

MUNICIPIO DE COLOTENANGO
DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(TEJIDOS TÍPICOS) PROYECTO: PANADERIA”

DELHY ARGELIA ROSALES HERRERA

TEMA GENERAL

“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS
Y PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE COLOTENANGO
DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO

TEMA INDIVIDUAL

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(TEJIDOS TÍPICOS) PROYECTO: PANADERIA”

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
2016

2016

(c)

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

COLOTENANGO – VOLUMEN 13

2-76-20-AE-2013

Impreso en Guatemala, C.A.

Se hace la observación que el autor de este informe es el único responsable de su contenido, con base en el Capítulo II, Artículo 8º. Inciso 8.3 del Reglamento del Ejercicio Profesional Supervisado, de la Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de San Carlos de Guatemala.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL ARTESANAL
(TEJIDOS TÍPICOS) PROYECTO: PANADERIA”

MUNICIPIO DE COLOTENANGO
DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de la

Facultad de Ciencias Económicas

por

DELHY ARGELIA ROSALES HERRERA

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADA

Guatemala, febrero del 2016

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

Decano:	Lic. Luis Antonio Suárez Roldán
Secretario:	Lic. Carlos Roberto Cabrera Morales
Vocal Segundo:	Lic. Carlos Alberto Hernández Gálvez
Vocal Tercero:	Lic. Juan Antonio Gómez Monterroso
Vocal Cuarto:	P.C. Marlon Geovani Aquino Abdalla
Vocal Quinto:	P.C. Carlos Roberto Turcios Pérez

**COMITÉ DIRECTOR DEL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

Decano:	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. Felipe Hernández Sincal
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:	

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE
GUATEMALA



FACULTAD DE CIENCIAS
ECONOMICAS

EDIFICIO "S-8"
Ciudad Universitaria zona 12
GUATEMALA, CENTROAMERICA

El Infrascrito Secretario de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, **HACE CONSTAR:** Que en sesión celebrada el día 14 de marzo de 2016, según Acta No. 04-2016 Punto SEXTO inciso 6.3, subinciso 6.3.42 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN EMPRESARIAL (TEJIDOS TIPICOS) Y PROYECTO: PANADERÍA", municipio de Colotenango, departamento de Huehuetenango.

Presentó

DELHY ARGELIA ROSALES HERRERA

Para su graduación profesional como: ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

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

Se extiende la presente, en la ciudad de Guatemala, a un día del mes de abril de dos mil dieciséis.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



M.CH.

ACTO QUE DEDICO

- A DIOS: En especial, por darme la vida, infinito amor, misericordia, fortaleza, pero principalmente por bendecirme, iluminarme y estar conmigo cada día.
- A MIS PADRES: Jorge Enrique Rosales y Argelia Herrera de Rosales, por darme la vida, amor, cuidados y consejos, por su arduo trabajo para brindarme apoyo en mi superación.
- A MI ESPOSO: Romeo Estuardo Aguilar Morales, por su amor incondicional, por estar siempre a mi lado apoyándome y comprendiéndome, para alcanzar mis metas.
- A MIS HIJOS: Emily Daniela y Jorge Romeo, por ser los dos regalos más bellos que Dios me ha dado, mi realización como mama, fuentes de inspiración para mi vida, que me motivan día a día para avanzar.
- A MIS HERMANOS: Ervin, Ana, Jorge y Edgar, por su amor, apoyo y por todos esos instantes inolvidables de nuestra niñez y vida.
- A MI FAMILIA: **Sobrinos** Gaby, Eitzel, Carlos, Shirley y Saraí; **tíos** Oscar, Betzaida, Margarita; **suegros** Romeo, Blanca; **cuñados**, Norma, Mario, Edvin, Gustavo, Patty, Mary, por todas sus muestras de cariño, amor y apoyo.
- A MI CONGREGACION: A todos mis hermanos de Iglesia Roca de Los Siglos, por su amor, apoyo y todas sus infinitas oraciones.
- A MIS AMIGOS: Evelyn, Naty, Odovias, Andre, Astrid, Yulisa, Jorge, Zulma, Marlon, por su cariño y por todos los momentos especiales.
- A MI ASESOR: Licenciado Aroldo Recinos, por su apoyo para alcanzar esta meta.
- A LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA: Por ser parte de mis triunfos y formación profesional.

ÍNDICE

No.		Página
	INTRODUCCIÓN	i
	CAPÍTULO I	
	CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO	
1.1	MARCO GENERAL	1
1.1.1	Antecedentes históricos	1
1.1.2	Localización y extensión	2
1.1.3	Clima	2
1.2	DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA	2
1.2.1	División política	2
1.2.2	División administrativa	3
1.3	RECURSOS NATURALES	4
1.3.1	Agua	4
1.3.2	Bosques	5
1.3.3	Suelos	5
1.3.3.1	Tipos de suelos	5
1.4	POBLACIÓN	6
1.4.1	Por sexo, edad, pertenencia étnica y área geográfica	6
1.4.2	Población económicamente activa -PEA-	7
1.4.2.1	Población por sexo	7
1.4.2.2	Área geográfica	8
1.4.2.3	Actividad productiva	8
1.4.3	Pobreza	8
1.5	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	8
1.5.1	Educación	9
1.5.2	Salud	11
1.5.3	Agua	12

1.5.4	Energía eléctrica	13
1.5.5	Drenajes	13
1.5.6	Sistemas de tratamiento de aguas servidas	13
1.5.7	Sistemas de recolección de basura	13
1.5.8	Tratamiento de desechos sólidos	14
1.5.9	Letrinización y servicios sanitarios	14
1.5.10	Cementerio	14
1.6	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	14
1.6.1	Unidades de mini-riegos	15
1.6.2	Centros de acopio	15
1.6.3	Mercados	15
1.6.4	Vías de acceso	15
1.6.5	Puentes	16
1.6.6	Energía eléctrica comercial e industrial	17
1.6.7	Telecomunicaciones	17
1.6.8	Transporte	18
1.6.9	Rastros	18
1.7	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	18
1.7.1	Organizaciones sociales	18
1.7.1.1	Consejo comunitario de desarrollo -COCODE-	18
1.7.1.2	Cooperativas	19
1.7.1.3	Organizaciones religiosas	19
1.7.2	Organizaciones productivas	19
1.8	ENTIDADES DE APOYO	20
1.8.1	Instituciones estatales	20
1.8.2	Instituciones municipales	20
1.8.3	Organizaciones no gubernamentales -ONG-	21
1.8.4	Organizaciones privadas	21
1.8.5	Instituciones Internacionales	22

1.9	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	22
1.9.1	Flujo comercial	22
1.9.1.1	Principales productos que importa el municipio	22
1.9.1.2	Principales productos que exporta el municipio	24
1.9.2	Flujo financiero	25
1.9.3	Remesas familiares	25
1.10	RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	25

CAPITULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE TEJIDOS TÍPICOS

2.1	CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	26
2.2	VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCION	28
2.3	RESULTADOS FINANCIEROS	29
2.3.1	Costo directo de producción	29
2.3.2	Estado de resultados	31
2.3.3	Rentabilidad	32
2.4	COMERCIALIZACIÓN	33
2.4.1	Proceso de comercialización	33
2.4.2	Mezcla de mercadotecnia	33
2.4.2.1	Mezcla de mercadotecnia aplicada a la producción de tejidos típicos	33
2.4.3	Operaciones de comercialización	35
2.4.3.1	Canales de comercialización	35
2.4.3.2	Márgenes de comercialización	36
2.5	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	39
2.6	GENERACIÓN DE EMPLEO	40
2.7	RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN	41
2.7.1	Problemática encontrada	41

2.7.2	Propuesta de solución	41
-------	-----------------------	----

CAPÍTULO III

PROYECTO PANADERIA

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	43
3.2	JUSTIFICACIÓN	43
3.3	OBJETIVOS	44
3.3.1	General	44
3.3.2	Específicos	44
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	45
3.4.1	Identificación del producto	45
3.4.2	Oferta	47
3.4.3	Demanda	49
3.4.4	Precio	56
3.4.4	Comercialización	57
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	57
3.5.1	Localización	57
3.5.2	Tamaño	58
3.5.3	Volumen y valor de la producción	58
3.5.4	Proceso productivo	60
3.5.5	Requerimientos técnicos	64
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	65
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	65
3.7.1	Inversión fija	65
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	67
3.7.3	Inversión total	70
3.7.4	Financiamiento	71
3.7.5	Estados financieros	72
3.8	EVALUACION FINANCIERA	78

3.8.1	Punto de equilibrio	78
3.8.1.1	Punto de equilibrio en valores	79
3.8.1.2	Punto de equilibrio en unidades	79
3.8.2	Flujo neto de fondos	79
3.8.3	Valor actual neto	79
3.8.4	Relación beneficio costo	79
3.8.5	Tasa interna de retorno	79
3.8.6	Periodo de recuperación de la inversión	80
3.9	IMPACTO SOCIAL	80

CAPÍTULO IV
COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PAN FRANCÉS Y
PAN DULCE

4.1	PROCESO DE LA COMERCIALIZACIÓN	81
4.1.1	Mezcla de mercadotecnia	81
4.1.1.1	Mezcla de mercadotecnia aplicada a la producción de pan	81
4.2	OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN	83
4.2.1	Canales de comercialización	83
4.2.2	Márgenes de Comercialización	84

CAPÍTULO V
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN DE PAN
FRANCES Y PAN DULCE

5.1	JUSTIFICACIÓN	86
5.2	OBJETIVOS	86
5.2.1	General	86
5.2.2	Específicos	87
5.3	TIPO Y DENOMINACIÓN	88
5.4	MARCO JURÍDICO	88

5.4.1	Normativa Externa	88
5.4.2	Normativa Interna	90
5.5	RAZÓN SOCIAL	90
5.6	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	90
5.6.1	Diseño Estructural	91
5.6.2	Sistema de Organización	92
5.7	FUNCIONES BÁSICAS DE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS	92
5.8	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	94
5.8.1	Planeación	94
5.8.1.1	Misión Propuesta	95
5.8.1.2	Visión Propuesta	95
5.8.1.3	Valores	95
5.8.2	Organización	95
5.8.3	Integración	96
5.8.4	Dirección	96
5.8.5	Control	96
	CONCLUSIONES	97
	RECOMENDACIONES	100
	BIBLIOGRAFÍA	102
	ANEXOS	

ÍNDICE DE CUADROS

No.	DESCRIPCIÓN	Pág.
1	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Población Económicamente Activa por Año, Según Sexo Años: 1994, 2002 y 2013	7
2	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Cobertura por Alumnos en Edad Escolar e Inscritos Según Nivel Educativo: Años 2002 y 2013	10
3	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Cobertura de Servicio de Agua Entubada, Energía Eléctrica y Drenaje Sanitario. Años: 1994,2002, 2013	10
4	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Resumen de Actividades Productivas. Año: 2013	12
5	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Producción Artesanal, Volumen y Valor de La Producción. Año: 2013	28
6	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Producción Artesanal, Estado de Costo Directo de Producción. Por Tamaño de Artesano y Producto Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013	29
7	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Producción Artesanal, Estado de Resultados, Por Tamaño de Empresa y Producto, Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013	31
8	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Produccion Artesanal, Márgenes de Comercialización, Corte. Año: 2013	36
9	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Produccion Artesanal, Márgenes de Comercialización, Güipil. Año: 2013	37

10	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Produccion Artesanal, Márgenes de Comercialización, Faja. Año: 2013	37
11	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Produccion Artesanal, Márgenes de Comercialización, Morral. Año: 2013	38
12	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango, Oferta Histórica y Proyectada de Pan Francés, Período 2009 al 2018	48
13	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango, Oferta Histórica y Proyectada de Pan Dulce. Período 2009 al 2018	49
14	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango, Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Pan Francés Período 2009 al 2018	50
15	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango, Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Pan Dulce. Período 2009 al 2018	51
16	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Panadería Elaboración de Pan Francés. Período 2009 al 2018	53
17	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Pan Dulce. Período 2009 al 2018	54
18	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Pan Francés. Período 2009 al 2018	55
19	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Pan Dulce. Período 2009 al 2018	56

20	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería. Volumen y Valor de la Producción de Pan Francés. Año: 2013	58
21	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería. Volumen y Valor de la Producción de Pan Dulce. Año: 2013	59
22	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería, Requerimientos Técnicos. Año: 2013	64
23	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería, Inversión Fija. Año: 2013	66
24	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería, Inversión de Capital de Trabajo Mensual de Pan Francés. Año: 2013	67
25	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango.. Proyecto: Panadería. Inversión de Capital de Trabajo Mensual de Pan Dulce. Año: 2013	69
26	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería Inversión Total. Año: 2013	70
27	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería. Fuentes de Financiamiento. Año:2013	71
28	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería. (Produccion de Pan Francés). Costo Directo de Produccion Proyectado. Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.	72
29	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería.(Producción de Pan Dulce). Costo Directo de Producción Proyectado. Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.	74

30	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería. Estado de Resultados Proyectado. Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.	75
31	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería. Estado de Situación Financiera Proyectado. Al 31 de diciembre de cada año.	77
32	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería. Evaluación Financiera.	78
33	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería. Márgenes de Comercialización. Año: 2013	84

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	DESCRIPCIÓN	Pág.
1	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. División Administrativa. Año: 2013.	3
2	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Flujo Comercial. Productos Importados. Año: 2013.	23
3	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Flujo Comercial. Productos Exportados. Año: 2013.	24
4	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Producción Artesanal. Canales de Comercialización Tejidos Típicos. Año: 2013.	35
5	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Estructura Organizacional Producción Artesanal. Pequeño Artesano. Año: 2013.	40
6	Municipio de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería, Flujograma del Proceso Productivo de Pan Francés. Año: 2013.	61
7	Municipio de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería, Flujograma del Proceso Productivo de Pan Dulce. Año: 2013.	63
8	Municipio de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería, Canal de Comercialización. Año: 2013.	83
9	Municipio de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería, Organigrama Estructural Propuesto. Cooperativa de Productores de Pan Colotenango. Año: 2013.	91

ÍNDICE DE TABLAS

No.	DESCRIPCIÓN	Pág.
1	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Cobertura de Puentes por Estructura y Tipo, Según Centro Poblado. Año: 2013.	17
2	Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango. Pequeño Artesano, Tejidos Típicos. Mezcla de Mercadotecnia Año: 2013.	34
3	Composición Química por cada 100 gramos de Pan Dulce	46
4	Composición Química por cada 100 gramos de Pan Frances	47
5	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil. Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Panadería. Mezcla de Mercadotecnia. Año: 2013.	82

INTRODUCCIÓN

La Universidad de San Carlos de Guatemala, por medio de la Facultad de Ciencias Económicas en su compromiso de investigación científica y la búsqueda de soluciones a los problemas socioeconómicos que afectan al país de Guatemala, estableció la opción a través del del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- para obtener el título en el grado académico de Licenciado en la carrera de Administración de Empresas, cuyo propósito principal consiste en realizar una investigación de campo, el cual permite poner en práctica los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la carrera.

La realización del “Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión” se llevó a cabo en el municipio de Colotenango, departamento de Huehuetenango, y servirá de base a las autoridades municipales y otras entidades para la toma de decisiones y el planteamiento de posibles soluciones en beneficio de las mismas, para lo cual se elabora el informe individual denominado “Comercialización y Organización Empresarial (Tejidos Típicos) y Proyecto: Panadería”, tiene como objetivo del estudio de la situación socioeconómica, la Organización Empresarial y Comercialización del sector artesanal, dentro del municipio de Colotenango.

En la investigación se aplicó el método científico y se desarrolló durante el periodo de investigación de campo, se utilizaron las técnicas de investigación de campo; observación, entrevista y encuesta, aplicadas a una muestra de 398 hogares del Municipio con un margen de error del 5% y nivel de confianza de 95%. El trabajo de campo, del cual se obtuvo la información actualizada para el análisis en el presente informe. En el trabajo de campo también se efectuó trabajo de gabinete, por medio del análisis y transcripción de la información recopilada, y que se encuentra contenida en el presente informe, integrado por

cinco capítulos, los que se describen a continuación:

Capítulo I, presenta las características socioeconómicas del Municipio, despliega las siguientes variables: marco general, división político-administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, flujo comercial y financiero, así como actividades productivas.

Capítulo II, denominado “Situación actual de la producción de Tejidos Típicos”, el que contiene información, sobre las características tecnológicas, descripción, producción, resultados financieros, comercialización, organización empresarial, generación de empleo, problemática encontrada y propuesta de solución de la principal actividad artesanal del Municipio.

Capítulo III, presenta el “Proyecto: Panadería” el cual se determinó como una propuesta de inversión factible en el Municipio, y se desarrolla en cinco estudios; mercado, técnico, administrativo legal, financiero, evaluación financiera y el impacto social para la puesta en marcha del proyecto.

Capítulo IV, se realiza el análisis del proceso y la propuesta para la comercialización de pan, con base en el estudio de mercado que da a conocer la demanda del producto en el Municipio y que forma parte del estudio del proyecto planteado.

Capítulo V, se propone la creación de una Cooperativa denominada Cooperativa de Productores de Pan Colotenango, R.L. “COEPAN”, y su organización empresarial que deberá implementarse para mantener la estructura organizacional propuesta en el proyecto, bases legales, diseño y sistema a utilizar, los recursos necesarios así como el proceso administrativo.

Por último se incluyen las conclusiones y recomendaciones derivadas del estudio realizado, la bibliografía y anexos correspondientes: Manual de Organización y de Normas y Procedimientos, los que se proponen para el funcionamiento adecuado de la Cooperativa.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

El presente capítulo contiene información recabada durante el trabajo de campo, sobre los aspectos y variables socioeconómicos observados en el municipio de Colotenango, departamento de Huehuetenango, con el objetivo de diagnosticar y determinar los factores que inciden en el desarrollo de los centros poblados.

1.1 MARCO GENERAL

Presenta información concerniente a los Antecedentes históricos, Localización extensión y el Clima en el municipio de Colotenango.

1.1.1 Antecedentes históricos

Colotenango proviene de la voz Náhuatl: “colot” significa alacrán y “tenango” que significa lugar amurallado o tierra de, en su contexto total “tierra de Alacranes” (USIGHUE; SEGEPLAN, 2002). El 15 de agosto de cada año se realiza la fiesta titular del Municipio, el traje típico de las mujeres está compuesto por güipil, corte, faja y borlas en el cabello todas las prendas son de color corinto, los hombres utilizan sombrero, pantalón de tela y camisa manga larga, sin ningún diseño o color específico.

El Municipio conserva la leyenda, de ser el lugar donde se originó el maíz, a partir de ese momento se le asigna este nombre y se cree que por medio de mutaciones alcanzo a ser una especie natural, ya que antes era una planta llamada txetxina, era una planta de raíz muy grande y de un solo tallo. Colotenango se encuentra ubicado en un triángulo geográfico, entre los municipios de San Idelfonso Ixtahuacán y La Libertad.

1.1.2 Localización y extensión

El Municipio, está ubicado a 39 kilómetros de distancia de la cabecera departamental, a 289.5 kilómetros de la ciudad capital por la carretera Interamericana CA-1, a 287.8 kilómetros se cruza por el puente Selegua y se toma la carretera asfaltada RN-7W-A. . Sus coordenadas son 15° 24' 15" y longitud 91° 42' 50" este, ubicado a 1,600 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con San Pedro Necta y Santiago Chimaltenango, al sur con San Gaspar Ixchil, al este con San Juan Atitán y San Rafael Petzal y al oeste con Ixtahuacán, con una extensión territorial es de 62.33 kilómetros cuadrados que equivalen a menos del 1% de la del departamento de Huehuetenango.

1.1.3 Clima

Las principales condiciones climáticas del Municipio oscilan en una temperatura máxima absoluta es de 35.77 y una mínima de 22.87, factores que hacen que el clima sea templado la mayor parte del año.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

Se refiere a la forma de gestionar la administración del Municipio y la estructura de sus centros poblados para el ordenamiento del territorio.

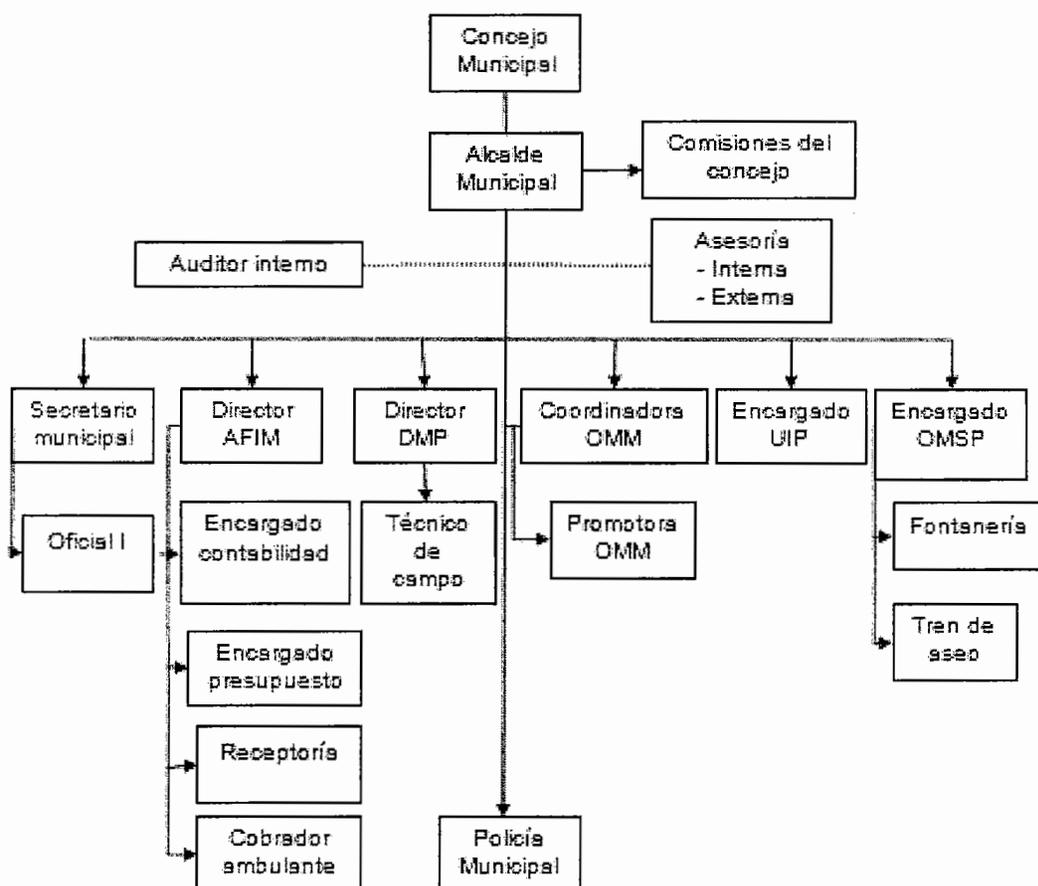
1.2.1 División política

En la actualidad, el Municipio cuenta con un total de cuarenta y tres centros poblados, integrado por un pueblo, nueve aldeas, un cantón, treinta y un caseríos y una colonia, según datos proporcionados por la municipalidad, de acuerdo al XI Censo de Población y VI de Habitación año 2002 del Instituto Nacional de Estadística -INE- en el Municipio existían 33 Centros Poblados, y en el año 1994 según el X Censo de Población y V de Habitación, en Colotenango se contaba con 19 centros poblados, fenómeno que presenta el crecimiento de las áreas pobladas en el Municipio. (Ver anexo No. 1).

1.2.2 Administrativa

El Concejo Municipal es ente exclusivo para tomar el gobierno del Municipio y velar por la integridad del patrimonio, garantizar los intereses y necesidades de la población con base a la disponibilidad de recursos, en el Municipio existen 54 Alcaldes Auxiliares que representan a los 43 centros poblados, un Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE y 41 Consejos Comunitarios de Desarrollo –COCODE-; la estructura organizacional del Municipio se describe en el siguiente gráfica:

Gráfica 1
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
División Administrativa
Año: 2013



Fuente: municipalidad de Colotenango, Oficina Municipal de Planificación

1.3 RECURSOS NATURALES

Colotenango cuenta con una gran diversidad de recursos naturales los que pueden ser aprovechados y manejados de manera responsable por parte de los habitantes, algunos de estos recursos son: ríos, suelos, bosques, fauna y flora, ya que son valiosos para los pobladores, por que contribuyen en el bienestar y desarrollo al ser utilizados de forma directa como materias primas, minerales y alimentos; o ya sea de forma indirecta como servicios ecológicos.

Los recursos naturales renovables que proporciona el Municipio son, los suelos y bosques de manera que aunque sean utilizados pueden ser explotados a futuro siempre y cuando que no se sobrepase su capacidad de regeneración; y los recursos no renovables como; sub-cuencas del río Selegua y el río Cuilco.

1.3.1 Agua

En Colotenango el agua de la cuenca del río Selegua tiene una extensión de 1,529.37 kilómetros cuadrados, recorre Colotenango por una extensión de 63.30 km de este a oeste, el caudal de este río aumenta durante la temporada de invierno y durante su curso recibe por el norte los afluentes del río la Barranca, formado por la afluencia de los riachuelos de Xemal y los Plátanos que corren de norte a sur, de noreste a suroeste recibe la afluencia del río de San Juan Atitán el cual baja por San Rafael Pétzal y en su camino se alimenta de algunas otras vertientes menores, por el sur el río Selegua no recibe afluentes de importancia. El principal uso que la población da este río aunque se encuentra demasiado contaminado: es para riego de algunas plantaciones situadas a las orillas del río. La contaminación es un fenómeno causado a que el río recoge aguas servidas y desechos del drenaje de la cabecera municipal, centros poblados rurales ubicados en la ribera del río. (Ver anexo No. 2).

1.3.2 Bosques

En el Municipio aún existen bosques densos, debido a la topografía y vocación forestal del suelo, aunque el área de bosques tendía a una reducción en años anteriores al 2001, debido a la depredación de bosques para la construcción de hogares, usos agrícolas y domésticos, sin embargo la pérdida de bosques ha descendido gracias a la dinámica de cobertura forestal de acuerdo a datos proporcionados por el -CONAP- Consejo de Áreas Protegidas, en los años 2001, 2006 y 2010.

El Municipio cuenta con gran variedad de bosque ralo y denso, entre estos se identificaron varios en los que predominan; Área de cultivo, bosque latifolia de, coníferas, afloramientos rocosos, bosque mixto.(Ver anexo No. 3).

Es importante indicar que el Municipio no se cuenta con una Oficina Forestal por lo que no existen servicios ambientales y tampoco se han delimitado áreas de reserva natural, como consecuencia Colotenango se encuentra en riesgo alto de vulnerabilidad.

1.3.3 Suelos

En el Municipio el uso actual de los suelos por área, según su clasificación son aptos para el cultivo agrícola principalmente de granos básicos y café. (Ver anexo No. 4).

