

**MUNICIPIO DE SAN CRISTÓBAL TOTONICAPÁN
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN**

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (ENGORDE DE
GANADO PORCINO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CEBOLLA EN
ESCABECHE”**

JUAN DAVID GONZÁLEZ

TEMA GENERAL

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

**MUNICIPIO DE SAN CRISTÓBAL TOTONICAPÁN
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN**

TEMA INDIVIDUAL

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(ENGORDE DE GANADO PORCINO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE
CEBOLLA EN ESCABECHE”**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
2016**

2016

(c)

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

SAN CRISTÓBAL TOTONICAPÁN – VOLUMEN 11

2-77-20-AE-2014

Impreso en Guatemala, C.A.

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

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

**"COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(ENGORDE DE GANADO PORCINO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE
CEBOLLA EN ESCABECHE"**

**MUNICIPIO DE SAN CRISTÓBAL TOTONICAPÁN
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN**

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de

la Facultad de Ciencias Económicas

por

JUAN DAVID GONZÁLEZ

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, febrero 2016

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

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

**COMITÉ DIRECTOR DEL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

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

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE
GUATEMALA



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

El Infrascrito Secretario de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, **HACE CONSTAR:** Que en sesión celebrada el día 14 de marzo de 2016, según Acta No. 04-2016 Punto SEXTO inciso 6.3, subinciso 6.3.30 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (ENGORDE DE GANADO PORCINO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CEBOLLA EN ESCABECHE", municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán.

Presentó

JUAN DAVID GONZÁLEZ

Para su graduación profesional como: ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

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

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

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



M.CH.

DEDICATORIA

- A DIOS: Porque sin Él nada soy.
- A MI MADRE: Matilde González, por darme la vida y haber sido un magnifico padre.
- A MI ESPOSA: Ingrid Solval, por su confianza y apoyo incondicional.
- A MIS HIJOS: Daniela, Elias y Génesis, por ser mi fuente de inspiración y que este logro en mi vida sea para ellos ejemplo de lucha por sus sueños.
- A TODA MI FAMILIA: Por creer en mí.
- A MIS AMIGOS Y AMIGAS: Por su apoyo incondicional.
- A MI GRUPO DE TRABAJO: Cindy, David D., Elíseo, José, Mischell, Oscar, Rosario, Silvia S., Silvia T., y Waleska, por su apoyo.
- A MI DOCENTE SUPERVISOR: Lic. Melvin Orlando Illescas Leonardo.
Por sus consejos.
- A LA FAMILIA: Talgi Trejo, por todo el apoyo brindado.
- A LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA: Por abrirme sus puertas para adquirir los conocimientos de formación profesional.

ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

i

CAPÍTULO I CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

1.1	MARCO GENERAL	1
1.1.2	Contexto departamental	1
1.1.3	Antecedentes históricos del Municipio	1
1.1.4	Localización y extensión territorial	2
1.1.5	Clima	2
1.1.6	Orografía	3
1.1.7	Aspectos culturales y deportivos	3
1.2	DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA	3
1.2.1	División política	4
1.2.2	División administrativa	4
1.2.2.1	Concejo Municipal	4
1.2.2.2	Alcaldías comunales o auxiliares	5
1.2.2.3	Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-	5
1.2.2.4	Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE-	5
1.3	RECURSOS NATURALES	5
1.3.1	Agua	6
1.3.1.1	Ríos	6
1.3.1.2	Nacimientos	6
1.3.2	Bosques	6
1.3.2.1	Cobertura forestal	7
1.3.3	Suelos	7
1.3.3.1	Usos del suelo	7
1.3.4	Fauna	7
1.3.5	Flora	7
1.3.6	Minas y canteras	8
1.4	POBLACIÓN	8
1.4.1	Población económicamente activa –PEA-	8
1.4.1.1	Actividad productiva	8
1.4.1.2	Inmigración	9
1.4.2	Vivienda	9
1.4.3	Ocupación y salarios	9
1.4.4	Niveles de ingreso	9
1.4.5	Pobreza	10
1.4.5.1	Extrema	10
1.4.5.2	No extrema	10
1.4.5.3	Total	10

1.4.6	Desnutrición	11
1.4.7	Empleo	11
1.4.8	Subempleo	11
1.4.9	Desempleo	11
1.5	ESTRUCTURA AGRARIA	11
1.5.1	Tenencia de la tierra	11
1.5.2	Uso actual y potencial de la tierra	12
1.5.3	Concentración de la tierra	12
1.5.3.1	Coefficiente de Gini	12
1.5.3.2	Curva de Lorenz	13
1.6	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	13
1.6.1	Educación	14
1.6.1.1	Inscripción de alumnos por sector, por nivel y por área	14
1.6.1.2	Tasa de cobertura por niveles educativos	14
1.6.1.3	Tasas de permanencia y deserción educativa por área	15
1.6.1.4	Tasas de promoción y repitencia escolar	15
1.6.1.5	Centros educativos por nivel y por área	15
1.6.1.6	Personal docente por nivel y por área	16
1.6.1.7	Alfabetismo y analfabetismo	16
1.6.2	Salud	16
1.6.2.1	Red de servicios a nivel comunidad	16
1.6.2.2	Tasa de natalidad	17
1.6.2.3	Tasa y causas de morbilidad general e infantil	17
1.6.2.4	Tasa y causas de mortalidad general e infantil	17
1.6.3	Cobertura de servicios, agua, energía eléctrica y drenajes	17
1.6.4	Sistemas de tratamiento de aguas servidas	18
1.6.5	Sistema de extracción de basura	18
1.6.6	Tratamiento de desechos sólidos	19
1.6.7	Letrinización y otros servicios sanitarios	19
1.6.8	Cementerio	19
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	19
1.7.1	Sistemas y unidades de mini-riego	19
1.7.2	Centros de acopio	20
1.7.3	Silos	20
1.7.4	Mercados	20
1.7.5	Vías de comunicación y acceso	20
1.7.6	Puentes	21
1.7.7	Energía eléctrica comercial e industrial	21
1.7.8	Telecomunicaciones	21
1.7.9	Transporte	21
1.7.10	Rastros	22
1.7.11	Radio, televisión, servicio de cable y otros medios de comunicación	22
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	22
1.8.1	Organización social	22

1.8.2	Organización productiva	23
1.9	ENTIDADES DE APOYO	23
1.9.1	Instituciones estatales	23
1.9.2	Instituciones municipales	23
1.9.3	Instituciones no gubernamentales -ONG-	24
1.9.4	Privadas	24
1.9.5	Instituciones internacionales	24
1.10	REQUERIMIENTOS DE INVERSION SOCIAL Y PRODUCTIVA	24
1.11	ANÁLISIS DE RIESGO	25
1.12	DIAGNÓSTICO MUNICIPAL	25
1.12.1	Diagnóstico administrativo	25
1.12.1.1	Proceso administrativo	25
1.12.2	Diagnóstico financiero	27
1.13	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	27
1.13.1	Flujo comercial	27
1.13.2	Flujo financiero	28
1.14	RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	29
1.14.1	Actividad agrícola	29
1.14.2	Actividad pecuaria	29
1.14.3	Actividad artesanal	30
1.14.4	Comercio y servicios	30

CAPÍTULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE ENGORDE DE GANADO PORCINO

2.1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	31
2.1.1	Descripción genérica	31
2.1.2	Variedades	32
2.1.3	Usos	34
2.2	PRODUCCIÓN	34
2.2.1	Proceso productivo	35
2.2.2	Volumen, valor y superficie	36
2.3	CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	36
2.4	COSTOS	37
2.5	RENTABILIDAD	38
2.6	FINANCIAMIENTO	39
2.7	COMERCIALIZACIÓN	40
2.7.1	Proceso de la comercialización	41
2.7.2	Análisis de comercialización	42
2.7.2.1	Análisis institucional	42
2.7.2.2	Análisis funcional	43
2.7.2.3	Análisis estructural	44
2.7.3	Operaciones de comercialización	45

2.7.3.1	Canales de comercialización	45
2.7.3.2	Márgenes de comercialización	46
2.8	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	46
2.8.1	Sistema organizacional	48
2.8.2	Estructura y diseño organizacional	48
2.8.3	Nivel estratégico, táctico y operativo	49
2.8.4	Proyección de la organización	49
2.8.4.1	Economía	49
2.8.4.2	Social	50
2.8.4.3	Cultural	50
2.8.5	Aplicación del proceso administrativo	50
2.8.5.1	Planeación	50
2.8.5.2	Organización	51
2.8.5.3	Integración	51
2.8.5.4	Dirección	51
2.8.5.5	Control	51
2.9	GENERACIÓN DE EMPLEO	51
2.10	PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN	52
2.10.1	Problemática encontrada	52
2.10.2	Propuesta de solución	52

CAPITULO III54
PROYECTO: “PRODUCCIÓN DE CEBOLLA EN ESCABECHE”

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	54
3.2	JUSTIFICACIÓN	55
3.3	OBJETIVOS	55
3.3.1	General	56
3.3.2	Específicos	56
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	56
3.4.1	Identificación del producto	56
3.4.2	Oferta	58
3.4.3	Demanda	60
3.4.4	Precio	63
3.4.5	Comercialización	63
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	64
3.5.1	Localización	64
3.5.2	Tamaño del proyecto	65
3.5.3	Proceso productivo	66
3.5.4	Requerimientos técnicos	68
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	70
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	70
3.7.1	Inversión fija	70
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	72

3.7.3	Inversión total	73
3.7.4	Financiamiento	74
3.7.5	Estados financieros	75
3.8	EVALUACIÓN FINANCIERA	79
3.8.1	Punto de equilibrio	80
3.8.2	Flujo neto de fondos	82
3.8.3	Valor actual neto	84
3.8.4	Relación beneficio costo	84
3.8.5	Tasa interna de retorno	85
3.8.6	Período de recuperación de la inversión	86
3.9	IMPACTO SOCIAL	87

CAPITULO IV COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CEBOLLA EN ESCABECHE

4.1	PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN PROPUESTO	89
4.1.1	Concentración	89
4.1.2	Equilibrio	89
4.1.3	Dispersión	90
4.2	COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA	90
4.2.1	Instituciones de comercialización	90
4.2.2	Funciones de comercialización	91
4.2.2.1	Funciones físicas	91
4.2.2.2	Funciones de intercambio	92
4.2.2.3	Funciones auxiliares	92
4.2.3	Estructura de comercialización	93
4.2.3.1	Estructura de mercado	93
4.2.3.2	Conducta de mercado	93
4.2.3.3	Eficiencia de mercado	93
4.3	OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN	94
4.3.1	Canales de comercialización	94
4.3.2	Márgenes de comercialización	94
4.4	FACTORES DE DIFERENCIACIÓN	95
4.4.1	Utilidad del lugar	95
4.4.2	Utilidad de forma	96
4.4.3	Utilidad de tiempo	96

CAPITULO V ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN DE CEBOLLA EN ESCABECHE

5.1	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA	97
5.1.1	Tipo y denominación	97
5.1.1.1	Nombre comercial	97

5.1.2	Localización	98
5.1.3	Justificación	98
5.1.4	Marco Jurídico	98
5.1.4.1	Normativa externa	98
5.1.4.2	Normativa interna	99
5.1.5	Objetivos	100
5.1.5.1	General	100
5.1.5.2	Específicos	100
5.1.6	Funciones generales de la organización propuesta	100
5.1.7	Estructura organizacional	100
5.1.7.1	Diseño estructural	101
5.1.7.2	Sistema de organización	102
5.1.7.3	Funciones básicas de las unidades administrativas	102
5.2	RECURSOS NECESARIOS	103
5.2.1	Humanos	103
5.2.2	Financieros	103
5.2.3	Materiales	104
5.3	PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	105
5.3.1	Económica	105
5.3.2	Social	105
5.3.3	Cultural	105
5.4	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	105
5.4.1	Planeación	106
5.4.2	Organización	107
5.4.3	Integración	107
5.4.4	Dirección	107
5.4.5	Control	109
	CONCLUSIONES	111
	RECOMENDACIONES	114
	BIBLIOGRAFÍA	116
	ANEXOS	118

ÍNDICE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Estado de Costo Directo de Engorde de Ganado Porcino, Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014, (cifras en quetzales).	37
2	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Oferta Total Histórica y Proyectada de Cebolla en Escabeche, Periodo: 2009-2018, (en frascos de 16 onzas).	59
3	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Demanda Potencial Histórica y proyectada de Cebolla en Escabeche, Periodo 2009-2018.	61
4	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Cebolla en Escabeche, Periodo 2009-2018, (en frascos de 16 onzas).	62
5	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Cebolla en Escabeche, Periodo 2009-2018.	63
6	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Volumen y Valor de la Producción Anual Proyectada, Año 1-5.	65
7	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Inversión Fija, Año 2014, (cifras en quetzales).	71
8	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Inversión en Capital de Trabajo, Año 2014, (cifras en quetzales).	72
9	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Inversión Total, Año 2014, (cifras en quetzales).	73
10	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche,	

	Fuentes de Financiamiento, Año 2014, (cifras en quetzales).	74
11	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Estado de Costo Directo de Producción Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año, (cifras en quetzales) .	75
12	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Estado de Resultados Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año, (cifras en quetzales).	77
13	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Presupuesto de Caja, Al 31 de diciembre de cada año, (cifras en quetzales).	78
14	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Estado de Situación Financiera Proyectado, Al 31 de diciembre de cada año, (cifras en quetzales).	78
15	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Flujo Neto de Fondos -FNF-, (cifras en quetzales).	83
16	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Valor Actual Neto -VAN-, (cifras en quetzales).	84
17	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Relación Beneficio Costo -RBC-, (cifras en quetzales).	85
18	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Tasa Interna de Retorno -TIR-, (cifras en quetzales).	86
19	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Período de Recuperación de la Inversión -PRI-, (cifras en quetzales).	87
20	Municipio San Cristóbal Totonicapán, Departamento Totonicapán	

	Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Márgenes de Comercialización, Año 2014.	95
21	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Recursos materiales, Año 2014.	104

