



MUNICIPIO DE SAN LUIS JILOTEPEQUE
DEPARTAMENTO DE JALAPA

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(PRODUCCIÓN DE LECHE) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE QUESO”



SINDY ANALLANCY AZAÑÓN MORALES

TEMA GENERAL

“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y
PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE SAN LUIS JILOTEPEQUE
DEPARTAMENTO DE JALAPA

TEMA INDIVIDUAL

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PRODUCCIÓN DE
LECHE) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE QUESO”

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
2015

2015

(c)

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

SAN LUIS JILOTEPEQUE - VOLUMEN 13

2-75-15-AE-2013

Impreso en Guatemala, C.A.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PRODUCCIÓN DE
LECHE) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE QUESO”

MUNICIPIO DE SAN LUIS JILOTEPEQUE
DEPARTAMENTO DE JALAPA

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de

la Facultad de Ciencias Económicas

por

SINDY ANALLANCY AZAÑÓN MORALES

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADA

Guatemala, septiembre 2015

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

Decano:	Lic. Luis Antonio Suárez Roldán
Secretario:	Lic. Carlos Roberto Cabrera Morales
Vocal Primero:	
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 Interino:	Lic. Luis Antonio Suárez Roldán
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, CENTROAMERICA

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 15 de octubre de 2015, según Acta No. 26-2015 Punto QUINTO inciso 5.3, subinciso 5.3.52 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 (PRODUCCIÓN DE LECHE) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE QUESO", municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa.

Presentó **SINDY ANALLANCY AZAÑON MORALES**

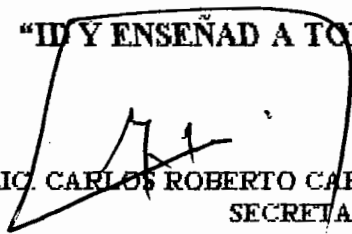
Para su graduación profesional como: **ADMINISTRADORA DE EMPRESAS**

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 cuatro días del mes de noviembre de dos mil quince.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



Smp.

Ingrid
REVISADO

	CAPÍTULO I	1
	CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO	1
1.1	MARCO GENERAL	1
1.1.1	Antecedentes históricos del Municipio	1
1.1.2	Localización y extensión territorial	1
1.1.3	Clima	2
1.2	DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA	2
1.2.1	División política	2
1.2.2	División administrativa	2
1.3	RECURSOS NATURALES	3
1.3.1	Agua	3
1.3.2	Bosques	4
1.3.3	Suelos	4
1.4	POBLACIÓN 7	
1.4.1	Por sexo, edad, pertenencia étnica y área geográfica	7
1.4.2	Densidad poblacional	8
1.4.3	Empleo	9
1.5	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	9
1.5.1	Educación	9
1.5.2	Salud	11
1.5.3	Agua, Energía Eléctrica y Drenajes	11
1.5.4	Sistema de recolección de basura	12
1.5.5	Letrinización y otros servicios sanitarios	12
1.5.6	Cementerio	13
1.6	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	13
1.6.1	Unidades de mini – riegos	13
1.6.2	Centros de acopio	14
1.6.3	Mercado	14
1.6.4	Vías de acceso	14
1.6.5	Puentes	14
1.6.6	Energía eléctrica comercial e industrial	15
1.6.7	Telecomunicaciones	15
1.6.8	Transporte	15
1.6.9	Rastros	16
1.7	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	16
1.7.1	Organización social	16
1.7.2	Organizaciones productivas	18
1.8	ENTIDADES DE APOYO	18
1.9	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	20
1.9.1	Flujo comercial	20
1.9.1.1	Importaciones del Municipio	21

1..9.1.2	Exportaciones del Municipio	21
1.9.2	Flujo financiero	21
1.10	RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	22
1.10.1	Agrícola	22
1.10.2	Pecuaria	22
1.10.3	Artesanal	23
1.10.4	Comercio y servicios	23

CAPÍTULO II 24
DIAGNÓSTICO DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE 24

2.1	CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	24
2.2	VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN	25
2.3	RESULTADOS FINANCIEROS	27
2.3.1	Costos de producción	27
2.3.2	Estado de Resultados	30
2.3.3	Rentabilidad	32
2.3.4	Financiamiento	33
2.3.4.1	Fuentes de financiamiento de producción de leche	33
2.4	COMERCIALIZACIÓN	35
2.4.1	Proceso de comercialización	35
2.4.2	Análisis de comercialización	37
2.4.2.1	Análisis institucional	37
2.4.2.2	Análisis funcional	38
2.4.2.3	Análisis estructural	40
2.4.3	Operaciones de comercialización	42
2.4.3.1	Canales de comercialización	42
2.4.3.2	Márgenes de comercialización	43
2.5	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	44
2.6	GENERACIÓN DE EMPLEO	45
2.7	RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN	46

CAPÍTULO III
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE QUESO 48

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	48
3.2	JUSTIFICACIÓN	48
3.3	OBJETIVOS	49
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	49
3.4.1	Identificación del producto	50

3.4.2	Oferta	51
3.4.3	Demanda	52
3.4.4	Consumo aparente	54
3.4.5	Demanda insatisfecha	55
3.4.6	Precio	56
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	56
3.5.1	Localización	56
3.5.1.1	Macrolocalización	57
3.5.1.2	Microlocalización	57
3.5.2	Tamaño	57
3.5.3	Valor y volumen de la producción	57
3.5.4	Proceso productivo	58
3.5.5	Requerimientos técnicos	60
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	63
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	63
3.7.1	Inversión fija	63
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	65
3.7.3	Inversión total	68
3.7.4	Financiamiento	69
3.7.4.1	Fuentes internas	69
3.7.4.2	Fuentes externas	69
3.7.5	Estados financieros	71
3.7.5.1	Estado de costo directo de producción proyectado	72
3.7.5.2	Estado de resultados proyectado	73
3.7.5.3	Estado de situación financiera proyectado	75
3.8	EVALUACIÓN FINANCIERA	77
3.9	IMPACTO SOCIAL	81
	CAPÍTULO IV	82
	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCCIÓN DE QUESO	82
4.1	MEZCLA DE MERCADOTECNIA	82
4.1.1	Producto	82
4.1.2	Precio	85
4.1.3	Plaza	86
4.1.4	Promoción	87
4.1.5	Operaciones de comercialización	87

	CAPÍTULO V	90
	ORGANIZACIÓN DE PRODUCCIÓN DE QUESO	90
5.1	JUSTIFICACIÓN	90
5.2	OBJETIVOS	90
5.3	TIPO Y DENOMINACIÓN	91
5.4	MARCO JURIDICO	92
5.4.1	Normatividad Externa	92
5.4.2	Normatividad Interna	93
5.5	RAZÓN SOCIAL	94
5.6	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	94
5.7	FUNCIONES BASICAS DE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS	95
5.8	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	98
	CONCLUSIONES	106
	RECOMENDACIONES	108
	BIBLIOGRAFÍA	110
	ANEXOS	

INDICE DE CUADROS

No.	TÍTULO	Página
1	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Valor y volumen de la producción de leche por estrato de finca. Año 2013.	26
2	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Estado de costo de producción. Producción de leche. Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013. (cifras en quetzales)	28
3	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Estado de resultados producción de leche. Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013. (cifras en quetzales)	31
4	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Financiamiento de la producción de leche. Año 2013. (cifras en quetzales)	34
5	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Márgenes de comercialización. Producción de leche. Año 2013.	44
6	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento de El Progreso. Oferta total histórica y proyectada Proyecto: Producción de queso. Período 2008-2017 (en libras)	52
7	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento de El Progreso. Demanda potencial histórica y proyectada Proyecto: Producción de queso Período 2008-2017 (en libras)	53
8	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento de El Progreso. Consumo aparente histórico y proyectado Proyecto: Producción de queso. Período 2008-2017 (en libras)	54

9	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento de El Progreso. Demanda insatisfecha histórica y proyectada Proyecto: Producción de queso Período 2008-2017 (en libras)	55
10	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Proyecto: Producción de queso. Valor y volumen de la producción. Año 2013.	58
11	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Proyecto: Producción de queso. Inversión fija. Año 2013.	64
12	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Proyecto: Producción de queso. Inversión en capital de trabajo. Año 2013.	66
13	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Proyecto: Producción de queso. Inversión total. Año 2013.	68
14	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Producción de queso. Fuentes de financiamiento. Año 2013. (cifras en quetzales)	70
15	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Producción de queso fresco. Plan de amortización de préstamo. Año 2013.	71
16	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Producción de queso fresco. Estado de costo directo de producción proyectado. Año 2013. (cifras en quetzales)	72
17	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Producción de queso. Estado de resultados proyectado. Año 2013. (cifras en quetzales)	74
18	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Producción de queso. Estado de situación financiera proyectado. Año 2013. (cifras en quetzales)	76
19	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Producción de queso. Evaluación financiera. Año 2013. (cifras en quetzales)	78

20 Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa.
Producción de queso. Márgenes de comercialización

89

ÍNDICE DE TABLAS

No.	TÍTULO	Página
1	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Densidad poblacional	8
2	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Entidades de apoyo	19
3	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Niveles tecnológicos ganado bovino. Año 2013.	25
4	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Proceso de comercialización de leche. Año 2013.	36
5	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Análisis estructural. Producción de leche Año 2013.	41
6	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Información nutricional queso. Año 2013.	51
7	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Proyecto: Producción de queso. Requerimientos técnicos. Año 2013.	60

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	TÍTULO	Página
1	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Canales de comercialización producción de leche. Año 2013	42
2	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Canales de comercialización producción de leche. Año 2013	43
3	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Estructura organizacional de producción de leche. Año 2013	45
4	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Proyecto: Producción de queso. Flujograma de proceso. Año 2013	59
5	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento de El Progreso. Proyecto: Producción de queso. Canales de comercialización.	88
6	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Proyecto: Producción de queso. Organigrama. Año 2013	95

ÍNDICE DE IMAGENES

No.	TÍTULO	Página
1	Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa. Etiqueta. Año 2013	85

INTRODUCCIÓN

La Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, como forma de evaluación final, posterior al cierre de pensum, estableció el Programa del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), este permite poner en práctica los conocimientos teóricos adquiridos en los años de la carrera de Administración de Empresas, mediante la realización del informe; "Comercialización y Organización Empresarial (Producción de Leche) y Proyecto Producción de Queso", con el propósito de coordinar y orientar la investigación de campo y así establecer cuáles son las causas que originan los problemas de la población, proponer soluciones que tiendan a mejorar y apoyar el desarrollo y condiciones de vida, la detección de potencialidades productivas y las propuestas de inversión que considere oportunas para dicho lugar.

El presente informe es resultado del trabajo de campo realizado en junio de 2013, teniendo como objetivo proponer un proyecto de inversión para mejorar las condiciones de desarrollo económico del Municipio; aplicando el método científico en sus fases: indagatoria, demostrativa y expositiva, las técnicas de muestreo, observación directa e indirecta, entrevista y encuesta, además los instrumentos utilizados son libreta de notas y cuestionario. Tomando como unidad de análisis 393 hogares del Municipio.

A continuación se describen los cinco capítulos de los que está compuesto el presente informe individual:

Capítulo I, se desarrolla el contexto nacional, departamental y municipal, concerniente a las características socioeconómicas del Municipio, se incluye: Antecedentes históricos, localización y extensión, clima división política y administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos y su

infraestructura, organización social y productiva, entidades de apoyo, flujo comercial y financiero y resumen de actividades productivas.

Capítulo II, Se detalla el diagnóstico de la situación actual de la producción de leche en el Municipio.

Capítulo III, se desarrolla la propuesta de inversión correspondiente al proyecto de la producción de queso, que incluye los estudios de mercado, técnico, administrativo legal y financiero. El cual tiene como objeto contribuir a explotar una potencialidad productiva en el área pecuaria.

Capítulo IV, se presenta la comercialización propuesta para el proyecto de producción de queso, en el cual se describe el proceso de comercialización, las funciones, instituciones, estructura y operaciones de comercialización.

Capítulo V, se presenta la organización propuesta para el proyecto de la producción de queso, en el cual se detalla, la forma y estructura de la organización, como estará constituida y las leyes que la regulan.

Finalmente se exponen las conclusiones y respectivas recomendaciones de la investigación realizada, así mismo la bibliografía consultada. Adicional se incluye como anexos manual de normas y procedimientos y manual de organización.

CAPÍTULO I CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

Este capítulo contiene la descripción de las características socioeconómicas y la situación actual del municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa, con el fin de comprender los problemas sociales y económicos que presenta en la actualidad.

1.1 MARCO GENERAL

Este presenta una serie de elementos que facilitan la caracterización del municipio de San Luis Jilotepeque tales como: antecedentes históricos, localización y extensión y clima.

1.1.1 Antecedentes históricos del Municipio

“San Luis Jilotepeque deriva su nombre de San Luis rey de Francia, un santo de la orden Franciscana reconocido por su anhelo por la paz y la justicia; xilotepeque, vocablo Náhuatl que significa mazorca de maíz tierno y tepetl, cerro o lugar de maíz tierno”¹.

1.1.2 Localización y extensión territorial

San Luis Jilotepeque es uno de los siete municipios del departamento de Jalapa, se encuentra localizado en la parte oriental del mismo, posee una extensión territorial de 296 km², que representa 14.5% del total del Departamento, es el tercer Municipio de mayor tamaño, siendo los primeros Jalapa y San Pedro Pinula. Los límites están establecidos así: al norte con San Diego (Zacapa) y El Jícaro (Chiquimula) , al este con San José la Arada e Ipala (Chiquimula), al sur con San Manuel Chaparrón y al oeste con San Pedro Pinula (Jalapa).

¹ Plan de Desarrollo Municipal San Luis Jilotepeque, Jalapa. 2011 - 2025

1.1.3 Clima

La temperatura máxima es de 32°C en el mes de abril y la mínima de 18°C en el mes de diciembre. Existe una precipitación pluvial de 800 a 1,000 mililitros por año, la cual es mayor en los meses de mayo a septiembre. La humedad relativa media es de 71.2%, ésta es mayor en los meses de junio a diciembre y menor en los meses de enero a mayo, lo cual tiene mucha relación con la época lluviosa y seca respectivamente.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

A continuación se describe la división política y administrativa que posee el municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa.

1.2.1 División política

El Municipio está conformado en el casco urbano por ocho barrios: El Calvario, La Bolsa, Los Izotes, San Sebastián, El Llano, Santa Cruz, El Centro y Tierra Blanca; siete lotificaciones: Los Olivos, Los Conacastes, Bella Vista, Las Tres Ceibas, El Plan de la Arada, Los Duarte y Condado Nuevo San Luis; y el área rural se conforma por veinte y tres aldeas, dieciséis caseríos y un paraje.

1.2.2 División administrativa

Según el estudio realizado y la información obtenida en la municipalidad de San Luis Jilotepeque, el gobierno y la administración recae en el Concejo Municipal.

1.2.2.1 Concejo Municipal

Es el órgano colegiado superior de deliberación y de decisión para los asuntos municipales. Además es responsable de ejercer la autonomía del Municipio. En San Luis Jilotepeque, está integrado por el Alcalde Municipal, Síndico I, Síndico II, Síndico Suplente, Concejal I, Concejal II, Concejal III, Concejal IV, Concejal V, Concejal Suplente I, todos electos directa y popularmente.

1.2.2.2 Alcaldías auxiliares

Actualmente no existen dentro del Municipio alcaldías auxiliares; son COCODE, los responsables de coordinar con las autoridades municipales la satisfacción de las necesidades más urgentes de sus comunidades.

1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-

El Consejo Municipal de Desarrollo de San Luis Jilotepeque está integrado de la siguiente manera: el alcalde municipal, quien lo coordina; un síndico y un concejal, dieciocho representantes de los Consejos Comunitarios de Desarrollo; los delegados de entidades públicas con presencia en la localidad: Jefe de la Policía Nacional Civil, Juez de Paz, el Doctor de Centro de Salud, Supervisor Educativo Municipal, Líder del Comité Juvenil Pro-cultura del área Poqomam, Líder de la Asociación de Artesanía Flor de Mi Tierra, el Párroco de la Iglesia Católica, Líder de la Asociación Amuc Maíz, un representante de Plan Internacional, representantes de instituciones gubernamentales como Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Ministerio de Desarrollo y Secretaría de Obras Sociales de la Esposa del Presidente.

1.3 RECURSOS NATURALES

El Municipio cuenta con recursos naturales renovables los que por su carácter biológico o natural, poseen capacidad de reproducción, la cual puede estimularse con prácticas adecuadas de conservación y uso, sin embargo debido al uso irracional se convierten en no renovables. A continuación se describen los principales recursos naturales del Municipio.

1.3.1 Agua

Está conformado principalmente por nueve ríos, tres riachuelos, 13 quebradas, una laguna y ocho lagunetas. Los ríos que se localizan en el Municipio son:

Culima o San Marcos, Songotongo, Cushapa, Los Amates, Pampacaya, Pansigüis, El Camarón, Trapichitos y San José.

Los principales riachuelos son: Zarco, con una extensión de 8.2 kilometros, El Zapote 9.2 kilómetros y El Limón con 1.2 kilómetros. También se encuentran las quebradas, entre estas se pueden mencionar: Chigüila, Chiquirín, Cerro Redondo, Limón, Varillo, Caracol, Chupadero, El Flor, Matasano, Los Ramos, Pansigüis, San Felipe y Quebrada Sucia.

1.3.2 Bosques

Constituyen el recurso forestal que asociado con el suelo, aire, agua, arbustos, hierbas y animales forman el ecosistema. Los bosques del Municipio se han reducido a consecuencia de incendios, ampliación de la frontera agrícola y extracción de leña, la cual es utilizada como combustible para cocinar.

1.3.2.1 Cobertura forestal

En base a información proporcionada por el Instituto Nacional de Bosques - INAB- la cobertura forestal para el año 2010 fue estimada en 666.81 hectáreas, comparada con los años del 2006 al 2010 existe una disminución neta de 194.85 hectáreas lo que representa 22.89%. Según la investigación de campo en el Municipio anualmente se pierden 37 hectáreas de área boscosa.

1.3.3 Suelos

Constituyen el soporte de las actividades del hombre dirigidas al aprovechamiento de su potencial productivo y son una fuente de nutrientes para una cubierta vegetal.

1.3.3.1 Series de suelos

Un suelo típico está constituido por 45% de minerales (arena, limo, arcilla y otros), 25% de agua, 25% de aire y 5% de materia orgánica, éstos se clasifican de la siguiente manera:

- **Serie Altombrán**

De textura moderadamente fina a franco arcillosa, color café claro a oscuro, con láminas franco arcillo-arenosa fina, con un pH ácido (6,10), y una alta propensión a la erosión, con relieve ondulado a escarpado. Su extensión en el Municipio es de 65.61 hectáreas aproximadamente.

- **Serie Chicaj**

Originados de cenizas volcánicas, poseen un pH neutro, desarrollado en superficies planas, con mal drenaje interior, una textura arcillosa y bajo riesgo a la erosión. Su color es gris muy oscuro y poseen un bajo potencial de fertilidad. Su extensión en el Municipio es de 643.33 hectáreas.

- **Serie Jalapa**

Suelos desarrollados de ceniza volcánica, con un color gris a gris oscuro y un excesivo drenaje, su textura es franco arenosa fina; su pH es ácido, con alto riesgo de erosión y su potencial de fertilidad es regular a bajo. Su extensión en el Municipio es de 1641.81 hectáreas.

- **Serie Jilotepeque**

Suelos poco profundos bien drenados y desarrollados sobre toba volcánica o brecha de toba de color claro en un clima seco o húmedo seco. Su extensión en el Municipio es de 10,936.96 hectáreas.

- **Serie Mita**

Se caracteriza por ser una arcilla muy plástica, parecida a la montmorillonita; en consecuencia de consistencia muy dura en época seca, que es bastante prolongada en las áreas donde ocurre. Su extensión es de 386.92 hectáreas.

- **Serie Mongoy**

Se origina de productos volcánicos. Lava máficas o tobas volcánicas sobre declives muy inclinados, su color característico es café oscuro a café muy oscuro; poseen un PH neutro y un riesgo alto de erosión, y un alto potencial de fertilidad. Su extensión es de 794.18 hectáreas.

- **Serie Pinula**

Suelos desarrollados a partir de toba volcánica o brecha de toba de color claro en declives inclinados, su textura es franco limosa, con un color café a café oscuro y un buen drenaje interior; el pH es ácido, con riesgo de erosión alto y su potencial de fertilidad es de regular a alto. Su extensión es de 449.18 hectáreas.

- **Suelos de los Valles**

Suelos que por la naturaleza del nivel de estudio en que fueron identificados, no es posible delimitarlos o describirlos. Su extensión en el Municipio es de 652.09 hectáreas

- **Serie Talquesal**

Derivados de rocas metamórficas de bajo grado, principalmente esquistos, en relieves inclinados, y con buen drenaje interior; su color es café oscuro y la textura superficial franco arenosa. Poseen un alto riesgo de erosión y un bajo potencial de fertilidad. Su extensión es de 5476.99 hectáreas².

²Eprsiepak. Series de suelos. (en línea). Consultado el 30 de julio de 2013. Disponible en: <http://www.eprsiepak.com/documentos/guatemala/Documento%20final%206a1.pdf>.

1.4 POBLACIÓN

Es el conjunto de personas que habitan un área geográfica determinada, es el recurso más importante que posee el Municipio porque es parte fundamental del proceso productivo y es la variable esencial del presente estudio.

1.4.1 Por sexo, edad, pertenencia étnica y área geográfica

Son las particularidades de la población que a través del tiempo han mostrado cambios sociales y culturales. A continuación se detallan las características por sexo, edad, pertenencia étnica y área geográfica que habita en el Municipio hasta el año 2013.

1.4.1.1 Por sexo

En el municipio de San Luis Jilotepeque se observó según censo poblacional 1994, el 48% de hombres y 52% de mujeres y para 2013 es de 11,608 hombres representado 45% y 14,232 mujeres 55% esto significa que el Municipio se revierte en el sentido de que el sector femenino es superior al masculino.

1.4.1.2 Por edad

Según las estadísticas mencionadas, para 1994 el rango de 15 a 64 años, representa el 40%, en comparación con el año 2002 y proyección 2013 este muestra crecimiento de 12%, mientras que la población de 0-6 años aumentó 8% del 1994 a 2002 y para el 2013 no muestra variación. Así mismo, se determinó que no existe variación para las personas comprendidas en edad de 7 a 14 años.

1.4.1.3 Por pertenencia étnica

En San Luis Jilotepeque, gran parte de la población se identifica como descendiente de la etnia Poqomam, para el año de 1994 las personas indígenas representan 71%, según comparación con censo 2002 y proyección 2013

aumento 1% respectivamente. Mientras que la población no indígena de acuerdo a 1994 se ha reducido 1% en comparación al 2002 y 2013.

1.4.1.4 Por área geográfica

En la visita de campo realizada en junio 2013 se proyectó que la mayor parte de población se concentra en el área rural con 13,695 habitantes, mientras que el área urbana cuenta con 12,145 personas.

1.4.2 Densidad poblacional

Se refiere al número de habitantes que habitan en promedio en una unidad de superficie territorial. En la siguiente tabla se detallan los cambios que se han dado a través del tiempo:

Tabla 1
Municipio de San Luis Jilotepeque, Departamento de Jalapa
Densidad Poblacional
Años 1994, 2002 y 2013

Territorio		Censo 1994	Censo 2002	Proyección 2013
San Luis	Población	18,260	20,696	25,840
Jilotepeque	Densidad por km ²	62	70	87

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

En relación a la tabla anterior para el año 1994, el Municipio contaba con 18,260 habitantes en un área de 296 kilómetros cuadrados, lo que representa una densidad poblacional de 62 habitantes por kilómetro cuadrado, que es considerada baja en relación a la densidad promedio departamental que es de 95 habitantes por kilómetro cuadrado y comparada con la nacional que es de 76 habitantes por kilómetro cuadrado.

Para el año 2002 el Municipio contaba con 20,696 habitantes, se demuestra una densidad poblacional de 70 habitantes por kilómetro cuadrado, para el año 2013 la densidad es de 87 habitantes por kilómetro cuadrado, y la nacional que es de 142 habitantes por kilómetro cuadrado, la del Municipio es baja porque existe una diferencia de 17 habitantes.

La situación de los años 2002 y 2013 se observa relativamente un incremento respecto al último censo, debido al crecimiento poblacional y la formación de nuevos hogares, lo cual requiere de una mayor demanda de servicios básicos, se amplía la frontera agrícola, esto provoca deforestación y tala immoderada.

1.4.3 Empleo

Según Encuesta Nacional de Empleo e Ingresos ENEI 1-2013 la tasa global de participación de la población económicamente activa a nivel nacional es de 60% lo que indica que 60 de cada 100 personas laboran o están en busca de empleo. La tasa de empleo para San Luis Jilotepeque según el Plan de Desarrollo Diciembre 2010 era 77%.

1.5 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

Son aquellos servicios que se necesitan para vivir de manera digna, estos requieren de una infraestructura adecuada para considerarse aceptables, los cuales se mencionan a continuación,

1.5.1 Educación

La educación permite adquirir conocimientos y mejorar las condiciones de vida de la población del Municipio. Constituye un derecho de cada ser humano, y con el propósito de la calidad de vida permite potencializar las capacidades de los habitantes y por ende el desarrollo de la sociedad.

1.5.1.1 Cobertura educativa

Un indicador fundamental para medir el acceso a la educación en la población del Municipio lo constituye la cobertura educativa.

En los datos obtenidos durante el proceso de investigación, se estableció conforme a los valores estadísticos de cobertura que entre los años 2002 a 2013, el porcentaje de cobertura en promedio se mantiene en un 50%. En estos últimos años no ha existido una mejora sustancial en el acceso a la educación.

El nivel primario y básico concentra el mayor déficit en cobertura según las comparaciones, y se debe tomar en cuenta que para diversificado representa el mayor porcentaje que en promedio es 18%.

1.5.1.2 Deserción escolar

La tasa de deserción es el porcentaje de los alumnos y alumnas de un determinado grado, que abandona el sistema educativo sin haber culminado sus estudios.