1.3.3.1 Tipos de suelos

El municipio de Colotenango se identifican tres tipos de Suelos: Chixoy son poco profundos, drenados de forma excesiva, desarrollados sobre caliza fragmentada en un clima húmedo-seco; Salamá 30% del área consiste en pendientes, los barrancos y las zanjas forman toda la superficie en muchas partes, en otras, queda solo un vestigio del depósito original de ceniza y esto puede ser de una

forma cónica o de terraza angosta cerrada; Por último el Sacapulas tiene una profundidad de hasta 45 centímetros y son franco arenosos, hay muchas piedras en la superficie y en el suelo, son pocos profundos, bien drenados, desarrollados sobre granito suave y ganéis en un clima seco a húmedo-seco, ocupan relieves inclinados a altitudes medianas, la vegetación natural consiste en su mayor parte de encino y pino.

1.4 POBLACIÓN

Es la razón de ser del diagnóstico socioeconómico, por lo que en este apartado se desarrollan los indicadores demográficos de población como; población por sexo, edad, pertenencia étnica y área geográfica, población económicamente activa, pobreza extrema y no extrema, según fuentes de investigación propia y los censos poblacionales 1994 y 2002. La población actual del municipio de Colotenango es de 27,089 habitantes con base a la proyección para el 2013 según el Instituto Nacional de Estadística -INE-, para el año 2002 la población era de 21,834 indicando una tasa de crecimiento anual de 2.21% equivalente a 478 habitantes.

1.4.1 Por sexo, edad, pertenencia étnica y área geográfica

De acuerdo a la información de censos poblacionales de los años 1994, 2002 y proyección 2013 del INE, la tendencia porcentual mostrada por la población del Municipio se mantiene en equidad con respecto al género, derivado las féminas representan 48% del total de la población, mientras que la distribución de la población por área se concentra en el área rural 92%, esto se debe a que han mejorado las oportunidades de trabajo por medio del comercio y los servicios en el área central del Municipio.

La etnia indígena sobresale con 98% de la no indígena, debido al área geográfica que ocupa el Municipio, la mayor parte de la población se encuentra

ubicada entre los 0 a 64 años con un total de 96%, hace que el Municipio cuente con mano de obra potencial y crecimiento poblacional constante.

1.4.2 Población económicamente activa -PEA-

La población económicamente activa -PEA-, es de 61% en el Municipio del total de la población, debido a que 16,401 habitantes tienen empleo o lo buscan, el total de la población para el año 2013 según datos proyectados del INE es de 27,089 habitantes. Situación que refleja un incremento en comparación con los datos de los censos de 1994 y 2002.

1.4.2.1 Población por sexo

En el siguiente cuadro se presenta la variable de población económicamente activa por año, según sexo:

Cuadro 1

**Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Población Económicamente Activa por Año, Según Sexo
Años: 1994, 2002 y 2013**

Sexo	1994		2002		2013	
	Habitantes	%	Habitantes	%	Habitantes	%
Mujeres	1,398	13.58	3,360	25.42	4,169	25.42
Hombres	8,897	86.42	9,859	74.58	12,232	74.58
Total	10,295	100.00	13,219	100.00	16,401	100.00

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo de Población y V de Habitación de 1994 y XI Censo de Población y VI de Habitación de 2002 y Proyección 2013, del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

Es importante apreciar que de la Población Económicamente Activa en el Municipio para el año 2013, 25% son mujeres, lo que indica un significativo crecimiento de 12% tomando como base los censos poblacionales 1994 y 2002 del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

1.4.2.2 Área geográfica

La distribución de la -PEA-, por área, en la actualidad es de 93% concentrada en el área rural, en comparación al censo poblacional del año 1994 con 91%, lo que refleja una tendencia de crecimiento, esto derivado de que las actividades agrícolas, pecuarias y artesanales se realizan en su mayoría en esta área.

1.4.2.3 Actividad productiva

En el Municipio la actividad artesanal predomina 62% y emplea 10,201 habitantes, dato basado en la población económicamente activa por habitantes, según actividad productiva. También se encuentran las siguientes: agrícola 27%, pecuario 7%, comercio 3% y servicios 1%.

1.4.3 Pobreza

Se estableció que 61% de la población del Municipio se encuentra en pobreza extrema, debido a que sus ingresos no alcanzan a cubrir el costo del consumo mínimo de alimentos, 39% vive en condición de pobreza no extrema, esto demuestra que logran cubrir como mínimo el costo de sus alimentos, no existe porcentaje de no pobreza, pero el Municipio es uno de los más pobres del país, en base al Mapa de Pobreza -SEGEPLAN- 2002 y 2011.

1.5 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

Los servicios básicos en el Municipio son brindados por las instituciones del gobierno, por medio de la municipalidad y otras entidades de apoyo, como Fundación contra el Hambre que trabaja para reducir el índice de desnutrición en los niños de edad escolar, el objetivo central de los servicios básicos en conjunto es brindar una mejor calidad de vida individual y colectiva. Estos servicios se estudian a continuación:

1.5.1 Educación

El municipio cuenta con 33 centros de estudios públicos y 3 privados; en el área urbana y rural, pocas instalaciones requieren de mejoras en la infraestructura, ampliación de aulas, renovación de pupitres, techo, paredes y pintura, existen escuelas donde hay aulas hechas de madera y techo de lámina se observó una de estas en la escuela oficial mixta de caserío Morales aldea Tixel. Para el año 2013 se imparten los niveles de pre-primaria, primaria, básicos y diversificado en el área urbana y rural, el último es insuficiente para la demanda de estudiantes, los que optan por trasladarse a diario al departamento de Huehuetenango. (Ver anexo No. 5).

- **Inscripción**

En el Municipio tiene uno de los índices más altos de analfabetismo en el departamento de Huehuetenango; el número de población en edad escolar inscrita en 2013 es de 8,247 estudiantes en los distintos niveles, cifra que representa 69% de cobertura el sistema cuenta con 285 docentes.

- **Tasa de promoción y deserción**

Para el periodo 2013, de los niños inscritos de preprimaria 95% aprobaron el año escolar, en el nivel primario el promedio de promoción con relación a los alumnos inscritos es 89% para el área rural y 77% para el área urbana, esta disminución es debido a que en las familias rurales se presenta el fenómeno de la deserción escolar por emigración, toda la familia, es obligada a viajar en búsqueda de fuentes de trabajo a las fincas fuera del Municipio.

- **Cobertura educativa**

En el siguiente cuadro se presenta la cobertura educativa por sectores y áreas, según niveles, con relación al 2013:

Cuadro 2
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Cobertura por Alumnos en Edad Escolar e Inscritos, Según Nivel
Educativo
Años: 2002 y 2013

	Nivel	Alumnos en edad escolar	Alumnos inscritos	Cobertura %
2002	Preprimaria	1,503	1,063	70.72
	Primaria	4,086	4,638	113.50
	<u>Medio</u>			
	Ciclo básico	1,777	77	4.33
	Ciclo diversificado	1,558	0	
	Total	8,924	5,778	64.72
2013	Preprimaria	1,641	768	46.80
	Primaria	4,541	6,100	134.33
	<u>Medio</u>			
	Ciclo básico	2,066	487	23.57
	Ciclo diversificado	1,938	29	1.49
	Total	10,186	7,384	72.49

Fuente: elaboración propia, con base en datos obtenidos en Ministerio de Educación, Anuarios Estadísticos 2002, 2013 y Estadísticas Educativas 2013.

Se observa que los niveles educativos que presentan menor cobertura son: ciclo básico con 23.57% y ciclo diversificado con 1.49%, esto debido a condiciones económicas de pobreza y que los niños en edad de trece años son enviados a trabajar para apoyar económicamente en el hogar, en el área de primaria la población sobrepasa el promedio de la edad debido al alto índice de repitencia.

- **Nivel de Alfabetismo y analfabetismo**

Los niveles de alfabetización y analfabetismo, miden el grado de desarrollo socioeconómico de una población y en conjunto de un país. Con base a la investigación se determinó que el grado de analfabetismo en la actualidad es de 30% comparado con los censos de 1994 y 2002 que era de 72% y 55% el estado en conjunto con la municipalidad prestan el servicio de educación

ampliada a través de programas de alfabetización cuyo objetivo es reducir el analfabetismo.

1.5.2 Salud

Colotenango cuenta con un Centro de Atención Permanente -CAP- desde 1,982 inicio como centro de salud y desde 2,008 funciona 24 horas al día, ubicado en la cabecera municipal, en la actualidad cuenta con 41 colaboradores, el Municipio también cuenta con tres puestos de salud en los siguientes centros poblados: Aldea Ical, Ixconlaj y Caserío El Chorro, que cuentan 54 trabajadores, adicional cuenta con ocho centros de convergencia, distribuidos en todo el Municipio, estos son sostenidos con el apoyo de la Asociación de Desarrollo Integral Vida y Esperanza "ADIVES" quien brinda acceso a salud a la población indígena del área rural en conjunto con el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala y de la Dirección del Área de Salud de Huehuetenango.

En el 2012, la mayor cantidad de casos por enfermedad fueron por resfriado común 20% del total de los casos, en comparación con el resto de causas de morbilidad general, esto como consecuencia de las bajas temperaturas o heladas, contaminación del ambiente, quema de basura, entre otras causas que afectan en su mayoría a niños y personas de la tercera edad. La morbilidad infantil: se mantuvo entre las más altas 34% de ocurrencia en resfriado común, durante los años 2012 y 2013, como resultado de los cambios de temperatura, sobre todo en los últimos meses del año.

Para el año 2013 se registró un incremento en la tasa de morbilidad general con relación al año 2012, el cual paso de 845.2 por millar a 1,276.8 por millar.. Del total de los habitantes 84% asiste al servicio de salud pública, la cobertura de salud es deficiente, ya que varias comunidades no cuentan con el servicio.

1.5.3 Agua

En el Municipio la cobertura del servicio de agua es de 78.05% distribuida por la municipalidad, por medio de tuberías al área urbana y rural; 21.95% no tienen el servicio y las comunidades afectadas pertenecen al área rural, sobresalen los caseríos La Montañita y Siete Caminos, quienes solicitan la construcción de un tanque elevado, consideran es la única manera de distribuir el agua por las pendientes de los terrenos y la ubicación de sus pozos, la gravedad no es un factor que ayude a su distribución, en el siguiente cuadro se presenta la cobertura según datos de los censos 1994, 2002 y encuesta 2013:

Cuadro 3
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Servicios de Agua Entubada, Energía Eléctrica y Drenaje Sanitario
Años: 1994, 2002 y 2013

Descripción	1994		2002		2013	
	Hogares	%	Hogares	%	Hogares	%
Agua Entubada						
Con servicio	1,888	59.48	3,066	88.15	4,229	78.05
Sin servicio	1,286	40.52	412	11.85	1,189	21.95
Total de hogares	3,174	100.00	3,478	100.00	5,418	100.00
Energía Eléctrica						
Con servicio	246	7.75	1,803	51.84	3,794	70.03
Sin servicio	2,928	92.25	1,675	48.16	1,624	29.97
Total de hogares	3,174	100.00	3,478	100.00	5,418	100.00
Drenajes						
Con servicio	130	4.10	196	5.64	941	17.37
Sin servicio	3,044	95.90	3,282	94.36	4,477	82.63
Total de hogares	3,174	100.00	3,478	100.00	5,418	100.00

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

Se observa que de acuerdo al crecimiento poblacional también se incrementan las necesidades de contar con los servicios básicos, tal es el caso del agua con

21.95% sin cobertura. La fundación Helvetas ha beneficiado a varios hogares y escuelas por medio de donaciones de tanques plásticos para la captación de agua de lluvia.

1.5.4 Energía eléctrica

El servicio de energía eléctrica en los distintos centros poblados alcanza una cobertura de 70.03% de los hogares, mientras que el 29.97% de los hogares carecen de este servicio en su mayoría pertenecen al área rural, debido a alto costo del servicio, en la actualidad el servicio de energía eléctrica es prestado por la empresa Energuate, comparado con el año 2002 en el que la cobertura era del 52%, el Municipio ha recibido avance en la cobertura de este servicio debido a la inversión pública, cuenta con alumbrado público en el casco urbano, sin embargo en el área rural los poblados que se ven limitados al acceso a este servicio son los más alejados tal es el caso de La Montañita y Siete Caminos.

1.5.5 Drenajes

Se puede observar en el cuadro número tres, para el año 2013 del total de la población solo el casco urbano posee servicio de drenajes, sin embargo este dato incluye aquellos hogares que poseen fosa séptica o pozo para encausar las aguas servidas. .

1.5.6 Sistemas de tratamiento de aguas servidas

El Municipio, no cuenta con una planta de tratamiento de aguas servidas, y todas las aguas residuales de los hogares son dirigidas al río Selegua, provocando deterioro del medio ambiente.

1.5.7 Sistemas de recolección de basura

Existe un sistema de recolección de basura que cubre el área urbana, los desechos son colocados en un botadero ubicado en el caserío la Lagunita lugar

habilitado por la comuna para este propósito. En el área rural 74% de la población clasifica su basura y la orgánica la utiliza como abono, 9% es enterrada y 7% es botada en las orillas de los ríos y barrancos, lo que causa enfermedades en la piel y la contaminación del agua.

1.5.8 Tratamiento de desechos sólidos

No se cuenta con este servicio, muchos de los vecinos utilizan métodos de clasificación natural de los desechos para cubrir la necesidad y evitar contaminación.

1.5.9 Letrinización y servicios sanitarios

Según los datos obtenidos, 38% de los hogares cuentan con servicio de letrinas, 45% que no gozan del servicio, razón que afecta la sanidad en los hogares y provoca enfermedades y 17% cuenta con inodoros lavables.

1.5.10 Cementerio

Se estableció que en el Municipio existen 8 cementerios autorizados, 35 centros poblados no cuentan con este servicio. El costo por el derecho a un nicho en el cementerio general de 2x1 mts. Es de Q.100.00; se observó que el resto de centros poblados que no hacen uso de los cementerios de las aldeas, utilizan sus propios terrenos para enterrar a sus difuntos, lo que es inadecuado para este tipo de recintos, esto provoca contaminación visual y ambiental.

1.6 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Se refiere a las instalaciones como, sistemas de riego, centros de acopio, mercados, vías de acceso, elaboración de puentes, acceso a la energía eléctrica, telecomunicaciones, transporte, rastros y medios con los que cuenta un lugar, que permitan promover el desarrollo de las diferentes actividades productivas.

1.6.1 Unidades de mini-riegos

En la actualidad existen dos sistemas de riego, ubicados en caserío Morales de la aldea Tixel y uno en la aldea La Vega. Adicional se encuentra proyectado, la ampliación del sistema de riego del caserío Morales y se trabaja en la implementación de uno en el caserío Luminoche. El Municipio cuenta con suficientes fuentes de abastecimiento de agua, los agricultores abastecen las unidades de riego, utilizando los nacimientos de agua del lugar, extrayendo con tubos y mangueras el vital líquido, se estima que 97% de los agricultores utilizan el agua de lluvia para el riego de los cultivos, la que de forma regular inicia en el mes de mayo y culmina en noviembre de cada año.

1.6.2 Centros de acopios

El Municipio no cuenta con centro de acopio, debido a que la producción es en pocas cantidades que se almacenan en los hogares y se destinan al autoconsumo.

1.6.3 Mercados

El Municipio tiene un mercado de tipo informal, ubicado en los alrededores de la plaza central y en las calles aledañas, en donde se comercializa productos agrícolas, pecuarios, artesanales y de consumo diario. Los días sábados, las ventas se instalan en casi el 100% de las calles y avenidas del casco urbano, también existen negocios ubicados en las casas que abren sus puertas solo ese día. La Municipalidad informa que tiene proyectado la construcción de un edificio formal en el espacio que ocupa el parqueo de pick-ups a 300 metros del edificio municipal, el que beneficiara a 4.52% de la población.

1.6.4 Vías de acceso

Las carreteras hacia los centros poblados del Municipio en su mayoría son de terracería y muy pocas de asfalto. La carretera principal asfaltada es la única asfaltada por completo y pasa por otros Municipios cercanos.

El municipio de Colotenango se localiza al sur oeste del departamento de Huehuetenango, se encuentra a 37.5 Kilómetros de la cabecera departamental, el acceso a la cabecera municipal es sobre la carretera Interamericana CA-1 en el kilómetro 287.5 caserío Naranjales, donde se cruza el puente Selegua V y se continua en la carretera RN 7W-A que se dirige hacia el municipio de San Ildefonso Ixtahuacán, hasta llegar al kilómetro 290 en donde se encuentra localizada la cabecera municipal. (Ver anexo No. 6).

El acceso hacia los demás centros poblados es sobre dos carreteras principales: La carretera Interamericana CA-1 con dirección hacia la Mesilla, la carretera RN-7W-A con dirección a San Ildefonso, Ixtahuacán y San Gaspar Ixchil. es importante tomar en cuenta el mapa de acceso al Municipio.

1.6.5 Puentes

El Municipio, cuenta con puentes vehiculares, peatonales y de hamacas que facilitan la conexión entre distintas vías, las que en su mayoría son de construcción de materiales como el hierro, madera y cemento.

Los puentes en el Municipio están integrados como se presenta en la siguiente tabla:

Tabla 1
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Cobertura de Puentes por Estructura y Tipo, Según Centro Poblado
Año: 2013

Centro Poblado	Nombre	Cantidad	Estructura	Tipo
Aldea La Vega		1	Hamaca	Peatonal
Aldea Barranca Tuixcaviche		1	Concreto	Vehicular
Aldea Bella Vista		1	Hamaca	Peatonal
Caserío Caniche		1	Concreto	Vehicular
Caserío Caniche		1	Hamaca	Peatonal
Caserío La Cruz		1	Concreto	Peatonal
Caserío López	Rogelia	1	Concreto	Vehicular
Caserío Naranjales	Naranjales	1	Concreto	Vehicular
Caserío Naranjales	Selegua V	1	Concreto	Vehicular
Caserío El Cementerio		1	Concreto	Peatonal
Caserío El Chanjón	Chanjón	1	Concreto	Vehicular
Caserío El Chanjón		1	Hamaca	Peatonal
Aldea Ixconlaj		1	Concreto	Vehicular
Caserío Sacuil		1	Hamaca	Peatonal
Aldea Tixel		1	Concreto	Vehicular
Caserío Tuizquian		1	Hamaca	Peatonal

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

1.6.6 Energía eléctrica comercial

El servicio de energía eléctrica de los comercios es proporcionado por Energuate, es monofásica de 110 y 220 voltios, los talleres de carpintería, herrería utilizan la capacidad de 220.

1.6.7 Telecomunicaciones

El servicio de líneas comerciales es prestado por las tres compañías existentes en la República de Guatemala, este servicio les sirve a los diferentes comercios para realizar transacciones, compras, cotizaciones y para comunicarse con los clientes.

1.6.8 Transporte

En la actualidad la movilización dentro o fuera del Municipio es por vía terrestre 8vehículos tales como: microbuses, pick-up, motocicletas y buses extraurbanos; existen 125 personas que integran la asociación de pickoperos de Colotenango, de estos hay 66 activos los que están registrados en la municipalidad y pagan Q.500.00 anuales como derecho para transitar, están organizados para trabajar cada tres días y cobran según la distancia que recorran, adicional el Municipio cuenta con dos microbuses que recorren del área urbana hacia la cabecera departamental y viceversa.

1.6.9 Rastros

En Colotenango no existe ningún rastro autorizado, el destace de ganado se lleva a cabo en las casas o en los locales que ocupan las carnicerías, en el plan de gobierno municipal actual se encuentra proyectada la construcción de un rastro municipal, aunque no se indica la fecha exacta.

1.7 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

El Municipio cuenta con organizaciones sociales y productivas su objetivo es satisfacer necesidades sociales así también las productivas, promoviendo el desarrollo del Municipio.

1.7.1 Organizaciones sociales

Entre este tipo de organizaciones se pueden mencionar:

1.7.1.1 Consejo Comunitario de Desarrollo -COCODE-

Según Decreto 11-2002 Ley de Consejos Comunitarios de Desarrollo Urbano y Rural -COCODES-, estos consejos son el principal medio de participación de la población en la gestión de la administración, velando por el beneficio y desarrollo social del Municipio, existen cuarenta y un COCODE registrados; en la colonia

Florencio Molina, se trabaja en conjunto con el de la cabecera municipal y el de caserío El Sabino está en proceso de formación.

1.7.1.2 Cooperativas

En el área urbana se ubica la única cooperativa de ahorro y crédito, Cooperativa Movimiento Campesino del Altiplano R.L. -ACREDICOM- que trabaja por el desarrollo económico de asociados y sus familias.

1.7.1.3 Organizaciones religiosas

El Municipio cuenta con un templo católico, fundado en el año de 1950, se encarga de las diferentes actividades religiosas y de ayuda social que benefician a toda la comunidad del área urbana y rural, la parroquia cuenta con el registro de veinticuatro comunidades entre aldeas y caseríos. Además existe en cada aldea una capilla u oratorio. Existen tres cofradías las cuales son organizadas para celebrar las fiestas patronales, en las fechas del 7 al 10 de febrero en honor a la Virgen de Candelaria, del 22 al 25 de abril en honor a San Marcos Evangelista y del 12 al 15 de agosto en honor a la Virgen de Asunción.

Existen cinco templos evangélicos en la Cabecera Municipal y cuarenta y dos en el resto de los centros poblados; además existe una capilla de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días en el área urbana y puesta en construcción una capilla en el caserío Chechimes.

1.7.2 Organizaciones productivas

Organizaciones cuyo principal objetivo es agrupar a personas de las diferentes actividades productivas y promover el bienestar y desarrollo económico de las comunidades, apoyando el financiamiento de las actividades que se realizan. En el año 2013 no existen organizaciones productivas en el Municipio.

1.8 ENTIDADES DE APOYO

Son instituciones tanto gubernamentales, no gubernamentales y municipales, que de alguna manera brindan apoyo a la población, en la actualidad las existentes en el Municipio se describen a continuación.

1.8.1 Instituciones estatales

El Gobierno Central apoya al Municipio por medio de algunas oficinas que a continuación se describen.

- Juzgado de Paz, es responsable de todos los asuntos en materia penal, faltas, delitos, sanciones, delitos de tránsito y asuntos civiles.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), es la entidad que coordina la asistencia técnica agropecuaria.
- Sede Ministerio de Desarrollo Social -MIDES-, promueve el desarrollo social en a través de programas denominados Mi Bono Seguro, Mi Bolsa Segura, Mi Comedor Seguro, Mi Beca Segura.
- MINEDUC Coordinación Técnica Administrativa Distrito 13-19-3, coordina la ejecución de políticas y estrategias educativas nacionales, evalúa la calidad de educación y rendimiento escolar, mantiene actualizado el archivo de registros escolares y elabora informes, planifica acciones educativas.

1.8.2 Instituciones municipales

Prestan servicios a la población en el área social, en Colotenango existe la Municipalidad, que es la responsable de la administración y autoridad gubernamental, planifica y organiza el desarrollo de los proyectos de inversión con el Concejo Municipal.

1.8.3 Organizaciones No Gubernamentales -ONG-

Las comunidades del Municipio cuentan con el apoyo de las siguientes instituciones:

- Fundación Contra El Hambre, brinda apoyo a través de capacitaciones nutricionales, entrega de arroz fortificado a las familias, con el fin de combatir la desnutrición.
- Asociación de Desarrollo Integral Todos Juntos -ASDITTOJ- apoya a la población campesina e indígena en temas de educación, organización, salud, desde una cosmovisión maya MAM.
- Asociación Pop No'j, Capacita a la juventud para iniciarse en su propio negocio.
- Asociación de Desarrollo Integral Comunitario Cultural, Brinda servicios de biblioteca, mecanografía, computación, clases de marimba y guitarra a mitad de precio.
- Asociación de Pickoperos, Brinda servicios de transporte público y de carga, satisface la necesidad de transporte colectivo del Municipio.
- Fundación Helvetas Guatemala, Contribuye al desarrollo social y económico, motivado por la solidaridad entre los ciudadanos y bajo el principio que el desarrollo no debe beneficiar solo a unos pocos, trabaja en conjunto con la municipalidad de Colotenango.

1.8.4 Organizaciones privadas

Están constituidas por personas jurídicas, las cuales funcionan con fines de lucro por las actividades que realizan, así mismo aportan a la sociedad, generación de empleo. Entre estas se encuentran.

- Banco de Desarrollo Rural –BANRURAL-, Brinda servicios de banca virtual y cobertura nacional, dirigida al micro, pequeña y mediano empresario, agricultor y artesano.

- Cooperativa Movimiento Campesino del Altiplano R.L. -ACREDICOM-, Única cooperativa de ahorro y crédito, trabaja por el desarrollo económico de asociados y sus familias.

1.8.5 Instituciones internacionales

En el Municipio, trabaja para beneficio de la comunidad la entidad HELVETAS, la cual contribuye al desarrollo social y económico, motivado por la solidaridad entre los ciudadanos y bajo el principio que el desarrollo no debe beneficiar sólo a unos pocos, su objetivo primordial es abastecer a los hogares de agua entubada y letrinas, trabaja en conjunto con la Oficina Municipal de la Mujer y la Oficina de Agua y Saneamiento.

1.9 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

Se encuentra integrado por todos aquellos productos, servicios y transacciones financieras que ingresan y egresan, el flujo comercial del Municipio es importante para el desarrollo de la economía, los bienes y servicios que tienen mayor demanda son los de consumo básico, mientras que la principal oferta es la mano de obra de sus habitantes.

