

MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN
DEPARTAMENTO DE JALAPA

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(PRODUCCIÓN DE MAÍZ)
Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOMATE EN CONSERVA”

RAMIRO ALEJANDRO PENADOS CHAVARRÍA

TEMA GENERAL

“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES
PRODUCTIVAS Y PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN
DEPARTAMENTO DE JALAPA

TEMA INDIVIDUAL

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(PRODUCCIÓN DE MAÍZ)
Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOMATE EN CONSERVA”

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 MANUEL CHAPARRÓN – VOLUMEN 8

2-75-25-AE-2013

Impreso en Guatemala, C.A.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(PRODUCCIÓN DE MAÍZ)
Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOMATE EN CONSERVA”

MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN
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

RAMIRO ALEJANDRO PENADOS CHAVARRÍA

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, junio 2015

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

Decano Interino:	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, Centroamérica

El Infrascrito Secretario de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, **HACE CONSTAR:** Que en sesión celebrada el día 15 de junio de 2015, según Acta No. 16-2015 Punto CUARTO inciso 4.3, subinciso 4.3.21 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 MAÍZ) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOMATE EN CONSERVA", municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa.

Presentó

RAMIRO ALEJANDRO PENADOS CHAVARRIA

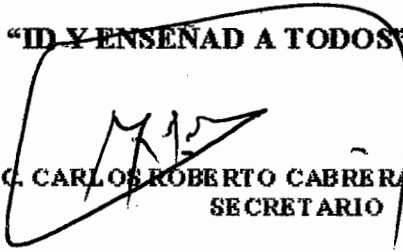
Para su graduación profesional como: **ADMINISTRADOR DE EMPRESAS**

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

Se extiende la presente, en la ciudad de Guatemala, a treinta días del mes de junio de dos mil quince.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



Smp.

Ingrid
REVISADO

ACTO QUE DEDICO:

A MIS PADRES

Olga Chavarría y Ramiro Alberto Penados, por estar a mi lado desde el principio, por el cariño y la paciencia en todos estos años, mi agradecimiento, admiración y respeto para ellos.

A MIS HERMANAS

Leslie y Beatriz por su cariño, consejos y apoyo, con ustedes comparto este triunfo.

A MI HERMANO

Marco Antonio (Tono), que sepas que nunca te vamos a olvidar, siempre estarás en nuestros pensamientos.

A MI HIJO

Diego Alejandro, por su amor puro e incondicional, quiero decirte que eres mi motivo para seguir adelante.

A MIS PRIMOS

Que sepan que los considero mis amigos, inclusive mis hermanos.

A MIS FAMILIARES

A cada uno, con un especial aprecio y respeto.

A MIS AMIGOS

Por su apoyo y cariño absoluto y por estar siempre cuando los necesité.

A LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

Gracias por abrir sus puertas hacia el conocimiento y brindarme desarrollo tanto social, profesional e intelectual, es un privilegio y orgullo egresar de ella.

ÍNDICE GENERAL

Página
i

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

1.1	MARCO GENERAL	1
1.1.1	Contexto Nacional	1
1.1.2	Contexto Departamental	2
1.1.3	Antecedentes históricos del Municipio	2
1.1.4	Localización y extensión	3
1.1.5	Clima	5
1.1.6	Orografía	5
1.1.7	Aspectos culturales y deportivos	5
1.2	DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA	6
1.2.1	División política	6
1.2.2	División administrativa	9
1.2.2.1	Concejo Municipal	9
1.2.2.2	Alcaldías auxiliares	9
1.2.2.3	Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-	9
1.3	RECURSOS NATURALES	10
1.3.1	Agua	10
1.3.1.1	Ríos	10
1.3.2	Bosques	13
1.3.2.1	Bosques mixtos	13
1.3.2.2	Cobertura forestal	13
1.3.3	Suelos	15
1.3.3.1	Series de suelo	15
1.3.4	Fauna	17
1.3.4.1	Fauna doméstica	17
1.3.5	Flora	17
1.4	POBLACIÓN	18
1.4.1	Total, número de hogares y tasa de crecimiento	18
1.4.2	Por género, edad, pertenencia étnica y área geográfica	18
1.4.3	Densidad poblacional	19
1.4.4	Población económicamente activa -PEA-	20
1.4.5	Migración	21
1.4.5.1	Inmigración	21
1.4.5.2	Emigración	22

1.4.6	Vivienda	22
1.4.7	Ocupación y salarios	22
1.4.8	Niveles de ingreso	23
1.4.9	Pobreza	23
1.4.10	Desnutrición	23
1.4.11	Empleo	23
1.4.11.1	Subempleo	23
1.4.11.2	Desempleo	24
1.5	ESTRUCTURA AGRARIA	24
1.5.1	Tenencia de la tierra	24
1.5.2	Uso actual y potencial de la tierra	26
1.5.3	Concentración de la tierra	26
1.5.3.1	Coeficiente de Gini	26
1.5.3.2	Curva de Lorenz	27
1.6	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	28
1.6.1	Educación	28
1.6.1.1	Analfabetismo y alfabetismo	29
1.6.2	Salud	29
1.6.3	Agua, energía eléctrica y drenajes	29
1.6.4	Sistema de recolección de basura	30
1.6.5	Tratamiento de desechos sólidos	30
1.6.6	Sistema de tratamiento de aguas servidas	31
1.6.7	Letrinización y otros servicios sanitarios	31
1.6.8	Cementerios	31
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	31
1.7.1	Unidades de riegos	32
1.7.2	Instalaciones agropecuarias	32
1.7.3	Vías de acceso	32
1.7.4	Transporte	34
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	34
1.8.1	Organizaciones sociales	34
1.8.2	Organizaciones productivas	34
1.9	ENTIDADES DE APOYO	35
1.9.1	Instituciones estatales	35
1.9.2	Instituciones municipales	35
1.9.3	Instituciones privadas	35
1.10	REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	35

1.11	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	36
1.11.1	Flujo comercial	36
1.11.1.1	Principales productos que se importan	36
1.11.1.2	Principales productos que se exportan	36
1.11.2	Flujo financiero	37
1.11.2.1	Remesas familiares	37
1.12	RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	38

CAPÍTULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE MAÍZ

2.1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	39
2.1.1	Descripción genérica	39
2.1.2	Variedades	39
2.1.3	Características y usos	40
2.2	PRODUCCIÓN	40
2.2.1	Proceso productivo	40
2.2.2	Superficie, volumen y valor de la producción	42
2.2.3	Destino de la producción	42
2.3	TECNOLOGÍA	42
2.4	COSTOS DE PRODUCCIÓN	43
2.4.1	Costo directo de producción	43
2.4.2	Estado de resultados	45
2.4.3	Rentabilidad	47
2.4.3.1	Relación de la ganancia neta sobre las ventas	47
2.4.3.2	Relación de la ganancia neta sobre los costos y gastos fijos	48
2.5	FINANCIAMIENTO	48
2.5.1	Fuentes internas	48
2.5.2	Fuentes externas	49
2.6	COMERCIALIZACIÓN	49
2.6.1	Proceso de comercialización	49
2.6.2	Análisis de la comercialización	50
2.6.2.1	Análisis institucional	50
2.6.2.2	Análisis funcional	51
2.6.2.3	Análisis estructural	52
2.6.3	Operaciones de comercialización	52
2.6.3.1	Canales de comercialización	53
2.6.3.2	Márgenes de comercialización	54

2.7	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	54
2.7.1	Estructura organizacional	55
2.7.1.1	Estratégico	56
2.7.1.2	Operativo	56

2.8	GENERACIÓN DE EMPLEO	57
------------	-----------------------------	-----------

2.9	PROBLEMÁTICA ENCONTRADA	57
------------	--------------------------------	-----------

2.10	SOLUCIÓN A LA PROBLEMÁTICA	58
-------------	-----------------------------------	-----------

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOMATE EN CONSERVA

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	59
------------	---------------------------------	-----------

3.2	JUSTIFICACIÓN	59
------------	----------------------	-----------

3.3	OBJETIVOS	59
------------	------------------	-----------

3.3.1	General	59
-------	---------	----

3.3.2	Específicos	60
-------	-------------	----

3.4	ESTUDIO DE MERCADO	60
------------	---------------------------	-----------

3.4.1	Identificación del producto	60
-------	-----------------------------	----

3.4.1.1	Características	60
---------	-----------------	----

3.4.1.2	Usos y beneficios	61
---------	-------------------	----

3.4.1.3	Contenido nutricional	61
---------	-----------------------	----

3.4.1.4	Mercado meta	62
---------	--------------	----

3.4.2	Oferta	63
-------	--------	----

3.4.2.1	Oferta histórica y proyectada	63
---------	-------------------------------	----

3.4.3	Demanda	64
-------	---------	----

3.4.3.1	Demanda potencial histórica y proyectada	64
---------	--	----

3.4.3.2	Consumo aparente histórico y proyectado	65
---------	---	----

3.4.3.3	Demanda insatisfecha histórica y proyectada	66
---------	---	----

3.4.4	Precio	67
-------	--------	----

3.4.5	Comercialización	67
-------	------------------	----

3.5	ESTUDIO TÉCNICO	68
------------	------------------------	-----------

3.5.1	Localización	68
-------	--------------	----

3.5.1.1	Macrolocalización	68
---------	-------------------	----

3.5.1.2	Microlocalización	68
---------	-------------------	----

3.5.2	Tamaño del proyecto	69
-------	---------------------	----

3.5.3	Volumen y valor de la producción	70
-------	----------------------------------	----

3.5.4	Proceso productivo	71
-------	--------------------	----

3.5.5	Requerimientos técnicos	73
-------	-------------------------	----

3.5.5.1	Humanos	73
3.5.5.2	Físicos	73
3.5.5.3	Financieros	74
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO-LEGAL	74
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	74
3.7.1	Inversión fija	75
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	76
3.7.3	Inversión total	77
3.7.4	Financiamiento	78
3.7.4.1	Fuentes internas	78
3.7.4.2	Fuentes externas	78
3.7.5	Estados financieros	79
3.7.5.1	Estado de costo directo de producción proyectado	79
3.7.5.2	Hoja técnica del costo de producción	80
3.7.5.3	Estado de resultados proyectado	81
3.7.5.4	Presupuesto de caja	82
3.7.5.5	Estado de situación financiera proyectado	83
3.8	EVALUACIÓN FINANCIERA	85
3.8.1	Punto de equilibrio	85
3.8.1.1	Punto de equilibrio en valores –PEV-	85
3.8.1.2	Punto de equilibrio en unidades	85
3.8.1.3	Margen de seguridad	86
3.8.1.4	Representación gráfica del punto de equilibrio	86
3.8.2	Flujo neto de fondos	87
3.8.3	Valor actual neto -VAN-	88
3.8.4	Relación beneficio costo -RB/C-	89
3.8.5	Tasa interna de retorno -TIR-	90
3.8.6	Período de recuperación de la inversión	91
3.9	IMPACTO SOCIAL	92

CAPÍTULO IV

COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOMATE EN CONSERVA

4.1	SITUACIÓN ACTUAL	93
4.2	COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA	93
4.2.1	Proceso de comercialización	93
4.2.2	Instituciones propuestas	94
4.2.3	Propuesta estructural	95

4.2.4	Funciones propuestas	96
4.2.4.1	Funciones físicas	96
4.2.4.2	Funciones de intercambio	97
4.2.4.3	Funciones auxiliares	98
4.3	OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN	99
4.3.1	Canales de comercialización	99
4.3.2	Márgenes de comercialización	101

CAPÍTULO V

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOMATE EN CONSERVA

5.1	SITUACIÓN ACTUAL	103
5.2	ORGANIZACIÓN PROPUESTA	103
5.2.1	Tipo y denominación	103
5.2.2	Localización	104
5.2.3	Justificación	104
5.2.4	Objetivos	104
5.2.4.1	General	104
5.2.4.2	Específicos	105
5.2.5	Marco jurídico	105
5.2.5.1	Normas internas	105
5.2.5.2	Normas externas	106
5.2.6	Funciones generales	107
5.2.7	Estructura de la organización	108
5.2.7.1	Sistema de organización	109
5.2.7.2	Funciones básicas de las unidades administrativas	110
5.3	RECURSOS NECESARIOS	111
5.3.1	Humanos	112
5.3.2	Materiales	112
5.3.3	Financieros	112
5.4	PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	112
5.4.1	Social	112
5.4.2	Económica	112
5.4.3	Cultural	113
5.5	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	113
5.5.1	Planeación	113
5.5.2	Organización	113
5.5.3	Integración	113

5.5.4	Dirección	114
5.5.5	Control	114
	CONCLUSIONES	115
	RECOMENDACIONES	118
	BIBLIOGRAFÍA	121
	ANEXOS	126

ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, división política, años 1994, 2002 y 2013.	7
2	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, población según género, área geográfica, grupo étnico y edad, años 1994, 2002 y 2013.	19
3	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, densidad poblacional, años 1994, 2002 y 2013.	20
4	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, población económicamente activa –PEA- por sexo y área geográfica, años 1994, 2002 y 2013.	21
5	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, tenencia de la tierra, años 1979, 2003 y 2013.	25
6	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, resumen de actividades productivas, año 2013.	38
7	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, superficie, volumen y valor de la producción de maíz, año 2013.	42
8	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, estado de costo directo de producción de producción de maíz, por tamaño de finca, del 01 de enero al 31 de diciembre 2013.	44
9	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, estado de resultados por tamaño de finca, producción de maíz, del 01 de enero al 31 de diciembre 2013.	46
10	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, márgenes de comercialización de maíz, año 2013.	54
11	Municipios de San Manuel Chaparrón, Jalapa Cabecera y Monjas, del Departamento de Jalapa y Agua Blanca Departamento de Jutiapa, oferta histórica y proyectada de salsa de tomate tradicional, período 2008 – 2017.	63

12	Municipios de San Manuel Chaparrón, Jalapa Cabecera y Monjas, del Departamento de Jalapa y Agua Blanca Departamento de Jutiapa, demanda potencial histórica y proyectada de salsa de tomate tradicional, período 2008 – 2017.	65
13	Municipios de San Manuel Chaparrón, Jalapa Cabecera y Monjas, del Departamento de Jalapa y Agua Blanca Departamento de Jutiapa, consumo aparente histórico y proyectado de salsa de tomate tradicional, período 2008 – 2017.	65
14	Municipios de San Manuel Chaparrón, Jalapa Cabecera y Monjas, del Departamento de Jalapa y Agua Blanca Departamento de Jutiapa, demanda insatisfecha histórica y proyectada de salsa de tomate tradicional, período 2008-2017.	66
15	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva volumen y valor de la producción, año 2013.	70
16	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva inversión fija, año 2013.	75
17	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva inversión en capital de trabajo, año 2013.	76
18	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva inversión total, año 2013.	78
19	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, fuentes de financiamiento, año 2013.	79
20	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, costo directo de producción proyectado, del 01 de enero al 31 de diciembre del primer año.	80

21	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, hoja técnica del costo directo de producción de un frasco, año 2013.	81
22	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, estado de resultados proyectado, del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.	82
23	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva presupuesto de caja al 31 de diciembre de cada año.	83
24	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, estado de situación financiera proyectado, al 31 de diciembre de cada año.	84
25	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, flujo neto de fondos, al 31 de diciembre de cada año.	88
26	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, valor actual neto -VAN-, año 2013.	89
27	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, relación beneficio costo -RBC-, al 31 de diciembre de cada año.	89
28	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, cálculo de la tasa interna de retorno -TIR-, año 2013.	90
29	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, tasa interna de retorno -TIR-, al 31 de diciembre de cada año.	91
30	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, período de recuperación de la inversión, año 2013.	92

31	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva márgenes de comercialización, año 2013.	101
----	---	-----

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proceso de comercialización de maíz, año 2013.	50
2	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, análisis estructural de la comercialización de maíz año 2013.	52
3	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, producción de maíz, por estrato de finca, análisis organizacional, año 2013.	55
4	Composición nutricional de tomate entero (representación de un tomate silverado de 100 gramos), año 2013.	62
5	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva requerimientos técnicos, año 2013.	73
6	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva proceso de comercialización propuesta, año 2013.	94
7	Municipio de San Manuel Chaparrón, J Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, análisis institucional, año 2013.	95
8	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva análisis estructural, año 2013.	96

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, curva de Lorenz años 1979, 2003 y 2013.	27
2	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, flujograma del proceso productivo del maíz, año 2013.	41
3	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, producción de maíz, canal de comercialización, año 2013.	53
4	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, producción de maíz, estructura organizacional, año 2013.	56
5	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva diseño de planta, año 2013.	70
6	Municipio de San Manuel Chaparrón, Ja Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva flujograma del proceso productivo, año 2013.	72
7	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva gráfica del punto de equilibrio, año 2013.	87
8	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva, canales de comercialización, año 2013.	100
9	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, proyecto: producción de tomate en conserva diseño organizacional de la cooperativa La Morena, R.L año 2013.	109

ÍNDICE DE MAPAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, localización geográfica, año 2013.	4
2	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, división política, año 2013.	8
3	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, hidrografía, año 2013.	12
4	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, cobertura forestal, año 2013.	14
5	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, serie de suelos, año 2013.	16
6	Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa, vías de acceso, año 2013.	33

INTRODUCCIÓN

La Universidad de San Carlos de Guatemala, tiene delegada la responsabilidad de cooperar con el estudio y solución de problemas nacionales, así como la difusión de la cultura y promover por todos los medios a su alcance la investigación científica, es por ello que la Facultad de Ciencias Económicas ha establecido realizar el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- como método de evaluación final previo a optar al título de Administrador de Empresas, en el grado académico de Licenciado.

La investigación se desarrolló en el municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa, durante el primer semestre del año 2013, el estudio se denomina “Diagnóstico Socioeconómico Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión”.

El objetivo general del informe es determinar y evaluar la situación socioeconómica del Municipio, por medio del análisis de las diferentes variables, para identificar las potencialidades productivas, plantear propuestas de inversión y con ello promover el desarrollo económico y social de sus habitantes.

Se agradece la colaboración a la población en general y la atención de las autoridades e instituciones en proporcionar la información necesaria para la elaboración del presente informe.

El contenido del informe se compone de cinco capítulos, los cuales se detallan a continuación:

Capítulo I, describe las características socioeconómicas a través de sus indicadores para conocer el contexto nacional y departamental en que se desarrolla el Municipio, sus antecedentes históricos, su división política, la forma de administración municipal, los recursos naturales que posee, así como un

análisis comparativo de las variables población, estructura agraria, servicios básicos, infraestructura productiva, la forma de organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social y productiva, análisis de riesgos, diagnóstico municipal, flujo comercial y financiero, y un resumen de las actividades productivas que se desarrollan.

Capítulo II, se muestra la situación actual de la producción de maíz, tecnología, costos de producción, estado de resultados, rentabilidad, financiamiento, comercialización, organización empresarial y en breve resumen de la problemática encontrada y la propuesta de solución factible.

Capítulo III, contiene la propuesta de inversión: Producción de Tomate en Conserva, descripción del proyecto, justificación, objetivos, estudios de mercado, estudio técnico, estudio financiero y evaluación financiera e impacto social.

Capítulo IV, comprende la comercialización de la producción del tomate en conserva, situación actual, proceso, instituciones, funciones y operaciones de comercialización propuesta.

Capítulo V, se detalla el tema de organización para el proyecto de tomate en conserva, situación actual, tipo de organización, justificación, objetivos, funciones administrativas, recursos necesarios, proyección de la organización y la forma de aplicación de cada una de las etapas del proceso administrativo.

Finalmente se incluyen las conclusiones y recomendaciones producto del diagnóstico realizado, que proponen soluciones a la problemática identificada, así como la bibliografía utilizada como apoyo teórico para la elaboración de la presente investigación y como apoyo al área administrativa se elaboró el Manual de Organización y el de Normas y Procedimientos vinculados al apartado de anexos.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

En el presente capítulo se analizan las características socioeconómicas del municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa, de acuerdo a los datos obtenidos en el diagnóstico de las variables que se detallan a continuación.

1.1 MARCO GENERAL

Dentro de las características del Municipio, se encuentran aspectos que no tienen modificaciones en el transcurrir de los años, estos son: contexto nacional y departamental, antecedentes históricos del Municipio, localización y extensión territorial, clima, orografía y algunos aspectos culturales y deportivos.

1.1.1 Contexto nacional

La República de Guatemala pertenece al Istmo Centroamericano, limita al norte con México, al este con Belice y el golfo de Honduras, al sureste con Honduras y El Salvador, al sur con el océano Pacífico y al oeste con el océano Atlántico. El país tiene una superficie de 108,889 km², se encuentra situado entre las latitudes 13° 44' y 18° 30' norte, la longitud 87° 30' y 92° 14' oeste; el clima es cálido tropical, sus estaciones en el año son: verano e invierno.

Guatemala se posiciona en el primer lugar de los países de Centroamérica, en cuanto a diversidad de regiones y eco regiones, contiene alrededor del 13% de especies endémicas, asimismo, el segundo lugar en diversidad de flora y fauna, que alberga más de nueve mil especies; también, se destaca al contener 38 volcanes en su jurisdicción, sin embargo, debido a los múltiples plegamientos orográficos, el país está sometido a sismos y erupciones volcánicas esporádicas.

1.1.2 Contexto departamental

“El departamento de Jalapa, se encuentra ubicado al oriente de la República de Guatemala, la superficie terrestre es montañosa, quebrada y con planicies; por la

parte sur está un ramal de la cordillera Sierra Madre que se divide en la cabecera departamental de Chimaltenango y penetra al departamento de Jalapa”¹. Posee una superficie territorial de 2,063 km² y una altitud máxima de 1362 metros sobre el nivel del mar. Se encuentra en una posición geográfica entre las coordenadas 14° 38’ 02” de latitud norte y 89° 58’ 52” de longitud oeste.

La cabecera departamental de Jalapa, se encuentra aproximadamente a una distancia de 96 km de la Ciudad Capital, por la ruta del municipio de Sanarate, departamento de El Progreso y una distancia aproximada de 168 km por la vía de los departamentos de Jutiapa o Santa Rosa. La población total del departamento de Jalapa, asciende a 390,000 pobladores, con una densidad poblacional de 189 habitantes por km² según proyección.

1.1.3 Antecedentes históricos del Municipio

Sobre el origen del nombre del Distrito, se describen dos versiones de distintas fuentes: Diccionario Geográfico Nacional y versión popular de los lugareños.

Según el Diccionario Geográfico Nacional, el origen del municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa, está escrito en documentos del Archivo del Juzgado Preventivo de la aldea El Espinal, del período 1850 a 1869, sin embargo, dicha documentación se encuentra en el Archivo General de Centroamérica. En los escritos figura el señor Encarnación Medina, Diodoro y José Godoy, porque en el año 1850 eran los dueños de la extensión territorial de la aldea El Espinal, los terrenos fueron adjudicados por el Juez Preventivo del lugar y habitaban en la hacienda ubicada en el paraje La Huerta del Aguacate. En la hacienda se desarrollaron las actividades agrícolas y ganaderas; en abril del año 1854 cultivaban naranjas, plátanos, tinta añil, limones y yerbabuena.

¹ Municipalidad de Jalapa, Historia de Jalapa. (en línea). Guatemala. Consultado el 18 de jun 2013. disponible en: <http://municipalidaddejalapa.com/Historia-de-Jalapa.php>.

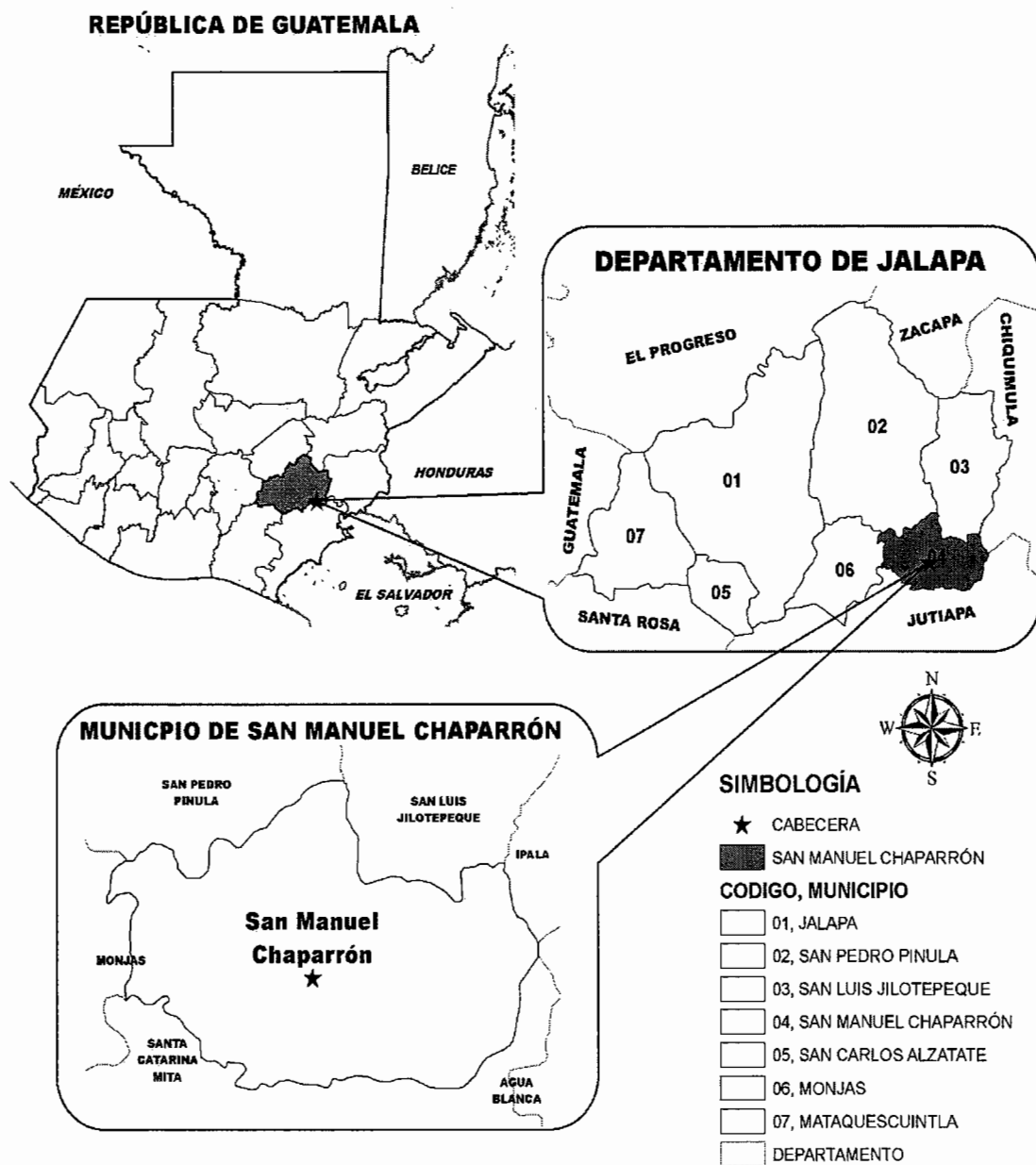
1.1.4 Localización y extensión territorial

El Municipio se encuentra ubicado a 40 km de la Cabecera Departamental, que a su vez, se distancia de la Ciudad Capital con 123 km por la vía del municipio de Sanarate, departamento de El Progreso y 174 km por la ruta RDJAL-07 que conecta al municipio de Agua Blanca, departamento de Jutiapa y el municipio de Ipala, departamento de Chiquimula. El principal acceso al Municipio es la ruta RDJAL-01, la cual conecta la Cabecera Municipal con la carretera RN-19, que se dirige a la Cabecera Departamental; esta ruta departamental atraviesa a San Manuel Chaparrón, para llegar al municipio de San Luis Jilotepeque (Jalapa), a través de un tramo de terracería de 13 km que conduce a esa Jurisdicción.

El Instituto Geográfico Nacional -IGN- establece que el Municipio posee una extensión territorial de 123 km², sin embargo, el Instituto Nacional de Estadística -INE- le atribuye una extensión de 129 km², de acuerdo a este dato, representa el 10% del área total del departamento de Jalapa.

El siguiente mapa detalla la localización geográfica del Municipio.

Mapa 1
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Localización geográfica
Año 2013



Fuente: elaboración propia, con base en información del IGN (Instituto Geográfico Nacional. GT). 2000. Mapas temáticos digitales de la República de Guatemala, a escala 1:250,000. Guatemala. 1 CD.

1.1.5 Clima

El Municipio presenta un clima cálido seco la mayoría de los meses del año, con una temperatura ambiente de 27°C, durante los meses de marzo, abril y mayo. La temperatura máxima alcanza los 34°C, durante los meses de diciembre y enero puede marcarse una temperatura mínima de 18°C.

La precipitación pluvial anual del lugar es de 700 a 900 mm, distribuida en un 95% en los meses de mayo a octubre de cada año, misma que favorece la producción de cultivos, que no requieren mayor precipitación, además de evitar la propagación de hongos y enfermedades en los cultivos agrícolas. Por lo tanto, lo convierte en uno de los Municipios que pertenece al corredor seco del país con alto grado de amenaza.

El nivel climático del Municipio tiene como recurso principal su alta radiación solar global durante el año, con promedios de 484 watts/m² y durante los meses de marzo a mayo con máximos alrededor de 551 watts/m².

1.1.6 Orografía

En el distrito de San Manuel Chaparrón, no existen montañas según datos proporcionados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA-, dicho lugar, está rodeado por los cerros El Guineo, De la Paja, Del Gallo, Del Amatillo, Agua Caliente, La Criba, Natividad, La Peña, Del Carrizal, Fortuna, La Mina y Guistepeque, llamados por los habitantes como los guardianes del pueblo.

1.1.7 Aspectos culturales y deportivos

El idioma que predomina es el español, se profesan dos religiones la católica y la evangélica; en semana santa se realizan alfombras, procesiones y días de campo a orillas de los ríos. Su feria titular se celebra del 08 al 12 de marzo de cada año,

en honor a Cristo Crucificado y se realiza elección de la Señorita Flor de La Feria. El 1 de noviembre de cada año se realiza un baile llamado El Canchul, el cual consiste en que ciertos hombres se disfrazan de mujeres y salen a las calles del pueblo a bailar, recolectando dinero; ese mismo día los pobladores tienen la costumbre de adornar tumbas y llevar flores al cementerio.

Cabe mencionar, que todos los sábados realizan fiestas o bailes en el salón municipal del pueblo, también, algunas personas se reúnen por las tardes a las afueras de sus viviendas, para conversar con vecinos y a la vez descansar.

A junio de 2013, el Municipio cuenta con un equipo de fútbol federado e inscrito en la tercera división denominado Chaparrón FC, el cual fue fundado en el año 1991, también, existen equipos de fútbol, básquet ball y vóley ball, en las ramas masculinas y femeninas, ellos participan en campeonatos inter escolares, regionales y navideños.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

Esta variable detalla la estructura actual de los centros poblados que integran el municipio de San Manuel Chaparron, departamento de Jalapa y las modificaciones que los mismos han tenido a traves del tiempo, aunque no existan acuerdos gubernativos que los oficialicen. Asimismo, se describen los aspectos y conformación general del Gobierno Municipal existente.