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento, de Totonicapán, Engorde de Ganado Porcino, Proceso de Comercialización, Año 2014.	41
2	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de, Totonicapán, Engorde de Ganado Porcino, Análisis institucional de mercado, Año 2014.	42
3	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán, Engorde de Ganado Porcino, Análisis funcional de mercado, Año 2014.	43
4	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Engorde de Ganado Porcino, Análisis Estructural de Comercialización, Año 2014.	44
5	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Engorde de Ganado Porcino, Organización Empresarial, Año 2014.	47
6	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Engorde de Ganado Porcino, Generación de Empleo, Año 2014.	52
7	Información Valor Nutricional de la Cebolla en Escabeche, Año 2014.	58
8	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Requerimientos Técnicos, Año 2014.	68

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán Curva de Lorenz Años 1979, 2003 y 2014	13
2	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Engorde de Ganado Porcino, Flujograma del Proceso Productivo, Año 2014.	35
3	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Engorde de Ganado Porcino, Canales de Comercialización, Año 2014.	46
4	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Engorde de Ganado Porcino, Estructura Organizacional, Año 2014.	48
5	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Flujograma del Proceso Productivo, Año 2014.	67
6	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en, Escabeche, Gráfica del Punto de Equilibrio, Año 2014.	82
7	Municipio San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Canales de Comercialización, Año 2014.	94
8	Municipio San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche, Estructura Organizacional, Comité de Productores de Cebolla en Escabeche, Año 2014.	101

INTRODUCCIÓN

El presente informe denominado "COMERCIALIZACION Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (ENGORDE DE GANADO PORCINO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CEBOLLA EN ESCABECHE" contiene el resultado de la investigación de campo realizada en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán, durante el mes de junio del año 2014, como parte del pensum del Ejercicio Profesional Supervisado que la Universidad de San Carlos de Guatemala a través de la Facultad de Ciencias Económicas exige a sus practicantes, para tener conciencia de la realidad socioeconómica que se vive en el país.

El principal objetivo es dar a conocer las necesidades existentes, la problemática económica y social que afecta a la comunidad para contribuir a la búsqueda de soluciones que orienten a las instituciones públicas a fomentar la inversión en el Municipio para la ejecución de proyectos productivos con el fin de mejorar las condiciones de vida de la población en general.

En cuanto a la metodología de estudio, se realizó por medio de la investigación científica con el propósito de identificar la problemática del Municipio y obtener información relevante. Se tomó como base las fases: indagatoria, la cual se encarga de la búsqueda de hallazgos por medio de la técnica de observación, la encuesta y entrevista; la fase demostrativa que analiza los conocimientos adquiridos para comprobar la hipótesis general planteada, que para el año 2014 la economía en el Municipio ha mejorado en comparación con los censos agropecuarios de los años 1979 y 2003, y la fase expositiva donde se dará a conocer la situación socioeconómica del Municipio.

El informe se desarrolla en cinco capítulos los cuales se presentan a continuación de forma general.

Capítulo I, describe el marco general, división política y administrativa, recursos naturales, los principales indicadores de población, estructura agraria, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social y productiva, análisis de riesgos, diagnóstico municipal, flujo comercial y financiero y las diferentes actividades productivas que apoyan la economía del Municipio.

Capítulo II, se da a conocer la situación actual de la producción de ganado porcino en el Municipio, razas, características tecnológicas utilizadas, costos y rentabilidad de esta actividad, forma de comercializar así como la estructura organizacional de las unidades productoras pecuarias del lugar.

Capítulo III, contiene el proyecto de producción de cebolla en escabeche, el cual está integrado por los estudios de mercado, estudio técnico y estudio financiero.

Capítulo IV, describe de forma detallada el proceso de comercialización de la cebolla en escabeche, así como la comercialización propuesta, operaciones de comercialización y factores de diferenciación.

Capítulo V, hace referencia a la organización del proyecto de producción de cebolla en escabeche, desde la organización empresarial propuesta hasta la aplicación del proceso administrativo.

Al final, se presentan las conclusiones y recomendaciones del estudio realizado, la bibliografía consultada para el desarrollo de los temas objeto de investigación y anexos.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

En éste capítulo se presentan las características socioeconómicas del municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán como: marco general, división político-administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social y productiva, análisis de riesgos, diagnóstico municipal, flujo comercial y financiero, estructura agraria, extensión territorial, altura, límites y colindancias.

1.1 MARCO GENERAL

Está constituido por el contexto departamental, antecedentes históricos del Municipio, localización y extensión, clima, orografía, aspectos culturales y deportivos.

1.1.2 Contexto departamental

El nombre del departamento proviene del Náhuatl Atotonilco, Totonilco que significa en el lugar del agua caliente. Se encuentra, situado en la región VI o región Sur-occidental, su cabecera departamental es Totonicapán, que limita al Norte con el departamento de Huehuetenango; al Sur con el departamento de Sololá, al Este con el departamento de El Quiché; y al Oeste con el departamento de Quetzaltenango. Se ubica en la latitud 14° 54' 39" y longitud 91° 29' 38". Cuenta con una extensión territorial de 1,061 kilómetros cuadrados. El monumento de elevación se encuentra en la Cabecera Departamental, a una altura de 2,495.30 metros sobre el nivel del mar, y una distancia de 203 kilómetros de la ciudad capital.

1.1.3 Antecedentes históricos del Municipio

Según Fuentes y Guzmán en el siglo XVII se le conocía como San Cristóbal Paxula. Según Vásquez se le conocía como San Cristóbal Pahúla. Este nombre

proviene de las voces k'iches's pa,"locativo"; hul o jul, "hoyo"; há o já, "agua o río". Según los descendientes de la población maya K'iche' se ha denominado a San Cristóbal Pahulá como el lugar de la catarata, debido a la riqueza en el recurso hídrico. El idioma predominante es el K'iche, pero también se comunican por medio del idioma castellano.

1.1.4 Localización y extensión territorial

El municipio de San Cristóbal Totonicapán, está ubicado en la parte sur del departamento y a su vez pertenece a la Región VI, está situado en el altiplano sur occidental de Guatemala, a una altura de 2,330 metros sobre el nivel del mar. Se comunica por la carretera Interamericana CA-1 a la ciudad capital del cual dista 190.5 kilómetros, misma que conduce al departamento de Huehuetenango, a 77 kilómetros de distancia; a 12 kilómetros de la cabecera departamental sobre la Ruta Nacional RN-1; hacia Quetzaltenango 15 kilómetros y a 2.5 kilómetros de la bifurcación denominada cuatro caminos se entra por el barrio La Ciénaga (parada la Morería).

El Municipio, se localiza en latitud 15°55' 05" y en la longitud 91°26'36"; limita al norte con San Francisco el Alto (Totonicapán), al sur con Salcajá (Quetzaltenango) y San Andrés Xecul (Totonicapán); al este con la cabecera departamental , y al oeste con San Francisco la Unión (Quetzaltenango) y San Andrés Xecul (Totonicapán). Su extensión es de 36 km².

1.1.5 Clima

El clima predominante es frío durante el año, el cual se vuelve más intenso durante los meses de noviembre a marzo. La temperatura media anual es de 14.7 grados centígrados con descensos de hasta de 0° centígrados en la época fría, esto afecta gravemente los cultivos con las llamadas "Heladas".

