

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

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(CRIANZA Y ENGORDE DE POLLO) Y PROYECTO:
PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MORA”**

JOSÉ DAVID HERNÁNDEZ LÓPEZ

TEMA GENERAL

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

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

TEMA INDIVIDUAL

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(CRIANZA Y ENGORDE DE POLLO) Y PROYECTO:
PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MORA”**

**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 - 3

2-77-15-AE-2014

Impreso en Guatemala.

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
(CRIANZA Y ENGORDE DE POLLO) Y PROYECTO:
PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MORA”**

**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

JOSÉ DAVID HERNÁNDEZ LÓPEZ

previo conferírsele el título de

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, febrero del 2016

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

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

**COMITÉ DIRECTOR DEL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

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



**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 6.3.37 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (CRIANZA Y ENGORDE DE POLLO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MORA", municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán.

Presentó

JOSÉ DAVID HERNÁNDEZ LÓPEZ

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 haberme dado la sabiduría para comprender que todo resultado de mi esfuerzo debe ser para el beneficio de mi familia y de quienes me rodean. Por tus infinitas bendiciones, en especial por ayudarme a alcanzar éste objetivo.

A MI PADRE

Por tu apoyo durante toda mi preparación académica que ahora me permite alcanzar éste título universitario. Por haber confiado en mí y ayudarme de muchas maneras a pesar de tantas dificultades.

A MI ABUELITA

Por la disciplina y las infinitas atenciones que me dio durante toda la vida que me permitieron estudiar y alcanzar ésta meta.

A MI HERMANA

Por los ánimos que siempre me diste. Espero que todo ése tiempo que no pudimos compartir por haber estado estudiando algún día te lo pueda compensar.

A MI PADRINO DE GRADUACIÓN

Por el apoyo e incentivo que siempre me diste para alcanzar éste éxito. Gracias por apadrinarme.

A MIS COMPAÑEROS DEL EPS

Porque sin su ayuda esto no hubiera sido posible, sepan que son parte de mis mejores recuerdos de la Universidad.

A MI ASESOR

Por ir más allá de una buena asesoría y haberse convertido en un amigo en el proceso. Su ayuda fue clave para mi graduación.

A LA TRICENTENARIA PRESTIGIOSA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

Y En especial a la Facultad de Ciencias Económicas, por haberme dado la oportunidad de adquirir los conocimientos que serán de gran ayuda en mi profesión.

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
INTRODUCCIÓN	i
CAPÍTULO I	
CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL MUNICIPIO	
1.1 MARCO GENERAL	1
1.1.1 Antecedentes históricos del Municipio	1
1.1.2 Localización y extensión	3
1.1.3 Clima	3
1.1.4 Orografía	4
1.1.5 Aspectos culturales y deportivos	4
1.2 DIVISIÓN POLÍTICO – ADMINISTRATIVA	6
1.2.1 División política	6
1.2.2 División administrativa	14
1.2.3 Concejo Municipal	15
1.2.4 Alcaldías auxiliares	15
1.2.5 Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE–	16
1.3 RECURSOS NATURALES	16
1.3.1 Agua	16
1.3.2 Bosques	17
1.3.2.1 Dinámica de cobertura forestal	18
1.3.3 Suelos	19

1.3.4	Fauna	19
1.3.5	Flora	20
1.4	ESTRUCTURA AGRARIA	20
1.4.1	Tenencia de la tierra	20
1.4.2	Uso actual y potencial de la tierra	21
1.4.3	Concentración de la tierra	22
1.4.3.1	Coeficiente de Gini	24
1.4.3.2	Curva de Lorenz	24
1.5	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	26
1.5.1	Mercados	26
1.5.2	Vías de acceso	26
1.5.3	Puentes	29
1.5.4	Telecomunicaciones	29
1.5.5	Transporte	29
1.5.6	Rastros	30
1.6	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	30
1.6.1	Organizaciones sociales	30
1.7	ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	31

CAPÍTULO II
SITUACIÓN DE LA CRIANZA Y ENGORDE DE POLLO

2.1	CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	34
2.2	VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN	34
2.3	COSTO DE PRODUCCIÓN	35
2.3.1	Estado de resultados	37
2.4	RENTABILIDAD	37
2.5	FINANCIAMIENTO	38
2.6	COMERCIALIZACIÓN	38
2.6.1	Proceso de comercialización	38
2.6.2	Análisis de la comercialización	39
2.6.3	Operaciones de comercialización	41
2.7	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	42
2.7.1	Estructura organizacional	43
2.7.2	Generación de empleo	44
2.8	RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA	45
	PROPUESTA SOLUCIÓN	

CAPÍTULO III
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MORA

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	47
3.2	JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	48
3.3	OBJETIVOS	49
3.3.1	General	49
3.3.2	Específicos	49
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	50
3.4.1	Identificación del producto	50
3.4.2	Usos	51
3.4.3	Oferta	51
3.4.4	Demanda	52
3.4.5	Precio	54
3.4.6	Comercialización	57
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	57
3.5.1	Localización	57
3.5.2	Características tecnológicas	57
3.5.3	Tamaño	58
3.5.4	Proceso productivo	59
3.5.5	Requerimientos	61
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	62

3.7	ESTUDIO FINANCIERO	62
3.7.1	Inversión fija	62
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	65
3.7.3	Inversión total	65
3.7.4	Financiamiento	66
3.7.5	Estados financieros	67
3.8	EVALUACIÓN FINANCIERA	68
3.9	IMPACTO SOCIAL	70

CAPÍTULO IV
COMERCIALIZACIÓN
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MORA

4.1	COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA	72
4.1.1	Producto	72
4.1.2	Precio	74
4.1.3	Plaza	74
4.1.4	Promoción	75
4.2	OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN	76
4.2.1	Canal de comercialización	76
4.2.2	Márgenes de Comercialización	77

CAPÍTULO V
ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MORA

5.1	JUSTIFICACIÓN	80
5.2	OBJETIVOS DE LA ORGANIZACIÓN	80
5.3	TIPO Y DENOMINACIÓN	81
5.4	MARCO JURÍDICO	81
5.4.1	Normas internas	81
5.4.2	Normas externas	82
5.5	ORGANIZACIÓN PROPUESTA	83
5.5.1	Sistema organizacional	83
5.5.2	Estructura organizacional	84
5.5.3	Funciones básicas de las unidades administrativas	85
5.6	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	86
5.6.1	Planeación	86
5.6.2	Organización	87
5.6.3	Integración	88
5.6.4	Dirección	88
5.6.5	Control	89
	CONCLUSIONES	90
	RECOMENDACIONES	92

BIBLIOGRAFÍA

94

ANEXOS

94

ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Distribución de Centros Poblados por Categoría, Años: 1994, 2002 y 2014.	6
2	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Tenencia de la Tierra por Tamaño de Finca, Años: 1979, 2003 y 2014.	21
3	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Uso Actual de la Tierra, Según Tamaño de Finca, Superficie en Manzanas, Años: 1979, 2003 y 2014.	22
4	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Concentración de la Tierra por Tamaño de Finca, Años: 1979, 2003 y 2014.	23
5	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Resumen de Actividades Productivas, Año: 2014.	32
6	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Crianza y Engorde de Pollos, Volumen y Valor de la Producción por Tamaño de Finca, Año: 2014.	35
7	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Estado de Costo Directo de Producción, Crianza y Engorde de Pollos, Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014.	36
8	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Estado de Resultados, Crianza y Engorde de Pollos, Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014.	37
9	Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Oferta Total Histórica y Proyectada de Mermelada de Mora, Período: 2010-2019.	52
10	Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Mermelada de Mora,	54

Período 2010-2019.

- | | | |
|----|---|----|
| 11 | Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Mermelada de Mora, Período 2010-2019. | 55 |
| 12 | Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Mermelada de Mora, Período 2010-2019. | 56 |
| 13 | Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Elaboración de Mermelada de Mora, Volumen y Valor de la Producción Anual Proyectada, Años: 1-5. | 58 |
| 14 | Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Mermelada de Mora, Inversión Fija, Año: 2014. | 63 |
| 15 | Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Mermelada de Mora, Inversión en Capital de Trabajo, Año: 2014. | 64 |
| 16 | Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Mermelada de Mora, Inversión Total, Año: 2014. | 66 |
| 17 | Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Mermelada de Mora, Estado de Costo de Producción Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2014. | 67 |
| 18 | Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Mermelada de Mora, Estado de Resultados Proyectado, Del 01 al 31 de diciembre del 2014. | 68 |
| 19 | Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Mermelada de Mora, Evaluación Financiera. | 70 |

- 20 Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Totoncapán, Departamento de Totoncapán, Proyecto: Producción de Mermelada de Mora, Márgenes de Comercialización, Año: 2014. 78

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Centros Poblados Según Categoría, Años 1994, 2002 y 2014.	8
2	República de Guatemala, Tamaño de Fincas por Estratos, Año: 2014.	23
3	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Vías de Acceso Principales, Año: 2014.	27
4	República de Guatemala, Identificación del Producto.	48
5	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Mermelada de Mora, Requerimientos Técnicos, Año: Uno.	60

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Organigrama Municipal, Año 2014.	14
2	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Curva de Lorenz, Distribución y Concentración de la Tierra, Años: 1979 y 2003, 2014.	25
3	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Estructura de la Comercialización, Canal de Comercialización, Año: 2014.	42
4	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Estructura Organizacional, Año: Uno.	44
5	Municipios de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Mermelada de Mora, Flujograma del Proceso Productivo, Año: Uno.	60
6	Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Mermelada de Mora, Canal de Comercialización Propuesto. Año: 2014.	76
7	Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Estructura Organizacional Comité "La Mora Feliz", Proyecto: Producción de Mermelada de Mora, Año: 2014.	84

INTRODUCCIÓN

El Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, tiene como una de sus finalidades plantear propuestas que mejoren la calidad de vida de la población guatemalteca.

En el siguiente informe se presentan los resultados del estudio “Comercialización y Organización Empresarial (Crianza y Engorde de Pollo) y Proyecto: Producción de Mermelada de Mora” que se origina del “Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión” que se realizó en el municipio de Santa María Chiquimula del departamento de Totonicapán.

Uno de los objetivos del informe es plantear un proyecto que contribuya al mejoramiento de la situación socioeconómica y así generar nuevos empleos para los pobladores del lugar con la finalidad de mejorar su nivel de vida.

La metodología en la investigación. Se inició con el seminario general para afianzar los conocimientos teóricos relacionados con la investigación científica y la aplicación de instrumentos que facilitaron la obtención y posterior análisis de la información. Además se efectuó el seminario específico en el que se desarrollaron temas de cada área académica.

Luego en mayo del 2014 se realizó una visita preliminar de una semana al Municipio objeto de estudio con el propósito de conocer, evaluar y validar la boleta de encuesta.

En junio del año 2014 se desarrolló la investigación de campo, donde se aplicaron los métodos, técnicas e instrumentos para encuestar a las comunidades de Santa María Chiquimula donde se obtuvo información socioeconómica, para determinar los costos, rentabilidad, financiamiento, evaluación financiera, comercialización y organización de las unidades productivas.

Se aplicó el método científico en sus tres fases: Indagatoria, demostrativa y expositiva; con la utilización de las dos técnicas: documental y de campo, en relación a ésta última se utilizó la observación, entrevistas y encuestas.

Para la fase indagatoria se realizaron consultas en diferentes documentos para obtener información sobre el Municipio. La fase demostrativa contempla la comparación de las variables expuestas en la hipótesis general con respecto a la realidad, para lo cual se utilizó el análisis, síntesis, abstracción, comparación y determinación de las diferencias de los elementos teóricos y los empíricos. Con respecto a la fase expositiva, se utilizaron los procesos de conceptualización y generalización para exponer los resultados obtenidos en el trabajo de campo y un informe final colectivo.

Éste documento se estructura de la siguiente manera:

El capítulo uno es la descripción de generalidades del Municipio: características socioeconómicas, división político administrativa, recursos naturales, estructura agraria, infraestructura productiva, organización social y productiva, por último las actividades productivas.

El capítulo dos detalla la situación actual de la crianza y engorde de pollos que representa la actividad pecuaria más importante del Municipio, generadora de alimento e ingresos económicos para una gran parte de la población. Se desarrollan temas de niveles tecnológicos, costos, fuentes de financiamiento comercialización y organización empresarial.

En el capítulo tres se expone el proyecto de producción de mermelada de mora como una alternativa de gran potencialidad debido a que el fruto se encuentra de manera silvestre en el Municipio.

En el capítulo cuatro se propone la comercialización la mermelada de mora. Todos aquellos esfuerzos que se llevarán a cabo para trasladarla desde la planta de

producción hasta el consumidor final.

El capítulo cinco comprende el análisis de la estructura administrativa, funciones y aspectos legales de la organización propuesta necesarios para realizar las operaciones de producción y comercialización.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL MUNICIPIO

Para determinar el desarrollo en los últimos años del municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán, se deben conocer aspectos como la División Política y Administrativa, Recursos Naturales, Estructura Agraria, Infraestructura Productiva, Organización Social y Productiva y las Actividades Productivas, características socioeconómicas que permiten su análisis.

1.1 MARCO GENERAL

El marco general está compuesto por indicadores económicos, sociales y ambientales. Define los antecedentes históricos, localización, extensión, clima y orografía como aspectos generales que representan socioeconómicamente al Municipio.

1.1.1 Antecedentes históricos del Municipio

La palabra Chiquimula significa "Donde abundan los jilgueros. Colectivo de chiquimolin, nombre náhuatl del jilguero, unido a la terminación de pluralidad tian, en forma castellanizada"¹

Santa María Chiquimula es un pueblo de origen precolombino, como lo atestigua el Popol Vuh, donde es mencionado como Tzolojché, que pertenecía al calpul o parcialidad de los Aj Tzolojché, según se indica en la Historia Quiché de don Juan de Torres, documento del siglo XVI. En el dominio sobre dicha parcialidad se alternaron lo Tamub de Ilocab y los Ilocab de San Antonio Ilotenango.

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

¹ Arriola, J. L. 1973. El Libro de las Geonimias de Guatemala: Diccionario Etimológico. 1ª. Edición. Estados Unidos, Texas. Editorial José de Pineda Ibarra. 520 p.

franciscano Fray Francisco Vázquez, relata en su crónica que en 1,575 Chiquimula tenía 100 vecinos indígenas, era pueblo de encomienda a favor de Yomar de Escalante y Sebastián de Alba, estaba a cargo del convento de Totonicapán.

El cronista Francisco Antonio de Fuentes y Guzmán, en su obra "La Recordación Florida", indica que el pueblo de Chiquimula era memorable porque en ese lugar don Pedro de Alvarado sentenció a muerte y ejecutó al Rey Quiché Chignahuivcelut, en la época de la conquista era un pueblo muy numeroso, encargado de una de las fortalezas que defendían el castillo de Uatlán.

Por la época de Fuentes y Guzmán, contaba solamente con 1,640 habitantes (410 tributarios) y pertenecían al curato de Momostenango. El sacerdote y antropólogo Ricardo Falla, en su estudio "Conflictos limítrofes de comunidades indígenas del corregimiento de Sololá y Totonicapán (siglos XVIII y XIX)", indica que la población de Santa María Chiquimula y Momostenango se recuperó más rápidamente de los efectos de la conquista (desde finales del siglo XVI), que la de Santa Cruz del Quiché, San Pedro Jocopilas y San Antonio Ilostenango, que comenzó hasta mediados del siglo XVIII (1,739).

Esto permitió que los de Chiquimula se movieran hacia tierras de San Antonio, y ocuparan Hiachituj; de Santa Cruz, y crearon el actual municipio de Patzité; y de Jocopilas, lo que en el futuro sería el municipio de Santa Lucía la Reforma.

El Arzobispo, Doctor Pedro Cortés y Larraz, en el relato de su visita pastoral, (1,768 – 1,770), indica que el pueblo de Chiquimula, anexo a la parroquia de Santiago Momostenango, tenía 1,500 habitantes. La sublevación del pueblo de Totonicapán, en contra del cobro de tributos, tuvo su primera manifestación en Santa María Chiquimula, el 20 de Febrero de 1,820, al ser obligados los indios al pago de la cuota asignada para el sostenimiento del cura párroco, presbítero José Patricio Villatoro. Así como la cancelación del real tributo,

correspondiente al último tercio de 1,819.

Por el Decreto del 11 de Octubre de 1,825, la Asamblea Constituyente decretó la Constitución Política del Estado de Guatemala, y declaró a los pueblos que comprendían el territorio nacional.

1.1.2 Localización y extensión

Santa María Chiquimula se encuentra al Este del departamento de Totonicapán. Limita al Norte con el municipio de Santa Lucía la Reforma (Totonicapán); al Sur con Totonicapán (Totonicapán); al Este con San Antonio Ilotenango (Quiché); y al Oeste con Momostenango (Totonicapán). Su extensión representa el 22% del territorio departamental con un total de 237.5 km². desde la ciudad capital de Guatemala hacia la cabecera municipal de Santa María Chiquimula hay 225 kilómetros. Por la Carretera Interamericana, al llegar al 127 lugar conocido como “Los Encuentros”, se continua hacia “Cuatro Caminos” ubicado en el 186, luego ruta Huehuetenango hasta el 190.5 entrada al municipio de San Francisco El Alto, desde el cual se parte del lugar llamado “La Pila” hacia “La Cumbre” cruce que dirige hacia la cabecera municipal de Santa María Chiquimula por la ruta RD-2.

Existe una ruta alterna por una carretera de terracería de 30.6 kilómetros que parte de la cabecera departamental de Totonicapán vía Xecachelaj – Casa Blanca, y desde Santa Cruz del Quiché hacia San Antonio Ilotenango, por el camino a la aldea de Chuacorrall II, Chuisactol y luego hacia el centro urbano de Santa María Chiquimula para un total de 38 kilómetros recorridos.

1.1.3 Clima

El municipio de Santa María Chiquimula posee dos climas: templado sub-humedo y el semi-frio sub-humedo, los cuales son de mayo a octubre y de noviembre a abril respectivamente. Las temperaturas varían entre 17.1 a 20.5 °C de mayo a octubre y entre 14.3 a 17 grados centígrados de noviembre a abril, para fines agrícolas se definen como época lluviosa y seca. Las precipitaciones para el

Municipio se ubican entre 600-1,000 mm anuales.

1.1.4 Orografía

El Municipio se encuentra sobre la Sierra Madre, presenta relieves muy ondulados y escarpados al noreste de su territorio. Su topografía es muy quebrada con alturas entre 1,700 a 3,081 msnm.

1.1.5 Aspectos culturales y deportivos

A continuación se presentan los aspectos culturales y deportivos más representativos en la vida cotidiana de los pobladores del Municipio.

- Costumbres y tradiciones: El Municipio cuenta con dos fiestas, cada una en honor a sus dos patronos el Cristo Negro de Esquipulas y la Virgen María de la Natividad. Ambas fiestas tienen duración de una semana en la cual hay actividades como conciertos de música moderna, marimba, bailes y desfiles hípicas.

Su plato tradicional es el caldo, al cual se le aplica una cierta cantidad de achiote que le da un color rojo característico de donde proviene su nombre "caldo rojo".

La comunidad de Santa María Chiquimula posee varias costumbres en distintos aspectos de la vida cotidiana, dentro de las cuales se puede mencionar las "7 pedidas", que consiste en una serie de 7 fiestas que brinda el novio para lograr la aprobación de la familia, amigos, comunidad y autoridades para contraer matrimonio. Cada una de estas fiestas posee un significado y va dirigida para un grupo de personas distinto en un orden cronológico y secuencial. Según los pobladores la intención de ésta tradición es concientizar al novio a darle valor a su futura esposa y demostrar su capacidad económica con el gasto de grandes cantidades de dinero con lo cual logra la aprobación para concluir la relación de noviazgo en matrimonio.

La danza, baile, música y el disfraz son elementos que destacan de las costumbres ancestrales de origen maya que destacan en el Municipio, dentro de las cuales se pueden mencionar las danzas llevadas a cabo principalmente en el parque central, donde un grupo de personas disfrazadas bailan durante horas al ritmo de la marimba, por el bienestar de la cosecha, salud, economía y trabajo, entre otros.

- Idioma: Predomina el K'iche, pero la mayoría de la población también puede comunicarse en español el cual aprenden desde niños en las escuelas, es utilizado fuera del ambiente del hogar y para comunicarse con personas que no pertenecen al Municipio.
- Folklore: Dentro de los principales elementos que destacan se encuentran la danza, la música y los disfraces, los cuales son utilizados principalmente en las fiestas patronales. La marimba y el tún son parte también del folklore, sin embargo en muchas ocasiones son desplazados por la música moderna.
- Religión: La oficial es la católica, también existe una porción de población con religión protestante y otra creyente de la cosmovisión maya.
- Sitios Sagrados: El Municipio cuenta con lugares donde se les rinde culto al Dios Creador del Universo por medio de Sacerdotes Mayas, como: Chirijsaná, ubicada en Xesaná. En Chuicacá están los altares mayas de Chuimarsé, Ixtampalú y Chuixij'ol; el Cerro y la Señal de la Cruz ubicados en la aldea Casa Blanca en los cuales se realizan ritos específicos dedicados en su mayoría a la creación de la madre naturaleza por el bienestar de la cosecha, salud, economía, trabajo, lluvia y otras necesidades que figuren en las comunidades

- Deportes: Se realizan campeonatos deportivos principalmente de fútbol que son organizados por la comisión de deportes de la corporación municipal. Poseen varias canchas de fútbol sala, un estadio y canchas deportivas en los establecimientos educativos. También se practican otros deportes como el basketball y el volleyball aunque son de menor popularidad entre la población.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO – ADMINISTRATIVA

Es la organización interna territorial, ordenamiento de actividades políticas, sociales, económicas y administrativas desarrolladas en el Municipio.

1.2.1 División política

El Municipio cuenta con 159 centros poblados en el 2014, 91 más con respecto a los establecidos en el censo del 2002. La distribución según su categoría se puede ver a continuación.

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

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

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

Son los caseríos los que tienen un incremento considerable en comparación con las demás categorías de centros poblados. En muchos de los casos, dichos caseríos, constan de unas cuantas viviendas y no representan unidades con grandes cantidades de habitantes. El centro poblado más importante es el casco

urbano, es allí donde se llevan a cabo casi la totalidad de actividades económicas, políticas y sociales. Las aldeas más importantes del Municipio son: Casa Blanca, El Rancho, Xesaná, Patzam, Chuijaj, Xecococh, Chuisiguan, Chuacorrál I, II. Para el 2014 Chuacorrál III no ha sido reconocido por el gobierno central como aldea, las autoridades han iniciado el trámite para su aprobación.

En la siguiente tabla se muestran los centros poblados según los censos poblacionales de 1994 y el 2002, así también datos al 2014 determinados en el trabajo de campo.