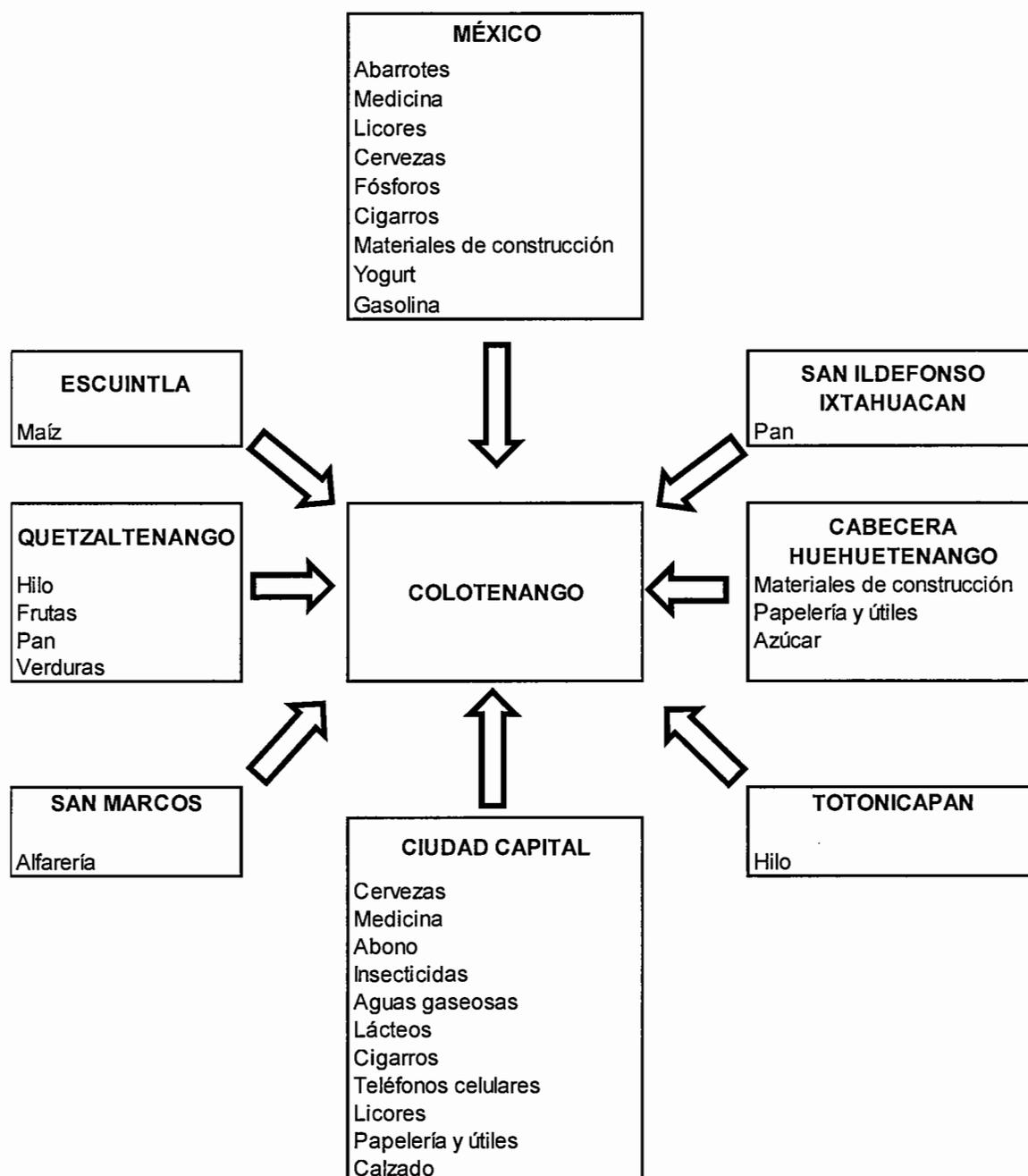
1.9.1 Flujo comercial

En la actualidad en el Municipio, no se lleva a cabo la actividad productiva en el fragmento agroindustrial e industrial, debido a ello se presenta la insatisfacción de algunas necesidades de la población, ya que la mayoría de los productos que consumen son abastecidos en gran parte por municipios aledaños en los días de plaza y otros son adquiridos en municipios fronterizos.

1.9.1.1 Principales productos que importa el Municipio

Los productos que ingresan al Municipio son detallados en la siguiente gráfica:

Gráfica 2
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Flujo Comercial: Productos Importados
Año: 2013



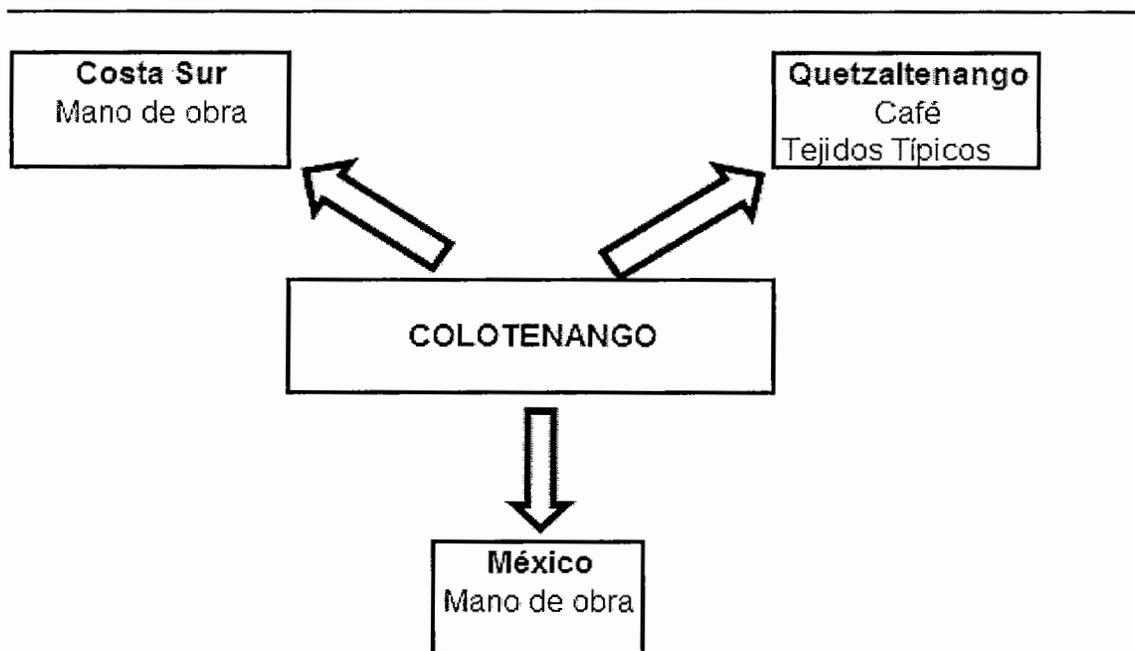
Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2013

1.9.1.2 Principales productos y servicios que exporta el Municipio

Entre los productos que salen del Municipio y que a continuación son comercializados se encuentran: los tejidos típicos, aves de corral y el café, destinado en su mayoría a los Departamentos del occidente y con menor cantidad para el resto del país.

La actividad económica más importante del municipio de Colotenango es la elaboración de tejidos típicos seguido por la agricultura con la producción de café, en el Municipio se comercializa diferentes productos, algunos son elaborados en el área para la exportación hacia el mercado nacional y otros para consumo local.

Gráfica 3
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Flujo Comercial: Productos Exportados
Año: 2013



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

1.9.2 Flujo financiero

Lo constituyen los flujos monetarios del Municipio, por medio de los cuales los habitantes realizan compras y ventas de bienes y servicios en el Municipio.

1.9.3 Remesas familiares

Los ingresos generados fuera del Municipio provienen de la población que migra de manera temporal o permanente a diferentes lugares como la ciudad capital, la costa sur, México y Estados Unidos de América. Las remesas en su mayoría proceden de los Estados Unidos de América. De acuerdo a la información proporcionada por SEGEPLAN en el informe de Colotenango 2011-2025, 29% del total de la población reciben remesas, las cantidades oscilan entre 200.00 a 500.00 dólares mensuales, y se convierten en la principal fuente de ingresos que se utilizan para satisfacer las necesidades primordiales como: alimentación, educación, salud, construcción de viviendas, pago de préstamos, etc.

1.10 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

Las principales actividades productivas del Municipio, se resumen en el siguiente cuadro:

Cuadro 4
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Resumen de Actividades Productivas
Año: 2013

Actividad	Generación de empleo	%	Valor de la producción	%
Agrícola	4,296	27.04	861,260	33.12
Pecuaria	1,134	7.14	167,005	6.42
Artesanal	9,884	62.20	1,572,600	60.46
Comercio	390	2.45	-	-
Servicio	186	1.17	-	-
Total	15,890	100.00	2,600,865	100.00

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

Se observa que el valor económico de la actividad artesanal es la más destacada, representa un 62.20% del total de actividades desarrolladas en el Municipio, esto se origina por la elaboración de textiles, no existen actividades industriales, agroindustriales, extractivas o turísticas.

La actividad agrícola es la segunda actividad económica importante genera el 27.04% del total del valor de la producción, las técnicas de producción que utilizan son tradicionales y en consecuencia los rendimientos por área cultivada son de poca cuantía. Los principales productos cultivados son: el maíz, el frijol y el café.

La producción pecuaria se explota en mínima cantidad, debido a la topografía y a los suelos de tipo forestal, las áreas para pastizales son escasas, provocan que no se desarrollen las actividades de crianza y engorde de ganado mayor. El aporte que genera esta actividad es 7.14% del total del valor de la producción. El 2.45% se ocupa en comercio y el 1.17 en servicios.

CAPÍTULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCION DE TEJIDOS TIPICOS

Este capítulo describe como se desarrolla la producción de tejidos típicos, como una actividad artesanal productiva muy importante, que generan ingresos a los hogares que se dedican a la producción de estos productos, se realiza descripción de las características tecnológicas, superficie, volumen y valor de la producción, resultados financieros, comercialización, organización empresarial y generación de empleo.

2.1 CARACTERISTICAS TECNOLOGICAS

Se encuentran conformadas por conocimientos técnicos, habilidades, destrezas y medios necesarios para llegar a un fin determinado, mediante el uso de objetos artificiales o artefactos que permitan diseñar y crear bienes o servicios que facilitan las labores.

•El pequeño Artesano

Caracterizado, por utilizar tecnología tradicional, mano de obra familiar y sin asistencia técnica ni crediticia, se encuentra distribuido de la siguiente forma; 1% producción de panela, 2% herrería, 2% carpintería y 95% elaboración de tejidos, los que en su mayoría son para uso propio.

•Mediano artesano

Este nivel tecnológico está integrado de la siguiente manera; 50% de herrería y 50% de carpintería con mano de obra semi calificada, familiar y asalariada, poseen herramientas sofisticadas; en cuanto a la asistencia técnica participan en capacitaciones impartidas por el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad -INTECAP-

2.2 VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCION

El Volumen y valor de la producción artesanal fue determinado de acuerdo a investigación de campo, segundo semestre 2013, por medio de la encuesta realizada, la elaboración de tejidos típicos representa 54% del total de la producción artesanal, mientras que las otras actividades representan los siguientes porcentajes: panela 20%, herrería pequeño y mediano artesano 16%, carpintería pequeño y mediano artesano 12%,

En el siguiente cuadro, se detalla el volumen y valor de la producción artesanal del Municipio.

Cuadro 5
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Producción Artesanal
Volumen y Valor de la Producción
Año: 2013

Estrato Producto	Cantidad de unidades económicas	Unidad de medida	Volumen	%	Precio unitario Q.	Valor total Q.	%
<u>Pequeño artesano</u>			-			-	
Tejidos típicos	136	Unidad		100			100
Corte		Unidad	220		1,800	396,000	
Güipil		Unidad	372		1,500	558,000	
Morral		Unidad	288		200	57,600	
Faja		Unidad	72		150	10,800	
Totales	136		952	100		1,022,400	100

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

La actividad de tejidos típicos representa un beneficio económico para el municipio de Colotenango, debido a que genera fuentes de ingresos por valor de Q1, 022,400.00, de una producción realizada en un año.

2.3 RESULTADOS FINANCIEROS

Para conocer la situación económica y financiera de una entidad es necesario contar con registros contables confiables y reales, que permitan tomar decisiones acertadas con bases sólidas. En el caso de los artesanos del Municipio se estableció que no cuentan con una estructura de registros contables, situación que hace necesaria la implementación de un método que les permita establecer los costos de producción reales.

2.3.1 Costo directo de producción

Conformado por los insumos, mano de obra directa y los costos indirectos variables, que forman parte del costo del proceso para la producción artesanal, como se muestra a continuación.

Cuadro 6
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Producción Artesanal
Estado de Costo Directo de Producción
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013
(cifras en quetzales)

Descripción	Encuesta	Imputado
Corte		
<u>Materia prima</u>	33,000.00	33,000.00
Hilo Alemán	33,000.00	33,000.00
<u>Mano de obra</u>		286,496.47
Artesanal		219,912.00
Bonificación 37-2001		25,656.40
Séptimo día		40,928.07
<u>Costos indirectos variables</u>		112,735.08
Cuota patronal		33,048.44
Prestaciones laborales		79,686.64
Total costo directo	33,000.00	432,231.54
Unidades producidas	220	220
Costo directo de un corte	150	1,964.69
Güipil		
<u>Materia prima</u>	37,200.00	37,200.00

Continúa...

Continuación del cuadro 6

Hilo Alemán	37,200.00	37,200.00
<u>Mano de obra</u>		346,028.20
Artesanal		265,608.00
Bonificación 37-2001		30,987.60
Séptimo día		49,432.60
<u>Costos indirectos variables</u>		136,160.54
Cuota patronal		39,915.64
Prestaciones laborales		96,244.90
Total costo directo	37,200.00	519,388.75
Unidades producidas	372	372
Costo directo de un güipil	100	1,396.21
Morral		
<u>Materia prima</u>	14,400.00	14,400.00
Hilo Alemán	14,400.00	14,400.00
<u>Mano de obra</u>		53,578.56
Artesanal		41,126.40
Bonificación 37-2001		4,798.08
Séptimo día		7,654.08
<u>Costos indirectos variables</u>		21,082.92
Cuota patronal		6,180.49
Prestaciones laborales		14,902.44
Total costo directo	14,400.00	89,061.48
Unidades producidas	288	288
Costo directo de un morral	50	309.24
Faja		
<u>Materia prima</u>	1,800.00	1,800.00
Hilo Alemán	1,800.00	1,800.00
<u>Mano de obra</u>		6,697.32
Artesanal		5,140.80
Bonificación 37-2001		599.76
Séptimo día		956.76
<u>Costos indirectos variables</u>		2,635.37
Cuota patronal		772.56
Prestaciones laborales		1,862.80
Total costo directo	1,800.00	11,132.69
Unidades producidas	72	72
Costo directo de una faja	25	154.62

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

Según el estado de costos directo de producción las artesanías de trajes típicos procesan anualmente 220 Cortes a un costo unitario de Q.1, 964.69; Güipiles 372 a Q.1, 396.21 cada unidad, morrales 288 a Q.309.24 y 72 fajas a Q. 154.62.

Se puede observar una variación significativa entre datos de encuesta e imputados debido a que los pequeños artesanos no toman en cuenta las prestaciones establecidas por la ley.

2.3.2 Estado de resultados

Es un estado financiero que da a conocer los ingresos, egresos, gastos, productos y utilidad neta o pérdida de las operaciones realizadas durante un periodo determinado de tiempo a un año, como se describe a continuación.

Cuadro 7
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Producción Artesanal
Estado de Resultados
Por Tamaño de Empresa y Producto
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2013
(Cifras en quetzales)

Descripción	Encuesta	Imputado
Corte		
Ventas	396,000.00	396,000.00
(-) Costo directo de producción	33,000.00	432,231.54
Resultado antes del ISR	363,000.00	-36,231.54
(-) ISR 31 %	112,530.00	
Resultado neto del ejercicio	250,470.00	
Rentabilidad		
Ganancia neta/ventas	63%	
Ganancia neta/costos	759%	
Güipil		
Ventas	558,000.00	558,000.00
(-) Costo directo de producción	37,200.00	519,388.75
Resultado antes del ISR	520,800.00	38,611.25
(-) ISR 31 %	161,448.00	11,969.49
Continúa...		

Continuación del cuadro 7

Resultado neto del ejercicio	359,352.00	26,641.76
Rentabilidad		
Ganancia neta/ventas	64%	5%
Ganancia neta/costos	966%	5%
Morral		
Ventas	57,600.00	57,600.00
(-) Costo directo de producción	14,400.00	89,061.48
Resultado antes del ISR	43,200.00	-31,461.48
(-) ISR 31 %	13,392.00	
Resultado neto del ejercicio	29,808.00	
Rentabilidad		
Ganancia neta/ventas	52%	
Ganancia neta/costos	207%	
Faja		
Ventas	10,800.00	10,800.00
(-) Costo directo de producción	1,800.00	11,132.69
Resultado antes del ISR	9,000.00	-332.69
(-) ISR 31 %	2,790.00	
Resultado neto del ejercicio	6,210.00	
Rentabilidad		
Ganancia neta/ventas	58%	
Ganancia neta/costos	345%	

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

Se muestra la ganancia neta por cada quetzal invertido en los tejidos típicos (corte, güipil, faja y morral), durante el periodo 2013.

2.3.3 Rentabilidad

Es el índice que se utiliza para las artesanías de tejidos típicos, para producir utilidades o beneficios al realizar la producción de cortes, güipil, faja y morral. La rentabilidad se mide con base en los costos de producción, ventas y ganancia neta.

Al analizar la rentabilidad de la producción artesanal se determinó que la ganancia neta anual en el corte es de Q. 250,470.00, para Güipil Q. 359,352.00,

morral Q. 29,808.00 y faja Q. 6,210.00, lo que expresa beneficios económicos para los pobladores que se dedican a esta actividad, según datos de encuesta.

2.4 COMERCIALIZACIÓN

En mercadotecnia comprende a los pasos necesarios, para facilitar el traslado del producto por parte del productor hacia el consumidor final. A continuación se realiza el análisis del proceso, análisis y operaciones de comercialización de tejidos típicos.

2.4.1 Proceso de comercialización

El proceso de comercialización hace uso de una herramienta básica la mezcla de mercadotecnia, dentro de este análisis es importante hacer énfasis a cuatro elementos que lo conforman: producto, precio, plaza y promoción.

2.4.2 Mezcla de mercadotecnia

Son las diferentes fases del proceso de mercadeo que se llevan a cabo para la comercialización de los productos artesanales. Es fundamental recordar que la función esencial de todos los productos es satisfacer una necesidad o deseo del consumidor, la mayoría de productores tienen como objetivo primordial posicionarse en el mercado.

2.4.2.1 Mezcla de mercadotecnia aplicada a la producción de tejidos típicos

En la siguiente tabla se detallan cada uno de los elementos de la mercadotecnia:

Tabla 2
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Pequeño Artesano
Tejidos Típicos
Mezcla de Mercadotecnia
Año: 2013

Variable	Actividad	Descripción
Producto	Variedad del producto	Corte, faja, güipil, morral.
	Calidad	Es establecida por el hilo que se utiliza en la fabricación de cada prenda.
	Características	Producto, parte de la vestimenta de los pobladores de la región, es utilizado diariamente.
	Marca	No tiene.
Precio	Precio de venta	Q. 2,000.00 corte, Q. 1,500.00 güipil, Q. 200.00 faja, Q. 200.00 morral.
	Forma de pago	Contado.
Plaza	Canales	Productor-Detallista-Consumidor final.
	Cobertura	Área urbana y rural.
	Inventario	Mantiene 1 prenda de cada producto (detallista).
	Ubicaciones	Colotenango, Huehuetenango.
Promoción	Publicidad	De boca en boca

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

En la actualidad es escasa la promoción de los tejidos típicos, debido a que las amas de casa se dedican a producir sin determinar su mercado objetivo, por tal motivo los productos se comercializan en su mayoría el día sábado de plaza y por medio de los detallistas en las tiendas de tejidos en el área urbana.

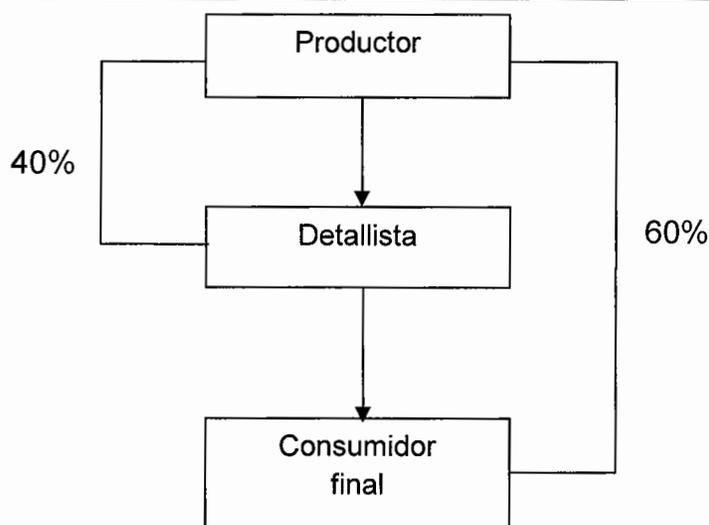
2.4.3 Operaciones de comercialización

Proceso que se lleva a cabo para hacer llevar el producto al consumidor final, inicia con los canales de comercialización, luego márgenes de comercialización.

2.4.3.1 Canales de comercialización

Comprende las etapas que recorren los bienes en el proceso de transferencia entre el productor y el consumidor final, también es el conjunto de instituciones que transfieren el producto al consumidor final. De acuerdo al estudio, la comercialización de los tejidos se realiza por medio de detallista y consumidor final.

Gráfica 4
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Producción Artesanal
Canal de Comercialización Tejidos Típicos
Año: 2013



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

Como se observa en la gráfica anterior para que los tejidos sean trasladados del punto de producción al consumidor final, es necesario que intervengan diferentes entes, el detallista está integrado por las tiendas de tejidos típicos y

estas se ubican en puestos cercanos donde se realizan los días de mercado a quienes los productores se los llegan a vender.

2.4.3.2 Márgenes de comercialización

Representa el proceso que se realiza para comercializar el producto, donde se toma en cuenta la diferencia entre el precio que ofrece el productor al detallista y este al consumidor final, de acuerdo al estudio se estableció que, si existen márgenes de comercialización ya que en el proceso de distribución, hay intermediarios.

Cuadro 8
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Producción Artesanal
Márgenes de Comercialización, Corte
Año: 2013
(cifras en quetzales)

Participantes	Precio de venta Q.	Margen bruto Q.	Costo de mercadeo Q.	Margen neto Q.	Rentabilidad sobre inversión (%)	Participación (%)
<u>Productor</u>	1,800					90
<u>Minorista</u>	2,000	200	5	195	11	10
Flete			5			
<u>Consumidor F.</u>						
Totales		200		190		100

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

Como se refleja en el cuadro anterior, el minorista tiene un margen neto de Q 195.00 por cada corte vendido, la rentabilidad sobre la inversión es de 11% y tiene una participación del 10% en el proceso de comercialización, el 90% restante corresponde al productor.

Cuadro 9
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Producción Artesanal
Márgenes de Comercialización, Güipil
Año: 2013
(cifras en quetzales)

Participantes	Precio de venta Q.	Margen bruto Q.	Costo de mercadeo Q.	Margen neto Q.	Rentabilidad sobre inversión (%)	Participación (%)
Productor	1,500					88
Minorista	1,700	200	5	195	13	12
Flete			5			
Consumidor F.						
Totales		200	10	190		100

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

De acuerdo a los cálculos del cuadro anterior, se observa que el minorista recibe un margen bruto de Q. 200.00 por cada güipil, sin embargo al descontar a este margen bruto y los costos de mercadeo recibe un margen neto de Q. 195.00, la rentabilidad sobre la inversión es de 13%, la participación del productor en la comercialización es de 88%, mientras que el minorista participa 12%.

Cuadro 10
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Producción Artesanal
Márgenes de Comercialización, Faja
Año: 2013
(cifras en quetzales)

Participantes	Precio de venta Q.	Margen bruto Q.	Costo de mercadeo Q.	Margen neto Q.	Rentabilidad sobre inversión (%)	Participación (%)
Productor	150					75
Minorista	200	50	5	45	30	25
Flete			5			
Consumidor F.						
Totales		50	10	40		100

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

De acuerdo al cuadro anterior se determinó que la participación del productor en el proceso de comercialización es del 75%, mientras que el minorista participa en un 25%, el minorista obtiene un margen neto de Q. 45.00 por cada faja vendida, también se estableció que por cada faja recibe 30% de rentabilidad sobre la inversión que realiza el minorista.

En el siguiente cuadro se detallan los márgenes de comercialización del Morral en el Municipio

Cuadro 11
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Producción Artesanal
Márgenes de Comercialización, Morral
Año: 2013
(cifras en quetzales)

Participantes	Precio de venta Q.	Margen bruto Q.	Costo de mercadeo Q.	Margen neto Q.	Rentabilidad sobre inversión (%)	Participación (%)
Productor	200					80
Minorista	250	50	5	45	23	20
Flete			5			
Consumidor F.						
Totales		50	10	40		100

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

Con base a los cálculos realizados se puede observar que; el minorista obtiene un margen neto de comercialización de Q. 45.00 por cada morral que vende, la rentabilidad sobre la inversión es de 23% y tiene una participación en el proceso de comercialización de 20%, mientras que la participación del productor es del 80%.

2.5 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

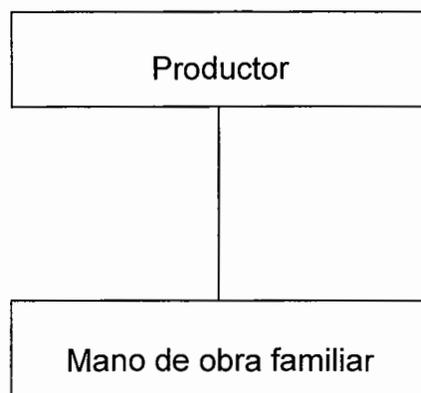
Mediante la investigación se estableció que actualmente en el Municipio, la organización que se utiliza para realizar la actividad artesanal de tejidos típicos, es de tipo familiar o pequeño, el sistema de organización se clasifica como lineal, se toma en cuenta como realizan el trabajo, comunicación y los canales de comercialización que utilizan para vender el producto.

No se localizan empresas que manifiesten actividad artesanal grande y mediana, y que cuenten con los parámetros que contentan las características necesarias. Para efectos de estudio se aplicará análisis a la pequeña empresa, en la elaboración de tejidos típicos, cortes, fajas, güipil, morral.

La estructura organizacional es simple, porque no cuentan con división de trabajo, los empleados efectúan las actividades por completo, no existe coordinación en la ejecución de las tareas, no cuentan con manuales que indiquen las funciones que deben ejecutar los trabajadores, el propietario toma las decisiones que benefician a la empresa y en su mayoría es quien enseña a otros a realizar el trabajo; las tareas las realizan de forma permanente utilizan mano de obra familiar y asalariada.

La actividad empresarial es representada en la siguiente grafica:

Gráfica 5
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Estructura Organizacional Producción Artesanal
Año: 2013



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

La estructura organizacional es tipo lineal simple, presenta la forma de trabajar la actividad de tejidos, la responsabilidad se transmite íntegramente a cada trabajador; no cuenta con departamentalización, el diseño organizacional es permanente, en la empresa artesanal pequeña el propietario realiza el papel de administrador, utiliza mano de obra familiar, asalariada que trabaja en el sector económico informal, utilizan los ingresos para el bienestar familiar y trabajan con herramientas rudimentarias para la elaboración del producto.

2.6 GENERACIÓN DE EMPLEO

La actividad artesanal de tejidos se caracterizan especialmente porque utiliza mano de obra familiar, en la actualidad genera 253 empleos en total, cantidad que contribuye al sustento de las familias.

Las personas encargadas de llevar a cabo el proceso de elaboración de tejidos típicos, pertenecen al núcleo familiar, de acuerdo a la investigación realizada en el Municipio.

2.7 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN

En base al estudio de campo realizado se determinó la siguiente problemática que afecta a los productores en la comercialización de la producción y organización para llevar a cabo las actividades artesanales de tejidos típicos.