La tasa de deserción durante el año 2012 en el Municipio se presentó en el nivel de educación básica con 12.39% que en su mayoría corresponde al área rural, en el nivel de primaria 9.02%, a nivel preprimaria 7.06% y a nivel diversificado 3.55% que corresponde únicamente al área urbana debido a que el área rural no cuenta con esta cobertura, entre las razones principales por las cuales existe la deserción escolar en el Municipio se encuentra la precaria situación económica.

1.5.1.3 Centros educativos

En comparación del año 2002, en 2012 y 2013 establecen un incremento de 32% en establecimientos educativos en el Municipio. Durante el trabajo de campo se observó que la infraestructura de la mayor parte de las escuelas se encuentran en malas condiciones, en invierno se generan filtraciones de agua, el

mobiliario se encuentra deteriorado, esto debido al incremento de la población estudiantil.

Los centros educativos del sector oficial reflejan el mayor índice 88%, los centros por cooperativa no han incrementado y el sector privado aporta cuatro centros más para el año 2012.

Según censo del año 2012 registro un total de 77 centros educativos solo para el sector oficial, mientras que para el año 2013 se incrementó 1% de los centros educativos y se brinda el servicio por medio de los sectores oficial, privado y por cooperativa; con una participación del 63% para el área rural y el 24% en el área urbana

1.5.2 Salud

Es una necesidad básica para el ser humano, la salud es fundamental para el bienestar integral de los individuos, esta debe ser garantizada por el gobierno central. Para una mejor comprensión del tema se presentan los indicadores siguientes:

1.5.2.1 Cobertura de los servicios de salud

El Municipio cuenta con un Centro de Salud, el cual según la clasificación del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social –MSPAS- es de tipo “B”, también existen seis puestos de salud y dos centros de convergencia, estos brindan asistencia en: consulta general, atención infantil de alimentación y nutrición, vigilancia epidemiológica, control prenatal y postnatal.

1.5.3 Agua, Energía Eléctrica y Drenajes

El Municipio cuenta con caudales de agua; sin embargo, ésta no es la adecuada para el consumo humano y aún para usos agrícolas y pecuarios pueden

presentar problemas, actualmente, buena parte de este líquido proviene de las montañas de San Luis y el río Pansigüis. Hay varios pozos perforados, que se encargan de surtir el líquido, por medio de un proceso de entubado aunque la misma carece de potabilidad. La Municipalidad cobra un derecho de instalación de Q 210.00 y una mensualidad de Q 6.00.

En cuanto al servicio de energía eléctrica pública, el casco urbano cuenta con 95%, la Municipalidad cuenta con un electricista, el cual atiende emergencias de todo el Municipio y estas pueden ser desperfectos en el alumbrado público, sin embargo es insuficiente para atender a la población de forma inmediata.

En la cabecera municipal existe servicio de drenajes, cuyo derecho de instalación es de Q 150.00 sin ningún costo mensual. Según datos proporcionados por las encuestas realizadas, la cobertura de este servicio para el Municipio es de 43%.

1.5.4 Sistema de recolección de basura

En el Municipio existe un camión municipal que recolecta la basura, este servicio se presta los días lunes y viernes de cada semana los favorecidos son solo los habitantes del casco urbano, quienes pagan la cantidad de Q5.00 al mes, el basurero municipal se encuentra ubicado en el Barrio Los Izotes del casco urbano. Mientras que en el área rural esta es quemada.

1.5.5 Letrinización y otros servicios sanitarios

Según la encuesta realizada los pobladores urbanos posee sanitario lavable con un porcentaje del 44%, en comparación con el área rural en donde predomina el uso de letrinas. El sistema de drenajes se ubican en el área urbana y algunos centros poblados del área rural, no existe un sistema de manejo de excretas, esto crea la necesidad del uso de letrinas, en su mayoría estas no reúnen las

condiciones higiénicas, ambientales, todas están formadas de restos de láminas, nylon, cartón y madera, por el contrario el baño está construido con cemento y ésta lo cubre una puerta.

1.5.6 Cementerio

Data del año 1861, hasta el año de 1930 se situó en la parte posterior de la iglesia del barrio El Calvario, luego se trasladó, a las afueras del mismo barrio. Su extensión aproximada es de 4 manzanas. La Municipalidad a partir del año 2012 cobra Q 8.00 anuales por una medida de 1.10 metros cuadrados por 2.5 metros cuadrados. Para proceder a sepultar una persona no viva, sólo se necesita el certificado de causa de defunción extendida por el centro de salud, al igual se cuentan con 12 cementerios en 16 aldeas, y 1 cementerio en 2 caseríos.

1.6 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Este es un indicador por medio del cual se puede medir el nivel de progreso en que se encuentra una región determinada, mediante el buen estado y funcionamiento de carreteras, puentes, sistemas de riego, el sistema de transporte, el tipo de fluido eléctrico y los sistemas de comunicación que se utilizan. Para el municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa, se detallan las variables siguientes:

1.6.1 Unidades de mini – riegos

En la aldea Los Amates se cuenta un sistema de riego por goteo, el cual se encuentra en su fase de experimento, el mismo es patrocinado por Plan Internacional, este proyecto está dirigido principalmente a las amas de casa, para enseñarles una forma de cultivo de hortalizas tales como rábano, cilantro y acelga. El sistema es sencillo, consiste en un tonel plástico con una serie de tubos pvc y una válvula para regular el agua, la cual funciona por gravedad, el problema que presenta el sistema es que, por la misma escasez del agua potable, el tonel que

funciona como depósito no está conectado a un chorro, por tal motivo el mismo debe ser llenado manualmente.

1.6.2 Centros de acopio

Los agricultores de San Luis Jilotepeque no cuentan con un lugar en donde puedan centralizar sus cosechas para un mejor manejo y distribución.

1.6.3 Mercado

El Municipio cuenta con un mercado ubicado en el casco urbano, con 180 usuarios que pagan una cuota mensual por piso de plaza de Q 1.00 por metro cuadrado. Alrededor del mismo se encuentra una serie de ventas informales, así como varios locales con una variedad de productos.

1.6.4 Vías de acceso

El municipio de San Luis Jilotepeque se encuentra ubicado en la región sur oriente, en el departamento de Jalapa. La distancia a la cabecera departamental de Jalapa es de 41 kilómetros y la distancia a la Ciudad Capital es de 141 kilómetros. De acuerdo a lo observado en el trabajo de campo se pudieron establecer los siguientes puntos de acceso al Municipio: por el departamento de Jalapa en los municipios de San Pedro Pinula y San Manuel Chaparrón; por el departamento de Chiquimula en los municipios de Ipala y San José La Arada, y por el municipio de San Diego que pertenece al departamento de Zacapa.

1.6.5 Puentes

Los puentes también constituyen parte del capital de producción, los cuales sirven para que los habitantes de las comunidades del área urbana y rural lleven sus productos al mercado local y regional, en el Municipio están los siguientes: en la ruta a San Diego, Zacapa: Puente del río Cajón que tiene salida a Jalapa,

puente Pansigüis, El Zapote, El Limón, Zarco y El Camarón, el puente Los Amates que une a las aldeas Los Amates, Los Olivos y La Encarnación.

1.6.6 Energía eléctrica comercial e industrial

La generación de energía eléctrica representa una necesidad de tipo básico, debido a que está relacionada con los requerimientos actuales de la población. El acceso a este servicio permite elevar la calidad de vida de los pobladores.

Ésta es distribuida por la empresa DEORSA, en un 100%. De acuerdo a lo observado durante la investigación de campo aproximadamente el comercio absorbe el 40% la industria el 10% y el resto es distribuida a la población.

1.6.7 Telecomunicaciones

La Cabecera Municipal cuenta con servicio domiciliario, además, la población cuenta con servicio de telefonía móvil de la empresa Comcel, Claro y Movistar. Asimismo existen cinco oficinas de correo internacional: King Express, Intercapitales S.A., López Express, Golden Express e Intermedio Express, quienes se encargan del servicio de correspondencia, remesas y encomiendas

1.6.8 Transporte

El medio de transporte interno lo integran los microbuses que prestan servicios del Casco Urbano a los siguientes lugares: Trapichitos, Los Olivos, Valencia con una tarifa de Q5.00, Cruz de Villeda, Palo Blanco, Culima, Cushapa Q4.00, El Camarón, El Chaguiton Q10.00 tomar en cuenta que es el mismo valor de ida y vuelta, y de San Luis Jilotepeque a la Ciudad Capital; cubre la ruta San Luis Jilotepeque a Jalapa, Esquipulas y Chiquimula vía carretera asfaltada; además cuenta con servicio hacia Jalapa vía San Manuel Chaparrón con camino de terracería adicional cubre las aldeas del municipio, Línea Galaxia que presta servicio diario de San Luis Jilotepeque a San Luis Petén y Transportes La

Pequeñita, que cubre la ruta de San Luis Jilotepeque a San Cristóbal, frontera a El Salvador. El transporte dentro del Municipio es escaso y la población se dirige a pie a las actividades laborales o mototaxi.

1.6.9 Rastros

En San Luis Jilotepeque existe un rastro municipal que fue construido en 1978, el que nunca fue utilizado pues no cumplía con los requisitos mínimos de higiene y salubridad. Por su cercanía al río, los desechos eran lanzados en él, lo que provocaba contaminación al mismo. Por esas inconveniencias la Municipalidad en el año 2001 finalizó el proyecto de un nuevo rastro, el cual a la fecha no está en funcionamiento debido a la falta de energía eléctrica.

1.7 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Es la formación de organizaciones que contribuyen al desarrollo de una comunidad y al crecimiento económico y social de los habitantes. Los grupos son creados sin fines de lucro que promuevan proyectos de beneficio.

1.7.1 Organización social

Las organizaciones sociales se transforman en agentes canalizadores y transportadores de las demandas, necesidades e inquietudes de una comunidad, con el propósito de crear e innovar proyectos que coadyuven a mejorar las condiciones de bienestar de los pobladores. Para el año 2013, se determinó que las organizaciones sociales que se desenvuelven en el municipio de San Luis Jilotepeque tanto para el área urbana como rural son las siguientes:

1.7.1.1 Consejo comunitario de desarrollo

Son encargados de promover, facilitar, apoyar la organización y participación efectiva de la comunidad en la priorización de necesidades, problemas y solución en el desarrollo integral. Velan por el buen uso de los recursos técnicos

y financieros asignados e informan sobre la ejecución en programas y proyectos de desarrollo comunitario. En San Luis Jilotepeque actualmente se han conformado treinta y cuatro Consejos Comunitarios de Desarrollo e igual número de alcaldías auxiliares.

1.7.1.2 Comités de agua

Los representantes se encargan de gestionar proyectos de mejoramiento de agua para sus comunidades, así como buscar ayuda con instituciones gubernamentales e internacionales para implementar nuevas tuberías en los lugares poblados con carencia de la misma.

1.7.1.3 Comité de feria

Los lugares donde cuentan con un comité de feria son: San Luis Jilotepeque y aldea Cruz de Villeda, quienes son los encargados de organizar, planificar, y buscar patrocinios para las actividades a realizar.

1.7.1.4 Comité juvenil pro cultura del área poqomam

Esta agrupación se dedica a rescatar, valorar y transmitir los valores del área Poqomam, creado en el año 1983, impulsor de la educación bilingüe.

1.7.1.5 Asociación Nimlxiim

Grupo de personas dedicadas a la búsqueda de mejorar e innovar la semilla mejorada, elaboración de insecticidas, cómo contrarrestar las plagas, su objetivo es desarrollar de una mejor manera el proceso del cultivo.

1.7.1.6 Asociación Amuc Maiz

Mujeres organizadas con el propósito de ayudarse mutuamente para que los cultivos no se pierdan, solicitando colaboración a organizaciones públicas o privadas de: abono, materiales para riego y pileta.

1.7.1.7 Asociación custodios del bosque

Personas agrupadas a velar por el bienestar y cuidado del medio ambiente.

1.7.2 Organizaciones productivas

Las organizaciones productivas integradas por dos o más personas, facilitan la coordinación de estrategias para que las metas puedan ser alcanzables eficientemente por un esfuerzo colectivo que por uno individual. Entre las principales actividades productivas del Municipio se pueden mencionar: la agrícola, pecuaria y artesanal.

1.7.2.1 Asociación de ganaderos

Para el año 2013 se tiene en proceso la legalización de la asociación, actualmente funge como comité de ganaderos, sin embargo, no todos los habitantes del lugar conocen de la misma.

1.7.2.2 Asociación artesanal “Flor de Mi Tierra”

Grupo de mujeres dedicadas a la elaboración de artesanías de barro, quienes cuentan con un local en la Municipalidad para mostrar los productos de cántaros, comales y otras figuras.

1.8 ENTIDADES DE APOYO

Son instituciones autónomas y semiautónomas que contribuyen al desarrollo socioeconómico de la población. Estas entidades se presentan en la tabla siguiente:

Tabla 2
Municipio de San Luis Jilotepeque, Departamento de Jalapa
Entidades de Apoyo
Año: 2013

Institución	Funciones	Cobertura
Estatales		
Policía Nacional Civil –PNC–	Entidad encargada de resguardar el orden y la seguridad de los pobladores del Municipio, la misma cuenta con seis elementos activos y una radio patrulla.	Urbana
Juzgado de Paz	Entidad que tiene a su cargo llevar los procesos en la rama penal, civil, laboral y familiar.	Urbana
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA–	Su función es prestar asesoría técnica, la mayoría de los habitantes se dedican a la agricultura, tiene por objetivo mejorar las condiciones alimenticias de la población, la sanidad agropecuaria y el desarrollo productivo del Municipio.	Urbana
Centro y Puestos de Salud	Institución encargada de velar por la salud integral de los pobladores. Facilitando asistencia médica.	Urbana y Rural
Ministerio de Desarrollo Social	Ente encargado de formular, dictar y establecer las políticas públicas orientadas a mejorar el nivel de bienestar de personas y grupos que son vulnerables socialmente.	Urbana
Secretaría de Obras Sociales de la Esposa del Presidente –SOSEP–	Creada con el objetivo de impulsar e implementar programas de carácter social que beneficien a los niños y niñas, las familias y la comunidad en general.	Urbana
Supervisión Educativa	Su función es ejercer la supervisión de la educación a los centros educativos del Municipio.	Urbana
Comité Nacional de Alfabetización –CONALFA–	Creado para la ejecución del proceso de alfabetización, encargado de definir y aprobar las políticas y las estrategias del proceso Nacional de Alfabetización, por medio de las entidades de desarrollo en el ámbito nacional.	Urbana

Continúa en página siguiente

Viene de página anterior

Plan Internacional	Se enfoca en temas de la niñez y adolescencia, se pueden mencionar: atención y desarrollo de la primera infancia, escuelas inclusivas (niños y niñas de 7 a 12 años), habilidad para la vida (niños y niñas de 13 a 18 años), ciudadanía para el desarrollo para mejorar los procesos democráticos y protegiendo a la niñez contra los desastres.	Urbano y Rural
Kalmecac	Creada para apoyar al medio ambiente, evaluando la situación que presenta el Municipio, iniciará sus operaciones el 25 de junio de 2013, enfocado en el tema de incentivos forestales.	Urbana y Rural
Privadas		
Cooperativa de Ahorro y Crédito, R.L. "Unión Magisterial"	Los miembros son maestros que laboran en el Municipio, quienes dan un aporte mensual, y por lo tanto pueden adquirir préstamos cuando lo necesitan.	Urbana y Rural
Cooperativa de Ahorro y Crédito Integral, R.L. "San José Obrero"	Dedica sus esfuerzos a gestionar el desarrollo de sus asociados, provee servicios financieros de acuerdo a las necesidades, desarrollando e innovando productos.	Urbana y Rural

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

1.9 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

Está representado por el intercambio que existe en el Municipio de mercancías y valores, tanto al interior como hacia el exterior según el sitio geográfico en el que se realiza.

1.9.1 Flujo comercial

Se detallan las importaciones y exportaciones, de todos aquellos productos que salen y entran del Municipio. No existe un mercado con la infraestructura adecuada, para la comercialización. La compra-venta de mercancías se realiza todo los días con mayor afluencia el domingo.

1.9.1.1 Importaciones del Municipio

Entre los productos de importación figuran; distribución de artículos plásticos, artículos desechables, bebidas gaseosas, jugos, cervezas, frijoles enlatados, leche procesada, todo tipo de abarrotes, flores, verduras, shampoo, detergentes entre otros, procedentes de la ciudad capital, el pollo proveniente del casco urbano y del municipio de Quetzaltepeque del departamento de Chiquimula.

Otros productos de importación, lo constituyen las materias primas e insumos agrícolas como fertilizantes, herbicidas, fungicidas y abonos los cuales provienen de la ciudad capital.

1.9.1.2 Exportaciones del Municipio

Las exportaciones más importantes de San Luis Jilotepeque, lo conforman las actividades productivas; agrícola, pecuaria, artesanal, que representan una actividad generadora de ingresos para las personas que se dedican a la fabricación de este tipo de productos destinados para la venta. Principalmente los que se envían a la cabecera departamental, otros municipios, ciudad capital y a la República de Honduras.

Entre los principales productos agrícolas se encuentran el maíz, frijol, café y tomate, mismos que contribuyen en un mayor porcentaje de ventas y es la que actualmente sostiene en gran parte la economía del Municipio.

1.9.2 Flujo financiero

Se determinó en diferentes instituciones bancarias que el Municipio, recibe remesas del exterior, debido a un porcentaje mínimo de migración de la población que radica en los Estados Unidos de Norte América, en busca de un mejor trabajo y calidad de vida de sus familiares.

1.9.2.1 Remesas familiares

Las remesas familiares, contribuyen a la economía familiar, según investigación de campo se logró establecer, que el Banco Nacional de Desarrollo Rural recibe 33%, Banco Agrícola Mercantil 25%, Cooperativa Guayacán, R.L. también 25% y Cooperativa Coosajo, R.L. 17% del total del monto.

1.10 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

Entre las actividades productivas que existen en el Municipio se pueden mencionar: agrícola, pecuaria, artesanal, comercios y servicios, las cuales contribuyen al desarrollo social y económico de sus pobladores.

1.10.1 Agrícola

Es la actividad que utiliza el recurso tierra como base primordial para la producción, constituyéndose en la más importante para la satisfacción de las necesidades humanas. Entre los principales productos agrícolas cultivados en el Municipio se pueden mencionar según su importancia: maíz, frijol y café; la mayor parte de producción de maíz y frijol es utilizada para el autoconsumo. De acuerdo al trabajo de campo realizado la actividad agrícola representa la principal fuente de trabajo del Municipio con 35%, pero no genera ingresos suficientes para sus pobladores, además se estableció que las personas utilizan el mayor porcentaje de su producción para el autoconsumo.

1.10.2 Pecuaria

Son todas las actividades dedicadas a la crianza y cuidado de animales para la obtención de productos alimenticios y materias primas. La producción pecuaria del municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa, está sujeta a la crianza y engorde de ganado bovino, porcino y avícola.

Del total de la producción, la crianza y engorde de ganado bovino es la más representativa, seguida de ganado porcino, ambas destinadas para la venta y en menor escala el ganado caprino, conejino y ovino. En lo que respecta a la actividad avícola, es generada en los hogares y destinada al sostenimiento de las familias como autoconsumo. El sector pecuario es fuente importante de ingresos para el Municipio de San Luis Jilotepeque, con un aporte del 59% para el valor de la producción y 17% en generación de empleo.

1.10.3 Artesanal

La producción artesanal es la que se efectúa en su mayoría con herramientas manuales, la cual es realizada por un artesano con la ayuda de algunos aprendices, el grado de tecnología es bajo, en esta rama económica el propietario está vinculado directamente al proceso de producción y se considera un obrero más. La producción artesanal está conformada por pequeños y medianos artesanos; unidades productivas que utilizan principalmente la mano de obra familiar y debido a sus características peculiares en la mayoría de los casos es la mujer quien realiza estas funciones, los conocimientos y habilidades para el desarrollo de las actividades son transmitidas de generación en generación, los hombres generalmente se dedican a esta actividad como complemento a sus labores agrícolas.

1.10.4 Comercio y servicios

De acuerdo al estudio de campo realizado el sector de comercio y servicios es fuente generadora de trabajo, contribuye con una participación de 42%, entre las actividades que se desarrollan son: tiendas, farmacias, librerías, panaderías, herrerías, molinos de nixtamal, ventas de verdura, fruta, plásticos, comida, accesorios, ropa y calzado.

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE

En el presente capítulo, se describe el volumen y valor de la producción; además, los costos, financiamiento y la forma de comercialización y organización del sector lechero en el municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa.

La producción lechera, es una de las actividades económicas importantes para el Municipio debido a que representa para los hogares una fuente importante de ingresos y generación de empleo.

2.1 CARACTERÍSTICAS TECNÓLOGICAS

El grado de tecnología utilizada en cada uno de los estratos de fincas, se basa principalmente en el tipo de raza de ganado que posee, la asistencia técnica que emplea por la experiencia propia o la adquirida de forma externa, la cantidad de alimento que destine para los semovientes, y según su capacidad si llena los requisitos para acceder a financiamiento. En la tabla siguiente, se describen las características tecnológicas que sirvieron de base para analizar los tipos de fincas.

Tabla 3
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Producción Pecuaria Ganado Bovino
Características Tecnológicas
Año: 2013

Descripción por Tamaño de Finca
Microfincas: Cuenta con raza cruzada y criolla, sin asistencia técnica, utilizan ríos, pozos y nacimientos como bebederos, pasto natural y pastoreo rotativo, mano de obra familiar, producción para consumo, sin acceso al crédito.
Fincas subfamiliares: La raza es cruzada o criolla, se utilizan pozos como bebederos, alimentación zacate molido, melaza y concentrado, poca asistencia técnica y veterinarios familiares, acceso al crédito en mínima parte, mano de obra familiar y asalariada, producción para la venta
Fincas Familiares: La raza es pura o importada, poseen asistencia del estado y veterinarios particulares, utilizan pozos y agua entubada, su alimentación es de melazas, sales minerales, concentrado, acceso al crédito en mayor cantidad, mano de obra contratada.
Fincas Multifamiliares: La raza es pura, importada y una mezcla de ambas para generar ganado de mayor linaje, poseen asistencia técnica del estado, utilizan únicamente agua potable entubada como bebederos, su alimentación es de forrajes, sales minerales, vitaminas, concentrado, acceso al crédito en un porcentaje mayor que al financiamiento interno, mano de obra tecnificada.

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

En la tabla anterior se puede apreciar el grado de conocimiento y técnica que se aplica en el proceso productivo pecuario, depende de la característica tecnológica utilizada, que permite un mejor aprovechamiento de los recursos disponibles, en los que se puede observar un crecimiento en el volumen y la calidad de la producción.

2.2 VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN

En el cuadro siguiente se presenta el volumen y valor de la producción pecuaria analizado conforme al tamaño de finca y por cada producto que se desarrolla dentro del Municipio:

Cuadro 1
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Valor y volumen de la producción de leche por estrato de finca
Año 2013

Estrato / productos	Total unidad	Unidad de medida	Volumen	Precio	Valor	%
Microfinca						
Producción de leche Subfamiliar	7	Litros	10,800	Q4.00	43,200	1%
Familiar						
Producción de leche Familiar	8	Litros	67,500	Q4.00	270,000	6%
Multifamiliar						
Producción de leche Multifamiliar	59	Litros	670,950	Q4.00	2,683,800	59%
Producción de leche	29	Litros	378,000	Q4.00	1,512,000	34%
Total					4,509,000	

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

Por las características tecnológicas utilizadas en las microfincas, el rendimiento de las cabezas destinadas para esta actividad generan 7 litros por día, el tipo de insumos suministrados al ganado es básico y poca utilización de concentrados.

En la producción de las fincas subfamiliares, las características tecnológicas se encuentran en un mejor grado de desarrollo a comparación de las microfincas, lo que hace de este estrato con un mayor impacto en la economía del Municipio, tomando en cuenta la calidad de la alimentación suministrada al ganado no solamente en forrajes sino en concentrados, maíz, melaza, extensiones de terreno para pastar y los cuidados aplicados con desparasitantes, garrapaticidas y vacunas. Produciendo 8 litros de leche diarios.

En las fincas multifamiliares la producción de leche es de mejor calidad por sus características tecnológicas en donde se suministran sales minerales para el

mejor rendimiento de leche, una mayor dosis de concentrados y aunque el número de personal que atiende la actividad es similar en todos los estratos, se encontraron casos en donde la producción de leche llega hasta 9 a 10 litros diarios.

2.3 RESULTADOS FINANCIEROS

Para determinar los resultados financieros que se obtienen al llevar a cabo la actividad pecuaria, se elabora el costo directo de producción, el estado de resultados y los índices de rentabilidad.

2.3.1 Costos de producción

En el proceso de obtener el costo directo de producción, se procede a determinar y cuantificar los tres elementos del costo: insumos, mano de obra y costos indirectos variables. Los insumos conforman la alimentación y el mantenimiento que el hato necesita; la mano de obra en general no es considerada por el productor para establecer sus costos debido a que en la mayoría de los casos es familiar. De la misma forma los costos indirectos variables no son cuantificados por los ganaderos, por lo que dentro de la investigación realizada se utiliza el proceso de imputar los gastos

A continuación se presenta el costo directo de producción por cada producto y estrato de finca.

Cuadro 2
Municipio de San Luis Jilotepeque
Estado directo de costo de producción
Producción de Leche
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013
(Cifras en quetzales)

Descripción	MICROFINCA		SUBFAMILIAR		FAMILIAR		MULTIFAMILIAR	
	Encuesta	Imputado	Encuesta	Imputado	Encuesta	Imputado	Encuesta	Imputado
CUAMPC x No. de vacas al inicio	22,721	36,502	195,002	243,088	2,054,895	2,148,684	1,230,394	1,330,930
(+) 1/2 CUAMPC x vacas compradas					25,284	26,438	10,986	11,883
(-) 1/2 CUAMPC x vacas vendidas	(2,622)	(4,212)	(22,500)	(28,049)	(236,750)	(247,555)	(145,560)	(157,454)
Costo de mantenimiento de vacas	20,099	32,290	172,502	215,039	1,843,429	1,927,567	1,095,820	1,185,359
CUAMPC x toros al inicio			9,000	11,219	119,524	124,979	32,957	35,650
(+) 1/2 CUAMPC x toros comprados							2,746	2,971
(-) 1/2 CUAMPC x toros vendidos			(1,500)	(1,870)	(13,791)	(14,421)	(5,493)	(5,942)
Costo de mantenimiento de toros			7,500	9,349	105,733	110,558	30,210	32,679
Costo total de producción de leche	20,099	32,290	180,002	224,388	1,949,162	2,038,125	1,126,030	1,218,038
Producción de litros de leche	10,800	10,800	67,500	67,500	670,950	670,950	378,000	378,000
Costo de producción por litro de leche	1.86	2.99	2.67	3.32	2.91	3.04	2.98	3.22

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

En el análisis del costo de mantenimiento de ganado bovino se estableció que el año productivo del proceso de ordeño de las vacas cuya producción de leche promedio es de 270 días al año.