1.2.1 División política

El Municipio se encuentra integrado para el año 2013. por 25 centros poblados, clasificados en: pueblo, aldeas, caseríos y fincas; los cuales se enumeran en el cuadro siguiente:

Cuadro 1
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
División política
Años 1994, 2002 y 2013

Categoría	Censo 1994 Cantidad	%	Censo 2002 Cantidad	%	Investigación 2013 Cantidad	%
Pueblo	1	4	1	3	1	4
Aldeas	9	31	13	45	13	56
Caseríos	11	38	7	24	6	24
Fincas	5	17	9	28	5	16
Parajes	3	10	0	0	0	0
Total	29	100	30	100	25	100

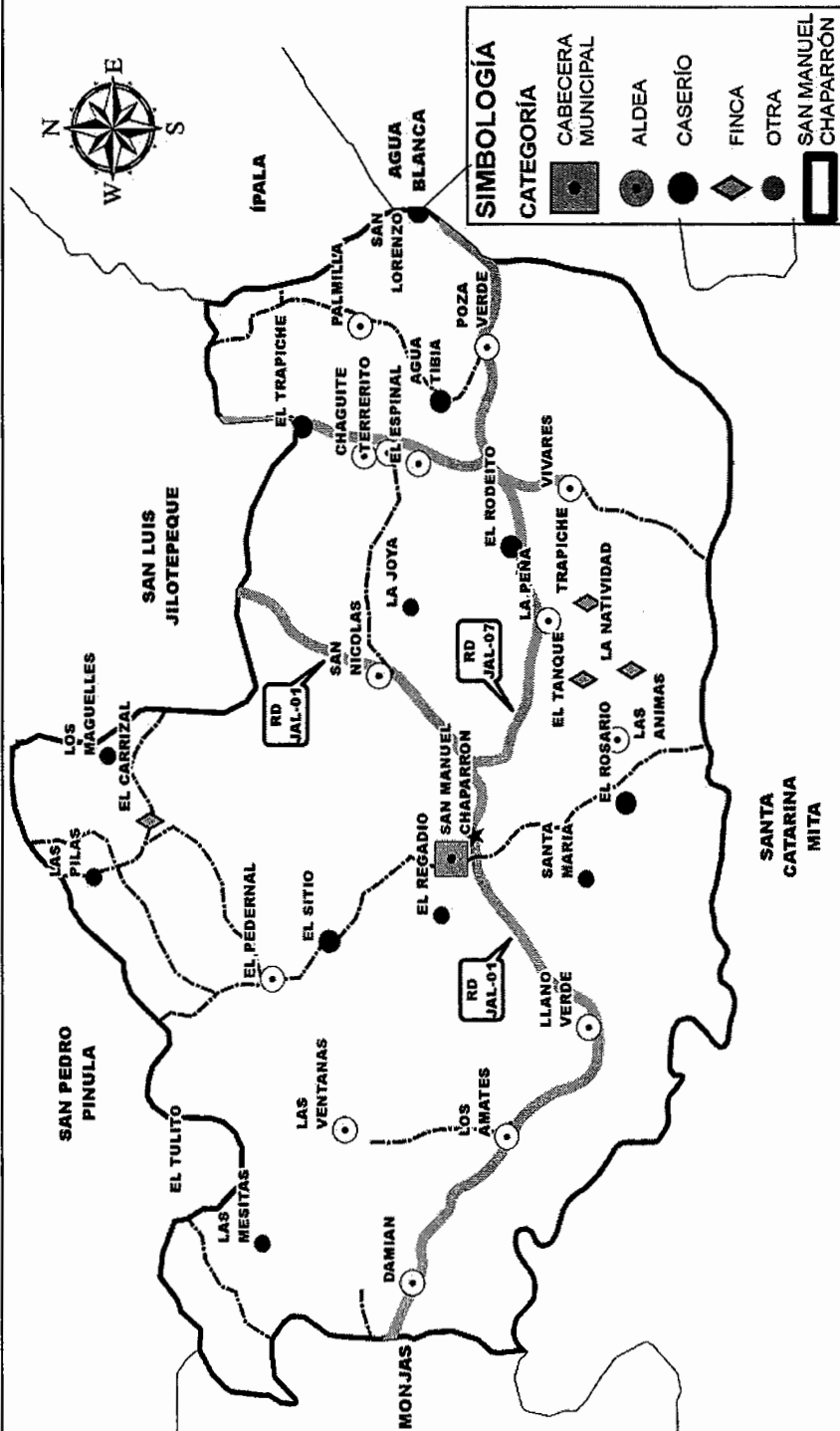
Fuente: elaboración propia con base en datos del X Censo de Población y V de Habitación 1994, XI Censo de Población y VI de Habitación 2002, del Instituto Nacional de Estadística -INE-, e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

El pueblo lo integra únicamente la Cabecera Municipal, con sectorización de cinco barrios llamados: Barrio Arriba, Barrio Abajo, Barrio El Brasilar, Barrio La Ceiba y Barrio Al Otro Lado del río. En la actualidad el Municipio cuenta con 13 aldeas, la más representativa la aldea Poza Verde por la extensión territorial que posee, cobertura de servicios básicos y número de habitantes. Además, están ubicadas las fincas El Carrizal, El Alvarado y Natividad, dedicadas a la crianza y engorde de ganado bovino.

El X Censo de Población y V de Habitación 1994, comparado al censo antes mencionado, ambos de la misma entidad, demuestra que el número de Aldeas aumentó y se redujeron los Caseríos, sin embargo, los parajes quedaron eliminados por las siguientes causas: crecimiento de la población, migración de personas provenientes de fincas que se dirigieron a los demás centros poblados, con el fin de obtener cobertura de servicios básicos e infraestructura, así como, la emigración de personas de otros Municipios.

En el siguiente mapa, se puede visualizar la división política actual del Municipio:

Mapa 2
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
División política
Año 2013



Fuente: elaboración propia, con base en información del IGN (Instituto Geográfico Nacional. GT). 2000. Mapas temáticos digitales de la República de Guatemala, a escala 1:250,000. Guatemala. 1 CD.

1.2.2 División administrativa

La administración y gobierno del Municipio, es un sistema democrático representativo integrado por el Concejo Municipal, Alcaldías auxiliares, Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE- y Consejos Comunitarios de Desarrollos -COCODES-.

1.2.2.1 Concejo Municipal

Es el órgano colegiado superior de deliberación y decisión de los asuntos municipales cuyos miembros son solidaria y mancomunadamente responsables por la toma de decisiones.

El Concejo Municipal de San Manuel Chaparrón, con sede en la Cabecera Municipal, está integrado por Alcalde Municipal, Síndico Primero, Síndico Segundo, Síndico Suplente, Concejal Primero, Concejal Segundo y Concejal Tercero, todos electos a través del ejercicio del sufragio universal, para un período de gestión administrativa municipal de cuatro años.

1.2.2.2 Alcaldías auxiliares

En la actualidad el Municipio carece de alcaldías auxiliares, por lo cual, los vecinos para realizar mejoras o solucionar problemas de las comunidades a las que pertenecen, acuden con el presidente del Consejo Comunitario de Desarrollo -COCODE-, quien los representa ante las autoridades municipales.

1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE-

El Consejo Municipal de Desarrollo de San Manuel Chaparrón, con sede en la Cabecera Municipal está integrado por: Concejo Municipal, y sus integrantes Alcalde Municipal, Síndico Primero, Síndico Segundo, Síndico Suplente, Concejal Primero, Concejal Segundo y Concejal Tercero, y un integrante de la entidades públicas como Juzgado de Paz, Coordinadora Técnica Administrativa -CTA-, Policía Nacional Civil –PNC-, Centro de Salud y 16 representantes los distintos

presidentes de los Concejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE-. Las reuniones las realizan la última semana de cada mes, en el salón de reuniones de la Municipalidad, con el fin de promover proyectos de desarrollo para las comunidades, priorizando necesidades y generar soluciones integrales, para los problemas que se presenten dentro del Municipio.

1.3 RECURSOS NATURALES

El Municipio cuenta con recursos naturales como hídricos, bosques, suelos y fauna, éstos son aprovechados por los habitantes principalmente en la producción de bienes y servicios. A continuación se describen dichos recursos.

1.3.1 Agua

El recurso hídrico, es un elemento vital en el desarrollo de las actividades del hogar, agricultura, ganadería, artesanía, comercio y servicios, las cuales son desarrolladas por los habitantes del Municipio. La hidrología representativa del lugar se manifiesta a través de ríos, nacimientos de agua (ojos de agua), quebradas y una cascada.

1.3.1.1 Ríos

El Municipio se ubica dentro de la división de las Vertientes Hidrográficas del Océano Atlántico o Caribe y Océano Pacífico. En la Vertiente del Atlántico surge la micro cuenca del río Culima o San José, que inicia en la aldea Poza Verde con una extensión de 137.62 km² y pertenece a la cuenca del río Grande o Zacapa y en la Vertiente del Pacífico, existen tres micro cuencas llamadas: río Chaparrón, que empieza en el municipio de San Pedro Pínula, departamento de Jalapa, con una extensión de 23.11 km², río Los Amates, derivado de la aldea Las Ventanas, con una extensión de 16.02 km² y río Lagartero, que principia en la aldea Vivares con una extensión de 48.55 km²; estos ríos pertenecen a la cuenca del río Ostúa o Guija.

El Municipio cuenta con los ríos Chaparrón, Los Amates, Poza Verde o Lobo y Los Pintos o Lagartero, mismos que se describen a continuación.

- **Río Chaparrón**

Se origina en el municipio de San Pedro Pínula, departamento de Jalapa, atraviesa de norte a sur todo el municipio de San Manuel Chaparrón, principalmente en la Cabecera Municipal y algunos centros poblados, tales como: aldeas El Pedernal y Las Ánimas, caseríos El Sitio y El Rosario, asimismo, en las fincas El Carrizal y El Alvarado; desemboca en el río Ostúa o Grande proveniente del municipio de Santa Catarina Mita, departamento de Jutiapa.

- **Río Los Amates**

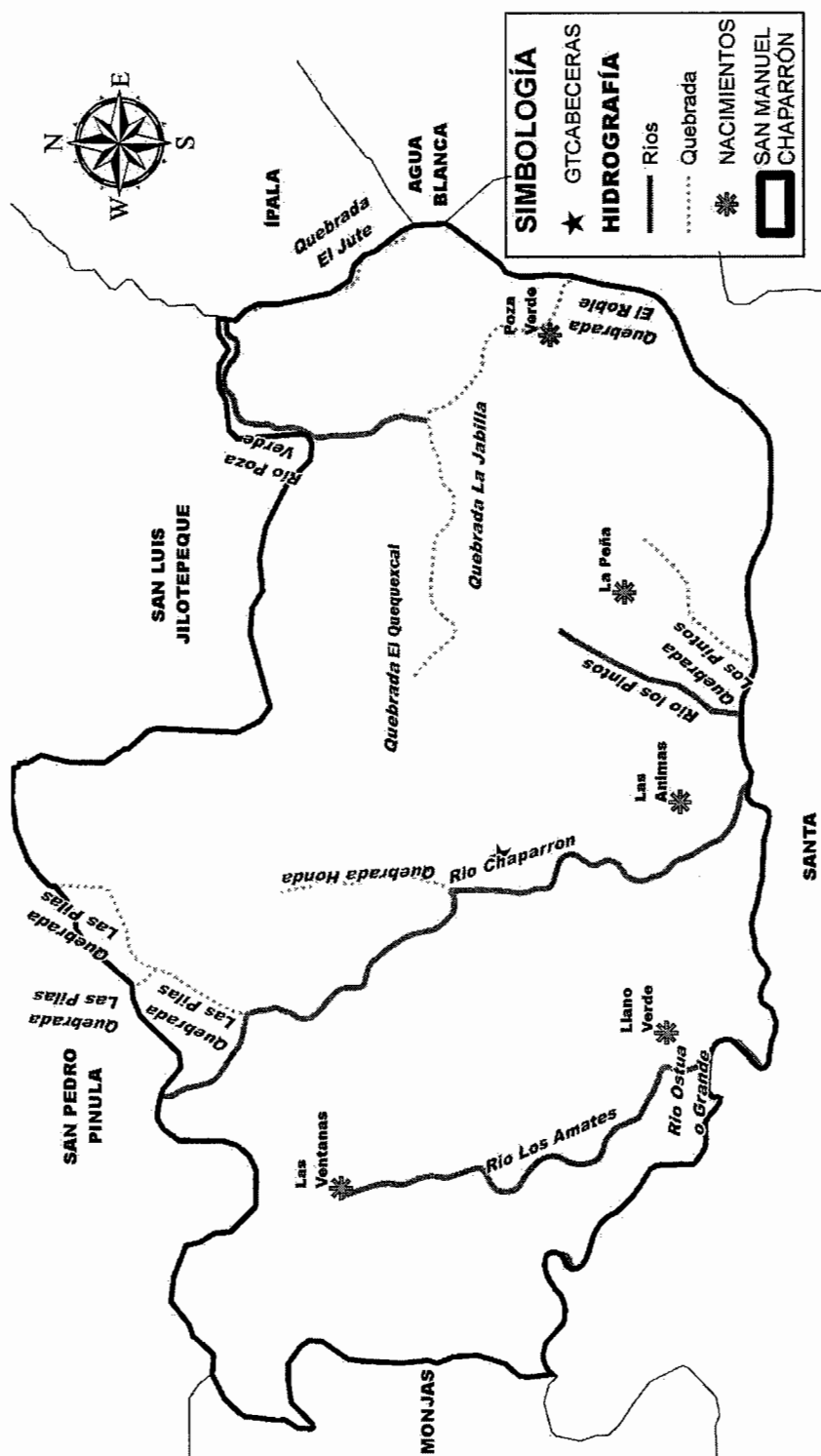
Nace en la aldea Las Ventanas del Municipio, asimismo, atraviesa las aldeas Los Amates y Llano Verde, desemboca en el río Ostúa o Grande del municipio de Santa Catarina Mita, departamento de Jutiapa, el caudal es perenne con una longitud de 10 km y 20 m de ancho aproximadamente. El agua de este río está contaminada por la evacuación de residuos de desechos sólidos y aguas servidas de las comunidades cercanas.

- **Río Poza Verde o Lobo**

Proviene de la aldea Poza Verde del Municipio y desemboca en el río San José del municipio de San Luis Jilotepeque, departamento de Jalapa, se caracteriza por su bajo caudal, únicamente en invierno tiene corriente de agua, cuenta con una longitud de 8 km y 10 m de ancho aproximadamente, atraviesa los centros poblados: aldeas El Espinal y Terrerito Chaguite, caseríos Agua Tibia y El Trapiche.

El siguiente mapa muestra los recursos hídricos ubicados en el Municipio.

Mapa 3



1.3.2 Bosques

Según el mapa de cobertura forestal del Instituto Nacional de Bosques -INAB- del año 2006, los principales tipos de bosques del departamento de Jalapa son latifoliados, coníferas, mixtos y secundarios arbustales, los cuales representan el 29.84% de cobertura forestal, equivalente a una superficie de 606 km².

A continuación se describe los dos tipos de bosque que posee el Municipio, la ubicación y los centros poblados donde se concentran más las áreas o zonas boscosas.

1.3.2.1 Bosques mixtos

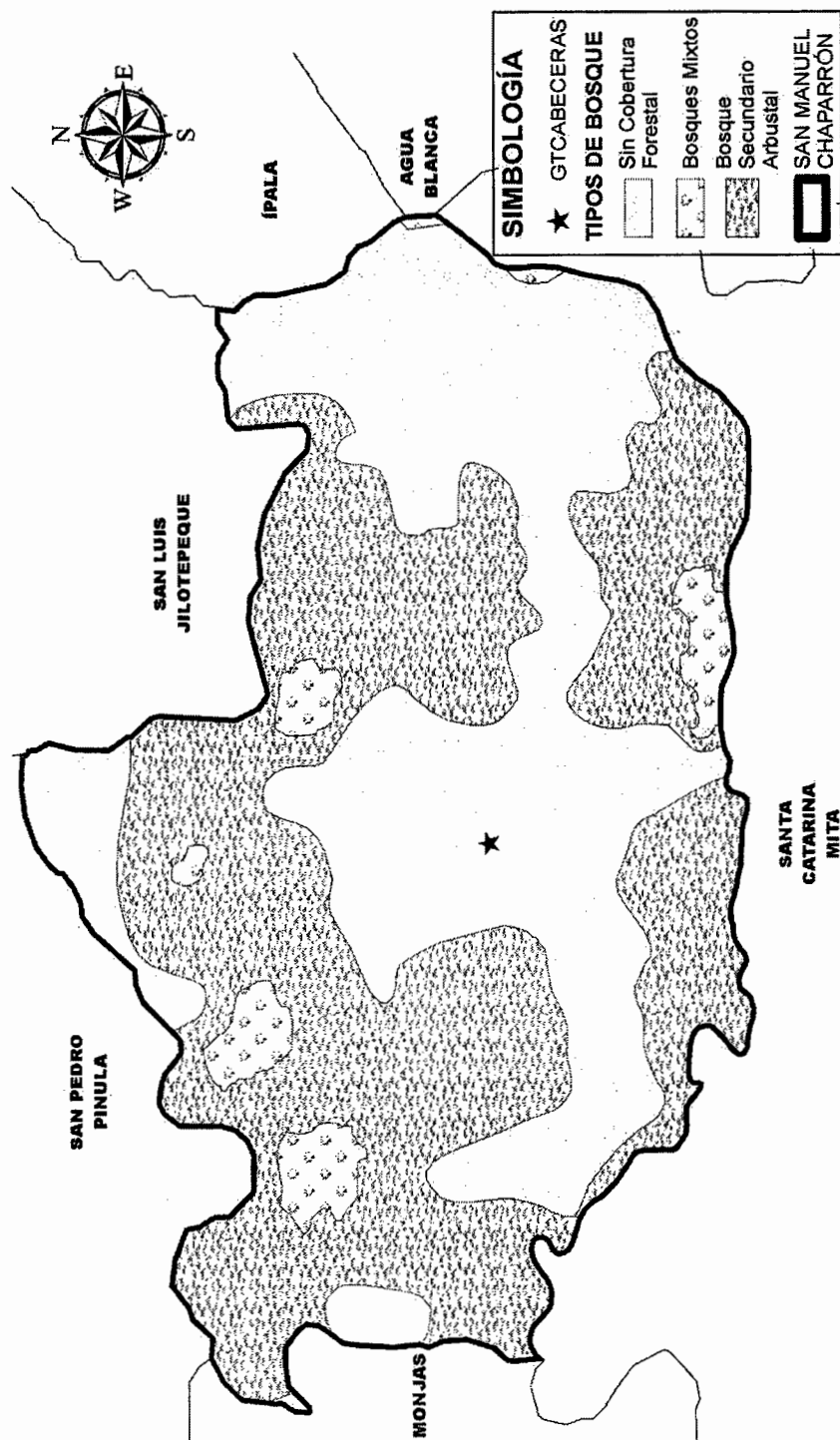
Se encuentran ubicados en las aldeas: Las Ventanas, El Pedernal, La Peña, San Nicolás y Las Ánimas, ubicadas al noreste, nororiente y sureste del Municipio, con una cobertura forestal del 5.36% equivalente a un área de 4.36 km² según información proporcionada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-. Entre las especies de árboles figura el Pino (*Pinus Ocarpa*), Ciprés (*Cupressus Lusitánica*), Encino (*Quercussp*), Aceituno (*Simarroubaglauca*), Conacaste (*Entorolobium Ciclocarpum*), Ceiba (*Ceiba Petandra*), Eucalipto (*Eucalyptus*), Paraíso (*Melia Azederach*) y Zare (*Lysilomasp*).

1.3.2.2 Cobertura forestal

La dinámica forestal del año 2006 al 2010, reporta una pérdida de 1,009 hectáreas de bosque para el departamento de Jalapa, que equivale a 141.40 manzanas de bosque anual. En el Municipio se ha eliminado alrededor de 14.97 manzanas en dicho período, equivalente a 3 manzanas de cobertura forestal anual.

El siguiente mapa clasifica la cobertura forestal del Municipio.

Mapa 4
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Cobertura forestal
Año 2013



Fuente: elaboración propia, en base a información de IGN (Instituto Geográfico Nacional. GT). 2000. Mapas temáticos digitales de la República de Guatemala, a escala 1:250,000, Guatemala. 1 CD.

1.3.3 Suelos

La región cuenta con suelo apto para la agricultura y pastos, por las características propias que contiene la tierra plana y arenosa, la topografía es ondulada e irregular, con pendientes de 10 a 35%, suelos con alta susceptibilidad a la erosión por la falta de conservación del suelo.

1.3.3.1 Series de suelo

Los suelos se componen por series o tipos de suelo, para identificarlos se considera la clasificación de suelos según Simmons, Táramo y Pinto, el Municipio pertenece a la siguiente agrupación: grupo I suelos sobre materiales volcánicos y grupo III clases misceláneas de terreno. A continuación se describe dos tipos o series de suelo que existen en el Municipio.

- **Suelo de Valles**

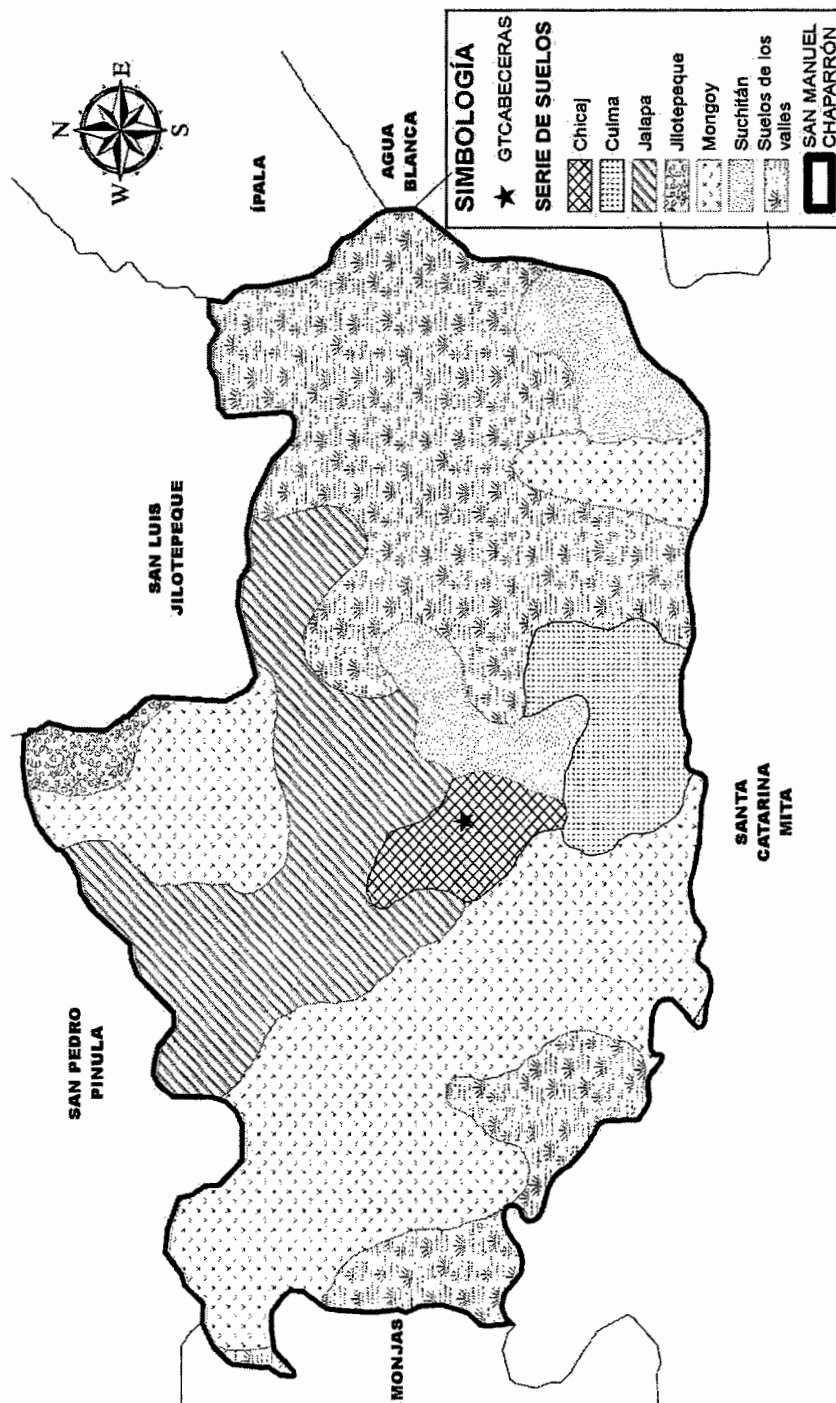
Identificado por el símbolo (Sv), también llamados Suelos de los Valles no diferenciados, se caracteriza por componerse de distintas series de suelo sin que predomine alguna, son los más utilizados y productivos en la agricultura, además de ser adaptables al cultivo con maquinaria.

- **Mongoy**

Identificado por el símbolo (Mg), su material madre es lava máfica con relieve escarpado y drenaje interno regular. El suelo superficial es de color café oscuro, su textura y consistencia es arcillosa y pedregosa friable, con un espesor aproximado de 15 a 30 cm; el subsuelo es de color café rojizo de consistencia friable, de textura arcillosa espesa de 50 a 75 cm, drena a través del suelo de forma moderada y con peligro de erosión alto.

El siguiente mapa detalla la clasificación y ubicación de la serie de suelos del Municipio.

Mapa 5
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Serie de suelos
Año 2013



Fuente: elaboración propia, en base a información de IGN (Instituto Geográfico Nacional. GT). 2000. Mapas temáticos digitales de la República de Guatemala, a escala 1:250,000. Guatemala. 1 CD.

1.3.4 Fauna

Es el conjunto de animales que habitan en una determinada región geográfica. En el Municipio existe diversidad de animales domésticos y silvestres, estos últimos son los más vulnerables al peligro de extinción por la deforestación, debido a que en estas áreas es donde se desarrolla la biodiversidad.

1.3.4.1 Fauna doméstica

Son todas las especies de animales que pueden domesticarse. En el Municipio se encontraron las siguientes especies.

- **Mamíferos**

Perro (*Canis Lupus Familiaris*), gato (*FelisCatus*), caballo (*Equusferus*), asno (*Eqiusasinus*), vaca (*Bosprimigenius*), toro (*Bosprimigeniustaurus*), cerdo (*Sus scrofa doméstica*), cabra (*Capraaegrushircus*).

- **Aves**

Gallina, gallo (*Gallusgallus*), pato (*Anasplatyrhynchos*), pavo (*Cristatuslinnaeus*) y ganso (*Anseranser*).

1.3.5 Flora

Es el conjunto de especies de plantas que se encuentran en un área geográfica determinada. El Municipio tiene una vegetación diversa de plantas silvestres, flores y arbustos frutales; entre las especies de arbustos y plantas silvestres está el ciracol, palo de fuego, espino, madre cacao, matilisguate, bambú quebracho, morro, murul, nopal (tuna), maguey, hierbabuena, cilantro, chipilín, cambray, sandia de culebra, quilete, chincurro, orégano, zábila, izote, té de limón, palmera y caña.

Entre los arbustos frutales está el jocote, noni, marañon, almendra granada,

mango, anona, coco, aguacate, sunza, chucte, banano, pomelo, zapote, papaya, naranja, limón, guapinol, irayol, chununo, guayaba y aceituna.

1.4 POBLACIÓN

Variable fundamental del estudio socioeconómico que permite conocer las características poblacionales, tales como: edad, sexo, grupo étnico, densidad poblacional, población económicamente activa -PEA-, migración, vivienda e ingreso monetario de los habitantes.

1.4.1 Total, número de hogares y tasa de crecimiento

Según el X Censo Nacional de Población y V de Habitación del año de 1994, del Instituto Nacional de Estadística -INE-, la población total del Municipio era de 6,437 habitantes con 1,244 hogares y de acuerdo al XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación del año 2002, era de 7,206 habitantes con 1,622 hogares, con una tasa de crecimiento de 4% anual durante los años 1994 al 2002. De acuerdo a datos estadísticos del Instituto Nacional de Estadística -INE-, del período 2008 - 2020 se proyecta para el año 2013 una población total de 8,872 habitantes, conformado por 1,774 hogares, con una tasa de crecimiento de 8%.

1.4.2 Por género, edad, pertenencia étnica y área geográfica

Con la información obtenida de los últimos censos nacionales de población y de habitación de los años 1994, 2002 y proyección 2013, se determinó la distribución de la población por sexo, edad, área geográfica, etnia y edad tanto en número de habitantes como la representación porcentual del mismo.

El cuadro comparativo presenta la población por: género, área, etnia y edad del Municipio según los censos poblacionales y encuesta:

Cuadro 2
Municipio San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Población según género, área geográfica, grupo étnico y edad
Años 1994, 2002 y 2013

Descripción	Censo 1994		Censo 2002		Proyectado 2013	
	Habitantes	%	Habitantes	%	Habitantes	%
Población por género						
Hombres	3,094	48.07	3,304	45.85	3,841	43.29
Mujeres	3,343	51.93	3,902	54.15	5,031	56.71
Total	6,437	100.00	7,206	100.00	8,872	100.00
Población por área geográfica						
Urbana	2,066	32.10	2,481	34.43	3,234	36.45
Rural	4,371	67.90	4,725	65.57	5,638	63.55
Total	6,437	100.00	7,206	100.00	8,872	100.00
Población por grupo étnico						
Indígena	1,188	18.46	103	1.43	180	2.03
No indígena	5,249	81.54	7,103	98.57	8,692	97.97
Total	6,437	100.00	7,206	100.00	8,872	100.00
Población por edad						
0-6	1,331	20.68	917	12.73	1,073	12.09
7-14	1,574	24.45	1,871	25.96	2,405	27.11
15-64	3,192	49.59	3,949	54.80	4,731	53.33
65 ó mas	340	5.28	469	6.51	663	7.47
Total	6,437	100.00	7,206	100.00	8,872	100.00

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación 1994, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002 y Estimación de la Población Total por Municipio período 2008-2020, del Instituto Nacional de Estadística -INE-, e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

La distribución de la población por género, muestra que las mujeres representan el mayor número de la población total con el 57%, según proyecciones del año 2013; la distribución de la población por área geográfica radica mayormente en el área rural, asimismo, se destaca que la población no indígena prevalece en el Municipio y la población económicamente activa está comprendida entre 7 a 64 años de edad, según la Organización Internacional del Trabajo -OIT-.

1.4.3 Densidad poblacional

Indicador que permite conocer la forma en que está distribuida la población, entre la superficie en kilómetros cuadrados y cómo están distribuidas en todo el territorio; se obtiene al dividir el número de habitantes con la extensión territorial del Municipio. Se presenta un cuadro con la densidad poblacional en el contexto

nacional, departamental y municipal, según los censos poblacionales y habitacionales de los años 1994, 2002 y proyección 2013.

El presente cuadro muestra la densidad poblacional en el contexto nacional, departamental y municipal.

