

MUNICIPIO DE SANTA MARÍA CHIQUIMULA
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN

“ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PRODUCCIÓN DE MAÍZ) Y
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE DURAZNO EN ALMÍBAR”

IRMA NELDA CHACÓN IZAGUIRRE

TEMA GENERAL

“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES
PRODUCTIVAS Y PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE SANTA MARÍA CHIQUIMULA
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN

TEMA INDIVIDUAL

“ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PRODUCCIÓN DE MAÍZ) Y
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE DURAZNO EN ALMÍBAR”

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

TOTONICAPÁN – VOLUMEN 12

2-77-15-AE-2014

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

“ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PRODUCCIÓN DE MAÍZ) Y
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE DURAZNO EN ALMÍBAR”

MUNICIPIO DE SANTA MARÍA CHIQUIMULA
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de

la Facultad de Ciencias Económicas

por

IRMA NELDA CHACÓN IZAGUIRRE

previo a conferírsele el título de

ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADA

Guatemala, febrero de 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:	



FACULTAD DE CIENCIAS
ECONOMICAS
EDIFICIO "S-S"
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 6.3.45 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PRODUCCIÓN DE MAÍZ) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE DURAZNO EN ALMIBAR", municipio de Santa María Chiquimula departamento de Totonicapán.

Presentó **IRMA NELDA CHACÓN IZAGUIRRE**

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: Porque su presencia me ha guiado, fortalecido y su favor he alcanzado, la gloria sea para él.
- A MIS PADRES: Otto Chacón y Elisea Izaguirre por su amor, ayuda y ejemplo, en el que me han instruido.
- A MI ESPOSO: Gustavo Alejandro. Gracias mi amor por tu apoyo incondicional este triunfo también es tuyo.
- A MI HIJO: David, gracias mi pequeño bebe porque has motivado mi vida llenándola de alegría.
- A MIS SUEGROS: Gustavo Franco y Eva Bonilla por el apoyo.
- A MIS HERMANOS: José Chacón, José Molina, Hilda Chacón, Bibi Chacón, José Luis Franco y Evelyn Franco por su ayuda.
- A MIS ABUELOS: Belizario Izaguirre (Q.D.P), Margarita Oliva de Izaguirre por sus consejos, que he guardado en mi corazón.
- A MIS AMIGOS: Sara, Marleny, Ana María, Yesica, César y compañeros de EPS, porque han formado parte de este logro.
- A MI ASESOR: Lic. Jerson Manfredo López por su excelente trabajo.
- A: La gloriosa Universidad de San Carlos de Guatemala
Especialmente a la Facultad de Ciencias Económicas.

ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN	i
CAPÍTULO I	
CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO	
1.1 MARCO GENERAL	1
1.1.1 Antecedentes históricos del Municipio	1
1.1.2 Localización y extensión	3
1.1.3 Clima	4
1.1.4 Orografía	4
1.1.5 Aspectos culturales y deportivos	4
1.2 DIVISIÓN POLÍTICO – ADMINISTRATIVA	6
1.2.1 División política	6
1.2.2 División administrativa	7
1.3 RECURSOS NATURALES	9
1.3.1 Agua	9
1.3.2 Bosques	10
1.3.2.1 Dinámica de cobertura forestal	12
1.3.3 Suelos	12
1.3.3.1 Tipos de suelo	12
1.3.3.2 Usos de suelo	14
1.3.4 Fauna	15
1.3.5 Flora	15
1.4 POBLACIÓN	16
1.4.1 Población total, número de hogares y tasa de crecimiento	16
1.4.2 Población económicamente activa –PEA-	16
1.4.2.1 Género y área	17
1.4.2.1 Actividad productiva	18

1.4.3	Pobreza	19
1.4.4	Empleo	21
1.5	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	21
1.5.1	Servicios básicos estatales	21
1.5.2	Servicios básicos municipales	24
1.6	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	27
1.6.1	Flujo comercial	27
1.6.1.1	Importaciones del Municipio	27
1.6.1.2	Exportaciones del Municipio	29
1.6.2	Flujo financiero	31
1.7	ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	32

CAPÍTULO II DIAGNÓSTICO DE LA PRODUCCIÓN DE MAÍZ

2.1	PRODUCCIÓN DE MAÍZ POR TAMAÑO DE FINCA	34
2.1.1	Niveles tecnológicos	35
2.1.2	Superficie, volumen y valor de la producción	35
2.2	RESULTADOS FINANCIEROS DE LA PRODUCCIÓN DE MAÍZ POR TAMAÑO DE FINCA	36
2.2.1	Costo directo de producción	36
2.2.2	Estado de resultados	38
2.2.3	Rentabilidad	39
2.2.4	Financiamiento	39
2.3	COMERCIALIZACIÓN	39
2.3.1	Proceso de comercialización	40
2.3.2	Análisis de comercialización	41
2.3.2.1	Análisis institucional	41
2.3.2.2	Análisis funcional	41

2.3.2.3	Análisis estructural	43
2.3.2.4	Operaciones de comercialización	44
2.4	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	46
2.4.1	Tipo de organización	46
2.4.2	Diseño organizacional	47
2.4.3	Sistema organizacional	47
2.4.4	Estructura organizacional por tamaño de finca	47
2.5	GENERACIÓN DE EMPLEO	48
2.6	RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA	49
2.7	PROPUESTAS DE SOLUCIÓN	50

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE DURAZNO EN ALMÍBAR

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	51
3.2	JUSTIFICACIÓN	52
3.3	OBJETIVOS	52
3.3.1	General	52
3.3.2	Específicos	53
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	53
3.4.1	Identificación del producto	54
3.4.2	Oferta	56
3.4.3	Demanda	57
3.4.4	Precio	61
3.4.5	Comercialización	62
3.4.5.1	Mezcla de mercadotecnia	62
3.4.6	Operaciones de comercialización	66
3.4.6.1	Canal de comercialización	66
3.4.6.2	Márgenes de comercialización	67

3.5	ESTUDIO TÉCNICO	69
3.5.1	Localización	69
3.5.2	Tamaño del proyecto	70
3.5.3	Volumen y valor de la producción	70
3.5.4	Proceso productivo	71
3.5.5	Requerimientos técnicos	74
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	76
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	76
3.7.1	Inversión fija	77
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	78
3.7.3	Inversión total	81
3.7.4	Financiamiento	82
3.7.5	Estados financieros	83
3.8	EVALUACIÓN FINANCIERA	88
3.9	IMPACTO SOCIAL	89

CAPÍTULO IV
ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE DURAZNO EN ALMÍBAR

4.1	ORGANIZACIÓN PROPUESTA	90
4.1.1	Denominación	90
4.1.2	Justificación	91
4.1.3	Objetivos	91
4.1.3.1	Objetivo general	92
4.1.3.2	Objetivos específicos	92
4.1.4	Marco jurídico	92
4.1.4.1	Normativa interna	93
4.1.4.2	Normativa externa	93
4.1.5	Estructura de la organización	95

4.1.6	Sistema organizacional	96
4.1.7	Diseño organizacional	96
4.1.7.1	Organigrama general	96
4.1.7.2	Organigrama nominal	98
4.1.8	Funciones básicas de las unidades administrativas	99
4.1.8.1	Asamblea general	99
4.1.8.2	Junta directiva	99
4.1.8.3	Administración	100
4.1.8.4	Departamento de producción	100
4.1.8.5	Departamento de comercialización	100
4.2	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	100
4.2.1	Planeación	100
4.2.2	Organización	107
4.2.3	Integración	109
4.2.4	Dirección	113
4.2.5	Control	116
	CONCLUSIONES	119
	RECOMENDACIONES	121
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Distribución de Centros Poblados por Categoría, Años: 1994, 2002 y 2014.	6
2	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Población Económicamente Activa por Género y Área, Años: 1994, 2002 y 2014.	17
3	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Población Económicamente Activa por Actividad Productiva, Años: 2002 y 2014.	18
4	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Cobertura de Servicios Básicos Estatales, Años: 2013 y 2014.	22
5	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Cobertura de Servicios Básicos Municipales, Año: 1994, 2002 y 2014.	24
6	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Resumen de Actividades Productivas, Año: 2014.	32
7	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Estado de Costo Directo de Producción de la Maíz por Tamaño de Finca, Del 01 de enero al 31 de diciembre 2014.	37
8	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Estado de Resultados Tamaño de Finca, Del 01 de enero al 31 de diciembre 2014.	38

9	Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango, Departamento de Totonicapán, Oferta Histórica y Proyectada de Durazno en Almíbar, Período: 2010-2019.	57
10	Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango, Departamento de Totonicapán, Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Durazno en Almíbar, Período: 2010-2019.	59
11	Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango, Departamento de Totonicapán, Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Durazno en Almíbar, Período: 2010-2019.	60
12	Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango, Departamento de Totonicapán, Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Durazno en Almíbar, Período: 2010-2019.	61
13	Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Márgenes de Comercialización, Año: 2014.	68
14	Municipios de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Volumen y Valor de la Producción, Año: 2014.	71
15	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Inversión Fija, Año: 2014.	77

16	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Inversión en Capital de Trabajo, Año: 2014.	79
17	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Inversión Total. Año: 2014.	82
18	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Estado de Costo de Producción Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.	84
19	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Estado de Resultados Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.	86
20	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Indicadores Financieros.	88

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Organigrama Municipal, Año: 2014.	8
2	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Flujo comercial Importaciones, Año: 2014.	28
3	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Flujo Comercial Exportaciones, Año: 2014.	30
4	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento Totonicapán, Canal de Comercialización, Producción de Maíz, Año: 2014.	45
5	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Estructura Organizacional, Producción de Maíz, Año: 2014.	48
6	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Canal de Comercialización, Año: 2014.	66
7	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán. Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Flujograma del Proceso Productivo, Año: 2014.	72
8	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán. Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Organigrama General, Año: 2014.	97
9	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Organigrama Nominal, Año: 2014.	98

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Página
1	Composición Nutricional del Durazno en Almíbar, Por 100 Gramos de Porción Comestible.	55
2	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Requerimientos Técnicos, Año: 2014.	74

ÍNDICE DE ANEXOS

- | No. | Descripción |
|------------|--|
| 1 | Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Manual de Organización y Funciones, Comité "Casa Blanca", Año 2014. |
| 2 | Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Márgenes de Comercialización, Año 2014. |
| 3 | Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Certificación Nutricional del Consumo Per Cápita, Año 2014. |
| 4 | Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar, Cálculo del Consumo Per Cápita, Año 2014. |

INTRODUCCIÓN

Como parte del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, el presente informe individual, trata el tema “Organización Empresarial de la Producción de Maíz y la Propuesta del Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar” como resultado del estudio realizado en el municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán, el cual tiene como objetivo que los estudiantes apliquen los conocimientos teórico-prácticos, adquiridos en el proceso de aprendizaje y como futuros profesionales de las ciencias económicas, conocer y mostrar por medio de la investigación, la realidad socioeconómica y las necesidades que tiene la población rural en el interior del país y plantear soluciones viables a la problemática encontrada, que contribuyan con el desarrollo social y económico de Guatemala.

La metodología utilizada para la realización del estudio se basó en trabajo de campo y gabinete, la cual se desarrolló de la siguiente manera:

Seminario general

Aplicación y desarrollo de las variables socioeconómicas, aspectos políticos y legales acorde a la realidad, técnicas de investigación, tales como la observación directa, muestreo, encuesta y estadísticas.

Seminario específico

Prácticas para desarrollar estudios relacionados con la elaboración de proyectos, presentación del diseño básico del plan de investigación, elaboración de boleta y

plan de tabulación, con el objeto de tener los elementos esenciales para la recolección de información.

Visita preliminar

Se realizó en el período comprendido del 12 al 17 de mayo del 2014 con el fin de conocer características generales del Municipio, contactar a las autoridades municipales, religiosas y líderes comunitarios, recopilar información y poner a prueba la boleta inicial.

Trabajo de campo

Esta fase se llevó a cabo en el mes de junio del 2014, con base al programa de actividades aprobado por las autoridades del EPS, así mismo se aplicó el método científico que contempló las fases de: indagación, por medio de la encuesta y entrevista que constituyeron las fuentes primarias y como secundarias se consultaron documentos, monografías, leyes, páginas de internet y revistas; demostrativa, en esta se comprobaron o se rechazaron las hipótesis planteadas en el plan de investigación; y expositiva, representada en el análisis general que contiene este informe individual, el cual está integrado de la siguiente manera:.

CAPÍTULO I: Describe el marco general, división-administrativa, recursos naturales, población, servicios básico y su infraestructura, flujo comercial y financiero y actividades productivas del Municipio.

CAPÍTULO II: Muestra la situación actual de la producción de maíz, la cual se analiza según tamaño de finca, nivel tecnológico utilizado, volumen de producción, costos, financiamiento, comercialización, organización empresarial,

generación de empleo, resumen de la problemática encontrada y propuestas de solución.

CAPÍTULO III: Presenta el proyecto de producción de durazno en almíbar, en el que se da a conocer la justificación, objetivos, el estudio de mercado, técnico, administrativo legal y financiero, así mismo se muestra la evaluación financiera y el impacto social del proyecto.

CAPÍTULO IV: Muestra el estudio legal para la formación de un comité, responsable de la ejecución del proyecto: producción de durazno en almíbar, además se expone la justificación, objetivos, estructura organizacional y la aplicación del proceso administrativo de la organización.

Finalmente como resultado del análisis de la temática contenida en cada uno de los capítulos que conforman este informe, se presentan las conclusiones y recomendaciones, bibliografía y los respectivos anexos.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

La importancia de conocer las características socioeconómicas del municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán, radica en analizar e identificar su desarrollo en los últimos años, respecto a las siguientes variables: marco general, división política-administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos, flujo comercial y financiero y actividades productivas, que son temas que conforman las bases para los siguientes capítulos.

1.1 MARCO GENERAL

En este apartado se describen elementos que caracterizan al Municipio como son los antecedentes históricos, área geográfica, localización, clima, orografía así como aspectos culturales y deportivos.

1.1.1 Antecedentes históricos del Municipio

El municipio de Santa María Chiquimula es un pueblo de origen precolombino, como lo atestigua el Popol Vuh, donde es mencionado como Tzolojché, que pertenecía al calpul o parcialidad de los Aj Tzolojché, según se indica en la Historia Quiché de don Juan de Torres, documento del siglo XVI.

Su fundación, se remonta a los primeros años del período colonial y perteneció al corregimiento de Totonicapán. El cronista franciscano Fray Francisco Vázquez, relata en su crónica que en 1575 Chiquimula tenía 100 vecinos indígenas, era pueblo de encomienda a favor de Yomar de Escalante y Sebastián de Alba, estaba a cargo del convento de Totonicapán.

El cronista Francisco Antonio de Fuentes y Guzmán, en su obra "La Recordación

Florida”, indica que el pueblo de Chiquimula era memorable porque en ese lugar don Pedro Alvarado sentenció a muerte y ejecutó al Rey Quiché Chignahuivcelut, en la época de la conquista era un pueblo muy numeroso, encargado de uno de los castillos que defendían el castillo de Utatlán.

Por la época de Fuentes y Guzmán, contaba solamente con 1,640 habitantes (410 tributarios) y pertenecían al curato de Momostenango. El sacerdote y antropólogo Ricardo Falla, en su estudio “Conflictos de comunidades indígenas del corregimiento de Sololá y Totonicapán (siglos XVIII y XIX), indica que la población de Santa María Chiquimula y Momostenango se recuperó más rápidamente de los efectos de la conquista (desde finales del siglo XVI), que la de Santa Cruz del Quiché, San Pedro Jocopilas y San Antonio Ilotenango, que comenzó hasta mediados del siglo XVIII (1739).

Esto permitió que los de Chiquimula se movieran hacia tierras de San Antonio, y ocupa hiachituj; de santa Cruz, y forma el actual municipio de Patzité; y de Jocopilas, y es el futuro municipio de Santa Lucía la Reforma.

El Arzobispo, Doctor Pedro Cortés y Larraz, en el relato de su visita pastoral, (1768 - 1770), indica que el pueblo de Chiquimula, anexo a la parroquia de Santiago Momostenango, tenía 1,500 habitantes. La sublevación del pueblo de Totonicapán, en contra del cobro de tributos, tuvo su primera manifestación en Santa María Chiquimula, el 20 de Febrero de 1820, al ser obligados los indios al pago de la cuota asignada para el sostenimiento del cura párroco, presbítero José Patricio Villatoro. Así como la cancelación del real tributo, correspondiente

al último tercio de 1819.¹

1.1.2 Localización y extensión

El Municipio está ubicado al Este del departamento de Totonicapán, en la Región VI o Región Suroccidental. Colinda al Norte con el municipio de Santa Lucía La Reforma, al Sur con Totonicapán, al Oeste con Momostenango y al Este con departamento de Quiché. Su extensión es de 211.5 km², lo que equivale al 20% del territorio departamental. Se encuentra a 225 km de la ciudad de Guatemala y a 37 km de la Cabecera Departamental. Las coordenadas geográficas de la Cabecera Municipal son de 15° 01' 45" de latitud y 91°19' 46" de longitud.

Para arribar al Municipio desde la ciudad de Guatemala se debe tomar la ruta CA-1, que pasa por Los Encuentros en el kilómetro 127, luego por Cuatro Caminos en el 186, y se llega al lugar conocido como "Entrada Gasolinera Vieja", que es el ingreso a San Francisco el Alto, se continúa sobre la carretera RD TOT-02 que dirige hacia Momostenango hasta llegar a la bifurcación en el 196, lugar denominado "La Cumbre" donde se desvía hacia la derecha sobre la carretera asfaltada RD TOT-04-01 que lleva a la cabecera Municipal.

Existen otras rutas alternas de ingreso al Municipio, una de ellas es por la carretera de terracería de 30.6 kilómetros, que parte de la cabecera departamental de Totonicapán vía Xecachelaj-Casa Blanca, y desde Santa Cruz del Quiché hacia San Antonio Ilotenango, por el camino a la aldea de Chuacorrall

¹ SECRETARÍA GENERAL DE PLANIFICACIÓN. DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN TERRITORIAL (SEGEPLAN/DPT). 2011. Plan de Desarrollo Municipal Santa María Chiquimula, Totonicapán. Guatemala. s.n. p.14.

II, Chuisactol y finalmente hacia el centro urbano de Santa María Chiquimula, con un recorrido de 38 kilómetros.

1.1.3 Clima

En el Municipio se marcan dos estaciones que determinan el clima del lugar, el invierno en los meses de mayo a octubre es templado subhúmedo, caracterizado por temperaturas medias entre 17.1 a 20.5 °C y el verano de noviembre hasta abril es Semi-frío subhúmedo, caracterizado por temperaturas medias entre 14.3 a 17.0 °C . La precipitación pluvial oscila entre 600-1,000 milímetros de lluvia al año y la velocidad del viento es de cinco kilómetros por hora, su dirección es 360 grados sexagesimales (hacia el norte), mientras la humedad es de un 72%.

Es importante resaltar que en la cabecera municipal el clima es un poco más frío, debido a que se encuentra a una altura de 2,130 metros sobre el nivel del mar.

1.1.4 Orografía

El Municipio posee una topografía muy quebrada, debido a que es atravesado por la imponente Sierra Madre cuyas montañas alcanzan alturas que oscilan entre los 1,700 a 3,081 metros sobre el nivel del mar.

Los principales cerros con los que cuentan el Municipio destacan los siguientes: Cerro Chumulumit ubicado en el Centro del Municipio, Cerro Mumús en Xesaná, Cerro Pacoxom en Xecachelaj, Pacajcájá en Chuasiguan, Cerro Sacob en Chuacorrál I, Cerro Iquilijá en Patzán y Cerro Pacoy en Racaná.

1.1.5 Aspectos culturales y deportivos

La cultura es el conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que

caracterizan a un pueblo y el deporte es una manifestación de la misma, por lo que se considera importante mencionar los aspectos culturales y deportivos que caracterizan al Municipio.

Entre las principales actividades folklóricas que se llevan a cabo en el Municipio se puede mencionar, los casamientos entre pobladores que pertenecen a la comunidad lingüística K'iche' del pueblo maya, así mismo actividades de carácter religioso como la Semana Santa, navidad, confirmaciones religiosas y fiesta titular. La danza, baile, música y el disfraz son los elementos que destacan de las actividades folklóricas.

En lo relacionado a la música, la marimba pura, el tún, y la chirimía prácticamente han sido desplazados por las marimbas orquestas y equipos electrónicos.

A pesar que en el Municipio predomina la religión católica existe un buen porcentaje de población evangélica, así como la expresión de la cosmovisión maya. Los ritos específicos dedicados en su mayoría a la creación de la madre naturaleza por el bienestar de la cosecha, salud, economía, trabajo, lluvia y otras necesidades que figuren en las comunidades, se efectúan en altares especiales los cuales se localizan en diferentes sitios sagrados tales como: Chirjisaná, ubicada en Xesaná; de Chuicacá están los altares mayas de Chuimarsé, Ixtampalú y Chuixij'ol; el Cerro y la Señal de la Cruz ubicados en la aldea Casa Blanca, donde se rinden culto a Dios Creador del Universo por Sacerdotes Mayas.

El casco urbano cuenta con un estadio, donde son organizados campeonatos de futbol por la comisión de deportes de la corporación municipal, así mismo

algunas escuelas cuentan con canchas por lo que el básquetbol es otra práctica aceptada a nivel escolar.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO – ADMINISTRATIVA

Se refiere a la forma que se encuentra distribuido y organizado el Municipio para realizar las actividades políticas, sociales, económicas y administrativas.

1.2.1 División política

El municipio de Santa María Chiquimula a lo largo de los años ha sufrido cambios significativos, debido a que se ha fraccionado políticamente su territorio.

En el año 1994 el Municipio se encontraba conformado por 67 centros poblados, para el 2002 no se dio un incremento representativo, mientras que el 2014, muestra un aumento de 91 centros poblados.

La siguiente tabla muestra los cambios en la división política del Municipio en los años 1994, 2002 y 2014.

Cuadro 1
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Distribución de Centros Poblados por Categoría
Años: 1994, 2002 y 2014

Categoría	Censo 1994	Censo 2002	Investigación 2014
Pueblo	1	1	1
Aldea	11	11	16
Caserío	52	50	133
Comunidad	0	0	0
Parajes	3	4	8
Otra	-	2	-
Totales	67	68	158

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación de 1994 y XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002 del INE e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

Durante el período del año 2002 al 2014 se ha registrado un incremento significativo en la población, como en la división política, es importante resaltar que la mayoría de caseríos que figuraban en el censo de población del año 1994 y 2002 han desaparecido como tal, y nuevos caseríos y aldeas han surgido según investigación de campo, este fenómeno se ha originado por el crecimiento poblacional y movilidad que tienen las familias cuyo apellido según información proporcionada por la oficina de Dirección Municipal de Planificación dan nombre a dichos centros poblados.

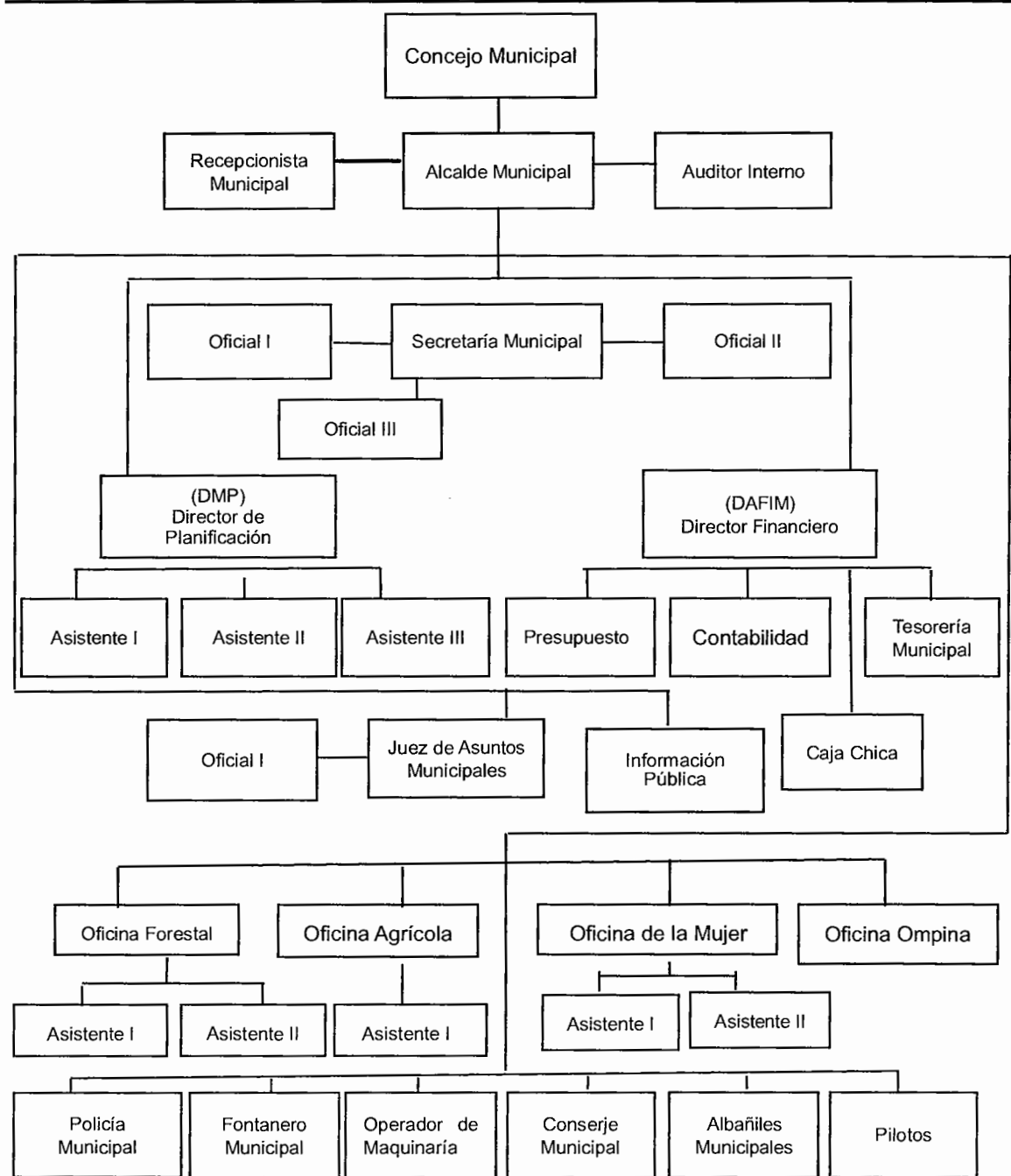
El casco urbano es considerado el poblado más importante del Municipio debido a los servicios, accesibilidad y equipamiento que posee y las aldeas más destacadas, por su conectividad con otros lugares son: Casa Blanca, Chuicacá, El Rancho, Xesaná, Patzam, Chuijaj, Xecococh, Chuisiguan, Chuacorrall I, II, III. Respecto a la aldea Chuacorrall III, las autoridades del Municipio mencionaron que internamente reconocen a la misma, aunque ésta no está autorizada debido a que el gobierno municipal anterior no terminó ese proceso.

