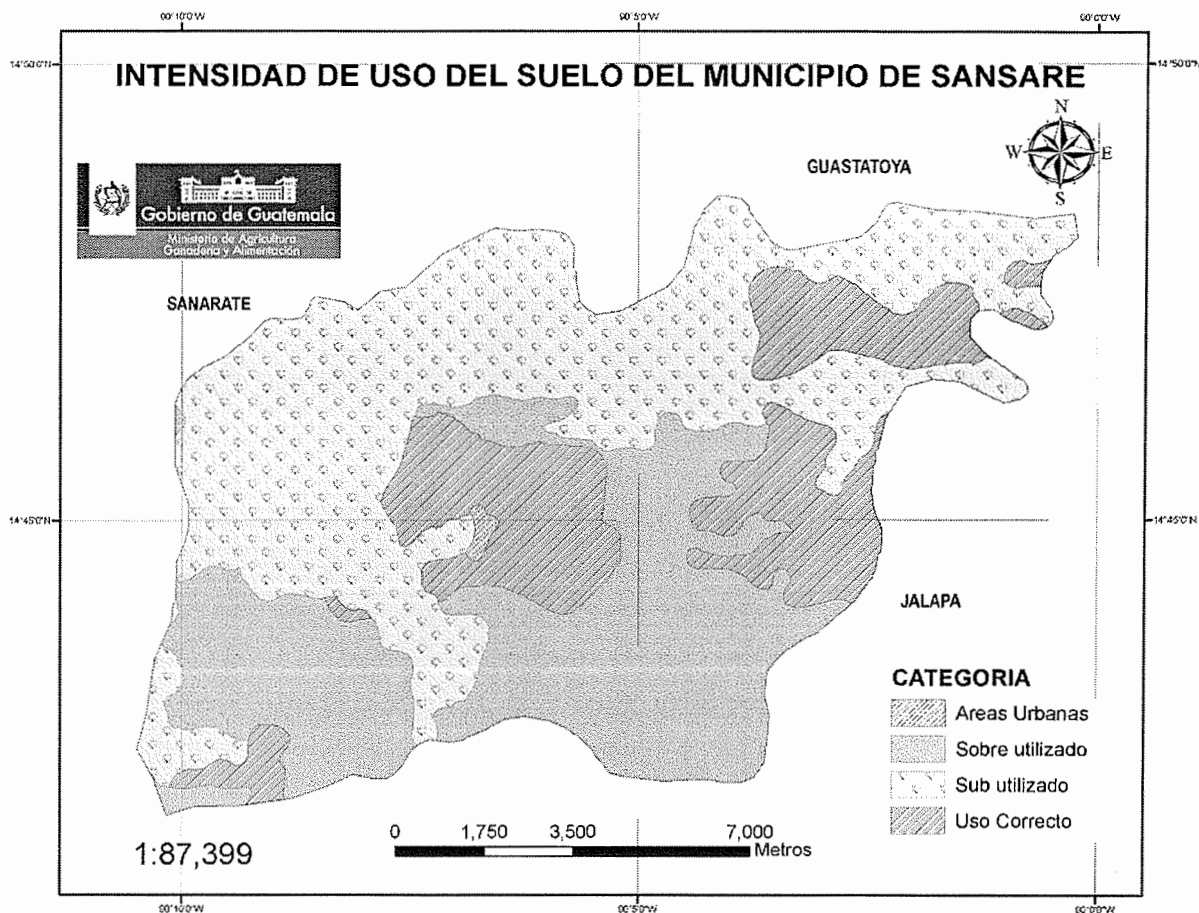
- Aguilar Catalán, J. A. 2013. "Método para la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico": Pautas para el Desarrollo de las Regiones en países que han sido mal administrados, Facultad de Ciencias Económicas, USAC. 3ª. ed. Guatemala, Praxis. Páginas 176.
- Aguilar Colindres, V. M. 2012. Diagnóstico Municipio de Sansare, EL Progreso. Estudio Productivo y de los Recursos Naturales. Fondo Nacional de Desarrollo FONADES. Guatemala, s.n.t. Páginas 98
- DeGuate "www.deguate.com.gt/municipios/pages/elprogreso/sansare/historia.php" fecha de consulta 02-10-2013.
- Febres Medina, F., Llancachagua Almonacin, S., Mendieta Rojas, L. y Zenteno Vicente, W. 2011 Mermelada de Mango orgánico para su exportación al mercado de USA. (en línea). Perú. Consultado el 5 ago. 2013. Disponible en: <http://es.scribd.com/doc/70137282/Mermelada-de-Mango-orgánico-para-su-exportación-al-mercado-de-USA>
- Gutiérrez, O. R. 2007. Desarrollo histórico del Municipio de Sansare períodos prehispánico, colonial y republicano. Editorial impreso en el departamento de materiales de la Escuela de Historia de la Universidad de San Carlos de Guatemala. 1ª. Edición Guatemala. Páginas 117.
- Instituto De Nutrición De Centro América Y Panamá -INCAP- 2013. Guías Alimentarias para Guatemala. (en línea). Consultada el 07/04/2013. Disp. en: http://www.bvssan.incap.org.gt/bvs_incap/E/publica/docs/guias.htm

- Montero, J. y Elizondo, R. 2013. Guía para el cultivo del mango. (en línea). Costa Rica. Consultado el 20 junio 2013. Disponible en: http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual_ciencia/tec-mango.pdf.
- Ordoñez J. R.1989. (en línea) El Archivo Histórico Arquidiocesano de Guatemala. Revista "Hidalguía", Mayo-Agosto, Madrid. Página 36. Consultado el 20 oct 2013. Disponible en: www.asociacióntical.com/pdf/32.91%20-20%20Oscar.pdf
- Proyecto inversión/ 312105. Estudio-Legal-y-Administrativo. Consultado el 23 de octubre 2013. Disponible en <http://www.buenastareas.com/ensayos/html>
- SEGEPLAN (Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia) 2010. Plan de desarrollo Sansare, El Progreso 2011-2025. Guatemala. s.n. Página 93.
- Sistema de Información Ambiental. (en línea). Consultado el 20 de junio 2013. Disponible en: <http://infoambiental.org/biblioteca/Biodiversidad.pdf>
- _____ (Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia). 2010. Plan de desarrollo municipal. Sansare, El Progreso. Guatemala. Página 32.
- Tejeda Muñoz, F. J. y Lacayo Corella, R. A. 2011. Pre-factibilidad técnica de la producción de mermelada de mango liofilizado en Zamorano. Consultado el 05 de agosto de 2013 Disponible en <http://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/187/1/Francisco%20Tejada.%20Rodolfo%20Lacayo%20%20Tesis.pdf>