Cuadro 3
Municipio San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Densidad poblacional
Años 1994, 2002 y 2013

Año	Guatemala		Jalapa		San Manuel Chaparrón	
	Población	Hab./km ²	Población	Hab./km ²	Población	Hab./km ²
1994	8,331,874	77	196,940	95	6,437	52
2002	11,237,196	103	242,926	118	7,206	59
2013	15,438,384	142	390,500	189	8,872	72

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

La densidad poblacional del Municipio a junio de 2013 es de 72 personas por km², lo que representa un 38% del promedio del departamento de Jalapa y un 51% en comparación con el promedio de densidad a nivel República.

1.4.4 Población económicamente activa -PEA-

Según el Informe Nacional sobre el Desarrollo Humano del período 2007-2008 del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo -PNUD-, la Población Económicamente Activa -PEA- está conformada por personas aptas, disponibles y con edad razonable para laborar, la cual está conformada según estadísticas oficiales de Guatemala, por personas de 7 a 64 años de edad.

El siguiente cuadro muestra la composición de la –PEA- del municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa, distribuido por sexo y área geográfica:

Cuadro 4
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Población económicamente activa -PEA- por sexo y área geográfica
Años 1994, 2002 y 2013

Descripción	Censo 1994		Censo 2002		Proyección 2013		Encuesta 2013	
	Habitantes	%	Habitantes	%	Habitantes	%	Habitantes	%
PEA por sexo								
Hombres	1,440	22.37	1,775	24.63	1,595	17.97	377	20.41
Mujeres	93	1.44	1,207	16.75	1,883	21.23	225	12.22
Total	1,533	23.82	2,982	41.38	3,478	39.20	602	32.63
PEA por área geográfica								
Urbana	500	7.77	1,223	16.97	1,268	14.29	208	11.26
Rural	1,033	16.05	1,759	24.41	2,210	24.91	394	21.36
Total	1,533	23.82	2,982	41.38	3,478	39.20	602	32.63

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

Se determina que en el Municipio la Población Económicamente Activa -PEA- del año 1994, fue de 1,533 personas que representan el 24% de la población total, en el año 2002 era de 2,982 personas con una participación del 41%, la proyección para el 2013 es de 3,478 habitantes que representan el 39% y según la encuesta realizada en junio de 2013 es de 602 personas que representan el 33% de la población total.

1.4.5 Migración

Es el desplazamiento de una persona o grupo, dentro o fuera del Municipio, inducido por causas económicas, sociales y políticas, puede ser de un país a otro o en entre localidades de la misma nación.

1.4.5.1 Inmigración

Es el desplazo de personas provenientes de un determinado lugar, que deciden residir en otro territorio. Según la encuesta realizada en junio de 2013, se determinó que de 3,350 habitantes, 3,112 pobladores son nacidos dentro del municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa, mientras que 238 personas proceden de otros Municipios, representado con el 7.11% de la

población total. Con base en datos del censo de población del año 2002 existían 171 inmigrantes que representa 6% de total de la población.

1.4.5.2 Emigración

Consiste en el flujo de personas o familias que emigran hacia un determinado lugar para residir. Generalmente la emigración en el municipio de San Manuel Chaparrón, surge por la falta de empleo y educación. Con el propósito de mejorar su nivel de vida. De acuerdo a la encuesta realizada emigran el 1.45% de la población total, representada por 129 emigrantes al año y en el censo de población del año 2002 existía 131 personas que representan el 4.39% de la población.

1.4.6 Vivienda

Se puede establecer según encuesta realizada en junio de 2013, sobresale que el 77.95% de las personas poseen residencia propia y el 76.94% vivienda tipo formal, que el Instituto Nacional de Estadística -INE- la define como aquel espacio con los ambientes adecuados y con las condiciones de salubridad mínimas para ser habitada; por lo tanto, se establece que del año 2002 al 2013 la prevalencia del tipo de tenencia y de vivienda no ha variado de manera significativa.

1.4.7 Ocupación y salarios

Según la investigación realizada en junio de 2013, la Población Económicamente Activa -PEA- del Municipio está representada por: 479 habitantes que se dedican a la actividad agrícola, 47 a la actividad pecuaria, 12 a la actividad artesanal y en menor escala a la actividad de comercio y servicio con 64 habitantes, estas actividades en su mayoría generan ingresos por debajo del salario mínimo (Q. 2,421.75), de acuerdo al Ministerio de Trabajo correspondiente al año 2013, sin embargo, no es suficiente para cubrir básicas alimenticias y nutricionales de la población.

1.4.8 Niveles de ingreso

Determina el nivel de vida de las personas y se destina para satisfacer las necesidades y consiste en la remuneración en dinero que perciben las personas. Se establece que el 61% de los hogares encuestados, obtienen ingresos mensuales por debajo del salario mínimo, mientras que el 44% tienen egresos superiores al salario mínimo.

1.4.9 Pobreza

La pobreza es la carencia de recursos necesarios para satisfacer la necesidad de una población o grupo de personas específicas, además, de no tener la capacidad y oportunidad de producir bienes para subsistir.

1.4.10 Desnutrición

Se establece que el municipio de San Manuel Chaparrón representa el 22.1% de desnutrición infantil crónica, por lo tanto, en comparación a los demás Municipios del departamento de Jalapa, es el que tiene menor índice. Según datos recopilados se cuantifica dos casos de desnutrición que prevalecen en el Municipio, uno en la aldea Las Ventanas y el otro en el caserío El Sitio.

1.4.11 Empleo

La población laboralmente activa está compuesta por personas con capacidad física y mental, específicamente cuando producen bienes y servicios. La tasa de empleo del Municipio es de 51%, de acuerdo a datos recopilados a través de la investigación de campo realizada a 1,845 personas (muestra) en junio de 2013.

1.4.11.1 Subempleo

Es cuando la persona capacitada para una determinada ocupación, cargo o puesto de trabajo no se aprovecha en su totalidad, por lo que opta a realizar actividades laborales de menor esfuerzo físico y/o mental que conlleva a una

retribución monetaria inferior. Según datos obtenidos en la investigación de campo, la tasa de subempleo en el Municipio es el 15% del total de las personas laboralmente activa.

1.4.11.2 Desempleo

La población desempleada es la que carece de una actividad económica por falta de oportunidades y conocimiento para desarrollarse en el ámbito laboral. La tasa de desempleo del Municipio asciende a 49% de acuerdo a datos obtenidos de la investigación realizada en junio de 2013.

1.5 ESTRUCTURA AGRARIA

Analiza el régimen de tenencia, nivel de concentración, así como el uso y el potencial de los suelos; el elemento indispensable para la explotación agrícola, forestal y pecuaria es la tierra. El entorno económico y tecnológico en que se desarrolla dependerá de la relación entre los factores indicados.

1.5.1 Tenencia de la tierra

“La tenencia de la tierra es una parte importante de la estructura social, política y económica. Es de carácter multidimensional en donde se ven aspectos sociales, técnicos, económicos, institucionales, jurídicos y políticos que muchas veces son pasados por alto pero que deben respetarse. Las relaciones de tenencia de la tierra pueden estar bien definidas y ser exigibles ante un tribunal judicial-oficial o mediante estructuras consuetudinarias dentro de una comunidad o en otros casos pueden estar relativamente mal definidas con ambigüedades que se prestan a abusos”²

A continuación se detalla el régimen de la tenencia de tierra del Municipio.

²FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación). 2003. Tenencia de la Tierra y Desarrollo Rural, serie: Estudios Sobre la Tierra. Página 60.

Cuadro 5
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Tenencia de la tierra
Años 1979, 2003 y 2013

Régimen de Tenencia	Número de fincas	%	Superficie (en manzana)	%
Censo 1979				
Propia	828	52.14	20,504	87.18
En arrendamiento	269	16.94	643	2.73
En colonato	0	0.00	0	0.00
Ocupada	2	0.11	6	0.03
Comunal	5	0.31	20.61	0.09
Otra forma	11	0.72	32.14	0.14
Propia y arrendada	449	28.27	2,178	9.26
Propia y comunal	4	0.25	11.38	0.05
Otra forma mixta	20	1.26	123.25	0.52
Total	1,588	100	23,518.00	100
Censo 2003				
Propia	692	33.67	10,836	72.87
En arrendamiento	933	45.40	1,640	11.03
En colonato	3	0.15	3	0.02
Usufructo	2	0.10	5	0.03
Ocupada	0	0.00	23	0.15
Otra forma	3	0.15	21	0.14
Propia y arrendada	280	13.63	1,296	8.71
Propia y usufructo	5	0.24	89	0.60
Propia y colonato	13	0.63	263	1.77
Propia y ocupada	30	1.46	90	0.61
Otra forma mixta	94	4.57	605	4.07
Total	2,055	100	14,871.46	100
Investigación 2013				
Propia	138	42.58	3,520	87.52
En arrendamiento	187	57.42	502	12.48
En colonato	0	0.00	0	0.00
En usufructo	0	0.00	0	0.00
Otra	0	0.00	0	0.00
Total	325	100	4,022	100

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

En el cuadro anterior se observa que la tierra se reconcentra levemente según Censo Agropecuario de 1979 comparado con el Censo Agropecuario del 2003 no obstante se incrementa el arrendamiento de la tierra.

1.5.2 Uso actual y potencial de la tierra

El uso que se le da a la tierra, es para cultivos permanentes, temporales, pastos y bosques. De acuerdo a los datos recopilados por medio de la encuesta 2013 existe un incremento en el uso de la misma comparado con los censos agropecuarios de 1979 y 2003. No obstante, el avance en la explotación de la tierra es similar al censo de 1979, lo cual demuestra que existe escasa productividad en el desarrollo de los cultivos.

1.5.3 Concentración de la tierra

La tierra al estar concentrada en un número reducido de personas limita el desarrollo de las actividades productivas porque restringe la oportunidad de obtener ingresos y generar empleo.

Con relacion a los censos agropecuarios de los años 1979 y 2003 existe un aumento en el estrato de microfincas de 12.92%, las subfamiliares disminuyeron en un 3.10%, las familiares 6.55% y las multifamiliares en 3.27%. En la investigacion del año 2013 se comprueba la variacion en cada uno de los estratos de fincas porque los agricultores se ven obligados a arrendar mas tierras con el objetivo de incrementar su producción.

1.5.3.1 Coeficiente de Gini

Es una medida que permite determinar el grado de concentración del recurso tierra, el valor del resultado está entre cero y uno, cuanto más se acerque a cero más equitativa es la distribución.

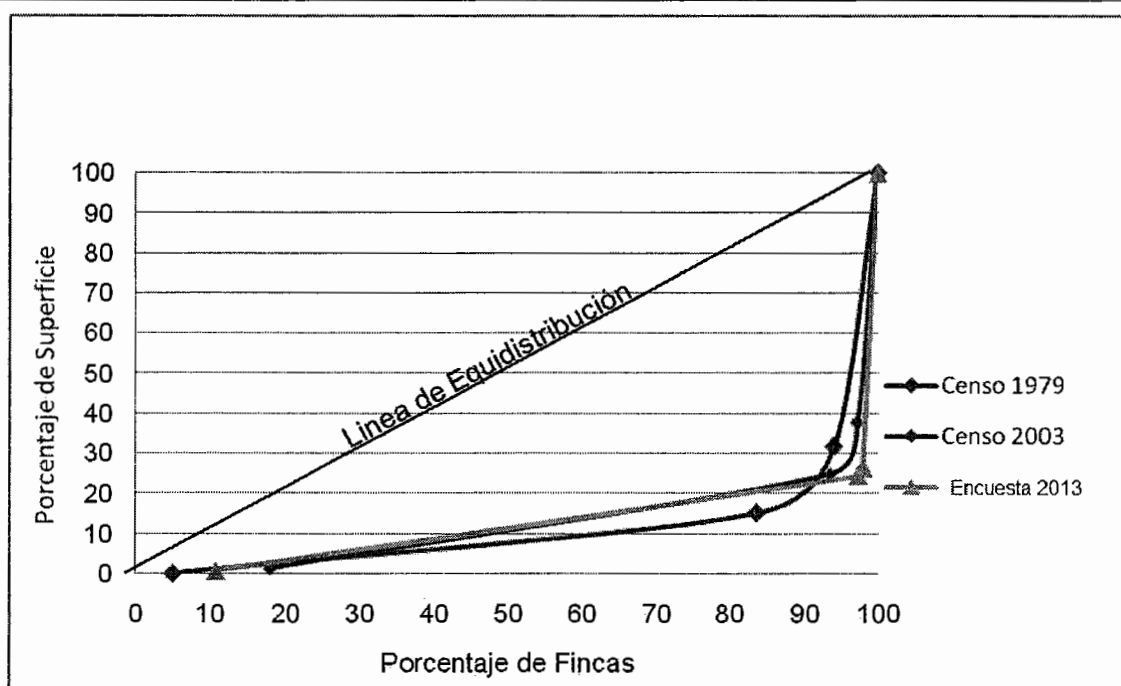
El censo agropecuario del año 1979, muestra una concentración alta de la tierra, según el coeficiente del índice de Gini. De acuerdo al censo agropecuario del año 2003, la concentración de la tierra sigue siendo alta, según el rango del coeficiente del índice de Gini, por consiguiente, existe una leve distribución de la tierra comparado con el censo agropecuario del año 1979.

1.5.3.2 Curva de Lorenz

La concentración de la tierra se detalla concretamente en la Curva de Lorenz del municipio de San Manuel Chaparrón, a partir de los censos agropecuarios de 1979 y 2003, la concentración de la tierra permaneció con leves variaciones, al grado que ambas curvas casi se sobreponen.

La presente gráfica detalla la variación de la concentración de la tierra en el municipio de San Manuel Chaparrón.

Gráfica 1
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Curva de Lorenz
Años 1979, 2003 y 2013



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

Se observa en la gráfica anterior que para el año 1979 y 2003, la curva de Lorenz se encuentra más cerca de la línea de equidistribución, debido a que persistían los estratos de microfincas y fincas subfamiliares.

Para el año 2013 la curva se aleja levemente de la línea de equidistribución, que refleja una alta concentración como consecuencia de la disminución de los demás estratos y el aumento de las fincas multifamiliares en un 73%, por lo tanto, presentan una tendencia hacia la desigualdad del 75% que se manifiesta sobre la propiedad y la existencia de los latifundios que predomina en todo el Municipio.

1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

El apoyo y mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes de una comunidad, está ligado a la obtención de los servicios básicos indispensables, tales como: educación, salud, agua potable, energía eléctrica, drenajes, sistema de tratamiento de aguas servidas, recolección de basura, tratamiento de desechos sólidos, letrización y cementerios entre otros, todos estos contribuirán a un mejor aprovechamiento de las actividades productivas y por consecuencia desarrollo socioeconómico del Municipio.

1.6.1 Educación

Para el año 2008 el nivel más afectado con la deserción educativa fue el básico con un 3% en el área rural y del 8% en la urbana, no obstante, esa tasa disminuyó para el año 2013 en un 8%, lo que indica que los alumnos logran culminar sus estudios en dicho nivel educativo, con el paso de los años. Se observa que el nivel menos afectado por este índice para el año 2013 es el preprimario, el cual muestra una tasa del 1% de abandono en actividades escolares, un 6% menor a los datos obtenidos para el año 2008.

De los 44 centros educativos con los que cuenta el municipio de San Manuel Chaparrón, el 90% no posee las condiciones de infraestructura adecuadas, no obstante, el mobiliario y equipo es aceptable en un 85%. Las escuelas públicas en su mayoría no cuentan con agua potable y los sanitarios se encuentran en mal estado.

1.6.1.1 Analfabetismo y alfabetismo

El analfabetismo es considerado como uno de los factores que influyen de manera negativa al desarrollo de un país, ya que infiere en el desaprovechamiento del recurso humano y la productividad intelectual del mismo. El alfabetismo por otra parte, muestra la cantidad de personas que tienen algún nivel educativo, así como las que no cuentan con conocimientos en la escritura y la lectura.

En comparación con el año 2002, el índice de analfabetismo disminuyó en 12% en el año 2007, según los datos de -CONALFA-, mientras que para el año 2013 este dato volvió a aumentar en un 10%, esto se debe a que la mayoría de pobladores del Municipio migran a otros países, lo que influye en la exactitud y confianza de los datos de estudio.

1.6.2 Salud

El municipio de San Manuel Chaparrón cuenta en su distrito de salud con: Dos médicos, tres paramédicos, tres operativos, dos técnicos en salud, un estadígrafo, un digitador, un educador rural y 21 comadronas capacitadas, los cuales están repartidas de forma equitativa en los dos centros asistenciales del Municipio.

Dentro de la región existe un Centro de Salud tipo “B” que se encuentra en el perímetro del casco urbano y un Puesto de Salud ubicado en la aldea Poza Verde, estos atienden de lunes a viernes en horario de 8:00 a 16:30 horas. Los dos establecimientos tienen capacidad para atender a 18,174; dato obtenido del año 2012.

1.6.3 Agua, energía eléctrica y drenajes

En el municipio de San Manuel Chaparrón el acceso al agua potable por parte de los pobladores, se realiza mediante el acarreo de fuentes como nacimientos y pozos. Aunque el acceso al agua es de un 97% según los datos de la muestra, es

importante recalcar que dicha cobertura incluye la denominada “agua entubada”, la cual según estudios realizados por el área de salud de Jalapa, muestra índices de contaminación, que tiene como consecuencia enfermedades gastrointestinales como parasitismo y diarrea.

Para los habitantes que solamente cuentan con unos cuantos bombillos, una radio, un televisor y una pequeña refrigeradora, la factura de energía eléctrica representa el 10% del total de sus ingresos, esto es causa del elevado costo del alumbrado público. En promedio las personas del municipio de San Manuel Chaparrón tienen que pagar mensualmente Q.81.05, lo que afecta en gran manera al bolsillo de los pobladores.

Se determinó con la investigación de campo que en la Cabecera Municipal, el 100% de viviendas cuenta con el servicio de drenajes, sin embargo, se observó que las medidas que se toman para el tratamiento de aguas negras son deficientes, siendo estas canalizadas hacia el río Chaparrón, lo que impacta en forma negativa a la salud de los pobladores y el medio ambiente

1.6.4 Sistema de recolección de basura

Para este servicio la Municipalidad cuenta con un camión recolector de desechos sólidos, el cual hace su recorrido cada miércoles por calles y avenidas del casco urbano a un costo mensual de Q.5.00.

Según la observación realizada en la aldea Poza Verde existe una organización que brinda el servicio de extracción de basura, ajeno a La Municipalidad, la cual es patrocinada en parte por inmigrantes originarios de ese lugar, establecidos en Estados Unidos de Norteamérica.

1.6.5 Tratamiento de desechos sólidos

Se ha detectado fallas en la infraestructura para el manejo, disposición y

clasificación de los desechos sólidos, se habilitó un vertedero al cual trasladan los desechos para depositarlos, sin embargo, este procedimiento es causante de la proliferación de incidentes dañinos a la salud, entre los cuales se pueden mencionar: moscas, zancudos, roedores y otros, también la propagación de gases contaminantes, lo que afecta al medio ambiente del lugar.

1.6.6 Sistema de tratamiento de aguas servidas

A junio de 2013 el Municipio no posee ningún tipo de procedimiento especial, además no cuenta con ningún tratamiento al afluente de aguas residuales previo a que sean desviadas hacia el río Chaparrón, esto causa contaminación del suelo, ríos aledaños y el medio ambiente.

1.6.7 Letrinización y otros servicios sanitarios

Para el año 2002, solo el 44% de los hogares del municipio de San Manuel Chaparrón, disponían de un sanitario o excusado, mientras que un total de 505 viviendas no contaban con ningún tipo de sanitario o pozo ciego, lo que incita a la aparición y por consiguiente, a la propagación de enfermedades múltiples. Para el año 2013 se elevó el número de hogares con sanitario en un 39% en relación con el año censado.

1.6.8 Cementerios

En la cabecera municipal existe un cementerio el cual es administrado por La Municipalidad, principalmente en relación al resguardo y limpieza, para la construcción de mausoleos, la familia se encarga de la construcción y pago de mano de obra. Existen 3 cementerios, los cuales se encuentra ubicados en las aldeas: El Espinal, Los Amates y El Pedernal, cuyos terrenos fueron donados por habitantes del área por petición de los vecinos.

1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Infraestructura productiva comprende la inversión que apoye o facilite el esfuerzo productivo, esto incluye iniciativas de infraestructura vial y portuaria que conectan a la región.

1.7.1 Unidades de riego

Lo establecido por medio de la encuesta, los hogares que poseen alguna actividad agrícola productiva en el Municipio, en su mayoría siembran en época de lluvia, tanto en el área rural como el casco urbano, por lo que no hacen uso de los sistemas de riego, esto se encuentra relacionado con el tipo plantas que cultivan (maíz y frijol), lo que provoca dos efectos: se depende de los ciclos de lluvia para la producción agrícola y al no poder regular las cantidades de agua para la siembra, la producción obtenida es deficiente.

1.7.2 Instalaciones agropecuarias

No se cuenta con instalaciones agropecuarias formales como centros de acopio, rastros y centros de capacitación técnica, que faciliten el desarrollo de las actividades agropecuarias. Estas limitaciones obligan a los productores a vender a bajos precios en períodos de cosecha, por no contar con instalaciones para almacenar la producción.

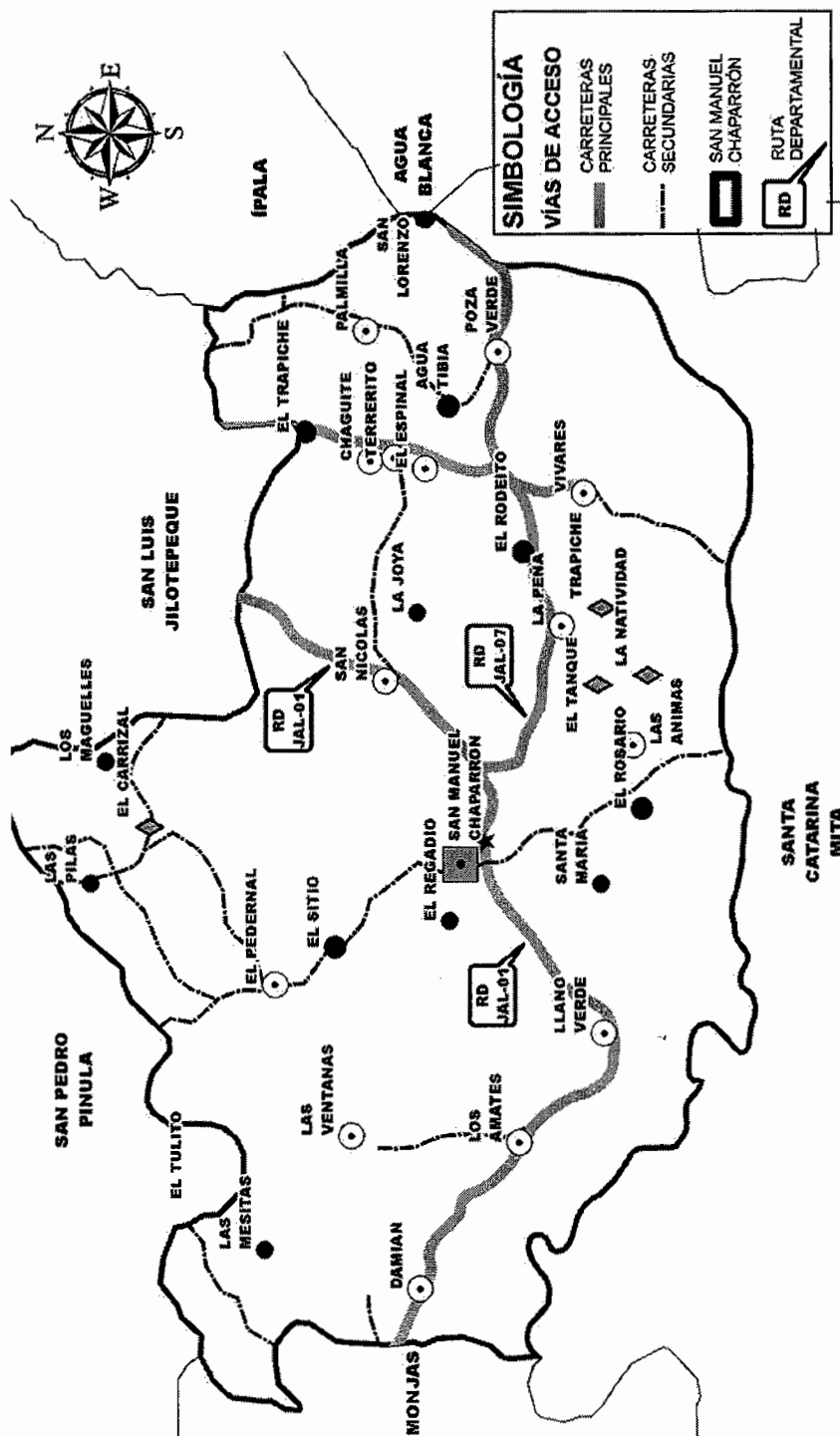
1.7.3 Vías de acceso

Las carreteras que comunican a los centros poblados con la cabecera municipal en un 80% son de concreto y se encuentran en condiciones transitables, durante los meses de verano e invierno, tanto para personas como para vehículos. Sin embargo, en las carreteras de terracería el invierno dificulta el traslado de insumos y la producción misma debido a que las lluvias deterioran las condiciones de las vías de acceso.

Predominan las vías de acceso de concreto con algunas partes de terracería en regular estado. Eso determina que las limitaciones para el movimiento de personas y productos son mínimas, lo que tiene repercusiones en la economía municipal.

En el siguiente mapa se detallan las carreteras y veredas del Municipio.

Mapa 8
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Vías de acceso
Año 2013



Fuente: elaboración propia, en base a información de IGN (Instituto Geográfico Nacional, GT). 2000. Mapas temáticos digitales de la República de Guatemala, a escala 1:250,000. Guatemala. 1 CD.

1.7.4 Transporte

El servicio de transporte de personas cubre las rutas de San Manuel Chaparrón a Jalapa, vía Monjas, con microbuses por la mañana y al medio día; San Manuel Chaparrón para Agua Blanca, con microbuses que prestan servicio por la mañana y al medio día; San Manuel Chaparrón a las distintas Aldeas y caseríos la mayor parte de la población se transporta por medio de *tuc-tuc* que trabajan desde las 4:00 am a 6:00 pm y microbuses que prestan el servicio de manera esporádica dependiendo de la población que atienda el horario de servicio oscila entre 7:00 y 8:00 por la mañana y por la tarde dejan de prestar servicio a las 16:00, 17:00 y 18:00 horas, los buses extraurbanos son privados desde las 5:30 am a 6:00 pm los buses transitan del municipio de Agua Blanca, departamento de Jutiapa, hacia la cabecera departamental de Jalapa y viceversa. Las empresas que prestan el servicio son (Transportes Cumay y transportes Morales).

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

“Es la forma en que se organizan los entes económicos y sociales del Municipio, con el fin de alcanzar el desarrollo socioeconómico de la población”.³

1.8.1 Organizaciones sociales

La organización social está condicionada por agrupaciones de personas con fines de mejoramiento social en el Municipio, las cuales, son presididas por la gestión de los líderes comunitarios de desarrollo y entes externos con fines sociales que contrarrestan las necesidades de la población.

1.8.2 Organizaciones productivas

Están condicionadas por grupos de personas que pretenden lucrar en beneficio

³ Aguilar Catalán, J. A. 2013. Método para la investigación del diagnóstico socioeconómico: pautas para el desarrollo de las regiones, en países que han sido mal administrados. 3ª. Ed. Guatemala, Ediciones Renacer. Página 44.

particular. Entre ellas se encuentran: el Comité de Agricultores y Ganaderos de Chaparrón, la dependencia del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación -MAGA- y la cooperativa El Común.

1.9 ENTIDADES DE APOYO

En este apartado se describen las entidades que se encuentran actualmente en el Municipio, las cuales brindan apoyo a la población, entre ellas se encuentran las instituciones estatales, instituciones municipales, organizaciones no gubernamentales, privadas e instituciones internacionales, de las cuales se describe a continuación.

1.9.1 Instituciones estatales

Se refiere a las entidades creadas por el Gobierno de la República, con sede en el Municipio, para asistir a la población en los aspectos de prevención de enfermedades, salud, seguridad, entre otros.

1.9.2 Instituciones municipales

Conjunto de instituciones que apoyan la organización y participación de la población, asimismo, se encuentra la entidad encargada de realizar la función administrativa municipal.

1.9.3 Instituciones privadas

Se refiere a las entidades cuyo capital es aportado por particulares con fines lucrativos y brindan diferentes servicios a la población. En el Municipio se encuentran alrededor de 16 entidades, entre estatales, municipales y privadas, que brindan diferentes tipos de servicios a la población, proporcionándoles el apoyo que pueda satisfacer las necesidades de la misma.

1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

La realización y ejecución de los proyectos de infraestructura, como puestos de salud, carreteras, mercados, asesorías y capacitaciones, entre otros, se

relacionan al desarrollo de las comunidades y la mejora de calidad de vida de sus habitantes. Sin embargo, en el área rural se ejecutan pocas inversiones públicas.

Las necesidades sociales de Municipio son variadas, pero existe mayor necesidad en el área rural en relación a salud, drenajes, plantas de tratamiento de aguas negras, mantenimiento y mejoramiento de infraestructura educativa, de mercado, rastros, así como la capacitación a la población en el proceso productivo.

1.11 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

Comprende el movimiento de todas las actividades productivas comerciales y de servicios, así como el ingreso de divisas que generan la economía del Municipio.

1.11.1 Flujo comercial

A través de la investigación de campo realizada, se establece que no existe producción agroindustrial e industrial, es por ello, que los principales artículos de primera necesidad, medicamentos, alimentos, materiales para la construcción, ropa, accesorios y más productos, provienen principalmente de la Ciudad Capital, Cabecera Departamental y Municipios aledaños.

1.11.1.1 Principales productos que se importan

Para el desarrollo de las actividades productivas y la satisfacción de los pobladores se importan productos tales como: frutas y verduras, muebles, materiales de construcción, ropa y accesorios, útiles escolares, equipo tecnológico, electrodomésticos, productos de consumo básico, medicinas y materia prima para artículos agrícolas, pecuarios y artesanales.

1.11.1.2 Principales productos que se exportan

Entre los principales productos que ofrece el Municipio se encuentran: el maíz

blanco, maíz amarillo, frijol negro, rojo y blanco, tomate, chile pimiento, sandia, ganado bovino para doble propósito, ganado porcino, ganado caprino, ganado equino y aves de corral; los cuales son comercializados hacia los municipios de Ipala (Chiquimula), Agua Blanca y Santa Catarina Mita (Jutiapa), Jalapa y la Ciudad Capital. Durante la temporada de siembra de maíz y frijol, realizada en los meses de junio, julio, octubre y noviembre, inmigran habitantes de los municipios cercanos principalmente de San Pedro Pinula (Jalapa), Agua Blanca y Santa Catarina Mita (Jutiapa), a ofrecer sus servicios de mano de obra.

1.11.2 Flujo financiero

El flujo financiero está conformado principalmente por el ingreso de remesas proveniente del exterior, las cuales han sido de beneficio a la población para mejorar las condiciones de vida en los últimos años, así como la migración de algunos habitantes a Municipios cercanos y la Ciudad Capital, en busca de empleo para generar ingresos económicos. Las remesas que reciben en gran porcentaje son utilizadas para la compra de artículos básicos, construcción de viviendas, compra de insumos agrícolas y establecimiento de negocios propios.

