

**MUNICIPIO DE SAN SEBASTIÁN HUEHUETENANGO  
DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO**

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL  
(CORTES TÍPICOS) Y  
PROYECTO: PRODUCCION DE HARINA DE HABA”**

**LAURA PAOLA PEÑA CARIN**

**TEMA GENERAL**

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

**MUNICIPIO DE SAN SEBASTIÁN HUEHUETENANGO  
DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO**

**TEMA INDIVIDUAL**

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

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
2015**

**2015**

**(c)**

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

**SAN SEBASTIÁN HUEHUETENANGO - VOLUMEN 6**

**2-76-15-AE-2013**

**Impreso en Guatemala, C.A.**

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

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

**MUNICIPIO DE SAN SEBASTIÁN HUEHUETENANGO  
DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO**

**INFORME INDIVIDUAL**

**Presentado a la Honorable Junta Directiva y al**

**Comité Director**

**del**

**Ejercicio Profesional Supervisado de**

**la Facultad de Ciencias Económicas**

**por**

**LAURA PAOLA PEÑA CARIN  
previo a conferírsele el título**

**de**

**ADMINISTRADORA DE EMPRESAS**

**en el Grado Académico de**

**LICENCIADA**

**Guatemala, julio 2015**

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

<b>Decano Interino:</b>	<b>Lic. Luis Antonio Suárez Roldán</b>
<b>Secretario:</b>	<b>Lic. Carlos Roberto Cabrera Morales</b>
<b>Vocal Primero:</b>	
<b>Vocal Segundo:</b>	<b>Lic. Carlos Alberto Hernández Gálvez</b>
<b>Vocal Tercero:</b>	<b>Lic. Juan Antonio Gómez Monterroso</b>
<b>Vocal Cuarto:</b>	<b>P.C. Oliver Augusto Carrera Leal</b>
<b>Vocal Quinto:</b>	<b>P.C. Walter Obdulio Chiguichón Boror</b>

**COMITÉ DIRECTOR DEL  
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

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



FACULTAD DE CIENCIAS  
ECONOMICAS

Edificio "S-8"

Ciudad Universitaria, Zona 12  
GUATEMALA, CENTROAMERICA

El Infrascrito Secretario de la Facultad de Ciencias Economicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, **HACE CONSTAR**. Que en sesión celebrada el día 17 de agosto de 2015, según Acta No. 19-2015 Punto QUINTO inciso 5.3, subinciso 5.3.51 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título de "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (CORTES TÍPICOS) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA", municipio de San Sebastián Huehuetenango, departamento de Huehuetenango.

Presentó **LAURA PAOLA PEÑA CARÍN**

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

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

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

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

  
LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES  
SECRETARIO



Smp.

*Ingrid*  
REVISADORA

## **ACTO QUE DEDICO**

A DIOS que me dio el don de la vida, de ser una mujer completa, con capacidad de lograr mis objetivos, sabiduría para enfrentar cada día y de darme una familia maravillosa.

A MIS PADRES, mi madre Rosa Catalina quien me ha enseñado a ser fuerte, levantarme en las caídas y superar mis obstáculos a mi padre Guillermo Antonio quien me ha enseñado a escuchar a ser paciente y a disfrutar la vida, porque creyeron en mí y porque me sacaron adelante, dándome ejemplos dignos de superación y entrega, porque en gran parte gracias a ustedes, hoy puedo ver alcanzada mi meta, ya que siempre estuvieron impulsándome en los momentos más difíciles de mi carrera y porque el orgullo que sienten por mí, fue lo que me hizo ir hasta el final en aquellas tantas noches de desvelo fueron mis porque. Va por ustedes, por lo que valen, porque admiro su fortaleza y por lo que han hecho de mí. Gracias por haber fomentado en mí el deseo de superación y el anhelo de triunfo en la vida. Mil palabras no bastarían para agradecerles su apoyo, su comprensión y sus consejos.

A MI ESPOSO Héctor Alfredo Castro López, gracias por apoyarme a conseguir este logro hoy, porque cuando dije creo que no podre ganar el examen final al EPS con lágrimas en mis ojos, tu respuesta fue: ¡si no lo ganas, no hay boda este fin de año!, porque hiciste que tomara mis apuntes, libros, no durmiera y ganara ese examen. Gracias amor mío.

A MI HERMANA Patty, gracias porque cuando miraba hacia el frente solo veía una mujer que lograba ser mejor cada día que con su lucha y entrega me enseñaba que podía alcanzar todas mis metas, ejemplo de valentía y superación solo seguí tus paso querida hermana. Gracias por los dos pequeñitos que son alegría de mi vida Jhonandy y Christopher.

A MI HERMANO: Willy porque he luchado por darte un buen ejemplo, mas tu hermano mío me la has puesto difícil, me has dado ejemplos de ahorro, de superación, de metas firmes y prosperidad, hoy te agradezco porque me has enseñado más de lo que yo a ti, pero espero hoy ser de ejemplo con este logro.

A MI TIA Y PRIMA: Ejemplos de superación y de mujer. Tía Emy tú te gradúate de esta universidad a pesar de todos los obstáculos que tuviste que enfrentar y sacaste adelante a mis primas hoy estudiantes de esta casa de estudio, gracias por ser parte mi vida, a mi prima Irene porque me has enseñado que si se quiere se puede y no importa lo que pasa a tu alrededor, futuro perfecto para tu beba. Hoy te alcance. ¡Ya somos colegas!

A mi abuelita, tías, tíos, primos, primas, suegros, cuñadas y cuñado, gracias, porque de cada uno de ustedes he robada un ejemplo de vida, que me ha permitido lograr ser hoy quien soy. Gracias por permitirme ser parte de sus vidas.

A mis amigos: Estefany, Estefania, Cecilia, Ana, Patty y todos y todas ya saben que tienen un pedacito de mi corazón y agradezco por el apoyo en todos estos años de amistad. A mis amigos de EPS: Gracias por cada experiencia que hoy nos permite alcanzar este triunfo juntos.

A la Tricentenaria Universidad de San Carlos de Guatemala, la cual me siento orgullosa de pertenecer por haberme permitido completar mis estudio, por cada licenciado que me trasmitió su conocimiento para poder estar hoy frente a ustedes y poderme presentar como una licenciada en administración de empresas.

A todos los que me acompañan hoy espero no defraudarlos y contar siempre con su valioso apoyo.

## ÍNDICE GENERAL

<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>i</b>
---------------------	----------

### **CAPÍTULO I**

#### **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL MUNICIPIO**

<b>1.1</b>	<b>MARCO GENERAL</b>	<b>1</b>
1.1.1	Antecedentes históricos del municipio	1
1.1.2	Localización y extensión territorial	2
1.1.3	Clima	4
1.1.4	Orografía	4
<b>1.2</b>	<b>DIVISIÓN POLÍTICA ADMINISTRATIVA</b>	<b>5</b>
1.2.1	División política	5
1.2.2	División administrativa	6
1.2.2.1	Concejo Municipal	6
1.2.2.2	Alcaldías auxiliares	6
1.2.2.3	Concejo Municipal de Desarrollo –COMUDE–	6
<b>1.3</b>	<b>RECURSOS NATURALES</b>	<b>7</b>
1.3.1	Suelos	7
1.3.1.1	Tipos de suelo	7
1.3.1.2	Uso del suelo	8
1.3.2	Bosques	8
1.3.3	Agua	9
1.3.3.1	Ríos	9
1.3.4	Fauna	9
1.3.5	Flora	9
<b>1.4</b>	<b>POBLACIÓN</b>	<b>10</b>
1.4.1	Por género, edad, pertenencia étnica y área geográfica	11
1.4.2	Densidad poblacional	12
1.4.3	Población económicamente activa	12
1.4.3.1	Por actividad productiva	13
1.4.4	Niveles de pobreza	13
1.4.4.1	Pobreza y pobreza extrema	13
1.4.4.2	Desnutrición	13
<b>1.5</b>	<b>ESTRUCTURA AGRARIA</b>	<b>14</b>
1.5.1	Tenencia de la tierra	14
1.5.2	Uso actual y potencial de la tierra	14
1.5.3	Concentración de la tierra	15
1.5.3.1	Coefficiente de Gini	15
1.5.3.2	Curva de Lorenz	16
<b>1.6</b>	<b>SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA</b>	<b>17</b>
1.6.1	Educación	17
1.6.2	Salud	17
1.6.2.1	Tasa de natalidad	18

1.6.2.2	Morbilidad	18
1.6.2.3	Mortalidad	18
1.6.2.4	Desnutrición	18
1.6.3	Servicio de agua	18
1.6.4	Energía eléctrica	19
1.6.4.1	Alumbrado público	19
1.6.5	Drenajes y alcantarillados	19
1.6.6	Sistemas de tratamiento de aguas servidas	19
1.6.7	Sistemas de recolección de basura	20
1.6.8	Tratamiento de desechos sólidos	20
1.6.9	Letrinización	20
1.6.10	Cementerio	20
<b>1.7</b>	<b>INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA</b>	<b>21</b>
1.7.1	Unidades de miniriego	21
1.7.2	Centros de acopio	21
1.7.3	Mercados	21
1.7.4	Vías de acceso	21
1.7.5	Puentes	22
1.7.6	Energía eléctrica comercial e industrial	22
1.7.7	Telecomunicaciones	22
1.7.8	Transportes	22
<b>1.8</b>	<b>ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA</b>	<b>23</b>
1.8.1	Organizaciones sociales	23
1.8.2	Organizaciones productivas	23
<b>1.9</b>	<b>ENTIDADES DE APOYO</b>	<b>23</b>
<b>1.10</b>	<b>FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO</b>	<b>25</b>
1.10.1	Flujo comercial	25
1.10.1.1	Productos de importación	25
1.10.1.2	Productos de exportación	25
1.10.2	Flujo financiero	25
<b>1.11</b>	<b>RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS</b>	<b>25</b>
1.11.1	Agrícola	26
1.11.2	Pecuaria	27
1.11.3	Artesanal	27
1.11.4	Comercios y servicios	27

## CAPÍTULO II

### SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE CORTES TÍPICOS

<b>2.1</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>28</b>
<b>2.2</b>	<b>CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS</b>	<b>29</b>
2.2.1	Proceso de producción	29
<b>2.3</b>	<b>VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN</b>	<b>30</b>
<b>2.4</b>	<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>31</b>
2.4.1	Estado de resultados	33

<b>2.5</b>	<b>RENTABILIDAD</b>	<b>34</b>
2.5.1	Rentabilidad sobre ventas	34
2.5.2	Rentabilidad sobre costos	34
<b>2.6</b>	<b>FINANCIAMIENTO</b>	<b>35</b>
2.6.1	Fuentes internas.	35
2.6.2	Fuentes externas.	35
<b>2.7</b>	<b>COMERCIALIZACIÓN</b>	<b>35</b>
2.7.1	Proceso de comercialización	36
2.7.2	Análisis de comercialización	36
2.7.3	Operaciones de comercialización	38
2.7.3.1	Canales de comercialización	38
<b>2.8</b>	<b>ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN</b>	<b>39</b>
2.8.1	Estructura organizacional	39
<b>2.9</b>	<b>RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCION</b>	<b>40</b>
2.9.1	Problemática encontrada	40
2.9.2	Propuesta de solución	40

### **CAPÍTULO III**

#### **PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA**

<b>3.1</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO</b>	<b>42</b>
<b>3.2</b>	<b>JUSTIFICACIÓN</b>	<b>42</b>
<b>3.3</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>43</b>
3.3.1	Objetivo general	43
3.3.2	Objetivos específicos	43
<b>3.4</b>	<b>ESTUDIO DE MERCADO</b>	<b>43</b>
3.4.1	Identificación del producto	44
3.4.2	Usos	44
3.4.3	Oferta histórica y proyectada	45
3.4.4	Demanda	46
3.4.4.1	Consumo aparente	48
3.4.5	Precio	50
3.4.6	Comercialización	50
<b>3.5</b>	<b>ESTUDIO TÉCNICO</b>	<b>50</b>
3.5.1	Localización	50
3.5.1.1	Macrolocalización	51
3.5.1.2	Microlocalización	51
3.5.2	Características tecnológicas	51
3.5.3	Tamaño	51
3.5.4	Requerimientos técnicos.	51
3.5.5	Proceso productivo	52
3.5.5.1	Distribución en planta	53
3.5.5.1.1	Estructura física	53
3.5.5.1.2	Distribución de la planta	53

3.5.6	Volumen y valor de la producción	54
<b>3.6</b>	<b>ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL</b>	<b>54</b>
<b>3.7</b>	<b>ESTUDIO FINANCIERO</b>	<b>55</b>
3.7.1	Inversión fija	55
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	57
3.7.3	Inversión total	58
3.7.3.1	Financiamiento	59
3.7.4	Estados financieros proyectados	61
3.7.5	Costo directo de producción	61
3.7.5.1	Estado de resultados proyectados	62
<b>3.8</b>	<b>EVALUACIÓN FINANCIERA</b>	<b>67</b>
3.8.1	Punto de equilibrio	67
3.8.2	Valor actual neto	70
3.8.3	Tasa interna de retorno	71
3.8.4	Relación beneficio costo	72
3.8.5	Periodo de recuperación de la inversión	73
<b>3.9</b>	<b>IMPACTO SOCIAL</b>	<b>74</b>

#### **CAPÍTULO IV COMERCIALIZACIÓN**

##### **PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA**

<b>4.1</b>	<b>MEZCLA DE MERCADOTECNIA PROPUESTA</b>	<b>75</b>
4.1.1	Producto	75
4.1.2	Precio	76
4.1.3	Plaza	77
4.1.4	Promoción	79

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

<b>5.1</b>	<b>JUSTIFICACIÓN</b>	<b>80</b>
<b>5.2</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>80</b>
5.2.1	General	80
5.2.2	Específicos	80
<b>5.3</b>	<b>TIPO Y DENOMINACIÓN</b>	<b>81</b>
5.3.1	Marco jurídico	81
5.3.1.1	Normas Internas	81
5.3.1.2	Normas externas	81
<b>5.4</b>	<b>ORGANIZACIÓN PROPUESTA</b>	<b>82</b>
5.4.1	Sistema de organización	83
5.4.2	Diseño de la organización	83
5.4.3	Estructura de la organización	84
5.4.4	Funciones básicas de las unidades administrativas	84
<b>5.5</b>	<b>APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO</b>	<b>87</b>

5.5.1	Planeación	87
5.5.1.1	Misión	87
5.5.1.2	Visión	87
5.5.1.3	Planes	87
5.5.1.3.1	Planes estratégicos	88
5.5.1.3.2	Planes operacionales	88
5.5.1.4	Programas	88
5.5.1.5	Presupuesto	88
5.5.2	Organización	88
5.5.3	Integración	88
5.5.4	Dirección	89
5.5.4.1	Motivación	89
5.5.4.2	Comunicación	89
5.5.4.3	Supervisión	89
5.5.4.4	Liderazgo	89
5.5.5	Control	90
<b>CONCLUSIONES</b>		<b>91</b>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<b>ANEXOS</b>		

## ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Resumen de Actividades Productivas, Año: 2013.	26
2	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Producción Artesanal de un Cortes Típicos, Estado de Costo Directo de Producción, Del 01 de Enero al 31 de Diciembre 2013.	32
3	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Producción Artesanal de Cortes Típicos, Estado de Resultados, Del 01 de Enero al 31 de Diciembre 2013.	33
4	Municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán, Departamento de Huehuetenango. Oferta Total Histórica y Proyectada de Harina de Haba, Periodo:2009 a 2018.	46
5	Municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán, Departamento de Huehuetenango. Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Harina de Haba, Periodo: 2009 a 2018.	47
6	Municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán, Departamento de Huehuetenango. Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Harina de Haba, Periodo: 2009 a 2018.	48
7	Municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán, Departamento de Huehuetenango. Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Harina de Haba, Periodo: 2009 a 2018.	49
8	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Volumen y Valor de la Producción, Año: 2013.	54
9	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Inversión Fija, Año: 2013.	56

## ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
10	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Inversión en Capital de Trabajo, Año: 2013.	57
11	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Inversión Total, Año: 2013.	59
12	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Fuentes de Financiamiento, Año: 2013.	60
13	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Plan de Amortización del Préstamo, Año: 2013.	61
14	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Costo Directo de Producción Proyectado, Año: 2013.	62
15	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Estado de Resultados Proyectado, Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de Cada Año.	63
16	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Presupuesto de Caja, Al 31 de Diciembre de Cada Año.	64
17	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Estado de Situación Financiera Proyectado, Al 31 de Diciembre de Cada Año.	66
18	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Valor Actual Neto –VAN–.	70
19	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Tasa Interna de Retorno –TIR–.	71

## ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
20	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Relación Beneficio Costo –RBC-.	72
21	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Periodo de Recuperación de la Inversión.	73
22	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango. Proyecto: Producción de Harina de Haba, Márgenes de Comercialización, Año: 2013.	78

## ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Pirámide Poblacional, Año: 2013.	10
2	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Concentración de la Tierra – Curva de Lorenz, Años: 1979, 2003 y 2013	16
3	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Flujograma del Proceso de Producción de un Cortes Típicos, Pequeños Artesanos –Característica Tecnológica, Año: 2013	30
4	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Canal de Comercialización de la Producción de Cortes Típicos, Año: 2013.	38
5	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Estructura Organizacional Artesanal, Producción de Cortes Típicos, Año: 2013.	39
6	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Flujograma del Proceso de Producción, Año: 2013.	52
7	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Gráfica del Punto de Equilibrio, Año 1.	69
8	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Canal de Comercialización.	77
9	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Harina de Haba, Estructura Organizacional, Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián R.L. –COHHSANSE-	83

## ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Extensión Aproximada de los Suelos, Año: 2013.	8
2	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Población Total, Numero de Hogares y Tasa de Crecimiento, Años: 1994, 2002 y 2013.	11
3	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Concentración de la Tierra – Coeficiente de Gini, Años: 1979, 2003 y 2013.	15
4	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Mezcla de Mercadotecnia, Producción de Cortes Típicos, Año: 2013.	36
5	Composición Química del Haba (100 g. de porción comestible).	45

## INDICE DE MAPAS

<b>No.</b>	<b>Descripción</b>	<b>Página</b>
1	Municipio de San Sebastián Huehuetenango, Departamento de Huehuetenango, Ubicación Geográfica, Año: 2013.	3

## INTRODUCCIÓN

La Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, contempla dentro de sus actividades como alternativa para la evaluación final previo a otorgar el título en el grado académico de Licenciado, el programa de Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- en las carreras de Economía, Contaduría Pública y Auditoría y Administración de Empresas.

Derivado de lo anterior la Facultad de Ciencias Económicas, a través del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, estudia la solución de problemas de orden económico y social que afrontan las comunidades del área rural, con el objetivo de mejorar el nivel de vida de los guatemaltecos, mediante el análisis de alternativas viables, para alcanzar un desarrollo socioeconómico sostenible.

El presente trabajo trata el tema de comercialización y organización empresarial, específicamente los cortes típicos y proyecto de elaboración de harina de haba, el cual fue realizado en el municipio de San Sebastián Huehuetenango, departamento de Huehuetenango, durante el mes de octubre de 2013, para plantear propuestas de comercialización y organización que ayude a los productores a obtener beneficios económicos que conlleven al desarrollo social, mediante la creación de nuevas fuentes de trabajo.

Para ejecutar el estudio, se realizó previo un seminario de conocimientos generales y uno de conocimientos específicos, los cuales dieron la preparación técnica a los practicantes a través de conferencias sobre temas a ser investigados por medio del Método Científico en sus fases indagadora, demostrativa y científica. Dentro de las técnicas de

investigación, la observación, entrevistas y encuestas fueron utilizadas para recopilar la información necesaria.

El informe individual consta de cinco capítulos, los cuales se resumen a continuación:

**Capítulo I.** Describe las generalidades del Municipio: antecedentes históricos y la forma de administración municipal. Asimismo, incluye un análisis comparativo de las variables entre las que se mencionan; situación demográfica, recursos naturales, estructura agraria, servicios básicos e infraestructura, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión productiva, análisis de riesgos, flujo comercial y financiero y los principales productos que sostienen la economía.

**Capítulo II.** Contiene el desarrollo de la situación actual de los tejidos, específicamente cortes típicos del Municipio: El análisis comprende la descripción del producto, producción, tecnología, costos, financiamiento, proceso de comercialización, organización empresarial, resumen de la problemática encontrada y propuesta de solución.

**Capítulo III.** Presenta el proyecto de producción de harina de haba: en donde se encuentra la descripción del producto, el estudio técnico y financiero necesario para el desarrollo.

**Capítulo IV,** se describe la comercialización propuesta que el proyecto requerirá, para obtener la mayor rentabilidad en beneficio de los asociados.

**El capítulo V,** describe la organización sugerida para el proyecto, con el fin de beneficiar a los productores, incluye la estructura administrativa y legal para el inicio del mismo.

Finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones que se consideran necesarias las que se fundamentan sobre lo descrito en los diferentes capítulos realizados, así como la bibliografía utilizada como apoyo en la presente investigación, por último se anexan los manuales de organización y manuales de normas y procedimientos, para el proyecto propuesto.

## **CAPÍTULO I**

### **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL MUNICIPIO**

El presente capítulo se desarrolla con los principales aspectos que intervienen en el diagnóstico socioeconómico y situación en la que vive la población del municipio de San Sebastián Huehuetenango, departamento de Huehuetenango tales como: marco general, división político-administrativo, recursos naturales, población, estructura agraria, servicios básicos, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, flujo comercial y financiero y resumen de las actividades productivas.

#### **1.1 MARCO GENERAL**

Está constituido por los siguientes aspectos: antecedentes históricos, localización, extensión territorial, colindancias, clima y orografía.

##### **1.1.1 Antecedentes históricos del municipio**

Este apartado hace referencia a datos de carácter históricos que contienen la esencia de los acontecimientos y aspectos que influyen en el desarrollo, para formar lo que actualmente es el municipio de San Sebastián Huehuetenango.

Es un pueblo cuyo origen se remonta a la época pre-colombina, su verdadero nombre proviene del vocablo del idioma Mam "Toxoh" o "Toj Joj" que significa "entre aguacates", sus primeros años formó parte de la cabecera municipal del departamento de Huehuetenango, por razones de aumento en la población, fué necesaria la separación de ambos poblados; según "Acuerdo Gubernativo del año 1891, aceptándose la petición de crear la cabecera municipal".<sup>1</sup> Debido a un desastre natural, que consistió en el crecimiento del caudal de agua del río Grande, provocó una inundación a gran escala que afectó a la mayor parte de la

---

<sup>1</sup>[http://www.deguate.com/municipios/pages/Huehuetenango/san-sebastian Huehuetenango /historia.php#.U26ku4FdW5w](http://www.deguate.com/municipios/pages/Huehuetenango/san-sebastian%20Huehuetenango/historia.php#.U26ku4FdW5w)

población recién ubicada, incluyendo la iglesia católica, la cual a la fecha de hoy aun se observa en el centro del caudal del río que hoy es conocido como río Selegua; derivado de este desastre se trasladó la cabecera municipal al lugar denominado Valle Esquízal, donde se encuentra actualmente.

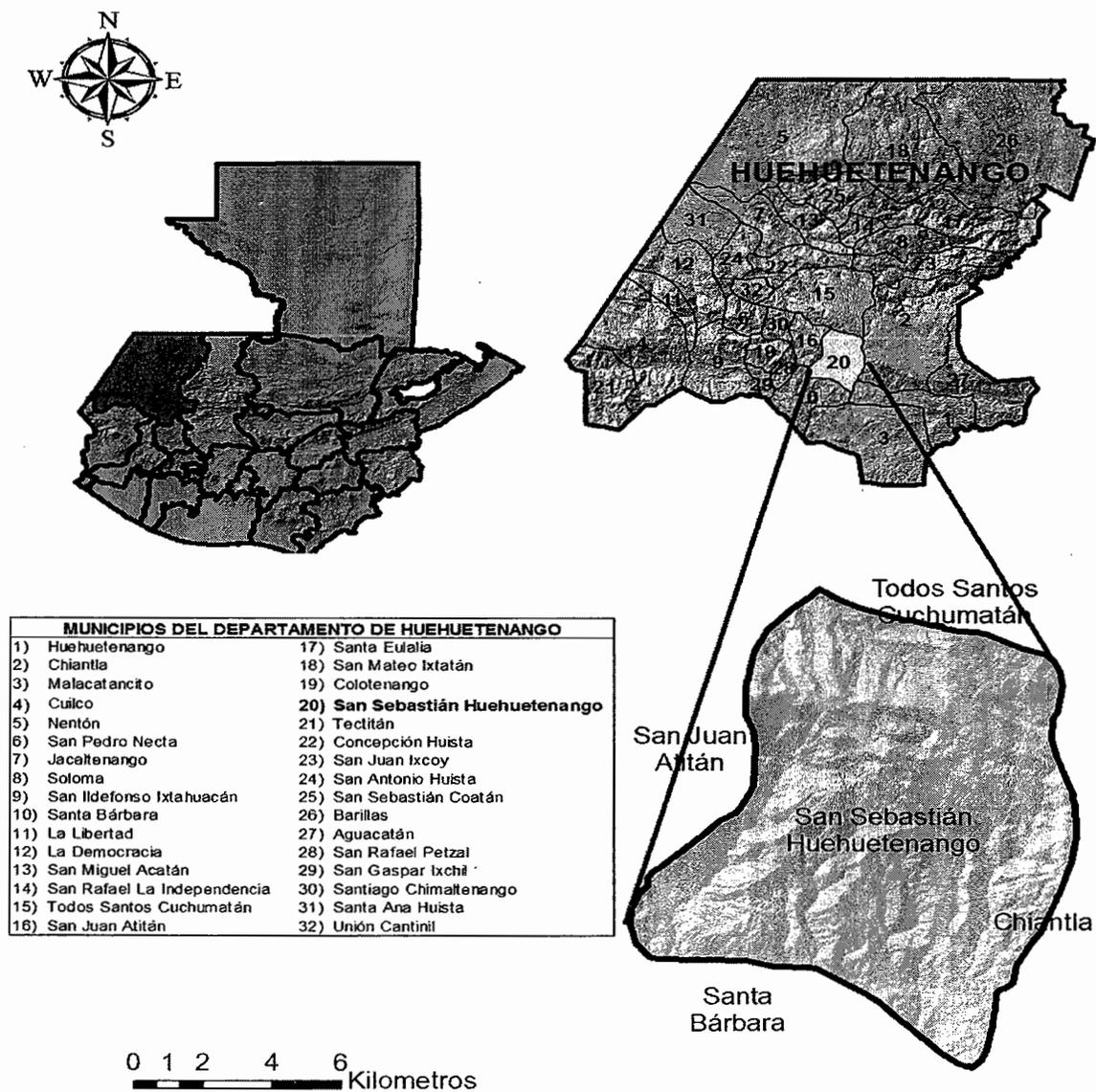
La primera escuela inició funciones en enero de 1921, conocida como escuela de varones, posteriormente en el año de 1922 abrió sus puertas la escuela nocturna de niños, ambas fueron transformadas en escuelas mixtas; en el año 1934, se propuso establecer el plan de arbitrios lo cual quedó aprobado definitivamente en el año 1940, dándose la separación de arbitrios del municipio de Todos Santos Cuchumatán. La primera compañía postal abrió sus oficinas al público en el año 1949, en septiembre de 1968 se crea el parque Central, el cual lleva el nombre de Rómulo Rivera personaje que se distinguió en la comunidad.