- Universidad de Champagnat - UCH - Portal de estudiantes de recursos humanos. Agosto 2002. Teoría de la organización. (en línea). Consultado el 18 de julio de 2012. Disponible en: <http://www.gestiopolis.com/administracion-estrategia/la-estructura-organizacional.htm#mas-autor>

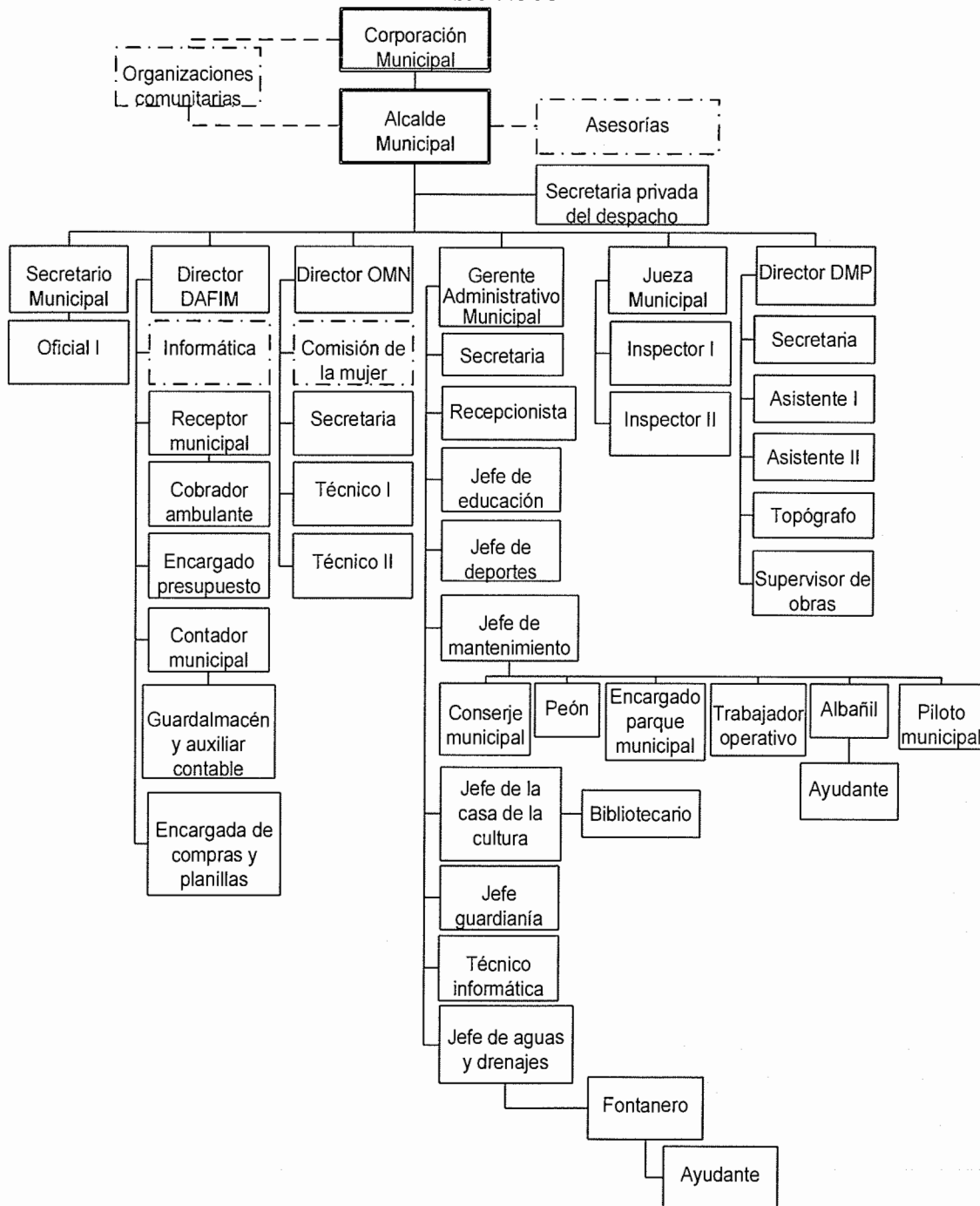
ANEXOS

Anexo 1 USO ACTUAL DEL SUELO 2013



Fuente: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA). Unidad de Planificación Geográfica y Gestión de Riesgos (UPGGR). Laboratorio de Información Geográfica (SIG-MAGA), Guatemala.

Anexo 2
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Organigrama municipal
Año 2013



Fuente: elaboración propia, con base en datos proporcionados por la Gerencia Administrativa de la Municipalidad de Sansare, Departamento de El Progreso.

ANEXO 3

Certificación de información nutricional



Guatemala, 4 de marzo, 2014


Certificación: Fuente de Información Nutricional

Certifico la siguiente información nutricional:

La fresa es una fruta que comparte las propiedades nutricionales y beneficios del mango en un 75% ante estas están:

- Vitamina A: desarrollo de una buena visión
- Vitamina C: fortalece el sistema inmunológico
- Antioxidante: combate los radicales libres, evita el envejecimiento celular y previene enfermedades crónicas como el cáncer.
- Fibra: Estimula el movimiento gástrico para una buena digestión y eliminación de residuos tóxicos.
- Hipercalórico: Por su alto contenido de carbohidratos, es una fuente de energía y calorías.

El tamaño de la porción diaria que se recomienda de fresas es de 10 unidades o 6gr de mermelada de fresa.



Licda. Joan Marie Collier
Nutricionista Clínica
Colegiado No. 3723

Licda. Joan Marie Collier
Nutricionista Clínica

Boulevard Vista Hermosa 25-19 zona 15 Vista Hermosa I. Edificio Multimedia,
Nivel 14, Clínica 1407
Teléfonos: (502) 2385-7867 y 2385-7868
Correo: collierjoan@gmail.com

ANEXO 4
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COMITÉ PRODUCTOR CERRITOS DE SANSARE –COPROCSA–
MUNICIPIO DE SANSARE, DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO



ÍNDICE

	PÁGINA
INTRODUCCIÓN	i
I OBJETIVOS	1
II CAMPO DE APLICACIÓN	1
III NORMAS GENERALES	1
IV SIMBOLOGÍA UTILIZADA	3
V DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE PROCEDIMIENTOS	4
Procedimiento 1 Venta y despacho de producto	4
Procedimiento 2 Compra de materia prima	7
Procedimiento 3 Creación de cartera comercial	10

INTRODUCCIÓN

Con la finalidad de obtener mayor productividad en la organización se considera necesario emplear documentos o guías administrativas que apoyen en la orientación de las labores a desempeñar para cada actividad.