1.11.2.1 Remesas familiares

Las remesas constituyen transferencias en dinero que se reciben de personas que habitan en el exterior, por ende, algunos habitantes del Municipio reciben remesas de familiares que residen principalmente en Estados Unidos de América del Norte, que en su mayoría provienen de Washington D.C. y La Florida; la institución bancaria que realiza esas transacciones financieras es el Banco de Desarrollo Rural -BANRURAL-, ubicado en el casco urbano del lugar.

La agencia bancaria reporta un estimado de 1,400 remesas mensuales que totalizan un monto de Q. 2,400,000.00 al año, la mayoría de beneficiarios pertenecen al área rural del Municipio.

1.12 RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

Es lo que influye en la economía del municipio de una forma directa, se identificaron las siguientes: agrícola, pecuaria, artesanal, actividad de comercio y servicio.

Las actividades productivas que aportan un beneficio importante para los habitantes, se resumen en el presente cuadro.

Cuadro 6
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Resumen de actividades productivas
Año 2013

Actividad	Volumen de producción	%	Valor de la producción en Q.	%	Generación de empleo			
					Jornal	%	Empleos	%
Agrícola	109,726	3	15,033,250	51	1,891	81	1,160	55
Pecuaria	3,823	1	12,381,420	42	454	19	262	12
Artesanal	2,653,614	96	1,977,710	7	-	-	117	6
Comercio 1/	-	-	-	-	-	-	484	23
Servicios 1/	-	-	-	-	-	-	76	4
Total	2,767,163	100	29,392,380	100	2,345	100	2,099	100

* Debido a la naturaleza de estas actividades no es posible obtener volumen de producción.

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

La mano de obra en la mayoría de los casos es familiar; la actividad agrícola predomina sobre la generación de empleo en la población, debido a que por tradición y necesidad se ejerce. Los datos estadísticos obtenidos reflejan una segunda alternativa económica al comercio que se desarrolla en el Municipio, asimismo, la actividad pecuaria sobresale en la crianza y engorde de ganado bovino y en la actividad artesanal predomina la elaboración de los derivados de la leche; la práctica de las actividades antes mencionadas y la influencia del comercio y servicio, contribuyen a la economía de las familias del Municipio, con el fin de satisfacer las necesidades básicas.

CAPÍTULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE MAÍZ

En este capítulo se analizan las características principales que se llevan a cabo en la producción de maíz en el municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa, debido a que es la actividad agrícola la de mayor participación en el Municipio.

2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dentro de los granos básicos es indudable la importancia que genera el maíz desde diferentes puntos de vista, así como las implicaciones positivas en el ámbito agrícola en la gran parte de la población, esto garantiza tanto la supervivencia como la seguridad alimenticia.

Se describen a continuación generalidades del maíz entre las cuales están las variedades y características.

2.1.1 Descripción genérica

El maíz es uno de los cultivos de mayor adaptación ambiental y versatilidad genética, pertenece al grupo de granos básicos los cuales forman parte de la dieta básica de la población guatemalteca. Cabe destacar que sus implicaciones alimenticias, culturales y socioeconómicas adquieren una importancia real en el país.

2.1.2 Variedades

Alrededor del mundo existen más de 250 razas de este cultivo, y Mesoamérica es considerada centro de origen. Dentro de la diversidad del maíz que se cultiva en Guatemala se encuentran 13 razas, entre las cuales se mencionan las siguientes: Olotón, San Marceó, Quiché, entre otras. En relación a la época de siembra, esta varía dependiendo de la altitud de ubicación de la localidad. A nivel nacional el

mayor porcentaje de siembra (>80%) se realiza bajo condiciones de temporal y varían según la ubicación de la localidad referente a la altitud sobre el nivel del mar.

2.1.3 Características y usos

Este cultivo se ingiere en grandes cantidades por parte de la población, es utilizada para la elaboración de tortillas y es base para la alimentación familiar. Sirve como suministro principal para la elaboración de concentrado balanceados y también para el consumo animal. Se exporta a varios países en tres formas: maíz sin moler, almidones comestible y harinas.

2.2 PRODUCCIÓN

La producción agrícola se realiza en el municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa, en mayor proporción el cultivo del maíz, el cual abarca la mayor extensión de tierras y se da en todos los estratos de fincas, principalmente en las subfamiliares.

Sin embargo, la tecnología implementada para el cultivo es rudimentaria, lo que genera bajo rendimiento por unidad de superficie, esto aunado a la mala conservación de los suelos, causas que colocan en alto riesgo la seguridad alimenticia de la población.

2.2.1 Proceso productivo

Se realiza como resultado de la experiencia a través de los años por parte de los productores, que se transfiere de una generación a otra y de acuerdo a las costumbres de la población.

A continuación se presenta en forma gráfica el proceso productivo del cultivo de maíz realizado dentro del Municipio:

Gráfica 2
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Flujograma del proceso productivo del maíz
Año 2013

No.	Descripción del Proceso	Simbología
1	Inicio.	Inicio
2	Se lleva a cabo con un mes de anticipación a la siembra, con el objetivo de dejar libre la tierra de piedras, basura y malezas.	Preparación del terreno
3	Consiste en distribuir la semilla dejando aproximadamente 30 centímetros de distancia entre cada surco. Se despostan tres semillas criollas o mejoradas en cada uno.	Siembra
4	Los productores utilizan abono químico 20-20 y urea en menores cantidades. Se realiza dos veces por ciclo productivo. La primera aplicación se hace a los 15 días de la siembra y la segunda a los 45 días de ésta última.	Fertilización
5	Se utilizan herbicidas para combatir el gusano de alambre que es la plaga que perjudica más al cultivo. El uso de azadón puede ser de gran ayuda para eliminar las plagas y no infiere en los recursos de los productores.	Control de plagas
6	El fin es mantener el terreno libre de hierbas o enredaderas que estorben el crecimiento natural de la planta.	Limpia
7	Se realiza vez al año por ser un cultivo de invierno, entre los meses de Noviembre a Enero. Cuando la mazorca se encuentra en condiciones de ser cortada, se desgrana manualmente o con maquina desgranadora para luego almacenar el maíz en sacos o silos.	Cosecha
8	Fin.	Fin

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

2.2.2 Superficie, volumen y valor de la producción

La extensión del terreno para la producción de maíz se divide en cuatro estratos de finca, los cuales se describen a continuación:

Cuadro 7
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Superficie, volumen y valor de la producción
Producción de maíz
Año 2013

Estrato/ Producto	Unidades económicas	Extensión manzanas	Unidad medida	Volumen	Precio Q.	Valor producción Q.
Microfincas						
Maíz Subfamiliar	32	11.55	Quintales	809	100	80,900.00
Maíz Familiares	260	331.25	Quintales	26,500	100	2,650,000.00
Maíz Multifamiliares	2	23.50	Quintales	1,880	100	188,000.00
Maíz	5	325.00	Quintales	39,000	100	3,900,000.00
Totales	299	691.30				6,818,900.00

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

Al observar los datos obtenidos de la encuesta en los estratos de microfincas, subfamiliares, familiares y multifamiliares, estos tienen en conjunto 299 unidades económicas las cuales cultivan maíz. El valor generado de la producción de maíz es de Q. 6,818,900.00 para todos los estratos. El precio promedio para el maíz es de Q. 100.00 por quintal.

2.2.3 Destino de la producción

La producción de maíz es del 85% para el autoconsumo en los estratos de microfincas y fincas subfamiliares, el otro 15% se destina para la venta, esto es causa de una economía de subsistencia, debido a que la familia depende de la producción obtenida de la tierra. En las fincas familiares y multifamiliares, el volumen de la producción destinado para el consumo familiar es del 70% y el resto es exclusivo la venta en el mercado local.

2.3 TECNOLOGÍA

Es necesario analizar un conjunto de parámetros que permitan medir el grado de

desarrollo de la actividad agrícola, se utilizan insumos y métodos particulares en el proceso de producción que funcionan como indicadores del nivel tecnológico utilizado por los agricultores.

El nivel tecnológico empleado para la producción de maíz en las microfincas y fincas subfamiliares es bajo, disponen de semilla criolla, mano de obra familiar y asalariada, agroquímicos en mínima proporción, no emplean sistema de riego, asistencia técnica y financiera mínima.

Las fincas familiares y multifamiliares se mantienen en el nivel de tecnología intermedia, cuentan con aplicación de agroquímicos, reciben asistencia técnica y financiera, semilla criolla y mano de obra asalariada.

2.4 COSTOS DE PRODUCCIÓN

Los estados financieros proporcionan información sobre la situación económica de las unidades agrícolas, en el desarrollo de la actividad por un Período determinado. Esta información es de utilidad para los productores, ya que los resultados obtenidos son fundamentales para la toma de decisiones en relación a sus producciones posteriores con la finalidad de obtener mayores beneficios.

2.4.1 Costo directo de producción

El estado de costo de producción presenta información sobre el total de costos incurridos en la elaboración de los productos de maíz, frijol, tomate y maicillo. La determinación de estos costos es necesaria para establecer la ganancia o pérdida obtenida por el productor, derivada de las ventas en el estado de resultados.

El estado de costo directo de producción se integra por tres elementos: insumos, mano de obra y costos indirectos variables. En el siguiente cuadro se detalla el registro de todos los costos y gastos según encuesta e imputados, incurridos en el cultivo del maíz.

Cuadro 8
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Estado de costo directo de producción de maíz
Por tamaño de finca
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013
(cifras en quetzales)

PRODUCTO	MICROFINCAS		SUBFAMILIARES		FAMILIARES		MULTIFAMILIARES	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
Insumos	18,960	18,960	745,314	745,314	52,876	52,876	1,160,250	1,160,250
Mano de obra directa	19,208	35,727	629,856	1,171,759	44,680	83,127	926,952	1,724,471
Costos indirectos variables	5,456	19,189	178,955	629,369	7,404	39,357	153,600	816,472
Costos directos	43,624	73,876	1,554,125	2,546,442	104,960	175,360	2,240,802	3,701,193
Producción en quintales	809	809	26,500	26,500	1,880	1,880	39,000	39,000
Costo unitario por quintal	53.92	91.32	58.65	96.09	55.83	93.28	57.46	84.90

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

El cuadro anterior muestra el estado de costo de producción de los cultivos de maíz; con sus respectivos costos obtenidos por medio de la encuesta, los cuales dan a conocer los gastos que el productor realiza para llevar a cabo la producción. Los insumos varían según el tamaño de finca.

En los costos imputados se reflejan erogaciones que el productor no considera al momento de determinarlos, debido a esto existe variaciones en cuanto al costo de mano de obra y costos indirectos variables. Para determinar el costo de la mano de obra se contabiliza el valor del jornal con base al salario mínimo vigente, la bonificación incentivo y séptimo día; y para determinar los costos indirectos variables se toma en cuenta las prestaciones laborales de ley.

2.4.2 Estado de resultados

Este estado financiero muestra los resultados de las operaciones que se llevan a cabo durante un período determinado, en el cual se reflejan: ingresos obtenidos, costos y gastos en los que incurre el productor para generar los ingresos. La diferencia entre ambos rubros indica la utilidad obtenida durante el período que usualmente es de un año.

El siguiente cuadro presenta el estado de resultados y rentabilidad generada en el cultivo de los productos que sobresalen en el Municipio.

Cuadro 9
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Estado de resultados por tamaño de finca
Producción de maíz
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013
(cifras en quetzales)

Producto	Microfincas			Subfamiliares			Familiares			Multifamiliares		
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
Ventas	80,900.00	80,900.00	2,650,000.00	2,650,000.00	188,000.00	188,000.00	188,000.00	188,000.00	3,900,000.00	3,900,000.00	3,900,000.00	3,900,000.00
(-) Costo directo de producción	43,624.00	73,876.00	1,554,125.00	2,546,442.00	104,960.00	175,360.00	104,960.00	175,360.00	2,240,802.00	3,701,193.00	2,240,802.00	3,701,193.00
Ganancia marginal	37,276.00	7,024.00	1,095,875.00	103,558.00	83,040.00	12,640.00	83,040.00	12,640.00	1,659,198.00	198,807.00	1,659,198.00	198,807.00
(-) Costo y gastos fijos									100,872.00	128,878.00		
Utilidad antes de ISR	37,276.00	7,024.00	1,095,875.00	103,558.00	83,040.00	12,640.00	83,040.00	12,640.00	1,558,326.00	69,929.00	1,558,326.00	69,929.00
(-) ISR 31%	11,556.00	2,177.00	339,721.00	32,103.00	25,742.00	3,918.00	25,742.00	3,918.00	483,081.00	21,678.00	483,081.00	21,678.00
Ganancia neta	25,720.00	4,847.00	756,154.00	71,455.00	57,298.00	8,722.00	57,298.00	8,722.00	1,075,245.00	48,251.00	1,075,245.00	48,251.00
Rentabilidad												
Ganancia neta/ventas netas	32%	6%	29%	3%	30%	5%	30%	5%	28%	1%	28%	1%
Ganancia neta/costos+gastos	59%	7%	49%	3%	55%	5%	55%	5%	46%	1%	46%	1%

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

El cuadro anterior presenta el estado de resultados, en el cual se establece para el cultivo de maíz, en microfincas una ganancia neta según datos encuestados e imputados de Q. 25,720.00 y Q. 4,847.00, en fincas subfamiliares de Q. 756,154.00 y Q. 71,455.00, en fincas familiares Q. 57,298.00 y Q. 8,722.00, y en fincas multifamiliares Q. 1,075,245.00 y Q. 48,251.00 respectivamente.

Se observan variaciones en los diferentes estratos en relación a la utilidad obtenida según datos encuesta e imputados, las cuales se derivan de los costos directos de producción y gastos no incluidos por el productor en la determinación de sus gastos.

2.4.3 Rentabilidad

La rentabilidad expresa los beneficios económicos con relación a la inversión de capital empleado para su obtención, generalmente se formula en términos porcentuales. Para realizar el análisis de la rentabilidad obtenida según datos de la encuesta e imputados de los cultivos: maíz, frijol, tomate y maicillo en grano, es necesaria la realización de los indicadores descritos a continuación.

2.4.3.1 Relación de la ganancia neta sobre las ventas

Este indicador muestra el porcentaje de utilidad neta que obtiene el productor, en relación a ventas luego de deducir todos los costos y gastos, incluido el impuesto sobre la renta.

En la producción de maíz se establece que en las microfincas, fincas subfamiliares, fincas familiares y multifamiliares, existe una utilidad según datos de la encuesta de 32%, 29%, 30% y 28% sobre las ventas, lo que significa que por cada quetzal de venta, se obtiene una ganancia de Q. 0.32, Q. 0.29, Q. 0.30, Q. 0.28 respectivamente, por lo tanto, se considera aceptable porque se cubre los costos y gastos incurridos en la producción. Según datos imputados es el 6%,

3%, 5% y 1% sobre ventas, es decir, que por cada quetzal de venta se obtiene Q. 0.06, Q. 0.03, Q. 0.05 y Q. 0.01 de utilidad neta.

2.4.3.2 Relación de la ganancia neta sobre los costos y gastos fijos

Este indicador representa el porcentaje de utilidad neta que obtiene el productor sobre la inversión en relación a los costos y gastos.

El estado de resultados obtenido por el cultivo de maíz, presenta una rentabilidad sobre costos y gastos de producción, según datos encuesta en microfincas de 59%, fincas subfamiliares 49%, familiares 55% y multifamiliares 46%; indica que por cada quetzal invertido se obtiene una ganancia neta Q. 0.59, Q. 0.49, Q. 0.55 y Q. 0.46 respectivamente; de los datos imputados el 6%, 3%, 5% y 1% representan una ganancia neta de Q. 0.07, Q. 0.03, Q. 0.05 y Q. 0.01 por cada quetzal invertido respectivamente.

2.5 FINANCIAMIENTO

De acuerdo a la investigación realizada, se determinó que estas unidades si utilizan financiamiento externo, operan así mismo de capital propio generado por cosechas de años anteriores, como también de remesas del extranjero.

En el municipio de San Manuel Chaparrón, se estableció que existen dos fuentes de financiamiento los cuales se describen a continuación:

2.5.1 Fuentes internas

El uso del financiamiento propio es mayor que cualquier otra forma para financiar la producción. Para esta fuente de financiamiento, los productores recurren a los ahorros de cosechas anteriores, mano de obra familiar y ahorros familiares.

2.5.2 Fuentes externas

En esta clasificación se encuentra el recurso proveniente de terceras personas o instituciones dedicadas al financiamiento; entre éstas podemos contar con el Banco de Desarrollo Rural -BANRURAL-, institución que presta este servicio dentro del Municipio al sector agrícola, siempre que se llenen los requisitos solicitados por esta entidad, la tasa de interés oscila de un 16% al 18%, con pagos trimestrales, semestrales o anuales según sea pactado.

2.6 COMERCIALIZACIÓN

“Se considera como un mecanismo primario que coordina la producción, la distribución y el consumo”.⁴ Se basa en un conjunto de actividades físicas y económicas realizadas por organizaciones o personas individuales, para la transferencia y manipulación de productos, que incluye el mecanismo coordinador de la producción, distribución y el consumo.

2.6.1 Proceso de la comercialización

Fase de suma importancia conformada por una serie de etapas que comprenden desde la producción del producto, hasta que el consumidor final lo obtiene; estas son: concentración, equilibrio y dispersión.

Las etapas que conforman el proceso de comercialización se representan en la siguiente tabla.

⁴ Mendoza, G. Compendio de Mercadeo de Productos Agropecuarios. Editorial e imprenta del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. 2da. Edición. San José Costa Rica, 1995. Página 8.

Tabla 1
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proceso de comercialización de maíz
Año 2013

Descripción	Microfincas, subfamiliares, familiares y multifamiliares
Concentración	La actividad de reunir la producción, se realiza en el lugar de la cosecha o finca, el producto desgranado se almacena en costales de polietileno y luego se traslada a la casa del productor.
Equilibrio	Esta etapa no se realiza por el bajo volumen de producción, por esa razón, el producto se utiliza para subsistencia propia, y solo se vende cuando ocurre alguna emergencia o exista algún residuo extra no consumido.
Dispersión	El minorista es el encargado de reunir la producción del producto, para luego transferirlo al consumidor final. No se cuenta con acopiador rural, porque la mayor parte de la producción es para autoconsumo.

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

El 95% de la producción de maíz se destina para el autoconsumo, en el tercer trimestre del año la demanda de los granos aumenta, debido a que en esos meses inicia la siembra del producto. La escasa utilización de agroquímicos incide en el bajo rendimiento de producción.

2.6.2 Análisis de la comercialización

Se analizan y estudian las unidades participantes en la comercialización del maíz, al mismo tiempo se observan los escenarios en los que se encuentra el mercado, identifica los elementos de la conducta, estructura y eficiencia del producto hasta llegar al consumidor final.

2.6.2.1 Análisis institucional

Permite conocer los entes que participan en el proceso de distribución del producto al consumidor final. Se observa que en todos los estratos donde existe la producción de maíz, participan el productor, minorista y consumidor final, los cuales se detallan a continuación:

- **Productor**

Es el principal ente que participa en el proceso productivo, empieza con la preparación del terreno y finaliza con la comercialización del producto en el mercado local.

- **Minorista**

Segundo elemento encargado de llevar a cabo el traslado del producto al consumidor final. Estos entes se abocan al lugar de la cosecha para adquirirlo directamente del productor para luego trasladarlo a los consumidores de la región.

- **Consumidor final**

Es el sujeto de mayor importancia para la comercialización, ya que se enfoca sobre el todo el proceso de compra-venta. Adquiere el producto con el fin de satisfacer sus necesidades alimenticias, se vinculan con los mercados regionales aledaños al Municipio o directamente en casa del productor.

2.6.2.2 Análisis funcional

Consiste en la transferencia lógica de los bienes, que van del productor hasta el consumidor final. Se clasifican en: funciones físicas y de intercambio.

- **Funciones físicas**

Establece la relación entre acopio, almacenamiento, transformación y clasificación. Los intermediarios y consumidores finales comercializan directamente con el productor, se utiliza costales de polipropileno para el empaque.

- **Funciones de intercambio**

Se da la participación de tres entes para el intercambio del producto: el agricultor o productor, intermediario y consumidor final, el precio se determina con base a la calidad del producto, sin embargo se puede regatear por parte del comprador.

2.6.2.3 Análisis estructural

Se analizan y estudian las unidades participantes en el proceso de comercialización agrícola, al mismo tiempo se observan los escenarios en los que se encuentra el mercado, identifica los elementos de la conducta, estructura y eficiencia del producto hasta llegar al consumidor final.

Tabla 2
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Análisis estructural de comercialización de maíz
Año 2013

Etapas	Microfincas, subfamiliares y familiares
Conducta de mercado	El autoconsumo de la producción de maíz, frijol y maicillo es un factor predominante dentro de los estratos agrarios, el bajo rendimiento que se obtiene de los cultivos no ayuda a promover la venta de estos, lo que identifica un mercado tipo oligopolio.
Estructura de mercado	Se integra por los agricultores individuales, quienes se encargan de transferirlo al minorista en lugar de producción, y este último lo pone a disposición del consumidor final.
Eficiencia de mercado	La falta de insumos, la propagación de plagas y un financiamiento inadecuado, obliga a que las familias productoras no obtengan los volúmenes de producción mínimos para generar ganancia.

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

Para la comercialización de maíz, el bajo volumen de producción, influye en el proceso de comercialización, lo que muestra una producción para los tres estratos del 80% para el autoconsumo de las familias y el 20% para la venta.

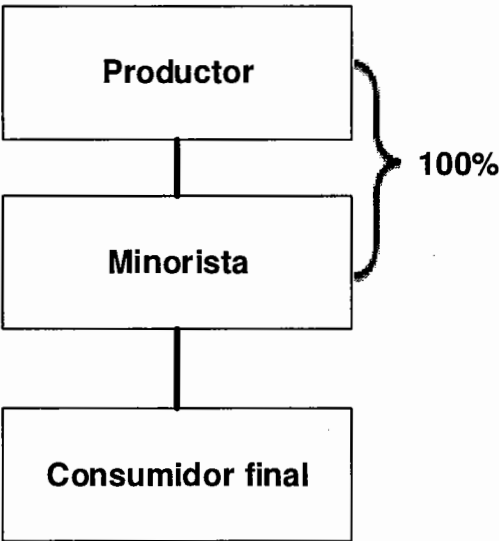
2.6.3 Operaciones de comercialización

Se utilizan medios necesarios para cumplir las necesidades y características de operaciones comerciales, estos son los canales y márgenes de comercialización.

2.6.3.1 Canales de comercialización

Para la comercialización del producto existe un intermediario que se encarga de llevar los productos a manos del cliente, como se presenta a continuación.

Gráfica 3
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Producción de maíz
Canales de comercialización
Año 2013



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

La comercialización de maíz se realiza por el productor, quién vende la totalidad de su producto destinado para la venta al minorista para que este sea el encargado de ofrecerlo al consumidor final. Este canal no permite obtener los beneficios esperados por el alto grado de dependencia con el intermediario, que determina la baja participación de los productores. El canal definido muestra que el productor corre menos riesgos de robo o pérdida al no efectuar el traslado del producto.

2.6.3.2 Márgenes de comercialización

En el proceso de comercialización de maíz, la obtención de márgenes por participante son los siguientes.

Cuadro 10
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Márgenes de comercialización de maíz
Año 2013

Institución	Precio Venta	MBC	Gastos de comercialización	MNC	% Rendimiento sobre inversión	% Participación
Productor	100.00					57
Minorista	175.00	75.00	<u>15.00</u>	60.00	60	43
Transporte			10.00			
Carga y descarga			5.00			
Consumidor final						
Total		75.00	15.00	60.00		100

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

Según los datos obtenidos para el cultivo de maíz, el productor obtiene 57% de participación en el mercado, lo cual indica que es pilar importante para que este tipo de comercio se mantenga. Se logró establecer que por cada quetzal que el consumidor paga al minorista, este último recibe Q. 0.60 de ganancia libre de los costos de mercadeo.

2.7 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Esta enlaza las tareas de los individuos para alcanzar los objetivos de un elemento productivo, con la función de optimizar los recursos y la definición de áreas de trabajo.

En la siguiente tabla se describen los aspectos notables en la organización de los agricultores en los tres estratos:

Tabla 3
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Producción de maíz - Por estrato de finca
Análisis organizacional
Año 2013

Concepto		Microfincas	Subfamiliares	Familiares	Multifamiliares
Organización empresarial	Nivel tecnológico	Baja		Baja e intermedia	
	Mano de obra	Familiar y asalariada			
	Tipo	Informal			
Estructura Organizacional	Toma de decisiones	Centralizada			
Sistema de organización		Lineal o militar			
Diseño organizacional	División de trabajo	Es inexistente, debido a que los trabajadores realizan labores similares.			
	Departamentalización	No se presenta, la mano de obra es familiar y asalariada			
	Jerarquización	Existe división pero se da en forma empírica.			
	Máxima autoridad y coordinación	Propietario.			

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

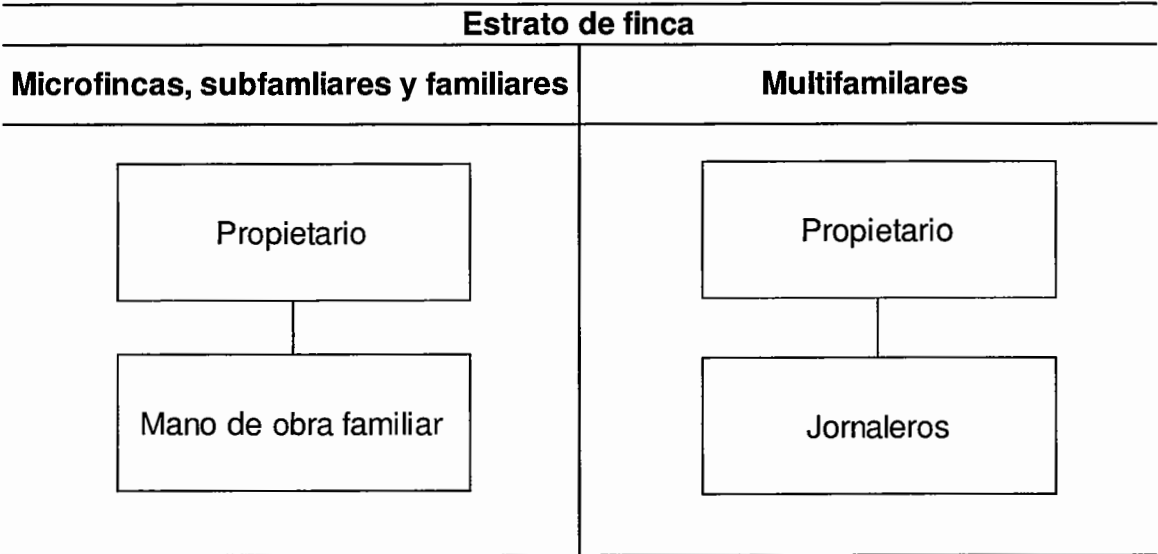
Dentro de los estratos dedicados al cultivo de maíz, la organización es informal, debido a que los entes productivos empiezan de manera espontánea; los conocimientos son trasladados por los padres o abuelos a los hijos, esto conlleva a una ineficiente planificación formal.

La mano de obra para las fincas subfamiliares y familiares se da en forma familiar y asalariada, mientras que para las fincas del estrato más pequeño, lo realizan únicamente los agricultores y sus familias obviando el factor de contratación.

2.7.1 Estructura organizacional

Para la producción de maíz se presenta a continuación la estructura organizacional de las microfincas, subfamiliares, familiar y multifamiliares:

Gráfica 4
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Producción de maíz
Estructura organizacional
Año 2013



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

La estructura organizacional observada en la gráfica anterior nos señala que es de carácter simple, esto ayuda a definir los diferentes niveles jerárquicos que se muestran a continuación.

2.7.1.1 Estratégico

El propietario de la finca es el encargado de planear y supervisar las actividades productivas. Toma todas las decisiones importantes que afectan a la producción de los cultivos.

2.7.1.2 Operativo

Está conformado por la mano de obra familiar y los jornaleros, los cuales obtienen lineamientos de forma verbal, para la realización de las actividades agrícolas.

El sistema de organización es de tipo lineal o militar, las decisiones las toma el jefe de familia, el cual es encargado de coordinar todas las actividades, tanto de

comercialización como del proceso productivo. La división de trabajo es inexistente y no se tiene una departamentalización definida, lo que no es recomendable, porque al momento de no estar presente el jefe de familia no hay quien tome las decisiones de mayor importancia.

Dentro de la producción de maíz se obvia la división de trabajo en todos los estratos; tanto los jornaleros, la mano de obra familiar y el propietario realizan las mismas actividades y no se concentran en alguna actividad en especial, razón por la cual no se da la departamentalización.

2.8 GENERACIÓN DE EMPLEO

En el Municipio se observó que la mayoría de la población en edad de trabajar se dedica a la actividad agrícola, primordialmente en microfincas, fincas subfamiliares y familiares donde gran parte de agricultores utilizan su fuerza laboral para producir.

En el Municipio las fincas subfamiliares son las que generan mayor empleo para los cultivos de maíz, cifra que asciende a un total de 780 jornales, cantidad que equivale al 41% del empleo generado por toda la actividad agrícola. Se observa que en todos los estratos, los pequeños agricultores utilizan mano de obra familiar, esto crea empleo de forma indirecta, debido a que estas personas reciben vestido, vivienda y alimentación en vez de un salario remunerado.

2.9 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA

El bajo rendimiento obtenido por el cultivo de maíz, es resultado de los distintos factores socioeconómicos, ambientales y culturales que intervienen en los ejes productivos de este. El poco acceso a la tecnología, la deficiente preparación de los suelos, la vulnerabilidad a las sequías prolongadas, difícil acceso a ríos para un eficiente riego, son parte fundamental que se adhiere a los problemas suscitados para la producción de maíz.

Se evidenció falta de organización de los productores, el mínimo apoyo tecnológico y financiero, lo que influye notablemente al acceso de oportunidades en los mercados locales, que a la vez deja un margen de ganancia deficiente al productor. Así mismo, queda en evidencia una falta de financiamiento adecuado que ayude al desarrollo productivo del cultivo de maíz.

2.10 SOLUCIÓN A LA PROBLEMÁTICA

La propuesta de solución más factible para que los productores de maíz se organicen de manera adecuada y que fomente el desarrollo económico es la creación de un comité de productores con el apoyo de una institución gubernamental. Este ayudará a que los agricultores implementen de nuevas formas de sembrado, tratamiento de suelos, adquisición de nueva tecnología y asistencia técnica.

De igual forma contribuirá a que los productores extiendan el beneficio que se obtenga de la venta del producto y adquirir nuevos insumos de mejor calidad, para poder tener el máximo rendimiento de los suelos y cultivo.