La mano de obra en todos los estratos es principalmente familiar, este aspecto limita establecer con precisión los costos reales. La ausencia de pago de las prestaciones de ley y cuotas patronales en la determinación de los costos indirectos, promueve que los márgenes de rentabilidad no sean reales y sean aprovechados por los intermediarios negociantes de la producción.

En las microfincas los insumos suministrados a los hatos representan 1% del total suministrado en la producción. Se estableció que el rendimiento de leche por cada vaca es de 4 litros. Con un total de 10 vacas se producen durante 270 días promedio al año la cantidad de 10,800 litros de leche. A un precio de venta de Q. 4.00 por litro el valor total de ventas es de Q. 43,200.00.

En las fincas subfamiliares los hatos de ganado son abastecidos de mejor manera, se utilizan melazas como aditivo a los forrajes del ganado y un consumo mayor en concentrados, la generación de leche por cada vaca es de 5 litros. Con un hato de 50 vacas se producen en 270 días promedio al año la cantidad de 67,500 litros de leche, a Q. 4.00 por litro de leche el valor total de venta asciende a Q.270,000.00.

Para las fincas familiares los insumos se caracterizan por ser de mayor calidad, forrajes preparados con napier costarricense, tusa de maíz, olote, melazas y concentrados en raciones considerables. Se observó que cada vaca produce 7 litros. Con un total de 355 vacas se generan en 270 días promedio al año un volumen de 670,950 litros de leche. Las ventas asciende a Q. 2, 683,800.00, con un precio de Q. 4.00 por cada litro de leche.

En fincas multifamiliares la producción pecuaria es a menor escala que las fincas familiares sin embargo la capacidad de este estrato es de 8 litros de leche por cada vaca. En un promedio de 270 días al año, 175 vacas producen 378,000 litros de leche. Las ventas totalizan Q. 1, 512,000.00, con un precio de Q. 4.00 por litro.

2.3.2 Estado de Resultados

En el estado de resultados se establece la ganancia o pérdida que ha incurrido la producción pecuaria en cada unidad económica. No se imputaron los gastos de operación debido a que la producción se realiza en forma empírica y sencilla, no hacen uso de personal administrativo para el manejo de la actividad productiva.

A continuación se presentan los estados de resultados por estrato de finca:

Cuadro 3
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Estado de Resultados
Producción de leche
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013
(Cifras en quetzales)

Concepto	MICROFINCA		SUBFAMILIAR		FAMILIAR		MULTIFAMILIAR	
	Encuesta	Imputado	Encuesta	Imputado	Encuesta	Imputado	Encuesta	Imputado
Ventas	43,200	43,200	270,000	270,000	2,683,800	2,683,800	1,512,000	1,512,000
Leche	43,200	43,200	270,000	270,000	2,683,800	2,683,800	1,512,000	1,512,000
(-) Costo de ventas	20,099	32,290	180,002	224,388	1,949,162	2,038,125	1,126,030	1,218,038
Costo de ventas leche	20,099	32,290	180,002	224,388	1,949,162	2,038,125	1,126,030	1,218,038
(-) Costos fijos de ventas	600	600	2,563	2,563	15,691	15,691	7,463	7,463
Mantenimiento de cercos	600	600	2,563	2,563	15,691	15,691	7,463	7,463
Ganancia Antes del Impuesto	22,501	10,310	87,435	43,049	718,947	629,984	378,507	286,499
ISR 31%	6,975	3,196	27,105	13,345	222,874	195,295	117,337	88,815
Ganancia Neta	15,526	7,114	60,330	29,704	496,073	434,689	261,170	197,684
Rentabilidad								
Ganancia neta / ventas netas	36%	16%	22%	11%	18%	16%	17%	13%
Ganancia neta / costos + gastos	75%	22%	33%	13%	25%	21%	23%	16%

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

La producción de leche presenta generalmente en los diferentes estratos de fincas un porcentaje del 67% de las ventas totales, a diferencia de las fincas familiares y multifamiliares que tienen un incremento a 71% de las ventas totales. Estos valores explican que la venta de leche es la actividad más representativa del Municipio.

El costo de ventas para la producción de leche promedia 54% del total de la actividad pecuaria en las microfincas y subfamiliares. En los estratos de fincas familiares y multifamiliares el costo de las ventas de leche promedia hasta 70% de los costos totales.

2.3.3 Rentabilidad

Para la determinación de la rentabilidad en la actividad pecuaria de ganado bovino y la producción lechera se utilizaron índices financieros fundamentales como lo es la ganancia neta sobre ventas y la ganancia neta sobre costos y gastos.

En la actividad ganadera se observa que en las microfincas las ganancias netas sobre las ventas representan un 36%; por cada quetzal vendido hay treinta y seis centavos de ganancia. Las ventas concentran el 1% de las ventas totales del Municipio, lo que provoca poca participación de los productores en este estrato de microfinca y sugiere una clara oportunidad de mejora y desarrollo.

Esta misma situación se puede establecer en las fincas subfamiliares, es decir, en este estrato de finca las ventas no son relevantes al total de ventas del Municipio alcanza 7% de participación, sin embargo en un menor rendimiento obtenido en el ejercicio al establecer un 22% de las ganancias sobre las venta o bien por cada quetzal vendido hay veinte y dos centavos, los productores de estas unidades en la producción solo para alcanzar cubrir una demanda de

autoconsumo y porque estratégicamente se observa el encausarse al comercio seco que consiste en trasladar el ganado a otros departamentos para ser comercializados fuera del Municipio.

Para las fincas familiares y multifamiliares el nivel de rentabilidad representa en ganancia neta sobre las ventas 18% y 17% respectivamente; las ventas totales de estos dos estratos cubren hasta el 70% de ventas totales del Municipio haciendo de la actividad pecuaria un atractivo para los productores debido a las ganancias esperadas en la producción lechera.

2.3.4 Financiamiento

Es una cantidad de dinero necesaria para la realización de una actividad o proyecto; de una persona, ente público o empresa, y puede encontrarse en forma de recursos propios o ajenos

2.3.4.1 Fuentes de financiamiento de producción de leche

De acuerdo al trabajo de campo realizado el financiamiento del ganado bovino se efectúa únicamente mediante fuentes internas, a través de aportaciones propias de los productores, aportaciones de mano de obra familiar, y mediante la venta de cabezas de ganado, para reinversión del capital.

A continuación se presenta el siguiente cuadro respecto al financiamiento de la producción de leche.

Cuadro 4
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Financiamiento de la producción de leche
Nivel tecnológico II

Tamaño de Finca	MICROFINCA		SUBFAMILIAR		FAMILIAR		MULTIFAMILIAR			
	Financiamiento		Financiamiento		Financiamiento		Financiamiento			
Descripción	Interno	Externo	Total	Interno	Externo	Total	Interno	Externo	Total	
Insumos	47,766	0	47,766	234,992	0	234,992	3,047,083	1,813,701	0	1,813,701
Mano de Obra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17,280
Costos Indirectos	600	0	600	2,563	0	2,563	15,691	7,463	0	7,463
Total	48,366	0	48,366	237,555	0	237,555	3,062,774	1,821,164	17,280	1,838,444

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013

El financiamiento en la microfinca proviene de la inversión en insumos, debido a que la mano de obra utilizada es del dueño del ganado, quien se encarga del mantenimiento sin necesidad de optar por mano de obra externa.

Para las fincas subfamiliares, la producción de ganado es de doble propósito las fuentes de financiamiento internas provienen de la venta de una cabeza de ganado una parte considerable la invierte en compra de insumos para el resto del hato, no tienen necesidad de recurrir a fuentes externas.

Los insumos en las fincas familiares provienen de recursos propios del ganadero, a pesar de tener una producción representativa, no considera necesario una inversión externa.

La finca multifamiliar utiliza capital interno, donde el 99% de insumos es en lo que más se invierte debido al mantenimiento de cabezas de ganado, y 1% de mano de obra asalariada. Al tomar en cuenta los datos imputados, para el costo directo de la producción, el productor necesitaría un financiamiento externo del 1%, en el cual podría acceder sin ninguna limitante debido a su tamaño y cumple con los requisitos necesarios por entidades financieras.

2.4 COMERCIALIZACIÓN

La comercialización es una serie de actividades de manipulación y transferencia de los productos, que coordina la producción, distribución y el consumo.

2.4.1 Proceso de comercialización

Es el proceso por medio del cual se trasladan los productos al consumidor final. Se desarrolla a través de las sub-etapas de concentración, equilibrio y dispersión. A continuación se describe el proceso de comercialización de la producción de leche.

Tabla 4
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Microfinca, finca subfamiliar, familiar y multifamiliar
Producción de leche
Año 2013

Etapa	Microfinca	Subfamiliar - familiar - multifamiliar
Concentración	Regularmente la producción de leche de este tipo de finca es para el autoconsumo, pero lo que es destinado para la comercialización, se concentra en la casa del productor.	En estos estratos de finca, concentran la leche en el lugar de producción, ésta es almacenada en toneles plásticos de 20 litros cada uno, antes de la venta.
Equilibrio	La existencia de ganado bovino es muy baja y por lo tanto la producción de leche es muy escasa, por lo tanto en este estrato de finca no se da equilibrio en la comercialización	La existencia de ganado bovino es muy baja y por lo tanto la producción de leche es muy escasa, por lo tanto en este estrato de finca no se da equilibrio en la comercialización
Dispersión	En el Municipio, utilizan 85% para el consumo y 15% para comercializar en caso de alguna necesidad; el consumidor llega al lugar de producción para adquirir.	En el caso de las fincas subfamiliares y familiares, se realiza en el área de ordeño, lugar a donde acuden los minoristas para adquirir el producto, son ellos quienes se encargan de transportar la leche hasta el punto de venta hacia los consumidores finales, en el caso de las fincas multifamiliares el productor transporta la leche a su casa que es el lugar donde el producto es vendido al consumidor final.

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

2.4.2 Análisis de comercialización

Determina la forma en que se interrelacionan los diferentes canales que se forman entre el productor y el consumidor final, para realizar la transferencia del producto, además toma en cuenta la estructura, conducta y eficiencia del mercado, para que este sea efectivo.

2.4.2.1 Análisis institucional

En este análisis se describe la participación que tiene cada uno de los integrantes en el proceso de comercialización de la leche.

- **Productor**

Es el primer participante en el proceso, desde el momento mismo de tomar una decisión sobre su producción. Es quien se encarga de la crianza y engorde del ganado, además del ordeño y venta a minoristas del producto.

En todos los estratos de finca del Municipio, el productor es el padre de familia, quien posee la capacidad económica y técnica para la producción de leche.

- **Minorista**

Son intermediarios que tienen por función básica el fraccionamiento, división del producto y el suministro al consumidor final.

En el caso de producción de leche en el municipio de San Luis Jilotepeque, estas personas compran cantidades relevantes de producto según acuerdos con los productores para distribuirla al consumidor final.

- **Consumidor final**

Son personas de todos los estratos económicos que adquirirán el producto para satisfacer sus necesidades de alimentación.

2.4.2.2 Análisis funcional

Es la serie de procesos que implican movimientos que tengan secuencia lógica y coordinada para la transferencia ordenada de los productos entre los que aparecen la reunión, el acopio, uniformidad o preparación para el consumo, dispersión o distribución.

- **Funciones físicas**

Son las transferencias y modificaciones que sufre el producto para su movilización al centro de consumo. Las funciones físicas que se dan en el proceso de la leche son:

- **Empaque**

Actividad cuyo objetivo es preservar el producto, haciendo lotes homogéneos para su manipulación y fraccionar o dividir el producto para facilitar su distribución. La leche es depositada en botes plásticos con tapadera, que tienen capacidad de 20 a 22 litros, que además de facilitar el proceso, son utilizados como unidad de medida.

- **Transporte**

Se refiere al traslado del producto desde su origen, hasta su consumo. En este caso el transporte corre por cuenta de los minoristas, quienes acuden diariamente a los lugares de ordeño a recoger los botes plásticos con el producto y llevarlo hasta el punto de venta.

- **Funciones de intercambio**

Se refiere a las relacionadas con la transferencia de los derechos de propiedad de los bienes.

- **Compraventa**

En los estratos de finca desde microfinca hasta la finca multifamiliar utilizan el método de inspección simple, los minoristas acuden a los potreros o lugares de ordeño para inspeccionar el tipo de raza de los animales y por ende la calidad de leche que se produce. Se hace la negociación con el productor y se realiza la compraventa del producto.

- **Determinación de precios**

El precio está determinado por los minoristas, quienes están organizados y no permiten que el precio del producto aumente. En el municipio de San Luis Jilotepeque el precio por litro de leche del productor al minorista es de Q4.00.

- **Funciones auxiliares**

Son facilitadoras, cuyo objetivo es contribuir a la ejecución de las funciones físicas, entre ellas están,

- **Información de precios y mercados**

Brindan transparencia al mercado, facilitan a los oferentes y demandantes, acciones en el momento conveniente con las mejores posibilidades de negociación. Durante la investigación de campo se determinó que los minoristas son quienes determinan el precio de litro de leche en el mercado; razón por la cual los ganaderos piensan conformar una asociación e incluir productores del departamento de Jutiapa, así poder determinar el precio ya que en el caso de las fincas familiares y multifamiliares la leche es de buena calidad y el precio de compra relativamente barato.

- **Financiamiento**

Hace posible el cumplimiento de las demás funciones de comercialización anteriormente detalladas.

Se determinó que en el Municipio los ganaderos no utilizan fuentes externas de financiamiento, ya que los procesos son largos, desgastantes y las tasas de interés elevadas, por lo que generalmente trabajan con capital interno o prestamos entre familiares.

- **Aceptación de riesgos**

Es una de las funciones más importantes de la comercialización en el que los riesgos pueden ser por pérdidas físicas o financieras.

Como bien se sabe todo producto está expuesto a riesgos, en lo que respecta a la producción de leche, los riesgos que más afectan, son las condiciones de higiene y salubridad, ya si nos son las adecuadas el producto tiende a descomponerse, además las vacas si no son ordeñadas de manera y con técnicas adecuadas pueden sufrir enfermedades en la uretra.

2.4.2.3 Análisis estructural

Por medio de este análisis, se define la actuación de los participantes de la comercialización de leche, circunscritos a las localidades en que se desarrollan, dentro del municipio de San Luis Jilotepeque. En la tabla siguiente se muestra dicho proceso.

Tabla 5
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Producción de leche
Finca subfamiliar, familiar y multifamiliar
Año 2013

Sub-etapa	Finca subfamiliar - familiar - multifamiliar
Conducta de mercado	La oferta y la demanda de leche se mantienen todo el año, es uno de los productos con mayor producción en el Municipio. El precio del producto se mantiene entre los productores a Q.4.00 por litro.
Estructura de mercado	En el caso de las fincas familiares se integra por los productores, quienes son los responsables del ordeño, manteniendo la calidad del producto, los minoristas, quienes trasladan el producto al consumidor final, y los consumidores finales, quienes compran en unidades de medida, por litro o vaso. Y para las fincas subfamiliares y multifamiliares únicamente se conforma por el productor y el consumidor final.
Eficiencia de mercado	La producción de leche es eficiente, ya que el productor cuenta con asesoría técnica, y cuidados específicos para obtener un volumen alto de producción, así cubrir sus costos, además de competir y cubrir la demanda con calidad y precios accesibles para los minoristas y consumidores finales.

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

En el nivel de las microfincas, la leche producida, es utilizada como un producto de sustento para la economía familiar, lo consumen en un 85% de su totalidad, y el 15% restante es para venta.

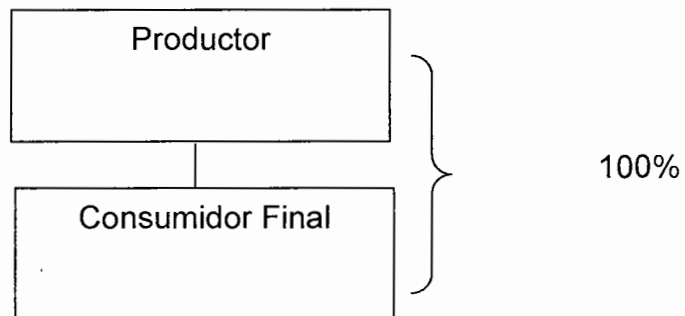
2.4.3 Operaciones de comercialización

Están conformadas por los canales y márgenes de comercialización, como se detallan a continuación

2.4.3.1 Canales de comercialización

Es la cadena de intermediarios por el que pasa leche en el proceso de transferencia entre el productor y consumidor final. Para el municipio de San Luis Jilotepeque, la comercialización de este producto, el mayor porcentaje se da entre el productor y el minorista y en menor porcentaje de participación el consumidor final, como lo detalla la siguiente gráfica.

Gráfica 1
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Producción de leche
Finca microfinca subfamiliar - multifamiliar
Año 2013

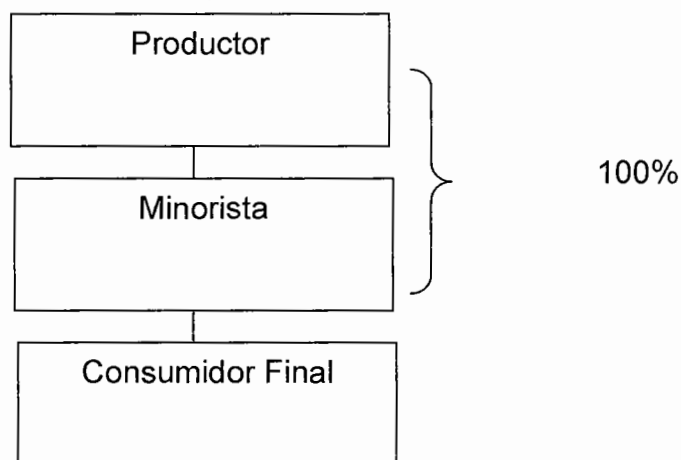


Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

En la gráfica anterior se observa que en las microfincas, las fincas subfamiliares y multifamiliares del Municipio, la producción de leche es vendida en su totalidad directamente al consumidor final, según entrevista realizada con los

productores, de esta forma obtiene más rentabilidad que trasladándola a un minorista.

Gráfica 2
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Producción de leche
Finca familiar
Año 2013



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

En la gráfica anterior se puede observar que el 100% de la producción de leche es trasladada al minorista, quien se encarga de trasladar el producto al consumidor final.

2.4.3.2 Márgenes de comercialización

Se establece a través de la diferencia entre el precio que paga el consumidor final por un producto y el precio recibido por el productor, como se muestra en el siguiente cuadro,

Cuadro 5
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Márgenes de comercialización
Producción de leche
Año 2013

Concepto	Precio de venta litro leche	MBC	Costos de mercadeo	MNC	% Inversión	% Participación
Productor	4.00					80
Minorista	5.00	1.00	<u>0.24</u>	0.76	19	20
Transporte			0.24			
Consumidor final						

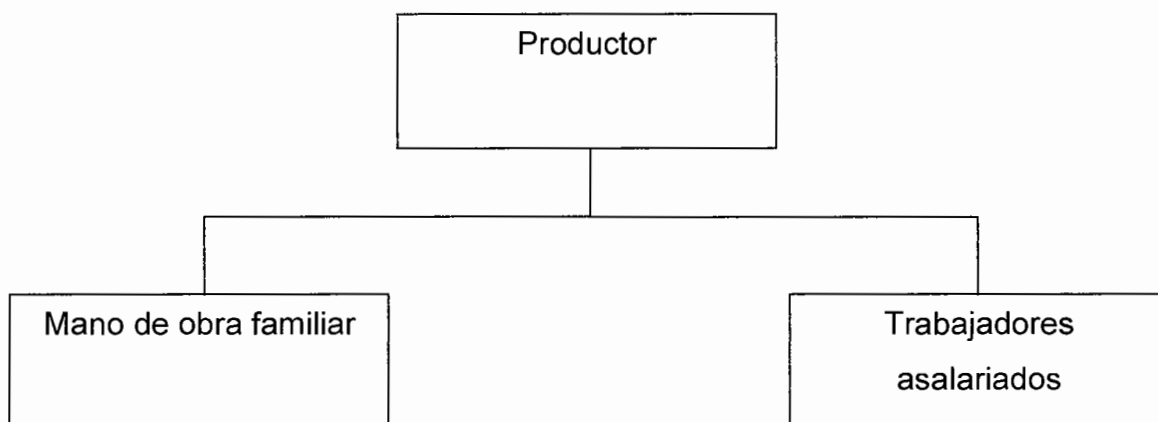
Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

En el cuadro anterior se observa que para las fincas familiares, los que participan en el proceso de comercialización son, el productor con 80% y el minorista con el 20% de participación sobre el precio final del litro de leche. Se estableció que el productor vende al minorista a Q.4.00 el litro, mientras que el minorista a Q5.00 al consumidor final, por lo que el margen bruto de comercialización es de Q.1.00 y el margen neto de Q0.76. El minorista obtiene una rentabilidad sobre inversión de 19%, es decir que por cada Q.1.00 invertido adquiere Q.0.19 de utilidad.

2.5 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

A continuación se presenta la estructura que se determinó en la investigación de campo para la producción de leche.

Gráfica 3
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Organigrama
Finca subfamiliar - familiar - multifamiliar
Año 2013



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

En la gráfica anterior se puede observar que el organigrama encontrado en los establos productores de leche, el canal de mando es directo, debido a que la autoridad y responsabilidad se transmiten por una sola línea. El productor es el propietario y los trabajadores son familiares o personas asalariadas.

2.6 GENERACIÓN DE EMPLEO

Dentro de las fincas subfamiliares, familiares y multifamiliares, del Municipio, que su producción es principalmente para la venta, destinada al mercado local, su tecnología es intermedia y utilizan mano de obra familiar 80% y asalariada 20%.

En la actividad lechera se necesitan hasta tres personas dependiendo el estrato de finca, un promedio de cinco horas diarias, distribuidas tres en la mañana para el ordeño y dos en la tarde para la elaboración de la alimentación de las vacas y el regreso de estas al corral. En la actividad pecuaria se genera un total de 415 empleos y 10,375 jornales.

2.7 RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN

De acuerdo a la investigación realizada en el municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa, se determinó que el principal problema que afecta la producción de leche en el Municipio, es la falta de organización de los productores; actualmente los ganaderos ordeñan y producen, sin saber si obtendrán ganancias o pérdidas, debido a que aducen que el precio lo pone el mercado y que ellos no pueden poner su precio por la oferta que existe, por lo cual siguen manteniendo desde hace años el mismo precio por litro de leche.

Además las condiciones naturales del Municipio, el cambio climático de la región y la escasez de lluvias, repercuten como consecuencia la disminución de pastos naturales y la falta de agua, obligando a los ganaderos a utilizar concentrados para alimentar al ganado, o enviar a los animales al departamento de Peten, esto dependiendo las posibilidades económicas con las que cuentan.

Falta de asesoría y capacitación adecuada, en cuanto al uso de nueva técnicas de ordeño, y falta de apoyo de instituciones que brinden apoyo tecnológico a los productores ha contribuido en la calidad de la leche.

Los ganaderos no cuentan con acceso al crédito, por desconocer los trámites necesarios para optar a un crédito bancario; estos no usan el financiamiento por temor a perder el patrimonio y por falta de organización formal.

Para contrarresta la problemática detectada en el municipio de San Luis Jilotepeque, se sugiere lo siguiente:

Fomentar la creación de organizaciones productivas de actividades ganaderas que reúnan a los pequeños y medianos productores en una organización formal

que los organice y los oriente hacia el trabajo en equipo, en busca de objetivos mutuos que generen mayores ganancias y a su vez satisfaga sus necesidades y con ello aumentar la oportunidad de desarrollo económico y social del Municipio.

La organización de los ganaderos facilitara el acceso al financiamiento y a la asistencia técnica, para mejorar el nivel tecnológico utilizado. Los beneficios que se obtengan serán directamente para los ganaderos que participen y en general para los habitantes del Municipio, mejorar esta actividad económica podría generar fuentes de empleo.

Para que los productores de leche puedan incrementar su producción es necesario que la organización cuente con financiamiento externo, debido a que es una de las principales bases para poner en operación cualquier tipo de organización y a su vez es necesario el conocimiento en el aspecto económico como los requisitos de préstamos bancarios.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE QUESO

En la realización del trabajo de campo en el municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa, se identificaron algunas potencialidades productivas, que explotadas en forma adecuada, pueden ser de beneficio para el desarrollo de las comunidades que conforman el mismo. A continuación se presenta la siguiente propuesta de inversión:

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Consiste en la producción de queso fresco con chile jalapeño, este producto será manufacturado en el municipio de San Luis Jilotepeque, por personas de la comunidad y de forma artesanal; será comercializado en este Municipio, además en los municipios de Guastatoya y Sansare, municipios del departamento de El Progreso.

3.2 JUSTIFICACIÓN

Tiene como propósito alcanzar un mejor desarrollo en la actividad económica y pecuaria del municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa.

Uno de los principales motivos por el cual se plantea la ejecución de este producto, es la visión de rentabilidad que ofrece la comercialización del queso fresco al cual se le añadirá un adicional, siendo este ingrediente, el chile jalapeño.

Se propone como una opción para los productores de leche, y para cualquier persona del Municipio, que desee mejorar sus fuentes de ingreso, actualmente se dedican únicamente a la comercialización de la leche de vaca sin ningún tipo de transformación de la materia prima, esto conllevará un mejor

aprovechamiento de la producción que no se consume en su totalidad durante el día.

Se debe tomar en cuenta que no es necesario una gran inversión fija y económica, y el período de recuperación de este se dará a mediano plazo, además la creación de una cooperativa generará fuentes de trabajo.