El presente Manual de Normas y Procedimientos posee información definida de los principales procedimientos que se deben realizar para el adecuado funcionamiento del Comité Productor de Mermelada de Mango, constituye un instrumento que facilita y contribuye en la ejecución de las actividades y alcance de los objetivos establecidos.

La estructura de este documento expresa los objetivos del mismo, campo de aplicación, normas generales de aplicación, la simbología empleada en los gráficos de cada procedimiento y la descripción técnica de los procedimientos más relevantes en la producción de Mermelada de Mango, cada uno presenta una breve descripción de los objetivos que pretende alcanzar, las normas a cumplir para cada uno, y la representación gráfica por medio de flujogramas que presentan los responsables de la ejecución secuencial de los pasos.

I. OBJETIVOS

A continuación se muestran los objetivos que se desean alcanzar con la elaboración de este manual.

- Proporcionar una guía eficaz a los miembros del comité que facilite las actividades de cada procedimiento, y detalle la secuencia correcta para una ejecución eficiente.
- Optimizar el tiempo de ejecución de las tareas.
- Proporcionar información clara, sencilla y eficaz para la toma de decisiones.
- Establecer lineamientos que permitan estandarizar las actividades.
- Facilitar la supervisión de las actividades y del personal.

II. CAMPO DE APLICACIÓN

El contenido de este manual es para uso interno y está diseñado para aplicarlo y ejecutarlo por los miembros del Comité de Productores Cerritos de Sansare "COPROCSA", del municipio de Sansare, departamento de El Progreso.

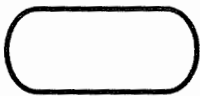

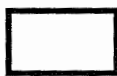



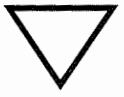


III. NORMAS GENERALES

Para lograr un funcionamiento adecuado y efectivo de las actividades del comité es necesario cumplir con cada norma que a continuación se presenta:

- Cada persona que intervenga en el proceso productivo, deberá tener conocimiento pleno del contenido del presente manual, el Administrador debe brindar copia de este documento a cada unidad que conforma la estructura organizacional.
- Este manual debe ser una herramienta utilizada al momento de proporcionar la inducción a las personas de nuevo ingreso.
- Será necesario revisar el contenido de este manual periódicamente para establecer que aun será funcional para el comité, y de existir cambios deberán ser aprobados por los miembros de la asamblea.

IV SIMBOLOGÍA UTILIZADA

Para la comprensión de la representación gráfica utilizada en cada procedimiento descrito se presenta la siguiente tabla.

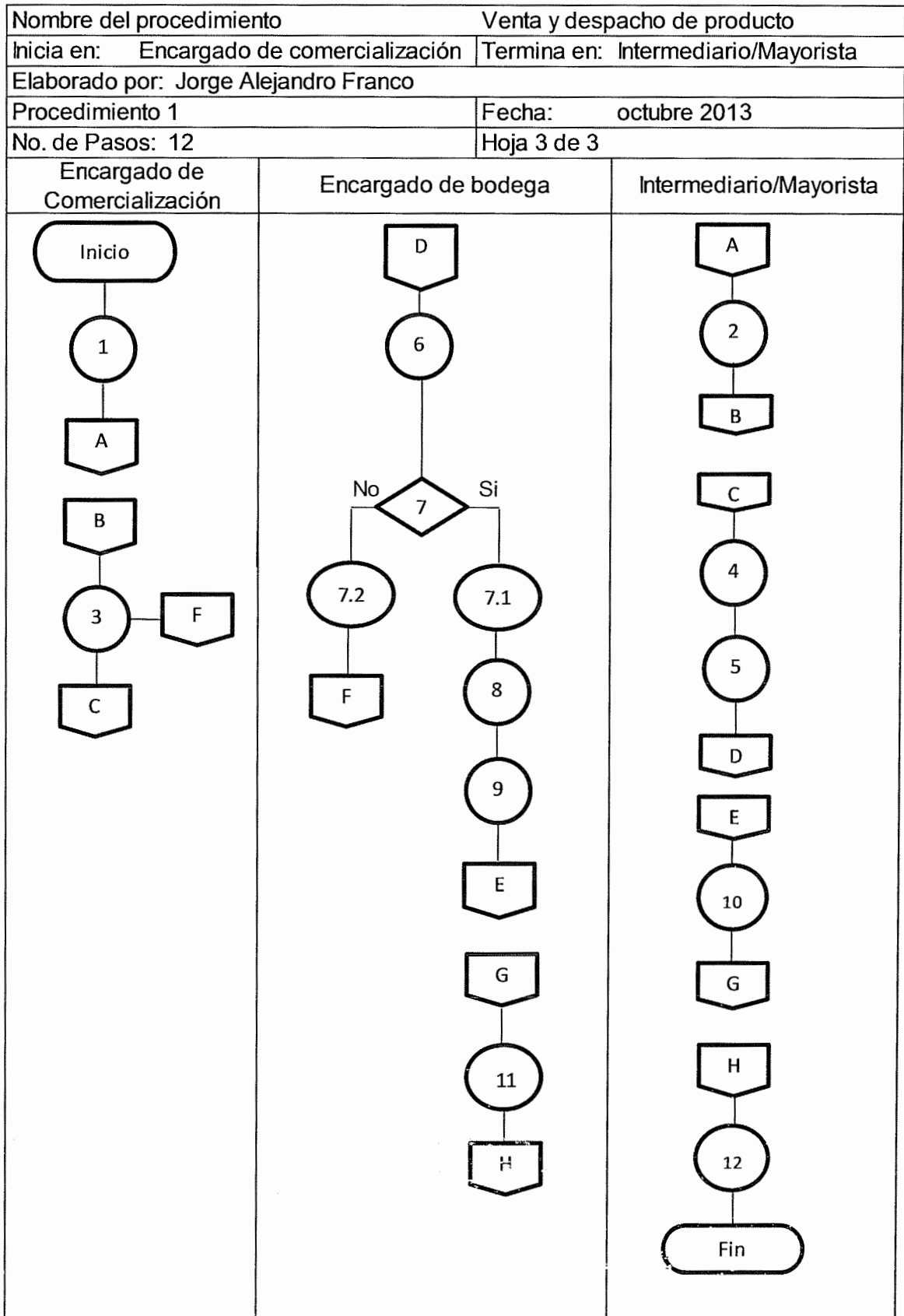
SIMBOLOGIA	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
	Inicio	Representa el inicio o fin de una actividad.
	Operación	Se utiliza para representar las acciones del procedimiento y una actividad.
	Inspección	Sirve para identificar la supervisión de cada actividad.
	Decisión	Indica una decisión ante diversas situaciones.
	Traslado	Se utiliza para indicar el traslado de una actividad a otra unidad, departamento, sección o persona.
	Archivo temporal	Indica los archivos temporales.
	Archivo	Indica los archivos definitivos y detiene el proceso.
	Documento	Indica la utilización de documentos, libros, formularios, folletos y hojas.
	Conector	Finalización de actividades de un puesto y pasa a otro.

V. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE PROCEDIMIENTOS

A continuación se describen los procedimientos para la producción de Mermelada de Mango.

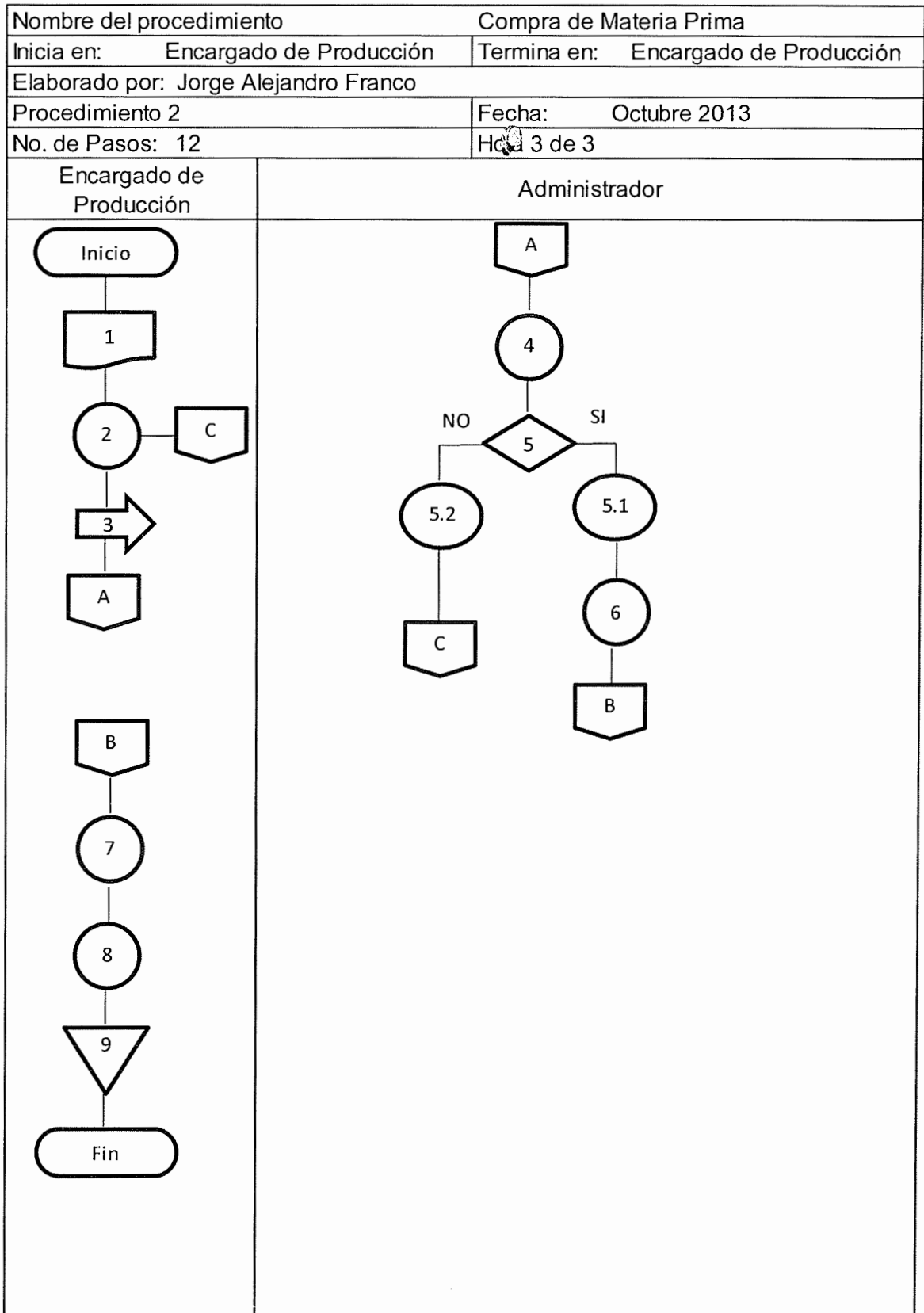
Nombre del procedimiento: venta y despacho de producto	
Inicia en: Encargado de comercialización	Termina en: Intermediario/Mayorista
Elaborado por: Jorge Alejandro Franco	
Procedimiento 1	Fecha: octubre 2013
No. de Pasos: 12	Hoja 1 de 3
Descripción del Procedimiento	
<p>Consiste en establecer una relación de negociación entre el asesor comercial y el mayorista, donde al existir mutuo acuerdo sobre la venta, compra y documentos emitidos, se programe el despacho del producto terminado o bien la recolección del mismo.</p>	
Objetivo del procedimiento	
<p>Ofrecer al mayorista la cantidad y calidad deseada de producto y garantizar la entrega con eficiencia.</p>	
Norma del procedimiento	
<ol style="list-style-type: none">1. Verificar la cantidad solicitada por el cliente durante el despacho2. Revisar que el producto cumpla con las características físicas en la entrega.3. Confirmar de aceptado el producto recibido por el mayorista	

Nombre del procedimiento:		Venta y despacho de producto
Inicia en:		Termina en:
Encargado de comercialización		Intermediario/Mayorista
Elaborado por: Jorge Alejandro Franco		
Procedimiento 1		Fecha: octubre 2013
No. de Pasos: 12		Hoja 2 de 3
Paso No.	Responsable	Actividad
1	Encargado de comercialización	Llena solicitud de pedido
2	Intermediario/Mayorista	Cancela monto de factura
3	Encargado de comercialización	Sella y entrega factura cancelada
4	Intermediario/Mayorista	Recibe factura sellada y firmada
5	Intermediario/Mayorista	Solicita producto en bodega
6	Encargado de bodega	Recibe factura
7	Encargado de bodega	Revisa que la factura este cancelada y cantidad solicitada
7.1	Encargado de bodega	Valida sello y firma en factura
7.2	Encargado de bodega	Rechaza documento y envía a encargado de comercialización
8	Encargado de bodega	Prepara cantidad solicitada
9	Encargado de bodega	Entrega pedido a mayorista
10	Intermediario/Mayorista	Recepción de producto
11	Encargado de bodega	Firma y sella de entregado
12	Intermediario/Mayorista	Recibe factura firmada y sellada de entregado



