

**MUNICIPIO DE SANTA MARÍA CHIQUIMULA
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN**

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(PANADERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA”**

ARBIN GEOVANY GONZÁLEZ JIMÉNEZ

TEMA GENERAL

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

**MUNICIPIO DE SANTA MARÍA CHIQUIMULA
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN**

TEMA INDIVIDUAL

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(PANADERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA**

**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**

SANTA MARÍA CHIQUIMULA- VOLUMEN 2

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**

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(PANADERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA”**

**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

ARBIN GEOVANY GONZÁLEZ JIMÉNEZ

previo a conferírsele el título de

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, febrero 2016

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

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

**COMITÉ DIRECTOR DEL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

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

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE
GUATEMALA



FACULTAD DE CIENCIAS
ECONOMICAS
EDIFICIO "S-8"
Ciudad Universitaria zona 12
GUATEMALA, CENTROAMERICA

El Infrascrito Secretario de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, **HACE CONSTAR**: Que en sesión celebrada el día 14 de marzo de 2016, según Acta No. 04-2016 Punto SEXTO inciso 6.3, subinciso 6.3.39 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PANADERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA", municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán.

Presentó **ARBIN GEOVANY GONZÁLEZ JIMÉNEZ**

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

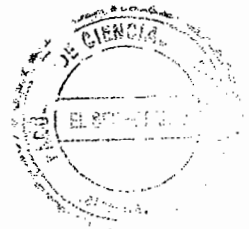
Previo a la aprobación por parte de Junta Directiva de la Facultad, el trabajo citado sufrió el trámite de evaluación correspondiente, de acuerdo al Reglamento vigente del Ejercicio Profesional Supervisado, autorizándose su impresión.

Se extiende la presente, en la ciudad de Guatemala, a 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

Por darme la vida, la fortaleza, la inteligencia y los medios necesarios para alcanzar esta meta con éxito, a ti sea la gloria y la honra Dios todopoderoso.

A MIS PADRES

Carlos Reynaldo González Hernández y Luz de María Jiménez de González, por ser los pilares que dieron inicio a este sueño, gracias por sus sacrificios y por instruirme en el camino correcto y ser un ejemplo digno de imitar. Los amo, son para mí los mejores padres del mundo.

A MI ESPOSA

Carmen Eugenia Morales Sosa, por su sacrificio incansable, por sus desvelos, por darme ánimos en los momentos difíciles, Te amo.

A MIS HIJOS

Gabriel Eduardo y Ayleen Jimena, porque fueron el aliciente necesario para no dejar de luchar por conseguir mi meta.

A MIS HERMANOS

Elsa, Rubia, Selvin, Marleny, Darío, Rony, Albita y Deisy, gracias por su cariño y apoyo.

A MI ASESOR

Lic. Jerson López, mi admiración a su profesionalismo, gracias por su dedicación, paciencia y sus sabios consejos que contribuyeron a que me formara en un mejor profesional.

**A LA
UNIVERSIDAD DE
SAN CARLOS DE
GUATEMALA**

Por abrir sus puertas y darme la oportunidad de formarme como profesional de las Ciencias Económicas. Gracias a todos los docentes que intervinieron a lo largo de mi formación académica.

ÍNDICE GENERAL

	PÁGINA
INTRODUCCIÓN	I
CAPÍTULO I	
CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO	
1.1	MARCO GENERAL 1
1.1.1	Antecedentes históricos del Municipio 1
1.1.2	Localización y extensión territorial 2
1.1.3	Clima 3
1.2	DIVISION POLÍTICO-ADMINISTRATIVA 4
1.2.1	División política 4
1.2.2	División administrativa 5
1.3	RECURSOS NATURALES 7
1.3.1	Agua 7
1.3.2	Suelos 10
1.3.2.1	Tipos de suelos 11
1.3.3	Bosques 12
1.4	POBLACIÓN 13
1.4.1	Total, número de hogares y tasa de crecimiento 13
1.4.2	Densidad poblacional 13
1.4.3	Migración 14
1.4.3.1	Inmigración 14
1.4.3.2	Emigración 15
1.4.4	Pobreza 15
1.4.4.1	Pobreza extrema 15
1.4.4.2	Pobreza no extrema 16
1.4.4.3	Pobreza total 16
1.5	SERVICIOS BÁSICOS 17
1.6	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA 18
1.6.1	Mercados 19
1.6.2	Vías de acceso 19
1.6.3	Telecomunicaciones 20
1.6.4	Transporte 21
1.7	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA 21
1.7.1	Organizaciones sociales 21
1.8	RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS 22
CAPÍTULO II	
DIAGNÓSTICO DE LA PANADERÍA	
2.1	PRODUCCIÓN ARTESANAL 24
2.1.1	Características tecnológicas 24

2.1.2	Volumen y valor de la producción	25
2.2	RESULTADOS FINANCIEROS	26
2.2.1	Costo directo de producción	26
2.2.2	Estado de resultados	28
2.2.3	Rentabilidad	30
2.2.4	Financiamiento	30
2.3	COMERCIALIZACIÓN	30
2.3.1	Mezcla de mercadotecnia	31
2.3.1.1	Producto	31
2.3.1.2	Precio	32
2.3.1.3	Plaza	32
2.3.1.4	Promoción	33
2.3.2	Canales de comercialización	34
2.3.2.1	Márgenes de comercialización	35
2.4	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	36
2.4.1	Estructura organizacional por tamaño de empresa	37
2.5	GENERACIÓN DE EMPLEO	38
2.6	PROBLEMÁTICA ENCONTRADA	39
2.7	PROPUESTA DE SOLUCIÓN	40

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	41
3.2	JUSTIFICACIÓN	41
3.3	OBJETIVOS	42
3.3.1	General	42
3.3.2	Específicos	42
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	43
3.4.1	Identificación del producto	43
3.4.2	Oferta	44
3.4.3	Demanda	46
3.4.4	Comercialización	50
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	50
3.5.1	Localización	50
3.5.2	Tamaño	51
3.5.3	Proceso productivo	52
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	55
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	55
3.7.1	Inversión fija	55
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	56
3.7.3	Inversión total	58
3.7.4	Financiamiento	59
3.7.5	Estados financieros	59

3.8	EVALUACIÓN FINANCIERA	62
3.8.1	Impacto social	64

**CAPÍTULO IV
COMERCIALIZACIÓN
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA**

4.1	MEZCLA DE MERCADOTECNIA	65
4.1.1	Producto	65
4.1.2	Precio	66
4.1.3	Plaza	67
4.1.4	Promoción	67
4.2	CANAL DE COMERCIALIZACIÓN	68
4.2.1	Márgenes de comercialización	69

**CAPÍTULO V
ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA**

5.1	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	71
5.1.1	Justificación	71
5.1.2	Objetivos	72
5.1.2.1	General	72
5.1.2.2	Específicos	72
5.1.3	Tipo y denominación	72
5.1.4	Marco jurídico	73
5.1.4.1	Normas internas	73
5.1.4.2	Normas externas	74
5.1.5	Estructura de la organización	75
5.1.5.1	Sistema organizacional	75
5.1.5.2	Funciones básicas de las unidades administrativas	78
5.1.6	Aplicación del proceso administrativo	79
5.1.6.1	Planeación	80
5.1.6.2	Organización	83
5.1.6.3	Integración	84
5.1.6.4	Dirección	84
5.1.6.5	Control	85
	CONCLUSIONES	
	RECOMENDACIONES	
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Resumen de Centros Poblados por Categoría, Años: 1994, 2002 y 2014.	4
2	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Cobertura de Servicios Básicos, Municipales y Estatales, Años: 2013 y 2014.	17
3	Municipio de Santa María Chiquimula, Totonicapán, Resumen de, Actividades Productivas, Año: 2014.	22
4	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Volumen y Valor de la Producción, Según producto, Pequeño y Mediano Artesano, Año: 2014.	25
5	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Estado de Costo Directo de Producción, Por Tamaño de Empresa y Producto, del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014.	27
6	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Estado de Resultados, del 1 de enero al 31 de diciembre 2014.	29
7	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Márgenes de Comercialización, Panadería, Año: 2014.	35
8	Municipio de Santa María Chiquimula, San Francisco el Alto y Momostenango, Departamento de Totonicapán, Oferta Total Histórica y Proyectada de Harina de Haba, Período: 2009-2018.	45
9	Municipio de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango, Departamento de Totonicapán, Demanda Potencial histórica y Proyectada de Harina de Haba, Período: 2009-2018.	47

- 10 **Municipio de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango, Departamento de Totonicapán, Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Harina de Haba, Período: 2009-2018.** 48
- 11 **Municipio de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango, Departamento de Totonicapán, Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Harina de Haba, Período: 2009-2018.** 49
- 12 **Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Volumen y Valor de la Producción Anual Proyectada, Año: 2014-2018.** 52
- 13 **Municipio de Sana María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Inversión Fija, Año: 2014.** 56
- 14 **Municipio de Sana María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Inversión en Capital de Trabajo, Año: 2014.** 57
- 15 **Municipio de Sana María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Inversión Total, Año: 2014.** 58
- 16 **Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Estado de Costo Directo de Producción Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.** 60
- 17 **Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Estado de Resultados Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.** 61
- 18 **Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Evaluación Financiera, Año: 2014.** 63

- 19 **Municipio de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Márgenes de Comercialización, Año: 2014.** 70

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Organigrama Municipal, Año: 2014.	6
2	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Canal de Comercialización, Actividad Artesanal, Año: 2014.	34
3	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Estructura Organizacional, Actividad Artesanal, Año: 2014.	38
4	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Flujoograma del Proceso de Productivo, Año: 2014.	53
5	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Canal de Comercialización, Año: 2014.	69
6	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Estructura Organizacional, Cooperativa de Productores de Harina de Haba Santa María, R.L., Año: 2014.	76
7	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Organigrama Nominal Año: 2014.	77

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Distancia y condiciones de la cabecera a los centros poblados, Año: 2014.	20
2	Composición Nutricional de la Harina de Haba, En Porciones de 100 Gramos.	44
3	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Requerimientos Técnicos, Año: 2014.	54

ÍNDICE DE ANEXOS

No.	Descripción
1	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Mapa del Municipio, Año: 2014.
2	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Mapa del Casco Urbano, Año: 2014.
3	Manual de Organización, “Cooperativa de Productores de Harina de haba Santa María, R.L.”, Municipio de Santa María Chiquimula, Totonicapán.
4	Manual de Normas y Procedimientos, “Cooperativa de Productores de harina de haba, Santa María, R.L.”, Municipio de Santa María Chiquimula, Totonicapán.
5	Parte frontal del empaque para la harina de haba.
6	Parte de atrás del empaque.
7	Carta de certificación del consumo per cápita.

INTRODUCCIÓN

La Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, por medio del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-, procura que los estudiantes conozcan la realidad de los problemas socioeconómicos que afronta el país, a la vez promueve mediante la aplicación de este método de evaluación final, la investigación científica y da la oportunidad al practicante de emplear los conocimientos adquiridos en el transcurso de su formación universitaria.

El presente informe de investigación se denomina **“COMERCIALIZACION Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PANADERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA”** desarrollado en el Municipio de Santa María Chiquimula, del departamento de Totonicapán en el mes de octubre de 2014.

El presente informe describe la situación de la panadería, una de las principales actividades artesanales del Municipio, a partir del análisis de los métodos de producción, la organización y comercialización, la problemática encontrada y las posibles propuestas de solución. Así mismo se plantea la implementación de un proyecto de producción de harina de haba con el que se pretende el beneficio directo de sus participantes, a través de la comercialización del mismo, además de generar fuentes de trabajo en la comunidad de Santa María Chiquimula.

Para llevar a cabo este estudio se aplicó el método científico para lo cual se emplearon instrumentos y técnicas como: la boleta de encuesta, guías de entrevista y de observación directa, muestreo y otras. El informe contiene los resultados obtenidos en la investigación de campo y de gabinete, el mismo se divide en cinco capítulos, ordenados de la siguiente manera:

Capítulo I, hace referencia a aspectos generales como el marco general, división político-administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos, infraestructura productiva, organización social y productiva y un resumen de las principales actividades productivas del Municipio.

En el capítulo II, se describe la situación de la panadería en el Municipio de Santa María Chiquimula, contiene aspectos tales como características tecnológicas, el tamaño de las unidades económicas, volumen y valor de la producción, los costos directos, rentabilidad y financiamiento, a la vez se determinan características de comercialización y organización empresarial con el fin de establecer un diagnóstico que permita conocer la problemática y hacer propuestas de solución.

En el capítulo III, se presenta el proyecto “Producción de harina de haba”, comprende aspectos como el estudio de mercado en el cual se determinan datos históricos y proyectados de la oferta y la demanda, el estudio técnico que indica características de localización, tamaño y el proceso de producción, el estudio administrativo legal donde se especifica el tipo de organización, su estructura y el diseño organizacional, la evaluación financiera y el impacto social que generará el mismo.

El capítulo IV, se refiere a la comercialización del proyecto: producción de harina de haba en el Municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán. En este documento se desarrollan puntos importantes como el proceso de comercialización, la mezcla de mercadotecnia (4p’s), y el canal de comercialización.

El capítulo V, describe aspectos administrativos y legales sobre los cuales se debe basar la organización que se dedicará a la producción de harina de haba

en el municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán. Se consideran elementos tales como planeación, estructura organizacional y aspectos legales que ayudarán a mantener un adecuado desarrollo de las actividades dentro de la organización.

Finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones, que son el resultado del análisis general de la información contenida en el presente documento, también la bibliografía consultada y por último los anexos que contienen datos de referencia como el mapa del Municipio y del casco urbano, los manuales administrativos e imágenes ilustrativas del empaque de presentación y valor nutritivo de la harina de haba.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

En el presente capítulo se hace una descripción general del Municipio, contiene aspectos como: marco general, división político-administrativa, recursos naturales, población, estructura agraria, servicios básicos, infraestructura productiva, organización social y productiva y entidades de apoyo.

1.1 MARCO GENERAL

En esta sección se mencionan los componentes históricos que dieron origen al Municipio de Santa María Chiquimula, también se describen datos como: la localización, extensión territorial y clima.

1.1.1 Antecedentes históricos del Municipio

Santa María Chiquimula es un pueblo de origen precolombino, según lo atestigua el Popol Vuj, donde es mencionado como Tz'olohché. Chiquimula, según indica el Dr. Jorge Luis Arriola en el "Pequeño Diccionario Etimológico de Voces Guatemaltecas" proviene de "Chiquimolín", que en idioma náhuatl significa jilguero, y la terminación "la" que significa abundancia, por lo que se traduce como: "donde los jilgueros abundan".

La fundación del pueblo de Santa María Chiquimula 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, y estaba a cargo del convento de Totonicapán.

Francisco Antonio de Fuentes y Guzmán, en su obra "Recordación Florida", indica que el pueblo de Chiquimula era memorable porque en ese lugar Pedro de 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.

Las primeras manifestaciones en contra del cobro de tributos en Santa María Chiquimula, se suscitaron el 20 de febrero de 1820, al ser obligados los indios al pago de la cuota asignada para el sostenimiento del cura párroco José Patricio Villatoro, así como la cancelación del real tributo correspondiente al último tercio de 1819.

Por Decreto del 11 de octubre de 1825, la Asamblea Constituyente creó la Constitución política del Estado de Guatemala y declaró los pueblos que comprendían el territorio nacional. En el departamento de Totonicapán figuraba Momostenango al que pertenecía el pueblo de Santa María Chiquimula.

En el Municipio se celebran dos fiestas titulares una el 15 de enero en honor a su patrón el Cristo Negro de Esquipulas y la segunda el 8 de septiembre en honor a la patrona del pueblo, la Virgen María de la Natividad, los bailes que se presentan son: La conquista, Torito y Mejicanos.¹

1.1.2 Localización y extensión territorial

Santa María Chiquimula se encuentra ubicada al este del departamento de Totonicapán, colinda al norte con San Antonio Ilotenango (Quiché), Momostenango y Santa Lucía La Reforma, al sur con el municipio de Totonicapán, al este con San Antonio Ilotenango y Patzité (Quiché); y al oeste con Totonicapán y Momostenango.

El Municipio de Santa María Chiquimula, se ubica en latitud 15 grados, 01 minuto y 45 segundos y una longitud de 91 grados, 19 minutos y 46 segundos, ubicación que corresponde al centro de la plaza del casco urbano del Municipio.

¹ Municipalidad de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán, 2014. Información oficial de la Municipalidad de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán. (en línea). Guatemala. Consultado el 17 de junio de 2014. Disponible en: http://www.deguate.com/municipios/pages/totonicapan/santa-maria-chiquimula/historia.php#.U8Klx-8g_IU.

Santa María Chiquimula, se encuentra a una distancia aproximada de 225 kilómetros de la Ciudad de Guatemala, se llega por medio de la carretera Interamericana (CA-1), occidente. A la altura del kilómetro 127 de esta ruta se ubica el lugar denominado “Los Encuentros” que comunica con la intersección “Cuatro Caminos” en el kilómetro 186, se toma la ruta que conduce a San Francisco el Alto por la “Entrada Gasolinera Vieja” en el kilómetro 187.5, se toma la carretera que conduce a Huehuetenango, al llegar al entronque en el kilómetro 190.5 se parte de “La Pila” hacia “La Cumbre” donde está el cruce a Santa María Chiquimula, Totonicapán, a aproximadamente 15 kilómetros por la ruta RD-2.

Tiene una extensión de 211.5 kilómetros cuadrados, que equivale al 22% de la extensión total del departamento de Totonicapán, está integrado por una cabecera municipal, 17 aldeas y 141 parajes.

1.1.3 Clima

Santa María Chiquimula tiene una temperatura media anual (mínima /máxima) de entre 17.1 a 20.5 grados centígrados y precipitaciones entre 600 a 1,000 milímetros anuales. En la cabecera Municipal el clima tiende a ser un tanto más frío que el resto de los centros poblados, debido a la altitud en que se encuentra ubicada.

El invierno se presenta entre los meses de mayo y octubre debido a que en este período se manifiestan con mayor frecuencia e intensidad las lluvias.

Según relato de los pobladores del Municipio, en los últimos años se ha observado cierta variación en las condiciones climáticas, debido a que el invierno es inconstante y no dura igual que en años anteriores, además las cantidades de agua que se observan durante el invierno son escasas, lo cual ha ocasionado problemas como desabastecimiento de agua, pérdidas de cultivos, escases de granos básicos y pasto para los animales, entre otros.

1.2 DIVISION POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

El análisis de esta variable permite establecer las diferencias entre un período y otro en cuanto al aumento de centros poblados o a la desaparición de los mismos a nivel territorial. Así mismo se refiere a las distintas formas de organización y administración Municipal.

1.2.1 División política

La división política del municipio de Santa María Chiquimula, muestra una tendencia incremental en cuanto a formación de nuevos centros poblados en áreas alejadas al casco urbano, lo cual genera cambios constantes en el diseño de la división del territorio que comprende el mismo.

A continuación se presenta el cuadro de la división política del Municipio.

Cuadro 1
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Resumen 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
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, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002 del Instituto Nacional de Estadística –INE- e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

Conforme al cuadro anterior se observa que para el año 1994, el total de centros poblados en el Municipio era de 67, de los cuales el 77.61% eran caseríos, el 16.42%, aldeas y resto parajes y pueblos, en el 2002, no se registró cambios significativos respecto a 1994, sin embargo en la investigación realizada en el año 2014 los centros poblados que se registraron son 158, lo cual significa un

aumento respecto al año 2002, del 166% en el número de caseríos, 55% en aldeas y el 100% en parajes, el dígito en pueblos, se mantiene.

El centro poblado más importante del Municipio, tanto por el aspecto comercial como por los servicios que presta, es el casco urbano, el cual de acuerdo a la investigación de campo se considera como el principal punto de convergencia para los habitantes del mismo y para los demás centros periféricos. Las aldeas consideradas importantes en el Municipio por su conectividad con otros centros poblados son: Casa Blanca, El Rancho, Xesaná, Patzam, Chuijaj, Xecococh, Chuisiguan, Chuacorrall I, II, III

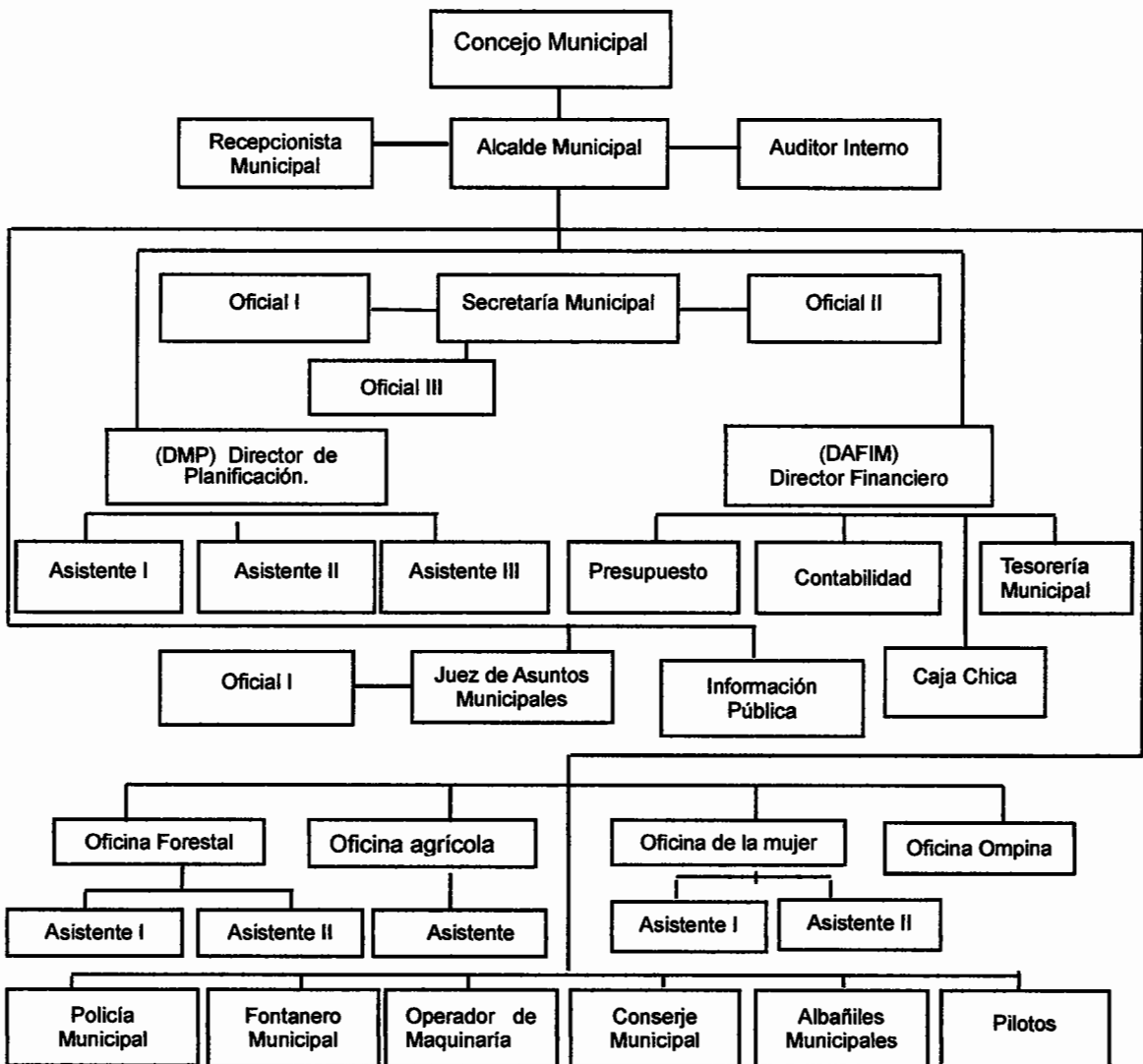
Respecto a Chuacorrall III, las autoridades municipales indicaron que oficialmente el centro poblado no está reconocido como aldea, debido a trámites pendientes ante las autoridades pertinentes, sin embargo a nivel interno la misma sí cuenta con esta categoría.

1.2.2 División administrativa

El gobierno del Municipio corresponde exclusivamente al Concejo Municipal, es el que resguarda los intereses de los pueblos y las comunidades y vela para que éstas se desarrollen. El alcalde representa a la municipalidad y al municipio para cualquier trámite ante el gobierno central y otras entidades.

De acuerdo a la investigación realizada, se presenta el organigrama municipal de Santa María Chiquimula.

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



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

En la gráfica se muestra la forma en que está integrada la estructura del gobierno local, se observa que el Concejo Municipal es el ente principal en la división administrativa, el mismo está compuesto por el alcalde, los síndicos y los concejales, quienes en coordinación con su grupo de trabajo, llevan a cabo

las funciones y atribuciones correspondientes como: dirigir, organizar e impulsar los servicios públicos, así como proyectos de desarrollo para las comunidades.