1.2.2 División administrativa

La población del Municipio elige a sus autoridades de manera democrática mediante sufragio universal por un período de 4 años. El Concejo Municipal, con el apoyo de las alcaldías auxiliares, es el encargado de tomar las decisiones, y delegar al alcalde la ejecución de las actividades de carácter administrativo bajo su cargo.

La estructura organizacional de la Municipalidad de Santa María Chiquimula se presenta a continuación:

Gráfica 1
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Organigrama Municipal
Año: 2014



Fuente: Municipalidad de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán.

Como se puede apreciar en la gráfica anterior el organigrama Municipal posee error en el diseño ya que combina unidades y puestos, los cuales al momento de la investigación se constató que, algunos no poseen personal y por el contrario hay trabajadores no figuran en el organigrama, así mismo se observa que la estructura organizacional es demasiado amplia, las líneas de comunicación confusas y la toma de decisiones se encuentra centralizada, por lo que existe poca delegación de autoridad lo que ocasiona el incumplimiento de los objetivos.

1.3 RECURSOS NATURALES

Son elementos de mucha importancia para el desarrollo sostenible de la vida humana y sus generaciones futuras. Por lo tanto es necesario inventariarlos y conocer su situación actual con el fin de tomar acciones que eviten su destrucción.

1.3.1 Agua

El Municipio posee un gran potencial referente al recurso hídrico, entre los ríos más importantes se pueden mencionar: Sacboj, Pachum, Chop, Pachac, Tzununá, Tzancam, Chijoj, Pasocolá, Pasocolá II, Joj también llamado Chicalté, Paquí, Panimajox, Pacaranat, Pamasán y Sacmequená que es conocido por los habitantes del lugar como Quebrada de Xepocol, o río Xepocol. Los cuales conservan una corriente permanente que aumenta considerablemente para el invierno, debido a la topografía de los terrenos donde fluyen, no son navegables y por el escaso caudal que tienen no pueden ser utilizados para generar energía. Según información obtenida de los habitantes del Municipio se estableció que ninguno posee potencial para la pesca o acuicultura, sirven principalmente para abastecer de agua a las comunidades cercanas y al momento de la investigación,

no son utilizados en sistemas de riego.

Las corrientes de dichos ríos han disminuido abundantemente, según entrevistas realizadas a los pobladores del Municipio, se considera que la principal causa es la poca precipitación pluvial y la deforestación.

Es importante resaltar que los ríos, principalmente cercanos a centros poblados cuentan con la presencia de desechos sólidos, y según información recabada con los habitantes de los centros poblados se constató que están contaminados con heces fecales debido al uso de pozos ciegos.

Los ríos que se encuentra levemente contaminados con desechos sólidos son: Sacboj, Pachac, Pasocolá II, y Sacmequená.

En el recorrido hecho al Municipio se confirmó la existencia de tres nacimientos de agua caliente azufrada, localizados uno en la aldea Chuisactol, específicamente en el paraje Chicastro, el cual representa el principal atractivo turístico del lugar a donde acuden personas a bañarse, ya que a sus aguas se le atribuyen propiedades curativas, los otros dos nacimientos se encuentran en el paraje Chilópez que pertenece a la aldea Patzán, aunque menos representativo, son también de interés recreativo.

En la aldea Racaná se encuentran las cataratas de Kekinil que también son de interés turístico.

1.3.2 Bosques

Los bosques son considerados un recurso natural renovable debido a la capacidad de autoregenerarse pero que no están en cantidades infinitas. Estos

pueden pasar a constituirse en no renovables si la velocidad de utilización es mayor que la tasa de renovación.²

Según el censo agropecuario del 2003 elaborado por el Instituto Nacional de Estadística –INE-, el Municipio posee un bosque natural que cubre 14,546.50 hectáreas un 61.24% de su territorio, de las cuales 756.06 corresponden a bosque conífero (3.18%) mientras 13,790.44 pertenece a bosque Mixto (58.06%).

El bosque ha sufrido degradación debido a factores como: la tala ilícita, avance de la frontera agrícola, incendios forestales (se registró el último en la aldea Chuijaj en el 2013), plagas (la última registrada de gorgojo fue en el 2013), enfermedades, y usurpación de nuevas áreas. En la Aldea el Rancho, específicamente en el paraje Pamesabal (cercano al centro de salud de El Rancho) se observaron pinos rojos (*Pinus oocarpa* Schiede) con serios daños en la corteza, debido a que los habitantes del lugar desgarran porciones del tronco con la finalidad de comercializarla como ocote, ya que por su alto contenido de resina es utilizado como combustible para encender el fuego para cocinar.

La mayoría de las aldeas del Municipio cuentan con su propio vivero forestal, en donde se pueden encontrar principalmente plantas coníferas como el pino colorado (*Pinus Oocarpa* Shiede), el pino blanco (*Pinus Pseudostrobus* Lindl) y ciprés común, que tienen como objetivo la reforestación por parte de los propios habitantes del lugar, lo cual demuestra que existe cierto grado de conciencia con respecto a la conservación de los bosques y la preocupación por el problema de

² FRAUME RESTREPO, N. J. 2007. Diccionario Ambiental. 1ra. Edición. Colombia. Ecoe Ediciones. p.376.

la deforestación.

El Municipio tiene potencial para el desarrollo de actividades forestales debido a la vocación boscosa del suelo, cuenta con una amplia variedad de especies y las más representativas son el pino blanco, triste y colorado u ocotero, encino, ciprés, eucalipto, roble, aliso, salvia, saúco, madrón, palo de pito, cerezo y canac.

1.3.2.1 Dinámica de cobertura forestal

El estudio más reciente relacionado a la dinámica de la cobertura forestal se llevó a cabo en mayo de 2011 en donde se presentan los resultados comparativos de los años 2006 y 2010 tales estimaciones indican que la cobertura forestal del Municipio para el 2010 era de 9276.57 ha, disminuyó 523.17 ha (-5.34%) con respecto al 2006, con una tasa de cambio anual de -157 ha que representa un -1.6%.

Así mismo es importante mencionar que para el año 2014 según investigación de campo se determinó existen 2 fincas con una extensión aproximada de 60 manzanas, que se encuentran adheridas al programa de incentivos forestales para pequeños silvicultores (PINPEP), debido a que son zonas boscosas, pero no son consideradas áreas protegidas.

1.3.3 Suelos

El suelo cumple una función económica importante por ser la capa donde se encuentran materiales orgánicos e inorgánicos que dan origen a la vida.

1.3.3.1 Tipos de suelo

El 67.3% del territorio posee la serie de suelo denominada Patzité, el cual cubre

el total de las aldeas: Chuijaj, Chuacorrál I, Chuisactol, Chuasiguan, Xecaja, Chuicacá, y el Centro Poblado de Santa María Chiquimula y una porción del territorio de las aldeas: Patzán, Racaná, Xecococh, Chuachituj, Casa Blanca, Chuacorrál II, Xecachelaj, Xebe, Xesaná, y El Rancho. Proviene de ceniza volcánica, sus suelos son moderadamente profundos y con drenaje rápido. Posee relieves escarpados y tienen alto peligro de erosión. Su fertilidad es catalogada como “regular” aptos para agricultura con conservación de suelos y agua, deben ser cuidados de la erosión, mantenerlos bajo cobertura vegetal y adicionarles materia orgánica.

Al sur del Municipio se encuentra la serie de suelo Totonicapán el cual representa un 20.58% del territorio, abarca una porción de las aldeas: Xesaná, Xebe, Xecachelaj, Chuacorrál II, Casa Blanca, Chuachituj y Xecococh. Proviene de ceniza y roca volcánica, posee relieves suavemente ondulados a escarpados, son moderadamente profundos y con buen drenaje. Tienen alto peligro de erosión, regular fertilidad, no son cultivables útiles únicamente para pastoreo con pastos mejorados. Debe prevenirse la erosión manteniéndolos con cobertura vegetal y adicionarles materia orgánica.

Al noreste del Municipio con un 11.19% del territorio que cubre una porción de las aldeas Patzán y Racaná se encuentra la serie de suelo Quiché, el cual proviene de cenizas volcánicas, posee relieves desde muy ondulados a escarpados. Sus suelos son moderadamente profundos con buen drenaje y alto peligro de erosión. Su fertilidad es regular y es apropiado para cultivos, pastos y bosques, bajo medidas de manejo y conservación de suelos y agua; para mejorar la fertilidad es necesario manejar abonos y rotar cultivos.

La serie de suelo menos representativas del Municipio es la Sinaché que abarca el 0.90% del territorio con 213 ha. Se encuentra una pequeña porción al sureste del en la aldea El Rancho. Las características generales de estos es que son moderadamente profundos de “regular” fertilidad natural y con buen drenaje. Dichos suelos tienen como principal amenaza la erosión hídrica, la cual es favorecida por los relieves escarpados.³

1.3.3.2 Usos de suelo

La mayor parte del suelo del Municipio es de vocación forestal, pero es utilizado para el cultivo, especialmente granos básicos y logran una producción baja.

El tipo de suelo del Municipio refleja una gran potencialidad en relación a su cobertura boscosa y vegetal, existen 1,897 hectáreas con pendientes entre 0-12% donde se puede intensificar la producción agrícola con medianas prácticas para la conservación de suelos (IMPC); 1,617 ha con pendientes entre 12-25% donde se puede intensificar la producción agrícola con medianas prácticas de conservación (IFPC) y 4,864 ha con pendiente entre 25-50% donde se puede diversificar la agricultura con fuertes prácticas de conservación de suelos (DFPC). Estas tierras poseen vocación agrícola (IMPC y IFPC) y vocación agroforestal-silvopastoril las tierras DFPC.⁴

Según el censo agropecuario del 2003, el municipio de Santa María Chiquimula

³ MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN –MAGA- Ficha Técnica del Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán. (Identificación de motores de desarrollo, acciones y proyectos sugeridos e identificación de los ejecutores). Guatemala 2011. s.n. sp.

⁴ Ibid. s.p.

tenía un área de 23,750 ha de las cuales 63.94, estaban cubiertas por centros poblados que representaba el 0.27%. La tierra utilizada para la agricultura era de 4,117.56 ha (17.34%) de las cuales 3,491.35 hectáreas se utilizaban para el cultivo de granos básicos y la tierra con plantación de conífera cubría un área de 626.21 ha. Los arbustos y matorrales cubrían un total de 5,022 hectáreas (21.14%). El bosque natural que cubría 14,546.50 hectáreas un 61.25% del territorio, del cual 756.06 hectáreas eran de bosque de coníferas, y 13,790.44 ha de bosque mixto. Por medio de la encuesta se determinó que para el 2014 el 67.35% de la tierra utilizada para la agricultura es destinada para cultivos temporales y un 18.79% para permanentes y semipermanentes. La tierra no utilizada para el cultivo se ha convertido en bosques y matorrales

1.3.4 Fauna

La cobertura boscosa del Municipio alberga una gran variedad de animales silvestres, los cuales se encuentran en peligro debido a que su hábitat se ha reducido por la tala inmoderada de árboles. Según los habitantes del lugar en los bosques se pueden encontrar animales de las siguientes especies: venados, conejos, ardillas, armados, coyotes, lobos, gatos de monte, mapaches, tacuazines, zorrillos, así también; tigrillos, cotuzas, comadrejas, coches de monte y ratas.

1.3.5 Flora

El Municipio cuenta con una gran variedad de flora, esto debido al clima que prevalece en su territorio, el cual permite la producción de frutales como duraznos, melocotones, manzanas, anonas, y algunos cítricos.

Dentro de la variedad de árboles que se encuentra en el Municipio los más representativos son: pino blanco, triste y colorado u ocotero, encino, ciprés, eucalipto, roble, aliso, salvia, saúco, madrón, palo de pito, cerezo y canac. Dentro de las plantas utilizadas para la medicina tradicional maya se puede mencionar: arrayán, mozote, mora silvestre, huele de noche, pajón blanco, pajón negro, apazote, hierbabuena, diente de león, uña de gato, eucalipto y ajeno.

1.4 POBLACIÓN

La población constituye el principal recurso de la sociedad, juega un papel importante en el proceso de desarrollo de la misma, en este apartado se analizará, la situación económica, actividad productiva y los niveles de pobreza de los habitantes del Municipio.

1.4.1 Población total, número de hogares y tasa de crecimiento

El municipio de Santa María Chiquimula, para el año 1994 el registro de población total fue de 29,200 vecinos y 6,684 viviendas; para el año 2002 fue de 35,148 y 5,824; mientras que para el año 2014 se proyectó una población de 51,110 habitantes y 10,222 hogares, la cual registra un crecimiento poblacional de 1.45% según datos del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

1.4.2 Población económicamente activa –PEA-

De acuerdo al INE es el conjunto de personas que a partir de los siete años de edad, ejercen una ocupación o la buscan de forma activa. Si el crecimiento demográfico va en aumento, la PEA suele ser baja, esto obedece a que existe un alto número de menores de edad con relación al total de población. Para el año 2014 la PEA del Municipio representa el 26% del total de la población.

1.4.2.1 Género y área geográfica

El siguiente cuadro presenta la distribución de la población económicamente activa –PEA–, por género y área, según los censos 1994, 2002 y muestra 2014 realizada en la investigación de campo.

Cuadro 2
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Población Económicamente Activa por Género y Área Geográfica
Años: 1994, 2002 y 2014

Descripción	Censo 1994		Censo 2002		Muestra 2014	
	Población	%	Población	%	Población	%
PEA por género						
Hombres	7,216	93	6,545	72	659	70
Mujeres	552	7	2,599	28	282	30
Total	7,768	100	9,144	100	941	100
PEA por área						
Urbana	572	7	1,370	15	411	44
Rural	7,196	93	7,774	85	530	56
Total	7,768	100	9,144	100	941	100

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación de 1994, el XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación de 2002 del Instituto Nacional de Estadística -INE- e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

A pesar que la participación de la mujer en actividades productivas se ha incrementado 21% del año 1994 al 2002 según censos poblacionales y cuyo escenario se mantiene para el año 2014, la muestra seleccionada comprueba, que son los hombres quienes reflejan el género más representativo de la –PEA– .

Así mismo se observó que en el área rural se concentra la mayor parte de la Población Económicamente Activa –PEA–, con un 85% para el año 2002 según censo poblacional, mientras que la investigación de campo, determinó que el 56% pertenecen a este segmento donde se desarrollan actividades agrícolas, pecuarias y artesanales. Sin embargo se ha registrado una movilización paulatina

de la clase trabajadora hacia el casco urbano según lo revela los censos poblacionales del 1994 y 2002, así como investigación realizada la cual expresa que el 44% labora en el área urbana.

1.4.2.1 Actividad productiva

Se refiere a las diferentes acciones en las que el hombre transforma los insumos tales como materias primas, recursos naturales y otros materiales, con el objeto de producir bienes y servicios que se requieren para satisfacer las necesidades, las cuales se presenta en el siguiente cuadro.

Cuadro 3
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Población Económicamente Activa por Actividad Productiva
Años: 2002 y 2014

PEA Por Actividad Productiva	Censo 2002		Proyección 2014		Muestra 2014	
	Población	%	Población	%	Población	%
Agricultura, caza, pesca	2,428	27	3,588	27	597	40
Explotación de minas y canteras	18	-	-	-	-	-
Industria manufactura, textil y alimenticia	2,247	25	3,321	25	74	5
Electricidad, gas y agua	9	-	-	-	-	-
Construcción	275	3	399	3	-	-
Comercio por mayor y menor restaurantes y hoteles	3,449	38	5,049	38	150	10
Transporte, almacenamiento y comunicación	174	2	266	2	-	-
Servicios prestados	24	-	-	-	224	15
Administración pública	38	-	-	-	-	-
Enseñanza	50	-	-	-	-	-
Servicios comunales	278	3	399	3	-	-
Organizaciones	-	-	-	-	-	-
No especifica	154	2	266	2	450	30
Total	9,144	100	13,288	100	1,495	100

Fuente: elaboración propia, con base en datos del XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación de 2002 del Instituto Nacional de Estadística -INE- e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

La mayor parte de población económicamente activa –PEA- del Municipio se emplea en la actividad agrícola y pecuaria según investigación de campo año 2014, debido a la escases de oportunidades de trabajo en otras actividades, dicho porcentaje que se ha incrementado en 13% en comparación al censo poblacional del 2002, además es importante resaltar que la segunda actividad productiva representativa es la prestación de servicios a empresas debido a que las personas se emplean como jornaleros, dependientes de mostrador en tiendas y en la elaboración de piezas textiles.

1.4.3 Pobreza

La pobreza es una circunstancia económica donde una persona carece de ingresos suficientes para acceder a los niveles mínimos de atención médica, alimento, vivienda, vestido y educación, a la vez este fenómeno va a afectar las condiciones generales de la reproducción económico-social en su conjunto.

- **Pobreza extrema**

Es un término que se refiere al estado más bajo de la pobreza. ENCOVI 2011 establece que este segmento de la población está formado por personas cuyos ingresos son menores a Q. 1,125.00 mensuales los cuales no alcanzan para cubrir las necesidades básicas.

Según el mapa de pobreza del año 2011 el 30.90% de la población del Municipio vive en condiciones de pobreza extrema, y desarrolla actividades agrícolas de subsistencia, los mapas de pobreza realizados por la Secretaría General de Planificación –SEGEPLAN- en el año 2002, denota un 35%, mientras que la investigación de campo refleja que el 43.91% se encuentran en estas

condiciones, lo que muestra un incremento del 8.91% en los últimos doce años.

- **Pobreza no extrema**

ENCOVI 2011 cataloga en pobreza no extrema a las personas que perciben ingresos menores a Q. 9,030.93 al año que satisface las necesidades básicas de un individuo, sin oportunidad de tener acceso a recreación, ni a gastos adicionales a los servicios básicos.

Según estudios realizados por la Secretaría General de Planificación en el año 2002, el 52.5% de la población del Municipio se encuentra en pobreza no extrema, mientras que la investigación de campo muestra una reducción de 9.15%, dicho fenómeno obedece a un incremento en la pobreza extrema, lo que indica que las familias lejos de mejorar su economía se han empobrecido aún más.

- **Pobreza total**

Es la suma de la pobreza extrema y la no extrema.

Según investigación de campo el 89.26% de la población del Municipio se encuentran en pobreza, de los cuales el 43.91% se clasifica en pobreza extrema, esta situación se debe al bajo nivel de ingresos que perciben los hogares, de los cuales la mayoría se encuentran en el área rural y se dedican a realizar actividades agrícolas de subsistencia, mientras que el 45.35% viven en pobreza no extrema, la mayor parte de la población que se ubica en esta categoría se localiza en áreas cercanas al casco urbano.

Si se compara los mapas de pobreza formulado por SEGEPLAN en año 2002, el

cual denota un 87.50% de pobreza total, con la investigación de campo, se muestra un incremento de 1.76% en el índice de pobreza total del Municipio.

1.4.4 Empleo

Las principales fuentes de empleo en el municipio de Santa María Chiquimula son: La actividad agrícola y pecuaria que denota un 48% debido a que la mayoría de personas además de realizar el cultivo de granos básico, también tienen crianza de ganado aviar, ovino, porcino o bovino, la segunda actividad productiva con mayor representatividad es la prestación de servicio con un 26%, debido a que las personas se emplean como jornaleros, dependientes de mostrador en tiendas, albañiles o en la fabricación de piezas textiles, mientras que el comercio y la actividad artesanal denota un 26% del total de la población económicamente activa –PEA- según investigación de campo.

1.5 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

Son elementos importantes para el desarrollo económico de la población del Municipio, influyen directamente en el bienestar y calidad de vida de los habitantes.

En este apartado se considera el análisis de los siguientes servicios: educación, salud, agua, energía eléctrica, alumbrado público, energía domiciliar, drenajes y alcantarillado, sistema de tratamientos de aguas servidas, sistema de recolección de basura, tratamiento de desechos sólidos, letrinización y cementerios, tanto en el área urbana como rural y para su análisis se dividen en:

1.5.1 Servicios básicos estatales

Los servicios básicos que presta el Estado en el Municipio son: educación,

energía eléctrica, letrización y salud los cuales se analizarán en el cuadro siguiente:

Cuadro 4
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Cobertura de Servicios Básicos Estatales
Años: 2013 y 2014

Descripción	Año 2013	Año 2014
Educación		
Nivel preprimaria	41.68%	46.28%
Primaria	117.36%	107.50%
Básico	34.10%	34.10%
Diversificado	0.58%	0.58%
Salud	81.00%	33.00%
Energía eléctrica	-	86.00%

Fuente: elaboración propia, con base datos estadísticos del Ministerio de Educación –MINEDUC–, año 2013 y 2014, Memorias del Ministerio de Salud Pública, y Asistencia Social –MSPAS– año 2013 y 2014, Distribuidora de Electricidad de Occidente S.A. (DEOCSA) e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

- **Educación**

En el Municipio las oportunidades de acceso y permanencia al sistema educativo no están al alcance de la mayoría de la población. Desigualdades económicas, sociales y otros factores, lingüísticos y geográficos, influyen en el acceso de niños a la educación.

A pesar que se han escolarizado más alumnos en los niveles de pre primaria, primaria y básico, existen grandes debilidades como falta de cobertura, en educación media y superior, limitaciones de infraestructura y mantenimiento de las escuelas.

Estas deficiencias son muy preocupantes si se toma en cuenta que la educación no es solo un factor de crecimiento económico, sino también un elemento

fundamental para el desarrollo social. La pobreza en el hogar es el obstáculo más importante para la escolarización.

Así mismo es importante mencionar que existe un alto porcentaje de deserción que representa un 6.48% y repitencia que muestra un 4.90% a nivel primaria, para el año 2014, esto se debe a que los padres no envían a sus hijos a la escuela por no contar con los recursos necesarios; en el ciclo básico desertan debido a que se ven obligados a incorporarse en el mercado laboral o bien intervenir en actividades del campo y la mayoría no llegan o se retiran de diversificado, ya que al momento del estudio se cuenta con muy poca cobertura de este nivel y el costo de estudiar fuera del Municipio es muy elevado.

- **Salud**

La infraestructura de servicios de salud en el Municipio, está integrada por: un Centro de Salud clasificado como tipo “B”, el cual se encuentra en la Cabecera Municipal y presta este servicio las 24 horas, 4 puestos de salud ubicados en las aldeas Xebe, Chuicacá, Xecachelaj y Rancho, 4 unidades mínimas de salud localizadas en las aldeas Xesaná, Chuacorrall, Casa Blanca y Chuachituj y 19 centros de convergencia apoyados por organizaciones no gubernamentales, dispuestos en todas las aldeas, en cuanto a la cobertura se observa que existe un déficit de población no atendida para el año 2013 según los datos del Ministerio de Salud Pública, que registra un total de 9,600 casos que no tuvieron asistencia médica lo que equivale a un 19%, mientras que en el 2014 el porcentaje de la población no cubierta se incrementa a 68%, esto se debe a la falta de instalaciones adecuadas y personal médico.

Así mismo se determinó que las principales causas por las que la población padecen enfermedades se debe a la mala alimentación, la falta de hábitos de higiene y la contaminación del agua que utilizan para cocinar.

- **Energía eléctrica**

El Municipio cuenta con energía eléctrica desde hace 37 años, de acuerdo con la investigación de campo el 86% de hogares posee este servicio y se considera que el 14% que no lo tiene se ubica en el área rural, datos que concuerdan con los proporcionados por Distribuidora de Electricidad de Occidente S.A. (DEOCSA), en el año 2014.

1.5.2 Servicios básicos municipales

Según investigación de campo la Municipalidad con el objetivo de mejorar la calidad de vida de la población presta algunos servicios básicos, los cuales se analizarán a continuación.

Cuadro 5
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Cobertura de Servicios Básicos Municipales
Años: 1994, 2002 y 2014

Descripción	Censo 1994		Censo 2002		Municipalidad 2014		Encuesta 2014	
	Hogares	%	Hogares	%	Hogares	%	Hogares	%
Agua	4,746	71	4,265	73	5,724	56	-	-
Drenajes	334	5	380	7	2,862	28	56	13
Letrinización	-		4,382	75	9,200	90	473	94

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación 1994, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002, del Instituto Nacional de Estadística –INE Unidad de Informática de la Municipalidad de Totonicapán e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

- **Agua**

Desde hace 41 años el Municipio cuenta con el servicio de agua entubada el cual fue instalado por el Instituto de Fomento Municipal, y que al momento de la investigación se constató que no cuenta con procedimientos de cloración, así mismo se pudo observar que la tubería presenta un deterioro significativo, por lo que, en muchas ocasiones al fragmentarse queda suspendido y su restablecimiento puede tardar de 2 hasta 15 días, ya que depende del daño que se le haya ocasionado. En el área rural existen algunas familias que utilizan los pozos y ríos cercanos para abastecerse del vital líquido.