1.1.6 Orografía

Cuenta con cerros cuyos suelos son fértiles y posee montañas de poca elevación en el que se ha cosechado ante todo, trigo y maíz; éstas se encuentran en Patachaj, Cuxiquel y Pacanac, este último cuenta con un mirador y al momento de la investigación se determinó que se ha convertido en un atractivo turístico además cuenta con el Volcán Cuxiquel y una catarata denominada Baños Chiquitos que mide 70 m aproximadamente formada por el río Chuisaquijá y se encuentra ubicada en el caserío Paxquiquinil. Así como tres baños termales: Baños Chiquitos en la Cabecera Municipal, Agua Tibia en el cantón Xecanchavox, Fray Bernardino en aldea Xesuc y balneario Baños Chiquitos en la Cabecera Municipal

1.1.7 Aspectos culturales y deportivos

Es una floreciente ciudad del reino Quiché; la feria titular se celebra del 20 al 26 de julio de cada año, el día de mayor importancia el 25 de julio en honor al Santo Patrono Santiago Apóstol y el 26 de mismo mes se celebra en honor al Apóstol San Cristóbal Mártir. En estas fechas sobresale actividades sociales, religiosas, culturales y deportivas como: Eucaristías, conciertos, bailes sociales, carreras, partidos de básquetbol y fútbol.

Durante la fiesta titular en el pueblo, sobresalen las "morerías" que son lugares donde alquilan trajes para diferentes bailes folklóricos de moros, tales como el de la conquista, del venado, de los monos entre otros. Dentro de las costumbres y tradiciones observadas en el Municipio están los casamientos, confirmaciones, semana santa y el 7 de diciembre. Existen también iglesias católicas, evangélicas, mormonas y adventistas.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

Esta variable permite analizar no sólo los cambios que pueda haber en un área, en la división política, sino que también en su función administrativa.

1.2.1 División política

Según el Código Municipal, el territorio municipal se encuentra dividido de la siguiente manera: a) "El Municipio, b) Las entidades locales de ámbito territorial en que el municipio se divide, son: aldea, caserío, paraje, cantón, barrio, zona, colonia, lotificación, parcelamiento urbano o agrario, microrregión, finca, y demás formas de ordenamiento territorial definidas localmente, c) Los distritos metropolitanos y d) Las mancomunidades de municipios".¹

Según la Dirección Municipal de Planificación, existe la propuesta de integrar el Municipio en tres microrregiones, para atender las condiciones de comunicación.

1.2.2 División administrativa

Está conformada por una corporación municipal regida por el Alcalde, su estructura participativa está conformada por el Concejo Municipal de Desarrollo -COMUDE- y los doce Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE-, quienes son electos por dictamen universal para un periodo de un año, además de un secretario y tesorero municipal. La investigación de campo determinó que el Gobierno es intervenido por los Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE- creados al amparo de la Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural Decreto Número 11-2002 en cada centro poblado del Municipio. Se encuentran en cada uno de los centros poblados del Municipio.

1.2.2.1 Concejo Municipal

"Es el órgano colegiado superior de deliberación y de decisiones de los asuntos municipales cuyos miembros son solidaria y mancomunadamente responsables por la toma de decisiones y tiene su sede en la cabecera de la circunscripción municipal. El gobierno municipal corresponde al Concejo Municipal, el cual es el responsable de ejercer la autonomía del municipio. Se integra por el alcalde, los

¹ Congreso de la República de Guatemala. "Código Municipal". Decreto Número 12-2002 Reforma Decreto Número 22-2010. Artículo 4^a.

síndicos y los concejales, todos electos directa y popularmente en cada municipio de conformidad con la ley de la materia. El alcalde es el encargado de ejecutar y dar seguimiento a las políticas, planes, programas y proyectos autorizados por el Concejo Municipal”.²

1.2.2.2 Alcaldías comunales o auxiliares

Es una entidad representativa de la comunidad, que vela por el bienestar de la población, resuelve conflictos, vela por la integridad de las familias y gestiona proyectos para el desarrollo de sus habitantes.

1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-

Es la organización en la cual participan representantes de la población en general, con el objetivo de organizar, coordinar y promover propuestas de desarrollo para el Municipio.

1.2.2.4 Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE-

En el municipio de San Cristóbal Totonicapán está conformado de acuerdo a las necesidades de la población, con el único fin de priorizar proyectos, planes y programas que benefician a la población por lo cual se han conformado 12 Consejos Comunitarios de Desarrollo, de las comunidades rurales. Están integrados por el presidente (primer alcalde), vicepresidente, secretario y el director de administración financiera integrada de cada Alcaldía Comunal.

1.3 RECURSOS NATURALES

“Son todos aquellos bienes que ofrece la naturaleza, los cuales pueden ser objeto de manejo, explotación y aprovechamiento por parte del ser humano, razón por la cual se convierten en bienes económicos”.³

² Congreso de la República de Guatemala. Código Municipal. Decreto Número 12-2002. Artículo 9

³ Aguilar Catalán, J. A. 2014. Método para la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico. Guatemala, Editorial Renacer, 4ta. Edición, p. 39

1.3.1 Agua

Recurso natural renovable, importante para la vida, en el Municipio está conformado por cinco ríos y tres nacimientos, vitales para el desarrollo del Municipio debido a que interviene de manera directa con el consumo humano, agricultura y vegetación.

1.3.1.1 Ríos

Geográficamente el Municipio es irrigado por los ríos Caquixá o Samalá que atraviesa la Cabecera Municipal, Los Tuices, Chisaquijá, Pasatullé y Xeaj de estos el más importante es el río Samalá. Estos ríos se encuentran contaminados debido a que son utilizados como basureros clandestinos y en ellos desembocan los drenajes de la región, por lo cual no tienen ningún uso potencial.

1.3.1.2 Nacimientos

En el Municipio se localizaron cuatro nacimientos de agua, Baños Chiquitos en la Cabecera Municipal; Agua Tibia en el Cantón Xecanchavox, Balneario Fray Bartolomé en aldea Xesuc, y el nacimiento Xeaj en cantón Chuicotom. Al momento de la investigación, el experto del área de saneamiento ambiental del Centro de Atención Permanente -CAP-, informa que en todo el Municipio existen aproximadamente 620 pozos artesanales y 20 pozos mecánicos para abastecerse de agua.

1.3.2 Bosques

El Municipio se encuentra en el sistema montañoso de la Sierra Madre que atraviesa el territorio de Guatemala de oeste a este en forma paralela al océano pacífico al que se le denomina Altiplano Occidental. En las zonas de vida se concentran bosques húmedos Montano Bajo Subtropical que ocupa un área de 18.30 km² y muy húmedo Montano Bajo Subtropical con un área de 25.96 km², con tipos de bosques como: latifoliados, coníferas, mixtos y secundarios.