3.3 OBJETIVOS

Como objetivos de la propuesta de inversión se plantean los siguientes:

3.3.1 General

Diversificar la actividad productiva proponiendo un nuevo producto en el municipio de San Luis Jilotepeque, para mejorar el desarrollo social y económico del mismo.

3.3.2 Específicos

- Aprovechar el potencial del Municipio para la producción de queso fresco.
- Promover la producción artesanal del Municipio con el desarrollo de esta actividad.
- Impulsar la producción y comercialización de queso fresco con un ingrediente adicional, chile jalapeño.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

En este estudio se realizan investigaciones que construyen el punto de partida para la producción de queso, y su finalidad es determinar y medir la demanda satisfecha como insatisfecha, para poder establecer el mercado potencial de consumidores que la producción puede satisfacer en los municipios de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa, Guastatoya y Sansare, municipios del

departamento de El Progreso. Debido a que no hay información específica de queso fresco con chile jalapeño, para efectos de cálculos del estudio de mercado se utilizaron datos de producción y consumo y venta de queso fresco.

3.4.1 Identificación del producto

El queso fresco es un producto que en Guatemala es considerado un producto de la canasta básica y gran valor nutritivo para los consumidores. El queso se producirá con materia prima del lugar, con el que se pretende lograr el posicionamiento como un producto lácteo elaborado 100% de leche de vaca y de la mejor calidad.

- **Características del producto**

El queso fresco es el producto sólido que se obtiene a partir de la coagulación de la leche, con la eliminación de la mayor parte del suero.

- **Propiedades del producto**

El queso comparte casi las mismas propiedades nutricionales con la leche, excepto porque contiene más grasas y proteínas concentradas, se destaca por ser una fuente importante de calcio y fósforo, necesarios para la remineralización ósea. Como se detalla a continuación

Tabla 6
Información Nutricional del Queso Fresco
(Composición por 100 Gramos)
Año: 2013

Características	Unidad de Medida	Contenido
Agua	Porcentaje	55.20
Energía	Kilocalorías	236
Proteína	Gramos	18.70
Grasa total	Gramos	15.40
Carbohidratos	Gramos	5.40
Ceniza	Gramos	5.30
Calcio	Miligramos	718
Fosforo	Miligramos	385
Hierro	Miligramos	1.50
Tinamina	Miligramos	0.04
Riboflativina	Miligramos	0.73
Niacina	Miligramos	0.07
Vitamina A	Microgramos	153

Fuente: elaboración propia con base en datos de Tabla de composición de alimentos de Centroamérica, Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP), Tercera reimpresión 2012.

3.4.2 Oferta

Es la cantidad de queso que se puede ofrecer a un intermediario, o a los consumidores finales, para satisfacer sus necesidades. La cual está determinada de la siguiente manera:

3.4.2.1 Oferta total histórica y proyectada

El queso fresco con chile jalapeño, es un producto nuevo en el mercado del municipio de San Luis Jilotepeque, razón por la cual la oferta total histórica y proyectada se elaboró con datos de queso fresco.

En el cuadro siguiente se muestra la oferta total histórica y proyectada de queso del período 2008 al 2017.

Cuadro 6
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento del Progreso
Oferta total histórica y proyectada de queso
Años 2008 – 2017
(En libras)

Año	Producción	Importaciones	Oferta total
2008	4,000	20,960	24,960
2009	4,280	20,960	25,240
2010	4,580	20,960	25,540
2011	4,900	20,960	25,860
2012	5,243	20,960	26,203
2013	5,533	20,960	26,493
2014	5,843	20,960	26,803
2015	6,154	20,960	27,114
2016	6,465	20,960	27,425
2017	6,775	20,960	27,735

Fuente: elaboración propia con base en datos proporcionados por productores y vendedores de queso en el municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa y los municipios de Sansare y Guastatoya, departamento de El Progreso. Año 2008 al 2012 histórico (1) año 2013 al 2017 proyectado.

Según el cuadro anterior para el año 2017 la oferta de queso en los municipios mencionados será de 27,735 libras, esto es el resultado del aumento de la producción, la cual muestra crecimiento de 1,532 libras, en los cinco años de vida del proyecto, mientras que las importaciones provenientes de departamentos tales como, Zacapa, Jalapa, Izabal y Petén se mantienen estables.

3.4.3 Demanda

Son las distintas cantidades de queso que los compradores desearían y serían capaces de adquirir a precios alternativos posibles durante un período de tiempo.

3.4.3.1 Demanda histórica y proyectada

Establece un historial de las cantidades demandadas por la población en los últimos cinco años para establecer una relación de incremento o decremento, por otra parte la proyectada es la cantidad que necesitará consumir la población. Para llegar a determinar la demanda, se hizo necesario delimitar la población según los criterios siguientes: no se tomó en cuenta a la población de cero a dos años, además en concepto de gustos y preferencias, hábitos de consumo, cultura y situación económica. Con lo cual, resulta un porcentaje de población seleccionada del 75%.

Luego de hacer las anteriores aclaraciones, se presentan a continuación, el cuadro de la demanda potencial tanto histórica como proyectada.

Cuadro 7
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento del Progreso
Demanda potencial histórica y proyectada de queso
Periodo 2008 – 2017

Año	Población	Población delimitada 75%	Consumo percapita en Libras.	Demanda potencial
2008	55,617	41,713	5.08	211,902
2009	56,575	42,431	5.08	215,549
2010	57,580	43,185	5.08	219,380
2011	58,640	43,980	5.08	223,418
2012	59,756	44,817	5.08	227,670
2013 (1)	60,914	45,686	5.08	232,085
2014	62,101	46,576	5.08	236,606
2015	63,301	47,476	5.08	241,178
2016	64,524	48,393	5.08	245,836
2017	65,779	49,334	5.08	250,617

Fuente: elaboración propia con base en XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación del año 2002 proporcionados por el Instituto Nacional de Estadística –INE–; y datos de estructura de canasta básica INE. Año 2008 al 2012 histórico, (1) año 2013 al 2017 proyectado.

Como puede observarse, tanto la demanda potencial histórica como proyectada, tienen un crecimiento acorde al aumento de la población. Con esto se puede

afirmar que el proyecto es sostenible, debido a que la población tiene una tendencia creciente, además datos de la estructura de la canasta básica, según el Instituto Nacional de Estadística el consumo de queso es de 5.08 libras por persona al año (ver anexo 1) lo que provoca una demanda potencial de 1,206,322 para los cinco años del proyecto.

3.4.4 Consumo aparente

Es el consumo real que tiene la población del municipio de San Luis Jilotepeque, Sansare y Guastatoya; basado en datos históricos y proyectados, está integrada por la producción de queso departamental más las importaciones menos las exportaciones, tal como se puede observar en el cuadro siguiente:

Cuadro 8
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento del Progreso
Consumo aparente histórico y proyectado de queso
Periodo 2008 – 2017
(En libras)

Año	Producción nacional	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2008	4,000	20,960	-	24,960
2009	4,280	20,960	-	25,240
2010	4,580	20,960	-	25,540
2011	4,900	20,960	-	25,860
2012	5,243	20,960	-	26,203
2013 (1)	5,533	20,960	-	26,493
2014	5,843	20,960	-	26,803
2015	6,154	20,960	-	27,114
2016	6,465	20,960	-	27,425
2017	6,775	20,960	-	27,735

Fuente: elaboración propia con base en datos proporcionados por productores y vendedores de queso en los municipios de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa; Sansare y Guastatoya, departamento de El Progreso. Año 2008 al 2012 histórico, (1) año 2013 al 2017 proyectado.

En el cuadro anterior, puede observarse el comportamiento del mercado en relación al consumo de queso fresco, el cual se encuentra abastecido en por medio de la producción municipal y las importación del producto, no existen exportaciones, debido a que todo se vende en los municipios de San Luis Jilotepeque, Sansare y Guastatoya, sus aldeas, caseríos, barrios, etc.

3.4.5 Demanda insatisfecha

Es aquella, en la que el queso producido u ofrecido no alcanza a cubrir los requerimientos del mercado de los Municipios. Es la parte de la población que no logra obtener la satisfacción de sus necesidades, aun cuando tiene capacidad de compra. Está integrado por la demanda potencial menos el consumo aparente, tal como se muestra en el cuadro siguiente:

Cuadro 9
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento del Progreso
Demanda insatisfecha histórica y proyectada de queso
Período 2008 – 2017
(En libras)

Año	Demanda Potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2008	211,902	24,960	186,942
2009	215,549	25,240	190,309
2010	219,380	25,540	193,840
2011	223,418	25,860	197,558
2012	227,670	26,203	201,467
2013 (1)	232,085	26,493	205,592
2014	236,601	26,803	209,798
2015	241,178	27,114	214,064
2016	245,836	27,425	218,411
2017	250,617	27,735	222,882

Fuente: elaboración propia con base en datos proporcionados por productores y vendedores de queso en los municipios de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa; Sansare y Guastatoya, departamento de El Progreso. Año 2008 al 2012 histórico, (1) año 2013 al 2017 proyectado.

El comportamiento de la demanda insatisfecha, como se observa en el cuadro anterior, demuestra un crecimiento, lo que significa la necesidad de una mayor producción para poder cubrir la misma, razón por la cual se pretende cubrir con el proyecto de producción de queso un 19.5% de la demanda insatisfecha anteriormente detallada.

Según las estadísticas en el mercado guatemalteco el consumo de productos lácteos es creciente, debido al aumento de la cultura gastronómica y a la curiosidad por ingredientes novedosos y diferentes, los quesos han tenido aceptación y demanda moderada.

El queso es utilizado en su mayoría por el consumidor industrial (hoteles, restaurantes, empresas de catering etc.), el mercado de consumo para hogares es todavía bajo pero creciente.

3.4.6 Precio

Para el presente proyecto se determinó, que el precio del queso es de Q. 20.00 la libra para minoristas, con el cual se cubren los costos totales, proporciona ganancia a la organización y constituye un precio competitivo en base al comportamiento del mercado en función de la oferta y demanda.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

Permite resolver todo lo concerniente a la instalación y el funcionamiento de la planta, incluye la descripción del proceso, volumen de la producción, adquisición de equipo y maquinaria, distribución optima de la planta, todo esto para llevar a cabo la producción del queso fresco.

3.5.1 Localización

Se refiere al área geográfica asignada para el desarrollo del proyecto en estudio, se determinó la macrolocalización y microlocalización siguiente:

3.5.1.1 Macrolocalización

El proyecto se realizará en el municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa, ubicado a 41 km de la cabecera departamental y a 141 kilómetros de la ciudad de Guatemala.

3.5.1.2 Microlocalización

El proyecto se localizará específicamente en el casco urbano, en el barrio El Calvario, lugar en el que se desarrollarán las actividades administrativas y de producción, considerando que este barrio es vía principal de acceso al Municipio.

3.5.2 Tamaño

Para el funcionamiento de la cooperativa COOSALJIL, R.L. es necesario contar con un espacio físico adecuado para producir un total de 200,640 libras de queso fresco con chile jalapeño, que es el total de la producción en los cinco años de vida del proyecto; por esta razón se arrendará un local con una medida de cien metros cuadrados (100), por el que se pagarán Q700.00 mensuales. En la planta se ubicarán las siguientes áreas: recepción de la leche, área de proceso productivo, área de venta y atención al cliente y espacio para la maquinaria y mobiliario con el que laborarán las personas en una jornada de lunes a viernes de 08:00 am a 05:00 pm.

3.5.3 Valor y volumen de la producción

En el siguiente cuadro se muestra el comportamiento de la producción de queso para los cinco años de vida que tiene el proyecto.

Cuadro 10
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de queso
Valor y volumen de la producción
Año 2013

Año	Volumen en libras	Volumen en libras. Merma 1%	Producción neta	Precio de venta por libra	Valor total venta en Q
1	40,128	401	39,727	20	794,540
2	40,128	401	39,727	20	794,540
3	40,128	401	39,727	20	794,540
4	40,128	401	39,727	20	794,540
5	40,128	401	39,727	20	794,540
Totales	200,640	2,005	198,635		3,972,700

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

El cuadro anterior muestra que la producción será de 40,128 libras de queso anuales, con esta cantidad se pretende cubrir 19.5% de la demanda insatisfecha de los municipios de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa, Guastatoya y Sansare, departamentos de El Progreso, con una merma de 1%. La libra de queso será vendida a Q20.00 y reporta ingresos totales de Q.3,972,700.00.

3.5.4 Proceso productivo

A continuación se presenta el flujograma del proceso de producción.

Gráfica 4
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de queso
Flujograma de proceso
Año 2013

Descripción	Proceso	Min.
Inicio	Inicio	
Recepción y análisis de acidez: Se pesa la leche que entrará a proceso y a la vez debe filtrarse a través de una tela fina, para eliminar cuerpos extraños. Hacer pruebas de acidez, esta debe estar entre 16 y 18° grados Dornic, además se analiza el porcentaje de grasa y análisis organoléptico (sabor, olor, color).	Recepción y análisis de acidez	10
Pasteurización y picado: Calentar la leche a una temperatura de 65°C por 30 minutos. y luego enfriar hasta 35°C-36°C por 15 segundos y luego enfriar hasta 20°C. Así mismo picar chile jalapeño en finos trozos.	Pasteurización y picado	30
Enfriamiento, cloruro y sofreír: La leche pasteurizada se enfría a una temperatura de 37-39°C, mediante shock térmico, se coloca la olla en agua fría o con hielo, luego agregar a la leche un gramo de cloruro de calcio para recuperar el calcio perdido en el proceso de calentamiento. Freír el chile jalapeño en sartén con aceite y dejarlo enfriar.	Enfriamiento, cloruro y sofreír	30
Coagulación: Agregar 2 pastillas por cada 100 Litros, se agita la leche con una paleta durante 1 Minuto. Luego se deja en reposo de 20 a 30 minutos, a una temperatura de 38-39°C.	Coagulación	20
Corte y desuerado: La división de la cuajada se efectúa lenta y cuidadosamente. Los cortes tienen que ser netos y completos; la masa se secciona, para no desgarrarse.	Corte y desuerado	5
Salado, molido y adición de chile: Con el salado se procura activar el desuero, mejorar la fermentación y sazonar el queso. La relación de sal a utilizar es de una libra por cada 32 libras de queso. Se muele la cuajada y se amasa para lograr una consistencia más suave del queso, se mezcla el chile jalapeño con un molino manual.	Salado, molido y adición de chile	15
Pesado y moldeado: La cuajada se coloca en moldes de madera. Esto coadyuva al desuero, forma el queso y le da la consistencia necesaria. Luego se traslada a una mesa para ser pesado en una balanza con capacidad de 40 libras, se separa por libra y se procede a su envasado y empaque	Pesado y moldeado	15

Continúa en página siguiente

Viene de página anterior

Descripción	Proceso	Min.
<p>Empaque: El queso se envasa en una bandeja plástica cuadrada, en presentación de una libra, además de adherírsele una etiqueta en la parte superior externa del mismo con información del producto como fecha de vencimiento, información nutricional, contenido neto, marca logotipo y slogan de la cooperativa.</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">Empaque</div>	20
<p>Almacenado: El queso obtenido se traslada a la cámara de dos puertas y al mostrador para su preservación y venta.</p>	<div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">Almacenado</div>	35
	<div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 40px; margin: 0 auto; border-radius: 50%; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">Fin</div>	

Fin

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

3.5.5 Requerimientos técnicos

Para el tipo de producto que se elaborará, es necesario que cada uno de los participantes en el proyecto, tenga los conocimientos técnicos, que se requieren en el proceso de producción de queso, mismos que deben ser proporcionados por la cooperativa COOSALJIL, R.L., previo a que la persona se incorpore a la actividad productiva y deberá brindársele una constante actualización de las técnicas de producción. Así mismo aplicar en el proceso las normas y reglas de sanidad para la elaboración de este producto.

Tabla 7
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa y
Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento del Progreso
Proyecto: Producción de queso
Requerimientos técnicos
Año 2013

Descripción	Medida	Cantidad
Maquinaria		
Cámara de dos puertas	Unidad	1
Hielera para transportar producto	Unidad	3
Mostrador	Unidad	1

Continúa página siguiente

Viene página anterior

Descripción	Medida	Cantidad
Mesas de trabajo	Unidad	2
Estufas industriales de tres hornillas	Unidad	2
Herramientas		
Balanza de colgar de 40 libras	Unidad	1
Recipientes de acero inoxidable de 20 litros	Unidad	6
Olla de peltre	Unidad	6
Termómetro de lechería	Unidad	2
Coladores de aluminio	Unidad	5
Moldes de madera	Unidad	3
Paletas de madera	Unidad	5
Cuchillos	Unidad	6
Cucharas	Unidad	3
Cubetas plásticas	Unidad	5
Molino Manual	Unidad	1
Vehículos		
Pickup con palangana larga	Unidad	1
Mobiliario y equipo		
Escritorios	Unidad	3
Sillas secretariales	Unidad	3
Sillas plásticas	Unidad	6
Archivo	Unidad	1
Sumadoras	Unidad	2
Equipo de computación		
Computadora e impresora	Unidad	2
Gastos de organización		
Gastos de organización	N/A	1
Materia prima		
Leche	Litro	10,032
Pastilla de cuajo	Unidad	200
Cloruro de calcio	Gramos	100
Chile jalapeño	Libras	70
Sal	Libras	105
Aceite	Galón	3
Mano de obra		
Recepción y análisis de acidez	Jornal	1.3800
Pasteurización y picado de especias	Jornal	4.1400

Continúa página siguiente

Viene página anterior

Descripción	Medida	Cantidad
Enfriamiento, cloruro y sofreír especias	Jornal	4.1400
Coagulación	Jornal	13.7400
Corte y desuerado	Jornal	3.4500
Salado, molido y adición de chile	Jornal	10.3200
Pesado y moldeado	Jornal	10.3200
Empaque	Jornal	8.2500
Almacenado	Jornal	10.3200
Bonificación incentivo	Jornal	66.0600
Séptimo día		
Costos indirectos variables		
Cuota patronal	N/A	5,596.00
Prestaciones laborales	N/A	5,596.00
Bandejas plásticas para queso	Unidad	3,344.00
Etiquetas	Unidad	3,344.00
Tambo de gas 25 libras	Unidad	4.00
Costos fijos de producción		
Alquileres	Mes	1.00
Mantas	Yarda	6.00
Guantes de hule	Par	6.00
Gabachas	Unidad	4.00
Gastos de ventas		
Sueldos vendedor	Mes	1.00
Bonificación incentivo	Mes	1.00
Cuota patronal	Mes	2,172.00
Prestaciones laborales	Mes	2,172.00
Combustibles	Galón	29.60
Gastos de administración		
Sueldos administrador	Mes	1.00
Bonificación incentivo	Mes	1.00
Cuota patronal	Mes	3,000.00
Prestaciones laborales	Mes	3,000.00
Honorarios contador	Mes	1.00
Papelería y útiles	Mes	1.00
Teléfono	Mes	1.00
Energía eléctrica	Mes	1.00
Agua	Mes	1.00
Publicidad y propaganda	Mes	1.00
Útiles y enseres	Mes	1.00

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

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Es un estudio fundamental para el desarrollo del proyecto, donde descansan los aspectos administrativo (jurídico) – legal. Como toda entidad organizada, se considera que para el proyecto de producción de queso, se adecúa la figura legal de una cooperativa por las diferentes ventajas que ofrece su estructura organizacional.

Este estudio se detalla en el capítulo V.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

El estudio financiero tiene como objeto establecer el monto de los recursos económicos fundamentales para la realización del proyecto, dentro de este proceso se incluye el costo total de la producción, los gastos relativos a la administración y las ventas. Para la medición de la rentabilidad y su desarrollo correspondiente genera información concerniente a indicadores financieros.

En materia financiera se considera una herramienta con el propósito de determinar el monto de la inversión fija y el capital de trabajo que se requieren para poner en marcha el proyecto, sin dejar de reflejar aquellas fuentes de financiamiento que cubren la inversión total.

3.7.1 Inversión fija

Consiste en el desembolso realizado para adquirir aquellos bienes que permiten el proceso productivo, comercialización y distribución del producto, entre los cuales figuran los tangibles e intangibles. Todos los elementos que componen la inversión fija se obtienen al inicio del proyecto, tienen una vida a largo plazo, entre ellos se mencionan el mobiliario y equipo, herramientas, equipo de cómputo, maquinaria, gastos de organización, etc. La inversión fija necesaria para la producción de queso es la siguiente:

Cuadro 11
Municipio de San Luis Jilotepeque, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de Queso
Inversión Fija
Año: 2013

Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Costo Unitario Q.	Total Q.
Tangible				70,143
Maquinaria				36,100
Cámara de dos puertas	Unidad	1	16,000	16,000
Hielera para transportar producto	Unidad	3	600	1,800
Mostrador	Unidad	1	14,000	14,000
Mesas de trabajo	Unidad	2	350	700
Estufas industriales de tres hornillas	Unidad	2	1,800	3,600
Herramientas				5,133
Balanza de colgar de 40 libras	Unidad	1	160	160
Recipientes de acero inoxidable de 20 litros	Unidad	6	250	1,500
Olla de peltre	Unidad	6	350	2,100
Termómetro de lechería	Unidad	2	250	500
Molino manual	Unidad	1	350	350
Coladores de aluminio	Unidad	5	18	90
Moldes de madera	Unidad	3	40	120
Paletas de madera	Unidad	5	15	75
Cuchillos	Unidad	6	18	108
Cucharas	Unidad	3	10	30
Cubetas plásticas	Unidad	5	20	100
Vehículos				18,000
Pickup con palangana larga	Unidad	1	18,000	18,000
Mobiliario y equipo				2,910
Escritorios	Unidad	3	450	1,350
Sillas secretariales	Unidad	3	150	450
Sillas plásticas	Unidad	6	35	210
Archivo	Unidad	1	500	500
Sumadoras	Unidad	2	200	400
Equipo de computación				8,000
Computadora e impresora	Unidad	2	4,000	8,000
Intangibles				5,000
Gastos de organización				5,000
Gastos de organización		1	5,000	5,000
Total				75,143

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

Según el cuadro anterior se establece que el porcentaje de requerimientos de inversión fija para cada una de las adquisiciones es el siguiente: a la inversión tangible le corresponde el 93% conformado por la maquinaria 51%, herramientas 14%, vehículos 26%, mobiliario y equipo 4% y el equipo de cómputo 11%. Lo correspondiente a los activos intangibles está representado por los gastos de organización en 7%. El valor total de la inversión fija es por Q. 75,143.00.

Se visualiza que el valor de la maquinaria representa el valor más significativo debido a que está conformado por los principales instrumentos para el proceso productivo del queso. El vehículo de reparto se incluye dentro de la inversión fija por la distribución que se tendrá del producto tanto en San Luis Jilotepeque como los municipios aledaños de El progreso. El mobiliario y el equipo de cómputo forma parte de la inversión para propósitos del personal administrativo y de control, finalmente los gastos de organización se constituyen para los aspectos de índole legal en el inicio y desarrollo del proyecto.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

El capital de trabajo se conoce con el nombre de capital circulante, está conformado por todos aquellos recursos reales y financieros que forman parte del patrimonio del proyecto los cuales son distintos a la inversión fija, se utilizan como activos corrientes para atender el inicio de las operaciones, es decir, antes que el proyecto sea capaz de generar sus propios flujos de efectivo o ingresos.

Dentro del capital de trabajo se disponen de la materia prima, pago de la mano de obra y los costos indirectos variables, y de otros costos y gastos que se ocasionen para llevar a cabo la primera producción por un mes. En el cuadro siguiente se detallan los elementos que lo componen:

Cuadro 12
Municipio de San Luis Jilotepeque, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de Queso
Inversión en Capital de Trabajo
Año: 2013

Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Costo Unitario Q.	Mes 1 Q.
Materia prima				35,892
Leche	Litro	10,032	3.50	35,112
Pastilla de cuajo	Unidad	200	1.00	200
Cloruro de calcio	Gramos	100	0.05	5
Chile jalapeño	Libra	70	5.00	350
Sal	Libra	105	0.50	53
Aceite	Galón	3	57.45	172
Mano de obra				6,146
Recepción y análisis de acidez	Jornal	1.38	71.40	99
Pasteurización y picado	Jornal	4.14	71.40	296
Enfriamiento, cloruro y sofreír	Jornal	4.14	71.40	296
Coagulación	Jornal	13.74	71.40	981
Corte y desuerado	Jornal	3.45	71.40	246
Salado, molido y adición de chile	Jornal	10.32	71.40	737
Pesado y moldeado	Jornal	10.32	71.40	737
Empaque	Jornal	8.25	71.40	589
Almacenado	Jornal	10.32	71.40	737
Bonificación incentivo	Jornal	66.06	8.33	550
Séptimo día				878
Costos indirectos variables				3,703
Cuota patronal		5,596	0.1267	709
Prestaciones laborales		5,596	0.3055	1,710
Bandejas plásticas	Unidad	3,344	0.1602	536
Etiquetas	Unidad	3,344	0.0800	268
Tambo de gas 25 libras	Unidad	4	120.00	480
Costos fijos de producción				915
Alquileres	Mes	1	700.00	700
Mantas	Yarda	6	7.50	45
Gautes de hule	Par	6	15.00	90
Gabachas	Unidad	4	20.00	80
Gastos de ventas				4,397
Sueldos vendedor	Mes	1.00	2,171.75	2,172
Bonificación incentivo	Mes	1.00	250.00	250
Cuota patronal	Mes	2,172.00	0.1267	275
Prestaciones laborales	Mes	2,172.00	0.3055	664

Continúa en la página siguiente

Viene de página anterior

Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Costo Unitario Q.	Mes 1 Q.
Combustibles	Galón	29.60	35.00	1,036
Gastos de administración				7,227
Sueldos administrador	Mes	1	3,000.00	3,000
Bonificación incentivo	Mes	1	250.00	250
Cuota patronal	Mes	3,000	0.1267	380
Prestaciones laborales	Mes	3,000	0.3055	917
Honorarios contador	Mes	1	1,000	1,000
Papelería y útiles	Mes	1	250	250
Teléfono	Mes	1	400	400
Energía eléctrica	Mes	1	250	250
Agua	Mes	1	30	30
Publicidad y propaganda	Mes	1	600	600
Útiles y enseres	Mes	1	150	150
Total				58,280

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

Se determinó que el rubro de gastos de administración representa dentro de la inversión de capital de trabajo el 12%, la cual incluye entre otros, los rubros de agua, energía eléctrica, teléfono, papelería y útiles, publicidad, útiles y enseres, sueldos y honorarios del administrador y contador respectivamente.