Actualmente es la Municipalidad la encargada de administrar este servicio, sin embargo en el área rural es responsabilidad de los comités locales de vecinos.

La cobertura de agua según Censo de 1994, expresa que 71% de los hogares contaban con este servicio, mientras que para el año 2002 se alcanza un 73% de cobertura, sin embargo según información proporcionada por la Municipalidad únicamente 5,724 hogares que representa el 56% gozan de este servicio.

- **Drenaje y alcantarillado**

El 13% de los hogares del Municipio que poseen este servicio, se ubican en el casco urbano, el cual al momento de la investigación presenta un deterioro significativo debido al crecimiento de la población y al tráfico de vehículos, mientras que el 87% que lo carecen se encuentran en el área rural.

- **Letrinización**

Los servicios sanitarios utilizados en el municipio son: baños lavables en el casco urbano y letrinas o pozos ciegos en el área rural. La cobertura para el año 2002

según el censo poblacional era de un 75%, mientras que la investigación de campo denota un 94%, por lo que aún hay familias que no cuentan con este importante servicio lo que provoca focos de contaminación y enfermedades.

- **Sistema de tratamiento de agua servida**

Actualmente el Municipio no cuenta con tratamiento de aguas servidas. Derivado a ello se incrementa la contaminación del medio ambiente. Esta problemática representa focos de enfermedades y malos olores para la población de las comunidades del área urbana y rural.

- **Sistema de recolección de basura**

Al momento del estudio el Municipio no cuenta con un servicio de recolección de basura, por lo que la población utiliza diferentes medios para deshacerse de ella, según investigación de campo se establece que el 2.4% la incinera, el 4% la entierra y 93.6% la tira en barranco o basureros clandestinos. En el año 2011 a través de la Municipalidad se ha implementado la recolección de basura para las principales calles del Municipio y la limpieza del mercado municipal únicamente.

- **Tratamiento de desechos sólidos**

El Municipio no cuenta con un plan de tratamiento de desecho sólidos, los habitantes no clasifican ni reciclan la basura, lo que se convierten en contaminación tanto para el área rural como urbana, al momento de la investigación la población utiliza un barranco cercano al casco urbano, sin ningún control.

- **Alumbrado público**

De acuerdo con la investigación de campo se determinó que el 46% de la

población cuenta con alumbrado público, mientras que el restante 54% que no lo posee se ubica principalmente el área rural. Para solicitar este servicio es necesario gestionarlo a través de la Municipalidad y los Consejos Comunitarios de Desarrollo –COCODE- ante la empresa –DEOCSA-.

- **Cementerio**

El cementerio del Municipio se encuentra al norte de la Cabecera Municipal, es usado por el casco urbano y las comunidades rurales, excepto las aldeas más lejanas como: Chuicacá y Casa Blanca que poseen cementerio propio.

1.6 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

Está constituido por importaciones, exportaciones y remesas que se dan dentro de la dinámica económica del Municipio.

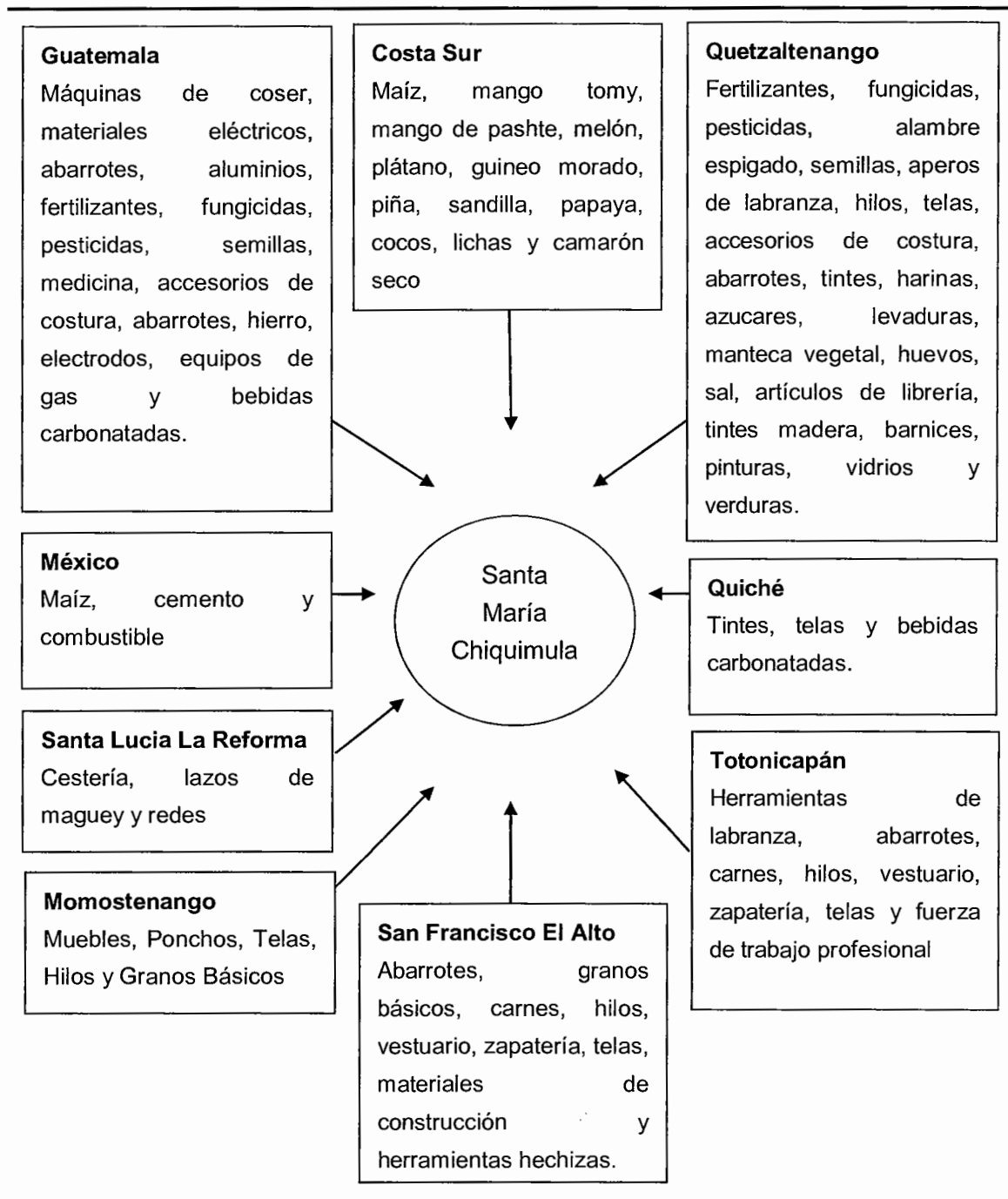
1.6.1 Flujo comercial

El intercambio de mercaderías forma parte importante de la economía del Municipio, las exportaciones e importaciones, son bienes y servicios que entran y salen del límite municipal. La principal fuente de ingresos, es el comercio formal e informal. En el Municipio se ubican dos mercados, uno en la Cabecera Municipal y el otro en la aldea Chuicacá; donde se comercializan, productos agrícolas, artesanales y pecuarios, entre compradores y vendedores de los municipios de: San Francisco El Alto, Momostenango, Santa Lucia La Reforma, Totonicapán y los departamentos de Escuintla y Retalhuleu.

1.6.1.1 Importaciones del Municipio

En la siguiente gráfica se describen los principales bienes y servicios que se importan al Municipio.

Gráfica 2
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Flujo comercial, Importaciones
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

Como se puede observar en la gráfica anterior al Municipio ingresan una gran variedad de insumos y materiales; para la actividad agrícola y artesanal

En general se demandan artículos para satisfacer las necesidades de la población como: maíz, frutas, verduras, azúcar, papel, jabón, medicinas, alimentos procesados, lácteos, embutidos, pan industrial, licores, bebidas carbonatadas, materiales eléctricos, materiales de construcción, electrodomésticos, repuesto de autos, lubricantes y combustible, este último es comercializado dentro del Municipio de manera informal de procedencia mexicana.

Es importante resaltar que actualmente se importa fuerza de trabajo profesional de maestros, enfermeros, médicos y otros profesionales, procedente de la Cabecera Departamental y Quetzaltenango.

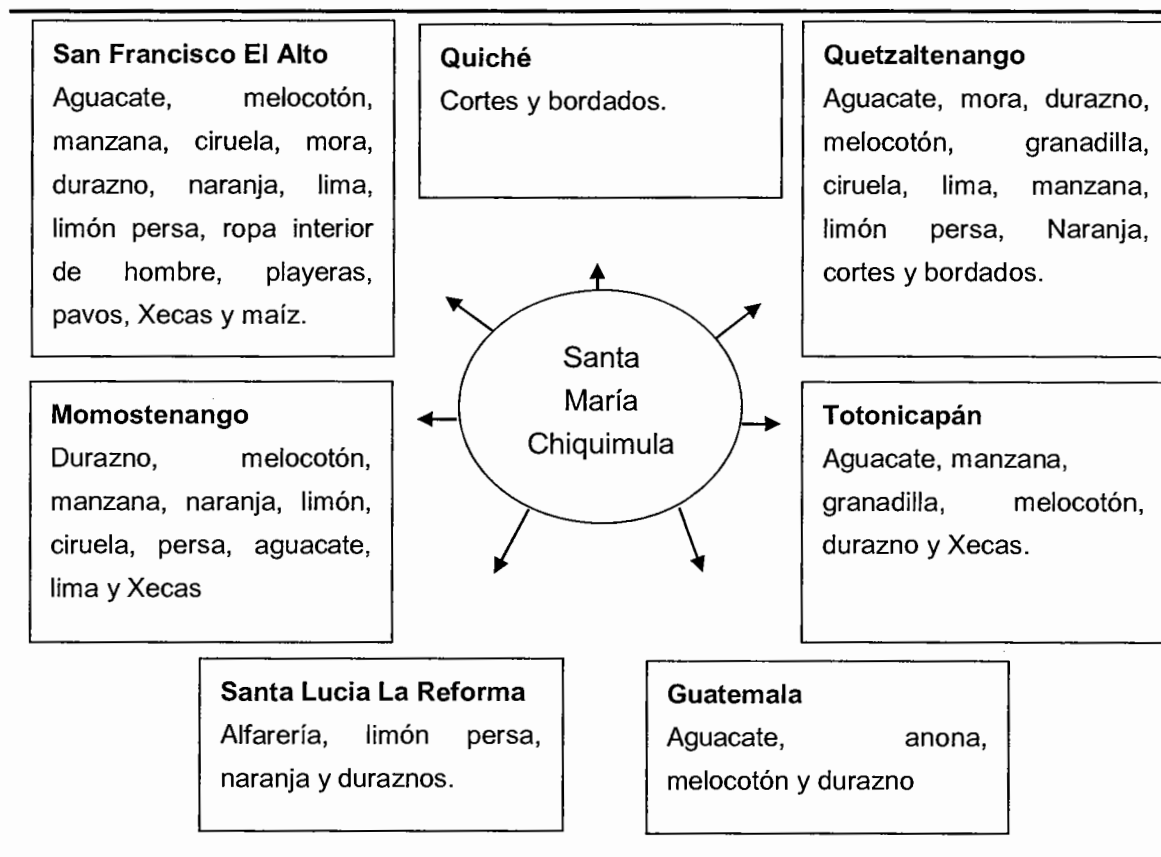
1.6.1.2 Exportaciones del Municipio

Son todos los bienes y servicios que salen del límite municipal con el objetivo de obtener un beneficio económico para las familias que lo comercializan.

Es importante indicar, que existe producción de aguacate en todo el Municipio, producto que es comercializado a nivel regional.

En la siguiente gráfica se describen los principales bienes que exporta el Municipio.

Gráfica 3
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Flujo Comercial Exportaciones
Año: 2014



Fuente: Investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

Como se puede apreciar en la gráfica los principales productos agrícolas que exporta el Municipio son: durazno, manzana, melocotón, mora, anona, ciruela y únicamente si hay excedentes de producción, se comercializan dentro y fuera del Municipio lima, naranja, granadilla y limón persa.

El maíz se vende en el mercado local, y algunas ocasiones en cantidades mínimas a compradores de otras regiones.

A pesar que la oferta de mano de obra hacia otros Municipios y la Costa Sur en actividades agrícolas como jornaleros se ha reducido significativamente, aún se realiza, así como ventas informales y la contratación de jóvenes del Municipio para despachar en tiendas y abarroterías de consumo diario en la ciudad Capital de Guatemala.

1.6.2 Flujo financiero

Es la actividad relacionada con la obtención de ingresos de la población. Dicho componente es objeto de evaluación, para determinar la capacidad de pago o endeudamiento del Municipio.

Una de las características de la población del Municipio es la movilidad que muestra, al emigrar por razones de empleo o intercambio comercial a la Ciudad Capital y los departamentos vecinos como Quetzaltenango, Quiché así mismo, a los municipios de San Francisco El Alto, Santa Lucía la Reforma, Momostenango y la Cabecera Departamental de Totonicapán. También hay emigración al extranjero, principalmente a Estados Unidos.⁵

En tal sentido el ingreso de remesas representan uno de los soportes económicos de las familias del Municipio. Según información proporcionada por el Banco de Desarrollo Rural, -BANRURAL- hay un promedio de 170 hogares beneficiados con remesas procedentes de Estado Unidos lo que representa un

⁵ SECRETARÍA GENERAL DE PLANIFICACIÓN. DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN TERRITORIAL (SEGEPLAN/DPT). 2011. Plan de Desarrollo Municipal Santa María Chiquimula, Totonicapán. Guatemala, s.n. p.14.

monto aproximado Q. 3,500,000.00 anuales para el año 2013.⁶

1.7 ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

Para dar a conocer las principales actividades productivas del municipio y para que se pueda evaluar cómo se desarrolla cada una de las mismas, se presenta el resumen de actividades productivas.

Cuadro 6
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Resumen de Actividades Productivas
Año: 2014

Actividades	Generación de empleo	%	Valor de la Producción (Quetzales)	% de Participación
JORNALES				
Agrícola	480	30	1,232,339	6
Pecuaria	430	27	516,820	3
PERSONAS				
Artesanal	307	19	17,770,140	91
Servicios	106	7	-	-
Comercios	286	17	-	-
Total	1,609	100	19,519,299	100

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

La principal actividad económica generadora de empleo del Municipio, es la agricultura que provee los medios de subsistencia a la mayor parte de la población, las técnicas de producción son tradicionales y en consecuencia los rendimientos por área cultivada son de poca cuantificación, la actividad se desarrolla en diversos espacios como: patios de los hogares o alrededores de los mismos. El cultivo de mayor importancia es el maíz, que es producido en los 18 centros poblados.

⁶ BANRURAL. Entrevista dirigida jefe de Agencia 824, Santa María Chiquimula, Totonicapán, 2014

La actividad pecuaria en el Municipio no es relevante, la producción aviar se desarrolla a nivel domiciliar y destinada en su mayoría para autoconsumo y la comercialización se realiza en los mercados locales de manera eventual.

Las actividades artesanales principales son las siguientes: la panadería, carpintería, sastrería, herrería, tejeduría y en menor cantidad la alfarería. Esta actividad productiva representa el 91%, de participación dentro de la economía del Municipio lo que supera en un 85% a la actividad agrícola.

Se observó las existencias de varios servicios prestados por la iniciativa privada para satisfacer las necesidades de los habitantes entre los que se pueden mencionar: bancos, barberías y peluquerías, café internet, clínicas dentales, academias de mecanografía, sastrerías, pollerías, carnicerías, entre otros.

El sector de servicios es fuente importante de ingresos está representado por 102 establecimientos que integran parte de las actividades productivas en el Municipio. Entre los más importantes se mencionan: los fletes con un 39%, molinos de nixtamal con un 16% y las barberías y peluquerías con un 12%.

En relación al comercio en el casco urbano se observa la participación de ferreterías, farmacias, herrerías, librerías, panaderías, carpinterías entre otros, así mismo se determinó que existen tiendas de productos de primera necesidad en todos los centros poblados que ofrecen abarrotes con una demanda generada por la población rural y urbana.

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO DE LA PRODUCCIÓN DE MAÍZ

La agricultura constituye la base de la economía del municipio de Santa María Chiquimula, según datos obtenidos en la encuesta el 46% de las personas que trabajan, se emplean en actividades agrícolas y es el maíz el principal cultivo, a pesar que la gran mayoría de hogares destinan su producción para el autoconsumo y un mínimo porcentaje para la venta, constituye una fuente importante de empleos.

En el presente capítulo se analizan las características de la producción de maíz del Municipio según tamaño de fincas, estratos, superficie, volumen y valor de producción. Así mismo se estudia temas de costos, resultados financieros, rentabilidad, financiamiento, comercialización y organización de la misma.

2.1 PRODUCCIÓN DE MAÍZ POR TAMAÑO DE FINCA

Santa María Chiquimula es un municipio de minifundios integrados por microfincas y fincas subfamiliares.

El censo agrícola del año 2003 muestra 3 fincas familiares, para el año 2014 según investigación de campo existen únicamente 2 que se encuentran adheridas al programa de incentivos forestales para pequeños silvicultores (PINPEP), debido a que son áreas de bosque.

El principal cultivo agrícola del Municipio es el maíz, según datos de encuesta se presenta únicamente en microfincas y fincas sub familiares.

2.1.1 Niveles tecnológicos

Se refiere al grado de conocimientos y técnicas que se utilizan en la ejecución de una actividad productiva.

Según investigación realizada se comprobó que tanto las microfincas como las fincas sub familiares productoras de maíz poseen un nivel II o baja tecnología, determinado con base a los siguientes aspectos:

La mayoría de los productores de maíz manifestaron que utilizan el método barrera de protección para preservar el suelo, dado que la orografía del terreno es muy accidentada y se erosiona con gran facilidad, el abono que aplican es químico, el tipo de semilla que usan para la siembra es criolla y en raras oportunidades emplean mejorada, combinan la mano de obra familiar con asalariada, el tipo de riego es natural ya que el maíz es un cultivo que se siembra a pocos días previo a la entrada del invierno, reciben en cierto grado asistencia técnica de proveedores agroquímicos e instituciones de gobierno, también se tiene conocimiento que los agricultores tienen acceso al crédito a través de la Asociación para el Desarrollo Santa María Chiquimula –ADESMA-.

2.1.2 Superficie, volumen y valor de la producción

El cultivo de maíz en el Municipio se realiza sobre una superficie que cubre 82.94 manzanas que producen un volumen de 1,918 quintales a un precio de Q.140.00 que generan un valor total Q. 268,520.00 quetzales sin embargo un porcentaje mínimo de la producción es destinada a la venta.

El maíz representa el 23% del total del volumen de la producción, en la actividad agrícola y constituye la base fundamental en la alimentación de la población.

2.2 RESULTADOS FINANCIEROS DE LA PRODUCCIÓN DE MAÍZ POR TAMAÑO DE FINCA

De acuerdo a información obtenida en las encuestas y datos imputados, se establecen los estados financieros los cuales están constituidos por: costo directo de producción, estado de resultados, rentabilidad y financiamiento.

2.2.1 Costo directo de producción

Se refiere a la inversión que se asocia directamente a la producción de maíz, el cual está integrado por insumos, materia prima, mano de obra y costos indirectos variables.

Para este diagnóstico se usaran datos según encuestas y reales o imputados estos últimos se fundamentan en las leyes vigentes de Guatemala.

A continuación se presenta el cuadro analítico de los costos incurridos en la producción de maíz del Municipio por microfincas y fincas subfamiliares.

Cuadro 7
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Estado de Costo Directo de la Producción de Maíz por Tamaño de Finca
Del 01 de enero al 31 de diciembre 2014
(cifras en quetzales)

DESCRIPCIÓN	MICROFINCAS		SUB FAMILIARES	
	Encuestas	Imputados	Encuestas	Imputados
Insumos	226,995.30	226,995.30	37,516.95	37,516.95
Semillas	8,822.80	8,822.80	1,458.20	1,458.20
Fertilizantes 20-20	105,490.00	105,490.00	17,435.00	17,435.00
Abono químico	112,682.50	112,682.50	18,623.75	18,623.75
Mano de obra	-	99,908.62	-	16,512.53
Preparación de la tierra	-	28,750.82	-	4,751.83
Siembra	-	14,385.00	-	2,377.50
Fertilización	-	1,726.20	-	285.30
Limpia	-	14,385.00	-	2,377.50
Cosecha	-	17,837.40	-	2,948.10
Bonificación	-	8,554.28	-	1,413.82
Séptimo día	-	14,269.92	-	2,358.48
Costos indirectos variables	-	44,324.98	-	7,325.87
Cuota patronal 11.67%	-	5,754.00	-	951.00
Prestaciones laborales 30.55%	-	27,906.90	-	4,612.35
Costo directo de producción	226,995.30	371,228.90	37,516.95	61,355.35
Producción en quintales	1,918	1,918	317	317
Costo unitario por quintal	118.35	193.55	118.35	193.55

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

El cuadro anterior muestra, el costo directo de producción por quintal de maíz, el cual refleja discrepancia con relación a los datos imputados, debido a que los productores estiman únicamente los insumos utilizados en la producción, lo que provoca desconocimiento del importe real y desvalorizan la mano de obra debido a que esta es de tipo familiar.

2.2.2 Estado de resultados

Este refleja de manera detallada los ingresos, los gastos y el beneficio o pérdida que ha generado la producción de maíz durante un año.

A continuación se presenta el estado de resultados de la producción de maíz del municipio de Santa María Chiquimula.

Cuadro 8
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Estado de Resultados Tamaño de Finca
Del 01 de enero al 31 de diciembre 2014
(cifras en quetzales)

DESCRIPCIÓN	MICROFINCAS		SUBFAMILIARES	
	Encuestas	Imputados	Encuestas	Imputados
Ventas	268,520.00	268,520.00	44,380.00	44,380.00
(-) Costo directo de producción	226,995.30	371,228.90	37,516.95	61,355.35
Ganancia marginal	41,524.70	-225,652.70	6,863.05	-37,295.05
(-) Costos y gastos fijos				
Utilidad antes del ISR	41,524.70	-102,708.90	6,863.05	-16,975.35
(-) ISR 28%	11,626.92	-	1,921.65	-
Ganancia neta	29,922.98	-219,863.70	4,941.40	-36,344.05
Rentabilidad				
Ganancia neta / ventas netas	11%	-	11%	-
Ganancia neta / costos + gastos	13%	-	13%	-

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

Como se puede observar en el cuadro existe una diferencia significativa en el costo directo de producción de los datos encuestados y los imputados, esta variación se origina porque los productores no estiman el valor de mano de obra, según establecido por la ley, ya que es la familia la que realiza el proceso de productivo.

El Acuerdo Gubernativo 537-2013, en su artículo 1 establece que el salario mínimo en actividades agrícolas es de setenta y cuatro quetzales con noventa y siete quetzales (Q. 74.97) para el 2014, además el patrono está obligado a pagar las prestaciones laborales (30.55%), y las cuotas patronales (10.67%) así como la bonificación incentivo. Lo que provoca un aumento en el costo y una pérdida con respecto a lo que los productores registran.

2.2.3 Rentabilidad

Es el beneficio producido por la inversión que realizan las unidades productoras de maíz en el Municipio.

Como se puede observar en el cuadro 8 la relación ganancia neta / venta neta, obtenida en la investigación de campo para la producción de maíz es de Q. 0.11, sin embargo los datos imputados muestran que dicho cultivo no es rentable, principalmente por la baja producción y el costo de la mano de obra.

2.2.4 Financiamiento

Son los recursos financieros necesario para realizar el proceso productivo, la fuente económica más utilizada por los productores de maíz es interna, y provienen principalmente de la utilización de semillas de cosechas anteriores, mano de obra y ahorros del núcleo familiar, mientras que el financiamiento externo es menos frecuente en esta actividad y proceden de préstamos a familiares y amigos.

2.3 COMERCIALIZACIÓN

Es la transferencia de bienes del productor al consumidor final la cual implica la realización de una serie de actividades, por lo que es necesario analizar el

proceso, la estructura y los canales de comercialización de la producción de maíz en el Municipio.

2.3.1 Proceso de comercialización

Concibe una serie de pasos coordinados, por los cuales la producción de maíz, es llevada del productor hasta el consumidor final, esta dinámica comprende tres etapas que son: concentración, equilibrio y dispersión del producto las cuales se describen a continuación:

- **Concentración**

Se realiza en el mismo lugar del cultivo; el agricultor corta cada mazorca y la guarda en costales que concentra en un área específica, luego la transportan hacia su hogar en donde se desgrana y se guarda el maíz en sacos o toneles.

- **Equilibrio**

En las microfincas como en las fincas sub familiares no existe ecuanimidad debido a que el volumen de producción es muy bajo para cubrir la demanda del Municipio, así mismo se constató que los productores luego de la cosecha almacenan por varias horas en sus hogares el maíz y posteriormente se comercializa en el los mercados locales donde debe competir con el proveniente de la Costa Sur.

- **Dispersión**

En las microfincas únicamente el 15% de la producción de maíz se comercializa en los mercados del municipio y en la vivienda del productor, mientras que en las fincas sub familiares el 50% se destinada para la venta, misma que se realiza los días de plaza (jueves y domingo) en la aldea Chuicacá y la Cabecera Municipal,

el traslado del producto es realizado por el mismo agricultor.