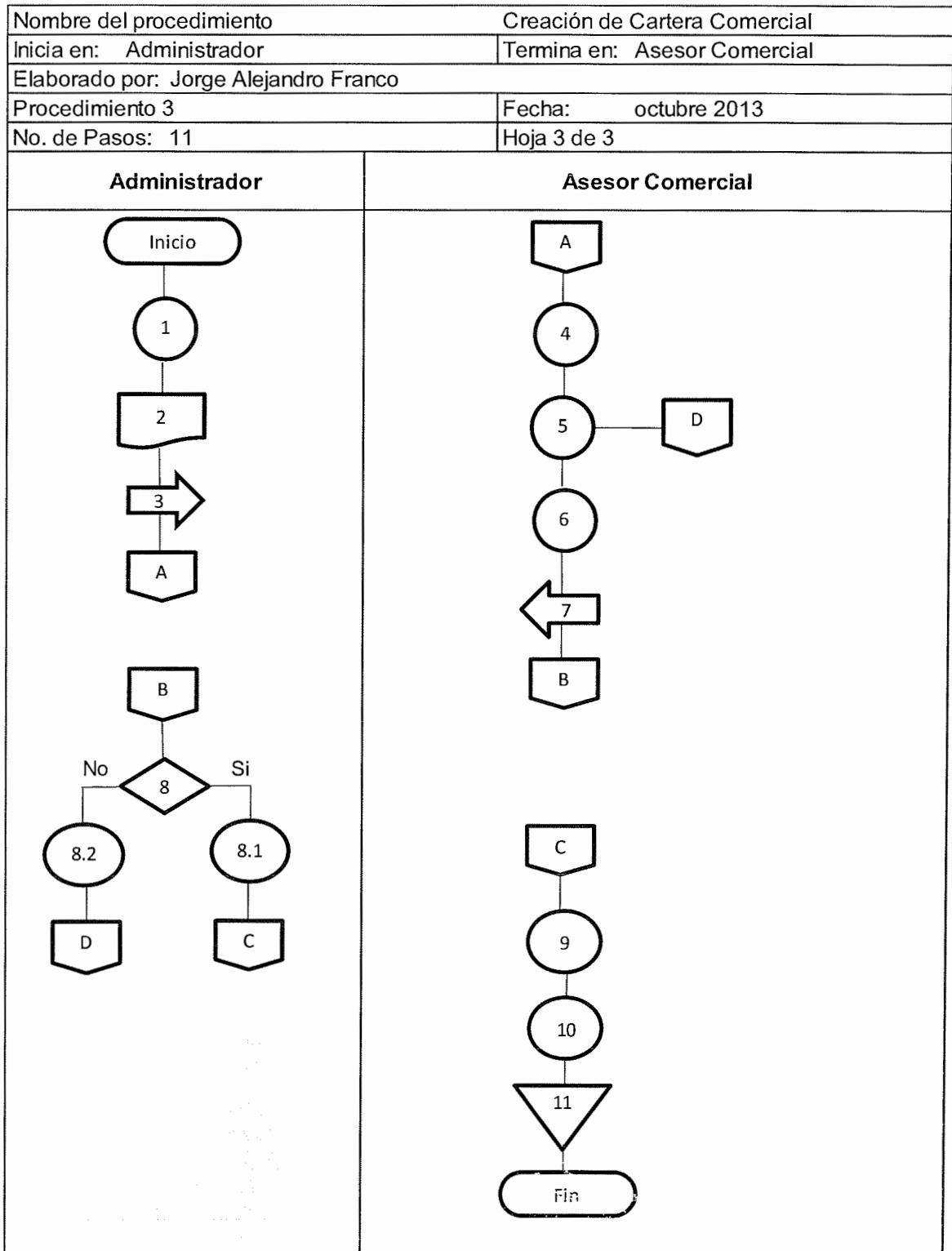
Nombre del procedimiento		Compra de Materia Prima	
Inicia en: Encargado de Producción		Termina en: Encargado de Producción	
Elaborado por: Jorge Alejandro Franco			
Procedimiento 2		Fecha: octubre 2013	
No. de Pasos: 12		Hoja 1 de 3	
Descripción del Procedimiento			
<p>Este procedimiento consiste en comprar los insumos necesarios para la producción de Mermelada de Mango, identificar a los proveedores con la finalidad de establecer una óptima relación comercial.</p>			
Objetivo del procedimiento			
<p>Realizar la compra de materia prima al mejor precio y en el momento oportuno. Mantener estándares de calidad en la compra de materias primas. Evitar demoras por faltante de materia prima.</p>			
Norma del procedimiento			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentar como mínimo tres cotizaciones para comparación de precios que convengan al comité. 2. El administrador será el responsable de autorizar las compras, conforme a las cotizaciones presentadas. 3. comprar únicamente lo requerido para evitar el incremento de inventarios y pérdidas de insumos. 			

Nombre del procedimiento		Compra de Materia Prima
Inicia en: Encargado de Producción		Termina en: Encargado de Producción
Elaborado por: Jorge Alejandro Franco		
Procedimiento 2		Fecha: Octubre 2013
No. de Pasos: 10		Hoja 2 de 3
Paso No.	Responsable	Actividad
1	Encargado de Producción	Elaborar formulario de solicitud de materia prima para la producción de mermelada de mango
2	Encargado de Producción	Solicitar tres cotizaciones de precios.
3	Encargado de Producción	Enviar solicitud a la administración
4	Administrador	Recibe solicitudes
5	Administrador	analiza el listado de las materias primas a comprar
5.1	Administrador	Autoriza la compra de materia prima
5.2	Administrador	Rechaza la compra, el encargado de producción elabora otras solicitudes y regresa al paso 2.
6	Administrador	Emite cheque para la compra autorizada.
7	Encargado de producción	Realiza la compra de materia prima
8	Encargado de producción	Ingresa a inventario de bodega los insumos para entregarlos al bodeguero.
9	Encargado de producción	Archiva la factura de compra de materia prima.