El comité será encargado del desarrollo progresivo de los productores mediante el aprendizaje y ejecución de nuevas técnicas; compra de insumos de mejor calidad y a un precio accesible, lo que brinde a los agricultores la oportunidad de reducir sus costos en forma considerable.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOMATE EN CONSERVA

Con los datos recopilados de la investigación de campo, se identificó como potencialidad productiva el envasado de tomate, al implementar éste proyecto se pretende contribuir al desarrollo económico del Municipio.

3.1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Con la realización de este proyecto, se pretende contribuir a la economía de los productores del municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa. Para elaboración del producto se debe contar principalmente con tomate fresco cultivado en dicho Municipio, el cual será procesado artesanalmente con el líquido conservante y presentado en un frasco de vidrio de 790 gramos, para la venta.

3.2 JUSTIFICACIÓN

La alta producción de tomate en el Municipio, es uno de los factores positivos para la realización del proyecto, se cuenta con un mercado favorable en comercios y en hogares dentro y fuera del municipio de San Manuel Chaparrón. El impulso como proposición de inversión, favorecerá a satisfacer la demanda nacional. De acuerdo con el IV Censo Nacional Agropecuario 2003, el 72.1% del área cosechada de tomate a nivel nacional se encuentra concentrada en 7 departamentos: Jutiapa (20.2%), Baja Verapaz (17.3%), Chiquimula (8.9%), Guatemala (7.1%), Alta Verapaz (6.5%), El Progreso (6.1%) y Jalapa (6.0%).

3.3 OBJETIVOS

Se pretende alcanzar los siguientes objetivos a través de la puesta en marcha del proyecto de tomate en conserva:

3.3.1 General

Promover la producción de nuevos productos para ampliar el crecimiento

socioeconómico del Municipio, con la generación de empleo y la obtención de productos agrícolas como materia prima sin utilizar.

3.3.2 Específicos

- Determinar la demanda insatisfecha del producto en la región para especificar los canales de comercialización.
- Establecer la factibilidad del proyecto mediante la localización, tecnología y el financiamiento adecuado.
- Identificar el tipo de organización necesaria para el mejoramiento de los recursos físicos, humanos y económicos.
- Determinar la factibilidad del proyecto con base al área financiera y económica, a través de estados financieros y la información monetaria.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

Ayuda a establecer la factibilidad del proyecto, la oferta y demanda, así como la identificación del precio y la comercialización del producto.

3.4.1 Identificación del producto

El tomate en conserva tiene varias formas de presentación, tales como: tomate natural pelado y triturado, tomate frito, tomate concentrado, zumo de tomate, salsas de tomate, entre otros. El producto es perecedero por lo que el proceso de envasado ayudará al mantenimiento de su consistencia y sabor. Para la realización de la producción y comercialización de tomate en conserva, se establece que la presentación del producto será un frasco de vidrio con capacidad de 790 gramos, este contiene cinco tomates silverados y pelados (sin piel) y los ingredientes que forman el líquido en el cual se marina dicho cultivo.

3.4.1.1 Características

En el municipio de San Manuel Chaparrón, se cultiva el tomate tipo silverado

pertenece a la familia de las solanáceas, está compuesto con pigmento de color rojo debido a la presencia del licopeno y caroteno, además de un 95% de agua.

El mercado de la región, se caracteriza por el alto consumo de tomate fresco, tradicionalmente se consume en todos los hogares del mismo. El tomate en conserva, tiene las características especiales de ser práctico al momento de elaborar platillos culinarios, mayor duración que el tomate fresco, entre otras.

3.4.1.2 Usos y beneficios

El tomate es utilizado para fines culinarios y medicinales; en el ámbito culinario, el tomate fresco se consume como fruto crudo y/o combinado en ensaladas, también, como fruto procesado se utiliza para la preparación de jugos, guisos, aderezos, salsas, sopas, etc. Las presentaciones del tomate procesado son: pasta o puré, pelado en conserva, deshidratado, entre otros.

El tomate tiene propiedades medicinales por el alto contenido de licopeno que posee, aporta elementos nutritivos y beneficios para el cuerpo humano tales como: antioxidantes que favorecen la revitalización de las arterias, ayuda a eliminar la acidez estomacal, aumenta el metabolismo celular, previene el cáncer de próstata, de pulmón y de tracto digestivo, evita el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, purifica el hígado, alcaliniza la sangre, elimina el ácido úrico, reduce el colesterol, desintoxicante, calmante y remineralizante

3.4.1.3 Contenido nutricional

El tomate contiene minerales como potasio, fósforo, hierro, calcio, magnesio, manganeso, zinc, cobre, potasio y sodio necesarios para la actividad normal de nervios y músculos, aportan importantes cantidades de vitaminas B1, B2, B5, E, C y A, como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 4
Composición nutricional de tomate entero
(representación de un tomate silverado de 100 gramos)
Año 2013

Compuesto	Unidad de medida	Cantidad
Calorías	Kilocalorías	21.00
Agua	Gramos	94.30
Carbohidratos	Gramos	3.30
Grasas	Gramos	0.10
Proteínas	Gramos	0.90
Fibra	Gramos	0.80
Cenizas	Gramos	0.60
Sodio	Miligramos	9.00
Calcio	Miligramos	7.00
Fósforo	Miligramos	19.00
Hierro	Miligramos	0.70
Vitamina A	Miligramos	0.07
Tiamina	Miligramos	0.05
Riboflavina	Miligramos	0.02
Niacina	Miligramos	0.60
Ácido ascórbico	Miligramos	20.00

Fuente: elaboración propia, con base en datos extraídos de http://www.nal.usda.gov/fnic/cgi-bin/list_nut.pl, 2013.

3.4.1.4 Mercado meta

El mercado total está representado por los municipios de San Manuel Chaparrón, Jalapa Cabecera y Monjas, del departamento de Jalapa y Agua Blanca, departamento de Jutiapa, no obstante, en consideración al mercado potencial que consume salsa de tomate tradicional como producto sustituto de la competencia, existirá un segmento que representa a clientes reales que consumirían tomate en conserva, en la presentación propuesta, tales como: restaurantes, hoteles, comedores y/o cafeterías, ubicados en los Municipios antes mencionados, asimismo, se estima un incremento anual de clientes al incorporarse al consumo del producto, donde se espera acelerar la demanda por la practicidad al cocinar, vida útil del producto y precio accesible.

3.4.2 Oferta

En Guatemala existe una línea de producto similar estimada para efectos del proyecto, como productos sustitutos de la competencia con base en la salsa de tomate tradicional en la presentación de empaque doypack de 8 onzas, de las marcas Ducal, Natura's y Del Monte, reconocidas por los consumidores como las líderes del mercado regional; en consideración al reconocimiento de marca, posicionamiento en el mercado y volumen de ventas.

3.4.2.1 Oferta histórica y proyectada

En el mercado objetivo no existe producción en unidades de salsa de tomate tradicional de 8 onzas, así que el total de las importaciones del año 2008 al 2012 surgen de la investigación de mercado realizada en los comercios que venden dicho producto, tales como: los supermercados Despensa familiar y La Torre ubicados en Jalapa Cabecera, adicionalmente, las abarroterías encontradas en los municipios de San Manuel Chaparrón y Monjas, del departamento de Jalapa y Agua Blanca, departamento de Jutiapa; a partir del año 2013 al 2017 se calcularon mediante el método estadístico de mínimos cuadrados. El siguiente cuadro muestra la oferta histórica y proyectada de salsa de tomate.

Cuadro 11
Municipios de San Manuel Chaparrón, Jalapa Cabecera y Monjas, del
Departamento de Jalapa y Agua Blanca, Departamento de Jutiapa
Oferta histórica y proyectada de salsa de tomate tradicional
Período 2008 – 2017
(en unidades de 8oz)

Año	Producción	Importaciones	Oferta total
2008	-	5,122	5,122
2009	-	5,340	5,340
2010	-	5,694	5,694
2011	-	6,012	6,012
2012	-	6,423	6,423
2013	-	6,700	6,700
2014	-	7,028	7,028

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

2015	-	7,355	7,355
2016	-	7,682	7,682
2017	-	8,010	8,010

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

El cuadro anterior, detalla las importaciones del producto sustituto en el período 2008 – 2017, las cuales se igualan a la oferta total por la producción inexistente de salsa de tomate tradicional.

3.4.3 Demanda

Representa la población del segmento de mercado que se estima para el consumo del tomate en conserva, por los gustos y preferencias.

3.4.3.1 Demanda potencial histórica y proyectada

La demanda potencial surge a través de delimitar la población total de los cuatro Municipios como mercado meta, por lo cual se estima un 1% relativo a las personas que consumen salsa de tomate tradicional de la competencia, porque el resto de la población objetivo prefiere consumir el tomate fresco que cultivan y consumen o compran en las abarroterías y/o en los mercados cantonales. El consumo de tomate en conserva se incrementará anualmente por ser un producto nuevo en el mercado y diferenciado en cuanto al tiempo de vida, presentación, empaque reusable y practicidad al cocinar. La producción se proyecta con un período de cinco años, es decir, del 2013 al 2017.

El consumo anual per cápita real de salsa de tomate tradicional, en presentación doypack de 8 onzas es de 48 unidades, según certificado nutricional, por lo tanto, en promedio los consumidores adquieren más la presentación del producto referente.

En el siguiente cuadro se cuantifica la demanda potencial histórica y proyectada del producto.

Cuadro 12
Municipios de San Manuel Chaparrón, Jalapa Cabecera y Monjas, del
Departamento de Jalapa y Agua Blanca, Departamento de Jutiapa
Demanda potencial histórica y proyectada de salsa de tomate tradicional
Período 2008 – 2017
(en unidades de 790g)

Año	Población total del mercado meta	Población delimitada 1 %	Consumo Per Cápita de 790g	Demanda potencial
2008	176,642	1,766	15	26,490
2009	180,987	1,810	15	27,150
2010	185,511	1,855	15	27,825
2011	190,268	1,903	15	28,545
2012	195,246	1,952	15	29,280
2013	200,408	2,004	15	30,060
2014	205,717	2,057	15	30,855
2015	211,140	2,111	15	31,665
2016	216,697	2,167	15	32,505
2017	222,412	2,224	15	33,360

Fuente: elaboración propia, con base en datos del XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002 y Proyección de Población 2000-2020, del Instituto Nacional de Estadística -INE, Certificado de Información Nutricional sobre el consumo per cápita anual de salsa de tomate tradicional, e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

De acuerdo a las 48 unidades de salsa de tomate tradicional de 8 onzas que consume una persona al año, se determinó que mediante conversión de la unidad de medida de peso, el consumo per cápita anual de tomate en conserva es de 15 unidades con 790 gramos.

3.4.3.2 Consumo aparente histórico y proyectado

Se determina mediante la igualación de las importaciones, debido a que no existe producción y exportación en el mercado meta. El presente cuadro especifica el consumo aparente histórico y proyectado del producto.

Cuadro 13
Municipios de San Manuel Chaparrón, Jalapa Cabecera y Monjas, del
Departamento de Jalapa y Agua Blanca, Departamento de Jutiapa
Consumo aparente histórico y proyectado de salsa de tomate tradicional
Período 2008 – 2017
(en unidades de 790g)

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2008	-	5,122	-	5,122
2009	-	5,340	-	5,340

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

2010	-	5,694	-	5,694
2011	-	6,012	-	6,012
2012	-	6,423	-	6,423
2013	-	6,700	-	6,700
2014	-	7,028	-	7,028
2015	-	7,355	-	7,355
2016	-	7,682	-	7,682
2017	-	8,010	-	8,010

Fuente: elaboración propia, con base en datos del cuadro 11 de la oferta histórica y proyectada, e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013.

En consideración a los datos expuestos, el consumo aparente histórico y proyectado del producto sustituto comprendido a partir del año 2008 al 2017, surge con un incremento anual referido de las variaciones de la demanda potencial.

3.4.3.3 Demanda insatisfecha histórica y proyectada

Se calcula según el porcentaje de la población que está dispuesta a comprar el producto respecto al poder adquisitivo, así como, los gustos y preferencias de consumir el producto en la presentación propuesta, menos el consumo aparente.

El siguiente cuadro detalla la cantidad de consumidores que interactúan en el proceso de demanda potencial y el consumo aparente del producto, en un período proyectado de cinco años.

Cuadro 14
Municipios de San Manuel Chaparrón, Jalapa Cabecera y Monjas, del
Departamento de Jalapa y Agua Blanca, Departamento de Jutiapa
Demanda insatisfecha histórica y proyectada de salsa de tomate tradicional
Período 2008 – 2017
(en unidades de 790g)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2008	26,490	5,122	21,368
2009	27,150	5,340	21,810
2010	27,825	5,694	22,131
2011	28,545	6,012	22,533
2012	29,280	6,423	22,857

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

2013	30,060	6,700	23,360
2014	30,855	7,028	23,827
2015	31,655	7,355	24,310
2016	32,505	7,682	24,823
2017	33,360	8,010	25,350

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

De lo anterior, se determina que si existe demanda insatisfecha del producto con un incremento anual en el mercado, asimismo, se espera que el grupo objetivo que consume salsa de tomate tradicional, conozcan y prueben el tomate en conserva y prefieran el producto propuesto por las características que posee, tales como: durabilidad, empaque reusable, pre cocción, práctico para elaboración de platillos culinarios, precio accesible y disponibilidad en comercios, por consiguiente, aumentar la participación relativa en cada año proyectado.

3.4.4 Precio

Generalmente en Guatemala se comercializa el tomate fresco en mercados cantonales, estacionales y/o comercios, es por ello que el productor provee el producto en quintales a los mayoristas y estos a los minoristas quienes lo venden a los consumidores finales.

Para efectos del proyecto, se establece el precio del producto con base a los costos de producción; cada frasco con el producto tendrá un precio de venta para el mayorista de Q. 23.00, al minorista de Q. 26.00 y consumidor final de Q. 30.00. El precio al mayorista, será relativo por los costos de producción, nivel de producción, recursos económicos y consumo, para estimular el crecimiento y la posible participación en el mercado.

3.4.5 Comercialización

La propuesta de comercialización del tomate en conserva, se presentará en el capítulo IV del presente informe.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

Los objetivos de este proyecto son verificar la posibilidad técnica de la producción de tomate en conserva y analizar el tamaño, localización, superficie, volumen y valor de la producción, proceso productivo, equipos e instalaciones requeridos para determinar la viabilidad económica.

3.5.1 Localización

Abarca el lugar físico en donde se desarrollará la propuesta de inversión del proyecto de tomate en conserva, esto comprende la macrolocalización y microlocalización, que se describen a continuación.

3.5.1.1 Macrolocalización

El proyecto estará localizado en el oriente del país en el municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa, el cual se encuentra ubicado a una distancia de 123 y 174 kilómetros de la Ciudad Capital según se viaje, vía Sanarate o vía Jutiapa, respectivamente y a 36 kilómetros de la cabecera departamental. La principal vía de acceso al Municipio es por la ruta RDJAL-01, la cual conecta la cabecera del lugar con la carretera RN-19 que se dirige a la cabecera departamental de Jalapa. Esta misma ruta RDJA-01 atraviesa la Cabecera Municipal y se dirige a San Luis Jilotepeque (Jalapa). También se comunica por la ruta RD JAL7 y la RN-18 con el municipio de Agua Blanca (Jutiapa) e Ipala (Chiquimula).⁵

3.5.1.2 Microlocalización

El proyecto se ubicará en el municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa, específicamente en la aldea La Peña. Con un clima cálido seco la mayoría de los meses del año y una temperatura media de 26.5°C, durante los

⁵ Ibíd. p. 5.

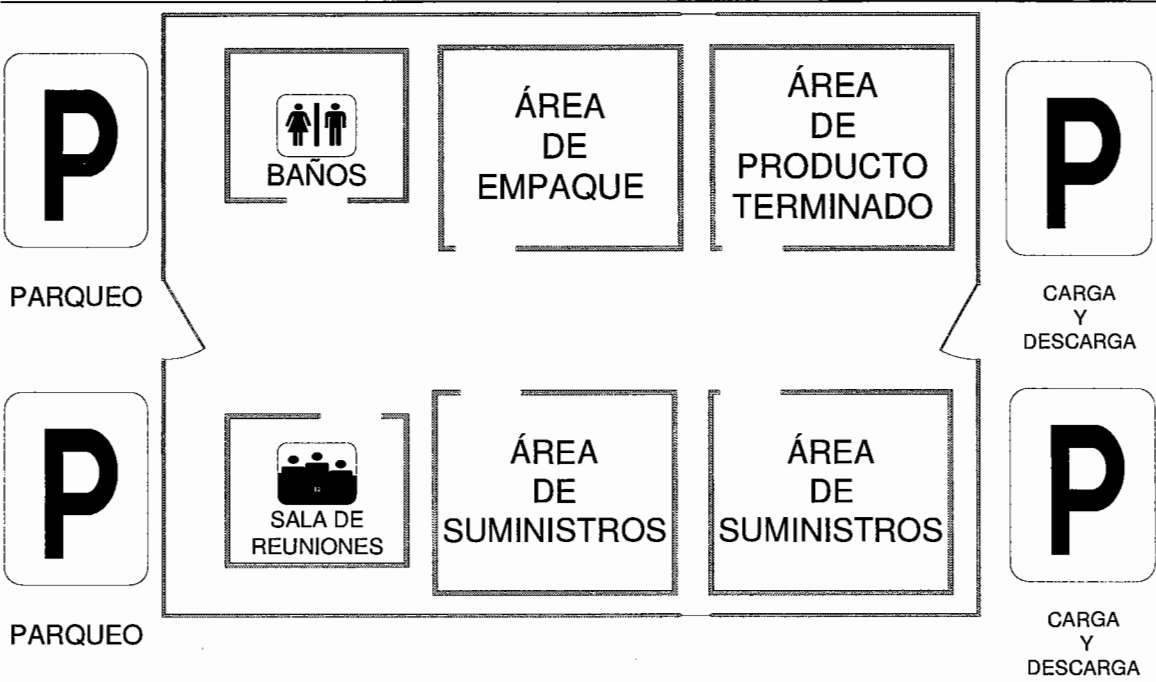
meses de marzo, abril y mayo la temperatura ambiente alcanza los 35.5° C, y durante los meses de diciembre y enero puede marcarse una temperatura mínima de 18° C, sin embargo, el Municipio cuenta con un suelo natural fértil, apto para toda clase de cultivos. El acceso puede realizarse desde la ciudad de Guatemala mediante la ruta RDJA-01 hasta el municipio de San Manuel Chaparrón con una distancia de 123 kilómetros.

3.5.2 Tamaño del proyecto

Se construirá una bodega de 7x15 metros la cual estará sobre un terreno alquilado, dicho inmueble servirá para ubicar los insumos de la producción de tomate en conserva en presentación de frascos de 790 gramos. El bien principal para la elaboración del proyecto será comprado a los productores del área para el fácil acceso y transporte por lo que en consecuencia no se realizará el cultivo del mismo.

El proyecto tendrá una vida útil de cinco años, con lo anterior se pretende obtener una producción neta de 11,400 frascos anuales, con un valor total de Q. 1,311,000.00 al finalizar el proyecto. A continuación se detalla el plano físico en el que se desarrollará el proyecto.

Gráfica 5
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Diseño de planta
Año 2013



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

3.5.3 Volumen y valor de la producción

Se pretende obtener en los cinco años de vida útil del proyecto una producción de 60,000 frascos de tomate en conserva sin contar el 5% de merma por año, como se observa en el siguiente cuadro.

Cuadro 15
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Volumen y valor de la producción
Año 2013

Año	Cantidad de unidades productivas	Producción estimada	Merma en frasco 5%	Producción en frascos	Precio de venta Q. por cada frasco	Total en Q.
2013	1	12,000	600	11,400	18.00	262,200

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

2014	1	12,000	600	11,400	18.00	262,200
2015	1	12,000	600	11,400	18.00	262,200
2016	1	12,000	600	11,400	18.00	262,200
2017	1	12,000	600	11,400	18.00	262,200
Total		60,000		57,000		1,311,000

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

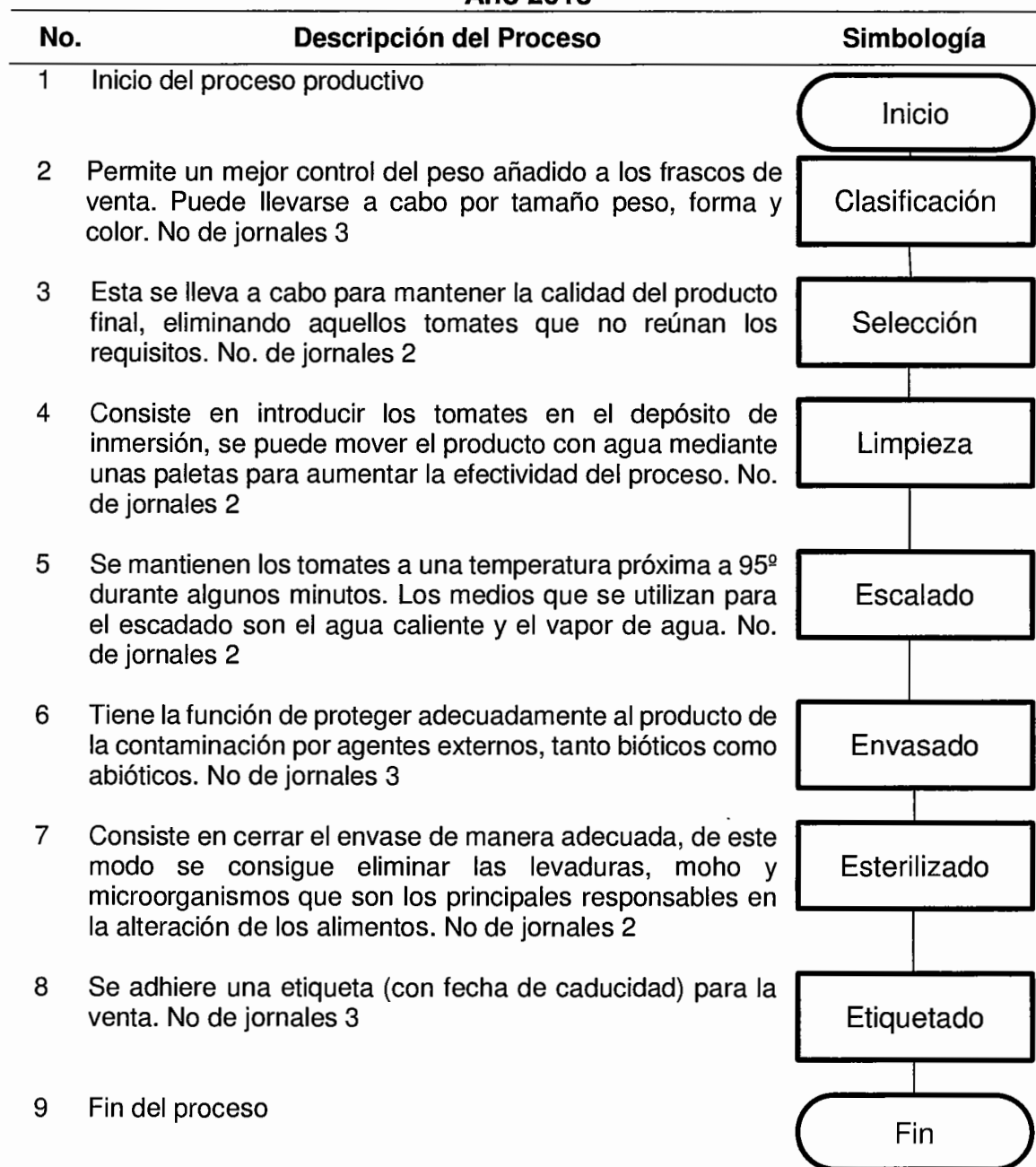
Al observar el cuadro anterior se puede destacar la producción estimada para los cinco años que dure del proyecto es de 11,400 frascos con merma incluida, se logra una producción total para los cinco años proyectados de 57,000 frascos de tomate en conserva, con un precio de venta de Q. 23.00 el frasco, por lo que se calculan ventas hasta de Q. 1,311,000.00. Con el volumen de la producción presentado, se pretende cubrir la demanda insatisfecha de los mercados potenciales antes planteados.

3.5.4 Proceso productivo

Son las distintas etapas que se realizan desde el inicio de la producción hasta obtener el producto terminado.

Se detalla a continuación el proceso que incluye todas las actividades necesarias para la producción de tomate en conserva:

Gráfica 6
Municipios de San Manuel Chaparrón, , Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Flujograma del proceso productivo
Año 2013



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

3.5.5 Requerimientos técnicos

En el presente apartado se determinan todos aquellos recursos físicos, humanos y financieros que se utilizarán al iniciar las operaciones dentro del proyecto, los cuales se muestran a continuación:

3.5.5.1 Humanos

Este recurso es la base principal del proyecto y debe ser elegido de acuerdo a las necesidades de cada área. El proyecto se conformará al principio por cuatro empleados que serán los responsables de cada departamento, estos se aumentarán en relación a la demanda insatisfecha del producto o si los socios lo consideran rentable.

3.5.5.2 Físicos

Los requerimientos físicos necesarios para llevar a cabo el proyecto de tomate en conserva se detallan en la presente tabla.

Tabla 5
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Requerimientos técnicos
Año 2013

Concepto	Unidad de medida	Cantidad
Insumos		
Tomate	Quintal	100
Cajas de cartón	Unidad	900
Frascos de vidrio	Unidad	4,000
Agua potable	Galón	300
Sal	Quintal	10
Aceite de oliva	Litro	25
Vinagre	Galón	4
Equipo		
Básculas	Unidad	2
Estufa	Unidad	2
Cilindro de gas	Libras	1
Herramienta		
Olla de cocina	Unidad	6

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Cuchillo	Unidad	6
Cucharon	Unidad	4
Carretilla de mano	Unidad	2
Mobiliario y equipo		
Escritorio	Unidad	2
Silla secretarial	Unidad	2
Sumadora	Unidad	2
Mesa	Unidad	2
Archivo de metal de 3 gavetas	Unidad	1
Estantería de metal de 2.20 mts. de alto x 85 cm. de ancho x 30 cm. de fondo de 5 entrepaños	Unidad	2
Sillas plásticas	Unidad	4
Equipo de computo		
Computadora de escritorio	Unidad	1
Impresora	Unidad	1
Intangibles		
Gastos de organización		
Gastos de organización	Unidad	1

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

En la tabla anterior se muestran los requerimientos físicos necesarios para llevar a cabo el proyecto, entre los cuales están: instalaciones, insumos, mobiliario y equipo, mano de obra y gastos de organización.

3.5.5.3 Financieros

La obtención de estos recursos se realizará por medio de fuentes internas que estarán compuestas por el aporte monetario de cada integrante de la Cooperativa, el cual será de Q. 1,995.79 que forma un total de Q. 39,915.80.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO-LEGAL

Se busca establecer una estructura orgánica para la propuesta de inversión de tomate en conserva, el cual se desarrollará en el capítulo V.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Debe considerarse como el proceso en el que se establece la inversión inicial de un proyecto, se identifican los costos de producción, las fuentes de financiamiento, evaluación de los resultados desde el punto de vista financiero para la ejecución, establecer el precio de venta, el total de los gastos y la utilidad que puede generar.

3.7.1 Inversión fija

Comprende el desembolso que debe realizarse en la adquisición de los activos tangibles como: terreno, muebles y enseres, maquinarias y equipos; y no tangibles: gastos de estudios, patente, gastos de constitución, entre otros, necesarios para la realización del proyecto.

En el presente cuadro se puede observar la forma que está integrada la inversión fija.

Cuadro 16
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Inversión fija
Año 2013
(cifras en quetzales)

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario	Total
Tangible				16,279
Equipo				4,830
Básculas	Unidad	2	65.00	130
Estufa	Unidad	1	4,200.00	4,200
Cilindro de gas propano de 100 libras	Unidad	1	500.00	500
Herramientas				1,388
Olla de cocina	Unidad	6	68.00	408
Cuchillo	Unidad	4	75.00	300
Cucharon	Unidad	4	35.00	140
Carretilla de mano	Unidad	2	270.00	540
Mobiliario y equipo				5,361
Escritorio	Unidad	2	750.00	1,500
Silla secretarial	Unidad	2	300.00	600
Sumadora	Unidad	2	195.00	390
Mesa	Unidad	2	125.00	250
Archivo de metal de 3 gavetas	Unidad	1	1,500.00	1,500
Estantería de metal	Unidad	2	475.00	950
Sillas plásticas	Unidad	4	42.75	171
Equipo de computo				4,700
Computadora de escritorio	Unidad	1	4,250.00	4,250
Impresora	Unidad	1	450.00	450
Intangible				5,000
Gastos de organización	Unidad	1	5,000.00	5,000
Total inversión fija				21,279

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

El rubro más importante está integrado por los bienes tangibles en un 76.5%, debido a la compra de herramientas, compras de mobiliario y equipo y equipo de computación, necesarios para realizar la producción del tomate en conserva. Los bienes intangibles representan el 23.5% que incluye únicamente los gastos de organización.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Conjunto de recursos que forman parte del patrimonio del proyecto y se utilizan como activo constante en el proceso de producción durante un ciclo, necesarios para llevar a cabo las operaciones normales de producción, comercialización y administración durante la primera producción, conformado por los costos utilizados constantemente: materia prima o insumos, mano de obra, costos indirectos. A continuación se muestra la integración del capital de trabajo.

Cuadro 17
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Inversión en capital de trabajo
Año 2013

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario	Total Q.
Insumos				3,451
Tomate	Quintal	11.93	150.00	1,790
Sal	Quintal	1.19	48.00	57
Aceite de oliva	Litro	2.98	142.00	423
Agua purificada	Galón	35.78	32.00	1,145
Vinagre	Galón	0.48	76.00	36
Mano de obra				5,581
Clasificación	Días	15	71.4	1,071
Limpieza y escalado	Días	15	71.4	1,071
Esterilizado	Días	10	71.4	714
Envasado	Días	10	71.4	714
Etiquetado	Días	10	71.4	714
Bonificación incentivo	Días	60	8.33	500
Séptimo día				797
Costos indirectos variables				4,804
Cuota patronal		5,081	0.1267	644
Prestaciones laborales		5,081	0.3055	1,552

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Cajas de cartón	Unidad	106	5	530
Envases de vidrio 790 gramos	Unidad	950	2	1,900
Tambo de gas de 100 libras	Unidad	0.12	360	43
Flete	Viaje	1	135	135
Costos fijos de producción				1,250
Arrendamiento	Mensual	1	250	250
Honorarios encargado de producción	Mensual	1	1,000.00	1,000
Gastos de venta				1,000
Honorarios comercializador	Mensual	1	1,000.00	1,000
Gastos de administración				2,550
Honorarios administrador	Mensual	1	1,650.00	1,650
Honorarios finanzas	Mensual	1	700.00	700
Papelería y útiles	Mensual	1	50	50
Servicios contables		1	150	150
Total inversión en capital de trabajo				18,637

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

El total del capital de trabajo que debe utilizarse para la producción de tomate en conserva para el primer cuatrimestre del año se integra de acuerdo a los siguientes porcentajes: materia prima 18.52%, mano de obra 29.94%, costos indirectos variables 25.78%, costos fijos de producción de 6.71%, gastos de venta 5.37% y gastos administrativos con el 13.68%, por lo tanto, se estiman estos gastos para la primera producción de 950 frascos de tomate en conserva en presentación de 790 gramos. Los servicios contables son de apoyo al área financiera, realizados periódicamente.