2.3.2 Análisis de comercialización

En la investigación de campo se determinó que existe cierta preferencia o diferenciación en el consumo de maíz de producción local, por lo que la comercialización dentro del municipio, se desarrolla en forma de oligopolio debido a que la producción, no logra cubrir la demanda.

2.3.2.1 Análisis institucional

La comercialización de maíz tanto en la microfincas como en las fincas subfamiliares muestra la exclusiva intervención del productor y el consumidor final.

En tal sentido a continuación se detallan la participación de dichos entes en el proceso de venta.

- **Productor**

El agricultor es el primer participante en el proceso de comercialización ya que una vez que se levanta la cosecha, almacena una parte de la producción para autoconsumo y otra para la venta.

- **Consumidor final**

Es el último participante en el proceso de comercialización, y está representado por toda las personas del Municipio, que adquieren el maíz para satisfacer sus necesidades alimenticias.

2.3.2.2 Análisis funcional

Es importante estudiar las diferentes etapas del proceso de transferencia de la

producción de maíz que va desde el levantado de la cosecha, hasta que es puesto a disposición del consumidor final, a continuación se detallan las funciones que integran dicho análisis.

- **Funciones física**

Son las relacionadas con el traslado y modificación estructural que sufre la producción de maíz, para ser dispuesto a la venta, las cuales se detallan a continuación:

- ✓ **Almacenamiento:** Los productores trasladan los costales con las mazorcas a sus casas donde se desgrana y se guarda el maíz en sacos o toneles, de manera temporal.
- ✓ **Embalaje:** Para llevar la producción de maíz al punto de venta se utilizan costales de nylon que facilitan su transporte.
- ✓ **Transporte:** Para trasladar la producción de maíz al punto de venta los agricultores utilizan, pick ups de transporte comunitario, de la misma manera es trasladada por los compradores hacia sus hogares.
- ✓ **Acopio:** Son dos centros secundarios uno localizado en la Cabecera Municipal y otro en la aldea Chuicacá; donde los agricultores concentran la producción de maíz dispuesta a la venta, únicamente los días jueves y domingos.

- **Funciones de intercambio**

Son las que comprenden la transferencia del derecho de propiedad de los bienes y servicios. Las cuales se detalla a continuación:

- ✓ **Compra-venta:** Se realiza por inspección, donde los consumidores, tienen a la vista el total de la producción de maíz dispuesto a la venta y pueden verificar su calidad previo a su adquisición.
- ✓ **Determinación de precios:** El productor establece el precio del producto con base a la oferta y demanda, sin embargo siempre existe regateo por el comprador.

- **Funciones auxiliares**

Estas permiten llevar a cabo las funciones físicas y de intercambio, dentro de las cuales se describen las siguientes:

- ✓ **Información de precios:** Ésta se realiza en el punto de venta, los días de plaza, y se determina de forma empírica de acuerdo a la oferta y demanda.
- ✓ **Financiamiento:** El más utilizado por los agricultores es el interno, que provienen principalmente de semillas de cosechas anteriores, mano de obra y ahorros del núcleo familiar, sin embargo un mínimo porcentaje usa recursos financieros externos que procede de préstamos de familiares, amigos y a través la Asociación para el Desarrollo de Santa María Chiquimula -ADESMA-.
- ✓ **Aceptación de riesgos:** La pérdida física de la cosecha por plagas, temporales y enfermedades son incidentes que los agricultores deben asumir.

2.3.2.3 Análisis estructural

Es el estudio que permite analizar consumidores e intermediarios y la relación

que tienen entre sí, como participantes en proceso de comercialización. Los componentes que integran el análisis son: conducta, estructura y eficiencia de mercado.

- **Conducta de mercado**

La producción de maíz de las microfincas es almacenada para autoconsumo y el excedente que no supera el 15% es vendido por libras, a los vecinos de la misma comunidad, en el mercado de la Cabecera Municipal y de la aldea Chuicacá, mientras que en las fincas sub familiares el 50% de la producción es destinada para la venta y el restante 50% es utilizada para consumo. Al llegar la época de la cosecha en el mercado confluye varios ofertantes lo que produce una baja en el precio del producto, así mismo se observa lo contrario cuando hay escasas de maíz en el municipio.

- **Estructura de mercado**

La estructura de mercado en las microfincas y fincas sub familiares está determinada por la exclusiva participación de los productores ya que son ellos mismo los que venden el maíz directamente al consumidor final.

- **Eficiencia de mercado**

La falta de utilidades y carencia de mejora en la aplicación de tecnología, evidencia la ineficiencia en la oferta, en ambos estratos, también existe insatisfacción en la demanda ya que la producción local de maíz, no logra cubrir la necesidades de la población.

2.3.2.4 Operaciones de comercialización

Son los pasos necesarios para llevar a cabo la comercialización de maíz desde el

momento que el producto sale de las unidades productivas hasta llevar al consumidor final.

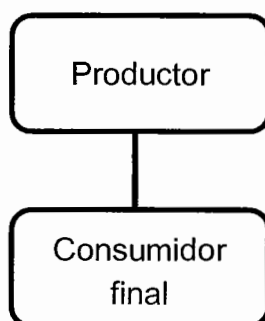
- **Canal de comercialización**

Son las etapas por las que pasan los bienes en el proceso de transferencia del productor y al consumidor final.

A continuación, se presenta la gráfica que ilustra el canal de comercialización diagnosticado para la producción de maíz.

Gráfica 4
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento Totonicapán
Canal de Comercialización
Producción de Maíz
Año: 2014

Microfincas / Sub familiar



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

Como se observa en la gráfica, en ambos estratos se utiliza el canal cero o directo de venta, debido que es el mismo productor el que vende el maíz al consumidor final, por lo que no existen márgenes de comercialización.

2.4 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Se refiere a la determinación de la estructura de medio humanos y materiales, orientados a la consecución de una meta u objetivo común.

La organización empresarial de las unidades productoras de maíz está conformada por los miembros de la familia quienes de manera empírica realizan el proceso productivo con el fin de obtener los medios necesario para cubrir las necesidades básicas del núcleo familiar.

2.4.1 Tipo de organización

Para su análisis la producción de maíz en el Municipio se presenta únicamente en dos estratos o tamaño de empresa los cuales son: microfincas y las sub familiares dicha clasificación está establecida con base a la extensión de tierras que poseen las unidades productivas.

La producción alcanzada en las microfincas no es mayor a 6 qq de maíz en promedio, misma que es almacenada para consumo y el excedente el cual no supera el 15% es vendido por libras, a los vecinos de la misma comunidad, en la Cabecera Municipal y en el mercado de Chuicacá; mientras que en las fincas subfamiliares la producción alcanza un promedio es de 16 qq. que es destinada en un 50% para la venta, en la mayoría de casos la cosecha es guardada por pocas horas para luego ser vendida.

Tanto en las microfincas como en las fincas subfamiliares el tipo de mano de obra que se utiliza es familiar, pero adicionalmente en esta última se contratan jornales de modo temporal para realizar el proceso de siembra y el levantado de la cosecha. Ambos estratos poseen un nivel II o baja tecnología.

Se observó que la tipología organizacional que poseen dichos estratos es informal, debido a que se planifica y coordina en forma empírica las actividades que conlleva el proceso productivo.

2.4.2 Diseño organizacional

En las microfincas como en las fincas subfamiliares la toma de decisiones están centralizada al más alto nivel jerárquico, el cual está representado por el propietario o padre de la familia quien asigna de manera aleatoria y empírica las actividades que conlleva el proceso productivo lo que evidencia la falta de aplicación de la división del trabajo; así mismo se observó que existe una departamentalización sencilla en las unidades productivas.

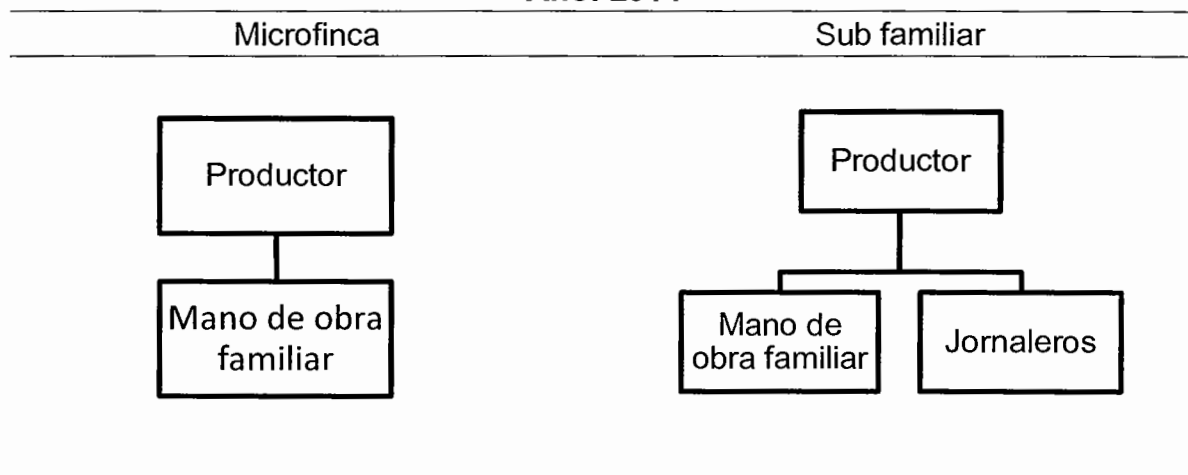
2.4.3 Sistema organizacional

De acuerdo con la información recabada a través de las encuestas y entrevistas realizadas a las unidades productoras de maíz, se determinó que el sistema organizacional que poseen ambos estratos es de tipo lineal, debido a que es el propietario o padre de la familia, el que ejerce la autoridad y la responsabilidad en el proceso productivo, así mismo asigna directamente y de manera verbal a los trabajadores las actividades que deberán realizar, de este modo se ejecutan funciones a nivel estratégico y táctico

2.4.4 Estructura organizacional por tamaño de finca

Se observó que la estructura organizacional de las microfincas y subfamiliares es lineal, la cual se muestra en la siguiente gráfica.

Gráfica 5
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Estructura Organizacional
Producción de Maíz
Año: 2014



Fuente: investigación de campo. Grupo EPS, primer semestre 2014.

Como se puede observar la estructura organizacional para ambos estratos es sencilla, la toma de decisiones están centralizada al más alto nivel jerárquico.

Las microfincas se caracterizan por emplear mano de obra familiar, mientras que en las en las fincas sub familiares se contrata de manera temporal jornales, para realizar el proceso productivo, en ninguno de los dos estratos se observa división completa del trabajo.

2.5 GENERACIÓN DE EMPLEO

A pesar de que el maíz es un cultivo que en muchas ocasiones es utilizado para autoconsumo, constituye la principal fuente de empleos del Municipio.

Según investigación de campo la producción de maíz genera 4,797 jornales de trabajo tanto para, el núcleo familiar que incluye a todos los miembros del hogar

como esposa e hijos, así también jornaleros que trabajan de modo temporal y devengan un salario promedio de Q.35.00 por día, el cual se encuentra muy por debajo a lo establecido por la ley.

2.6 RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA

Como parte de la problemática que afrontan los productores de maíz se observó que existen deficiencias administrativas, principalmente relacionadas a la organización, lo que dificulta la coordinación de persona y medios necesarios para el desarrollo óptimo de las actividades productivas. Dichas deficiencias se detalla a continuación.

- **Centralización de la toma de decisiones.**

En la investigación de campo se determinó que es el padre de familia el que toma las decisiones, ejerce la autoridad y responsabilidad de las actividades que conlleva el proceso productivo, lo que provoca atrasos en la ejecución del mismo.

- **División del trabajo**

El padre de la familia es quien asigna de forma aleatoria y empírica las actividades de preparación de la tierra, siembra, abonado, limpieza y levantado de la cosecha, no se da la división del trabajo lo que ocasiona que en muchas oportunidades los colaboradores no tengan bien definidas las tareas y responsabilidades que deben realizar, así como tampoco se puedan especializar en las labores asignadas.

- **Falta de conocimientos administrativos**

Las unidades productivas de maíz, realizan de manera empírica el proceso productivo, no tienen control exacto de los costos e insumos y por consiguiente

no pueden determinar la utilidad que obtiene de la cosecha.

2.7 PROPUESTAS DE SOLUCIÓN

Como parte de la solución a la problemática se considera de suma importancia que la autoridad que ejerce el padre de familia sea delegada a personas que considere de confianza y que posea un alto nivel de responsabilidad con el fin que el proceso productivo no se suspenda o se atrase y se ejecute con éxito.

Es importante implementar la división del trabajo con base a las habilidades y conocimientos que poseen los colaboradores que participan activamente en el proceso productivo, así mismo en las fincas subfamiliares es conveniente contratar jornaleros de acuerdo a la especialización que cada uno tiene, la ejecución de dichas acciones optimizará la producción y por consiguiente los beneficios económicos que esta representa.

Es importante que los agricultores planifiquen las actividades diarias y la cantidad de insumos necesarios que utilizarán para realizar la producción con el fin de controlar y optimizar los recursos de tal manera que se maximicen las ganancias obtenidas en las cosechas.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE DURAZNO EN ALMÍBAR

El presente capítulo muestra el estudio a nivel factibilidad de la instalación de una planta procesadora de duraznos, en el Municipio Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán, el cual se destaca por ser productor de dicho fruto.

El proyecto de elaboración de durazno en almíbar, constituye una alternativa de inversión, con la que se aprovechará de mejor manera los recursos, al darles un valor agregado, que facilite su comercialización y contribuya al desarrollo económico de la población.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto de elaboración de durazno en almíbar, se desarrollará en la aldea Casa Blanca, del municipio de Santa María -Chiquimula, departamento de Totonicapán, que se ubica a 14 kilómetros de la Cabecera Municipal.

Para el proyecto se estima una vida útil de 5 años con una producción anual de 26,640 frascos de duraznos en almíbar, la cual se comercializará a nivel local y en los municipios de San Francisco El Alto y Momostenango.

Para llevar a cabo el proyecto se analiza si existe demanda insatisfecha, a partir del estudio de mercado, se expondrá la factibilidad a través del análisis técnico que establece la localización, tamaño, recursos y proceso productivo, además se realiza la evaluación financiera que aportará los elementos de juicios sobre la viabilidad económica y por último se determinará el impacto social que tendrá la ejecución de la propuesta, en la población del Municipio.

3.2 JUSTIFICACIÓN

El interés de desarrollar un estudio de factibilidad para la instalación de una planta procesadora de duraznos en almíbar, en el municipio de Santa María Chiquimula, departamento Totonicapán, se origina de la necesidad de aprovechar los recursos del lugar, el cual se caracteriza por poseer una alta producción de dicho fruto, materia prima fundamental para la ejecución del proyecto. Así mismo se constató que al momento de la investigación no se ha realizado el procesamiento del mismo, para darle un valor agregado, lo que deja una brecha de oportunidad para la elaboración y comercialización de dicho producto.

El objetivo primordial de la puesta en marcha de dicho proyecto, es fortalecer la situación económica y mejorar el nivel de vida de los miembros de la organización y generar nuevas fuentes de empleos que contribuyan al bienestar de población de dicha aldea, al ofrecer un producto de calidad a un precio competitivo.

3.3 OBJETIVOS

A continuación se describen los objetivos generales y específicos planteados para el proyecto.

3.3.1 General

Cooperar con el desarrollo del comercio artesanal en el municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán, a través del desarrollo de una alternativa rentable, que ostente los parámetros necesarios para la constitución de un comité que fomente el cultivo de durazno a través de la compra masiva de dicho fruto, y asegure al proyecto un inventario adecuado de materia prima.

3.3.2 Específicos

A continuación se describen los objetivos específicos del proyecto.

- Crear nuevas fuentes de empleo en la aldea Casa Blanca, con la instalación de la planta procesadora de duraznos, y contribuir a mejorar el nivel económico y la calidad de vida de los pobladores.
- Determinar y verificar las diferentes opciones tecnológicas, herramientas, instalaciones, mano de obra y equipo a utilizar para realizar la producción de duraznos en almíbar, así mismo los costos incurridos en cada uno de los aspectos que se requieren.
- Fortalecer y consolidar la Cadena Productiva Agroalimentaria del Durazno, a través de la compra masiva de dicho fruto que al ser transformado, brinde mejores oportunidades de comercialización y utilidades.
- Determinar una estructura organizacional, así como aspectos de contratación de personal adecuado a las características y necesidades del proyecto y la descripción de los sistemas, procedimientos y reglamentos que orienten y regulen las actividades para su funcionamiento, a través de requerimientos legales con los cuales opera un comité.
- Determinar los costos necesarios para el funcionamiento del proyecto y promover la participación comunitaria a través del Comité.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

Tiene como objetivo ratificar la existencia de clientes potenciales del producto duraznos en almíbar mediante el análisis de la demanda, oferta, precios y

comercialización. Este estudio permitirá conocer la aceptación que el producto tendría a nivel regional y se tomarán como mercado objetivo los municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango.

3.4.1 Identificación del producto

El durazno es una fruta que posee un alto contenido en nutrientes como proteínas, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el organismo humano.

El proyecto está enfocado a la transformación de dicho fruto, el cual consiste en envasar la fruta cocida, en un jarabe preparado con agua y azúcar, que aporta un alto valor nutricional y energético.

A pesar que los envasados de duraznos en almíbar es un alimento que no forma parte de la canasta básica, ofrece al consumidor la ventaja de encontrar dicho fruto fuera de estación, además de su uso práctico, debido a su presentación y consistencia.

La composición alimenticia del durazno en almíbar por cada 100 gramos consumidos en una porción comestible se detalla a continuación:

Tabla 1
Composición Nutricional del Durazno en Almíbar
Por 100 Gramos de Porción Comestible

Concepto	Tagname	Unidad	F	En 100g
Elementos principales				
Energía	ENERC	Kilocalorías		74.00
Humedad	WATER	%	1	79.28
Fibra dietética	FIBTG	Gramo	1	1.30
Hidratos de C	CHOCDF	Gramo	1	19.94
Proteínas	PROCNT	Gramo	1	0.45
Lípidos totales	FAT	Gramo	1	0.30
Acumulados grasos				
Saturados	FASAT	Gramo	1	0.01
Mono insaturados	FAMS	Gramo	1	0.04
Poli insaturados	FAPU	Gramo	1	0.05
Colesterol	CHOLE	Miligramo	1	-
Minerales				
Calcio	CA	Miligramo	1	3.00
Fosforo	P	Miligramo	2	11.00
Hierro	FE	Miligramo	1	0.27
Magnesio	MG	Miligramo	1	5.00
Sodio	NA	Miligramo	1	6.00
Potasio	K	Miligramo	1	92.00
Zinc	ZN	Miligramo	1	0.09
Vitaminas				
RAE (vit A)	VITA	Microgramo	2	17.00
Ácido ascórbico	ASCL	Miligramo	1	3.00
Tiamina	THIA	Miligramo	1	0.01
Riboflavina	RIBF	Miligramo	1	0.02
Niacina	NIA	Miligramo	1	0.61
Piridoxina	VITB6BA	Miligramo	1	0.02
Ácido fólico	FOL	Microgramo	1	0.01
Cobalamina	VITB12	Microgramo	1	-
Vitamina B6	VITB6	Miligramo	1	0.02

Fuente: elaboración propia, con base en la Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP).

Como se puede observar en el cuadro anterior el envasado de duraznos en almíbar es rico en vitaminas y minerales que proceden del fruto, así como el alto valor energético, derivado de los azúcares que constituyen el almíbar el cual es un preservante natural de producto.

- **Usos del producto**

El durazno, además de ser una fruta exquisita para degustar como postre, es especialmente utilizado como ingrediente de relleno y decoración en panaderías, pastelerías y heladerías.

3.4.2 Oferta

Es la cantidad de envasados de duraznos en almíbar que los productores están dispuestos a vender a un precio determinado, en un espacio seleccionado y durante un período de tiempo específico.

- **Oferta histórica y proyectada**

Está representada por la cantidad de envasados de duraznos en almíbar que los productores locales e importadores han colocado en el mercado objetivo en años anteriores, así como el comportamiento a futuro de dicho producto.

A continuación se presenta el cuadro que muestra la oferta histórica y proyectada de duraznos en almíbar para los municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco el Alto y Momostenango.

Cuadro 9
Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Momostenango, Departamento de Totonicapán
Oferta Histórica y Projectada de Duraznos en Almíbar
Período: 2010-2019
(frascos de 820 gramos)

Año	Producción	Importación	Oferta total
2010	-	19,958	19,958
2011	-	22,176	22,176
2012	-	24,640	24,640
2013	-	27,378	27,378
2014	-	30,420	30,420
2015	-	32,753	32,753
2016	-	35,366	35,366
2017	-	37,979	37,977
2018	-	40,592	40,590
2019	-	43,203	43,203

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014 y el método de mínimos cuadrados donde $a = 24,914$ y $b = 2,613$, año base 2012 para las importaciones.

Como se puede ratificar en los municipios de San Francisco El Alto, Momostenango y Santa María Chiquimula, no existe producción de duraznos en almíbar al momento de la investigación, así mismo se observa que el comportamiento de las importaciones tiene una tendencia al alza, las cuales fueron estimadas a través de 120 encuestas dirigidas a los principales distribuidores, que con base a su experiencia de venta establecieron que en años anteriores han tenido crecimiento promedio de un 10% lo que evidencia un espacio de participación en el mercado de dicho producto.

3.4.3 Demanda

Está compuesta por las distintas cantidades de duraznos en almíbar, que los compradores desearían y serían capaces de adquirir a precios determinados

durante un período de tiempo específico.

- **Demanda potencial histórica y proyectada**

Responde directamente al crecimiento de la poblacional, debido a que se obtiene de multiplicar la población delimitada por el consumo per cápita del producto.

La población estará delimitada en un 15% a nivel regional, que consumen duraznos en almíbar integrado de la siguiente manera: 7% población no pobre en los 3 municipios, 5% edad de las personas comprendidas entre 5 y 59 años y el 3% de gustos y preferencias de los consumidores.

Mientras que el 85% restante que no son parte del mercado meta se detalla así: 53% población pobre, 22% niños entre las edades de 1 a 4 años y ancianos mayores de 60 años que por indicaciones nutricionales no consumen el producto, 6% gustos y preferencias de las personas que no consumen duraznos y 4% pobladores que en sus hábitos alimenticios no incluyen frutas en su dieta.

Para el cálculo de la población se tomará en cuenta las estimaciones efectuadas por el Instituto Nacional de Estadística -INE-. Con base a esta información, se presenta el siguiente cuadro de la demanda potencial histórica y proyectada de envasados de duraznos en almíbar.

Cuadro 10
Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Momostenango, Departamento de Totonicapán
Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Duraznos en Almíbar
Período: 2010-2019

Año	Población	Población delimitada 15%	Consumo per cápita en frascos de 820 gramos	Demanda potencial en frascos
2010	228,399	34,260	1.8293	62,672
2011	235,514	35,327	1.8293	64,624
2012	242,804	36,421	1.8293	66,624
2013	250,226	37,534	1.8293	68,661
2014	257,735	38,660	1.8293	70,721
2015	265,238	39,786	1.8293	72,780
2016	272,898	40,935	1.8293	74,882
2017	280,608	42,091	1.8293	76,997
2018	288,369	43,255	1.8293	79,127
2019	296,345	44,452	1.8293	81,316

Fuente: elaboración propia, con base en datos del XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002 y Proyección de Población 2003-2020 del Instituto Nacional de Estadística -INE- año 2002 y certificación de consumo per cápita emitido por nutricionista profesional (Ver anexo III).

Se observa un incremento de la demanda potencial para cada año derivado del crecimiento poblacional anual, lo que evidencia un amplio mercado donde podrá participar el proyecto. El consumo per cápita es determinado en base a certificación realizada por un profesional en el área nutricional, que recomiendan el uso de los almibarados en un 1.5 Kilogramos anuales, equivalente a 1.8263 frascos de 820 gramos, es decir se aconseja consumir raciones de 32 gramos semanales que es igual a medio durazno a la semana. (Ver anexo IV)

- **Consumo aparente histórico y proyectado**

Es un indicador real del uso interno de un producto, que permite determinar la cantidad anual de duraznos en almíbar que ha sido adquiridor y que se

consumirá en los municipios objeto de estudio, el cual está conformado por la producción local e importaciones menos las exportaciones como se muestra en el cuadro siguiente:

Cuadro 11
Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Momostenango, Departamento de Totonicapán
Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Duraznos en Almíbar.
Período: 2010-2019
(frascos de 820 gramos)

Año	Producción	Importación	Exportación	Consumo aparente
2010	-	19,958	-	19,958
2011	-	22,176	-	22,176
2012	-	24,640	-	24,640
2013	-	27,378	-	27,378
2014	-	30,420	-	30,420
2015	-	32,753	-	32,753
2016	-	35,366	-	35,365
2017	-	37,979	-	37,977
2018	-	40,592	-	40,590
2019	-	43,203	-	43,203

Fuente: elaboración propia, con base en datos del cuadro 9 de oferta histórica y proyectada del presente informe.

El consumo aparente está representado por las importaciones de años anteriores y futuras, derivado a que no existe producción de duraznos en almíbar en los municipios objeto de estudio, así mismo se puede apreciar un aumento en el consumo del producto, lo que genera la oportunidad de participar en el mercado regional.

- **Demanda insatisfecha histórica y proyectada**

Es la cantidad de personas que aún no logran satisfacer sus necesidades, a pesar de tener la capacidad de compra, se obtiene de la diferencia entre la

demanda potencial y el consumo aparente. A continuación se muestra la demanda insatisfecha histórica y proyectada de los municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango.