1.3 RECURSOS NATURALES

Es la diversidad de riquezas naturales que existen en un territorio. En el Municipio de Santa María Chiquimula, se puede mencionar los hídricos, compuestos por ríos, riachuelos y nacimientos, bosques, suelos, fauna y flora, los cuales son esenciales para la vida de los habitantes del Municipio.

1.3.1 Agua

El municipio de Santa María Chiquimula cuenta con un extenso número de ríos según observación directa e información obtenida de los habitantes en distintos centros poblados, a continuación se presentan los más importantes:

Río Sacboj: se forma entre las aldeas Checachelaj y Chuachituj y corre de sur a norte, descarga en el río Pachac, con longitud aproximada de 18 km. Su caudal es permanente, el cual aumenta considerablemente en invierno, está levemente contaminado y no posee potencial para la pesca, navegación o generación de energía eléctrica. Abastece de agua a las comunidades cercanas y no se utiliza para ningún sistema de riego. Según los pobladores el caudal del río ha disminuido con el paso de los años y en la actualidad posee menor cantidad de agua que en años anteriores.

Río Pachum: Se forma al sureste de la aldea Xesaná y al noreste de la aldea Paquí, Sierra Madre, con un curso de sur a norte, en el caserío Chuisseña, descarga en el Río Chijoj, su caudal es escaso, pero permanente que aumenta en invierno, no hay indicios de contaminación, no tiene potencial para la pesca y no apto para la navegación ni para la generación de energía, el mismo abastece de agua a los parajes que se encuentran cerca de su cauce. No se observó su utilización para sistemas de riego y al igual que otros ha disminuido su caudal con el paso del tiempo.

Río Sacmequená: Se origina al norte de la cabecera Municipal, en la Sierra Madre. Corre de sur a norte, posee un caudal permanente y no tiene potencial pesquero o de cultivo de peces. Sus características no permiten la navegación, debido a que su caudal es escaso. No tiene potencial para la generación de energía eléctrica. Se observó contaminación por un pequeño vertedero de desechos sólidos bajo el puente que lo atraviesa en la ruta que conduce desde la cabecera Municipal hasta Chuisactol. El agua del río es utilizada por los habitantes de parajes cercanos y se transporta por medio de tubos y según los habitantes no es utilizado para sistemas de riego.

Río Pachac: Se encuentra entre los municipios de Santa María Chiquimula y Santa Lucía La Reforma, posee un caudal permanente, es uno de los ríos más extensos del Municipio, su longitud aproximada es de 29km. y no es navegable, no tiene potencial para la pesca, también presenta contaminación con desechos sólidos principalmente en la ruta que va de la cabecera departamental hacia la aldea Racaná.

Río Tzununá: Se localiza en los municipios de Santa María Chiquimula y San Antonio Ilotenango, Quiché. Se origina al este de la aldea Choatacaj y al norte de la cabecera departamental de Quiché, su longitud es de aproximadamente 38 km., también conocido por los pobladores como Río Sununa ó Río Tzununa. Su caudal es permanente y no es apto para la navegación, según los pobladores el río ha perdido caudal respecto a años anteriores, pero nunca ha tenido potencial para la pesca, éste no está contaminado y abastece de agua a las comunidades que habitan cerca de su cauce.

Río Pasocolá: Se origina en la Sierra Madre, corre de sur a norte, al este del caserío Pugertinamit, descarga en el río Sacmequená, su longitud aproximada es de 10 km., según los pobladores no está contaminado, su caudal es escaso y no es navegable y tampoco puede ser aprovechado para la actividad pesquera, indican los lugareños que hace aproximadamente 8 años el río si poseía algunos

peces, los que con el tiempo han desaparecido.

Río Pasocolá II: Recorre las aldeas de Racaná, Patzán, Chuij y El Rancho. Su caudal es permanente y muy escaso y corre de sur a norte, su longitud es de aproximadamente 7 km., sus aguas no son navegables y no es aprovechable para la generación de energía eléctrica y presenta contaminación por desechos sólidos, que según los pobladores se debe a que este pasa principalmente a orillas de carreteras y atraviesa puentes en distintos centros poblados, sus aguas no son aptas para el consumo humano.

Río Joj: también llamado Chicalté, recorre el municipio de Santa María Chiquimula y San Antonio Ilotenango del departamento de Quiché. Se origina como río Chicalté al este de la aldea Chuachituj, su rumbo es noreste, su longitud es de aproximadamente 18km, no es navegable, no se encuentra contaminado, no cuenta con peces, su caudal es permanente y según los habitantes del lugar ha permanecido igual durante los últimos años.

Río Pacaranat: También conocido en el lugar como Pacaranaj, recorre los municipios de Santa María Chiquimula y Santa Lucía La Reforma del departamento de Totonicapán, su longitud aproximada es de 44km., casi la totalidad de su recorrido se encuentra en las aldeas de Patzán y Racaná, no es apto para la navegación, ni para la pesca, su caudal es permanente, no abastece de agua a las comunidades cercanas debido a que no existe un sistema para ese propósito.

Los ríos contaminados por la presencia de desechos sólidos y desagües, son principalmente aquellos que pasan cerca o atraviesan centros poblados.

El escaso caudal de la mayoría de ríos según los pobladores, se debe a que las lluvias han disminuido considerablemente en los últimos años, así mismo al poco control sobre la deforestación.

La municipalidad no posee programas de recolección de basura y por ende los pobladores utilizan las laderas cercanas a corrientes de agua como basureros clandestinos. Dicha práctica es realizada con más frecuencia por las personas que habitan a las orilla las principales carreteras del Municipio.

Se confirmó que en el Municipio existen tres nacimientos de agua caliente azufrada, uno que se localiza en la aldea Chuisactol, en el paraje Chicastro, el cual representa el principal atractivo turístico del lugar a donde acuden personas a bañarse en el agua caliente a la cual le atribuyen propiedades curativas. Los otros dos nacimientos se encuentran en el paraje Chilópez que pertenece a la aldea Patzán, es también un atractivo turístico aunque menos representativo. En la aldea Racaná se encuentran las cataratas de Kekinil que también son de interés turístico.

El agua que llega a la mayoría de los hogares del municipio proviene principalmente de nacimientos naturales, la cual se transporta a través de tubos hasta depósitos comunales donde es sometida a tratamiento respectivo para el consumo humano.

1.3.2 Suelos

Los suelos son un recurso valioso para cualquier población, debido a que es donde se encuentra la base primordial para la producción de bienes de origen natural como el maíz, frijol, café, legumbres y otros que sirven para la subsistencia de las personas.

La mayor parte del suelo que posee el Municipio es de vocación forestal, estas tierras también son utilizadas para el cultivo de una gran variedad de vegetales como, chile, papa, zanahoria y granos básicos como frijol y maíz.

1.3.2.1 Tipos de suelos

En Santa María Chiquimula, el 67.33% del territorio posee la serie de suelo denominada Patzité, la cual se encuentra ubicada en el sector medio del municipio, ésta serie abarca el total del territorio de las aldeas: Chuiaj, Chuacorrall 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, Chuacorrall II, Xecachelaj, Xebe, Xesaná, y El Rancho. El tipo de suelo proviene de ceniza volcánica, son moderadamente profundos y con drenaje rápido. Posee relieves escarpados y tienen alto peligro de erosión. Su fertilidad es catalogada por “regular” aptos para agricultura, deben ser cuidados de la erosión y mantenerlos bajo cobertura vegetal y adicionarles materia orgánica.

Al sur del Municipio se encuentra la serie de suelo Totonicapán que abarca un 20.58% de la extensión territorial, comprendido por las aldeas de Xesaná, Xebe, Xecachelaj, Chuacorrall II, Casa Blanca, Chuachituj y Xecococh. Proviene de ceniza y roca volcánica, posee relieves de suavemente ondulados a escarpados. Las tierras son moderadamente profundos y con buen drenaje. Tienen alto peligro de erosión, regular fertilidad. Las superficies de éste tipo no son arables, son útiles para pastoreo. Debe prevenirse la erosión manteniéndolos con cobertura vegetal y adicionarles materia orgánica como residuos de madera o de hojarasca.

Al noreste del Municipio se encuentra la serie de suelo Quiché que comprende un 11.19% del territorio y que se observa en las aldeas de Patzán y Racaná, el mismo proviene de cenizas volcánicas y posee relieves desde muy ondulados a escarpados. 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 municipio en la aldea El Rancho. Estas tierras son moderadamente profundas y poco fértiles, poseen buen drenaje de agua y son vulnerables a la erosión de la misma.

Las clases agrológicas determinadas para el Municipio son la VII (99.88%) y VIII (0.12%) (MAGA 2001), VII son las tierras no cultivables, aptas solamente para uso de explotación forestal; topografía muy fuerte y quebrada con pendiente muy inclinada. Producción de maíz, cacao, caña de azúcar y hule. VIII son tierras no aptas para el cultivo, adecuadas para parques nacionales, recreación, vida silvestre y para protección de cuencas hidrográficas; como topografía quebrada.²

1.3.3 Bosques

Santa María Chiquimula posee un bosque natural que cubre 14,546.50, hectáreas, es decir el 61.24% de su territorio. Cuenta con una amplia variedad de especies y las más representativas son el pino blanco, colorado u ocotero y triste, encino, ciprés, eucalipto, roble, aliso, salvia, saúco, madrón, palo de pito, cerezo y canac. El Municipio tiene potencial para el desarrollo de actividades forestales tanto para el manejo de bosque existente como para la reforestación en clases de vocación forestal, según la Oficina Forestal Municipal de Santa María Chiquimula.

El bosque se ha visto afectado debido a factores como: la tala ilícita, avance de la frontera agrícola e incendios forestales que según los pobladores se registró uno en el año 2013 en la aldea Chuijaj. Se han implementado ciertos controles por parte de la oficina forestal para evitar la roza de los bosques, debido a que se han registrado actividades no autorizadas como la comercialización de leña

² Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, G.T. 201.1 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. p.2.

proveniente del Municipio. Para lo cual existen patrullajes en las vías principales por parte de la policía nacional civil y de guardabosques que en su mayoría son pobladores nombrados por los alcaldes auxiliares de las aldeas y parajes.

1.4 POBLACIÓN

Esta variable es de suma importancia, dado que permite conocer aspectos como el total de los habitantes y su tasa de crecimiento, la densidad poblacional, migración y pobreza, entre otros.

1.4.1 Total, número de hogares y tasa de crecimiento

Con base en los datos del X Censo de Población y V de Habitación de 1994, realizado por el Instituto Nacional de Estadística –INE-, en el municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán, para el año 1994 se registró un total de 29,200 habitantes, y un número de hogares de 4,933; en el 2002, 35,148 y 5,824 respectivamente. En el 2014 se proyectó un número de 51,110 personas y 10,222 hogares, lo cual significa un crecimiento poblacional de 1.40%, respecto al 2002. En términos relativos la tasa de crecimiento ha aumentado en el Municipio, dado que por cada hogar se estima un promedio de 5 integrantes lo cual es negativo para la comunidad cuyas condiciones de vida son precarias, los recursos naturales son insuficientes para producir lo necesario en cuanto a cosechas de granos básicos como maíz y frijol. Se considera que si no se implementan medidas tendientes a educar a la población sobre control natal, la tendencia hacia el aumento poblacional se mantendrá.

1.4.2 Densidad poblacional

La densidad poblacional indica la relación existente entre el número de personas que habitan por km² en un país o región determinados. Para obtener el resultado se divide la cantidad de habitantes de la zona entre su superficie territorial.

En el municipio de Santa María Chiquimula para el 2014, se estima una

población de 51,110 habitantes³ en una extensión territorial de 80 km², según datos del Instituto Nacional de Estadística –INE-, es decir que existe una densidad poblacional de 639 habitantes por km², lo cual es negativo para la población, debido a que la alta concentración de personas en un territorio pequeño provoca escases, principalmente de tierra para el cultivo de productos de autoconsumo, bosques, suelos y agua lo que repercute negativamente en la calidad de vida de la población.

1.4.3 Migración

Se refiere al desplazamiento de una o varias personas de un lugar de origen hacia otro de destino, el cual se produce de manera temporal o permanente.

De acuerdo con lo anterior se producen dos enfoques migratorios, la inmigración y la emigración.

1.4.3.1 Inmigración

Es el ingreso de personas que provienen de otro territorio para habitar de manera temporal o definitiva uno que no es el propio.

Con base en la investigación realizada se determinó que la inmigración no se produce o es poco significativa, debido a que las oportunidades de desarrollo que ofrece el Municipio son muy limitadas y no estimulan este tipo de fenómeno social, estimándose a la fecha un aproximado del 1% del total de las personas encuestadas, cuya principal razón de traslado se debe a uniones conyugales, generalmente es la mujer la inmigrante y el originario es el hombre en mayor proporción.

³ Instituto Nacional de Estadística –INE- 2008. Estimaciones de la Población total por Municipio. Período 2008-2014, (en línea). Guatemala. Consultado el 28 de junio de 2013. Disponible en: www.oj.gob.gt/estadisticaj/files/población-total-por-municipio1.pdf.

1.4.3.2 Emigración

Consiste en abandonar el lugar de origen para establecerse en otro de manera temporal o permanente.

Santa María Chiquimula es uno de los municipios donde se registra un alto número de personas que se desplazan de manera temporal y permanente hacia otros lugares, dado que existe escases de fuentes de empleo, la emigración es dentro del territorio nacional como fuera de éste, las causas son de carácter económico, es decir la búsqueda de empleo o por intercambio comercial, regularmente su destino es la Ciudad Capital y departamentos vecinos como Quetzaltenango y Huehuetenango, también a municipios aledaños como San Francisco El Alto, Momostenango y Totonicapán cabecera. También existe la emigración hacia otros países, principalmente a los Estados Unidos de Norte América y en menor cantidad a México.⁴

Según los datos recabados en la encuesta, la población muestra un flujo migratorio del 2% para el año 2014, se estableció que las principales razones son económicas y en mínima parte por estudios, esta última debido a que en el Municipio no existen establecimientos que ofrezcan educación media ni superior.

1.4.4 Pobreza

La pobreza es una circunstancia económica, donde una persona carece de los recursos económicos necesarios para acceder a los servicios mínimos de atención médica, alimento, vivienda, vestido y educación.

1.4.4.1 Pobreza extrema

Para determinar este indicador se hace necesario tomar en cuenta el parámetro que analiza a las personas cuyos ingresos son Q.1,125.00 mensuales, lo que

⁴ Secretaría General de Planificación. Dirección de Planificación Territorial (SEGEPLAN/DPT). GT. 2011. Plan de Desarrollo Municipal Santa María Chiquimula, Totonicapán. Guatemala. p.14.

refleja que está por debajo de la línea de pobreza, esto basado en hogares que cuentan con un promedio de 5 miembros.

Se determinó con base en las encuestas, que en el municipio de Santa María Chiquimula el 69% de la población se encuentra en extrema pobreza, la mayoría situados en el área rural quienes llevan a cabo actividades agrícolas de subsistencia.

En comparación con datos del mapa de pobreza elaborado por la Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia –SEGEPLAN- del año 2002, el nivel de pobreza se ha incrementado en un 33.77% en los últimos trece años, cuyos efectos son más sensibles en las poblaciones rurales del País.

1.4.4.2 Pobreza no extrema

Se refiere al ingreso mínimo que satisface las necesidades básicas de un individuo, sin oportunidad a recreación, ni a gastos adicionales, sino a servicios esencialmente necesarios.

En el Municipio el 31% según encuesta realizada, se ubica en la línea de pobreza no extrema, la mayor parte de estas son personas que viven en el casco urbano o en cercanías del mismo. Según datos del mapa de pobreza editado por SEGEPLAN para el año 2002 en el Municipio el porcentaje de pobreza no extrema era de un 53%, lo que denota un decremento de la calidad de vida del 22%, comparado con la investigación realizada.

1.4.4.3 Pobreza total

Es la suma de la pobreza extrema y la no extrema, para el año 2014 en Santa María Chiquimula, se tiene un estadístico representativo del 93.08% de pobreza y un 6.92% de no pobreza.

En el 2002, según mapas de pobreza formulados por SEGEPLAN la relación de pobreza en el Municipio se situaban en 87.48%, que comparado con el 2014, ha

incrementado en un 5.6%, lo cual es preocupante, debido a que en Santa María Chiquimula, según datos estadísticos analizados, las condiciones de vida no muestran mejoras, por el contrario cada vez se agudiza más esta situación, lo cual es visible dado que las condiciones en que vive la mayoría de los pobladores es precaria, con escaso acceso a servicios básicos, como salud, educación, alimentación y vivienda.

1.5 SERVICIOS BÁSICOS

La cobertura de servicios básicos es de vital importancia para cualquier comunidad, debido a que influyen directamente en el bienestar de sus habitantes.

Se presenta el cuadro de los servicios básicos existentes en el Municipio:

Cuadro 2
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Cobertura de Servicios Básicos
Municipales y Estatales
Años: 2013 y 2014

Descripción	% Cobertura	
	2013	2014
Municipales		
Agua	73.00	56.00
Drenajes	6.00	13.00
Letrinización	65.00	69.00
Estatales		
Educación		
Preprimaria	43.92	46.23
Primaria	114.10	107.42
Básico	32.25	34.66
Salud	81.00	33.00
Energía eléctrica	69.00	86.00

Fuentes: elaboración propia con base en datos estadísticos del Ministerio de Educación –MINEDUC- año 2013 y datos del 2014, Memorias del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social –MSPAS-, municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán 2013 y 2014.

Los servicios fundamentales para la subsistencia de los pobladores del Municipio de Santa María Chiquimula, de acuerdo a la entidad y los recursos de donde provienen, se dividen en Municipales y Estatales, los primeros son generados mediante la gestión de la corporación municipal. Como se observa en el cuadro, la cobertura de éstos es escasa, debido en gran parte a los limitados recursos con que cuentan los gobiernos municipales y la baja capacidad económica de la población para generar los mismos para proyectos de desarrollo en las comunidades.

El Municipio no cuenta con tratamiento de aguas negras en ninguno de los centros poblados, lo que provoca el incremento de la contaminación del medio ambiente.

Se constató que existen tres cementerios, uno para servicio de los pobladores del casco urbano y los otros ubicados en Chuicacá y Casa blanca. El número es muy bajo, dado que estos tres cementerios representan una cobertura del 16% del total de aldeas del Municipio de Santa María Chiquimula.

Los servicios Estatales a pesar de ser otorgados por el gobierno, mediante mandato constitucional, presentan limitaciones, debido a que la prestación de los mismos es parcial, como el caso de la energía eléctrica que en el casco urbano sí cubre a la mayoría de la población, pero en mínimo número a la rural.

La proporción de cobertura en la mayoría de servicios básicos se da en relación inversa al crecimiento de la población, debido a que cuanto más aumenta ésta, la cobertura disminuye, acentuándose cada vez más las condiciones desfavorables que producen el subdesarrollo de las comunidades.

1.6 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Se refiere a los recursos materiales e inmateriales que las instituciones públicas o privadas brindan a las comunidades para el desarrollo de sus actividades.

Con base en la investigación de campo se determinó que el municipio de Santa María Chiquimula dispone de infraestructura vial y edificaciones para la comercialización de productos principalmente de origen agrícola y pecuario, energía eléctrica, telecomunicaciones, transporte y mercados, no se encontró ningún sistema de riego ni centros de acopio.

1.6.1 Mercados

El mercado más importante está ubicado en el casco urbano de la cabecera Municipal, funciona de lunes a domingo en horario de seis de la mañana a dos de la tarde, está ubicado en un edificio de dos niveles y un sótano, alberga 37 locales comerciales en donde se observan tiendas, librerías, abarroterías, panaderías, tortillerías, farmacias, venta de ropa, zapaterías y una agencia bancaria, la renta de los locales cuesta alrededor de Q.150.00 al mes. Los días de plaza son los jueves y domingo, en donde los comerciantes venden diversos productos como verduras, frutas, delantales, güipiles y telas, la renta de espacios tiene un valor de Q 2.00, la administración está a cargo de la Municipalidad.

La Aldea Chuicaca, ubicada a 21 kilómetros al norte de la cabecera Municipal, es la única que cuenta con un mercado propio, el que funciona los días miércoles, en éste se comercializan productos de origen agrícola y pecuario, únicamente.

1.6.2 Vías de acceso

Se estableció que el 95% de la infraestructura vial que comunica los diferentes centros poblados con la cabecera municipal son caminos de terracería los que se encuentran en malas condiciones y en época de lluvia el tránsito de vehículos es complicado. En ningún lugar se observó señalización para la ubicación de aldeas.

En la siguiente tabla se presentan las distancias y condiciones de la cabecera a los centros poblados de Santa María Chiquimula.

Tabla 1
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Distancia y Condiciones de la Cabecera a los Centros Poblados
Año: 2014

Centro Poblado	Tipo de carretera	Distancia a la cabecera (km)	Situación de la vía de acceso
Pueblo de Santa María Chiquimula	Adoquín	-	Buena
Casa Blanca	Terracería	14.0	Mala
Chuachituj	Terracería	19.0	Mala
Chuacorrál I	Terracería	12.0	Mala
Chuacorrál II	Terracería	9.0	Regular
Chuacorrál II	Terracería	9.0	Regular
Chuasiguan	Terracería	4.0	Regular
Chuijaj	Terracería	5.5	Mala
Chuicacá	Terracería	21.0	Mala
Chuisactol	Terracería	6.0	Mala
Patzam	Terracería	6.5	Mala
Racana	Terracería	9.0	Mala
Rancho	Asfaltada	7.0	Buena
Xebé	Terracería	7.5	Mala
Xecachelaj	Terracería	11.0	Mala
Xecaja	Terracería	16.0	Regular
Xecococh	Terracería	20.0	Mala
Xesaná	Terracería	9.0	Regular

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

Las vías de acceso en el casco urbano son calles adoquinadas, y el único centro poblado que cuenta con calle principal asfaltada es el Rancho, en el resto de lugares las carreteras son de terracería, lo cual denota el poco desarrollo de proyectos de infraestructura vial a las comunidades rurales del Municipio.

1.6.3 Telecomunicaciones

La cabecera municipal, aldeas y parajes dispone del servicio de telefonía residencial brindado por la empresa Claro. Además existe infraestructura celular

de las compañías de Movistar y Tigo, ésta última es la que tiene más demanda por parte de la población debido a que brinda una mejor cobertura.

En el Municipio existen tres emisoras radiales: Impacto de Dios, Radio Cultural y Eben-Ezer, las que difunden programación cristiana así como servicios sociales. La radio de mayor cobertura territorial es Impacto de Dios. También se encuentra en la cabecera municipal una oficina de El Correo que atiende las encomiendas del área urbana y rural.

1.6.4 Transporte

En Santa María Chiquimula, existen cuatro empresas de transporte extraurbano, mediante las cuales los pobladores se movilizan a otros lugares fuera del pueblo, también existe transporte de rutas cortas como microbuses y pick-ups los cuales proveen servicio en el casco urbano, municipios aledaños y hacia las principales aldeas del Municipio.

1.7 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Las organizaciones que existen en el Municipio, de acuerdo al propósito por el que fueron constituidas persiguen objetivos sociales o de producción.

1.7.1 Organizaciones sociales

La finalidad de estas es apoyar proyectos con enfoque social y cultural.

- Comité de vecinos
- Consejo comunitario de desarrollo (COCODE)
- Entidades religiosas
- Comité de fiestas comunales y cofradías

Se determinó que organización productiva no se reconoce a ninguna en el Municipio, sin embargo por los servicios que presta SERJUS (Servicios Jurídicos), se puede decir que la misma es productiva, dado que ofrece apoyo en: liderazgo, trabajo en equipo y asesorías en temas de tierras, entre otros.

1.8 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

Son todas aquellas actividades enfocadas a la producción de bienes y servicios que se realizan en el Municipio con la finalidad de satisfacer las necesidades de la población están son pecuarias, agrícolas, artesanales, servicios y comercios.

A continuación se presenta el cuadro de las actividades productivas.

Cuadro 3
Municipio de Santa María Chiquimula, Totonicapán
Resumen de Actividades Productivas
Año: 2014
(cifras en quetzáles)

Actividades	Generación de empleo	%	Valor de la producción	% de Participación
Agrícola	11,801	83	559,513	3
Pecuaria	1,720	12	491,820	3
Artesanal	307	2	17,770,140	94
Servicios	106	1	-	-
Comercios	286	2	-	-
Total	14,220	100	18,821,473	100

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

Las principales actividades productivas que se realizan en Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán son: la agrícola, pecuaria, artesanal, servicios y comercio.

La importancia de estas actividades radica en que a través de su realización se genera grandes cantidades de puestos de trabajo y por consiguiente se producen importantes ingresos económicos para la población que figura en alguna de las mismas. Con base en la importancia que significa realizar una labor productiva, se estableció que las dos ocupaciones que más mano de obra ocupan en el Municipio son: la agrícola y la pecuaria que en conjunto generan el 95% del total de empleos del Municipio, también se determinó que la artesanía es de las actividades que más ingresos económicos produce, a pesar de no generar el mayor número de empleos, se estableció que genera 94% del total

del volumen y valor de la producción. Las unidades artesanales en el Municipio no se cuentan en grandes cantidades, sin embargo es de los pocos negocios que además de las ventas locales, comercializan sus productos fuera del departamento, tal es el caso de los tejidos típicos, los cuales se comercializan en lugares como El Quiché, San Lucas Sacatepéquez, la Capital y en La Antigua Guatemala.