3.7.3 Inversión total

La inversión total del proyecto es la suma de la inversión fija y la del capital de trabajo, recursos que serán necesarios para dar marcha al proyecto de tomate en conserva. La inversión total es detallada en el siguiente cuadro.

Cuadro 18
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Inversión total
Año 2013
(cifras en quetzales)

Descripción	Total	%
Inversión fija	21,279	53
Inversión en capital de trabajo	18,637	47
Inversión Total	39,916	100

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

La inversión total está distribuida en un 53% para la inversión fija y un 47% para el capital de trabajo, recursos que se utilizarán para la puesta en marcha del proyecto.

3.7.4 Financiamiento

Representa el origen y distribución de los recursos provenientes de fuentes internas y externas para definir los rubros y evitar un sobre financiamiento o pago innecesario de intereses.

3.7.4.1 Fuentes internas

La Cooperativa estará integrada por 20 miembros, cada integrante aportará Q. 1,995.79 para un total de Q. 39,915.80, esto constituirá el financiamiento interno del proyecto.

3.7.4.2 Fuentes externas

Se refiere al financiamiento que se obtiene a través de las entidades Bancarias, en el caso de la producción de tomate en conserva no requiere de préstamo para financiar dicho proyecto, ya que con las aportaciones de los socios cubren la totalidad de la inversión necesaria.

En el siguiente cuadro se muestra la participación de ambas fuentes de financiamiento para cubrir el total de la inversión.

Cuadro 19
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Fuentes de Financiamiento
Año 2013
(cifras en quetzales)

Descripción	Recursos propios	Recursos ajenos	Inversión total
Inversión fija	21,279	-	21,279
Equipo	4,830	-	4,830
Herramientas	1,388	-	1,388
Equipo de computo	4,700	-	4,700
Mobiliario y equipo	5,361	-	5,361
Intangible	5,000	-	5,000
Inversión en capital de trabajo	18,637	-	18,637
Insumos	3,451	-	3,451
Mano de obra	5,581	-	5,581
Costos indirectos variables	4,804	-	4,804
Costos fijos de producción	1,250	-	1,250
Gastos de venta	1,000	-	1,000
Gastos de administración	2,550	-	2,550
Inversión total	39,916		39,916

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

El total de la inversión será cubierta con los aportes de los 20 miembros de la Cooperativa que permite la adquisición de la inversión fija, gastos de organización y la cobertura de los elementos del costo, así como de los costos fijos de producción y gastos de administración.

3.7.5 Estados financieros

Es la estructura numérica que concentra la información contable de las operaciones realizadas; herramientas básicas que permiten el análisis y control financiero para toma de decisiones y factibilidad del proyecto por períodos anuales.

3.7.5.1 Estado de costo directo de producción proyectado

Permite clasificar los costos en los que se incurrirá para la realización del proyecto en los cinco años, se establecerá con base al cálculo de los elementos del costo, compuesto por materia prima, mano de obra y costos indirectos variables. Se demuestra en el siguiente cuadro la proyección del costo directo de producción.

Cuadro 20
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Costo directo de producción proyectado
del 01 de enero al 31 de diciembre del primer año
(cifras en quetzales)

Descripción	Años				
	1	2	3	4	5
Insumos	41,415	41,415	41,415	41,415	41,415
Tomate	21,474	21,474	21,474	21,474	21,474
Sal	685	685	685	685	685
Aceite de oliva	5,078	5,078	5,078	5,078	5,078
Agua purificada	13,740	13,740	13,740	13,740	13,740
Vinagre	438	438	438	438	438
Mano de obra	66,976	66,976	66,976	66,976	66,976
Clasificación	12,852	12,852	12,852	12,852	12,852
Limpieza y escalado	12,852	12,852	12,852	12,852	12,852
Esterilizado	8,568	8,568	8,568	8,568	8,568
Envasado	8,568	8,568	8,568	8,568	8,568
Etiquetado	8,568	8,568	8,568	8,568	8,568
Bonificación incentivo	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
Séptimo día	9,568	9,568	9,568	9,568	9,568
Costos indirectos variables	57,652	57,652	57,652	57,652	57,652
Cuota patronal	7,726	7,726	7,726	7,726	7,726
Prestaciones laborales	18,628	18,628	18,628	18,628	18,628
Cajas de cartón	6,360	6,360	6,360	6,360	6,360
Envases de vidrio 790 gramos	22,800	22,800	22,800	22,800	22,800
Tambo de gas de 100 libras	518	518	518	518	518
Flete	1,620	1,620	1,620	1,620	1,620
Costo directo de producción	166,043	166,043	166,043	166,043	166,043
Producción en frascos	11,400	11,400	11,400	11,400	11,400
Costo directo por frasco	14.57	14.57	14.57	14.57	14.57

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

Según el cuadro anterior, durante los cinco años que durará el proyecto, los costos en que se incurrirán para la producción se mantienen constantes debido a que el volumen de producción es de 11,400 frascos durante los años analizados en el estado del costo directo de producción.

3.7.5.2 Hoja técnica del costo de producción

Representa el resumen de costos incurridos en el proceso productivo de un frasco de tomate en conserva.

Cuadro 21
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Hoja técnica del costo directo de producción de un frasco
Año 2013
(cifras en quetzales)

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Materia prima				3.63286
Tomate	Quintal	0.01193	150	1.88368
Sal	Quintal	0.00119	48	0.06013
Aceite de oliva	Litro	0.00298	142	0.44543
Agua purificada	Galón	0.03578	32	1.20522
Vinagre	Galón	0.00048	76	0.03840
Mano de obra				5.87509
Clasificación	Días	0.01579	71.4	1.12737
Limpieza y escalado	Días	0.01579	71.4	1.12737
Envasado	Días	0.01053	71.4	0.75158
Esterilizado	Días	0.01053	71.4	0.75158
Etiquetado	Días	0.01053	71.4	0.75158
Bonificación incentivo	Días	0.06318	8.33	0.52632
Séptimo día (0.191342/6)				0.83930
Costos indirectos variables				5.05721
Cuota patronal	%	5.34877	0.1267	0.67769
Prestaciones laborales	%	5.34877	0.3055	1.63405
Cajas de cartón	Unidad	0.11158	5	0.55789
Envases de vidrio 790 gramos	unidad	1.00000	2	2.00000
Tambo de gas de 100 libras	Unidad	0.00013	360	0.04547
Flete	Viaje	0.00105	135	0.14211
Total costo directo de producción				14.56516

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

Se observa que la materia prima alcanza el 24.91%, mano de obra 40.36% y los costos indirectos el 34.73% asimismo, el costo directo de producción de un frasco entero en conserva se costea en Q. 14.57.

3.7.5.3 Estado de resultados proyectado

Representa el total de ingresos y gastos incurridos en el proyecto durante cinco años para determinar si la entidad ha obtenido beneficio o pérdida en operación.

Cuadro 22
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Estado de resultados proyectado
del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Años				
	1	2	3	4	5
Ventas	262,200	262,200	262,200	262,200	262,200
(-) Costo directo de producción	166,043	166,043	166,043	166,043	166,043
Ganancia marginal	96,157	96,157	96,157	96,157	96,157
(-) Costos fijos de producción	16,313	16,313	16,313	16,313	15,966
Arrendamiento	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Honorarios encargado de producción	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
Depreciación herramientas	347	347	347	347	-
Depreciación equipo	966	966	966	966	966
(-) Gastos de venta	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
Honorarios comercializador	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
(-) Gastos de administración	34,239	34,239	34,239	32,672	32,672
Honorarios administrador	19,800	19,800	19,800	19,800	19,800
Honorarios finanzas	8,400	8,400	8,400	8,400	8,400
Papelería y útiles	600	600	600	600	600
Servicios contables	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Depreciación mobiliario y equipo	1,072	1,072	1,072	1,072	1,072
Depreciación equipo de computo	1,567	1,567	1,567	-	-
Amortización gastos organización	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
Ganancia en operación	33,605	33,605	33,605	35,172	35,519
(-) Impuesto Sobre la Renta	10,418	10,418	10,418	10,903	11,011
Utilidad neta	23,188	23,188	23,188	24,269	24,508

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

El estado de resultados indica que el costo directo de producción representa el 63% de las ventas, costos fijos 6%, gastos de venta 5%, gastos administrativos 13% e impuesto sobre la renta representa 4% y se obtiene una utilidad neta del 9% en el primer año.

3.7.5.4 Presupuesto de caja

Se le llama presupuesto al cálculo anticipado de los ingresos y gastos de una actividad económica durante un período, generalmente anual, expresado en valores y términos financieros. Instrumento de desarrollo de empresas o instituciones cuyos planes y programas se formulan por un lapso de tiempo, se

establece prioridades y evalúa la consecución de sus objetivos, en el presente cuadro.

Cuadro 23
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Presupuesto de caja
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Años				
	1	2	3	4	5
Ingresos	302,116	319,394	347,534	375,673	403,813
Saldo inicial		57,194	85,334	113,473	141,613
Ventas	262,200	262,200	262,200	262,200	262,200
Aportación de los asociados	39,916	-	-	-	-
Egresos	244,922	234,060	234,060	234,060	234,546
Equipo	4,830	-	-	-	-
Herramientas	1,388	-	-	-	-
Equipo de computo	4,700	-	-	-	-
Mobiliario y equipo	5,361	-	-	-	-
Gastos de organización	5,000	-	-	-	-
Costo directo de producción	166,043	166,043	166,043	166,043	166,043
Costos fijos de producción	15,000	15,000	15,000	15,000	15,000
Gastos de venta	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
Gastos de administración	30,600	30,600	30,600	30,600	30,600
Impuesto sobre la renta	-	10,418	10,418	10,418	10,903
Saldo final a cada año	57,194	85,334	113,473	141,613	169,266

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

Los saldos finales del presupuesto de caja durante los cinco años de ejecución del proyecto, expresan una liquidez suficiente para pagar puntual y oportunamente los compromisos adquiridos por su administración, lo que le permite obtener la solvencia necesaria para generar confianza en los propietarios, acreedores y proveedores, según sea el caso, durante la vida del proyecto.

3.7.5.5 Estado de situación financiera proyectado

Es un estado financiero que muestra la situación financiera del negocio, mide la liquidez y solidez del proyecto, porque integran los bienes, derechos y obligaciones que se tienen. En el siguiente cuadro se detalla el estado de situación financiera proyectado para los cinco años del proyecto.

Cuadro 24
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Estado de situación financiera proyectado
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Años				
	1	2	3	4	5
Activo					
Corriente	57,194	85,334	113,473	141,613	169,266
Efectivo	57,194	85,334	113,473	141,613	169,266
No corriente	16,327	11,375	6,423	3,038	-
Equipo	4,830	4,830	4,830	4,830	4,830
(-) Depreciación acumulada	966	1,932	2,898	3,864	4,830
Herramientas	1,388	1,388	1,388	1,388	-
(-) Depreciación acumulada	347	694	1,041	1,388	-
Equipo de computo	4,700	4,700	4,700	-	-
(-) Depreciación acumulada	1,567	3,133	4,700	-	-
Mobiliario y equipo	5,361	5,361	5,361	5,361	5,361
(-) Depreciación acumulada	1,072	2,144	3,217	4,289	5,361
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
Total activo	73,521	96,709	119,896	144,651	169,266
Pasivo					
Corriente	10,418	10,418	10,418	10,903	11,011
Préstamo bancario	-	-	-	-	-
Impuesto sobre la renta 31%	10,418	10,418	10,418	10,903	11,011
Suma del pasivo	10,418	10,418	10,418	10,903	11,011
Patrimonio	63,104	86,291	109,479	133,747	158,256
Aportación de los asociados	39,916	39,916	39,916	39,916	39,916
Utilidad del ejercicio	23,188	23,188	23,188	24,269	24,508
Utilidades acumuladas	-	23,188	46,375	69,563	93,832
Total pasivo y patrimonio	73,521	96,709	119,896	144,651	169,266

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

Se observa que se tiene un grado de liquidez favorable, lo que significa que posee la capacidad para solventar los pasivos a corto plazo, con una tendencia ascendente en la utilidad del ejercicio en los años analizados, por tanto se cumple con las expectativas para hacer frente con las obligaciones a lo largo de la vida útil del proyecto.

3.8 EVALUACIÓN FINANCIERA

En la evaluación financiera se realiza un análisis de los ingresos y gastos que producirá el proyecto de tomate en conserva durante su vida útil. A continuación se describen los indicadores que determinan su rentabilidad.

3.8.1 Punto de equilibrio

Es una técnica que se utiliza para establecer el valor de ventas que se debe realizar para cubrir los costos y gastos incurridos en el proyecto en un período determinado, en el que el productor no obtiene pérdida ni ganancia.

3.8.1.1 Punto de equilibrio en valores –PEV-

Indica el valor de las ventas necesarias para cubrir los costos y gastos de cada año. Para determinar el punto de equilibrio en valores se utiliza la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Gastos fijos}}{\% \text{ de ganancia marginal}} = \frac{62,552}{0.36673201} = 170,566$$

Con base en el resultado obtenido de aplicar la fórmula anterior, se establece que en el primer año, el proyecto cubrirá sus costos y gastos al vender Q. 170,566.00 para alcanzar el punto en equilibrio.

3.8.1.2 Punto de equilibrio en unidades

Representa las ventas en unidades que se requieren para cubrir los costos y gastos fijos en que se incurren en el proyecto de tomate en conserva para no tener pérdidas ni ganancias. Se establece mediante la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Punto de equilibrio en valores}}{\text{Precio unitario de venta por frasco}} = \frac{\text{Q. } 170,566}{\text{Q. } 23.00} = 7,416$$

Para alcanzar el punto de equilibrio las ventas necesarias para cubrir los costos y gastos se necesita producir 7,416 frascos de tomate en conserva.

3.8.1.3 Margen de seguridad

Indica las ventas que se realizarán después de cubrir los costos y gastos incurridos en la producción de tomate en conserva. Se determina mediante la siguiente fórmula:

	Valor	%
Ventas	Q. 262,200	100
(-) Punto de equilibrio	Q. 170,566	65
(=) Margen de seguridad	Q. 91,634	35

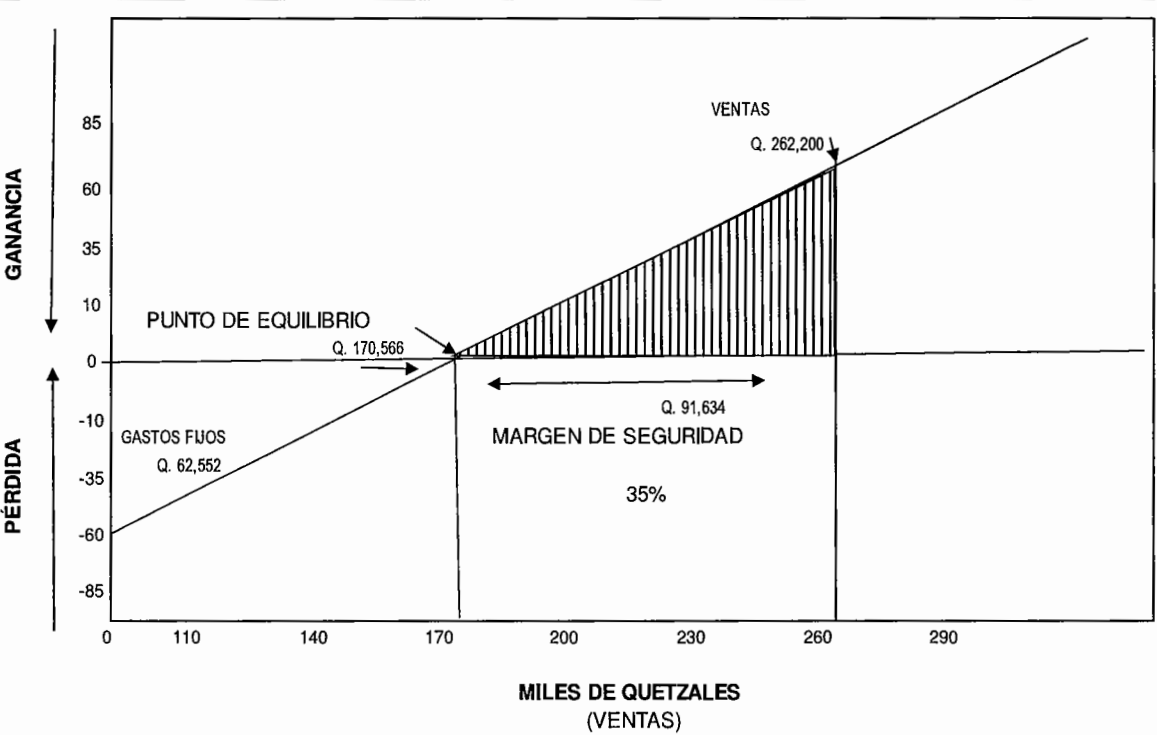
El margen de seguridad indica que se pueden reducir en un 49% el total de las ventas realizadas sin que este genere pérdida alguna, pero tampoco se obtendrían ganancias.

3.8.1.4 Representación gráfica del punto de equilibrio

Es la representación del nivel de ventas necesario para la recuperación de los gastos fijos y muestra las ventas que se deben alcanzar para llegar al punto donde la entidad no gana ni pierde.

La siguiente gráfica define el punto y los valores donde no hay ganancia ni pérdida en el proyecto.

Gráfica 7
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Gráfica del punto de equilibrio
Año 2013
(cifras en quetzales)



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

El punto de intersección será donde el total de ventas cubre los costos fijos y costos variables el cual asciende a la cantidad de Q. 170,566.

3.8.2 Flujo neto de fondos

Es una herramienta que permite al productor obtener una visión de su situación financiera en relación a los ingresos y egresos de cada uno de los años de operación del proyecto. El siguiente cuadro define el flujo neto de fondos.

Cuadro 25
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Flujo neto de fondos
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos					
Ventas	262,200	262,200	262,200	262,200	262,200
Total ingresos	262,200	262,200	262,200	262,200	262,200
Egresos					
(-) Costo directo de producción	166,043	166,043	166,043	166,043	166,043
(-) Costos fijos de producción	15,000	15,000	15,000	15,000	15,000
(-) Gastos de Venta	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
(-) Gastos de administración	30,600	30,600	30,600	30,600	30,600
(-) Impuesto sobre la renta	10,418	10,418	10,418	10,903	11,011
Total	234,060	234,060	234,060	234,546	234,654
Flujo neto de fondos	28,140	28,140	28,140	27,654	27,546

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

Se observa un saldo favorable, debido a que las ventas se mantendrán constantes sin variación alguna en cada uno de los años analizados, por lo tanto, siempre se contará con efectivo disponible, lo que indica que el proyecto es económicamente conveniente.

3.8.3 Valor actual neto –VAN-

Permite al productor realizar comparaciones de los ingresos y egresos actualizados, se efectúa para determinar el valor del dinero en el tiempo, por lo que proporciona el valor que tendrá hoy el monto de ingresos y egresos generados durante los cinco años de vida.

El siguiente cuadro cuantifica el valor actual neto del proyecto, al 31 de diciembre de cada año proyectado.

Cuadro 26
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Valor actual neto -VAN-
Año 2013
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Flujo neto de fondos	Factor de actualización 25%	Valor actual neto
0	39,916		39,916	-39,916	1.000000	-39,916
1		262,200	234,060	28,140	0.800000	22,512
2		262,200	234,060	28,140	0.640000	18,009
3		262,200	234,060	28,140	0.512000	14,407
4		262,200	234,546	27,654	0.409600	11,327
5		262,200	234,654	27,546	0.327680	9,026
	39,916	1,311,000	1,211,297	99,703		35,366

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

El proyecto se considera rentable ya que refleja al final de los cinco años de vida un VAN de Q. 35.366.00 derivado que el criterio de la evaluación indica que si la sumatoria del valor de actualización es mayor o igual que cero el proyecto es aceptable.

3.8.4 Relación beneficio costo –RB/C-

Este indicador establece la cantidad de dinero que el productor recibirá por cada quetzal gastado, durante la vida útil del proyecto.

Cuadro 27
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Relación beneficio costo -RB/C-
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Año	Inversión total	Ingresos	Egresos	Factor de actualización 25%	Ingresos actualizados	Egresos actualizados
0	39,916		39,916	1.000000		39,916
1		262,200	234,060	0.800000	209,760	187,248
2		262,200	234,060	0.640000	167,808	149,799
3		262,200	234,060	0.512000	134,246	119,839
4		262,200	234,546	0.409600	107,397	96,070
5		262,200	234,654	0.327680	85,918	76,891
	39,916	1,311,000	1,211,297		705,129	669,763

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

$$\text{Relación B/C} = \frac{\text{Ingresos actualizados}}{\text{Egresos actualizados}} = \frac{705,129}{669,763} \quad \mathbf{Q. 1.05}$$

El resultado del cuadro anterior indica que a una tasa del 25% el proyecto es rentable, debido a que la relación entre los ingresos y egresos actualizados es mayor a la unidad, con una relación costo beneficio de Q. 1.05.

3.8.5 Tasa interna de retorno –TIR-

Sirve para medir la rentabilidad de un proyecto al igualar el valor actual de los flujos netos de fondo de los ingresos, con el valor actual de los egresos. Este indicador se calcula con la técnica prueba y error, se toma una tasa de interés cualquiera y se obtiene el valor actual de los flujos netos hasta encontrar dos que se aproximen a cero, uno positivo y otro negativo, no se admiten diferencias mayores a cinco por ciento entre las tasas que se utilizan. La tasa interna de retorno es definida a continuación.

Cuadro 28
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Cálculo de la tasa interna de retorno -TIR-
Año 2013
(Cifras en quetzales)

Año	Inversión total	Flujo neto de fondos	Factor de 64.448%	TIR
0	39,916	-39,916	1.000000	-39,916
1		28,140	0.608095	17,111
2		28,140	0.369779	10,405
3		28,140	0.224861	6,327
4		27,654	0.136737	3,781
5		27,546	0.083149	2,290
	39,916	99,703		0

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

La tasa interna de retorno, se realizó con el factor de actualización del 64.448%, TIR que se considera aceptable para poder desarrollar el proyecto.

Cuadro 29
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Tasa interna de retorno -TIR-
Al 31 de diciembre de cada año
(Cifras en quetzales)

Año	Flujo neto de fondos	Tasa de descuento 64.40%	Flujo neto de fondos act	Tasa de descuento 64.50%	Flujo neto de fondos actualizado	TIR 64.448%	Flujo neto de fondos actualizado
0	-39,916	1	-39,915.91	1	-39,916	1	-39,916
1	28,140	0.60827	17,116.48	0.60790	17,106	0.60809	17,111
2	28,140	0.37000	10,411.49	0.36955	10,399	0.36978	10,405
3	28,140	0.22506	6,333.02	0.22465	6,321	0.22486	6,327
4	27,654	0.13690	3,785.72	0.13656	3,777	0.13674	3,781
5	27,546	0.08327	2,293.79	0.08302	2,287	0.08315	2,290
	99,703		24.59	0	-26.17		0.00

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2013

La TIR se determina a través de aproximaciones sucesivas por medio de la interpolación de valores actuales positivos y negativos y así obtener una tasa que iguale a cero el flujo neto de fondos actualizado, esta tasa mide la rentabilidad de un proyecto y en el caso del proyecto de tomate en conserva la tasa es del 64.448% la cual es mayor a la tasa de rendimiento mínima esperada TREMA por lo que acepta el proyecto.

3.8.6 Período de recuperación de la inversión

Muestra el tiempo requerido para recuperar la inversión del proyecto; cuanto menor es el tiempo de recuperación, el proyecto será más convincente para el inversionista.

En el cuadro siguiente se desarrolla el período de tiempo necesario para recuperar la inversión.

Cuadro 30
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Periodo de recuperación de la inversión
Año 2013
(Cifras en quetzales)

Año	Inversión total	Flujo neto de fondos	Valor acumulado neto
0	39,916		0
1		22,512	22,512
2		18,009	40,521
3		14,407	54,928
4		11,327	66,255
5		9,026	75,282
	39,916	75,282	0

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

Inversión total				39,916
(-) Recuperación al primer año				22,512
(=) Monto pendiente de recuperar				17,404
17,404	/	18,009		0.966407589
0.966407589	X	12	=	11.59689107 Meses
0.596891065	X	30	=	17.90673196 Días

PRI = 1 año, 11 meses y 18 días

De acuerdo a la utilidad del proyecto, se estima recuperar la inversión en dos años, siete meses y catorce días, esto se debe ya que los socios aportaran el 100% de la inversión, sin necesidad de adquirir un préstamo.

3.9 IMPACTO SOCIAL

Con la puesta en marcha del proyecto tomate en conserva, los productores y población en general se verán favorecidos con su desarrollo porque permite la generación de fuentes de empleo y mejora del ingreso familiar en el Municipio.

Como se observó en la evaluación financiera, el proyecto de tomate en conserva tiene rentabilidad, por lo que se constituye en una buena alternativa para alcanzar la diversificación de cultivos tradicionales.

CAPÍTULO IV
COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOMATE EN CONSERVA

En este capítulo proporciona la información necesaria de cómo se distribuirá el producto, por medio del estudio de mercado. Las etapas que se consideran para la realización son: el proceso de comercialización, análisis de comercialización y operaciones de comercialización en las cuales se adhieren la propuesta de los canales y márgenes de comercialización.

4.1 SITUACIÓN ACTUAL

Se logró establecer que el proyecto de tomate en conserva es una oportunidad palpable que servirá para diversificar los productos del Municipio, debido a que existe demanda insatisfecha nacional y de acuerdo a los estudios analizados el lugar es apto para su producción.

4.2 COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA

El buen manejo de la propuesta radicará en una apropiada planificación, así como una organización correcta para las actividades necesarias, esto debido a que en momento acertado el producto de tomate en conserva pueda brindarse al consumidor en cualquier lugar.

Al momento de que el producto este en el mercado, el consumidor podrá conocerlo, probarlo y consumirlo para luego tomar la decisión de adquirirlo periódicamente.

4.2.1 Proceso de comercialización

Consta de una serie de actividades de manejo y distribución del producto, define procesos oportunos para la venta y distribución.

A continuación se describen los pasos que se efectuarán en la comercialización de la producción del tomate en conserva:

Tabla 6
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Proceso de comercialización propuesta
Año 2013

Etapas	Descripción
Concentración	Función encargada de reunir la producción de tomate en conserva del lugar de producción, tomando en cuenta que el envasado sea el correcto, que se encuentre limpio y bien sellado, para luego trasladar hacia la bodega, ubicada en el lugar de la producción.
Equilibrio	Actividad que tiene como propósito el adaptar la oferta y la demanda sobre la base del tiempo, calidad y cantidad del producto. Se ha planificado la producción mensual del tomate en conserva para mantener el equilibrio en el mercado y disponer de existencia para que el producto sea vigente todo el año.
Dispersión	Los entes participantes en el proceso de comercialización se encuentran alrededor del lugar, realizan operaciones de intercambio en los mercados aledaños al Municipio y en tiendas de conveniencia.

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

4.2.2 Instituciones propuestas

Se conocen los agentes que formaran parte en el proceso de comercialización, los cuales se analizan a continuación.

Tabla 7
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Análisis institucional
Año 2013

Concepto	Análisis de comercialización
Productor	Son todas las personas que se dedicaran a producir el tomate en conserva, es el primer colaborador en este proceso, este dirigirá el desarrollo de su producción en el tiempo que decida. Representa el canal principal en el proceso de comercialización.
Mayorista	Este ente juega un papel importante dentro del proceso de comercialización, al ser el intermediario se caracteriza por la adquisición del tomate en conserva, directamente del productor, para luego colocarlo a disposición de pequeñas tiendas de conveniencia y minoristas. Consigue mejor utilidad sobre el producto al obtenerlo en el lugar de producción.
Minorista	Se encarga de adquirir el producto por parte del mayorista y del productor. Vende el tomate en conserva directamente al consumidor final. Está ubicado cerca de la bodega de producción para una mejor transacción.
Consumidor final	Son todas las personas de los Municipios aledaños a San Manuel Chaparrón, de todos los niveles económicos, cultura, nivel educativo, gustos y preferencias, que adquiere y consume el tomate en conserva.

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

4.2.3 Propuesta estructural

Conlleva el análisis detallado de las diferentes situaciones que se manifestarán al momento de relacionarse en el mercado, tanto compradores y vendedores. Se compone por los siguientes apartados: estructura, conducta y eficiencia de mercado, los cuales se analizan en la siguiente tabla:

Tabla 8
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Análisis estructural
Año 2013

Concepto	Análisis estructural
Estructura de mercado	Es constituida por los 20 miembros que integran la cooperativa y el mercado objetivo al cual va dirigida la producción del tomate en conserva. Determinará el comportamiento en las oportunidades comerciales de los compradores y vendedores en el proceso de comercialización.
Conducta de mercado	Es el comportamiento de los entes participantes del mercado hacia el cual va dirigido el producto de tomate en conserva. La forma de negociación se provee por medio de la aceptación de precios que se manejan de acuerdo a la competencia.
Eficiencia de mercado	Se logrará aumentar los volúmenes de producción de calidad con la buena ejecución de asistencias técnicas y acceso al crédito. El minimizar costos y aumentar mismo tiempo las ventas, generará un saludable mercado competitivo.

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

4.2.4 Funciones propuestas

Comprende la clasificación de las actividades que se presentan en el proceso de comercialización, funciones físicas, de intercambio y auxiliares.

A continuación se presentan las diferentes actividades del análisis funcional empleado a la producción del tomate en conserva:

4.2.4.1 Funciones físicas

Son las funciones que se entrelazan con la distribución del producto. Se describen a continuación:

- **Envasado**

Se realiza con la intención de preservar el producto en el mejor estado, con el fin de evitar deterioro y descomposición del mismo. El método más eficiente para el envasado es a bajo condiciones presión y temperaturas altas.

- **Empaque**

El producto debe llegar en las mejores condiciones a su destino para un consumo adecuado. Se efectuará en cajas de cartón que protejan el producto y lo mantendrá protegido de grasa u otros riesgos, además que servirán para su fácil manipulación y transporte, lo que proporcionará una buena presentación al producto final.

- **Almacenamiento**

Posterior al empaque, se pondrá en un lugar limpio y fresco de forma temporal en el área respectiva de almacenaje, con un máximo de tres semanas hasta que el mayorista llegue a recogerlo.

- **Transporte**

Función final que constará en llevar el producto hasta los centros de consumo. Esta actividad se realiza mediante un vehículo o flete que los mayoristas se encargarán de proporcionar.

4.2.4.2 Funciones de intercambio

Comprende a compra-venta y la determinación de precios, la primera constará de la transferencia con derechos de propiedad de los bienes, mientras que la segunda analiza los costos de producción y la utilidad obtenida sobre la inversión.

- **Compra-venta**

Relación directa entre la cooperativa y los intermediarios quienes realizarán la compra del tomate en conserva en las instalaciones de la bodega de producción,

y al mismo tiempo serán encargados del traslado a los consumidores finales. Se tomarán en cuenta las características físicas del tomate para la determinación del precio.