Tabla 1
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Centros Poblados Según Categoría
Años: 1994, 2002 y 2014

Nombre centro poblado	Censo 1994	Censo 2002	Investigación 2014
1 Cabecera Municipal	Pueblo	Pueblo	Pueblo
2 Chuimulin	Paraje	-----	-----
3 Chuacoloch	Caserío	Caserío	-----
4 Chuixalcata o Pacanja	Caserío	Caserío	-----
5 Chicaxul	Caserío	Caserío	-----
6 Chitzoy	-----	-----	Caserío
7 Pacomex	-----	-----	Caserío
8 Pachaj	-----	-----	Caserío
9 Pixmichi	-----	-----	Caserío
10 Chuisibit	-----	-----	Caserío
11 Chichiquimula	-----	-----	Caserío
12 Chiat	-----	-----	Caserío
13 Xesiquel	-----	-----	Caserío
14 Pajoj	-----	-----	Caserío
15 Chucacchip	-----	-----	Caserío
16 Casa Blanca	-----	-----	Aldea
17 Pacholip	-----	-----	Caserío
18 El Líbano	-----	-----	Caserío
19 Tzununa	-----	-----	Caserío
20 La Unión	-----	-----	Caserío
21 Al Jícaro	-----	-----	Caserío
22 El Quetzal	-----	-----	Caserío
23 Vista Hermosa	-----	-----	Caserío
24 Osorio	-----	-----	Caserío
25 Chileon	-----	-----	Caserío
26 Chuisiguan	-----	-----	Caserío
27 Paraíso	-----	-----	Caserío
28 Chichic	-----	-----	Caserío
29 Loma del Nor	-----	-----	Caserío
30 Ebén Ezer	-----	-----	Caserío
31 Chuachituj	Aldea	Aldea	Aldea
32 Pamolino	Caserío	Caserío	-----
33 Chicastro	Caserío	Caserío	-----
34 Centro Chuachituj	-----	-----	Caserío
35 Centro II	-----	-----	Caserío

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Nombre centro poblado	Censo 1994	Censo 2002	Investigación 2014
36 Chicarrillo	-----	-----	Caserío
37 Chileón	-----	-----	Caserío
38 Chipu	-----	-----	Caserío
39 Chiyat	-----	-----	Caserío
40 Chuaraxabij	-----	-----	Caserío
41 Chuiquizis	-----	-----	Caserío
42 Pacomuntux	-----	-----	Caserío
43 Xebakit	-----	-----	Caserío
44 Xecachelaj	-----	-----	Caserío
45 Xechituj	-----	-----	Caserío
46 Chuacorrall I	Aldea	Aldea	Aldea
47 Xotalkche	Caserío	Caserío	-----
48 Chiaj	Caserío	Caserío	-----
49 Chirijuyup	Caserío	Caserío	-----
50 Chipu	Caserío	Caserío	-----
51 Chuisacboj	Caserío	Caserío	-----
52 Chuatacaj	Caserío	Caserío	-----
53 Chuitacabaj	Caserío	Caserío	-----
54 Chupantuj	Paraje	-----	-----
55 La Primera Casa	Caserío	Caserío	-----
56 Ebén Ezer	-----	-----	Caserío
57 Ebén Ezer	-----	-----	Caserío
58 Chipop I	-----	-----	Caserío
59 Chipopo II	-----	-----	Caserío
60 Pantzac I	-----	-----	Caserío
61 Sacboj I	-----	-----	Caserío
62 Sacboj II	-----	-----	Caserío
63 Xejuyup	-----	-----	Caserío
64 Chiacachip	-----	-----	Caserío
65 Chuacorrall II y Chuacorrall III	-----	-----	Aldea
66 Chimejia	-----	-----	Caserío
67 Chuacruz	-----	-----	Caserío
68 Chuatzununa	-----	-----	Caserío
69 Chuiabaj	-----	-----	Caserío
70 Pacacja	-----	-----	Caserío
71 Chilux	-----	-----	Caserío
72 Chuasiguan	-----	-----	Aldea
73 Chimul	-----	-----	Caserío
74 Chimulul	-----	-----	Caserío

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Nombre centro poblado		Censo 1994	Censo 2002	Investigación 2014
75	Pachak	-----	-----	Caserío
76	Pacacja	-----	-----	Caserío
77	Palapchaj	-----	-----	Caserío
78	Chuiaj	Aldea	Aldea	Aldea
79	Chuicabaj	Caserío	-----	-----
80	Chijom	-----	-----	Paraje
81	Chiq'qak'	-----	-----	Paraje
82	Chuiaj Centro	-----	-----	Paraje
83	Chuicacabaj	-----	-----	Paraje
84	Chuisiguan	-----	-----	Paraje
85	Pasak'quin	-----	-----	Paraje
86	Pasiguan	-----	-----	Paraje
87	Chisantis	-----	-----	Paraje
88	Chuicaca	Aldea	Aldea	Aldea
89	Chuijoj	Caserío	Caserío	-----
90	Chuisiguan	Caserío	Caserío	-----
91	Chixocol	Caserío	-----	-----
92	Chuinimatux	Caserío	Caserío	-----
93	Sacboj II	-----	Caserío	-----
94	Tzunux	-----	Caserío	-----
95	Chivalan	-----	Caserío	-----
96	Centro Chuicaca	-----	-----	Caserío
97	Chuacanac	-----	-----	Caserío
98	Chuaquisis	-----	-----	Caserío
99	Chuaxocol	-----	-----	Caserío
100	Chuitzac	-----	-----	Caserío
101	Chuixtampalu	-----	-----	Caserío
102	Chuitacabaj	-----	-----	Caserío
103	El Paraiso II	-----	-----	Caserío
104	Tzanxacabal	-----	-----	Caserío
105	Chuisactol	-----	-----	Aldea
106	Panquish	-----	-----	Caserío
107	Ajiataz	-----	-----	Caserío
108	Castro	-----	-----	Caserío
109	León	-----	-----	Caserío
110	Tiu	-----	-----	Caserío
111	Tum	-----	-----	Caserío
112	Patzam	Aldea	Aldea	Aldea
113	Pansac II	Caserío	-----	-----

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Nombre centro poblado	Censo 1994	Censo 2002	Investigación 2014
114 Pansac I	-----	Caserío	-----
115 Pacacak o Pachilip	Caserío	Caserío	-----
116 Pasiguan	Caserío	Caserío	-----
117 Patzichaj	Caserío	Caserío	-----
118 Pamesabal	Caserío	Caserío	-----
119 Pachum	Caserío	Caserío	-----
120 Paquixil	Caserío	Caserío	-----
121 Sansibiche	Caserío	Caserío	-----
122 Tasalbaquiej	Caserío	Caserío	-----
123 Chiaj	-----	-----	Caserío
124 Chicaxul	-----	-----	Caserío
125 Chilopez	-----	-----	Caserío
126 Chipu	-----	-----	Caserío
127 Chicastro	-----	-----	Caserío
128 Castro	-----	-----	Caserío
129 Chuisiguan	-----	-----	Caserío
130 Racana	Aldea	Aldea	Aldea
131 Centro Racana	Caserío	-----	Caserío
132 Pumaxculabaj	Caserío	Caserío	-----
133 Checobabil	Caserío	-----	-----
134 Chuatzununa	Caserío	Caserío	-----
135 Chuiabaj	Caserío	Caserío	-----
136 Sacboj II	Paraje	Otra	-----
137 Pacacja	Caserío	Caserío	-----
138 Chitzumux	Caserío	Caserío	-----
139 Pasac I	Caserío	Caserío	-----
140 Chuipop o Chijoj	-----	Caserío	-----
141 Canasta Seca	-----	Paraje	-----
142 Paraje Chiqianaq	-----	Paraje	-----
143 Paraje Chuakisis	-----	Paraje	-----
144 Paraje Tzantzete	-----	Paraje	-----
145 Población dispersa	-----	Otra	-----
146 Chimejia	-----	-----	Caserío
147 Chitum	-----	-----	Caserío
148 Pajul Utiw	-----	-----	Caserío
149 Pantzac II	-----	-----	Caserío
150 Pixnam	-----	-----	Caserío
151 Tasabalquiej	-----	-----	Caserío
152 Xalcata	-----	-----	Caserío

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Nombre centro poblado		Censo 1994	Censo 2002	Investigación 2014
153	Xoljá	-----	-----	Caserío
154	Chirijjuyup	-----	-----	Caserío
155	El Rancho	Aldea	Aldea	Aldea
156	Chuilacruz	-----	-----	Caserío
157	Chijoj	-----	-----	Caserío
158	Chixcoteyac	-----	-----	Caserío
159	Chuaquisis	-----	-----	Caserío
160	Chuarrancho	-----	-----	Caserío
161	Pamesabal	-----	-----	Caserío
162	Chuanuez	-----	-----	Caserío
163	Xecruz	-----	-----	Caserío
164	Chipoclaj	-----	-----	Caserío
165	Xebe	Aldea	Aldea	Aldea
166	Camaja	Caserío	-----	-----
167	Chajab	Caserío	-----	-----
168	Chijoj	Caserío	Caserío	-----
169	Chicho	Caserío	Caserío	-----
170	Chujulutiu	Caserío	Caserío	-----
171	Chiuz	Caserío	Caserío	-----
172	Chocruz	Caserío	Caserío	-----
173	Chuitzununa	Caserío	Caserío	-----
174	Chilux	-----	-----	Caserío
175	Chitojin	-----	-----	Caserío
176	Chuasiguan	-----	-----	Caserío
177	Tuluxan	-----	-----	Caserío
178	Xebe Central	-----	-----	Caserío
179	Xecolom	-----	-----	Caserío
180	Chuikaq'ik	-----	-----	Caserío
181	Xecachelaj	Aldea	Aldea	Aldea
182	Carrillo	-----	-----	Caserío
183	Pacorral	-----	-----	Caserío
184	Paraje León	-----	-----	Caserío
185	Patulup	-----	-----	Caserío
186	Tzunux	-----	-----	Caserío
187	Xecaja	Aldea	Aldea	Aldea
188	Xejuyup	Caserío	Caserío	-----
189	Xocol	Caserío	Caserío	-----
190	Xequechip	Caserío	-----	-----
191	Xecaquin	Caserío	Caserío	-----

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Nombre centro poblado	Censo 1994	Censo 2002	Investigación 2014
192 Paxan	Caserío	Caserío	-----
193 Xolja	Caserío	Caserío	-----
194 Xesiquel	Caserío	Caserío	-----
195 Xecaquix	-----	-----	Caserío
196 Xecomantux	-----	-----	Caserío
197 Xolabix	-----	-----	Caserío
198 Xecococh	-----	-----	Aldea
199 Carrillo	-----	-----	Caserío
200 Chua Era	-----	-----	Caserío
201 Chua Naxti	-----	-----	Caserío
202 Chuasacabaj	-----	-----	Caserío
203 Chimejia	-----	-----	Caserío
204 Patzij	-----	-----	Caserío
205 Xequetzal	-----	-----	Caserío
206 Xolja	-----	-----	Caserío
207 Xesana	Aldea	Aldea	Aldea
208 Comantux	Caserío	Caserío	-----
209 Chuasiguan	-----	-----	Caserío
210 Chuitacabaj	-----	-----	Caserío
211 Xesana Central	-----	-----	Caserío
212 Xoltacche	-----	-----	Caserío
213 Pakixik	-----	-----	Caserío
214 Pachun Central	-----	-----	Caserío
215 Chirij Sana	-----	-----	Caserío
216 Chuamumuz	-----	-----	Caserío
217 Xolja	-----	-----	Caserío
218 Parex Ulew	-----	-----	Caserío
219 Pajebal	-----	-----	Caserío
220 Paxoltaja	-----	-----	Caserío
221 Pujer Tinamit	-----	-----	Caserío

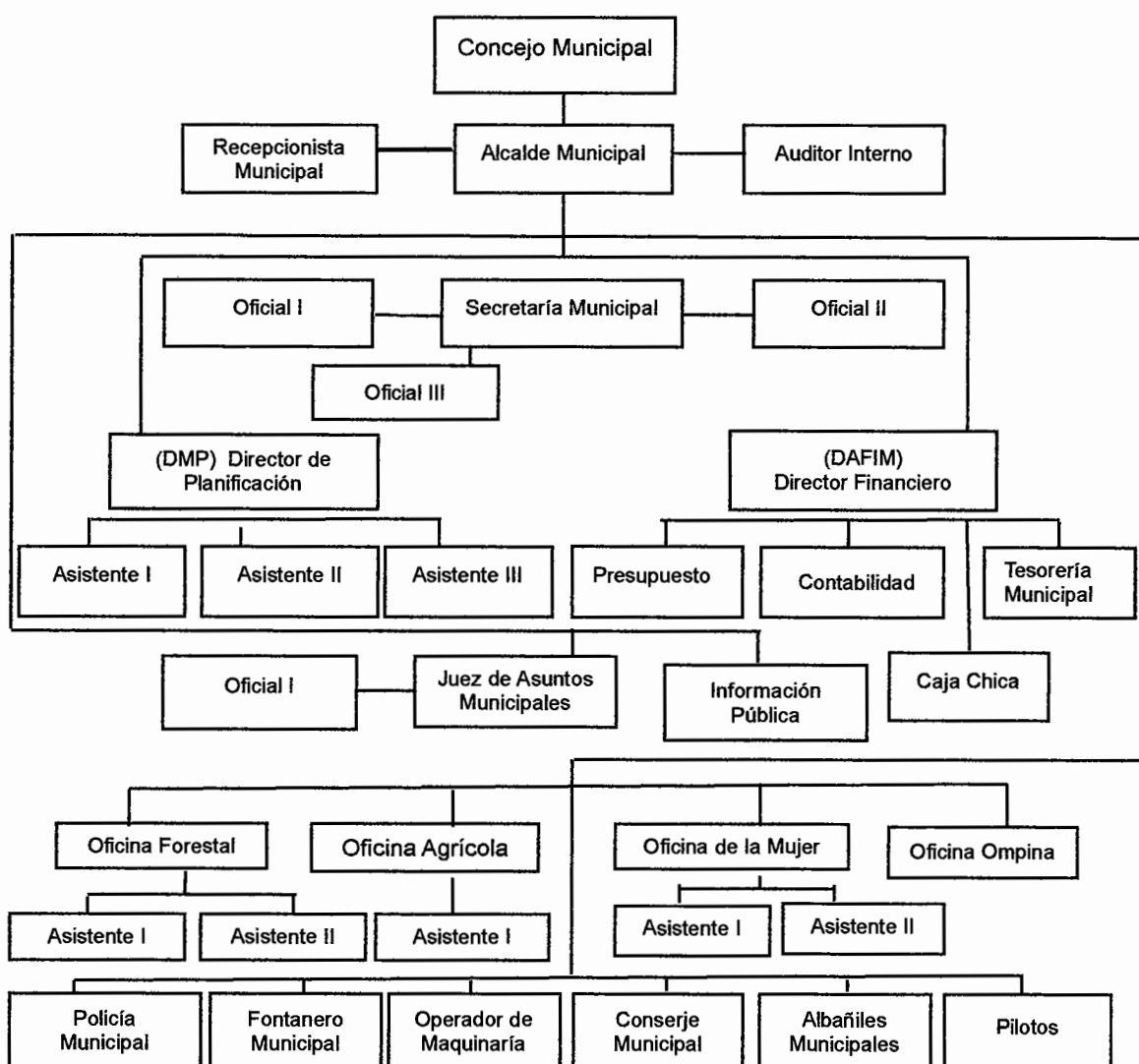
Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación de 1994 y XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002 del Instituto Nacional de Estadística –INE- e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

La cantidad de centros poblados ha aumentado considerablemente para el año 2014 con respecto al último censo poblacional. En muchos casos los Caseríos son conocidos como Parajes lo cual dificulta su clasificación.

1.2.2 División administrativa

El Concejo Municipal está a cargo de la administración del Municipio, es el encargado de tomar las decisiones y delegar al alcalde la ejecución de las actividades administrativas apoyándose en los alcaldes auxiliares. A continuación se presenta el organigrama municipal.

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



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

Existe un liderazgo administrativo piramidal. Cada una de las aldeas posee un espacio físico en los alrededores de la municipalidad donde llevan a cabo reuniones de trabajo y toman decisiones en relación a sus atribuciones. Algunas de sus aldeas poseen cierta autonomía para llevar su ejercicio municipal, como es el caso de Casa Blanca y Chuicacá.

En el organigrama anterior están representadas cada una de las oficinas de la Municipalidad, las cuales no logran cumplir con sus atribuciones debido a la dependencia directa con el alcalde y la poca delegación de autoridad que existe dentro de la organización.

Por su contenido cabe mencionar que en el organigrama no se describen únicamente unidades sino que además algunos puestos que las integran, los casos relevantes son de la oficina forestal, agrícola y de la mujer, donde se detallan a los asistentes, operadores, albañiles, pilotos, policía, fontanero y conserje para cada unidad consignada. De igual manera ocurre en los puestos de recepcionista municipal, oficiales y directores.

1.2.3 El Concejo Municipal

El Concejo Municipal está integrado por el Alcalde Municipal, dos Síndicos y cinco Concejales. Se determinó que cumplen con las comisiones establecidas por el código municipal.

1.2.4 Alcaldías auxiliares

Cada una de las dieciocho aldeas cuenta con dos alcaldes auxiliares y sus respectivos alguaciles quienes tienen a su cargo identificar las necesidades de sus comunidades y proponer soluciones. Son ellos el canal de comunicación entre las autoridades y los habitantes. Deben presentar informes requeridos por el Concejo Municipal. También son mediadores en los conflictos entre los vecinos de sus comunidades, velan por el cumplimiento de las ordenanzas, reglamentos y disposiciones en general que emite el Concejo Municipal y/o el Alcalde Municipal.

1.2.5 Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE–

El COMUDE de Santa María Chiquimula está integrado por la Corporación Municipal, representantes del Ministerio de Desarrollo –MIDES-, la Dirección Municipal de Planificación –DMP- el Juzgado de Asuntos Municipales, la Oficina Agrícola, el Centro de Salud y la Asociación para el Desarrollo de Santa María Chiquimula –ADESMA-. Tienen a su cargo la aprobación de proyectos propuestos por los Consejos Comunitarios de Desarrollo –COCODE- que es una estructura comunitaria creada para impulsar la participación de la población en la planificación del desarrollo y en la gestión pública a nivel local, forman parte del sistema de consejos de desarrollo que funcionan a nivel nacional.

1.3 RECURSOS NATURALES

“Patrimonios naturales. Todos aquellos recursos no creados por el hombre, tales como la tierra, el agua, los minerales, el aire, etc. normalmente se clasifican en recursos naturales renovables y recursos naturales no renovables.”²

El recurso natural o patrimonio natural contribuye al bienestar y desarrollo de los habitantes del municipio de Santa María Chiquimula, proporciona directa o indirectamente insumos que son importantes para su sobrevivencia. Económicamente se considera un recurso a todos aquellos medios que le permiten a los seres humanos la producción y distribución de bienes y servicios.

1.3.1 Agua

El Municipio cuenta con gran recurso hídrico. Los ríos más importantes de su territorio son: Sacboj, Pachum, Sacmequená, Chop, Pachac, Tzununá, Tzancam, Chijoj, Pasocolá, Pasocolá 2, Joj, Paquí, Panimajox, Pacaranat y Riachuelo Pamasán.

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

Debido a la ausencia de pozos ciegos, los ríos cuentan con la presencia de desechos sólidos.

El Municipio tiene tres nacimientos de agua azufrada, localizados en el paraje Chicastro de la aldea Chuisactol y en el paraje Chilópez de la aldea Patzán, los cuales representan un atractivo turístico.

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

La poca precipitación pluvial y la deforestación han provocado que algunos de los ríos se hayan convertido en riachuelos. Actualmente se desconoce de algún tipo de programa para la recolección de basura que evite que los pobladores utilicen las veredas de los ríos como vertederos de desechos clandestinos.

Debido a las características topográficas de los terrenos donde fluyen los ríos, la navegación en ellos no es posible. Ninguno de los ellos posee potencial para la pesca. Se determinó que el agua de los ríos no es utilizada en sistemas de riego para las actividades agrícolas, para lo cual utilizan únicamente el agua pluvial.

El agua que llega a la mayoría de los hogares del Municipio proviene principalmente de nacimientos naturales, de donde se transporta a través de tubos desde su origen hasta depósitos comunales donde es tratada para hacerla apta para el consumo humano.

No existen caídas de agua lo suficientemente grandes que permitan explotar el recurso para la generación de energía eléctrica.

1.3.2 Bosques

Según datos del censo agropecuario elaborado por Instituto Nacional de Estadística –INE-, para el 2003 Santa María Chiquimula poseía un bosque natural de 14,546.50 hectáreas un 61.24% de su territorio, 756.06 correspondían a

bosque conífero (3.18%) y 13,790.44 a bosque Mixto (58.06%).

En la Aldea el Rancho, específicamente en el paraje Pamesabal (cercano al centro de salud de El Rancho) se observaron pinos rojos (*Pinus Oocarpa Schiede*) con serios daños en la corteza, producto de la práctica que llevan a cabo los habitantes del lugar que consiste en desgarrar porciones de ésta al tronco con la finalidad de comercializarla como ocote, ya que por su alto contenido de resina es utilizado como combustible para encender el fuego con el que cocinan en los hogares, se determinó que es una práctica generalizada en todo el Municipio ya que dicho pino es uno de los más comunes en el territorio y su explotación se ha convertido en fuente de dinero para la población. Lo anterior amenaza seriamente la salud de los árboles y en algunos casos llega a matarlos. Se desconoce si existen áreas protegidas en el Municipio. No hay un enfoque de cuenca en la protección de los recursos naturales. El gobierno local autoriza a sus comunidades la tala de árboles para el autoconsumo, sin embargo en las carreteras es posible observar como en camiones transportan grandes cantidades de madera para comercializar en municipios aledaños, para lo cual la municipalidad asegura que existen patrullajes en las vías principales como un intento de mitigar el problema.

En la mayoría de las aldeas existen viveros forestales donde se encuentran plantas coníferas como el pino colorado (*Pinus Oocarpa Schiede*) y el pino blanco (*Pinus Pseudostrobus Lindl*) y el ciprés común, que son destinados a la reforestación llevada a cabo por parte de los mismo habitantes lo cual demuestra su interés por la preservación de los bosques.

El Municipio cuenta con gran potencial para el desarrollo de las actividades forestales, tanto para el manejo del bosque existente como para la reforestación en clases de vocación forestal y incluso de vocación de conservación.

1.3.2.1 Dinámica de cobertura forestal

Para el 2010 la cobertura forestal del Municipio era de 9276.57 hectáreas, la cual

disminuyó en comparación con el 2006 un 5.34% unas 523.27 ha, con una tasa de cambio anual de -157 ha que representa un -1.6%.

La publicación más reciente con respecto a la dinámica y cobertura forestal citada anteriormente se realizó en mayo del 2011, en donde se presentaron los resultados comparativos de los años 2006 y 2010. Tales estimaciones son realizadas una vez cada 5 años aproximadamente, por lo cual y para efecto de análisis es necesario tomar como referencia la tendencia de los cambios ocurridos en ése período para formar una idea de la situación del Municipio para el año 2014.

1.3.3 Suelos

Un alto porcentaje del total del suelo del Municipio es de vocación forestal. Éstas tierras también son utilizadas para el cultivo, sin embargo, por no aplicar técnicas de conservación de suelos, los agricultores no logran una producción alta.

El suelo del Municipio es moderadamente profundo, de "regular" fertilidad natural y con buen drenaje, tiene como principal amenaza la erosión hídrica que es favorecida por los relieves escarpados. El 67.3% del territorio posee la serie de suelo denominada Patzité, que se encuentra ubicada en el sector medio del Municipio, al sur se encuentra la serie de suelo Totonicapán con un 20.58% del territorio, al noreste con un 11.19% del territorio se encuentra la serie de suelo Quiché. La menos representativa del Municipio es la Sinaché que abarca el 0.90% del territorio con 213 ha.

El territorio de Santa María Chiquimula se caracteriza por su topografía inclinada y pertenece a la división fisiográfica de la altiplanicie central catalogada como una llanura fuertemente ondulada, seccionada y con barrancos escarpados.

1.3.4 Fauna

Los bosques del Municipio albergan animales silvestres como: venados, conejos, ardillas, armados, coyotes, lobos, gatos de monte, mapaches, tacuazines,

zorrillos, así también; tigrillos, cotuzas, comadreas, coches de monte y ratas.