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO DE LA PANADERÍA

En el presente capítulo se analiza la situación de la panadería en el Municipio de Santa María Chiquimula, se establecen aspectos tales como características tecnológicas, el tamaño de las unidades económicas, el volumen y valor de la producción, los costos directos, rentabilidad y financiamiento, a la vez se analiza los aspectos administrativos en cuanto a comercialización y organización empresarial con el fin de establecer un diagnóstico que permita determinar la realidad, estudiar sus causas y proponer soluciones.

2.1 PRODUCCIÓN ARTESANAL

A través de la investigación de campo se determinó que en el Municipio de Santa María Chiquimula, en lo referente a la producción de pan, existen dos tipos de artesanos: los pequeños y los medianos, en dichas unidades se observó la misma dinámica de producción, fabrican pan dulce y francés en tamaño pequeño y grande, también elaboran el típico llamado xecas de Santa María, en tamaños similares, pero agregan uno más que es el mediano.

La producción es destinada en su mayoría a satisfacer la demanda local.

2.1.1 Características tecnológicas

Está determinado por el volumen de producción y el número de personas que intervienen en la fabricación, así como las particularidades de los instrumentos que se utilizan dentro de las unidades económicas.

Se determinó que el proceso de producción se realiza de forma manual y tradicional, utilizan hornos de leña, bandejas y espátulas de madera, y se observaron pocos casos donde se cuenta con una o dos herramientas eléctricas como batidoras y hornos eléctricos, la mano de obra es familiar, administradas en su mayoría por el jefe de hogar, el acceso al crédito es limitado lo cual dificulta la eficiencia en la producción a través de instrumentos de mejor calidad

y tecnología, la asistencia técnica únicamente la obtienen algunas unidades medianas, la cual consiste en charlas sobre manipulación de alimentos, manejo de equipo y algunos métodos para mejorar la producción.

2.1.2 Volumen y valor de la producción

Indica el número de artículos que el artesano produce de acuerdo a la capacidad, tamaño de empresa, capital, y tecnología aplicada en las diferentes actividades económicas que se llevan a cabo durante un año.

De acuerdo a la investigación realizada se presenta el siguiente cuadro que detalla las cantidades producidas en el Municipio.

Cuadro 4
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Volumen y Valor de la Producción, Según producto
Pequeño y Mediano Artesano
Año: 2014

Descripción	Cantidad de unidades	Unidad de medida	Volumen	Precio (Q.)	Valor (Q.)
Pequeño artesano					
Panadería					2,065,500
Pan dulce grande	3	Unidad	421,200	1.25	526,500
Xecas pequeñas	5	Unidad	486,000	1.50	729,000
Xecas grandes	5	Unidad	81,000	10.00	810,000
Mediano artesano					
Panadería					966,600
Pan dulce grande	2	Unidad	280,800	1.25	351,000
Xecas pequeñas	2	Unidad	194,400	1.50	291,600
Xecas grandes	2	Unidad	32,400	10.00	324,000
Total					3,032,100

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

En el cuadro anterior se observa que el valor total de la producción es de Q.3,032,100, el 68.12% de esta cantidad la generan los pequeños artesanos y el 31.88% restante, los medianos, esto se debe a que el número de unidades económicas pequeñas es mayor al de las medianas.

Se determinó que los panaderos pequeños a pesar que llevan a cabo una actividad productiva que más flujo de capital genera en el Municipio, no están organizados, lo cual dificulta su desarrollo económico y la obtención de beneficios tales como acceso al crédito, capital de trabajo, capacitación entre otras ventajas que genera la formalización empresarial.

2.2 RESULTADOS FINANCIEROS

Se presenta a través del análisis del costo de producción, el cual se establece mediante el estudio del valor directo de la producción, estado de resultados, rentabilidad y financiamiento según la categoría y características del artesano y de sus productos que servirán para determinar el costo de producción total.

2.2.1 Costo directo de producción

Lo constituyen tres elementos que son necesarios para llevar a cabo la producción, estos son: materia prima, mano de obra y costos indirectos variables.

Con el análisis de la relación costo-volumen-utilidad se obtiene el punto de equilibrio económico que no es más que establecer cuándo los ingresos igualan a los egresos y que por lo tanto no se obtiene ni ganancia ni pérdida en el período. Determinar este aspecto permite evaluar la reducción de costos, analizar las ganancias o modificar los precios si esto favorece la obtención de una mejor competitividad.

A continuación se presentan los costos en que incurren los pequeños y medianos artesanos en la elaboración de pan.

Cuadro 5
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Estado de Costo Directo de Producción
Por Tamaño de Empresa y Producto
del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014
(cifras en quetzales)

DESCRIPCION	PEQUEÑO ARTESANO		MEDIANO ARTESANO	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
Pan dulce grande				
Materia prima	349,421	349,421	232,947	232,947
Harina suave	175,500	175,500	117,000	117,000
Azúcar	49,140	49,140	32,760	32,760
Levadura	6,669	6,669	4,446	4,446
Manteca	58,968	58,968	39,312	39,312
Sal	878	878	585	585
Agua	17,550	17,550	11,700	11,700
Huevos	33,696	33,696	22,464	22,464
Royal	7,020	7,020	4,680	4,680
Mano de obra	-	52,114	-	69,483
Panificador	-	38,821	-	25,880
Ayudante	-	-	-	25,880
Bonificación	-	5,848	-	7,797
Séptimo día	-	7,445	-	9,926
Costos indirectos variables	24,570	44,566	16,380	43,041
Cuota patronal 12.67%	-	5,862	-	7,816
Prestaciones laborales 30.55%	-	14,134	-	18,845
Leña	24,570	24,570	16,380	16,380
Total Costo directo de producción	373,991	446,101	249,327	345,471
Quintales producidos	702	702	468	468
Costo por quintal producido	532.75	635.47	532.75	738.19
Unidades producidas por quintal	600	600	600	600
Costo directo de un pan dulce grande	0.89	1.06	0.89	1.23
Xecas de Chiquimula pequeñas				
Materia prima	262,238	262,238	104,895	106,920
Harina suave	168,750	168,750	67,500	67,500
Azúcar	47,250	47,250	18,900	18,900
Levadura	19,238	19,238	7,695	7,695
Agua caliente	27,000	27,000	10,800	10,800
Mano de obra	-	50,109	-	40,087
Panificador	-	37,328	-	14,931
Ayudante	-	-	-	14,931
Bonificación	-	5,623	-	4,498
Séptimo día	-	7,154	-	5,727
Costos indirectos variables	50,895	70,121	20,358	35,739
Cuota patronal 12.67%	-	5,636	-	4,509
Prestaciones laborales 30.55%	-	13,590	-	10,872
Leña	47,250	47,250	18,900	18,900
Bolsas plásticas	3,645	3,645	1,458	1,458
Total Costo directo de producción	313,133	382,468	125,253	180,721
Quintales producidos	675	675	270	270
Costo por quintal producido	463.90	566.62	463.90	669.34

Continúa en la página siguiente...

...Viene de página anterior

DESCRIPCIÓN	PEQUEÑO ARTESANO		MEDIANO ARTESANO	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
Unidades producidas por quintal	720	720	720	720
Costo directo de una xeca pequeña	0.64	0.79	0.64	0.93
Xecas de Chiquimula grandes				
Materiales	224,775	224,775	89,910	89,910
Harina suave	144,643	144,643	57,857	57,857
Azúcar	40,500	40,500	16,200	16,200
Levadura	16,489	16,489	6,596	6,596
Agua caliente	23,143	23,143	9,257	9,257
Mano de obra	-	42,951	-	34,360
Panificador	-	31,995	-	12,798
Ayudante	-	-	-	12,798
Bonificación	-	4,820	-	3,856
Séptimo día	-	6,136	-	4,909
Costos indirectos variables	45,360	61,840	18,144	31,328
Cuota patronal 12.67%	-	4,831	-	3,865
Prestaciones laborales 30.55%	-	11,649	-	9,319
Leña	40,500	40,500	16,200	16,200
Bolsas plásticas	4,860	4,860	1,944	1,944
Total Costo directo de producción	270,135	329,566	108,054	155,598
Quintales producidos	579	579	231	231
Costo por quintal producido	466.55	569.20	467.77	673.58
Unidades producidas por quintal	140	140	140	140
Costo directo de una xeca grande	3.33	4.07	3.34	4.81

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

Se refleja el costo unitario de cada producto, los datos encuestados se basan en cálculos de erogaciones de dinero en efectivo que los artesanos indicaron realizar para la compra de insumos y otros enseres para la producción, en donde algunos rubros no reflejan cantidades debido a que no son tomados en cuenta como es el caso de la mano de obra y costos indirectos o las prestaciones laborales de Q.30.55% e insumos para la comercialización. Los datos imputados son los costes que en la realidad se deberían cubrir, lo cual permite conocer con objetividad los costos reales del proceso productivo y por ende la rentabilidad del negocio.

2.2.2 Estado de resultados

Aquí se muestran los resultados de operación en cuanto a ingresos costos y gastos que se realizan en un plazo determinado, indican si las unidades

económicas obtienen ganancia o pérdida al final del período de fabricación y comercialización de los productos.

El cuadro siguiente muestra los costos y gastos en un período determinado de producción.

Cuadro 6
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Estado de Resultados
del 1 de enero al 31 de diciembre 2014
(Expresado en quetzales)

DESCRIPCION	PEQUEÑO ARTESANO		MEDIANO ARTESANO	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
Pan dulce grande				
Ventas (unidades a Q 1.25)	526,500	526,500	351,000	351,000
(-) Costo directo de producción	373,991	446,101	249,327	345,471
Ganancia marginal	152,509	80,399	101,673	2,829
(-) Costos y gastos fijos	-	-	-	-
Utilidad antes ISR	152,509	80,399	101,673	2,829
(-) ISR 28%	42,703	22,512	28,468	792
Ganancia/pérdida del ejercicio	109,806	57,887	73,205	2,037
Rentabilidad				
Ganancia neta/ventas netas	21%	11%	21%	1%
Ganancia neta/costo+gastos	29%	13%	29%	1%
Xecas de Chiquimula pequeñas				
Ventas (unidades a Q 1.50)	729,000	729,000	291,600	291,600
(-) Costo directo de producción	313,133	382,468	125,253	180,721
Ganancia marginal	415,867	346,532	166,347	110,879
(-) Costos y gastos fijos	-	-	-	-
Utilidad antes ISR	415,867	346,532	166,347	110,879
(-) ISR 28%	116,443	97,029	46,577	31,046
Ganancia/pérdida del ejercicio	299,424	249,503	119,770	79,833
Rentabilidad				
Ganancia neta/ventas netas	41%	34%	41%	27%
Ganancia neta/costo+gastos	96%	65%	96%	44%
Xecas de Chiquimula grandes				
Ventas (unidades a Q 10.00)	810,000	810,000	324,000	324,000
(-) Costo directo de producción	270,135	329,566	108,054	155,598
Ganancia marginal	539,865	480,434	215,946	168,402
(-) Costos y gastos fijos	-	-	-	-
Utilidad antes ISR	539,865	480,434	215,946	168,402
(-) ISR 28%	151,162	134,521	60,465	47,152
Ganancia/pérdida del ejercicio	388,703	345,913	155,481	121,250
Rentabilidad				
Ganancia neta/ventas netas	48%	43%	48%	37%
Ganancia neta/costo+gastos	144%	105%	144%	78%

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

Los datos observados en el cuadro anterior reflejan una diferencia significativa entre la ganancia de los datos encuestados respecto a los imputados, dado que en los encuestados no se costean ciertos rubros como el pago de prestaciones laborales, impuestos y otros, cuyos efectos se ven reflejados en los estados de resultados.

La aplicación de un sistema formal de costos y gastos, ayuda a las empresas a establecer de manera objetiva cuando existen ganancias o pérdidas, optimizar los recursos y a la vez implementar las medidas correctivas pertinentes.

2.2.3 Rentabilidad

Es el grado de capacidad que tiene una empresa para generar renta o beneficio, la diferencia entre los costos e ingresos de la producción dan a conocer los márgenes de ganancia, esta se expresa en términos porcentuales.

La panadería en el Municipio es rentable, dado que genera ganancias netas de 144% en xecas grandes, 96% en pequeñas y 29% en la venta de pan dulce grande, según encuesta, lo que es bueno para este sector productivo, dado que existe un importante número de pobladores que se dedica a dicha profesión.

2.2.4 Financiamiento

Con base en la información de la encuesta se determinó que el financiamiento que utilizan los artesanos es interno, formado por aportes familiares, ingresos propios y por ventas anteriores, o por la reinversión de utilidades.

2.3 COMERCIALIZACIÓN

Son actividades integradas a través de las cuales se facilita la venta de un producto o servicio. El análisis de los diferentes productos es indispensable para establecer un método efectivo de mercadeo, comprende la forma más viable de llevar un producto desde el lugar donde se produce hasta el consumidor final para lo que es indispensable el estudio de la mezcla de mercadotecnia.

2.3.1 Mezcla de mercadotecnia

Comprende el estudio de cuatro variables, estas son: producto, precio, plaza y promoción, estos cuatro elementos sirven para establecer la forma adecuada de presentar, promover, atraer y colocar el producto en manos del consumidor.

Las variables de la mezcla de mercadotecnia (4p's) se detallan a continuación.

2.3.1.1 Producto

Son los beneficios adquiridos y representados en un bien o servicio, estos pretenden satisfacer las necesidades de un mercado determinado.

Los productos tienen una identidad y está compuesta por distintos aspectos tales como: variedad, calidad, diseño, utilidad y tamaño, entre otros que hacen que los consumidores los adquieran.

- **Variedad del producto**

Entre la variedad de pan que se elabora está: el pan dulce grande, xecas de Chiquimula, pequeñas y grandes.

- **Calidad**

Elaborado con ingredientes como: harina suave, azúcar, levadura, manteca vegetal, royal, huevos, sal y agua caliente. El resultado de esta mezcla de ingredientes, luego de horneado, produce el sabor la consistencia y la calidad que los consumidores finales adquieren.

- **Diseño**

Las formas que los artesanos dan al pan son las siguientes: Tanto el pan dulce como las xecas de Chiquimula las elaboran redondas y cuadradas.

- **Utilidades**

El consumo de pan, por los ingredientes que se utilizan en su elaboración provee de fuentes de energía necesarias para el ser humano, se puede consumir en el desayuno y en la cena por lo general.

- **Tamaño**

Las dimensiones del pan que fabrican los artesanos de Santa María Chiquimula son variadas, debido a que responden a la demanda de los consumidores, sin embargo según la encuesta realizada se determinó que se elaboran unidades pequeñas y grandes su peso es de dos a cuatro onzas en el caso del pan dulce y de tres y ocho onzas en el caso de las xecas.

- **Embalaje**

Consiste en una bolsa plástica para la entrega del producto, la cual le sirve únicamente para protección.

2.3.1.2 Precio

Es el valor monetario que se le asigna a un producto o servicio, éste está determinado por los costos de producción más la ganancia que desea el inversionista.

El precio del pan dulce grande es de Q1.25, las xecas de Chiquimula pequeñas y grandes Q.1.50 y Q.10.00, respectivamente.

2.3.1.3 Plaza

Son todos aquellos lugares o puntos de venta que se eligen con la finalidad de colocar el producto a disposición del mercado meta, para ello se debe tomar en cuenta el canal de comercialización, el surtido la ubicación y la cobertura.

- **Canales**

El canal que se utiliza en la comercialización facilita la entrega del productor al detallista y de este al consumidor final. El tipo de canal se elige con el fin de que la rotación del inventario de productos sea el más adecuado.

- **Cobertura**

Los panaderos en su mayoría venden la producción en la misma localidad donde

la producen, dado que los costos se elevan al tratar de distribuirlos en otros lugares, lo que repercute negativamente en los márgenes de utilidad.

- **Surtido**

Los artesanos ofrecen tres tipos de pan a los consumidores: pan dulce y xecas, en tamaños grandes y pequeñas.

- **Ubicación**

El mayor número de panaderías se encuentran ubicadas en las principales calles y avenidas del casco urbano, sin embargo se observó que también existen en otros centros poblados del Municipio.

- **Logística**

Los panaderos abastecen las tiendas dos veces al día, lo realizan por la mañana y por la tarde, con la finalidad de vender el producto siempre fresco, que es lo que agrada a sus clientes.

2.3.1.4 Promoción

La promoción consiste en dar a conocer o recordar la existencia de un producto a los consumidores, también busca la manera de motivar el consumo o utilización del mismo, mediante el uso de distintos medios de comunicación.

De acuerdo a la encuesta realizada se determinó que ninguno de los artesanos sabe con exactitud de los beneficios que brindan las promociones y cómo aplicarla en los negocios y por ende no la utilizan.

- **Publicidad**

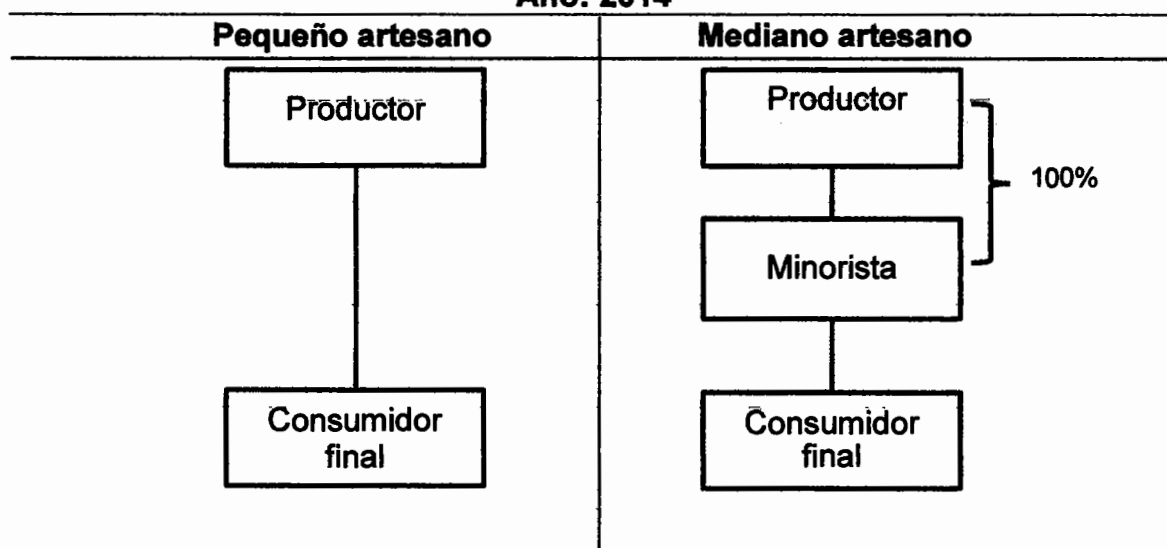
Se observó que dentro de los locales donde se ubican, algunos panaderos colocan letreros alusivos a la historia de la empresa con el fin de llamar la atención a los visitantes y son escasas las panaderías que cuentan con el nombre pintado en la pared o rótulos de identificación.

2.3.2 Canales de comercialización

Es una estructura a través de la cual se busca poner a disposición de los consumidores un producto determinado, es decir que comprende las etapas por las que pasan los bienes o servicios para llegar hasta el usuario final.

A continuación se presenta la gráfica que muestra el canal de comercialización para la actividad artesanal de panadería.

Gráfica 2
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Canal de Comercialización
Actividad Artesanal Panadería
Año: 2014



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

Los pequeños artesanos no entregan a intermediarios la producción de pan, lo venden de forma directa al consumidor final, el mediano artesano por el contrario sí los utiliza para comercializar sus productos, traslada el 100% de lo producido a los minoristas es decir a las tiendas con el fin de que lo distribuyan al consumidor final.

2.3.2.1 Márgenes de comercialización

Se determinan cuando existen intermediarios entre el productor y el consumidor, los mismos establecen la diferencia entre la cantidad pagada por el comprador final y el precio otorgado por el productor al detallista.

A continuación se presenta el cuadro de márgenes de comercialización para la producción de pan.

Cuadro 7
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Márgenes de Comercialización
Panadería
Año: 2014

Participantes	Precio de venta (Q.)	Margen bruto (Q.)	Costos de mercadeo (Q.)	Margen neto (Q.)	Rendimiento	
					% sobre Inversión	% de Participación
Pan dulce grande						
Productor	1.25					89
Detallista	1.40	0.15	0.03	0.12	9.60	11
Transporte			0.02			
Empaque Consumidor final			0.01			
Totales		0.15	0.03	0.12		100
Xecas de Chiquimula pequeñas						
Productor	1.50					88
Detallista	1.70	0.20	0.03	0.17	11.33	12
Transporte			0.02			
Empaque Consumidor final			0.01			
Totales		0.20	0.03	0.17		100

Continúa en la página siguiente...

...Viene de página anterior

Participantes	Precio de venta (Q.)	Margen bruto (Q.)	Costos de mercadeo (Q.)	Margen neto (Q.)	Rendimiento	
					% sobre Inversión	% de Participación
Xecas de Chiquimula grandes						
Productor	9.00					90
Detallista	10.00	1.00	0.25	0.75	8.33	10
Transporte			0.05			
Empaque Consumidor final			0.20			
Totales		1.00	0.25	0.75		100

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

De acuerdo a las cifras de comercialización que se observan en el cuadro anterior, se establece que es en la venta de pan dulce grande y xecas grandes donde el productor obtiene mayor ganancia, debido a que participa en un 89% y 90%, respectivamente en el precio final del producto.

El detallista tiene mayor participación en la venta de xecas pequeñas en dónde logra un 12% del porcentaje de su aportación.

El escaso margen de ganancia que obtienen los intermediarios provoca que la actividad de intermediación sea escasa en el Municipio, por lo que se observa que en la mayoría de unidades económicas producen y venden directamente al consumidor final.

2.4 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Es un sistema que conjuga una serie de recursos: materiales, financieros y humanos, entre otros, para alcanzar objetivos definidos en un plazo determinado.

Al analizar aspectos como: tamaño, características tecnológicas, estructuras y objetivos de los comerciantes, se determinó que el tipo de organización tanto de

pequeñas como de medianas unidades artesanales del Municipio es informal, dado que no cuentan con una estructura donde se defina las funciones y actividades del personal, la toma de decisiones está centralizada, no se delegan responsabilidades, no existe división del trabajo lo cual genera dificultad en el control de las mismas, se carece de una misión y visión plenamente definidas que oriente al personal hacia dónde dirigir sus esfuerzos, no se cuenta con manuales administrativos de organización y de normas y procedimientos que sirvan como medios de comunicación formal y que regulen las diferentes actividades y procesos productivos, la falta de mecanismos de control dificulta la medición de resultados en la organización.

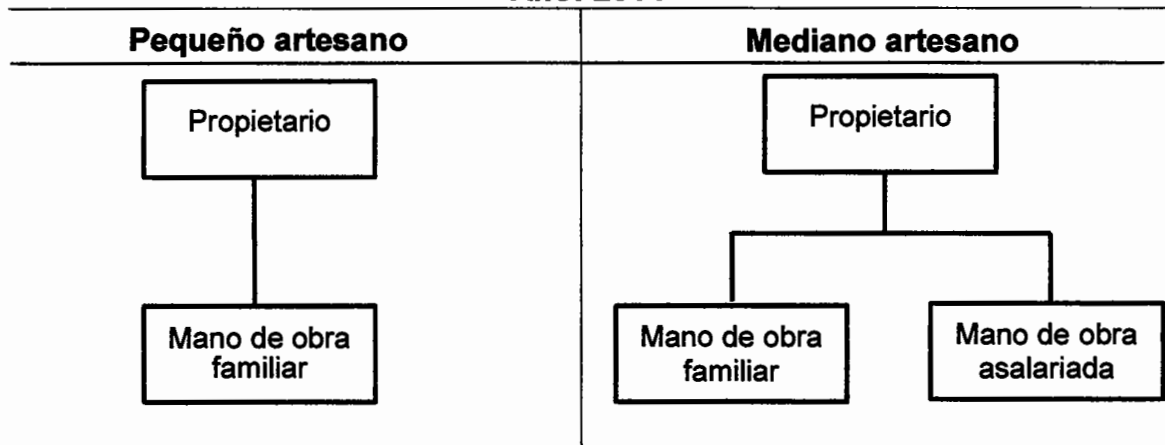
La carencia de un sistema donde los roles, responsabilidades y relaciones estén definidos, dificulta la claridad en los objetivos empresariales.