2.7.1 Problemática encontrada

De acuerdo a la investigación realizada en el municipio de Colotenango, se determinó que el productor de tejidos típicos se dedica a la elaboración manual, con herramientas y equipos tradicionales, no sofisticados, compradas en el mercado local, el propietario es quien dirige la administración y al mismo tiempo el proceso de producción y comercialización del producto; no existe división del trabajo, no cuentan con capital; las utilidades generadas son pocas.

Los productores utilizan técnicas de fabricación, sin asistencia técnica, la mano de obra no es calificada para que los volúmenes de producción crezcan.

No cuentan con acceso al crédito y no existe una institución, cooperativa o asociación que apoye de forma económica a los productores para invertir, evitan utilizar el financiamiento bancario por miedo a perder sus propiedades.

2.7.1.1 Propuesta de solución

Para contrarrestar la problemática detectada en el municipio de Colotenango, se plantea lo siguiente:

Promover la creación de comités artesanales de los productores de tejidos, que congreguen y brinden apoyo, en la planificación y mejora de las actividades de producción y comercialización de los productos, para lograr un proceso más eficiente y obtener mayores ganancias, buscando la mejora de la calidad de vida de cada productor.

Buscar también el mejoramiento de los procesos para la elaboración de los productos, con el fin de lograr un aumento en la producción, brindarles asistencia técnica para que adquieran nuevos conocimientos en la elaboración de los tejidos, por medio de instituciones municipales, públicas o gubernamentales que fomentan el desarrollo de los habitantes.

Es necesario contar con una institución que brinde financiamiento a los productores, ya que es una de las plataformas para el funcionamiento de las empresas dedicadas a la producción artesanal de tejidos, es preciso brindar información en el aspecto del financiamiento bancario a los productores.

CAPÍTULO III

PROYECTO PANADERÍA

En este capítulo se presenta la propuesta de inversión de Panadería, es una potencialidad productiva en el sector artesanal del municipio de Colotenango, la propuesta es motivada por la demanda del producto y la poca oferta existente, para determinar la viabilidad de la propuesta que persigue el desarrollo económico de la población asociada al proyecto.

A continuación se desarrollan las generalidades del “Proyecto de Panadería”, en el municipio de Colotenango, departamento de Huehuetenango.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto estará ubicado en la cabecera municipal de Colotenango y representará beneficios económicos para la población que se dedique a la producción, se propone una cooperativa que pueda llevar a cabo la ejecución, ubicada en un local de 400 metros cuadrados dividido en departamentos administrativos, se estima que la producción anual será de 1,839,600 unidades de pan dulce y pan francés por cinco años continuos; será comercializada en el mercado local de Colotenango y en el municipio de San Gaspar Ixchil derivado que los mismos no poseen este tipo de actividad artesanal, por lo que se considera que la demanda de este producto se verá favorecida.

3.2 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

En el municipio de Colotenango no existe la actividad artesanal de panadería, el pan es importado del municipio de San Ildefonso Ixtahuacán, cantidad que no cubre la demanda del mercado.

La elaboración de pan dentro del Municipio, es una propuesta de inversión derivada de la demanda del producto en la población y la poca oferta existente, se cuenta con condiciones necesarias para desarrollarlo: insumos, infraestructura y mano de obra.

La propuesta contempla una cooperativa que promoverá la participación y organización comunitaria de la población, además se propiciará la creación de nuevas fuentes de trabajo e ingresos económicos y derivado de esto un mejor nivel de vida de forma directa para los treinta asociados y sus familias.

3.3 OBJETIVOS

Son los resultados que se pretenden alcanzar con el desarrollo del proyecto, los cuales se han plasmado a través del objetivo general y específicos que se describen en el presente documento.

3.3.1 General

Contribuir al desarrollo económico, social y productivo del municipio de Colotenango, por medio de la puesta en marcha de la propuesta de inversión denominada "Panadería".

3.3.2 Específicos

- Cubrir un porcentaje de la demanda insatisfecha de pan en el Municipio, con productos de calidad y a buen precio.
- Aprovechar los recursos físicos y humanos que existen en el Municipio, para implementar un proyecto de Panadería que genere beneficios económicos.
- Organizar una cooperativa de treinta asociados que cumpla con los requisitos administrativos y legales, para el manejo y control durante el desarrollo del proyecto.

- Aprovechar las fuentes de financiamiento internas por medio del aporte de los asociados y externas de los recursos que se obtendrán, mediante un préstamo que se realizará a una entidad bancaria, al inicio del proyecto para cubrir el total de inversión necesaria para la puesta en marcha del mismo.
- Generar empleo y diversificar la producción artesanal en el Municipio.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

El presente estudio de mercado, se realiza con el objetivo de ofrecer a los artesanos inversionistas una visión del producto que se propone y el vínculo con la oferta, la demanda proyectada y los precios vigentes en el mercado, que justifiquen la puesta en marcha del proyecto en el Municipio.

El mercado meta del proyecto; cubrirá los municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, donde se comercializará el pan y será distribuido al minorista y consumidor final.

3.4.1 Identificación del producto

El pan es un producto de consumo básico, será elaborado con materias primas de calidad, la variedad del producto será pan francés y pan dulce.

A continuación se presenta una tabla con base a la composición de alimentos en 100 gramos, de una porción comestible de pan, en el Municipio pesará en promedio 18 gramos por unidad:

Tabla 3
Composición Química por cada 100 gramos de Pan Dulce

Componente	Cantidad	Medida
Agua	16.60	Mililitros
Energía	377.00	Kilo calorías
Proteína	6.90	Gramos
Grasa Total	9.80	Gramos
Carbohidratos	65.40	Gramos
Ceniza	1.30	Gramos
Calcio	51.00	Miligramos
Fosforo	182.00	Miligramos
Hierro	4.60	Miligramos
Tiamina	0.13	Miligramos
Ribo Flavina	0.18	Miligramos
Niacina	0.42	Miligramos
Vitamina A Equiv. Retinol	1.00	Microgramos

Fuente: tabla de composición de alimentos de Centroamérica, Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP- y Organización Panamericana de la Salud -OPS- año 2013.

En el pan dulce las kilocalorías son las responsables de que sea considerado un alimento energético, que aporta una cantidad representativa de energía al consumidor.

El pan dulce contiene carbohidratos, que es un componente importante en los alimentos, entre los minerales sobresalen el calcio, fosforo y hierro.

A continuación se presenta una tabla con la composición utilizada en 100 gramos, que es una porción comestible de pan francés, el pan que se elaborará en el Municipio pesará en promedio 18 gramos por unidad:

Tabla 4
Composición Química por cada 100 gramos de Pan Francés

Componente	Cantidad	Medida
Agua	26.60	Mililitros
Energía	311.00	Kilo calorías
Proteína	9.40	Gramos
Grasa Total	4.30	Gramos
Carbohidratos	58.50	Gramos
Ceniza	1.10	Gramos
Calcio	38.00	Miligramos
Fósforo	114.00	Miligramos
Hierro	4.90	Miligramos
Tiamina	0.10	Miligramos
Ribo Flavina	0.20	Miligramos
Niacina	1.26	Miligramos
Vitamina A Equiv. Retinol	2.00	Microgramos

Fuente: tabla de composición de alimentos de Centroamérica, Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP- y Organización Panamericana de la Salud -OPS- año 2013.

El pan francés es un producto, importante en la dieta alimenticia, presenta un alto nivel de fósforo y hierro, esenciales en el crecimiento de los niños y significativos para el organismo de un adulto.

3.4.2 Oferta

Cantidad de producción que los oferentes están dispuestos a ofrecer a un determinado precio, período de tiempo, en un mercado establecido, en la actualidad la oferta de pan es cubierta por un productor externo al Municipio, y lo comercializa en el área urbana y distribuye a algunas áreas rurales.

• Oferta histórica y proyectada

La oferta total histórica representa la cantidad de pan dulce y francés que los productores han colocado en el mercado del municipio de Colotenango y San Gaspar Ixchil y la Oferta total proyectada planea establecer el comportamiento de la importación por medio de la proyección para determinar la oferta del producto durante los siguientes cinco años desde el inicio del proyecto.

El cuadro siguiente, presenta oferta total histórica y proyectada de pan francés.

Cuadro 12
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Oferta Histórica y Proyectada de Pan Francés
Período 2009 al 2018
(Cifras en unidades)

Año	Producción	Importación	Oferta total
2009	0	21,312	21,312
2010	0	42,624	42,624
2011	0	63,936	63,936
2012	0	85,248	85,248
2013	0	106,560	106,560
2014	0	127,872	127,872
2015	0	149,184	149,184
2016	0	170,496	170,496
2017	0	191,808	191,808
2018	0	213,120	213,120

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2013 y el método de mínimos cuadrados donde $a=63,936$, $b= 21,312$ para los datos de importación, año base 2011. (Ver anexo No.8).

La falta de elaboración de pan francés dentro del Municipio, recae en la oferta y está directamente ligada a las importaciones de San Idefonso Ixtahuacán, mismas que presentan un aumento, lo cual indica que el mercado demanda el producto y la población lo consume, por lo que se justifica impulsar la elaboración de pan.

A continuación se presenta el cuadro de oferta total histórica y proyectada de pan dulce.

Cuadro 13
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Oferta Histórica y Projectada de Pan Dulce
Período 2009 al 2018
(cifras en unidades)

Año	Producción	Importación	Oferta total
2009	0	99,216	99,216
2010	0	198,432	198,432
2011	0	297,648	297,648
2012	0	396,864	396,864
2013	0	496,080	496,080
2014	0	595,296	595,296
2015	0	694,512	694,512
2016	0	793,728	793,728
2017	0	892,944	892,944
2018	0	992,160	992,160

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2013 y el método de mínimos cuadrados donde $a=297,648$ y $b=99,216$ para los datos de importación, año base 2011. (Ver anexo No. 9).

Con base a la investigación de campo se determinó que no existe producción es un proveedor de otro Municipio el que lo produce pan lo introduce al Municipio y lo distribuye de forma local en el área urbana existe un local, también le distribuyen a las tiendas aledañas y así mismo a San Gaspar Ixchil, por medio de transporte, derivado de esta situación al verificar los datos del cuadro anterior se establece que al momento de realizar la producción de pan se espera un crecimiento constante en la oferta, debido a que es menor a la demanda, esto garantiza el desarrollo del proyecto de Panadería.

3.4.3 Demanda

Se determina según el nivel de consumo del demandante en relación al poder adquisitivo que poseen en los municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, donde la demanda es constante.

- **Demanda potencial histórica y proyectada**

Con base al consumo per cápita, se determina el dato anual de consumo por persona con el propósito de conocer el volumen de consumo pasado y futuro, con el fin de establecer si existe demanda. (Ver anexos 7,11,12 y 13).

A continuación se presenta el cuadro de demanda potencial histórica y proyectada de pan francés:

Cuadro 14
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Pan Francés
Período 2009 al 2018

Año	Población	Población delimitada 39%	Consumo Per Cápita (unidades)	Demanda potencial (unidades)
2009	31,775	12,392	955	11,834,360
2010	32,683	12,746	955	12,172,430
2011	33,175	12,938	955	12,355,790
2012	33,666	13,130	955	12,539,150
2013	34,144	13,316	955	12,716,780
2014	34,602	13,495	955	12,887,725
2015	35,029	13,661	955	13,046,255
2016	35,432	13,818	955	13,196,190
2017	35,818	13,969	955	13,340,395
2018	36,176	14,109	955	13,474,095

Fuente: elaboración propia, con base en datos de estimaciones de la población total de los municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil de los años 2009 al 2018, consumo per cápita con base al documento Índice de Precios al Consumidor - IPC - y costo de la Canasta Básica Alimentaria y Vital diciembre 2013 según el INE.

Con base al estudio realizado se determinó que para el municipio de Colotenango el índice de pobreza extrema es de 61%, para San Gaspar Ixchil de 60%, se tomó el índice más alto 61% de los dos municipios a los que estará dirigido el mercado para el cálculo de la demanda potencial y la población delimitada que será en este caso de 39%, según datos obtenidos de la Encuesta

Nacional de Condiciones de Vida -ENCOVI- 2002, 2006 y 2011, también el mapas de pobreza -SEGEPLAN- 2002, mapa de pobreza rural -SEGEPLAN- 2011 y la investigación de campo 2013, la demanda potencial se estableció de acuerdo a los datos de población total de los municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil de los años 2009 al 2018, asimismo se estimó con base a informes del Instituto de Nutrición para Centro América y Panamá -INCAP-, el documento Índice de Precios al Consumidor -IPC- Costo de la Canasta Básica Alimentaria y Vital diciembre, 2013 según el INE. El consumo por persona de pan francés al año es de 955 unidades y de pan dulce 374 unidades. (Ver anexos 12 y 13).

A continuación se presenta el cuadro de demanda potencial histórica y proyectada de pan dulce:

Cuadro 15
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Pan Dulce
Período 2009 al 2018

Año	Población	Población delimitada 39%	Consumo Per Cápita (unidades)	Demanda potencial
2009	31775	12,392	374	4,634,608
2010	32683	12,746	374	4,767,004
2011	33175	12,938	374	4,838,812
2012	33666	13,130	374	4,910,620
2013	34144	13,316	374	4,980,184
2014	34602	13,495	374	5,047,130
2015	35029	13,661	374	5,109,214
2016	35432	13,818	374	5,167,932
2017	35818	13,969	374	5,224,406
2018	36176	14,109	374	5,276,766

Fuente: elaboración propia, con base a datos de estimaciones de la población total de los municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil de los años 2009 al 2018. Consumo per cápita base en el Documento Índice de Precios al Consumidor - IPC - y Costo de la Canasta Básica Alimentaria y Vital diciembre 2013 según el INE.

Como se puede observar, la demanda potencial histórica y proyectada de pan dulce se mantiene en constante crecimiento, esto representa una excelente oportunidad para la producción y comercialización del pan en el Municipio.

- **Consumo aparente histórico y proyectado**

Integrado por la producción, más las importaciones, menos las exportaciones, el resultado es el consumo de pan en el Municipio en unidades, cálculo realizado con base a las entrevistas realizadas, durante la investigación de campo.

El consumo aparente se estima por medio de indicadores indirectos de la demanda lo cual se observa con las importaciones que realiza el Municipio. Para Colotenango se indica que es la cantidad de pan que demanda la población en un periodo determinado.

El consumo aparente histórico proyectado es el cálculo que determina la cantidad de producto que será consumido en los siguientes cinco años después de iniciado el proyecto.

El cuadro siguiente, presenta el consumo aparente histórico y proyectado de pan francés:

Cuadro 16
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Pan Francés
Período 2009 al 2018
(cifras en unidades)

Año	Producción	Importación	Exportación	Consumo aparente
2009	0	21,312	0	21,312
2010	0	42,624	0	42,624
2011	0	63,936	0	63,936
2012	0	85,248	0	85,248
2013	0	106,560	0	106,560
2014	0	127,872	0	127,872
2015	0	149,184	0	149,184
2016	0	170,496	0	170,496
2017	0	191,808	0	191,808
2018	0	213,120	0	213,120

Fuente: elaboración propia, con base en el cuadro 12, de oferta histórica y proyectada de pan francés.

El consumo aparente de pan francés muestra un aumento debido a que los consumidores demandan el producto en el Municipio de Colotenango y San Gaspar Ixchil.

A El cuadro siguiente, presenta el consumo aparente histórico y proyectado de pan dulce:

Cuadro 17
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Pan Dulce
Período 2009 al 2018
(cifras en unidades)

Año	Producción	Importación	Exportación	Consumo aparente
2009	0	99,216	0	99,216
2010	0	198,432	0	198,432
2011	0	297,648	0	297,648
2012	0	396,864	0	396,864
2013	0	496,080	0	496,080
2014	0	595,296	0	595,296
2015	0	694,512	0	694,512
2016	0	793,728	0	793,728
2017	0	892,944	0	892,944
2018	0	992,160	0	992,160

Fuente: elaboración propia, con base en el cuadro 13, de oferta histórica y proyectada de pan dulce.

El consumo aparente histórico y proyectado, expresa el crecimiento en el consumo de pan dulce, en los años anteriores a la inversión y los próximos cinco años, lo cual justifica la producción y el consumo de pan.

- **Demanda insatisfecha**

Es lo que la población no logra satisfacer de acuerdo a sus necesidades, aunque cuenta con la capacidad para adquirir el bien o servicio, y representa el mercado a cubrir durante los cinco años de vida del proyecto, lo que confirma un mercado para satisfacer.

- **Demanda insatisfecha histórica y proyectada**

Demanda Insatisfecha histórica es la diferencia entre la demanda potencial y el consumo aparente, está determinada por la cantidad de la población que no logro obtener la satisfacción de necesidades en el periodo comprendido del año

2009 al 2013. Demanda insatisfecha proyectada, es el total del mercado que no satisface sus necesidades, que el proyecto tomará como base para la colocación de la elaboración al consumidor.

En el cuadro siguiente se presenta la demanda insatisfecha histórica y proyectada de pan francés:

Cuadro 18
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Pan Francés
Período 2009 al 2018
(cifras en unidades)

Año	Demanda Potencial	Consumo Aparente	Demanda Insatisfecha
2009	11,834,360	21,312	11,813,048
2010	12,172,430	42,624	12,129,806
2011	12,355,790	63,936	12,291,854
2012	12,539,150	85,248	12,453,902
2013	12,716,780	106,560	12,610,220
2014	12,887,725	127,872	12,759,853
2015	13,046,255	149,184	12,897,071
2016	13,196,190	170,496	13,025,694
2017	13,340,395	191,808	13,148,587
2018	13,474,095	213,120	13,260,975

Fuente: elaboración propia, con base al cuadro 14 de demanda potencial histórica y proyectada de pan francés y cuadro 16 de consumo aparente histórico y proyectado de pan francés del presente informe.

De acuerdo al estudio se puede observar la incidencia en el incremento de la demanda insatisfecha, factor que presenta una oportunidad para la comercialización del pan francés a nivel del mercado meta.

En el siguiente cuadro se presenta la demanda insatisfecha histórica y proyectada de pan Dulce.

Cuadro 19
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Pan Dulce
Período 2009 al 2018
(cifras en unidades)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2009	4,634,608	99,216	4,535,392
2010	4,767,004	198,432	4,568,572
2011	4,838,812	297,648	4,541,164
2012	4,910,620	396,864	4,513,756
2013	4,980,184	496,080	4,484,104
2014	5,047,130	595,296	4,451,834
2015	5,109,214	694,512	4,414,702
2016	5,167,932	793,728	4,374,204
2017	5,224,406	892,944	4,331,462
2018	5,276,766	992,160	4,284,606

Fuente: elaboración propia, con base al cuadro 15 de demanda potencial histórica y proyectada y cuadro 17 de consumo aparente histórico y proyectado de pan dulce del presente informe.

Como se puede observar durante el periodo de los últimos cinco años ha existido demanda insatisfecha de pan dulce en el Municipio y las proyecciones para los siguientes cinco años estiman una tendencia de crecimiento continuo en la demanda insatisfecha de pan dulce.

3.4.4 Precio

La determinación del precio del pan dulce y frances, para el intermediario en el mercado local se determina de acuerdo a las normas y estándares de calidad, además el productor debe considerar factores internos y externos que influyen en los precios tales como; materia prima, mano de obra, costos indirectos variables. Tomando en cuenta todos estos factores se determinó que el precio será de Q. 0.33 centavos para el intermediario y de Q. 0.50 para el consumidor final.

3.4.5 Comercialización

La propuesta de comercialización de Panadería, que incluye el proceso de análisis y operaciones de comercialización, para el presente informe se describe en el capítulo IV.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

Para cumplir con los objetivos del proyecto, es necesario considerar los factores de localización, tamaño, volumen de producción, así como la tecnología a utilizar y los medios que posibiliten la ejecución del mismo, es decir los recursos humanos, físicos y financieros.

3.5.1 Localización

Con base a la información obtenida durante la investigación, se consideraron aspectos para la localización del proyecto tales como; clima, disponibilidad de terreno, vías de comunicación y mano de obra.

• Macro localización

El proyecto se ubicará en el área urbana del municipio de Colotenango, departamento de Huehuetenango, ubicado en el kilómetro 289.5 con acceso por la carretera Interamericana CA-1 en el kilómetro 287.8 se cruza en el puente Selegua y se toma la carretera asfaltada RN-7W-A.

• Micro localización

La producción de pan se desarrollara en el centro urbano del Municipio, donde existen vías de fácil acceso, las calles cuentan con asfalto, existe servicio de agua entubada, energía eléctrica y transporte, elementos importantes para el suministro de insumos, la producción y la comercialización.

3.5.2 Tamaño

El proyecto tendrá una vida útil de cinco años como mínimo, se llevara a cabo en un local de 400 metros cuadrados, que estará dividido en dos departamentos administrativos ventas, administración y operativo producción, con un rendimiento diario de 2,555 unidades por cada quintal de harina y se producirán 2,555 unidades de pan francés y 2,555 unidades de pan dulce diariamente, lo que dará un total anual de 919,800 unidades, menos un descuento de 1% de merma, la duración del proyecto será de cinco años.

3.5.3 Volumen y valor de la producción

Está constituido por la cantidad de productos que el artesano de pan está dispuesto a producir de acuerdo a la capacidad y tamaño de la Cooperativa.

A continuación se presenta el cuadro de valor y volumen de la producción:

Cuadro 20
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Volumen y Valor de la Producción de Pan Francés
Año: 2013

Año	Producción en unidades	Merma en unidades 1%	Producción total anual	Precio de venta por unidad	Valor total en ventas
1	919,800	9,198	910,602	0.33	300,499
2	919,800	9,198	910,602	0.33	300,499
3	919,800	9,198	910,602	0.33	300,499
4	919,800	9,198	910,602	0.33	300,499
5	919,800	9,198	910,602	0.33	300,499
Total	4,599,000		4,553,010		1,502,495

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

El volumen de la producción anual del proyecto se determinó con base a una producción diaria de 2,555 unidades de pan francés, por cada quintal el

rendimiento en unidades es de 2,555, para un rendimiento anual de 360 días y una producción anual de 919,800 unidades de pan francés, menos un descuento de 1% de merma, se obtendrá como resultado 910,602 unidades de producción total anual.

En el siguiente cuadro se observa el volumen y valor de la producción de pan dulce:

Cuadro 21
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Volumen y Valor de la Producción de Pan Dulce
Año: 2013

Año	Producción en unidades	Merma en unidades 1%	Producción total anual	Precio de venta por unidad	Valor total en ventas
1	919,800	9,198	910,602	0.33	300,499
2	919,800	9,198	910,602	0.33	300,499
3	919,800	9,198	910,602	0.33	300,499
4	919,800	9,198	910,602	0.33	300,499
5	919,800	9,198	910,602	0.33	300,499
Total	4,599,000		4,553,010		1,502,495

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

La producción de Panadería en cada tipo de pan es de 919,800 unidades, a un precio de Q. 0.33 centavos, genera ingresos a la población de Q. 300,499 al año, el volumen de la producción anual de pan dulce cubrirá 20% de la demanda insatisfecha durante los primeros cuatro años y para el quinto año 21%, dato que incentiva la comercialización.

Para ambos productos se determinó, con base a una producción diaria total de 5,110 unidades, con un rendimiento por quintal de 2,555 unidades por dos que se producirán a diario por 365 días para una producción anual de 1,839,600 unidades, menos un descuento del 1% de merma, se obtendrá como resultado

1,821,204 unidades de producción total anual de pan dulce y pan francés lo que cubrirá en conjunto 11% de la demanda insatisfecha del municipio de Colotenango y San Gaspar Ixchil, por lo que es factible la implementación de un nuevo proyecto de Panadería en el Municipio.

3.5.4 Proceso productivo

Las etapas para la elaboración del pan se realiza a mano, el nivel tecnológico que se utiliza es sencillo, todo el proceso se llevará a cabo en la cooperativa, con materias primas; harina, huevo, manteca vegetal, azúcar, levadura, royal, sal y agua.

El procedimiento para la elaboración de pan francés, se diferencia con el de pan dulce, en que este último utiliza saborizante de vainilla, polvo para hornear y se le coloca con una decoración utilizando azúcar, manteca y huevo.

A continuación se presentan las fases del proceso productivo para la elaboración de pan francés:

Gráfica 6
Municipios de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Flujograma del Proceso Productivo de Pan Francés
Año: 2013

Paso	Descripción del proceso	Simbología
1		Inicio
2	Se selecciona a cada uno de los proveedores de los insumos que intervienen en el proceso de producción.	Adquisición de Insumos
3	Solicita las cantidades de ingredientes necesarios al almacén.	Solicitud
4	Se pesan todos los ingredientes que se utilizarán para la elaboración del pan francés.	Pesado
5	Limpieza de los implementos de pesado y superficie de la mesa de trabajo y hornos.	Limpieza
6	Se mezcla, harina, levadura, agua, manteca, mejorante, sal y azúcar revolviendo bien para que la masa quede manejable.	Mezclado
7	Se amasan todos los ingredientes, hasta lograr una masa blanda, luego se deja reposar la masa por 15 minutos.	Amasado
8	Se divide en porciones similares, en varias porciones de masa, dándole un tamaño y peso uniforme a cada pan.	Moldeado
9	Se le da forma al pan	Diseño
10	Se colocan las piezas de pan en el horno a una temperatura de 90° por 20 minutos, para activar la levadura e incrementar el tamaño.	Fermentado
11	Se prepara el horno a 200° C, se colocan las piezas en el horno, durante un tiempo de 12 a 15 minutos	Horneado
12	Se retiran las bandejas del horno y se enfrían a temperatura ambiente.	Enfriado
		Fin

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

Para el proceso de elaboración de pan dulce es necesario la aplicación de trece pasos, que brindarán como resultado un producto de primera calidad que satisficará las necesidades del consumidor y permite al productor y minorista obtener un margen de utilidad que les beneficie de forma positiva.