En el año 1976 se creó el puesto de salud, en el año 1993 inició a operar el Juzgado de Paz, el cual se mantiene hasta hoy día; en el año 1990 se inauguró la biblioteca municipal, la cual fue remodelada, ampliada y dotada de libros, por medio de la gestión de los estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado EPS del año 2003.

### **1.1.2 Localización y extensión territorial**

El Municipio se encuentra a 23 kilómetros de la cabecera departamental, a 276.5 kilómetros de la ciudad capital de Guatemala, está ubicado a una altura de 1,725 metros sobre el nivel del mar, sus coordenadas geográficas son latitud 15°23'13" y en la longitud 91°36'54"; cuenta con un área de 108 km<sup>2</sup>, colinda al norte con el municipio de Todos Santos Cuchumatanes; al este con Chiantla y Huehuetenango cabecera; al sur con Santa Bárbara; al oeste con San Juan Atitán.

**Mapa 1**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Ubicación Geográfica**  
**Año: 2013**



Fuente: Base cartográfica elaborada por IGN, 2006

Fuente: elaborado por Ingeniera Agrónoma Dunia López, Colegiado Activo No. 5298, con base en datos Cartográficos del Instituto Geográfico Nacional -IGN- 2006.

Se puede observar en el mapa anterior, la posición geográfica a nivel nacional, departamental y del municipio.

### **1.1.3 Clima**

El clima es resultado de: “la radiación solar, la humedad atmosférica, el vapor de agua y la presión sobre la superficie terrestre”<sup>2</sup>. El municipio es frío en las partes altas y templado en las comunidades de las partes bajas, la temperatura promedio oscila entre los 18° C a 25°. Cuenta con una precipitación pluvial de 2,154 milímetros cuadrados de lluvia, la humedad relativa que se registra en el lugar oscila entre una mínima de 73% y una máxima de 86% siendo el promedio de humedad de 80%. Los vientos predominantes de la región en los meses de enero y abril, soplan procedentes del norte; en mayo y septiembre del sur; durante noviembre y diciembre soplan vientos fríos, que no tiene una dirección precisa.

### **1.1.4 Orografía**

Es una descripción de los tipos de montañas, cordilleras, tomando en cuenta su extensión entre otros. El Municipio se encuentra en las cercanías de la sierra de los Cuchumatanes, el cual se constituye como montañas de tipo macizo; se contemplan otras montañas, siendo estas: Montaña de Obrax, en las cercanías de las comunidades conformadas por las aldeas de T-xe'joj, Chelam, Tzábal Centro y Tzábal I, junto a sus caseríos Tuisquisal I, Buena Vista y Tuilam, Tziminás, Cacalep y Chichiná; y el cantón Nueva Esperanza; los cerros Tulcuc y Tuijol se localizan en las cercanías de los ríos Colorado, Mapá, Chochal y Esquisal. Dichos cerros generan caudales de agua que son utilizados como fuentes de riego para estas comunidades y convertirlas en tierras aptas para el cultivo de siembras temporales y permanentes como lo son las hortalizas y los granos como maíz y frijol entre otros cultivos.

---

<sup>2</sup> Diccionario Enciclopédico Ilustrado Océano Uno, 1990, Edición Océano, p.231.

## **1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA**

La división política se refiere a como se encuentra el Municipio en cuanto a la conformación de los centros poblados; la división administrativa, es la forma como está organizado el gobierno del área.

### **1.2.1 División política**

El Municipio se encuentra conformado para el año 2013 de la siguiente forma: La cabecera municipal categoría pueblo, diez aldeas, veintiséis caseríos, veintinueve cantones, dos parajes y un sector.

Se describe a continuación cada aldea, con sus respectivos caseríos, cantones, parajes o sector: la cabecera municipal se conforma por tres cantones: San Simón, Chanchoc y Calvario y con un sector que es el Centro Man; aldea Piol cuenta con dos caseríos que son: Tuizín y Tuizchún, tres cantones: Sacpón, Tuischum y T'xe'xna'; aldea Pueblo Viejo está conformada por seis caseríos: Chemiche, Talpetate, Tuixel, Chichicana, Piedra Grande y Puente Aguilar, ocho cantones: Mirador, Tierra Blanca, Xil, Tuinilaj, Tuicantzú, Ixcoymil, Tui'B'atx'a y Tuitztjaxín; aldea Palajachuj tiene tres caseríos: Mapá, Tuicolpech y Tojchec, dos cantones: Cancil y Chanyac; aldea T-xe'Joj tiene tres caseríos: Tuisquizal, Tuisquizal II y Tuisquimac, tres cantones: Tuj Q'Antzé, Tuj Tzisz'il y Twi'joj, dos parajes: Las Minas y Tuibach; aldea Chexap I tiene dos caseríos: Sacchim y Twipic, cuatro cantones: Twixambóm, Las Marias, Las Positas y Las Manzanas; aldea Chexap Centro están conformadas por tres cantones: San Andrés, Twi'tza'nkól y Twi'k'oib'il; aldea Tzabal tiene cinco caseríos: Tuicallep, Cacalep, Chichiná, Tzabal Centro y Tziminás, tres cantones: Nueva Esperanza, Xumuxchéj y Flores Coloradas; aldea Chelam tiene dos caseríos: Tuilam y Buena Vista; aldea Quiajola, tiene tres caseríos que son: Twixap, Sújal y Sipal; aldea Chequequix se encuentra sin más centros poblados.

## **1.2.2 División administrativa**

La administración local se realiza a través de la corporación municipal tal como lo estipula el artículo 33 del Código Municipal, la misma se encarga de planificar, ejecutar y dar seguimiento a políticas, programas y proyectos de la comuna y del Gobierno Central para el beneficio de la población.

### **1.2.2.1 Concejo Municipal**

Es el órgano colegiado superior de deliberación y de decisión de los asuntos municipales y el encargado de velar por la integridad del patrimonio de la municipalidad.

En el Municipio se encuentra constituido de la siguiente manera: Alcalde, Secretario, Concejal I, Concejal II, Concejal III, Concejal IV, Sindico I y Sindico II, quienes son titulares.

### **1.2.2.2 Alcaldías auxiliares**

En todas las aldeas y caseríos, cuenta con alcaldías auxiliares, alcaldías de guarda bosques, alcaldes escolares y cocodes quienes son los encargados de representar a las comunidades y trabajar conjuntamente con cada uno ellas basados en las necesidades identificadas en cada comunidad.

### **1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE–**

El objetivo principal es lograr el desarrollo integral de las comunidades y tomar en cuenta las necesidades de cada una de ellas. El Municipio cuenta con un COMUDE integrado de la siguiente manera: Alcalde municipal, treinta y ocho Presidentes de COCODES y veinte representantes de entidades gubernamentales.

### **1.3 RECURSOS NATURALES**

Es todo lo que proporciona la naturaleza, susceptible de ser aprovechado por el ser humano para la satisfacción de las necesidades y que es valiosa para la sociedad.

#### **1.3.1 Suelos**

En el Municipio la clasificación que se tiene es de suelos desarrollados sobre rocas calcáreas a elevaciones medianas y a elevaciones altas, también están los suelos alpinos, los cuales corresponden a áreas con mayores elevaciones, aparte de los picos volcánicos, que denotan una fuerte humedad relativa con bajas temperaturas y bastante bruma, uno de estos tipos se encuentra justo en las montañas denominadas Cuchumatanes que se han desarrollado sobre roca calcárea. En el altiplano central por relieves muy ondulados e inclinados, la erosión es fuerte y el sustrato de ceniza blanca se encuentra expuesto, por lo que durante la estación seca se muestra un área blanca en el paisaje y donde no se halla erosionado es de color verde o café.

En el departamento de Huehuetenango existen cinco grandes grupos de suelos: I. Suelos de montañas volcánicas, II. Suelos de la altiplanicie central, III. Suelos de los cerros de caliza, IV. Suelos de las tierras bajas, y V. Clases misceláneas de terreno, de los cuales sólo dos hay en el Municipio investigado, los cuales se describen a continuación.

##### **1.3.1.1 Tipos de suelo**

El suelo se puede clasificar según su textura: fina o gruesas y por su estructura: floculada, agregada o dispersa, lo que define su porosidad que permite una mayor o menor circulación del agua, y por lo tanto la existencia de especies vegetales que necesitan concentraciones más o menos elevadas de agua o de gases. Los grupos de suelo del Municipio se especifican en la tabla siguiente.

**Tabla 1**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Extensión Aproximada de los Suelos**  
**Año: 2013**

<b>Grupo de suelos de los cerros de caliza</b>	<b>Extensión</b>
Serie Ja Jacaltenango	Área 38.8908 km <sup>2</sup>
Serie Tq Toquiá	Área 21.6000 km <sup>2</sup>
Serie Chy Chixoy	Área 45.3708 km <sup>2</sup>
<b>Grupo de suelo de la altiplanicie central</b>	<b>Extensión</b>
Serie Slq Salamá fase quebrada	Área 1.6308 km <sup>2</sup>
Serie Sae Sacapulas fase erosionada	Área 0.5076 km <sup>2</sup>

Fuente: Elaboración propia con base en datos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación –MAGA- y el Instituto Nacional de Geografía –ING-.

En la tabla anterior se ve la extensión que comprende cada una de las cinco series de suelos, que componen el municipio de San Sebastián Huehuetenango.

### **1.3.1.2 Uso del suelo**

Son muy variados dependiendo de su grado de desarrollo y de sus características, como origen y formación. Los principales usos de los suelos son: Suelos forestales, Suelos agrícolas y Suelos improductivos.

### **1.3.2 Bosques**

Los bosques en su mayoría son de origen natural, están conformados por bosques de coníferas, que son una especie compuesta por los géneros Pinus, Cypressus, Abies, Juniperus, Taxodium, Podocarpus y Taxus.

Según datos del Censo Nacional Agropecuario de 2,003 se establecen que 960 fincas poseen un total de bosques y pastos en una superficie de 575.70 manzanas. Se reportó en el mapa de cobertura forestal 3,972 ha equivalentes al 16.90% del territorio. Se indica que se han perdido entre 9.71 a 9.73 ha por año

desde el 2003 al 2006, lo cual significa que se pierde aceleradamente cobertura forestal.

### **1.3.3 Agua**

Su importancia radica en su aporte al desarrollo económico y social para la agricultura, especialmente por ser la principal actividad económica.

#### **1.3.3.1 Ríos**

El río es una corriente natural de agua que fluye con continuidad, el cual desemboca en un lago, río o en el mar. El Municipio se encuentra situado en la subcuenca hidrográfica del área de captación del río Selegua, hace un total de 9,034.748 ha. (USIGHUE; SEGEPLAN (2002)).

Cuenta con los ríos: Chanenaj, Chochal, Colorado, Isquizal (Esquizal o Tascaj), Limón, Mapá, Selegua y Torlón. También con dos quebras con los nombres de El Boquerón y El Rosario, un arroyo con el nombre de: Carpintero y así también cuenta con riachuelos que toman nombre de las aldeas por donde cruzan.

### **1.3.4 Fauna**

Dentro de la fauna silvestre se encuentran: ornitofauna (Corcha, Ceñzontle, Lechuza, Torcaza, ardillas, Tortolita y Tucumuxa), roedores (Ardillas común, Liebre, Rata y Ratón de campo), Herpentofauna (Coralillo y Lagartija), batracios (Sapo y rana) y fauna domestica como lo son: Bovinos, gallinas y porcinos.

### **1.3.5 Flora**

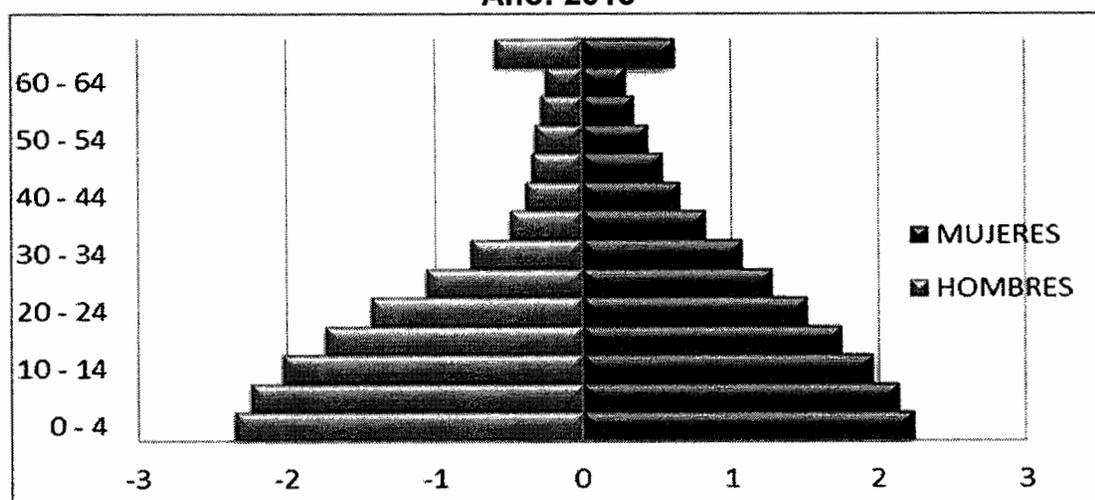
Se observa el cultivo de flor de crisantemo en un centro poblado y algunas hortensias. Las especies herbáceas que se encuentran en los centros poblados, son plantas medicinales y de alimento para los habitantes, que ayudan a la economía familiar, tales como: escobillo, apasote, berro, bledo y malva.

Dentro de la flora nativa se encuentran las siguientes especies arbóreas: *Alnus* sp, Aliso, *Arbutus xalapensis* (Chulube), *Dhaphysa rubinoides* (Guachipilín), *Eritrina berteorana* (Miche), *Eysenhardtia adenostilys* (Taray), *Quercus brachystachys* (Roble), *Quercus conspersa* (Zical), *Quercus peduncularis* (Palo Negro), *Quercus tristis* (Máchiche), *Acacia pennatula* (Espino), *Callistemo lanceolatus* (Calistemo), *Eugenia biflora* (Eugenia), *Fraxinus* sp. (Fresno), *Pinus montezumae* (Pino macho), *Pinus oocarpa* (Pino colorado), *Grevillea robusta* (Gravilea), *Salix* sp. (Sauce) y *Populus alba* (Alamo).

#### 1.4 POBLACIÓN

Permite conocer la situación en que viven los pobladores, derivado de esto se describen con su respectivo análisis la edad, genero, etnia, población económicamente activa, densidad poblacional, niveles de pobreza que afectan directamente a la población. A continuación se presenta la pirámide poblacional:

**Gráfica 1**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Pirámide Poblacional**  
**Año: 2013**



Fuente: elaboración propia, con base en proyecciones de población del año 2013 del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

En la pirámide poblacional se observa que la población es predominantemente joven, lo que va en concordancia con el promedio de edad de los guatemaltecos que corresponde a 20 años.

**Tabla 2**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Población Total, Número de Hogares y Tasa de Crecimiento**  
**Años: 1994, 2002 y 2013**

Descripción	Censo	Censo	%	Proyectado	%
	1994	2002		2013	
Habitantes	15,743	21,198	34.65	29,930	41.19
Número de hogares	3,457	3,359	-2.83	4,774	42.13
Habitantes por hogar	5	6		6	

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

Según datos de la proyección elaborada por el INE, el incremento en la población con respecto al Censo 2002 es de 8,732 habitantes y 1,415 hogares que representan un 41.19 y 42.13% respectivamente de las cifras totales del Municipio. Las proyecciones de población destaca que la tasa de crecimiento poblacional para el período 2010 al 2015 es de 2.4%, mientras que para el departamento de Huehuetenango se estima una tasa promedio de crecimiento poblacional de 2.6% lo que representa un ritmo de crecimiento mayor en 0.2 puntos porcentuales. En el Municipio se observó que el 86% de la población encuestada vive solo una familia en el hogar con un promedio de cinco personas, el 14% restante corresponde a más de dos familias que comparten el hogar.

#### **1.4.1 Por género, edad, pertenencia étnica y área geográfica**

La población total representa para el año 2013 el 2.5% del total de la población del departamento de Huehuetenango, según la estimación de la población para el período 2008-2020 realizada por el INE, la cual está conformado por un 48%

de población masculina y un 52% de población femenina, valor que indica que existe una relación de 92 hombres por cada 100 mujeres, para el año 2013.

La población es eminentemente rural, representa el 94% del total de la población, se estima una relación de urbanidad de 6%, significa que por cada 100 personas que viven en el área rural 6 viven en el área urbana. El 97% de la población es indígena, perteneciente al pueblo maya y a la comunidad lingüística Mam, la población ladina representa un 3% del total de la población.

#### **1.4.2 Densidad poblacional**

Se expresa en habitantes por kilómetro cuadrado (habitantes/km<sup>2</sup>). La densidad poblacional del Municipio para el año 2013 es de 277 habitantes por km<sup>2</sup>, lo que refleja un crecimiento de 90% y 41% en comparación con los años 1994 que existían 146 y 2002 que existían 196 habitantes por km<sup>2</sup>.

#### **1.4.3 Población económicamente activa**

Según el Instituto Nacional de Estadística -INE- la población económicamente activa es el conjunto de personas de siete años y más, que durante el período de referencia censal ejercieron una ocupación, quienes la buscaron activamente y los que buscaban por primera vez. La población económicamente activa aumentó en el género masculino en el año 2013 un 50.57%. En cuanto al género femenino el aumento fue de 50.45, lo que significa que la población ocupada en ambos géneros, tuvo crecimiento de 50.51% en promedio al año 2002. Según la investigación para determinar la proyección de personas con empleo se le aplican porcentajes de 7.62% para el área urbana y 92.38% para el área rural, por lo que se deduce que la población económicamente activa para el año 2013 se concentra en el área rural.

### **1.4.3.1 Por actividad productiva**

La investigación de campo, muestra que las actividades que concentran la mayor cantidad de empleos son la agricultura, caza, silvicultura y pesca con 4733 empleos, esto se debe a que la población usa la tierra como su principal fuente de ingresos, no así la actividad construcción que es la segunda actividad importante con únicamente 432 empleos. En relación a este análisis se puede decir que de 10 empleos 8 son para la actividad agrícola, mientras que para la actividad construcción solo abarca 1 empleo. Se determina que cuando no se produce la tierra, por factores de invierno, escasas de lluvias, etc., las personas optan por dedicarse a prestar sus servicios en el área de la construcción.

### **1.4.4 Niveles de pobreza**

La pobreza tiene sus raíces en la desigualdad ya que esta limita los efectos del crecimiento, debilita la cohesión social, aumenta la conflictividad, la violencia y la delincuencia.

#### **1.4.4.1 Pobreza y pobreza extrema**

Según la investigación realizada al año 2013, refleja que de un 100%, el 97% de la población vive en condiciones de pobreza (pobreza extrema 77% más pobreza no extrema 20%), y 3% en condiciones de no pobreza. Según la encuesta nacional de condiciones de Vida ENCOVI-2011 de 10 personas, 5 viven en condiciones de pobreza (4 en condiciones de pobreza no extrema y 1 en condición de pobreza extrema) mientras los 5 restantes viven en condiciones de no pobreza.

#### **1.4.4.2 Desnutrición**

Es una enfermedad causada por una dieta inapropiada la cual ocurre principalmente entre individuos de bajos recursos. De acuerdo a información proporcionada por el puesto de salud, durante el año 2013, han detectado 16

casos de desnutrición aguda moderada, los cuales fueron controlados, se apoya a la familia con harina de maíz, aceite, arroz, entre otros. La desnutrición en el Municipio ocupa la posición número 38 a nivel nacional y a nivel departamental el número 10; "se califica el municipio con categoría de vulnerabilidad alta"<sup>3</sup>. Lo cual indica que es necesario prestarle la atención y mejorar la situación de seguridad alimentaria.

## **1.5 ESTRUCTURA AGRARIA**

Está determinada por el uso, tenencia y concentración de la tierra, se establece la relación que el propietario tiene en la posesión de tierras para producción, agrícola, realizar actividades pecuarias de crianza, engorde, forestal y otras.

### **1.5.1 Tenencia de la tierra**

Se refiere al tipo de posesión que se tiene sobre la tierra, en relación al título de propiedad, los cuales pueden ser arrendamientos, concesiones otorgadas por las autoridades municipales, propias, alquiladas, comunales, entre otros. En el Municipio prevalece el régimen de tenencia propia, con un alto nivel de concentración, las personas dan con mayor frecuencia sus tierras en arrendamiento para trabajos agrícolas, pecuarias y artesanales, entre otras actividades productivas únicas.

### **1.5.2 Uso actual y potencial de la tierra**

Comprende el uso de los suelos, eminentemente agrícola, ganadero y su potencial como tierra fértil. En el Municipio se determinó que los productos agrícolas son los más demandantes en su uso, se demuestra que el área de bosque ha disminuido, dándole mayor importancia a las actividades agrícolas.

---

<sup>3</sup> El Censo Nacional de Talla en Escolares, realizado por el Ministerio de Educación y Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional (MINEDUC 2008).

### 1.5.3 Concentración de la tierra

Es la relación de propiedad, tamaño y superficie en manzanas, tipo de finca, que posee una familia. Las micro-fincas, sub-familiares y familiares para el año 2013 disminuyeron, lo que demuestra que la concentración está en descenso, existen más unidades económicas con proporción de superficie de tierra de manera equitativa, en lo que respecta a las micro-fincas.

#### 1.5.3.1 Coeficiente de Gini

Es el índice que se utiliza para poder verificar si la tierra se encuentra distribuida de forma proporcional o si se encuentra concentrada en pocas personas.

Entre más se acerca el coeficiente de Gini a cero, menor es el grado de concentración y entre más se acerca a uno, mayor es el grado de concentración. A continuación se detalla la concentración de la tierra en el Municipio según la investigación de campo comparado con los Censos Nacionales Agrícolas 1979 y 2003, obteniendo los siguientes resultados.

**Tabla 3**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Concentración de la Tierra – Coeficiente de Gini**  
**Años: 1979, 2003 y 2013**

<b>Año</b>	<b>Coeficiente</b>	<b>Valorización</b>
Censo 1979	0.407645	Concentración baja
Censo 2003	0.381310	Concentración baja
Encuesta 2013	0.047317	Concentración muy baja

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

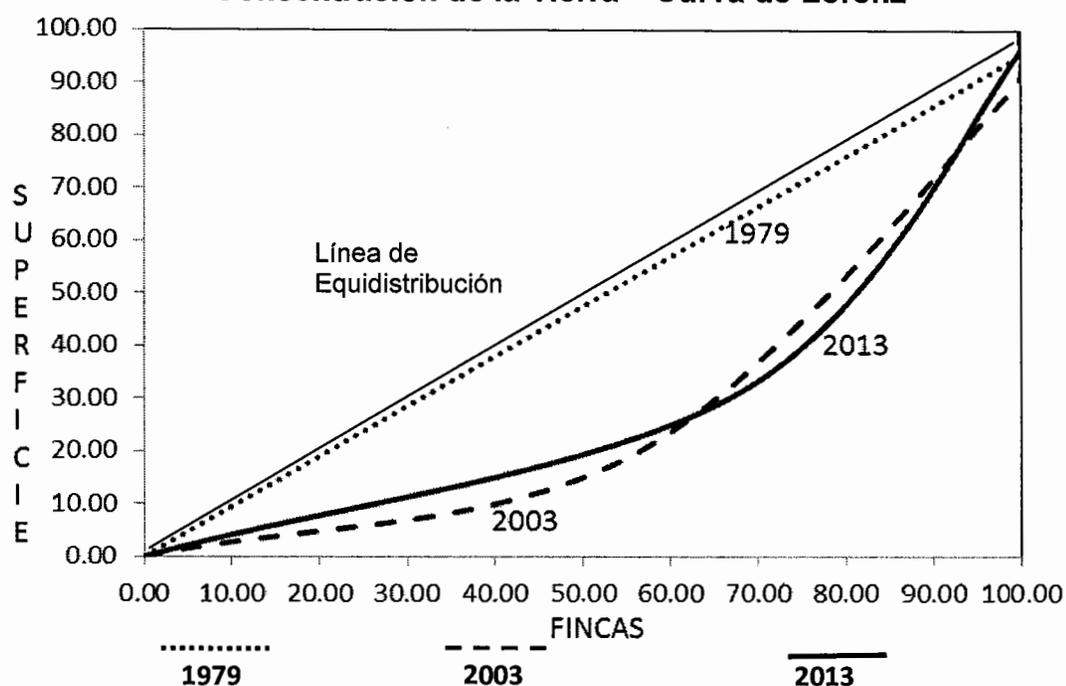
Para los datos del censo de 1979 y 2003 muestra una concentración baja, para el 2013, se encuentra dentro un nivel de concentración muy baja, e indican que el recurso tierra se encuentra distribuida equitativamente.

### 1.5.3.2 Curva de Lorenz

La curva de Lorenz es una representación gráfica utilizada frecuentemente para plasmar la distribución relativa de una variable en un dominio determinado. El área comprendida entre la línea y la curva de equidistribución es resultado del Coeficiente de Gini que se obtuvo con anterioridad.

Se detalla a continuación el movimiento de la curva de equidistribución en la Curva de Lorenz

**Gráfica 2**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Concentración de la Tierra – Curva de Lorenz**



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

Las curvas se encuentran alejadas de la línea de equidistribución, en los años 1979 y 2003 lo que significa que el municipio de San Sebastián Huehuetenango, existía una desigualdad de concentración de la tierra. Para el año 2013 se

observa que se acerca aún más a la línea de equidistribución, la cual marca el fenómeno de que la mayor parte de extensión de tierra está concentrada en microfincas, por lo tanto se encuentran en distribución equitativa.

## **1.6. SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA**

En la investigación de campo, se determinó que existen los siguientes servicios:

### **1.6.1 Educación**

La educación es un derecho que toda persona debe tener, en el casco urbano existe una escuela oficial urbana mixta llamada "15 de Septiembre", en la cual se imparten clases de nivel preprimaria y primaria en la jornada matutina y en la jornada vespertina funciona como Instituto Nacional Básico. Además existe un Instituto de educación básica por cooperativa y el Colegio Ciencia y Cultura en el cual imparten la carrera de Magisterio y Bachillerato en Computación.

En todos los centros poblados existen Escuelas Oficiales Rurales Mixtas en las cuales imparten preprimaria y primaria bilingüe (español y mam) y en la mayoría de los establecimientos no cuentan con personal docente suficientes, los maestros deben impartir clases a dos grados en la misma aula.