1.3.2.1 Cobertura forestal

Según datos del Mapa de Cobertura Forestal y Dinámica de la Cobertura Forestal 2006-2010 del Instituto Nacional de Bosques -INAB- para el año 2006 San Cristóbal Totonicapán tenía una cobertura boscosa de 463.68 hectáreas, para el año 2010 contaba con 437.94 hectáreas de bosque, el cambio neto del año 2006 al 2010 fue de 25.74 hectáreas de bosque, cada año se perdieron aproximadamente 8 hectáreas de bosque, el porcentaje de cambio anual de cobertura boscosa fue de 1.67 por año

1.3.3 Suelos

Los suelos existentes en el Municipio son: Camancha, Camancha erosionado, Patzite, Quetzaltenango, Totonicapán, Aluviales. Los representativos son Camanchá con 52.94% de la extensión territorial y Totonicapán con 17.64%, las clases agrológicas son de clase II, III, IV, VI, VII. VIII. Siendo la clase IV que ocupa un 34.65% del Municipio.

1.3.3.1 Usos del suelo

Según datos proporcionados por el Instituto Nacional de Estadística -INE- la proporción de suelo que recibe uso correcto es del 29.24%, 22.52% se ha subutilizado, 46.32% sobre utilizado y 1.94% está ocupado por centros poblados.

1.3.4 Fauna

En Municipio se encuentran especies como ardillas, serpientes, aves diversas como el chocoyote, guarda barrancas, coyote, taltuza, tacuazín, rata de monte y tuza.

1.3.5 Flora

Las especies de árboles del Municipio son: el pino amarillo, pino blanco, pino ocote ciprés, álamo, madrón, encino, aliso, roble y amate.

1.3.6 Minas y canteras

No existen minas pero se localizaron cuatro areneras, dos ubicadas en la Cabecera Municipal y dos ubicadas en aldea Xesuc las cuales sirven como fuente económica para cubrir las necesidades básicas de la población.

1.4 POBLACIÓN

Esta variable toma en cuenta detalles de indicadores demográficos; de población total, por número de hogares y tasa de crecimiento; por sexo, edad, pertenencia étnica y área geográfica, densidad poblacional, población económicamente activa; por sexo, área geográfica y actividad productiva, migración, inmigración, emigración, vivienda, ocupación y salarios, nivel de ingreso, pobreza, pobreza extrema y no extrema, total de pobreza, desnutrición y empleo.

1.4.1 Población económicamente activa –PEA-

Durante el año 1994 la población económicamente activa del Municipio fue de 7,896 que conforma 28% de la población total del Municipio para el año 2002 se incrementó 3% equivalentes a 9,419 habitantes que representan 10% del total de la población en el departamento de Totonicapán y para el año 2014 incrementó 19% en relación al año 2002, que están en la edad de trabajar.

1.4.1.1 Actividad productiva

La Población Económicamente Activa -PEA- también puede delimitarse por la actividad que realizan en el Municipio. El Instituto Nacional de Estadística -INE- propone actividades que a nivel nacional realiza la población, la actividad se encuentra concentrada en el sector agrícola, industria manufacturera, artesanal, comercio y servicios es importante mencionar que dentro del Municipio existen personas que trabajan hasta tres actividades, dado que los cultivos en su mayoría son para autoconsumo.

1.4.1.2 Inmigración

Los pobladores del Municipio han inmigrado de los departamentos vecinos como Sololá, Quetzaltenango, Quiché, Huehuetenango, así como de municipios aledaños. Según datos recabados 6.95% de la población ha inmigrado por diversas razones, en su mayoría son mujeres que se casan con habitantes del lugar.

1.4.2 Vivienda

A través del tipo de vivienda se puede establecer el grado de desarrollo familiar y social de una comunidad, de acuerdo a los censos poblacionales 1994 y 2002 se determinó que las viviendas tipo formal tienen el porcentaje más elevado durante los últimos 15 años y según investigación de campo realizada al año 2014 no ha variado el porcentaje de casa formal y el 68.62% de las viviendas son propias y el resto es prestada o alquilada.

1.4.3 Ocupación y salarios

Según estudio realizado, refleja que de las ocupaciones de la fuerza laboral existentes en el Municipio, el 35% está enfocado en la agricultura, 31% en lo textil, comercios 15% y otras actividades 19%. Los salarios son pagados por jornales en el caso de la actividad agrícola que van desde Q.40.00 hasta Q.75.00 según datos de encuesta, el salario mínimo para el año 2014 para las actividades agrícolas es de Q.74.97 según el Acuerdo Gubernativo Número 537-2103. En el caso de la actividad artesanal el salario se paga a destajo, depende de la actividad que realiza.

1.4.4 Niveles de ingreso

“El 80% de la población de San Cristóbal encuestada percibe un ingreso en rango de Q.1.00 a Q.2,250.00 lo cual es inferior al salario mínimo vigente en

nuestro país que es de Q.2,280.00 y diario de Q.74.97".⁴ Y 13% se encuentra en rango de Q.2,251.00 a Q.3,150.00, Sólo 7% tiene poder adquisitivo para cubrir sus necesidades básicas.

1.4.5 Pobreza

El índice de pobreza total en el Municipio según el trabajo de campo realizado, se encuentra en 95.57%. Según el indicador de desarrollo del Banco Mundial, que las familias disponen menos de \$.2.00 por cada integrante, es decir que sus niveles de ingreso económico son bajos, la mano de obra es subvalorada y el dinero que recibe un jornalero y un asalariado no tiene poder adquisitivo para cubrir las necesidades básicas.

1.4.5.1 Extrema

Según investigación de campo, se determinó que 75.13% de la población corresponde a los que viven en pobreza extrema, esto contribuye a que se bloquee el acceso a educación, salud y empleo lo cual provoca que el desarrollo del Municipio se atrase.

1.4.5.2 No extrema

Según investigación de campo realizada en el Municipio, los hogares que viven en pobreza no extrema es 20.44%, el ingreso per cápita mensual según ENCOVI 2011 es de Q.690.00 mensuales y Q.8,283.00 anual, el ingreso familiar es de Q.1,801.00 a Q.3,600.00.

1.4.5.3 Total

Para el año 2014 en el Municipio la pobreza total es de 95.57% de la muestra. Éste comparado con datos de SEGEPLAN 2002 incremento 15.05%.

⁴ Congreso de la Republica, Decreto gubernativo 537-2013. Salario mínimo, del 26 de diciembre de 2013

1.4.6 Desnutrición

Durante el primer cuatrimestre del año 2014 se han reportado 80 casos de desnutrición los cuales 72 pertenece a niños menores de 5 años que equivalen al 90% de casos, 5 de grado moderado que representa 6.25%, 2 mujeres embarazadas desnutridas equivalentes al 2.50% y 1 persona desnutrida por marasmo equivalente al 1.25%.

1.4.7 Empleo

Está distribuido de la siguiente manera: 72% de la población indicó trabajar de forma permanente, 28% de la población tiene un empleo temporal la cual se dedica a la actividad agrícola.

1.4.8 Subempleo

El subempleo en el Municipio según los datos de la investigación de campo comprende a las personas que trabajan de manera temporal que ocupan el 28% del total de hogares encuestados en su mayoría trabajos agrícolas.

1.4.9 Desempleo

La tasa de desempleo es del 0.59 y 1.48 grados porcentuales respectivamente. En el Municipio, de acuerdo a la encuesta, 2.33% de la población económicamente activa se encuentra desempleada.