Cuadro 12
Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Momostenango, Departamento de Totonicapán
Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Duraznos en Almíbar
Período: 2010-2019
(frascos de 820 gramos)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2010	62,672	19,958	42,714
2011	64,624	22,176	42,448
2012	66,624	24,640	41,984
2013	68,661	27,378	41,283
2014	70,721	30,420	40,301
2015	72,780	32,753	40,027
2016	74,882	35,365	39,517
2017	76,997	37,977	39,020
2018	79,127	40,590	38,537
2019	81,316	43,203	38,113

Fuente: elaboración propia, con base a datos del cuadro 10 de demanda potencial histórica y proyectada y cuadro 11 de consumo aparente histórico y proyectado del presente informe.

A pesar que la demanda insatisfecha es influenciada por el comportamiento del consumo aparente, se puede decir que existe una cantidad considerable de personas que, aún con capacidad de compra no logran satisfacer sus necesidades, y pueden absorber la producción y establecer la viabilidad del proyecto.

3.4.4 Precio

Estará determinado con base las condiciones de oferta y demanda, sin descuidar

los costos relacionados al proceso de producción y comercialización.

Los precios que se establecieron para dicho proyecto son de Q 21.00 para detallistas y un sugerido de Q 23.00 al consumidor final.

Los precios de la competencia varían de Q.23.50 a Q.25.50 en presentación de 820 gramos, por lo que el importe del envasado de durazno en almíbar está dentro del estándar.

3.4.5 Comercialización

Representa una serie de esfuerzos necesarios para realizar la transferencia de los envasados de duraznos en almíbar por diferentes fases, que va desde la bodega de almacenamiento, hasta llegar al consumidor final, en forma conveniente, en el momento y lugar oportuno.

Con el fin de alcanzar los objetivos planteados, es necesario proponer una comercialización con base a las variables de la mezcla de mercadotecnia, la cual se detalla a continuación.

3.4.5.1 Mezcla de mercadotecnia

Es una herramienta importante para alcanzar los objetivos planteados en el proyecto, mediante el análisis de las variables producto, precio, plaza y promoción las cuales se detalla a continuación.

- **Producto**

Las principales características y beneficios que poseen los envasados de duraznos en almíbar para el proyecto se detallan a continuación:

- ✓ **Variiedad:** A pesar que existente diversidad de presentaciones de durazno en almíbar, para el proyecto se producirá únicamente el envasado de duraznos en almíbar procesado en mitades.
- ✓ **Calidad:** Esta presentada por los ingredientes, los cuales son seleccionado cuidadosamente, con el fin de cumplir con los estándares establecidos, garantizar la frescura y la mejor opción de compra al consumidor.
- ✓ **Empaque:** Es un frasco de vidrio con tapa rosca blanco con sistema Twist off y un botón en el centro que hace que el producto sea conservado de manera hermética e higiénica.
- ✓ **Embalaje:** Para su transporte se propone utilizar cajas de cartón con un contenido de 20 unidades por presentación.
- ✓ **Servicios:** Se realizarán rutas quincenales para surtir los pedidos que realicen los detallistas, mismos que serán entregados por el vendedor quien además será el encargado de fidelizar al cliente.
- ✓ **Tamaño:** Para el proyecto se establece una presentación única de 820 gramos de peso neto por unidad de envasado de duraznos en almíbar.
- ✓ **Marca:** El nombre comercial con la que se presentará el producto al mercado es "Duraznos en almíbar Casa Blanca".
- ✓ **Beneficios:** Ofrece al consumidor la ventaja de encontrar dicho fruto fuera de estación, además de su uso práctico, debido a su presentación y

consistencia.

- **Precio**

Para el desarrollo del proyecto se establecieron los siguientes:

- ✓ **Detallista:** Con base a los costos, gastos y margen de contribución se estableció un precio de Q.21.00 para intermediarios.
- ✓ **Consumidor final:** El precio sugerido de venta de es Q.23.00, el cual se basa en fluctuaciones del mercado de dicho producto.
- ✓ **Estrategia de penetración:** Los precios de la competencia varían de Q.23.50 a Q.25.50, al estar por debajo de estos se pretende ingresar en el mercado y desplazar a la competencia, al brindar un producto de calidad a un importe menor.
- ✓ **Forma de pago:** Sera al contado y en el momento de realizar la entrega del pedido.

- **Plaza**

La distribución de envasados de duraznos en almíbar, estará a cargo de la fuerza de ventas quien hará llegar el producto al detallista y este a su vez hace pasar el derecho de propiedad al consumidor final.

Para su análisis se consideran las siguientes variables:

- ✓ **Canal de comercialización:** Para el desarrollo del proceso de comercialización de los envasados de duraznos en almíbar se propone el canal conformado por el productor-detallista y consumidor final.

- ✓ **Cobertura:** Será regional abarcará los mercados y tiendas de San Francisco El Alto, Momostenango y Santa María Chiquimula.
- ✓ **Ubicación:** El lugar en donde se desarrollará la producción de duraznos en almíbar será la Aldea Casa Blanca del Municipio, donde se atenderán a los detallistas que lleguen de manera directa a retirar la mercadería.
- ✓ **Transporte:** Se tiene estimado el pago de fletes en pick ups de transporte público para distribuir y abastecer a los detallistas que adquieran el producto y que no puedan llegar a retirar su mercadería al lugar de producción.
- ✓ **Almacenamiento:** Se realizará para los insumos y producto terminado, en las instalaciones de la planta de producción.

- **Promoción**

Con el objetivo de incrementar las ventas a corto plazo se promocionará el producto a través de las siguientes estrategias:

- ✓ **Venta personal:** Estará a cargo del vendedor quien deberá influir en la decisión de compra de los intermediarios potenciales y generar un sentido de pertenencia y lealtad hacia el producto. Así mismo hacer la compra más fácil, crear y mantener una imagen favorable de la organización y sobre todo crear relaciones personales y duraderas con los clientes.
- ✓ **Publicidad:** Se contará con rótulos colocados en los distintos comercios en donde se comercializará el almibarado para dar a conocer el producto nuevo elaborado a base de duraznos.

3.4.6 Operaciones de comercialización

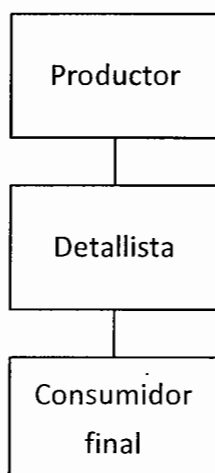
Permite establecer el canal por medio del cual la producción de duraznos en almíbar llegará al consumidor final, así mismo se cuantificarán los márgenes de comercialización de los entes que participan en el proceso de transferencia del producto.

3.4.6.1 Canal de comercialización

Comprende las fases o etapas a través del cual se transfiere la producción de duraznos en almíbar, al consumidor final.

Para cumplir con este proceso será la fuerza de ventas la encargada de comercializarlo directamente a los detallistas tal como se muestra en la siguiente gráfica:

Gráfica 6
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Canal de Comercialización
Año: 2014



Como se puede apreciar en la gráfica anterior, el productor a través de la fuerza de ventas transferirá la producción de duraznos en almíbar al detallista quien será el encargado de hacer llegar el producto al cliente. Se ha seleccionado este canal de distribución con el objetivo de no afectar el precio del producto al trasladarlo al consumidor final, además permite que el mismo se encuentre al alcance y en el momento que los consumidores lo necesiten.

3.4.6.2 Márgenes de comercialización

Se determinan al tomar en cuenta los diferentes intermediarios o entes que participan en el proceso de comercialización, el precio y los diferentes costos en los que se incurren tales como empaque y transporte, para conocer la diferencia que existe entre el importe que paga el consumidor final y el ofrecido por el productor.

A continuación se presenta el cuadro que muestra los márgenes de comercialización para los municipios objeto de estudio.

Cuadro 13
Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Momostenango, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Márgenes de Comercialización
Año: 2014

Santa María Chiquimula						
Institución	Precio de venta Q	Margen bruto	Costo de mercadeo	Margen neto	Rentabilidad % inversión	Participación %
Productor	21	-	-	-	-	91%
Detallista	23	2	0.15	1.85	8.81%	9%
Embalaje			0.05			
Flete	-	-	0.10			
Consumidor final	-	-	-	-	-	-
Total		2	0.15	1.85		100%
San Francisco El Alto						
Institución	Precio de venta Q	Margen bruto	Costo de mercadeo	Margen neto	Rentabilidad % inversión	Participación %
Productor	21	-	-	-	-	91%
Detallista	23	2	0.30	1.70	8.10%	9%
Embalaje			0.05			
Flete	-	-	0.25	-	-	-
Consumidor final	-	-	-	-	-	-
Total		2	0.30	1.70		100%
Momostenango						
Institución	Precio de venta Q	Margen bruto	Costo de mercadeo	Margen neto	Rentabilidad % inversión	Participación %
Productor	21	-	-	-	-	91%
Detallista	23	2	0.35	1.65	7.86%	9%
Embalaje			0.05			
Flete	-	-	0.30	-	-	-
Consumidor final	-	-	-	-	-	-
Total		2	0.35	1.65		100%

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

En el proceso de comercialización el comité Casa Blanca obtiene el 91% de participación en el precio del producto debido a que realizan la inversión inicial y asumen los riesgos que conlleva la producción, mientras que el detallista obtiene el 9% procedente del margen bruto obtenido para los tres municipios.

Es importante resaltar que se tiene presupuestado realizar rutas quincenales de entrega a los diferentes municipios, en donde los intermediarios no incurrirán en costos de transporte, dicho márgenes de comercialización se contemplan en el (anexo II), sin embargo el cuadro anterior refleja el gasto de flete, en el que deberá incurrir el detallista al realizar de manera directa la compra del producto en las instalaciones de la planta, se considera que el municipio de Santa María Chiquimula obtendrá mayor beneficio debido a la cercanía que tiene a la bodega, lo que refleja una rentabilidad de 8.81%, seguido de San Francisco El Alto con un 8.10% y finalmente Momostenango con un 7.86%, después de haber descontado el gasto de embalaje.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

En este apartado se analizará los recursos necesarios para la ejecución del proyecto, con el objetivo de establecer la factibilidad técnica y aspectos como localización, tamaño, volumen y valor de la producción, proceso productivo y requerimientos técnicos, los cuales se detalla a continuación:

3.5.1 Localización

Es importante determinar el lugar donde se ubicará la planta procesadora de duraznos para lo cual se tomó en cuenta aspectos importantes como:

Disponibilidad adecuada del fruto, materia prima fundamental, agua, insumos, mano de obra y las vías de acceso para el transporte y distribución del producto.

El área geográfica que se ha seleccionado para la ubicación del proyecto, se divide en macro localización y micro localización.

- **Macro localización**

El proyecto de envasado de durazno se localizará en el Municipio de Santa María Chiquimula, del departamento de Totonicapán, a 225 Kilómetros de la ciudad capital de Guatemala.

- **Micro localización**

La planta procesadora de duraznos se ubicará en la aldea Casa Blanca a 14 kilómetros del casco urbano de la Cabecera Municipal, entre sus características están el fácil acceso y conexión a la carretera principal, abundante suministro de materia prima, energía eléctrica y disponibilidad de terreno para las instalaciones.

3.5.2 Tamaño del proyecto

Para el desarrollo del proyecto será necesaria la instalación de una planta de producción de 900 m², que tendrá una capacidad para producir 26,640 frascos de duraznos en almíbar al año, para hacer un total de 133,200 unidades para los cinco años del proyecto.

3.5.3 Volumen y valor de la producción

Para el proyecto se espera una producción de 26,640 frascos de durazno en almíbar al año, el ciclo productivo iniciará en el mes de mayo junto con las primeras cosechas del fruto las cuales terminan a finales del mes de octubre, por lo que el personal de producción laborará únicamente seis meses, mientras que las unidades administrativa y de ventas permanecerá en funciones normales.

A continuación se presenta el volumen y valor de la producción para los cinco años del proyecto:

Cuadro 14
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Volumen y Valor de la Producción
Año: 2014

Año	Producción anual en frascos	Merma 1%	Producción neta de frascos	Precio de venta Q.	Valor total Q.
1	26,640	266	26,374	21.00	553,854
2	26,640	266	26,374	21.00	553,854
3	26,640	266	26,374	21.00	553,854
4	26,640	266	26,374	21.00	553,854
5	26,640	266	26,374	21.00	553,854
Total	133,200	1,330	131,870		2,769,270

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

La producción anual de envasados de durazno en almíbar asciende a 26,374 frascos, después de haber descontado una merma del 1% que contempla el producto dañado, los envases quebrados y otros imprevistos. Se estima una manufactura total de 131,870 unidades, cuyo precio de venta será de Q.21.00 lo que generará un ingreso de Q. 2,769,270.00 para los cinco años del proyecto.

3.5.4 Proceso productivo

La elaboración de envasados de duraznos en almíbar, se desarrollará a partir de la experiencia de los artesanos y la asistencia técnica recibida por parte de los expertos en el proyecto, para lo cual se requiere la asesoría de un ingeniero químico, quien oriente el soporte para preservar el producto para dos años. Así mismo es importante mencionar que derivado de la caducidad del mismo, cada envase deberá ser etiquetado con la fecha de producción y vencimiento, se propone el sistema de valuación de inventario PEPS, método que garantiza la

frescura del producto.

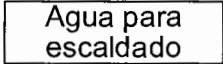
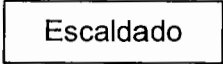
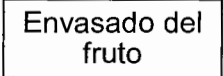
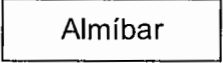
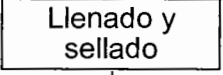
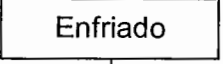
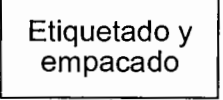
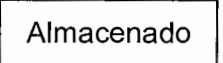
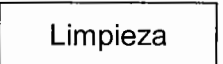
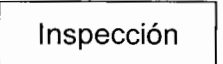

A continuación se muestra el proceso productivo del proyecto.

Gráfica 7
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Flujograma del Proceso Productivo
Año: 2014

Descripción	Proceso
Inicio del proceso	<pre> graph TD Inicio([Inicio]) --> A[Preparación de utensilios] A --> B[Lavado de los frascos] B --> C[Esterilización de frascos] C --> D[Clasificación del fruto] D --> E[Lavado] E --> F[Pelado] </pre>
<p>Para la preparación de utensilios y equipo de trabajo. Se utilizará 20 minutos.</p> <p>Se procede a lavar 111 frascos y tapas. Esta actividad se realizará en 30 minutos.</p> <p>Una vez lavados los recipientes se colocan en una olla para su esterilización. Esta actividad, se estima realizar en 35 minutos</p> <p>La materia prima es sacada de la bodega y llevada a la mesa de trabajo. Después de esto la fruta es clasificada y pesada para cumplir con la calidad, tamaño y condiciones de la misma. Para dicha acción se utilizarán 35 minutos.</p> <p>La fruta se lava con agua clorada por inmersión; para eliminar toda la suciedad, químicos e impurezas que pudiera haber adquirido en los anteriores procesos. Para esto se requiere una buena calidad del agua. Esta actividad requiere 15 minutos para llevarla a cabo.</p> <p>Para un bach de 54.99 Kgs de duraznos se calienta 30 litros de agua a 100°C luego se agrega 2.3 kgs de soda caustica líquida al 3%, durante un período de 20 a 120 segundos, se deberá verificar de la consistencia de la fruta, luego se vierte en agua fría. Para esta tarea se estima la utilización de 45 minutos.</p>	

Continúa en la siguiente página...

...Viene de la página anterior

Descripción	Proceso
<p>En una olla se deberá calentar 20 litros de agua para el escaldado. Para esta actividad se necesitan 30 minutos.</p>	
<p>La fruta es tratada con agua en su punto de ebullición, durante breve tiempo para evitar oxidación. Para esta actividad se utilizarán 5 minutos.</p>	
<p>Se elige la fruta de tamaño uniforme y se procede al deshuesado y llenado los frascos. Dicha actividad requieren un tiempo de 75 minutos.</p>	
<p>El almíbar se prepara con agua y azúcar principalmente. Se calienta 23 litros de agua, en una olla, a unos 90°C y se vierte 15.5 kilogramos de azúcar, se mezcla hasta alcanzar la consistencia deseada, posteriormente la solución es filtrada y se regula el ph con 47 gramos de ácido cítrico y la misma cantidad de benzoato de sodio como preservante. Esta tarea se realizará en 50 minutos.</p>	
<p>Se realiza el llenado de los frascos que ya contienen la fruta con almíbar en caliente a temperatura no menor a 85°C. y se sella. Para esta tarea se demandan 30 minutos.</p>	
<p>Se retiran los frascos sellados a mesa de enfriado. Tiempo estimado 20 minutos</p>	
<p>Se procede a etiquetar y empacar los frascos, en el que deber figurar la fecha de producción y vencimiento. Para esta tarea se necesitan 30 minutos.</p>	
<p>Se almacenan los frascos ya empacados en bodega. Para esta actividad se utilizaran 30 minutos.</p>	
<p>Se debe realizar la limpieza del área de trabajo. Para esta tarea se estima 20 minutos</p>	
<p>Se deberá realizar una inspección minuciosa del proceso y reportar, desviaciones y nivel de inventario. Para esta actividad se estima 30 minutos.</p>	
<p>Fin del proceso.</p>	

La gráfica anterior muestra la secuencia lógica y sistemática de las actividades a realizar una línea de producción integrada por dos operarios, para fabricar un bach de 111 frascos de duraznos en almíbar, dicho proceso inicia con el lavado de los frascos y finaliza con su almacenamiento en la bodega, así mismo se observa la conexión que guarda el recurso humano con los medios materiales e insumos necesarios para la ejecución del mismo. El tiempo estándar de cada actividad se calculó con un 85% de eficiencia de los operarios.

3.5.5 Requerimientos técnicos

Para llevar a cabo el proceso productivo es necesario la utilización de insumos, mano de obra, herramientas, mobiliario y equipo de cómputo, los cuales se detalla a continuación.

Tabla 2
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Requerimientos Técnicos
Año: 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Insumos		
Duraznos	Kilogramos	2,273
Azúcar	Kilogramos	621
Canela	Kilogramos	4
Ácido cítrico	Kilogramos	2
Benzoato de sodio	Kilogramos	2
Soda caustica	Kilogramos	64
Ácido para neutralizar	Kilogramos	10
Hipoclorito de sodio	Kilogramos	28
Mano de obra		
Preparación de utensilios	Día	2
Lavado de frascos	Día	3
Esterilizado de frascos	Día	3
Clasificación del fruto	Día	3
Lavado	Día	1

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Pelado	Día	4
Agua para escaldado	Día	3
Escaldado	Día	0.25
Envasado de la fruta	Día	6
Almíbar	Día	4
Llenado y sellado	Día	3
Enfriado	Día	2
Etiquetado y empacado	Día	3
Almacenado	Día	3
Limpieza	Día	1
Inspección	Día	1
Costos indirectos variables		
Frascos y tapas	Unidad	4,440
Etiquetas	Unidad	4,440
Guantes	Caja	2
Gas propano	Libras	100
Gastos variables de venta		
Comisiones	Mes	1
Flete a los municipios	Viaje	3
Costos fijos de producción		
Alquiler de bodega	Mes	1
Energía eléctrica	Mes	1
Agua	Mes	1
Sueldo encargado de producción	Mes	1
Sueldo vendedor	Mes	1
Gastos fijos de ventas		
Sueldo vendedor	Mes	1
Gastos fijos de administración		
Honorario contador	Mes	1
Sueldo administrador	Mes	1
Dietas	Mes	1
Papelería y útiles	Mes	1
Herramientas		
Báscula de pesado	Unidad	1
Mesa de producción (aluminio)	Unidad	1
Tina de lavado	Unidad	6
Mesa de preparación (aluminio)	Unidad	1
Olla de peltre con capacidad de 100 L.	Unidad	2
Olla de peltre con capacidad de 50 L.	Unidad	1
Estufa industrial	Unidad	1
Mesa de enfriamiento	Unidad	1

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Tambo de gas	Cilindro	2
Filtro de agua	Unidad	1
Tinaco	Unidad	1
Mobiliario y equipo		
Escritorios	Unidad	1
Silla secretariales	Unidad	1
Sillas plásticas	Unidad	10
Archivo de metal	Unidad	1
Sumadora	Unidad	1
Estantería	Unidad	1
Equipo de cómputo		
Computadora	Unidad	1
Impresora	Unidad	1
Ups y regulador de voltaje	Unidad	1

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

Para desarrollar el proceso productivo es necesario contar con los recursos humanos, materiales y financieros, los cuales serán contemplados en el estudio administrativo y financiero.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Establece el marco jurídico legal, estructura y funciones básicas de la organización propuesta, derivada de importancia que engloba este estudio, se tratara en el capítulo IV, de manera puntual.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Establece los costos y gastos en los que deberán incurrir para la puesta en marcha del proyecto para lo cual será necesario estimar y analizar la inversión fija y de capital de trabajo, estados financieros y fuentes de financiamiento, elementos importantes para tomar decisiones oportunas acerca de la viabilidad y rentabilidad de la propuesta de inversión.

3.7.1 Inversión fija

Está representada los bienes de naturaleza permanente, los cuales se dividen en activos fijos tangibles como: mobiliario de oficina, equipo de cómputo y herramientas; e intangibles como: gastos de organización que son necesarios para la puesta en marcha del proyecto.

El siguiente cuadro muestra la inversión fija necesaria para la ejecución del proyecto de elaboración de duraznos en almíbar.

Cuadro 15
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Inversión Fija
Año: 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Tangible				19,137
Herramientas				10,987
Báscula de pesado	Unidad	1	75	75
Mesa de producción (aluminio)	Unidad	1	1,200	1,200
Tina de lavado	Unidad	6	50	300
Mesa de preparación (aluminio)	Unidad	1	1,200	1,200
Olla de peltre de 100 lts	Unidad	2	1,500	3,000
Olla de peltre de 50 lts	Unidad	1	1,000	1,000
Estufa industrial	Unidad	1	500	500
Mesa de enfriamiento	Unidad	1	75	75
Tambo de gas	Cilindro	2	350	700
Filtro de agua	Unidad	1	1,537	1,537
Tinaco	Unidad	1	1,000	1,400
Mobiliario y equipo				3,050
Escritorios	Unidad	1	800	800
Silla secretariales	Unidad	1	450	450

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Sillas plásticas	Unidad	10	30	300
Archivo de metal	Unidad	1	700	700
Sumadora	Unidad	1	300	300
Estantería	Unidad	2	250	500
Equipo de cómputo				5,100
Computadora	Unidad	1	4,550	4,550
Impresora	Unidad	1	250	250
Ups y regulador de voltaje	Unidad	1	300	300
Intangible				9,000
Gastos de organización			9,000	9,000
Total inversión fija				28,137

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

La inversión fija que forma parte del patrimonio del proyecto asciende a Q.28,137.00 la cual está distribuida de la siguiente manera: el 68% corresponde a los activos tangibles como mobiliario de oficina, herramientas y equipo de cómputo; mientras que el restante 32% representa los intangibles como gastos de organización contemplados para la obtención de la patente de comercio y de sociedad, el registro de la propiedad, así como la autorización de libros, entre otros.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Contempla las derogaciones necesarias para llevar a cabo la primera producción, está integrado por los insumos, mano de obra, costos indirectos variables y otros gastos, los cuales se presentan en el siguiente cuadro.

Cuadro 16
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Inversión en Capital de Trabajo
Año: 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Insumos				15,154
Duraznos	Kilogramos	2,273	4.41	10,024
Azúcar	Kilogramos	621	6.60	4,099
Canela	Kilogramos	4	32.00	128
Ácido cítrico	Kilogramos	2	11.50	23
Benzoato de sodio	Kilogramos	2	21.00	42
Soda caustica	Kilogramos	64	10.46	669
Ácido para neutralizar	Kilogramos	10	10.70	107
Hipoclorito de sodio	Kilogramos	28	2.20	62
Mano de obra				4,108
Preparación utensilios	Día	2	74.97	150
Lavado de frascos	Día	3	74.97	225
Esterilizado de frascos	Día	3	74.97	225
Clasificación del fruto	Día	3	74.97	225
Lavado	Día	1	74.97	75
Pelado	Día	4	74.97	300
Agua para escaldado	Día	3	74.97	225
Escaldado	Día	0.25	74.97	19
Envasado de la fruta	Día	6	74.97	450
Almíbar	Día	4	74.97	300
Llenado y sellado	Día	3	74.97	225
Enfriado	Día	2	74.97	150
Etiquetado y empacado	Día	3	74.97	225
Almacenado	Día	3	74.97	225
Limpieza	Día	1	74.97	75
Inspección	Día	1	74.97	75
Bonificación incentivo		42.25	8.33	352
Séptimo día				587

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Costos indirectos variables				22,840
Cuotas patronales (12.67%)		3,756	0.1267	476
Prestaciones laborales (30.55%)		3,756	0.3055	1,147
Frascos y tapas	Unidad	4,440	4.38	19,447
Etiquetas	Unidad	4,440	0.25	1,110
Guantes	Caja	2	50.00	100
Gas propano	Libras	100	5.60	560
Gastos variables de venta				1,682
Comisiones	Mes	1	932.00	932
Flete a los municipios	Viaje	3	250.00	750
Costos fijos de producción				4,381
Alquiler de bodega	Mes	1	300.00	300
Energía eléctrica	Mes	1	150.00	150
Agua	Mes	1	100.00	100
Sueldo encargado de producción	Mes	1	2,500.00	2,500
Bonificación incentivo	Mes	1	250.00	250
Cuotas patronales (12.67%)		2,500	0.1267	317
Prestaciones laborales (30.55%)		2,500	0.3055	764
Gastos fijos de ventas				4,233
Sueldo vendedor	Mes	1	2,500.00	2,500
Bonificación incentivo	Mes	1	250.00	250
Cuotas patronales (12.67%)		3,432	0.1267	435
Prestaciones laborales (30.55%)		3,432	0.3055	1,048
Gastos fijos de administración				5,347
Honorario contador	Mes	1	600	600
Sueldo administrador	Mes	1	3,000	3,000

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Bonificación incentivo	Mes	1	250	250
Cuotas patronales (12.67%)		3,000	0.1267	380
Prestaciones laborales (30.55%)		3,000	0.3055	917
Dietas	Mes	1	100.00	100
Papelería y útiles	Mes	1	100	100
Total inversión en capital de trabajo				57,745

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

En el cuadro anterior se observan los tres elementos que conforma el costo directo de producción los cuales son: costos indirectos variables, insumos y mano de obra, mismos que muestran el mayor porcentaje de egreso con un 40%, 26% y 7% respectivamente. Mientras que los descargos menos representativos son los gastos de administración, venta, los costos fijos de producción y gastos variables de venta con un 9%, 7%, 8% y 3% respectivamente.