Los alumnos en edad de estudio son 13,666 y los alumnos que se encuentran inscritos actualmente son 8,303 lo cual demuestra que son 5,363 alumnos los que tienen edad de estudiar pero debido a costumbres y falta de recursos económicos no estudian.

### **1.6.2 Salud**

En el Municipio existe un puesto de salud denominado "Fortalecido" que fue fundado en 1976 y se encuentra ubicado en el casco urbano, dos sanatorios,

tres clínicas médicas, un laboratorio clínico privado, doce centros de convergencia y dieciséis centros comunitarios.

### **1.6.2.1 Tasa de natalidad**

Se refiere a la relación que existe entre el número de nacimientos ocurridos en un cierto período. Según la investigación realizada las tasas de natalidad del año 2012 fue de 33.27% y para el año 2013 se tiene una tasa de 36.05%.

### **1.6.2.2 Morbilidad**

La morbilidad se refiere a la razón por la cual se acude a pedir atención médica al puesto de salud. Según información del puesto de salud las enfermedades más comunes en niños en el Municipio son: resfríos comunes 22%, amigdalitis 18%, infección intestinal 13%, conjuntivitis 5%, neumonía y bronconeumonía 4%, otitis 3%, amebiasis 6% y en la población adulta las más comunes son: amigdalitis 14%, resfrío común 12%, deficiencia de vitaminas 11%, infección intestinal 7%, amebiasis 5%, gastritis 5% e infección urinaria 5%.

### **1.6.2.3 Mortalidad**

Determina las defunciones que sucedieron en un año determinado. En comparación con el año 2012 la tasa de mortalidad general ha disminuido en un 0.45%, en el año 2013 el número de fallecimientos decrecieron en comparación con el año anterior.

### **1.6.3 Servicio de agua**

Es un recurso vital para el ser humano y para poder mantener un nivel adecuado de salud. El servicio de agua potable para el año 2002 no muestra mejoras significativas en relación al año 1994. La investigación de campo del año 2013 y las entrevistas reflejan una mejoría debido a que entre el año 1994 al 2002

existe un incremento de 0.63% y entre el año 2002 al 2013 se dio un incremento del 1.09%.

#### **1.6.4 Energía eléctrica**

Este servicio lo presta la empresa Distribuidora de Energía de Occidente, Sociedad Anónima –DEOCSA. Entre El servicio de energía eléctrica en el año 2002 muestra mejoras en relación al año 1994 debido a que según Censos hubo un incremento de 8.28% y según la investigación de campo del año 2013 hubo una mínima mejoría entre los años 2002 al 2013 debido a que se dio un incremento del 0.87% .

##### **1.6.4.1 Alumbrado público**

La Comisión Nacional de energía Eléctrica establece que las compañías distribuidoras cobran por consumo la iluminación de las calles este multiplicado por el voltaje, numero de lámparas y horas que estas permanecen encendidas.

#### **1.6.5 Drenajes y alcantarillados**

Los drenajes sanitarios trasladan aquellos desechos líquidos de casas, comercios y fábricas no contaminantes, en tanto que los drenajes pluviales conducen el agua de lluvia a lugares donde se organiza su aprovechamiento, Según Censos e investigación que se realizó en 2013, en el servicio de drenajes no demuestran mejorías significativas debido a que entre el año 1994 al 2002 existe un incremento del 0.39 y entre el año 2002 al 2013 se dio un incremento del 0.51%.

#### **1.6.6 Sistemas de tratamiento de aguas servidas**

No existe tratamiento de aguas servidas, ni un proyecto a corto plazo para realizar dicha obra, tampoco existe alguna institución que se encargue de la evaluación sobre el impacto ambiental.

### **1.6.7 Sistemas de recolección de basura**

Dentro del Municipio no existen sistemas de recolección de basura, por lo que la población lanza la basura a los barrancos o ríos cercanos, la queman y otros la entierran. Según censos 2002 y la investigación de campo realizada en 2013 se observa que existe aumento de 27 hogares que queman la basura, aumento de 480 hogares que tiran la basura en cualquier lugar, y un aumento de 47 hogares que la entierran. La mayoría de los habitantes tiran la basura en cualquier lugar.

### **1.6.8 Tratamiento de desechos sólidos**

En el Municipio no existe ningún tratamiento de los desechos sólidos, por lo que los residuos sólidos agrícolas, comerciales, domésticos, materiales orgánicos e inorgánicos son depositados en los barrancos.

### **1.6.9 Letrinización**

Se determinó según entrevista realizada con el encargado de salud rural, que no existe una campaña de concientización para la implementación de letrinas en los hogares tanto del área rural como urbana en la cual se indiquen los beneficios del uso de este servicio y las consecuencias que conlleva él no utilizar las letrinas. Existe una mejoría en el año 2013 en comparación con el año 2002 debido a que existe un aumento del 3.40% de hogares que cuentan con excusado lavable, un incremento del 0.29% de hogares con letrinas y una disminución de hogares que no posean servicio sanitario del 0.20%.

### **1.6.10 Cementerio**

Dentro del municipio de San Sebastián Huehuetenango existe un total 26 pequeños cementerios, no existe cementerio en el casco urbano, ellos utilizan el que está ubicado en el caserío Sújal con disponibilidad a las comunidades cercanas. En los centros poblados que no cuentan con cementerio entierran a sus seres queridos en sus propios terrenos o en el cementerio más cercano.

## **1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA**

Comprende la inversión que apoya o facilita el esfuerzo productivo en beneficio de cada población.

### **1.7.1 Unidades de miniriego**

Los proyectos de miniriego se implementaron a partir de los 80s y 90s, Con ayuda del gobierno a través del MAGA y el apoyo de otras instituciones obteniendo beneficios como: logro de mayores cosechas, diversificación de la producción, generación de empleo y obtención de mayores ingresos. Únicamente las comunidades Piol, Tuitzín, Chichicana, San Simón, T-xe'joj, Chemiche Pueblo Viejo, Quiajolá cuentan con sistema de miniriego.

### **1.7.2 Centros de acopio**

Existen dos centros de acopio de arveja china, dulce y ejote en el Municipio; la Asociación Mam de Agricultores para el Desarrollo Integral –ASOMAM-, y otro centro es la Cooperativa Nueva Esperanza R.L.

### **1.7.3 Mercados**

Los días de plaza en la cabecera municipal son los miércoles y domingos, donde acuden personas de comunidades vecinas por su ubicación, el día de mayor afluencia es el domingo, las instalaciones son insuficientes para albergar a los comerciantes; las ventas son instaladas frente a la Municipalidad y calles aledañas. En el caserío de Tziminás se realiza el días martes, en T-xe'joj se realiza los sábados, el cual es instalado en la escuela de la aldea.

### **1.7.4 Vías de acceso**

De la ciudad capital al Municipio se puede llegar por la carretera Interamericana (CA-1), a una distancia de 276.5 kilómetros, también se comunica por rutas alternas de terracería con otros municipios. Las calles en el casco urbano son de

adoquín. Las aldeas y caseríos que cuentan con carretera asfaltada y pavimentada son: Piol, Sújal, Sípal, Pueblo Viejo, Chemiche, Tuixel y Cantón San Simón, el tiempo de llegada a estas comunidades en comparación de hace diez años se reduce entre 10 a 20 minutos, con el uso de pick up y tuc tuc. La mayoría de centros poblados del Municipio cuentan con caminos de terracería y se complementan con herraduras, algunas se encuentran en mal estado y a orillas de precipicios.

### **1.7.5 Puentes**

Actualmente existen cinco puentes de concreto en el Municipio los cuales son: Selegua, Isquizal, un puente que atraviesa el río Isquizal, el puente de Pueblo viejo y Palajachuj y el puente de Tuisquizal. Existen además tres puentes colgantes uno en la aldea Palajachuj sobre el río Selegua, el otro se ubica en la aldea Pueblo Viejo que comunica con el caserío Tuicolpech y el tercero en la aldea Quiajolá.

### **1.7.6 Energía eléctrica comercial e industrial**

La cobertura eléctrica en los centros poblados del Municipio es brindada por ENERGUATE, que solamente presta el servicio eléctrico para uso residencial y comercial, por la escasa existencia de actividades industriales.

### **1.7.7 Telecomunicaciones**

El municipio de San Sebastián Huehuetenango, cuenta con servicio de telefonía con más de trece antenas instaladas, el servicio de internet el cual tiene un costo accesible para la población, el servicio de correo, emisora de radio en su idioma, televisión nacional y servicio de cable.

### **1.7.8 Transportes**

En la actualidad existen varios tipos de transportes autorizados para prestar el servicio en el Municipio como: Pick Up, Tuc tuc, camionetas extraurbanas y

microbuses. Así también, prestan el servicio para realizar diferentes viajes expresos a las diferentes comunidades. Los tuc tuc autorizados a circular a la aldea Piol se estacionan a un costado de la iglesia católica, el costo del pasaje es Q.5.00, el domingo no circulan por la mañana, el transporte para ese día son los pick up que cobran Q.3.00 por persona. Los tuc tuc que circulan a Sipal, Sújal, Quiajolá, Pueblo Viejo, Talpetate y Mapá conforman una asociación; el pasaje varía de Q.3.00 a Q.15.00 según el lugar a donde se desee ir.

## **1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA**

Son agrupaciones de personas que se integran con la finalidad de buscar el mejoramiento y desarrollo de las comunidades.

### **1.8.1 Organizaciones sociales**

Son entidades establecidas para beneficio social y colectivo, sin fines lucrativos, y que brindan ayuda a las comunidades a través de una cooperación mutua. Entre las organizaciones sociales del Municipio se encuentran: Consejo Municipal de Desarrollo (COMUDE), Consejo Comunitario de Desarrollo (COCODES), Comités, Organizaciones religiosas y Organizaciones Deportivas.

### **1.8.2 Organizaciones productivas**

Se refiere a las organizaciones de carácter privadas, que contribuyen al desarrollo, a través de la prestación de servicios. Entre las organizaciones productivas se puede mencionar: Asociación de Mujeres del Rio Isquizal (AMRIS), Organización de Mujeres Maya Mam Chmool B'ee (Tejedoras de Caminos), Asociación de tuc tuc.

## **1.9 ENTIDADES DE APOYO**

Son aquellas instituciones que brindan diversos servicios, que favorecen a la población.

Estas pueden ser estatales, municipales, organizaciones no gubernamentales, organismos internacionales e incluso algunas entidades privadas.

Entidades gubernamentales: Puesto de salud, tiene el apoyo de la entidad EB`YAJAW, policía Nacional Civil (P.N.C.), Registro Nacional de las Personas -RENAP-, Juzgado de Paz. Tribunal Supremo electoral, Academia de lenguas Mayas Mam, Secretaría Presidencial de la Mujer -SEPREM-, Secretaría de Obras Sociales de la Esposa del Presidente-SOSEP-, Viceministerio de Seguridad Alimentaria y Nutricional -VISAN-, Fondo de Tierras. Instituto de Fomento Municipal. Oficina Municipal de la Mujer-OMM-.

Entidades no gubernamentales: Fundación Guillermo Toriello. Apoya a la población de escasos recursos del área rural especialmente al desarrollo social de la mujer. Brinda capacitación del perfil de los proyectos, avances y limitaciones sobre el trabajo de la Oficina Municipal de la Mujer -OMM-. Fundación Castillo Cordova. Se fundó en 1990, pero fue hasta el 2011 que empezó a brindar apoyo a través de la OMM, comprometida con el desarrollo integral de Guatemala, a través de programas que ayudan a potencializar el desarrollo económico de la población femenina en el municipio. Banco de Desarrollo Rural -BANRURAL-, Agentes Bancarios, Cooperativa agropecuaria y de Servicios Varios Nueva Esperanza R.L., Asociación Mam de agricultores para el Desarrollo integral -ASOMAM-, Asociación EB`YAJAW, Nutri-salud, Es un proyecto comunitario de nutrición y salud de cinco años del (2012-2017), financiado por la agencia de los Estados Unidos de América para el desarrollo internacional (USAID, por sus siglas en Inglés), Programa MOSCAMED Guatemala, Entidad oficial encargada del control y erradicación de la mosca del Mediterráneo en el territorio guatemalteco, debe su función a convenios internacionales que el Gobierno de la Republica de Estados Unidos.

## **1.10 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO**

Es el camino utilizado para hacer llegar los productos al consumidor final, donde intervienen diferentes participantes en el proceso de comercialización.

### **1.10.1 Flujo comercial**

Se refiere a los movimientos tanto hacia adentro, como hacia fuera del Municipio.

#### **1.10.1.1 Productos de importación**

Se refiere a los movimientos de productos hacia adentro del Municipio. Los distintos productos que se importan son: frutas, maíz, chocolates, mariscos, hilos, herramientas, maquinarias, carnes rojas, pan, frutas, ropa y accesorios, abarrotos y combustibles, medicinas, materiales de construcción, abonos fertilizantes y agroquímicos.

#### **1.10.1.2 Productos de exportación**

Son los movimientos de producto hacia afuera del Municipio. Entre los productos que se exportan se encuentran las hortalizas, frutas, legumbres, café, tejidos, cortes, güipiles, arveja china, arveja dulce, brócoli.

### **1.10.2 Flujo financiero**

En el Municipio existe una institución bancaria, Banco de Desarrollo Rural, S.A. -BANRURAL-, varias cooperativas, agentes bancarios como; G&T Continental, BI de Banco Industrial y asociaciones que ayudan a la comercialización de los productos del lugar lo que generan fuentes de empleo y desarrollo del lugar.

## **1.11 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS**

Se presenta a en la siguiente página el cuadro resumen de las principales actividades productivas del Municipio.

**Cuadro 1**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Resumen de Actividades Productivas**  
**Año: 2013**

<b>Actividades</b>	<b>No. empleados</b>	<b>%</b>	<b>Valor de la producción Q</b>	<b>%</b>
Agrícola	931	52	3,089,189	57
Pecuario	152	9	263,375	5
Artesanal	75	4	2,090,449	38
Comercio y servicios	629	35	-	-
<b>Total</b>	<b>1,787</b>	<b>100</b>	<b>5,443,013</b>	<b>100</b>

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

La actividad agrícola es la principal generadora de fuentes de empleo e ingresos en el Municipio, es desarrollado en el área urbana y rural, seguida de la actividad artesanal que se encuentra entre las actividades más representativas; la elaboración de tejidos, block, panadería y carpintería. La actividad pecuaria es desarrollada como complemento de la agrícola en donde predomina la crianza y engorde de ganado bovino y avícola. La actividad de comercios y servicios se desarrolla en el casco urbano y en los poblados aledaños al mismo, esta actividad no tiene una presencia significativa en el área rural debido a que es un muy bajo el porcentaje de pobladores la que sale de sus comunidades para buscar nuevas oportunidades en el sentido comercial.

### **1.11.1 Agrícola**

La actividad económica agrícola tiene la mayor parte de producción en las extensiones de microfincas, se estudian once productos. Según la investigación realizada, se determinó que en San Sebastián Huehuetenango los productores también se dedican a la producción de haba, zanahoria, pepino, hierba buena, miltomate, chile pimiento, trigo, lechuga, coliflor, naranja, güisquil, cebolla, banano, cebollín, rábano, remolacha, lima, hierba mora, güicoy, mandarina, apio, cilantro y perejil, pero en menor escala por lo tanto se estudian los más

representativos y se concluyó que la actividad agrícola es la que genera mayor fuente de empleo y de ingresos para el Municipio.

### **1.11.2 Pecuaria**

La actividad pecuaria está constituida por engorde de ganado bovino y pollos, luego se presenta el engorde de ganado porcino, caprino y ovino. La principal actividad pecuaria desarrollada en el Municipio es el engorde de gallinas de patio son en su gran mayoría para el autoconsumo y en una pequeña parte para la venta, seguida de la crianza y engorde de ganado bovino y engorde de ganado porcino, que no es muy explotada en el Municipio y que es un complemento perfecto para la actividad agrícola, representa un bajo porcentaje a nivel de producción pero alto a nivel de ganancias obtenidas por la venta. Las actividades de crianza y engorde de ganado ovino y caprino son menos desarrollados.

### **1.11.3 Artesanal**

En el Municipio la actividad artesanal actualmente es ejercida por algunos pobladores como contribución a la economía de los hogares, Los productos artesanales que existen en el Municipio son, tejidos de cortes y güipiles, cestería, sastrería, herrería, panadería, bloquera y carpintería. La actividad de mayor volumen de producción corresponde a la elaboración de tejidos de cortes y güipiles.

### **1.11.4 Comercios y servicios**

Esta actividad se integra por unidades económicas dedicadas a la compra, venta de productos y prestación de servicios, en su mayoría son integrados por empresas familiares. El comercio tiene mayor presencia en la cabecera municipal, en un 70% integrado principalmente por tiendas, el servicio representa un 30% principalmente en molinos de nixtamal.

## **CAPÍTULO II**

### **SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE CORTES TÍPICOS**

La producción de cortes típicos en el municipio de San Sebastián Huehuetenango se desarrolla de una forma bastante particular, debido a que muchos de estos artesanos lo realizan para su propio uso y por pedidos de familiares y conocidos de aldeas aledañas, por lo que se puede encontrar en varios lugares mujeres tejiendo como una expresión representativa de su cultura y factor de identidad de su comunidad.

En la aldea de Piol se puede observar que existen más personas dedicadas a esta producción, teniendo para su elaboración telares de cintura y de pie, debido a que producen para la venta en el mercado de la cabecera municipal y para algunas aldeas aledañas.

La actividad artesanal dentro del Municipio ocupa el segundo lugar dentro de la economía, el primer lugar lo tiene la agricultura el cual es su sustento de vida.

A continuación se desarrolla la producción de cortes típicos, de acuerdo a la investigación de campo se determinó que son pequeños artesanos, en este capítulo se estudian las características tecnológicas, el volumen y valor de la producción, los resultados financieros que incluye costo de producción, estado de resultados, rentabilidad y financiamiento. Así mismo la comercialización que abarca una mezcla de mercadotecnia, organización empresarial que incluye estructura organizacional.

#### **2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

El producto pertenece a la rama de los tejidos típicos, su principal característica son sus colores, porque no solo utilizan los colores negro con franja roja que son

propios de la región, sino que hacen uso de otros colores para hacerlos más vistosos.

Es un producto artesanal que se elabora con el hilo denominado Alemán el cual se considera como de mejor calidad, por no desteñir y ser muy resistente, solo si el cliente lo solicita se añade sedalina en los cortes típicos.

La mayoría de estos cortes son realizados en telares de cintura y la minoría en telares de pie, la dimensión estándar trabajada por los artesanos es de 1.15 yardas de ancho por 7.30 yardas de largo. Son utilizados a diario por las mujeres del municipio como vestimenta, que las identifica con sus creencias y cultura.

## **2.2 CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS**

Por clasificarse la elaboración de cortes en pequeños artesanos, se determinó que la tecnología utilizada es tradicional, el proceso es a través de telares de cintura y de pie, los cuales son operados manualmente por los artesanos.

Los telares están contruidos de madera y piezas de metal antiguas, no tienen innovación tecnológica y requieren de mantenimiento constante, representando una desventaja para el desarrollo de la producción, por realizarse de una forma rudimentaria, lo cual refleja una baja productividad.

### **2.2.1 Proceso de producción**

Se muestra el proceso que se lleva a cabo en cada uno de los pasos continuos que se efectúan durante la producción es decir, la técnica utilizada por los pequeños artesanos.

En la siguiente página se presenta el flujograma de los diferentes procesos productivos:

**Gráfica 3**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Flujograma del Proceso de Producción de un Corte Típico**  
**Pequeños Artesanos – Característica Tecnológica I**  
**Año 2013**

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FLUJOGRAMA
1	<p>Inicio</p> <p>Consiste en preparar la cantidad de materiales a utilizar según la producción de cortes.</p>	Tejedora	<pre> graph TD     Inicio([Inicio]) --&gt; Preparado[Preparado]     Preparado --&gt; Urdido[Urdido]     Urdido --&gt; Tejido[Tejido]     Tejido --&gt; Final([Final])           </pre>
2	<p>Este proceso consiste en colocar los hilos en forma vertical en el telar de cintura o telar de pie con lo cual queda listo el hilo para dar inicio al proceso de elaboración de un corte típico.</p>	Tejedora	
3	<p>Consiste en entrelazar los hilos negros y de colores en forma vertical y horizontal para obtener el producto final.</p>	Tejedora	
	Fin.		

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

Como se puede observar en el flujograma anterior se muestra el proceso realizado por los pequeños artesanos en la elaboración de cortes típicos de la región.

### 2.3 VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN

El volumen de producción se refiere a la cantidad de bienes que el productor espera elaborar en un periodo de tiempo y el valor de producción es el total de ingresos generados por la venta de los productos.

De acuerdo a la investigación realizada en el Municipio se determinó que el volumen promedio es de 1,722 unidades y el precio promedio es de Q760.00, para un valor total de producción de Q.1,308,720.00.

## **2.4 COSTO DE PRODUCCIÓN**

Los costos de la elaboración de los cortes típicos la establece el productor de forma empírica, esto refleja que los artesanos no conocen los procedimientos contables de los elementos reales que intervienen en el proceso productivo para obtener una mayor rentabilidad.

El sistema que se utilizó para analizar la unidad productiva es el costeo directo, debido a que proporciona la información adecuada para la actividad artesanal de este Municipio el cual cuenta con las características de ser pequeña empresa y tecnología rudimentaria.

Las razones principales de las variaciones entre los datos de encuesta e imputados, consiste en que los artesanos no consideran algunos costos y gastos incurridos al producir, los cuales son: bonificación incentivo, séptimo día, cuota patronal y prestaciones laborales que establece el Código de trabajo, por los cuales el efecto en la ganancia varía de una forma significativa.

En el caso del pequeño artesano no se considera la mano de obra, derivado que utilizan a la familia para producir y la ganancia lo emplea para sus gastos personales.

En el volumen de producción los productos artesanales más importantes del Municipio son los tejidos típicos los cuales son elaborados en telar de cintura y en telar de pie.

**Cuadro 2**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Producción Artesanal de Cortes Típicos**  
**Estado de Costo Directo de Producción**  
**Del 01 de Enero al 31 de Diciembre 2013**  
**(cifras en quetzales)**

Descripción	Pequeño Artesano	
	Encuesta	Imputados
<b>Tejidos típicos</b>		
<b>Corte en telar de cintura</b>		
<b>I. Materiales</b>	<b>101,700</b>	<b>101,700</b>
Hilo alemán	90,400	90,400
Sedalina	11,300	11,300
<b>II. Mano de obra</b>	<b>-</b>	<b>210,221</b>
Tejedora		161,364
Bonificación incentivo		18,826
Séptimo día		30,032
<b>III. Costos indirectos variables</b>	<b>-</b>	<b>82,721</b>
Cuota patronal		24,250
Prestaciones laborales		58,471
Indemnización		18,604
Vacaciones		7,981
Bono 14		15,943
Aguinaldo		15,943
Costo directo de producción	<b>101,700</b>	<b>394,643</b>
Producción en unidades	452	452
Costo unitario en telar de cintura	<b>225</b>	<b>873.10317</b>
<b>Corte en telar de pie</b>		
<b>I. Materiales</b>	<b>285,750</b>	<b>285,750</b>
Hilo alemán	254,000	254,000
Sedalina	31,750	31,750
<b>II. Mano de obra</b>	<b>-</b>	<b>177,200</b>
Tejedora		136,017
Bonificación incentivo		15,869
Séptimo día		25,314
<b>III. Costos indirectos variables</b>	<b>-</b>	<b>69,727</b>
Cuota patronal		20,441
Prestaciones laborales		49,287
Indemnización		15,681
Vacaciones		6,728
Bono 14		13,439
Aguinaldo		13,439
Costo directo de producción	<b>285,750</b>	<b>532,677</b>
Producción en unidades	1,270	1,270
Costo unitario en telar de Pie	<b>225</b>	<b>419.43095</b>

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

En el cuadro anterior se presenta el costo de la elaboración de cortes típicos como pequeños artesanos, de los cuales 452 fueron elaborados en telar de cintura a un costo promedio en datos de encuesta de Q.225 y en imputados de Q.873.10, en telar de pie fueron elaborados 1,270 a un costo promedio de Q.225.00 en datos de encuesta y Q.419.44 en imputados.

### 2.4.1 Estado de resultados

Muestra la ganancia neta de la producción de cortes típicos del Municipio durante el año, tanto de la encuesta como imputados, se conforma de la siguiente forma: ventas anuales menos el costo de producción y gastos fijos.

**Cuadro 3**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Producción Artesanal de Cortes Típicos**  
**Estado de Resultados**  
**Del 01 de Enero al 31 de Diciembre 2013**  
**(Cifras en quetzales)**

Descripción	Pequeño Artesano	
	Encuesta	Imputados
<b>Ventas</b>		
<b>Cortes</b>		
(Cortes 1,722 * Q.760.00 c/u)	1,308,720.00	1,308,720.00
<b>(-) Costo directo de producción</b>	<b>387,450.00</b>	<b>927,319.93</b>
(Telar de cintura 452 * Q.873.10317 c/u)	101,700.00	394,642.63
(Telar de pie 1,270 * Q.419.43095 c/u)	285,750.00	532,677.30
Ganancia marginal	921,270.00	381,400.07
<b>(-) Costos y gastos fijos</b>	-	-
Utilidad antes de ISR	921,270.00	381,400.07
(-) ISR 31%	285,593.70	118,234.02
<b>Ganancia / pérdida neta</b>	<b>635,676.30</b>	<b>263,166.05</b>
<b>Rentabilidad</b>		
Ganancia neta/ Ventas	0.49	0.19
Ganancia neta/Costos+Gastos	1.64	0.26

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2013

En el cuadro anterior se estableció que para los pequeños artesanos en la actividad de tejidos en la producción de cortes el precio unitario es de Q760.00 por un total de 1,722 unidades producidas, el cual hace un total de ventas en el año de Q.1,308,720.00, a este monto de ventas al reducir el costo de producción por Q.927,319.93, se obtiene una ganancia antes de ISR de Q.381,400.07 y por el cual está sujeto el Impuesto Sobre la Renta por un monto de Q.118,234.02, y como resultado final de una ganancia neta de Q.263,166.05.

## **2.5 RENTABILIDAD**

Es la capacidad que tiene algo, para generar suficiente utilidad o beneficios. También se puede considerar como el índice que mide la relación entre utilidades y la inversión o los recursos que se utilizaron para obtenerlos, la base para su cálculo son los resultados financieros que se obtuvieron en el trabajo de campo realizado en el 2013.