2.4.1 Estructura organizacional por tamaño de empresa

Determina la división formal de una organización en unidades y delimita los niveles de autoridad en cuanto a la toma de decisiones y coordinación de las actividades. En la mayoría de unidades artesanales analizadas, las relaciones de autoridad son simples, típicas de las pequeñas y medianas empresas.

A continuación se presenta la gráfica que detalla la estructura organizacional de la actividad artesanal del Municipio.

Grafica 3
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Estructura Organizacional
Actividad Artesanal
Año: 2014



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

Según la investigación se determinó que los artesanos no cuentan con una estructura organizacional formalmente establecida, sin embargo se observó que tanto en las pequeñas como en medianas unidades, la autoridad del superior hacia los colaboradores es única y absoluta por lo que se infiere que el sistema de organización es lineal o militar de tipo informal dado que dicha órdenes se transmiten al personal de manera verbal dado que no existe sistemas de comunicación formalmente establecidos.

En la pequeña empresa el puesto de mando superior lo ocupa el jefe de hogar y las tareas de producción y comercialización las lleva a cabo el núcleo familiar. En las medianas unidades es similar con la diferencia de que en éstas se agrega la mano de obra asalariada.

2.5 GENERACIÓN DE EMPLEO

Las diferentes actividades económicas que se realizan en el Municipio, demandan mano de obra lo que se traduce en fuentes de trabajo para sus habitantes.

Se determinó que la generación de empleos es de 32 personas, 20 los pequeños artesanos y 12 las medianas unidades.

Es importante mencionar que por el número de trabajos que la actividad de panadería genera en el Municipio, es necesario que las diferentes instituciones gubernamentales locales realicen esfuerzos con el fin de impulsar su desarrollo y organización.

2.6 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA

Con base en la investigación realizada se determinó que la actividad de panadería en el Municipio refleja la siguiente problemática:

En cuanto a la mezcla de mercadotecnia, se estableció la siguiente problemática:

- Se determinó que desconocen los procedimientos de aplicación de la publicidad, debido a la falta de programas de capacitación en el tema, dirigidos a las pequeñas y medianas empresas.
- Existe desconocimiento de las ventajas que genera realizar promoción de ventas, para el impulso e incremento del volumen de ventas.
- En cuanto al producto, no utilizan una marca, la mayoría de comercios no están identificadas con rótulos que llamen la atención de los consumidores potenciales.

En cuanto a organización:

- Las unidades económicas no están formalmente establecidas.
- Falta de Misión y Visión plenamente establecidas.
- No cuentan con manuales de organización, de normas y procedimientos.

2.7 PROPUESTA DE SOLUCIÓN

Como respuesta a la problemática encontrada se plantean a los artesanos dedicados a la panadería del Municipio, los siguientes elementos de solución:

- Capacitarse en temas de mercadotecnia y publicidad para conocer los procesos de aplicación de la misma.
- Investigar sobre la utilidad de la publicidad para impulsar los productos.
- Identificar las tiendas con un nombre y crear una marca para darse a conocer entre los demás comercios de su clase.
- Formalizar las unidades económicas, a través de la creación de un organigrama, donde se evidencie la línea de comunicación y de autoridad.
- Establecer plenamente la Misión y Visión.
- Elaborar manuales de organización y de normas y procedimientos.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA

Con base en la investigación de campo y las potencialidades productivas del municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán, se presenta el proyecto de producción de harina de haba, el mismo beneficiará a un importante número de pobladores de la Cabecera Municipal, dado que generará nuevas fuentes de empleo e ingresos para los que intervengan directa e indirectamente en el desarrollo de dicho proyecto.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

De acuerdo a las características del Municipio se determinó que es apropiada la producción de harina de haba. El proyecto tendrá una duración de cinco años.

El desarrollo del proyecto comprende aspectos como el estudio de mercado en el cual se determinan datos históricos y proyectados de la oferta y la demanda que existe en los municipios donde se comercializará el producto, el estudio técnico que establece aspectos de localización, tamaño y el proceso de producción, el estudio administrativo legal donde se especifica el tipo de organización su estructura y el diseño organizacional, el análisis financiero cuyo fin es determinar los ingresos y egresos que se proyectan en la vida útil del mismo, también se establece el impacto social que generará la implementación de dicho proyecto.

3.2 JUSTIFICACIÓN

En Santa María Chiquimula la mayoría de la población se dedica a la agricultura, y entre los principales productos agrícolas que cultivan se encuentra el maíz y el frijol, sin embargo se determinó que existe una alta potencialidad para la producción de haba, debido a que en un importante número de hogares visitados se observó que se cultiva esta planta, aunque el porcentaje dista en

mucho de los dos productos anteriores, se cree que existe una alta oportunidad de producción. Derivado de este análisis se pretende incursionar en la elaboración de harina con lo cual se aprovecharía la potencialidad productiva, diversificar las actividades típicas en el Municipio y generar fuentes de empleo lo cual mejorará los ingresos de los participantes de esta actividad.

Se contempla la creación de una Cooperativa que estará conformada por veinte socios, que promoverán la participación y organización comunitaria, acción que facilitará la solicitud de capacitación, asesoría técnica y financiera para la producción de harina de haba.

3.3 OBJETIVOS

El proyecto de elaboración de harina de haba pretende alcanzar los siguientes objetivos:

3.3.1 General

Mejorar las condiciones socioeconómicas de los cooperativistas y de los productores de haba de Santa María Chiquimula, a través de la implementación de un proyecto que genere nuevas fuentes de empleo que permitan incrementar de manera sustantiva la calidad de vida de un significativo número de habitantes de dicho Municipio.

3.3.2 Específicos

- Promover a través de la organización empresarial el desarrollo económico de un grupo de veinte socios cooperativistas.
- Obtener las utilidades óptimas sobre la inversión, por medio de un eficiente proceso de producción y comercialización.

- Ofrecer oportunidades de trabajo que generen mejoras en la calidad de vida de sus asociados.
- Innovar la actividad económica actual del Municipio y disminuir la importación del producto.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

La finalidad dicho estudio es determinar la existencia de oportunidades de comercialización del producto que se planea crear y el número de consumidores potenciales que existen en un lugar determinado. Este estudio comprende datos históricos y proyectados de la oferta y la demanda, el consumo aparente y la demanda insatisfecha, así como el precio de mercado y el proceso de comercialización con lo que se establece la viabilidad del proyecto.

3.4.1 Identificación del producto

La harina de haba es un producto alimenticio el cual es elaborado a través del procesamiento de las semillas de esta planta trepadora, es muy conocida por sus propiedades proteínicas. Es de consistencia suave y es de uso gastronómico para elaborar productos como: atoles, pasteles, recados, etc. la estimación de la vida útil del producto es de 10 meses a partir de la fecha de producción.

La harina de haba es un alimento que proporciona los nutrientes necesarios para el ser humano, vitamina B12, B3 y Sodio, a pesar de ser rica en grasa, no contiene colesterol lo cual hace de este producto una fuente sana de alimentación.⁵

⁵ InfoagroSystems, S.L. s.f. EL CULTIVO DE LA HABA: Valor nutricional. (en línea). España. Consultado el 9 de octubre de 2014. Disponible en: <http://www.infoagro.com/hortalizas/haba.htm>.

Los factores de nutrición de la harina de haba se presentan en la tabla siguiente:

Tabla 2
Composición Nutricional de la Harina de Haba
En Porciones de 100 Gramos

Concepto	% gramos.
Energía	339.00
Grasa	2.20
Tiamina	0.53
Fosforo	374.00
Carbohidratos	58.20
Fibra	5.90
Riboflavina	0.30
Proteínas	24.00
Niacina	2.50
Hierro	77.00
Calcio	0.78

Fuente: elaboración propia, con base en la tabla de composición de alimentos, Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá –INCAP-.

Como se observa, la harina de haba posee una cantidad importante de nutrientes necesarios para el ser humano, el mayor porcentaje de su contenido es de energía, fosforo, hierro y carbohidratos, el porcentaje de grasa es bajo, no tiene colesterol lo cual hace de este producto una fuente sana de alimentación.

- **Usos del producto**

La harina de haba, además de ser utilizada para la preparación de bebidas o atoles, también se emplea para elaborar galletas y sopas.

3.4.2 Oferta

Es la cantidad de harina de haba que los productores colocan a disposición de los consumidores en el mercado objeto de estudio, como respuesta a la demanda existente. EL producto posee la ventaja de ser elaborado durante todo el año, debido a la facilidad de almacenamiento del grano seco el cual puede ser consumido a diario.

- **Oferta histórica y proyectada**

Consiste en la producción nacional de harina de haba más las importaciones de años anteriores, también se estima la cantidad disponible en el mercado para los posteriores al estudio.

En el cuadro siguiente se presenta la oferta total histórica y proyectada de harina de haba.

Cuadro 8
Municipio de Santa María Chiquimula, San Francisco el Alto y
Momostenango, Departamento de Totonicapán
Oferta Total Histórica y Proyectada de Harina de Haba
Período: 2009-2018
(cifras en quintales)

Año	Producción	Importaciones	Oferta Total
2009	-	2,909	2,909
2010	-	3,054	3,054
2011	-	3,206	3,206
2012	-	3,366	3,366
2013	-	3,534	3,534
2014	-	3,682	3,682
2015	-	3,839	3,839
2016	-	3,995	3,995
2017	-	4,151	4,151
2018	-	4,307	4,307

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014 y proyección realizada con el método de mínimos cuadrados donde $a=3,214$, $b=156$, año base 2011 para las importaciones.

Para determinar los datos históricos que se observan en el cuadro anterior se realizó el procedimiento siguiente: primero se pasó una encuesta a detallistas y a consumidores finales en los municipios objeto de estudio, con lo cual se establecieron aspectos como niveles históricos de ventas de harina de haba, el consumo promedio de los clientes, el precio promedio, la oferta y demanda. Los municipios que se tomaron en consideración para el estudio son Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Momostenango, luego se procedió a hacer el vaciado de la información y la tabulación, con estos datos se determinó

el volumen de ventas mensuales y anuales de los comercios, el precio promedio, el aumento histórico porcentual de los mismos, la oferta y la demanda.

Se determinó que la oferta total histórica existente en estos municipios depende en un 99% de las importaciones, debido a que en ningún municipio de los contemplados en el estudio existe una entidad que se dedique a la producción de harina de haba, lo cual es bueno para los fines del proyecto.

3.4.3 Demanda

La demanda es la cantidad de harina de haba que el mercado requiere para satisfacer sus necesidades.

El análisis de la demanda tiene como objetivo establecer el comportamiento del consumo histórico, y futuro de la harina de haba en el mercado meta.

- **Demanda potencial histórica y proyectada**

Determina las cantidades de harina de haba que han sido requeridos en años anteriores por la población en el mercado meta, así como los que serán demandados por ese mismo mercado en el futuro.

A continuación se presenta el cuadro que detalla la demanda potencial histórica y proyectada en el que se toman como históricos los años 2009 al 2013 y se proyectan del año 2014 al 2018.

Cuadro 9
Municipio de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Momostenango, Departamento de Totonicapán
Demanda Potencial histórica y Proyectada de Harina de Haba
Período: 2009-2018

Año	Población	Población Delimitación 50%	Consumo per cápita en quintales*	Demanda Potencial en quintales
2009	221,442	110,721	0.3031	33,560
2010	228,401	114,201	0.3031	34,614
2011	235,514	117,757	0.3031	35,692
2012	242,804	121,402	0.3031	36,797
2013	250,226	125,113	0.3031	37,922
2014	257,735	128,868	0.3031	39,060
2015	265,283	132,642	0.3031	40,204
2016	272,898	136,449	0.3031	41,358
2017	280,608	140,304	0.3031	42,526
2018	288,369	144,185	0.3031	43,702

*Ver anexo 7.

Fuente: elaboración propia con base en datos del XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002, Proyección de Población 2003-2020 del Instituto Nacional de Estadística –INEC- año 2,002, certificación de consumo per cápita emitido por nutricionista profesional.

En los datos anteriores se observa que la demanda potencial histórica ha tenido un comportamiento de crecimiento sostenido durante los años analizados, en relación directa al aumento poblacional de los Municipios estudiados. La demanda proyectada continúa con la misma tendencia de incremento de un 1.03% a través de los años, lo cual es positivo para fines de implementación de dicho proyecto. La población se delimitó en un 50% a nivel de los tres Municipios objeto de estudio, desglosado de siguiente manera: el 10% de los pobladores que poseen poder adquisitivo, 30% edad de las personas comprendido entre 6 y 60 años y 10% de hábitos de consumo de la población

- **Consumo aparente**

Significa la cantidad de harina de haba que se consume en el mercado y se establece al sumar la producción a las importaciones, menos las exportaciones de cada año analizado.

- **Consumo aparente histórico y proyectado**

Permite establecer la cantidad de un producto que fue consumido en años anteriores y el comportamiento esperado para períodos futuros.

En el cuadro siguiente se presenta el consumo aparente histórico y proyectado de harina de haba.

Cuadro 10
Municipio de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Momostenango, Departamento de Totonicapán
Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Harina de Haba
Período: 2009-2018
(cifras en quintales)

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2009	-	2,909	-	2,909
2010	-	3,054	-	3,054
2011	-	3,206	-	3,206
2012	-	3,366	-	3,366
2013	-	3,534	-	3,534
2014	-	3,682	-	3,682
2015	-	3,839	-	3,839
2016	-	3,995	-	3,995
2017	-	4,151	-	4,151
2018	-	4,307	-	4,307

Fuente: elaboración propia, con base en datos del cuadro 8 de oferta histórica y proyectada del presente informe.

Se observa que las cantidades consumidas de harina de haba han sido constantes e incrementales, año con año en los Municipios objeto de estudio.

Además se observa que la proyección de consumo tiende a incrementar cada año en alrededor del 2%. Lo cual es positivo para las aspiraciones del proyecto de producción de harina de haba y por ende para los participantes en la cooperativa, debido a que en esta misma proporción disfrutarán de los beneficios que la misma produzca.

- **Demanda insatisfecha**

Son las cantidades de harina de haba que se requieren en el mercado para satisfacer las necesidades de los consumidores potenciales.

- **Demanda insatisfecha histórica y proyectada**

Se refiere a que el mercado meta no logra obtener la satisfacción de sus necesidades, aun cuando existe capacidad de compra, determinado a través de la segmentación y delimitación de mercado.

A continuación se presenta el cuadro de la demanda insatisfecha histórica y proyectada.

Cuadro 11
Municipio de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Momostenango, Departamento de Totonicapán
Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Harina de Haba
Período: 2009-2018
(cifras en quintales)

Año	Demanda Potencial	Consumo aparente	Demanda Insatisfecha
2009	33,560	2,909	30,651
2010	34,614	3,054	31,560
2011	35,692	3,206	32,486
2012	36,797	3,366	33,431
2013	37,922	3,534	34,388
2014	39,060	3,682	35,378
2015	40,204	3,839	36,365
2016	41,358	3,995	37,363
2017	42,526	4,151	38,375
2018	43,702	4,307	39,395

Fuente: elaboración propia, con base en datos del cuadro 9 de la demanda potencial histórica y proyectada; y cuadro 10 del consumo aparente histórico y proyectado del presente informe.

De acuerdo al cuadro anterior se observa que el volumen de la demanda insatisfecha proyectada para los años 2014 al 2018, refleja un crecimiento interanual aproximado del 3%, lo cual indica que para el proyecto existe una importante oportunidad de crecimiento a mediano plazo, por lo que se deberán

tomar las medidas necesarias para atender la misma a través de estrategias como incremento de la capacidad instalada, de personal de ventas y operativo de dicho proyecto.

- **Precio**

El precio de venta por bolsa de 454 gramos de harina de haba será de Q.13.00, al detallista, el mismo no excede al promedio que se paga en el mercado local que se ubica entre los Q.13.50 y Q.14.00. El mismo fue determinado con base a los costos de producción, la oferta y demanda existente.

3.4.4 Comercialización

Se determinó que la comercialización del producto se hará en los municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco el Alto y Momostenango del Departamento de Totonicapán. El detalle de los aspectos de la comercialización se desarrolla en el Capítulo IV.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

Permiten analizar las diferentes opciones de producción en un lugar determinado. Se basa en aspectos como la ubicación y tamaño del proyecto, la disponibilidad de equipos, maquinaria, mano de obra, materias primas e instalaciones necesarias, también comprende la estimación de costos de inversión, de operación y requerimiento de capital de trabajo.

3.5.1 Localización

Está determinado por la ubicación física que ocupará el proyecto dentro del territorio Municipal y el lugar específico de la localidad donde se llevarán a cabo las operaciones y las actividades del proceso productivo. Se estiman elementos necesarios e importantes para su implementación como disponibilidad de mano de obra, vías de acceso, transporte de materias primas, servicios básicos, suelos y el clima.

- **Macrolocalización**

El proyecto se localizará en el municipio de Santa María Chiquimula, del departamento de Totonicapán, ubicado a 53 Kilómetros de la Cabecera Departamental y a 225 Kilómetros de la ciudad de Guatemala.

- **Microlocalización**

Se llevará a cabo en la zona uno de la cabecera Municipal, debido a que se determinó que la ubicación reúne las características técnicas para la producción y comercialización. En el lugar se facilita la obtención de la materia prima, herramientas, transporte y mano de obra, aspectos primordiales para el desarrollo del mismo.

3.5.2 Tamaño

Para el proyecto se utilizará un terreno de 200 metros cuadrados, que estará distribuido en las siguientes áreas: bodega, empaque, producción, comercialización y contabilidad.

La producción estimada para el primer año será de 33,709 bolsas de harina, el cual se mantendrá durante los cinco años de vida del proyecto, lo que da como resultado una producción total de 168,545 bolsas en dicho período.

- **Volumen y valor de la producción**

En el cuadro siguiente se presenta el volumen y valor de la producción total durante los cinco años de vida del proyecto.

Cuadro 12
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Volumen y Valor de la Producción Anual Proyectada
Año: 2014-2018

Año	Producción en bolsas	Merma 1%	Producción neta en bolsas	Precio de venta Q.	Valor total Q.
1	34,050	341	33,709	13	438,217
2	34,050	341	33,709	13	438,217
3	34,050	341	33,709	13	438,217
4	34,050	341	33,709	13	438,217
5	34,050	341	33,709	13	438,217
Total	170,250	1,705	168,545		2,022,540

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

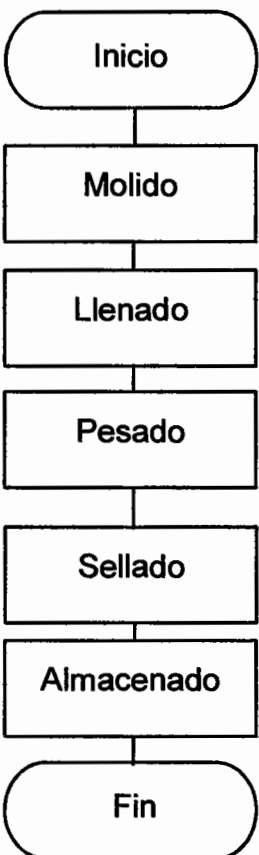
En el cuadro anterior se observa que se obtendrá una producción constante anual de 34,050 bolsas de harina de haba, la merma contemplada es del 1% lo que da como resultado una producción neta por año de 33,709 bolsas de harina, a la cual se le estimó el precio de venta de Q13.00, tomando como base el estudio de mercado realizado.

3.5.3 Proceso productivo

El proceso productivo es la secuencia ordenada de etapas, que se realizan para obtener el producto final.

A continuación se presenta la gráfica de proceso productivo.

Gráfica 4
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Flujograma del Proceso de Productivo
Año: 2014

Proceso	Descripción
	<p>Inicio del proceso.</p>
Molido	Se coloca la semilla de haba seca en un molino movido por electricidad o por diésel.
Llenado	Consiste en sacar con un recipiente plástico o de metal la harina de haba y llenar las bolsas de polietileno.
Pesado	Esta actividad consiste en pesar la bolsa de polietileno con harina de haba y verificar si está entre los límites mínimos y máximos de peso.
Sellado	Actividad que consiste en sellar las bolsas de polietileno con maquina selladora en la que se colocara la fecha de producción y vencimiento.
Almacenado	El producto se almacena en un lugar seco y fresco para su posterior comercialización.
Fin	Fin del proceso

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

En la gráfica se observan las actividades ordenadas para llevar a cabo el proceso de producción de harina de haba. Se debe tomar en cuenta que antes del molido de la materia prima, se realizara la compra de habas a los productores quienes llevan a cabo el proceso de secado de las semillas.

- **Requerimientos**

En la siguiente tabla se detalla cada uno de los elementos necesarios para llevar

a cabo la actividad productiva, estos están divididos en físicos y financieros. La parte del recurso humano necesario se desarrolla en el estudio administrativo legal, los financieros se establecen en los cuadros posteriores a esta tabla.

Tabla 3
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Requerimientos Técnicos
Año: Uno

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Insumos		
Granos de haba seca	Quintales	28
Mano de obra		
Molido	Día	0.28
Llenado	Día	1.47
Pesado	Día	1.47
Sellado	Día	0.88
Almacenado	Día	1.05
Costos indirectos variables		
Gasolina para el molino	Galón	5
Bolsa de empaque	Millar	2,838
Costos fijos de producción		
Alquiler del local	Mes	1
Redecillas para cabello	Unidad	20
Mascarillas desechables	Unidad	20
Sueldo encargado de producción	Mes	1
Guantes desechables	Unidad	40
Honorarios		
Contador	Mes	1
Maquinaria		
Molino de martillos	Unidad	1
Herramientas		
Selladoras de bolsas y metálicas 8"	Unidad	1
Balanza electrónica	Unidad	1
Colador de malla fina	Unidad	3
Recipientes	Unidad	3
Mobiliario y equipo		
Mesas de 80 * 150 mts	Unidad	2
Sillas plásticas	Unidad	5
Archivo de metal	Unidad	1
Calculadora	Unidad	1
Escritorio	Unidad	1
Equipo de cómputo		
Computadora	Unidad	1
UPS	Unidad	1
Impresora	Unidad	1

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

Cada uno de los recursos descritos en la tabla anterior es esencial y se considera determinante para la poner en marcha el proyecto, deben ser de buena calidad y utilizarse con especial cuidado en las cantidades indicadas para un proceso productivo eficiente.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Este estudio se realiza con la finalidad de establecer un marco de acción basado en la legalidad, que permita alcanzar los objetivos organizacionales. Este tema se desarrollará de manera amplia en el Capítulo V.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Este estudio comprende elementos financieros como inversión fija y capital de trabajo, es decir los costos y gastos en que se debe incurrir para realizar el proyecto.

3.7.1 Inversión fija

Comprende todos aquellos recursos destinados a la adquisición de activos fijos que sirven como medios en la producción, venta y administración del proyecto.

A continuación se presenta la inversión fija necesaria para la producción de harina de haba.

Cuadro 13
Municipio de Sana María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Inversión Fija
Año: Uno

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (Q.)	Total (Q.)
Tangible				11,287
Maquinaria				7,000
Molino de martillos	Unidad	1	7,000	7,000
Herramientas				812
Selladoras de bolsas y metálicas 8"	Unidad	1	275	275
Balanza electrónica	Unidad	1	450	450
Colado de malla fina	Unidad	3	8	24
Recipientes	Unidad	3	21	63
Mobiliario y equipo				1,325
Mesas de 80 * 150 mts.	Unidad	2	250	500
Sillas plásticas	Unidad	5	35	175
Archivo de metal	Unidad	1	300	300
Calculadora	Unidad	1	100	100
Escritorio	Unidad	1	250	250
Equipo de cómputo				2,150
Computadora	Unidad	1	1,700	1,700
UPS	Unidad	1	200	200
Impresora	Unidad	1	250	250
Intangible				12,250
Gastos de organización				12,250
Total inversión fija				23,537

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

Dentro de los rubros con mayor representatividad de inversión se encuentran en primer lugar los gastos de organización con un 52% del total de la inversión, los mismos servirán para la constitución de la Cooperativa de Productores de Harina de Haba Santa María, R.L., el 30% corresponde a la maquinaria; mientras que el costo menos representativo lo tienen las herramientas porque consumen el 3%, el 15% restante lo conforman el mobiliario y equipo de computación.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Comprende el capital adicional, diferente de la inversión fija necesaria para que empiece a funcionar el proyecto.