3.7.3 Inversión total

Está integrada por la inversión fija y la inversión de capital de trabajo, las cuales son importantes para poner en marcha el proyecto, se presenta a continuación el cuadro que muestra dicha información.

Cuadro 17
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Inversión Total
Año: 2014
(Cifras en quetzales)

Descripción	Parcial	Total
Inversión fija		28,137
Herramientas	10,987	
Mobiliario y equipo	3,050	
Equipo de cómputo	5,100	
Gastos de organización	9,000	
Inversión en capital de trabajo		57,745
Insumos	15,154	
Mano de obra	4,108	
Costos indirectos variables	22,840	
Gastos variables de venta	1,682	
Costos fijos de producción	4,381	
Gastos fijos de ventas	4,233	
Gastos fijos de administración	5,347	
Total		85,882

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

El cuadro anterior muestra la inversión total necesaria para la ejecución del proyecto que asciende a Q. 85,882.00 de los cuales el 33% corresponde a la inversión fija que comprende la compra de los activos, así como los gastos de constitución de la organización, mientras que el 67% restantes conciernen al capital de trabajo, que incluye los egresos necesarios para realizar el proceso productivo, esta integración tiene como fin agenciarse de los fondos, para el cumplimiento de los objetivos planteados para la propuesta.

3.7.4 Financiamiento

Consiste en determinar las fuentes proveedoras de los medios financieros

necesarios para cubrir la inversión total. Para la ejecución del proyecto se utilizará recursos internos y externos los cuales se detallan a continuación:

Fuentes internas: El comité estará integrado por 15 miembros los cuales harán aportaciones de Q. 2,698.93 cada uno, esto permitirá reunir un monto total de Q. 47,399.00 que cubren el 55% de la inversión total.

Fuentes externas: Para el proyecto se necesitará de un préstamo bancario el cual asciende a Q. 38,483.00 con una tasa de interés del 21% anual, para ser pagado en un plazo de 1 año, dicho préstamo representa el 45% de la inversión total.

3.7.5 Estados financieros

Son herramientas de control que muestran la capacidad económica y las obligaciones del proyecto y permite el análisis de las operaciones obtenidas en un período de tiempo determinado con el fin de conseguir una panorámica de la situación financiera del mismo. A continuación se analizarán los siguientes.

- **Costo directo de producción**

Se realiza con base al método de costeo directo constituido por el valor de los insumos, mano de obra y costos indirectos variables en un período determinado. A continuación se presenta el estado de costo de producción proyectado a cinco años.

Cuadro 18
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Estado de Costo 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
Insumos	90,924	90,924	90,924	90,924	90,924
Duraznos	60,096	60,096	60,096	60,096	60,096
Azúcar	24,588	24,588	24,588	24,588	24,588
Canela	768	768	768	768	768
Ácido cítrico	138	138	138	138	138
Benzoato de sodio	252	252	252	252	252
Soda caustica	4,014	4,014	4,014	4,014	4,014
Ácido para neutralizar	630	630	630	630	630
Hipoclorito de sodio	438	438	438	438	438
Mano de obra	24,648	24,648	24,648	24,648	24,648
Preparación utensilios de trabajo	900	900	900	900	900
Lavado de frascos	1,350	1,350	1,350	1,350	1,350
Esterilizado de frascos	1,350	1,350	1,350	1,350	1,350
Clasificación del fruto	1,350	1,350	1,350	1,350	1,350
Lavado	450	450	450	450	450
Pelado	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Preparación del agua para escaldado	1,350	1,350	1,350	1,350	1,350
Escaldado	114	114	114	114	114
Envasado de la fruta	2,700	2,700	2,700	2,700	2,700
Almíbar	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Llenado y sellado	1,350	1,350	1,350	1,350	1,350
Enfriado	900	900	900	900	900
Etiquetado y empaçado	1,350	1,350	1,350	1,350	1,350
Almacenado	1,350	1,350	1,350	1,350	1,350
Limpieza	450	450	450	450	450
Inspección	450	450	450	450	450
Bonificación incentivo	2,112	2,112	2,112	2,112	2,112
Séptimo día	3,522	3,522	3,522	3,522	3,522

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Costos indirectos variables	137,040	137,040	137,040	137,040	137,040
Cuotas patronales (12.67%)	2,856	2,856	2,856	2,856	2,856
Prestaciones laborales (30.55%)	6,882	6,882	6,882	6,882	6,882
Frascos y tapas	116,682	116,682	116,682	116,682	116,682
Etiquetas	6,660	6,660	6,660	6,660	6,660
Guantes	600	600	600	600	600
Gas propano	3,360	3,360	3,360	3,360	3,360
Total costo directo	252,612	252,612	252,612	252,612	252,612
Producción envasados	26,374	26,374	26,374	26,374	26,374
Costo envasado de durazno	9.5781	9.5781	9.5781	9.5781	9.5781

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

El cuadro anterior muestra el costo directo de producción que asciende a Q. 252,612.00 para cada año de vida del proyecto, del cual el 36% corresponde a los insumos necesarios para realizar la transformación del fruto, el 10% concierne a la mano de obra que ejecutará el proceso productivo y por último con un 54% están los costos indirectos variables donde se puede observar que el desembolso más representativo corresponde a la compra de los frascos, por lo que se recomienda actualizar periódicamente las cotizaciones de proveedores potenciales, con el fin de encontrar mejores precios y mantener la calidad, así mismo se observa que el costo por unidad producida es de Q 9.58 el cual se mantiene para los cinco años de vida del proyecto.

- **Estado de resultados proyectado**

Es un instrumento financiero dinámico que lleva implícito un resumen de las utilidades o pérdidas que tendrá una empresa durante un período determinado.

Su función es establecer la ganancia que se obtendrá cada año, además a través de su análisis se determinará si el proyecto es rentable, ya que exhibe los

ingresos por ventas, los costos de producción, así como los gastos de administración y ventas del producto.

A continuación se presenta el estado de resultados proyectado para cinco años:

Cuadro 19
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
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	553,854	553,854	553,854	553,854	553,854
Envasado de durazno en almíbar	553,854	553,854	553,854	553,854	553,854
(-) Costo directo de producción	252,612	252,612	252,612	252,612	252,612
Contribución a la ganancia	301,242	301,242	301,242	301,242	301,242
Gastos variables de venta	20,184	20,184	20,184	20,184	20,184
Comisiones	11,184	11,184	11,184	11,184	11,184
Fletes	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000
Ganancia marginal	281,058	281,058	281,058	281,058	281,058
(-) Costos fijos de producción	55,319	55,319	55,319	55,318	52,572
Alquiler de bodega	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600
Energía eléctrica	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Agua	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Sueldo encargado de producción	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuotas patronales (12.67%)	3,804	3,804	3,804	3,804	3,804
Prestaciones laborales (30.55%)	9,168	9,168	9,168	9,168	9,168
Depreciación herramientas	2,747	2,747	2,747	2,746	-
(-) Gastos fijos de ventas	50,796	50,796	50,796	50,796	50,796
Sueldo vendedor	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuotas patronales (12.67%)	5,220	5,220	5,220	5,220	5,220
Prestaciones laborales (30.55%)	12,576	12,576	12,576	12,576	12,576

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
(-) Gastos fijos de administración	68,274	68,274	68,274	66,574	66,574
Honorario contador	7,200	7,200	7,200	7,200	7,200
Sueldo administrador	36,000	36,000	36,000	36,000	36,000
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuotas patronales (12.67%)	4,560	4,560	4,560	4,560	4,560
Prestaciones laborales (30.55%)	11,004	11,004	11,004	11,004	11,004
Dietas	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Papelería y útiles	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Depreciación mobiliario y equipo	610	610	610	610	610
Depreciación equipo de cómputo	1,700	1,700	1,700	-	-
Amortización gastos de organización	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Ganancia en operación	106,669	106,669	106,669	108,370	111,116
(-) Gastos financieros	8,081	-	-	-	-
Interés sobre préstamo	8,081	-	-	-	-
Ganancia antes de I.S.R.	98,588	106,669	106,669	108,370	111,116
(-) Impuesto sobre la renta 28%	27,605	29,867	29,867	30,344	31,112
Utilidad neta	70,983	76,802	76,802	78,026	80,004

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

La ganancia neta del primer año del proyecto ascienden a Q 70,983.00 que representa el 13% sobre el total del ingreso de ventas, situación que muestra una tendencia al alza lo que refleja la rentabilidad y capacidad que tendrá el mismo para cubrir los costos y gastos ofreciéndoles a los inversionistas la estabilidad económica que garantiza la recuperación de la inversión.

Durante los cinco años del proyecto el método de depreciación de los activos fijos a utilizar es el de línea recta, ya que su aplicación es más fácil, la cual consiste en reducir cada año el costo de los mismos, que se toman como gastos y de esta manera se crea un escudo fiscal, y se aplicó los porcentajes máximos legales, mobiliario y equipo 20%, herramientas 25% y equipo de cómputo 33.33%.

3.8 EVALUACIÓN FINANCIERA

Con el propósito de obtener los elementos de juicios necesarios para la toma de decisiones sobre la viabilidad y rentabilidad económica del proyecto de elaboración de duraznos en almíbar se procederá a realizar el análisis de la evaluación financiera en base a los siguientes métodos:

Cuadro 20
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Elaboración de Durazno de Almíbar
Indicadores Financieros

Descripción	Resultados
Flujo neto de fondos	Q77,840.00
Valor actual neto	Q61,778.00
Relación costo beneficio	Q1.10
Tasa interna de retorno	90.19%
TREMA	26.00%
Período de la recuperación de inversión	1 años, 5 mes y 15 días

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

El flujo neto de fondos para el primer año de operaciones del proyecto es de Q.77,840.00 lo que indica que los ingresos fueron mayores a las derogaciones, escenario que se mantiene para los 5 años, se observó que la propuesta proporciona un VAN positivo de Q 61,778.00 que cubre la TREMA del 26% y genera un excedente arriba de lo solicitado, la relación beneficio costo es Q1.10 lo que indica que por cada quetzal invertido se obtiene el diez por ciento de utilidad, la tasa interna de retorno es de 90.19% que brinda un 64.19% más allá de las expectativas de los inversionista, por último el período de recuperación de la inversión es aceptable ya que será en 1 años, 5 mes y 15 días. Por lo que en base a los resultados obtenidos, se aprueba y se recomienda continuar con los trámites correspondientes para la ejecución del mismo.

3.9 IMPACTO SOCIAL

La ejecución del proyecto de elaboración de duraznos en almíbar tiene como objetivo fundamental mejorar la calidad de vida y crear en sentido general mejores condiciones económicas por medio de la generación de 2 puestos operativos, 2 administrativo y 1 de ventas, que permita generar ingresos a las familias para la satisfacción de las necesidades. Además de crear fuentes de indirectas de empleo a trasportistas e intermediarios así como desarrollo económico al municipio de Santa María Chiquimula

Incentiva la participación, integración y sentido de pertenencia de la población, con la creación de una alternativa de inversión rentable que beneficie a los 15 miembros que integrarán el comité Casa Blanca, por medio de la transformación de los recursos naturales que posee la localidad y de esta manera acceder al mercado regional y ofrecer un producto de calidad.

CAPÍTULO IV
ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE DURAZNO EN ALMÍBAR

El presente capítulo tiene como objetivo establecer los aspectos administrativos y legales del proyecto producción de durazno en almíbar para el municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán. Para lo cual se hace necesario establecer los siguientes aspectos: tipo de organización, justificación, objetivos, estructura organizacional y la aplicación del proceso administrativo, así mismo la normativa legal que regirá la constitución y desarrollo de la misma.

4.1 ORGANIZACIÓN PROPUESTA

Para la ejecución del proyecto de producción de durazno en almíbar se propone la constitución de un comité integrado por 15 miembros que serán socios y tendrán bajo su responsabilidad la administración y optimización de los recursos materiales, físicos, humanos y financieros que posee la organización. De esta manera la entidad deberá considerar los aspectos legales y los requisitos necesarios para su funcionamiento. “Los beneficios de una sociedad serán tanto mayores cuanto mejor organizada esté la misma.”⁷

4.1.1 Denominación

Con referencia al lugar donde se desarrollará el proyecto se estableció el nombre de la organización que será “Comité Casa Blanca”, a través del cual se realizará una serie de operaciones que ayuden a incrementar la productividad y desarrollo

⁷ REYES PONCE, AGUSTÍN. 2004. Administración Moderna. Editorial Limusa, S.A. de C.V, México D.F. p. 279.

económico de sus miembros.

4.1.2 Justificación

Para alcanzar de los objetivos establecidos en el proyecto, se hace necesaria la implementación de una estructura organizacional que optimice los recursos y permita crear las directrices y controles, así como la observancia de los aspectos legales lo cual se logrará a través de la creación del Comité Casa Blanca, que además mejorará la situación económica de los miembros y empleados, facilitará la obtención de asistencia técnica y capacitación en áreas como producción y comercialización.

Entre otras ventajas que ofrece la creación del Comité se describen las siguientes:

- Fácil organización.
- Facilita la integración de nuevos miembros.
- Para formar un Comité, el número de integrantes es relativamente bajo en relación con a la cantidad de asociados que una cooperativa necesita.
- Las utilidades y obligaciones son distribuidas en relación a la participación de cada miembro.

4.1.3 Objetivos

Los objetivos que se pretenden alcanzar por medio de la constitución del Comité se dividen en generales y específicos, los cuales se detallan a continuación:

4.1.3.1 Objetivo general

Incentivar la participación, integración y sentido de pertenencia de la población de la aldea Casa Blanca del municipio de Santa María Chiquimula, por medio de la constitución de un comité, que permita unir conocimientos y esfuerzos para la consecución de los objetivos establecidos en el proyecto, así mismo obtener beneficios económicos que mejoren el nivel de vida de los miembros y colaboradores.

4.1.3.2 Objetivos específicos

A continuación se detallan los objetivos que se desean alcanzar para el proyecto.

- Implementar un Comité eficiente y adecuado que permita ingresar a nuevos mercados, mejores precios y comercializar eficazmente la producción del envasado de durazno.
- Establecer estándares de control de calidad, para que el producto que llega al consumidor final sea de su agrado, y logre satisfacer sus necesidades y pueda comercializarse.
- Disminuir los costos y maximizar las utilidades, a través del cumplimiento de las normas de procedimientos y control de calidad en el proceso de producción, para obtener mayores beneficios.

4.1.4 Marco Jurídico

El comité estará regido por disposiciones legales tanto de carácter interno como externo, para que cada una de las actividades se ejecute en el marco de la ley, este reúne el conjunto de normas jurídicas las cuales se describen a

continuación.

4.1.4.1 Normativa interna

Con el objetivo de regular la conducta, responsabilidad y funciones de cada miembro del comité y empleados, se establece la aplicación de los siguientes documentos.

- Acta de constitución firmada por los miembros del Comité, misma que deberán presentar ante Gobernación departamental y luego a la Municipalidad para la autorización.
- Acta de elección de la Junta Directiva, firmada y ratificada por todos los miembros.
- Manual de organización.
- Manual de normas y procedimientos.
- Manual de higiene y seguridad industrial.
- Reglamento interno de trabajo, políticas y estatutos que regulen las actividades que realice el Comité.

4.1.4.2 Normativa externa

Para su formación y desarrollo el comité Casa Blanca estará regulado por el Acuerdo Gubernativo 2082, que norma la forma de recaudación y manejo de los fondos. Así mismo establece que deberá estar constituido por una Junta Directiva la cual tendrá que estar conformada por: un presidente, un vicepresidente, un secretario y dos vocales, y sus miembros no deberán poseer ningún parentesco entre sí.

Por ser un comité de tipo productivo, se deberá regir conforme lo establece la legislación mercantil, laboral y tributaria, dicha normativa se describen a continuación:

- Constitución Política de la República de Guatemala. (Artículos 1, 2, 34, 43, 62, 101, 102 y 119).
- Código Municipal. Decreto Número 12-2002 del Congreso de la República de Guatemala. (Artículos 18, 19, 53 y 175).
- Salario Mínimo. 2014 Acuerdo Gubernativo 537-2013. (Artículos 2, 7 y 8).
- Código Civil. Decreto-Ley Número 106. (Artículos 15, 2027 y 2032).
- Código de Trabajo. Decreto Número 1441 del Congreso de la República de Guatemala. (Artículos 9, 10, 14, 18, 19, 20, 21, 35 36, 57, 58, 59, 60, 62, 64, 65, 66, 76, 77, 78, 82, 83, 90, 92, 93, 94, 95, 103, 116, 121, 122, 126, 127, 130, 131, 197, 198, 200 y 203).
- Ley de Bonificación Anual para Trabajadores del Sector Privado y Público. Decreto Número 42-92 del Congreso de la República de Guatemala. (Artículos del 1 al 7).
- Ley Reguladora de la Prestación del Aguinaldo para Trabajadores de Sector Privado. Decreto Número 76-78 del Congreso de la República de Guatemala. (Artículos del 1 al 15)
- Reglamento de Inscripción de Patronos en el Régimen de Seguridad Social. Acuerdo 1123. Fundamentado en el Artículo 19, Inciso a) de la Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social. Decreto 2-95 del Congreso de la República de Guatemala. (Artículos 1, 2 y 3)

- Código Tributario. Decreto número 6-91 del Congreso de la República de Guatemala. (Artículos del 112 y 120)
- Ley del Impuesto al Valor Agregado. Decreto Número 27-92 del Congreso de la República de Guatemala. (Reglamenta el pago del IVA al cual está sometido el comité)
- Ley de Actualización Tributaria. Decreto Número 10-2012 del Congreso de la República de Guatemala. (Regula el pago del Impuesto Sobre la Renta –ISR- al cual está sujeto el comité)

Así mismo por ser una planta procesadora, empaquera y/o fortificadora de alimentos debe contar con Licencia Sanitaria emitida por el Departamento de Regulación y Control de Alimentos para poder funcionar y cumplir con las siguientes normativas.

- Código de Salud. Decreto Número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala. (Artículos del 124 al 149)
- Normativa: 003-99: Autorización y funcionamiento de fábricas de alimentos procesados y bebidas.

4.1.5 Estructura de la organización

El Comité Casa Blanca tendrá como base para su funcionamiento los siguientes elementos:

- **Complejidad:** debido a la integración de las diferentes unidades que componen el Comité, la asignación de funciones, actividades y tareas, los niveles de autoridad y responsabilidad, el establecimiento de líneas de

comunicación y de dependencia, está delimitada a los niveles jerárquicos de forma descendente.

- **Formalización:** el Comité estará regido por un normativo interno que regule el comportamiento y participación de los integrantes con el propósito de orientarlos hacia el cumplimiento de los objetivos.
- **Centralización:** la autoridad máxima la tiene la Asamblea General, que será la encargada de tomar las decisiones, las cuales se comunicarán de forma vertical descendente.

4.1.6 Sistema organizacional

El sistema de organización que se propone para el Comité, es de tipo lineal, debido a su sencillez y fácil aplicación, las líneas de mando son directas, lo que evita crear incertidumbre al momento de girar órdenes y se respeta la autoridad dentro de la jerarquía de la organización. A demás permite implantar una firme disciplina en el desempeño de las diferentes actividades, agiliza la comunicación y evita que exista evasión de responsabilidades.

4.1.7 Diseño organizacional

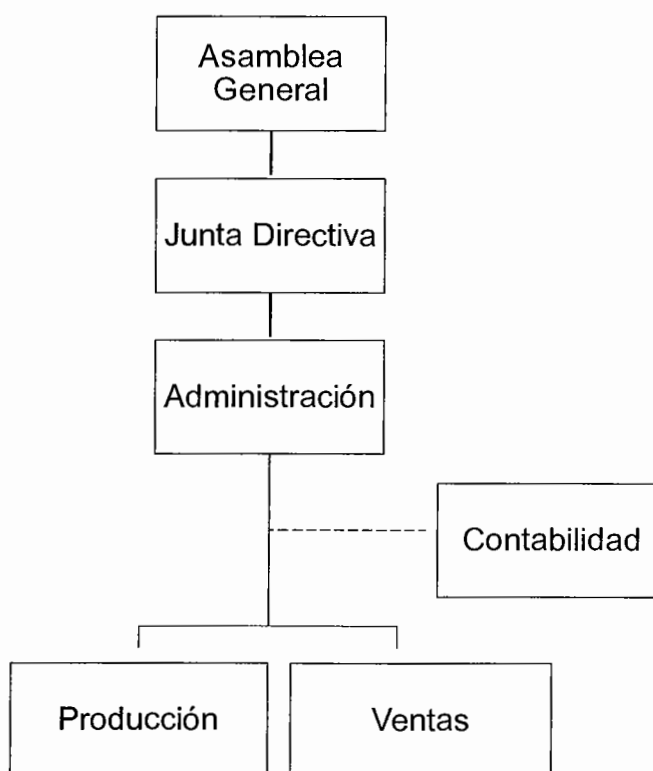
Es necesario representar en forma gráfica la estructura organizacional del comité, que defina las líneas de autoridad y comunicación de las unidades que lo integran.

4.1.7.1 Organigrama general

En él se presentan los diferentes niveles jerárquicos, así como las líneas de autoridad y mando que tendrán las unidades, a continuación se muestra el diseño

organizacional propuesto para el comité.

Gráfica 8
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Organigrama General
Año: 2014



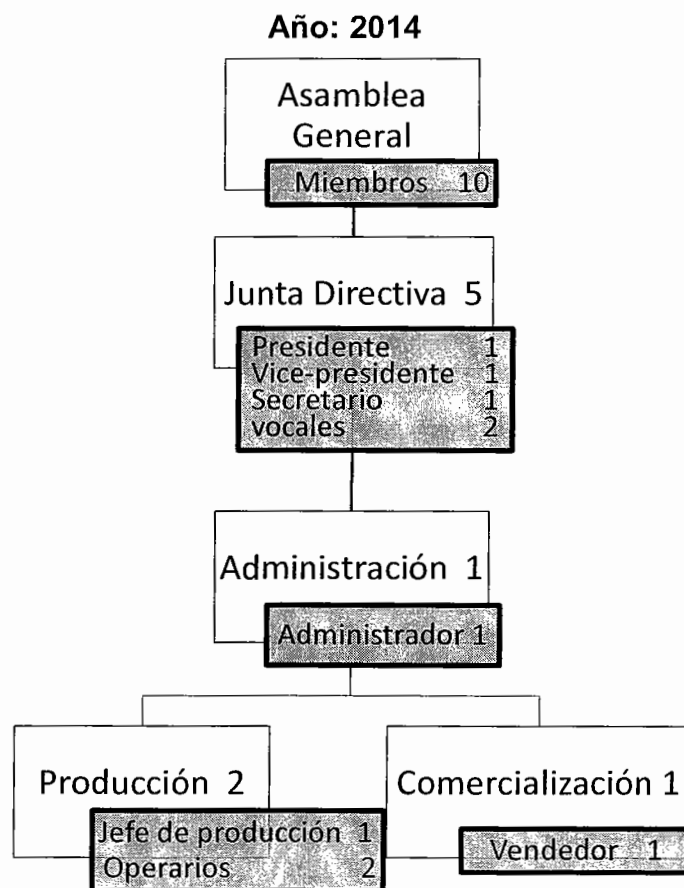
Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

Como se puede observar en la gráfica anterior el diseño organizacional del comité Casa Blanca, propone la existencia de una unidad superior que dirigirá y controlará todo el funcionamiento de la organización, la cual delegará de manera descendente a cada unidad administrativa las obligaciones, responsabilidades y atribuciones para que de forma eficiente y eficaz se logren los objetivos propuestos.

4.1.7.2 Organigrama nominal

La siguiente gráfica muestra los puestos o cargos y el número de plazas existentes en cada una de las unidades que conforma el comité Casa Blanca, los cuales son necesarios para la ejecución del proyecto.

Gráfica 9
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Elaboración de Durazno en Almíbar
Organigrama Nominal



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

La Junta Directiva devengará un beneficio económico (dietas) de Q.400.00 trimestrales por la labor administrativa que tendrá a su cargo, el administrador,

vendedor, jefe de producción y operarios devengaran un sueldo el cual está establecido en el descriptor de puestos (Ver anexo I) y únicamente al contador se les pagará honorario por servicios prestados.

4.1.8 Funciones básicas de las unidades administrativas

A continuación se describen las funciones o atribuciones de cada unidad administrativa que constituye la estructura del Comité Casa Blanca.

4.1.8.1 Asamblea general

Es el órgano supremo del comité, entre las funciones que se le atribuyen a dicha unidad administrativa están: conocer, discutir y aprobar los informes administrativos-financieros del proyecto, elegir los miembros titulares y suplentes de la Junta Directiva, aprobar y modificar el reglamento interno y normas elaborados por la Junta Directiva, autorizar programas y presupuestos generales, aprobar y modificar el plan de trabajo.