1.5 ESTRUCTURA AGRARIA

San Cristóbal Totonicapán tiene como característica fundamental la estructura agraria, que está condicionada a la tenencia, concentración y uso de la tierra.

1.5.1 Tenencia de la tierra

La concentración de la tierra del año 1979 comparado al 31 de mayo de 2014, ha disminuido 2.02 grados porcentuales, esto significa que las fincas en su mayoría son pasadas de generación en generación, y en algunas ocasiones se da la

venta de terrenos, la mayoría de la población del lugar tiene una pequeña fracción de la tierra en su poder. En el censo agropecuario del 2003, existió una disminución en cuanto a las formas simples ya que representaban el 97.66% de las fincas, y para el año 2014 según muestra se registra nuevamente una disminución de 1.97 grados porcentuales en relación al año 2003.

1.5.2 Uso actual y potencial de la tierra

Predominan los cultivos temporales como maíz, frijol, haba y tomate; de estos sobresale el maíz, El porcentaje para cultivos temporales en el año 1979 en comparación al año 2003 aumento 8.30%, para el 2014 en comparación al año 2003 disminuye 6.39% eso significa que se ha utilizado en menor escala la tierra, sin embargo el cultivo temporal es el de mayor producción en el Municipio.

1.5.3 Concentración de la tierra

La concentración de la tierra, según datos del Instituto Nacional de Estadística - INE- en el IV Censo Nacional Agropecuario en el año 1979, la concentración se da en las microfincas menor a una manzana con 79.31% y el año 2003 incrementó 16.31% en microfincas, esto se enmarca en la disminución de las fincas subfamiliares y familiar. Según investigación de campo 1.48% representa fincas familiares y 98.52% pertenecen a microfincas, lo que refleja que en el municipio de San Cristóbal Totonicapán la concentración es baja.

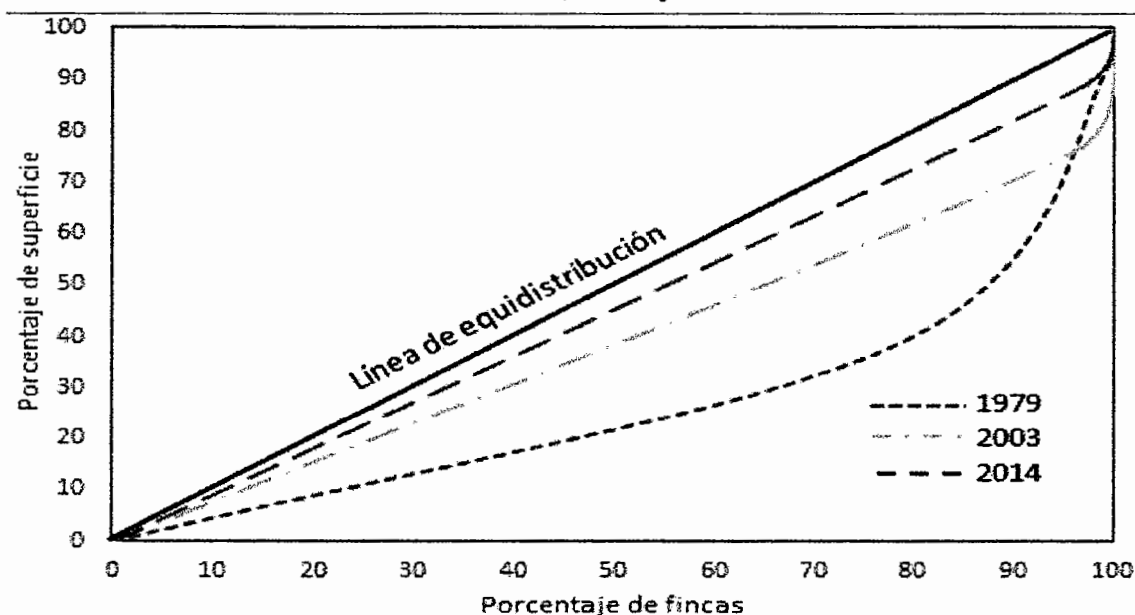
1.5.3.1 Coeficiente de Gini

Para efectos de medir los niveles de concentración se emplean rangos de identificación de nivel de concentración. Al aplicar la ecuación del coeficiente de Gini, al IV Censo Nacional Agropecuario del año 1979 y 2003, así como a la investigación de campo del Grupo EPS, primer semestre, se determina que la concentración de la tierra en el Municipio es muy baja en relación con los dos censos anteriores.

1.5.3.2 Curva de Lorenz

Es una representación gráfica utilizada frecuentemente para plasmar la distribución relativa de una variable en un dominio determinado, que bien puede ser conjunto de hogares, personas, para el año 1979, la concentración de tierra era mayor que el año 2003, a medida que el tiempo transcurre la concentración de la tierra en pocas manos ha disminuido hasta llegar al año 2014.

Gráfica 1
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Curva de Lorenz
Años 1979, 2003 y 2014



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

Se observa que la distribución sigue en aumento por lo que la población tiene acceso a tierras.

1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

Para mejorar el nivel de vida de los habitantes del Municipio, se requiere de la prestación de servicios que satisfagan las necesidades diarias, como son: educación, salud, agua, energía eléctrica, drenajes, sistema de tratamiento de

aguas servidas, sistema de recolección de basura tratamiento de desechos sólidos, letrización, cementerios, de acuerdo a la investigación realizada para el año 2014 se ha incrementado la cobertura de servicios, sin embargo los mismos no son de calidad y en la mayoría de los casos no se promueve la conservación de los recursos naturales, los servicios son los siguientes:

1.6.1 Educación

La educación de uno de los principales servicios que se debe brindar a una comunidad, esta debe abarcar todos los niveles educativos, sin discriminación alguna, el Municipio cuenta con el segundo mayor índice de analfabetismo del departamento de Totonicapán.

1.6.1.1 Inscripción de alumnos por sector, por nivel y por área

Representa a los estudiantes inscritos en relación a la población total con edad escolar detallados en los niveles educativos y por área geográfica. La mayor parte de la población en edad escolar asiste a establecimientos en el área rural, debido a que es ahí donde se ubican la mayoría de centros educativos; sexto primaria es el nivel máximo de educación, lo que repercute en el porcentaje de alumnos en nivel básico y en nivel diversificado que sólo 2% de habitantes en edad escolar están inscritos, por lo que refleja poco desarrollo en el nivel educativo de la población en general.

1.6.1.2 Tasa de cobertura por niveles educativos

En preprimaria, 4 de cada 10 niños en edad de cursar dicho ciclo se encuentran inscritos, en primaria el 8 de cada 10 niños es el nivel con más cobertura, en el ciclo básico 7 de cada 10 alumnos están inscritos. En el ciclo diversificado sólo 1 de cada 10 alumnos en edad está inscrito, cabe destacar que ocho centros privados ofrecen este nivel educativo sólo en el área urbana. El área rural no cuenta con centros educativos que presten este ciclo educativo y no se tiene un plan a corto plazo para la construcción de centros educativos públicos y cubrir el

nivel diversificado, los estudiantes deben acudir a los centros educativos de poblados cercanos como lo son la cabecera departamental de Quetzaltenango y Totonicapán.