Cuadro 14
Municipio de Sana María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Inversión en Capital de Trabajo
Año: Uno

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario Q.	Total Q.
Materia prima				16,800
Granos de haba seca	Quintales	28.0	600.00	16,000
Mano de obra				501
Molido	Día	0.28	74.97	21
Llenado	Día	1.47	74.97	110
Pesado	Día	1.47	74.97	110
Sellado	Día	0.88	74.97	66
Almacenado	Día	1.05	74.97	79
Bonificación incentivo		5.15	8.33	43
Séptimo día				72
Costos indirectos variables				693
Cuotas patronales (12.67%)	%	458.00	0.12	58
Prestaciones laborales (30.55%)	%	458.00	0.30	140
Gasolina para el molino	Unidad	5.00	28.00	140
Bolsas de empaque	Millar	2837.50	0.12	355
Gastos variables de venta				175
Fletes	Viaje	1	175.00	175
Costos fijos de producción				3,745
Alquiler del local	Mensual	1	200.00	200
Sueldo encargado de producción	Mensual	1	2,280.34	2,280
Bonificación incentivo	Mensual	1	250	250
Cuota patronal (12.67%)	%	2280.34	0.13	289
Prestación laboral (30.55%)	%	2280.34	0.31	697
Redecillas para cabellos	Unidad	20	0.37	7
Mascarillas desechables	Unidad	20	0.17	3
Gautes desechables	Unidad	40	0.47	19
Gastos fijos de venta				3,566
Sueldo de venta	Mensual	1	2,249.10	2,249
Bonificación incentivo	Mensual	1	250.00	250
Cuotas patronales (12.67%)	%	2,249	0.13	285
Prestaciones laborales (30.55%)	%	2,249	0.31	687
Publicidad	Mensual	1	50.00	50
Gastos de administración				4,366
Sueldo del administrador	Mensual	1.00	2,280.34	2,280
Bonificación incentivo	Mensual	1.00	250.00	250
Cuotas patronales (12.67%)	%	2280.34	0.13	289
Prestaciones laborales (30.55%) *	%	2280.34	0.31	697
Dietas *	Mensual	1.00	200.00	200
Honorarios contador	Mensual	1.00	250.00	250
Papelería y útiles	Mensual	1.00	100.00	100
Mantenimiento equipo de cómputo	Mensual	1.00	100.00	100
Agua, luz y teléfono	Mensual	1.00	200.00	200
Total inversión en capital de trabajo				29,846

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

El total en capital de trabajo será de Q.29,846.00, entre los costos que mayor inversión requieren está la materia prima con un 57%, el 30% lo integra el pago de mano de obra, costos indirectos variables de ventas y de administración y los fijos que ocupan únicamente el 13% del total de la inversión.

3.7.3 Inversión total

Está integrada por la inversión fija y de capital de trabajo, las cuales son importantes para llevar a cabo dicho proyecto.

A continuación se presenta el cuadro que muestra los rubros de la inversión total.

Cuadro 15
Municipio de Sana María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Inversión Total
Año: Uno

Descripción	Parcial	Total
Inversión fija		23,537
Maquinaria	7,000	
Herramientas	812	
Mobiliario y equipo	1,325	
Equipo de cómputo	2,150	
Gastos de organización	12,250	
Inversión en capital de trabajo		29,846
Materia prima	16,800	
Mano de obra	501	
Costos indirectos variables	693	
Gastos variables de venta	175	
Costos fijos de producción	3,745	
Gastos de venta	3,566	
Gastos de administración	4,366	
Total		53,383

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

Según los datos que muestra el cuadro anterior se observa que la inversión fija alcanza el 44% y el capital de trabajo un 56%; ambos elementos son necesarios para cubrir todas las necesidades al inicio del proyecto. El hecho de que la

inversión total para la implementación del proyecto sea elevada, significa que se desea que la cooperativa tenga un funcionamiento óptimo con lo que se garantice la eficiencia de la misma y que la recuperación del capital se dé en el menor tiempo posible.

3.7.4 Financiamiento

Se refiere a las fuentes que servirán de soporte financiero en la realización del proyecto, las que pueden ser internas y externas.

- **Fuentes internas**

La Cooperativa estará integrada por 20 miembros que deberán aportar la cantidad de Q.1,571.45 cada uno para un total de Q..31,429.00, que servirá para financiar la compra del activo fijo.

- **Fuentes externas**

Se propone la solicitud de un préstamo en el Banco de Desarrollo Rural, S. A. por un monto de Q.16,408.00 a una tasa del 21% de interés anual, con garantía hipotecaria. Dicho préstamo será utilizado para cubrir el costo de materia prima y pagos de mano de obra, costos indirectos variables, gastos variables de venta, costos fijos de producción.

3.7.5 Estados financieros

Los estados financieros son herramientas de control que se utilizan para proyectar las operaciones que se realizarán en un período determinado, estos reflejan la información sobre aspectos monetarios en las organizaciones y sirven de base para la toma de decisiones.

- **Costo directo de producción proyectado**

Lo conforman los gastos o valores de los recursos materiales, financieros y humanos, requeridos para realizar el proceso productivo.

En el cuadro siguiente se detalla el costo directo de producción proyectado a cinco años.

Cuadro 16
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Estado de Costo Directo de Producción Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Insumos	201,600	201,600	201,600	201,600	201,600
Granos de haba seca	201,600	201,600	201,600	201,600	201,600
Mano de obra	6,012	6,012	6,012	6,012	6,012
Molido	252	252	252	252	252
Llenado	1,320	1,320	1,320	1,320	1,320
Pesado	1,320	1,320	1,320	1,320	1,320
Sellado	792	792	792	792	792
Almacenado	948	948	948	948	948
Bonificación incentivo	516	516	516	516	516
Séptimo día	864	864	864	864	864
Costos indirectos variables	8,316	8,316	8,316	8,316	8,316
Cuotas patronales (12.67%)	696	696	696	696	696
Prestaciones laborales (30.55%)	1,680	1,680	1,680	1,680	1,680
Gasolina para el Molino	1,680	1,680	1,680	1,680	1,680
Bolsas de empaque	4,260	4,260	4,260	4,260	4,260
Total costo directo	215,928	215,928	215,928	215,928	215,928
Producción neta en bolsas	33,709	33,709	33,709	33,709	33,709
Costo por libra	6.41	6.41	6.41	6.41	6.41

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

De acuerdo a los datos que se observan en el cuadro, el costo directo de producción de una bolsa de harina de haba es de Q.6.41, el mismo se mantiene en los siguientes cuatro años debido a que se planea producir la misma cantidad durante la vida útil del proyecto.

- **Estado de resultados**

Este estado financiero presenta en forma resumida el valor de los ingresos, costos, gastos en la elaboración de un producto.

A continuación se presenta el estado de resultados proyectado a cinco años para la producción de harina de haba.

Cuadro 17
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Estado de Resultados Projectado
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	438,217	438,217	438,217	438,217	438,217
Harina de haba	438,217	438,217	438,217	438,217	438,217
(-) Costo directo de producción	215,928	215,928	215,928	215,928	215,928
Contribución a la ganancia	222,289	222,289	222,289	222,289	222,289
(-) Gastos variables de ventas	2,100	2,100	2,100	2,100	2,100
Fletes	2,100	2,100	2,100	2,100	2,100
Ganancia marginal	220,189	220,189	220,189	220,189	220,189
(-) Costos fijos de producción	46,544	46,544	46,544	46,540	46,340
Sueldo encargado de producción	27,360	27,360	27,360	27,360	27,360
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuotas patronales (12.67%)	3,468	3,468	3,468	3,468	3,468
Prestaciones laborales (30.55%)	8,364	8,364	8,364	8,364	8,364
Alquiler del local	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Redecillas para cabellos	84	84	84	84	84
Mascarillas desechables	36	36	36	36	36
Guantes desechables	228	228	228	228	228
Depreciación Maquinaria	1,400	1,400	1,400	1,400	1,400
Depreciación Herramientas	204	204	204	200	
(-) Gastos fijos de venta	42,792	42,792	42,792	42,792	42,792
Sueldo de venta	27,360	27,360	27,360	27,360	27,360
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuotas patronales (12.67%)	3,468	3,468	3,468	3,468	3,468
Prestaciones laborales (30.55%)	8,364	8,364	8,364	8,364	8,364
Publicidad	600	600	600	600	600
(-) Gastos fijos de administración	55,824	55,824	55,823	55,107	55,107
Sueldo del administrador	27,360	27,360	27,360	27,360	27,360
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuotas patronales (12.67%)	3,468	3,468	3,468	3,468	3,468
Prestaciones laborales (30.55%)	8,364	8,364	8,364	8,364	8,364
Dietas	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Honorarios contador	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Papelería y útiles	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Mantenimiento equipo de cómputo	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Agua, luz y teléfono	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Depreciación mobiliario y equipo	265	265	265	265	265
Depreciación equipo de cómputo	717	717	716	-	-
Amortización gastos de organización	2,450	2,450	2,450	2,450	2,450
Ganancia en operación	75,029	75,029	75,030	75,750	75,950
(-) Gastos financieros	4,602	-	-	-	-
Interés sobre préstamo	4,602	-	-	-	-
Ganancia antes del I.S.R.	70,427	75,029	75,030	75,750	75,950
(-) Impuesto sobre la renta 28%	19,720	21,008	21,008	21,210	21,266
Utilidad neta	50,707	54,021	54,022	54,540	54,684

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

En el estado de resultados, la utilidad neta representa un 23% de la ganancia marginal de Q.50,707.00 en el primer año de vida del proyecto, se considera que los precios de los insumos se mantendrán por lo que los costos directos de producción no presentan mayores variaciones, la utilidad neta al finalizar los cinco años proyectados, representa incremento del 7% respecto al primer período, lo cual es bueno si se toma en cuenta que las estimaciones proyectadas dan resultados positivos para cada uno de los períodos.

3.8 EVALUACIÓN FINANCIERA

Es una técnica que utiliza métodos matemáticos financieros para determinar la rentabilidad de un proyecto.

La importancia de la evaluación financiera radica en que permite a los participantes en el proyecto identificar los ingresos y los egresos que se tendrán durante la vida útil del proyecto, permite a la vez determinar si los niveles de rentabilidad son aceptables.

Entre los indicadores más importantes a considerar en la evaluación financiera están los siguientes: el flujo neto de fondos –FNF-, el valor actual neto –VAN-, relación beneficio costo –RBC-, tasa interna de retorno –TIR- y período de recuperación de la inversión –PRI-.

A continuación se presenta el cuadro que muestra los resultados de cada uno de los análisis realizados.

Cuadro 18
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Evaluación Financiera
Año: 2014

Indicadores	Resultados
Punto de equilibrio en valores	Q 298,054.00
Punto de equilibrio en unidades	22,927
Flujo neto de fondos promedio –FNF-	Q 55,743.00
Valor actual neto –VAN-	Q 99,444.00
Tasa de rendimiento mínima aceptada –TREMA-	26%
Tasa interna de retorno –TIR-	104.31%
Relación beneficio costo –RBC-	1.09
Período de recuperación de la inversión –PRI-	1 año, 2 meses y 28 días

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

Como se observa en el cuadro, el número de unidades necesarios para alcanzar la paridad entre los ingresos y los gastos es de 22,927, lo que significa que al vender esta cantidad, la empresa no gana ni pierde, este número es factible si se analiza la proyección de ventas que se detalla en el estado de resultados proyectados.

El flujo neto de fondos promedio -FNF-, son las entradas y salidas de efectivo en el período y se establece en Q.55,743.00 para el primer año y se observa un flujo similar para el resto de vida del proyecto, lo anterior constituye un indicador importante de la liquidez de la empresa lo cual permite a los asociados realizar inversiones cuando así se considere conveniente, para ampliar las operaciones o su capacidad instalada.

El valor actual neto –VAN-, indica que el proyecto es aceptable, dado que el

mismo genera resultados netos de Q 167,964.00, con lo que se recupera la inversión inicial de Q.53,383.00.

La tasa interna de retorno es de 104.31% y es mayor a la tasa de rendimiento mínima aceptada –TREMA-, en dicho caso, que es de 26%; lo anterior indica que la utilidad que se obtendrá es mayor que el costo de oportunidad del capital invertido, por lo que el proyecto es viable.

La relación beneficio costo –RBC-, es de 1.09 lo cual indica que los ingresos generados por el proyecto, cubren los costos y gastos incurridos.

El período de recuperación –PRI-, de la inversión es de 1 año, 2 meses y 28 días, lo cual es positivo dado que el tiempo estimado de retorno de la inversión es menor a la vida útil del proyecto.

3.8.1 Impacto social

Son todos los logros que podrán observarse a través del tiempo derivados de la ejecución del proyecto. El impacto social que tendrá en primer lugar será el beneficio directo para los 20 asociados y sus familias, quienes a través de la comercialización de los derivados del haba tendrán la oportunidad de alcanzar un mejor nivel de vida.

En la comunidad se verán reflejados los efectos debido a que se generarán nuevos empleos lo que logrará un mejoramiento en la calidad de vida de los colaboradores que intervengan de forma directa e indirecta en la producción.

En los agricultores una oportunidad para explotar las potencialidades del suelo y diversificar la producción, cuyo fin es obtener el máximo beneficio de las unidades económicas.

La generación directa de trabajo será de dos cargos y 18 puestos, así como un número no establecido de empleos indirectos.

CAPÍTULO IV
COMERCIALIZACIÓN
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA

En el presente capítulo se describen aspectos concernientes a la comercialización del proyecto: producción de harina de haba en el Municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán. En el mismo también se desarrollan puntos importantes como el proceso de comercialización, la mezcla de mercadotecnia (4p's), y la estructura de los canales de comercialización.

La importancia del mercadeo de los productos radica en que permite dar a conocer a los clientes potenciales, atributos como la calidad, la marca, diseño y otras características que hacen que los consumidores los adquieran.

4.1 MEZCLA DE MERCADOTECNIA

Comprende el estudio de cuatro variables: Producto, Precio, Plaza y Promoción, la interrelación de estos elementos correspondientes a la estrategia de mercados, analiza aspectos como publicidad, promoción, ventas personales, relaciones públicas, el precio del producto, el lugar donde se colocará a disposición de los consumidores, descuentos, etc., es decir acciones que sirven para la comunicación, atracción y venta del producto.

4.1.1 Producto

Es un bien o servicio que los consumidores adquieren con la finalidad de satisfacer una necesidad, para lo que buscan que cumpla con ciertas características como calidad, marca, tamaño, peso, color, etc.

La harina se hará a base de semillas de haba secas, las cuales pasaran un proceso de molienda para ser transformada hasta alcanzar una consistencia suave de sabor natural, sin usar componentes artificiales, cuyo empaque será una bolsa plástica, etiquetada como "Harina de haba Santa María".

- **Calidad del producto**

Para la elaboración de harina de haba se clasificarán las semillas de habas, se tomarán las que cumplan con los estándares establecidos, con lo cual se asegure la calidad del producto terminado.

- **Marca**

La harina se denominará "Harina de haba Santa María".

- **Empaque**

El empaque que se utilizará para la comercialización de la harina de haba será una bolsa plástica la cual contendrá la marca, peso, fecha de caducidad y la tabla del contenido nutricional, (ver anexos 5 y 6).

- **Tamaño**

El empaque tendrá un tamaño de una libra y el contenido neto será de 453 gramos.

- **Utilidad**

La harina de haba es de consumo popular debido a que se puede preparar de diferentes maneras como en atoles, guisos, pasteles, elaboración de galletas o como bebidas refrescantes.

4.1.2 Precio

El precio es la cantidad de dinero que se cobrará por el producto, es el elemento que generará ingresos al proyecto, con base en los estudios financieros, de mercado y otros factores que intervienen en el proceso productivo se determinó que éste será de Q 12.00 por libra para el detallista.

- **Períodos de crédito**

Se estima que luego de recuperada la inversión, es factible otorgar crédito de hasta 60 días para los clientes frecuentes en compras de 200 libras o más

mensuales, los mismos se proporcionarán si no existen saldos pendientes por créditos anteriores.

- **Descuentos**

Los descuentos no se podrán realizar antes del primer año de vida del proyecto, sin embargo luego de este período se debe analizar si se otorgan los mismos con el fin de fidelizar y motivar a clientes frecuentes.

4.1.3 Plaza

Son entes interdependientes que se involucran en el proceso de colocar el producto a disposición del consumidor. Para alcanzar el objetivo es indispensable utilizar intermediarios, es decir canales de comercialización, los que facilitan el traslado del producto hasta el consumidor final.

- **Canales**

El que se propone utilizar en la comercialización de la harina de haba es el uno, debido a que el producto pasa del productor al intermediario, es decir a las tiendas, abarroterías y depósitos y luego al consumidor final.

- **Cobertura**

Además del municipio de Santa María Chiquimula, se cubrirán los mercados de San Francisco el Alto y Momostenango.

4.1.4 Promoción

El objetivo principal de la actividad promocional es informar y motivar al mercado meta sobre los beneficios, bondades y utilidades de un producto y hacerlo atractivo a los consumidores potenciales.

Como parte de las actividades que comprende la promoción se contemplan las siguientes:

- **Publicidad**

Para informar al mercado meta sobre las características, utilidades y beneficios del producto se utilizarán medios como: distribución de volantes en los principales centros de concentración de comerciantes, anuncios en radios locales y se distribuirán afiches a los detallistas, es decir a propietarios de tiendas, abarroterías y depósitos principales.

- **Relaciones públicas**

Se programará el apoyo a actividades sociales y deportivas, para dar a conocer la marca del producto y la Cooperativa y los componentes de la planeación como misión, visión, valores y objetivos.

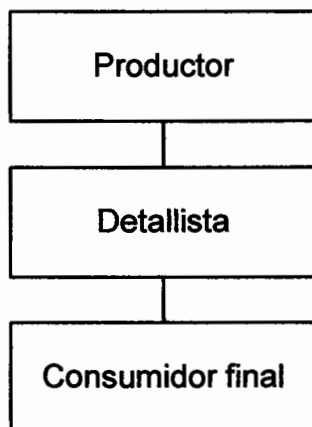
4.2 CANAL DE COMERCIALIZACIÓN

Son las etapas por las cuales pasará el producto, durante el proceso de venta y reventa hasta el consumidor final.

El canal de comercialización que se propone es el uno, debido a que la cooperativa venderá el 100% de la producción a los detallistas. El mismo estará compuesto por el productor, el detallista y el consumidor final, se brindará servicio de transporte para lo cual se subcontratará el servicio de fletes con personas que prestan este servicio en el Municipio.

A continuación se presenta la gráfica del canal de comercialización.

Gráfica 5
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Canal de Comercialización
Año: 2014



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

La producción se venderá en un 100% al detallista dado que no se contempla competir con los intermediarios en la distribución del producto, lo cual permitirá que exista mayor oportunidad de negocios para los clientes de la cooperativa.

4.2.1 Márgenes de comercialización

El margen de comercialización o beneficio es la diferencia que existe entre el precio que paga el consumidor final y lo que percibe el productor, la misma se da por la participación de los detallistas en el proceso de comercialización, quien a su vez efectúa la labor de distribución.

A continuación se presenta el cuadro de márgenes de comercialización de la harina de haba.

Cuadro 19
Municipio de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Momostenango, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Márgenes de Comercialización,
Año: 2014

Participantes	Precio de venta (Q.)	Margen bruto (Q.)	Costos de mercadeo (Q.)	Margen neto (Q.)	Rendimiento	
					% sobre inversión	% de Participación
Santa María Chiquimula						
Productor	13.00					96
Detallista	13.50	0.50	0.15	0.35	2.92	4
Transporte			0.10			
Embalaje			0.05			
Consumidor final						
Totales		0.50	0.15	0.35		100
San Francisco El Alto						
Productor	13.00					96
Detallista	13.50	0.50	0.30	0.20	1.67	4
Transporte			0.25			
Embalaje			0.05			
Consumidor final						
Totales		0.50	0.30	0.20		100
Momostenango						
Productor	13.00					96
Detallista	13.50	0.50	0.35	0.15	1.25	4
Transporte			0.30			
Embalaje			0.05			
Consumidor final						
Totales		0.50	0.35	0.15		100

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

Según el cuadro, el porcentaje de rendimiento sobre la inversión de los detallistas de Santa María Chiquimula es mayor en 1.25, respecto a los de San Francisco El Alto y de 1.67 a los de Momostenango, esto debido a que los dos últimos incurren en un costo mayor de transporte, lo cual provocará que el precio al consumidor final se incremente en dichos Municipios. La participación en la inversión es igual en los tres casos, es decir que por cada quetzal invertido obtienen un 4%, lo que es bueno dado que no incurren en costos de producción.

CAPÍTULO V
ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA

En el presente capítulo se describen aspectos administrativos y legales sobre los cuales se debe basar la organización que se dedicará a la producción de harina de haba en el municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán. Se consideran elementos como estructura organizacional y aspectos legales que ayudarán a mantener un adecuado desarrollo de las actividades dentro de la organización.

5.1 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Son todas aquellas actividades diseñadas para lograr metas y objetivos, ya sea a corto mediano o largo plazo, para lo cual se hace necesario contar con recursos humanos, físicos y financieros entre otros. Se establecen roles que deben cumplir los participantes así como relaciones de autoridad entre las unidades que integrarán la organización.

5.1.1 Justificación

Se determinó que en la mayoría de actividades económicas del Municipio existen deficiencias de organización, por lo que es importante que los nuevos proyectos se establezcan sobre una base de organización formal.

Para la producción de harina de haba es necesario que un grupo de pobladores de Santa María Chiquimula se constituyan en una Cooperativa, debido a que ésta se adapta a las necesidades de organización en cuanto a producción colectiva en la comunidad. Se estima que el elevado número de individuos que se dedican a la producción de haba provocará que la organización experimente un incremento de asociados a mediano plazo, por lo que será necesario aumentar a más de 20, el número de los socios. Entre los beneficios que ofrece

la organización cooperativista están los siguientes: los aportes económicos son de manera mancomunada, es decir que existe corresponsabilidad en la contribución de capital, los participantes tienen libertad de elegir a sus directivos, se cuenta con personería jurídica que permite a los mismos el acceso a financiamiento, asistencia técnica y capacitación, lo cual permite el desarrollo de los integrantes de dicha cooperativa.

5.1.2 Objetivos

Los objetivos que persigue el presente proyecto son los siguientes:

5.1.2.1 General

Promover la organización de un grupo de asociados cuya finalidad sea la creación de una cooperativa que a través de adecuados métodos administrativos lleven a cabo la actividad productiva de elaboración de harina de haba, con la cual se pueda mejorar el nivel económico de los participantes y su entorno.

5.1.2.2 Específicos

- Brindar a través de una administración eficiente, utilidades para los asociados.
- Implementar métodos de comercialización adecuados, que permitan la competitividad en precios de la harina de haba.
- Generar nuevas fuentes de empleo.
- Establecer estándares de control de calidad, para que el producto logre satisfacer las necesidades de los consumidores.
- Disminuir los costos y maximizar las utilidades, a través del cumplimiento de normas y procedimientos en el proceso de producción.

5.1.3 Tipo y denominación

Se determinó que por los fines que se persiguen con la integración de individuos que se especialicen en la elaboración de harina de haba en Santa María Chiquimula, la organización que mejor se adapta a las necesidades de la

agrupación es la cooperativa, esta tiene como fin contribuir al mejoramiento social y económico de sus miembros mediante el esfuerzo común, incentiva al desarrollo y promueve el bienestar social. La organización se denominará: "Cooperativa de Productores de Harina de Haba Santa María, R.L.", la cual en su inicio estará conformada por 20 socios.

5.1.4 Marco jurídico

Son las normas tanto internas como externas, que permiten a la organización actuar sobre la base del ordenamiento legal.

Para su comprensión se describen las siguientes:

5.1.4.1 Normas internas

Consiste en los procedimientos formulados y analizados por la Junta Directiva y aprobados por la Asamblea General, para regular las actividades administrativas, operativas y de comportamiento dentro de la organización, deben ser de observancia de todos los miembros de la cooperativa, estos lineamientos pueden estar conformados por:

- Reglamentos que normen las actividades y su cumplimiento, así como las sanciones a la inobservancia del mismo.
- Políticas dictaminadas por la Asamblea general, que indiquen los lineamientos para la toma de decisiones.
- Manuales administrativos, como de organización, de normas y procedimientos, funcionales como de dirección, ventas o producción, que servirán como medios de comunicación y coordinación para transmitir de forma ordenada y sistemática la información, además de formalizar los procedimientos de operación a fin de fijar por escrito las políticas de la organización.

- Estatutos y su normativa que establecen el funcionamiento de la cooperativa.
- Las citaciones a las sesiones para verificar el avance de metas.

5.1.4.2 Normas externas

La agrupación social cooperativista basará sus actividades específicamente en todo lo regulado por la siguiente legislación:

- Constitución Política de la República de Guatemala. (Artículo 34 de derecho de asociación, el 43 de libertad de industria comercio y trabajo, el 67 protección a las tierras y a las cooperativas agrícolas indígenas).
- Congreso de la República de Guatemala. decreto 82-78, Ley General de Cooperativas del 7 de diciembre de 1,978.
- Código de trabajo, decreto 1441, artículos 1, Artículo 22, artículo 25 y artículo 88.
- Ley de Aguinaldo, decreto 76-78, artículo 1.
- Código de Comercio, decreto número 2-70, artículo 9.
- Código Tributario, decreto número 6-91. Artículo 112.
- Ley del Impuesto al Valor Agregado, decreto número 27-92, capítulo IV, artículo 7.
- Ley de Actualización Tributaria, decreto número 10-2012, capítulo II, artículo 11.
- Congreso de la República de Guatemala. Decreto 68-86 artículo 8. Ley de Protección y Mejoramiento del Medio Ambiente.
- Normativa: 001-2007: Reforma a procedimiento y requisitos de la solicitud para el otorgamiento, renovación y reposición de licencias sanitarias para fábricas de alimentos procesados y bebidas.
- Normativa: 003-99: Autorización y funcionamiento de fábricas de alimentos procesados y bebidas.