En la siguiente grafica se presenta el flujograma de la producción de pan dulce:

Gráfica 7
Municipios de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Flujograma del Proceso Productivo de Pan Dulce
Año: 2013

Paso	Descripción del proceso	Simbología
1		Inicio
2	Se selecciona a cada uno de los proveedores de los insumos que intervienen en el proceso de producción.	Adquisición de Insumos
3	Solicita las cantidades de ingredientes necesarios al almacén..	Solicitud
4	Se pesan todos los ingredientes que se utilizaran para la elaboración del pan dulce.	Pesado
5	Limpieza de los implementos de pesado y superficie de la mesa de trabajo y hornos.	Limpieza de implementos
6	Disolver el azúcar con el polvo de hornear, agua, manteca, sal, levadura y harina suave teniendo el cuidado de mezclar, cuidadosamente	Mezclado
7	Se amasan todos los ingredientes, hasta obtener una masa uniforme y se deja en reposo por un periodo de 15 minutos.	Amasado
8	En esta etapa se elaboran las diferentes formas de pan dulce, en los diseños que determina el panadero.	Moldeado
9	Se barniza con huevo el pan, con el apoyo de una brocha y se decora con azúcar y mantequilla previamente preparada.	Decoración
10	Se colocan las piezas de pan en el horno a una temperatura de 90° por 20 minutos, para activar la levadura he incrementar el tamaño.	Fermentado
11	Se prepara el horno a 200° C, se colocan las piezas en el horno, durante un tiempo de 12 a 15 minutos	Horneado
12	Se retiran las bandejas del horno y se enfrían a temperatura ambiente.	Enfriado
		Fin

3.5.5 Requerimientos técnicos

Para ejecutar el proyecto de Panadería es necesario contar con lo siguiente:

Cuadro 22
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Requerimientos Técnicos
Año: 2013

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Tangibles		
Maquinaria		
Horno de 6 bandejas	Unidad	2
Olla amasadora	Unidad	1
Cilindro para refinar	Unidad	1
Herramientas		
Carritos clavijeros de 36 bandejas	Unidad	4
Bandejas	Unidad	60
Rodillos	Unidad	6
Espátulas	Unidad	6
Picheles medidores	Unidad	4
Balanza	Unidad	1
Mobiliario y equipo		
Mesas antioxidantes	Unidad	3
Estantería	Unidad	1
Mostrador	Unidad	1
Reloj de pared	Unidad	1
Sillas	Unidad	2
Cestas plásticas	Unidad	12
Equipo de computo		
Computadora de escritorio	Unidad	1
Vehículos		
Pick up	Unidad	1

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

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Este especifica las leyes y requisitos que regulan el proyecto en cuanto a localización, tributación y uso del producto. Este tema se desarrollara en el capítulo V.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Está integrado por de inversión fija e inversión en capital de trabajo para integrar la inversión total para la realización del proyecto.

3.7.1 Inversión fija

Comprende la adquisición de los activos tangibles (terrenos, edificios, maquinaria, equipo, vehículos, etc.) e intangibles (patentes, marcas, diseños, nombres comerciales, asistencia técnica, gastos de instalación, etc.) necesarios para iniciar operaciones del proyecto.

En el cuadro siguiente se detallan las cuentas que integran la inversión fija:

Cuadro 23
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Inversión Fija
Año: 2013

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario Q.	Total Q.
Tangible				95,468
Maquinaria				59,000
Horno de 6 bandejas	Unidad	2	12,000	24,000
Cilindro para refinar	Unidad	1	10,000	10,000
Olla amasadora	Unidad	1	25,000	25,000
Herramientas				5,908
Carritos clavijeros de 36 bandejas	Unidad	4	850	3,400
Bandejas	Unidad	60	27	1,620
Rodillos	Unidad	6	28	168
Espátulas	Unidad	6	30	180
Picheles medidores	Unidad	2	20	40
Balanza	Unidad	1	500	500
Mobiliario y equipo				9,060
Mesas antioxidantes	Unidad	3	1,800	5,400
Estantería de metal	Unidad	1	1,000	1,000
Mostrador	Unidad	1	1,500	1,500
Reloj de pared	Unidad	1	90	90
Sillas plásticas	Unidad	2	25	50
Cestas plásticas	Unidad	12	85	1,020
Equipo de computo				1,500
Computadora de escritorio	Unidad	1	1,500	1,500
Vehículos				20,000
Pick up	Unidad	1	20,000	20,000
Intangible				3,000
Gastos de organización		1	3,000	3,000
Total				98,468

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

El cuadro anterior refleja la inversión fija que se debe realizar en el primer año del proyecto; la mayor inversión es la maquinaria con un valor de Q 59,000.00,

que representa el 60%, vehículo por Q.20, 000.00 que representa el 20%, las herramientas, mobiliario y equipo de cómputo el 17% y los gastos de organización con 3%.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Comprende el capital necesario para el inicio de operaciones como insumos, mano de obra, costos indirectos variables. A continuación se presenta la inversión en capital de trabajo por un mes de pan frances:

Cuadro 24
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Inversión de Capital de Trabajo Mensual de Pan Francés
Año: 2013

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Pan francés
Insumos				9,874
Harina dura	Quintal	30	265.00	7,950
Levadura	Libra	90	9.50	570
Mejorante	Libra	30	11.50	345
Azúcar	Libra	900	3.60	216
Manteca	Libra	510	5.80	348
Agua	Garrafón	90	8.00	400
Sal	Libra	75	1.00	45
Mano de obra				2,221
Panadero A	Quintal	30	55.13	827
Panadero B	Quintal	30	55.13	827
Bonificación incentivo		30	8.33	250
Séptimo día			3807.60	317
Costos indirectos variables				2,802
Prestaciones laborales			0.31	602
Cuota patronal			0.13	250
Gas propano		30	130.00	1,950
Vainilla	Libra	60	3.00	-
Gastos variables de ventas				70
Bolsas plásticas	Millar	4	35.00	70
Continúa...				

Continuación cuadro 24

Gastos fijos de ventas				2,269
Combustibles y lubricantes		4	150.00	300
Sueldo vendedor rutero	Mensual	1		1,086
Bonificación incentivo	Mensual	1		125
Séptimo día			2421.75	202
Prestaciones laborales			0.31	393
Cuota patronal			0.13	163
Gastos fijos de producción				180
Arrendamiento instalaciones	Mensual	60%	600.00	180
Gastos fijos de administración				2,384
Honorarios del contador	Mensual	1	250.00	125
Energía eléctrica	Mensual	1	300.00	150
Papelería y útiles	Mensual	1	40.00	20
Sueldo administrador	Mensual	1		1,086
Bonificación incentivo	Mensual	1		125
Séptimo día			2421.75	202
Prestaciones laborales			0.31	393
Cuota patronal			0.13	163
Arrendamiento instalaciones	Mensual	40%	600.00	120
Total				19,800

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

El capital de trabajo para el presente proyecto, contempla los rubros necesarios para la puesta en marcha y desarrollo del proyecto de panadería para el primer mes de producción, la utilización de capital para la materia prima será del 54%, mano de obra 10%, costos indirectos variables y gastos variables de ventas 14%, gastos fijos de ventas, de producción y administración 22%.

El cuadro siguiente muestra la inversión de capital de trabajo mensual de pan dulce, prevista para el presente proyecto:

Cuadro 25
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Inversión de Capital de Trabajo Mensual de Pan Dulce
Año: 2013

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Pan dulce
Insumos				13,919
Harina suave	Quintal	30	245	7,350
Polvo para hornear	Libra	60	5	300
Levadura	Libra	90	9.5	285
Azúcar	Libra	900	3.6	3,024
Manteca	Libra	510	5.8	2,610
Agua	Garrafón	90	8	320
Sal	Libra	75	1	30
Mano de obra				2,221
Panadero A	Quintal	30	55.13	827
Panadero B	Quintal	30	55.13	827
Bonificación incentivo		30	8.33	250
Séptimo día			3,807.60	317
Costos indirectos variables				2,982
Prestaciones laborales			0.3055	602
Cuota patronal			0.1267	250
Gas propano		30	130	1,950
Vainilla	Libra	60	3	180
Gastos variables de ventas				70
Bolsas plásticas	Millar	4	35	70
Gastos fijos de ventas				2,269
Combustibles y lubricantes		4	150	300
Sueldo vendedor rutero	Mensual	1		1,086
Bonificación incentivo	Mensual	1		125
Séptimo día			2,421.75	202
Prestaciones laborales			0.3055	393
Cuota patronal			0.1267	163
Gastos fijos de producción				180
Arrendamiento instalaciones	Mensual	60%	600	180
Gastos fijos de administración				2,384
Honorarios del contador	Mensual	1	250	125
Continúa...				

Continuación cuadro 25				
Energía eléctrica	Mensual	1	300	150
Papelería y útiles	Mensual	1	40	20
Sueldo administrador	Mensual	1		1,086
Bonificación incentivo	Mensual	1		125
Séptimo día			2,421.75	202
Prestaciones laborales			0.3055	393
Cuota patronal			0.1267	163
Arrendamiento instalaciones	Mensual	40%	600	120
Total				24,025

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

El cuadro anterior presenta la inversión en capital de trabajo para el inicio de operaciones durante el primer mes, los costos serán cubiertos, desde el momento que la venta del producto genere margen de utilidad. En el pan dulce la mayor inversión de capital de trabajo se encuentra concentrado en insumos Q. 13,919.00

3.7.3 Inversión total

Representa la inversión monetaria total, para obtener el nivel de producción necesario, consiste en la inversión fija sumada al capital de trabajo, es representada en el siguiente cuadro:

Cuadro 26
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Inversión Total
Año: 2013
(cifras en quetzales)

Descripción	Total	%
Inversión fija	98,468	69
Inversión en capital de trabajo	43,826	31
Total	142,294	100

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

La mayor parte de los recursos monetarios, para llevar a cabo el proyecto se concentra en la inversión fija con 69% constituido por activos tangibles e intangibles, la inversión en capital de trabajo es del 31%, distribuido en materia prima, mano de obra y todo lo requerido para la puesta en marcha del proyecto.

3.7.4 Financiamiento

Permite identificar las necesidades monetarias del proyecto, las cuales pueden ser de fuentes internas y externas, a corto, mediano o largo plazo.

Cuadro 27
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Fuentes de Financiamiento
Año: 2013
(cifras en quetzales)

Descripción	Recursos propios	Recursos ajenos	Inversión total
Inversión fija	59,468	39,000	98,468
Maquinaria	20,000	39,000	59,000
Herramientas	5,908		5,908
Mobiliario y equipo	9,060		9,060
Equipo de computo	1,500		1,500
Vehículos	20,000		20,000
Gastos de organización	3,000		3,000
Inversión en capital de trabajo	43,826		43,826
Insumos	23,793		23,793
Mano de obra	4,442		4,442
Costos indirectos variables	5,784		5,784
Gastos variables de ventas	140		140
Gastos fijos de ventas	4,538		4,538
Gastos fijos de producción	360		360
Gastos fijos de administración	4,768		4,768
Total	103,294	39,000	142,294

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

En el cuadro anterior se observa que del total de recursos financieros, la mayor parte la representan los recursos propios con 73% de fuentes internas y los recursos ajenos con un 27% de fuentes externas.

3.7.5 Estados financieros

En esta etapa se presentan los estados financieros proyectados a cinco años, con el objetivo de visualizar los costos y gastos que se realizarán durante este periodo y mostrar las utilidades que se obtendrán, para facilitar la toma de decisiones económicas.

A continuación se presenta el cuadro que describe el Estado de Costo Directo de Producción Proyectado:

Cuadro 28
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería (Producción de Pan Francés)
Costo Directo de Producción Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia prima	118,488	118,488	118,488	118,488	118,488
Harina dura	95,400	95,400	95,400	95,400	95,400
Manteca	4,176	4,176	4,176	4,176	4,176
Azúcar	2,592	2,592	2,592	2,592	2,592
Levadura	6,840	6,840	6,840	6,840	6,840
Agua	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800
Sal	540	540	540	540	540
Mejorante	4,140	4,140	4,140	4,140	4,140
Mano de obra	26,652	26,652	26,652	26,652	26,652
Panadero A	9,924	9,924	9,924	9,924	9,924
Panadero B	9,924	9,924	9,924	9,924	9,924
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Séptimo día	3,804	3,804	3,804	3,804	3,804
Costos indirectos variables	33,623	33,623	33,623	33,623	33,623
Continúa...					

Continuación cuadro 28

Cuota patronal	2,997	2,997	2,997	2,997	2,997
Prestaciones laborales	7,226	7,226	7,226	7,226	7,226
Gas propano	23,400	23,400	23,400	23,400	23,400
Costo directo de producción	178,764	178,764	178,764	178,764	178,764
Total de quintales producidos	360	360	360	360	360
Costo por quintal	497	497	497	497	497
Total de pan francés producido	2,529	2,529	2,529	2,529	2,529
Costo por unidad	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20

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

Se puede observar que el costo directo por unidad de pan de francés asciende a la cantidad de veinte centavos, para los cinco años proyectados.

También se hace mención de los costos de directos de la producción de pan dulce, estos están relacionados de forma directa con la producción de las piezas de pan, contienen los elementos de materia prima, mano de obra y todos los desembolsos que requieren para establecer el costo total de la producción.

En el cuadro siguiente se muestra el costo de producción por unidad de pan dulce, elaborado en la presente propuesta de inversión:

Cuadro 29
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería (Producción de Pan Dulce)
Costo Directo de Producción Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia Prima	167,028	167,028	167,028	167,028	167,028
Harina suave	88,200	88,200	88,200	88,200	88,200
Manteca	31,320	31,320	31,320	31,320	31,320
Polvo para hornear	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600
Azúcar	36,288	36,288	36,288	36,288	36,288
Levadura	3,420	3,420	3,420	3,420	3,420
Agua	3,840	3,840	3,840	3,840	3,840
Sal	360	360	360	360	360
Mano de obra	26,652	26,652	26,652	26,652	26,652
Panadero A	9,924	9,924	9,924	9,924	9,924
Ayudante B	9,924	9,924	9,924	9,924	9,924
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Séptimo día	3,804	3,804	3,804	3,804	3,804
Costos indirectos variables	35,783	35,783	35,783	35,783	35,783
Cuota patronal	2,997	2,997	2,997	2,997	2,997
Prestaciones laborales	7,226	7,226	7,226	7,226	7,226
Gas propano	23,400	23,400	23,400	23,400	23,400
Vainilla	2,160	2,160	2,160	2,160	2,160
Costo directo de producción	229,464	229,464	229,464	229,464	229,464
Total de quintales producidos	360	360	360	360	360
Costo por quintal	637	637	637	637	637
Total de pan dulce producido	2,529	2,529	2,529	2,529	2,529
Costo por unidad	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25

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

Se puede observar que el costo directo por unidad de pan dulce a cantidad de Q. 0.25, esto incluye únicamente los tres elementos del costo: materia prima, mano de obra y costos indirectos variables.

- **Estado de Resultados proyectado**

Este presenta de manera detallada y proyectada la utilidad productiva después de deducir de las ventas los costos y gastos que corresponden. A continuación se presenta el estado de resultados proyectado:

Cuadro 30
Municipios de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Estado de Resultados Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	600,997	600,997	600,997	600,997	600,997
Pan francés	300,499	300,499	300,499	300,499	300,499
Pan dulce	300,499	300,499	300,499	300,499	300,499
(-) Costo directo de producción	408,229	408,229	408,229	408,229	408,229
Costo directo producción					
Pan francés	178,765	178,765	178,765	178,765	178,765
Costo directo producción pan dulce	229,465	229,465	229,465	229,465	229,465
Contribución a la ganancia	192,768	192,768	192,768	192,768	192,768
(-) Gastos variables					
Ventas	1,680	1,680	1,680	1,680	1,680
Bolsas plásticas	1,680	1,680	1,680	1,680	1,680
Ganancia marginal	191,088	191,088	191,088	191,088	191,088
(-) Gastos fijos de ventas	51,525	51,525	51,525	51,525	51,525
Depreciación vehículos	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000
Combustibles y lubricantes	7,200	7,200	7,200	7,200	7,200
Sueldo vendedor rutero	26,061	26,061	26,061	26,061	26,061
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Prestaciones laborales	7,962	7,962	7,962	7,962	7,962
Cuota patronal	3,302	3,302	3,302	3,302	3,302
(-)Costos fijos de producción	139,563	139,563	139,563	139,563	139,563
Depreciación maquinaria	11,800	11,800	11,800	11,800	11,800
Depreciación herramientas	1,477	1,477	1,477	1,477	-
Continúa...					

Continuación cuadro 30

Arrendamiento instalaciones	4,320	4,320	4,320	4,320	4,320
(-) Gastos fijos de administración	53197	53197	53197	53197	53197
Honorarios del contador	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Energía eléctrica	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600
Papelería y útiles	480	480	480	480	480
Depreciación mobiliario y equipo	1,812	1,812	1,812	1,812	1,812
Depreciación equipo de computación	500	500	500	-	-
Amortización gastos de organización	600	600	600	600	600
Sueldo administrador	26,061	26,061	26,061	26,061	26,061
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Prestaciones laborales	7,962	7,962	7,962	7,962	7,962
Cuota patronal admón.	3,302	3,302	3,302	3,302	3,302
Arrendamiento instalaciones	2,880	2,880	2,880	2,880	2,880
(-) Gastos financieros	7,020	-	-	-	-
Intereses sobre prestamos	7,020	-	-	-	-
Utilidad antes del I.S.R.	61,749	68,769	68,769	69,269	70,746
(-) I.S.R.	19,142	19,255	17,192	17,317	17,687
Ganancia neta	42,607	49,514	51,577	51,952	53,060

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

El estado de resultados muestra la ganancia neta que se obtendrá cada año de desarrollo del proyecto, para el primer año se observa una utilidad neta de Q. 42,607.00 que crecerá cada año.

A continuación se presenta Estado de Situación Financiera Proyectado:

Cuadro 31
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Estado de Situación Financiera Projectado
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo					
Corriente	86,765	156,581	226,285	298,051	369,693
Efectivo	86,765	156,581	226,285	298,051	369,693
No corriente	78,279	58,090	37,901	18,212	-
Maquinaria	59,000	59,000	59,000	59,000	59,000
(-) Depreciación maquinaria	(11,800)	(23,600)	(35,400)	(47,200)	(59,000)
Herramientas	5,908	5,908	5,908	5,908	-
(-) Depreciación herramientas	(1,477)	(2,954)	(4,431)	(5,908)	-
Mobiliario y equipo	9,060	9,060	9,060	9,060	9,060
(-) Depreciación mobiliario y equipo	(1,812)	(3,624)	(5,436)	(7,248)	(9,060)
Equipo de computo	1,500	1,500	1,500	-	-
(-) Depreciación equipo de computo	(500)	(1,000)	(1,500)	-	-
Vehículos	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000
(-) Depreciación Vehículos	(4,000)	(8,000)	(12,000)	(16,000)	(20,000)
Gastos de organización	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
(-) Amortización gastos organización	(600)	(1,200)	(1,800)	(2,400)	(3,000)
Total activo	165,044	214,671	264,186	316,263	369,693
Pasivo y patrimonio					
Corriente	19,142	19,256	17,192	17,317	17,687
Impuesto sobre la renta por pagar	19,142	19,256	17,192	17,317	17,687
Suma del pasivo	19,142	19,256	17,192	17,317	17,687
Patrimonio	145,901	195,416	246,993	298,946	352,006
Aportación de los asociados	103,294	103,294	103,294	103,294	103,294
Utilidad del ejercicio	42,607	49,514	51,577	51,952	53,060
Utilidades acumuladas		42,607	92,122	143,699	195,652
Total pasivo y patrimonio	165,044	214,671	264,186	316,263	369,693

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

En el cuadro anterior se proyecta la situación financiera de la Cooperativa, tanto en los bienes y derechos, como en las obligaciones que tendrá el proyecto. El

pasivo lo conforman las obligaciones a favor de terceros y el patrimonio está integrado por la aportación de los asociados y las utilidades acumuladas.

3.8 EVALUACIÓN FINANCIERA

Para determinar la factibilidad del proyecto, y concretar que todos los costos, serán cubiertos, para ello se realiza la medición de rentabilidad de la inversión a través del cálculo de índices o razones financieras.

En el siguiente cuadro se presentan los cálculos de los índices o razones financieras:

Cuadro 32
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Evaluación Financiera

Indicadores	Cifra
Punto de equilibrio en valores	406,785
Punto de equilibrio en unidades	1,232,683
Flujo Neto de fondos (Año 1)	62,796
TREMA	20%
Valor Actual Neto	63,165
Relación beneficio costo	1.04
Tasa interna de Retorno	38.44
Periodo de recuperación de la inversión	3

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

3.8.1 Punto de Equilibrio

Muestra el volumen de producción necesario para cubrir los costos y gastos fijos, sin obtener ganancia ni pérdida, dato esencial para la toma de decisiones. A continuación el análisis del cuadro anterior.

3.8.1.1 Punto de equilibrio en valores

De acuerdo a los resultados obtenidos, se indica que el valor total que se debe de vender, para cubrir los costos y gastos en que los productores incurren al producir el pan, el punto de equilibrio en valores asciende a Q. 406,785.00.

3.8.1.2 Punto de equilibrio en unidades

En el punto de equilibrio en unidades se observa que la cantidad necesaria de ventas consolidadas de pan en unidades es de 1, 232,683 y un margen de seguridad es de 32%, para cubrir sus gastos.

3.8.2 Flujo neto de fondos

El flujo neto de fondos para el primer año es de Q. 62,796 y se proyecta que durante los siguientes cuatro años el proyecto tendrá crecimientos en este indicador financiero.

3.8.3 Valor actual neto

La TREMA por la inversión es de 20% y el valor actual neto de cada año es positivo, por lo que es recomendable la viabilidad del proyecto.

3.8.4 Relación beneficio costo

De acuerdo al resultado obtenido, mayor a la unidad se recomienda el proyecto.

3.8.5 Tasa interna de retorno

Como resultado de los cálculos se puede observar que la TIR es mayor que la TREMA, lo que brinda al proyecto de Panadería resultados económicos favorables que respaldan la aceptación de su ejecución.

3.8.6 Período de recuperación de la inversión

Se observa que el periodo de recuperación del proyecto será de 3 años, lo que es aceptable, porque en este tiempo habrá rotado una vez el capital invertido, por lo tanto se considera razonable y rentable, el resto del tiempo es considerado como utilidad.

3.9 IMPACTO SOCIAL

Con la implementación del proyecto Panadería, en el Municipio se beneficiará a 30 asociados que participarán en la cooperativa con sus familias en forma directa, con beneficios económicos.

El proyecto de Panadería beneficiará a la población con nuevas fuentes de empleo y fomentará la organización social a través de la creación de la cooperativa, se cubrirá parte de la demanda insatisfecha con un producto de calidad a un precio accesible y se capacitará al personal para contar con mano de obra calificada.

Se diversificará la producción artesanal, se promoverán cambios en las actividades productivas, se identificarán y aprovecharán nuevas formas de financiamiento al tener acceso al crédito bancario y se comercializará un nuevo producto que forma parte de la dieta básica y que en la actualidad no se produce en el Municipio.

CAPÍTULO IV

COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PAN FRANCÉS Y PAN DULCE

En el presente capítulo se presentan una serie de operaciones que forman parte de la comercialización del pan, y se realizan con el objetivo de coordinar las diversas actividades, con base a las cuales se preparará la producción para llegar al consumidor final en el momento y lugar oportuno.

4.1 PROCESO DE LA COMERCIALIZACIÓN

Conjunto de pasos para que el producto llegue a las manos del consumidor final, para el estudio de la comercialización de pan se deben tomar en cuenta las herramientas y estrategias de mercadeo idóneas para la producción.

4.1.1 Mezcla de mercadotecnia

Parte esencial en la mercadotecnia que constituye el proceso estratégico para colocar los productos de la Cooperativa, dentro del mercado del municipio de Colotenango, basado en variables.

4.1.1.1 Mezcla de mercadotecnia aplicada a la producción de Pan

En la producción de pan se analizan las variables siguientes: producto, precio, plaza y promoción.

Tabla 5
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Mezcla de Mercadotecnia
Año: 2013

Variable	Actividad	Descripción
Producto	Variedad del producto	Pan dulce y pan francés
	Calidad	Es establecida por la materia prima utilizada para la elaboración, harina, manteca, azúcar, levadura, agua, sal, mejorante y polvo de hornear.
	Características	Producto para consumo masivo, parte de la dieta alimenticia básica
	Marca	No tiene.
Precio	Precio de venta	Q. 0.33 cada unidad de pan dulce y pan francés.
	Forma de pago	Contado.
Plaza	Canales	Productor-detallista-consumidor final.
	Cobertura	Área urbana y rural.
	Inventario	No manejan.
	Ubicaciones	Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil, Departamento de Huehuetenango.
Promoción	Publicidad	De boca en boca.

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

Del proceso de la panificación por parte de la Cooperativa, el pan dulce y frances serán los principales productos y se enfocaran en la comercialización, debido a esto se realizó un análisis de mercado con la mezcla de mercadotecnia, con los factores producto, precio, plaza y promoción.

4.2 OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN

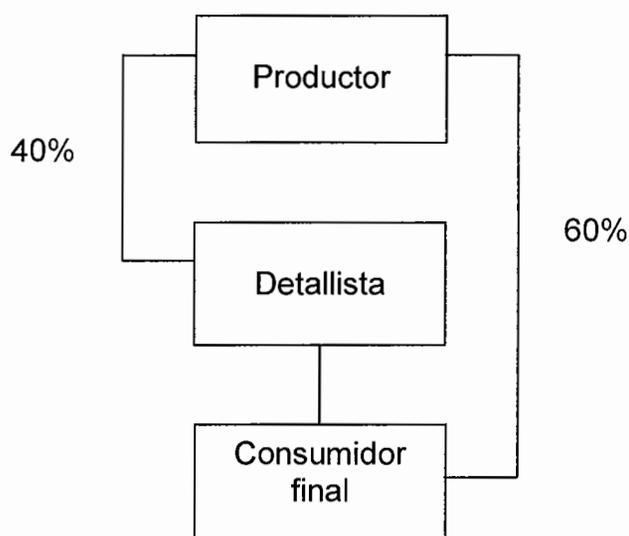
Es necesario tomar en cuenta los canales de comercialización desde que el productor elabora el producto hasta que llega al consumidor final, así también se determinará el margen de utilidad que obtendrá el productor y el detallista.

4.2.1 Canales de comercialización

Se lleva a cabo por medio de las etapas físicas, intercambio y transferencia que debe de pasar el producto para realizar la comercialización.

La Cooperativa utilizará un canal de comercialización indirecto, a través del cual el producto llegara al consumidor final, donde estarán incluidos: productor, detallista y consumidor final. A continuación se presenta la gráfica del canal de comercialización:

Gráfica 8
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Canal de Comercialización
Año: 2013



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

La grafica anterior refleja que 60% de la producción se vende al consumidor final y 40% al detallista. Este diseño se acopla a las ventas que realizara el detallista en los puntos de venta en el municipio de San Gaspar Ixil, ya que estos venderán el pan al consumidor final. El objetivo fundamental es maximizar el alcance del mercado y hacer efectivo el sistema de negociación, por ello solo se distribuirá una parte de la producción a los detallistas con el objetivo de mayor cobertura.

4.2.2 Márgenes de comercialización

En la propuesta se proyectan los márgenes de comercialización y el precio de venta en este caso se establece por unidad de pan, el intercambio se llevara a cabo por medio de un detallista, al que se le distribuirá el producto transportándolo en un vehículo hasta llevarlo a él, también se venderá de forma directa al consumidor final en el área urbana del Municipio donde se producirá. A continuación se presenta el cuadro de márgenes de comercialización:

Cuadro 33
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Márgenes de Comercialización
Año: 2013

Participantes	Precio de venta Q.	Margen bruto Q.	Costo de mercadeo Q.	Margen neto Q.	Rentabilidad sobre inversión (%)	% Participación
<u>Productor</u>	0.33					66
<u>Detallista</u>	0.50	0.17	0.02	0.15	45	34
<u>Flete</u>			0.02			
<u>Consumidor Final</u>						
Totales		0.17	0.02	0.15		100

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

De acuerdo a los cálculos realizados en el cuadro anterior, se puede observar que el detallista obtiene un margen bruto de Q. 0.17 centavos por cada pan que vende, sin embargo al descontar a este margen bruto los costos de flete recibe un margen neto de Q. 0.15, la rentabilidad sobre la inversión que devenga es del 45%, con respecto a la participación del productor en la comercialización se determinó que es del 66%, mientras que el detallista participa en un 34%.