1.3.5 Flora

Los bosques naturales del tipo conífero y mixto son la principal cobertura vegetal del Municipio con un 61.24% unas 14546.5 ha y arbusto matorral en un 21.1% 5,022 ha y plantación de coníferas 2.63% que corresponde a 626.21 ha.

Los árboles más representativos que se encuentran en el Municipio son: pino blanco, pino colorado, pino ocoatero, pino triste, encino, ciprés, eucalipto, roble, aliso, salvia, saúco, madrón, palo de pito, cerezo y canac.

Dentro de la flora utilizada para la medicina tradicional maya se puede encontrar en el Municipio plantas como; arrayán, mozote, mora silvestre, huela de noche, pajón blanco, pajón negro, apazote, hierbabuena, diente de león, uña de gato, eucalipto y ajeno.

1.4 ESTRUCTURA AGRARIA

Uno de los aspectos que tiene trascendencia en el desarrollo de una población es el uso la tenencia y concentración de las tierras, por ello es importante conocer su estructura actual e histórica que permita hacer un análisis agrario del Municipio.

1.4.1 Tenencia de la tierra

Las cuatro formas de tenencia de tierra determinadas en el Censo Agropecuario de 1979 y 2003 realizado en el Municipio son: propia, arrendada, en colonato, en usufructo y otras.

A continuación se presenta la descripción de la tenencia de tierra en el Municipio establecida en el trabajo de campo con respecto a censos de los años 1979 y 2003 y 2014.

Cuadro 2
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Tenencia de la Tierra por Tamaño de Finca
Años: 1979, 2003 y 2014.

Régimen	Censo 1979		Censo 2003		Encuesta 2014	
	Manzanas	%	Manzanas	%	manzanas	%
Propia	3,915.20	99.66	3,015.25	99.93	155.30	100.00
Arrendada	3.89	0.10	2.20	0.07	-	-
Comunales	8.93	0.23	-	-	-	-
Otra	0.56	0.01	-	-	-	-
Totales	3,928.58	100	3,017.45	100	155.30	100

Fuente: elaboración propia con base en datos del III Censo Nacional Agropecuario de 1979 y IV Censo Nacional Agropecuario de 2003, ambos del Instituto Nacional de Estadística –INE- e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

En el cuadro anterior se observa que históricamente las tierras del Municipio son ocupadas y trabajadas por sus propios dueños, tendencia que se ha mantenido. Según las encuestas realizadas en el trabajo de campo se determinó que actualmente el 100% de la población produce en su propia tierra.

1.4.2 Uso actual y potencial de la tierra

En el Municipio se cultivan varios productos, de ellos los más significativos son el maíz y el frijol. Entre las potencialidades detectadas se determinó que también es posible cultivar: aguacate hass, apio, arveja china, chile pimiento, ejote francés, fresa, mora, pepino, rábano, zanahoria, papa y cebolla entre otros. La falta de recursos económicos y asesoría de profesionales provoca en la población desconocimiento en determinar qué productos son convenientes desarrollar, también impide que los habitantes aprovechen las potencialidades del suelo.

Con base al III Censo Nacional y Agropecuario de 1979 y el IV Censo Nacional Agropecuario del 2003 realizado por el Instituto Nacional de Estadística –INE- se analiza el uso de la tierra con el cuadro siguiente.

Cuadro 3
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Uso Actual de la Tierra
Según Tamaño de Finca, Superficie en Manzanas
Años: 1979, 2003 y 2014.

Uso de la Tierra	Superficie	%
<u>Censo 1979</u>		
Cultivos anuales o temporales	2,392.38	58.84
Cultivos permanentes y semipermanentes	1.07	0.03
Pastos	63.37	1.56
Bosques	1,469.50	36.15
Otras tierras	138.90	3.42
Totales:	4,065.22	100
<u>Censo 2003</u>		
Cultivos anuales o temporales	2,795.57	92.13
Cultivos permanentes y semipermanentes	4.98	0.16
Pastos	0.31	0.02
Bosques	230.30	7.59
Otras tierras	3.14	0.10
Totales:	3,034.30	100
<u>Encuesta 2014</u>		
Cultivos anuales o temporales	168.00	67.35
Cultivos permanentes y semipermanentes	46.87	18.79
Pastos	0.27	0.11
Bosques	33.75	13.53
Otras tierras	0.56	0.22
Totales:	249.45	100

Fuente: elaboración propia con base en datos del III Censo Nacional Agropecuario de 1979 y del IV Censo Nacional Agropecuario del 2003 del Instituto Nacional de Estadística –INE- e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

El cambio más importante que se puede observar es el incremento de área destinado a bosques, lo cual ha aumentado al 2014 con respecto al IV Censo Nacional Agropecuario del 2003 de 7.59% al 13.53%. Para el año 2014 el 67.35% de la tierra es utilizada por sus dueños para la agricultura, principalmente de maíz y frijol catalogados como un cultivo anual o temporal. El 18.79% de los terrenos es utilizado para los cultivos permanentes y semi permanentes.

1.4.3 Concentración de la tierra

La clasificación en la que se encuentra distribuida la tierra en el municipio de

Santa María Chiquimula se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 2
República de Guatemala
Clasificación de Estratos
Año: 2014

Estrato	Nombre del Estrato	Extensión en manzanas
I	Microfincas	de 0 a menos de 1
II	Fincas subfamiliares	de 1 a menos de 10
III	Fincas familiares	de 10 a menos de 64
IV	Fincas multifamiliares medianas	de 64 a menos de 640
V	Fincas multifamiliares grandes	de 640 adelante

Fuente: elaboración propia, con base en datos del IV Censo Nacional Agropecuario 2003 del Instituto Nacional de Estadística –INE–.

Las microfincas y las fincas sub-familiares son las más representativas del Municipio.

A continuación se describe la concentración de la tierra de acuerdo al tamaño y superficie:

Cuadro 4
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Concentración de la Tierra por Tamaño de Finca
Años: 1979, 2003 y 2014.

Tamaño de finca	Cantidad de fincas	%	Superficie (manzanas)	%
Censo 1979				
Microfincas	2,049	63.60	1,012.99	25.90
Sub familiares	1,157	35.90	2,631.22	67.20
Familiares	17	0.50	270.99	6.90
Multifamiliares	-	-	-	-
Totales	3,223	100	3,915.20	100
Censo 2003				
Microfincas	4,188	85.31	1,750.30	58.05
Sub familiares	718	14.63	1,230.45	40.81
Familiares	3	0.06	34.50	1.14
Multifamiliares	-	-	-	-
Totales	4,909	100	3,015.25	100

Continúa en la página siguiente...

...viene de la página anterior.

Tamaño de finca	Cantidad de fincas	%	Superficie (manzanas)	%
Encuesta 2014				
Microfincas	327	93.43	97.06	52.39
Sub familiares	21	6.00	56.94	30.74
Familiares	2	0.57	31.25	16.87
Multifamiliares	-	-	-	-
Totales	350	100	185.25	100

Fuente: elaboración propia con base en datos del III Censo Nacional Agropecuario de 1979, IV Censo Nacional Agropecuario de 2003 del Instituto Nacional de Estadística –INE- e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

En el cuadro anterior se observa como las fincas sub familiares disminuyeron 8.63 puntos porcentuales para el 2014 con respecto al censo 2003 y 29.9 con respecto al censo de 1979. Lo cual pone en evidencia el minifundio que existe en el Municipio resultado de la fragmentación provocada por concesiones derivadas de herencias o venta de pequeñas porciones de tierra, con lo que el propietario busca suplir necesidades de vivienda para su familia, alimentación, educación y otros servicios básicos.

Las fincas familiares detectadas en el trabajo de campo no llevan a cabo actividades agrícolas debido a que son áreas de bosques adheridas al programa de incentivos forestales para pequeños silvicultores (PINPEP).

1.4.3.1 Coeficiente de Gini

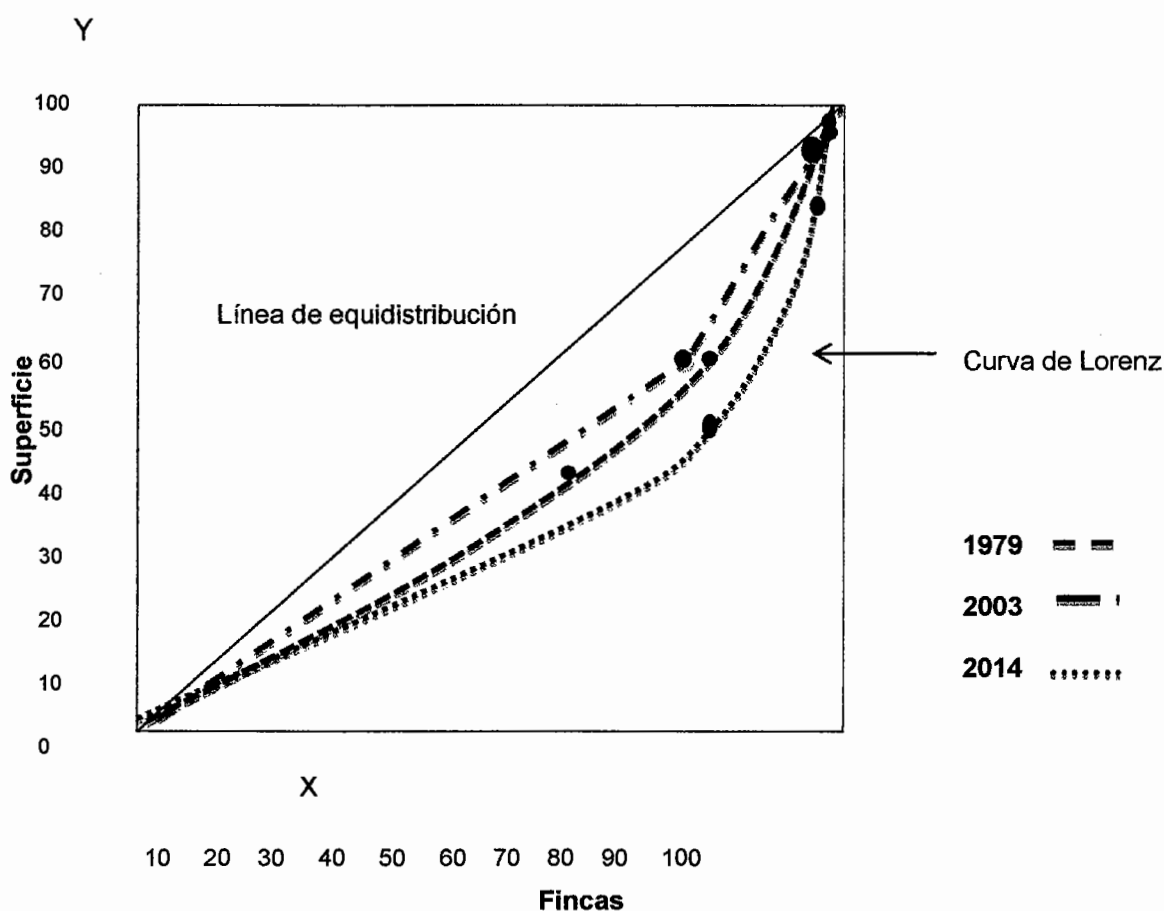
Al analizar la concentración de la tierra entre los censos de 1979 y el 2003 se establece que la tendencia es hacia la desconcentración. En la encuesta realizada para el 2014 el coeficiente es de 0.4187 considerada una concentración media. Debido a que los datos son extraídos de una muestra y no de la población, se infiere que con respecto al Censo Agropecuario 2003 la tendencia hacia la desconcentración se mantiene.

1.4.3.2 Curva de Lorenz

La curva de Lorenz es un modelo gráfico que permite el análisis del

comportamiento de las curvas respecto a la línea equidistribución, mientras más se acercan a ésta menor es la concentración y se observa el comportamiento en la concentración de la tierra. A continuación se presenta la curva de Lorenz distribución y concentración de la tierra.

Gráfica 2
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Curva de Lorenz
Años: 1979, 2003 y 2014



Fuente: elaboración propia con base en datos del III Censo Nacional Agropecuario de 1,979 y IV Censo Nacional Agropecuario de 2003, del Instituto Nacional de Estadística –INE- e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

De acuerdo a la gráfica para el año 1979 y 2003 la tierra se encontraba con una concentración relativamente baja. En base a datos de la encuesta realizada en el

2014 se observa un alejamiento de la curva respecto a la línea de equidistribución debido a que los datos son extraídos de una muestra y no de la población total, sin embargo se evidencia que la tierra en el Municipio sigue concentrándose en muchas manos.

1.5 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

La infraestructura productiva permite tener un mejor desarrollo ya que fortalece el comercio y las distintas actividades productivas que se lleven a cabo en el Municipio.

1.5.1 Mercados

Existe un mercado en la cabecera municipal conformado por 37 locales comerciales en donde predominan las tiendas, librerías, abarroterías, panaderías, tortillerías, farmacias, venta de ropa y zapaterías.

Su administración está a cargo de la municipalidad. El jueves es el día principal de mercado el resto de la semana la actividad comercial es menor.

La Aldea de Chuicacá es la única que cuenta con mercado propio donde poblaciones cercanas comercializan sus productos los días miércoles.

1.5.2 Vías de acceso

El 95% de las carreteras del Municipio son de terracería, no se encuentran señalizadas y existen tramos que se vuelven intransitables en época lluviosa. No existe señalización que permita la localización de las aldeas. En la siguiente tabla se detallan las características de las principales vías de acceso.

Tabla 3
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Vías de Acceso
Año: 2014

Descripción	Categoría	Tipo de carretera	Distancia a la cabecera (km)	Situación de la vía de acceso
Pueblo de Santa María				
Chiquimula	Pueblo	Adoquín	-	Buena
Chuisibit	Caserío	Terracería	-	Regular
Chichiquimula	Caserío	Terracería	-	Regular
Pajoj	Caserío	Terracería	-	Regular
Casa Blanca	Aldea	Terracería	14	Mala
Chileon	Caserío	Terracería	-	Mala
Chuisiguan	Caserío	Terracería	-	Mala
Chuachituj	Aldea	Terracería	19	Mala
Centro Chuachituj	Caserío	Terracería	-	Mala
Xecachelaj	Caserío	Terracería	-	Mala
Chuacorrál I	Aldea	Terracería	12	Mala
Chilux	Caserío	Terracería	-	Mala
Sacboj I	Caserío	Terracería	-	Mala
Xejuyup	Caserío	Terracería	-	Mala
Chuacorrál II	Aldea	Terracería	9	Regular
Chimejía	Caserío	Terracería	-	Regular
Chuacruz	Caserío	Terracería	-	Regular
Chuasiguan	Aldea	Terracería	4	Regular
Chimul	Caserío	Terracería	-	Regular
Palapchaj	Caserío	Terracería	-	Regular
Chuijaj	Aldea	Terracería	5.5	Mala
Chuisiguan	Caserío	Terracería	-	Mala
Pasiguan	Caserío	Terracería	-	Mala
Chisantis	Caserío	Terracería	-	Mala
Chuicacá	Aldea	Terracería	21	Mala
Chuacanac	Caserío	Terracería	-	Mala
Chuaquisis	Caserío	Terracería	-	Mala
Chuisactol	Aldea	Terracería	6	Mala
Ajiataz	caserío	Terracería	-	Mala

Continúa en la página siguiente...

... viene de la página anterior.

Descripción	Categoría	Tipo de Carretera	Distancia A la cabecera (km)	Situación De la vía de Acceso
Tiu	Caserío	Terracería	-	Mala
Patzam	Aldea	Terracería	6.5	Mala
Chiaj	Caserío	Terracería	-	Mala
Chicastro	Caserío	Terracería	-	Mala
Racaná	Aldea	Terracería	9	Mala
Centro Racaná	caserío	Terracería	-	Mala
Tasabalquiej	caserío	Terracería	-	Mala
Rancho	Aldea	Asfaltada	7	Buena
Chuarrancho	caserío	Asfaltada	-	Buena
Pamesabal	caserío	Terracería	-	Regular
Chuanuez	caserío	Terracería	-	Regular
Xebé	Aldea	Terracería	7.5	Mala
Chilux	caserío	Terracería	-	Mala
Chuasiguan	caserío	Terracería	-	Mala
Xecachelaj	Aldea	Terracería	11	Mala
Carrillo	caserío	Terracería	-	Mala
Patulup	caserío	Terracería	-	Mala
Xecajá	Aldea	Terracería	16	Regular
Xecaquix	caserío	Terracería	-	Regular
Xolabix	caserío	Terracería	-	Regular
Xecococh	Aldea	Terracería	20	Mala
Carrillo	caserío	Terracería	-	Mala
Chuasacabaj	caserío	Terracería	-	Mala
Chimejía	caserío	Terracería	-	Mala
Xesaná	Aldea	Terracería	9	Regular
Chuasiguan	caserío	Terracería	-	Regular
Xesaná Central	caserío	Terracería	-	Regular
Chirij Sana	caserío	Terracería	-	Regular
Chuamumuz	caserío	Terracería	-	Regular

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

La mayoría de las carreteras del Municipio son de terracería con pequeños tramos críticos de adoquín y/o cemento para evitar deslizamientos de los automóviles.

En época seca es posible transitar por toda la red vial en pick up o camión pero en invierno existen tramos donde se dificulta la circulación de cualquier tipo de vehículo. Las principales entradas al Municipio se encuentran asfaltadas y poseen dos vías, en ellas transitan todo tipo de vehículo ya que se encuentran en excelente condición. Únicamente las calles del casco urbano de la cabecera municipal se encuentran completamente adoquinadas.

1.5.3 Puentes

Debido a la cantidad de ríos y riachuelos del Municipio existen varios puentes de una o dos vías, según lo observado en la visita se determinó que la mayoría se encuentran en buen estado.

1.5.4 Telecomunicaciones

Existe una infraestructura celular de las compañías Movistar, Claro y Tigo, ésta última es la de mejor señal y cobertura por lo cual es la más demandada por los pobladores. Además poseen el servicio de telefonía residencial prestado principalmente por la compañía Claro.

El Municipio cuenta con tres radiofusoras, la más representativa por su cobertura es Impacto de Dios seguida por Radio Cultural y Eben Ezer. También tiene una oficina de correos que atiende todo el territorio municipal.

1.5.5 Transporte

Santa María Chiquimula posee transporte público colectivo para sus principales vías de acceso por medio de camionetas de 40 y 60 pasajeros prestado por cuatro empresas principales. Además para tramos carreteros que comunican a las distintas aldeas, el Municipio cuenta con el servicio de microbuses y pick ups los cuales son la alternativa más utilizada por los pobladores.

1.5.6 Rastros

La municipalidad se encarga de administrar el rastro que se encuentra en el casco urbano, el cual presta servicio a las diferentes carnicerías del lugar. El costo por el destace es de Q25.00 por cabeza de ganado.

Posee un segundo rastro localizado en la aldea Chuicacá y es la Alcaldía de la aldea la encargada de su administración.

1.6 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Con el fin de obtener los servicios básicos mínimos, los pobladores del municipio de Santa María Chiquimula se han organizado en grupos de distintas denominaciones. Se detalla únicamente la parte social ya que no hay organizaciones productivas.

1.6.1 Organizaciones sociales

Estas organizaciones tienen como finalidad la mejora de las condiciones de vida de las comunidades del Municipio, por medio de la implementación de programas de beneficio colectivo. Dentro de éstas organizaciones se encuentran las siguientes:

- **Comités de vecinos**

Fueron creados con el fin de darle mantenimiento a las carreteras que comunican a los distintos centros poblados. Dichos comités están presentes en las aldeas de Chuicacá, Chuacorrall III y Xecaja.

- **Consejo Comunitario de Desarrollo –COCODE-**

De acuerdo al trabajo de campo se logró comprobar que en cada aldea y los caseríos del Municipio existe un Consejo Comunitario de Desarrollo –COCODE-, y en el casco urbano se encuentra el Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE-.

- Entidades religiosas

La parroquia católica cuenta desde hace mas de 20 años con un proyecto de promoción humana con una cobertura de 30 parajes.

- Comités de fiestas comunales y cofradías

Son encargados de organizar las fiestas, conciertos de marimba, convites, actividades culturales dentro del Municipio para las fiestas titulares, las cuales se llevan a cabo del 12 al 15 de enero y del 6 al 9 de septiembre de cada año.

Dos cofradías se encargan de las actividades religiosas de los dos patronos del Municipio, el Cristo de Esquipulas y la Virgen María de la Natividad. Existen otras dos asociaciones y cofradías denominadas Universal Chiquimulense y Fraternidad de Mujeres.

- Otras asociaciones sociales

SERJUR (Servicios Jurídicos), tiene como función principal la capacitación de personas en temas de liderazgo, trabajo en equipo y brindan asesoría jurídica.

1.7 ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

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

Cuadro 5
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Resumen de Actividades Productivas
Año: 2014
(cifras en quetzales)

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

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

El valor económico más representativo corresponde a la actividad artesanal que participa con 91 puntos porcentuales, genera una mayor utilidad y por lo tanto un mejor valor agregado sobre las demás actividades. Los servicios y comercios generan 392 empleos anuales, 85 más que la actividad artesanal que utiliza 307. No existen actividades industriales, agroindustriales, extractivas o turísticas.

La agricultura es la actividad económica que genera mayor empleo en el Municipio, representa una fuente importante de alimento para los pobladores quienes consumen parte de sus cosechas y vende el resto en el mercado local. Las técnicas de producción son tradicionales, las prácticas de conservación de suelos no son habituales, por lo que su rendimiento en cosechas es bajo.

La agricultura se realiza en las cercanías de las casas de habitación y se utiliza mano de obra familiar. Los cultivos que predominan son el maíz y el frijol.

La crianza y engorde aviar es la actividad pecuaria más representativa del Municipio se practica en los patios de casas. Una pequeña porción de la producción es destinada para la venta y la otra para el autoconsumo. La comercialización se hace principalmente en los lugares de crianza. Las técnicas

de producción son tradicionales. Otra actividad representativa es la crianza y engorde de ganado porcino, de igual manera se lleva a cabo en pequeños corrales en la cercanía a las casas de habitación. Lo producido se comercializa en el mercado local o bien se lleva a municipios aledaños. No poseen ningún tipo de equipo para automatizar los procesos de crianza el cual se hace precariamente.

Las actividades artesanales que destacan en el Municipio son la panadería, carpintería, sastrería, herrería, tejeduría y alfarería. Se lleva a cabo en las casas de habitación, se emplea mano de obra familiar y en algunos casos ocupan personal contratado. Existen algunas actividades como la tejeduría y carpintería que poseen cierto nivel de sofisticación en sus procesos productivos. Es la actividad más representativa a nivel de participación monetaria en el Municipio.

CAPÍTULO II

SITUACIÓN DE LA CRIANZA Y ENGORDE DE POLLO

La crianza y engorde de pollos es la actividad pecuaria más representativa del municipio de Santa María Chiquimula, constituye una fuente de alimento importante y representa un ingreso monetario para la economía de la mayor parte de sus comunidades.

2.1 CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS

En la mayoría de las microfincas del Municipio se crían y engordan pollos de raza criolla, su alimentación es básicamente maíz. Para llevar a cabo todas las tareas se emplea mano de obra familiar. No cuentan con ninguna asistencia técnica que les permita optimizar su producción y controlar enfermedades. No poseen acceso a la asistencia financiera.

En las fincas subfamiliares crían pollos criollos y de raza cruzada, se alimentan principalmente de concentrado. En las microfincas y las fincas subfamiliares se utiliza la mano de obra familiar, no existe la participación de personal contratado. La actividad pecuaria se realiza en los patios de las casas de habitación en pequeños corrales o galeras. En las fincas subfamiliares poseen un control sobre las enfermedades y tienen acceso a la asistencia técnica.