La materia prima concentra el 62% del capital de trabajo lo que representa el aspecto más significativo, constituido por la leche, las pastillas de cuajo, cloruro de calcio, chile jalapeño, sal y aceite. Los costos en mano de obra necesarios para la elaboración del queso 11%. Las prestaciones laborales calculadas sobre todos los sueldos y salarios de los obreros están incluidas en el rubro de costos indirectos variables 6%, además de las bandejas plásticas y etiquetas las cuales están calculadas sobre el volumen total de la producción sin incluir la merma del 1%, esto debido a que la cooperativa se compromete a vender la totalidad de la producción, independientemente si estos al final del mes no se logren colocar en el mercado y por lo mismo se tuviera que desechar el producto por su período de caducidad.

3.7.3 Inversión total

Esta inversión está determinada por la sumatoria de la inversión fija y capital de trabajo. Es decir, los bienes que permiten la producción y asimismo los fondos iniciales con que hay que contar para lograr poner en marcha el proyecto. En el cuadro siguiente se enumeran los valores de la inversión total:

Cuadro 13
Municipio de San Luis Jilotepeque, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de Queso
Inversión Total
Año: 2013

Descripción	Sub-total Q.	Total Q.	%
Inversión fija		75,143	56
Maquinaria y equipo	36,100		
Herramientas	5,133		
Vehículos	18,000		
Mobiliario y equipo	2,910		
Equipo de computación	8,000		
Gastos de organización	5,000		
Inversión en capital de trabajo		58,280	44
Insumos	35,892		
Mano de obra	6,146		
Costos indirectos variables	3,703		
Costos fijos de producción	915		
Gastos de ventas	4,397		
Gastos de administración	7,227		
Inversión total		133,423	100

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

El cuadro anterior muestra el total de la inversión necesaria para el proyecto de producción de queso durante el primer mes de operaciones, en este se puede observar que la inversión fija representa 56% y el capital de trabajo 44% de participación. Como se observa, se debe contar con Q.133,423.00 para iniciar operaciones, por lo que cada asociado deberá aportar un monto de Q.2,857.15 adicionalmente se debe obtener financiamiento bancario por Q76,280.00 para cubrir el valor de la inversión.

3.7.4 Financiamiento

En la implementación de un proyecto los recursos económicos son fundamentales, puesto que no se está dispuesto a invertir mayor capital, mucho menos recurrir a la obtención de financiamiento sin esperar un margen aceptable de ganancia. En términos generales, los proyectos no cuentan con el capital suficiente para la inversión inicial por lo cual se debe requerir el financiamiento mediante algún crédito de diversa índole, ya sea fiduciario, o prendario

Aquellos recursos necesarios para la puesta en marcha del proyecto se obtienen conforme al origen de los recursos por medio de las fuentes del financiamiento pueden ser internos o externos.

3.7.4.1 Fuentes internas

Son los valores de efectivo cuyo origen es por medio de los inversionistas que participan en sus aportaciones para llevar a cabo determinada actividad productiva, esta aportación puede ser en efectivo o en bienes inmuebles.

3.7.4.2 Fuentes externas

Son los provenientes de entes o unidades ajenas al proyecto, es decir, cuando los recursos propios no cubren el total de la inversión es necesario acudir a instituciones dedicadas a proporcionar financiamiento.

En la producción de queso como propuesta de inversión se presenta el siguiente cuadro que integra cada una de las fuentes de financiamiento:

Cuadro 14
Municipio de San Luis Jilotepeque, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de Queso
Fuentes de Financiamiento
Año: 2013
(Cifras en Quetzales)

Descripción	Recursos		Inversión total
	Internos	Externos	
Inversión fija			
Maquinaria y equipo	36,100		36,100
Herramientas	5,133		5,133
Vehículos		18,000	18,000
Mobiliario y equipo	2,910		2,910
Equipo de computación	8,000		8,000
Gastos de organización	5,000		5,000
Inversión capital de trabajo			
Insumos		35,892	35,892
Mano de obra		6,146	6,146
Costos Indirectos variables		3,703	3,703
Costos fijos de producción		915	915
Gastos de ventas		4,397	4,397
Gastos de administración		7,227	7,227
Total	57,143	76,280	133,423

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

Para que se lleve a cabo el proyecto se requiere capital por un monto total de Q133,423.00, el cual se obtendrá a través de fuentes de financiamiento interna: con la aportación de los asociados por un monto de Q. 57,143.00 lo que representa 43% del total de la inversión, la aportación de cada uno corresponde a Q.2,857.15.

La fuente de financiamiento externo es a término o plazo de un año, gestionado en los bancos que prestan financiamiento dentro del Municipio, el valor de la tasa de interés promedio es 14% con garantía fiduciaria, la cual asumirá el gerente general (Representante legal) de la cooperativa formalmente nombrado mediante acta constitutiva y debidamente inscrito al Registro Tributario Unificado

(RTU), por un monto de Q.76,280.00 y así concentrar el 57% del total de la inversión total.

Se contratará un préstamo fiduciario en el Banco de Desarrollo Rural, amortizable por el plazo de un año, el cual se utilizará para financiar a la cooperativa en la producción de queso para poder iniciar el proyecto. A continuación se presenta el cuadro que contiene el plan de amortización del préstamo.

Cuadro 15
Municipio de San Luis Jilotepeque, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de Queso
Plan de Amortización de Préstamo
Año: 2013

Año	Amortización capital Q.	Tasa de interés 14%	Total Q.	Saldo capital Q.
0	-	-	-	76,280
1	76,280	10,679	86,959	-
Total	76,280	10,679	86,959	-

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

El cuadro de plan de amortización del préstamo con garantía fiduciaria, permite visualizar el comportamiento del pago de intereses y capital, asimismo estimar en el presupuesto de caja los flujos de efectivo necesarios para el pago durante el primer año de producción.

3.7.5 Estados financieros

Son instrumentos que permiten realizar una adecuada toma de decisiones, explican la situación financiera de una persona o entidad y coadyuvan en la determinación de la rentabilidad del proyecto debido a que reflejan la condición económica y financiera de la empresa, la capacidad de pago y los resultados de cada una de las transacciones realizadas en un período establecido.

Los estados financieros básicos utilizados en el desarrollo de este proyecto son: el estado de costo directo de producción proyectado, el de resultados proyectado, presupuesto de caja y situación financiera proyectada.

3.7.5.1 Estado de costo directo de producción proyectado

Es un estado financiero que presenta la integración de los costos incurridos durante un período determinado para llevar a cabo un proyecto, los tres elementos del costo son: materia prima, mano de obra y costos indirectos variables.

En cuanto a la cuantificación de los costos, se utiliza el método de costeo directo. A continuación el estado de costo directo de producción para la producción de queso en presentación de una libra.

Cuadro 17
Municipio de San Luis Jilotepeque, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de Queso
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	430,704	430,704	430,704	430,704	430,704
Leche	421,344	421,344	421,344	421,344	421,344
Pastillas	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Cloruro de calcio	60	60	60	60	60
Chile jalapeño	4,200	4,200	4,200	4,200	4,200
Sal	636	636	636	636	636
Aceite	2,064	2,064	2,064	2,064	2,064
Mano de obra	73,752	73,752	73,752	73,752	73,752
Recepción y análisis de acidez	1,188	1,188	1,188	1,188	1,188
Pasteurización y picado	3,552	3,552	3,552	3,552	3,552
Enfriamiento, cloruro y sofreír	3,552	3,552	3,552	3,552	3,552
Coagulación	11,772	11,772	11,772	11,772	11,772
Corte y desuerado	2,952	2,952	2,952	2,952	2,952

Continúa en página siguiente

Viene de página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Salado, molido y adición de chile	8,844	8,844	8,844	8,844	8,844
Pesado y moldeado	8,844	8,844	8,844	8,844	8,844
Empaque	7,068	7,068	7,068	7,068	7,068
Almacenado	8,844	8,844	8,844	8,844	8,844
Bonificación Incentivo	6,600	6,600	6,600	6,600	6,600
Séptimo día	10,536	10,536	10,536	10,536	10,536
Costos indirectos variables	44,436	44,436	44,436	44,436	44,436
Cuota patronal	8,508	8,508	8,508	8,508	8,508
Prestaciones laborales	20,520	20,520	20,520	20,520	20,520
Bandejas plásticas	6,432	6,432	6,432	6,432	6,432
Etiquetas	3,216	3,216	3,216	3,216	3,216
Tambo de gas 25 libras	5,760	5,760	5,760	5,760	5,760
Total	548,892	548,892	548,892	548,892	548,892
Total libras de queso al año	39,727	39,727	39,727	39,727	39,727
Costo por libra de queso	13.82	13.82	13.82	13.82	13.82

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

Se determinó que durante los cinco años del proyecto el costo de cada libra de queso es de Q.13.82, la materia prima representa el 78% del total del costo de producción, la mano de obra el 13% y los costos indirectos variables el 9% durante su vida útil.

3.7.5.2 Estado de resultados proyectado

El estado de resultados refleja todos los gastos y ganancias generados en el proceso productivo, con el objetivo de determinar la utilidad que se obtendrá cada año de acuerdo a su período de ejercicio.

El estado de resultados que se presenta a continuación es proyectado a cinco años, con el objeto de detallar los ingresos, costos y gastos durante el proyecto.

Cuadro 17
Municipio de San Luis Jilotepeque, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de Queso
Estado de Resultados Projectado
Año: 2013
(Cifras en Quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	794,540	794,540	794,540	794,540	794,540
(-) Costo directo de producción	548,892	548,892	548,892	548,892	548,892
Ganancia marginal	245,648	245,648	245,648	245,648	245,648
(-) Costos fijos de producción	19,483	19,483	19,483	19,484	18,200
Alquileres	8,400	8,400	8,400	8,400	8,400
Mantas	540	540	540	540	540
Guantes de hule	1,080	1,080	1,080	1,080	1,080
Gabachas	960	960	960	960	960
Depreciación de maquinaria	7,220	7,220	7,220	7,220	7,220
Depreciación de herramientas	1,283	1,283	1,283	1,284	-
(-)Gastos de ventas	56,364	56,364	56,364	56,364	56,364
Sueldos vendedor	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
Combustibles	12,432	12,432	12,432	12,432	12,432
Depreciación de vehículos	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600
(-) Gastos de administración	90,972	90,972	90,974	88,306	88,306
Sueldos administrador	36,000	36,000	36,000	36,000	36,000
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuota patronal	4,560	4,560	4,560	4,560	4,560
Prestaciones laborales	11,004	11,004	11,004	11,004	11,004
Honorarios contador	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
Papelería y útiles	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Teléfono	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800
Energía eléctrica	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Agua	360	360	360	360	360
Publicidad y propaganda	7,200	7,200	7,200	7,200	7,200
Útiles y enseres	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Depreciación de mobiliario y equipo	582	582	582	582	582

Continúa en página siguiente

Viene de página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Depreciación de equipo de computación	2,666	2,666	2,668	-	-
Amortización gastos de organización	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
Ganancia en operación	78,829	78,829	78,827	81,494	82,778
(-) Gastos financieros	10,679	-	-	-	-
Intereses préstamos	10,679	-	-	-	-
(-) Ganancia antes impuesto	68,150	78,829	78,827	81,494	82,778
Impuesto sobre la renta 31%	21,127	24,437	24,436	25,263	25,661
Ganancia neta	47,023	54,392	54,391	56,231	57,117

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

El estado de resultados proyectado muestra que el proyecto de producción de queso generará utilidades desde el primer año hasta el quinto, la capacidad financiera es aceptable para cubrir todos los egresos y generar ganancias. Durante el primer año del desarrollo del proyecto se establece una utilidad antes de impuesto en 9% sobre las ventas, lo que se considera un porcentaje razonable.

En un análisis vertical, el primer año de producción se determinan los principales rubros del estado de resultados. El costo de producción concentra un 69%, los costos fijos 2%, los gastos de ventas 7%, de administración 11%, los gastos financieros por intereses del préstamo 1% y finalmente el Impuesto Sobre la Renta 3%.

3.7.5.3 Estado de situación financiera proyectado

Presenta la situación financiera en general de una empresa a una fecha determinada. También se denomina balance general y muestra que la suma de los intereses o capitales de los propietarios o los acreedores, es igual al activo, lo que se confirma mediante la relación: activo = pasivo + capital de los propietarios. Nos permiten determinar medir la liquidez y solidez que tiene el

proyecto. A continuación se muestra el cuadro con la situación financiera al final de cada período proyectado durante 5 años:

Cuadro 18
Municipio de San Luis Jilotepeque, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de Queso
Estado de Situación Financiera Proyectado
Año: 2013
(Cifras en Quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo corriente	66,501	140,554	211,297	282,041	351,958
Caja y bancos	66,501	140,554	211,297	282,041	351,958
Activo no corriente	58,792	42,441	26,088	12,402	0
Maquinaria	36,100	36,100	36,100	36,100	36,100
Depreciación acumulada	-7,220	-14,440	-21,660	-28,880	-36,100
Herramientas	5,133	5,133	5,133	5,133	5,133
Depreciación acumulada	-1,283	-2,566	-3,849	-5,133	-5,133
Vehículos	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000
Depreciación acumulada	-3,600	-7,200	-10,800	-14,400	-18,000
Mobiliario y equipo	2,910	2,910	2,910	2,910	2,910
Depreciación acumulada	-582	-1,164	-1,746	-2,328	-2,910
Equipo de computación	8,000	8,000	8,000	8,000	8,000
Depreciación acumulada	-2,666	-5,332	-8,000	-8,000	-8,000
Gastos de organización	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000
Amortización acumulada	-1,000	-2,000	-3,000	-4,000	-5,000
Pasivo y patrimonio					
Pasivo corriente	21,127	24,437	24,436	25,263	25,661
Impuesto sobre la Renta por pagar	21,127	24,437	24,436	25,263	25,661
Patrimonio	104,166	158,558	212,949	269,180	326,297
Aportaciones asociados	57,143	57,143	57,143	57,143	57,143
Utilidad del ejercicio	47,023	54,392	54,391	56,231	57,117
Utilidades acumuladas	-	47,023	101,415	155,806	212,037
Total pasivo y patrimonio	125,293	182,995	237,385	294,443	351,958

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

En el cuadro anterior se presenta el estado de situación financiera proyectado para la cooperativa, conformada por los valores de los activos no corrientes concentrando el 47% del total de activos. El comportamiento de los activos fijos

necesarios para el proyecto evidencia depreciación acumulada durante los cinco años de vida del proyecto. El activo corriente es el valor más representativo por el rubro de caja y bancos en 53% de concentración.

Los pasivos reflejados en el estado de situación financiera le corresponden 17% del pasivo, debido a que se integra únicamente por el Impuesto Sobre la Renta por pagar. A diferencia del valor de patrimonio que está compuesto por el aporte de los asociados, las utilidades del ejercicio, representan el 83%. Hasta el segundo año de vida útil del proyecto se reflejan valores en las utilidades acumuladas incrementándose anualmente en función del desarrollo del proyecto.

3.8 EVALUACIÓN FINANCIERA

Establece indicadores de riesgo y rendimiento, útiles para la toma de decisiones de inversión o financiamiento que pueda tener para la cooperativa, permite analizar el impacto que tendrá el proyecto a nivel social y económico dentro de la comunidad y si el mismo es rentable tal y como lo esperaban los asociados.

Todo ello se establecerá a través de diversas herramientas como: El punto de equilibrio en unidades y valores, flujo neto de fondos, valor actual neto, relación beneficio costo, tasa interna de retorno y el periodo en el cual se recuperara la inversión.

Cuadro 19
Municipio de San Luis Jilotepeque, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de Queso
Evaluación Financiera
Año 2013
(Cifras expresadas en Q)

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total	RBC
PE en valores	529,790.70						
PE en Unidad	26,490						
Inversión						-131,964	
Flujos Netos de Fondos	71,102	80,862	86,388	91,213	96,989	<u>426,504</u>	
Inversión						-131,964	
Valor Actual Neto	56,430	50,934	43,186	36,189	30,540	<u>217,279</u>	
						85,315	
RCB Ingresos	630,587	511,477	414,862	336,500	272,940	2,166,367	
RCB Egresos	574,157	460,543	371,676	300,312	242,400	2,081,052	1.04
Factor Act. 54%	0.65068	0.42339	0.27549	0.17926	0.11664		
TIR	46,265	34,236	23,799	16,351	11,313	-	
Periodo de Recuperación	56,430	107,364	150,550	186,739	217,279		
VAN Acumulado							

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

Si la cooperativa logra producir y vender un volumen superior al del punto de equilibrio, obtendrá ganancias. Mientras no se logre alcanzar el nivel de producción correspondiente a su punto de equilibrio, sufrirá pérdidas. Puede representarse en valores o unidades vendidas.

Para llegar al punto de equilibrio en valores se necesita vender como mínimo en el primer año la cantidad de Q. 529,790.70 para que la cooperativa cubra sus costos y gastos.

Para estar en punto de equilibrio en unidades, la cooperativa tiene que vender para el primer año, un total de 26,490 unidades, de un total de 39,727 que se tiene estimado vender, lo que es un resultado accesible de obtener, y al momento de alcanzar este volumen de ventas se considera que se han cubierto por completo los costos y gastos.

En el flujo neto de fondos se analiza los ingresos y egresos que se tendrán cada año, no incluye las depreciaciones y amortizaciones porque no son salidas efectivas de dinero, la proyección muestra la diferencia creciente positiva anual que permite evaluar la viabilidad del proyecto.

La TREMA establece el límite inferior sobre el cual se puede invertir. Para la producción de queso la tasa de rendimiento mínima aceptada es del 26% y una tasa mayor a ésta indica que el proyecto es rentable.

El VAN consiste en encontrar la diferencia entre el valor actualizado de las corrientes de ingresos y las corrientes de egresos, incluye la inversión total.

En el cuadro anterior se puede apreciar el valor actual neto para el proyecto, el cual se obtuvo después de haber aplicado el factor de actualización al flujo neto de fondos, cuyo resultado es positivo, por lo que el proyecto puede llevarse a cabo, ya que la inversión es recuperada en menos de los cinco años que dura el proyecto.

La relación beneficio costo es el resultado de dividir los ingresos actualizados entre los egresos actualizados. Permite establecer la eficiencia con que se utilizan los recursos en un proyecto. Si el resultado es igual o mayor que la unidad, el proyecto de inversión deberá aceptarse, de lo contrario deberá rechazarse, en un resultado menor que la unidad indica que los ingresos no cubren los egresos y el proyecto no es viable.

La relación beneficio costo es de 1.04, este resultado indica que por cada quetzal que se invierta en el proyecto, se recuperarán Q. 0.04 centavos por lo tanto se concluye que el proyecto es rentable.

La TIR mide la rentabilidad del proyecto si es igual o mayor que la TREMA debe aceptarse o de lo contrario se rechaza. El resultado de la tasa interna de retorno es del 54%, es mayor en comparación a la TREMA que es del 26% por lo que el proyecto es aceptable, con capacidad de cubrir un monto mayor al rendimiento mínimo esperado por los inversionistas. Para determinar la tasa interna de retorno se aplica la siguiente formula.

El periodo de recuperación es el tiempo necesario para recuperar la inversión realizada por los productores, por medio de las ganancias, las cuales se acumulan cada año hasta llegar a un monto igual al invertido.

La inversión es recuperada en dos años, seis meses y veinticinco días de iniciada la producción, lo que demuestra que el proyecto es rentable debido a que el monto invertido es recuperado antes de que finalice la vida útil del proyecto, lo que refleja un periodo favorable para los inversionistas, puesto que se tendrá la disponibilidad de utilizar ese recurso para distintos fines.

3.9 IMPACTO SOCIAL

La propuesta de inversión en la producción de queso fresco, hace de este producto a mediano plazo, una fuente de ingreso en el Municipio, lo cual mejorará las condiciones de vida de la población.

La ejecución del proyecto coadyuvará al desarrollo social y económico de la población del Municipio, a través de la generación de empleo directo la cual se estima en seis personas, beneficio que se atribuye a más de 26 familias que conforman la asociación y de manera indirecta a 201 unidades productivas la cual se representa por 415 empleos, lo que contribuye a evitar la emigración a otros municipios y departamentos.

La producción es rentable y de fácil mantenimiento, en los últimos años se ha generado una demanda positiva, lo que hace viable la inversión en este proyecto.

CAPÍTULO IV COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCCIÓN DE QUESO

La comercialización se refiere a la distribución que se encarga de hacer llegar físicamente el producto al consumidor final. El objetivo de la comercialización, es ofrecer el producto en el lugar y momento en que el consumidor desea adquirirlo.

Para la realización de este proceso se trabajará por medio de una Cooperativa que contará con un departamento de comercialización, el cual tendrá entre sus funciones, localizar mercados potenciales, investigar todo lo referente a la demanda, oferta, precios, promociones, en los municipios de San Luis Jilotepeque, Sansare y Guatatoya, para disponer de información real que sirva de base para la toma de decisiones.

4.1 MEZCLA DE MERCADOTECNIA

Está constituida por las "Cuatro P" estas son producto, precio, plaza y promoción, a través de estas se analiza y se proponen las estrategias necesarias que buscan un desarrollo adecuado del producto.

4.1.1 Producto

El queso es un alimento importante pues es nutritivo, natural y fácil de elaborar; hacer queso es una manera de preservar los principios nutritivos de la leche cuando ésta no se puede comercializar en forma líquida sea por abundancia de producción o por no contar con medios para su conservación en refrigeración.

La producción de queso fresco con chile jalapeño presenta una forma diferente de degustar este importante derivado lácteo, debido a que cuenta con un toque picante y puede ser combinado en diferentes comidas.

4.1.1.1 Características

El queso fresco con chile jalapeño es un producto que gracias a todos los nutrientes importantes que posee, debe de estar presente en una dieta sana y equilibrada en la población, aunque deberá ser consumido con moderación.

La presentación del queso fresco es en bloques planos en forma cuadrada, mientras que el chile ira en pequeños trocitos inmerso en este. En presentación de una libra. , de color blanco uniforme o ligeramente amarillento.

Su textura es firme, húmeda, suave, fácil de cortar, de sabor ligeramente salado.

4.1.1.2 Calidad del producto

El queso fresco con chile jalapeño se producirá libre de defectos, con un sabor único, innovador y diferente, para lo cual se utilizará leche pura 100% del municipio de San Luis Jilotepeque, ofreciendo de esta manera la calidad del producto.

4.1.1.3 Nombre de la marca

La marca con la que se pretende dar a conocer el producto dentro de los municipios de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa; Guastatoya y Sansare, municipios del departamento del Progreso, es "Queso SPICY".

4.1.1.4 Envase

Se harán lotes homogéneos para su manipulación y fraccionar o dividir el producto para facilitar su distribución. El queso fresco con chile jalapeño se distribuirá en bandejas plásticas de una libra para facilitar la transportación, estas bandejas serán trasladadas en hieleras de con el objetivo de proteger y mantener el producto. Las hieleras tendrán una capacidad de 50 a 60 libras de queso.

4.1.1.5 Etiqueta

La etiqueta ira pegada en las bandeja plástica en la parte exterior superior, llevará la información del producto, es decir, contenido neto, marca, fecha de vencimiento, logo y slogan de la cooperativa. Además el nombre del Municipio donde fue elaborado

4.1.1.6 Almacenamiento

Su objetivo es mantener el producto en depósito por determinado tiempo con el fin de ajustar la oferta a los requerimientos de la demanda. El tipo de almacenamiento recomendado es el temporal que albergará el producto hasta que sea transportado para la venta, el tiempo estipulado de almacenamiento no será mayor de un día, debido a que el producto es perecedero, este proceso deberá realizarse bajo refrigeración.

El tiempo de almacenamiento que puede soportar el producto antes de ponerlo en manos del consumidor final el que puede ser hasta una semana.

Imagen 1
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento del Progreso
Etiqueta del producto
Año 2013



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

4.1.2 Precio

El queso "SPICY", tendrá un precio de Q20.00 la libra para el minorista, precio que es respaldado por la calidad y el sabor único del producto. El precio se estableció en virtud que el objetivo es tener precios similares a los de la competencia.

4.1.2.1 Términos de crédito

Se refiere a las condiciones y plazo de pago que la organización estipula para los clientes; teniendo en consideración que es un proyecto nuevo no se dará crédito, sin embargo según la frecuencia de compra de los clientes es algo que puede modificarse.

4.1.3 Plaza

Es la forma de hacer llegar el producto a su mercado meta. El producto se hará llegar a los minoristas desde la planta procesadora a través de un vendedor quien será el encargado de hacer entregas a los Municipios por medio de una motocicleta con palangana, el queso ira en hielera para evitar su descomposición. Se comercializara 60% en San Luis Jioltepeque, 25% en Guastatoya y 15% en Sansare.

4.1.3.1 Logística

Para la distribución del producto se tiene considerado realizar un viaje a la semana a Sansare el día martes y un viaje a la semana a Guastatoya el día jueves, los demás días de la semana el vendedor será el encargado de surtir el queso a las aldeas, caseríos, y barrios de San Luis Jilotepeque.

4.1.3.2 Transporte

Característica que agrega utilidad del lugar a los productos mediante su traslado de las zonas de producción, donde no poseen dicha utilidad a centros de consumo. El encargado de distribución y comercialización, hará el traslado del lugar de producción en vehículo tipo pick-up con hieleras donde llevara el producto a su destino.

4.1.4 Promoción

Para la producción de queso fresco con chile jalapeño, la labor de promoción estará a cargo del vendedor y los integrantes de la cooperativa, quienes se encargaran de efectuar las actividades de promoción, mediante el acercamiento con los minoristas, tiendas, depósitos y otras entidades interesadas en que se les provea el producto.

4.1.4.1 Promoción de ventas

La promoción de ventas para el inicio del proyecto se llevara a cabo a través de pequeñas muestras, para estimular la compra después de probar la marca y lograr el posicionamiento en la mente de los consumidores.

Para incrementar la cartera de clientes se utilizara el mismo sistema, se dará a conocer el producto a través de muestras a clientes potenciales. Esta actividad será efectuada por el encargado de comercialización quien realizara las negociaciones respectivas.