CAPÍTULO V

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN DE PAN FRANCES Y PAN DULCE

Este capítulo presenta la propuesta de una Cooperativa para el desarrollo del proyecto de Panadería, debido a la importancia de establecer una adecuada organización que contribuya al desarrollo de los productores, se hace prioritaria la creación de una estructura operativa formal donde se describan los aspectos administrativos legales para la formación de una Cooperativa.

5.1 JUSTIFICACIÓN

Para la realización del proyecto de Panadería, es importante definir los aspectos administrativos, como la estructura organizacional y los aspectos legales de la empresa, determinantes para la puesta en marcha del proyecto y el buen funcionamiento y desarrollo, a fin de cumplir el orden jurídico del país y evitar costos innecesarios.

La creación y expansión de la producción de pan en el Municipio, se proyecta con gran aceptación en el mercado local lo cual permitirá la creación de nuevas fuentes de trabajo y un mejoramiento en la calidad de vida, desarrollo social y productivo de los habitantes de Colotenango.

5.2 OBJETIVOS

Son los resultados que se pretenden lograr con la realización del proyecto de producción de Panadería, los cuales se han plasmado a través del objetivo general y los específicos que se describen en el presente documento.

5.2.1 General

Promover el desarrollo económico, social y productivo de la población del Municipio, a través de la implementación del proyecto de Panadería que permita

la diversificación en las actividades productivas, mediante la creación de una Cooperativa como miembros de la comunidad.

5.2.2 Específicos

Los objetivos específicos que se pretenden alcanzar con la implementación del proyecto son:

- Creación de nuevas fuentes de trabajo, dentro del casco urbano del Municipio.
- Promover la capacitación y enseñanza a los habitantes del casco urbano del Municipio, sobre la actividad artesanal de elaboración de pan y que permita la existencia de mano de obra calificada.
- Promover la capacitación de pequeños y medianos artesanos en cuanto a la administración de sus propios negocios.
- Solventar la demanda de pan francés y pan dulce en el casco urbano y comunidades aledañas.
- Promover el desarrollo del Municipio por medio de actividades productivas rentables.
- Aprovechar las fuentes de financiamiento internas y externas, desde el inicio del proyecto para cubrir el total de inversión necesaria para la puesta en marcha del proyecto.
- Proponer la formación de una cooperativa de artesanos, debidamente organizados, que promuevan el desarrollo de las actividades artesanales.
- Generar fuentes de trabajo y de ingresos que permitan mejorar las condiciones de vida de la población del Municipio, a través del desarrollo de este proyecto.

5.3 TIPO Y DENOMINACIÓN

La Cooperativa es una organización sencilla, donde 30 personas se reunirán para llevar a cabo el proyecto de interés colectivo o comunitario, por su funcionalidad servirá para promover el desarrollo a los sectores productivos agrícolas, pecuario, artesanal, comercial, industrial y financiero. De acuerdo al Decreto No. 82-78 del Congreso de la república de Guatemala, este tipo de organización se denominará con el término “Cooperativa” y se exonerara de impuestos.

En el municipio de Colotenango se propone la creación de una cooperativa de productores de pan denominada comercialmente como Cooperativa De Productores de Pan Colotenango, R.L. “COEPAN” y estará integrada por 30 asociados que tendrán a su cargo 73% del financiamiento del proyecto con un aporte de Q. 3,443.13 por cada asociado, el resto será obtenido por financiamiento externo por medio de un préstamo bancario, la inversión total asciende a Q. Q. 142,294.00.

5.4 MARCO JURÍDICO

De conformidad con el tipo de organización propuesta, se deberá tomar todas las disposiciones legales que regulan la conducta de las personas con carácter atributivo y aplicable en sus diferentes operaciones y actuaciones con el fin de dar cumplimiento a las normas legales y jurídicas aplicables a la empresa y lograr un buen funcionamiento. Para ello debe tomarse en consideración lo siguiente.

5.4.1 Normativa Externa

Se toman como base las leyes que legislarán de forma inmediata y prolongada, la formación e inscripción de las Cooperativas, la Ley General de Cooperativas y su Reglamento, Decreto No. 82-78 del Congreso de la República de Guatemala,

regula las actuaciones legales de las cooperativas, en su constitución, integración, inscripción y fiscalización. Quien se encarga de velar por la aplicación, es el Instituto Nacional de Cooperativas -INACOP- y la Inspección General de Cooperativas -INGECOP-; así también se considerará en los siguientes artículos que se presentan a continuación:

- Constitución Política de la República de Guatemala, Asamblea Nacional Constituyente 1985, Artículos 34, 43, 101 y 119 literal a.
- Ley General de Cooperativas Decreto 82-78, Congreso de la República de Guatemala.
- Reglamento de Inscripción y Registro de Cooperativas. Acuerdo 121-85
- Ley de Actualización Tributaria, Decreto 10-2012, Congreso de la República de Guatemala.
- Acuerdo Gubernativo 359-2012 Salarios Mínimo para Actividades Agrícolas, No Agrícolas y Actividades de Exportación y Maquila.
- Ley de Consejos de Desarrollo Urbano y Rural, Decreto 11-2002, Congreso de la República de Guatemala.
- Código de Trabajo, Decreto 1441, Congreso de la República de Guatemala, Artículos 61-63 y 81-82
- Ley de Protección y Mejoramiento del Medio Ambiente, Decreto 68-86, Congreso de la República de Guatemala.
- Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, Decreto 295, Congreso de la República de Guatemala.
- Ley de Bonificación Incentivo, Decreto 37-2001, Congreso de la República de Guatemala.
- Ley del Impuesto de Timbres Fiscales y de Papel Sellado Especial Para Protocolos, Decreto 37-92, Congreso de la República de Guatemala.

5.4.2 Normativa Interna

Para que la constitución de la Cooperativa pueda llevarse a cabo de manera efectiva se deberá gestionar a través de ordenamientos que regulen la organización y las funciones, de los integrantes de la organización, y son descritos a continuación:

- Estatutos
- Acta de constitución
- Reglamento interno de la cooperativa
- Reglamento interno de trabajo
- Manual de organización
- Manual de normas y procedimientos
- Manual de higiene y seguridad
- Código de ética
- Políticas

5.5 RAZÓN SOCIAL

El nombre o razón social será “COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE PAN COLOTENANGO, R.L. COEPAN”.

5.6 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Define el esquema formal los niveles jerárquicos, la línea de autoridad y las responsabilidades de cada unidad. Será la que determinará el sistema de comunicación y autoridad de la Cooperativa.

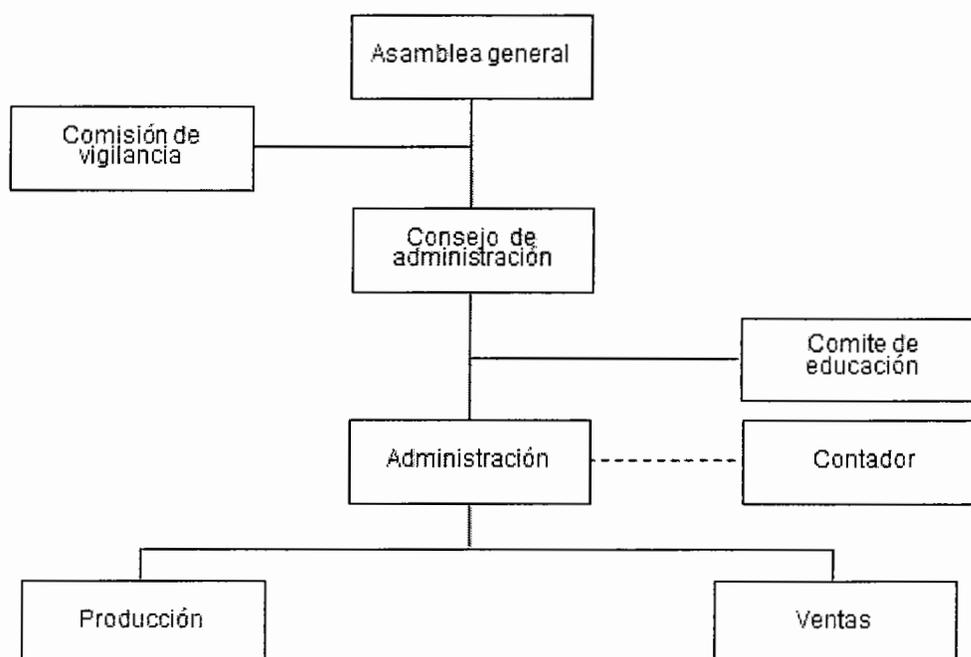
Es importante para la Cooperativa contar con el Manual de Organización y de Normas y Procedimientos, para conocer de manera clara y sencilla las funciones y atribuciones de cada uno de los puestos que integran esta organización; con el objetivo de lograr la mayor eficiencia de la organización.

5.6.1 Diseño Estructural

El sistema más apropiado para la organización propuesta es la lineal-staff. Es sencillo y claro, con varios cuerpos de asesoría, que facilitará las labores en la cooperativa -COEPAN-, también contará con una unidad de asesoría, representada por un contador. Con base a la Ley de Cooperativas de Guatemala Decreto 82-78.

A continuación se presenta el organigrama funcional de la Cooperativa:

Gráfica 9
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Organigrama Estructural Propuesto
Cooperativa de Productores de Pan Colotenango
Año: 2013



Fuente: Investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2013

La estructura anterior, es de carácter lineal, debido a que la autoridad proviene de un nivel superior y cada subordinado es responsable, solamente, ante su superior jerárquico.

5.6.2 Sistema de organización

Para una eficiente administración y delegación de funciones se propone el estilo de organización que tiene la cooperativa de línea-staff, donde la autoridad la ejerce un solo jefe, que tiene a su cargo una función determinada, ordena y distribuye para la ejecución las principales actividades del proyecto, lo que agiliza la comunicación, con el fin de alcanzar los objetivos planeados por la cooperativa. Debido a que en la cooperativa se ejercen distintas actividades por medio de sus encargados, se hace necesario centralizar cualquier tipo de requerimiento a través del Presidente de la Asamblea General.

5.7 FUNCIONES BÁSICAS DE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS

A continuación se presentan las principales funciones que desempeñaran los departamentos;

- **Asamblea General**

Será la máxima autoridad de la Cooperativa, estará conformada por todos los asociados de la Cooperativa. Una de sus principales funciones será la de elegir a los miembros de la junta directiva, conocer y aprobar, los estatutos, el reglamento interno y el plan de trabajo.

- **Consejo de Administración**

El Consejo de Administración será el órgano de dirección de la cooperativa. Los estatutos de la Cooperativa determinarán la manera de representación legal. Entre sus funciones se encontrarán: Convocar a asambleas generales; velar

porque se cumplan los estatutos; e informar a la Asamblea General sobre la situación económica y financiera de la cooperativa.

- **Comité de Educación**

Deberá estar integrado por personas que realizarán capacitaciones con entidades del sector privado como el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad –INTECAP-. Algunas de sus funciones serán organizar talleres de educación, capacitación y cooperativismo, crear y brindar material de apoyo a los asociados.

- **Comisión de Vigilancia**

Será el órgano encargado del control y fiscalización de la cooperativa. Sus funciones serán: Practicar auditorias; revisión periódica de registros contables; convocará a Asamblea General ordinaria o extraordinaria; se mantendrá al pendiente del cumplimiento de los acuerdos de la Asamblea General, del Concejo de Administración y otros comités. Los estatutos determinarán el número de miembros para adoptar decisiones.

- **Administración**

Es el órgano de dirección debe proporcionar lineamientos generales y vigilar que se cumplan las decisiones de la asamblea general.

- **Producción**

Es el encargado de la elaboración del plan de trabajo y producción, supervisará y controlará la calidad del producto, llevará el control de los insumos necesarios, realizará la limpieza de todos los instrumentos utilizados en el proceso de producción, comunicará a la Junta Directiva del plan de producción.

- **Ventas**

Es la unidad encargada de planificar, ejecutar, coordinar y evaluar las actividades de comercialización de Pan francés y pan dulce, efectuará contactos con posibles clientes de venta al detalle. Además ofrecerá atención al cliente, y monitoreará el comportamiento del producto en el mercado. Realizará y Llevará a cabo planes de acción para incrementar el volumen de ventas y obtener mayores utilidades. Implementará las gestiones necesarias para la entrega de la producción a los detallistas y consumidor final

- **Asesoría contable**

Se contratará los servicios de una persona, que se encargará de llevar el control de registros contables, así como la elaboración de los estados financieros, control sobre obligaciones fiscales y tributarias, además de registrar y realizar todos los tramites con relación a la inscripción legal de la organización.

5.8 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

El proceso administrativo consta de varias etapas, que son importantes para la administración del proyecto, son etapas sucesivas que se interrelacionarán y formarán un proceso integral que determinarán los objetivos y la elección de las acciones para lograr alcanzarlos y son las siguientes, planeación, integración, dirección y control los que se desarrollaran a continuación.

5.8.1 Planeación

En esencia es la etapa que fija el curso integrado que debe seguir la organización y deben establecerse las actividades de forma cronológica, así también pronosticara los logros, situaciones futuras y modificara el rumbo de la organización, a través de los resultados del control.

Las actividades de planeación son; elaboración de objetivos, visión, misión, políticas, estrategias, reglas, procedimientos, programas y presupuestos.

5.8.1.1 Misión propuesta

“Ser una Cooperativa dedicada a la producción y comercialización de pan con calidad, precio justo, brindando un producto nutricional y delicioso, con un equipo de trabajo competitivo capaz de satisfacer a nuestros clientes y contribuir en el desarrollo económico de la comunidad, con compromiso social y ambiental.”

5.8.1.2 Visión propuesta

Brindar y garantizar a los asociados la conservación del patrimonio invertido, capacitación, desarrollo, utilidades y una participación activa en el mercado de panadería a nivel Municipal y Departamental, generar productos con buen sabor, calidad y un precio justo.

5.8.1.3 Valores

Los valores para cumplir con los objetivos planteados son:

- Disciplina.
- Responsabilidad.
- Ética.
- Lealtad.
- Trabajo en equipo.
- Creatividad.
- Integridad.

5.8.2 Organización

En la organización se aplicara a toda la Cooperativa, para que la estructuración técnica de las relaciones que deben existir entre, los recursos humanos, físicos,

tecnológicos sean optimizados de la mejor manera en todos los procesos, planes objetivos, para lo cual se debe contar con los instrumentos administrativos como; organigrama, manual de organización, manuales de normas y procedimientos de la Cooperativa, que permitan visualizar las actividades dentro del proceso administrativo y productivo.

5.8.3 Integración

Se propone la integración de una Cooperativa en la que interactúe la producción con fines dirigidos a la comercialización del pan en sus presentaciones principales pan frances y dulce, buscando la factibilidad administrativa del proyecto por medio de una estructura organizacional que se adapte a los requerimientos para el cumplimiento de los objetivos de la Cooperativa, desarrollando sus funciones con recursos que sean suficientes para generar productividad y utilidades para los asociados.

5.8.4 Dirección

En la Cooperativa la autoridad y dirección se ejercerá de forma lineal, donde se identificará claramente a los participantes para que su nivel de responsabilidad y compromiso se desarrolle junto con las actividades administrativas, productivas y de comercialización, dirigida por un liderazgo que podrá ejercer las decisiones aprobadas por la asamblea general, con el fin de lograr los objetivos y las metas.

5.8.5 Control

En esta fase se garantizará que las actividades se ejecuten conforme a lo planificado en la Cooperativa y para ello se implementará una serie de controles administrativos, financieros y de movimientos contables, ingresos y egresos, ventas y compras, compra de insumos, adecuada utilización de insumos y materiales, control de calidad del producto, emisión de facturas, todo con el fin de ayudar a la toma de decisiones acertadas que beneficien a la organización.

CONCLUSIONES

Luego de realizar el análisis de los resultados de la investigación de campo, realizada, en el período del 1 al 31 de octubre del año 2013, y sus aspectos: Socioeconómico, comercialización y organización de tejidos típicos y el proyecto de producción de pan, se presentan las siguientes conclusiones que permitirán contribuir al desarrollo económico y social de los pobladores del municipio de Colotenango:

1. El análisis de la división política indica que el Municipio, refleja cambios importantes al año 2013 con relación al Censo de población 2002, debido a que varios caseríos y centros poblados han sido constituidos y reconocidos por las autoridades municipales lo que incide de manera favorable en el nivel de vida de los pobladores del área rural en su mayoría, en la actualidad, existen 43 centros poblados, mientras que en 2002 existían 32, basado en registros del Instituto Nacional de Estadística -INE- y datos brindados por la municipalidad.
2. El Centro de Atención Permanente -CAP- presenta deficiencias que se deben a la falta de presupuesto para la adquisición de medicamentos y proporcionar una atención adecuada a la población, en esta institución se presentaron durante 2013, 70 casos de desnutrición aguda en niños menores de 5 años, a pesar de las estrategias que el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS- ha implementado a través del proyecto Plan Hambre Cero.
3. La falta de servicios básicos, es un indicador de subdesarrollo en el Municipio, esto manifiesta las necesidades insatisfechas de los vecinos como los son el acceso a la vivienda, servicios sanitarios, salud, agua potable, educación, entre otros.

4. Las vías de acceso a los centros poblados más lejanos se encuentran dañadas, por la falta de mantenimiento, las carreteras de terracería en el Municipio son el 49% del total, el resto son carreteras asfaltadas, esto produce que el transportarse, sea dificultoso y afecte a la actividad económica, por el alto costo que representa trasladar los productos a los mercados locales donde se comercializan.
5. En la producción de tejidos típicos, existe deficiencia en las características tecnológicas, asistencia técnica y en el apoyo a esta actividad artesanal, ya que se lleva a cabo como actividad informal, lo que impide a tener crédito y aplicar técnicas para mejorar el sistema productivo. Así mismo la comercialización en el Municipio no se realiza de forma eficiente, los productores artesanales tienen deficiencias en el manejo de la misma, porque la venta del producto se ha aprendido de forma empírica.
6. Los productores artesanales no se encuentran constituidos en un sistema de producción adecuado, por carecer de recursos económicos, lo que incita a la actividad a realizarse en condiciones precarias, que sirve de limitante para elevar el volumen de producción de tejidos típicos.
7. En la investigación se pudo determinar que el Municipio cuenta con las condiciones adecuadas, para la producción de pan, por la demanda actual del producto, son factores que benefician la puesta en marcha del proyecto.

RECOMENDACIONES

Con base en las conclusiones de la investigación de campo realizada, se presentan las siguientes recomendaciones, para el beneficio de la población.

1. Que los pobladores del Municipio por medio los –COCODES-, soliciten a las autoridades Municipales que realicen un sistema de registro catastral con el objetivo de conservar una actualización de la información de la constitución de los centros poblados.
2. Que los pobladores del Municipio con apoyo de los Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODES- soliciten apoyo a las autoridades municipales para ampliar el sistema de abastecimiento de medicamentos y personal en las instalaciones del Centro de Atención Permanente -CAP- e implementar un mejor servicio a los pacientes.
3. Que los presidentes de los Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODES- y Alcaldes auxiliares gestionen ante las autoridades correspondientes (Gobierno central y municipal) inversión en servicios básicos, con esto se logrará el desarrollo económico y social de sus pobladores de cada región que conforma el Municipio.
4. Que los productores artesanales, agrícolas y pecuarios, soliciten a las autoridades municipales, la realización de una inversión y planificación adecuada para el mejoramiento, mantenimiento y construcción de las vías de acceso a los centros poblados más lejanos del área rural y que conducen a las comunidades, lo que facilitará la comercialización de los productos y de esta forma se mejore el desarrollo económico de la población.

5. Que los productores artesanales de tejidos típicos a través de las organizaciones gubernamentales como MAGA, soliciten ayuda a la municipalidad y otras entidades como el Instituto técnico de capacitación - NTECAP- en aspectos de asesoría, con el objetivo de aplicar nuevas técnicas en la producción artesanal, para que puedan realizar la actividad con mayor eficiencia y por ende obtengan mejores utilidades. Que los productores soliciten ante las entidades de gobierno y privadas apoyo para conocer nuevas alternativas de comercialización en la producción de tejidos.
6. Que los productores se organicen en una Cooperativa, para gestionar ante entidades privadas, el financiamiento económico, para el desarrollo de actividades artesanales de tejidos típicos.
7. Que la Municipalidad a través de los Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODES- divulgue, por medio de seminarios, el contenido del presente informe a la población, con el objetivo de implementar el proyecto de producción de pan, lo cual representa una atractiva opción para la inversión y así diversificar la producción artesanal en el Municipio.

BIBLIOGRAFÍA

1. ACUERDO GUBERNATIVO No.359-2012 Salarios Mínimos para Actividades Agrícolas, No Agrícolas y de la Actividad Exportadora y de Maquila. 3 páginas.
2. AGUILAR CATALAN, JOSE ANTONIO. "Método para la investigación del Diagnóstico Socioeconómico. (Pautas para el desarrollo de las regiones, en países que han sido mal administrados)". 2da edición, Año 2009 Guatemala. 150 páginas.
3. ASAMBLEA NACIONAL CONSTITUYENTE. Constitución Política de la Republica de Guatemala. Guatemala 2006. Impreso en Librería Jurídica. Artículos. 71. 80 páginas.
4. CASIA, M. "Guía para la presentación y evaluación de proyectos, con un enfoque administrativo".63 Páginas.
5. CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código Municipal. Decreto 12-2002". Artículo 9. Año 2002. Guatemala, GT. Editorial Librería Jurídica. 3 páginas.
6. _____. Ley del Impuesto Sobre Renta Decreto No. 26-92. Guatemala. Impreso en Librería Jurídica. 109 páginas.
7. _____. Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural. Decreto No. 11-2002. Ediciones Librería Jurídica. 14 Páginas.

8. Diccionario Medico Mosby Tocket. 2003, Editorial el Seuvier. España 6ª. Edición. 947 páginas.
9. IDALBERTO, CHIAVENATO. "Introducción a la Teoría General de la Administración", Editorial McGraw Hill, México, IV Edición, 2000. 344 Paginas.
10. INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (INE).X y XI Censo Nacional Población, V y VI de Habitación. Guatemala 1,994 y 2,002. 360 páginas.
11. _____. (INE). III y IV Censo Nacional Agropecuario. Guatemala, 1979 y 2003. 360 páginas.
12. SAQUIMUX, GENARO, Material de Apoyo, Taller Muestreo Estadístico. EPS. Facultad de Ciencias Económicas. Guatemala 2012. 25 páginas.
13. SIMONS, C., TARANO, J., Y PINTO, J. 1959. "Clasificación de Reconocimiento de los Suelos de La República de Guatemala". Guatemala, Única Edición. Editorial José de Pineda Ibarra. 631 páginas.
14. UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, Facultad de Ciencias Económicas. EPS. Manual de las 35 Reglas. Librería Económica. Guatemala 2012. 10 Páginas.

ANEXOS

Anexo 1
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
División Política por Categoría, Según Nombre de Centro Poblado
Años: 1994, 2002 y 2013

Nombre	Censo 1994	Censo 2002	Municipalidad 2013
Colotenango	Pueblo	Pueblo	Pueblo
El Cementerio	Caserío	Caserío	Caserío
La Lagunita	Caserío	Caserío	Caserío
Los Regadillos	Caserío
La Cruz	Caserío
Florencio Molina	Colonia
Tojlate	Aldea	Aldea	Aldea
Chemance	Caserío	Caserío
Chemiche	Caserío	Caserío
Che-Cruz	Caserío	Caserío
Sacsajal	Caserío	Caserío
El Sabino	Caserío	Caserío
Ixconlaj	Aldea	Aldea	Aldea
El Porvenir	Caserío
La Unión	Caserío
Ical	Aldea	Aldea	Aldea
Sacuil	Caserío	Caserío	Caserío
Pérez	Caserío	Caserío
Ramos	Caserío	Caserío
Chechimes	Caserío	Caserío
López	Caserío	Caserío
Sanchez	Caserío
Tixel	Aldea	Aldea	Aldea
Morales	Caserío	Caserío
Xemal	Aldea	Aldea	Aldea
Tuiztquian	Caserío	Caserío	Caserío
El Chorro	Caserío	Caserío	Caserío
La Vega	Aldea	Aldea	Aldea
Siete Caminos	Caserío	Caserío	Caserío
San José Arenal	Caserío	Caserío
Santo Domingo	Caserío	Caserío
La Montañita	Caserío
Los Mangales	Caserío
Tuj Laaj	Caserío
La Barranca Tuixcaviche	Aldea	Aldea	Aldea
Los Naranjales	Caserío	Caserío	Caserío
La Barranca Chiquita	Caserío
El Granadillo	Aldea	Aldea	Aldea
Caniche	Caserío	Caserío	Caserío

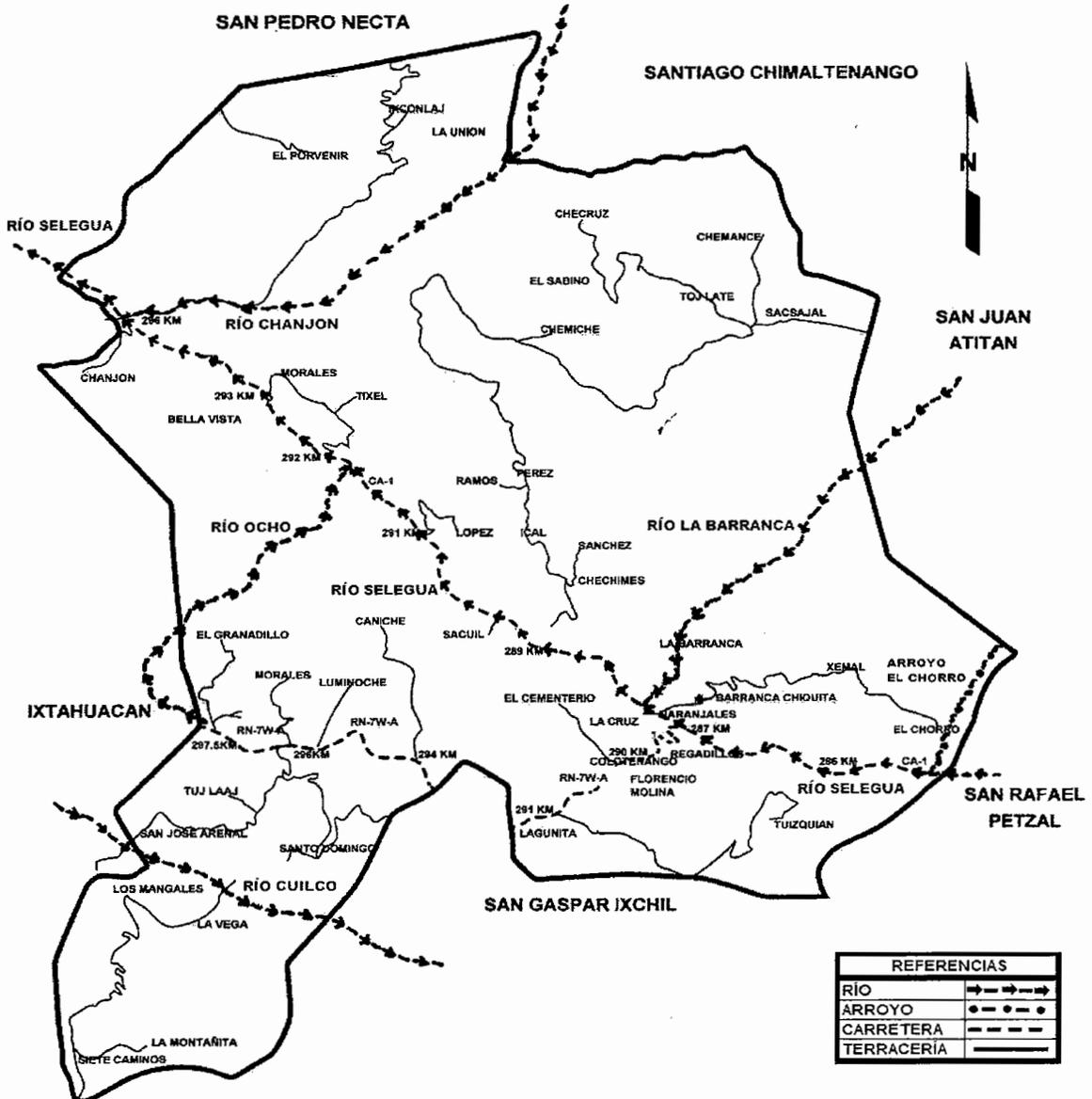
Continúa...