2.2 VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN

En el siguiente cuadro se muestra el resumen de la actividad pecuaria del Municipio por estratos, unidades económicas, volumen y valor de la producción.

Cuadro 6
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Crianza y Engorde de Pollo
Volumen y Valor de la Producción por Tamaño de Finca
Año 2014

Estrato producto	Unidades económicas	Unidad de medida	Volumen total	Precio Q	Valor de la producción Q.
Microfincas					
Pollos	470	Unidad	4,534	35.00	158,690.00
Subfamiliar	2				
Pollos		Unidad	375	40.00	15,000.00
Totales	472		4,909		173,690.00

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

El 84% de las microfincas produce ganado avícola, de las cuales el 88% producen pollos, el total del volumen de producción de las unidades productivas en conjunto es de 4,534 aves, para un total de Q158,690. Existe poca participación de las fincas subfamiliares en ésta actividad pecuaria, de las tres que existen en el Municipio dos se dedican a la crianza y engorde de pollos, y generan un total de 375 unidades, unos Q15,000.00.

2.3 COSTO DE PRODUCCIÓN

Para el cálculo de los insumos se tomaron en cuenta los datos que arrojó la muestra por medio de la encuesta realizada en el trabajo de campo. La mano de obra y los costos indirectos variables son datos imputados. Los resultados del costo de producción con éstos tres elementos se muestran en el siguiente cuadro.

Cuadro 7
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Producción Crianza y Engorde de Pollo
Estado de Costo Directo de Producción por Tamaño de Finca y Producto
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014
(Cifras en quetzales)

Producto	Microfincas		Subfamiliares	
	Encuestas	Imputados	Encuestas	Imputados
Avícola				
Pollos				
Insumos	83,879	83,879	8,419	8,644
Concentrado	15,778	15,778	-	-
Maíz	68,101	68,101	1,200	1,200
Concentrado iniciador	-	-	3,281	3,281
Concentrado finalizador	-	-	3,938	3,938
<u>Vitamina</u>				
Univit	-	-	-	143
<u>Antibiótico</u>				
Uniciclina			-	83
Mano de obra		38,402		3,255
Cuidado y alimentación		29,652	-	2,453
Mantenimiento de corrales		-	-	60
Bonificación incentivo		3,264	-	277
Séptimo día		5,486	-	465
Costos indirectos variables		14,826		1,335
cuota patronal IGSS 11.67%		4,081	-	349
prestaciones laborales 30.55%		10,745	-	911
Viruta de madera		-	-	75
Costo directo de producción	83,879	137,107	8,419	13,234
Número de pollos	4,534	4,534	375	375
Costo unitario de producción de un pollo	19	30	22	35

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

Con los datos obtenidos en las encuestas se determinó que en las microfincas y fincas subfamiliares no se ocupa mano de obra asalariada, toda actividad es realizada por los miembros de la familia a quienes no se les remunera económicamente. Para los datos imputados se toma en cuenta en el costo de mano de obra a manera de obtener un dato real. Las fincas subfamiliares tienen un costo unitario mayor con respecto a las microfincas.

2.3.1 Estado de resultados

En el siguiente cuadro se detallan los resultados obtenidos en la actividad de crianza y engorde de pollos.

Cuadro 8
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Estado de Resultados Crianza y Engorde de Pollo
por Tamaño de Finca
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014
(Cifras en quetzales)

Producto	Microfincas		Subfamiliares	
	Encuestas	Imputados	Encuestas	Imputados
Ganado avícola				
Ventas	158,690	158,690	15,000	15,000
(-) Costo de ventas	83,879	137,107	8,419	13,234
Ganancia marginal	74,811	21,583	6,581	1,766
(-) Costos y gastos fijos	-	-	-	-
Ganancia antes ISR	74,811	21,583	6,581	1,766
ISR 28%	20,947	6,043	1,843	494
Ganancia neta	53,864	15,540	4,738	1,272
Rentabilidad				
Ganancia neta / ventas netas	34%	10%	32%	8%
Ganancia neta / costos + gastos	64%	11%	56%	10%

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

Según los datos obtenidos en las encuestas realizadas el porcentaje de rentabilidad en las microfincas es más alto en 8 puntos porcentuales, esto debido a que la mano de obra no es remunerada y no se invierte en vitaminas ni antibióticos. Los datos imputados demuestran que se produce con una rentabilidad similar entre microfincas y fincas subfamiliares 11% y 10% respectivamente.

2.4 RENTABILIDAD

Según la encuesta, en la crianza y engorde de pollos de las microfincas se determinó una rentabilidad sobre ventas de 34% y un 32% para las subfamiliares. Según datos imputados la utilidad para las microfincas es de 10% y un 8% para las subfamiliares, la diferencia radica en que para el caso de las microfincas no se costea la mano de obra.

2.5 FINANCIAMIENTO

Son los recursos financieros que se requieren para poder realizar la actividad pecuaria de crianza y engorde de pollos. Con la investigación de campo efectuada en el Municipio, se observaron las siguientes fuentes de financiamiento.

El 100% de las unidades productivas de crianza y engorde de pollos utilizan el financiamiento interno el cual asciende a Q92,298.00

2.6 COMERCIALIZACIÓN

Corresponde a todos aquellos esfuerzos llevados a cabo para el traslado del producto hacia el consumidor final. A continuación se analiza el proceso, análisis y operaciones de comercialización de la actividad pecuaria de crianza y engorde de pollos en las microfincas y fincas subfamiliares del Municipio.

2.6.1 Proceso de la comercialización por producto

Define cada uno de los pasos para llevar a cabo la transferencia del ganado avícola desde el productor hasta el consumidor final, conlleva una serie de actividades que se deben realizar para vender las aves.

2.6.1.1 Concentración

En las microfincas la crianza y engorde de pollos se lleva a cabo en pequeñas jaulas y corrales que normalmente se encuentran en los patios de las casas. Las aves, que son clasificadas por su edad, permanecen ahí hasta el momento de su venta, aproximadamente a las 6 semanas de vida. En las fincas subfamiliares la actividad se realiza en instalaciones más amplias y aptas para mantener alimentadas y clasificadas por edad, estado de salud y peso de las aves, y de igual manera su venta se realiza a las 6 semanas de vida.

2.6.1.2 Equilibrio

En las microfincas y fincas subfamiliares no existe un equilibrio, ya que la oferta y la demanda no son constantes.

2.6.1.3 Dispersión

Tanto en microfincas como en fincas subfamiliares es el consumidor final quien acude al lugar de crianza y engorde para adquirir los pollos en pie.

2.6.2 Análisis de la comercialización

Describe a los participantes en el análisis institucional, estructural y funcional en el proceso de comercialización.

2.6.2.1 Análisis institucional

Da a conocer el movimiento del producto en el mercado, respecto a la actitud de los vendedores y compradores para el intercambio comercial. En la investigación de campo se determinó que existen únicamente dos participantes en el proceso de comercialización que se describen a continuación:

- Productor

Persona encargada de llevar a cabo el proceso de crianza y engorde de pollos, desde la obtención de animales recién nacidos hasta su venta. Es el primer participante en el proceso de comercialización.

- Consumidor final

Personas residentes del Municipio que adquieren el producto para su consumo propio, acuden directamente a las casas de los productores o bien al mercado en la cabecera municipal. Es el último participante en el proceso.

2.6.2.2 Análisis funcional

Es la secuencia lógica para la transferencia de la producción y se clasifican en: funciones físicas, de intercambio y auxiliares.

- **Funciones físicas**

Constituye el acopio, almacenamiento, transformación y clasificación. El productor comercializa directamente con los consumidores finales.

- **Transporte**

Esta función la desempeña el consumidor final quien acude al lugar de crianza y engorde para adquirir las aves.

- **Funciones de intercambio**

Es el papel que le corresponde a cada uno de los participantes en su interacción al llevar a cabo el proceso de intercambio de los pollos. En éste caso entre el consumidor final y el productor.

- **Compra-venta**

Los participantes en éste proceso son los productores y consumidores que compran y/o venden las aves. Para la adquisición de los pollos es necesaria la inspección por parte del consumidor final.

- **Determinación de precios**

Se determinó por medio de las entrevistas que el precio de los pollos es con base al peso, edad y estado en que se encuentren. Se toma en cuenta el valor en el mercado. El comprador puede regatear con el productor quien determina el precio final.

- **Funciones auxiliares**

Su objetivo es contribuir a la ejecución de las funciones físicas y de intercambio necesarias en el proceso de compra-venta entre el cliente final y el productor a fin de que se realice de manera eficiente.

- **Información de precios y de mercado**

Los productores obtienen información de los precios de mercado al comunicarse entre sí, analizan la información y la difunden a los demás participantes con la finalidad de ofrecer el producto a un precio justo.

➤ Aceptación de riesgos

Para el caso de la crianza y engorde de pollos el riesgo de pérdida es mayor para las microfincas ya que no poseen asistencia técnica y tienen poco control sobre las enfermedades. En las fincas subfamiliares, donde cuentan con asistencia técnica, la probabilidad de perder aves por enfermedad es menor. La totalidad del riesgo es tomada por el productor ya que el consumidor final se limita a comprar con una inspección física previa.

2.6.2.3 Análisis estructural

Da a conocer la importancia de cada uno de los participantes y su función en el proceso a través de la conducta del mercado, estructura y eficiencia.

- Conducta del mercado

El precio varía según el tamaño y peso del ave. El proceso de comercialización no requiere de una secuencia lógica y coordinada para la transferencia de los animales debido al volumen de producción que se destina para la venta. El precio se determina según las tendencias del mercado, época del año, la edad y el peso del animal.

- Estructura del mercado

Participa únicamente el productor y el consumidor final. La transacción comercial se lleva a cabo en el lugar donde se produce.

- Eficiencia del mercado

No es eficiente, ya que no existe disponibilidad inmediata para atender la demanda. No existe ninguna organización de avicultores por lo cual cada uno realiza sus ventas individualmente.

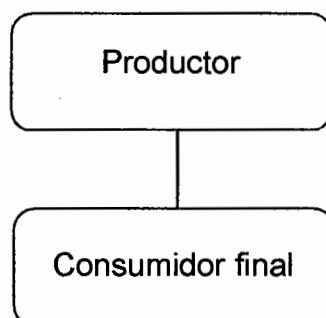
2.6.3 Operaciones de comercialización

Son los pasos que se deben seguir para realizar la transacción de pollos entre el productor y el consumidor final, inicia con la descripción de los canales y se cuantifica en los márgenes de comercialización.

2.6.3.1 Canal de comercialización

Se refiere a las etapas por las cuales pasan los bienes en el proceso de transferencia entre productor y consumidor final las cuales se detallan en la gráfica siguiente.

Gráfica 3
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Canal de Comercialización
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

Según el estudio realizado para la comercialización de pollos se utiliza un canal directo entre productor y consumidor final el cual aplica para microfincas y fincas subfamiliares. No existe en ninguna de las fincas mencionadas algún tipo de intermediario en el proceso de compra venta, ya que el consumidor final acude directamente al lugar de crianza para obtener al animal.

2.7 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

La actividad pecuaria de crianza y engorde de pollos del Municipio es destinada tanto para el autoconsumo como para la venta. En el trabajo de campo se determinó que existe jerarquización. No existe departamentalización en las unidades productivas.

Para el caso de las microfincas las decisiones son tomadas únicamente por el jefe de familia quien figura como el líder de la organización. La estructura

administrativa, tanto de las microfincas y las fincas subfamiliares, no muestra complejidad alguna. En ninguno de los casos se aplica algún tipo de formalización de la estructura.

Las actividades que se llevan a cabo en las microfincas se planifican aunque no formalmente, se hacen de manera empírica y las instrucciones se reciben verbalmente. Se considera que en ambos casos no existe una organización adecuada que permita producir más y de manera eficiente, sin embargo si es funcional para el volumen de producción actual.

- Sistema de organización

Las unidades productivas poseen una organización lineal o militar, las instrucciones son por parte del órgano superior hacia abajo de manera directa y de fácil comprensión para llevar a cabo las tareas.

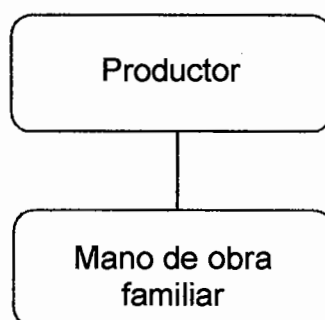
- Diseño organizacional

La actividad agrícola en el Municipio se practica bajo una organización que no posee división del trabajo ni departamentalización. Las actividades son coordinadas de manera sencilla e improvisadamente por el jefe del hogar en las microfincas y por el administrador en las fincas subfamiliares. Con respecto a la jerarquización se observó que si existe división en forma empírica y una jerarquía definida.

2.7.1 Estructura organizacional por tamaño de finca

En la gráfica siguiente se muestra la estructura organizacional de las microfincas y fincas subfamiliares del Municipio. Según las encuestas y las entrevistas realizadas se determinó que la organización predominante es la empresa familiar. La única fuerza de trabajo proviene de miembros de la propia familia.

Gráfica 4
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Estructura Organizacional
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

La estructura organizacional, a pesar de ser funcional para las actividades de crianza y engorde de pollos, no es apta para la generación de un desarrollo empresarial que permita la disponibilidad de pollos para satisfacer de manera inmediata a la demanda, lo cual no permite que los productores sean competitivos.

La crianza y engorde de pollos representa un rubro importante para la economía, es una actividad productiva común en el Municipio que genera ingresos. La disponibilidad inmediata de pollos para abastecer el mercado externo ayudaría al mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad.

2.7.2 Generación de empleo

Según la encuesta realizada en el Municipio, la totalidad de jornales empleados anualmente en las microfincas es de 397 y en fincas subfamiliares 34. Debe considerarse que, a pesar de ser una actividad productiva generadora de empleo, la mano de obra no es remunerada directamente ya que es llevada a cabo por miembros del propio núcleo familiar quienes no perciben un sueldo ni prestaciones laborales.

2.9 RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN

En la investigación de campo en el Municipio se observaron los siguientes problemas de comercialización que tienen en común las microfincas y fincas subfamiliares:

- Los productores no tienen la capacidad para buscar nuevos mercados donde existan mejores oportunidades para la venta.
- El Municipio no cuenta con un mercado especializado en productos pecuarios que genere mayores ventas para los productores. El método de compraventa se lleva a cabo en las casas de los productores a donde acude el consumidor final.

De acuerdo a los problemas de comercialización planteados anteriormente se proponen las siguientes propuestas de solución:

- Los productores deben comercializar de manera conjunta y así optar por mercados más grandes que estén interesados en la adquisición de su producto con el fin de satisfacer una demanda mayor de manera regional o nacional.
- Implementación de un mercado al cual puedan acudir todos los productores de pollo de las microfincas y fincas subfamiliares en donde puedan ofrecer su producto en mayores cantidades.

En cuanto a la organización de dicha actividad en microfincas y fincas subfamiliares se detectaron los siguientes problemas en común:

- La mano de obra utilizada en el proceso de crianza y engorde de pollos no recibe capacitación.
- No existe una estructura organizacional que defina con claridad la responsabilidad de cada participante en el proceso productivo.
- Se carece de planes que permitan visualizar los objetivos que se plantean.

De acuerdo a los problemas de organización planteados anteriormente se proponen las siguientes propuestas de solución:

- Solicitar al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación capacitación de las personas que participan en el proceso productivo para implementar nuevas técnicas de crianza y engorde de pollos.
- Establecer una organización formal dentro de las unidades productivas que permita la jerarquización del personal que labora en el proceso.
- Elaboración de planes estratégicos para determinar las actividades futuras de la organización, establecer estrategias viables y aplicables en el proceso productivo.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MORA

Se propone la producción de mermelada de mora para el municipio de Santa María Chiquimula como una alternativa dentro de las potencialidades productivas encontradas, debido a que las condiciones climáticas y geográficas permiten el cultivo del fruto que también se encuentra de manera silvestre.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto se orienta a la producción de mermelada de mora en el Municipio y su posterior comercialización dentro del mismo y en San Francisco El Alto y Totonicapán del departamento de Totonicapán. Con éste proyecto se busca contribuir con la economía de los participantes, tanto del comité como las personas contratadas.

Consta de dos etapas principales que son:

- Transformación del fruto en mermelada de mora
- Comercialización

Cabe resaltar que para la primera etapa se estudia la posibilidad de iniciar la producción de mermelada con moras recolectadas que los pobladores encuentran de manera silvestre en el Municipio las cuales se comprarán por libra, luego se plantea su cultivo por parte de los agricultores del lugar lo cual les traerá un beneficio económico bastante atractivo. La producción de la mermelada de mora, se llevará a cabo en las instalaciones en el paraje Pamesabal de la aldea El Rancho en el municipio de Santa María Chiquimula del departamento de Totonicapán, en un proceso agro-artesanal que dará como resultado un producto de alta calidad 100% natural. Para presentar el proyecto de elaboración de mermelada de mora fue necesario llevar a cabo los siguientes estudios que ayudarán a tomar decisiones pertinentes para su éxito: Un estudio de mercado

que permitirá obtener datos relevantes con respecto a la situación en la que se encuentra el grupo objetivo. Una evaluación técnica para asignar de manera eficiente los recursos requeridos para la operación. Además se requerirá de un análisis de la estructura administrativa, sus funciones y cuestiones legales por medio de un estudio legal. Y por último el análisis financiero de los aspectos económicos del proyecto.

3.2 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Es factible realizar el proyecto de producción de mermelada de mora pues el Municipio cuenta con las características necesarias para el cultivo del fruto que para el 2014 únicamente se encuentra de manera silvestre. Las moras son vendidas por libra a un bajo precio el cual no permite un desarrollo económico para quienes las recolectan, por ello se considera de gran importancia la implementación de un proceso agro-artesanal que permita la transformación en mermelada con el cual se pueda obtener un mayor beneficio económico. La puesta en marcha de éste proyecto generará fuentes de empleo, y aumentará de manera significativa los ingresos y calidad de vida de las familias. Según las encuestas, se considera que existe una demanda insatisfecha bastante representativa, principalmente en los municipios de Totonicapán, San Francisco al Alto y Santa María Chiquimula.

Para el año 2014 no existe en el mercado una mermelada de mora con la calidad que se pretende con el proyecto, únicamente se comercializan de menor calidad de marcas reconocidas, por lo cual se considera una gran oportunidad para proyecto.

En las entrevistas realizadas en el Municipio se constató que el consumo de mermelada ha ido en aumento, por lo cual se determinó que existe una gran posibilidad que el proyecto logre comercializar su producto proporcionalmente su

producción que irá en aumento cada año. Lo cual se puede constatar en los datos arrojados por la encuesta realizada a los distribuidores del Municipio.

3.3 OBJETIVOS

A continuación se presenta el objetivo general y los específicos que se pretenden alcanzar con el proyecto de producción de mermelada de mora.

3.3.1 General

Cooperar con el desarrollo del comercio agro-artesanal en el municipio de Santa María Chiquimula del departamento de Totonicapán, a través de la definición de una alternativa rentable, que proyecte las medidas necesarias para la constitución de un comité que fomente la producción artesanal de mermelada y que promueva la recolección de mora dentro del Municipio, ya que posee las condiciones y el suelo apropiado para producirla.

3.3.2 Específicos

- Formar un comité de productores para que desarrollen el proyecto y así crear fuentes de trabajo para los pobladores del Municipio.
- Definir e implementar la estructura organizacional más adecuada, con la finalidad de administrar los recursos necesarios, que les permita optimizar costos y lograr un mayor rendimiento en la producción y distribución.
- Plantear canales de comercialización eficientes, que permitan obtener la producción y proceso de compra-venta de mermelada de mora.
- Establecer y comprobar las diferentes opciones tecnológicas, herramientas, instalaciones, mano de obra y equipo a utilizar para producir mermelada, igualmente los costos incurridos en cada uno de los aspectos que se requieran.

- Identificar fuentes de financiamiento internas y externas que permitan llevar a cabo el proyecto en el tiempo establecido.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

Antes de proceder con el proyecto de producción de mermelada de mora es necesaria la presentación de los datos relevantes de la situación del mercado que permitan la toma de decisiones para el proceso de venta del producto propuesto, y así tomar las medidas pertinentes para el éxito de la organización.

3.4.1 Identificación del producto

La mermelada de mora es de consistencia pastosa o gelatinosa producida por la cocción y concentración de frutas sanas en combinación con agua y azúcar. Es considerada la mejor opción para conservar frutas. En la siguiente tabla se presenta la identificación del producto.

Tabla 4
Identificación del Producto

Variable	Definición
Nombre común	Mermelada de mora
Composición	Carbohidratos 63%, proteína .38%, agua 35%, minerales 1%, calorías 256 (cada 100 gramos).
Textura	Pastosa, gelatinosa
Peso	295 gramos
Presentación	Envase de vidrio
Usos	Elaboración de refacciones
Productos sustitutos	Jaleas, conservas y confituras

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

Como se observa en la tabla anterior la mermelada de mora es un alimento rico en carbohidratos, proteínas y calorías. El peso de 295 gramos es similar a las presentaciones de la competencia que actualmente se encuentran en el mercado.

El envase de vidrio permite mantener la conserva en óptimas condiciones y le da buena presentación.

3.4.2 Usos

En el estudio realizado se determinó que la mermelada de mora se usará principalmente para elaborar refacciones escolares especialmente sirviéndola sobre pan. Se utilizará también para la elaboración de pasteles.

3.4.3 Oferta

Se detalla la cantidad de producto que está a disposición en el mercado a un precio determinado en los municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Totonicapán.

- Oferta histórica y proyectada

Está constituida por la producción total e importaciones de mermelada de los municipios de Totonicapán, San Francisco El Alto y Santa María Chiquimula. Para la oferta total histórica de los años 2010 al 2013 se utilizaron datos obtenidos en las encuestas realizadas en el año 2014 donde se determinó que hubo un incremento anual del 5.2% en las importaciones. Las proyecciones del 2014 al 2019 fueron calculadas por el método de mínimos cuadrados que se presentan en el siguiente cuadro.

Cuadro 9
Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Oferta Total Histórica y Proyectada de Mermelada de Mora
Período: 2010-2019
(Expresado en unidades de 295 gramos)

Año	Producción	Importaciones	Oferta total
2010	-	9,743	9,743
2011	-	10,256	10,256
2012	-	10,797	10,797
2013	-	11,366	11,366
2014	-	11,962	11,962
2015	-	12,489	12,489
2016	-	13,044	13,044
2017	-	13,599	13,599
2018	-	14,154	14,154
2019	-	14,709	14,709

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014 y el método de mínimos cuadrados donde $a= 10,825$ y $b= 554.80$, para las importaciones año base 2012.

Para determinar las importaciones detalladas en el cuadro anterior se encuestó a tiendas y abarroterías que constituyen los únicos distribuidores en los tres municipios, indicaron la cantidad de unidades que compran a distribuidores de la ciudad capital y aseguran que de ellas distribuyen el 100% a consumidores finales del lugar. Las importaciones se consideran como la oferta total.

Para calcular la oferta histórica se tomó en cuenta un crecimiento anual en la oferta del 5.2% determinado por medio de entrevistas y encuestas realizadas a los distribuidores que confirmaron dicho aumento en las ventas en los últimos años.