- **Determinación de precios**

Se realiza de acuerdo a la cantidad de oferentes y demandantes, así como los precios que prevalecen el mercado meta. La Cooperativa determinará los precios con base a los costos de producción y la comercialización de los entes intermediarios, para que el consumidor final adquiera el producto a un precio justo para todos los involucrados.

4.2.4.3 Funciones auxiliares

Facilitan el funcionamiento de las actividades físicas y de intercambio en el proceso de comercialización, a continuación se mencionan las que aplican a la producción de tomate en conserva.

- **Información de precios**

Es importante contar con una actualización de los precios del mercado actual y proponer estrategias ante situaciones desfavorables que se puedan manifestar. Esa información ayudará a tomar las pautas necesarias sobre la tendencia de los precios.

- **Financiamiento**

Para el alcance de los objetivos planteados, se contará con fuentes internas y externas las cuales proporcionarán la capacidad económica que el proyecto requiera para salir al mercado.

- **Aceptación de riesgos**

Es necesario tomar en cuenta la posible pérdida del producto durante el proceso de comercialización, se pueden dar por el mal manejo, clima y robo, así mismo

por la falta de información de los precios y el incumplimiento con el contrato a los intermediarios.

4.3 OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN

Se muestran los pasos necesarios para la distribución del producto en canales de comercialización, establecidos en los márgenes de comercialización.

4.3.1 Canales de comercialización

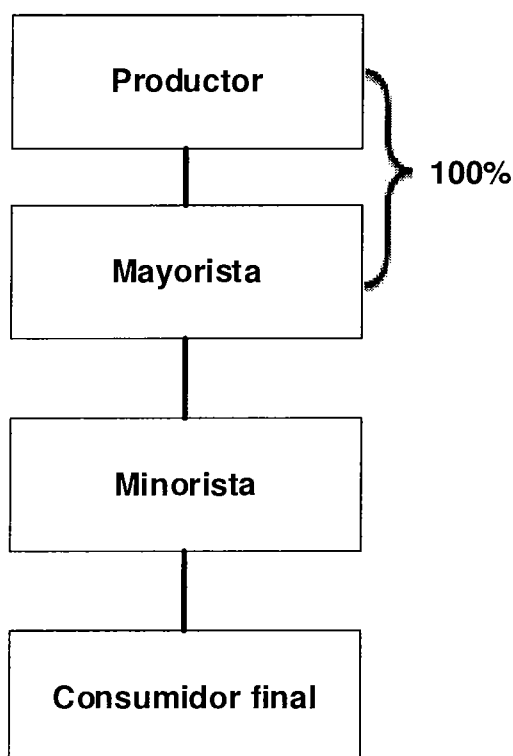
La producción de tomate es la actividad que genera ingreso económico al municipio de San Manuel Chaparrón, con ello se pretende mejorar y aprovechar el uso del cultivo, implementándole un valor agregado, el cual será fuente de empleos y rentabilidad para el productor. El proceso de comercialización iniciará con el productor, pasando por los intermediarios, hasta llegar al consumidor final para satisfacer sus necesidades.

La Cooperativa para generar impacto en el posicionamiento de marca, debe fortalecer lo siguiente:

- Introducir procesos de innovación en la producción y en la presentación del producto al mercado.
- Mejorar los estándares de calidad del producto.
- Establecer e introducir estrategias de mercado apropiadas para la atención del mercado regional clave para su lanzamiento y a mediano o largo plazo, incursionar en el mercado local (nacional) e inclusive en el mercado internacional como exportación.

En la siguiente gráfica se detalla el canal de comercialización que tendrá el producto.

Gráfica 8
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Canales de comercialización
Año 2013



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

El lanzamiento del producto se prioriza en el canal de comercialización tipo 2, por ende, la Cooperativa introducirá su posicionamiento y participación en el mercado por medio de la venta directa del volumen de la producción destinada al mayorista comerciante, el cual representa a una persona con negocios de propiedad independiente, asimismo, se encargará de distribuir y colocar el producto en puntos de venta al detalle tales como: supermercados La Torre y Despensa Familiar, abarroterías, pulperías y mercados estacionales del mercado meta.

El consumidor final podrá adquirir el producto en los puntos de venta directa antes mencionados, además, inferir en el consumo indirecto regular por medio de la

adquisición de platillos culinarios ofrecidos por los restaurantes, hoteles que cuentan con el servicio de alimentos, comedores y cafeterías, mismos que representan un segmento estimado de 10% del mercado potencial.

4.3.2 **Márgenes de comercialización**

Es el contraste que se observa entre el precio que propone el productor y el que paga el consumidor final, con esto permite crear el margen de utilidad adecuado para cada intermediario y los porcentajes de participación de estos. En el presente cuadro se muestra el proceso de comercialización de tomate en conserva; se estima la obtención de márgenes por participante.

Cuadro 31
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Márgenes de comercialización
Año 2013
(frasco de 790 gramos)

Institución	Precio de venta	MBC	Gasto de comercialización	MNC	% Rendimiento sobre inversión	% Participación
Productor	23.00					77
Mayorista	26.00	3.00	<u>0.85</u>	2.15	9	10
Trasporte			0.55			
Carga y descarga			0.30			
Minorista	30.00	4.00	<u>1.10</u>	2.90	11	13
Trasporte			0.75			
Carga y descarga			0.35			
Consumidor final						
Total		7.00	1.95	5.05		100

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

La Cooperativa realizará la venta del volumen de producción de tomate en conserva, trasladándolo al mayorista en un 100%. La comercialización del producto terminado, inicia con el productor, con un porcentaje de participación del 77%, el mayorista 10% y el minorista 13%, asimismo, el rendimiento de la

inversión que beneficia la producción de tomate en conserva, es del 9% para el mayorista y 11% para el minorista, esto indica que por cada quetzal pagado por el consumidor, el primer intermediario obtiene una ganancia de Q. 0.09 y el segundo mediador de Q. 0.14, respectivamente.

CAPÍTULO V
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOMATE EN CONSERVA

A continuación se detalla una propuesta de organización formal para el proyecto de tomate en conserva, con la finalidad de alcanzar los objetivos económicos y sociales de los productores.

5.1 SITUACIÓN ACTUAL

En el municipio de San Manuel Chaparrón se busca adaptar la estructura, sistema y diseño de la organización propuesta y de los elementos que la conforman, para permitir el desarrollo del trabajo en forma efectiva, por medio de normas establecidas que logren poner en marcha la idea planteada, con el fin de asegurar el esfuerzo en conjunto y el resultado de las metas, así como definir el marco jurídico interno y externo del proyecto.

5.2 ORGANIZACIÓN PROPUESTA

El papel de la organización es importante dentro de toda empresa, con ella se logra una apropiada planificación de las actividades para lograr objetivos planteados, y con esto definir las relaciones entre las diferentes unidades administrativas. Por lo tanto se propone una cooperativa, con el propósito de manejar de forma adecuada la producción y comercialización del tomate en conserva.

5.2.1 Tipo y denominación

Se propone para la organización la creación de una Cooperativa, esta llevará el nombre de "La Morena, R.L", la cual pretende cuidar los intereses de los miembros; así mismo potencializar los beneficios que se alcancen con la producción y la comercialización del producto.

5.2.2 Localización

La cooperativa se ubicara en la aldea La Peña, cuyo lugar es muy accesible al estar a 5k de la Cabecera Municipal, lo que brinda la oportunidad de obtener la materia prima cerca, ya que en esa misma aldea es donde se produce la mayor parte del cultivo.

5.2.3 Justificación

En San Manuel Chaparrón se necesita un desarrollo integral, que beneficie la apertura de iniciativas que permita a los habitantes mejorar su nivel de vida. Se pretende crear un tipo de organización que les brinde mayores oportunidades económicas y sociales, para lo cual se llevó a cabo un estudio de los tipos de organizaciones existentes y se estableció que la adecuada es una Cooperativa, la cual se adapta al tipo de actividad económica que se pretende realizar, para obtener mejor asistencia técnica y mayor acceso al financiamiento. Ésta organización estará conformada con 20 socios los cuales aportarán Q. 1,995.79 cada uno.

Por ser una institución, los asociados disfrutarán beneficios, pues el producto se podrá comercializar en gran cantidad y se establecerá el precio de acuerdo a los costos y el margen de rentabilidad se utilicen en el proceso de producción.

5.2.4 Objetivos

Los objetivos que se proponen con la creación de una cooperativa, se detallan a continuación:

5.2.4.1 General

Establecer una organización legal que certifique el bienestar, desarrollo y la generación de fuentes de empleo a sus integrantes, mediante el Decreto 82-78 del Congreso de la República de Guatemala, Ley General de Cooperativas; de

igual forma contribuir a la diversificación productos envasados en el Municipio y alcanzar el desarrollo sostenible de esta actividad mediante la transformación y la comercialización del tomate en conserva.

5.2.4.2 Específicos

- Concretar precios sobre los cuales se benefician a los asociados.
- Organizar a los agricultores del Municipio dedicados al cultivo de tomate, para efectuar en conjunto las actividades comercialización del fruto.
- Promover el sentimiento de solidaridad y ayuda mutua entre los asociados mediante el trabajo colectivo y obtener un desarrollo socioeconómico estable.
- Recibir la asesoría adecuada de instituciones públicas o privadas, para el cumplimiento de las normas legales que se deben tomar en cuenta para el proyecto.
- Utilizar la razón social de la organización para obtener crédito y asistencia técnica por parte de instituciones bancarias, que contribuya al desarrollo del producto.

5.2.5 Marco jurídico

La legislación existente en nuestro país es un factor importante que rige las actividades de este tipo de instituciones (cooperativas en general), estas adquirirán personalidad jurídica desde el momento de su inscripción, cuando por iniciativa propia de las personas decidan ser miembros y asuman los beneficios y obligaciones y las debidas responsabilidades que se han de hacer conforme a la ley. Las normas a cumplir son de carácter interno y externo.

5.2.5.1 Normas internas

Estas son las que manejan el funcionamiento dentro de Cooperativa para la producción y comercialización del producto, se crean por parte de la Asamblea General, dentro del marco legal admitido en el país. Se conforma por el acta de

constitución, normas y reglamentos, así como también por el Manual de Organización y de Normas y Procedimientos. Las circulares y cargos que sean presentados por la directiva y aceptados en la Asamblea General, son tomadas también como normas internas.

5.2.5.2 Normas externas

Son conformadas por todas las leyes que avalan la creación, formación y funcionamiento de las Cooperativas que están vigentes en el país, así como los requisitos mínimos exigidos para su constitución. Entre las más utilizadas se encuentran:

- Constitución Política de la República de Guatemala, Asamblea Nacional Constituyente 1985 y sus Reformas. que contempla los Artículos: 34. Derecho de Asociación, 101. Derecho al trabajo, 102. Derechos sociales mínimos de la legislación del trabajo, 103. Tutelaridad de las leyes de trabajo, 104. Derecho de huelga y paro, 105. Viviendas de los trabajadores, 106. Irrenunciabilidad de los derechos laborales.
- Constitución Política de la República de Guatemala, Asamblea Nacional Constituyente, Artículos 34, 67 y 101.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 82-78, Ley General de Cooperativas.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 6-91, Código Tributario.
- Congreso de la República de Guatemala y sus reformas, Decreto 26-92.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 1441 del Código de Trabajo Art. 27 Contrato de Trabajo; Art. 88 Salario o Sueldo; Art. 90 Forma de Pago del Salario; Art. 104 Fijación de Salarios Mínimos; Art. 116 Jornadas de Trabajo; Art. 138 Descripción de las Clases de Trabajadores; Art. 145 Trabajadores Agrícolas.

- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 27-92, Ley de Impuesto al Valor Agregado.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 37-92, Ley de Impuesto de Timbres Fiscales y de Papel Sellado Especial para Protocolos.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 15-98, Ley del Impuesto Único Sobre Inmuebles.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 76-78, Ley del Aguinaldo.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 295, Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 12-2002, Código Municipal.
- Reglamento de la Ley General de Cooperativas. año 2006, Acuerdo Gubernativo 7-79,
- Congreso de la República de Guatemala, Bonificación Incentivo, Decreto Legislativo 37-2001.
- Organismo Ejecutivo, Ministerio de Trabajo y Prevención Social; Salarios Mínimos para Actividades Agrícolas, No Agrícolas y de la Actividad Exportadora y de Maquila, Acuerdo Gubernativo 625-2007.

5.2.6 Funciones generales

A continuación se detallan una serie de acciones que desarrollaran los miembros de la Cooperativa:

- Ofrecer asesoría técnica a los asociados, así como alguna otra duda en particular que requieran.
- Gestionar las actividades financieras a través de las cuales los miembros de la Cooperativa logren el desarrollo económico deseado.
- Organizar actividades de mercadeo, con el fin de promover la venta del tomate en conserva.

- Utilizar controles de calidad en las actividades de producción, para ofrecer un producto de cumpla las necesidades del consumidor final.
- Establecer un sistema contable óptimo para que la producción, venta y gastos que se realicen tengan un registro al cual poder acudir si es necesario.

5.2.7 Estructura de la organización

Se propone para la Cooperativa “La Morena, R.L”, del municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa, una Asamblea General en la cual se tomarán las decisiones y se manejarán los planes necesarios para conseguir los objetivos formulados.

El tipo de organización planteado es lineal, en el cual la autoridad y responsabilidad se transmiten en un rasgo recto o directo, se crean órdenes de manera descendente (de arriba hacia abajo), esto admite un proceso administrativo eficiente para la ejecución de actividades y la toma de decisiones, como se presenta en la siguiente gráfica.

Gráfica 9
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Diseño organizacional de la cooperativa La Morena R.L
Año 2013



Fuente: elaboración propia, con base al Reglamento de la Ley General de Cooperativas, Acuerdo Gubernativo No. Ministerio de Economía 7-79, 2013.

La Asamblea General es el nivel jerárquico más alto, de esta dependen los otros órganos de la estructura organizacional dentro de la Cooperativa “La Morena R.L.”.

5.2.7.1 Sistema de organización

Se propone un sistema de organización tipo lineal, en donde la autoridad está centralizada en la Asamblea General, lo que determina la disposición, correlación de las funciones y actividades de toda la Cooperativa.

5.2.7.2 Funciones básicas de las unidades administrativas

Se detallan a continuación las funciones a realizar por parte de las unidades que conforman la Cooperativa según diseño de la organización.

- **Asamblea general**

Está integrada por los 20 miembros de la Cooperativa, entre las funciones principales a ejecutar se encuentra la resolución de proyectos administrativos correspondientes a la organización, elección de los miembros del Consejo Administrativo, así mismo conocer y aprobar las normas y reglamentos internos planteados.

- **Comisión de vigilancia**

Llevará control y fiscalización de los diferentes órganos y personal de la Cooperativa, así como del cumplimiento de los estatutos de la organización, verificará las actividades administrativas correspondientes.

- **Consejo Administrativo**

Entre sus funciones se encuentran: elección de directivos, velar por el cumplimiento de los estatutos, reglamentos y resoluciones de la Asamblea General, administrar el capital de la Cooperativa, supervisar las actividades administrativas, financieras y operativas. Los distintos miembros de la Cooperativa que desempeñan funciones en la Asamblea General y el Consejo Administrativo no obtendrán salario alguno por lo que estarán de forma Ad honórem y las reuniones a las cuales se les convoque no se les pagará su hora de comida.

- **Administración**

Entre las funciones principales destacan: coordinar, dirigir y supervisar el buen desempeño de los departamentos a su cargo y de las tareas que le asigne el

Consejo Administrativo; se encargará de los trámites administrativos legales correspondientes a la entidad y la elaboración de reportes para las actividades anuales.

- **Producción**

Se encargará de planificar, organizar, controlar y dirigir las actividades relacionadas del proceso productivo de tomate en conserva, ejecuta un control estricto de las etapas para conseguir los niveles necesarios de producción, fija actividades al personal, supervisa los estándares de calidad e inspecciona el inventario de suministros para la elaboración de tomate en conserva.

- **Comercialización**

En este departamento se dará la aproximación a los clientes potenciales, la búsqueda de canales de comercialización efectivos y toda la elaboración del proceso de comercialización y venta del producto disponible. Se mantendrá contacto con los intermediarios necesarios para la distribución del producto y se fijarán precios del producto en el mercado.

- **Finanzas**

Este departamento es el encomendado a realizar los registros contables, elaboración de las declaraciones fiscales y la emisión de sueldos y salarios al personal que labora dentro de la institución.

5.3 RECURSOS NECESARIOS

Están conformados por todos los productos, servicios y activos a través de los cuales será posible realizar el proyecto.

A continuación se especifican los recursos necesarios para poner en marcha el proyecto de tomate en conserva.

5.3.1 Humanos

Contará con la participación de 20 asociados de la Cooperativa, es elemento principal que se tiene para llevar a cabo el proyecto. Este recurso puede aumentar a medida que la organización progrese.

5.3.2 Materiales

Para que el proyecto de tomate en conserva se viable, serán necesarios los siguientes rubros: un lugar para la instalación de la bodega en donde se llevara a cabo la producción, con una extensión de 10 cuerdas, herramientas de carga, utensilios de cocina: ollas, estufa, cucharones, tambo de gas; mobiliario y equipo para oficina.

5.3.3 Financieros

Están integrados por una inversión económica que asciende a Q. 39,916.00 de los cuales Q. 21,279.00 corresponden a la inversión fija y Q. 18,637.00 a la inversión en capital de trabajo.

5.4 PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Con la ejecución del proyecto de tomate en conserva, se estipulan mejoras en el aspecto social, económico y cultural de los habitantes del Municipio.

5.4.1 Social

Con la puesta en marcha del proyecto, se busca la participación de los asociados a la Cooperativa por medio de generación de fuentes de empleo, con lo que se espera un mejor nivel de vida y desarrollo económico para los pobladores.

5.4.2 Económica

Se pretende establecer una economía fuerte para los habitantes, con un poder adquisitivo alto, esto en conjunto con una adecuada comercialización del producto, que se manifieste en mejores condiciones de vida para los productores.

5.4.3 Cultural

Al momento que se forme la Cooperativa, se alcanzará un avance cultural del Municipio, con el fomento de nuevos conocimientos para la transformación de los productos a un nivel artesanal. De la misma forma se buscara la participación de instituciones gubernamentales que brinden asesoría técnica para obtener una mejor producción.

5.5 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

Son los lineamientos que se llevan a cabo en la organización, para el alcance de óptimo de los recursos con los que se cuentan. Las etapas del proceso administrativo son planeación, organización, dirección, integración y control.

5.5.1 Planeación

Comprende la determinación de las acciones a seguir, para el beneficio de los recursos técnicos, materiales y humanos; el fin de esta etapa es facilitar el logro de objetivos, porque es el inicio de todas las actividades administrativas.

5.5.2 Organización

Es la fase en donde se detalla el organigrama de la Cooperativa, la cual contará con un diseño estructural de tipo lineal, que especifica los niveles de jerarquía de cada departamento y la forma de coordinación para llevar acabo las actividades que se efectúan.

5.5.3 Integración

Su función principal es unir todos los elementos necesarios para el funcionamiento adecuado de la Cooperativa, que van desde los 20 socios hasta la materiales necesarios para la producción. Esta etapa es fundamental para una introducción de un elemento humano a la Cooperativa, porque definirá su adaptación, desenvolvimiento y la eficiencia dentro de esta.

5.5.4 Dirección

Es una etapa importante ya que por medio de esta se logra una ejecución positiva de los planes, dicha fase estará a cargo de la Asamblea General, quien al mismo tiempo fungirá de guía para el alcance de los objetivos por medio de la motivación, comunicación y supervisión de cada unidad administrativa.

5.5.5 Control

Por medio de esta fase se establecen sistemas para medir los resultados y corregir problemas que se presenten, con el propósito de alcanzar los objetivos planteados. La Gerencia será la encargada de inspeccionar a todos los departamentos y determinar en qué momento intervenir para evaluar el grado de avance de las actividades planificadas.

CONCLUSIONES

Como resultado del “Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión” en el municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa durante la investigación de campo, la hipótesis planteada en el Plan de Investigación es válida respecto a las conclusiones generales, sociales, económicas y ambientales de acuerdo a la situación del Municipio para el presente informe, se concluye con los siguientes enunciados:

1. El Municipio tiene diversos recursos naturales como: hídricos, bosques, suelos, fauna y flora los cuales han sido afectados, a causa de la carencia de programas encaminados a la preservación y protección de los mismos, lo que resulta en una serie de factores como: uso de ríos como vertederos de aguas servidas, desechos sólidos y agroquímicos, la tala inmoderada de árboles para la utilización de leña como medio de combustión, pérdida de la biodiversidad y expansión de la frontera agrícola, la falta de aplicación de métodos para la conservación de suelos debido al uso agrícola intensivo.
2. El clima ha presentado modificaciones derivado de las altas temperaturas, a causa del sobre calentamiento global, tala inmoderada y uso intensivo del suelo por lo que se ha convertido en uno de los municipios que en la actualidad pertenece al corredor seco del país con alto grado de vulnerabilidad.
3. El régimen de tenencia de la tierra que predomina en el Municipio es la propiedad privada, existe una alta concentración de la tierra específicamente en la fincas multifamiliares que ocupan en promedio el 70% de la superficie, por lo que durante los años 1979, 2003 y 2013. se ha modificado la estructura agraria de manera leve, debido a la desmembración de las fincas por el reparto de herencias de los latifundistas y existe acceso bajo la figura del arrendamiento hacía los pequeños campesinos arrendar microfincas para la siembra de sus cultivos, sin embargo la mayor proporción de la tierra está

concentra por las mismas familias por generaciones, lo que frena un desarrollo económico y productivo, que minimiza los ingresos de los pequeños productores de las microfincas, impide la diversificación de cultivos e inadecuado aprovechamiento de tierras ociosas.

4. La deserción escolar es uno de los principales factores que afecta el desarrollo educativo del Municipio, debido a que los niños a su corta edad deben realizar labores en el campo para contribuir con el ingreso económico del hogar, esto que indica no logran inscribirse al ciclo escolar lo que disminuye sus posibilidades para el progreso escolar del niño.
5. Los servicios básicos del Municipio presentan deficiencias respecto a su calidad y cobertura, para el caso del servicio educativo: carece de infraestructura adecuada, nivel educativo de básicos y diversificado bajo, debido a que su cobertura es sólo para el 54% de la población en edad escolar, esto resulta de los ingresos bajos que existe en los hogares y la ausencia de catedráticos que impartan clases, además se carece de bibliotecas y pensum de estudios adecuados.
6. La producción agrícola es una de las actividades más destacadas del Municipio. Entre los cultivos que se desarrollan sobresale el maíz, el cual es cultivado en todas las estratos de fincas, representa el 42% de la producción y es considerado como la fuente principal de ingresos para los hogares, entre otros productos se puede mencionar el cultivo de frijol que representa el 36%, el tomate 13% y el maicillo 8%.
7. La falta de eficiencia en el proceso de comercialización para los productos agrícolas cultivados en las microfincas del Municipio, es causa de la inexistente organización por parte de los productores, esto se asocia a la

carencia de financiamiento, lo que provoca que el desarrollo de la actividad agrícola sea a grandes rasgos deficiente en todos los años.

8. En el Municipio no se cuenta con la diversificación de productos agrícolas, pese a que existen condiciones climáticas, suelos fértiles y recursos apropiados para la variedad de productos que pueden ser utilizados, motivo por el cual al no aprovechar esta diversificación lo pobladores no logran un desarrollo económico factible para sus necesidades y solo se trabaja en productos tradicionales que por costumbre y facilidad se han aprendido a cultivar.
9. Al observar los resultados del estudio de mercado, técnico y financiero se establece que el proyecto de tomate en conserva es viable con respecto a las oportunidades de crecimiento que brinda a los pobladores del Municipio.
10. Para conformar un proyecto es necesario tener una estructura organizacional óptima que se acople a las leyes que rigen la conducta del país, con esto se asegura una eficiente administración de recursos para la obtención de las utilidades esperadas.

RECOMENDACIONES

De acuerdo a las conclusiones descritas anteriormente y con el objetivo de contribuir al mejoramiento de la situación actual del municipio de San Manuel Chaparrón, departamento de Jalapa se presentan las siguientes recomendaciones:

1. Que las autoridades municipales, presidentes de COCODES, centros educativos y Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales- MARN- en conjunto implementen programas para el manejo adecuado de desechos sólidos y aguas residuales, así mismo concientizar a la población respecto a la contaminación que existe, el impacto ambiental y la necesidad de preservar los recursos hídricos y bosques existentes, sanear las afluentes y evitar el desfogue de aguas servidas, además motivar a los pobladores a través de Programas de Incentivos Forestales –PINFOR- para la recuperación y conservación de sus bosques.
2. Que el Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación –MAGA- proporcione asistencia técnica a los agricultores respecto a la aplicación de técnicas de preservación de suelos. Así también fomentar la creación de sistemas de riego y de captación de agua de lluvia con apoyo de la Municipalidad.
3. Que los pequeños agricultores y líderes comunitarios se organicen y gestionen en el Fondo de Tierras planes de financiamiento para la obtención de estas, debido a que en la actualidad existe un alto porcentaje de la población que se emplea en actividades agrícolas que no tienen acceso a la tierra, cabe destacar que este recurso es importante para el desarrollo del productivo y económico del Municipio.

4. Que en las juntas escolares de los diferentes establecimientos académicos del Municipio, se pida a los maestros hablar con los padres de familia con el motivo de incentivarlos y convencerlos a que inscriban a sus hijos en las escuelas, para que estos logren obtener un nivel académico que influya en un desarrollo próspero y profesional, que genere más oportunidades.
5. Que el Ministerio de educación –MINEDUC- en conjunto con la Coordinación Técnica Académica CTA del Municipio, elabore programas de ampliación de cobertura del nivel diversificado en el casco urbano y área rural e implemente nuevas carreras, designe personal docente capacitado en todos los niveles, proporcione material bibliográfico para el desarrollo de las actividades académicas y supervise la calidad educativa.
6. Que los agricultores soliciten apoyo al gobierno a través del Ministerio de Agricultura, Ganadería -Maga- para que se les brinde asistencia técnica y financiera que les ayude a mejorar el desarrollo de su producción y así obtener mayores beneficios económicos con el propósito de generar nuevas propuestas de inversión en el Municipio.
7. Que los productores agrícolas formen alianzas para el mejor funcionamiento y desarrollo de la actividad agrícola, con la ayuda del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –Maga-, para mejorar el proceso de comercialización y ampliar el mercado de sus productos.
8. Que los productores se beneficien con los recursos naturales que existen, por medio de la diversificación de la producción agrícola, buscando asistencia técnica especializada de instituciones gubernamentales o privadas con el fin de capacitarse y aprender nuevas técnicas de producción.
9. Que los productores agrícolas del Municipio vean como una oportunidad de desarrollo económico el proyecto de tomate en conserva, ya que representa

una propuesta viable y rentable para la diversificación del comercio agrícola en el lugar.

10. Que los productores agrícolas del Municipio, encargados de poner en marcha el proyecto de tomate en conserva, resalten la importancia que tiene la organización empresarial propuesta y que la pongan en práctica para un óptimo funcionamiento de este.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Catalán, J. A. 2013. Método para la investigación del diagnóstico socioeconómico: pautas para el desarrollo de las regiones, en países que han sido mal administrados. 3ª. Ed. Guatemala, Ediciones Renacer. 126 páginas.
- Asamblea Nacional Constituyente, GT. 2002. Constitución Política de la República de Guatemala y sus reformas, Acuerdo Legislativo 18-93. Guatemala, 80 páginas.
- Baca Urbina, G. 1992. Evaluación de proyectos, análisis y evaluación de riesgos. 2ª Ed. México, McGraw Hill. 383 páginas.
- Backer, M., Jacobsen, L. y Ramírez, P. 1993. Contabilidad de costos: un enfoque administrativo y de gerencia. 2ª. Ed. Colombia, McGraw Hill. 734 páginas.
- Belch, G. E. y Belch, M. A. 2005. Publicidad y promoción: perspectiva de la comunicación de marketing integral. 6ª. Ed. México, McGraw Hill. 849 páginas.
- Bernestein, L. 2006. Fundamentos de análisis financiero. 8ª. Ed. México, McGraw Hill. 460 páginas.
- Congreso de la República de Guatemala. 2002. Decreto número 12-2002 Código Municipal. Guatemala, 97 páginas.
- _____. 1996. Decreto número 4-89 Ley de Áreas Protegidas. Guatemala, 33 páginas.

- _____. 2002. Decreto número 11-2002 Ley de Consejos de Desarrollo Urbano y Rural. Guatemala, 58 páginas.
- _____. 2002. Decreto número 14-2002 Ley General de Descentralización. Guatemala, 18 páginas.
- _____. 1996. Decreto número 82-78 Ley General de Cooperativas, Guatemala, 36 páginas.
- _____. 2012. Decreto 10-2012, Ley de Actualización Tributaria. Guatemala, 79 páginas.
- Franklin, F., Enrique, B. y Krieger, M. J. 2011. Comportamiento organizacional: enfoque para América Latina. 3ª. Ed. México, Pearson. 568 páginas.
- Gudiel, V. M. 1987. Manual Agrícola Superb. 6ª. Ed. Guatemala, Litografías Modernas. 393 páginas.
- IGN (Instituto Geográfico Nacional). GT. 1980. Diccionario geográfico de Guatemala: Tomo III, compilación crítica Francis Hall. Guatemala, 809 páginas.
- _____. 1959. Clasificación de reconocimiento de los suelos de la República de Guatemala. Guatemala, 750 páginas.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). GT. 1994. X Censo nacional de población y V de habitación. Guatemala, 325 páginas.

- _____. 2002. XI Censo nacional de población y VI de habitación. Guatemala, 550 páginas.
- _____. 1979. III Censo nacional agropecuario. Guatemala, 425 páginas.
- _____. 2003. IV Censo nacional agropecuario, Tomo I y Tomo IV. Guatemala, 150 páginas y 184 páginas.
- _____. 2012. Encuesta Nacional de Empleo e Ingresos ENEI. Guatemala, 203 páginas.
- _____. 2006. Glosario de la Encuesta Nacional de Condiciones de Vida ENCOVI. Guatemala.
- Jiménez de Chang, D. 2001. Normas para la elaboración de bibliografías en trabajos de investigación. 2ª. Ed. Guatemala, s.n. 17 páginas.
- Koontz, H., Weihrich, H. y Cannice, M. 2008. Administración: una perspectiva global y empresarial. 13ª. Ed. México, McGraw Hill. 667 páginas.
- Kotler, P. y Armstrong G. 2008. Fundamentos de marketing. 8ª. Ed. México, Pearson. 656 páginas.
- _____. 2001. Marketing. 8ª. Ed. México, Pearson. 689 páginas.
- MAGA (Ministerio de Agricultura, Ganadería Y Alimentación). GT. 2012. Mapas de Guatemala: municipio de San Manuel Chaparrón, Jalapa. Guatemala.