5.1.5 Estructura de la organización

La estructura organizacional que se establece está diseñada de acuerdo a los planes estratégicos de la organización.

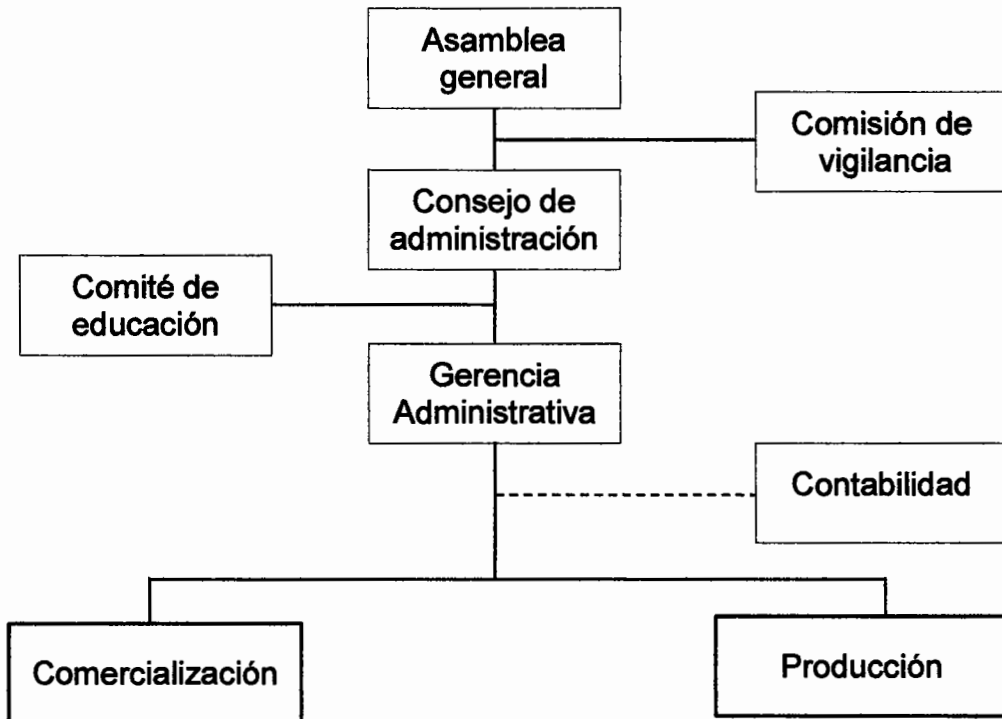
Se constituye una estructura de organización formal, debido a que en la cooperativa las funciones estarán normadas de acuerdo a lineamientos establecidos por la Asamblea General, la cual toma las decisiones sobre las diferentes actividades que se realizan, aprueba y modifica el plan de trabajo.

5.1.5.1 Sistema organizacional

Para la administración de la cooperativa se establece un sistema lineal o militar, dado que las órdenes van en sentido vertical, de arriba hacia abajo en una sola línea jerárquica, este sistema simplifica la comunicación entre la alta dirección y las unidades bajo su mando.

A continuación se presenta la gráfica de la estructura organizacional de la Cooperativa.

Gráfica 6
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Estructura Organizacional
Cooperativa de Productores de Harina de Haba Santa María, R.L
Año: 2014



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

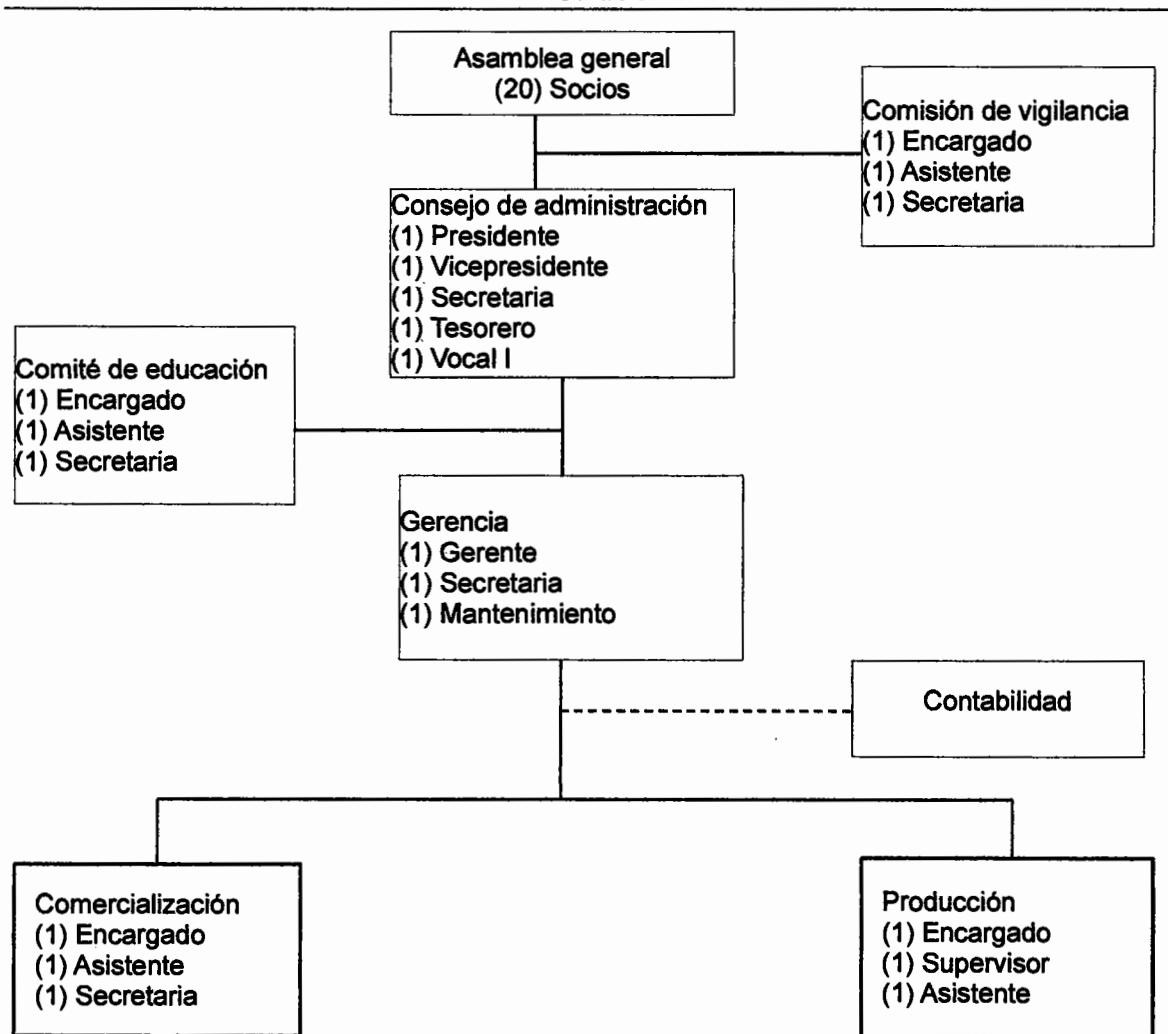
Debido a que las funciones administrativas en los distintos módulos que integran la estructura organización serán realizadas por los propios productores, el desarrollo de cada actividad es responsabilidad directa de cada unidad, cuyos resultados serán verificados por la autoridad superior.

El nivel estratégico está representado por órgano de mayor jerarquía, es decir la Asamblea General, ante quién el Consejo de Administración rendirá cuentas sobre los resultados alcanzados en organización.

El nivel táctico lo ocupa la gerencia a quien corresponde la coordinación de la ejecución de planes de trabajo que realizan las unidades del nivel operativo integrado por los departamentos de producción, comercialización y contabilidad.

A continuación se describe el organigrama nominal de la cooperativa:

Gráfica 7
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Organigrama Nominal
Año: 2014



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

En la gráfica anterior se definen los cargos y puestos por los que está constituida cada unidad dentro de la estructura organizacional de la cooperativa, éstos serán los responsables de la planificación y la ejecución de las distintas actividades que ayudarán al alcanzar los objetivos de la institución.

5.1.5.2 Funciones básicas de las unidades administrativas

Son las atribuciones que estarán a cargo de las unidades administrativas que se describen en la estructura organizacional, la responsabilidad de la aplicación de la autoridad que se les delega corresponde a cada una, con plena coordinación con los distintos estratos de la organización a través de una comunicación efectiva.

- **Asamblea General**

Se encarga de la toma de decisiones sobre las diferentes actividades, es el ente superior en materia de autoridad dentro de la estructura de la organización, entre las funciones le corresponde: toma de decisiones de carácter estratégico, como elegir a los directivos que administrarán la cooperativa, aprobación de políticas y reglamentos internos, normas y procedimientos, aprobación anual del presupuesto de ingresos y egresos de la cooperativa.

- **Consejo de Administración**

Su función es: planificar y dirigir las juntas de la Asamblea General, éste órgano presentará informes de carácter financiero ante la Asamblea General y promover el cumplimiento de las normas internas y externas y mantener comunicación con la gerencia de la cooperativa.

- **Gerencia**

Tiene la facultad de ejecutar las resoluciones y demás disposiciones tomadas por el Consejo de Administración, así como de gestionar los recursos de la cooperativa, procurar la eficiencia en todas las operaciones de la entidad y mejorar la calidad de vida de sus asociados. La Gerencia contará con una

unidad de contabilidad como asesoría, la cual será responsable de llevar cuenta y razón de los movimientos financieros de los departamentos de producción y ventas.

- **Comisión de vigilancia**

Tendrá a su cargo la función de fiscalizar y controlar que las actividades se ejecuten conforme a los estatutos y reglamentos respectivos, acordados por la Asamblea general.

- **Comité de educación**

La función de éste órgano es brindar el soporte teórico y práctico con el fin de que los asociados cuenten con todos los conocimientos necesarios para desarrollar las actividades de manera adecuada. Adicionalmente de instruir a los participantes sobre los derechos y obligaciones que les competen como miembros de la cooperativa.

- **Comercialización**

Es el órgano que tiene la responsabilidad de impulsar los productos de la cooperativa a través de los canales propuestos, incrementar el número de clientes por medio de las herramientas de promoción antes analizados.

- **Producción**

Esta unidad tendrá como tarea la transformación de la materia prima en producto terminado, también verificar la calidad así como las cantidades necesarias de los insumos para la elaboración de la harina de haba.

5.1.6 Aplicación del proceso administrativo

Los elementos que comprende el proceso administrativo son cinco estos son: la planeación, organización, integración, dirección y control, esta serie de factores proveen a la organización un equilibrio en su funcionamiento tanto en el aspecto estratégico como táctico.

5.1.6.1 Planeación

Es el primer paso y precede a las demás debido a que en esta etapa se sientan las bases para la toma de decisiones acerca de lo que se habrá de hacer en el futuro, se toma en cuenta el factor riesgo y se planifican acciones para reducirlo. Dentro de la planeación se establecen elementos como la misión, la visión, los valores y objetivos de la empresa, los cuales se definen a continuación.

- **Misión:**

Es la especificación de la razón de ser de la cooperativa, es la actividad o el papel primario que la distingue de las demás organizaciones de su clase.

En este sentido, se determina que la misión de la Cooperativa de Productores de Harina de Haba Santa María, R.L. se exprese de la manera siguiente:

“Somos una organización autónoma, dedicados a la producción y comercialización de harina de haba 100% natural, con lo cual se promueve el desarrollo económico de nuestros asociados y de la población en Santa María Chiquimula”.

- **Visión**

La visión enuncia las aspiraciones futuras de la organización y apela para el logro, a la capacidad de sus miembros. La visión de la Cooperativa se enuncia a continuación:

“Ser la organización dedicada a la elaboración de harina de haba, más grande del occidente del país, a través de eficientes métodos administrativos, de producción y comercialización, ofrecer un producto de calidad y cubrir el 40% del mercado occidental para el año 2020”.

Estos elementos de planeación deberán estar a la vista de todos los colaboradores así como de los clientes.

Para ello se propone que se imprima la misión y visión en letras grandes y se

coloquen en cuadros de 30X50 centímetros en la sala de recepción de visitantes y en el área de comedor de la empresa, así como en los principales pasillos de la misma.

- **Valores**

Los valores sobre los cuales se basará la organización para el logro de sus objetivos son los siguientes:

- Honestidad: con los clientes, al ofrecer productos de alta calidad al mejor precio y con las especificaciones ofrecidas.
- Responsabilidad: cumplir con las metas diarias y con las obligaciones laborales en el menor tiempo.
- Trabajo en equipo: unificar esfuerzo para alcanzar los objetivos de la organización.
- Respeto: promover una cultura de respeto a los asociados y hacia los clientes.
- Solidaridad: ser solidarios con todos los miembros de la cooperativa al brindar apoyo en momentos de adversidad.

- **Objetivo general**

Elaborar harina de haba, con materias primas de la mejor calidad, que produzca altos rendimientos económicos a los socios de la organización.

- **Objetivos específicos**

- Mantener el control de las existencias de inventario de materias primas.
- Crear nuevas fuentes de empleo para la población.
- Proporcionar en tiempo oportuno los informes a los directivos, para la toma de decisiones.
- Alcanzar en el menor tiempo posible los niveles de rentabilidad deseados por los socios, con la finalidad de brindarles la oportunidad de reinversión del capital.

- **Estrategias**

Dentro de las estrategias que se establecen para el logro de los objetivos organizacionales se citan los siguientes:

- Establecer adecuados canales de comercialización que ayuden a incrementar la rentabilidad de las operaciones de la cooperativa.
- Dar a conocer a la cooperativa y su misión, utilizando los medios de comunicación masivos de la localidad.
- Divulgar la visión de la organización con todos los integrantes de la cooperativa.
- Establecer métodos de evaluación del rendimiento laboral.
- Mantener un nivel de precios aceptables.
- Implementar capacitaciones constantes en procesos productivos.

- **Políticas**

Son políticas de la cooperativa las siguientes:

- No tomar créditos que excedan el 30% del valor total de los activos de la misma.
- No otorgar crédito a clientes antes del período de recuperación de la inversión del proyecto.
- No dividir utilidades si no existe suficiente respaldo de los flujos de efectivo.
- El personal de la empresa tiene prohibido pronunciarse en nombre de la cooperativa en los distintos medios de comunicación local o nacional.
- En la organización cada integrante de las unidades administrativas, serán responsables de velar por el cumplimiento de los objetivos de la cooperativa.
- No se permite a los asociados recurrir a créditos bancarios, sin previa autorización de la gerencia.

- **Toma de decisiones**

La responsabilidad de decidir sobre lo que en determinado momento procede en cuanto a una medida administrativa hacia algún colaborador estará a cargo de la Gerencia, será quien hará uso de las habilidades gerenciales y procurará que tales decisiones sean las que mejor se adapten a la situación en particular en beneficio de la organización.

5.1.6.2 Organización

La organización es la fase del proceso administrativo que permite a los administradores con puestos de dirección como gerentes, jefes de área, o de unidad, dividir y agrupar el trabajo de diferentes personas con la finalidad de proporcionar los productos y servicios de manera eficiente, a la vez alcanzar los objetivos de la empresa, sean estos a corto, mediano o largo plazo.

Con la finalidad de proporcionar orden y claridad en las relaciones superior-subordinado y para utilizar en forma efectiva la comunicación, se propone el tipo de organización formal con un sistema lineal o militar, donde la autoridad y responsabilidad sean transmitidas íntegramente por una sola línea para cada persona o unidad, que permita establecer las funciones que corresponden a cada individuo en el desempeño de sus labores dentro de la empresa, con pleno respeto del principio de unidad de mando, es decir que cada trabajador recibirá las directrices de un sólo jefe.

La división del trabajo la realizará el mando superior en cada área de trabajo de tal manera que genere la especialización de los colaboradores en sus respectivas actividades y las coordinará para que las mismas sean eficientes.

La autoridad estará centralizada en los órganos de mayor jerarquía quienes delegarán la misma a los encargados de cada departamento que a su vez ejercerán la función de supervisión del desempeño del personal a su cargo y rendirán cuentas ante su superior.

5.1.6.3 Integración

La integración comprende la unificación de los distintos elementos que requiere una organización para su funcionamiento, es decir recursos humanos, materiales, financieros y tecnológicos, los que se integran y se utilizan de manera que sean provechosos para la organización.

Todos los elementos son de vital importancia para operar una empresa, sin embargo la necesidad de integrar a la organización el recurso humano es primordial para lo que se debe definir las variables siguientes: qué clase de personas requiere la empresa, qué requisitos exige el puesto, cuales son las posibilidades de salarios y prestaciones de la empresa, respecto a la competencia y deben estar en congruencia a los objetivos organizacionales.

Con la finalidad de integrar nuevos conocimientos a la cooperativa se utilizará el sistema de reclutamiento externo, para este proceso es necesario que el encargado de Recursos Humanos tome en cuenta los requisitos mínimos que se describen en el manual de organización propuesto, para luego realizar la selección de los que son aptos para el puesto o cargo y la respectiva contratación.

5.1.6.4 Dirección

Elemento importante del proceso administrativo que consiste en orientar las acciones de una organización o persona a un fin o meta determinada, también es parte de la dirección la toma de decisiones fijar metas y verificar aspectos como motivación liderazgo y comunicación entre los distintos órganos que integran la empresa.

Por la naturaleza de la organización, que es una cooperativa donde las aportaciones son conjuntas y la finalidad es la consecución de objetivos comunes, se propone un tipo de liderazgo democrático donde las decisiones serán consensuadas para establecer la mejor manera de resolver las

situaciones, sin embargo el último en decidir será el mando superior o encargado de cada unidad.

Todos los dirigentes en la entidad deben procurar el trabajo en equipo para que los objetivos de la organización se logren en el tiempo establecido, para lo que se debe contar con la coordinación de intereses enfocados al logro de los objetivos generales establecidos.

5.1.6.5 Control

Incluye todas las actividades que se realizan para asegurarse que los resultados obtenidos sean acorde a los planificados. Los controles permiten a la administración rectificar e implementar las medidas correctivas necesarias.

Para un adecuado control es necesario que el presidente de la junta directiva lleve a cabo reuniones semanales con los encargados de cada área de trabajo y evalúen constantemente los resultados y el funcionamiento del personal de la cooperativa para comprobar si se está dando cumplimiento a los planes para el logro de los objetivos trazados.

Para efectuar control dentro de la organización se plantean las siguientes acciones:

- Establecer las metas crucialmente importantes por área e individuales.
- Elaborar cronogramas para controlar el desarrollo de tareas.
- Elaborar gráficas para que cada departamento verifique el alcance de metas.
- Realizar evaluaciones del desempeño del personal.
- Implementar medidas correctivas de forma oportuna.
- Retroalimentar a todos los socios los resultados obtenidos en cada período.
- Evaluar constantemente los objetivos de la organización.

CONCLUSIONES

Luego de efectuado el informe sobre el diagnóstico en el Municipio de Santa María Chiquimula, se arriba a las conclusiones siguientes:

- El tratamiento de desechos sólidos es deficiente, tanto en el casco urbano como en las comunidades analizadas en Santa María Chiquimula, dado que no se observaron lugares destinados para el depósito de los mismos, lo cual genera contaminación visible en las principales vías de acceso al Municipio así como en afluentes de agua que recorren distintos poblados.
- La infraestructura productiva como las vías de acceso que comunican a las distintas comunidades fuera del casco urbano son deficientes y no ofrecen las condiciones necesarias para que los habitantes se desplacen hacia la cabecera y otros centros poblados del Municipio, debido a que son de terracería y con facilidad se dañan lo que ocasiona dificultades al transporte, principalmente en el invierno.
- Las unidades artesanales en el Municipio, representan una importante fuente de ingresos y de empleo, y se clasifican en pequeños y medianos artesanos. La mayoría de ellos llevan a cabo las actividades con métodos de producción y comercialización adquiridos por experiencia o heredados por sus ancestros, por los que no hacen uso de herramientas como la mercadotecnia para atraer a los consumidores.
- Las unidades económicas pequeñas y medianas no cuentan con una estructura organizacional formal establecida, lo cual dificulta la implementación de procesos productivos eficientes y limita el desarrollo económico de las mismas.

- El Municipio cuenta con las características necesarias para el desarrollo del proyecto de producción de harina de haba, debido a que la mayoría de los agricultores conocen el proceso de cultivo, sin embargo su producción no ha sido aprovechada para la elaboración de otros productos por la falta de recursos técnicos, administrativos y financieros.
- La comercialización de harina se hará de manera que la producción total se traslade directamente a los detallistas para que estos distribuyan al consumidor final.
- La Mezcla de Mercadotecnia es parte fundamental para la comercialización de la producción de la harina de haba, esta permitirá el impulso de los productos con la calidad, precio, tamaño y demás características que corresponden a la misma, para satisfacer las necesidades de los consumidores.
- Mantener los márgenes de participación en la inversión es importante para la cooperativa, dado que los mismos proporcionarán los beneficios para los socios participantes.
- La Organización formal es imprescindible para el logro de los objetivos a corto, mediano y largo plazo, contiene un conjunto de elementos que establecen normas internas y externas basadas en el marco jurídico guatemalteco.
- Los distintos órganos que conforman la estructura organizacional de la Cooperativa se integran de manera que la comunicación sea eficiente entre las diferentes áreas, lo que permite la dirección y control de las distintas actividades en la entidad.

- El municipio de Santa María Chiquimula, presenta deficiencias significativas en muchos aspectos, principalmente en infraestructura vial, los que generan dificultad en el comercio, educación y salud. El número de unidades artesanales en el Municipio es alto, principalmente los que se dedican a la panadería los que generan importantes ingresos y empleos en la comunidad, sin embargo no existen organizaciones productivas que les brinden el apoyo con asistencia técnica, capacitaciones o con financiamiento. Las potencialidades productivas del Municipio son de índole agrícola, pecuaria, artesanal, servicios y forestales con base en las que se hace la propuesta de inversión contenidas en el informe.

RECOMENDACIONES

Al determinar las conclusiones y con el objeto de aportar juicios de solución se proponen las siguientes recomendaciones:

- Que los comités de vecinos junto con la población del Municipio se organicen y realicen una solicitud al Señor Alcalde Municipal, para que se implementen programas de limpieza permanentes y a la vez la creación de lugares apropiados para el tratamiento de los desechos sólidos.
- Que los representantes de los Consejos Comunitarios de Desarrollo, -COCODES- en conjunto con la población del Municipio se organicen y elaboren una solicitud a la oficina del Ministerio de Comunicaciones Departamental, para mejorar la infraestructura vial hacia las comunidades y se resuelva la problemática existente.
- Que los artesanos, tanto pequeños como medianos, designen por lo menos a uno de sus colaboradores para recibir cursos de mercadotecnia y publicidad en el Instituto Técnico de Capacitación –INTECAP- de Quetzaltenango e implementen procedimientos de marketing con lo cual se impulsen las ventas de las panaderías.
- Que los propietarios de unidades artesanales dedicadas a la panadería se organicen en comité y soliciten asesorías al Ministerio de Economía, para que se les proporcione capacitación sobre administración empresarial que les permita adquirir conocimientos para la adecuada planificación, organización, integración dirección y control de las unidades y propiciar su desarrollo económico.
- Que los socios de la Cooperativa aprovechen las características con que cuenta el Municipio para la producción de harina de haba y maximizar los

diferentes recursos técnicos administrativos y financieros que permitan el rendimiento adecuado de la inversión.

- Que el encargado de la comercialización implemente métodos eficientes de mercadeo, así como visitas frecuentes a detallistas nuevos y existentes para incrementar la cartera de clientes.
- Que el encargado del área de comercialización de la cooperativa, mantenga las especificaciones de la Mezcla de Mercadotecnia contenidas en el capítulo IV del presente informe, con la finalidad de cumplir con lo descrito en cuanto al producto, precio, plaza y promoción.
- Que el encargado de la Asesoría Contable, elabore los estados de resultados respectivos en cada período y los proporcione en forma oportuna a la Gerencia a fin de que se evalúen los márgenes de rendimiento y establecer si están acorde a los proyectados.
- Que el Gerente Administrativo procure que la organización completa conozca cuáles son los objetivos a corto mediano y largo plazo de la empresa, con base en una gestión administrativa formal, donde cada individuo conozca con claridad su rol dentro de la cooperativa.
- Que el Gerente Administrativo defina métodos eficientes de comunicación entre las diferentes unidades con el fin de encaminar las actividades de todo el personal hacia un mismo fin.