3.4.4 Demanda

Según datos obtenidos por encuestas y entrevistas, el grupo objetivo está conformado por niños mayores de 5 años que consumen mermelada acompañada de pan como "refacción escolar", dicho mercado es complementado por adultos de 20 a 60 años. Se extrajo además a la población que se encuentra en "no

pobreza". Se les recomienda un consumo mínimo diario de 5 raciones de 60 gramos de cualquier tipo de carbohidratos; se contempla que el consumo del 5% del requerimiento recomendado sea exclusivo del grupo de mermeladas, jaleas o cualquier otro tipo de conservas.

Para el cálculo del consumo per cápita de mermelada a nivel nacional se tomó como base el Estudio de Diagnóstico del Sector de Conservas y Mermeladas llevado a cabo por la iniciativa de GTZ/DESCA, de la Cooperativa Técnica Alemana y las organizaciones socias como Asociación de Exportadores de Guatemala AGEXPORT, Cámara de Industria de Guatemala CIG, y el Viceministerio de Desarrollo MIPYME de Ministerio de Economía, se contó con información primaria del 35% de las empresas principales del sector. Así también con datos de exportación del Banco de Guatemala de los años 2009-2014.

De acuerdo a tendencias reportadas en las compañías participantes en el estudio, las empresas grandes distribuyen el 70% de la producción en el mercado local y las medianas un 55%. Para fines del presente estudio, se tomará como base que el 63% de la producción se distribuye en el mercado local. Por lo tanto, el dato de las exportaciones anuales del Banco de Guatemala 2009-2014 representa el 37%, con lo cual puede calcularse el consumo a nivel nacional y el consumo per cápita.

Dichos datos de delimitación de la población y consumo per cápita se utilizan para calcular la demanda potencial que se muestra en el cuadro siguiente.

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

Año	Población	Población delimitada 15%	Consumo per cápita unidades de 295 gramos*	Demanda potencial en unidades de 295 gramos
2010	234,849	35,227	1.14	40,159
2011	241,576	36,236	1.14	41,309
2012	248,449	37,267	1.14	42,484
2013	255,423	38,313	1.14	43,677
2014	262,449	39,367	1.14	44,878
2015	269,478	40,422	1.14	46,081
2016	276,541	41,481	1.14	47,288
2017	283,661	42,549	1.14	48,506
2018	290,796	43,619	1.14	49,726
2019	297,896	44,684	1.14	50,940

* ver anexo 1

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 –INE-, y cálculo del consumo per cápita elaborado por el grupo.

De acuerdo a los datos utilizados el consumo per cápita es de 1.14 unidades de 295 gramos. Se observa que sí existe una demanda potencial y un crecimiento interanual permanente que indica la viabilidad del proyecto. La población descrita en el cuadro anterior es la sumatoria del municipio de Totonicapán, San Francisco El Alto y Santa María Chiquimula del departamento de Totonicapán. Se delimitó a las personas comprendidas entre los 5 y 60 años de edad, de las cuales se extrajo a la población no pobre que representa el 20.07%.

3.4.4.1 Consumo aparente

Es el total de consumo de los municipios, establecido por la suma de la producción, más las importaciones, menos las exportaciones totales. El cuadro siguiente muestra el consumo aparente de la mermelada de mora para el año 2010 al 2019.

Cuadro 11
Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Mermelada de Mora
Periodo: 2010-2019
(Cifras en unidades de 295 gramos)

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2010	-	9,743	-	9,743
2011	-	10,256	-	10,256
2012	-	10,797	-	10,797
2013	-	11,366	-	11,366
2014	-	11,962	-	11,962
2015	-	12,489	-	12,489
2016	-	13,044	-	13,044
2017	-	13,599	-	13,599
2018	-	14,154	-	14,154
2019	-	14,709	-	14,709

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

Se determinó por medio de las encuestas y entrevistas que el 100% de las importaciones que se hacen al Municipio son para el consumo. No existen exportaciones desde Santa María Chiquimula hacia otros lugares ya que los grandes productores abarcan la totalidad del mercado en los tres municipios y no permiten la participación de intermediarios en el proceso de comercialización de éste tipo de producto. La sumatoria de las importaciones se convierte en el consumo aparente por la inexistencia de producción. Las tiendas y depósitos que importan la mercadería poseen el contacto directo con vendedores rutereros que hacen llegar el producto desde la ciudad capital.

3.4.4.2 Demanda insatisfecha

A la diferencia entre la demanda potencial y el consumo aparente se le considera demanda insatisfecha, consumidores potenciales que la oferta no cubre la cual

aumenta proporcionalmente al crecimiento de la población. A continuación se presenta el cuadro con dichos datos.

Cuadro 12
Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Mermelada de Mora
Período: 2010-2019
(Expresado en unidades de 295 gramos)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2010	40,159	9,743	30,416
2011	41,309	10,256	31,053
2012	42,484	10,797	31,687
2013	43,677	11,366	32,311
2014	44,878	11,962	32,916
2015	46,081	12,489	33,592
2016	47,288	13,044	34,244
2017	48,506	13,599	34,907
2018	49,726	14,154	35,572
2019	50,940	14,709	36,231

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

El cuadro anterior permite analizar y comprobar que efectivamente existe una demanda insatisfecha en los tres municipios y la misma tiene un aumento significativo y permanente que permitirá mantener el proyecto con buenos márgenes de ganancia según la producción anual propuesta.

3.4.5 Precio

El precio de la mermelada de mora se estableció por medio de costos de producción y distribución, además se tomó como base el precio de mercado al que lo comercializa la competencia. Se estima un precio de venta unitario de Q9.50 para el detallista quien a su vez lo venderá a Q11.00, obtendrá una ganancia de Q1.50.

3.4.6 Comercialización

El detalle de las acciones encaminadas para la comercialización de la mermelada de mora en los municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Totonicapán se describen en el capítulo IV de éste documento.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

Para llevar a cabo el proceso productivo de una manera eficiente y eficaz, es necesaria una correcta asignación de recursos disponibles, por lo cual es de suma importancia la determinación de los aspectos que se detallan a continuación.

3.5.1 Localización

Los factores a tomar en cuenta para la elección del lugar son las características climáticas, geográficas, transporte, acceso, disponibilidad de insumos y mano de obra.

3.5.1.1 Macrolocalización

Se propone que la planta de producción y almacenaje se ubique en el municipio de Santa María Chiquimula, departamento de Totonicapán, localizado 225 km de la ciudad capital, a 40.5 kilómetros de la cabecera departamental.

3.5.1.2 Microlocalización

Se propone ubicarla en el paraje Pamesabal, aldea El Rancho. Para acceder al paraje se debe recorrer 1 km por vereda que no registra problemas para transitar en ninguna época del año y que comunica con la carretera principal que está asfaltada y es de dos vías, que conduce hacia el casco urbano de Santa María Chiquimula que queda a 4 km de distancia.

3.5.2 Características tecnológicas

El proceso agro-artesanal de elaboración de mermelada posee ciertas particularidades, la materia prima es de buena calidad. Al inicio del proyecto se estima que será recolectada la mora de manera silvestre para luego empezar a

cultivarla, en ambos casos se buscará la mejor calidad. La maquinaria a utilizar como la estufa, licuadora y báscula de pesado son de fábrica, también las herramientas a utilizar como cuchillos, cucharas, espumadoras, etc. la división de trabajo se dará en menor escala, ya que se contará con personal que realizará más de una actividad en el proceso productivo. La mano de obra será asalariada y en algunas ocasiones recibirá capacitaciones o asistencia técnica. Se obtendrá asistencia financiera por parte de entidades externas al comité.

3.5.3 Tamaño

Se propone que el proyecto se desarrolle en un área construida de 75 metros cuadrados que tendrá una capacidad de producción instalada de 4,000 frascos mensuales, con la cual se cubre la meta de producción neta de 2,469 unidades al mes, para un total de 148,110 durante cada uno de los 5 años del proyecto. El total de la producción en los 5 años es de 148,110 unidades. La planta contará con dos ambientes principales, uno para la producción y bodega y otro para el área administrativa, así también un área techada con acceso para automóvil. A continuación se presenta el cuadro de producción anual.

Cuadro 13
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Volumen y Valor de la Producción
Años: 1-5

Año	Producción anual en frascos	Merma 1%	Producción neta de frascos	Precio de venta Q.	Valor total Q
1	29,921	299	29,622	9.50	281,409
2	29,921	299	29,622	9.50	281,409
3	29,921	299	29,622	9.50	281,409
4	29,921	299	29,622	9.50	281,409
5	29,921	299	29,622	9.50	281,409
Total	149,605	1,495	148,110		1,407,045

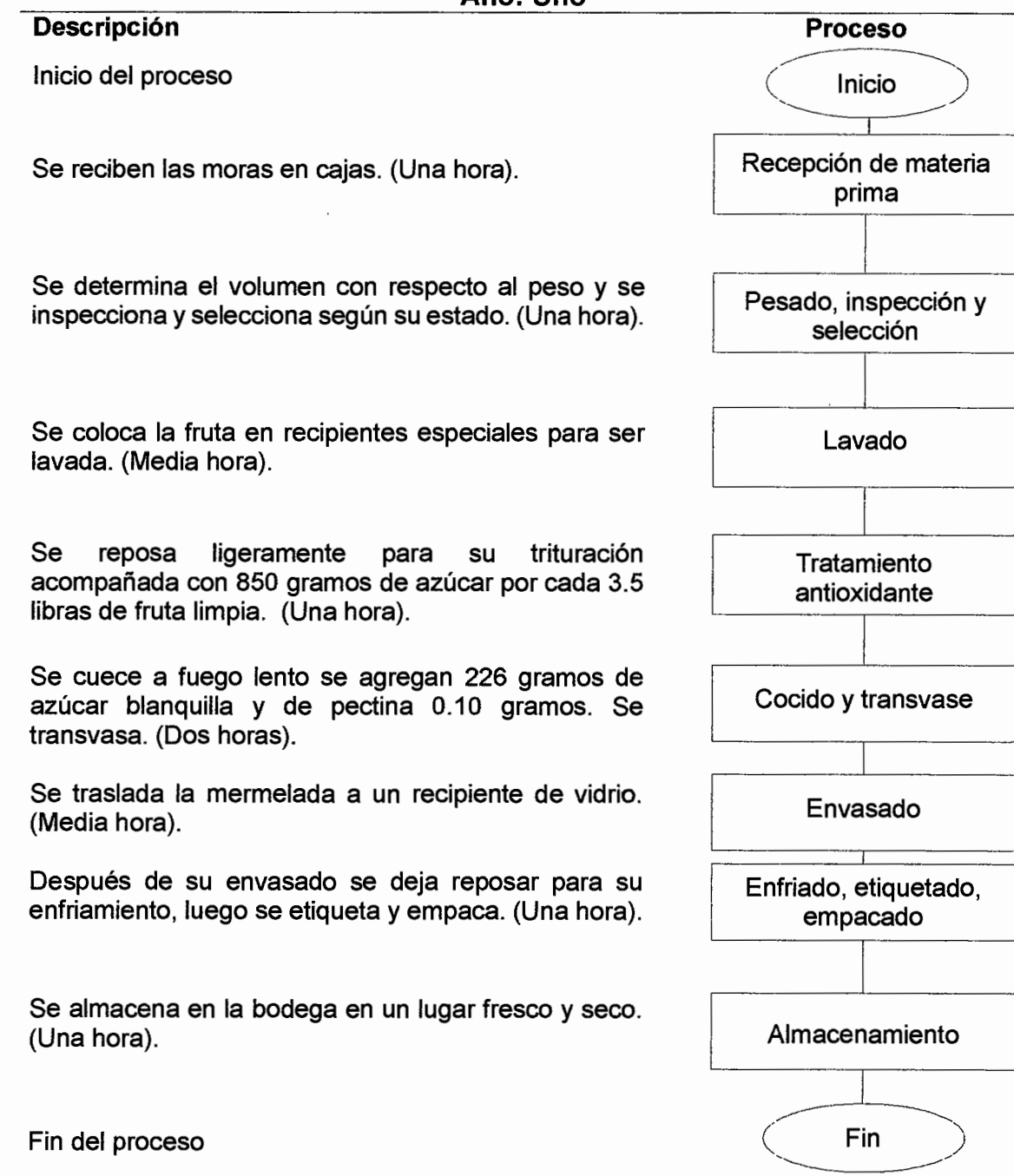
Fuente: investigación de campo EPS, primer semestre 2014.

La producción será constante durante los 5 años del proyecto y se tomó en cuenta una merma del 1%. Con el cuadro anterior se establece que la planta tiene la capacidad de producción necesaria para el proyecto. Se estima que los costos estarán estables durante todo éste período por lo cual el precio se mantendrá a Q9.50.

3.5.4 Proceso productivo

A continuación se detallan las actividades a desarrollar en el proceso productivo.

Gráfica 5
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Flujograma del Proceso Productivo
Año: Uno



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

3.5.5 Requerimientos

Son todos aquellos elementos necesarios para llevar a cabo el proyecto como: insumos, mano de obra, herramientas, maquinaria, mobiliario y vehículos, los cuales se detallan en la siguiente tabla.

Tabla 5
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Requerimientos Técnicos
Año: Uno

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Insumos		
Mora	Libras	1,070
Azúcar	Libras	535
Hipoclorito de sodio	Libras	16
Mano de obra		
Recepción de materia prima	Día	1
Pesado, inspección y selección	Día	1
Lavado	Día	1
Tratamiento antioxidante	Día	1
Cocido y transvase	Día	1
Envasado	Día	2
Enfriado etiquetado y empacado	Día	1
Almacenamiento	Día	1
Costos indirectos variables		
Frascos y tapas	Unidad	2,493
Etiquetas	Unidad	2,493
Cajas de cartón	Unidad	104
Guates desechables	Cajas	1
Gas propano de 40 lbs.	Cilindro	1
Equipo de producción		
Estufa semi-industrial	Unidad	1
Cilindro de gas	Unidad	1
Licuadora industrial de 20 litros	Unidad	1
Báscula de pesado	Unidad	1
Mesa de trabajo	Unidad	1
Tinas plásticas (150 litros)	Unidad	2
Olla de peltre con capacidad de 5 litros	Unidad	1
Válvula automática, purificador de agua	Unidad	1
Herramientas		
Cuchillos	Unidad	2
Paletas	Unidad	2
Tablas de picar	Unidad	2
Espumadora	Unidad	1
Juegos de cucharas medidoras	Juego	1

Continúa en la página siguiente...

...viene de la página anterior.

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Mobiliario y equipo		
Escritorio	Unidad	1
Sillas secretariales	Unidad	1
Archivo de metal	Unidad	1
Sumadoras	Unidad	1
Mesa y sillas para reuniones	Juego	1
Equipo de computo		
Computadoras	Unidad	1
Impresora	Unidad	1

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

Los frascos de vidrio son de suma importancia para la conservación del producto y la presentación para su venta, es por ello que se decide invertir en éste tipo de envase que representa uno de los rubros de mayor costo. La mano de obra se determinó por la cantidad de actividades necesarias en el proceso productivo, en algunos casos cada persona podrá llevar a cabo varias ocupaciones sin interrumpirlas mutuamente.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

El análisis de la estructura administrativa, funciones y aspectos legales de la organización propuesta para producir y comercializar la mermelada de mora se detalla en el capítulo V del presente documento.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Son los aspectos económicos del proyecto de producción de mermelada de mora, que se describen al establecer los recursos necesarios para ponerlo en marcha, dentro de los cuales se mencionan los requerimientos de inversión fija, de trabajo y total.

3.7.1 Inversión fija

En éste estudio se cuantifican los recursos monetarios necesarios para invertir en el proyecto, según los estudios de mercado, técnico y administrativo legal, así

también los gastos financieros y los impuestos a pagar según las utilidades a obtener. La inversión fija necesaria se describe a continuación:

Cuadro 14
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Inversión Fija
Año: Uno

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Tangible				15,475
Herramientas				270
Cuchillos	Unidad	2	18	36
Paletas	Unidad	2	55	110
Tablas de picar	Unidad	2	23	46
Espumadora	Unidad	1	39	39
Juegos de cucharas Medidoras	Juego	1	39	39
Equipo de producción				7,875
Estufa semi-industrial	Unidad	1	2,000	2,000
Cilindro de gas	Unidad	1	250	250
Licuadora industrial de 20 lts.	Unidad	1	3,000	3,000
Báscula de pesado	Unidad	1	975	975
Mesa de trabajo	Unidad	1	250	250
Tinas plásticas (150 lts)	Unidad	2	50	100
Olla de peltre de 3 lts	Unidad	1	300	300
Válvula automática F68C1, purificador de agua	Unidad	1	1,000	1,000
Mobiliario y equipo				2,530
Escritorio	Unidad	1	550	550
Sillas secretariales	Unidad	1	250	250
Archivo de metal	Unidad	1	500	500
Sumadoras	Unidad	1	250	250
Mesa y sillas para reuniones	Juego	1	980	980
Equipo de computo				4,800
Computadoras	Unidad	1	4,550	4,550
Impresora	Unidad	1	250	250
Intangible				8,082
Gastos de organización*				8,082
Total inversión fija				23,557

*Ver anexo 2.

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

En el cuadro anterior se observa que el 66% de la inversión fija se realiza en activos tangibles (mobiliario y equipo y herramientas) y un 34% en intangibles (gastos de organización) necesarios para iniciar la producción. El costo más representativo es la licuadora industrial que sin lugar a dudas es necesaria para

poder llevar a cabo la producción programada. Con esta inversión se pretende cubrir la meta del proyecto. Para la legalización del comité se invertirán Q5,150 en honorarios de abogado para requerimientos legales.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Es la inversión requerida para realizar el proyecto, dentro de ésta se consideran: insumos, mano de obra, costos indirectos y gastos fijos. En el siguiente cuadro se presenta el detalle de la inversión en capital de trabajo para el año 2014.

Cuadro 15
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Inversión en Capital de Trabajo
Año: Uno

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario	Total Q
Materia prima				3,199
Mora	Libras	1,070	1.25	1,338
Azúcar	Libras	535	3.00	1,605
Hipoclorito de sodio	Libras	16	16.00	256
Mano de obra				875
Recepción de materia prima	Día	1	74.97	75
Pesado, inspección y selección	Día	1	74.97	75
Lavado	Día	1	74.97	75
Tratamiento antioxidante	Día	1	74.97	75
Cocido y transvase	Día	1	74.97	75
Envasado	Día	2	74.97	150
Enfriado etiquetado, empacado	Día	1	74.97	75
Almacenamiento	Día	1	74.97	75
Bonificación incentivo		9	8.33	75
Séptimo día				125
Costos indirectos variables				4,947
Cuota patronal		800	12.67%	101
Prestaciones laborales		800	30.55%	244
Frascos y tapas	Unidad	2,493	1.50	3,740
Etiquetas	Unidad	2,493	0.10	249
Cajas de cartón	Unidad	104	4.00	416
Guantes desechables	Cajas	1	47.00	47
Gas propano de 40 lbs.	Cilindro	1	150.00	150
Gastos variables de ventas				800
Fletes				800

Continúa en página siguiente...

Cuadro 16
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Inversión Total
Año: uno
(Cifras en quetzales)

Concepto	Total
Inversión fija	Q 23,557
Capital de Trabajo	Q 19,298
Total Inversión	Q 42,855

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

El resultado de la suma de la inversión fija y la de capital de trabajo es de Q23,557 que representa el total necesario para que inicie el proceso de producción la cual está integrada en un 54.96% por la inversión fija y un 45.03% por el capital de trabajo.

3.7.4 Financiamiento

Éste factor es importante ya que estimula el arranque del proyecto, por medio del cual se contará con el efectivo necesario para la obtención de los recursos indispensables para la realización de la producción; las fuentes pueden ser internas o externas.

- Fuente interna

Son los recursos financieros aportados por los inversionistas de Q23,557 integrado por veinte miembros quienes aportarán cada uno Q1,177.85 en efectivo.

- Fuente externa

Son los recursos financieros obtenidos de instituciones ajenas al proyecto, se solicitará un préstamo en el Banco de Desarrollo Rural, S.A. -BANRURAL- por la cantidad de Q19,298 a un plazo de dos años. Al final del período se pagarán Q23,351 que incluye el pago de los intereses más el capital. La tasa es del 21%.

3.7.5 Estados financieros

Son instrumentos elaborados de manera proyectada para determinar que se encuentren relacionados, en los cuales se muestra la situación para el 2014 en base a datos reales del proyecto.

3.7.5.1 Costo directo de producción

Está conformado por la materia prima, mano de obra y los gastos de fabricación. Sirven para conocer con exactitud el valor de la producción, tanto la que pasa al almacén de productos terminados como la que se queda en el proceso productivo. En el siguiente cuadro se presenta el costo de producción proyectado a cinco años en el cual se puede analizar la inversión que tendrá que realizarse anualmente para el proyecto.

Cuadro 17
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Estado de Costo de Producción Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(Cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia prima	38,382	38,382	38,382	38,382	38,382
Mora	16,050	16,050	16,050	16,050	16,050
Azúcar	19,260	19,260	19,260	19,260	19,260
Hipoclorito de sodio	3,072	3,072	3,072	3,072	3,072
Mano de obra	10,498	10,498	10,498	10,498	10,498
Recepción de materia prima	900	900	900	900	900
Pesado, inspección y selección	900	900	900	900	900
Lavado	900	900	900	900	900
Tratamiento antioxidante	900	900	900	900	900
Cocido y transvase	900	900	900	900	900
Envasado	1,799	1,799	1,799	1,799	1,799
Enfriado etiquetado y empacado	900	900	900	900	900
Almacenamiento	900	900	900	900	900
Bonificación incentivo	900	900	900	900	900
Séptimo día	1,499	1,499	1,499	1,499	1,499
Costos indirectos variables	59,379	59,379	59,379	59,379	59,379
Cuota patronal	1,216	1,216	1,216	1,216	1,216
Prestaciones laborales	2,933	2,933	2,933	2,933	2,933
Frascos y tapas	44,882	44,882	44,882	44,882	44,882
Etiquetas	2,992	2,992	2,992	2,992	2,992
Cajas de cartón	4,992	4,992	4,992	4,992	4,992

Continúa en la página siguiente...

... viene de la página anterior.

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Guantes desechables	564	564	564	564	564
Gas propano de 40 lbs.	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Total costo directo	108,259	108,259	108,259	108,259	108,259
Producción envasados	29,622	29,622	29,622	29,622	29,622
Costo envasado	3.65	3.65	3.65	3.65	3.65

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

El costo directo de producción de Q 108,259.00 se mantendrá estable en los cinco años del proyecto, en el están incluidos los insumos, mano de obra y costos indirectos variables, lo cual garantiza las utilidades.

3.7.5.2 Estado de resultados proyectado a cinco años

Es el estado financiero que muestra los ingresos, costos, gastos en los que se incurrirán los cinco años del proyecto, también tiene como objetivo determinar la utilidad que se obtendrá en dicho período. Se detalla a continuación:

Cuadro 18
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Estado de Resultados Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(Cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	281,409	281,409	281,409	281,409	281,409
(-) Costo directo de producción	108,259	108,259	108,259	108,259	108,259
Contribución a la ganancia	173,150	173,150	173,150	173,150	173,150
(-) Gastos variables de ventas	9,600	9,600	9,600	9,600	9,600
Fletes	9,600	9,600	9,600	9,600	9,600
Ganancia marginal	163,550	163,550	163,550	163,550	163,550
(-) Costos fijos de venta	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
Honorarios de comercialización	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
(-) Costos fijos de producción	45,563	45,563	45,563	45,563	45,495
Honorarios de producción	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
Alquiler de bodega y oficinas	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
Energía eléctrica	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Agua	120	120	120	120	120
Depreciación herramientas	68	68	68	68	68

Continúa en la página siguiente...