Continuación anexo 1

Nombre	Censo 1994	Censo 2002	Municipalidad 2013
Luminoche	Caserío	Caserío	Caserío
Cantón Morales	Cantón	Cantón
Bella Vista	Aldea	Aldea
Chanjón	Caserío	Caserío	Caserío

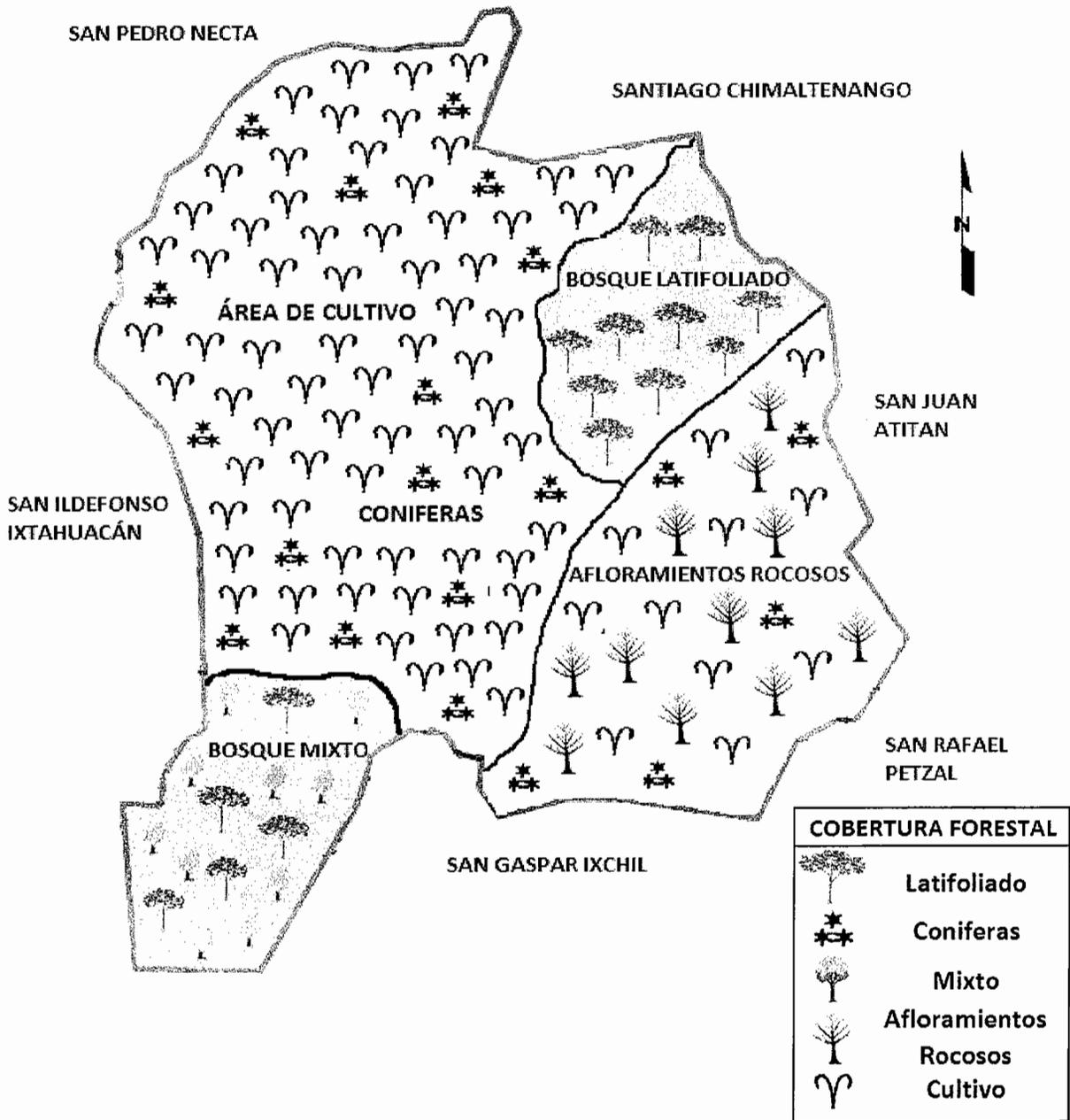
Fuente: elaboración propia con base en datos de la Oficina Municipal de Planificación de Colotenango, X Censo de Población y V de Habitación de 1994 y XI Censo de Población y VI de Habitación año 2002 del Instituto Nacional de Estadística -INE-

Anexo 2
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Localización de Ríos
Año: 2013



Fuente: elaboración propia, con base en datos proporcionados por la municipalidad de Colotenango y Plan de Desarrollo Municipal de Colotenango -PDM-.

Anexo 3
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Cobertura Forestal
Año: 2013



Fuente: elaboración propia, con base en mapas de la Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia -SEGEPLAN-, Mapas Digitales de la República de Guatemala.

Anexo 4
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Uso Actual de los Suelos por Área, Según Clasificación
Año: 2013

Clasificación	Área (Ha)	Área (%)
Infraestructura	20.21	0.2266
Centros poblados (área urbana y rural)	20.21	0.2266
Agricultura	4114.10	46.1525
Agricultura anual		
Granos básicos	1681.05	18.8583
Agricultura perenne		
Café	2430.00	27.5601
Huertos, viveros y hortalizas		
Hortalizas	3.05	0.0241
Arbustos – matorrales	4295.08	48.1832
Pastos naturales y arbustos		
Arbustos – matorrales	4295.08	48.1832
Bosque natural	418.05	5.4377
Bosque conífero	187.43	2.1027
Bosque mixto	230.62	2.5870
Cuerpos de agua	66.68	0.7480
Total	8914.11	100.00

Referencia: Ha= Hectárea.

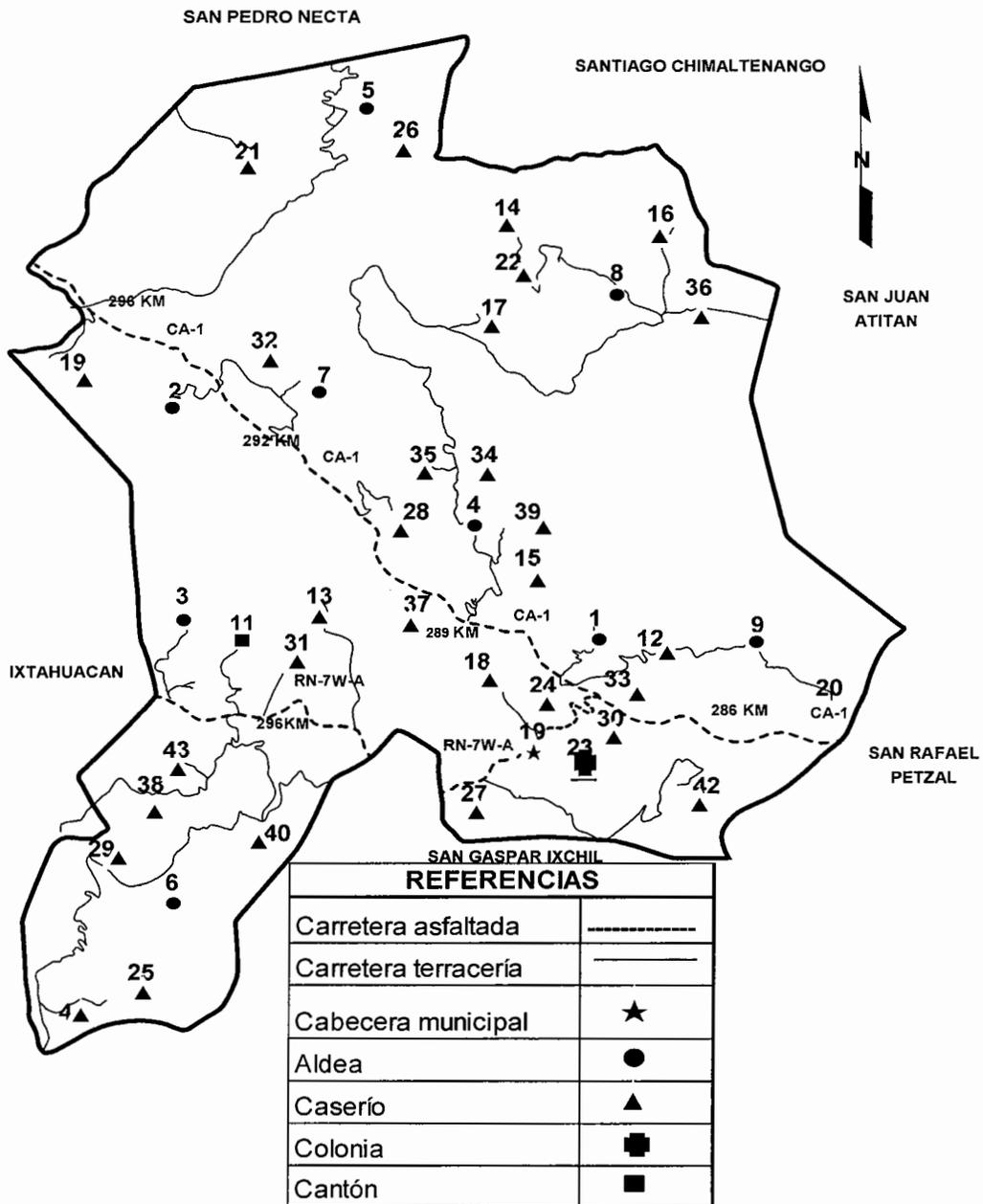
Fuente: elaboración propia, con base en datos obtenidos del Plan de Desarrollo Municipal de Colotenango -PDM- y el Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación -MAGA-.

Anexo 5
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Centros Educativos por Sector y Área, Según Niveles
Años: 1994, 2002 y 2013

	Nivel	Sector				Área				
		Oficial	%	Privado	%	Total	Urbano	%	Rural	%
1994	Preprimaria	16	48	0	0	16	2	40	14	50
	Primaria	16	48	0	0	16	2	40	14	50
	<u>Medio</u>									
	Ciclo básico	1	4	0	0	1	1	20	0	0
	Ciclo diversificado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Total	33	100	0	0	33	5	100	28	100
2002	Preprimaria	29	47	0	0	29	3	43	26	54
	Primaria	32	51	0	0	32	3	43	29	46
	<u>Medio</u>									
	Ciclo básico	1	2	0	0	1	1	14	0	0
	Ciclo diversificado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Total	62	100	0	0	62	7	100	55	100
2013	Preprimaria	22	43	1	1	22	1	1	22	43
	Primaria	33	48	3	33	36	3	33	33	48
	<u>Medio</u>									
	Ciclo básico	6	9	3	33	9	3	33	6	9
	Ciclo diversificado	0	0	2	33	2	2	33	0	0
	Total	61	100	9	100	69	9	100	61	100

Fuente: elaboración propia, con base en datos obtenidos en Ministerio de Educación, Anuarios Estadísticos 1994, 2002, 2013 y Estadísticas Educativas 2013.

Anexo 6
Municipio de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Vías de Acceso
Año: 2013



Fuente: elaboración propia, con base en datos de la Oficina Municipal de Agua y Saneamiento.

Anexo 7
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Carta Escaneada de Nutricionista con Información sobre el
Consumo Per Cápita y Propiedades del Pan Francés y Pan Dulce
Año: 2013

Guatemala, 04 de Noviembre de 2014

Estimados:
Licenciados Asesores del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-
Universidad de San Carlos de Guatemala
Presente

Estimados Asesores, atendiendo a la solicitud que presentan los practicantes de -EPS- asignados al municipio de Colotenango, departamento de Huehuetenango, accedo extender la siguiente constancia sobre el consumo y las propiedades nutricionales del pan francés y pan dulce y su importancia en el aspecto nutricional

El Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá -INCAP- plantea que el requerimiento promedio diario por cada persona es de 2.62 unidades diarias de pan francés y 1.03 unidades diarias de pan dulce; alimentos que brindan nutrientes al cuerpo humano como proteínas, grasas, carbohidratos, calcio, fósforo, hierro, tiamina, niacina y vitamina a; se recomienda un consumo per cápita anual de 955 unidades de pan francés y 374 unidades de pan dulce al año, en la dieta de una persona guatemalteca.

Para los usos que a los interesados convengan extiendo, firmo y sello la presente constancia en la ciudad de Guatemala a los cuatro días del mes de Noviembre del año 2014.



María Angeles Rodas Reyes
Licenciada en Nutrición
Colegiado No. 3129
Teléfono: 4050-2111

RECEBIDO
SECRETARÍA DE SALUD
11/04/2014

Datos nutricionales Pan Francés

La referencia para los datos nutricionales en un consumo de 100 gramos de pan francés, de acuerdo los gramos/día/familia según dietas básicas mínimas en Guatemala.

Componente	Cantidad	Medida
Agua	26.6	ml
Energía	311	kcal
Proteína	9.4	g
Grasa Total	4.3	g
Carbohidratos	58.5	g
Ceniza	1.1	g
Calcio	38	mg
Fosforo	114	mg
Hierro	4.9	mg
Tiamina	0.1	mg
Ribo flavina	0.2	mg
Niacina	1.26	mg
Vitamina A Equivalente a Retinol	2	mcg

Fuente: Tabla de composición de Alimentos INCAP/OPS. Guatemala, noviembre 2014.

Datos nutricionales Pan Dulce

Componente	Cantidad	Medida
Agua	16.6	ml
Energía	377	kcal
Proteína	6.9	g
Grasa Total	9.8	g
Carbohidratos	65.4	g
Ceniza	1.3	g
Calcio	51	mg
Fosforo	182	mg
Hierro	4.6	mg
Tiamina	0.13	mg
Ribo flavina	0.18	mg
Niacina	0.42	mg
Vitamina A Equivalente a Retinol	1	mcg

Fuente: Tabla de composición de Alimentos INCAP/OPS. Guatemala, noviembre 2014.

Anexo 8
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Calculo de Mínimos Cuadrados, Proyecciones de Importación Pan Frances
Año: 2013

Años	Y	X	XY	X2
2009	21,312	-2	-42,624	4
2010	42,624	-1	-42,624	1
2011	63,936	0	0	0
2012	85,248	1	85,248	1
2013	106,560	2	213,120	4
Sumatoria	319,680		213,120	10
	63,936		21,312	

$$a = 319,680 / 5 = 63,936$$

$$b = 213,120 / 10 = 21,312$$

$$y = a + b (x)$$

Años	A	B	X	Proyección
2014	63,936	21,312	3	127,872
2015	63,936	21,312	4	149,184
2016	63,936	21,312	5	170,496
2017	63,936	21,312	6	191,808
2018	63,936	21,312	7	213,120

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2013.

Anexo 9
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Calculo de Mínimos Cuadrados, Proyecciones de Importación Pan Dulce
Año: 2013

Años	Y	X	XY	X2
2009	99,216	-2	-198,432	4
2010	198,432	-1	-198,432	1
2011	297,648	0	0	0
2012	396,864	1	396,864	1
2013	496,080	2	992,160	4
Sumatoria	1,488,240		992,160	10
	297,648		99,216	

$$a = 1,488,240 / 5 = 297,648$$

$$b = 992,160 / 10 = 99,216$$

$$y = a + b (x)$$

Años	A	B	X	Proyección
2014	297,648	99,216	3	595,296
2015	297,648	99,216	4	694,512
2016	297,648	99,216	5	793,728
2017	297,648	99,216	6	892,944
2018	297,648	99,216	7	992,160

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2013.

Anexo 10
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Cálculo de la Población Para Comercializar el Producto

Al proponer el proyecto de Elaboración de pan francés y pan dulce se tomó en consideración dos municipios del departamento de Huehuetenango, Colotenango y San Gaspar Ixchil, se realizaron encuestas a los importadores como a los comerciantes que ofrecen el producto en el mercado regional, además de la población de los dos municipios.

La población según datos proyectados por el Instituto Nacional de Estadística -INE- para los cinco años históricos y proyectados es la siguiente:

Año	Colotenango	San Gaspar Ixchil	Población Regional
2009	25,091	6,684	31,775
2010	25,904	6,779	32,683
2011	26,303	6,872	33,175
2012	26,701	6,965	33,666
2013	27,089	7,055	34,144
2014	27,461	7,141	34,602
2015	27,809	7,220	35,029
2016	28,138	7,294	35,432
2017	28,454	7,364	35,818
2018	28,748	7,428	36,176

Fuente: elaboración propia con base a la proyección de datos del Censo de Población y VI de Habitación año 2002 del Instituto Nacional de Estadística -INE-

Al realizar la entrevista a los importadores de pan del Municipio se logró establecer que para el año 2013 la cantidad importada fue de 106,560 unidades de pan francés y 496,080 unidades de pan dulce, cantidades que van en aumento año con año, en 5%, lo que no es suficiente para satisfacer las necesidades de los consumidores, información proporcionada por los comerciantes del producto.

El consumo per cápita se calculó en base a los datos del Documento Índice de Precios al Consumidor - IPC - y Costo de la Canasta Básica Alimentaria y Vital – CBA- diciembre 2013 según el INE.

Con base al precio que en la actualidad se comercializa el pan en el Municipio se estableció que para el proyecto el precio de cada unidad de pan francés y pan dulce será de Q. 0.33 cada unidad.

Anexo 11
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Cálculo Del Consumo Per Cápita Pan Francés

Los gramos/día/familia según dietas básicas mínimas en Guatemala es de 235.40 considerando que las familias guatemaltecas están constituidas por 5 habitantes se estableció lo siguiente:

$235.4/5 = 47.08$ gramos por persona diarios

$47.08 \text{ gramos} * 365 \text{ días del año} = 17,184.20$ gramos anuales por persona

$17,184.20/18 \text{ gramos cada pan} = 955$ panes por persona anual

Fuente: elaboración propia con base en el Documento Índice de Precios al Consumidor - IPC - y Costo de la Canasta Básica Alimentaria y Vital diciembre 2013 según el INE.

Anexo 12
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Cálculo Del Consumo Per Cápita Pan Dulce

Los gramos/día/familia según dietas básicas mínimas en Guatemala es de 92.3 considerando que las familias guatemaltecas están constituidas por 5 habitantes se estableció lo siguiente:

$92.3/5 = 18.46$ gramos por persona diarios

$18.46 \text{ gramos} * 365 \text{ días del año} = 6,737.9$ gramos anuales por persona

$6,737.9/18 \text{ gramos cada pan} = 374$ panes por persona anual

Fuente: elaboración propia con base en el Documento Índice de Precios al Consumidor - IPC - y Costo de la Canasta Básica Alimentaria y Vital diciembre 2013 según el INE.

Anexo 13
Municipios de Colotenango y San Gaspar Ixchil
Departamento de Huehuetenango
Índice de Precios al Consumidor -IPC- y Costo de la Canasta Básica
Alimentaria y Vital Febrero 2014, sobre el
Consumo Per Cápita y Propiedades del Pan Francés y Pan Dulce
Año: 2013



Instituto Nacional de Estadística -INE-
 Índice de Precios al Consumidor
 febrero 2014

7.4 Detalle del Costo de la Canasta Básica Alimentaria -CBA-

En febrero 2014, 17 productos de la CBA incrementaron sus precios medios entre los que destacan: leche en polvo (Q 0.46), queso fresco (Q 0.43) y cebolla (Q 0.16). Por su parte 5 productos registraron reducciones como: tomate (Q 0.35), ejote (Q 0.12) y café tostado y molido (Q 0.09).

Cuadro 5: Costo de adquisición de la CBA
 febrero-2014

Producto	Unidad de medida	Consumo por familia al día	Precio medio	Diferencia con el mes anterior	Costo por familia
1.Crema fresca no Pasteurizada	250 ml	58.28	8.88	0.04	2.07
2.Queso fresco	460 grs	34.46	36.15	0.43	2.71
3.Leché Pasteurizada	1000 ml	201.21	12.04	0.00	2.42
4.Leché en polvo	460 grs	26.97	41.30	0.46	2.42
5.Pollo con menudós	460 grs	135.99	14.40	0.60	4.24
6.Hueso con carne de res	460 grs	127.85	13.95	0.04	3.88
7.Huevos	648 grs	135.11	17.39	-0.05	3.63
8.Frijol Negro	460 grs	339.71	5.77	-0.02	4.26
9.Arroz de segunda	460 grs	166.99	4.26	0.00	1.54
10.Tostillas de maíz	460 grs	2214.77	6.66	0.01	32.07
11.Pan francés corriente	460 grs	235.4	10.87	0.09	5.56
12.Pan dulce	460 grs	92.3	10.21	0.06	2.05
13.Pastes para sopa	460 grs	110.93	6.31	0.00	1.52
14.Azúcar Blanca	460 grs	452.06	3.83	0.05	3.76
15.Margarina	460 grs	18.95	11.20	0.01	0.46
16.Aceite comiente	750 ml	80.7	17.69	0.10	1.90
17.Güisquil	460 grs	320.11	7.79	0.06	5.42
18.Ejote	460 grs	38.35	10.92	-0.12	0.91
19.Tomate	460 grs	169.85	6.60	-0.35	2.44
20.Cebolla	460 grs	62.58	7.29	0.16	0.99
21.Papas	460 grs	182.92	8.32	0.04	3.31
22.Bananos maduros	460 grs	209.82	4.91	0.07	2.24
23.Plátanos maduros	460 grs	164	5.08	0.15	1.81
24.Café tostado y molido	460 grs	53.8	32.48	-0.09	3.80
25.Sal común de cocina	115 grs	53.8	0.42	0.01	0.20
26.Bebida gaseosa	1000 ml	191.77	10.63	0.02	2.04
Costo diario familiar					97.65
Costo CBA mensual por familia					2,929.50
Costo CBV mensual por familia					5,345.80

ANEXO 14
MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. “COEPAN”.
MUNICIPIO DE COLOTENANGO, DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO

ÍNDICE

No.		Página
	INTRODUCCIÓN	i
1	ANTECEDENTES DE LA ORGANIZACIÓN	1
2	MARCO JURIDICO DE LA ORGANIZACIÓN	2
3	OBJETIVOS	3
3.1	OBJETIVO GENERAL	4
3.2	OBJETIVOS ESPECIFICOS	5
4	ORGANIZACIÓN	6
5	DESCRIPCIÓN DE PUESTOS	7

INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Organización es un instrumento de control administrativo, elaborado con el objetivo de normar la estructura organizacional de la Cooperativa "COEPAN, R.L.", de manera que se aprovechen al máximo los recursos, la coordinación de operaciones y el logro de los objetivos planteados.

Se realizó un análisis de las funciones de cada colaborador para luego describirlas, comprende un conjunto de procedimientos para sintetizar y analizar la información sobre sus contenidos, las tareas a realizar, los requerimientos específicos, en el ambiente y tiempo que será desarrollado, será también una guía para el personal en el desenvolvimiento de las laborales asignadas de acuerdo al puesto que ocupe.

El análisis de puestos es un procedimiento sistemático que reúne y analiza la información sobre: el contenido de un puesto, los requerimientos específicos, el contexto en el que las tareas y responsabilidades son realizadas, que tipo de rol desarrollarán los colaboradores, deben contratarse de acuerdo al descriptor y especificación de puesto para que se desempeñe en forma eficaz y eficiente.

1. ANTECEDENTES DE LA ORGANIZACIÓN

La Cooperativa de productores de pan COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.) se crea con el propósito de beneficiar a nivel económico y social a las familias que se dedicaran a la Panadería, a través de la organización de productores que podrán comercializar la producción a un precio justo y por ende obtener un ingreso mayor que permitirá mejorar el nivel de vida. La organización proyecta beneficiar al Municipio con la generación de fuentes de empleo, desarrollo económico y social.

2. MARCO JURIDICO DE LA COOPERATIVA

El conjunto de leyes de orden social y tributario que regularan el funcionamiento de la Cooperativa están descritas con detalle en el Capítulo V del cuerpo del informe.

3. OBJETIVOS

A continuación se describen los objetivos generales y objetivos específicos del Manual de Organización de la Cooperativa COLOTENANGO R.L. (COEPAN, R.L.).