### **2.5.1 Rentabilidad sobre ventas**

Este índice mide el porcentaje de rentabilidad sobre ventas y establece el rendimiento obtenido por las ventas efectuadas por el productor en un período determinado. Al analizar la rentabilidad de la elaboración de cortes para los pequeños artesanos, según datos de la encuesta, la relación por cada Q.1.00 vendido el artesano considera obtener una ganancia del Q.0.50 centavos, sin embargo según los costos y gastos imputados, se determinó que obtiene una ganancia de Q.0.19 centavos.

### **2.5.2 Rentabilidad sobre costos**

Este indicador mide la rentabilidad sobre los costos y gastos, para establecer el rendimiento obtenido por cada Q.1.00 invertido por el productor en un determinado período. Al analizar la rentabilidad de costos y gastos de la producción de cortes, se determinó que por cada Q.1.00 invertido, se obtiene

una ganancia de Q.1.78 según datos de encuesta y en datos imputados se obtiene una ganancia de Q.0.26 centavos.

## **2.6 FINANCIAMIENTO**

Lo constituyen los medios para la obtención de recursos económicos necesarios para llevar a cabo una actividad económica. A continuación se presentan las siguientes fuentes de financiamiento:

### **2.6.1 Fuentes internas.**

Son los recursos económicos que el artesano dispone sin acudir a terceras personas, se determinó que en el Municipio lo constituyen los ahorros acumulados de producciones anteriores y mano de obra familiar.

### **2.6.2 Fuentes externas.**

Son recursos financieros que se obtienen a través de un crédito externo, con el fin de cubrir los gastos de la producción. Dentro de la actividad artesanal según encuesta estableció que solamente pueden acceder a un determinado monto proporcionado por el Banco de Desarrollo Rural- BANRURAL- que otorga únicamente un financiamiento de Q.4,000.00 a una tasa del 12% anual a estas unidades productivas del Municipio.

Los artesanos rara vez acuden a estas entidades para la obtención de préstamos, esto se debe al temor de no tener disponibilidad económica para poder pagar la deuda, esto determinado según encuesta realizada.

## **2.7 COMERCIALIZACIÓN**

Es la actividad que realizan en este Municipio las personas, con el propósito de hacer llegar el producto a manos de los consumidores, manipulando la transferencia del producto y prepararlo para el consumo.

### 2.7.1 Proceso de comercialización

Mediante la mezcla de mercadotecnia analizando las variables controlables que son: producto, precio, plaza y promoción.

### 2.7.2 Análisis de comercialización

El análisis de comercialización se presenta en la siguiente tabla en la cual se analiza cada una de las variables que conforman la mezcla de mercadotecnia

**Tabla 4**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Mezcla de Mercadotecnia**  
**Producción de Cortes Típicos**  
**Año: 2013**

Variable	Actividad	Producto: Cortes Típicos
Producto	Variedad	Esta se destaca por los colores, diseños y estilos sobre todo en los güipiles, que el artesano realiza, debido a que con cada pieza cambia algún detalle.
	Calidad	Varía según el tipo de hilo que se utilice para su realización, en la mayoría se utiliza el hilo alemán, del cual existen tres tipos y sedalina.
	Diseño	Los artesanos hacen uso de su imaginación y crean cortes resaltando colores y figuras
	Tamaño	Los productos varían si son elaborados para niñas o señoras manejándose un tamaño estándar para cada grupo respectivamente.
	Garantía	El material con el que son elaborados y la forma como se crea cada corte sea en telar de cintura o de pie, es la manera como el artesano da al consumidor la certeza que el producto que adquiere durará y no se desteñirá.
	Utilidad	El producto es de uso diario debido a que corresponde al vestuario de las mujeres de la localidad.
	Empaque	El corte es entregado al consumidor final sin ningún empaque en el 90%, el restante 10% es entregado dentro de una bolsa plástica al usuario sin ninguna identificación.
	Marca	Los artesanos no tiene marca que los identifique por lo que no se le coloca etiqueta al producto.

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

<b>Variable</b>	<b>Actividad</b>	<b>Producto: Cortes Típicos</b>
<b>Precio</b>	<b>Precio</b>	Los cortes en su mayoría son entregados directamente al consumidor al valor de Q760.00.
	<b>Tipo de precio</b>	Se utiliza según sus costos.
	<b>Descuentos</b>	Los productores no manejan descuentos se basan a precios fijos.
	<b>Concesiones</b>	Algunos productores de tejidos reúnen su producto en un solo lugar, lo dan en concesión a uno de sus integrantes para la venta.
	<b>Período de pago</b>	En la mayoría es al contado y en algunos casos semanalmente.
<b>Plaza</b>	<b>Plaza</b>	Los cortes típicos se venden en los talleres de tejidos, que están situados en los hogares de los artesanos.
	<b>Canales</b>	Para distribuir los cortes y güipiles el 100% de artesanos lo realiza sin intermediario, del productor al consumidor final.
	<b>Cobertura</b>	El mercado es a nivel local y se está empezando con la comercialización en dos departamentos aledaños.
	<b>Mercado meta</b>	Señoras y niñas de huehuetenango, las cuales conserven su cultura indígena y luzcan aun sus trajes típicos.
	<b>Punto de venta</b>	En el hogar del artesano, mercados y locales comerciales.
	<b>Surtido</b>	Este es poco debido a que trabajan solo por pedido.
	<b>Inventario</b>	No manejan inventarios debido a que van produciendo y vendiendo para poder reinvertir.
	<b>Trasporte</b>	Solo un 5% de los artesanos del Municipio paga flete para llevar los cortes al consumidor final.
<b>Promoción</b>	<b>Publicidad</b>	Se da a conocer por medio de la recomendación de la gente.
	<b>Venta personal</b>	Las ventas las realizan directamente de persona a persona.
	<b>Promoción de ventas</b>	No aplica ninguna motivación al momento de la venta de los productos.

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

En el cuadro anterior se establece el proceso de comercialización de cortes, con conocimientos empíricos, el precio es determinado en base a los costos que se incurre en la elaboración de los productos, no manejan ningún tipo de promoción de los mismos, los cortes se elaboran dentro de los hogares de los productores y no utilizan alguna marca que identifique el producto elaborado.

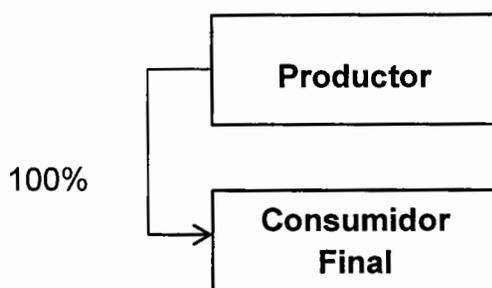
### 2.7.3 Operaciones de comercialización

Se estudian los canales y márgenes de comercialización, los cuales se describen a continuación:

#### 2.7.3.1 Canales de comercialización

Son el medio por el cual se lleva un corte típico al consumidor final, el cual se muestra en la siguiente gráfica:

**Gráfica 4**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Canal de Comercialización de la**  
**Producción de Cortes Típicos**  
**Año: 2013**



---

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

El 100% de la producción es entregada al consumidor final, debido a que no manejan ningún intermediario para el proceso de la venta de los cortes, por lo que no existen márgenes de comercialización.

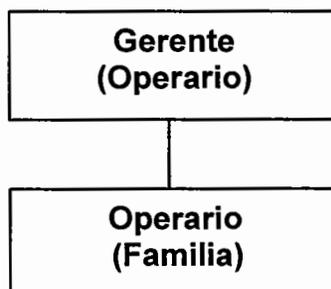
## 2.8 ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Se verifico que esta actividad no tiene una estructura formal, por lo que la dirección y control de la producción se realiza por el propietario y en algunos casos si contratan a dos o tres personas para el proceso de producción a una pequeña escala, por el tiempo que cada corte lleva para su elaboración.

### 2.8.1 Estructura organizacional

A través de la investigación de campo realizada se estableció que la estructura organizacional de la producción de cortes se maneja en dos niveles, como lo indica el siguiente esquema:

**Gráfica 5**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Estructura Organizacional Artesanal**  
**Producción de Cortes Típicos**  
**Año: 2013**



---

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

En el anterior organigrama lineal, se refleja la autoridad de mando del nivel superior al nivel inferior, en las dos actividades artesanales, con mano de obra familiar y asalariada.

## **2.9 RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN**

Se refiere a los resultados obtenidos de la investigación realizada en el Municipio sobre esta producción artesanal y la propuesta con la que se pretende dar una guía de solución a los problemas hallados para beneficio de los artesanos y la comunidad.

### **2.9.1 Problemática encontrada**

En base a la investigación de campo se logró determinar que actualmente los principales problemas que afectan a la producción de cortes típicos en el municipio de San Sebastián Huehuetenango son los siguientes:

- No planifican la forma de producir, no cuentan con una organización establecida.
- La mayoría de artesanos utilizan telares de cintura por lo que el proceso es más lento.
- No cuentan con suficiente capital de trabajo, los costos son determinados de forma empírica.
- No amplían su comercialización, no tienen control de calidad.

### **2.9.2 Propuesta de solución**

A los problemas detectados en la producción de cortes típicos se le propone lo siguiente:

- Planificar como se realizaran los cortes para lograr minimizar el tiempo de producción y organizar bien la dirección y control de la producción.

- Realizar los tejidos todos los días, para poder terminar el producto en un menor tiempo.
- Llevar control de los costos, gastos y ganancias de los tejidos elaborados, de forma escrita en libros contables.
- Establecer más canales de comercialización, para poder buscar nuevos mercados para su producto.

## **CAPÍTULO III**

### **PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA**

La propuesta de inversión detallada a continuación, está enfocada para aprovechar la producción de haba a nivel local, como una alternativa para los agricultores con el fin de lograr valor agregado en su producto, consecuentemente generará empleo e ingresos económicos para los productores del municipio de San Sebastián Huehuetenango, departamento de Huehuetenango.

#### **3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

El proyecto se desarrollará en la aldea Piol el cual queda a dos kilómetros de la Cabecera Municipal de San Sebastián Huehuetenango, reúne todas las condiciones climatológicas y agrícolas para la producción de haba. La finalidad es satisfacer al mercado regional, específicamente los municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pézcal y San Juan Atitán, estos aledaños al municipio de San Sebastián Huehuetenango, los cuales reflejaron mayor utilización de harina de haba en su alimentación, lo que permitirá dejar como fuerte potencial de venta a los pobladores del Municipio. Se tendrá una producción de 44,688 libras anuales de harina de haba, con una inversión de Q.100,928.00, para lo cual se propone organizar una cooperativa con el fin de que obtengan beneficios como; capacitación y accesos a los créditos

#### **3.2 JUSTIFICACIÓN**

Debido a las condiciones climáticas y tipos de suelos del Municipio, los pobladores se dedican al cultivo de haba, representa según la investigación de campo el 1.52% del total de los productos agrícolas de la región, con la producción de harina de haba se puede aprovechar la producción de haba que se genera en el lugar; a la vez contribuirá a propiciar fuentes de empleo por

ser uno de los productos importantes en la dieta alimenticia de la población reconocida por su alto contenido de vitaminas y minerales.

### **3.3 OBJETIVOS**

Están vinculados a la búsqueda del desarrollo económico y social del municipio de San Sebastián Huehuetenango, a través de utilizar y aprovechar los recursos que posee para la realización del proyecto.

#### **3.3.1 Objetivo general**

Proponer el proyecto de producción de harina de haba, con el objeto de generar fuentes de empleo y poder contribuir a diversificar las actividades económicas en el Municipio.

#### **3.3.2 Objetivos específicos**

- Promover la producción artesanal con el desarrollo de esta actividad.
- Impulsar a los productores de haba para la participación en la producción y comercialización de su producto de una forma distinta a la tradicional.
- Proponer una organización a nivel local que promueva el desarrollo de dicha actividad.
- Generar fuentes de ingreso a pequeños productores que se dedican al cultivo de haba, así como oportunidades de trabajo para la población en la elaboración de harina de haba.

### **3.4 ESTUDIO DE MERCADO**

Reconoce y determina a los consumidores potenciales a través del análisis de los siguientes elementos: la oferta, demanda, precios y comercialización.

La producción que se obtendrá se comercializará en tres municipios aledaños a través de la distribución del 100% al minorista quien será el responsable de trasladarlo al consumidor final, que se localiza en los municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán. El estudio de mercado consiste en una iniciativa empresarial con el fin de hacerse una idea sobre la viabilidad comercial de una actividad económica.

### **3.4.1 Identificación del producto**

El haba es originaria de Asia, naturalizada y cultivada como alimento. Es una planta herbácea anual de la familia de las papilionáceas.

- **Características**

De hasta 80 centímetros de altura. Tallos cuadrangulares, robustos. Hojas compuestas de hasta tres pares de folíolos ovalados y con estípulas dentadas en la base. Flores muy vistosas de hasta dos centímetros, de color blanco con las alas manchadas de negro. Fruto en legumbre de hasta 25 centímetros, pubescente y con semillas de hasta tres centímetros.

### **3.4.2 Usos**

El cocimiento de las habas es eficaz para combatir la formación de cálculos en las vías urinarias o biliares, para los cual se tomará por tazas. La infusión de las habas tostadas son magníficas contra la gripe y el asma para estos casos se beberá por tacitas.

En los casos de convalecencia y desnutrición este cocimiento suministra vigor y aumenta el peso de los pacientes. Las habas tostadas se comen para acrecentar y conservar la memoria, siendo apropiado especialmente para los estudiantes.

- **Composición química**

La composición química de esta legumbre se muestra en la tabla siguiente.

**Tabla 5**  
**Composición Química del Haba**  
**(100 g de porción comestible)**

Elemento	Unidad de medida	Cantidad
Agua	Porcentaje	77
Hidratos de carbono, fibra	Porcentaje	12,3
Proteínas	Porcentaje	9
Grasas	Porcentaje	0,7
Sodio	mg/g	100/100
Potasio	mg/g	100/100
Calcio	mg/g	18/100
Hierro	mg/g	2/100
Fosforo	mg/g	217/100
Vitamina C	mg/g	20/100
Vitamina A	mg/g	15/100
Vitamina B 1	mg/g	0,3/100
Vitamina B 2	mg/g	0,2/100

Fuente: elaboración propia, con base en datos del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá –INCAP-.

Por el consumo nutricional que tiene, esta semilla es importante su consumo en cualquiera de sus presentaciones.

### **3.4.3 Oferta histórica y proyectada**

Es la cantidad de harina de haba que los productores ponen a disposición del mercado para la venta en un periodo determinado.

En la página siguiente se presenta un cuadro que muestra la oferta total durante el período 2009 al 2018 de harina de haba en los tres municipios de comercialización del haba:

**Cuadro 4**  
**Municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Oferta Total Histórica y Projectada de Harina de Haba**  
**Periodo: 2009 a 2018**  
**(Cantidades en libras)**

<b>Año</b>	<b>Producción</b>	<b>Importaciones</b>	<b>Oferta total</b>
2009	-	21,600	21,600
2010	-	23,760	23,760
2011	-	27,000	27,000
2012	-	29,160	29,160
2013	-	32,400	32,400
<u>2014<sup>a/</sup></u>	-	34,884	34,884
2015	-	37,584	37,584
2016	-	40,284	40,284
2017	-	42,984	42,984
2018	-	45,684	45,684

<sup>a/</sup>Las proyecciones con base en el método de mínimos cuadrados, donde las importaciones YC es:  $a=13,3920$ ,  $b=27,000$  y  $x=5$  años.

Fuente: elaboración propia con base en entrevistas realizadas en las tiendas y a los vendedores de los mercados de los municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán.

Se observa que no existe producción de harina de haba en el periodo histórico que comprende del año 2009 al 2013, en los municipios estudiados para la comercialización, por lo que solo se abastecen de las importaciones que van al incremento. Las importaciones de harina de haba, se determinaron según resultados obtenidos de las entrevistas realizadas a las personas de las tiendas y vendedores en los puestos de mercado de los municipios a comercializar. A partir del 2014, se incrementará en 1.28%, lo que garantiza la factibilidad de implementar el proyecto.

#### **3.4.4 Demanda**

Cantidad de harina de haba que los consumidores están dispuestos a adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos y que tienen capacidad de pagar en un periodo de tiempo determinado. La demanda potencial es la cantidad que se espera que la población consuma, el análisis de la demanda potencial, consumo aparente y demanda insatisfecha permite conocer las tendencias y el comportamiento del mercado, como se muestran a continuación.

**Cuadro 5**  
**Municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Harina de Haba**  
**Periodo: 2009 a 2018**

<b>Año</b>	<b>Población</b>	<b>Población delimitada 75%</b>	<b>Consumo per cápita (libras)</b>	<b>Demanda potencial (libras)</b>
2009	41,886	31,415	12	376,974
2010	42,401	31,801	12	381,609
2011	42,910	32,183	12	386,190
2012	43,413	32,560	12	390,717
2013	43,901	32,926	12	395,109
<u>2014<sup>a/</sup></u>	44,362	33,272	12	399,258
2015	44,783	33,587	12	403,047
2016	45,175	33,881	12	406,575
2017	45,544	34,158	12	409,896
2018	45,882	34,412	12	412,938

<sup>a/</sup> Las cantidades proyectadas a través del método de mínimos cuadrados a\*b.

Fuente: elaboración propia con base a Proyecciones de Población 2002-2020 con datos del XI Censo de Población y VI de habitación 2002 del Instituto Nacional de Estadística –INE- (ver anexo 4) y consumo según la Licenciada en Nutrición María Stephanie Garavito Jau, con número de colegiado 3951, del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá –INCAP- (ver anexo 5).

Como se puede apreciar en el cuadro anterior, la demanda de la harina de haba va en aumento. Se delimitó la población en un 75%, de acuerdo a los gustos, preferencias e ingresos económicos. El 25% restante se excluyó de acuerdo que según la Encuesta Nacional de Condiciones de Vida –ENCOVI 2011, el 11% de la población del municipio de Huehuetenango se encuentra en pobreza extrema, esto significa que no cuentan con los recursos necesarios para cubrir sus necesidades y las personas que no les gusta el haba o prefieren la competencia, según el estudio realizado con la Licda. en Nutrición Garavito Jau, del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá –INCAP-, la harina de haba se puede utilizar de forma diaria en una porción por día, sin que afecte su salud y como máximo en un año de 91 libras por persona.

Se determinó como consumo per cápita 12 libras anuales tomando en cuenta que las personas consuman por lómenos una vez a la semana una porción de harina de haba en atol, papilla o para espesar algún alimento. Existe mercado potencial a intervenir, la cual tiene tendencia a la expansión por el crecimiento poblacional.

#### 3.4.4.1 Consumo aparente

Es la cantidad de bienes y servicios que se consume o se va consumir, se presenta como la sumatoria de la producción y las importaciones menos las exportaciones, como se muestra a continuación:

**Cuadro 6**  
**Municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Harina de Haba**  
**Periodo: 2009 a 2018**  
**(Cantidades en libras)**

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2009	-	21,600	-	21,600
2010	-	23,760	-	23,760
2011	-	27,000	-	27,000
2012	-	29,160	-	29,160
2013	-	32,400	-	32,400
<u>2014<sup>a/</sup></u>	-	34,884	-	34,884
2015	-	37,584	-	37,584
2016	-	40,284	-	40,284
2017	-	42,984	-	42,984
2018	-	45,684	-	45,684

<sup>a/</sup>Las proyecciones con base datos del cuadro 4 de Oferta Tota Histórica y Proyectada de Harina de Haba de este informe.

Se observa que no existen exportaciones ni producción de harina de haba, por lo que según las encuestas realizadas a los comerciantes de los municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán, importan este producto

para ponerlos a la venta en sus tiendas y mercado. El mercado de las exportaciones puede ser un incentivo para los productores de haba, quienes deben obtener un producto con estándares de calidad y en mayor volumen.

- **Demanda insatisfecha**

Es aquella donde parte de la población, no recibe el servicio y/o producto que requieren, por lo tanto constituye la cantidad de clientes potenciales que pueden convertirse en consumidores a través de diversos instrumentos de mercadeo. Para su cálculo se resta la demanda potencial del consumo aparente, como se detalla a continuación:

**Cuadro 7**  
**Municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Harina de Haba**  
**Periodo: 2009 a 2018**  
**(Cantidades en libras)**

<b>Año</b>	<b>Demanda potencial (libras)</b>	<b>Consumo aparente</b>	<b>Demanda insatisfecha</b>
2009	376,974	21,600	355,374
2010	381,609	23,760	357,849
2011	386,190	27,000	359,190
2012	390,717	29,160	361,557
2013	395,109	32,400	362,709
<u>2014<sup>a/</sup></u>	399,258	34,884	364,374
2015	403,047	37,584	365,463
2016	406,575	40,284	366,291
2017	409,896	42,984	366,912
2018	412,938	45,684	367,254

Fuente: elaboración propia con base en datos presentados en este informe en los cuadros 5 de Demanda Potencial Histórico y Proyectado de Harina de Haba y 6 de Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Harina de Haba.

El cuadro anterior comprueba la existencia de demanda insatisfecha, la cual es necesaria disminuir a través de la implementación del proyecto de

producción de harina de haba, el cual se detalla en este informe para implementación en el municipio de San Sebastián Huehuetenango.

#### **3.4.5 Precio**

El precio es la medida de valor de un bien o servicio y la relación de intercambio que se realiza de un bien por otro similar, para determinarlo se toma en cuenta la oferta, la demanda, valor de producción y comercialización.

Según la investigación realizada en los municipios donde se comercializará la harina de haba, el precio de venta es de Q8.85 y Q8.95 por libra. Para el proyecto de harina de haba, el precio de venta del productor hacia el minorista será de Q8.00 la libra, precio de venta en la Cooperativa y de Q8.75 para el consumidor final.

#### **3.4.6 Comercialización**

Las actividades de manipulación y transferencia de harina de haba, se aborda en el capítulo IV de este informe.

### **3.5 ESTUDIO TÉCNICO**

Consiste en la reunión y análisis de la información que demuestra la viabilidad y factibilidad de las opciones tecnológicas para producir, además se analizan las variables: localización, tamaño, volumen, valor de la producción, proceso productivo y requerimientos técnicos, los cuales se describen a continuación.

#### **3.5.1 Localización**

Es la ubicación del lugar adecuado para situar el proyecto, tiene como fin que existan facilidades como acortar la distancia entre los demandantes, disponibilidad de los servicios básicos y vías de acceso. También se debe ajustar a los requerimientos de producción y distribución del producto.

### **3.5.1.1 Macrolocalización**

El proyecto se llevara a cabo en el municipio de San Sebastián Huehuetenango, departamento de Huehuetenango. La altura promedio del Municipio es de 1,725 m.s.n.m. Tiene un área aproximada de 108 km cuadrados, una distancia de 23 km de la Cabecera Departamental y 276.5 km de la Ciudad Capital.

### **3.5.1.2 Microlocalización**

El área de producción se ubicara en la aldea Piol que se encuentra a 2 km de la Cabecera Municipal, entre los factores favorables están: carretera pavimentada, posee los servicios básicos de energía eléctrica y agua, estos son necesarios para el buen funcionamiento del proyecto.

### **3.5.2 Características tecnológicas**

La tecnología aplicada para la elaboración de harina de haba será impulsada por energía eléctrica para el molino y gas propano para el horno.

### **3.5.3 Tamaño**

Para este proyecto se establece que la capacidad de producción tendrá un rendimiento de 45,600 libras al año las cuales serán constantes durante la vida útil del proyecto, con una merma de 1%, es decir 912 libras y una producción neta anual de 44,688 libras para la venta.

El proyecto tendrá una vida útil de 5 años con una producción total de 223,440 libras de harina de haba.

### **3.5.4 Requerimientos técnicos.**

Para la realización de dicho producto se necesita maquinaria y equipo, herramientas adecuadas como: molino, pesa, horno, mesa, escritorio, silla y lo más importante la mano de obra.

### 3.5.5 Proceso productivo

A continuación se presentan las diversas actividades que se llevarán a cabo para el desarrollo del proyecto.

**Gráfica 6**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Flujograma del Proceso de Producción**  
**Año: 2013**

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FLUJOGRAMA
	Inicio		<pre> graph TD     Inicio([Inicio]) --&gt; P1[Pesado]     P1 --&gt; P2[Pelado]     P2 --&gt; P3[Secado]     P3 --&gt; P4[Dorado]     P4 --&gt; P5[Molienda]     P5 --&gt; P6[Pesado]     P6 --&gt; P7[Empaque]     P7 --&gt; Final([Final])           </pre>
1	Se recibe la materia prima y se pesa.	Operario	
2	Se seleccionan y pelan los granos de haba de forma manual y se determina la merma	Operario	
3	Se exponen los granos de haba al sol hasta deshidratarla.	Operario	
4	Se coloca en el horno de metal.	Operario	
5	Los granos dorados se colocan en el molino sin agua.	Operario	
6	Se pesa la harina en proporciones de una libra	Operario	
7	Se empaca en bolsas de polietileno del tamaño justo para una libra	Operario	
	Fin		

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

En el flujograma anterior se puede mostrar el proceso de la preparación de harina de haba para el consumo humano.

### **3.5.5.1 Distribución en planta**

“Una buena distribución de planta es la que proporciona condiciones de trabajo aceptable y permite la operación más económica a la vez permite condiciones óptimas de seguridad y bienestar de trabajo”<sup>1</sup>.

#### **3.5.5.1.1 Estructura física**

De acuerdo con las características y tamaño del proyecto se considera que para la operación de producción, será necesaria una infraestructura como se describe a continuación:

Una galera de madera y lamina en el espacio físico de 200 metros cuadrados que incluye una pequeña construcción de block en el área de baños y una capa de cemento para el piso, de aproximadamente cinco centímetros.

#### **3.5.5.1.2 Distribución de la planta**

Para la distribución de la planta se deberá considerar:

1. Sala de ventas
2. Bodega de producto terminado
3. Control de calidad
4. Bodega de materia prima
5. Producción
6. Administración

---

<sup>1</sup> Gabriel Baca Urbina, Evaluación de Proyectos 4<sup>o</sup> edición. Año 2001 MacGraw-Hill Mexico, página 107.

### 3.5.6 Volumen y valor de la producción

La producción durante los cinco años de vida del proyecto generara un ingreso total de Q 1,787,520.00, información que se detalla a continuación.

**Cuadro 8**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango,**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Volumen y Valor de la Producción**  
**Año: 2013**

Año	Volumen (Libras)	Merma 1%	Total producción en libras	Precio de venta Q.	Valor total en Q.
1	45,600	912	44,688	8.00	357,504.00
2	45,600	912	44,688	8.00	357,504.00
3	45,600	912	44,688	8.00	357,504.00
4	45,600	912	44,688	8.00	357,504.00
5	45,600	912	44,688	8.00	357,504.00
<b>Total</b>	<b>228,000</b>	<b>4,560</b>	<b>223,440</b>		<b>1,787,520.00</b>

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2013

La producción neta es de 44,688 libras para el primer año, cuyo valor total equivale a Q.357, 504.00. El cálculo de la merma, se caracteriza por la pérdida en el producto, por hacer la compra del haba con cascara, que al molerlo se produce la merma en el proceso, razón por la cual se determinó el 1%.