- _____. 2000. Mapas temáticos digitales de la República de Guatemala. Guatemala, escala 1:250,000. (1CD).
- Mejicanos Arce, J. J. 2013. Apuntes sobre el tema de riesgos. Guatemala, s.n. 5 páginas.
- Municipalidad de San Manuel Chaparrón, Jalapa. GT. 2013. Dirección Administrativa Financiera Integrada Municipal DAFIM: ejecuciones de ingresos y egresos período 2009 – 2013. Sistema Siaf Muni / Sicoi n Gl.
- _____. 2013. Dirección Municipal de Planificación DMP: monografía del Municipio. 15 páginas.
- Perdomo Salguero, M. L. 2010. Presupuesto. 5ª. Ed. Guatemala, Ediciones Contables, Administrativas, Financieras y Auditoría ECAFYA. 163 páginas.
- Piloña Ortiz, G. A. 2011. Guía práctica sobre métodos y técnicas de investigación documental y de campo. 8ª. Ed. Guatemala, GP Editores. 337 páginas.
- RENAP (Registro Nacional de las Personas). GT. 2013. Misión y Visión. (en línea). Guatemala. Consultado el 13 de jun 2013. Disponible en: <http://www.renap.gob.gt/mision-vision>.
- SEGEPLAN (Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia). GT. 2002. Mapa de pobreza. Guatemala, 50 páginas.
- _____. 2011. Mapa de pobreza Guatemala, 96 páginas.

- _____.2012. Plan de desarrollo: San Manuel Chaparrón, Jalapa. Guatemala. 76 páginas.

ANEXOS

ANEXO 1
MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COOPERATIVA LA MORENA R.L
MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN, DEPATAMENTO DE JALAPA

ÍNDICE

Página

	INTRODUCCIÓN	i
1	JUSTIFICACIÓN	1
2	APROBACIÓN	1
3	MARCO JURÍDICO INSTITUCIONAL	1
4	OBJETIVOS	3
	GENERAL	3
	ESPECÍFICOS	3
5	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	3
	DISEÑO ORGANIZACIONAL	3
6	CONSIDERACIONES FINALES	4
7	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE PUESTOS	5

INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Organización representa las funciones principales de cada uno de los puestos de la Cooperativa La Morena, R.L. Representa en forma explícita, ordenada y sistemática información importante para normar la actuación de los integrantes y ayudar a los fines de la institución.

Se detalla en forma clara y precisa la descripción de cargos y puestos donde se especifican los requisitos mínimos que debe tener el aspirante al cargo, las atribuciones del puesto, relaciones de trabajo, autoridad, responsabilidades y las especificaciones del puesto.

Este manual está sujeto a modificaciones siempre que estas sean en beneficio de los agremiados y de la población en general y busquen mejorar las condiciones actuales; debe mantener siempre el espíritu cooperativista.

El contenido del manual que se presenta, contiene puntos importantes los cuales son: la justificación, aprobación, marco jurídico institucional, objetivos, estructura de la organización y la descripción técnica de los puestos.

1. JUSTIFICACIÓN

Hoy en día es común encontrar en las empresas el problema de que el personal no conoce las funciones que debe desempeñar, las responsabilidades implícitas en las tareas, quien es su jefe inmediato o que personal tiene a su cargo. El resultado de esto es la duplicidad de funciones que genera principalmente el poco aprovechamiento de los recursos con que cuenta la Organización.

Por lo tanto, se hace necesario la elaboración de un manual de organización que permita crear un sistema de organización línea, eficaz y eficiente, en el que se establezca de manera clara las atribuciones y responsabilidades de cada colaborador y que permita que los recursos humanos, físicos y financieros con que se cuentan, puedan ser aprovechados de la mejor manera posible.

2. APROBACIÓN

Este instrumento de carácter normativo será revisado y aprobado por la Asamblea General de la Cooperativa La Morena, R.L, y será el único órgano autorizado para realizar modificaciones en el mismo.

3. MARCO JURÍDICO INSTITUCIONAL

Conjunto de normas jurídicas que le dan sustento legal a las actividades y funcionamiento de la Cooperativa.

- Constitución Política de la República de Guatemala, Asamblea Nacional Constituyente 1985 y sus Reformas. que contempla los Artículos: 34. Derecho de Asociación, 101. Derecho al trabajo, 102. Derechos sociales mínimos de la legislación del trabajo, 103. Tutelaridad de las leyes de trabajo, 104. Derecho de huelga y paro, 105. Viviendas de los trabajadores, 106. Irrenunciabilidad de los derechos laborales.

- Constitución Política de la República de Guatemala, Asamblea Nacional Constituyente, Artículos 34, 67 y 101.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 82-78, Ley General de Cooperativas.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 6-91, Código Tributario.
- Congreso de la República de Guatemala y sus reformas, Decreto 26-92.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 1441 del Código de Trabajo Art. 27 Contrato de Trabajo; Art. 88 Salario o Sueldo; Art. 90 Forma de Pago del Salario; Art. 104 Fijación de Salarios Mínimos; Art. 116 Jornadas de Trabajo; Art. 138 Descripción de las Clases de Trabajadores; Art. 145 Trabajadores Agrícolas.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 27-92, Ley de Impuesto al Valor Agregado.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 37-92, Ley de Impuesto de Timbres Fiscales y de Papel Sellado Especial para Protocolos.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 15-98, Ley del Impuesto Único Sobre Inmuebles.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 76-78, Ley del Aguinaldo.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 295, Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 12-2002, Código Municipal.
- Reglamento de la Ley General de Cooperativas. año 2006, Acuerdo Gubernativo 7-79,
- Congreso de la República de Guatemala, Bonificación Incentivo, Decreto Legislativo 37-2001.
- Organismo Ejecutivo, Ministerio de Trabajo y Prevención Social; Salarios Mínimos para Actividades Agrícolas, No Agrícolas y de la Actividad Exportadora y de Maquila, Acuerdo Gubernativo 625-2007.

4. OBJETIVOS

Son los resultados que se espera lograr con la aplicación de este Manual de Organización.

- **GENERAL**

Conseguir a través de la estructura organizacional propuesta una Cooperativa eficaz y eficiente, encaminada al cumplimiento de los objetivos organizacionales.

- **ESPECÍFICOS**

- Optimizar el uso de los recursos humanos, físicos y financieros con los que cuenta la Cooperativa.
- Definir de manera clara las funciones, atribuciones y responsabilidades del personal de cada unidad administrativa.
- Proporcionar a la Asamblea General un instrumento que contenga las pautas necesarias para la implementación de la Cooperativa La Morena, R.L.

5. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

La estructura organizacional de la Cooperativa se caracteriza principalmente por que la autoridad y responsabilidad se dan de forma lineal, de arriba hacia abajo, del nivel jerárquico más alto al más bajo. El nivel de dirección radica en la Asamblea General y es el Consejo Administrativo quien se encarga de las actividades administrativas que competen a la Cooperativa.

- **DISEÑO ORGANIZACIONAL**

El diseño organizacional se refiere a presentar en forma clara y precisa la estructura organizacional de la Cooperativa, este debe ser entendible para todos los empleados y se presenta a través de un organigrama.

Gráfica 1
Municipio de San Manuel Chaparrón, Departamento de Jalapa
Proyecto: Producción de tomate en conserva
Diseño organizacional de la cooperativa La Morena R.L
Año 2013



Fuente: elaboración propia, con base en el Reglamento de la Ley General de Cooperativas, Acuerdo Gubernativo No. Ministerio de Economía 7-79, 2013.

En el organigrama anterior los puestos están claramente identificados y los niveles de autoridad son claros y precisos. El sistema a utilizar será funcional debido a que está basado en las unidades administrativas que conforman la organización. La autoridad se ejerce de arriba hacia abajo y las responsabilidades son compartidas, de acuerdo con cada puesto.

6. CONSIDERACIONES FINALES

Este documento debe ser conocido por todos los colaboradores de la Cooperativa, con la finalidad que conozcan de manera detallada cada una de las funciones del

puesto y las atribuciones que son de su competencia. Se entregará una copia del mismo a cada unidad administrativa para que esté a disposición de todo el personal.

La información contenida en este manual deberá ser revisada, analizada y evaluada de manera periódica por la Asamblea General con el fin de mantener el documento actualizado.

7. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE PUESTOS

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

A continuación se detallan las funciones y atribuciones de los siguientes puestos: administrador, contador general y encargado de producción.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
COOPERATIVA LA MORENA, R.L.	
MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN, DEPARTAMENTO DE JALAPA	
Fecha: Junio 2013	Hoja: 1 de 2
Elaborado por: Ramiro Alejandro Penados Chavarría	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO	
I. IDENTIFICACIÓN	
Título del puesto:	Administrador
Ubicación administrativa:	Consejo Administrativo
Inmediato superior:	Asamblea General
Subalternos:	Personal de administración y producción
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
Puesto de carácter administrativo cuya función principal es la de administrar los recursos con los que cuenta la organización para el logro de los objetivos propuestos.	
III. ATRIBUCIONES	
• Planificar y coordinar las actividades del Consejo Administrativo y de la Cooperativa. • Establecer las metas en producción para cada mes del año. • Diseñar estrategias funcionales para que cada unidad administrativa cumpla sus objetivos. • Diseñar planes de acción para posibles eventualidades que puedan presentarse y que afecten directamente el proceso productivo. • Asignar el presupuesto a los rubros que corresponda según los objetivos. • Evaluar el desempeño del personal a su cargo y dar retroalimentación a fin de promover mejoras en el personal. • Diversificar la comercialización del producto buscando nuevos mercados en los cuales incursionar.	

RELACIONES DE TRABAJO

Tendrá relación con la Asamblea General, integrantes de la Junta Directiva, gerencia, proveedores y clientes.

IV. AUTORIDAD

Para exigir al personal a su cargo el cumplimiento de las tareas asignadas.

V. RESPONSABILIDAD

- Con clientes y proveedores para mantener una relación apropiada.
- Con la Cooperativa al crear y conservar un clima organizacional adecuado.
- Con la Asamblea General al buscar el logro de las metas y objetivos planteados.

VI. ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

- Poseer licenciatura en Administración de Empresas.
- Género indistinto.
- Mínimo dos años de experiencia en puesto similar.
- Manejo de paquetes de office.
- Excelentes relaciones interpersonales.
- Capacidad de negociación.
- Capacidad para tomar decisiones y resolver problemas.
- Residir en el área o estar dispuesta a vivir en la comunidad.
- Excelente presentación.
- Disponibilidad de horario.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
COOPERATIVA LA MORENA, R.L.	
MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN, DEPARTAMENTO DE JALAPA	
Fecha: Junio 2013	Hoja: 1 de 2
Elaborado por: Ramiro Alejandro Penados Chavarría	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO	
I. IDENTIFICACIÓN	
Título del puesto:	Contador General
Ubicación administrativa:	Finanzas
Inmediato superior:	Administrador
Subalternos:	Ninguno
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
Puesto de carácter financiero, encargado de llevar los registros contables de los movimientos de la Cooperativa.	
III. ATRIBUCIONES	
• Llevar los registros contables de las operaciones que realice la Cooperativa. • Elaborar y presentar estados financieros. • Analizar y verificar cotizaciones de material. • Realizar pago a proveedores y acreedores. • Elaboración de nómina para pago a empleados de la Cooperativa. • Manejo de caja chica.	
IV. RELACIONES DE TRABAJO	
Con el administrador, con el personal de Administración con proveedores, acreedores y clientes.	

V. AUTORIDAD

Para controlar los recursos financieros de la Cooperativa La Morena, R.L.

VI. RESPONSABILIDAD

Manejar de forma adecuada los recursos financieros de la Cooperativa y dar a conocer a la Asamblea General la situación financiera de la organización.

VII. ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

- Poseer título de nivel medio de Perito Contador.
- Género indistinto.
- Experiencia en el área contable.
- Conocimiento de la ley en materia fiscal.
- Manejo de paquete de office.
- Buenas relaciones interpersonales.
- Disponibilidad de horario.
- Residir en el área o estar dispuesta a vivir en la comunidad.
- Título de Perito Contador, inscrito en la Superintendencia de Administración Tributaria -SAT-

MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
COOPERATIVA LA MORENA, R.L.	
MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN, DEPARTAMENTO DE JALAPA	
Fecha: Junio 2013	Hoja: 1 de 2
Elaborado por: Ramiro Alejandro Penados Chavarría	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO	
I. IDENTIFICACIÓN	
Título del puesto:	Encargado de producción
Ubicación administrativa:	Producción
Inmediato superior:	Asamblea General
Subalternos:	Personal de producción
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
Puesto de carácter operativo encargado de la planificación y programación de la producción.	
III. ATRIBUCIONES	
• Supervisar directamente el proceso de producción de tomate en conserva desde la recolección de materia prima hasta el envasado del producto. • Verificar que las existencias de insumos y materiales necesarios para el proceso se mantengan en un nivel adecuado. • Elaboración de los programas de producción. • Llevar un control de calidad de los productos con la finalidad de mantener un estándar óptimo de producción.	
IV. RELACIONES DE TRABAJO	
Tendrá relación con los miembros de la Asamblea General, con el Administrador, con el Consejo Administrativo y con el personal del área de producción.	

V. AUTORIDAD

Para exigir al personal del área de producción el cumplimiento de los planes de producción y de las tareas que les competen.

VI. RESPONSABILIDAD

- Con la gerencia para coordinar el proceso productivo de tomate en conserva.
- Con la Asamblea General para informar acerca de los planes de producción.
- Cumplimiento de las metas de producción.
- Verificar la calidad del producto elaborado para que estos cumplan con el estándar de calidad.
- Es responsable de la maquinaria, herramientas y equipo en general, utilizado para realizar el proceso productivo.

VII. ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

- Poseer título a nivel medio como mínimo.
- Género indistinto.
- Experiencia de dos años en un puesto similar.
- Manejo de equipo e instrumentos de cocina.
- Capacidad para tomar decisiones y resolver problemas.
- Residir en el área o estar dispuesta a vivir en la comunidad.
- Excelente presentación.
- Disponibilidad de horario.

ANEXO 2
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COOPERATIVA LA MORENA R.L
MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN, DEPARTAMENTO DE JALAPA

ÍNDICE

Página

	INTRODUCCIÓN	i
1	JUSTIFICACIÓN	1
2	OBJETIVOS DEL MANUAL	1
3	NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL	1
4	SIMBOLOGÍA	1
5	PROCEDIMIENTO 1: COMPRA DE INSUMOS	3
6	PROCEDIMIENTO 2: VENTA DE TOMATE EN CONSERVA	6
7	PROCEDIMIENTO 3: CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA	9

INTRODUCCIÓN

El Manual de Normas y Procedimientos se elabora con la intención de conocer los pasos a seguir en el desarrollo de las actividades que integran los procesos de la Cooperativa La Morena, R.L, de una forma clara y precisa para el mejor entendimiento de los colaboradores.

Esta herramienta escrita optimiza todas las funciones que deberán desarrollarse de manera sistematizada, con el fin de alcanzar la el grado más alto de calidad y eficiencia en cada una de ellas; de la misma manera se describen los objetivos, normas que lo manejan y el flujograma que guía.

Presenta información que contribuye al éxito de las actividades de cada departamento, y logra de manera eficiente los resultados esperados que conlleva el ahorro de tiempo y esfuerzos necesarios. Establece las pautas fundamentales para los trabajadores.

1. JUSTIFICACIÓN

El presente Manual de Normas y Procedimientos, el cual establece las pautas en las que se basará cada uno de los procesos a desarrollarse dentro la Cooperativa La Morena, R.L, la cual tendrá una herramienta administrativa, que provea los lineamientos para llevar a cabo las actividades que satisfagan el proceso de producción de tomate en conserva.

2. OBJETIVOS DEL MANUAL

Los objetivos que se pretenden con el manual se describen a continuación:

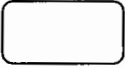
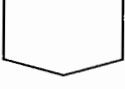
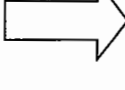
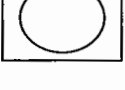
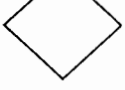
- Mantener siempre la información disponible para las personas que tengan cargos relacionados con la producción de tomate en conserva.
- Facilitar una herramienta de apoyo para que en la Cooperativa se lleve de forma ordenada el proceso de producción.
- Disminuir recursos y tiempo para realizar cada procedimiento.
- Identificar las tareas que le corresponde a cada persona.

3. NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL

- La modificación de este manual debe ser realizado por la Junta Directiva de la Cooperativa.
- Debe ser accesible a todas las personas relacionadas a la producción de tomate en conserva.
- Respetar los pasos que se detallan para obtener mejores resultados.

4. SIMBOLOGÍA

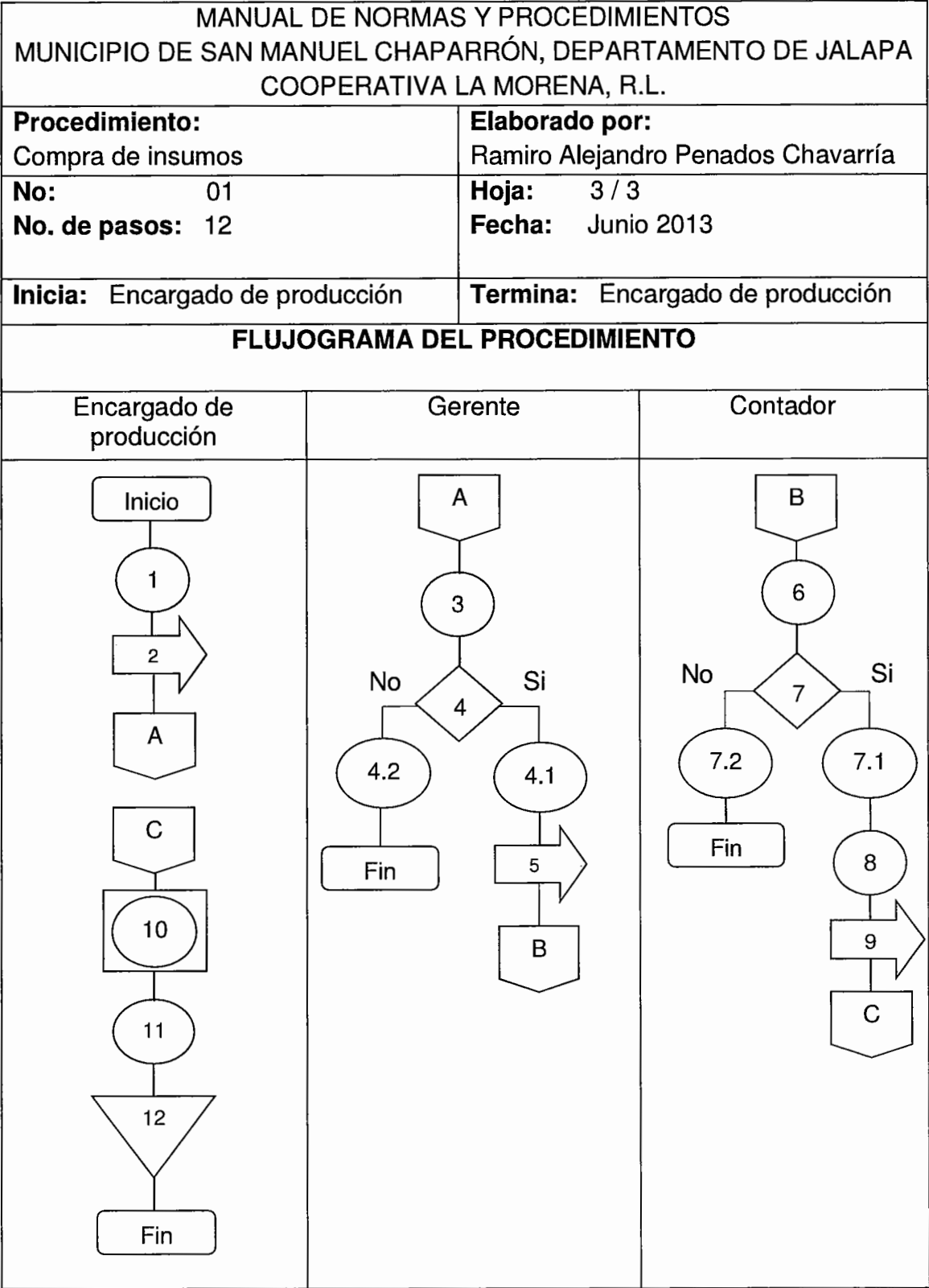
Es la forma del lenguaje convencional con los que se designan o presentan ideas, conceptos o acciones para el desarrollo de cualquier actividad para comprender con mayor facilidad el manual de normas y procedimientos propuesto, se describen los siguientes:

Simbología	Descripción
	Inicio y final: indica el inicio y el final de un procedimiento
	Operación: se utiliza donde hay acción al implementar trabajo físico o mental.
	Conector: se utiliza si finalizan las actividades del puesto de trabajo y se pasa a otro, siempre que corresponda al mismo procedimiento.
	Inspección: es la acción de revisar la operación para autorizar o comprobar el procedimiento.
	Traslado: se utiliza en el traslado de documentos de un área a otra.
	Operación combinada: indica la realización de dos tareas a la vez, como por ejemplo, operación y supervisión.
	Decisión: es la alternativa que se considera en un procedimiento en la derecha se coloca la acción positiva y en la izquierda la negativa.
	Archivo: indica que la documentación se guardará o archivará.
	Documento: indica la utilización de formularios, libros de hojas impresas.

Se detallan a continuación los procedimientos de las actividades principales de la Cooperativa, así como la representación gráfica de cada una de ellas.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN, DEPARTAMENTO DE JALAPA COOPERATIVA LA MORENA, R.L.	
Procedimiento: Compra de insumos	Elaborado por: Ramiro Alejandro Penados Chavarría
No: 01 No. de pasos: 12	Hoja: 1 / 3 Fecha: Junio 2013
Inicia: Encargado de producción	Termina: Encargado de producción
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO Este procedimiento comprende de compra de insumos fundamentales para la producción tomate en conserva. OBJETIVOS • Describir de una manera lógica el procedimiento de compra de insumos necesarios para la producción. • No tener cuentas pendientes por pagar a los proveedores. • Poseer las cotizaciones de los mejores precios y productos que se encuentra en el mercado. • Toda compra a los proveedores se realizará con los precios más favorables que rigen el mercado. • Contar con la existencia necesaria de insumos acorde al plan de producción como para pedidos adicionales.	

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN, DEPARTAMENTO DE JALAPA COOPERATIVA LA MORENA, R.L.		
Procedimiento: Compra de insumos		Elaborado por: Ramiro Alejandro Penados Chavarría
No: 01 No. de pasos: 12		Hoja: 2 / 3 Fecha: Junio 2013
Inicia: Encargado de producción		Termina: Encargado de producción
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO		
Responsable	Paso No.	Actividad
Encargado de producción	1	Realiza inventario de insumos necesarios.
	2	Traslada solicitud de los insumos que son necesarios a Gerente.
	3	Recibe solicitud.
	4	Evalúa y analiza la solicitud de compra.
Gerente	4.1	Autoriza solicitud de compra.
	4.2	No autoriza solicitud de compra y finaliza el procedimiento.
	5	Traslada solicitud de autorizada a Contador.
	6	Recibe lista de requerimientos necesarios y solicita cotizaciones a los proveedores.
	7	Evalúa la solicitud y decide de acuerdo a las normas establecidas.
	7.1	Autoriza el pedido.
Contador	7.2	No autoriza y finaliza el procedimiento.
	8	Realiza la compra de insumos.
	9	Traslada insumos a Encargado de Producción.
	10	Recibe insumos y los inspecciona.
Encargado de producción	11	Ingresa insumos a inventario.
	12	Archiva informe de inventario.



MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN, DEPARTAMENTO DE JALAPA
COOPERATIVA LA MORENA, R.L.

Procedimiento: Venta de tomate en conserva	Elaborado por: Ramiro Alejandro Penados Chavarría
--	---

No: 02 No. de pasos: 15	Hoja: 1 / 3 Fecha: Junio 2013
--	--

Inicia: Encargado comercialización	Termina: Contador
---	--------------------------

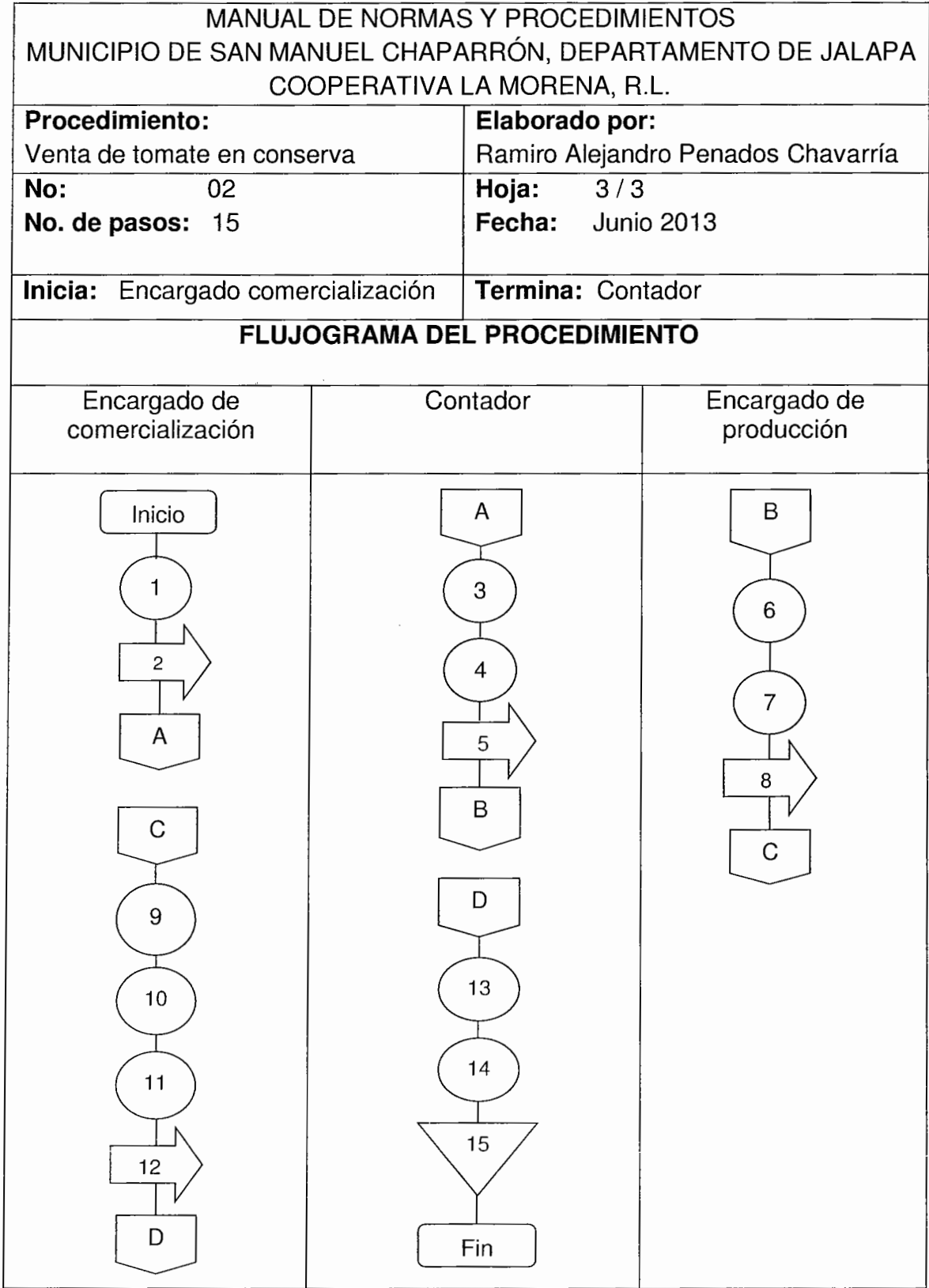
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Elaboración de todas las disposiciones necesarias para la venta del tomate en conserva.

OBJETIVOS

- Lograr la transferencia del producto de acuerdo a los términos de compra-venta pactados.
- Tener control sobre la facturación de las ventas.
- Registrar de manera apropiada las ventas realizadas.
- Atender de forma eficiente a los clientes de la Cooperativa.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN, DEPARTAMENTO DE JALAPA COOPERATIVA LA MORENA, R.L.		
Procedimiento: Venta de tomate en conserva		Elaborado por: Ramiro Alejandro Penados Chavarría
No: 02 No. de pasos: 15		Hoja: 2 / 3 Fecha: Junio 2013
Inicia: Encargado comercialización		Termina: Contador
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO		
Responsable	Paso No.	Actividad
Encargado de comercialización	1	Recibe pedido, realizado por el mayorista.
	2	Traslada pedido a contador.
Contador	3	Recibe pedido de comercialización.
	4	Realiza facturación del pedido realizado.
	5	Traslada factura de pedido a producción.
Encargado de producción	6	Recibe factura de pedido.
	7	Realiza la producción del tomate en conserva según el requerimiento que contiene la facturación.
	8	Traslada el pedido requerido a encargado de comercialización.
Encargado de comercialización	9	Recibe documentos por parte de producción.
	10	Realiza la venta al mayorista.
	11	Recibe pago de mayorista.
Contador	12	Traslada pago y factura con sello de recibido a Contador.
	13	Recibe pago y factura.
	14	Realiza depósito de efectivo a la cuenta bancaria de la Cooperativa.
	15	Archiva depósito.



MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN, DEPARTAMENTO DE JALAPA COOPERATIVA LA MORENA, R.L.	
Procedimiento: Control de calidad de materia prima	Elaborado por: Ramiro Alejandro Penados Chavarría
No: 03 No. de pasos: 12	Hoja: 1 / 3 Fecha: Junio 2013
Inicia: Encargado de bodega	Termina: Encargado de Producción
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO Lo realizarán inicialmente el encargado de producción, tomando en cuenta el grado de madurez, limpieza del tomate, para luego seleccionar de acuerdo al tamaño y peso del producto. OBJETIVOS • Aplicar técnicas y métodos adecuados en el proceso productivo, aplicando un buen control de calidad. • Realizar la adquisición del tomate y seleccionarlo de acuerdo al tamaño, forma y color. • Ofrecer un producto de alta calidad que llene las expectativas del consumidor final.	

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS MUNICIPIO DE SAN MANUEL CHAPARRÓN, DEPARTAMENTO DE JALAPA COOPERATIVA LA MORENA, R.L.		
Procedimiento: Control de calidad de materia prima		Elaborado por: Ramiro Alejandro Penados Chavarría
No: 03 No. de pasos: 12		Hoja: 2 / 3 Fecha: Junio 2013
Inicia: Encargado de bodega		Termina: Encargado de Producción
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO		
Responsable	Paso No.	Actividad
Encargado de bodega	1	Recibe insumos.
	2	Inspecciona materia prima en mal estado y coloca los insumos de buen estado en cajas plásticas.
	3	Trasladar cajas a producción.
Encargado de producción	4	Recibe las cajas por parte de bodega.
	5	Inspecciona la calidad de la materia prima y clasifica la materia prima conforme a tamaño, peso, forma, color y firmeza en cajas.
	6	Elabora un informe de cantidad de materia prima estimada.
Junta directiva	7	Traslada el informe a la Junta Directiva.
	8	Recibe informe de encargado de comercialización.
	9	Firma y sella el informe.
Encargado de producción	10	Traslada informe con firma y sello al encargado de producción.
	11	Recibe informe de Junta Directiva.
	12	Archiva el informe.