... viene de la página anterior.

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Depreciación equipo de producción	1,575	1,575	1,575	1,575	1,575
(-) Gastos de administración	43,522	43,522	43,522	41,922	41,924
Honorarios del administrador	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
Honorarios del contador	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800
Dietas	2,004	2,004	2,004	2,004	2,004
Papelería y útiles	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Depreciación de mobiliario y equipo*	506	506	506	506	506
Depreciación equipo de computo*	1,600	1,600	1,600	-	-
Amortización gastos de organización	1,616	1,616	1,616	1,616	1,618
Ganancia en operación	44,461	44,461	44,461	44,461	46,127
(-) Gastos financieros	4,053	-	-	-	-
Intereses préstamo	4,053	-	-	-	-
Ganancia antes del I.S.R.	40,408	44,461	44,461	46,061	46,127
(-) Impuesto sobre la renta 28%	11,314	12,004	11,560	11,515	11,532
Utilidad neta	29,094	32,457	32,901	34,546	34,595

*Ver anexo 4.

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

Luego de considerar las depreciaciones y amortizaciones establecidas por la ley se obtuvieron resultados favorables para los cinco años del proyecto. La ganancia neta del ejercicio se incrementa cada año debido a los intereses generados por el préstamo.

3.8 EVALUACIÓN FINANCIERA

Es el estudio de la inversión inicial que permite a los miembros del comité tomar la decisión de llevar o no a cabo el proyecto propuesto. En el siguiente cuadro se presentan los factores para la evaluación financiera.

Cuadro 19
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Evaluación financiera

INDICADOR	VALOR
Punto de equilibrio	Q 211,881.79
Punto de equilibrio en unidades	22,303.35
Tasa de rendimiento mínima aceptada	25%
Valor actual neto	Q.54,703.00
Relación beneficio costo	Q1.08
Tasa interna de retorno	80.41566%
Período de recuperación de la inversión	1 año, 7 meses y 24 días

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS. Primer semestre 2014

Según los cálculos entre costos, gastos fijos y variables, volumen de ventas y utilidades, se determinó que el ingreso necesario para cubrir los gastos es de Q211,881.79 lo que representa el volumen de venta en unidades de 22,303.35 con el cual se alcanza el nivel de operaciones donde no se obtiene ganancia y tampoco pérdida. Para el proyecto se determinó según la tasa de rendimiento mínima aceptada de 25% y los cálculos elaborados la tasa interna de retorno se ubica en 80.41566% por lo cual se considera una buena decisión por parte de los participantes llevar a cabo el proyecto por ser mayor. El valor actual neto de Q.54,703.00 indica que el proyecto es factible dado que los ingresos son mayores a los egresos que incluyen el factor actualizado. Cada quetzal invertido generará 8 centavos según la relación beneficio costo, por lo tanto los ingresos son superiores a los egresos y se deduce que el proyecto generará ganancia y beneficio a la comunidad. La inversión hecha se recuperará en 1 año, 7 meses y 24 días, se considera que es un tiempo prudencial ya que el proyecto está planteado para 5 años.

3.9 IMPACTO SOCIAL

Con la puesta en marcha del proyecto en el paraje Pamesabal de la aldea El Rancho del municipio de Santa María Chiquimula del departamento de Totonicapán, se contribuirá con el desarrollo económico, al crear nuevas fuentes

de empleo, generación de ingresos y el aprovechamiento de los recursos disponibles, con lo cual los participantes tendrán la oportunidad de cubrir sus necesidades básicas y aumentar su nivel de vida, el objetivo es mejorar las condiciones socioeconómicas de la población. Se empleará a un encargado de producción, un administrador y 540 días de trabajo durante todo el proyecto.

CAPÍTULO IV
COMERCIALIZACIÓN
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MORA

Existen ciertas consideraciones a tener en cuenta para efectuar la comercialización del producto del comité “La Mora Feliz” con el fin de hacerlo llegar de manera eficiente y eficaz al consumidor final por medio del intermediario. La actividad agro-industrial para la transformación de la mora en mermelada para su posterior venta debe ir acompañada de un plan de comercialización que se muestra a continuación.

4.1 COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA

Posterior al proceso de producción de mermelada de mora deben realizarse esfuerzos que permitan el traslado efectivo del producto hacia los consumidores finales, para lo cual es necesario detallar desde ya cada uno de los aspectos a tomar en cuenta basándose en la mezcla de mercadotecnia integrada por el producto, precio, plaza y promoción.

4.1.1 Producto

En base a los ingredientes que se utilizan en su fabricación, la presentación a comercializar y el valor aumentado que percibe el consumidor final al adquirirlo, el producto se describe en tres niveles distintos.

- **Producto fundamental**

Conserva de fruta cocida en azúcar de consistencia pastosa, sabor dulce, elaborada con ingredientes frescos naturales de alta calidad sin preservantes.

- **Producto real**

Mermelada de mora envasada en frasco de vidrio transparente de 295 gramos, con tapadera blanca con botón de seguridad y envasada al vacío.

- Producto aumentado

Mermelada de mora artesanal de excelente calidad y frescura, con buen aroma y sabor incomparable.

- Calidad

Su elaboración será con ingredientes frescos y bajo estrictos controles de calidad que darán como resultado una mermelada de muy buen sabor.

- Diseño

La propuesta de etiqueta para la comercialización de la mermelada de mora cuenta con los siguientes elementos: ingredientes, procedencia, valores nutricionales, fecha de caducidad, código de barras, logotipo, fotografía de moras y una cinta de seguridad que indica que el producto no ha sido alterado.

- Características

Presentación artesanal de mermelada de mora de excelente calidad, con un sabor y aroma exquisito. Con una consistencia y color uniforme oscuro incomparable, ligeramente ácida. Se garantiza su sabor y la ausencia de preservantes químicos en el proceso de elaboración. Puede ser conservada hasta dos años si se mantiene en un ambiente fresco y seco.

- Nombre de la marca

Se propone comercializar la mermelada de mora con el nombre de "El Rancho".

- Empaque

Su presentación será de 295 gramos, envasada en frasco de vidrio transparente y tapadera de rosca (twist off) de 58mm con botón de seguridad.

- Servicio

Como parte del servicio se ofrecerá el cambio de unidades que se encuentren en

mal estado.

4.1.2 Precio

Se considera que el precio de penetración propuesto generará buenas utilidades y propiciará su elección por parte de los clientes potenciales por tratarse de un producto de calidad superior al de su competencia.

- Precio de lista

Se maneja un único precio de lista de Q9.50 para los clientes minoristas basado en costos de producción y además se tomó de referencia el precio de la competencia de Q9.50. El detallista obtendrá una utilidad de Q1.50 por unidad vendida, se estimó un precio al cliente final de Q11.00. Se propone que el intermediario opte por un descuento en pedidos mayores de 48 unidades mensuales.

4.1.3 Plaza

Se plantean los siguientes aspectos importantes para la comercialización de la mermelada de mora.

- Canal

El Comité proveerá únicamente a clientes detallistas quienes a su vez pondrán a disposición la mermelada de mora a los clientes finales. En los primeros 5 años del proyecto no se contempla la venta directa a los consumidores por parte del productor.

- Cobertura

Para los 5 años del proyecto se atenderán tiendas, abarroterías y supermercados ubicados en los Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Totonicapán del departamento de Totonicapán.

- Inventario

Se dispondrá de inventario para abastecer el mercado durante todo el año.

- Transporte

Se contará con servicio de reparto puerta a puerta para todos los clientes minoristas en los tres Municipios mencionados.

- Logística

Se visitará al cliente una vez al mes, el vendedor se encargará de verificar la existencia del producto en cada punto de venta y sugerir la cantidad de unidades que se despacharán al día siguiente.

4.1.4 Promoción

Se proponen las siguientes actividades para promover la venta de la mermelada de mora. Nuevos métodos de promoción se plantearán al momento de contar con el presupuesto.

- Ventas personales

Se contará con una persona encargada de la venta de manera directa con los clientes (tiendas, abarroterías, depósitos y supermercados), tendrá la función de comunicar, informar y persuadir de las cualidades del producto a fin de promover su consumo. Velará por la disponibilidad de mermelada para satisfacer la demanda en cada punto de venta.

- Relaciones Públicas

El encargado de ventas deberá desarrollar buenas relaciones con el cliente para lograr su preferencia y un posicionamiento superior al de la competencia.

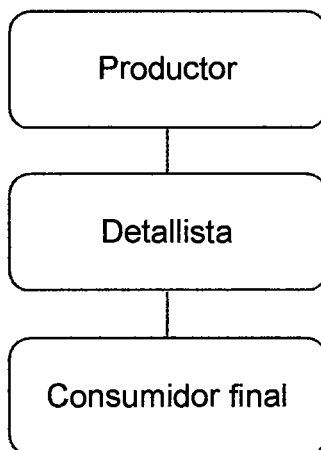
4.2 OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN

Son los diferentes pasos desde la producción de la mermelada de mora a través de los canales y márgenes de comercialización:

4.2.1 Canal de comercialización

Son las etapas por las que pasan los bienes en el proceso de transformación entre el productor y el consumidor final, permite señalar la importancia del papel que desempeña cada participante en el movimiento de los bienes y servicios que se dan en el proceso de comercialización. En la siguiente gráfica se presenta el canal propuesto.

Gráfica 6
Municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y
Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Canal de Comercialización Propuesto
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

El detallista será el encargado de poner a disposición el producto. Hará la función de intermediario entre el productor y el consumidor final. Se considera sumamente importante la participación de dicho participante en el proceso de comercialización

ya que se determinó que es el canal más eficiente para la distribución de la mercadería al consumidor final.

4.2.2 Márgenes de comercialización

Diferencia entre lo que paga el consumidor al adquirir la mermelada de mora y el precio al cual el detallista recibió el bien por parte del productor. Con lo anterior se determina el porcentaje de participación de cada uno de ellos en el proceso de comercialización. Dicho cálculo se presenta en el siguiente cuadro.

Cuadro 20
Municipio de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Totonicapán,
Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Márgenes de Comercialización
Año: 2014

Santa María Chiquimula						
Participante	Precio de venta	Margen bruto	Costos de mercado	Margen neto	Rentabilidad /inversión	Participación %
Productor	9.50	-	-	-	-	90.48
Detallista	10.50	1.50	0.50	1.00	0.10	9.52
Carga/descarga	-	-	0.25	-	-	-
Empaque	-	-	0.25	-	-	-
Consumidor final	-	-	-	-	-	-
TOTALES		1.50	0.50	1.00		100.00
San Francisco el Alto						
Participante	Precio de venta	Margen bruto	Costos de mercado	Margen neto	Rentabilidad /inversión	Participación %
Productor	9.50	-	-	-	-	86.36
Detallista	11.00	1.50	0.50	1.00	0.10	13.64
Carga/descarga	-	-	0.25	-	-	-
Empaque	-	-	0.25	-	-	-
Consumidor final	-	-	-	-	-	-
TOTALES		1.50	0.50	1.00		100.00
Totonicapán						
Participante	Precio de venta	Margen bruto	Costos de mercado	Margen neto	Rentabilidad /inversión	Participación %
Productor	9.50	-	-	-	-	86.36
Detallista	11.00	1.50	0.50	1.00	0.10	13.64
Carga/descarga	-	-	0.25	-	-	-
Empaque	-	-	0.25	-	-	-
Consumidor final	-	-	-	-	-	-
TOTALES		1.50	0.50	1.00		100.00

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

El precio de venta del producto en los municipios de Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto y Totonicapán será de Q.9.50 para el detallista y Q.11.00 para

el consumidor final lo cual genera una utilidad de Q. 1.50. El Comité participa con un 86.36% y un 13.64% para el intermediario en municipios de Totonicapán y San Francisco el Alto. Para Santa María Chiquimula la participación del productor es del 90.48% y para el detallista de 9.52% diferenciado en el margen neto para los municipios de San Francisco El Alto y Totonicapán debido al incremento en el precio al consumidor final, por lo que la rentabilidad favorecerá a la organización.

CAPÍTULO V

ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MORA

Éste capítulo comprende el análisis de la estructura administrativa, funciones y aspectos legales del comité de productores de mermelada de mora "La Mora Feliz" necesarios para que las operaciones de producción y comercialización de la organización alcancen los objetivos planteados.

5.1 JUSTIFICACIÓN

Con la investigación realizada en el Municipio se determinó que la mora que se encuentra de manera silvestre aún no ha sido explotada, por lo cual se consideró formar el Comité para desarrollar el proyecto de producción de mermelada de mora que tiene como propósito mejorar el nivel de vida de sus 20 integrantes y el de los trabajadores que se contraten. Ésta organización facilitará el acceso a insumos, materiales, financiamiento para la producción y asesoría técnica para obtener utilidades. Se considera de gran importancia la generación de empleo de los pobladores en el proceso agro-artesanal que permita la transformación de la mora en un producto que satisfaga la necesidad de la población y así generar ingresos para los trabajadores y un beneficio económico para la organización.

5.2 OBJETIVOS DE LA ORGANIZACIÓN

Los objetivos que se pretenden obtener con la constitución de la organización son:

- Objetivo general

Constituir los lineamientos dentro de los cuales el Comité se desenvuelva y alcance un desarrollo óptimo e integral para el beneficio y superación de los participantes de forma sostenible.

- **Objetivos específicos**

A continuación se detallan los objetivos específicos del Comité para lograr una apropiada organización productiva.

- ✓ Impulsar la comercialización del producto a través de la exploración de nuevos mercados, con la intervención del Comité.
- ✓ Diversificar la actividad agro-artesanal, para generar empleo y mejorar el nivel de vida de los habitantes del Municipio.
- ✓ Promover la producción del cultivo de mora a través de la utilización de nuevas técnicas.
- ✓ Fortalecer la organización de los pobladores del Municipio para lograr objetivos comunes.

5.3 TIPO Y DENOMINACIÓN

Se propone integrar un comité de 20 personas con una estructura funcional definida que permita delegar responsabilidades de cada miembro con el fin de que el proyecto sea funcional.

La organización propuesta será denominada como Comité "La Mora Feliz", la cual se dedicará a la producción y comercialización de mermelada de mora en un proceso agro-artesanal para el consumo del mercado regional.

5.4 MARCO JURÍDICO

El ejercicio del Comité de producción de mermelada de mora tiene como base legal y marco jurídico las siguientes normas.

5.4.1 Normas internas

Será regido por el reglamento aprobado por la Asamblea General. Las normas para regular las actividades son:

- ✓ Estatutos y políticas del Comité que regulen su funcionamiento administrativo.
- ✓ Establecer el acta de constitución, donde se establecen formar el Comité, el cual deberá asentarse en el Registro Civil del Municipio y presentarse en la Gobernación Departamental para su respectiva autorización.
- ✓ Manuales de organización, normas y procedimientos y descripción técnica de puestos, con el propósito de lograr un manejo eficiente de los recursos de la organización.

5.4.2 Normas externas

Son las leyes y/o normativas de carácter general que rigen a la organización para que se desenvuelva dentro del marco de la ley.

- ✓ Constitución Política de la República de Guatemala, Asamblea Nacional Constituyente 1985 y sus reformas. Que contempla los Artículos: 34. Derecho de Asociación, 39. Propiedad privada, 43. Libertad de industria.
- ✓ Ley de impuesto al Valor Agregado –IVA-, Decreto Número 27-92, del Congreso de la República de Guatemala, Artículo 6, Rentas exentas.
- ✓ Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto Número 114-97, del Congreso de la República de Guatemala, Artículo 36. Ministerio de Gobernación, inciso b.
- ✓ Ley del Consejos de Desarrollo Urbano y Rural. Decreto Número 11-2002, del Congreso de la República de Guatemala; Artículos 12. Funciones de los Concejos Municipales de Desarrollo, inciso b); 7. Integración de los Consejos Regionales de Desarrollo Urbano y Rural; 14. Funciones de los Consejos Comunitarios de Desarrollo; y 15. Consejos Comunitarios de Desarrollo de Segundo Nivel.
- ✓ Ley del Impuesto a las Empresas Mercantiles Agropecuarias, Decreto Número 99-98, del Congreso de la República de Guatemala. Artículo 1.

- ✓ Código de Trabajo, Decreto Número 1441 del Congreso de la República de Guatemala. Sección Segunda. Capítulo Quinto Obligación de los Patronos.
- ✓ Código de Comercio, Decreto Número 2-70, del Congreso de la República de Guatemala, Artículo 344. Propagación de enfermedad en plantas o animales.
- ✓ Código de Salud. Decreto Número 90-97, del Congreso de la República de Guatemala. Artículo 3, 5 y 7.
- ✓ Ley de Actualización Tributaria Decreto Número 10-2012, capítulo II artículo 11.
- ✓ 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.
- ✓ Decreto No. 2082: Autorizado por el Congreso de la República, regula la información de comités de diversa índole del año 1938.

5.5 ORGANIZACIÓN PROPUESTA

En éste apartado se propone de qué manera será la organización con el fin de llevar a cabo de manera eficiente y eficaz el proceso productivo y la comercialización de la mermelada de mora.

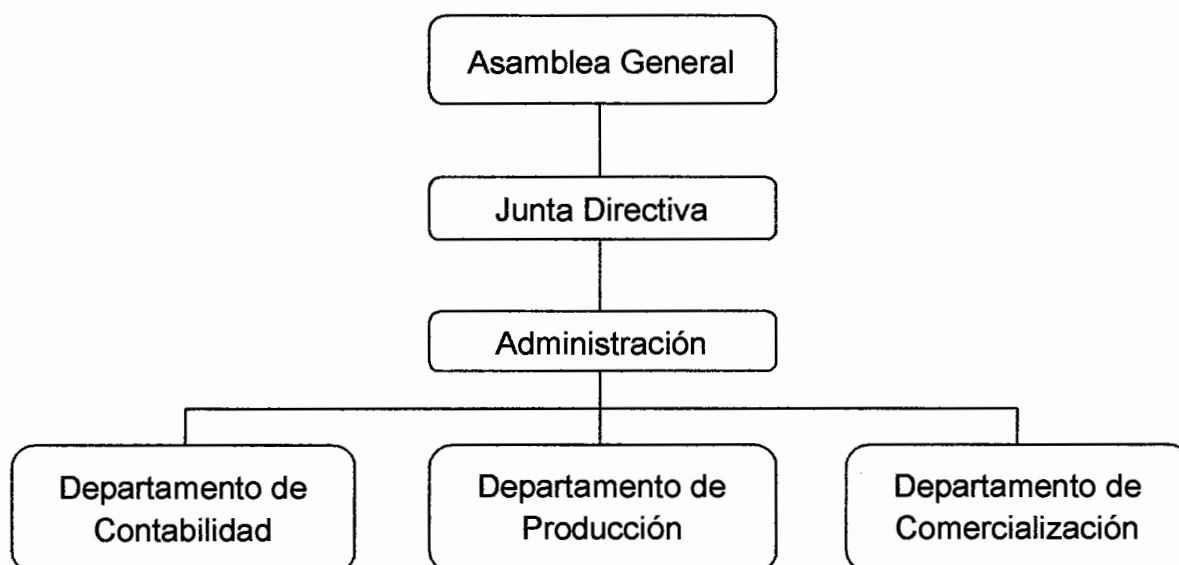
5.5.1 Sistema organizacional

Debido a la cantidad de integrantes, se propone un sistema de organización lineal. En éste sistema los integrantes del Comité conocen sus funciones, atribuciones y nivel jerárquico.

5.5.2 Estructura organizacional

Es por medio del diseño de la estructura de la organización que se dirigirá el Comité “La Mora Feliz” para llevar a cabo el control de las actividades durante la producción y comercialización de la mermelada de mora.

Gráfica 7
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Estructura Organizacional “Comité La Mora Feliz”
Año: 2014



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

Existe equilibrio en la autoridad, responsabilidad y jerarquías bien definidas en las que no hay duplicidad de mando. La estructura organizacional propuesta para el comité “La Mora Feliz” es de tipo lineal, la autoridad y comunicación es de orden descendente. El personal de administración, contabilidad, producción y comercialización no gozarán de prestaciones y su sueldo mensual se considerará como un servicio profesional, esto con la finalidad de generar mayores utilidades con el ahorro de prestaciones laborales.

5.5.3 Funciones básicas de las unidades administrativas

Cada una de las unidades que conforman la organización tendrá a su cargo las actividades diarias para la realización eficiente la producción. Dicha estructura organizacional se distribuirá de la siguiente manera:

- Asamblea general

Encargada de analizar y establecer los presupuestos, crear normas y políticas, velar por el cumplimiento de las directrices generales de la organización. Es el ente de mayor jerarquía.

- Junta directiva

Funge como representante legal de la organización, planificará las funciones, controlará el gasto de funcionamiento e informará sobre los resultados obtenidos en el desarrollo de las actividades productivas.

- Administración

Su función principal es la planificación, organización, dirección y control de las actividades productivas, de comercialización y financieras de la organización.

- Departamento de contabilidad

Llevará a cabo el control de los movimientos contables y fiscales inherentes a la producción, elaborará los estados financieros y entregará informes a la junta directiva.

- Departamento de producción

Ésta unidad será la encargada de planificar y coordinar todas aquellas funciones con respecto a la transformación de los insumos para convertirlos en el producto final. Verificará que la producción cumpla con las características básicas de calidad y reportarán al administrador cualquier inconveniente que se presente en el proceso productivo.

- Departamento de comercialización

Realizará el proceso del traslado del producto desde el lugar de producción hasta el consumidor final. Será el encargado de mantener la buena relación comercial con los distribuidores detallistas.

5.6 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

Es la administración de todos los recursos disponibles por medio de planeación, organización, integración, dirección y control por parte de la organización.

5.6.1 Planeación

Implica establecer las bases para la determinación de objetivos, estrategias y políticas para el correcto funcionamiento de la organización. Ésta función corresponde a la junta directiva que conformará el Comité para llevar a cabo las actividades de producción y comercialización del producto con el apoyo de cada una de las distintas unidades. Buscará Capacitar a cada uno de los socios en aspectos técnicos, financieros y comerciales para el manejo óptimo del proceso productivo, posterior venta y manejo de los controles contable.

- Objetividad y cuantificación

Al surgir algún cambio en la estrategia planteada para el proyecto y con la finalidad de reducir los riesgos que conlleva la comercialización de mermelada de mora se sugiere que se elabore un nuevo estudio de mercado que demuestre la factibilidad del proyecto por medio de técnicas estadísticas y basándose en datos reales.

- Misión

Es la descripción de la finalidad más amplia que se ha elegido para el Comité. Su planteamiento en la etapa de planeación permite tener una perspectiva clara de lo que se quiere lograr. Por lo cual se propone la siguiente.

“Elaborar una mermelada que satisfaga la necesidad de nuestros clientes y apoyar

el desarrollo socioeconómico de cada uno de los integrantes del comité”.

- Visión

Representa la aspiración fundamental del Comité y el esfuerzo en conjunto de cada uno de sus miembros para lograr los objetivos.

“Ser un Comité de prestigio en el ámbito de elaboración de mermelada de mora que cuente con la preferencia de sus clientes por calidad y servicio”.

5.6.2 Organización

Para la coordinación eficiente de cada una de las labores necesarias de la organización, el Comité contará con un diseño estructural lineal, definiendo las funciones, niveles y actividades que cada unidad debe realizar, así también los manuales de la organización, normas y procedimientos.

- Especialización

Para una mayor eficiencia en la organización es importante la división del trabajo. Cada uno de los miembros llevará a cabo sus actividades de manera específica a fin de especializarse y mejorar los procesos.

- Unidad de mando

Cada uno de los trabajadores debe acatar las órdenes de una sola persona. No debe existir la duplicidad de mando para ningún puesto dentro del Comité.