1.6.1.3 Tasas de permanencia y deserción educativa por área

La permanencia del total de alumnos inscritos en el año 2014, a nivel preprimaria aumentó 3%, básico 1% comparado con el año 2012. Para diversificado y primaria no se observó variación alguna. La deserción en el año 2014 disminuyó en el nivel preprimaria 3% y 1% en básicos. Para diversificado y primaria no tuvo variación.

1.6.1.4 Tasas de promoción y repitencia escolar

La promoción en los niveles de preprimaria, primaria, básicos y diversificado para el año 2014 tuvo variación de 3%, -6%, -23% y 5% respectivamente. La tasa de repitencia incrementó preprimaria 1%, primaria 6%, 26% y disminuyó 5% en diversificado comparado con el año 2012. Las mujeres son promovidas en mayor cantidad que los hombres y estos últimos tienen más repitentes al comparar los años 2012 y 2014. El alza en la tasa de repitencia en el Municipio se debe a los siguientes factores: inasistencia, poco interés de los alumnos y no poseer los recursos necesarios para estudiar.

1.6.1.5 Centros educativos por nivel y por área

Según la Dirección Departamental, el Municipio posee centros educativos que brinda educación en los niveles preprimaria, primaria, básicos, de los 29 centros educativos privados 8 atienden diversificado, ningún centro público atiende este último ciclo, los estudiantes que desean cursar este nivel en centros oficiales deben trasladarse a la cabecera departamental de Quetzaltenango.

1.6.1.6 Personal docente por nivel y por área

El cuerpo de docentes en su mayoría son originarios del lugar y están distribuidos para todos los establecimientos educativos ubicados en el área urbana y rural, la distribución es asignada de acuerdo a la necesidad que exista en los diferentes centros educativos tanto para el área rural como urbana.

1.6.1.7 Alfabetismo y analfabetismo

En el año 1994 en el área rural el 52% no sabía leer y escribir, en 2002 era 39%, según encuesta realizada la tasa de analfabetismo es del 27%. La educación en los niveles de pre-primaria y primaria ha avanzado significativamente; el analfabetismo en personas mayores de 15 años es mínimo, sin embargo como se indicó anteriormente, es el segundo Municipio con mayor analfabetismo dentro del departamento.

1.6.2 Salud

La red de servicios de salud incluye un Centro de Atención Permanente -CAP- y tres puestos de salud. El CAP se ubica en el centro del Municipio, los puestos de salud se encuentran en: Patachaj, Nueva Candelaria y San Ramón, estos atienden 21 comunidades del área rural, 68% de personas del Municipio, acuden al Centro de Atención Permanente -CAP- debido a que es la forma más rápida de recibir asistencia médica, funciona las 24 horas, los 365 días del año, 16% del total de la muestra tienen capacidad económica para asistir a clínicas privadas, mientras 13% acuden a las farmacias, el 3% restante a los hospitales y al Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-.

1.6.2.1 Red de servicios a nivel comunidad

La cobertura de salud del Centro de Atención Permanente -CAP- es de 45%; atiende al área urbana y rural, los puestos de salud de Patachaj 34%, Nueva Candelaria 11%, San Ramón 14% y la prestadora que cubre las comunidades

que el Centro de Atención Permanente -CAP- no logra atender tiene cobertura de 14%.

1.6.2.2 Tasa de natalidad

La tasa de natalidad proporcionada por el Centro de Atención Permanente -CAP-, es de 22 nacimientos por cada mil habitantes y la esperanza de vida es 71 años

1.6.2.3 Tasa y causas de morbilidad general e infantil

es de 861.56 casos por cada mil habitantes. Entre las principales causas están: el resfriado común 27.36%, amigdalitis 10.20%, enfermedades pépticas e infección urinaria 14.18%, parasitismo 4.82%, neuralgia 3.23% y otras causas 40.25%. La tasa de morbilidad infantil en el 2014, es de 879.94 por cada mil niños, y las principales causas son: resfriado común 26.31% de un total de 15,641 casos, seguido de amigdalitis 7.51%, diarrea aguda 6.03%, infección bacteriana 3.51%, parasitismo intestinal 3.41% y otras enfermedades 53.23%. Las enfermedades respiratorias son provocadas en gran medida por los cambios climáticos, la humedad y el polvo.

1.6.2.4 Tasa y causas de mortalidad general e infantil

La tasa de mortalidad general es de 5.37 defunciones por cada mil habitantes en edades de 15 a 60 años, la tasa se eleva a 42.06 por cada 1,000 en adultos mayores de 60 años. Las tasas de mortalidad infantil son las siguientes: entre 0 a 7 días de nacidos, 4.5 por cada 1,000 niños nacidos vivos; de 1 a 4 años, 0.74 por cada 1,000 niños; la tasa infantil de 1 a 15 años es de 2.05 por cada 1,000 niños.

1.6.3 Cobertura de servicios, agua, energía eléctrica y drenajes

Para el suministro del agua se cuenta con dos pozos mecánicos, ubicados uno en el barrio Santiago y el otro dentro del perímetro de la aldea Xesuc, adicionalmente se cuenta con un pozo mecánico privado ubicado en la zona 9

(barrio San Sebastián), es administrado por un comité de vecinos, dos nacimientos, uno proveniente del sector del municipio de San Francisco El Alto y el segundo ubicado en el barrio La Independencia. Al año 1994 del total de hogares del Municipio, 2,935 tenían servicio de energía eléctrica que representa 58% del total. En el año 2002 se incrementó a 5,218 hogares con servicio y equivale a 91%.

De acuerdo a la encuesta realizada a los hogares y COCODE, se determinó que la cobertura del servicio de energía eléctrica incrementó a 96%, en el área rural; La Cienaga, Xetacabaj, Chuicotom y Nueva Candelaria son las comunidades donde no cuentan con este servicio.

Según la investigación de campo y entrevistas realizadas a los COCODE, 42% de los hogares del Municipio poseen servicio de drenajes, principalmente en el casco urbano y el déficit del servicio está presente en Patachaj, Pacanac, Xetacabaj, San Ramón, Nueva Candelaria, Xecanchavox, y Chesuc estas comunidades pertenecen al área rural. Lo anterior genera contaminación del medio ambiente y proliferación enfermedades.

1.6.4 Sistemas de tratamiento de aguas servidas

No existe un sistema de tratamiento de aguas servidas, lo cual contribuye a elevar los niveles de contaminación en los ríos de la localidad ya que estas aguas desembocan en ellos, lo que genera riesgo para la salud de los pobladores.

1.6.5 Sistema de extracción de basura

En el año 1998, 24% de la población del casco urbano tenía acceso al sistema de recolección de basura denominado "tren de aseo domiciliar", en el año 2014 tiene una cobertura del 80% del casco urbano. La recolección se lleva a cabo los días martes y viernes, el costo del servicio es de Q.4.00 mensual. Y en la comunidad

existe el “tren de aseo municipal” que se encarga de realizar limpieza y recolección de basura de las calles.