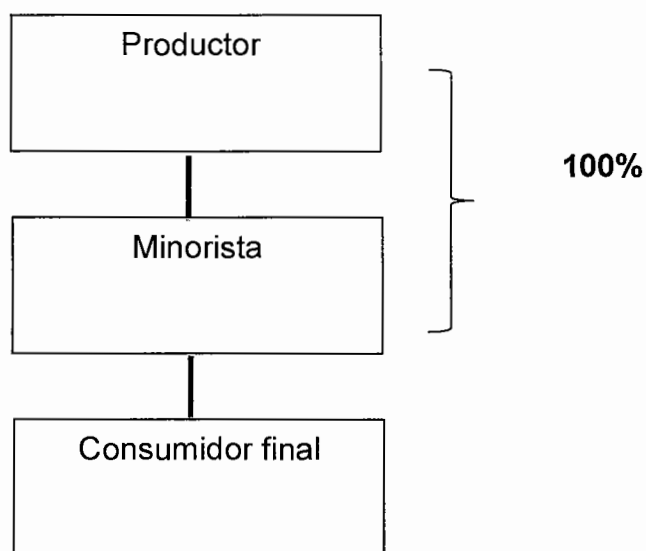
4.1.5 Operaciones de comercialización

A continuación se presentan las operaciones de comercialización,

4.1.5.1 Canales de comercialización

Ruta por medio de la que se traslada el queso desde el productor hasta el consumidor final, el canal de comercialización utilizado para hacer llegar el queso fresco con chile jalapeño al consumidor final se ilustra en la siguiente gráfica.

Gráfica 5
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de queso
Canales de comercialización
Año 2013



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

En la gráfica anterior se muestra la forma en que el producto será trasladado del productor al consumidor por medio de minorista. Se tiene contemplado que el queso fresco con chile jalapeño llegue al consumidor final a través del minorista en 100%.

4.1.3.4 Márgenes de comercialización

Se refiere a la diferencia que existe entre el precio que paga el consumidor por el producto y el precio recibido por el productor.

A continuación se presenta el análisis de los márgenes de comercialización del queso.

Cuadro 20
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de queso
Márgenes de comercialización
Año 2013

Concepto	Precio libra de queso	MBC	Costos de mercadeo	MNC	% Inversión	% Participación
Productor	20					80%
Minorista	25			4.88	24%	20%
Refrigeración			0.1			
Arbitrio			0.02			
Consumidor final						
Total		5	0.12	4.88		100%

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

Según al cuadro anterior se observa que el queso "SPICY", tendrá un precio de Q20.00 para el minorista, con un margen bruto de comercialización igual a Q5.00 por libra. El Q4.88 es lo que obtiene el intermediario que participa en la comercialización del producto, donde ya se incluyen los gastos de mercadeo que son Q0.12.

En lo que respecta al rendimiento sobre inversión el minorista obtiene 24% del precio final. El productor tiene una participación dentro de los canales de comercialización del 80% y el minorista 20%.

CAPÍTULO V ORGANIZACIÓN DE PRODUCCIÓN DE QUESO

Representa uno de los aspectos más relevantes dentro del proyecto, comprende el análisis del marco jurídico en el cual va a operar, la definición del tipo de empresa que se va a constituir, la determinación de la estructura organizacional más adecuada, procedimientos y reglamentos que orientan y regulan las actividades para operación.

5.1 JUSTIFICACIÓN

La creación de una cooperativa, busca agrupar a los pobladores del Municipio, para la producción y comercialización de queso fresco; logrando beneficios colectivos como puestos de trabajo a tiempo parcial o completo, agrupación de ganaderos, y que además de ser una de las organizaciones más sencillas para su formación legal, proporciona a sus integrantes representación legal, credibilidad ante instituciones públicas y privadas, entidades de crédito y proveedores, visión de nuevos mercados, retiro voluntario, responsabilidad limitada al monto de cada aportación y repartición de utilidades.

Otro aspecto por el cual se tomó la decisión por dicha forma de organización, es por el hecho de poder ampliar el número de asociados en el futuro.

5.2 OBJETIVOS

A continuación se presentan los objetivos generales y específicos:

5.2.2 Objetivo general

Agremiar a los productores lecheros, y/o cualquier habitante de San Luis Jilotepeque, para aprovechar el potencial de la materia prima del Municipio, lo que permita producir el mejor queso de la región y a su vez generar valor agregado como la incorporación de chile jalapeño el cual es aceptado por la

población, para ser más competitivos y lograr beneficios colectivos que contribuyan al desarrollo económico-social del lugar.

5.2.3 Objetivos específicos

- Organizar a los pequeños y medianos productores de leche, de manera adecuada para establecer mayores márgenes de comercialización.
- Lograr introducir al mercado un derivado de la leche, como lo es el queso, con chile jalapeño, el cual permita una libre competencia en el mercado.
- Proporcionar fuentes de empleo, que contribuya al desarrollo familiar y comunitario mediante la especialización de los productores y pobladores en general en la producción de queso.

5.3 TIPO Y DENOMINACIÓN

Según decreto 82-78 Ley general de cooperativas, existen dos tipos de cooperativas las cuales “Serán cooperativas especializadas, las que se ocupen de una sola actividad económica, social o cultural, y serán integrales o de servicios varios, las que se ocupan de varias de las actividades económicas, sociales o culturales”.³ Para el presente se tomara de base una cooperativa de tipo especializado, enfocada en la actividad pecuaria.

La cooperativa incluirá en su denominación social la palabra “Cooperativa” el tipo que les corresponda y la mención de su actividad principal, y será de responsabilidad limitada, por lo consiguiente de conformidad a las obligaciones que contraiga responde únicamente el patrimonio de la cooperativa. La denominación de la cooperativa que se propone será, Cooperativa San Luis

³ Congreso de la República de Guatemala, **“Ley General de Cooperativas”**, decreto 82-78, artículo 5.

Jilotepeque, R.L.; abreviada como COOSALJIL, R.L.; y estará organizada con productores lecheros del Municipio, cuya actividad principal será la producción y comercialización de queso fresco con chile jalapeño.

Con la constitución de esta, se pretende negociar a mayor escala para obtener mejores precios y la colocación del producto, al mismo tiempo se busca adquirir a menor costo la materia prima. Esta forma de organización reunirá a los asociados para decidir mediante sesiones celebradas en las instalaciones, y en forma coordinada ejecutar las actividades del proyecto, con el fin de generar utilidades suficientes para cubrir los costos en que se incurre, a través del trabajo organizado y ayuda mutua, para alcanzar el desarrollo económico y social de los mismos y por ende del Municipio.

5.4 MARCO JURIDICO

Toda organización establece el conjunto de leyes, normas y reglamentos que regulan el buen funcionamiento de la misma. Entre las disposiciones que se pueden mencionar se encuentran las siguientes:

5.4.1 Normatividad Externa

Son las disposiciones legales emitidas por el Congreso de la República y tratados internacionales ratificados con otros países que le confieren derechos y obligaciones a la persona jurídica, citadas a continuación:

- Constitución Política de la República de Guatemala, artículo 34 derecho de asociación y artículo 119, literal e) Obligaciones del Estado
- Ley General de cooperativas Decreto 82-78 del Congreso de la República de Guatemala y su reglamento, Acuerdo Gubernativo número 7-79

Además las cooperativas como personas jurídicas están sujetos a:

- Código Civil, Decreto ley número 106 y sus reformas, artículos 15, 16, 19, 26 personas jurídicas, y artículo 439 la inscripción.
- Código de Comercio y sus reformas, Decreto 2-70, artículo 1 aplicabilidad, artículo 3 comerciantes sociales, artículo 6 capacidad, artículo 10 sociedades mercantiles, artículo 14 personalidad jurídica, CAPÍTULO V de las sociedades de responsabilidad limitada artículos 78-85.
- Código de Trabajo y sus reformas, Decreto número 1441 del Congreso de la República de Guatemala.
- Código Tributario y sus reformas, Decreto número 6-91 del Congreso de la República de Guatemala.
- Ley del Impuesto Sobre la Renta Decreto 26-92. Incluidas las modificaciones introducidas con el decreto 10-2012, artículo 11 numeral 2 rentas exentas; artículo 47 numeral 3 agentes de retención.
- Ley del Impuesto al Valor Agregado y sus reformas, Decreto 27-92, artículo 7 literal a), f) y numeral 5 de las exenciones generales, del Congreso de la República de Guatemala.
- Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, Decreto 295 del Congreso de la República de Guatemala.

5.4.2 Normatividad Interna

Se entiende como norma interna la relación de patronos y colaboradores de la cooperativa. Los asociados crearán sus propios estatutos, los cuales deben ser aprobados por la Asamblea General de Accionistas. Las normas son elaboradas para regular la organización y funciones de la entidad. Entre estas se encuentran:

- Reglamento de conducta interna de la cooperativa.
- Manual de Organización.
- Manual de Normas y Procedimientos.
- Políticas Administrativas, Financieras y de Comercialización.

5.5 RAZÓN SOCIAL

Es la designación aplicable a un establecimiento o sociedad comercial, con el cual se realiza su inscripción en el registro correspondiente de acuerdo a la legislación aplicable.

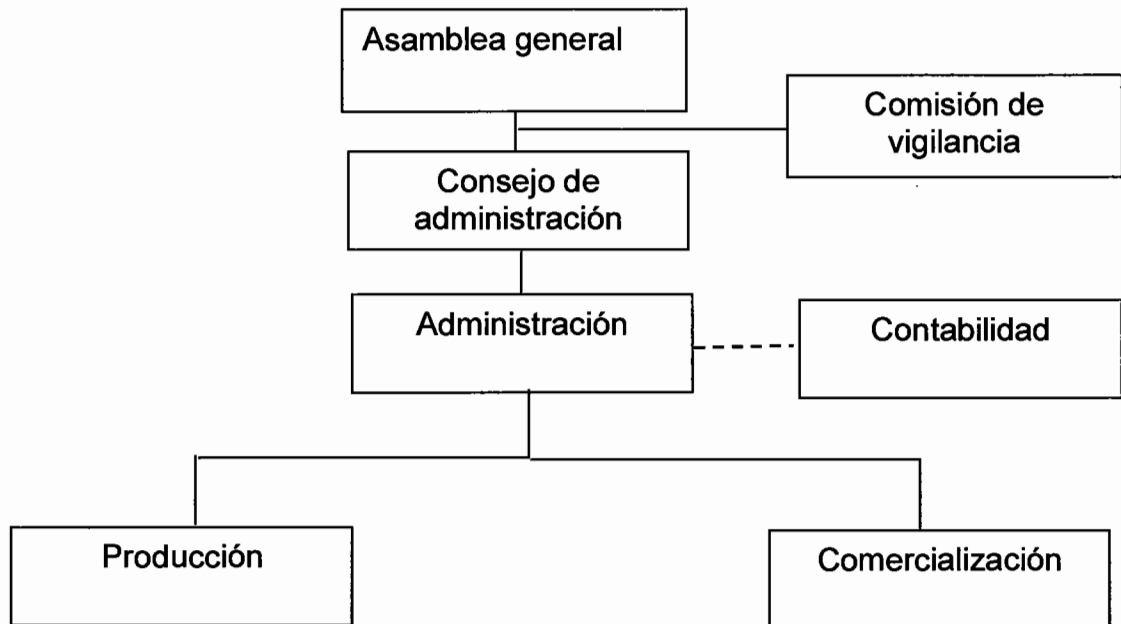
La denominación de la cooperativa que se propone será, Cooperativa San Luis Jilotepeque, R.L.; abreviada como COOSALJIL, R.L.; cuya actividad principal será la producción y comercialización de queso fresco con chile jalapeño.

5.6 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

La estructura organizacional que se propone es funcional y de sistema lineal staff, con las respectivas autoridades en una sola línea, organizada por asociados que tendrán funciones específicas de acuerdo a los puestos asignados a cada uno de los que conformará la institución.

Se contará con la fiscalización por parte del Estado, la cual se ejercerá a través de la Inspección General de Cooperativas (INGECOP). De acuerdo a la estructura organizacional propuesta anteriormente, se presenta el organigrama siguiente:

Gráfica 6
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de queso
Organigrama
“COOPERATIVA SAN LUIS JILOTEPEQUE, COOSALJIL, R.L.”
Año 2013



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

En la gráfica anterior se muestra el organigrama de la organización propuesta para la producción y comercialización de queso, en la cual se implementará la organización lineal por ser la más sencilla y clara de aplicar.

5.7 FUNCIONES BASICAS DE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS

Cada unidad administrativa que conformara la organización, tendrá funciones definidas y serán desempeñadas para la realización del proyecto, mismas que se detallan a continuación

- **Asamblea general de accionistas**

Es el órgano de mayor representatividad dentro de la cooperativa; planea, dirige y toma decisiones, respecto al desarrollo de la misma, además de tener asesoría por parte de INACOP, para que su trabajo tenga mayor certeza.

Las asambleas pueden ser ordinarias o extraordinarias. Las reuniones ordinarias se celebraran por lo menos una vez por semestre, con el fin de revisar constantemente el cumplimiento de objetivos y alcances de la cooperativa al mismo tiempo mantener una constante comunicación con la parte operativa de la entidad. Son extraordinarias las que se reúnen para tratar asuntos de modificación de estatutos y sancionar a miembros del concejo de administración.

- **Consejo de administración**

Elabora la planificación anual de las actividades que se realizarán por medio de la administración, entre ellas: plan de trabajo, presupuesto anual, informes sobre las actividades efectuadas según programa y el plan de ventas. Se encuentra conformado por seis miembros de la cooperativa y los cargos de los mismos son los siguientes: presidente, vicepresidente, gerente general (representante legal), secretario, vocal uno, vocal dos, se elige entre los miembros de la cooperativa y por un periodo de dos años.

- **Comisión de vigilancia**

Este comité deberá llevar el control de la cooperativa en lo económico y social, velar por el correcto desenvolvimiento y la eficiente administración de la misma, implantar los procedimientos necesarios para que cada asociado pueda examinar los registros contables, velar por que se realice el proceso productivo en forma adecuada de conformidad con asambleas celebradas.

Supervisa operaciones desempeñadas por administración, contabilidad, producción y comercialización, luego se emite un informe de control interno

dirigido a la Asamblea General, Al igual que el consejo de administración está conformado por asociados elegidos entre ellos y por un periodo de dos años.

- **Administración**

Entre sus principales funciones se pueden mencionar, elaborar el plan de trabajo, dirigir, motivar y coordinar el desarrollo del plan de trabajo, disponer de todo lo que le compete a contratación, delegación de funciones y régimen de personal administrativo. Además de presupuestar los insumos que serán necesarios para llevar a cabo el proceso de producción, velar porque los productos cumplan con los requisitos y estándares de calidad, supervisar las etapas del proceso productivo y velar porque se optimicen los recursos.

Se encargará de todas las actividades administrativas junto con el Consejo de Administración, y por la importancia de la función tendrá a su cargo la coordinación de la comercialización de los productos, planificar y dirigir las actividades de producción Adicional será el encargado de la aplicación de todos los procesos administrativos.

- **Contabilidad**

Se contratará un contador externo encargado de llevar el registro contable de las operaciones realizadas en la cooperativa. Mediante la elaboración de los estados financieros correspondientes y luego trasladar la información a la Administración y al Consejo de Administración para su aprobación mediante acta constitutiva.

- **Producción**

El área de producción se encuentra conformado por tres obreros los cuales se dedican a la fase de transformación de la materia prima en un producto terminado, y se encuentran bajo la supervisión del administrador.

- **Comercialización**

La persona de comercialización o ventas se encarga de coordinar las actividades de mercadeo, planificar las estrategias y canales de comercialización. Deberá rendir un informe mensual sobre la comercialización de la producción, mantendrá contacto con los clientes reales y potenciales. Además elaborar presupuesto anual y diario de ventas.

5.8 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

El proceso administrativo está conformado por las etapas de planeación, organización, integración, dirección y control necesarias para el buen funcionamiento de la cooperativa, siendo el Administrador quien se encargara de la organización y elaboración del mismo.

5.8.1 Planeación

Es la primera etapa del proceso administrativo que orienta el rumbo a seguir, para alcanzar los objetivos trazados. En esta fase se determina la misión y la visión, los objetivos comunes y el establecimiento de estrategias adecuadas para el logro de los mismos. De igual forma incluye las políticas, reglas y procedimientos, que regulan a la cooperativa.

5.8.1.1 Misión

Es importante contar con una misión bien definida, para que todos los integrantes de la cooperativa tengan conocimiento del propósito de esta.

A continuación se presenta la misión propuesta para la cooperativa COSALJIL, RL.

“Ser la cooperativa de producción de queso fresco, que contribuya de forma sostenida al desarrollo, producción, y comercialización del municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa; fundamentada en el mejoramiento continuo de la producción por medio de estándares de calidad, logrando así un excelente derivado lácteo y atender eficientemente las necesidades de los clientes”.

5.8.1.2 Visión

El propósito de la visión es una exposición clara que indica hacia dónde se dirige la empresa a largo plazo y en qué se deberá convertir, tomando en cuenta el impacto de las nuevas tecnologías, de las necesidades y expectativas cambiantes de los clientes, de la aparición de nuevas condiciones del mercado, etc.

A continuación se presenta la visión propuesta para la cooperativa COSALJIL, RL,

“Ser una cooperativa altamente competitiva, que contribuya a la creación de nuevas fuentes de empleo y la diversificación de las actividades productivas por medio de la producción de queso de leche de vaca, pudiendo competir no solo en el mercado local, sino que constantemente en expansión”.

5.8.1.3 Objetivos

Son las metas y estrategias planteadas por una organización para lograr determinadas metas, es decir, son los resultados que la empresa espera alcanzar en un tiempo, realizando acciones que le permitan cumplir con su misión, inspirados en la visión.

Los objetivos de la cooperativa COSALJIL, RL, se determinan de la siguiente manera:

- Aprovechar la condición de ser productores de queso fresco en la región.
- Generar nuevas fuentes de empleo, por medio de la cooperativa, para mejorar la calidad de vida de los habitantes de San Luis Jilotepeque.
- Determinar nuevos y eficientes canales de comercialización para la venta del queso fresco con chile jalapeño.

5.8.1.4 Políticas

Son enunciados o criterios generales que orientan al administrador a la toma de decisiones. Están encaminadas a orientar las acciones de una organización en un mismo objetivo. La cooperativa adoptará las políticas empresariales siguientes:

- Será obligación de los asociados de la cooperativa asistir a todas las reuniones ordinarias y extraordinarias que se programen, con el fin de que todos los asociados estén enterados de las actividades a realizar y decisiones a tomar.
- Para la toma de una decisión importante, se pondrá a discusión en una junta y se dará a votación de todos los socios de la cooperativa.
- Los estándares de producción deben ser siempre de la mejor calidad.

5.8.1.5 Estrategias

Serán los medios para lograr los objetivos propuestos, las cuales se detallan a continuación.

- Búsqueda constante de nuevos clientes y mercados.
- Compartir y concientizar al personal con la misión, visión y objetivos de la cooperativa.

- Capacitar al personal constantemente en la producción del queso fresco con chile jalapeño
- Desarrollar una campaña publicitaria para darle promoción al producto.

5.8.2 Organización

Es la coordinación de todas las actividades de los individuos que integran una empresa con el propósito de obtener el máximo aprovechamiento de sus recursos.

Elementos a tomarse en cuenta en la etapa de organización:

5.8.2.1 Departamentalización

Las cooperativas tendrán como órganos sociales: La Asamblea General, El Consejo de Administración y la Comisión de Vigilancia. Podrán tener otros cuerpos de gestión y control. En el reglamento de la presente ley se incluirán los lineamientos generales del régimen administrativo y económico.

Se consideró la creación de tres departamentos, según las funciones básicas de la cooperativa, los cuales son: administración, producción y comercialización. La idea de esta división radica en la obtención de mejores resultados en el manejo de las finanzas, la producción y la comercialización del queso, basándose en los manuales de normas y procedimientos.

5.8.2.2 Autoridad de línea

Los miembros de los órganos directivos son solidariamente responsables de sus decisiones.

La responsabilidad solidaria alcanza a los miembros de la Comisión de Vigilancia cuando no hubieren objetado actos oportunamente. Quedan eximidos de responsabilidad los miembros que razonen su voto en el acto de tomar la decisión respectiva.

5.8.3 Integración

La integración es identificar y adecuar al personal idóneo para cada una de las actividades que se desarrollaran. Ha de seleccionarse dentro de varios candidatos el que mejor califique para el puesto a desempeñar, utilizando los procedimientos de reclutamiento selección y contratación

La cooperativa estará formada por veinte asociados, la estructura organizacional propuesta integra la asamblea general de accionistas, consejo de administración, comisión de vigilancia, para las áreas de administración y contabilidad y los departamentos de producción y comercialización, el Administrador realizara los procesos de la integración de los colaboradores de la siguiente manera:

5.8.3.1 Reclutamiento

Es el proceso de incorporar candidatos para ocupar los puestos de la cooperativa. (ver anexo, manual de procedimientos)

5.8.3.2 Selección

Elegir mediante la utilización de ciertas técnicas, entre los diversos candidatos el más idóneo para el puesto, de acuerdo con los requerimientos del puesto.

5.8.3.3 Introducción

Consiste en brindar información general de la cooperativa al nuevo personal, con el fin de que este conozca y adapte a la misma.

5.8.3.4 Capacitación y desarrollo

Lograr el desenvolvimiento e incremento de las capacidades del personal, para lograr máxima eficiencia y eficacia en los procesos.

5.8.4 Dirección

Componente del proceso administrativo en donde resalta la capacidad de influir en las personas para que contribuyan a las metas de la organización. Implica mandar, influir y motivar a los colaboradores para que realicen tareas esenciales.

La dirección incluye motivación, enfoque de liderazgo, equipos y trabajo en equipo y comunicación.

5.8.4.1 Liderazgo

El liderazgo es un factor determinante para orientar adecuadamente la optimización del talento humano disponible, al orientar sus acciones hacia el logro de las metas y objetivos propuestos. Para cumplir con esta finalidad será necesario mantener una constante comunicación entre todos los integrantes de la cooperativa, el liderazgo deber ser ejercido por los integrantes de la cúpula de esta y por el administrador quien será el lazo de conexión entre los socios y los colaboradores.

5.8.4.2 Comunicación

Es el proceso por medio del cual se trasmite y recibe información. Esta debe ser de forma clara, concisa, sencilla, fluida y de doble vía; se dará de manera formal en todos los niveles jerárquicos dentro de la cooperativa, se propone la comunicación tanto verbal como escrita.

5.8.4.3 Motivación

Incluye factores que ocasionan, canalizan y sustentan la conducta humana en un sentido de compromiso. Las metas de la organización son inalcanzables a menos que exista el compromiso permanente de los miembros de la organización. La cooperativa debe de estar consciente de que el recurso

humano es el más importante dentro de la organización, razón por la cual se debe estimular al personal y a la vez transmitir seguridad y estabilidad.

Esta es la labor más importante de la dirección, a la vez que es la más compleja, pues a través de ella se pueden lograr todos los objetivos y metas propuestas.

5.8.5 Control

Consiste en medir y corregir el desempeño individual y organizacional para asegurar que los hechos se ajusten a los planes y objetivos de la organización, mide el grado de avance de las actividades planificadas contra los resultados, teniendo en cuenta los siguientes controles

5.8.5.1 Control de calidad

El proceso del control lo llevara a cabo el Administrador, la producción de queso fresco con chile jalapeño, debe ser tal cual se detalla en el proceso productivo, respetando los estándares y tiempos, deberá guiarse por el proceso detallado.

5.8.5.2 Control financiero

Tal como lo indican las políticas, las utilidades o pérdidas se distribuirán en proporción igual entre los asociados de la cooperativa. Los directivos de la cooperativa, deberán hacer una revisión estricta y minuciosa del control financiero para lograr sus metas y obtener las ganancias proyectadas, así como gastar únicamente lo presupuestado y revisar la ejecución de gastos que se presentan mes a mes.

5.8.5.3 Control de ventas

El encargado de la comercialización deberá presentar al administrador un reporte de ventas, semanal, y mensual donde detalle lo vendido y la nueva cartera de clientes que haya realizado.

CONCLUSIONES

De acuerdo al resultado obtenido en la realización del informe realizado, en el municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa, se presentan las siguientes conclusiones:

1. En el Municipio existen requerimientos de inversión social y productiva que no han sido atendidos por la Municipalidad; el área urbana se encuentra en mejores condiciones, en el área rural se observa falta de drenajes, vías de acceso en mal estado, escuelas en precarias condiciones, ausencia de puestos y centros de salud y falta de sistemas de tratamiento de aguas servidas.
2. En San Luis Jilotepeque, los ganaderos se dedican únicamente a la producción y comercialización de leche de vaca; sin embargo el proceso productivo puede ser más eficiente y producir mayor cantidad de producto y elaborar derivados lácteos.
3. La actividad pecuaria en el municipio de San Luis Jilotepeque no es considerada como una fuente de ingreso, sino una actividad complementaria, una tradición familiar heredada de generación en generación.
4. En la actualidad no existe dentro del Municipio, la producción de derivados lácteos para la comercialización, este producto viene de otros Municipios aledaños, sin embargo en su mayoría la distribución del producto solo se da en el casco urbano, aldeas y caseríos cercanos, sin embargo no llega a aldeas lejanas por la infraestructura de las carreteras y vías de acceso. Además de los medios de transporte.

5. El proyecto de producción de queso fresco con chile jalapeño es altamente rentable y factible para ponerse en práctica por los productores del Municipio, debido a que se cuenta con materia prima (leche) de calidad, y un alto porcentaje de demanda insatisfecha por cubrir.