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. 3ra. Edición. Reimpresión en enero de 2013. Ediciones Renacer 126 pp.
- CASIA, MONICA, Guía para la preparación y evaluación de proyectos, con un enfoque administrativo. Sexta Edición, D'PAPEL, CIA, LTDA. 135 pp.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Ley de Educación Nacional. Decreto Legislativo Número 12-91. 25 pp.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (INE), GT. 1994. X Censo Nacional de Población y V de Habitación. Guatemala, 1994. 389 pp.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (INE), GT. 2002. Censo Nacional de Población VI de Habitación, Guatemala, s. p.
- INFOAGROSYSTEMS, s.l. s.f. El cultivo de la haba: Valor nutricional. (en línea). España. Consultado el 9 de octubre de 2014. Disponible en: <http://www.infoagro.com/hortalizas/haba.htm>.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (INE). Características Generales de población. X Censo Nacional de Población y V de habitación de 1994. (CD-ROOM). 2a. Ed. Guatemala. Año 2000. Para windows 9x, nt, xp y Vista.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN, (MAGA). G.T. 201.1 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. s.n.t.

- MUNICIPALIDAD DE SANTA MARÍA CHIQUIMULA, DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN, 2014. Información oficial de la Municipalidad de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán. (en línea). Guatemala. Consultado el 17 de junio de 2014. Disponible en: www.dequate.com/municipios/pages/totonicapan/santa-maria-chiquimula/historia.
- MUNICIPALIDAD DE SANTA MARÍA CHIQUIMULA, Dirección Municipal de Planificación, 2014. s.n.t.
- PILONA ORTIZ, GABRIEL ALFREDO. Guía Práctica Sobre Métodos y Técnicas de Investigación Documental y de Campo. 5ta. Ed. Guatemala 2002, Litografía CIMGRA, 236 pp.
- SECRETARÍA GENERAL DE PLANIFICACIÓN. DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN TERRITORIAL (SEGEPLAN/DPT). GT. 2011. Plan de Desarrollo Municipal Santa María Chiquimula, Totonicapán. Guatemala. 97 pp.

ANEXOS

Anexo 1

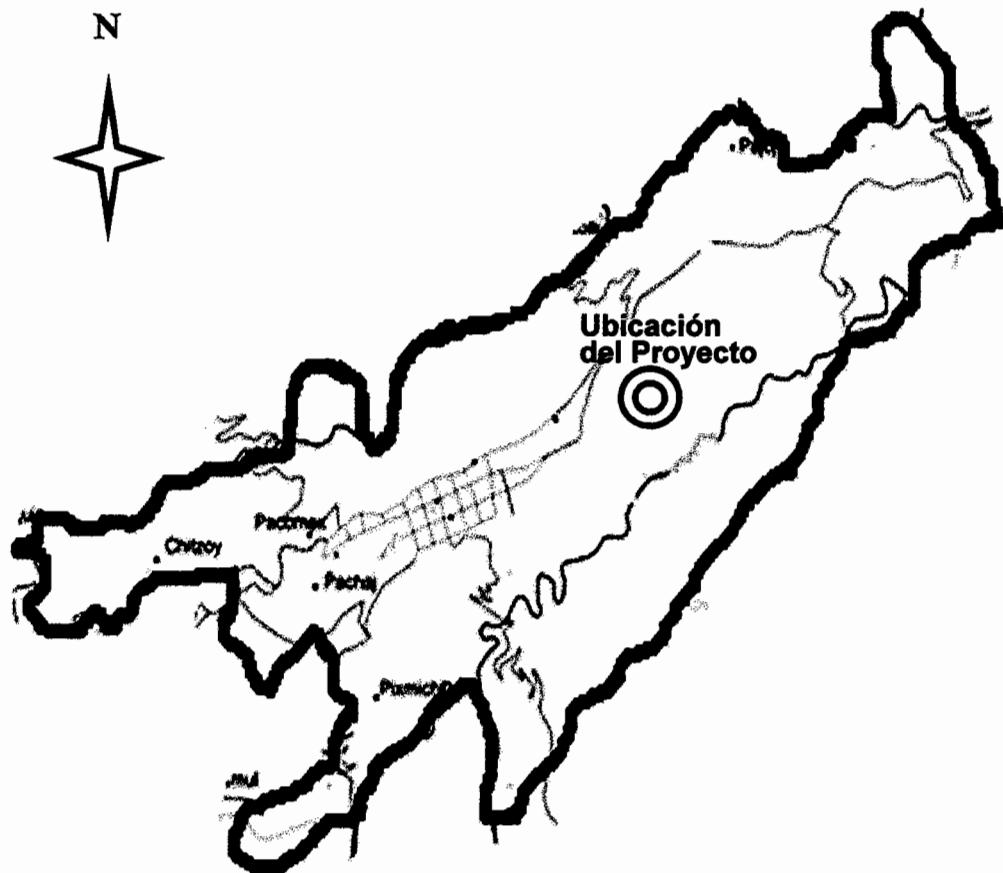
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán Mapa del Municipio, Año: 2014.



Fuente: elaboración propia con base en mapas proporcionados por el Instituto Geográfico Nacional, año: 2014.

Anexo 2

Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán Mapa del Casco Urbano, Año 2014.



Fuente: elaboración propia con base en mapas proporcionados por el Instituto Geográfico Nacional, Año: 2014.

Anexo 3

MANUAL DE ORGANIZACIÓN

“COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE HARINA DE HABA

SANTA MARÍA, R.L.”

MUNICIPIO DE SANTA MARÍA CHIQUIMULA, TOTONICAPÁN

CONTENIDO

MANUAL DE ORGANIZACIÓN

Contenido	Página
Introducción	i
Objetivos	1
Normas de aplicación	2
Estructura de la cooperativa	2
Descripción técnica de puestos o cargos	3
Encargado de Comisión de Vigilancia	4
Presidente de Junta Directiva	6
Encargado de Comité de Educación	8
Gerente Administrativo	10
Encargado de Producción y Compras	12
Encargado de Comercialización	14

INTRODUCCIÓN

El presente manual es un instrumento de organización administrativa que contiene información a detalle y en orden de las funciones y atribuciones que competen a cada individuo de las distintas unidades que conforman la estructura de la “Cooperativa de productores de harina de haba Santa María, R.L.” que funcionará en la cabecera municipal de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán.

En el manual se consignan las características particulares según la naturaleza del puesto, funciones y atribuciones, relaciones de trabajo, grado de autoridad, responsabilidades, los requisitos mínimos necesarios para ocupar dichos puestos según su naturaleza, habilidades y destrezas, así como la remuneración que se asignará según sus responsabilidades.

La utilidad de esta herramienta administrativa consiste en que define y delimita cada uno de los aspectos inherentes a cada cargo o puesto, contribuye a mejorar el desempeño de las funciones de los miembros encargados de la administración en la cooperativa, facilita el control de las actividades y a la vez es un instrumento valioso, práctico y de fácil comprensión.

El presente documento se elaboró con base a la naturaleza y los objetivos organizacionales que persigue la cooperativa, así como a la misión y la visión, de la misma.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN

El manual de organización es un instrumento de apoyo al proceso administrativo, su importancia radica en que detalla aspectos y características de la estructura organizacional de la empresa, áreas que la integran y su interrelación para alcanzar los objetivos trazados.

I. OBJETIVOS

Los objetivos que se pretende alcanzar con el presente manual son los siguientes:

- **General**

Facilitar en la cooperativa las actividades de organización del personal en las actividades que se desempeñarán dentro de la misma, lo cual permitirá la comprensión adecuada de las tareas de cada colaborador o funcionario, de una manera sencilla y sin ambigüedad.

- **Específicos**

- ✓ Proporcionar a cada colaborador las especificaciones correctas de las competencias directas a su cargo.
- ✓ Proveer el conocimiento de los objetivos individuales por puesto o cargo.
- ✓ Determinar las atribuciones y responsabilidades directas por cada miembro de la cooperativa.
- ✓ Definir los canales de comunicación en las relaciones de trabajo.
- ✓ Determinar los límites de autoridad para cada puesto o cargo.
- ✓ Servir de guía para nuevos colaboradores.

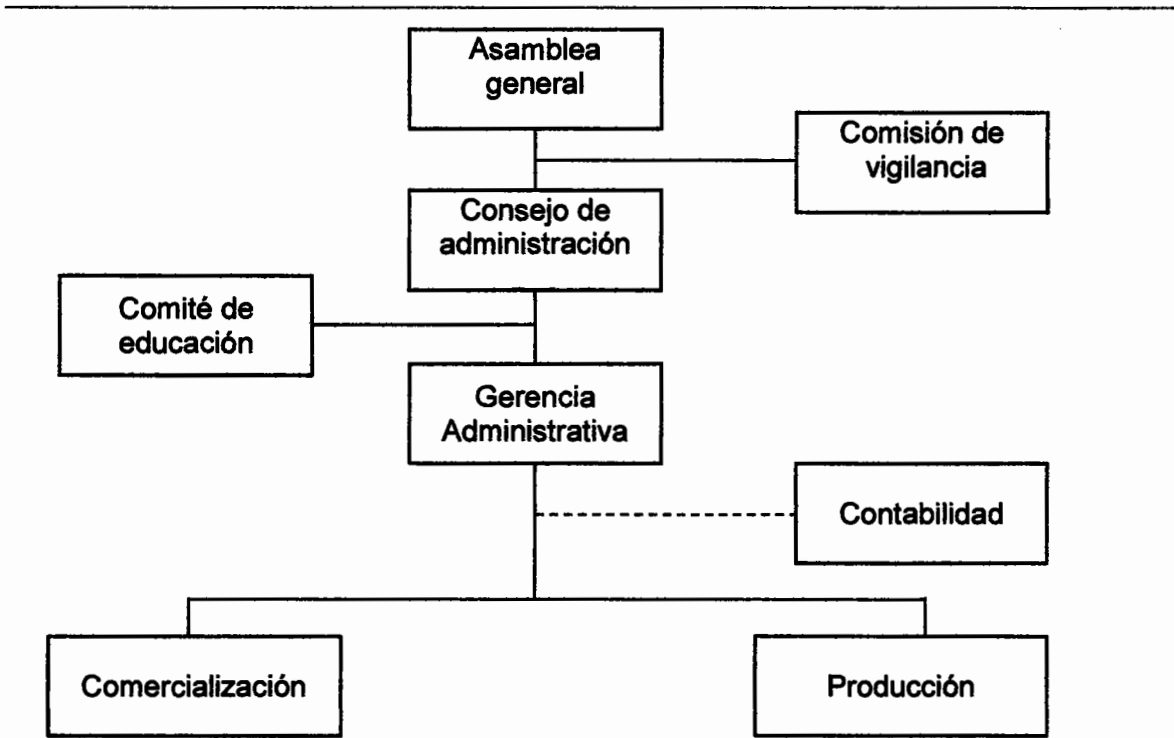
II. NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL

Debe ser de observancia de todos los colaboradores de la cooperativa para que el mismo pueda servir como herramienta de organización del personal para alcanzar los objetivos planteados. Se debe mantener actualizado con la aprobación de la Asamblea General y supervisar su aplicación será deber de la comisión de vigilancia, con el fin que se adapte a los objetivos según la temporalidad.

III. ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN

A continuación se presenta el organigrama propuesto para la cooperativa.

Gráfica 6
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Estructura Organizacional
Cooperativa de Productores de Harina de Haba Santa María, R.L
Año: 2014



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

La estructura organizacional de la cooperativa se integrará por la Asamblea General, Comisión de Vigilancia, Consejo Administrativo, Comité de Educación Gerencia Administrativa, Producción y Comercialización.

IV. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE PUESTOS Y CARGOS

La descripción técnica consiste en la especificación de cada uno de los requisitos que se debe cumplir para la aplicación y posterior desempeño de un puesto o un cargo dentro de la organización.

A continuación se presenta una serie de descripciones para distintos puestos y cargos dentro de la Cooperativa.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE HARINA DE HABA SANTA MARÍA, R.L.
FECHA: SEPTIEMBRE 2014
ELABORADO POR: ARBIN GONZALEZ**

I. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Código:	CPHSM-001
Título del Cargo:	Encargado de Comisión de Vigilancia
Ubicación administrativa:	Comisión de Vigilancia
Inmediato superior:	Ninguno
Subalternos:	Asistente y Secretaria.

II. DESCRIPCIÓN DEL CARGO

Naturaleza del cargo:

Representante de los intereses generales de la cooperativa, fiscaliza las acciones y los procedimientos que se llevan a cabo en la organización con la finalidad de dar cumplimiento a los estatutos, reglamentos y todas las normativas establecidas en la creación de la misma y aprobados por la Asamblea General.

Funciones y atribuciones:

- Rendir informes ante la Asamblea General.
- Fiscalizar toda la operatividad de las unidades de la estructura organizacional
- Solicitar información a las unidades bajo su vigilancia.
- Proponer modificaciones a los reglamentos internos de la Cooperativa.
- Emitir sanciones de acuerdo a la normativa de la Cooperativa.

Relaciones de trabajo:

Tiene relaciones directas con los miembros del Consejo de Administración y la Asamblea General.

Autoridad:

Sobre el Asistente y Secretaria de la Comisión de Vigilancia, en cuanto a solicitar el cumplimiento de las funciones asignadas es decir apoyar la fiscalización de todas las actividades de la cooperativa, sin interferir en las funciones o atribuciones de los órganos fiscalizados, de acuerdo a la Ley General de Cooperativas.

Responsabilidad:

Es responsable de ejercer una vigilancia continua, observar y formular recomendaciones, en materia de legalidad, veracidad y seguridad al Consejo de Administración, Gerencia Administrativa, Comité de Educación y Asamblea General de socios.

III. ESPECIFICACIÓN DEL CARGO**Requisitos mínimos:**

- Edad: Entre 25 y 30 años.
- Perito Contador y con dos semestres en la carrera de Auditoría.
- Experiencia mínima de un año en cargo similar
- Conocimientos en procesos productivos.
- Disponibilidad de horario.
- Ser vecino del Municipio de Santa María Chiquimula.
- Ser miembro activo de la Cooperativa.

Habilidades y destrezas:

- Excelente habilidad comunicativa
- Observador y habilidad numérica.
- Conocimientos en computación Excel y Word.
- Manejo de diversos medios electrónicos de comunicación

Remuneración:

Se le brindará una dieta mensual por un valor de Q.1,650.00.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE HARINA DE HABA SANTA MARÍA, R.L.
FECHA: SEPTIEMBRE 2014
ELABORADO POR: ARBIN GONZALEZ**

I. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Código:	CPHSM-002
Título del Cargo:	Presidente
Ubicación administrativa:	Junta Directiva
Inmediato superior:	Ninguno
Subalternos:	Comité de educación, Gerencia administrativa, Producción y Comercialización.

II. DESCRIPCIÓN DEL CARGO

Naturaleza del cargo:

Representa la autoridad máxima en materia de las directrices para alcanzar los objetivos propuestos, debe velar por el cumplimiento de las políticas, programas, estrategias y trasladar la toma de decisiones a las demás unidades bajo su cargo.

Funciones y atribuciones:

- Velar por los intereses de la Cooperativa.
- Promover la participación de todos los integrantes de la Cooperativa.
- Convocar a asambleas ordinarias
- Rendir informes ante la Asamblea General
- Autorizar pagos a proveedores

Relaciones de trabajo:

Tiene relaciones con la Asamblea General, Gerencia Administrativa, Comité de Educación y los miembros de la Comisión de Vigilancia.

Autoridad:

Tiene autoridad para convocar a reuniones a los demás miembros de la junta, así como de solicitar cualquier información a la Gerencia Administrativa, Producción y Comercialización.

Responsabilidad:

Es responsable de dirigir las sesiones de la Asamblea General, coordinar a los demás miembros de la Junta Directiva y fijar las directrices del trabajo a los subalternos a fin de cumplir con los objetivos organizacionales.

III. ESPECIFICACIÓN DEL CARGO**Requisitos mínimos:**

- Edad: 30 años.
- Título a nivel medio como Perito en Administración de Empresas.
- Experiencia en producción, almacenaje y comercialización de productos alimenticios.
- Disponibilidad de horario.
- Ser vecino del Municipio de Santa María Chiquimula.
- Ser miembro activo de la Cooperativa.

Habilidades y destrezas:

- Excelente habilidad comunicativa
- Observador y habilidad numérica.
- Conocimientos en computación Excel y Word.
- Manejo de diversos medios electrónicos de comunicación

Remuneración:

Se le brindará una dieta mensual con un valor de Q. 1, 550.00.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE HARINA DE HABA SANTA MARÍA, R.L.
FECHA: SEPTIEMBRE 2014
ELABORADO POR: ARBIN GONZALEZ**

I. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Código:	CPHSM-003
Título del Cargo:	Encargado de Comité de Educación
Ubicación administrativa:	Comité de Educación
Inmediato superior:	Presidente del Consejo de administración
Subalternos:	Asistente y Secretaria.

II. DESCRIPCIÓN DEL CARGO

Naturaleza del cargo:

Apoyo a todas las unidades administrativas con el objetivo de que los asociados cuenten con todos los conocimientos necesarios para llevar a cabo las actividades de manera que contribuyan eficazmente al desarrollo de la cooperativa.

Funciones y atribuciones:

- Instruir a los participantes sobre los derechos y obligaciones que les competen como miembros de la Cooperativa.
- Promover la capacitación a todos los miembros de la Cooperativa.
- Elaborar informes de las actividades realizadas y su alcance.
- Rendir informes ante la Asamblea General sobre las labores realizadas.

Relaciones de trabajo:

Tiene relaciones directas con el Consejo de Administración y Gerencia Administrativa.

Autoridad:

Tiene la autoridad para exigir al Asistente y Secretaria que verifiquen que los aspirantes a cargos o puestos dentro de la cooperativa realicen la preparación previa para el desempeño de las actividades respectivas.

Responsabilidad:

Es responsable de dotar a dirigentes, gerentes y empleados de la Cooperativa de los conocimientos inherentes a sus respectivos puestos o cargos.

III. ESPECIFICACIÓN DEL CARGO

Requisitos mínimos:

- Edad: 25 años.
- Título a nivel de Bachillerato en educación.
- Experiencia en todas las actividades que se desarrollan en una Cooperativa.
- Disponibilidad de horario.
- Ser vecino del Municipio de Santa María Chiquimula.
- Ser miembro activo de la Cooperativa.

Habilidades y destrezas:

- Facilidad para comunicarse.
- Capacidad de integrar personas.
- Conocimientos en computación Excel y Word.
- Manejo de diversos medios electrónicos de comunicación

Remuneración:

Se le brindará una dieta mensual con un valor de Q. 1,000.00.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE HARINA DE HABA SANTA MARÍA, R.L.
FECHA: SEPTIEMBRE 2014
ELABORADO POR: ARBIN GONZALEZ**

I. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

Código:	CPHSM-004
Título del puesto:	Gerente
Ubicación administrativa:	Gerencia Administrativa
Inmediato superior:	Presidente del Consejo de Administración.
Subalternos:	Comercialización y Producción.

II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Naturaleza del puesto:

Es un puesto de carácter administrativo, debe planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades de la Cooperativa, con el objetivo de alcanzar las metas y objetivos del proyecto.

Funciones y atribuciones:

- Formular la instrumentación administrativa para el desarrollo adecuado de la Cooperativa.
- Presentar informes mensuales al presidente del Consejo de Administración.
- Planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades de la Cooperativa a corto, mediano y largo plazo.
- Verificar que los departamentos de comercialización y producción cumplan las metas establecidas.
- Analizar la cartera de clientes y formular políticas de crecimiento.

Relaciones de trabajo:

Se relaciona de forma directa con el Consejo de Administración, debido a que es responsable de rendir cuentas ante éste, sobre los aspectos administrativos de la empresa y con Producción y Compras, dado que coordina las distintas actividades con el fin de obtener los resultados propuestos.

Autoridad:

Sobre los departamentos de Comercialización y Producción, con la finalidad de exigir el cumplimiento de las metas proyectadas por las unidades, coordinar y controlar los planes de trabajo con la finalidad de cumplir con los objetivos de la organización.

Responsabilidad:

Responsable del funcionamiento y productividad de la Cooperativa, procurar que se alcancen los objetivos organizacionales y el adecuado desarrollo de todas las actividades del personal bajo su cargo.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO**Requisitos mínimos:**

- Edad: 30 a 40 años.
- Perito en Administración de Empresas.
- Experiencia de 2 años en administración de personal.
- Disponibilidad de horario.
- Ser vecino del Municipio de Santa María Chiquimula.
- Ser miembro activo de la Cooperativa.

Habilidades y destrezas:

- Buena comunicación y habilidad de resolver conflictos.
- Capacidad de integrar personas.
- Conocimientos en computación Excel y Word.
- Alto grado de liderazgo y de trabajo en equipo.

Remuneración:

Devengará un salario mensual de Q. 2,000.00.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE HARINA DE HABA SANTA MARÍA, R.L. FECHA: SEPTIEMBRE 2014 ELABORADO POR: ARBIN GONZALEZ	
I. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO	
Código:	CPHSM-005
Título del puesto:	Encargado de Producción
Ubicación administrativa:	Producción
Inmediato superior:	Gerente Administrativo
Subalternos:	Supervisor y asistente de producción
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
<p>Naturaleza del puesto:</p> <p>Es un puesto de carácter operativo, el cual consiste en planificar, dirigir y coordinar las actividades relacionadas con proceso productivo y alcanzar las metas de producción establecidas por la Gerencia Administrativa, con el fin de contribuir al alcance de los objetivos de rentabilidad de la organización.</p>	
<p>Funciones y atribuciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar el cumplimiento de las normas de calidad en la clasificación del producto. • Presentar informes mensuales ante la Gerencia Administrativa de los volúmenes de producción. • Planificar el programa de requerimientos de insumos y materias primas. • Velar por el uso correcto de los recursos útiles para la producción y Compras. • Verificar el buen funcionamiento de las herramientas y máquinas utilizadas en la producción. 	
<p>Relaciones de trabajo:</p> <p>Deberá mantener comunicación con la Gerencia Administrativa con la finalidad de informar sobre aspectos relevantes del proceso productivo y con el encargado de Comercialización para aspectos de abastecimiento y tiempo de producción.</p>	

Autoridad:

Para delegar tareas al supervisor y asistentes de producción, tales como programas de producción, tiempos y cantidades a producir.

Responsabilidad:

Verificar que los planes de producción sean los requeridos, supervisar que los insumos y los equipos sean bien utilizados, controlar que se cumpla con los estándares de calidad, controlar los inventarios de materia prima.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO**Requisitos mínimos:**

- Edad: 20 años.
- Título de perito contador.
- Experiencia de 1 año en áreas de producción.
- Disponibilidad de horario.
- Ser vecino del Municipio de Santa María Chiquimula.
- Ser miembro activo de la Cooperativa.

Habilidades y destrezas:

- Habilidad numérica.
- Conocimientos de hojas de cálculo Excel.
- Trabajo en equipo.
- Alto grado de liderazgo.

Remuneración:

Se le otorgará un salario mensual de Q. 1,250.00

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE HARINA DE HABA SANTA MARÍA, R.L.
FECHA: SEPTIEMBRE 2014
ELABORADO POR: ARBIN GONZALEZ**

I. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

Código:	CPHSM-006
Título del puesto:	Encargado de Comercialización
Ubicación administrativa:	Departamento de Comercialización
Inmediato superior:	Gerente Administrativo
Subalternos:	Asistente y secretaria de comercialización

II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Naturaleza del puesto:

Es un puesto de carácter administrativo, su finalidad es hacer contacto con clientes potenciales, ejecutar las estrategias de venta y estar actualizado de los precios de la competencia, la oferta y la demanda existente, así como la apertura de nuevos mercados para el producto.

Funciones y atribuciones:

- Planificar y ejecutar el plan de mercadeo.
- Implementar las estrategias adecuadas de marketing.
- Analizar la mezcla de mercadotecnia para el producto.
- Llevar control de la cartera de clientes.
- Negociar descuentos con clientes mayoristas, de acuerdo con la política de los períodos de pago.

Relaciones de trabajo:

Deberá mantener comunicación con el Gerente Administrativo, Asistente y Secretaria de Comercialización, Producción y Compras.

Autoridad:

Sobre el Asistente y secretaria, con la finalidad de que se realicen las actividades necesarias para la comercialización y el control visitas a nuevos clientes.

Responsabilidad:

Procurar el alcance de las metas de ventas anuales proyectadas, mantener actualizada la base de datos e incrementar la cartera de clientes, enviar cotizaciones, rendir informes de ventas mensuales al Gerente Administrativo.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO**Requisitos mínimos:**

- Edad: 20 años.
- Título de perito en administración de empresas.
- Experiencia mínima de 1 año en ventas de productos de consumo masivo.
- Disponibilidad de horario.
- Ser vecino del Municipio de Santa María Chiquimula.
- Ser miembro activo de la Cooperativa.

Habilidades y destrezas:

- Habilidad numérica.
- Conocimientos de hojas de cálculo Excel.
- Habilidad verbal.
- Alto grado de responsabilidad y alcance de metas.
- Autodirigido

Remuneración:

Se le brindará un salario mensual de Q. 1,550.00.