4.1.8.2 Junta directiva

Ejerce la representación legal del Comité; planifica, organiza y controla el cumplimiento de los objetivos generales, elabora normas de régimen interno, nombra y remueve al administrador, convoca asambleas ordinarias y extraordinarias y velar por el cumplimiento de los propósitos de la creación del comité.

La Junta Directiva devengará dietas, como reconocimiento del trabajo administrativo que realizan.

4.1.8.3 Administración

Ejecutará las funciones de planificación, organización y monitoreo del personal operativo y llevar a la práctica los planes, tendrá bajo su autoridad y responsabilidad el departamento de producción y comercialización, será responsable de presentar ante la Asamblea General la situación del comité.

4.1.8.4 Departamento de producción

Tendrá bajo su responsabilidad, la ejecución del proceso productivo, entre las actividades a realizar se encuentra la recepción, lavado, pelado, cocción, envasado del fruto, además etiquetarán y almacenarán el producto en bodega, dichas operaciones se deberán cumplir con los estándares de calidad ya establecidos.

4.1.8.5 Departamento de comercialización

Será el responsable de realizar los contactos necesarios para llevar a cabo la comercialización del producto, entre sus funciones se le atribuyen: buscar clientes potenciales, promover y entregar el producto, presentar reportes de venta a la administración y cumplir con las proyecciones de ventas.

4.2 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

Para el aprovechamiento de los recursos disponibles, el éxito y buen desempeño de las actividades que desarrolla el Comité Casa Blanca, es necesario la aplicación de las fases que integran el proceso administrativo los cuales son: planeación, organización, integración, dirección y control.

4.2.1 Planeación

Es la fase inicial del proceso administrativo, en la cual se fijarán los objetivos del

Comité Casa Blanca y se establecerán los cursos de acción necesarios para alcanzar el fin deseado.

La planeación es un proceso continuo y sujeto a cambios, que permite una mejor adaptación al medio en que se desenvuelve la organización, los elementos que la integran son: visión, misión, valores, objetivos, estrategias, políticas, reglas, procedimientos, presupuestos y programas.

La Administración en conjunto con la Junta Directiva realizará la planeación estratégica, para lo cual es necesario aplicar los siguientes principios:

- **De flexibilidad:** Al elaborar un plan, es conveniente establecer márgenes de holgura que permitan afrontar situaciones imprevistas y que proporcionen nuevos cursos de acción.
- **Precisión:** Los planes se deberán realizar de manera objetiva con apego a la realidad y se habrá de considerar los factores internos y externos que pudiera influir en su desarrollo, así como también tendrán que ser medibles, alcanzables y cuantificables en tiempo y recursos que absorban.
- **De la unidad:** Los planes específicos que se formulen para las unidades que conforma la organización deberán integrarse al plan general y dirigirse al logro de los propósitos generales.

A continuación se describen los elementos que conforma la planeación los cuales deberán ser revisados periódicamente con el fin de adecuarlos a las necesidades de la organización.

- **Misión**

Este enunciado sirve como guía o marco de referencia para orientar las acciones hacia los objetivos.

A continuación se describe la misión del comité Casa Blanca.

“Somos un comité emprendedor orientado con valores y principios, que busca a través del desarrollo de productos alimenticios novedosos que identifican el sabor de las tradiciones guatemaltecas, satisfacer las necesidades de nuestros clientes y mantener relaciones duraderas, así como alcanzar un crecimiento sostenible en ventas y la mejora continua de los procesos para obtener la rentabilidad esperada por nuestros inversionistas”.

- **Visión**

Se define como el lugar donde se proyecta estar a largo plazo y orienta las decisiones estratégicas de crecimiento junto a las de competitividad.

A continuación se describe la visión del comité Casa Blanca

“Crecer como empresa y contar con la confianza de los clientes, tenemos como valor primordial el cuidado en la salud de todas las personas que consuman nuestros producto y que se encuentre al alcance de todos”

- **Valores**

El principal activo del comité Casa Blanca lo constituyen los colaboradores que participan de manera activa orientados con valores que identifican a la organización, los cuales se propone comunicar a través de la inducción y mediante reuniones periódica.

A continuación se describen los valores que conforman la filosofía empresarial del comité:

- ✓ Puntualidad: En el cumplimiento del trabajo, procesos y servicios, para lograr la satisfacción de clientes e inversionistas.
- ✓ Calidad: En la ejecución del trabajo, para cumplir con los estándares establecidos por la organización para ofrecer un producto de excelencia.
- ✓ Responsabilidad: En las tareas asignadas, que permita comprometer a la organización en entregar un producto calidad y cuando es requerido.
- ✓ Pulcritud: Práctica habitual de limpieza, higiene y orden en los colaboradores, espacios y cosas.
- ✓ Originalidad: Innovaciones, cambios y creación en el producto.
- ✓ Honestidad: Promover la verdad como una herramienta elemental para generar confianza y credibilidad a la organización.

Es necesario instituir la filosofía empresarial conformada por la misión, visión y valores en los empleados nuevos a través de un programa de inducción, así mismo se propone ubicarla en la recepción para que este a la vista tanto del personal que labora en planta como de visitantes.

• **Objetivos**

Es el resultado que se espera obtener y hacia el cual se encamina los esfuerzos conjuntos.

Con la creación del comité Casa Blanca se persigue alcanzar los siguientes objetivos.

- ✓ Procurar el mejoramiento social y económico de los miembros del comité mediante el esfuerzo común.
- ✓ Mejorar constantemente el proceso productivo, para obtener un producto de excelente calidad y así satisfacer las necesidades de los clientes.
- ✓ Posicionar la marca, duraznos en almíbar Casa Blanca en los mercados objetivos.

- **Estrategias**

Son los cursos de acción orientados para la consecución de los objetivos establecidos que se consideran para el proyecto.

Entre estas se mencionan las siguientes.

- ✓ Incrementar desde el inicio del proyecto el rendimiento económico, a través del uso adecuado de los recursos físicos y humanos.
- ✓ Capacitar a los miembros en cuanto a técnicas y procesos innovadores para mejorar el desempeño de la producción de envasados de duraznos en almíbar.
- ✓ Utilizar la estrategia de precios para incentivar las ventas y desplazar a la competencia.

- **Políticas**

Son guías o lineamientos de carácter general, que indican el marco dentro del cual empleados de una empresa pueden tomar decisiones, al utilizar su iniciativa y buen juicio, las cuales serán creadas por la Junta Directiva quien se encargará

de darlas a conocer. A continuación se mencionan las siguientes:

- ✓ Contratar mano de obra originaria de la aldea Casa Blanca, lugar donde estará ubicado el proyecto.
- ✓ Todos los integrantes del comité deberán mantener un comportamiento ético tanto dentro como fuera de las instalaciones de la planta de producción.
- ✓ Mantener comunicación con los clientes y atender de manera eficiente y eficaz los pedidos.
- ✓ Repartir las utilidades y pérdidas en relación a la participación de cada miembro que conforma el comité.

- **Reglas**

Son normas que dictan la acción o la abstracción y no permiten la excepción o la elección personal.

Para el funcionamiento de la organización es necesario que cada integrante tenga el conocimiento de las reglas establecidas. Entre las que se pueden mencionar:

- ✓ Se prohíbe llegar al trabajo en estado de ebriedad.
- ✓ Se prohíbe comer en el área de trabajo.
- ✓ Se prohíbe el uso del celular durante el proceso de producción.
- ✓ Se prohíbe fumar dentro de las instalaciones de la planta de producción.

- **Presupuesto**

Es un plan de acción dirigido a una meta prevista que detalla los recursos o dinero asignado para la realización de una actividad.

Son expresiones en términos numéricos que obligan a la empresa a prepararse por adelantado con los recursos que se necesitarán, constituyen un medio de control.

La Administración será la encargada de elaborar los presupuestos los cuales serán evaluados y autorizados por la Asamblea General, previo a realizar cualquier desembolso.

- **Programas**

Son documento que contienen un conjunto de actividades interrelacionadas y cronológicamente ordenadas, que describen quiénes las van a realizar y cuándo van a terminarse.

Se propone que la Administración en conjunto con la Junta Directiva elabore un programa de inducción para los nuevos empleados, con el objetivo de:

- ✓ Proporcionar información acerca de la misión y visión del comité y facilitar el proceso socialización.
- ✓ Construir un sentimiento de pertenencia y permanencia en la organización.
- ✓ Reforzar el contrato psicológico lo que permite que el empleado forme y tenga parte tanto de la tarea como del logro de resultados.
- ✓ Reducir la rotación de personal.
- ✓ Mejorar el compromiso del colaborador.
- ✓ Facilitar el aprendizaje

- ✓ Reducir el estrés y la ansiedad en los nuevos empleados

4.2.2 Organización

Es el proceso para ordenar y distribuir las actividades a desarrollar, la autoridad y los recursos, con el propósito de alcanzar los objetivos.

Permite al comité Casa Blanca tener una estructura técnica de las relaciones que deben darse entre las funciones, jerarquías y obligaciones del recurso humano.

La máxima autoridad del Comité Casa Blanca está representada por la Asamblea General que está integrada por los miembros inversionistas, le sigue la Junta Directiva para vigilar y la Administración responsable de las unidades de comercialización y producción esta última se encuentra bajo la autoridad del jefe de producción encargado de velar por la ejecución del proceso productivo.

La organización como etapa del proceso administrativo descansa sobre los siguientes principios:

- **De la especialización:** Se refiere a la forma en que el trabajo se divide por medio del cual los colaboradores se especializan en la actividad que realizarán dentro de la organización. Como se establece en el organigrama el personal operativo, realizará el proceso productivo para lo cual será necesario dividir las tareas de la siguiente manera.
 - ✓ Encargado de recepción, clasificación, lavado, pelado, escaldado, deshuesado y envasado de fruto.
 - ✓ Encargado de lavado y esterilizado de los frascos, preparar el agua para escaldado, elaborar el almíbar, llenado y sellado de los frascos.

Así mismo se sugiere que exista rotación interna de las tareas que realizan los empleados con el fin que todos los involucrados conozcan y puedan ejecutar el proceso productivo y no incidir en retraso o incumplimiento a la hora que un miembro no llegara a trabajar.

- **De la unidad de mando:** Para el desarrollo del proyecto se establece que cada subordinado recibirá órdenes de un solo jefe para no confundir o atrasar la operación.
- **Del equilibrio de la autoridad y la responsabilidad:** Dentro del comité es necesario establecer las líneas de autoridad y responsabilidad que debe seguirse, que corresponde a cada jefe según el nivel jerárquico.
- **Del equilibrio de dirección y control:** Es importante establecer los tramos de dirección y control adecuados de las actividades que corresponde a cada unidad de mando.

Se propone que los colaboradores conozcan a través del organigrama, su puesto y a que unidad pertenecen, así como quien es su jefe inmediato superior del cual acatarán órdenes y controlará a través de indicadores de desempeño el cumplimiento de objetivos.

La organización requiere la aplicación de los siguientes elementos.

- **Definición de tareas**

Consiste en determinar qué actividades y cómo se deberán realizar cada una de ellas. Para lo cual se propone que la Administración elabore el manual de normas y procedimientos, con el fin de evitar incertidumbre en la ejecución de las tareas.

- **Relaciones de autoridad-responsabilidad**

Se debe explicar a cada miembro del comité, la relación que existe en cada unidad de mando por medio del organigrama establecido.

Para mayor comprensión se elaboró el manual de organización (Ver anexo I) el cual servirá como medio de comunicación y coordinación que permita registrar y transmitir en forma ordenada y sistemática la información de la empresa, se especifican las diversas unidades que componen el comité.

4.2.3 Integración

Es el proceso para obtener el personal necesario que realizará las actividades para alcanzar los objetivos del Comité.

La correcta aplicación de los elementos como: reclutamiento, selección, contratación, inducción, capacitación y desarrollo permitirá obtener el personal idóneo para la realización del proyecto, por lo que es de mucha importancia contar con el manual de organización (Ver anexo I), que describan los requisitos, funciones y atribuciones de cada puesto.

El proceso de integración de personas será realizado por la Administración y aprobado por decisión mayoritaria de Junta Directiva. Para lograr una adecuada unión del recurso humano, se deben tomar en cuenta los siguientes principios:

- **De la adecuación de personas y funciones:** Es importante considerar los requisitos, habilidades y conocimientos que los aspirantes deberán tener para optar a puestos específicos dentro del comité. Para lo cual es necesario contar con la descripción técnica del puesto (Ver anexo I)

- **Provisión de elementos administrativos:** Los colaboradores deberán contar con las herramientas administrativas necesarias para hacer frente en forma eficiente a las obligaciones de su puesto. Para lo cual es necesario dar a conocer al empleado las atribuciones que deberá ejecutar (Ver anexo I), así mismo se propone que el Administrador elabore el manual de normas y procedimientos.
- **De la importancia de la inducción:** De ello dependerá de que el nuevo personal se considere pieza valiosa para la consecución de los objetivos de la organización y adquirir los valores que esta predica en la filosofía empresarial. Sé propone que la Administración en conjunto con la Junta Directiva del comité elabore el programa de inducción para los empleados de reciente ingreso.

Los elementos de la integración son:

- **Reclutamiento**

Conjunto de técnicas y procedimientos con el cual se pretende atraer a candidatos potencialmente calificados y capaces de ocupar un puesto dentro del comité con el fin de divulgar y ofrecer a los pobladores de la aldea Casa Blanca la oportunidad de empleo.

El proceso de reclutamiento se puede dar de manera interna o externa.

- ✓ **Reclutamiento interno:** Se refiere a los candidatos que trabajan dentro de la organización para promoverlos o transferirlos a otras actividades más complejas por medio de ofertas promocionales. Se sugiere elaborar

carteles que sean pegados en la recepción, para dar a conocer a los empleados la plaza que se encuentra vacante.

- ✓ **Reclutamiento externo:** Son los candidatos que están en el mercado de recurso humano como requisitos el comité, admitirá únicamente participantes de la aldea Casa Blanca. Se propone dar a conocer las plazas vacantes a través de un anuncio en la radio, con la salvedad que únicamente se tomarán en consideración los aspirantes que vivan en la localidad.

- **Selección**

Proceso por medio del cual se escogerá al mejor candidato para un puesto, entre una lista de personas que cumplan con los criterios de selección para la vacante.

Dentro de las técnicas que se abordan en el proceso de selección del personal están:

- ✓ **Entrevista de selección:** Con esta técnica se pretende recolectar información relevante del puesto y del candidato por medio de la revisión del currículum vitae y solicitud de empleo, este proceso es uno de los que más influye en la decisión final sobre la contratación. Se propone que la Administración realice la entrevista de trabajo a los aspirantes, mediante la información que obtenga en el currículum vitae.

- **Contratación**

Es formalizar por medio de un convenio la futura relación de trabajo para garantizar los intereses, derechos, tanto del colaborador como del comité.

El personal administrativo y de ventas serán contratados por tiempo indefinido devengará un sueldo fijo y prestaciones de ley.

Para el caso del personal operativo la duración del contrato será por tiempo determinado con relación a los meses de producción, el cual puede ser reubicado cada año si así lo desea el empleado.

Una vez acordadas ambas partes será necesario integrar el expediente y el contrato que deberá ser firmado por el Administrador responsable directo y el trabajador.

- **Inducción**

Brindar al colaborador una efectiva orientación general sobre las funciones que desempeñará, la razón de ser del comité Casa Blanca, dicha guía persigue estimular al nuevo empleado para que pueda integrarse sin obstáculos al grupo de trabajo.

Exige la recepción favorable de los compañeros de labores, para que pueda lograrse una coordinación armónica de la fuerza de trabajo.

El programa de inducción debe comprender de manera general la siguiente información:

- ✓ Misión
- ✓ Visión
- ✓ Valores
- ✓ Actividad y funciones que realizará.
- ✓ Posición que ocupa en el organigrama

- ✓ Valores de la organización
- ✓ Objetivos de unidad donde se ubica su puesto

La ejecución del programa de inducción estará a cargo de la Administración y en caso de ausencia será realizada por el presidente de la Junta Directiva del Comité.

- **Evaluación del desempeño**

Permite darle un valor al trabajo, habilidades y cualidades de una persona y como esta contribuye al desarrollo de la organización.

La evaluación del desempeño constituye un poderoso medio para resolver problemas en el desarrollo y calidad del trabajo que realizan los colaboradores del Comité Casa Blanca, este proceso se realizará periódicamente por el jefe inmediato superior de cada unidad con el propósito de encontrar áreas deficientes donde los empleados necesitan mejorar.

- **Desarrollo**

La Administración será la encargada de gestionar capacitaciones por medio de proveedores de insumos, instituciones públicas y privadas, así mismo se analizarán experiencias pasadas y actuales que proporcionen la oportunidad de mejorar el desempeño y el crecimiento humano.

4.2.4 Dirección

Proceso para dirigir e influir en los miembros de la organización, para lograr que contribuyan a los objetivos de la empresa.

Por medio de la dirección, los empleados del comité integrarán sus esfuerzos

para el logro de los objetivos previstos.

La Administración será la mediadora de la comunicación ascendente y descendente. Los miembros y personal en general deberán asistir a capacitaciones, juntas y conferencias que creará conciencia de la importancia que tiene cada empleado dentro de la organización. Para su aplicación se deberá tomar en cuenta los siguientes principios:

- **De la armonía del objetivo o coordinación de intereses:** Las metas de la empresa sólo podrán alcanzarse si los empleados se interesan en ellas.

El cumplimiento de las metas del Comité, conlleva el logro de los objetivos individuales e intereses personales de los empleados.

- **Impersonalidad de mando:** Las órdenes que emanan de los jefes surgen como requerimiento para alcanzar los objetivos y no involucrar situaciones personales, ni abusar de la autoridad.
- **De la supervisión directa:** El jefe inmediato superior de cada unidad deberá velar por que las actividades se estén ejecutando con forma a los planes, sin embargo la Administración será la encargada de brindar apoyo y resolución de situaciones que se presenten durante la ejecución de los planes y actividades, en el personal operativo y de ventas.
- **De la vía jerárquica:** La comunicación dentro del comité, se realiza por escrito por medio de memorándum de forma descendente a través de los niveles jerárquicos correspondientes, a fin de evitar conflictos, fugas de responsabilidad y pérdida de tiempo.

- **De la resolución del conflicto:** Es importante resolver los problemas que surjan durante la gestión administrativa, a partir del momento en que aparezcan, para evitar que este se desarrolle y provoque desviaciones graves colaterales.

Se propone que la Administración levante un acta que forme un precedente sobre el conflicto que se ha originado, se deberá establecer las causas y las soluciones que se acordaron.

- **Aprovechamiento del conflicto:** Es importante aprovechar el problema al reforzar el área donde se originó y erradicar posibles focos a través de una retroalimentación, que deberá ser realizada por la Administración la cual ya tendrá por escrito un precedente del problema.

La organización requiere de la aplicación de los siguientes elementos.

- **Motivación**

El cumplimiento de los objetivos será el principal motivador para los miembros del comité y el personal que labora en la organización ya que derivado de ello ganarán incentivos de autorrealización, recreativos y económicos.

El Administrador será responsable de incentivar a las unidades a su cargo sin embargo, el jefe de producción será el encargado de motivar al personal operativo para alcanzar las metas establecidas en la unidad.

- **Comunicación**

La información que emana de los niveles jerárquicos superiores deberá ser través de memorándum, mientras que el diálogo que fluye ascendentemente será

de manera verbal y escrita a través del Administrador. El mensaje debe de ser claro, sencillo, conciso y fluido.

- **Liderazgo**

El jefe inmediato superior de cada unidad deberá influir en los subordinados para alcanzar los objetivos establecidos. Se propone un liderazgo democrático con el fin que el colaborador participe en forma activa y se sienta comprometido con la organización, así mismo constituye una fuente importante de propuestas y soluciones a los problemas que se suscitan en las actividades laborales y se logre de mejor manera la consecución de las metas.

- **Supervisión**

Se llevará a cabo por el jefe inmediato superior de cada unidad, sin embargo es una atribución directa del Administrador sobre los departamentos operativos.

4.2.5 Control

Se enfoca en evaluar y corregir el desempeño de las actividades de los subordinados para asegurar que los objetivos y planes de la organización se lleven a cabo.

El control es la última etapa del proceso administrativo, esta cierra el ciclo del sistema al proveer retroalimentación respecto a desviaciones significativas contra el desempeño planeado. De aquí puede deducirse la gran importancia que tiene, pues solo a través de esta función se logrará precisar si lo realizado se ajusta a lo planeado y en caso de existir fallas, identificar los responsables y corregir dichos errores.

El Administrador será el responsable de controlar las unidades operativas y deberá reportar a Junta Directiva desviaciones significativas con el fin de plantear las correcciones necesarias. Para su ejecución, requiere de la aplicación de los siguientes principios.

- **Del carácter administrativo:** Para mejor aplicación de esta función es necesario distinguir el control de carácter administrativo del operativo.
- **Principio de definición de los estándares:** Consiste en fijar los estándares de desempeño y calidad, los cuales deberán ser establecidos con objetividad y precisión, para facilitar la aceptación de quien debe responder por la tarea.
- **Principio de excepción:** La Administración deberá preocuparse más por desvíos importantes que por las situaciones relativamente normales.

Los elementos del control son los siguientes:

- **Establecimiento de estándares**

La Administración en conjunto con la Junta directiva serán los encargados de establecer los estándares o unidades de medición los cuales deberán figurar en la planificación, como la cantidad de unidades de envasados a producir, tiempos estimados de producción, la cantidad de unidades a vender y requerimientos de calidad.

- **Medición de resultados**

Cosiste en comparar los estándares establecidos con los resultados obtenidos durante un tiempo específico, con el objetivo de conocer el grado de avance y analizar nuevas estrategia para alcanzar los mismos. Se propone realizar la

medición de manera semanal de los alcances en la meta los cuales serán expuestos en una pizarra con el fin de motivar e informar a los involucrados.

- **Corrección**

Establece acciones que permite enmendar las desviaciones o fallas detectadas en los procesos para adecuarlo al estándar esperado.

- **Retroalimentación**

La Administración será la encargada de revisar periódicamente los planes y resultados para realizar las correcciones necesarias, la cuales quedaran documentadas para su análisis.

CONCLUSIONES

Como resultado de la investigación realizada en el municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán se exponen los aspectos más importantes en las siguientes conclusiones:

1. La situación del Municipio ha variado significativamente pero el desarrollo ha sido escaso en comparación con los Censos Nacionales de Población y Habitación de los años 1994 y 2002, la mayoría de los habitantes se dedican y dependen económicamente de la producción agrícola, la cual destinan principalmente para autoconsumo, con el objetivo de contribuir al ingreso económico de las familias de la aldea Casa Blanca se propone el proyecto de producción de duraznos en almíbar, para el cual será necesario establecer los aspectos administrativos-legales para la constitución de un comité que tendrá a su cargo la ejecución de dicha propuesta.
2. La falta de cobertura en el servicio salud que afronta el Municipio, se origina por algunas debilidades entre las que sobresalen la infraestructura inadecuada, falta de equipo, insumos y medicinas, y personal médico insuficiente para cubrir la población.
3. El manejo inadecuado de los desechos sólidos en el área rural, en el casco urbano y la tala inmoderada de los árboles ha generado el deterioro acelerado de los recursos naturales en el Municipio.
4. Al no estar organizados los productores de maíz afrontan dificultades para obtener asistencia técnica y acceso a fuentes formales de financiamiento, por

lo que están obligados a pedir préstamos informales, sujetos a altas tasas de interés y a enormes riesgos derivados de la precariedad de los medios y prácticas productivas que actualmente realizan.

5. Como parte de la problemática que afrontan los productores de maíz se observó que existen deficiencias administrativas, principalmente relacionadas a la organización, lo que dificulta la coordinación de personas y medios necesarios para el desarrollo óptimo de las actividades productivas, así como control en los costos.
6. El Proyecto producción de durazno en almíbar, surge derivado de la alta producción que el Municipio tiene de este fruto, el cual al momento de la investigación no se ha procesado para darle un valor agregado, lo que deja una brecha de oportunidad de producción y comercialización que genera atractivas utilidades para los inversionistas.
7. Por medio de la investigación de mercado se determinó que existe demanda insatisfecha para el consumo de duraznos en almíbar, la cual tiene tendencia al crecimiento.
8. Se establecieron las disposiciones legales, que orienta la creación de un comité y una estructura organizacional funcional, a través de la cual se pueda alcanzar de los objetivos establecidos en el proyecto.
9. Para el aprovechamiento del recurso disponible, el éxito y buen funcionamiento, de las actividades que desarrolla el Comité es necesario aplicar el proceso administrativo.

RECOMENDACIONES

Con base a las conclusiones derivadas del diagnóstico socioeconómico realizado, se presentan las siguientes recomendaciones:

1. Que los representantes de los –COCODES- soliciten al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social incrementar el presupuesto asignado al Municipio, que permita abastecer de medicamento y personal médico, así como mejorar y ampliar infraestructura de este servicio con el objetivo cubrir las necesidades de la población.
2. Que el alcalde Municipal por medio de la Dirección Municipal de Planificación -DMP- gestione ante el –MARN-, la creación de un vertedero de basura fuera de las zonas habitadas y se le realice el tratamiento adecuado, así mismo crear programas informativos para concientizar a la población del uso adecuado de los recursos naturales del Municipio.
3. Que los agricultores de maíz, se integren en una cooperativa, y gestionen la obtención de asesoría técnica y capacitación ante instituciones como el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA-, al Instituto Técnico de Capacitación y Productividad –INTECAP-, para que puedan tecnificar los procesos productivos.
4. Que los agricultores planifiquen y distribuyan las actividades, en los miembros del hogar de acuerdo a las habilidades y conocimientos que cada uno poseen,

de manera que se lleve un mejor registro de los insumos, se optimicen los recursos y obtengan mejores resultados de las cosechas.