- Delegación

Conceder o transferir autoridad a las demás personas para una mejora continua de los procesos. La delegación además generará compromiso en los colaboradores y hará procesos más eficientes para los objetivos planteados.

- Equilibrio de autoridad y responsabilidad

Cada uno de los miembros del comité debe tener clara su autoridad en el puesto

y la responsabilidad para desempeñarlo, para tal objetivo es importante la difusión de los descriptores de puesto planteados para esta organización.

5.6.3 Integración

Es la incorporación de las personas dentro del Comité, con la selección idónea de los colaboradores que cumplan con los requisitos establecidos según el manual de la organización y así ocupar los puestos creados en su estructura.

- Inducción adecuada

Es necesaria la aplicación de un proceso de inducción adecuado que permita la adaptación de nuevos miembros al Comité, a fin de promover su desenvolvimiento dentro de la organización y convertirlo en un elemento eficiente para los fines planteados.

- El hombre adecuado para el puesto adecuado

Cumplir con los requerimientos de los descriptores de puestos al momento de contratar a nuevo personal, con el fin que sea la persona que se adapte a los requerimientos de la organización y no el puesto que deba adaptarse a la persona.

5.6.4 Dirección

Éste elemento es importante para ejecutar los planes de manera eficiente de acuerdo a la estructura organizacional creada, mediante la guía de cada uno de los esfuerzos de sus distintas unidades por medio de la motivación, comunicación y supervisión. Ésta función estará bajo la responsabilidad del administrador.

- Supervisión directa

El apoyo y la comunicación formal de los dirigentes hacia los subordinados durante la ejecución de las actividades serán de manera continua, con la finalidad de que se realice con mayor facilidad y de manera oportuna.

- Vía jerárquica

Los canales de comunicación establecidos se respetarán según la organización propuesta, con la finalidad que cada orden se transmita por medio de los niveles jerárquicos correspondientes.

- Resolución de conflictos

Será la responsabilidad de cada uno de los miembros del comité atender de manera oportuna los conflictos que se presenten en los distintos procesos de la organización, a fin de evitar que se conviertan en problemas graves.

5.6.5 Control

Para garantizar la correcta utilización de los distintos recursos del Comité se realizarán los respectivos controles de compras, ventas y financieros. La compra de insumos, mobiliario y herramientas para el proceso de producción estará a cargo del administrador. El control mensual de las ventas realizadas a los intermediarios lo hará el departamento de comercialización. Los controles sobre la situación financiera del comité para la toma de decisiones y mejoramiento de los procesos productivos estarán a cargo de la unidad de contabilidad. Éstos son algunos principios a tomar en cuenta.

- De la excepción

El control llevado a cabo dentro del Comité debe enfocarse en aquellas actividades excepcionales o representativas, se evitará llevar un control excesivo las funciones comunes a fin de reducir la inversión de tiempo que pudiera ser utilizado en áreas de problemas.

- De equilibrio

Cada una de las unidades que conforman la organización del Comité se le aplicará el grado de control de manera equilibrada a fin de que funciones de manera eficiente y conjunta con las demás.

CONCLUSIONES

En base a la investigación realizada en el 2014, se presentan las siguientes conclusiones sobre la situación socioeconómica del Municipio.

1. Debido a la carencia de terrenos aptos para el cultivo y la poca disponibilidad de tierra para cada agricultor, el Municipio no es competitivo en dicha actividad agrícola, la cual se realiza únicamente para el autoconsumo. La falta de organización de productores pecuarios de crianza y engorde de pollos que les permita el acceso a asesorías técnicas, financiamiento y mercados hace que no sea una actividad competitiva que pueda representarles un ingreso económico representativo. La obtención de moras silvestres y su posterior transformación en mermelada permitiría que su recolección se convierta en una actividad económica atractiva para la población.
2. Los agricultores del Municipio explotan pequeñas porciones de tierra sin técnicas de conservación, lo cual provoca cosechas escasas que prefieren destinar para el autoconsumo.
3. El municipio de Santa María Chiquimula no presenta un crecimiento económico debido a la falta de proyectos en actividades productivas agrícolas que puedan hacerse en conjunto.
4. La crianza y engorde de pollos es la actividad pecuaria más representativa del Municipio, sin embargo presenta grandes deficiencias en el proceso productivo ya que no existe ningún tipo de asistencia o capacitación y no posee una organización que vele por llevar a cabo ésta actividad de manera más eficiente tanto en la producción como en la comercialización.
5. No existe interés por parte de los pobladores en efectuar la actividad

pecuaria de crianza y engorde de pollos debido al desconocimiento de la potencialidad de éste producto en la región, por lo cual gran parte de la producción la destinan para el autoconsumo.

6. Las características climáticas y orográficas del Municipio permiten la producción de mora que actualmente se encuentra de manera silvestre, los pobladores encuentran poco atractiva la práctica de recolectar el fruto ya que el precio de mercado es muy bajo y no representaría un ingreso económico acorde al esfuerzo que deben realizar.
7. Los habitantes no han aprovechado las características del territorio del Municipio para el cultivo de la mora, debido a la falta de conocimientos técnicos.
8. Debido a la poca potencialidad agrícola es necesaria la creación de proyectos que ayuden a diversificar las actividades productivas y de comercialización en nuevos productos como la mermelada de mora.
9. Se determinó que en los tres municipios donde se pretende comercializar el producto existe una demanda insatisfecha de mermelada bastante atractiva, que puede ser explotada con un proyecto de producción agro-artesanal.
10. Es de suma importancia que para realizar el proyecto de producción y comercialización de mora se haga una organización formal, lo cual facilitará el acceso a financiamiento, asistencia técnica y capacitaciones, con el fin de brindar un producto de gran calidad y así obtener los objetivos propuestos.
11. Es necesario que la organización administre todos los recursos disponibles para ejecutar las actividades de producción y comercialización.

RECOMENDACIONES

De acuerdo a las conclusiones planteadas y el estudio realizado en el municipio de Santa María Chiquimula se presentan las siguientes recomendaciones:

1. Que los agricultores se capaciten por medio de proyectos apoyados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación – MAGA- promovidos por las autoridades municipales, en técnicas de conservación de suelos, para que puedan explotar sus pequeñas porciones de tierra de manera eficiente y lo lograr un mejor ingreso económico.
2. Que el encargado de la Dirección Municipal de Planificación gestione ante las autoridades municipales la realización de proyectos de inversión social por parte de los habitantes, que permitan la mejora en el nivel de vida.
3. Que las personas que realizan la actividad pecuaria gestionen ante las entidades del estado un programa de capacitación para los productores que se dedican a la crianza y engorde de pollos y así ser más eficientes tanto en el proceso productivo como en la comercialización y lograr un crecimiento económico para las comunidades.
4. Que las personas interesadas gestionen ante las autoridades municipales generen proyectos donde se les facilite a los criadores la comercialización de pollos en nuevos mercados, a fin de generarles interés de llevar a cabo ésta actividad con fines lucrativos y lograr un crecimiento económico para sus familias.
5. Que los integrantes del Comité “La Mora Feliz” ejecuten un proyecto de producción y comercialización de mermelada de mora para incentivar a los pobladores a recolectar el fruto y obtener un ingreso económico que les permita mejorar su nivel de vida.

6. Que los interesados en el proyecto soliciten asistencia técnica al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación – MAGA- , para el cultivo de la mora por parte de los pobladores y con ello explotar las características que tiene el Municipio en la producción del fruto y generar un ingreso económico para las comunidades.
7. Que las personas interesadas efectúen un proceso agro-artesanal con el procesamiento de la mora silvestre, por medio de un Comité que permita un ingreso económico representativo y mejore el nivel de vida de los participantes.
8. Que las personas que integran el Comité elaboren una mermelada de buena calidad que compita en precio con otras marcas, y hacer todos los esfuerzos de comercialización necesarios para atender la demanda insatisfecha en los tres municipios propuestos como mercado potencial, para mejorar el nivel de vida de los participantes.
9. Que los participantes generen una estructura formal dentro del Comité, que permita a cada uno de sus integrantes conocer sus atribuciones, con el fin de llevar a cabo de manera eficiente todas aquellas actividades necesarias para alcanzar los objetivos y obtengan una remuneración económica.
10. Que las personas que participen en el Comité ejecuten todo el proceso administrativo para optimizar los recursos disponibles y así garantizar el éxito de la organización, con el fin de generar las suficientes utilidades y mejorar el nivel económico de los participantes.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar catalán, J. A. 2012. Método para la investigación del diagnóstico socioeconómico (Pautas para el Desarrollo de las regiones, en países que han sido mal administrados). 1ra. Ed. Guatemala, Facultad de Ciencias Económicas -USAC-. 126 p.
- Arriola, J. L. 1973. El Libro de las Geonimias de Guatemala: Diccionario Etimológico. 1ra. Edición. Estados Unidos, Texas. Editorial José de Pineda Ibarra. 710 p.
- Fraume Restrepo, N. J. 2007. Diccionario ambiental. 1ª. Ed. Colombia, Ecoe Ediciones. 465 p.
- Instituto Nacional de Estadística –INE- 1979. III Censo Agropecuario. Guatemala, 316 p.
- Instituto Nacional de Estadística –INE- 1994. X Censo Nacional de Población y V de Habitación. Guatemala, 389 p.
- Instituto Nacional de Estadística –INE- 2002. XI Censo Nacional de Población VI de Habitación, Guatemala, 4,230 p.
- Instituto Nacional de Estadística –INE- 2003. IV Censo Agropecuario. Guatemala, 395 p.
- 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/estadistica/j/files/población-total-por-municipio1.pdf.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA-. 2011. 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
- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. Norma sanitaria para autorización y funcionamiento de fábricas de alimentos procesados y bebidas, Normativa: 003-99 (en línea). Consultado el 20 de octubre. 2014. Disponible en: http://www.infile.com/leyes/visualizador_demo/index.php?id=25067.

- Piloña Ortiz, G. A. 2005. Métodos y técnicas de investigación documental y de campo, 6ª. Ed. Guatemala, Litografía Cimgra. 281 p.

ANEXOS

Anexo 1
República de Guatemala
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Cálculo del Consumo Per cápita
Período: 2009-2013

Año	Exportaciones mermeladas y conservas 37% (toneladas)	Consumo nacional de mermeladas y conservas 63% (toneladas)	Población nacional	C. P. nacional de mermelada y conservas (toneladas)	C. P. nacional de mermelada y conservas (gramos)	C.P. naciona l (frasco s de 295 gramos)	C.P. nacional de mermelada s en general 46% (frascos de 295 gramos)	C.P. de mermelad a de mora 23% (frascos de 295 gramos)	
2009	7,882	13420.7	14,017,057	0.0009575	957.46	3.25	1.49	0.34	
2010	25,625	43631.7	14,361,666	0.0030381	3038.07	10.3	4.74	1.09	
2011	24,856	42322.3	14,713,763	0.0028764	2876.38	9.75	4.49	1.03	
2012	33,979	57856.1	15,073,374	0.0038383	3838.3	13.01	5.99	1.38	
2013	47,364	80646.8	15,438,384	0.0052238	5223.79	17.71	8.15	1.87	
Consumo per cápita a nivel nacional								1.14	

Fuente: Elaboración propia, con base en datos otorgados por la iniciativa de -GTZ/DESCA- de la Cooperativa Técnica Alemana y las organizaciones pertenecientes a la Asociación de Exportadores de Guatemala --AGEXPORT-, Cámara de Industria de Guatemala -CIG-, y el Viceministerio de Desarrollo para las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas --MIPYME- del Ministerio de Economía --MINECO-. Estudio de Diagnóstico del Sector de Conservas y Mermeladas. Año 2013. Y datos proporcionados por el Banco de Guatemala --BANGUAT-. Exportación nacional de conservas y mermeladas. Años 2009-2013.

Anexo 2

Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
 Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
 Integración de Gastos de Organización
 (cifras en quetzales)

Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Total
Autorización de libros contables en Registro Mercantil				100.00
Diario	Hojas	100	0.20	20.00
Mayor	Hojas	100	0.20	20.00
Estados Financieros	Hojas	100	0.20	20.00
Inventarios	Hojas	100	0.20	20.00
Actas	Hojas	100	0.20	20.00
Habilitación de libros contables en Superintendencia de Administración Tributaria				350.00
Diario	Hojas	100	0.50	50.00
Mayor	Hojas	100	0.50	50.00
Estados Financieros	Hojas	100	0.50	50.00
Inventarios	Hojas	100	0.50	50.00
Actas	Hojas	100	0.50	50.00
IVA compras	Hojas	100	0.50	50.00
IVA ventas	Hojas	100	0.50	50.00
Tramites en Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social				2,000.00
Licencia y registro Sanitario	Unidad	1	2,000.00	2,000.00
Tramites en Ministerio de Trabajo y Previsión Social				250.00
Libro de planillas	Unidad	1	125.00	125.00
Contratos de trabajo	Unidad	1	125.00	125.00
Honorarios Abogados y notario				5,150.00
Escritura de constitución de la Cooperativa	Unidad	1	3,000.00	3,000.00
Nombramiento de representante legal	Unidad	1	2,000.00	2,000.00

Continúa en la página siguiente...

... viene de la página anterior

Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Total
Legalización de firmas	Unidad	1	150.00	150.00
Tramites en Municipalidad				200.00
Registro municipal del local	Unidad	1	150.00	150.00
Ornato del representante legal	Unidad	1	50.00	50.00
Impresión de facturas contables				32.00
Facturas especiales	Unidad	100	0.080	8.00
Facturas corrientes de contado	Unidad	100	0.080	8.00
Facturas cambiarias	Unidad	100	0.080	8.00
Notas de crédito	Unidad	50	0.080	4.00
Notas de debito	Unidad	50	0.080	4.00
Total Gastos de organización				8,082.00

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

Anexo 3
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Cálculo de Gastos Fijos de Administración (Dietas)
Período: 2014- 2018

Descripción	Base (Q.)	Trimestre	Total (Q.)
Dietas Junta Directiva	500.00	4	2,004
Total	500.00		2,004

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

Anexo 4
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Depreciaciones y Amortizaciones
Período: 2014-2018

Descripción	Base	%	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Acumulado
Tangible								
Herramientas	270.00		68.00	68.00	68.00	68.00		270.00
Cuchillos	36.00	25.00	9.00	9.00	9.00	9.00		36.00
Paletas	110.00	25.00	27.50	27.50	27.50	27.50		110.00
Tablas de picar	46.00	25.00	11.50	11.50	11.50	11.50		46.00
Espumadora	39.00	25.00	9.75	9.75	9.75	9.75		39.00
Juegos de cucharas Medidoras	39.00	25.00	9.75	9.75	9.75	9.75		39.00
Equipo de producción	7,875.00		1,575.00	1,575.00	1,575.00	1,575.00	1,575.00	7,875.00
Estufa semi-industrial	2,000.00	20.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	2,000.00
Cilindro de gas	250.00	20.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	250.00
Licudadora Industrial de 20 lts.	3,000.00	20.00	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00	3,000.00
Báscula de pesado	975.00	20.00	195.00	195.00	195.00	195.00	195.00	975.00
Mesa de trabajo	250.00	20.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	250.00
Tinas plásticas (150 lts)	100.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	100.00
Olla de peltre de 3 lts	300.00	20.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	300.00
Válvula automática F68C1, purificador de agua	1,000.00	20.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	1,000.00
Mobiliario y equipo	2,530.00		506.00	506.00	506.00	506.00	506.00	2,530.00
Escritorio	550.00	20.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	550.00
Sillas secretariales	250.00	20.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	250.00
Archivo de metal	500.00	20.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	500.00

Continúa en la página siguiente...

... viene de la página anterior

Descripción	Base	%	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Acumulado
Sumadoras	250.00	20.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	250.00
Mesa y sillas para reuniones	980.00	20.00	196.00	196.00	196.00	196.00	196.00	980.00
Equipo de computo	4,800.00	1,600.00	1,600.00	1,600.00	1,600.00	0.00	0.00	4,800.00
Computadoras	4,550.00	33.33	1,517.00	1,517.00	1,516.00			4,550.00
Impresora	250.00	33.33	83.00	83.00	84.00			250.00
Gastos de Organización	8,082.00	20.00	1,616.00	1,616.00	1,616.00	1,616.00	1,618.00	8,082.00
Gastos de organización	8,082.00							
TOTAL	23,557.00	20.00	5,365.00	5,365.00	5,365.00	3,765.00	3,699.00	23,557.00

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COMITÉ "LA MORA FELIZ"**

**Aldea El Rancho, municipio de Santa María Chiquimula,
departamento de Totonicapán.**

ÍNDICE

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

INTRODUCCIÓN	i
1 JUSTIFICACIÓN	1
2 OBJETIVOS	1
2.1 OBJETIVO GENERAL	1
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	1
3 CAMPOS DE APLICACIÓN	2
4 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PROPUESTA	2
5 DESCRIPTORES DE CARGOS Y PUESTOS	3
5.1 DESCRIPTOR DE PRESIDENTE	4
5.2 DESCRIPTOR DE ADMINISTRADOR	6
5.3 DESCRIPTOR DE CONTADOR	8
5.4 DESCRIPTOR DE ENCARGADO DE PRODUCCIÓN	10
5.5 DESCRIPTOR DE ENCARGADO DE COMERCIALIZACIÓN	12

INTRODUCCIÓN

El manual de organización es una herramienta de la planeación organizacional para la ejecución eficiente de cada una de las actividades dentro de una entidad.

El presente documento se realizó con el afán de brindar al Comité "La Mora Feliz" una herramienta de apoyo para la ejecución de los procesos de las distintas actividades administrativas, productivas y de comercialización, para que sean desempeñadas de manera eficiente y eficaz para asegurar el éxito de la empresa.

Se detallan las funciones, estructura orgánica, niveles jerárquicos, grados de autoridad y responsabilidad de cada una de las unidades que conforman el Comité.

Además contiene los descriptores de puestos que establecen de manera formal la atribución, autoridad, responsabilidad, relaciones del trabajo, salario establecido y requisitos mínimos con los cuales debe contar la persona que estará a cargo del puesto.

Ésta herramienta tiene como propósito dar a conocer explícitamente las funciones y responsabilidades que cada uno de los colaboradores de las distintas áreas que conforman la institución debe cumplir para alcanzar los objetivos planteados.

1. JUSTIFICACIÓN

El uso del manual de organización conlleva a que las actividades administrativas y de producción se realicen de manera más eficiente. Da a conocer la estructura de la organización, responsabilidades y atribuciones de cada unidad de trabajo y sus respectivas líneas de autoridad, con el propósito de generar procesos más eficientes que permitan alcanzar los resultados esperados.

La existencia de manuales de organización es imprescindible para la organización propuesta como un instrumento de trabajo necesario para normar y precisar las funciones del personal que conforman la estructura administrativa. Es mediante su adecuada implementación que se logra una actividad operativa funcional entre los distintos puestos.

2. OBJETIVOS

Los objetivos que se pretenden alcanzar con la utilización de ésta herramienta son los siguientes:

2.1 Objetivo general

Otorgar al Comité y a sus colaboradores las guías generales necesarias para el correcto cumplimiento de cada una de sus funciones, dándoles a conocer sus responsabilidades y derechos del puesto dentro de la organización.

2.2 Objetivos específicos

- Definir las líneas de autoridad y responsabilidades de los distintos niveles jerárquicos.
- Velar para que se realicen las funciones de acuerdo a lo establecido en el manual y no exista duplicidad de mando.

- Coadyuvar a la correcta ejecución de las labores asignadas y propiciar la uniformidad en ellas.
- Definir claramente los canales de comunicación para el correcto desempeño de cada unidad.
- Facilitar la incorporación de personal de nuevo ingreso a la organización.

3. CAMPOS DE APLICACIÓN

El presente manual se elaboró para el Comité "La Mora Feliz", de la Aldea El Rancho del municipio de Santa María Chiquimula del departamento de Totonicapán, para su utilización dentro de su organización para el buen funcionamiento de la organización propuesta.

4. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PROPUESTA

La estructura propuesta corresponde a un sistema lineal, la autoridad y responsabilidad se transmite por una sola vía a cada unidad, sin embargo podrá cambiar en función a la complejidad, las necesidades y los recursos.

Gráfica 1
Municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán
Estructura Organizacional “Comité La Mora Feliz”
Proyecto: Producción de Mermelada de Mora
Año: 2014



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

Ésta estructura organizacional le permite al Comité delimitar el marco formal de la comunicación en las distintas unidades. Las unidades y los niveles de autoridad se identifican claramente.

5. DESCRIPTORES DE CARGOS Y PUESTOS

Es un instrumento administrativo que tiene como finalidad especificar los aspectos generales de un puesto en las distintas unidades de trabajo. Indica al colaborador las atribuciones, relaciones y la naturaleza del puesto a desempeñar.

A continuación se describen los puestos de presidente de junta directiva, administración, contabilidad, producción y comercialización.

SANTA MARÍA CHIQUIMULA, TOTONICAPÁN COMITÉ LA MORA FELIZ MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
IDENTIFICACIÓN	
Título del cargo:	Presidente
Ubicación Administrativa:	Junta Directiva
Jefe inmediato:	Asamblea General
Subalternos:	Vicepresidente, Secretario, Tesorero, Vocal.
<p>Descripción del cargo:</p> <p>Tiene a su cargo la ejecución de las de los planes aprobados por la Asamblea General y velar por que se cumplan las actividades relacionadas con la ejecución del proyecto.</p> <p>Atribuciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordinar con sus subordinados los planes estratégicos aprobados por la Asamblea General. • Planificar y convocar a reuniones de trabajo con los socios. • Velar por el cumplimiento de la función de todos los departamentos. • Informar a la Asamblea General sobre los resultados alcanzados. • Buscar apoyo técnico y financiero ante instituciones estatales. <p>Relaciones de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principalmente con la Asamblea General, con los asociados, con el personal a su cargo todo y con entidades de apoyo. <p>Autoridad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Delega responsabilidades al administrador. 	

Responsabilidades:

- Velar por la conservación y mejoramiento de los bienes de la empresa, supervisar las actividades de la Junta Directiva, de la cual es integrante y servir de enlace entre el administrador y los departamentos.

Requisitos mínimos:

- Título a nivel medio Perito Contador o Administrador de empresas
- Conocimiento de actividades agro artesanales.
- Ser asociado al Comité.

Salario:

Gozará de una dieta de Q60.00 trimestralmente. No tendrá remuneración mensual debido a que es asociado al Comité.

**SANTA MARÍA CHIQUIMULA, TOTONICAPÁN
COMITÉ LA MORA FELIZ
MANUAL DE ORGANIZACIÓN**

IDENTIFICACIÓN

Título del puesto:	Administrador
Ubicación administrativa:	Administración
Jefe inmediato:	Junta Directiva
Subalternos:	Encargado de contabilidad, producción y comercialización.

Descripción del Puesto:

Llevar a cabo la planificación, organización, dirección y control de las actividades productivas, comercialización y financieras de la organización. Implementar líneas de acción y estrategias que contribuyan a la optimización de los recursos humanos y materiales del Comité. Aplicar los mecanismos necesarios para garantizar el adecuado funcionamiento de la organización de manera eficiente y eficaz.

Atribuciones:

- Asegurar los recursos materiales y humanos de manera que el proceso productivo y de comercialización se realice de manera eficiente.
- Supervisar cada una de las funciones de relacionadas con la producción y la comercialización.
- Asegurar que la comercialización del producto logre los objetivos deseados.
- Llevar a cabo el proceso de reclutamiento y selección de personal.
- Administrar al talento humano de cada una de las áreas.
- Generar reporte de resultados y presentarlos a Junta Directiva.
- Tomar decisiones importantes para que la organización logre alcanzar sus objetivos.