Anexo 4

**MANUAL DE NORMAS Y
PROCEDIMIENTOS**

**“COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE HARINA DE HABA
SANTA MARÍA, R.L.”
MUNICIPIO DE SANTA MARÍA CHIQUIMULA, TOTONICAPÁN**

CONTENIDO
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Contenido	Página
Introducción	i
Objetivos del manual	1
Campo de aplicación	1
Normas	1
Simbología utilizada	2
Atención a clientes en mostrador	3
Flujograma del procedimiento atención a clientes en mostrador	6
Control de calidad	7
Flujograma del procedimiento de control de calidad	9
Control de inventario de producto para la venta	10
Flujograma del procedimiento de control de inventario	12

INTRODUCCIÓN

El manual de normas y procedimientos es un instrumento que permitirá describir en forma secuencial los distintos pasos que requieren las actividades de producción de harina de haba.

Para contribuir a alcanzar la eficiencia en la Cooperativa de Productores de harina de haba Santa María, R.L., es necesario la aplicación del presente manual, que servirá como guía para realizar determinada tarea y normará el orden que se debe seguir según los actores involucrados en el proceso.

El presente manual incluye aspectos como el campo de aplicación, objetivos, conectivos lógicos necesarios, también los diagramas de flujo que indican la secuencia de los procedimientos según la actividad.

La propuesta del manual para la producción de harina de haba en el Municipio de Santa María Chiquimula, se desarrolla a continuación:

I. OBJETIVOS DEL MANUAL

Son las metas que pretende cumplir el manual, los que se pueden dividir en general y específicos.

- **General**

Proporcionar una guía a los colaboradores de la Cooperativa, que les permita aplicar procedimientos uniformes de manera que puedan desempeñar cada una de las actividades de manera correcta.

- **Específicos**

- ✓ Crear mecanismos que den certeza lógica a las actividades que se realicen en las actividades productivas.
- ✓ Fijar los tiempos, actividades y los resultados esperados en cada uno de los procesos.
- ✓ Establecer en forma ordenada la serie de pasos que se necesitarán para la producción y comercialización.
- ✓ Evitar la ambigüedad de las funciones en el trabajo.

II. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente manual se aplicará en las distintas áreas de la Cooperativa, siempre que exista el desarrollo de procedimientos, la administración será la responsable de su adecuada aplicación.


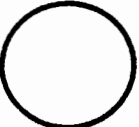
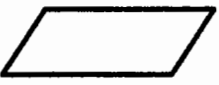
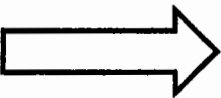




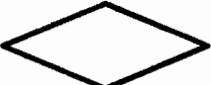
III. NORMAS

Cada miembro de la Cooperativa debe conocer y aplicar las siguientes normas:

- El presente documento debe ser un instrumento administrativo para facilitar la comprensión de una actividad.
- Cada empleado debe ejecutar las actividades según lo detalla el mismo.
- Debe ser de observancia para todo el personal de la cooperativa.
- Las modificaciones al presente manual deberán ser aprobadas por el Consejo de Administración.

IV. SIMBOLOGÍA UTILIZADA

Son figuras que representan un lenguaje codificado, es utilizada para establecer en forma clara y precisa cada paso del proceso productivo. Para este caso se utilizarán los siguientes símbolos:

Matriz de Símbolos	Definición
	Significa inicio o fin de un procedimiento.
	Representa las distintas operaciones de un procedimiento, se detalla por medio de un círculo o rectángulo. Ocurre cuando se realiza un documento, se escribe algún informe o se prepara información.
	Este símbolo representa inspecciones, revisiones o verificaciones de algún procedimiento. Ocurre cuando se examina alguna tarea a ejecutar o se autoriza la secuencia de otro procedimiento.
	Se utiliza cuando en el flujo interviene otra sección o departamento y representa transportación de documentos.
	El conector se utiliza cuando finalizan las actividades de un puesto de trabajo y se pasa a otro distinto.
	Representa la utilización de documentos, libros, folletos, formularios y hojas.
	Representa archivos temporales, se usan cuando una fase del proceso se detiene para posterior utilización en otra acción o actividad.
	Representan archivos definitivos, se usan cuando se guarda un documento o se detiene un proceso totalmente.
	Indica una decisión alternativa a ser tomada en un procedimiento. A la derecha se coloca la acción positiva (SI) y a la izquierda la negativa (NO).

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS		
Cooperativa de productores de harina de haba, Santa María, R.L.	Procedimiento: 1	Fecha: Septiembre 2014
Elaboró: Arbin González	No. de pasos: 09	Hoja: 1/4
TÍTULO DEL PROCEDIMIENTO: Atención a clientes en mostrador		
INICIA: Encargado de comercialización	TERMINA: Encargado de comercialización.	
<p>DEFINICIÓN Este procedimiento indica los pasos a seguir para atender a los detallistas, es importante señalar que de este depende la venta de la producción total de harina de haba y por ende la generación de ingresos.</p> <p>Inicia con el encargado de comercialización quien debe utilizar los medios más apropiados para hacer contacto con los mismos y proponer las utilidades y beneficios de comercializar el producto.</p> <p>OBJETIVOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Velar para que la atención en la comercialización del producto sea adecuada, y permita que el número de ventas se realice de manera constante. • Mantener la lealtad de los clientes con un buen servicio y resaltar la calidad y buen precio del producto. • Atraer a clientes potenciales ofreciéndoles disponibilidad de producto. • Expandir el número de detallistas consumidores. <p>NORMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visitar como mínimo una vez a la semana tiendas y abarroterías. • Mantener comunicación constante con los detallistas. • Brindar buen servicio y atención a los compradores. • Atender y cumplir con los tiempos ofrecidos para el despacho del producto. 		

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS		
Cooperativa de productores de harina de haba, Santa María, R.L.	Procedimiento: 1	Fecha: Septiembre 2014
Elaboró: Arbin González	No. de pasos: 09	Hoja: 2/4
TÍTULO DEL PROCEDIMIENTO: Atención a clientes en mostrador		
INICIA: Encargado de comercialización		TERMINA: Encargado de comercialización.
Responsable	Paso	Actividad a realizar
Encargado de Comercialización	01	Recibe pedido del detallista.
	02	Elabora solicitud de producto.
	03	Traslada solicitud de producto a encargado de bodega.
Encargado de bodega	04	Recibe solicitud y toma la decisión.
	4.1	Si la solicitud está correcta, prepara pedido.
	4.2	Si no, la devuelve para su corrección.
	05	Prepara el pedido
Encargado de comercialización	06	Traslada el producto a encargado de comercialización.
	07	Recibe el producto y toma una decisión.
	7.1	Si está correcto, lo entrega a cliente.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS		
Cooperativa de productores de harina de haba, Santa María, R.L.	Procedimiento: 1	Fecha: Septiembre 2014
Elaboró: Arbin González	No. de pasos: 09	Hoja: 3/4
TÍTULO DEL PROCEDIMIENTO: Atención a clientes en mostrador		
INICIA: Encargado de comercialización	TERMINA: Encargado de comercialización	
Responsable	Paso	Actividad a realizar
Encargado de Comercialización	7.2	Si no, solicita su corrección.
	08	Entrega el producto.
	09	Recibe el pago en efectivo.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

**Cooperativa de productores de
harina de haba, Santa María, R.L.**

**Flujograma del
procedimiento**

**Fecha:
Septiembre 2014.**

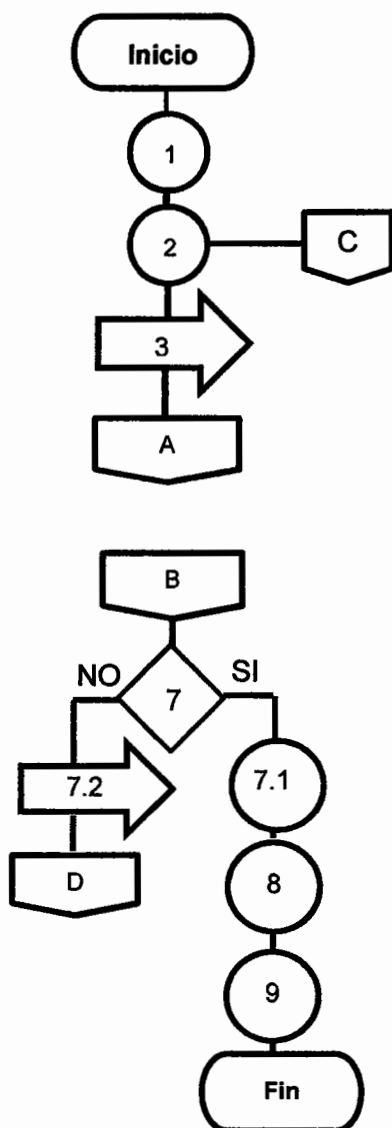
Elaboró: Arbin González

No. de pasos: 09

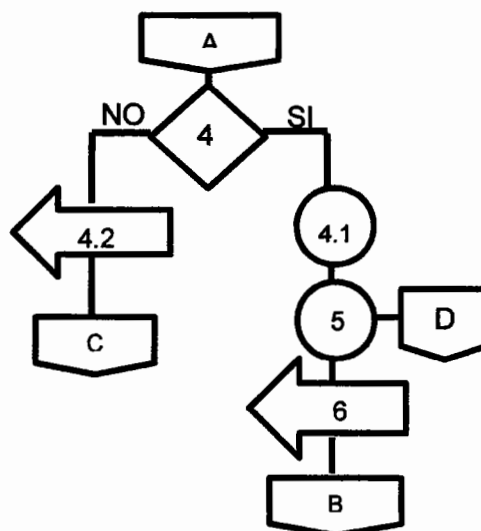
Hoja: 4/4

TÍTULO DEL PROCEDIMIENTO: Atención a clientes en mostrador.

Encargado de comercialización

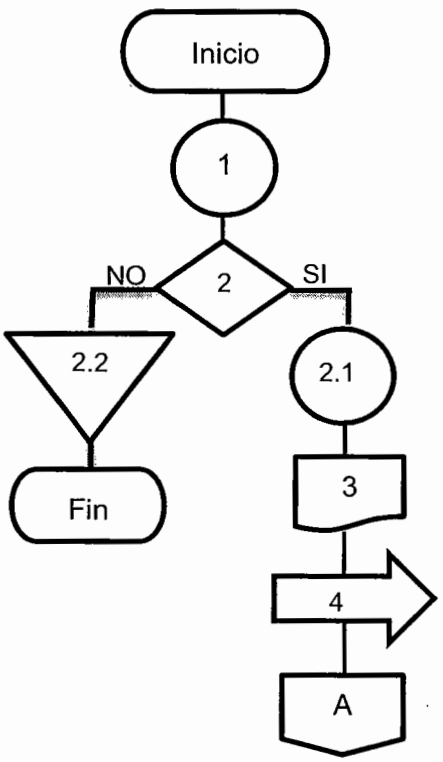
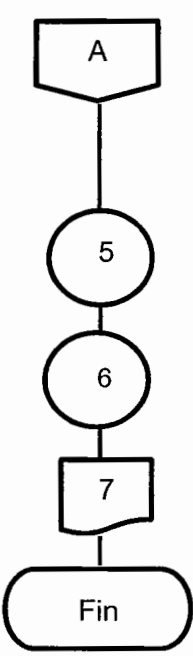


Encargado de bodega



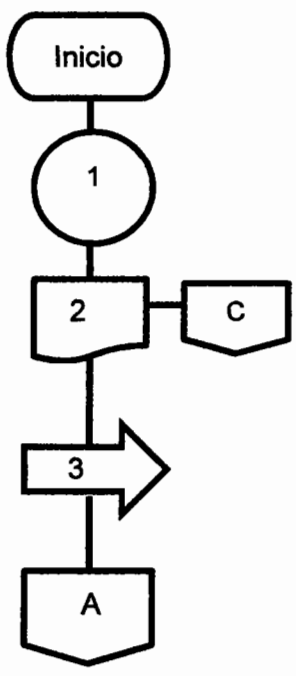
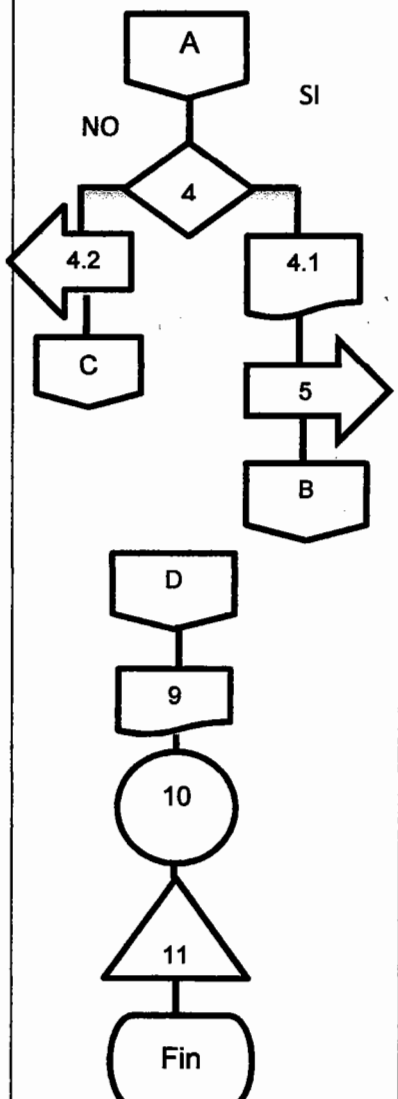
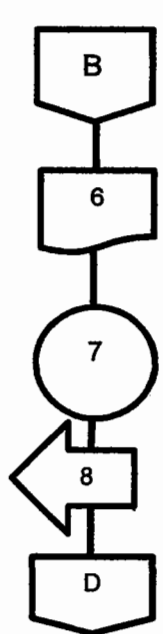
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS		
Cooperativa de productores de harina de haba, Santa María, R.L.	Procedimiento: 2	Fecha: Septiembre 2014.
Elaboró: Arbin González	No. de pasos: 07	Hoja: 1/3
TÍTULO DEL PROCEDIMIENTO: Control de calidad		
INICIA: Encargado de producción	TERMINA: Encargado de bodega	
<p>DEFINICIÓN Este procedimiento indica los pasos a seguir para realizar el control de calidad de la materia prima que se utilizará para la producción de harina de haba, el fin es obtener productos de calidad y mantener el estándar deseado en los productos terminados.</p> <p>Inicia el jefe de bodega quien debe recibir la materia prima y pesarlas según características de los requerimientos para la producción.</p> <p>OBJETIVOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener las mejores semillas listas para el proceso. • Ofrecer siempre el mismo estándar de calidad del producto. • Dotar al departamento de producción con insumos de buena calidad. • Mantener un stock de materias primas de la mejor calidad. <p>NORMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toda compra de materias primas debe ser revisada previo a ser adquiridas. • Las órdenes de compra deberán ser autorizadas por el gerente administrativo. • El control de inventarios lo deberá llevar el encargado de bodega. • Por entradas y salidas de insumos es responsable el encargado de bodega. 		

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS		
Cooperativa de productores de harina de haba, Santa María, R.L.	Procedimiento: 2	Fecha: Septiembre 2014.
Elaboró: Arbin González	No. de pasos: 07	Hoja: 2/3
TÍTULO DEL PROCEDIMIENTO: Control de calidad		
INICIA: Encargado de producción	TERMINA: Encargado de bodega	
Responsable	Paso	Actividad a realizar
Encargado de producción	01	Realiza la recepción de las semillas.
	02	Inspecciona la calidad del producto y toma la decisión.
	2.1	Si el producto llena los requerimientos, lo autoriza.
	2.2	Si no, lo devuelve al proveedor y finaliza el proceso.
	03	Elabora el reporte de calidad.
Encargado de bodega	04	Traslada el reporte de autorización al encargado de bodega.
	05	Recibe el reporte autorizado.
	06	Toma las bolsas y las ingresa a la bodega de materia prima.
	07	Archiva los documentos de control de calidad.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS		
Cooperativa de productores de harina de haba, Santa María, R.L.	Flujograma del procedimiento	Fecha: Septiembre 2014.
Elaboró: Arbin González	No. de pasos: 07	Hoja: 3/3
TÍTULO DEL PROCEDIMIENTO: Control de calidad		
INICIA: Encargado de producción		TERMINA: Encargado de bodega
 <pre> graph TD Inicio([Inicio]) --> 1((1)) 1 --> 2{2} 2 -- NO --> 2.2[/2.2/] 2.2 --> Fin1([Fin]) 2 -- SI --> 2.1((2.1)) 2.1 --> 3[3] 3 --> 4[4] 4 --> A1{{A}} </pre>		 <pre> graph TD A2{{A}} --> 5((5)) 5 --> 6((6)) 6 --> 7[7] 7 --> Fin2([Fin]) </pre>

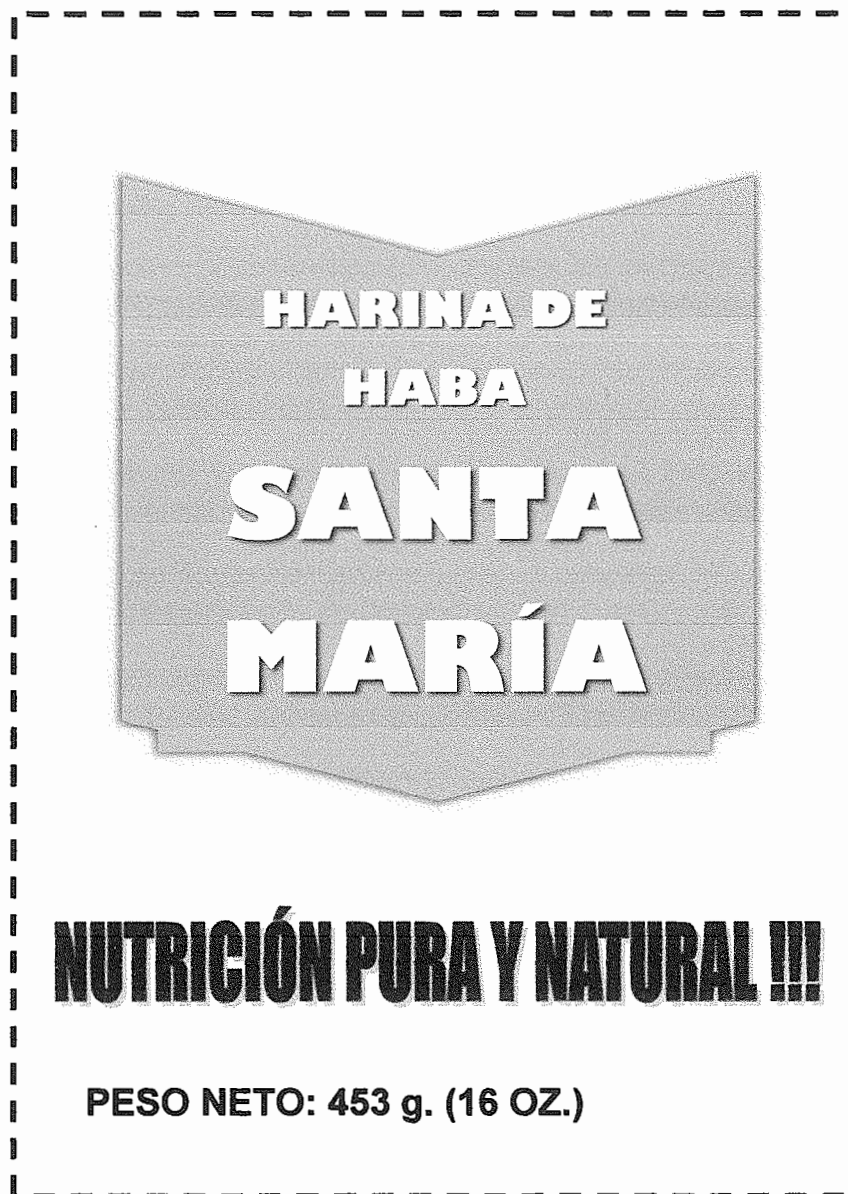
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS		
Cooperativa de productores de harina de haba, Santa María, R.L.	Procedimiento: 3	Fecha: Septiembre 2014.
Elaboró: Arbin González	No. de pasos: 09	Hoja: 1/3
TÍTULO DEL PROCEDIMIENTO: Control de inventario de producto para la venta.		
INICIA: Encargado de bodega	TERMINA: Encargado de contabilidad	
<p>DEFINICIÓN Este procedimiento indica los pasos a seguir para controlar la disponibilidad de producto para la venta, con el fin de evitar pérdidas por el desabastecimiento o por la sobreproducción.</p> <p>OBJETIVOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener las cantidades necesarias del producto. • Eliminar los riesgos de pérdidas por falta de inventario o exceso del mismo. • Cumplir con los clientes los pedidos en tiempo <p>NORMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Actualizar el inventario por lo menos dos veces por semana. • Toda venta de producto debe registrarse en los libros contables. • Todas las cantidades de productos a entregar deben ser programadas con anticipación por el departamento de comercialización. • Los libros contables deben ser revisados por el Gerente administrativo de forma periódica. 		

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS		
Cooperativa de productores de harina de haba, Santa María, R.L.	Procedimiento: 3	Fecha: Septiembre 2015.
Elaboró: Arbin González	No. de pasos: 09	Hoja: 2/3
TÍTULO DEL PROCEDIMIENTO: Control de inventario de producto para la venta.		
INICIA: Encargado de bodega		TERMINA: Encargado de contabilidad
Responsable	Paso	Actividad a realizar
Encargado de bodega	01	Hace el conteo físico de las bolsas de harina de haba.
	02	Hace el informe a contabilidad.
	03	Traslada el informe del inventario al encargado de contabilidad.
Encargado de contabilidad	04	Recibe el informe y toma la decisión.
	4.1	Si está correcto, registra en los libros la disponibilidad de producto.
	4.2	Si no, lo devuelve para su corrección.
	05	Traslada el informe a encargado de comercialización.
Encargado de comercialización	06	Recibe el informe de la disponibilidad.
	07	Ofrece de acuerdo a las cantidades disponibles.
	08	Traslada reportes de ventas a contabilidad
Encargado de contabilidad	09	Recibe reporte
	10	Actualiza inventarios de producto disponible.
	11	Archiva temporalmente la información.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS		
Cooperativa de productores de harina de haba, Santa María, R.L.	Flujograma del procedimiento	Fecha: Septiembre 2015.
Elaboró: Arbin González	No. de pasos: 09	Hoja: 3/3
TÍTULO DEL PROCEDIMIENTO: Control de inventariado de producto para la venta		
INICIA: Encargado de producción		TERMINA: Encargado de contabilidad
Encargado de bodega	Encargado de contabilidad	Encargado de comercialización
 <pre> graph TD Inicio([Inicio]) --> 1((1)) 1 --> 2[/2/] 2 --- C{{C}} 2 --> 3[3] 3 --> A[/A/] </pre>	 <pre> graph TD A[/A/] --> 4{4} 4 -- NO --> 4.2[/4.2/] 4.2 --> C[/C/] 4 -- SI --> 4.1[/4.1/] 4.1 --> 5[5] 5 --> B[/B/] B --> D[/D/] D --> 9[/9/] 9 --> 10((10)) 10 --> 11[/11/] 11 --> Fin([Fin]) </pre>	 <pre> graph TD B[/B/] --> 6[/6/] 6 --> 7((7)) 7 --> 8[8] 8 --> D[/D/] </pre>

Anexo 5

Ejemplo: PARTE FRONTAL DEL EMPAQUE PARA LA
HARINA HABA



Anexo 6

Ejemplo: PARTE DE ATRÁS DEL EMPAQUE

DATOS DE NUTRICIÓN	
Tamaño de porción 100 gramos.	
Calorías	307 kcal.
Grasa	2,10 g.
Colesterol	0 mg.
Sodio	11 mg.
Carbohidratos	33,30 g.
Fibra	25 g.
Azúcares	2,50 g.
Proteínas	26,10 g.
Vitamina A	42 ug.
Vitamina B12	0 ug.
Hierro	5,50 mg.
Vitamina C	4 mg.
Calcio	100 mg.
Vitamina B3	6,90 mg.

**PRODUCTO CENTROAMERICANO
HECHO EN GUATEMALA POR:
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE HARINA SANTA MARÍA, R.L.
SANTA MARÍA CHIQUIMULA, TOTONICAPÁN**

**Registro Sanitario:
Guatemala: B-1800**

Anexo 7
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Elaboración de Harina de Haba
Certificación Nutricionista



Lda. Ruth Maholía Rosales Pineda M.A.
Consultora en Nutrición

Guatemala 8 de enero 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:

Harina de haba, 0.3031 de quintal al año

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 Pineda
Nutricionista
Col. 2205

Ruth Maholía Rosales Pineda
Nutricionista, M.A. USAC-UGAL
Colegiado 2205

Lda. Ruth Maholía Rosales Pineda
Nutricionista
Col. 2205

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

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