3.1 OBJETIVO GENERAL

Su propósito fundamental es el de promover e identificar de forma sencilla el ordenamiento y mejoramiento interno, conocer las tareas esenciales de cada puesto y los requisitos mínimos que debe tener el talento humano para establecer las necesidades de capacitación que demanden en el desempeño de cada puesto, con el objetivo de contratar personal calificado e idóneo, competitivo, responsable y eficiente.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

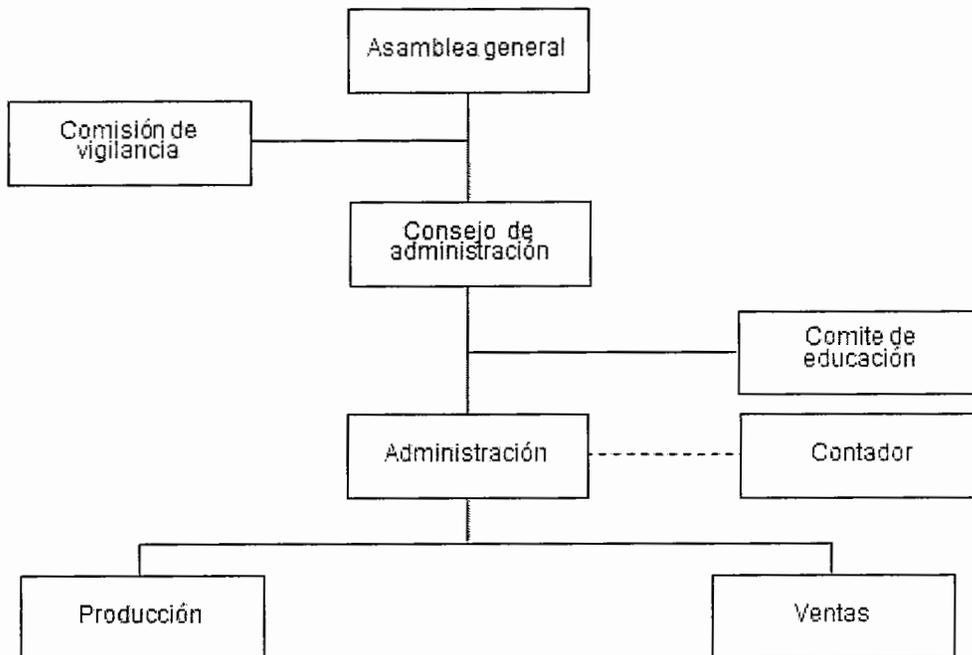
Entre los objetivos específicos se encuentran:

- Proporcionar a los socios y colaboradores un documento que les facilite el conocimiento de la posición que cada empleado ocupa dentro de la estructura organizacional de la Cooperativa.
- Permitir a los colaboradores y socios, conocer gráficamente la estructura e integración de cada unidad y puestos para optimizar la efectividad en el desarrollo de sus actividades..
- Facilitar al personal el conocimiento de niveles jerárquicos y grado de autoridad y responsabilidad que existe en la Cooperativa.
- Proporcionar a cada integrante de la organización el conocimiento de normas, leyes y políticas.
- Promover una adecuada cultura de control, para evitar la duplicidad de funciones.

4. ORGANIZACIÓN

El presente Manual de Organización refleja la estructura administrativa propuesta, para que cumplan con las necesidades y expectativas en la obtención de los objetivos diseñados.

Gráfica 26
Municipios de Colotenango, Departamento de Huehuetenango
Proyecto: Panadería
Organigrama Estructural Propuesto
Cooperativa de Productores de Pan Colotenango
Año: 2013



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

5. DESCRIPCION DE PUESTOS

Posterior al análisis realizado a los puestos y actividades que existen dentro de la estructura organizacional de la cooperativa. Se plantea, que contarán con los siguientes puestos para el logro de los objetivos trazados.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN
DESCRIPCION TÉCNICA DEL PUESTO
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.)
PANADERÍA

ELABORADO POR: DELHY ARGELIA ROSALES HERRERA

FECHA: NOVIEMBRE 2015

I. IDENTIFICACIÓN

Título del puesto:	Administrador	Código: 01
Ubicación Administrativa:	Administración	
Jefe inmediato:	Asamblea General	
Subalternos:	Personal de producción, finanzas y Comercialización.	

II. DESCRIPCIÓN

Naturaleza

Es un puesto administrativo, por lo que a su cargo estará velar por el buen funcionamiento de la Cooperativa a través de la planeación, organización, control y retroalimentación de todas las actividades del proceso administrativo así también, tomar decisiones sobre las actividades de los departamentos de producción, finanzas y comercialización.

Atribuciones

- Ejecutar los planes de trabajo que son realizados por la Administración.
- Planificar, las actividades administrativas de la Cooperativa. para evitar pérdidas y aumentar la productividad.
- Organizar, las actividades que se desarrollan dentro de la Cooperativa.
- Ejecutar, evaluaciones que verifiquen la ejecución de las actividades.
- Velar porque los objetivos planteados sean alcanzados en su totalidad.
- Rendir informes quincenales a la de Administración.

Relaciones de trabajo

- Por la naturaleza del puesto tendrá relación con la Administración y con Los departamentos de producción, finanzas y encargado de ventas.

Autoridad

- Sobre las personas que conforman las demás unidades administrativas.
- Delegar funciones y atribuciones a los departamentos de comercialización, producción y finanzas.

Responsabilidades

Aplicación del proceso administrativo, para el cumplimiento de los objetivos

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO**Educación**

- Poseer título de educación media Perito Contador.

Habilidades y destrezas

- Manejo de aparatos tecnológicos, computadora, teléfono, fax.
- Experiencia en el área administrativa, buenas relaciones humanas.
- Destreza en manejo de Office 2003, 2007.
- Habilidad de comunicación.
- Capacidad de liderazgo.

Experiencia

- Conocer el Municipio, tener conocimiento en ventas de productos de origen artesanal.
- Experiencia en manejo de personal y poseer buenas referencias.

Otros Requisitos

- Ser miembro activo de la Cooperativa.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN
DESCRIPCION TÉCNICA DEL PUESTO
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.)
PANADERÍA

ELABORADO POR: DELHY ARGELIA ROSALES HERRERA

FECHA: NOVIEMBRE 2015

I. IDENTIFICACIÓN

Título del puesto:	Encargado de Producción.	Código: 02
Ubicación Administrativa:	Departamento de Producción.	
Jefe inmediato:	Gerente General.	
Subalternos:	Personal Operativo.	

II. DESCRIPCIÓN

Naturaleza:

Tiene a su cargo el control estricto del proceso de producción para producción de Pan frances y pan dulce, en lo que se refiere a insumos necesarios y volumen de producción.

Atribuciones

- Llevar el control de los insumos necesarios para la producción de Pan frances y pan dulce.
- Velar por que los empleados del departamento optimicen los recursos existentes.
- Tener un control sobre la producción de cada unidad.
- Mantener informado al Gerente General sobre los resultados de los planes del volumen de producción.

Relaciones de trabajo

- Mantendrá relación con todos los miembros de la Cooperativa y con el Gerente General y el departamento de Comercialización a quién rendirá informes sobre los resultados y estadísticas de la producción, también

tendrá comunicación con los operarios del departamento.

Autoridad

- Sobre empleados operativos que conforman el departamento de Producción.

Responsabilidades

- Aplicación y buen uso de los insumos en el proceso productivo, para el cumplimiento de los planes de trabajo.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO**Educación**

- Tener cursado el nivel primario completo.

Habilidades y destrezas

- Optimizar los recursos.
- Buenas relaciones humanas.
- Tener facilidad de comunicación.
- Productivo y dinámico.

Experiencia

- Experiencia en la producción panadería.

Otros requisitos

- Ser una persona honorable y de buenos principios.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN
DESCRIPCION TÉCNICA DEL PUESTO
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.)
PANADERÍA

ELABORADO POR: DELHY ARGELIA ROSALES HERRERA

FECHA: NOVIEMBRE 2015

I. IDENTIFICACIÓN

Título del puesto:	Encargado de Ventas	Código: 03
Ubicación Administrativa:	Departamento de Comercialización.	
Jefe inmediato:	Gerente General.	
Subalternos:	No tiene.	

II. DESCRIPCIÓN

Naturaleza

Tiene a su cargo la coordinación de las actividades para comercializar el producto, contactar intermediarios, realizar investigación de mercados.

Atribuciones

- Elaboración del programa de ventas.
- Velar porque se incremente el volumen de las ventas.
- Recopilar información del comportamiento del producto en el mercado local.
- Buscar nuevos mercados tanto a nivel departamental como nacional.
- Presentar informe mensual de las actividades realizadas.

Relaciones de trabajo

- Mantendrá relación con todos los miembros de la Cooperativa y en especial con el Gerente General y el departamento de Comercialización.

Autoridad

- Tomar decisiones en cuanto a determinar a los proveedores que tendrán

prioridad en la adquisición del producto cuando los volúmenes de producción sean bajos y exista escases.

Responsabilidades

- Buscar nuevos canales de comercialización.
- Garantizar la entrega del producto en el tiempo estipulada.
- Brindar al cliente un producto de calidad y a buen precio.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO

Educación

- Poseer título de educación media con especialidad de administración de empresas o mercadotecnia.

Habilidades y destrezas

- Habilidad para negocias.
- Facilidad de palabra.
- Habilidad para la comunicación.
- Tener mucha iniciativa.

Experiencia

- Experiencia en la producción y venta de productos de panadería.
- Manejo de técnicas de ventas.
- Manejo del proceso productivo de pan.

Otros Requisitos

- Persona extrovertida con buenos principios.

ANEXO 15
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. "COEPAN".
MUNICIPIO DE COLOTENANGO, DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO

1. CAMPO DE APLICACIÓN

El Manual aplica y norma la participación de las personas que intervienen dentro de toda la Cooperativa, en las actividades programadas en el proceso de producción, compra de insumos y comercialización de los productos.

2. OBJETIVOS GENERALES DEL MANUAL

- Contar con un documento escrito que defina en forma clara los las actividades necesarias para realizar los procedimientos apegados a las normas que rigen en la Cooperativa.
- Definir los aspectos que el colaborador debe de aplicar en el momento de realizar cada una de las actividades que conforman los procedimientos de la organización.
- Normar las obligaciones de cada colaborador en base a sus funciones y la participación en las actividades programadas.
- Establecer instrumento informativo, técnico y normativo que sirva de guía a los colaboradores en el desarrollo de sus labores.

3. NORMAS GENERALES DEL MANUAL

Para el desempeño eficiente del presente manual, se propone la aplicación de normas para todos los involucrados en las diferentes actividades planteadas en la producción y comercialización del pan dulce y pan frances, a continuación se detallan algunas:

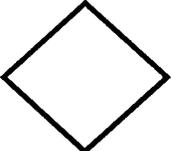
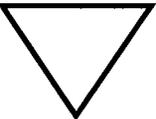
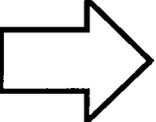
- El contenido del manual debe ser dado a conocer por el medio más conveniente a todo el personal, para la aplicación inmediata y pleno conocimiento.
- El manual puede ser modificado por medio de observaciones y sugerencias por cada unidad de trabajo, para lo cual se deben respetar los canales formales de comunicación y los niveles jerárquicos existentes.

- El manual será revisado, actualizado y verificado periódicamente de acuerdo al desarrollo de las actividades de la cooperativa.
- La aplicación o ejecución del manual será obligatorio para todo el personal operativo, administrativo y junta directiva.

4. SIMBOLOGÍA

Son los símbolos que actúan como el lenguaje que interpreta cada una de las actividades en el proceso de producción de la Cooperativa.

Para la presentación grafica de los procedimientos de cada departamento de la Cooperativa se propone utilizar la simbología para así expresar conceptos, ideas y acciones.

SIMBOLO	NOMBRE	SIGNIFICADO
	Inicio y Fin	Indica el inicio y el final de un procedimiento.
	Operación	Indica la realización de una operación.
	Inspección	Inspecciona, revisa, comprueba o verifica algo del trabajo ejecutado.
	Documento	Se utiliza para simbolizar un documento, formulario o libro.
	Decisión	Simboliza el momento en que se debe optar por una opción y si se continúa con el procedimiento.
	Archivo temporal	Simboliza el momento en que se debe optar por una opción y si se continúa con el procedimiento.
	Archivo definitivo	Representa el archivo de un documento y a la vez indica la conclusión del procedimiento.
	Traslado	Es el traslado de un documento o el paso de una actividad de un puesto a otro.
	Conector	Indica el paso de una actividad de un puesto y muestra que el proceso continúa en otra hoja.

5. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS

A continuación se detallan los procedimientos de las actividades principales de la Cooperativa, así como la representación gráfica de cada uno de ellas.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.) PANADERÍA	
Nombre del Procedimiento: Compra de Insumos	Elaborado por: Delhy Argelia Rosales Herrera
No. de pasos: 11	Hoja 1 de 3 Fecha: Noviembre 2015
Inicia: Encargado de producción	Termina: Encargado de producción
DEFINICIÓN <ul style="list-style-type: none">• Consiste en comprar los insumos necesarios para la producción de pan.	
OBJETIVOS DEL PROCEDIMIENTO <ul style="list-style-type: none">• Describir de una manera lógica el procedimiento de compras de insumos necesarios para la Producción de Pan frances y pan dulce.• Tener las cotizaciones de los mejores precios y productos que se encuentran en el mercado.• Contar con la existencia necesaria de insumos acorde al plan de producción como para los pedidos adicionales.	
NORMAS DEL PROCEDIMIENTO <ul style="list-style-type: none">• Guardar y reservar información sobre los registros de la información de la Cooperativa, respecto al control de compra de insumos.• No faltar a las normas disciplinarias establecidas por la Cooperativa, en cuanto respeto hacia los demás socios y clientes externos.• Las compras que se realicen deben estar amparadas bajo los documentos correspondientes como cotizaciones y facturas.	

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.)
PANADERÍA

Nombre del Procedimiento: Compra de Insumos		Elaborado por: Delhy Argelia Rosales Herrera
No. de pasos: 11		Hoja 2 de 3 Fecha: Noviembre 2015
Inicia: Encargado de producción		Termina: Encargado de producción
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO		
PUESTO	PASO No.	ACTIVIDAD
Encargado de Producción	1	Realiza inventario y realiza lista de los insumos necesarios.
	2	Presenta solicitud de los insumos.
Gerente	3	Evalúa y autoriza la solicitud de compra.
	3.1	Autoriza
	3.2	No autoriza
	4	Traslada solicitud autorizada a Contador.
Contador	5	Recibe documentos para los requerimientos de insumos y solicita cotizaciones a los proveedores.
	6	Recibe cotizaciones, elige una y la traslada al Gerente.
Gerente	7	Revisa la cotización y autoriza realizar la orden de compra.
Contador	8	Realiza la orden de compra.
	9	Realiza la compra de los insumos.
	10	Traslada los insumos a producción.
Encargado de Producción	11	Recibe y revisa insumos y los ingresa al inventario, para su archivo.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.)
PANADERÍA

Nombre del Procedimiento:
 Compra de Insumos

Elaborado por:
 Delhy Argelia Rosales Herrera

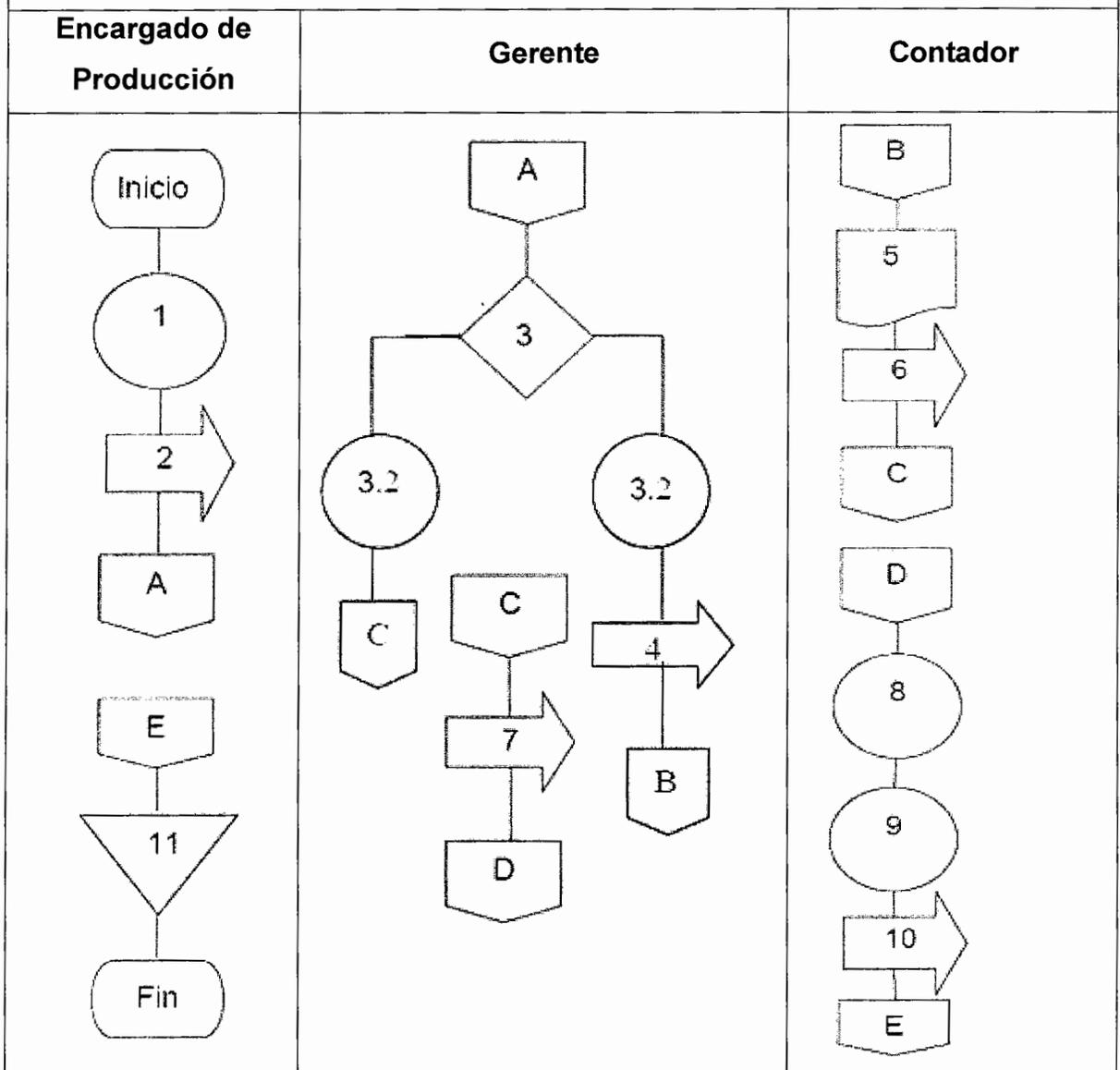
No. de pasos: 10

Hoja 3 de 3
 Fecha: Noviembre 2015

Inicia: Encargado de producción

Termina: Encargado de producción

FLUJOGRAMA DE PROCEDIMIENTO



MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.)
PANADERÍA

Nombre del Procedimiento:
Venta de Pan frances y pan dulce

Elaborado por:
Delhy Argelia Rosales Herrera

No. de pasos: 9

Hoja 1 de 3
Fecha: Noviembre 2015

Inicia: Encargado de ventas

Termina: Contador.

DEFINICIÓN

- Se analizan los clientes potenciales que demandarán el producto.

OBJETIVOS DEL PROCEDIMIENTO

- Describir de una manera lógica el procedimiento para las ventas realizadas de Pan frances y pan dulce.
- Tener control sobre la facturación de las ventas realizadas.
- Registrar de manera ordenada las ventas realizadas.
- Atender de manera eficiente a los clientes de la Cooperativa.

NORMAS DEL PROCEDIMIENTO

- El contador es el obligado a registrar el control de las ventas realizadas.
- Realizar la facturación de ventas en tres copias, original al cliente, duplicado para finanzas y triplicado para el gerente.
- Se debe hacer el registro de las ventas diariamente.
- Debe entregarse obligatoriamente la factura original al cliente.
- Las compras que se realicen deben estar amparadas bajo los documentos correspondientes como cotizaciones y facturas.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.)
PANADERÍA

Nombre del Procedimiento: Venta de Pan frances y pan dulce		Elaborado por: Delhy Argelia Rosales Herrera
No. de pasos: 9		Hoja 2 de 3 Fecha: Noviembre 2015
Inicia: Encargado de ventas		Termina: Contador
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO		
PUESTO	PASO No.	ACTIVIDAD
Encargado de ventas.	1	Recibe pedido, hecho por el detallista.
	2	Traslada pedido a contador.
Contador	3	Realiza facturación del pedido hecho.
	4	Traslada pedido y factura a producción.
Encargado de producción.	5	Realiza la Produccion Pan frances y pan dulce según el requerimiento que contiene la facturación.
	6	Entrega pedido encargado de ventas.
Encargado de ventas.	7	Realiza la venta al detallista.
	8	Recibe y traslada el pago al contador con la factura con el sello de recibido.
Contador.	9	Recibe factura, realiza registro contable y hace depósito de efectivo a la cuenta bancaria de la Cooperativa y archiva.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.)
PANADERÍA

Nombre del Procedimiento:
 Venta de Pan frances y pan dulce

Elaborado por:
 Delhy Argelia Rosales Herrera

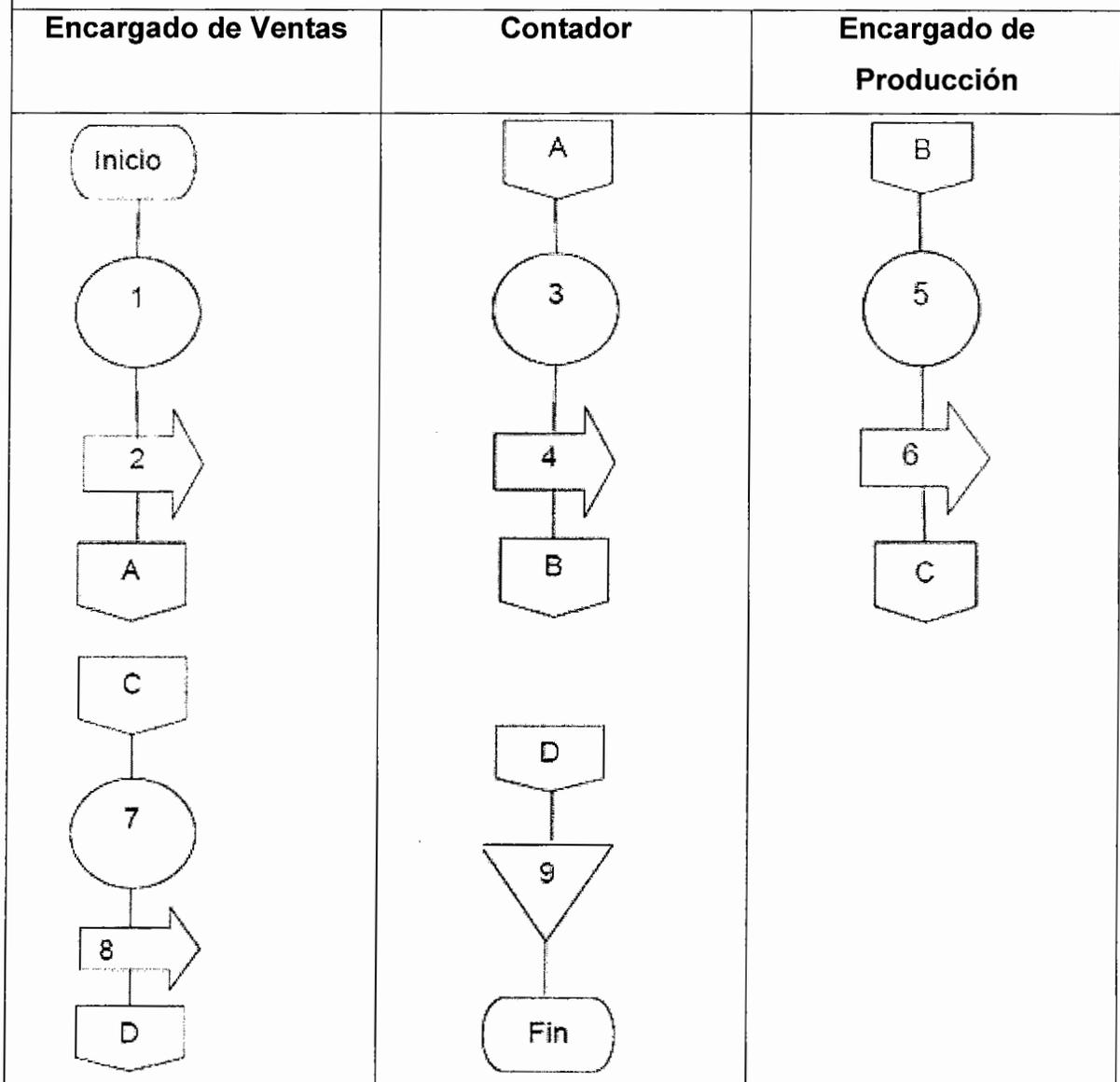
No. de pasos: 9

Hoja 3 de 3
 Fecha: Noviembre 2015

Inicia: Encargado de ventas

Termina: Contador

FLUJOGRAMA DE PROCEDIMIENTO



MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.)
PANADERÍA

Nombre del Procedimiento: Producción de Pan francés y pan dulce	Elaborado por: Delhy Argelia Rosales Herrera
--	---

No. de pasos: 6	Hoja 1 de 3 Fecha: Noviembre 2015
-----------------	--------------------------------------

Inicia: Encargado de ventas	Termina: Encargado de ventas
-----------------------------	------------------------------

DEFINICIÓN:

- Consiste en obtener el producto terminado piezas de pan, dulce y frances.

OBJETIVOS DEL PROCEDIMIENTO

- Representar de una manera lógica el procedimiento de la Producción de Pan frances y pan dulce.
- Detallar la oferta necesaria de acuerdo los pedidos realizados por los comparadores de Pan frances y pan dulce.

NORMAS DEL PROCEDIMIENTO

- Cumplir con las normas disciplinarias establecidas por la Cooperativa, en cuanto a respeto hacia los socios y clientes externos.
- La Produccion de Pan frances y pan dulce debe estar apegada a las órdenes de compra según los pedidos realizados por los consumidores y detallistas.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.)
PANADERÍA

Nombre del Procedimiento: Producción de Pan frances y pan dulce	Elaborado por: Delhy Argelia Rosales Herrera
No. de pasos: 6	Hoja 2 de 3 Fecha: Noviembre 2015
Inicia: Encargado de ventas	Termina: Encargado de ventas

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

PUESTO	PASO No.	ACTIVIDAD
Encargado de ventas.	1	Realiza una estimación de unidades de Pan frances y pan dulce que se vedarán de acuerdo al programa de ventas.
	2	Elabora requisición de Produccion y traslada a producción.
Encargado de producción	3	Realiza planificación de la Produccion para establecer la cantidad de Pan francés y pan dulce que se venderán a los detallistas consumidores, de acuerdo a la orden de compra de pan frances y pan dulce.
	4	Produce la cantidad de pan frances y pan dulce y se procede a depositar el producto en recipientes cajas de plástico.
	5	Registra la salida del producto y se determina el saldo de pan frances y pan dulce existente en los diferentes recipientes.
Encargado de ventas.	6	Recibe la cantidad de unidades producidas, las ingresa al inventario para guardar la información.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COOPERATIVA COLOTENANGO, R.L. (COEPAN, R.L.)
PANADERÍA

Nombre del Procedimiento: Producción de Pan frances y pan dulce	Elaborado por: Delhy Argelia Rosales Herrera
No. de pasos: 6	Hoja 3 de 3 Fecha: Noviembre 2015
Inicia: Encargado de ventas	Termina: Encargado de ventas

FLUJOGRAMA DE PROCEDIMIENTO