Nombre del procedimiento: Creación de cartera comercial	
Inicia en: Administrador	Termina en: Asesor Comercial
Elaborado por: Jorge Alejandro Franco	
Procedimiento 3	Fecha: octubre 2013
No. de Pasos: 11	Hoja 1 de 3
<p>Descripción del Procedimiento</p> <p>Este procedimiento consiste en investigar y analizar a los posibles compradores (mayoristas) de mermelada de Mango que se encuentran en los municipios propuestos para la comercialización.</p> <p>Objetivo del procedimiento</p> <p>Identificar el mercado potencial para la venta de la mermelada de mango y establecer una relación directa con el cliente.</p>	
<p>Norma del procedimiento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buscar y analizar como mínimo diez compradores potenciales. 2. Tener en cuenta el tiempo que se han dedicado a la actividad de compra de mermeladas, los posibles clientes mayoristas. 3. El encargado de Comercialización deberá presentar un informe al administrador con el listado de clientes potenciales, para que se él se encargue de autorizar a quien se le venderá la mermelada de mango, velando por los intereses del comité. 	

Nombre del procedimiento		Creación de Cartera Comercial	
Inicia en:	Administrador	Termina en:	Asesor Comercial
Elaborado por: Jorge Alejandro Franco			
Procedimiento 3		Fecha:	octubre 2013
No. de Pasos: 11		Hoja 2 de 3	
Paso No.	Responsable	Actividad	
1	Administrador	Solicita creación de cartera de clientes	
2	Administrador	Elabora documento con las características que deberán reunir los clientes	
3	Administrador	Traslada el documento al Asesor Comercial	
4	Asesor Comercial	Recibe el documento con las características de los clientes	
5	Asesor Comercial	Recolecta información de los posibles compradores.	
6	Asesor Comercial	Clasifica a los compradores según el tiempo que llevan dedicados a dicha actividad.	
7	Asesor Comercial	Entrega informe con los resultados obtenidos al Administrador	
8	Administrador	Revisa el informe y toma la decisión	
8.1	Administrador	Si aprueba la cartera propuesta, continua el proceso	
8.2	Administrador	No aprueba la cartera propuesta, regresa al paso 5	
9	Asesor comercial	Recibe la autorización del Administrador	
10	Asesor comercial	Contacta a los compradores	
11	Asesor comercial	Archiva el Informe Aprobado	



ANEXO 5
MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COMITÉ DE PRODUCTORES CERRITOS DE SANSARE – COPROCSA-
MUNICIPIO DE SANSARE, DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO



ÍNDICE

	PÁGINA
INTRODUCCIÓN	i
I JUSTIFICACIÓN	1
II OBJETIVOS DEL MANUAL DE ORGANIZACIÓN	1
III CAMPO DE APLICACIÓN	2
IV MARCO JURIDICO INSTITUCIONAL Y AUTORIZACIÓN	2
V ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	3
VI CONSIDERACIONES FINALES	4
VII DESCRIPTOR DE PUESTOS	4

INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Organización describe la estructura orgánica inicial del comité de productores cerritos de Sansare –COPROCSA–, ubicado en Aldea Los Cerritos del municipio de Sansare, departamento de El Progreso.

Tiene como finalidad proporcionar al comité un documento formal en donde se detallan funciones que tendrá a cargo desarrollar, la estructura orgánica, niveles jerárquicos y el grado de autoridad y responsabilidad de cada actividad de las unidades administrativas.

También se detalla de manera clara y precisa la descripción genérica del puesto, descripción específica del mismo, donde se establecen: las atribuciones, autoridad, responsabilidad, relaciones de trabajo y salario, los requisitos mínimos, como los educacionales, experiencia, habilidades y destrezas.

Sin embargo este manual queda sujeto a posibles modificaciones siempre que las mismas sean de apoyo a los miembros del comité y se mantenga el espíritu de trabajo conjunto.

I. JUSTIFICACIÓN

En estos días es común encontrar en las empresas, como problemática que el personal ignora las funciones que debe desempeñar, las responsabilidades implícitas en las tareas, su jefe inmediato o el personal que tiene a su cargo. El resultado de esto es la duplicidad de funciones que genera principalmente el poco aprovechamiento de los recursos con los que cuenta la organización.

Por lo tanto, se hace necesario la elaboración de un Manual de Organización que permita crear un sistema en línea, eficaz y eficiente, en donde se determinen de forma clara las atribuciones y responsabilidades de cada colaborador, al mismo tiempo, permita que los recursos humanos, físicos y financieros con los que cuenta el comité, puedan ser aprovechados al máximo.

II. OBJETIVOS DEL MANUAL DE ORGANIZACIÓN

- Los objetivos que se esperan alcanzar con la creación de este manual son los siguientes: Ser una herramienta útil, sencilla y eficaz, en la cual se establece por escrito las funciones y requisitos de cada uno de los cargos y puestos del Comité.
- Coadyuvar a la ejecución correcta de las labores asignadas y propiciar la uniformidad de trabajo.
- Definir los canales de comunicación, jerarquía, autoridad y responsabilidad para la correcta toma de decisiones.
- Facilitar la incorporación del personal de nuevo ingreso.
- Evitar la duplicidad de funciones u omisión de actividades.

III CAMPO DE APLICACIÓN

El contenido de este Manual de Organización está elaborado para la aplicación en las diferentes unidades que conforman el "Comité de Productores Cerritos de Sansare", en la Aldea Los Cerritos, del municipio de Sansare, departamento de El Progreso.