### 3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Es el instrumento para establecer una estructura organizacional adecuada, con el fin de que pueda tener un funcionamiento que permita operaciones cumpliendo con todos los requisitos legales, el cual se aborda con sumo detalle en el capítulo V de este informe.

### **3.7 ESTUDIO FINANCIERO**

Comprende los aspectos financieros relevantes que afectan el desarrollo del proyecto, tales como la inversión fija, la inversión de capital de trabajo, financiamiento, estados financieros y la evaluación financiera; estos resultados determinan la inversión para poner en marcha y dar a conocer los resultados a través de la presentación de estados financieros en las diferentes etapas del proyecto.

#### **3.7.1 Inversión fija**

Está constituida por todos los bienes tangibles (equipo y maquinaria, vehículos, herramientas, mobiliario y equipo, equipo de computación) e intangibles (gastos de organización e instalación patentes de sociedad y comercio, escritura del representante legal y otros); que están incorporados a la unidad productiva, que se adquieren una sola vez durante la vida útil del proyecto y están sujetos a depreciaciones y amortizaciones, como se detalla a continuación:

**Cuadro 9**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Inversión Fija**  
**Año: 2013**

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
<b><u>Tangible</u></b>				
<b>Herramientas</b>				<b>1,220</b>
Cucharones	Unidad	4	25	100
Cubetas de plástico	Unidad	4	85	340
Cajas plásticas de 60*50*20 cm.	Unidad	4	70	280
Kit de llaves y otras herramientas	Unidad	1	500	500
<b>Maquinaria y equipo</b>				<b>37,550</b>
Molino industrial	Unidad	1	19,300	19,300
Horno industrial	Unidad	1	13,400	13,400
Mesa metálicas	Unidad	2	750	1,500
Estanterías metálicas	Unidad	2	500	1,000
Balanza	Unidad	2	575	1,150
Selladora de bolsa plástica	Unidad	2	600	1,200
<b>Mobiliario y equipo</b>				<b>3,300</b>
Escritorio de metal	Unidad	1	900	900
Silla secretarial	Unidad	1	400	400
Archivo de metal cuatro gavetas	Unidad	1	950	950
Planta Telefónica	Unidad	1	300	300
Sillas Plásticas	Unidad	20	30	600
Sumadora	Unidad	1	150	150
<b>Equipo de computo</b>				<b>3,000</b>
Computadoras de escritorio	Unidad	1	2,450	2,450
Impresora	Unidad	1	550	550
<b>Vehículos</b>				<b>25,000</b>
Pick up	Unidad	1	27,000	25,000
<b>Intangible</b>				
<b>Gastos de organización</b>				<b>6,000</b>
Gastos de organización				6,000
<b>Total Inversión fija</b>				<b>76,070</b>

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

El cuadro anterior refleja la inversión fija que se debe realizar en el primer año del proyecto; representa la mayor inversión la maquinaria y equipo con un valor total de Q. 37,550.00 que representa el 49%, vehículos con valor de Q 25,000.00 que representa el 33% y los gastos de organización con un valor de Q. 6,000.00 que representa el 8%, las herramientas, mobiliario y equipo y equipo de cómputo representan el 10% para un total de Q.7,520.00.

### 3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Son los recursos que necesita la unidad productiva para el desarrollo de las operaciones de producción, distribución y administración. Representa lo que se debe invertir durante el primer mes de operaciones al inicio y durante la vida del proyecto. A continuación se detalla la inversión en capital de trabajo en el siguiente cuadro:

**Cuadro 10**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Inversión en Capital de Trabajo**  
**Año: 2013**

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
<b>Materia prima</b>				<b>11,400</b>
Habas a granel	Libra	3,800	3.00	11,400
<b>Mano de Obra</b>				<b>3,535</b>
Pesado y pelado	Días	12	71.40	857
Secado y dorado	Días	10	71.40	714
Molido, pesado y empackado	Días	16	71.40	1,142
Bonificación		38	8.33	317
Séptimo día				505
<b>Costos Indirectos Variables</b>				<b>2,241</b>
Cuota patronal IGSS (12.67%)		3,218	0.1267	408
Prestaciones laborales (30.55%)		3,218	0.3055	983
Bolsas para empaque	Unidad	3,724	0.17	633
Energía eléctrica	KW	290	0.75	217

Continúa en la página siguiente...

...Viene de página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
<b>Costos fijos de producción</b>				<b>500</b>
Arrendamiento de bodega	Mensual	1	500	500
<b>Gastos de venta</b>				<b>4,001</b>
Sueldo Vendedor	Mensual		2,200	2,200
Bonificación	Mensual		250	250
Cuota patronal IGSS (12.67%)		2,200	0.1267	279
Prestaciones laborales (30.55%)		2,200	0.3055	672
Publicidad	Mensual	1	100	100
Combustibles y lubricantes	Mensual			500
<b>Gastos de administración</b>				<b>3,181</b>
Honorarios administrador	Mensual	1	2500	2,500
Honorarios contador	Mensual	1	500	500
Agua	Mensual	1		81
Papelería y útiles	Mensual	1		100
<b>Total inversión de capital de trabajo</b>				<b>24,858</b>

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

El capital de trabajo para el presente proyecto, contempla los rubros necesarios para la puesta en marcha y desarrollo del proyecto de producción de harina de haba para el primer mes, la utilización de capital para la materia prima será del 46%, mano de obra 14%, costos indirectos variables 9%, costos fijos de producción, gastos de venta y gastos administración 31%. Como se puede observar en este caso el costo más elevado es el de la materia prima.

### 3.7.3 Inversión total

Se refiere al total de recursos monetarios necesarios para la ejecución del proyecto e integra la suma del capital de trabajo e inversión fija, indispensable en la toma de decisiones para la determinación del financiamiento para la puesta en marcha del proyecto.

En la página siguiente se presenta el cuadro con el total de la inversión:

**Cuadro 11**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Inversión Total**  
**Año: 2013**  
**(Cifras en quetzales)**

Descripción	Parcial	Total
<b>Inversión fija</b>		<b>76,070</b>
Herramientas	1,220	
Maquinaria y equipo	37,550	
Mobiliario y equipo	3,300	
Equipo de computo	3,000	
Vehículos	25,000	
Gastos de organización	6,000	
<b>Inversión en capital de trabajo</b>		<b>24,858</b>
Materia prima	11,400	
Mano de obra	3,535	
Costos indirectos variables	2,241	
Costos fijos de producción	500	
Gastos de venta	4,001	
Gastos de administración	3,181	
<b>Inversión total</b>		<b>100,928</b>

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

El cuadro anterior presenta la inversión necesaria y distribuida en porcentajes de la inversión efectuada en el proyecto de harina de haba, la inversión fija representa el 75% constituido por los activos tangibles e intangibles y la inversión en capital de trabajo representa el 25%, distribuido en materia prima, mano de obra y todo lo requerido para la puesta en marcha del proyecto.

### 3.7.3.1 Financiamiento

Es el medio por el cual se proveerán los recursos necesarios para cubrir la inversión, costos y gastos del proyecto de harina de haba, y se hará uso de fuentes internas y externas. Para este proyecto se utiliza las dos fuentes de financiamiento las cuales se presentan a continuación:

- **Fuentes internas**

Son las aportaciones de los 20 asociados de la “Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián R.L. –COHHSANSE-”, quienes aportan cada uno la cantidad de Q.3.346.40; en efectivo la cual es entregada al iniciar el proyecto, cantidad que proviene de ahorros familiares y de sus respectivas cosechas.

- **Fuentes externas**

Está conformada por empresas financieras, instituciones bancarias, personas individuales o jurídicas, de acuerdo con las garantías, plazo y demás condiciones. Para el proyecto se solicitó un préstamo al Banco de Desarrollo Rural, S.A. (BANRURAL), entidad que se encuentra dentro del Municipio. El monto es de Q.34,000.00 con intereses del 12% anual a plazo de un año.

**Cuadro 12**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Fuentes de Financiamiento**  
**Año 2013**  
**(cifras en quetzales)**

Descripción	Fuentes internas	Fuentes externas	Inversión total
<b>Inversión fija</b>	<b>42,070</b>		<b>76,070</b>
Herramientas	1,220		1,220
Equipo y maquinaria	37,550		37,550
Mobiliario y equipo	3,300		3,300
Equipo de computo		3,000	3,000
Vehículos		25,000	25,000
Gastos de organización		6,000	6,000
<b>Capital de trabajo</b>	<b>24,858</b>		<b>24,858</b>
Materia prima	11,400		11,400
Mano de obra	3,535		3,535
Costos indirectos variables	2,241		2,241
Costos fijos de producción	500		500
Gastos de venta	4,001		4,001
Gastos de administración	3,181		3,181
<b>Total</b>	<b>66,928</b>	<b>34,000</b>	<b>100,928</b>

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

El cuadro anterior se presenta los fondos de financiamiento y derivado de la obtención el 66%, representa las fuentes internas y el 34% las fuentes externas.

- **Amortización del préstamo**

A continuación se presenta la amortización del préstamo bancario el cual es necesario para cubrir la inversión del proyecto e intereses en el siguiente cuadro:

**Cuadro 13**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Plan de Amortización del Préstamo**  
**Año: 2013**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Año</b>	<b>Amortización a capital</b>	<b>Tasa de interés 12%</b>	<b>Total</b>	<b>Saldo de capital</b>
0	-	-	-	34,000
1	34,000	4,080	38,080	-
<b>Total</b>	<b>34,000</b>	<b>4,080</b>	<b>38,080</b>	

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

En el cuadro anterior se muestran los intereses y la cuota del préstamo que será cubierto en el primer año de operaciones del proyecto, el cual asciende a la cantidad total de Q.38,080.00.

### **3.7.4 Estados financieros proyectados**

Son informes que se utilizan para reportar la situación económica, financiera y los cambios que experimenta al final de cada periodo contable anual.

### **3.7.5 Costo directo de producción**

Se conforma por los costos incurridos en concepto de materia prima, mano de obra y costos indirectos variables en la producción de 44,688 libras de harina de haba. A continuación se presenta el costo directo de producción proyectado:

**Cuadro 14**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Costo Directo de Producción Proyectado**  
**Año 2013**  
**(Cifras en quetzales)**

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
<b>Materia prima</b>	<b>136,800</b>	<b>136,800</b>	<b>136,800</b>	<b>136,800</b>	<b>136,800</b>
Haba a granel	136,800	136,800	136,800	136,800	136,800
<b>Mano de obra</b>	<b>42,416</b>	<b>42,416</b>	<b>42,416</b>	<b>42,416</b>	<b>42,416</b>
Pesado y pelado	10,282	10,282	10,282	10,282	10,282
Secado y dorado	8,568	8,568	8,568	8,568	8,568
Molido, pesado y empaçado	13,709	13,709	13,709	13,709	13,709
Bonificación	3,798	3,798	3,798	3,798	3,798
Séptimo día	6,059	6,059	6,059	6,059	6,059
<b>Costos indirectos variables</b>	<b>26,898</b>	<b>26,898</b>	<b>26,898</b>	<b>26,898</b>	<b>26,898</b>
Cuota patronal IGSS (12.67%)	4,893	4,893	4,893	4,893	4,893
Prestaciones laborales (30.55%)	11,798	11,798	11,798	11,798	11,798
Bolsas para empaque	7,597	7,597	7,597	7,597	7,597
Energía eléctrica	2,610	2,610	2,610	2,610	2,610
<b>Costo directo de producción</b>	<b>206,114</b>	<b>206,114</b>	<b>206,114</b>	<b>206,114</b>	<b>206,114</b>
Producción en libras	44,688	44,688	44,688	44,688	44,688
Costo directo por 1 libra	4.6123	4.6123	4.6123	4.6123	4.6123

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

El cuadro anterior muestra razonablemente el costo unitario para el desarrollo del proyecto durante los cinco años de duración, la producción se presenta en el primer año con 44,688 libras con un costo unitario de Q.4.6123; y se considera un rendimiento constante en la producción para los siguientes cuatro años.

### 3.7.5.1 Estado de resultados proyectados

Este muestra a los asociados la integración de los ingresos, costos y gastos de la producción de harina de haba y se obtiene el resultado de la inversión. Es una herramienta eficaz, útil y necesaria para la toma de decisiones. A continuación se presenta el estado de resultados que comprende la producción de harina de haba por los cinco años de vida del proyecto:

**Cuadro 15**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**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
<b>Ventas</b> (44,688 libras * Q8.00)	357,504	357,504	357,504	357,504	357,504
(-) Costo directo de producción	206,114	206,114	206,114	206,114	206,114
<b>Ganancia Marginal</b>	<b>151,390</b>	<b>151,390</b>	<b>151,390</b>	<b>151,390</b>	<b>151,390</b>
<b>(-) Costos fijos de producción</b>	<b>13,815</b>	<b>13,815</b>	<b>13,815</b>	<b>13,815</b>	<b>13,510</b>
Arrendamiento de bodega	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
Depreciación herramientas	305	305	305	305	-
Depreciación maquinaria y equipo	7,510	7,510	7,510	7,510	7,510
<b>(-) Gastos de ventas</b>	<b>52,110</b>	<b>52,110</b>	<b>52,110</b>	<b>52,110</b>	<b>52,110</b>
Sueldo Vendedor	26,400	26,400	26,400	26,400	26,400
Bonificación	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuota patronal IGSS (12.67%)	3,345	3,345	3,345	3,345	3,345
Prestaciones laborales (30.55%)	8,065	8,065	8,065	8,065	8,065
Publicidad	300	300	300	300	300
Combustibles y lubricantes	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
Depreciación de vehículos	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000
<b>(-) Gastos de Administración</b>	<b>41,032</b>	<b>41,032</b>	<b>41,032</b>	<b>40,032</b>	<b>40,032</b>
Honorarios administrador	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
Honorarios contador	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
Agua	972	972	972	972	972
Papelería y útiles	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Depreciación mobiliario y equipo	660	660	660	660	660
Depreciación equipo de cómputo	1,000	1,000	1,000	-	-
Amortiz. Gtos de organización	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
<b>Ganancia en operación</b>	<b>44,433</b>	<b>44,433</b>	<b>44,433</b>	<b>45,433</b>	<b>45,738</b>
<b>(-) Gastos financieros</b>	<b>4,080</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Intereses sobre préstamo	4,080	-	-	-	-
<b>Ganancia antes del ISR</b>	<b>40,353</b>	<b>44,433</b>	<b>44,433</b>	<b>45,433</b>	<b>45,738</b>
(-) Impuesto Sobre la Renta 31%	12,509	13,774	13,774	14,084	14,179
<b>Utilidad neta del ejercicio</b>	<b>27,844</b>	<b>30,659</b>	<b>30,659</b>	<b>31,349</b>	<b>31,559</b>

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

Se presenta los ingresos y gastos proyectados en la venta de 44,688 libras de harina de haba a un precio de venta de Q.8.00 cada libra.

Las ventas y costos de producción se mantienen durante los cinco años de vida del proyecto, reflejan una ganancia marginal del 42% sobre el total de las ventas, la utilidad neta del primer año es de Q 27,844.00 con un incremento creciente a consecuencia de las variaciones que se dan en las depreciaciones y amortizaciones, (ver anexo 3).

- **Presupuesto de caja**

Refleja el movimiento del efectivo durante la vida del proyecto disponible al final de cada año, para determinar si son suficientes para cubrir los costos y gastos en que han de incurrirse, tal como se presenta a continuación:

**Cuadro 16**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Presupuesto de Caja**  
**Al 31 de Diciembre de Cada Año**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Descripción</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
<b>Ingresos</b>	<b>458,432</b>	<b>404,390</b>	<b>451,988</b>	<b>498,322</b>	<b>544,656</b>
<b>Saldo inicial</b>	-	46,886	94,484	140,818	187,152
Ventas	357,504	357,504	357,504	357,504	357,504
Aporte de asociados	66,928	-	-	-	-
Préstamo bancario	34,000	-	-	-	-
<b>Egresos</b>	<b>411,546</b>	<b>309,905</b>	<b>311,170</b>	<b>311,170</b>	<b>311,480</b>
Maquinaria y equipo	37,550	-	-	-	-
Herramientas	1,220	-	-	-	-
Mobiliario y equipo	3,300	-	-	-	-
Equipo de computo	3,000	-	-	-	-
Vehículos	25,000	-	-	-	-
Gastos de organización	6,000	-	-	-	-

Continúa en la página siguiente...

... Viene de página anterior

<b>Descripción</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
Costos directo de producción	206,114	206,114	206,114	206,114	206,114
Costos fijos de producción	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
Gastos de ventas	47,110	47,110	47,110	47,110	47,110
Gastos de administración	38,172	38,172	38,172	38,172	38,172
Amortización préstamo	34,000	-	-	-	-
Gastos financieros	4,080	-	-	-	-
Impuesto sobre la renta		12,509	13,774	13,774	14,084
<b>Saldo final a cada año</b>	<b>46,886</b>	<b>94,484</b>	<b>140,818</b>	<b>187,152</b>	<b>233,176</b>

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

La información anterior refleja que el proyecto generara flujos de efectivo positivos crecientes durante la vida útil, lo que demuestra la solvencia económica para cubrir los costos y gastos de los próximos periodos.

Las depreciaciones y amortizaciones no se consideran dentro del presupuesto de caja por no formar parte del flujo real de fondos.

#### • Estado de situación financiera

Estado financiero que presenta la situación financiera y económica al final de cada periodo contable, donde se revela la totalidad de sus bienes, derechos, obligaciones y situación del patrimonio.

El estado financiero proyectado es la expresión en términos monetarios debido a que permite apreciar la situación financiera que presenta el mismo al final de cada año con lo cual permite ver la solvencia económica que prevalece durante la vida del proyecto.

A continuación se muestra el estado de situación financiera proyectado durante los cinco años de vida del proyecto:

**Cuadro 17**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Estado de Situación Financiera Proyectado**  
**Al 31 de Diciembre de Cada Año**  
**(Cifras en quetzales)**

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
<b>Activo</b>					
<b>Activo corriente</b>	<b>46,886</b>	<b>94,484</b>	<b>140,818</b>	<b>187,152</b>	<b>233,176</b>
Efectivo	46,886	94,484	140,818	187,152	233,176
<b>No corriente</b>	<b>60,395</b>	<b>44,720</b>	<b>29,045</b>	<b>14,370</b>	<b>-</b>
<b>Propiedad planta y equipo</b>	<b>60,395</b>	<b>44,720</b>	<b>29,045</b>	<b>14,370</b>	<b>-</b>
Maquinaria y equipo	37,550	37,550	37,550	37,550	37,550
Depre. Acum. Maquinaria y equipo	(7,510)	(15,020)	(22,530)	(30,040)	(37,550)
Herramientas	1,220	1,220	1,220	1,220	-
Depre. Acum. Herramientas	(305)	(610)	(915)	(1,220)	-
Mobiliario y equipo	3,300	3,300	3,300	3,300	3,300
Depre. Acum. Mobiliario y equipo	(660)	(1,320)	(1,980)	(2,640)	(3,300)
Equipo de computo	3,000	3,000	3,000	-	-
Depre. Acum. Equipo de computo	(1,000)	(2,000)	(3,000)	-	-
Vehículos	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000
Depre. Acum. Vehículos	(5,000)	(10,000)	(15,000)	(20,000)	(25,000)
Gastos de organización	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
Amortz. Acum. Gtos de organización	(1,200)	(2,400)	(3,600)	(4,800)	(6,000)
<b>Total activo</b>	<b>107,281</b>	<b>139,204</b>	<b>169,863</b>	<b>201,522</b>	<b>233,176</b>
<b>Pasivo y patrimonio</b>					
<b>Pasivo corriente</b>	<b>12,509</b>	<b>13,774</b>	<b>13,774</b>	<b>14,084</b>	<b>14,179</b>
Impuesto sobre la renta 31%	12,509	13,774	13,774	14,084	14,179
<b>Total pasivo</b>	<b>12,509</b>	<b>13,774</b>	<b>13,774</b>	<b>14,084</b>	<b>14,179</b>
<b>Patrimonio</b>	<b>94,772</b>	<b>125,430</b>	<b>156,089</b>	<b>187,438</b>	<b>218,997</b>
Aporte de asociados	66,928	66,928	66,928	66,928	66,928
Utilidad del ejercicio	27,844	30,659	30,659	31,349	31,559
Utilidades acumuladas	-	27,844	58,502	89,161	120,510
<b>Total pasivo y patrimonio</b>	<b>107,281</b>	<b>139,204</b>	<b>169,863</b>	<b>201,522</b>	<b>233,176</b>

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

El cuadro anterior muestra un incremento en el activo corriente que está integrado por valores monetarios de caja y bancos; en el activo no corriente se manifiesta una disminución la cual se debe a las depreciaciones y

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

### 3.8 EVALUACIÓN FINANCIERA

Esta herramienta analiza y verifica los resultados del proyecto con la finalidad de determinar que la inversión es rentable y si permite cubrir los costos necesarios para su funcionamiento. Para la evaluación del proyecto se utilizaran las herramientas que a continuación se desarrollan.

#### 3.8.1 Punto de equilibrio

Permite establecer el nivel donde el proyecto no obtiene utilidades, por lo tanto el proyecto no presenta utilidades pero tampoco tiene perdidas.

- **Punto de equilibrio en valores**

#### Formula

$$PEV = \frac{\text{Gastos fijos}}{\% \text{ Ganancia marginal}} = \frac{111,037}{0.42346} = 262,211$$

Se determinó que en unidades monetarias el monto de ventas, para cubrir los costos y gastos anuales en donde no se gana ni se pierde es de Q. 262,211.00.

- **Punto de equilibrio en unidades**

Este refleja el volumen de producción que debe venderse y que es necesario para cubrir los costos y así mantener el equilibrio financiero de acuerdo al siguiente detalle:

**Formula**

$$\text{PEU} \frac{\text{PUV}}{\text{Precio unitario de ventas}} = \frac{262,211}{8.00} \quad 32,776 \text{ Libras}$$

La cantidad de harina de haba que se debe producir y vender, es de 32,776 libras para que el proyecto mantenga el equilibrio entre sus ingresos, costos y gastos, para no incurrir en pérdida.

- **Prueba del punto de equilibrio**

Los valores obtenidos en el punto de equilibrio, son susceptibles de ser comprobados, tanto en valores como en unidades, mediante el siguiente procedimiento:

<b>Prueba del Punto de equilibrio:</b>	Unidades		Q	
Ventas en punto de equilibrio	32,776	X	8.00	= 262,211
(-) Costos Variables en punto de equilibrio	32,776	X	4.6123	= <u>151,174</u>
Ganancia marginal				111,037
(-) Costos y gastos fijos				<u>111,037</u>
Diferencia				<u><u>-</u></u>

- **Margen de seguridad**

Lo conforman las ventas que se pueden dejar de realizar, sin tener pérdidas. Para este proyecto genera un margen de seguridad del 27% sobre el total de ventas.

**Formula**

MS= Ventas - punto de equilibrio

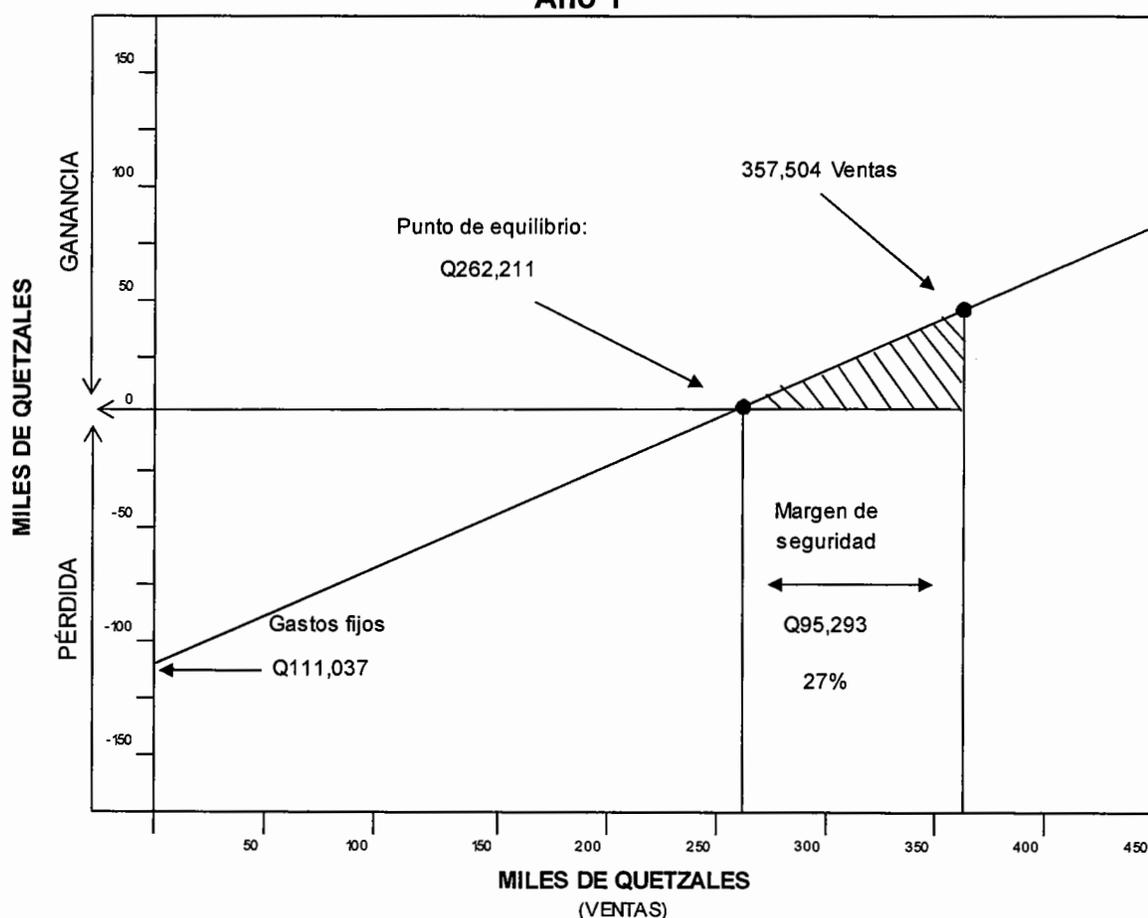
	Ventas	357,504	100%
(-)	Punto de equilibrio	<u>262,211</u>	73%
(=)	Margen de seguridad	95,293	27%

El margen de seguridad establecido es del 27% situación en que el proyecto no pierde ni gana y el 73%, donde se empieza a generar utilidad.

- **Gráfica del punto de equilibrio**

Muestra el comportamiento de los diferentes elementos del estado de resultados y refleja el punto exacto en el cual los beneficios comienzan a superar los gastos fijos y por consiguiente a reflejar las utilidades.