RECOMENDACIONES

Conforme a los propósitos establecidos en la investigación realizada en el municipio de San Luis Jilotepeque y basado en las conclusiones anteriores detalladas, se hacen las siguientes recomendaciones

1. Que la comunidad solicite a la municipalidad de San Luis Jilotepeque, atender los requerimientos existentes en el Municipio, priorizando en materia de inversión social, principalmente en educación, salud y seguridad alimentaria y otras como infraestructura social que promuevan el desarrollo económico del Municipio.
2. Que la Asociación de Ganaderos del Municipio organicen a los ganaderos, para tecnificar la producción lechera, para lograr mayores rendimientos en volúmenes de producción, y mejorar las condiciones de precios con la conquista de nuevos mercados y diversidad de productos derivados de la leche.
3. Que los distintos ganaderos aprovechen la oportunidad que presenta producción de leche en el Municipio y que a través del acompañamiento técnico y financiero de instituciones como Bancos, o Cooperativas, gestionen y tecnifiquen su proceso, cuyo objetivo sea la obtención de rentabilidad y crecimiento económico.
4. Que los productores de leche del municipio de San Luis Jilotepeque, busquen nuevos mercados en donde puedan comercializar el producto, para no depender de un solo comprador que les imponga el precio, además enfocarse en la búsqueda de alianzas estratégicas con otras

organizaciones de ganaderos de municipios cercanos y así intercambiar ideas, opiniones.

5. Que los productores y la población del municipio de San Luis Jilotepeque, se interesen y pongan en práctica el proyecto de producción propuesto, ya que no hay organización alguna que se dedique a la transformación de productos lácteos, logrando así tener otras fuentes de ingreso y crear una Cooperativa que genere fuentes de empleo de esta forma alcanzar el desarrollo social y económico del Municipio.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Catalán J.A. "Metodología de la Investigación para los Diagnósticos Socioeconómicos" (pautas para el desarrollo de las regiones en países que han sido mal administrados). Tercera Edición. Guatemala, Ediciones Renacer. Pág. 38.
- CONALFA (Comité Nacional de Alfabetización). Registro de inscripciones y evaluaciones de los procesos de alfabetización 1994-2002, unidad de informática y estadística.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA- Decreto número 82-78. Ley General de Cooperativas. Artículo 5.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Decreto 11-2002.Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural. Guatemala, del Congreso de la República. Artículo 12.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Decreto 26-92.Ley del Impuesto Sobre la Renta –ISR-. Guatemala. 1992. Artículos 1 y 3.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Decreto 90 – 97.Código de Salud. Artículo 74.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Decreto número 6-91.Código Tributario y sus reformas. Guatemala 2003.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Decreto 2-70. Código de Comercio y sus reformas. del Congreso de la República. Artículos 90, 103, 116, 126 y 127.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Decreto 27-92.Ley de Impuesto al Valor Agregado y sus reformas –IVA-
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Decreto 295.Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Decreto número 1441 -2002. Código de Trabajo y sus reformas. Guatemala 2002.
- DEORSA (Distribuidora de energía de oriente). Municipio de San Luis Jilotepeque departamento de Jalapa 2013.

- EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA. Acuerdo Gubernativo 359-2012. Salarios mínimos para actividades agrícolas y no agrícolas y de la actividad exportadora y de maquila. Artículos 1, 2 y 9.
- Encuesta Nacional de Condiciones de vida, 2011 (ENCONVI, www.datos.bancamundial.org.) plan de desarrollo departamental 2011-2025, municipio de San Luis Jilotepeque departamento de Jalapa.
- ENEI (Encuesta Nacional del Empleo e ingresos). 2012.
- Eprsiepac. Series de suelos. (en línea). Consultado el 30 de julio 2013. Disponible en: <http://www.eprsiepac.com/documentos/guatemala/Documento%20final%206a1.pdf>.
- Grupo Océano. 2004. Diccionario Enciclopédico Universo Océano. Primera Edición. Mexico, 1069 p.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). Censo X de población y V de habitación 1994, XI censo de población y V de habitación 2002.
- INSIVUMEH (Instituto de sismología, vulcanología, meteorología e hidrología).
- INAB (Instituto Nacional de bosques). Municipio de San Luis Jilotepeque departamento de Jalapa 2013.
- INE (Instituto nacional de estadística). Canasta básica alimentaria. (en línea) Guatemala. Consultado el 24 de ago. 2013. Disponible en: <http://www.ine.gob.gt/np/CBA/>.
- INE (Instituto nacional de estadística). Marzo 2013. Informe ejecutivo IPC. (en línea). Guatemala. Consultado el 22 de ago. 2013. Disponible en: <http://www.ine.gob.gt>.
- INE (Instituto nacional de estadística). Encuesta nacional de empleo e ingresos ENEI 1-2013. (en línea). Guatemala. Consultado el 26 de marzo de 2014. Disponible en: <http://www.ine.gob.gt>.

- INE (Instituto nacional de estadística). IV Censo nacional agropecuario. Tomo II. Guatemala. 2003. 243 p.
- MINEDUC (Ministerio de Educación). Anuario estadístico de la coordinación técnica administrativa 21-03-09 y 21-03-10. Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa 2013.
- MSPAS (Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social). Sistema de información gerencial de salud (SIGSA). Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de jalapa 2013.
- MINTRABAJO (Ministerio de Trabajo y Previsión Social). Acuerdo ministerial 359-2012, salario mínimo para actividades agrícolas y no agrícolas.
- SEGEPLAN (Secretaria de planificación y programación de la presidencia), GT. 2009. Plan de Desarrollo San Luis Jilotepeque (2011-2025). Guatemala, 84p.
- UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA. 2013. Facultad de Ciencias Económicas. Estudio técnico. Año 2013.
- UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA. 2013. Facultad de Ciencias Económicas. Comercialización Agrícola y Pecuaria. Año 2013.
- Universidad de San Carlos de Guatemala. Facultad de Ciencias Económicas, Escuela de Administración de Empresas. 2013. Material de apoyo a seminario, Comercialización Agrícola y Pecuaria.

ANEXOS

PRODUCCIÓN DE QUESO

La elaboración de queso se llevara a cabo en el Municipio de San Luis Jilotepeque, debido a que es un producto que en actualidad no se elabora, sin embargo hay consumo. Los productores únicamente se dedican a comercializar la leche sin tener en cuenta la rentabilidad que existe con la elaboración de sus derivados, en especial el queso, que además es un producto que se encuentra en el consumo diario de la población.

La comercialización se realizara en los municipios de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa y en los municipios de Guastatoya y Sansare, departamento de El Progreso, debido a la falta de elaboración del producto y la proximidad entre estos.

1.1 Determinación de la elaboración de queso

Debido a que no hay información específica de queso fresco con chile jalapeño, para el proyecto se utilizaron datos de producción y venta de queso fresco.

Para determinar la producción y demanda actual e histórica, se realizaron entrevistas directas con las personas que se dedican a la comercialización de queso en los 3 Municipios, es importante resaltar que estos locales no son específicos para la venta de queso sino que son tiendas, depósitos, y supermercados.

Algunas de las preguntas utilizadas en la entrevista directa fueron:

¿El queso fresco que vende usted lo produce?

Si lo produce, podría indicarme cuantas libras elabora al mes o semana

¿Con que frecuencia compra queso fresco?

¿Cuantas libras compra de queso fresco?

¿Sabe de qué Municipio viene el queso que actualmente vende?

¿Cuál es el precio de venta por libra?

Según las respuestas proporcionadas por los vendedores de queso fresco en los Municipios, se determinó a calcular la oferta total histórica y proyectada.

En lo que respecta a la producción de queso fresco únicamente una familia en el municipio de Guastatoya, se dedica a la producción de queso; su producción hace cinco años era de 4,000 libras de queso fresco, con incrementos de 7% anualmente, pero en el año 2013 la producción ha minimizado en 5 ó 6%, esto debido a que han vendido más leche que años atrás. .

Cuadro 1
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento del Progreso
Oferta total histórica y proyectada de queso
Periodo 2008 – 2017
(En Libras)

Año	Producción	Importaciones	Oferta total
2008	4,000	20,960	24,960
2009	4,280	20,960	25,240
2010	4,580	20,960	25,540
2011	4,900	20,960	25,860
2012	5,243	20,960	26,203
2013	5,533	20,960	26,493
2014	5,843	20,960	26,803
2015	6,154	20,960	27,114
2016	6,465	20,960	27,425
2017	6,775	20,960	27,735

Fuente: elaboración propia en base a datos proporcionados por productores y vendedores de queso en el municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa y los municipios de Sansare y Guastatoya, departamento de El Progreso. Año 2008 al 2012 histórico (1) año 2013 al 2017 proyectado.

En lo que respecta a las importaciones de queso que es vendido en estos Municipios, el producto es proveniente de los departamentos de Zacapa, Jalapa Izabal y Peten, en orden respectivo, siendo el mayor proveedor de queso Zacapa y Jalapa.

Los distribuidores indicaron que desde hace más de 10 años compran las mismas cantidades de queso y que los proveedores ya saben cuántas libras dejarles semanalmente.

San Luis Jilotepeque compra 3470 libras de queso fresco anual

Sansare compra 9,690 libras de queso anual

Guastatoya compra 7,800 libras de queso fresco anual

1.2 Demanda histórica y proyectada y consumo aparente

Para llegar a determinar la demanda, se hizo necesario delimitar la población según los criterios siguientes: no se tomó en cuenta a la población de cero a dos años, además en concepto de gustos y preferencias, hábitos de consumo, cultura y situación económica. Todo lo cual, resulta un porcentaje de población seleccionada del 75%.

El consumo percapita está con base a datos de la Canasta Básica Alimentaria (CBA) que es el conjunto de alimentos, expresados en cantidades suficientes para satisfacer las necesidades de calorías de un hogar promedio. Para Guatemala se calcula para una familia promedio de 5.38 miembros.

Consumo por familia al día en gramos	34.46
Consumo individual en gramos	6.40
Consumo anual en gramos	2336
Consumo individual en libras	5.08

34.46 (dato del INE, índice de precios al consumidor 2012 por familia) /5.38 (para Guatemala se calcula para una familia promedio de 5.38 miembros) = 6.40 multiplicado por 365 días de año = 2336 dividido 460 gramos = 5.08 libras de consumo percapita.

Cuadro 2
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Municipios de Sansare y Guastatoya, departamento del Progreso
Demanda potencial histórica y proyectada
Periodo 2008 – 2017

Año	Población	Población delimitada 75%	Consumo per cápita en Libras.	Demanda potencial
2008	55,617	41,713	5.08	211,902
2009	56,575	42,431	5.08	215,549
2010	57,580	43,185	5.08	219,380
2011	58,640	43,980	5.08	223,419
2012	59,756	44,817	5.08	227,671
2013	60,914	45,686	5.08	232,085
2014	62,101	46,575	5.08	236,606
2015	63,301	47,476	5.08	241,178
2016	64,524	48,393	5.08	245,836
2017	65,779	49,334	5.08	250,617

Fuente: elaboración propia en base en XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación del año 2002 proporcionados por el Instituto Nacional de Estadística –INE–; y datos de estructura de canasta básica INE. Año 2008 al 2012 histórico, (1) año 2013 al 2017 proyectado.

Como puede observarse, tanto la demanda tienen un crecimiento acorde al aumento de la población. El dato de la población fue tomada de Estadísticas proyectadas del INE de los años 2008 al 2017 de los municipios de San Luis Jilotepeque, Sansare y Guastatoya.

COOPERATIVA SAN LUIS JILOTEPEQUE



MANUAL DE ORGANIZACIÓN

Guatemala, septiembre 2015

ÍNDICE

Introducción	i
Base legal	1
Objetivos del manual	2
Estructura organizacional	3
Descripción de puestos	4 al 14

INTRODUCCIÓN

El presente manual de organización tiene como finalidad dar una visión integral de la Cooperativa San Luis Jilotepeque, COOSALJIL, R.L., representa el instrumento básico que está encaminado a fortalecer la coordinación del personal que integra organización, lo cual tiende a facilitar la identificación de las funciones y responsabilidades específicas de cada área y tiene además el propósito de servir como un instrumento de inducción y de consulta para el personal de reciente ingreso, o para los integrantes de otras unidades que forman la estructura orgánica de la Cooperativa.

Este documento está compuesto por cinco apartados que son: Introducción, Base Legal, Objetivos, Organigrama, Descripción puestos y funciones de los órganos que integran la Cooperativa.

OBJETIVOS

El presente manual de organización, tiene los siguientes objetivos:

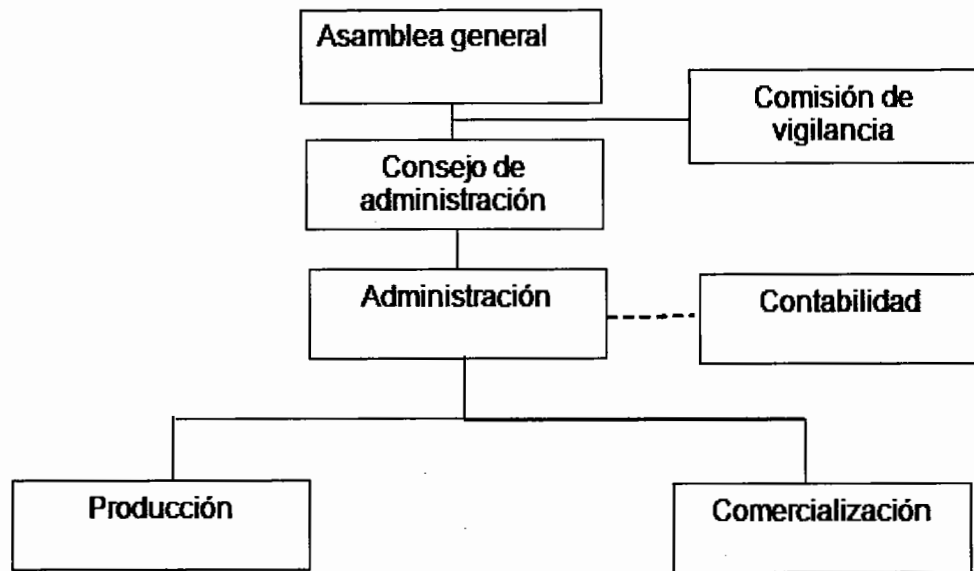
- Servir como un instrumento de apoyo que defina y establezca la estructura orgánica y funcional formal, así como control, responsabilidad y canales de comunicación de la cooperativa.
- Orientar administrativamente a cada empleado de la cooperativa sobre las funciones de su puesto, con el fin de realizar de forma eficiente el desarrollo de sus actividades.
- Permitir que el personal conozca con claridad las funciones y atribuciones del cargo que se le ha asignado.
- Facilitar el proceso de inducción de personal, relativo al conocimiento de las funciones asignadas al cargo.
- Evitar la repetición de instrucciones para ahorrar tiempo y esfuerzos en la ejecución del trabajo

BASE LEGAL

A continuación las normativas que rigen el presente manual de organización:

- Constitución política de la República de Guatemala, artículo 34 derecho de asociación y artículo 119, literal e) Obligaciones del Estado.
- Ley General de cooperativas Decreto 82-78 del Congreso de la República de Guatemala y su reglamento, Acuerdo Gubernativo 7-79
- Código civil, Decreto ley 106 del Congreso de la República de Guatemala y sus reformas, artículo 15, 16, 19, 26 personas jurídicas y artículo 439 de la inscripción.
- Código de Trabajo y sus reformas, Decreto número 1441 del Congreso de la República de Guatemala
- Código Tributario y sus reformas, Decreto número 6-91 del Congreso de la República de Guatemala.
- Ley de Impuesto Sobre la Renta Decreto 26-92 del Congreso de la República de Guatemala. Incluidas las modificaciones introducidas con el Decreto 10-2012, artículo 11 numeral 2 rentas exentas; artículo 47 numeral 3 agentes de retención.
- Ley del Impuesto al Valor Agregado y sus reformas, Decreto 27-92 del Congreso de la República de Guatemala, artículo 7 literal a), f) y numeral 5 de las exenciones generales.
- Ley Orgánica del Instituto de Seguridad Social, Decreto 295, del Congreso de la República de Guatemala.

Grafica 1
Municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de queso
Organigrama
“COOPERATIVA SAN LUIS JILOTEPEQUE, COOSALJIL, R.L.”
Año 2013





COOSAJIL, R.L.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN

FECHA:
16/09/2015
PAG. No.: 1/11

I. DESCRIPCIÓN DE PUESTOS Y FUNCIONES

IDENTIFICACIÓN

Código: 001
Cargo: Presidente
Ubicación administrativa: Consejo de administración
Jefe inmediato superior: Asamblea General
Subordinados: Administración, producción y comercialización

DESCRIPCIÓN GENERAL

Naturaleza:

Cargo de carácter directivo y elegido por la Asamblea General de Accionistas, tiene a su cargo todo lo referente a la administración y a la toma de decisiones de la Cooperativa.

Atribuciones:

- Ejecutar los acuerdos que dicte la Asamblea General de Accionistas.
- Administrar y representar legalmente a la Cooperativa.
- Presentar periódicamente al Consejo de Administración y a la Asamblea General de Accionistas, el informe del desempeño de las actividades de la Cooperativa, incluido el ejercicio de los presupuestos de ingresos y egresos y los estados financieros correspondientes. En el informe y en los documentos de apoyo se cotejarán las metas propuestas y los compromisos asumidos por él, con las realizaciones alcanzadas.
- Establecer los métodos que permitan el óptimo aprovechamiento de los bienes muebles e inmuebles de la Cooperativa.
- Delegar al vicepresidente su representación en caso de ausencia.

Relaciones de trabajo

Deberá relacionarse con cada una de las áreas detalladas en el organigrama. Clientes y con la Inspección General de Cooperativas INGECOP.

ELABORÓ SINDY AZAÑÓN	REVISÓ CONSEJO ADMINISTRATIVO	AUTORIZÓ ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS
--------------------------------	--	---

**Autoridad**

Delegará funciones al vicepresidente, gerente general, encargados de comercialización, de producción y el administrador.

Responsabilidad

Cumplir y hacer que se cumplan todos los fines de la cooperativa, al hacer uso de las facultades que le otorga la ley, estatutos, reglamentos y Asamblea General.

Representar a la cooperativa en las negociaciones para las que está facultado en los casos que se amerite.

ESPECIFICACIONES DEL CARGO**Educación**

- Título a nivel diversificado

Experiencia

- Manejo de personal
- Actualizado en leyes fiscales, en especial de cooperativas
- Conocimiento en el manejo y procesos de elaboración de productos lácteos.


Habilidades y destrezas

- Fluidez verbal.
- Analítico y proactivo.
- Liderazgo.
- Capacidad de administrar sucursal, apertura de nuevos mercados y desarrollo de estrategias.
- Don de mando.

Otros

- Ser asociado activo de la cooperativa.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS

 <p>COOSAJIL, R.L.</p>	MANUAL DE ORGANIZACIÓN	FECHA: 16/09/2015 PAG. No.: 3/11
--	-------------------------------	---

IDENTIFICACIÓN	
Código:	002
Cargo:	Vicepresidente
Ubicación administrativa:	Consejo de administración
Jefe inmediato superior:	Presidente
Subordinados:	Administración, producción y comercialización
DESCRIPCIÓN GENERAL	
Naturaleza:	
<p>Cargo de carácter directivo y elegido por la Asamblea General de Accionistas, tiene a su cargo todo lo referente a la administración y la toma de decisiones cuando se presente el caso de representar al presidente.</p>	
Atribuciones:	
<ul style="list-style-type: none"> • Planear, programar, organizar, dirigir y evaluar el funcionamiento de las unidades administrativas de la Cooperativa. • Acordar con el Presidente, el despacho de los asuntos relacionados con la Cooperativa e informar oportunamente sobre los mismos. • Vigilar que se cumpla con las disposiciones normativas en todos los asuntos que se le asignen a la organización. 	
Relaciones de trabajo	
Deberá relacionarse con cada una de las áreas detalladas en el organigrama.	
Autoridad	
Posee la autoridad para delegar atribuciones y responsabilidades hacia los niveles jerárquicos más bajos.	

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS



Responsabilidades

Responsable de la ejecución de planes de trabajo

Toma de decisiones

Velar porque se cumplan las instrucciones y normas internas de la cooperativa.

ESPECIFICACIONES DEL CARGO

Educación

- Título a nivel medio (de preferencia)

Experiencia

- Actualizado en leyes fiscales en especial en cooperativas.
- Manejo de personal.
- Manejo y proceso de productos lácteos.

Habilidades y destrezas

- Fluidez verbal.
- Habilidad de negociación, seguimiento y ejecución de análisis numérico.
- Responsable.

Otros

- Ser asociado activo de la cooperativa.

ELABORÓ SINDY AZAÑÓN	REVISÓ CONSEJO ADMINISTRATIVO	AUTORIZÓ ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS
--------------------------------	--	---



COOSAJIL, R.L.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN

FECHA:
16/09/2015
PAG. No.: 5/11

IDENTIFICACIÓN

Código: 003
Cargo: Secretario
Ubicación administrativa: Consejo de administración
Jefe inmediato superior: Asamblea General
Subordinados: N/A

DESCRIPCIÓN GENERAL

Naturaleza:

Cargo de carácter administrativo, responsable de realizar labores secretariales con discreción y responsabilidad en el manejo de la información bajo su resguardo. Además de levantar actas en todas las reuniones ordinarias y extraordinarias que se realicen.

Atribuciones:

- Atención a cualquier persona que necesite tratar asuntos de la Cooperativa.
- Elaboración y redacción de documentos y memorandos.
- Recibo y envío de faxes, correos electrónicos, mensajería, ente otros.

Relaciones de trabajo

Deberá relacionarse con cada una de las áreas del organigrama.

Autoridad

Posee la autoridad para delegar atribuciones y responsabilidades hacia los niveles jerárquicos más bajos.

Responsabilidades


Es el responsable del archivo y resguardo de todos los documentos de la cooperativa.

ELABORÓ SINDY AZAÑÓN	REVISÓ CONSEJO ADMINISTRATIVO	AUTORIZÓ ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS
--------------------------------	--	---

 <p>COOSAJIL, R.L.</p>	MANUAL DE ORGANIZACIÓN	FECHA: 16/09/2015 PAG. No.: 6/11
--	-------------------------------	---


<p>ESPECIFICACIONES DEL CARGO</p> <p>Educación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título a nivel medio (de preferencia) • Conocimientos en computación <p>Experiencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento en manejo y procesos de transformación de productos lácteos (deseable) <p>Habilidades y destrezas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de redacción • Buena ortografía y gramática • Facilidad de expresión • Adaptabilidad <p>Otros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser asociado activo de la cooperativa.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN	FECHA: 16/09/2015 PAG. No.: 7/11
---	-------------------------------	---

IDENTIFICACIÓN	
Código:	004
Puesto:	Administrador
Unidad administrativa:	Unidad de administración
Jefe inmediato superior:	Consejo de Administración
Subordinados:	Producción y comercialización
DESCRIPCIÓN GENERAL	
Naturaleza:	
<p>Puesto de carácter administrativo enfocado en la planificación, organización, dirección y control de las actividades de la cooperativa, además de llevar control de los registros contables.</p>	
Atribuciones:	
<ul style="list-style-type: none"> • Revisar y verificar los movimientos y registros contables, estados de cuenta, conciliaciones bancarias, entre otros. • Llevar registro y control administrativo del presupuesto asignado. • Realiza todo procedimiento administrativo. • Emitir cheques. • Tramitar o verificar los viáticos del vendedor. • Asistir y participar en reuniones de producción para compras de materia prima y otras, referentes al área de su competencia. • Realizar el proceso de selección del personal para la Cooperativa. 	
Relaciones de trabajo	
<p>Deberá relacionarse con cada una de las áreas detalladas en el organigrama. Asociados, clientes, proveedores.</p>	

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZANÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS

 <p>COOSAJIL, R.L.</p>	MANUAL DE ORGANIZACIÓN	FECHA: 16/09/2015 PAG. No.: 8/11
--	-------------------------------	---

<p>Autoridad Supervisar todas las actividades que realizan los departamentos de producción y comercialización.</p>
<p>Responsabilidad Responsable de la supervisión del área administrativa, producción y ventas. Control y manejo de los recursos financieros y humanos de la cooperativa</p>
<p>ESPECIFICACIONES DEL PUESTO</p> <p>Educación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título a nivel medio (de preferencia) • Conocimientos en computación. <p>Experiencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos años de experiencia en área contable • Conocimiento en manejo y procesos de transformación de productos lácteos. <p>Habilidades y destrezas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Habilidad para dirigir personas • Capacidad de trabajo en equipo • Capacidad de redacción y ortografía • Facilidad de expresión • Habilidad para manejo de paquetes de office.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS



COOSAJIL, R.L.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN

FECHA:
16/09/2015
PAG. No.: 9/11

IDENTIFICACIÓN

Código: 006
Puesto: Operario de producción
Unidad administrativa: Producción
Jefe inmediato superior: Encargado de planta de producción
Subordinados: N/A

DESCRIPCIÓN GENERAL

Naturaleza:

Puesto de carácter operativo encargado de todas las actividades concerniente a la producción de queso fresco con chile jalapeño.

Atribuciones:

- Encargado de la producción de queso fresco con chile jalapeño
- Informar a jefe superior de existencia de materia prima.
- Todas las actividades concernientes a su cargo.
- Encargado del cumplimiento de normas de calidad del producto.

Relaciones de trabajo

Con administrador y encargado de comercialización.

Autoridad

N/A

Responsabilidad

Responsable del control y manejo de los insumos para la elaboración de queso fresco con chile jalapeño.

ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

Experiencia

- Dos años de experiencia en transformación de productos lácteos.

Habilidades y destrezas

- Trabajo en equipo
- Disposición y acoplamiento a cambios en procesos.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS

**IDENTIFICACIÓN**

Código: 007
Puesto: Encargado de comercialización
Unidad administrativa: Comercialización
Jefe inmediato superior: Consejo de Administración
Subordinados: N/A

DESCRIPCIÓN GENERAL**Naturaleza:**

Puesto de carácter comercial, tiene contacto directo con los clientes de la Cooperativa, se encarga de la búsqueda de nuevos mercados y de establecer la forma más eficiente de comercializar el producto.

Atribuciones:

- Elaborar plan mensual de ventas
- Buscar mercados potenciales para promover el producto
- Establecer cartera de clientes
- Realizar investigación de mercados para conocer, precio, producto, plaza y promoción de la competencia.
- Definir estrategias de ventas

Relaciones de trabajo

Operarios de producción, administrador y clientes.

Autoridad

N/A

Responsabilidad

Responsable de la labor de promoción y de la entrega a tiempo de los pedidos de queso de los clientes.