Relaciones de trabajo:

- Se relacionará de manera directa con la Junta Directiva a quienes presentará Informes de las distintas áreas de contabilidad, comercialización y producción que tiene bajo su control.

Autoridad:

- Delega responsabilidades a producción y ventas, además de la toma de la toma de decisiones de carácter administrativo.

Responsabilidades:

- Manejar el personal a fin de lograr los objetivos del Comité
- Controlar la asignación oportuna de insumos para no interrumpir la producción.
- Reportar mensualmente los resultados obtenidos al Comité.
- Controlar los ingresos y egresos monetarios.
- Resolver conflictos entre las distintas áreas de la organización

Requisitos mínimos:

- Poseer título de nivel diversificado en administración de empresas.
- Tener estudios superiores en administración de empresas.
- Buenas relaciones humanas.
- Tener facilidad de palabra.
- Poseer liderazgo.

Salario:

Devengará un salario mensual de Q2,500.00 más una dieta trimestral de Q60.00.

**SANTA MARÍA CHIQUIMULA, TOTONICAPÁN
COMITÉ LA MORA FELIZ
MANUAL DE ORGANIZACIÓN**

IDENTIFICACIÓN

Título del puesto:	Contador
Ubicación administrativa:	Administración
Jefe inmediato:	Administrador
Subalternos:	Ninguno

Descripción del puesto:

Responsable de registrar las operaciones contables, compras de mobiliarios y equipo, cheques para pagos de salarios, liquidación a proveedores, etc. presentación de estados financieros.

Atribuciones:

- Elaborar cierres contables mensuales y anuales.
- Presentar a la junta directiva informes sobre la situación financiera del Comité.
- Efectuar pago de sueldos.

Relaciones de trabajo:

- Mantendrá una relación constante con el administrador a quien presentará sus informes. Con comercialización en temas de facturación y cuentas corrientes y demás colaboradores en temas de salario.

Autoridad:

- Para solicitar que la documentación contable emitida por la organización o a favor de ella cumpla con los requisitos y normativas de ley vigentes.
- Pedir que los procesos internos que generen información contable se realicen de manera oportuna.
- Para realizar controles extraordinarios como: arqueos de caja e inventarios.

Responsabilidades:

- Presentar estados financieros para su análisis a la Junta Directiva.

Requisitos mínimos:

- Título de Perito Contador
- Experiencia de un año en puestos similares.

Salario:

Devengará un sueldo de Q2,500.00 más una dieta de Q60.00 trimestralmente.

**SANTA MARÍA CHIQUIMULA, TOTONICAPÁN
COMITÉ LA MORA FELIZ
MANUAL DE ORGANIZACIÓN**

IDENTIFICACIÓN

Título del puesto:	Encargado de producción
Ubicación administrativa:	Departamento de producción
Jefe inmediato:	Administrador
Subalternos:	Personal de producción

Descripción del puesto:

Asegurará la disponibilidad de mercadería con la adecuada programación de las actividades de producción. Asegurará la calidad del producto. Llevará a cabo el control de la bodega, los ingresos, egresos y la adecuada rotación de inventarios. Se encargará de despachar la mercadería al encargado de reparto de manera correcta y en el momento oportuno. Gestionará el proceso de devoluciones de mercadería en mal estado.

Atribuciones:

- Despachar la mercadería según requerimientos del encargado de la comercialización.
- Supervisar la calidad del producto producido.
- Asegurar el inventario de acuerdo al pronóstico de ventas.
- Mantener la bodega ordenada y limpia.
- Recibir suministros y materia prima.
- Hacer pedidos oportunos de insumos y materia prima.
- Llevar a cabo inventarios semanales.

Relaciones de trabajo:

- Mantiene relación constante y directa con el administrador a quien le reportará periódicamente en aspectos de la producción. Se mantendrá en comunicación

diaria con el departamento de comercialización para la coordinación de entrega de mercadería. Además se relacionará constantemente con el encargado de despacho a quien le facilitará por procesos de despacho y devoluciones de mercadería.

Autoridad:

- Para programar cada una de las actividades de producción, así como la coordinación del trabajo de quienes laboren en su área.
- Para solicitar los insumos que considere necesarios para la producción requerida por el comité.
- En el manejo de inventario, ingresos, egresos de mercadería en mal estado, devoluciones de clientes, etc.
- Coordinar horarios para proveedores, encargados de despacho y producción.

Responsabilidades:

- Manejar al personal de producción.
- Despachar oportunamente los pedidos.
- Atender reclamos de clientes con respecto al producto despachado.
- Asegurar la calidad del producto que se está despachando.
- Controlar ingresos y egresos de bodega.

Requisitos mínimos:

- Diploma de educación primaria.
- Habilidad numérica.
- Buenas relaciones humanas.
- Tener facilidad de palabra.
- Poseer liderazgo.

Salario:

Devengará un salario mensual de Q2,500.00 más una dieta trimestral de Q60.00.

**SANTA MARÍA CHIQUIMULA, TOTONICAPÁN
COMITÉ LA MORA FELIZ
MANUAL DE ORGANIZACIÓN**

IDENTIFICACIÓN

Título del puesto:	Encargado de comercialización
Ubicación administrativa:	Departamento de comercialización
Jefe inmediato:	Administrador
Subalternos:	Ninguno

Descripción del puesto:

Coordina el trabajo de ventas, planes de comercialización y mercadeo, a fin de lograr el posicionamiento del producto de la marca en base a políticas establecidas para la promoción, distribución y venta de productos.

Atribuciones:

- Asegurar que el Comité ocupe un lugar importante en el mercado.
- Buscar medios de comunicación para dar a conocer el producto.
- Elabora el plan de trabajo y programas relacionados con la comercialización
- Controlar el avance de ejecución de los programas de comercialización.

Relaciones de trabajo:

- Debe relacionarse directamente con el administrador para presentar informes al Comité con los resultados, controlar las actividades del vendedor y en ocasiones comunicarse directamente con el cliente.

Autoridad:

- Para la toma de decisiones en la administración, supervisión y control de las actividades de comercialización.
- Autorizar la venta, devoluciones y cualquier gestión del área de comercialización.
- Asignación de metas de ventas al vendedor.
- Para asignar los recursos necesarios para la comercialización

Responsabilidades:

- Formular planes basados en la comercialización del producto, estar pendiente de las ventajas y desventajas de la competencia, debe cumplir con los compromisos adquiridos con el Comité.
- Generar mayores ventas con propuestas de acciones orientadas a adaptarse las exigencias del mercado potencial.

Requisitos mínimos:

- Poseer título de nivel diversificado
- Tener conocimientos mínimos sobre mercadeo
- Buenas relaciones humanas
- Tener facilidad de palabra
- Ser extrovertido
- Ser entusiasta

Salario

Devengará un salario mensual de Q2,500.00 más una dieta trimestral de Q60.00.

**MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COMITÉ "LA MORA FELIZ"**

**Aldea El Rancho, municipio de Santa María Chiquimula,
departamento de Totonicapán.**

ÍNDICE

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

INTRODUCCIÓN	i
1 JUSTIFICACIÓN	1
2 OBJETIVOS	1
2.1 OBJETIVO GENERAL	1
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	1
3 CAMPOS DE APLICACIÓN	2
4 NORMAS GENERALES	2
5 SIMBOLOGÍA UTILIZADA	2
6 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE PROCEDIMIENTOS	3
6.1 PROCEDIMIENTO DE DEVOLUCIÓN DE MERCADERÍA EN MAL ESTADO	4
6.2 PROCEDIMIENTO DE FACTURACIÓN	7
6.3 PROCEDIMIENTO DE DESPACHO DE MERCADERÍA	10

INTRODUCCIÓN

El presente manual de normas y procedimientos es una herramienta utilizada para la mejora del desempeño de las funciones que llevarán a cabo los colaboradores dentro de la organización. Tiene como finalidad simplificar, organizar y sistematizar el proceso administrativo del Comité. En él se encuentran las responsabilidades de los miembros en cada actividad que se realice, como una guía descriptora de la secuencia que se rige en los procedimientos, para aprovechar de mejor manera los recursos disponibles, evitar pérdidas de tiempo y eliminar la duplicidad de funciones.

La estructura de éste documento define los objetivos, campo de aplicación, normas generales, simbología empleada y la descripción técnica de algunos de los procedimientos más relevantes, representados gráficamente por flujogramas que detallan los entes responsables de la ejecución de cada proceso.

1. JUSTIFICACIÓN

La elaboración y aplicación del manual de normas y procedimientos en las actividades administrativas del Comité permite crear un sistema estandarizado y funcional para la organización, determina de manera clara, precisa y secuencial la participación de cada unidad en los procesos detallados en el presente documento.

El manual de normas y procedimientos es la base fundamental para que todo sistema administrativo, productivo, contable, etc. dentro de la organización funcione de manera eficiente. Es imprescindible para una mejora continua de los procesos dentro de las prácticas definidas o establecidas en la organización.

OBJETIVOS

Los propósitos por los cuales se realizan los manuales de normas y procedimientos para la aplicación dentro de las actividades del comité se muestran a continuación:

2.1 Objetivo general

Funcionar como una herramienta básica para la ejecución correcta y estandarizada de cada una de las actividades administrativas dentro de la organización, con la finalidad de hacerlas eficientes para el alcance de los objetivos planteados.

2.2 Objetivos específicos

- Proporcionar una guía que permita a los involucrados en los procesos ejecutar de manera eficiente.
- Simplificar las actividades y facilitar el control de los procesos y con ello lograr mayor eficiencia.

- Establecer los procesos de manera específica para el desarrollo de las actividades.
- Detallar cada uno de los pasos de cada proceso de manera gráfica.

2. CAMPOS DE APLICACIÓN

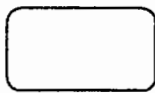

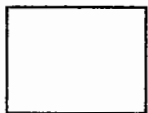
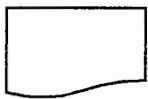
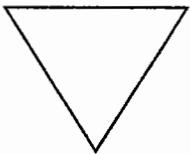

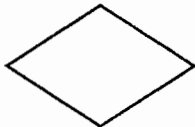
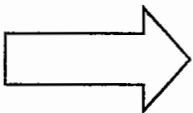
Se elaboró en base a las necesidades que tendrán los productores de mermelada de mora y está diseñado para ser ejecutado internamente en las unidades administrativas del Comité La Mora Feliz.

3. NORMAS GENERALES

Son las autoridades superiores quienes tendrán a su cargo la implementación del manual. El manual de normas y procedimientos se modificará en el momento que la asamblea lo considere conveniente.

4. SIMBOLOGÍA UTILIZADA

A continuación se presenta la simbología convencional de diagramación para la presentación de flujogramas de recorrido de los procedimientos.

SIMBOLOGÍA DE MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS		
	INICIO / FIN	Presenta el inicio y el final de un procedimiento.
	OPERACIÓN	Presenta los pasos más importantes de un proceso. Se utiliza al crear, cambiar o agregar algo.
	INSPECCIÓN	Indica todo trabajo relacionado con una revisión o examen ejecutado dentro del proceso.
	DOCUMENTO	Se utiliza para presentar documentos, libros, folletos y hojas.
	ARCHIVO	Representa los archivos, que permanecen en un lugar sin que sean trabajados normalmente por un período más o menos prolongado.
	CONECTOR	Se utilizan al finalizar las actividades de un puesto de trabajo, o determinada área administrativa.
	DECISIÓN	Representa la decisión entre dos o más alternativas.
	TRASLADO	Al momento que el flujo del proceso o sistema interviene en otra sección o departamento que no sea el estudiado.

5. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE PROCEDIMIENTOS

A continuación se describen los procedimientos administrativos para el proyecto de elaboración de mermelada de mora.

**SANTA MARÍA CHIQUIMULA, TOTONICAPÁN
COMITÉ LA MORA FELIZ
MANUAL DE PROCECIMIENTOS**

Procedimiento No. 1

Número de pasos 10

Fecha: agosto 2015

Devolución de mercadería en mal estado

Inicia: Vendedor

Elaborado por:

Finaliza: Vendedor

José David Hernández López

Descripción:

Procedimientos necesarios para llevar a cabo la devolución de mercadería en mal estado por las distintas circunstancias que se presenten como fecha de caducidad, devolución de mercadería por parte de los intermediarios, productos dañados, etc.

Objetivos:

Que el encargado de despacho devuelva la mercadería en mal estado a la planta de producción, se descargue del inventario y posteriormente se le reintegre al cliente.

Normas:

El vendedor será el encargado de recibir del detallista producto en mal estado y devolverlo a la planta de producción.

Se le dará trámite a la devolución del producto por parte del cliente únicamente al presentar el producto en mal estado.

El encargado de ventas deberá hacer el proceso de devolución y es el responsable del mismo.

Procedimiento No. 1	Número de pasos 9	Fecha: agosto 2015
Devolución de mercadería en mal estado		
Inicia: Vendedor	Elaborado por:	
Finaliza: Vendedor	José David Hernández López	
Responsable	Pasos	Actividades
Vendedor	1	Recibe del cliente el producto en mal estado.
	2	Entrega el producto en mal estado al encargado de despachos.
Encargado de producción	3	Recibe producto.
	4	Inspecciona producto en mal estado y cantidad.
	4.1	Valida, sella y firma en ingreso de bodega.
	4.2	Rechaza y devuelve a vendedor.
	5	Entrega documento de ingreso de bodega
Vendedor	6	Recibe ingreso de bodega.
	7	Traslada a contabilidad.
Encargado de contabilidad	8	Recibe ingreso de bodega.
	9	Emite nota de crédito.

Procedimiento No. 1

Número de pasos 9

Fecha: agosto 2015

Devolución de mercadería en mal estado

Inicia: Vendedor

Elaborado por:

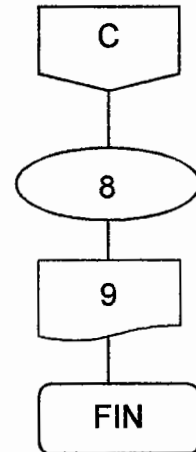
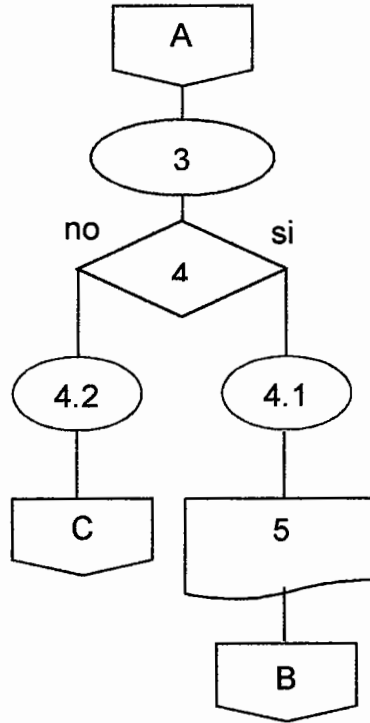
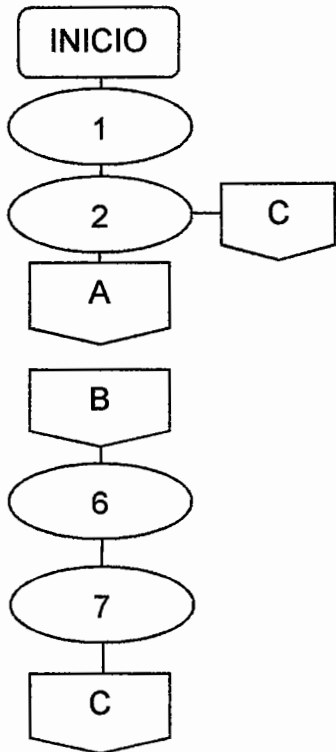
Finaliza: Vendedor

José David Hernández López

Vendedor

Encargado de producción

Encargado de contabilidad



**SANTA MARÍA CHIQUIMULA, TOTONICAPÁN
COMITÉ LA MORA FELIZ
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS**

Procedimiento No. 2

Número de pasos 9

Fecha: agosto del 2015

Facturación

Inicia: Vendedor

Elaborado por:

Finaliza: Vendedor

José David Hernández López

Descripción:

Procedimiento para facturar al cliente, se verifica los saldos pendientes, existencia de producto. Éste será el único documento válido para la entrega de mercadería al encargado de despacho

Objetivos:

Generar el documento con el cual pueda ser restirada la mercadería de la planta de producción por parte del encargado de reparto, previamente será corroborada la cuenta corriente del cliente para determinar si puede emitirse y además será confirmada la aceptación de la venta por parte de comercialización.

Normas:

El encargado de contabilidad será el responsable de chequear si el cliente está solvente.

La factura será emitida únicamente si se ha verificado la solvencia del cliente.

El jefe de comercialización da el visto bueno del pedido emitido por el encargado de ventas antes que éste acuda al departamento de contabilidad a entregar su pedido.

Procedimiento No. 2	Número de pasos 9	Fecha: agosto 2015
Facturación		
Inicia: Vendedor		Elaborado por: José David Hernández López
Finaliza: Vendedor		
Responsable	Pasos	Actividades
Vendedor	1	Elabora boleta de pedido.
Encargado de comercialización	2	Traslada al encargado de comercialización la autorización de boleta de pedido.
	3	Recibe boleta de pedido para autorizar.
	4	Chequea y toma decisión de autorizar.
	4.1	Autoriza y entrega.
Vendedor	4.2	No autoriza y devuelve boleta pedido.
	5	Recibe boleta de pedido autorizado.
Encargado de contabilidad	6	Traslada boleta de pedido a contabilidad.
	7	Recibe boleta de pedido.
	8	Verifica cuenta corriente.
	8.1	Autoriza, genera factura y entrega.
Vendedor	8.2	No autoriza.
	9	Recibe boleta de pedido autorizada.

Procedimiento No. 2

Número de pasos 9

Fecha: agosto 2015

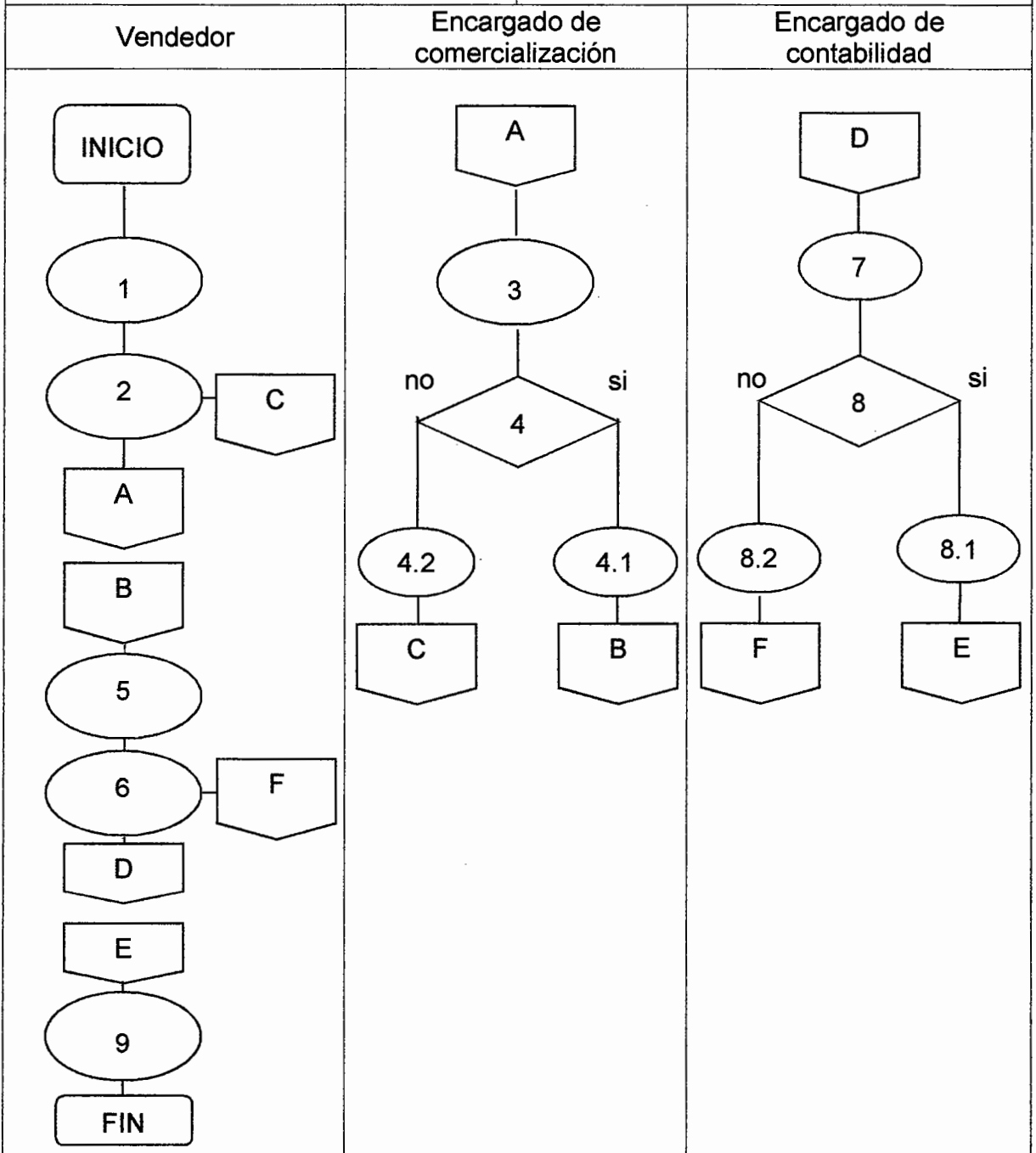
Facturación

Inicia: Encargado de producción

Elaborado por:

Finaliza: Jefe de comercialización

José David Hernández López



**SANTA MARÍA CHIQUIMULA, TOTONICAPÁN
COMITÉ LA MORA FELIZ
MANUAL DE PROCECIMIENTOS**

Procedimiento No. 3

Número de pasos 9

Fecha: agosto 2015

Despacho de mercadería

Inicia: Vendedor

Elaborado por:

Finaliza: Encargado de producción

José David Hernández López

Descripción:

Procedimiento necesario para la entrega de mercadería de bodega al encargado de despachos, quien posteriormente la trasladará al cliente.

Objetivos:

Retirar mercadería de bodega para despacharle al cliente de tal manera que permita un control de inventario y de entrega al encargado de despacho.

Normas:

El encargado de producción únicamente despachará mercadería al presentarle factura.

El repartidor deberá chequear lo que le despachan y firmar.

El encargado de producción deberá entregar producto en buen estado hacer el conteo y firmar.

Procedimiento No. 3	Número de pasos 9	Fecha: agosto 2015
Despacho de mercadería		
Inicia: Vendedor		Elaborado por: José David Hernández López
Finaliza: Encargado de producción		
Responsable	Pasos	Actividades
Vendedor	1	Entrega factura y duplicado.
Encargado de producción	2	Recibe factura y duplicado.
	3	Verifica existencia de la mercadería en bodega.
	4	Realiza el conteo de la mercadería según factura.
	5	Firma duplicado de factura y entrega mercadería.
Vendedor	6	Recibe mercadería, duplicado y factura original.
	7	Verifica si el producto está completo.
Encargado de producción	8	Firma duplicado de factura y la devuelve.
	9	Recibe duplicado y archiva.

Procedimiento No. 3 Número de pasos 9 Fecha: agosto 2015
Despacho de mercadería

Inicia: Vendedor
Finaliza: Encargado de producción

Elaborado por:
José David Hernández López

Vendedor

Encargado de producción