**Gráfica 7**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Gráfica del Punto de Equilibrio**  
**Año 1**



Fuente: Investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2013

Como se observa en la gráfica anterior el punto de equilibrio es de Q.262,211.00; que es aceptable y un margen de seguridad de Q.95,293.00; que

representa un 27%; los gastos fijos que ascienden a Q 111,037.00; y por último las ventas que suman Q 357,504.00; por lo que el proyecto es viable.

### 3.8.2 Valor actual neto

Es uno de los métodos básicos que toman en cuenta la importancia de los flujos de fondos en función del tiempo que consiste en encontrar la diferencia entre el valor actualizado de las corrientes de ingresos y egresos, se incluye la inversión total. La tasa que se utiliza para descontar los flujos de fondos es del 20% tasa de rendimiento mínima aceptada –TREMA-, por debajo de la cual un proyecto no debe ejecutarse.

Es la tasa de retorno esperada mínima aceptada, que el inversionista desea recibir al llevar a cabo el proyecto y establece el límite inferior sobre lo que se puede invertir.

**Cuadro 18**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Valor Actual Neto –VAN–**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Año</b>	<b>Inversión</b>	<b>Ingresos</b>	<b>Egresos</b>	<b>Flujo neto de fondos</b>	<b>Factor de actualización 20%</b>	<b>Valor actual neto</b>
0	100,928	-	100,928	(100,928)	1.00000	(100,928)
1	-	357,504	313,985	43,519	0.83333	36,265
2	-	357,504	311,170	46,334	0.69444	32,176
3	-	357,504	311,170	46,334	0.57870	26,814
4	-	357,504	311,480	46,024	0.48225	22,195
5	-	357,504	311,575	45,929	0.40188	18,458
<b>Total</b>	<b>100,928</b>	<b>1,787,520</b>	<b>1,660,309</b>	<b>127,211</b>		<b>34,980</b>

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

El resultado del VAN determinado es de Q.34,980.00, positivo significa que el proyecto después de cubrir la inversión de Q.100,928.00, entre costos y gastos

de operación, aun genera ganancia. Se debe tomar el criterio de que si el VAN es positivo se acepta el proyecto, de lo contrario se rechaza, en este caso se supera el rendimiento mínimo esperado.

### 3.8.3 Tasa interna de retorno

Este indicador permite conocer la cantidad o valor monetario que retorna al capital, con respecto a la inversión realizada; a mayor tasa interna de retorno mayor rentabilidad.

**Cuadro 19**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Tasa Interna de Retorno –TIR–**  
**(cifras en quetzales)**

Año	Flujo neto de fondos	Tasa de descuento 34.81499 %	Flujo neto de fondos actualizados	Tasa de descuento 34.82121 %	Flujo neto de fondos actualizados	TIR 34.81528 %	Flujo neto de fondos actualizados
0	(100,928)	1.00000	(100,928)	1.00000	(100,928)	1.00000	(100,928)
1	43,519	0.74176	32,280	0.74172	32,279	0.74176	32,280
2	46,334	0.55020	25,493	0.55015	25,491	0.55020	25,493
3	46,334	0.40812	18,910	0.40806	18,907	0.40812	18,909
4	46,024	0.30272	13,933	0.30267	13,930	0.30272	13,932
5	45,929	0.22455	10,313	0.22450	10,311	0.22455	10,313
	<b>127,211</b>		<b>1</b>		<b>(11)</b>		<b>0</b>

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

R	=	Tasa de descuento que genera valor actual positivo
DR	=	Diferencia entre tasas de descuento
VAN +	=	Valor actual neto positivo
VAN -	=	Valor actual neto negativo

#### Formula

$$TIR = (R+) + (DR) \frac{(VAN+)}{1 - (11)}$$

$$\begin{array}{rclclcl}
 \text{TIR} & = & 34.81499 & + & 0.00622 & \left( \frac{1}{12} \right) \\
 \text{TIR} & = & 34.81499 & + & 0.00622 & \left( 0.083333333 \right) \\
 \text{TIR} & = & 34.81499 & + & 0.00052 & \\
 \text{TIR} & = & 34.81528 & & & 
 \end{array}$$

La TIR determinada es de 34.81528%, superior a la TREMA del 20%, indica que los inversionistas de este proyecto obtendrán una rentabilidad, por lo tanto se acepta esta propuesta de inversión.

### 3.8.4 Relación beneficio costo

Se conoce con el nombre de índice de deseabilidad, consiste en dividir los flujos netos actualizados positivos entre los flujos netos actualizados negativos, que incluye la inversión total. Permite establecer la eficiencia con que se utilizan los recursos del proyecto, el cual deberá ser mayor o igual a la unidad, como se muestra en el siguiente cuadro.

**Cuadro 20**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Relación Beneficio Costo –RBC-**  
**(Cifras en quetzales)**

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Factor de actualización 20%	Ingresos actualizados	Egresos actualizados
0	100,928	-	100,928	1.00000	-	100,928
1	-	357,504	313,985	0.83333	297,920	261,655
2	-	357,504	311,170	0.69444	248,267	216,091
3	-	357,504	311,170	0.57870	206,889	180,075
4	-	357,504	311,480	0.48225	172,407	150,212
5	-	357,504	311,575	0.40188	143,673	125,215
<b>Total</b>	<b>100,928</b>	<b>1,787,520</b>	<b>1,660,309</b>		<b>1,069,156</b>	<b>1,034,176</b>

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

<b>Relación B/C</b>	<u>Ingresos Actualizados</u>	<u>1,069,156</u>	=	1.03
	Egresos Actualizados	1,034,176		

Para este proyecto la relación beneficio costo es de Q1.03, significa que por cada quetzal que se invierta en el proyecto, hay un excedente de Q 0.03 centavos, por lo tanto se concluye que el proyecto es rentable.

Lo anterior debido al criterio de que si el resultado es igual o mayor que la unidad, el proyecto de inversión deberá aceptarse, de lo contrario deberá rechazarse.

### 3.8.5 Periodo de recuperación de la inversión

Es el tiempo necesario para recuperar la inversión original mediante utilidades obtenidas por el proyecto. Es la acumulación de los flujos netos de fondos actualizados hasta recuperar la inversión. A continuación se analiza el tiempo exacto en que se estima recuperar la inversión del proyecto.

**Cuadro 21**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Periodo de Recuperación de la Inversión**  
**(Cifras en quetzales)**

Año	Inversión	Valor Actual Neto	Valor Actual neto acumulado
0	100,928	-	-
1	-	36,266	36,266
2	-	32,176	68,442
3	-	26,814	95,256
4	-	22,195	117,451
5	-	18,458	135,909

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

	Inversión Total	100,928
(-)	Recuperación en el segundo año	(95,256)
(=)	Monto pendiente de recuperar	5,672

5,672	/	22,195	0.26	
0.26	*	12	3.12	meses
0.12	*	30	3.60	días

PRI: 3 años 3 meses 4 días

### 3.9 IMPACTO SOCIAL

La implementación del proyecto de harina de haba en el municipio de San Sebastián Huehuetenango del departamento de Huehuetenango es una iniciativa productiva la cual será de beneficio en la generación de trabajo y diversificación de productos agrícolas, en el que se obtendrán beneficios económicos y sociales.

Se toma en cuenta que el proyecto es agroindustrial y de fácil acceso, la relación e impacto estará determinada precisamente por la población, permitirá que las personas se organicen por medio de una cooperativa para optar a un financiamiento necesario.

Se obtienen beneficios económicos, porque la producción de harina de haba se considera rentable en virtud que contribuirá al desarrollo productivo de la región por su rápida producción, esto se debe al aprovechamiento de los recursos naturales, así como el clima, los suelos, entre otros factores que favorecen al cultivo de haba y que son indispensables para el rendimiento óptimo.

El proyecto beneficiará directamente a 20 familias que conforman la cooperativa ya que serán los proveedores directos de la materia prima producida por ellos directamente.

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

En este capítulo se pretende dar una propuesta que permita a través de la comercialización el éxito del presente proyecto. El cual consiste en transferir un producto hacia el consumidor final de una forma adecuada para generar beneficios para los productores de la aldea Piol y proporcionar herramientas y estrategias de mercadeo idóneas para la producción.

#### **4.1 MEZCLA DE MERCADOTECNIA PROPUESTA**

Se describe la forma de comercialización más conveniente y parte esencial en la mercadotecnia como el proceso estratégico para colocar los productos de una empresa, dentro del mercado basado en un análisis. En la producción de harina de haba se realiza dicho análisis con los siguientes elementos, producto, precio, plaza y promoción.

##### **4.1.1 Producto**

Las personas que se dedicaran a la producción invertirán sus conocimientos y destrezas con el fin de producir una harina de haba para toda la población que guste degustar de un atol que contenga vitaminas y nutrientes para su familia.

- **Calidad**

Este producto ofrece una variedad de vitaminas las cuales por ser obtenidas de forma natural y con estándar de calidad, no representan ningún riesgo para la salud.

- **Tamaño**

El producto se pondrá a la venta en bolsas de 460 gramos.

- **Garantía**

La materia prima y la forma como se elabora, es la manera como se da al consumidor la certeza que el producto que adquiere cubre los estándares de salud.

- **Utilidad**

El producto es de uso diario debido a que corresponde a la alimentación de los pequeños y grandes en las familias que les guste este atol.

- **Empaque**

El empaque consiste en una bolsa de plástico con peso de una libra, colores cálidos e imagen de habas doradas.

- **Marca**

La marca del producto es Harina de Haba de Huehuetenango por sus iniciales HH y H.

#### **4.1.2 Precio**

Se aplicará la estrategia de paridad con el objetivo de mantener precios similares a los de la competencia. La presentación de la harina de haba de una libra. Sera vendida a minoristas a un valor de Q8.00 y al consumidor final a Q8.75.

- **Descuento**

Los productores podrán ofrecer un descuento a los minoristas solo si compran más de 100 unidades.

- **Concesiones**

Se puede dar a los minoristas a concesión si han mantenido un crédito al día por lo menos tres veces con anterioridad.

- **Crédito**

Siempre que se cancele el 50% en efectivo a un plazo del crédito de 15 días.

### 4.1.3 Plaza

La harina de haba se venderá a los minoristas de tiendas de los municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán, para que sea trasladada al consumidor final.

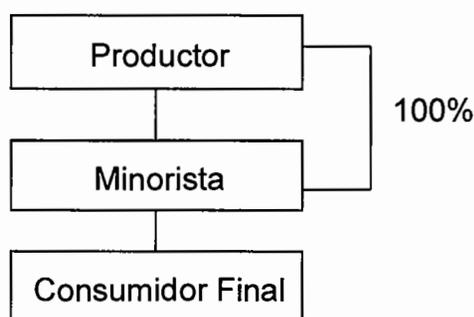
- Operaciones de comercialización

Son las diferentes etapas del proceso de comercialización, está conformada por la definición de los canales de comercialización y se cuantifican en los márgenes de este proceso, así como los factores de diferenciación.

- Canales de comercialización.

Se debe considerar a todos los intermediarios que se encargan de trasladar el producto al consumidor final. Se presenta a continuación la estructura que maneja la asociación de productores de harina de haba.

**Gráfica 8**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Canal de Comercialización**  
**Año: 2013**



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

El canal a utilizar es el indirecto, por ser una forma idónea para trasladar la totalidad de la producción y no correr el riesgo de pérdidas físicas.

Se aprecia en la gráfica anterior que el total de la producción será entregada al minorista y será el encargado de venderlo al consumidor final a través de las diversas tiendas de la localidad.

- Márgenes de comercialización

Es la diferencia de precio que oscila entre un canal y otro, integrado por gastos de comercialización, transporte y almacenaje. A continuación se detalla un cuadro con los márgenes de comercialización.

**Cuadro 22**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Márgenes de Comercialización**  
**Año: 2013**  
**(Cifras en quetzales por libra)**

Institución	Precio de venta (Q.)	Costos y gastos de comercialización			% Rendimiento inversión	% Participación
		MBC (Q.)	(Q.)	MNC (Q.)		
<b>Productor</b>	8.00					91
<b>Minorista</b>	8.75	0.75	0.40	0.35	4	9
Carga/descarga			0.30			
Almacenamiento			0.10			
<b>Consumidor final</b>						
<b>Total</b>		<b>0.75</b>	<b>0.40</b>	<b>0.35</b>		<b>100</b>

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

En el cuadro anterior se observa que en este proceso existe solo un intermediario quien obtendrá un margen bruto de Q.0.75 por cada unidad del producto, el margen tiene contemplado los costos de mercadeo de Q.0.40 lo que nos deja un margen neto de Q.0.35. Por cada quetzal que paga el consumidor final, el productor tiene una participación del 91% y el minorista 9% de participación.

- Cobertura

La comercialización abastecerá a tres municipios aledaños. Santa Bárbara, San Juan Atitán y San Rafael Pétzal.

- Mercado meta

Todas las personas que comprendan entre cinco a 86 años que les guste el haba en Santa Bárbara, San Juan Atitán y San Rafael Pétzal.

- Punto de venta

En las tiendas de los municipios designados como mercado meta.

- Inventario

Se pretende tener un inventario de un 5% de la producción total.

- Transporte

Se tiene un vehículo para llevar sus productos a los minoristas.

#### **4.1.4 Promoción**

Se refiere a la actividad que dará a conocer las características de la harina de haba con la finalidad de persuadir al mercado meta de adquirir el producto.

- Publicidad

Se da a conocer por medio de la recomendación de la gente, volantes durante los primeros tres meses de su apertura cada tres días, se colocara una manta vinílica en la entrada a la casa de producción.

- Venta personal

Las ventas las realizan directamente de persona a persona.

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

En el siguiente estudio, se presenta el tipo de organización y las actividades a las que se dedicarán, incluye el respeto hacia el marco jurídico legal que conlleva la creación de esta institución.

### **5.1 JUSTIFICACIÓN**

Se requiere la creación de una cooperativa integrada por 20 agricultores, que se encargue de la producción y comercialización. Esto permitirá mejorar el nivel de vida de los habitantes de la comunidad a través de la generación de empleo.

### **5.2 OBJETIVOS**

Los objetivos servirán de parámetros para verificar el nivel de avance del proyecto. Estos se dividen en general y específicos, estos son:

#### **5.2.1 General**

Implementar una cooperativa legalmente constituida, que promueva la administración eficiente de los recursos en la producción y comercialización de harina de haba.

#### **5.2.2 Específicos**

Conformar una administración eficaz y eficiente para optimizar los recursos disponibles.

- Servir de instrumento para obtener mejores oportunidades comerciales, fuentes de financiamiento y sistemas de producción.
- Establecer la estructura organizacional que se adecue a las necesidades de la cooperativa.

### **5.3 TIPO Y DENOMINACIÓN**

El nombre de la organización empresarial es "Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián R.L. –COHHSANSE-", esta agrupación se conforma por 20 asociados con experiencia en producción agrícola quienes serán los proveedores del haba y por su capacidad de inversión, con lo cual se logrará el bienestar común y el desarrollo económico para el Municipio.

#### **5.3.1 Marco jurídico**

Comprende las leyes de carácter interno y externo que rigen a la organización.

##### **5.3.1.1 Normas Internas**

Son todos los lineamientos establecidos por la cooperativa para el buen funcionamiento de las actividades. Dentro de estas están:

- Estatutos y reglamento interno
- Políticas
- Manual de organización
- Manuales de normas y procedimientos

##### **5.3.1.2 Normas externas**

Legislación establecida por el Estado para regir a las cooperativas. Estas son:

- Asamblea Nacional Constituyente. Constitución Política de la República de Guatemala 1985, artículos 5, 26, 28, 29, 34, 39, 101, 103, 106, 118, 126. Decreto 106.
- Congreso de la República de Guatemala, Ley General de Cooperativas y su Reglamento, Decreto número 82-78 del Acuerdo Gubernativo No. 7-79, capítulo III, Inscripción de Cooperativas artículos 19, 20, 21, 22. Artículos del 1 al 65.
- Congreso de la República de Guatemala Decreto Número 12-2002 Código Municipal artículos 4, 17, 18, 19, 53 inciso 175.

- Congreso de la República de Guatemala Decreto Número 1441 Código de Trabajo, artículos 57, 60.
- Congreso de la República de Guatemala Decreto Número 114-97 Ley del Organismo Ejecutivo, artículo 3.
- Congreso de la República de Guatemala Decreto 295. Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto Número 2-70 Código de Comercio artículos 6, 9, 132, 133, 332, 333, 334 y 368.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto Número 27-92 Ley del Valor Agregado IVA y sus modificaciones.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto Número 68-96 Ley de Protección y Mejoramiento del Medio Ambiente, artículo 1.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto Número 37-2001 Bonificación Incentivo artículos 1 y 6.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto Número 42-92 Ley Bonificación Anual para Trabajadores del Sector Privado.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto Número 76-78 Ley Reguladora de la Protección del Aguinaldo para los Trabajadores del Sector Privado.
- Acuerdo Gubernativo Número 7-79 del Ministerio de Economía de la República de Guatemala.
- Acuerdo Gubernativo Número 520-2011, Ley del Salario Mínimo.

#### **5.4 ORGANIZACIÓN PROPUESTA**

Es la forma de distribuir las funciones necesarias para el buen funcionamiento de la organización y logro de objetivos.

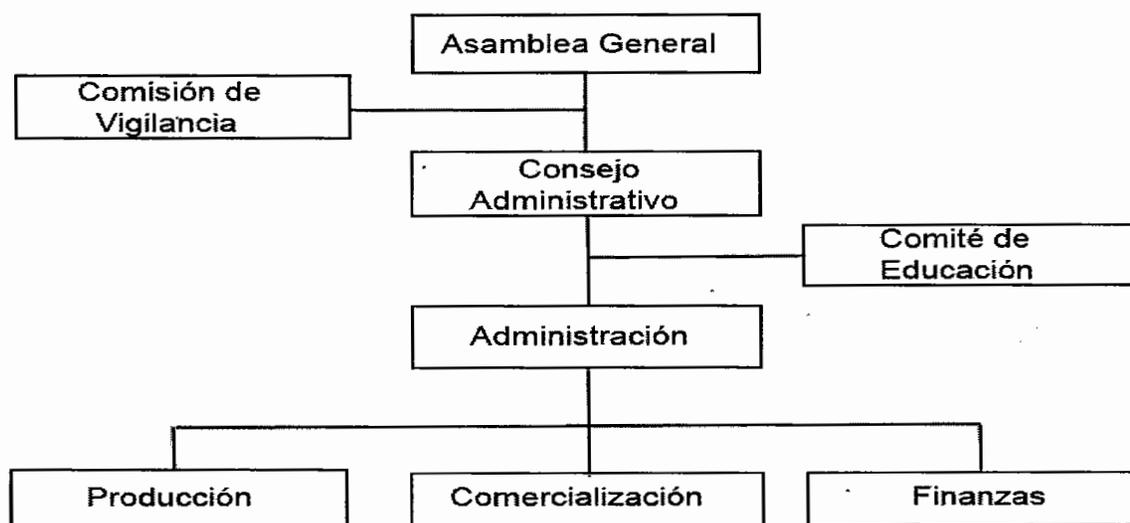
#### 5.4.1 Sistema de organización

Es de tipo funcional, el cual permite la división del trabajo a través de actividades, responsabilidades, líneas jerárquicas y evita la duplicidad de funciones. En el organigrama se muestra la organización de la cooperativa donde la máxima autoridad es la Asamblea General y consiste en un sistema lineal o militar.

#### 5.4.2 Diseño de la organización

Es de tipo lineal y divide actividades de acuerdo a las funciones que se desarrollan dentro de la cooperativa, lo cual se detalla en la gráfica siguiente:

**Gráfica 9**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Estructura Organizacional**  
**Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián R.L. –COHHSANSE-**



Fuente: Investigación de campo, Grupo EPS, Segundo semestre 2013.

En el organigrama presentado se establece la manera en que puede ser delegada cada responsabilidad para el buen funcionamiento de la organización.

### **5.4.3 Estructura de la organización**

Es la estructura administrativa que establece los niveles jerárquicos y las funciones correspondientes a cada nivel.

### **5.4.4 Funciones básicas de las unidades administrativas**

Las funciones principales de cada unidad de la cooperativa se describen a continuación:

- **Asamblea General**

Es la autoridad suprema de la cooperativa, integrada por asociados; quienes se reúnen una vez por mes para aprobar o modificar lineamientos necesarios para el buen funcionamiento de la misma, desempeñan las siguientes funciones:

- Elegir a los miembros de la Junta Directiva.
- Elaborar planes y autorizar las ejecuciones de las mismas.
- Aprobar presupuestos.
- Revisar la utilización de los recursos.
- Realizar las normas y reglamentos internos.

- **Consejo de administración**

Representa legalmente a la cooperativa por medio del presidente del Consejo de Administración. Entre sus funciones están:

- Elaborar y analizar la factibilidad del ingreso o retiro de un asociado.
- Elaborar y presentar informes ante la Junta Directiva.
- Supervisar el desempeño de los trabajadores.
- Velar por el buen funcionamiento de la organización.

- **Comisión de vigilancia**

Órgano electo por Asamblea General Ordinaria, el objetivo de su creación es velar por el cumplimiento de los dictámenes, políticas y estatutos de la

Cooperativa, entre sus funciones están:

- El control y fiscalización de la cooperativa.
- Velar por el desempeño de todas las actividades.
- El uso adecuado del presupuesto, equipo, maquinaria e insumos.
- Velar por el logro de los objetivos propuestos.

#### • **Administración**

Es la unidad encargada de planificar, coordinar, supervisar, controlar, integrar las actividades financieras, comerciales y productivas de la cooperativa. Entre las funciones que realiza están:

- Administrar eficientemente el patrimonio.
- Operar los recursos disponibles.
- Organizar y controlar las diferentes actividades.
- Realizar controles internos para el funcionamiento y ejecución de los planes de trabajo.
- Autorizar planilla de los salarios.
- Supervisar las unidades de producción, comercialización y finanzas.

#### • **Comité de educación**

Es el encargado de fomentar la participación entre los miembros de la cooperativa. Planifica recursos de capacitación para los asociados con el fin de mejorar las técnicas y procesos productivos. Entre las funciones que realiza están:

- Fomentar la participación de los asociados entre las diferentes actividades productivas.
- Incentivar la participación de los asociados en actividades recreativas.
- Planificar capacitaciones para mejorar los procesos productivos administrativos.

- **Finanzas**

Es el encargado de elaborar los registros contables, pago de impuestos (relación con terceros), y pago de planilla, sus atribuciones son:

- Elaborar y presentar informes financieros.
- Realizar el pago de impuestos.
- Llevar el registro de los ingresos y egresos.
- Verificar las transacciones financieras de la organización.
- Elaborar presupuestos anuales.
- Efectuar conciliaciones bancarias mensuales.

- **Producción**

Es el encargado de supervisar el proceso productivo y garantizar la calidad del producto, sus responsabilidades son las siguientes:

- Proveer de insumos e instrumentos necesarios para la ejecución de las actividades productivas.
- Elaborar requerimientos de insumo y mano de obra.
- Formular y ejecutar el plan de producción a corto, mediano y largo plazo.
- Elaborar y realizar registro de los costos de producción.
- Llevar control de inventarios de materia prima, equipo agrícola y herramientas.

- **Comercialización**

Realizará la dirección y ejecución de la comercialización del producto. A continuación se describen sus responsabilidades:

- Elaborar y ejecutar el plan de comercialización.
- Presentar los informes de ventas.
- Establecer los mejores precios del mercado.
- Cubrir la demanda del mercado.
- Buscar nuevos mercados para expandir operaciones.

## **5.5 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO**

Entre las responsabilidades del Presidente de la “Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián R.L. –COHHSANSE” estarán: Planear, organizar, integrar, dirigir y controlar todas las actividades, con la finalidad de alcanzar los objetivos trazados a corto plazo.

### **5.5.1 Planeación**

Consiste en los mecanismos que la empresa debe seguir para alcanzar los objetivos trazados. Es aconsejable que los departamentos administrativos planifiquen sus actividades utilizando estrategias a corto plazo, sin descuidar las de mediano y largo plazo. Los planes propuestos deberán actualizarse esporádicamente, debido a que en toda empresa siempre se dan cambios administrativos para mejorar los procesos de producción.

#### **5.5.1.1 Misión**

“Somos una organización dedicada a la producción de harina de haba, que mediante la cooperación y participación de sus miembros, promueve el avance de su comunidad”.

#### **5.5.1.2 Visión**

“Ser reconocidos a nivel departamental como los mejores productores de harina de haba, por su excelencia operativa y servicios de calidad, dentro de los municipios aledaños”.

#### **5.5.1.3 Planes**

El comité coordinará las acciones de los empleados administrativos, asimismo a los del campo a través de planes estratégicos y operacionales que permitan alcanzar las metas y objetivos propuestos.

#### 5.5.1.3.1 Planes estratégicos

El Presidente será el encargado de diseñar las acciones adecuadas que permitan lograr las metas de la organización.

#### 5.5.1.3.2 Planes operacionales

Estos indican como se deben implantar los planes estratégicos mediante las actividades diarias.

#### 5.5.1.4 Programas

Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián R.L manejará los siguientes programas: Incentivos, mercadeo, capacitación y desarrollo.

#### 5.5.1.5 Presupuesto

El presupuesto será programado anualmente y estará a cargo por la asamblea general, quien velará por aprovechar al máximo los recursos disponibles. Este debe ser flexible, por lo tanto puede ser modificado, tomando en consideración los aumentos o disminución de precios a través de la oferta y la demanda.

#### 5.5.2 Organización

En cuanto a la estructura organizacional, se diseñó un organigrama, el cual refleja el grado de autoridad y responsabilidad de cada miembro de la empresa.

#### 5.5.3 Integración

El recurso humano es el más importante dentro del desarrollo empresarial, por lo que es necesario contar con los procedimientos adecuados, entre ellos podemos mencionar: Selección, reclutamiento, inducción y evaluación del desempeño del personal.

#### **5.5.4 Dirección**

La administración será la encargada de dirigir y supervisar el trabajo desempeñado por todos los empleados, asimismo de establecer políticas administrativas que ayuden a alcanzar los objetivos deseados, por medio de la motivación, comunicación, supervisión y liderazgo.

##### **5.5.4.1 Motivación**

El Presidente establecerá las estrategias motivacionales que permitan alcanzar las metas y objetivos trazados por asociados y empleados, entre las cuales se pueden mencionar: Distribución anual de utilidades, participación de los asociados en la toma de decisiones, capacitación técnica y productiva de los empleados e implementación de políticas laborales.

##### **5.5.4.2 Comunicación**

Para que todo funcione bien dentro de la empresa es necesario mantener una buena comunicación, por lo que se recomienda utilizar la comunicación formal a través de circulares, memorándums y reportes escritos, los cuales servirán como constancia de la información que se traslade a otros departamentos.

##### **5.5.4.3 Supervisión**

Una adecuada supervisión en el momento oportuno, mejora la productividad del personal, la comunicación entre los distintos departamentos, interviene en la corrección de errores y motiva la disciplina entre empleados.