IV MARCO JURIDICO INSTITUCIONAL Y AUTORIZACIÓN

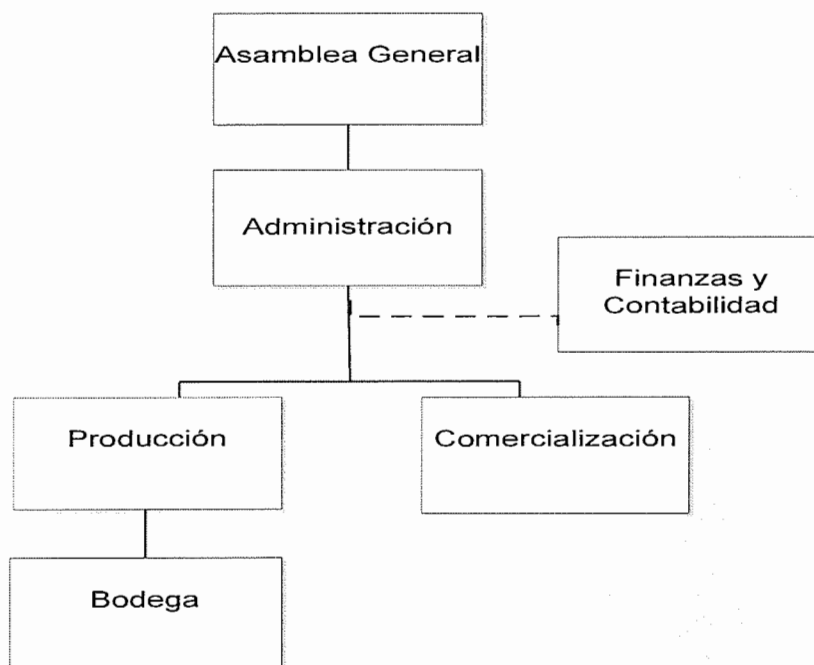
- Conjunto de normas jurídicas que le dan sustento Legal a las actividades y funcionamiento de la Cooperativa.
- Asamblea Nacional Constituyente, Acuerdo Legislativo 18-93,
- Constitución Política de la República de Guatemala.
- Congreso de la República de Guatemala, Ley General de Cooperativas, Decreto Número 82-78.
- Reglamento de la Ley General de Cooperativas, Acuerdo Gubernativo No. 7-79 Ministerio de Economía.
- Congreso de la República de Guatemala, Código de Trabajo, Decreto Número 1441.
- Código Civil, Decreto Número 106, Jefatura de Gobierno Enrique Peralta Azurdía.
- Congreso de la República de Guatemala, Ley del Impuesto al Valor Agregado, Decreto 27 -92.
- Congreso de la República de Guatemala, Ley del Impuesto Sobre la Renta, Decreto 26-96.
- Acuerdo Junta Directiva del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS- No. 11-23 "Reglamento de inscripción de patronos en el régimen de seguridad social".

Los socios del "Comité de Productores Cerritos de Sansare serán los responsables de analizar las disposiciones contenidas en el numeral anterior, así mismo velar por la aplicación de cada uno de los lineamientos regulatorios.

V ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

La estructura del Comité corresponde a un sistema lineal porque la autoridad y responsabilidad se transmite integra por una sola línea para cada persona; no obstante, podrá variar en función de la complejidad, las necesidades y recursos disponibles.

Gráfica 1
Municipio de Sansare, Departamento de El Progreso
Proyecto: elaboración de mermelada de mango
Organigrama General
Comité de Productores de Mermelada de Mango de Aldea Los Cerritos
Año 2013



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

Como se observa en el organigrama anterior los puestos están claramente identificados y los niveles de autoridad son claros y precisos. La estructura organizacional propuesta permite a los productores de Mermelada de Mango, delimitar el marco formal de comunicación y la línea de autoridad, en las diferentes unidades administrativas de la organización.

VI CONSIDERACIONES FINALES

Este documento debe ser conocido por todos los colaboradores del comité, con la finalidad de especificar de forma detallada cada una de las funciones del puesto a cubrir y las atribuciones que sean de su competencia.



Se deberá entregar una copia del mismo a cada unidad administrativa para que esté a disposición de todo el personal.

Toda información contenida en el presente Manual tendrá que haber sido revisada, analizada y evaluada de manera periódica por la Asamblea General con el propósito de mantener el documento actualizado.

VII DESCRIPTOR DE PUESTOS

El descriptor de puestos es un instrumento administrativo que tiene la finalidad de especificar los aspectos generales de un puesto. Informa acerca de las atribuciones, relaciones y naturaleza del puesto para que el empleado lo conozca.

A continuación se describen los siguientes puestos: Administrador, Encargado de Producción, Asesor Comercial y Bodeguero.

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
	Comité de productores Cerritos de Sansare	
	Puesto: Administrador	
	Página 1 de 2	
	Descriptor de Puestos	

I. IDENTIFICACION

Título del Puesto:	Administrador
Ubicación Administrativa:	Departamento de Administración
Inmediato Superior:	
Sub- alternos:	Encargado de producción, asesor comercial y bodeguero



II. DESCRIPCION GENERICA DEL PUESTO

Es un puesto de carácter administrativo, consiste en planificar, organizar, dirigir, coordinar, supervisar, analizar y controlar los procesos y actividades del personal del Comité, bajo las bases legales por las que fue constituido.

III. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL PUESTO

Atribuciones

- Informar a la Asamblea General sobre las decisiones y asuntos relacionados con la Comité.
- Dirigir, coordinar, supervisar y controlar las actividades de producción, distribución y uso de las utilidades del Comité.
- Preparar informes de las planificaciones que se desarrollen en el Comité.
- Fomentar el interés y el entusiasmo del personal para el logro de las metas propuestas.
- Velar porque en todos los departamentos del Comité se brinde un eficaz y eficiente servicio al cliente.

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
	Comité de productores Cerritos de Sansare	
	Puesto: Administrador	
	Página 2 de 2	
	Descriptor de Puestos	

- Negociación con proveedores y adquisición de materia prima.
- Convocar a reuniones con la Asamblea General

Autoridad: Ejerce autoridad sobre el personal de la empresa.

Responsabilidad: Es responsable de planificar, coordinar y supervisar cada una de las áreas involucradas en la operación del negocio, así mismo del control de mobiliario y equipo, de oficina y de producción, es el representante ante cualquier solicitud legal .

Relaciones de trabajo: El administrador tendrá relaciones de trabajo directamente con la Asamblea General del comité y los sub alternos.

Salario: Q 2,200.00

IV. REQUISITOS MINIMOS

a. Educativos



3er. año en universidad en el campo administrativo



b. Experiencia

Experiencia en puesto similar, mínimo dos años

c. Habilidades y destrezas

- Capacidad de organizar, dirigir y controlar equipos de trabajo.
- Capacidad de negociación y comunicación.
- Capacidad de análisis y de síntesis.
- Habilidad numérica y conocimientos en su entorno.
- Conocimientos de planeación y control de actividades.
- Capacidad de liderazgo.
- Responsable.
- Disciplinado(a).