ELABORÓ SINDY AZAÑÓN	REVISÓ CONSEJO ADMINISTRATIVO	AUTORIZÓ ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS
--------------------------------	--	---



COOSAJIL, R.L.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN

FECHA:
16/09/2015
PAG. No.:
11/11

ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

Educación

- Título a nivel medio (de preferencia)
- Conocimientos en computación

Experiencia

- 2 a 5 años de experiencia en ventas de productos de consumo masivo.

Habilidades y destrezas

- Vocación de servicio
- Habilidad de negociación, seguimiento y ejecución de análisis numérico
- Alta orientación a logros
- Facilidad de comunicación.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS

COOPERATIVA SAN LUIS JILOTEPEQUE



**MANUAL DE NORMAS Y
PROCEDIMIENTOS**

Guatemala, septiembre 2015

INDICE

Introducción	I
Normas generales	1
Campo de aplicación	2
Objetivos del manual	2
Simbología utilizada	3
Procedimiento reclutamiento, selección y contratación de personal	3
Procedimiento de compra de insumos	6
Procedimiento proceso de comercialización	9

INTRODUCCION

El presente manual de normas y procedimientos, es un instrumento practico que permite a los responsables de cada área seguir cada uno de los pasos en forma lógica y ordenada para la realización de actividades, además los lineamientos para una mejor orientación a los asociados de la Cooperativa, de manera que pueda facilitar el desarrollo y optimización de las tareas y recursos correspondientes.

El contenido se presenta fundamentalmente los siguientes apartados: introducción del manual, campo de aplicación, los objetivos del manual, y los procesos que da a conocer la estructura en la cual se dan los distintos flujos de trabajo, las normas y procedimientos que actualmente se desarrollan dentro de la Cooperativa.

NORMAS GENERALES

Las normas y procedimientos que se describen en el presente manual, deberán ser respaldados por todos los miembros de la Cooperativa, además se deberán aplicar a cabalidad para lograr los mejores resultados en cada actividad.

Es responsabilidad del departamento administrativo, llevar a cabo la revisión periódica del contenido del manual, con la finalidad de mantenerlo actualizado.

Todas las áreas de COOSALJIL, R.L.; pueden solicitar a las Administracion cambios al manual, presentando los procedimientos objeto de cambio para ser evaluados y sometidos a aprobación, realizando las evaluaciones e investigaciones necesarias para calificar la magnitud de la modificación.

CAMPO DE APLICACIÓN

La aplicación y contenido del presente manual será para todos los miembros de la Cooperativa COOSALJIL, R.L. del municipio de San Luis Jilotepeque, en el momento de llevar a cabo las funciones que corresponden a la actividad productiva.



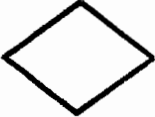

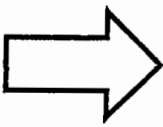


OBJETIVOS DEL MANUAL

El presente manual de organización, tiene los siguientes objetivos:

- Establecer las normas y procedimientos, que guíen y orienten el funcionamiento diario de las diferentes actividades que se realicen en la Cooperativa con el fin de mejorar reduciendo tiempos y optimizando recursos.
- Contar con un instrumento de consulta que permita el manejo uniforme, eficiente y eficaz de las operaciones realizadas en la Cooperativa.
- Orientar al personal de nuevo ingreso para facilitar su incorporación al trabajo lo más pronto posible.
- Servir de guía para la coordinación y supervisión de los diferentes procedimientos, logrando así que no se dupliquen las tareas dentro del proceso de producción y comercialización.
- Apoyar a los integrantes mediante la representación gráfica de la secuencia de los procesos.

SIMBOLOGIA UTILIZADA

A continuación se muestran los símbolos que se utilizarán para describir las actividades de la Cooperativa

Símbolo	Nombre	Descripción
	Inicio o final	Representa el inicio o el final de un procedimiento u operación
	Operación	Representa la realización de una acción.
	Decisión	Representa una decisión a la derecha se toma la acción positiva y a la izquierda se toma la decisión negativa.
	Archivo	Cuando un documento o material es resguardado en un lugar por un tiempo estipulado.
	Traslado	Cambio de lugar de un objeto o documento dentro del proceso.
	Documento	Representa cualquier forma de uso corriente para el trámite de un proceso.
	Conector	Representa la finalización de las actividades de un puesto de trabajo.



COOSAJIL, R.L.

MANUAL NORMAS Y
PROCEDIMIENTOS

FECHA:
09/09/2015
PAG. No.: 1/9

1. PROCEDIMIENTO DE “RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN Y CONTRACIÓN DE PERSONAL”

Definición: Se presenta el proceso de reclutamiento, selección de personal, y contratación de personal; así como también las políticas y normativas para su aplicación con el objetivo de obtener personal idóneo para satisfacer las necesidades laborales de la Cooperativa.

Objetivo: Servir como herramienta técnica auxiliar en el desarrollo de las funciones que el departamento administrativo que realiza lo referente a la planificación, reclutamiento, selección y contratación de personal.

Normas específicas:

Reclutamiento

Toda contratación de personal se realizará a través del departamento administrativo previamente con la autorización del consejo de administración.

Cuando surja la necesidad de crear nuevos puestos de trabajo o posiciones dentro de la Cooperativa, la misma deberá ser analizada y autorizada. Se procederá a iniciar el proceso de selección y contratación cuando se tengan todas las autorizaciones respectivas.

El reclutamiento es el primer paso del proceso de selección del personal, el cual se identifica y atrae a candidatos aptos para cubrir los puestos vacantes, buscando idoneidad para la plaza que se encuentra disponible.


Selección de personal

La selección de la persona que ocupará una vacante, se llevará a cabo por medio de diferentes actividades que permitan elegir al candidato para la posición a contratar. En el proceso se incluirá revisión de curriculum para determinar si cumplen con el perfil, y entrevista.

Contratación de personal

La contratación de personal será una actividad exclusiva por parte del departamento de administración, y el departamento que en ese momento cuente con la vacante; y de esta manera validará si el candidato reúne las competencias técnicas y específicas para la posición.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL

	MANUAL NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	FECHA: 16/09/2015 PAG. No.: 1/9
---	---	--

1. PROCEDIMIENTO DE “RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN Y CONTRACIÓN DE PERSONAL”

Definición: Se presenta el proceso de reclutamiento, selección de personal, y contratación de personal; así como también las políticas y normativas para su aplicación con el objetivo de obtener personal idóneo para satisfacer las necesidades laborales de la Cooperativa.

Objetivo: Servir como herramienta técnica auxiliar en el desarrollo de las funciones que el departamento administrativo que realiza lo referente a la planificación, reclutamiento, selección y contratación de personal.

Normas específicas:

Reclutamiento

Toda contratación de personal se realizará a través del departamento administrativo previamente con la autorización del consejo de administración.

Cuando surja la necesidad de crear nuevos puestos de trabajo o posiciones dentro de la Cooperativa, la misma deberá ser analizada y autorizada. Se procederá a iniciar el proceso de selección y contratación cuando se tengan todas las autorizaciones respectivas.

El reclutamiento es el primer paso del proceso de selección del personal, el cual se identifica y atrae a candidatos aptos para cubrir los puestos vacantes, buscando idoneidad para la plaza que se encuentra disponible.

Selección de personal

La selección de la persona que ocupará una vacante, se llevará a cabo por medio de diferentes actividades que permitan elegir al candidato para la posición a contratar. En el proceso se incluirá revisión de curriculum para determinar si cumplen con el perfil, y entrevista.

Contratación de personal

La contratación de personal será una actividad exclusiva por parte del departamento de administración, y el departamento que en ese momento cuente con la vacante; y de esta manera validará si el candidato reúne las competencias técnicas y específicas para la posición.

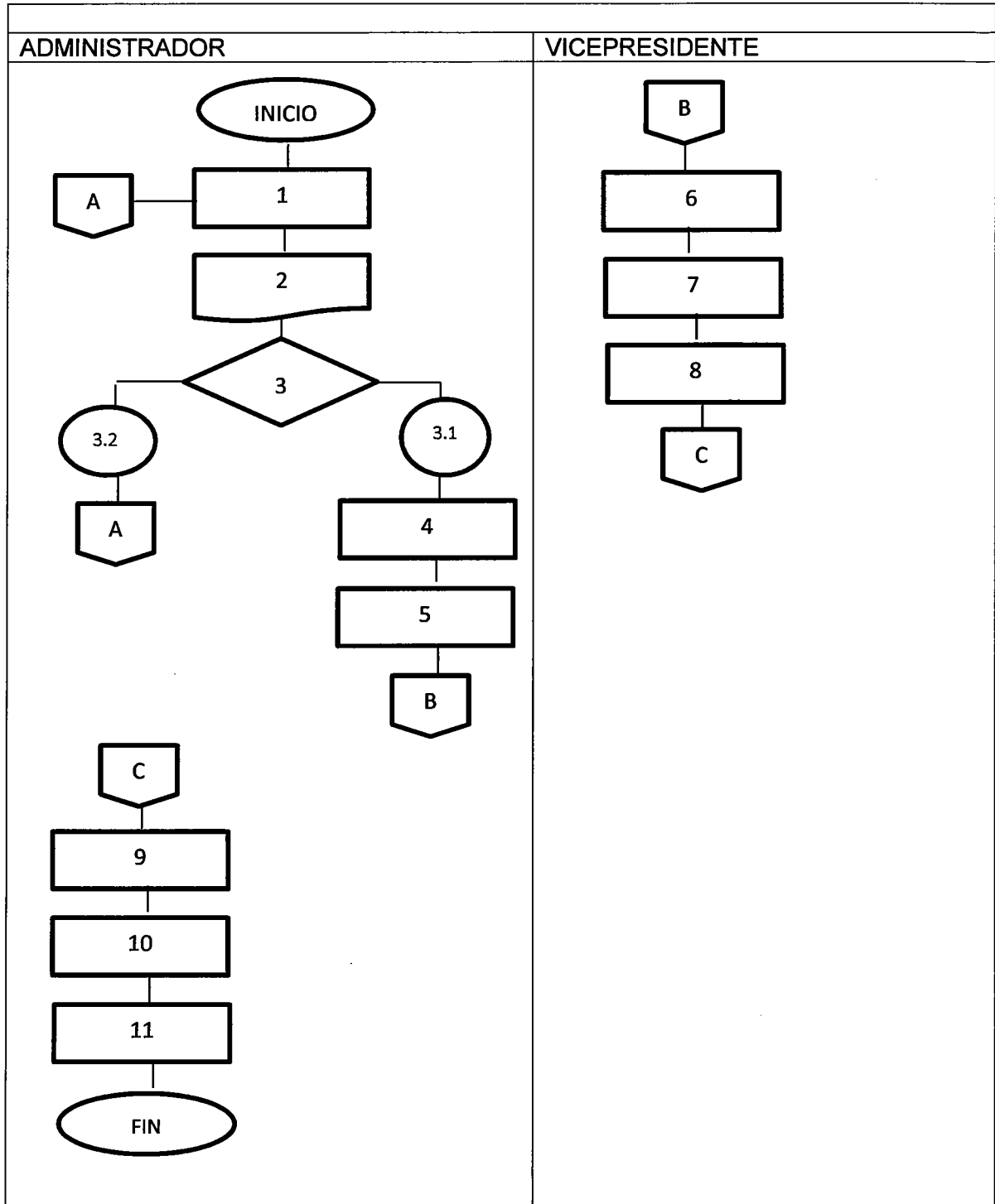
ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL




Descripción del procedimiento: Es el procedimiento a través del cual se integraran las personas a trabajar a la Cooperativa

UNIDAD RESPONSABLE	CARGO	PASO	ACTIVIDAD
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	1	Hacer la publicación de la plaza disponible
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	2	Recibir las solicitudes de los candidatos.
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	3	Analizar las hojas de vida recibidas
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	3.1	Si las hojas de vida cumplen los requisitos continúan proceso
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	3.2	Si las hojas de vida no cumplen los requisitos son almacenadas en banco de datos y repite paso 1.
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	4	Llamar para tener un acercamiento con los candidatos, y realizar entrevista
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	5	Seleccionar a 3 candidatos para elegir al adecuado
ADMINISTRACIÓN CONSEJO ADMINISTRATIVO	ADMINISTRADOR/ VICEPRESIDENTE	6	Presenta terna de candidatos ante Consejo de Administrativo para que este elija al nuevo integrante.
CONSEJO ADMINISTRATIVO	VICEPRESIDENTE	7	Consejo Administrativo selecciona 1 de los 3.
CONSEJO ADMINISTRATIVO	VICEPRESIDENTE	8	Consejo Administrativo traslada decisión a administrador del candidato seleccionado
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	9	Administrador cita al candidato elegido para notificarle la incorporación a la Cooperativa
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	10	Recibe papelería del candidato y archiva en el orden correspondiente.
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	11	Administrador da ingreso al nuevo integrante, y presenta ante los otros trabajadores. Y se le da la inducción correspondiente.
			FIN DEL PROCESO

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL



ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL

	MANUAL NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	FECHA: 16/09/2015 PAG. No.: 4/9
---	---	--

2. PROCEDIMIENTO DE “COMPRA DE INSUMOS”

Definición: Es el proceso donde se definen los productos, cantidades y el momento en que se debe realizar la compra, para un período determinado de acuerdo a los requerimientos de cada departamento.

Objetivo específico:

- Satisfacer oportunamente las necesidades de cada departamento, así como teniendo en cuenta la misión de cada una de las áreas, con el fin de contar con los bienes y servicios necesarios para el funcionamiento y cumplimiento de los objetivos de la Cooperativa
- Transparentar los gastos de la Institución mediante la aplicación de una metodología para la formulación, ejecución, análisis y ajustes de un plan de compras.

Normas:

Una vez definida la necesidad de compra, los criterios para elegir son: eficiencia, eficacia, garantizando la mayor transparencia, que permita conseguir ofertas generadas a partir de la mayor competencia posible. Así, el proceso permite conseguir ofertas que respondan a nuestras necesidades del modo más económico, oportuno y eficiente.

Descripción del procedimiento: Es el procedimiento a través del cual detalla el orden para la compra de insumos para la elaboración de queso fresco con chile jalapeño.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL



COOSAJIL, R.L.

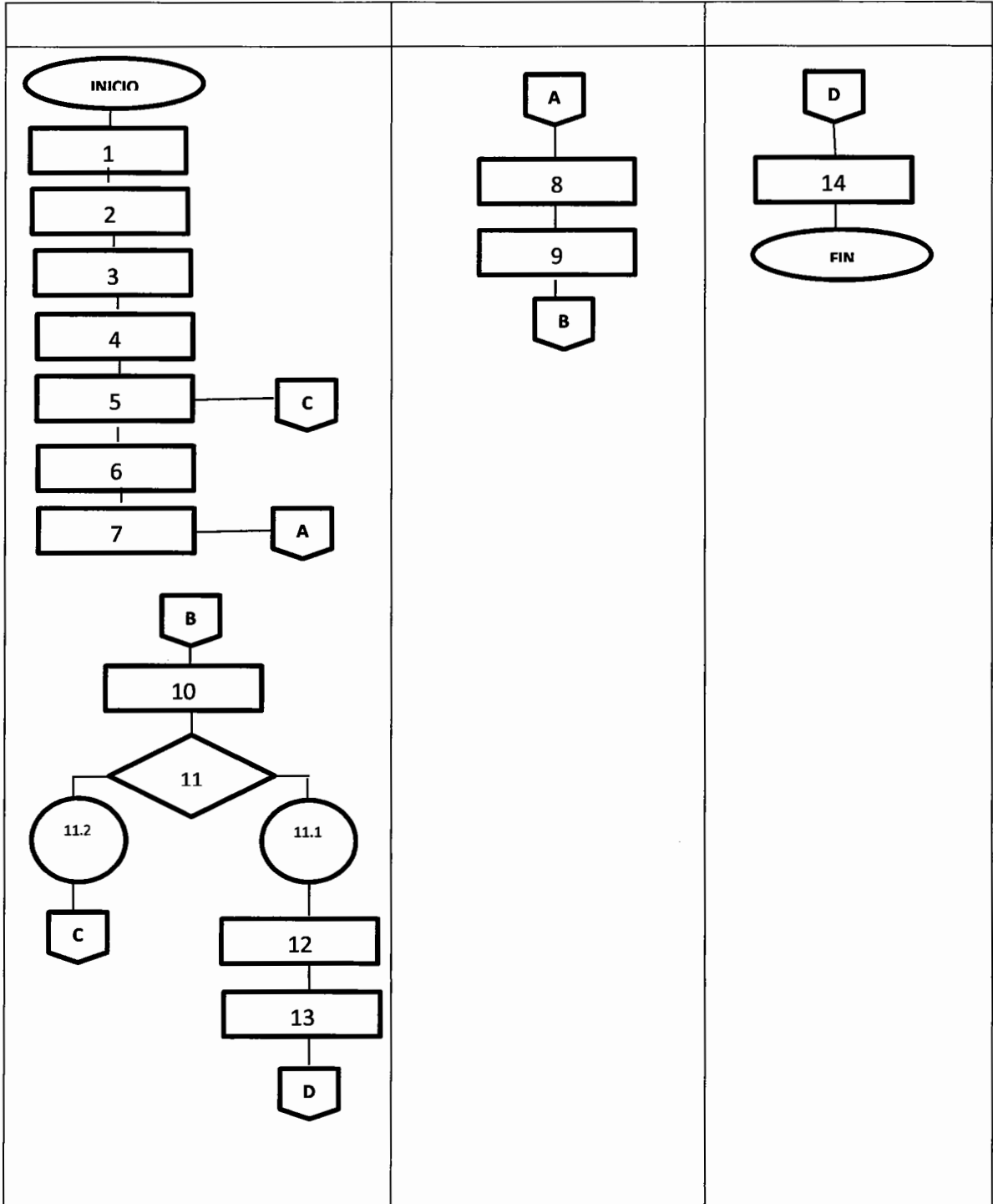
**MANUAL NORMAS Y
PROCEDIMIENTOS**

**FECHA:
16/09/2015
PAG. No.: 5/9**

UNIDAD RESPONSABLE	CARGO	PASO	ACTIVIDAD
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	1	Realiza inventario de insumos.
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	2	Realiza requerimiento de compra para elaboración de queso.
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	3	Solicita cotizaciones a proveedores.
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	4	Recibe y analiza cotizaciones de proveedores.
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	5	Selecciona la mejor cotización y elabora orden de compra.
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	6	Solicita insumos a proveedor
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	7	Emite cheque
ADMINISTRACIÓN/ CONSEJO ADMINISTRATIVO	ADMINISTRADOR/ VICEPRESIDENTE	8	Solicita firmas a Consejo Administrativo
CONSEJO ADMINISTRATIVO/ ADMINISTRACIÓN	VICEPRESIDENTE/ ADMINISTRADOR	9	Firma cheque y lo traslada al a Administración
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	10	Recibe cheque, y lo valida.
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	11	Recibe pedido
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	11.1	Si lo solicitado a proveedor es correcto recibe factura y entrega cheque.
		11.2	Si no revisa orden de compra paso 5
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	12	Si todo está bien recibe pedido.
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	13	Archiva documentación
PRODUCCIÓN/ADMIN ISTRACIÓN	ADMINISTRADOR/ OPERARIO PRODUCCIÓN	14	Traslada insumos a producción
			FIN DEL PROCESO

ADMINISTRACIÓN	VICEPRESIDENTE	PRODUCCIÓN
----------------	----------------	------------

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL



ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL



COOSAJIL, R.L.

MANUAL NORMAS Y
PROCEDIMIENTOS

FECHA:
16/09/2015
PAG. No.: 7/9

3. PROCEDIMIENTO DE “COMERCIALIZACIÓN”

Definición: Permite a los responsables de las áreas de ventas diseñar sus propias estrategias de comercialización, utilizando una metodología sencilla y práctica.

Objetivo específico: Beneficiar y ofrecer, de forma organizada y conjunta, las diferentes normas, precisas, concretas y útiles para desarrollar con la comercialización del producto. Se pretende ofrecer una guía que ayude al vendedor a conseguir una mayor eficacia y resultados positivos en su trabajo, con la inmediata repercusión en la rentabilidad de la Cooperativa.

Normas específicas:

Es vital conocer cuáles son las características que el consumidor desea, lo que permitirá satisfacer su demanda de la manera más eficiente.

Conocer las demandas de los potenciales compradores, las posibilidades de pago, la existencia de productos alternativos y los elementos que puedan hacer diferenciar el nuevo producto respecto de los ya existentes. No tiene sentido producir una especie que no es deseada por los consumidores, que no la pueden pagar, o para la cual existen otras alternativas igualmente atractivas y a menores precios.

Analizar los diferentes canales de distribución. Es fundamental elegir aquellos que impliquen menores costos y mejores formas de conservación de la calidad.

Informar a los consumidores sobre las características del producto y sus ventajas con respecto a otros sustitutos. En este caso, destacar las bondades nutricionales del queso y sus beneficios.

Descripción del procedimiento: Es el procedimiento a través del cual detalla la secuencia para la comercialización del producto.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL



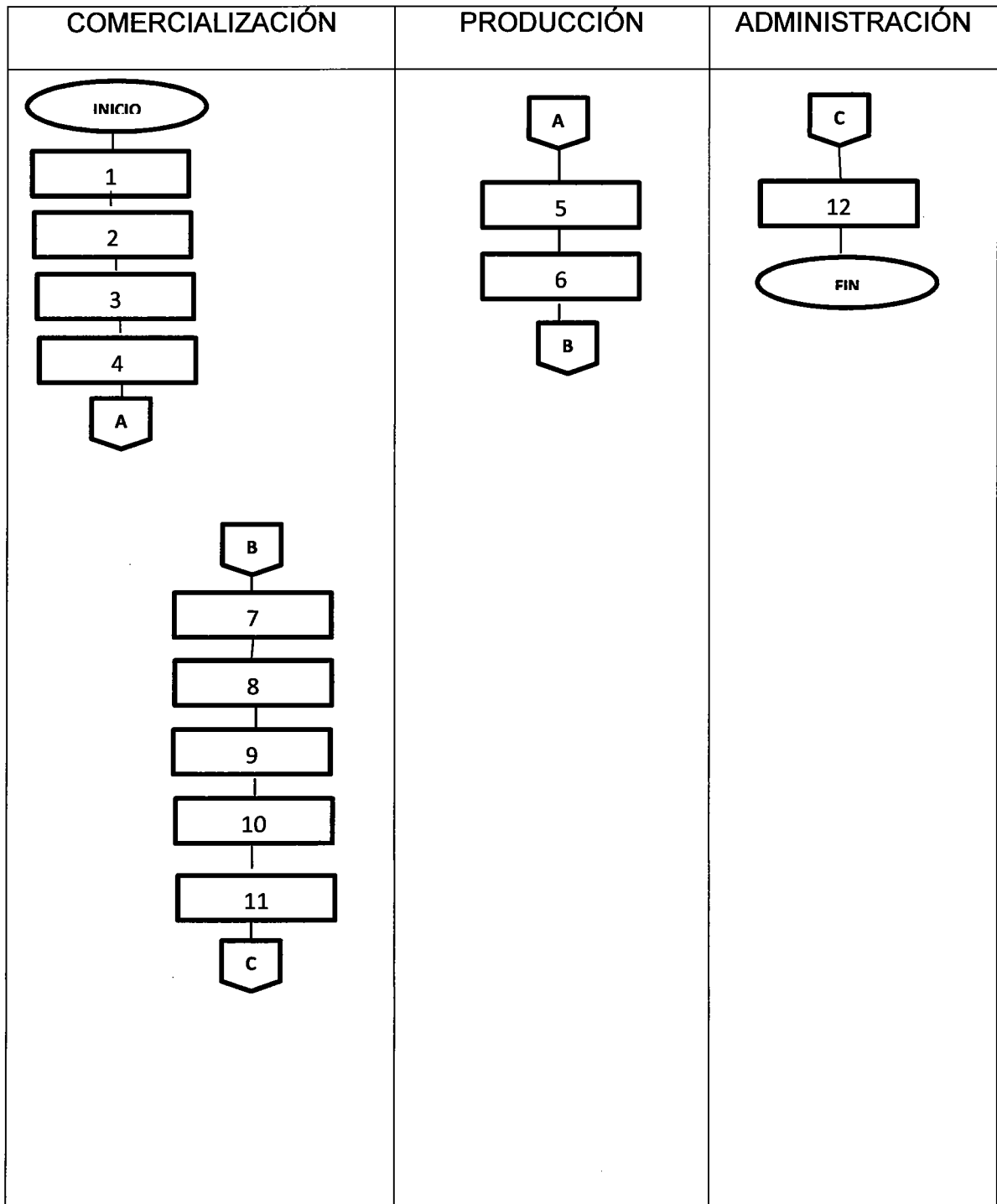
COOSAJIL, R.L.

**MANUAL NORMAS Y
PROCEDIMIENTOS**

**FECHA:
16/09/2015
PAG. No.: 8/9**

UNIDAD RESPONSABLE	PUESTO	PASO	ACTIVIDAD
COMERCIALIZACIÓN	VENDEDOR	1	Realiza promoción de producto con clientes.
COMERCIALIZACIÓN	VENDEDOR	2	Realiza cierres de venta con clientes.
COMERCIALIZACIÓN	VENDEDOR	3	Realiza órdenes de pedido.
COMERCIALIZACIÓN PRODUCCIÓN	VENDEDOR/ OPERARIO PRODUCCIÓN	4	Solicita pedidos a Producción.
PRODUCCIÓN	OPERARIOS PRODUCCIÓN	5	Prepara el pedido solicitado.
PRODUCCIÓN	OPERARIOS PRODUCCIÓN	6	Traslada el pedido solicitado a Comercialización.
COMERCIALIZACIÓN	VENDEDOR	7	Prepara el producto para la distribución a clientes.
COMERCIALIZACIÓN	VENDEDOR	8	Entrega el producto a los clientes
COMERCIALIZACIÓN	VENDEDOR	9	Recibe el dinero por la venta del producto.
COMERCIALIZACIÓN	VENDEDOR	10	Regresa a la Cooperativa al finalizar el día.
COMERCIALIZACIÓN ADMINISTRACIÓN	VENDEDOR ADMINISTRADOR	11	Entrega reporte de ventas diario a Administración
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRADOR	12	Archiva reporte de venta.
			FIN DEL PROCESO

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL



ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
SINDY AZAÑÓN	CONSEJO ADMINISTRATIVO	ASAMBLEA GENERAL