##### **5.5.4.4 Liderazgo**

Es necesario que el Presidente sea un buen líder, debido a que será la persona encargada de coordinar y guiar a todo el personal por el camino adecuado, quien velará por los intereses de grupo e individuales.

### **5.5.5 Control**

Para manejar adecuadamente una empresa es necesario implementar técnicas de control que permitan verificar la ejecución de las tareas asignadas y tomar las medidas correctivas pertinentes, controlar los procesos productivos y corregir los errores, capacitándolos o dándoles mejores instrucciones.

Para ello es necesario contar con controles administrativos, como inventarios, auditorias o control de calidad, de esta manera se medirá el desempeño del personal en la ejecución de los planes, programas y procedimientos establecidos. Con la implementación de estándares de control de calidad, se establecerá y garantizará la aceptación del producto en el mercado.

## CONCLUSIONES

Como resultado de la investigación de campo realizada en el municipio de San Sebastián Huehuetenango del departamento de Huehuetenango, se presentan las siguientes conclusiones:

1. La falta de programas de orientación sobre la planificación familiar, contribuye a que las familias del área rural sean numerosas, lo que incrementa la población en áreas que no tienen un desarrollo económico que permita dotar de las necesidades básicas a las familias como alimentación adecuada, educación, vestido y vivienda digna.
2. La comercialización de los productos en el Municipio se realiza en el 99% de forma directa sin ningún intermediario, las personas cultivan o realizan sus productos y ellos lo venden en el mercado.
3. El sector femenino de artesanos del Municipio que se dedica a la producción de cortes típicos, no está organizado de manera formal, la mano de obra es familiar, no hay tecnificación y el trabajo está basado en la experiencia transmitida por los antepasados.
4. No existe una organización formal por parte de los agricultores y artesanos, dado que responden a una organización de tipo familiar.
5. La producción de harina de haba en el Municipio es abundante, pero los agricultores no se encuentran organizados, por lo que no administran de la mejor manera su cosecha.

## RECOMENDACIONES

Derivado de las conclusiones planteadas se presentan las siguientes recomendaciones:

1. Que el comité de salud del Municipio, requiera el apoyo del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, para desarrollar programas sobre planificación familiar en las aldeas, con el fin de que la población en edad reproductiva conozca los diferentes métodos de planificación y cómo acceder a ellos.
2. Que los productores agrícolas se organicen creen un canal de comercialización que incluya un solo intermediario, para que sea este intermediario quien desarrolle la labor de venta.
3. Que el sector femenino de artesanas se organice y oriente su producción a los mercados con mayor demanda.
5. Que los pequeños empresarios de tejidos, se organicen para poder delegar las funciones a los empleados, minimizar los tiempos de producción de cada corte y mejora su productividad.
4. Que se organicen los productores de haba en una Cooperativa para poder llevar a cabo el proyecto de producción de harina de haba, para una mejor administración de la producción, de esta manera los costos son más bajos en compra de materia prima, obtienen mejores ganancias y contribuyen a incrementar fuentes de empleo en el Municipio.

## BIBLIOGRAFÍA

1. AGUILAR CATALÁN, JOSÉ ANTONIO. Metodología de la Investigación para los Diagnósticos Socioeconómicos, (Pautas para el desarrollo de las Regiones en países que han sido mal administrados); Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ciencias Económicas, Enero 2002, 44 páginas.
2. ASAMBLEA NACIONAL CONSTITUYENTE, Constitución Política de la República de Guatemala. Impresiones El Sol. Guatemala 1986. 139 páginas.
3. BACA URBINA, GABRIEL. "Evaluación de Proyectos" Cuarta Edición Editorial Mc Graw Hill, México 2,001, 383 páginas.
4. CLIMA. Diccionario Enciclopédico Ilustrado Océano Uno, 1990, Edición Océano, p.231.
5. CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Código Municipal. Decreto Número 12-2002 Guatemala, 1998, 30 páginas.
6. CONGRESO DE LA REPÚBLICA, Código de trabajo y sus Reformas. Decreto No. 14-41, Guatemala 2004. 188 páginas.
7. CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural, Decreto Número 11-2002 del Congreso de la República de Guatemala 2002, 25 páginas.
8. CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA Código Civil. Decreto Ley No. 106 Impreso en Librería jurídica. 2000. 202 Páginas.

9. CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA Código de Comercio Decreto No. 2-70 Guatemala, 2002, Editorial Tipografía Nacional, 350 Páginas.
10. HISTORIA DE SAN SEBASTIÁN HUEHUETENANGO. (en línea. Guatemala. Consultado año 2014. Disponible en: <http://www.deguate.com/municipios/pages/Huehuetenango/sansebasatianaHuehuetenango/historia.php#.U26ku4FdW5w>).
11. INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA –INE- X Censo Nacional de Población y V de Habitación 1994. Guatemala, 2003 124 páginas.
12. INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA –INE- XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002. Guatemala, 2003 271 páginas.
13. INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA –INE- III Censo Nacional Agropecuario 1979. Guatemala, 1980. 496 páginas.
14. INSTITUTO DE NUTRICIÓN DE CENTRO AMÉRICA Y PANAMÁ – INCAP- Página web: [www.sica.int/incap/tabladealimentos.org](http://www.sica.int/incap/tabladealimentos.org) código No. 13047.
15. KOONTZ HAROLD, HEINZ WEIHRICH, “Administración una Perspectiva Global”, 11va. Edición, Editorial Mc Graw Hill, México 1,998, 745 páginas.
16. KOONTZ, ODonnell, Curso de Administración Moderna, “Un Análisis de las Funciones de la Administración”. Editorial Mc Graw Hill, México 1,973, 457 páginas.

17. KOTLER, PHILIP. ARMSTRONG GARY, "Fundamentos de Mercadotecnia"  
4ta. Edición Prentice Hall Hispanoamericana, S.A. México, 1998. 826  
páginas.
18. MELENDRERAS SOTO, TRISTAN y LUIS ENRIQUE CASTAÑEDA.  
Aspectos Generales para Elaborar una Tesis Profesional o una Investigación  
Documental. Departamento de Publicaciones, Facultad de Ciencias  
Económicas, Universidad de San Carlos de Guatemala, 1998, 104 páginas.
19. MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y SECRETARÍA DE SEGURIDAD  
ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL –MINEDUC-. Censo Nacional de Talla en  
Escolares, Guatemala, 2008, 124 páginas.
20. PEÑA, MARIO RENE Lecturas Seleccionadas para Mercadotecnia I. Mayo  
1999, 153 páginas.
21. REYES PONCE, AGUSTIN. Administración de Empresas, Teoría Práctica.  
Editorial Limusa, México. 189 Pág.
22. SECRETARIA GENERAL DE PLANIFICACIÓN (SEGEPLAN). Formulación  
y Evaluación de Proyectos. Guatemala, 1993, 80 páginas.
23. SAQUIMUX, GENARO. Seminario General Compendio, Facultad de  
Ciencias Económicas, Universidad de San Carlos de Guatemala, Ejercicio  
Profesional Supervisado. 2004. 286 páginas.
24. UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA. Facultad de Ciencias  
Económicas, Departamento de Prácticas Estudiantiles en la Comunidad y  
Experiencias Docentes -PECED-. Apuntes de Técnicas de Investigación  
Documental. Primera Edición. Guatemala 1984. 167 páginas.

**ANEXO 1**  
**MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS**  
**COOPERATIVA DE HARINA DE HABA SAN SEBASTIÁN**  
**MUNICIPIO DE SAN SEBASTIÁN HUEHUETENANGO**  
**DEPARTAMENTO HUEHUETENANGO**

## INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Normas y Procedimientos persigue describir la secuencia de procedimientos que deben seguir las distintas unidades administrativas para lograr los objetivos de la “Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián” servirá como un instrumento técnico a los operarios para guiarlos y orientarlos en el desarrollo de las funciones asignadas, así mismo conocer cómo, cuándo y quién debe ejecutarlas.

Los procesos del presente documento son de vital importancia para la puesta en marcha del presente proyecto, porque de su buena aplicación, dependerá el éxito laboral de cada uno de los departamentos que la conforman, además se presenta una estructura gráfica y de fácil comprensión de los pasos que seguirá cada proceso dentro de los distintos departamentos que formará la Cooperativa.

### **DEFINICIÓN DEL MANUAL**

El manual de Normas y Procedimientos es un documento de carácter informativo en el que se presenta la secuencia sencilla, clara y técnicamente formada, de las tareas para la ejecución de las actividades propias de las funciones de una unidad administrativa o de una empresa en conjunto, al regular las obligaciones para cada puesto de trabajo.

### **OBJETIVOS DEL MANUAL**

- Dotar a la Cooperativa de un instrumento que le permita simplificar la ejecución de tareas, con el fin de hacerlas más sencillas, con el fin de mantener la atención y el interés del personal.
- Normar y guiar las diferentes actividades administrativas, con el propósito de disminuir pérdidas de tiempo por no conocer lo que ha de hacerse después de una u otra actividad.
- Contribuir por este medio al fortalecimiento de la organización y alcanzar los objetivos establecidos por la Cooperativa, para obtener mejores resultados.
- Simplificar el trabajo y permitir el ahorro de tiempo y esfuerzo en la ejecución de las atribuciones de cada puesto.
- Mantener actualizado al personal que interviene en los diferentes operaciones y procedimientos para facilitar la supervisión.

### **CAMPO DE APLICACIÓN**

- Será para uso y aplicación de la Cooperativa que ayudará a normar las actividades que desempeñan las personas que intervienen en cada proceso.

- Las normas y procedimientos, serán ejecutados por los socios de la Cooperativa y sus colaboradores, en el momento en que se contrate personal nuevo, y también en la realización de las distintas actividades de la organización.
- Es necesario que el presente manual se aplique en todos los puestos de trabajo descritos en el manual de organización.

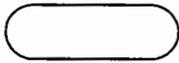
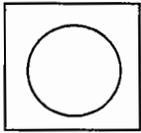
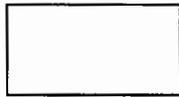
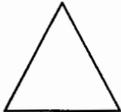
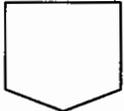
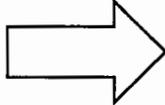
### **NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL**

- Respetar los lineamientos establecidos para la realización de los procedimientos contenidos en el presente manual.
- Debe de ser conocido y aplicado por el personal que participa en los procesos.
- Su modificación y actualización, deberá ser aprobado en Asamblea General.
- El Consejo Administrativo y los socios, debe tener un ejemplar de este manual y cada empleado una copia de los procedimientos.

### **SIMBOLOGÍA**

Con el propósito de lograr eficiencia y fluidez administrativa en el desarrollo de las actividades de la organización, se utilizó la nomenclatura de la norma ASME (American Society of Mechanical Engineers), por la sencillez de su interpretación y manejo.

A continuación se presenta la simbología a utilizar:

SÍMBOLO	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
	Inicio o Final.	Indica el principio y fin de un procedimiento.
	Operación.	Creación, representa los pasos fundamentales del proceso.
	Operación combinada.	Indica operación e inspección simultánea.
	Inspección.	Indica todo trabajo relacionado con una revisión o examen ejecutado dentro del proceso.
	Archivo temporal.	Símbolo para documentos en trámites.
	Decisión.	Se utiliza para indicar una decisión en el proceso
	Conector de página.	Indica que la actividad continua en la siguiente página, se anota la literal que le corresponda dentro del mismo.
	Trasferencia.	Se utiliza cuando se traslada un documento u objeto a otro lugar.

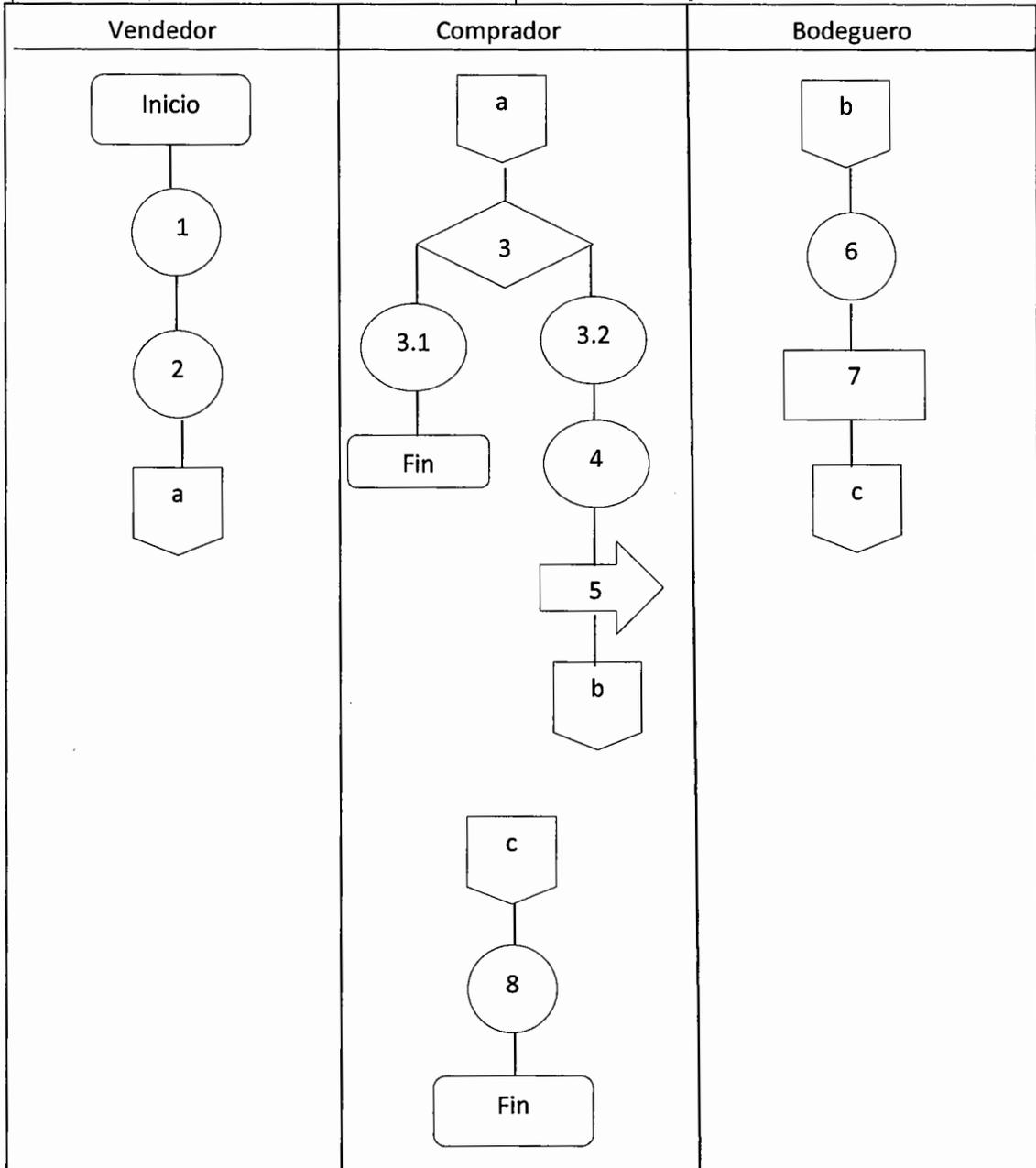
<b>Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián –CHHSANSE- producción y comercialización de Harina de Haba del Municipio de San Sebastián Huehuetenango.</b>	<b>Elaborado por:</b> <b>Laura Paola Peña Carin</b>	
	<b>Numero de pasos: 8</b>	
<b>Procedimiento 1:</b> <b>Venta de harina de haba</b>	<b>Noviembre</b> <b>2014</b>	<b>Hoja 1 de 3</b>
<b>Inicia: Vendedor</b>	<b>Finaliza: Comprador</b>	
<p><b>OBJETIVOS Y NORMAS DEL PROCEDIMIENTO</b></p> <p><b>OBJETIVOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dar a conocer a socios, trabajadores y clientes el procedimiento de venta del producto a través de un documento que contiene los pasos bien definidos, asimismo que garantice entregas correctas y en tiempos establecidos.</li> <li>• Contar con una herramienta de control interno, utilizada para describir actividades y responsables del procedimiento.</li> </ul> <p><b>NORMAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La clasificación de la producción en cuanto a la forma y tamaño del producto, será previamente definida por el cliente y el comité.</li> <li>• Las pérdidas de cosecha del producto serán absorbidas por el comité.</li> <li>• El responsable del transporte del producto hacia su destino final será el mayorista.</li> </ul>		

<b>Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián –CHHSANSE- producción y comercialización de Harina de Haba del Municipio de San Sebastián Huehuetenango.</b>	<b>Elaborado por:</b> <b>Laura Paola Peña Carin</b>	
	<b>Numero de pasos: 8</b>	
<b>Procedimiento 1:</b> <b>Venta de harina de haba</b>	<b>Noviembre 2014</b>	<b>Hoja 2 de 3</b>
<b>Inicia: Vendedor</b>	<b>Finaliza: Comprador</b>	
<b>Unidad Administrativa</b>	<b>No. Pasos</b>	<b>Actividad</b>
Vendedor	1	Se recibe a los compradores en la sede de la cooperativa o lugar asignado y se muestra el producto.
Vendedor	2	Da los precios del producto y forma de pago.
Comprador	3	Decide si la compra o no
	3.1	Si no compra, termina el servicio.
	3.2	Si compra el producto.
Vendedor	4	Se realiza el cobro y se emite factura.
Vendedor	5	Se traslada el pedido a bodega.
Bodega	6	Entrega la cantidad de producto solicitado.
Bodega	7	Revisa el producto antes de entregarlo.
Comprador	8	Recoge el producto.

<p><b>Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián –CHHSANSE- producción y comercialización de Harina de Haba del Municipio de San Sebastián Huehuetenango.</b></p>	<p><b>Elaborado por:</b> Laura Paola Peña Carin</p>
<p><b>Numero de pasos: 8</b></p>	

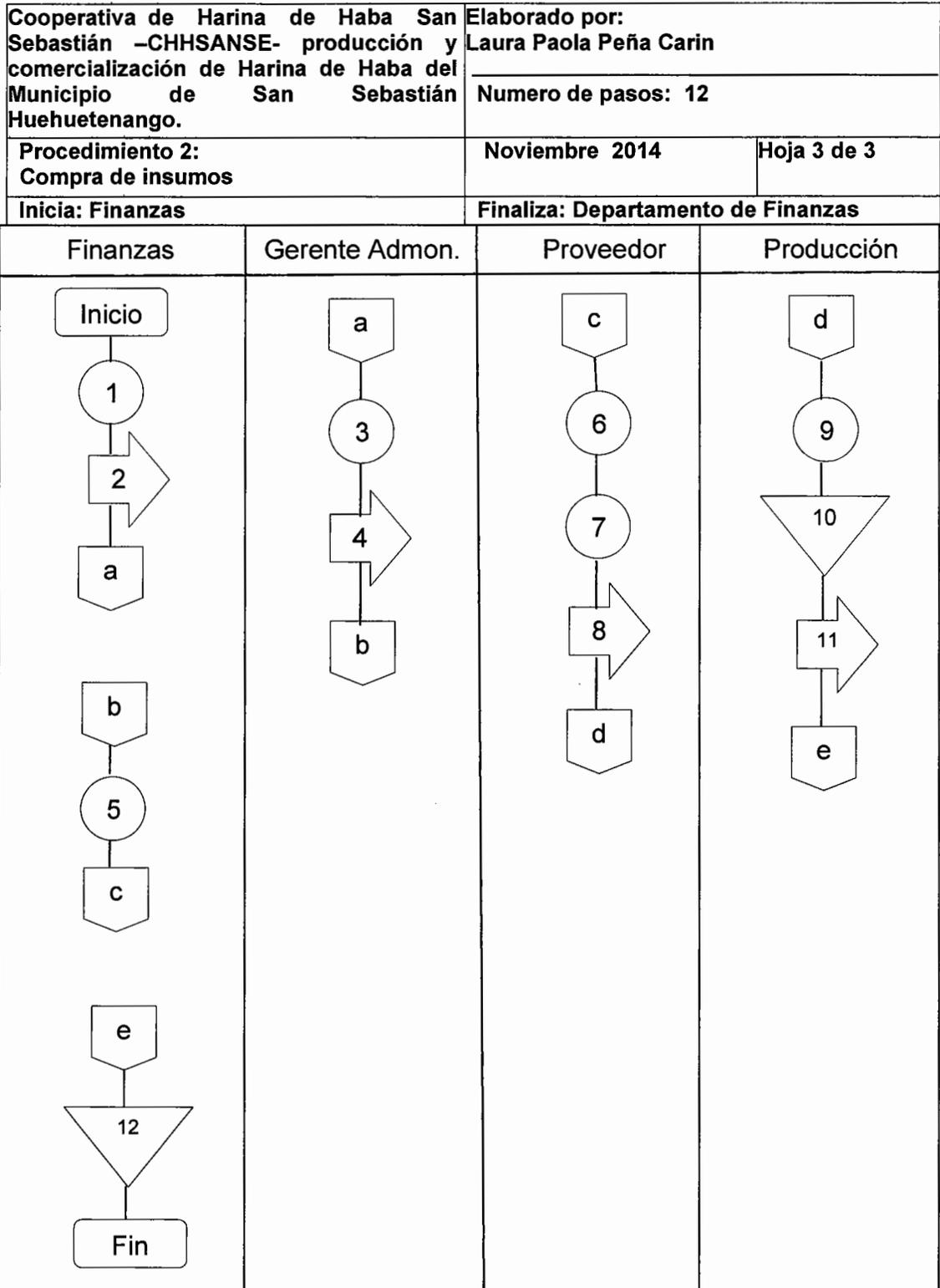
<p><b>Procedimiento 1:</b> <b>Venta de harina de haba</b></p>	<p><b>Noviembre 2014</b></p>	<p><b>Hoja 3 de 3</b></p>
---	------------------------------	---------------------------

<p><b>Inicia: Vendedor</b></p>	<p><b>Finaliza: Comprador</b></p>
--------------------------------	-----------------------------------



<b>Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián –CHHSANSE- producción y comercialización de Harina de Haba del Municipio de San Sebastián Huehuetenango.</b>	<b>Elaborado por:</b> <b>Laura Paola Peña Carin</b>	
	<b>Numero de pasos: 12</b>	
<b>Procedimiento 2: Compra de insumos</b>	<b>Noviembre 2014</b>	<b>Hoja 1 de 3</b>
<b>Inicia: Departamento de Finanzas</b>	<b>Finaliza: Departamento de Finanzas</b>	
<p><b>OBJETIVOS Y NORMAS DEL PROCEDIMIENTO</b></p> <p><b>OBJETIVOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear un documento que sirva de guía para realizar compra de materiales e insumos a los trabajadores involucrados en el proceso de compras.</li> <li>• Establecer una herramienta de control que permita documentar los movimientos y existencias de compras.</li> </ul> <p><b>NORMAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solamente el encargado de área podrá autorizar un requerimiento.</li> <li>• Se deberá cotizar por lo menos con tres proveedores, luego se analizarán precios y calidad del producto, para tomar la decisión de compra.</li> <li>• Todo ingreso de material o insumos deberá registrarse previamente en bodega.</li> <li>• El encargado de bodega será el responsable de llevar un control exacto de materiales e insumos en existencia.</li> </ul>		

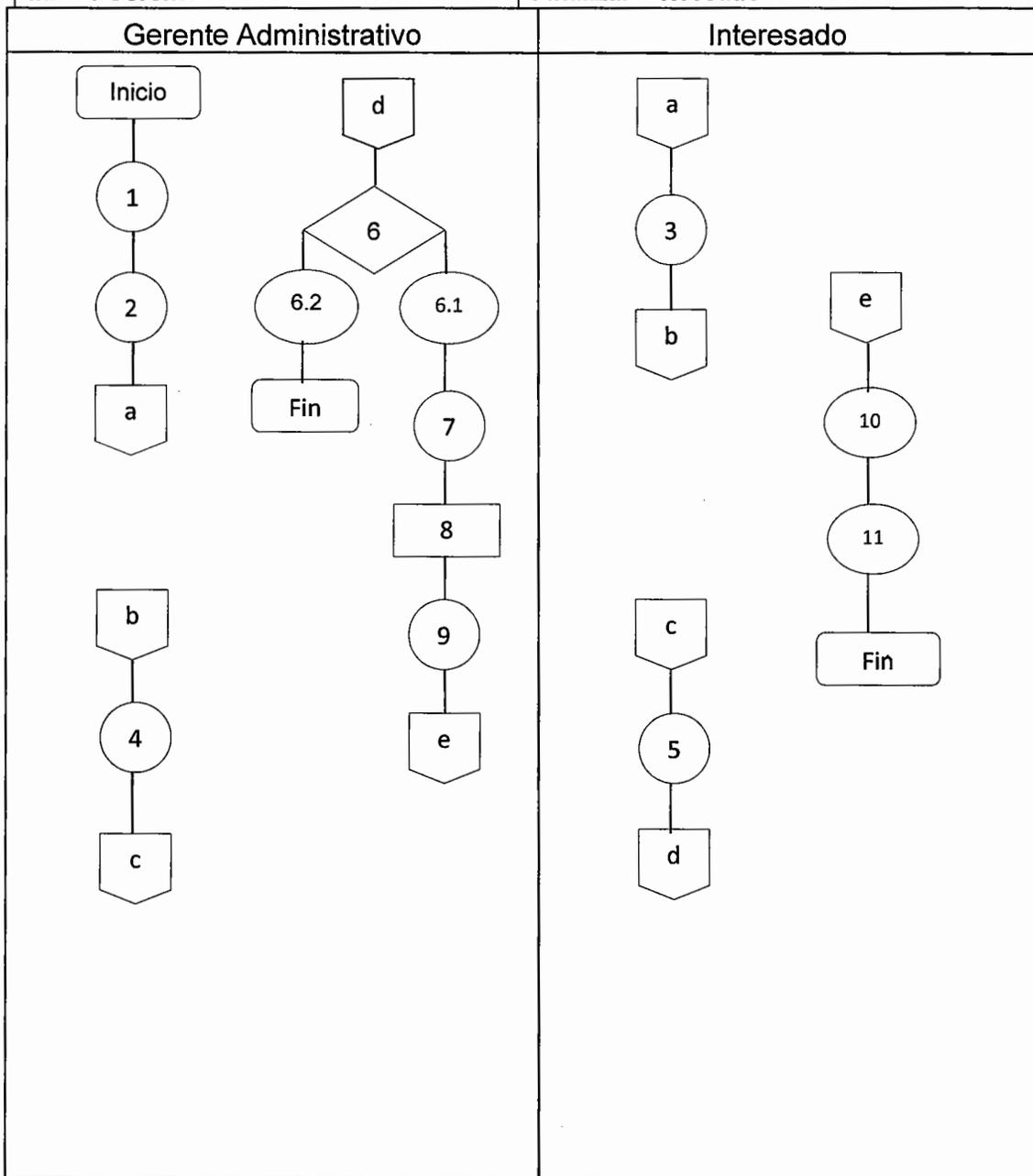
<b>Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián –CHHSANSE- producción y comercialización de Harina de Haba del Municipio de San Sebastián Huehuetenango.</b>	<b>Elaborado por:</b> <b>Laura Paola Peña Carin</b>	
	<b>Numero de pasos: 12</b>	
<b>Procedimiento 2: Compra de insumos</b>	<b>Noviembre 2014</b>	<b>Hoja 2 de 3</b>
<b>Inicia: Departamento de Finanzas</b>	<b>Finaliza: Departamento de Finanzas</b>	
<b>Unidad Administrativa</b>	<b>No. Pasos</b>	<b>Actividad</b>
Finanzas	1	Cotiza compra de insumos.
Finanzas	2	Traslada cotización a Gerente Administrativo.
Gerente Administrativo	3	Recibe cotización para revisión y aprobación.
Gerente Administrativo	4	Traslada a finanzas.
Finanzas	5	Realiza la compra.
Proveedor	6	Recibe copia de orden de compra para despachar.
Proveedor	7	Emite factura.
Proveedor	8	Envía insumos.
Producción	9	Recibe insumos.
Producción	10	Almacena los insumos.
Producción	11	Traslada factura a finanzas.
Finanzas	12	Registra la compra y archiva documento.