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
	Comité de productores Cerritos de Sansare	
	Puesto: Encargado de Producción	
	Página 1 de 2	
Descriptor de Puestos		
<p>I. IDENTIFICACION</p> <p>Título del Puesto: Encargado de Producción</p> <p>Ubicación Administrativa: Área de Producción</p> <p>Inmediato Superior: Administrador</p> <p>Sub- alternos: Operarios de producción y Bodeguero</p>		
<p>II. DESCRIPCION GENERICA DEL PUESTO</p> <p>Es un puesto de carácter administrativo operacional, consiste en la maximización de los recursos de producción, es decir, encargado de compras de materia prima, coordinar a los operarios, supervisar la producción, y llevar los controles de calidad y cantidad de cada lote de producción.</p>		
<p>III. DESCRIPCION ESPECÍFICA DEL PUESTO</p> <p>Atribuciones</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Informar al administrador sobre las decisiones y todo lo referente a la producción. ➤ Dirigir, coordinar, supervisar y controlar las actividades de producción, distribución de materia prima y mano de obra. ➤ Llevar control de cada lote producido. ➤ Fomentar el interés y el entusiasmo del personal para el logro de las metas propuestas. ➤ Velar por que el producto sea elaborado según el procedimiento establecido y que siempre haya stock de inventario. 		

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
	Comité de productores Cerritos de Sansare	
	Puesto: Encargado de Producción	
	Página 2 de 2	
Descriptor de Puestos		

- Encargado de inventario de materia prima.
- Convocar a reuniones con el administrador, operarios de planta y el bodeguero.

Autoridad: ejerce autoridad sobre los operarios y el bodeguero.

Responsabilidad: es responsable que las actividades de producción sean eficientes y efectivas.

Relaciones de trabajo: Relaciones de trabajo con el administrador, operarios de producción, bodeguero.

Honorarios: Q 1,500.00

IV. REQUISITOS MINIMOS

a. Educativos



Como mínimo 3er. año en ingeniería industrial, o poseer título de técnico en procesos.

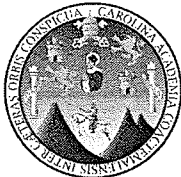

b. Experiencia



Experiencia en puesto similar, mínimo tres años



c. Habilidades y destrezas

- Capacidad de organizar, dirigir y controlar equipos de trabajo.
- Capacidad de delegación y buena comunicación.
- Habilidad numérica y conocimientos en su entorno.
- Conocimientos de control de actividades.
- Capacidad de liderazgo.
- Responsable.
- Disciplinado(a)

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
	Comité de productores Cerritos de Sansare	
	Puesto: Asesor Comercial	
	Página 1 de 2	
Descriptor de Puestos		
<p>I. IDENTIFICACION</p> <p>Título del Puesto: Asesor Comercial</p> <p>Ubicación Administrativa: Departamento de comercialización</p> <p>Inmediato Superior: Administrador</p> <p>Sub- alternos: ninguno</p>		
<p>II. DESCRIPCION GENERICA DEL PUESTO</p> <p>Es un puesto de mercadeo, consiste en diseñar estrategias de ventas y distribución del producto, búsqueda de apertura de nuevos clientes, todo en el menor tiempo posible.</p>		
<p>III. DESCRIPCION ESPECÍFICA DEL PUESTO</p> <p>Atribuciones</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Informar al Administrador y al Encargado de producción sobre las cantidades vendidas y/o pedidos solicitados. ➤ Preparar informe de ventas mensuales y rendimiento obtenido. ➤ Creación de cartera de clientes y puntos de venta. ➤ Alcanzar las metas de ventas propuestas. ➤ Velar por la satisfacción del cliente ➤ Mantener relaciones publicas constantes 		

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
	Comité de productores Cerritos de Sansare	
	Puesto: Asesor comercial	
	Página 2 de 2	
	Descriptor de Puestos	
<p>Autoridad: Ejerce autoridad sobre las funciones comerciales</p> <p>Responsabilidad: Es responsable de toda actividad de comercialización del producto.</p> <p>Relaciones de trabajo: se relaciona con el administrador y el encargado de producción.</p> <p>Salario: Q 2,172.00</p>		
<p>IV. REQUISITOS MINIMOS</p> <p>a. Educativos</p> <p>Perito en Mercadotecnia y publicidad o estudios universitarios en mercadeo, Administración de empresas.</p> <p>b. Experiencia</p> <p>Experiencia en puesto similar, mínimo un año</p> <p>c. Habilidades y destrezas</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Responsable y disciplinado para cumplir con las actividades del puesto ➤ Proactivo y entusiasta ➤ Conocimiento pleno del producto ➤ Facilidad de palabras ➤ Eficiente en sus actividades ➤ Emprendedor 		

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
	Comité de productores Cerritos de Sansare	
	Puesto: Bodeguero	
	Página 1 de 2	
	Descriptor de Puestos	
I. IDENTIFICACION		
Título del Puesto:	Bodeguero	
Ubicación Administrativa:	Departamento de Producción	
Inmediato Superior:	Encargado de producción	
Sub- alternos:	ninguno	
II. DESCRIPCION GENERICA DEL PUESTO		
<p>Es un puesto de carácter contable, debido a que deberá llevar el detalle de materia prima que ingrese y egrese de la bodega, presentar detalles de inventario mensual.</p>		
III. DESCRIPCION ESPECÍFICA DEL PUESTO		
Atribuciones		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantener informado al Encargado de Producción sobre existencia y utilización de materia prima, así como de producto terminado ➤ Controlar el inventario de bodega y el ingreso y salida de materia prima ➤ Tener al día el inventario, en forma detallada ➤ Despachar cada uno de los requerimientos solicitados ➤ Solicitar compra de materia prima para mantener el stock ➤ Llevar el control adecuado de la bodega ➤ Mantener limpia y ordenada la bodega 		

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN Comité de productores Cerritos de Sansare Puesto: Bodeguero Página 2 de 2 Descriptor de Puestos	
<p>Autoridad: Ejerce autoridad sobre las funciones y decisiones en el manejo de producto.</p> <p>Responsabilidad: Es responsable de todo lo existente en bodega.</p> <p>Relaciones de trabajo: El bodeguero tendrá relaciones de trabajo directamente con el Encargado de Producción.</p> <p>Salario: Q 2,856.00</p> <p>IV. REQUISITOS MINIMOS</p> <p>a. Educativos</p> <p>Perito contador o Bachiller en Ciencias y Letras.</p> <p>b. Experiencia</p> <p>Experiencia en puesto similar, mínimo dos años</p> <p>c. Habilidades y destrezas</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Capacidad numérica ➤ Responsable y ordenado ➤ Clasificar productos ➤ Verificar el cumplimiento de las normativas de seguridad para la bodega ➤ Habilidad de llevar registros ➤ Verificación de caducidad de productos 		