5. Que los pobladores de la aldea Casa Blanca se organicen por medio de un Comité, para la puesta en marcha del proyecto producción de duraznos en almíbar, y de esta manera puedan obtener beneficios económicos, que les permitan mejorar la calidad de vida de su familia y de los pobladores de la localidad.
6. Que el administrador en conjunto con los miembros de la Junta Directiva, planifique y ejecuten a corto plazo la estrategia de comercialización que permitan persuadir a los consumidores finales para adquirir el producto y lograr un posicionamiento del almibarado y así crear una temprana demanda por la oferta de los envasados de duraznos.
7. Que los pobladores de la aldea Casa Blanca ya organizados apliquen el marco legal para constituir el comité y de esta manera con el respaldo jurídico puedan gozar de beneficios como el acceso al financiamiento, y gestionar la obtención de asistencia técnica y capacitación a través instituciones públicas y privadas del en áreas como producción y comercialización.
8. Que el administrador del comité Casa Blanca aplique el proceso administrativo propuesto, con el objetivo de facilitar la planificación, organización, dirección, integración y control, de las actividades que conlleva la ejecución del proyecto.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUILAR CATALÁN, JOSÉ ANTONIO. Método para la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico (Pautas para el desarrollo de las regiones, en países que han sido mal administrados). Universidad de San Carlos de Guatemala, 2013. Ediciones Renacer. 3ª Edición. 126 p.
- BACA URBINA, GABRIEL. Evaluación de Proyectos. Mexico D.F. McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V. 2001. 4ª. Edición. 373 p.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código Civil, Decreto Ley 106. Guatemala. Impreso en Ediciones Arriola. 2007. 438 p.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código de Salud, Decreto 90-97 (en línea). Consultado el 20 de oct. 2014. Disponible en: http://www.regionalcentrelac-undp.org/CD_herramientas_conceptuales/Docs/Leyes/Guatemala/C%EF%BF%BDDIGO%20DE%20SALUD.pdf.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código de Trabajo, Decreto Número 1441. Guatemala, CENADOJ, 2010. 184 p.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código Municipal y su Reforma, Decreto Número 12-2002. Guatemala Impreso en Ediciones Arriola, 2012. 56 p.
- CHIAVENATO, IDALBERTO. Gestión del Talento Humano. Mexico D.F. McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V. 2009. 3ª. Edición. 577 p.

- FRAUME RESTREPO, N. J. Diccionario Ambiental. 1ra. Edición. Colom 2007. Ecoe Ediciones. 465 p.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA -INE-. XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación. Guatemala, 2002. 4,230 p.
- KOTLER, P. Y ARMSTRONG, Fundamentos de Mercadotecnia. Prentice-Hall Hispanoamericana. México, 1997. 4ª Edición. 585 p.
- MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL. Norma Sanitaria para Autorización y funcionamiento de fábricas de alimentos procesados y bebidas, Normativa: 003-99 (en línea). Consultado el 20 de oct.2014.Disponible.en:.http://www.infile.com/leyes/visualizador_demo/index.php?id=25067.
- MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL. Salario Mínimo 2014, Acuerdo Gubernativo 537-2013. (en línea). Consultado el 22 de oct. 2014. Disponible en: <http://paredes-saravia.com/2014/01/salario-minimo-2014-acuerdo-gubernativo-537-2013/>
- REYES PONCE, AGUSTÍN. Administración Moderna. Editorial Limusa, S.A. de C.V, Mexico D.F, 2004. 477 p.
- SECRETARÍA GENERAL DE PLANIFICACIÓN. DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN TERRITORIAL (SEGEPLAN/DPT). Plan de Desarrollo Municipal Santa María Chiquimula, Totonicapán. Guatemala, 2011. 97 p.

ANEXOS

ANEXO I
MUNICIPIO DE SANTA MARÍA CHIQUIMULA,
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE DURAZNO EN ALMÍBAR
MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES
“COMITÉ CASA BLANCA”

ÍNDICE

ANEXO I

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE DURAZNO EN ALMÍBAR MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES “COMITÉ CASA BLANCA”

	INTRODUCCIÓN	i
1.1	JUSTIFICACIÓN	1
1.2	OBJETIVOS	1
1.2.1	Objetivo general	1
1.2.2	Objetivos específicos	1
1.3	CAMPOS DE APLICACIÓN	2
1.3.1	Normas de aplicación general	3
1.4	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PROPUESTA	3
1.5	DESCRIPCIÓN DE CARGOS Y PUESTOS	3

INTRODUCCIÓN

Como parte de la propuesta de organización empresarial para el proyecto producción de durazno en almíbar, el presente manual ha sido elaborado con el propósito de definir las responsabilidades, funciones y descripción de cada uno de los puestos o cargos del Comité Casa Blanca, del Municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán.

El manual de organización, permite a los miembros y empleados que tengan acceso a la información sobre la estructura orgánica, funciones, descripciones de puestos o cargos, niveles jerárquicos, autoridad, comunicación, responsabilidad y aspectos que influirán en la toma de decisiones que se estipula para cada unidad, los componentes descritos con anterioridad, son de suma importancia para aplicarlos, ya que constituyen un punto de referencia administrativo para el desarrollo del Comité.

El manual de organización está sujeto a modificaciones para mejorar el funcionamiento de cada puesto o cargo en beneficio del Comité, por lo que se recomienda que se actualice periódicamente por el Administrador, según las necesidades.

1.1 JUSTIFICACIÓN

La necesidad de elaborar el presente manual de organización tiene como propósito establecer y proveer de una herramienta administrativa que permita, definir de una manera clara y sencilla las funciones, atribuciones, líneas de autoridad y responsabilidad, facilitar el desarrollo de todas las actividades laborales dentro del Comité y a la vez que sirva de consulta para las personas que desarrollan las distintas tareas, exponga la relación que tienen los distintos puestos de trabajo y los factores que son necesarios para la realización de los objetivos de la organización.

1.2 OBJETIVOS

A continuación se describen los objetivos generales y específicos de la realización del presente manual.

1.2.1 Objetivo general

Fortalecer el desarrollo laboral del Comité Casa Blanca, a través de una efectiva herramienta que permitirá promover el orden, mejorar el control interno e identificar las tareas inherentes a cada puesto de trabajo.

1.2.2 Objetivos específicos

- ✓ Definir la estructura organizacional del Comité
- ✓ Delimitar las funciones y responsabilidades del puesto que desempeñarán los empleados.
- ✓ Contribuir, orientar y coadyuvar a la correcta ejecución de las labores encomendadas al personal existente y de nuevo ingreso.

- ✓ Facilitar el proceso de reclutamiento y selección al conocer los requisitos específicos de cada puesto.
- ✓ Facilitar al personal nuevo su incorporación a las distintas unidades, y lograr ejemplificar la relación entre puestos.

1.3 CAMPO DE APLICACIÓN

El presente manual está dirigido al personal que laborará en el Comité Casa Blanca, servirá de apoyo para coordinar todas las actividades que se realicen con el propósito de que el trabajo se desarrolle de la manera más eficiente.

1.3.1 Normas de aplicación general

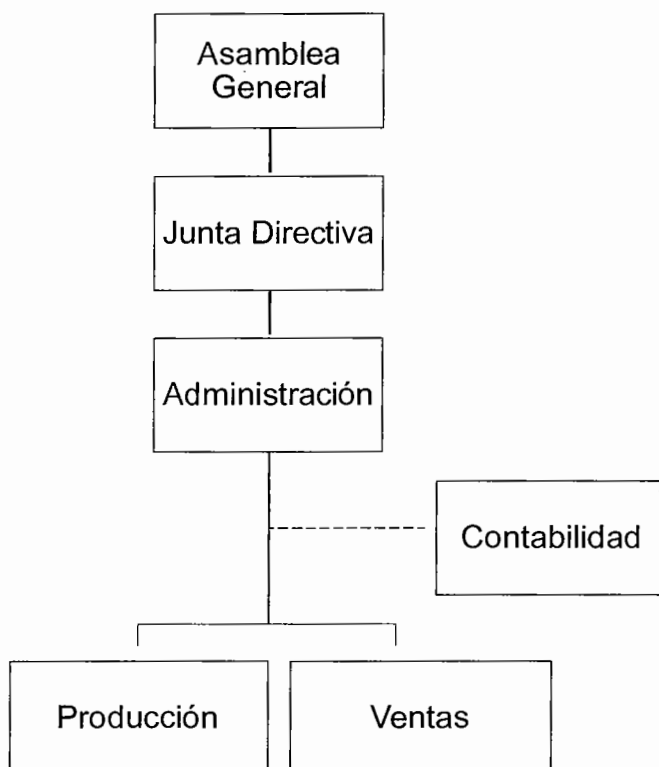
- ✓ Los empleados deben observar los lineamientos que se describen en el manual de organización.
- ✓ Los contratos y cambios de personal, se deberán realizar con la ayuda del área administrativa.
- ✓ El manual debe presentarse a los directivos del Comité, para su estudio y posterior aprobación.

1.4 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PROPUESTA

Con el objetivo de lograr la eficiencia en la ejecución de las actividades se ha definido una estructura organizacional lineal que facilita crear las directrices y controles en cada una de las unidades que conforma el Comité Casa Blanca.

A continuación se presenta el diseño organizacional propuesto:

Gráfica
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Elaboración de Durazno en Almíbar
Organigrama General
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

Como se puede apreciar en la gráfica la estructura organizacional propuesta para el comité Casa Blanca, facilita la ejecución, comunicación y control de las funciones principales del proyecto que son producción y comercialización de duraznos en almíbar.

5. DESCRIPTOR DE CARGOS Y PUESTOS

A continuación se presenta el contenido de cada cargo y puesto que tendrá el comité Casa Blanca, de acuerdo a la estructura organizacional propuesta.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL CARGO
COMITÉ CASA BLANCA**



Elaborado por: Irma Nelda Chacón Izaguirre

Código: 01

I. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL CARGO

I. IDENTIFICACIÓN

Título del cargo:	Presidente
Ubicación administrativa:	Junta Directiva
Jefe inmediato superior:	Asamblea General
Subalternos:	Administrador

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL CARGO

Naturaleza

Función de carácter administrativa, que consiste en coordinar las labores de la Junta Directiva, planificar y dirigir las sesiones y presentar el informe de todas las operaciones a la Asamblea General.

Representará al Comité ante la Asamblea General y en las actividades civiles en coordinación con las autoridades públicas relevantes.

Atribuciones

- ✓ Ejercer la representación legal del Comité.
- ✓ Planificar y convocar las reuniones con la Asamblea General.
- ✓ Elaborar el reglamento y estatutos internos establecidos por la Asamblea General.
- ✓ Elaborar el plan de trabajo anual.
- ✓ Diseñar planes estratégicos que se consideren necesarios para el buen funcionamiento del Comité.

Relación de trabajo

Por la naturaleza del cargo, deberá tener relación directa con la Asamblea General, integrantes de la Junta Directiva y el administrador.

Autoridad

- ✓ Tiene autoridad sobre los miembros de la Junta Directiva, para convocar asambleas ordinarias y extraordinarias, velar por el cumplimiento de los propósitos de la creación del comité.
- ✓ Posee autoridad sobre el administrador, para solicitar información sobre el grado de alcance de las metas planteadas.

Responsabilidad

- ✓ Velar por las obligaciones legales.
- ✓ Cumplir y hacer que se cumplan las labores propias.
- ✓ Velar por la buena práctica del Comité.
- ✓ Representar al Comité en las negociaciones en los casos que se amerite.
- ✓ Responsable del funcionamiento de la organización.

III. ESPECIFICACIÓN DEL CARGO**Educación**

Título o diploma a nivel medio.

Experiencia

Un año mínimo en cargo similar.

Habilidades y destrezas

- ✓ Conocimiento en leyes que rigen el funcionamiento del Comité.
- ✓ Proactivo y dinámico.
- ✓ Manejo de equipo de oficina.
- ✓ Conocimientos sobre administración.
- ✓ Buenas relaciones personales y laborales.
- ✓ Conocimiento de la industria alimenticia.
- ✓ Líder proactivo

Otros requisitos

- ✓ Manejo de finanzas y recurso humano.
- ✓ Ser miembro accionista del Comité.

Beneficios económicos

- ✓ Devengará dietas, por valor de Q.400.00 trimestrales.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO
COMITÉ CASA BLANCA**



Elaborado por: Irma Nelda Chacón Izaguirre

Código: 02

I. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO

I. IDENTIFICACIÓN

Título del puesto:	Administrador
Ubicación Administrativa:	Administración
Jefe inmediato superior:	Junta Directiva
Subalternos:	Producción y comercialización

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PUESTO

Naturaleza

Puesto de carácter administrativo debe realizar la planificación, organización, dirección y control principalmente de las áreas de producción y comercialización, para cumplir con los objetivos trazados el plan de trabajo anual.

Atribuciones

- ✓ Administrar con eficiencia los recursos del Comité.
- ✓ Responsable directo de controlar el proceso productivo.
- ✓ Nombrar, suspender y sustituir a los empleados bajo su dirección.
- ✓ Realizar controles semanales de las áreas a su cargo.
- ✓ Realizar inducción del personal nuevo.
- ✓ Gestionar capacitaciones a través de instituciones pública y privadas
- ✓ Presentar informes de resultados a la Junta Directiva.
- ✓ Planificar las actividades administrativas de su área.
- ✓ Realizar el control mensual de pago de planillas, compras y niveles de inventario.

Relación de trabajo

Mantendrá una estricta comunicación, con los miembros de la Junta Directiva, con el fin de informar sobre el grado de alcance en los objetivos planteados, así mismo deberá supervisar de manera directa la ejecución de las actividades en los departamentos de producción y comercialización.

Autoridad

Ejerce autoridad sobre las áreas de producción y comercialización, puede tomar decisiones para el buen funcionamiento de cada unidad, tiene la capacidad para exigir el cumplimiento de los objetivos planteados, pedir reportes de productividad y grado de avance en las metas diarias, evaluar y corregir desviaciones en el desempeño de las actividades del personal operativo.

Responsabilidad

- ✓ Supervisar que las actividades se ejecuten de acuerdo a lo planeado en las áreas de producción y comercialización.
- ✓ Velar por el cumplimiento de los objetivos.
- ✓ Administrar de forma eficiente los recursos humanos, físicos y financieros del Comité.
- ✓ Asistir a reuniones de la Asamblea General.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO**Educación**

Poseer título Perito en Administración de Empresas o Contador.

Experiencia

Dos años mínimos en puesto similar.

Habilidades y destrezas

- ✓ Don de mando.
- ✓ Proactivo y dinámico.
- ✓ Manejo de equipo de oficina.
- ✓ Conocimientos sobre administración.
- ✓ Buenas relaciones personales y laborales.

Otros requisitos

- ✓ Certificado de salud. (Art. 203 Código de Trabajo)

Beneficios económicos

- ✓ Sueldo: Q. 3,000.00
- ✓ Todas las prestaciones de ley.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO
COMITÉ CASA BLANCA**



Elaborado por: Irma Nelda Chacón Izaguirre

Código: 03

I. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO

I. IDENTIFICACIÓN

Título del puesto:	Jefe de producción
Ubicación administrativa:	Producción
Jefe inmediato superior:	Administrador
Subalternos:	Operario

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PUESTO

Naturaleza

Puesto de carácter administrativo pertenece al nivel jerárquico operativo, responsable de coordinar, supervisar y controlar las actividades que conlleva el proceso productivo, con el objetivo de cumplir con los estándares de calidad establecidos en la planificación.

Atribuciones

- ✓ Recibir y revisar los pedidos de materia prima e insumos.
- ✓ Realiza inventarios de materia prima, material de empaque y producto terminado, que deberá entregar a la Administración.
- ✓ Realiza los requerimientos de materia prima, material de empaque e insumos para la realización del proceso productivo.
- ✓ Supervisar el proceso de transformación y reportar a la administración desviaciones que se pudieran suscitar en ejercicio de sus funciones
- ✓ Supervisa que los utensilios de trabajo se encuentren en buenas condiciones.
- ✓ Cumplir con las metas de producción establecidas en la planeación.

Relación de trabajo

Por la naturaleza del puesto, deberá tener relación directa con los operarios, es responsable de correcta ejecución de proceso productivo, supervisa la calidad, y

cantidad del producto terminado y así mismo deberá mantener informada a la Administración sobre los niveles de inventario y cualquier problema que pudiera suscitar en la unidad, así mismo deberá de plasmar un precedente sobre el conflicto y su solución.

Autoridad

Ejerce autoridad sobre los operarios a quienes deberá coordinar supervisar y controlar para que el proceso productivo se realice conforme a los estándares de calidad establecidos.

Responsabilidad

- ✓ Brindar informes sobre inventarios de materia prima, insumos y producto terminado.
- ✓ Supervisar la calidad del producto.
- ✓ Controla la higiene y limpieza en planta de producción.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO

Educación

Título o diploma a nivel medio.

Experiencia

Un año mínimo en puesto similar.

Habilidades y destrezas

- ✓ Liderazgo
- ✓ Comunicación efectiva
- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Enfocado a resultados
- ✓ Toma de decisiones
- ✓ Integridad

Otros requisitos

- ✓ Certificado de salud. (Art. 203 Código de Trabajo).

Beneficios económicos

- ✓ Sueldo: Q. 2,500.00
- ✓ Todas las prestaciones de ley.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO
COMITÉ CASA BLANCA**



Elaborado por: Irma Nelda Chacón Izaguirre

Código: 04

I. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO

I. IDENTIFICACIÓN

Título del puesto:	Operario
Ubicación administrativa:	Producción
Jefe inmediato superior:	Jefe de producción
Subalternos:	No tiene

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PUESTO

Naturaleza

Puesto de carácter técnico-administrativa, pertenece al nivel jerárquico operativo, responsable de ejecutar las actividades del proceso productivo, deberá cumplir con la meta de producción y calidad, es el responsable directo de reportar cualquier problema que se susciten en el transcurso de las actividades.

Atribuciones

- ✓ Mantener un buen nivel de inventarios y una adecuada rotación por medio del método PEPS.
- ✓ Cumplir con la meta de producción diaria del producto
- ✓ Poner especial atención al proceso de producción del fruto y reporta al jefe de producción cualquier problema o necesidad que surja.
- ✓ Controlar que la calidad del producto sea la adecuada
- ✓ Cumplir con los requerimientos de higiene de toda el área y utilizar el equipo y las herramientas necesarias para el trabajo.
- ✓ Reportar al jefe inmediato sobre los avances del proceso de producción.
- ✓ Utilizar adecuadamente los materiales, herramientas y las instalaciones para mejorar la producción.

Relación de trabajo

Por la naturaleza del puesto, deberá tener relación directa con Jefe de producción a quien le deberá reportar el nivel de inventario de materia prima y

producto terminado, así mismo deberá informar sobre cualquier problema que pudiera suscitar y proponer posibles soluciones relacionadas al proceso productivo.

Autoridad

Se limita a cumplir órdenes de sus superiores, coordinar y cumplir con las actividades que conlleva el proceso productivo.

Responsabilidad

- ✓ Mantener un inventario adecuado de producto terminado.
- ✓ Brindar informes respecto al inventario de producto terminado e insumos.
- ✓ Manejo adecuado de los materiales, herramientas e insumos.
- ✓ Cumplir con los requerimientos de calidad del producto.
- ✓ Mantener la higiene en el proceso productivo y el lugar de trabajo.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO

Educación

Sexto primaria.

Experiencia

Un año mínimo en puesto similar.

Habilidades y destrezas

- ✓ Proactivo y dinámico.
- ✓ Conocimientos en elaboración de productos alimenticios.
- ✓ Tener facilidad de comunicación y trabajar en equipo.
- ✓ Buenas relaciones personales y laborales.
- ✓ Buenos hábitos de higiene.

Otros requisitos

- ✓ Certificado de salud. (Art. 203 Código de Trabajo).

Beneficios económicos

- ✓ Sueldo: Q. 2,500.00
- ✓ Todas las prestaciones de ley.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO
COMITÉ CASA BLANCA**



Elaborado por: Irma Nelda Chacón Izaguirre

Código: 05

I. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO

I. IDENTIFICACIÓN

Título del puesto:	Vendedor
Ubicación administrativa:	Comercialización
Jefe inmediato superior:	Administrador
Subalternos:	No tiene

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PUESTO

Naturaleza

Puesto de carácter técnico administrativo pertenece al nivel jerárquico operativo, responsable de ejecutar las actividades de comercialización del producto, buscar los nuevos mercados, monitoreo de precios y establecer relaciones comerciales que permitan fidelizar la marca "Duraznos en almíbar Casa Blanca".

Atribuciones

- ✓ Establecer estrategias de ventas.
- ✓ Realizar el presupuesto del departamento.
- ✓ Velar porque se incremente el volumen de las ventas.
- ✓ Brindar informes periódicos de las ventas del producto.
- ✓ Buscar nuevos mercados.
- ✓ Cumplir con las metas de ventas establecidas en la planeación.

Relación de trabajo

Por la naturaleza del puesto, tiene capacidad de supervisar la calidad del producto y deberá tener relación directa con la Administración ya que de esta unidad emana información pertinente respecto al inventario de envasados de duraznos en almíbar.

Autoridad

Se limita a cumplir órdenes de sus superiores, controlar y coordinar el proceso de ventas desde contactar el cliente hasta la entrega del producto.

Responsabilidad

- ✓ Brindar informes respecto a las ventas.
- ✓ Mantener una relación beneficiosa con los mayoristas que compran el producto.
- ✓ Identificar nuevos compradores del producto.
- ✓ Supervisar la calidad del producto.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO**Educación**

Título o diploma a nivel medio.

Experiencia

Un año mínimo en puesto similar.

Habilidades y destrezas

- ✓ Negociar.
- ✓ Trabajo en equipo.
- ✓ Buenas relaciones humanas.
- ✓ Productivo y dinámico.
- ✓ Tener facilidad de comunicación.
- ✓ Conocimientos en mercadeo y publicidad.

Otros requisitos

- ✓ Certificado de salud. (Art. 203 Código de Trabajo).

Beneficios económicos

- ✓ Sueldo: Q. 2,500.00
- ✓ Todas las prestaciones de ley.
- ✓ Comisión sobre ventas.

Anexo II
Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Momostenango, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Márgenes de Comercialización
Año: 2014

Santa María Chiquimula						
Institución	Precio de venta Q	Margen bruto	Costo de mercadeo	Margen neto	Rentabilidad % inversión	Participación %
Productor	21	-	-	-	-	91%
Detallista	23	2	0.05	1.95	9.29%	9%
Embalaje			0.05			
Consumidor final	-	-	-	-	-	-
Total		2	0.05	1.95		100%
San Francisco El Alto						
Institución	Precio de venta Q	Margen bruto	Costo de mercadeo	Margen neto	Rentabilidad % inversión	Participación %
Productor	21	-	-	-	-	91%
Detallista	23	2	0.05	1.95	9.29%	9%
Embalaje			0.05			
Consumidor final	-	-	-	-	-	-
Total		2	0.05	1.95		100%
Momostenango						
Institución	Precio de venta Q	Margen bruto	Costo de mercadeo	Margen neto	Rentabilidad % inversión	Participación %
Productor	21	-	-	-	-	91%
Detallista	23	2	0.05	1.95	9.29%	9%
Embalaje			0.05			
Consumidor final	-	-	-	-	-	-
Total		2	0.05	1.95		100%

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

Para su análisis el cuadro anterior muestra los márgenes de comercialización, que refleja la utilidad neta de Q. 1.95.00 por cada unidad vendida, lo que representa un 9.29% de rentabilidad que obtendrán los detallistas, cuando el producto sea obtenido a través de las rutas quincenales que se establecieron para el proyecto. Lo que muestra una ventaja económica de Q. 0.10 con relación a los clientes que adquieren el producto directamente en la planta.

Anexo III

Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Certificación Nutricional del Consumo Per Cápita



Lda. Ruth Maholía Rosales Pinada M.Sc.
Consultora en Nutrición

Guatemala 10 de agosto de 2015.

Señores:
 Ejercicio Profesional Supervisado
 Municipio de Santa María Chiquimula
 Facultad de Ciencias Económicas
 Universidad de San Carlos de Guatemala

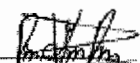
Estimados estudiantes

Por este medio se hace constar que de acuerdo a la observación de documentos del Instituto Nutricional de Centroamérica y Panamá -INCAP- y los datos de población proyectados por el Instituto Nacional de Estadística -INE-, el consumo per cápita del siguiente producto es:

Duraznos en almíbar: 1.8293 frascos (620 gramos cada frasco)

El dato anterior, es estimado general que puede presentar variaciones dependiendo de la dieta y necesidades de cada persona.

Por lo anterior, firmo y sello la presente para el uso que a los interesados convengan.


 Lda. Ruth Maholía Rosales Pinada M.Sc.
 Nutricionista, USAC-UGAL
 Colegiado 2205

Lda. Ruth Maholía Rosales Pinada
 Nutricionista
 Col. 2205

maholiaro@gmail.com • (502) 5710-8802 • Guatemala, C.A.

Fuente: certificación de consumo per cápita emitido por nutricionista profesional.

Anexo IV
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Durazno en Almíbar
Cálculo del Consumo Per Cápita
Año: 2014

Porción recomendada	Conversión a gramos	frascos de 820 gramos
1.5 kilogramos anuales que incluye el líquido	1500	1.8293

Fuente: elaboración propia, con base en datos proporcionados por Nutricionista Profesional.