<b>Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián –CHHSANSE- producción y comercialización de Harina de Haba del Municipio de San Sebastián Huehuetenango.</b>	<b>Elaborado por:</b> <b>Laura Paola Peña Carin</b>	
<b>Procedimiento 3:  Reclutamiento y Selección de Personal</b>	<b>Noviembre  2014</b>	<b>Hoja 1 de 3</b>
<b>Inicia: Departamento de Finanzas</b>	<b>Finaliza: Departamento de Finanzas</b>	
<p><b>OBJETIVOS Y NORMAS DEL PROCEDIMIENTO</b></p> <p><b>OBJETIVOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• .Proporcionar la secuencia lógica del proceso a seguir, para realizar el reclutamiento y selección de personal dentro de la Cooperativa.</li> <li>• Incorporar a la Cooperativa personal calificado con el propósito de asegurar su desempeño, para el buen funcionamiento de la misma</li> </ul> <p><b>NORMAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Todos los interesados en ocupar puestos vacantes, deben llenar solicitud de empleo proporcionada, debidamente firmada.</li> <li>• Todos los solicitantes deben ser entrevistados por el gerente administrativo y someterse a las evaluaciones necesarias, previo a la selección final.</li> </ul>		

<b>Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián –CHHSANSE- producción y comercialización de Harina de Haba del Municipio de San Sebastián Huehuetenango.</b>	<b>Elaborado por:</b> <b>Laura Paola Peña Carin</b>	
	<b>Numero de pasos: 11</b>	
<b>Procedimiento 3: Reclutamiento y Selección</b>	<b>Noviembre 2014</b>	<b>Hoja 2 de 3</b>
<b>Inicia: Departamento de Finanzas</b>	<b>Finaliza: Departamento de Finanzas</b>	
<b>Unidad Administrativa</b>	<b>No. Pasos</b>	<b>Actividad</b>
Gerente Administrativo	1	Determina plaza vacante.
Gerente Administrativo	2	Publica plaza vacante.
Interesado	3	Conoce publicación y presenta Currículum Vitae.
Gerente Administrativo	4	Recibe Currículum y entrega solicitud de empleo.
Interesado	5	Recibe solicitud de empleo y procede a llenarla.
Gerente Administrativo	6	Recibe solicitud de empleo y procede a analizar datos.
	6.1	Si llena requisitos se cita a examen y entrevista,
	6.2	Si no, finaliza el proceso.
Gerente Administrativo	7	Realiza examen y entrevista.
Gerente Administrativo	8	Califica exámenes y le asigna la plaza al mejor candidato.
Gerente Administrativo	9	Notifica persona elegida.
Interesado	10	Recibe inducción.
Interesado	11	Toma posesión.

<b>Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián –CHHSANSE- producción y comercialización de Harina de Haba del Municipio de San Sebastián Huehuetenango.</b>	<b>Elaborado por:</b> Laura Paola Peña Carin	
	<b>Numero de pasos: 11</b>	
<b>Procedimiento 3:</b> Reclutamiento y Selección	Noviembre 2014	Hoja 3 de 3
<b>Inicia: Gerente</b>	<b>Finaliza: Interesado</b>	



**ANEXO 2**  
**MANUAL DE ORGANIZACIÓN**  
**COOPERATIVA DE HARINA DE HABA SAN SEBASTIÁN**  
**MUNICIPIO DE SAN SEBASTIÁN HUEHUETENANGO,**  
**DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO**

## INTRODUCCIÓN

El manual de organización propuesto para el proyecto de elaboración de harina de haba, de la aldea Piol del municipio de San Sebastián Huehuetenango; describirá las funciones, estructura y atribuciones que desempeñarán los miembros que integrarán la cooperativa, en este manual se podrán observar los niveles de autoridad y responsabilidad de cada uno de los puestos administrativos, tanto técnicos como operativos, también se expondrán los diferentes canales de comunicación entre cada uno de los miembros.

El presente manual, es un instrumento técnico, el uso y aplicación será obligatorio dentro de la cooperativa, los diferentes cambios que pudieran surgir como producto de la dinámica administrativa, serán canalizados a través de la asamblea general, quien es el nivel jerárquico que estará a cargo de esta responsabilidad, se adoptarán las decisiones necesarias para actualizar el presente manual.

## **OBJETIVOS DEL MANUAL**

El presente manual tiene como objetivo, servir de instrumento guía dentro de la Cooperativa, para el ordenamiento de las funciones y actividades de la misma, pretende alcanzar los objetos siguientes:

- Permitir conocer los medios personales e instrumentos, de los que dispone la organización para la realización de las actividades.
- Orientar a los asociados de la cooperativa en lo que respecta a las responsabilidades, atribuciones y nivel de autoridad.
- Permitir que los miembros de cada unidad administrativa conozcan las funciones y atribuciones.
- Proporcionar información amplia sobre la estructura de la organización.
- Evitar duplicidad de funciones
- Servir de instrumento de consulta.

## **CAMPO DE APLICACIÓN**

La entidad se llamará “Cooperativa de Harina de Haba San Sebastián” y contará con organización propia para el desarrollo de las actividades

## **PROPÓSITOS DE LA COOPERATIVA**

Lograr un desarrollo con el fin de beneficiar a los asociados y pobladores del lugar como también del Municipio a través del proyecto de producción de harina de haba.

## **OBJETIVOS**

Los objetivos que la Cooperativa pretende alcanzar son los siguientes:

### **Objetivo general**

Estimular el desarrollo económico de los pobladores del Municipio, a través de la producción y comercialización de los productos.

**Objetivos específicos.**

- Contar con una guía que facilite la especificación de las atribuciones de cada puesto de trabajo de las unidades que integran la Cooperativa.
- Proveer a los integrantes de la Cooperativa de un instrumento administrativo que les permita desarrollar las actividades administrativas.
- Definir las especificaciones de los puestos que integran las diferentes unidades de la Cooperativa.

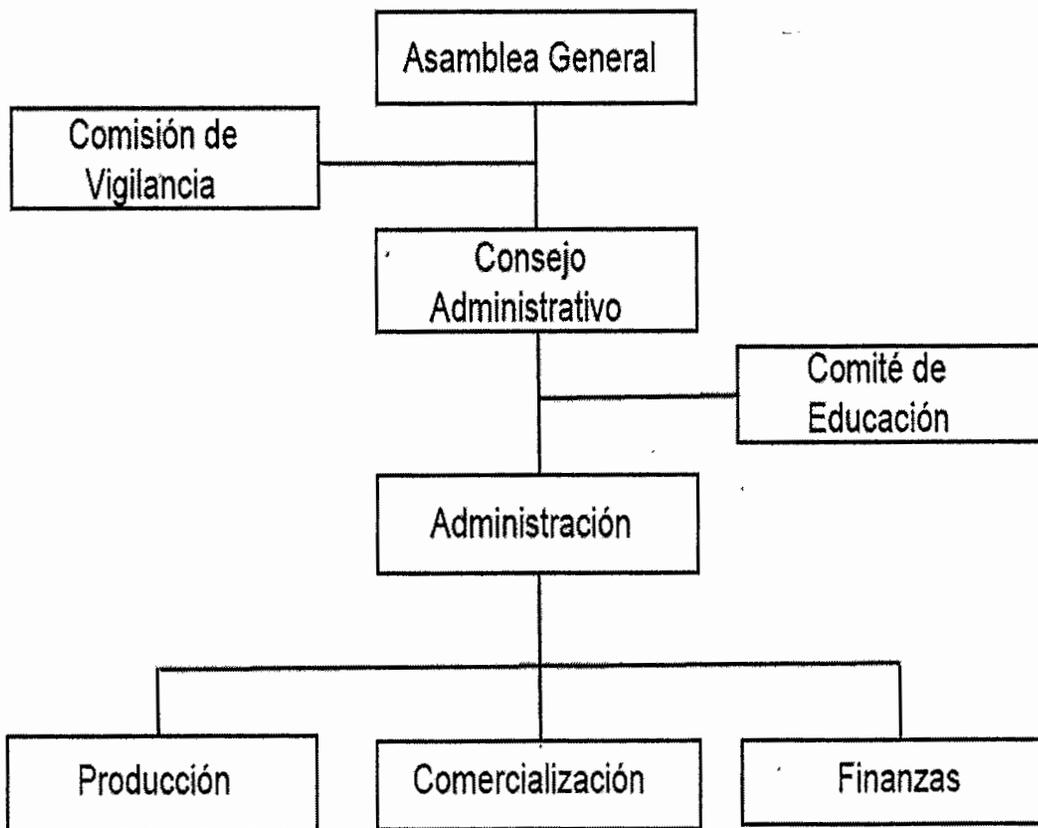
**FUNCIONES DE LA COOPERATIVA**

A continuación se detallan las funciones que desempeñarán cada unidad y la estructura organizacional:

- Asamblea General: estará formada por los asociados, sobre ellos recaerá la máxima autoridad, todas las decisiones serán tomadas en Asamblea General en la cual participarán los socios, mensualmente se realizará una reunión general en la que la unidad administrativa y el Consejo Administrativo informarán a los asociados de los resultados obtenidos en el mes.
- El Consejo Administrativo: será el que representará a la Asamblea General, dentro de la organización, y se encargará de velar por el adecuado funcionamiento de la organización, ejecutará las decisiones de la Asamblea General, dirige las actividades a nivel administrativo.
- La Unidad Administrativa: depende del Consejo Administrativo, esta unidad se encargará de planificar, coordinar y controlar las actividades que realicen a nivel operativo, y administrativo, la unidad de producción, la unidad de compras, ventas y la unidad contable.
- La Unidad de Comercialización, depende de la Unidad Administrativa, esta se encargará de realizar la comercialización del producto.

- La unidad de Finanzas, depende de la Unidad Administrativa, y esta se encargará de llevar la contabilidad del comité.
- La Unidad de Producción: depende de la Unidad Administrativa y se encarga de planificar semanalmente la producción, sobre esta unidad recae la responsabilidad de la calidad, limpieza y empaque del producto.

**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Estructura Organizacional**  
**Cooperativa de Producción de Harina de Haba San Sebastián R.L.**  
**-COHSANSE-**



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

Las actividades a desarrollar por cada uno de los departamentos del organigrama propuesto serán los siguientes:

### **ASAMBLEA GENERAL**

Organismo de máxima autoridad del Cooperativa y entre sus principales funciones son:

- Elegir a los miembros de la Junta Directiva
- Aprobar las recomendaciones de la junta directiva
- Establecer y autorizar las políticas generales
- Aprobar estatutos, reglamentos y presupuestos que presente la Junta Directiva
- Conocer informes de actividades realizadas, estados contables y financieros.

### **EL CONSEJO ADMINISTRATIVO.**

Será la unidad encargada de ejecutar las decisiones políticas y estrategias emanadas de la Asamblea General, también debe coordinar, dirigir y supervisar las actividades de los departamentos de administración y comercialización del proyecto de inversión y administrar los recursos, así como lo proveniente de créditos bancarios, donaciones y utilidades sobre operaciones.

### **ADMINISTRACIÓN**

A continuación se darán a conocer las actividades que desarrollará la unidad administrativa de la Cooperativa. Dentro de sus funciones esta: Llevar a la práctica las etapas del proceso administrativo: planificar, organizar, integrar, dirigir, ejecutar y controlar las actividades administrativas del personal que tiene a cargo.

#### **Objetivos:**

- La administración tiene como objetivo realizar eficaz y eficientemente las actividades administrativas del proyecto de inversión propuesto.
- Llevar un control adecuado de las unidades que de éste dependen

<b>1. IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Título del Puesto:</b> Ubicación Administrativa Inmediato Superior Subalternos	<b>ADMINISTRADOR</b> Administración Junta Directiva Producción, Comercialización y Contabilidad
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza	Puesto de carácter administrativo, que tendrá bajo su responsabilidad la coordinación de las actividades administrativas de la Cooperativa y el buen funcionamiento del proyecto.
Atribuciones	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dirigir y supervisará las operaciones administrativas que están a su cargo.</li> <li>2. Informar a los asociados sobre las decisiones y operaciones que se realicen para el desarrollo del proyecto.</li> <li>3. Formular planes de desarrollo en beneficio del proyecto.</li> <li>4. Seleccionar y contratar personal</li> </ol>
Relaciones de Trabajo	Por la naturaleza del puesto tendrá relación directa con el Consejo Administrativo, Producción, Comercialización y Contabilidad.
Autoridad	Preside las sesiones con el Consejo Administrativo, para dar la palabra, dirigir discusiones, además se le concede voto.
Responsabilidad	Es responsable directo de la consecución de los objetivos y metas planteados en lo referente a las actividades administrativas a su cargo como producción, comercialización y contabilidad.
<b>3. ESPECIFICACIONES</b>	
Requisitos Mínimos Exigidos:	
a) Educación	Poseer título de educación media.
b) Experiencia	Haber desempeñado como mínimo un año en puesto similar.
c) Habilidades y Destrezas	Capacidad para resolver problemas; manejo de equipo de oficina; facilidad de expresión; don de mando.
d) Otros Requisitos	Carecer de antecedentes penales y policíacos.

## **PRODUCCIÓN**

Las funciones propias de Producción serán las que se detallan a continuación:

### **FUNCIONES**

- Elaborar el plan de producción donde se incluyan las actividades del personal.
- Organizar y prever todo lo relacionado al proceso de producción.
- Llevar un control estricto sobre dicho proceso.
- Supervisar el producto según tamaño y calidad.
- Elaborar informes sobre el comportamiento de los volúmenes de producción
- Satisfacer la demanda establecida y supervisar los estándares de calidad

### **OBJETIVO**

Actualización la producción en base a los requerimientos.

Alcanzar metas productivas al menor costo sin afectar la calidad.

### **PUESTOS QUE INTEGRAN EL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN**

Con el objeto de que el Departamento de Producción realice adecuadamente sus funciones se establecen las posiciones mínimas de puestos:

- Jefe del Departamento de Producción.
- Productor.

<b>1. IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Título del Puesto:</b> Ubicación Administrativa Inmediato Superior Subalternos	<b>JEFE DE PRODUCCIÓN</b> Departamento de Producción. Administración. Productores.
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza	De carácter técnico, tendrá a su cargo la supervisión de los estándares de calidad de la producción, brindar la asesoría técnica necesaria para obtener buena producción.
Atribuciones	Verificar el buen uso de los procedimientos. Ordenar los procedimientos que no estén conforme lo establecidos. Revisar requerimientos de materia prima.
Relaciones de Trabajo	Se relacionará con los productores asociados y con instituciones privadas y públicas que presten servicios de asesoría y capacitación en lo que se refiere a elaboración de harina de haba.
Autoridad	De acuerdo a su escala jerárquica tendrá autoridad sobre los productores.
Responsabilidad	Es responsable directo de controlar que se cumpla con los estándares de calidad en la producción.
<b>3. ESPECIFICACIONES</b>	
Requisitos Mínimos Exigidos: a)Educación b)Experiencia c)Habilidades y Destrezas	Sexto primario. Conocimiento trabajo en serie. Trabajo en equipo, buena comunicación y responsabilidad. Buena relaciones interpersonales.

<b>1. IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Título del Puesto:</b> Ubicación Administrativa Inmediato Superior Subalternos	<b>PRODUCTOR</b> Departamento de Producción. Jefe de Producción Ninguno
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza	Es un trabajo operativo, que consiste en la manipulación de la semilla del haba, volviéndola polvo para poder consumirla en forma de atol o de la forma que las personas deseen consumir.
Atribuciones	Seleccionar el fruto más adecuado. Colocar a dorar en bandejas. Hornear Moler las habas. Empaquetar. Colocar en bodega.
Relaciones de Trabajo	Se relaciona directamente con el encargado de producción y compañeros productores.
Autoridad	Ninguna.
Responsabilidad	Es responsable directamente de las labores que le fueran asignadas.
<b>3. ESPECIFICACIONES</b>	
Requisitos Mínimos Exigidos: a) Educación b) Experiencia c) Habilidades y Destrezas d) Otros Requisitos	Saber leer y escribir Ninguna. Ninguna. Ninguna.

## **COMERCIALIZACIÓN**

Sus actividades estarán canalizadas a través del departamento de ventas.

### **FUNCIONES**

- Promover la comercialización.
- Establecer y mantener precios de mercados.
- Atender de forma cordial a los clientes de la Cooperativa.
- Búsqueda de nuevos mercados para los productos.
- Lograr la expansión del segmento de mercado.
- Llevar estadísticas de precios de los mercados de nuestros competidores.
- Mantener información actualizada de las existencias de los volúmenes de producción.
- Elaborar informes sobre el comportamiento de las ventas.

### **OBJETIVOS**

- Ampliar la cobertura de mercado, del producto.
- Aumentar los pedidos.
- Lograr valor agregado en las ventas a través de puntualidad, responsabilidad y cordialidad.

### **PUESTOS QUE INTEGRAN LA COMERCIALIZACIÓN**

Con el objeto de aumentar las ventas del producto, el Departamento de Ventas lo integrarán los siguientes:

- Encargado de ventas.
- Vendedores.

<b>1. IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Título del Puesto:</b> Ubicación Administrativa Inmediato Superior Subalternos	<b>ENCARGADO DE VENTAS</b> Comercialización Administración. Personal que labora en el Departamento de Ventas.
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza	Puesto de carácter técnico administrativo, encargado de la venta, así como de buscar los canales de comercialización más convenientes.
Atribuciones	Atender e informar a los clientes. Llevar a cabo las labores diarias de facturación. Buscar y establecer los canales óptimos de comercialización. Recibir y canalizar los pedidos del producto.
Relaciones de Trabajo	Se relacionará directamente con los clientes y vendedores.
Autoridad	De acuerdo a su escala jerárquica tendrá autoridad sobre los vendedores.
Responsabilidad	Es responsable de sus funciones y de la atención y búsqueda de mercados y clientes potenciales del producto.
<b>3. ESPECIFICACIONES</b>	
Requisitos Mínimo Exigidos: a)Educación b)Experiencia c)Habilidades y Destrezas  d)Otros Requisitos	Sexto primario. En ventas, atención al público. Facilidad de palabra y numérica, honorable, poseer buenas relaciones humanas, tener don de convencimiento. Carecer de antecedentes penales y policíacos. Buena presentación y amable.

<b>1. IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Título del Puesto:</b> Ubicación Administrativa Inmediato Superior Subalternos	<b>VENDEDOR</b> Ventas Administración Ninguno
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza	Puesto de carácter administrativo, encargado de las ventas de harina de haba.
Atribuciones	Atender e informar a los clientes. Llevar a cabo las labores diarias de facturación. Buscar y establecer clientes potenciales. Recibir y canalizar los pedidos del producto.
Relaciones de Trabajo	Se relacionará directamente con los clientes.
Autoridad	Ninguna.
Responsabilidad	Es responsable de sus funciones como también de la atención y búsqueda de mercados y clientes potenciales del producto.
<b>3. ESPECIFICACIONES</b>	
Requisitos Mínimos Exigidos: e) Educación f) Experiencia g) Habilidades y Destrezas  h) Otros Requisitos	Sexto primario. En ventas del área de blusas y cortes típicos. Atención al público, responsable, facilidad de palabra y numérica, honorable, poseer buenas Relaciones Humanas, tener don de convencimiento. Carecer de antecedentes penales y policíacos. Buena presentación y amable.

## **CONTABILIDAD**

Es el área encargada de administrar los recursos financieros necesarios para realizar las actividades productivas.

## **FUNCIONES**

- Tendrá a su cargo el control de las operaciones contables y demás responsabilidades que le señale en Cooperativa
- Administrar bien los recursos económicos para llevar a cabo las tareas que se realicen dentro de la organización.

## **OBJETIVOS**

- Llevar a cabo las operaciones contables que se elaboren conforme a las disposiciones del Cooperativa.

<b>1. IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>Título del Puesto:</b> Ubicación Administrativa Inmediato Superior Subalternos	<b>CONTADOR</b> Contabilidad Gerente Administrativo. Ninguno.
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza	Es un puesto de carácter administrativo, lleva registro y control de todas las operaciones contables, dar apoyo en informes contables al Gerente Administrativo.
Atribuciones	Manejar archivos, elaborar estados financieros anuales y mensuales, autorizar órdenes de compra y papelería de útiles de oficina, elaborar planilla de pagos mensual.
Relaciones de Trabajo	Con el administrador y comunicación con personal de la Cooperativa, asociados y clientes.
Autoridad	Sobre los documentos que tiene bajo su responsabilidad y equipo que tiene a su cargo.
Responsabilidad	Velar por el buen uso y cuidado del equipo y útiles de oficina de la Cooperativa.
<b>3. ESPECIFICACIONES</b>	
Requisitos Mínimos Exigidos: a)Educación b)Experiencia c)Habilidades y Destrezas	Título de Perito Contador. Dos años en puestos similares. Habilidad contable y numérica, maneje programas de computación. Excelentes relaciones interpersonales. Buena presentación. Amable.

**Anexo 3**  
**Municipio de San Sebastián Huehuetenango**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Depreciaciones y Amortizaciones**  
**Proyecto: Producción Harina de Haba**  
**Año: 2013**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Descripción</b>	<b>Valor</b>	<b>%</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>	
<b><u>Depreciaciones</u></b>	<b>59,700</b>		<b>12,401</b>	<b>12,401</b>	<b>12,401</b>	<b>11,401</b>	<b>11,096</b>	<b><u>59,700</u></b>
Herramientas	1,220	25%	305	305	305	305		1,220
Maquinaria y equipo	27,150	20%	5,430	5,430	5,430	5,430	5,430	27,150
Mobiliario y equipo	3,330	20%	666	666	666	666	666	3,330
Equipo de computo	3,000	33.33%	1,000	1,000	1,000			3,000
Vehículos	25,000	20%	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	25,000
<b><u>Amortizaciones</u></b>	<b>6,000</b>		<b>1,200</b>	<b>1,200</b>	<b>1,200</b>	<b>1,200</b>	<b>1,200</b>	<b><u>6,000</u></b>
Gastos de organización	6,000	20%	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200	6,000
<b>Total</b>	<b>65,700</b>		<b>13,601</b>	<b>13,601</b>	<b>13,601</b>	<b>12,601</b>	<b>12,296</b>	<b>65,700</b>

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

En el cuadro anterior se presentan las depreciaciones y amortizaciones por cada año respectivo según porcentaje de ley correspondiente y se hace la observación que no hay valor de rescate en dicho proyecto.

**Anexo 4**  
**Municipios de Santa Bárbara, San Rafael Pétzal y San Juan Atitán**  
**Departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Harina de Haba**  
**Población por Municipio y Total del Proyecto**

Años	Santa Bárbara	San Rafael Pétzal	San Juan Atitán	Población Total
2009	16,827	8,006	15,044	41,886
2010	16,980	8,190	15,221	42,401
2011	17,129	8,376	15,394	42,910
2012	17,273	8,563	15,565	43,413
2013	17,410	8,749	15,729	43,901
2014	17,533	8,933	15,882	44,362
2015	17,639	9,110	16,019	44,783
2016	17,730	9,284	16,145	45,175
2017	17,811	9,455	16,261	45,544
2018	17,878	9,621	16,365	45,882

Fuente: Proyecciones de Población 2002-2020 con datos del XI Censo de Población y VI de habitación 2002 del Instituto Nacional de Estadística –INE–.

## Anexo 5

### Certificado Nutricional y Per Cápita de la Harina de Haba

#### Proyecto: Producción de Harina de Haba

Licda. Stephanie Garavito  
Asesora Nutricional  
Cel. 3951  
stephanie.garavito@gmail.com

Guatemala, 15 de mayo de 2015

Por este medio yo, María Stephanie Garavito Jau, Licenciada en Nutrición, quien se identifica con número de colegiado activo 3951, certifico que el valor nutricional de la harina extraída a partir del haba, es la siguiente:

Tipo de harina	kcal	PROTEÍNA (g)	GRASA TOTAL (g)	CARBS TOTALES (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Niacina (mg)
Harina de haba	343	24.4	1.8	59.7	66	354	6.3	2.7

\*Tabla de composición de alimentos de Centroamérica, INCAP

\*FAO/OMS/ONU. Necesidades de energía y proteínas, Ginebra 1985

\*Academia Nacional de Ciencias, Estados Unidos de Norteamérica, 2001

\*Recommended dietary allowances, RDA

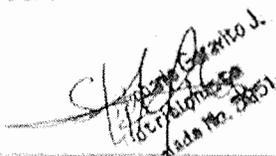
\*La recomendación en niños está basada en una dieta de 1500kcal y 2000kcal en adultos.

Con estos datos se determina que la harina de haba como producto comestible, es adecuada fuente primaria de energía, cubre el 22.8% y 17.0% del requerimiento de kilocalorías diario en niños y adultos respectivamente. Aporta mayor contenido de proteína y micronutrientes que la harina de trigo.

Aporta 75% más de Fosforo que la harina de trigo, en cuanto al contenido nutricional de Calcio cubre el 8.2% y 6.6%, en niños y adultos; 63% del requerimiento de Hierro en niños, 78% en hombres y 35% en mujeres adultas. El consumo per cápita se estableció a razón de 91 libras por año en todas los grupos etarios.

Esta certificación se extendió para validar y respaldar nutricionalmente el estudio de la tesis con el tema INFORME: DIAGNOSTICO SOCIOECONOMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y PROPUESTA DE INVERSIÓN, MUNICIPIO DE SAN SEBASTIAN HUEHEUTENANGO DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO.

Me suscribo quedando a la orden.

  
Licda. Stephanie Garavito Jau  
Lic. Nutrición  
C. No. 3951

Ma. Stephanie Garavito Jau  
Licda en Nutrición  
Cel. 3951