1.6.6 Tratamiento de desechos sólidos

La basura recolectada por el “tren de aseo” es depositada en un barranco del Cantón Chuicotom dentro del perímetro del casco urbano.

1.6.7 Letrinización y otros servicios sanitarios

Según investigación de campo, se estableció que del total de hogares entrevistados 79% cuentan con letrina (pozo ciego), 20% con sanitario (con drenajes), hogares sin servicio corresponde al 1%.

1.6.8 Cementerio

La Cabecera Municipal tiene cementerio general que presta servicios a los cantones y parajes aledaños a la misma, el cual cobra Q.6.00 por derecho de sepultura. También las aldeas de Nueva Candelaria, Patachaj, San Ramón, Pacanac y Xecanchavox cuentan con este servicio, el centro poblado de Chirijcájá cuenta con el terreno destinado para el cementerio, aunque aún no está en funcionamiento.

1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Es el conjunto de instituciones públicas y privadas que brindan productos y servicios a la comunidad de forma directa e indirecta, que contribuyen al desarrollo económico de las actividades productivas del Municipio. A continuación se desarrolla:

1.7.1 Sistemas y unidades de mini-riego

Existen sistemas de mini riego en los siguientes centros poblados: Paxquiñinil, La Ciénaga, Casco Urbano, San Ramón, los cuales benefician a 20 productores de hortalizas.

1.7.2 Centros de acopio

Frutagru, es el único centro de recolección y clasificación de frutas de la localidad como lo son el melocotón y manzana en sus diferentes variedades que se producen en el Municipio, esta asociación está integrado por los diferentes productores que se dedican a esta actividad.

1.7.3 Silos

Se determinó que existen 25 silos en Sacoljabaj paraje de la aldea Patachaj, que fueron entregados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-, para beneficiar a las diferentes familias; según investigación de campo se determinó que la producción de granos básicos para la venta es poca, se cultiva especialmente para autoconsumo. La mayor parte de la población que se dedica a la agricultura almacena los granos básicos de su cosecha en costales.

1.7.4 Mercados

Existen tres mercados municipales uno ubicado en el Casco Urbano y dos en el área rural del Municipio; el día de plaza en la cabecera municipales el domingo, en Patachaj el día martes y Nueva Candelaria día miércoles, los productos que se comercializan en los diferentes mercados provienen de los municipios, parajes, aldeas y cantones aledaños.

1.7.5 Vías de comunicación y acceso

El Municipio se comunica por la carretera interamericana CA-1 a una distancia de 190.5 km de la ciudad capital, así mismo conduce a Huehuetenango a una distancia de 77 km, sobre la ruta RN-1 a una distancia de 12 km se localiza la cabecera departamental a 15 km de Quetzaltenango y 2.5 km de la bifurcación de cuatro caminos. En la cabecera municipal las calles en su mayoría son adoquinadas, otras son de terracería al igual que los caminos vecinales, veredas y laderas que comunican con sus 12 centros poblados. A continuación se

presenta la tabla que refleja las distancias y tipos de carreteras que tiene la Cabecera Municipal hacia cada centro poblado.

1.7.6 Puentes

En el Municipio se encuentran los siguientes puentes.

- Pahulá II: Kilómetro 188, ruta a Quetzaltenango
- Pahulá I: Kilómetro 186, ruta Interamericana
- Chigonon, Barrio Chigonon zona 1
- Azul, Barrio Chigonon, zona 1

1.7.7 Energía eléctrica comercial e industrial

Este servicio es proporcionado por la empresa Energía de Guatemala -ENERGUATE- para el funcionamiento de los 489 comercios y 179 establecimientos que se dedican a prestar servicios, estos mantienen un consumo constante. En el área industrial el suministro no existe derivado que en el Municipio no se realiza dicha actividad.

1.7.8 Telecomunicaciones

En la investigación realizada se determinó que el Municipio posee 31 teléfonos comunitarios, 64 personas tienen servicio de teléfono residencial y 386 con servicio de telefonía celular.

1.7.9 Transporte

El Municipio cuenta con transporte urbano y extraurbano, el servicio es prestado por camionetas de parrilla, microbuses, taxis, pick up y moto taxi (tuc tuc) cuyo precio de pasaje oscila entre Q.3.00 a Q.9.00 en relación al lugar de destino, en caso de las aldeas, disponen de servicio de pick up, microbuses y moto taxis, debido a que las condiciones geográficas del terreno no son aptas para camionetas de parrilla porque las carreteras se encuentran en mal estado y son

estrechas, en algunas aldeas y parajes no tienen este tipo de servicio permanente.

1.7.10 Rastros

Se ubica en el barrio Santiago, el cual está destinado exclusivamente al destace de res. Por este servicio se cobra Q.5.00 por cabeza de ganado mediante la forma 31-B.

1.7.11 Radio, televisión, servicio de cable y otros medios de comunicación

Dentro del Municipio funcionan nueve estaciones de radio, distribuidas de la siguiente forma: 2 estaciones en la Cabecera Municipal, 2 en aldea San Ramón, 4 en Aldea Patachaj, 2 en Aldea Xecanchavox y 1 en Aldea Nueva Candelaria.

En el casco urbano existe una empresa de cable que ofrece la opción de recepción de canales locales e internacionales, según investigación de campo 44% de los hogares disponen de este servicio.

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

“Son todos aquellos grupos o asociaciones sociales y económicas que se integran en el municipio”⁵ de San Cristóbal Totonicapán, con el propósito de mejorar el nivel de desarrollo socioeconómico de la comunidad.

1.8.1 Organización social

Estos tienen la función de vincular a la población con las instituciones del estado, para contribuir con las autoridades comunales a gestionar proyectos con el fin de satisfacer las diferentes necesidades que se presenta en la comunidad, entre los cuales se pueden mencionar: Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE-, Comité de padres de familia, Comité de mercado, Comité de agua potable,

⁵Aguilar Catalán, Op. Cit. p. 44

Comité de pro-mejoramiento de caminos, Comité pro-energía eléctrica, Comité de construcción y ampliación de escuelas.

1.8.2 Organización productiva

Son las organizaciones que contribuyen al desarrollo productivo del Municipio, y elevan el nivel de vida de la población en general ya sea de forma directa e indirecta, a través de la generación de empleo dentro de las cuales se encuentran: FEDECOPE, CODINO, Cooperativa Salcaja, FRUTAGRU, SIDECO, Cooperativa Chilaguna R.L., COOPYMER.

1.9 ENTIDADES DE APOYO

Comprende las instituciones o entidades que prestan servicios a la región en el área social y productiva, las cuales se dividen en estatales, municipales y no gubernamentales, según se detalla a continuación:

1.9.1 Instituciones estatales

Las entidades estatales con presencia en el Municipio son: Registro Nacional de las Personas -RENAP-, Subdelegación Municipal del Tribunal Supremo Electoral., Juzgado de Paz, Subestación 44-12 de la Policía Nacional Civil, Centro de Atención Permanente -CAP-, Comité Nacional de Alfabetización- CONALFA-, Coordinadora Técnica Administrativa de Educación Coordinación Técnica Administrativa -CTA-, Extensión de Ministerio de Ganadería, Agricultura y Alimentación -MAGA-, Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional -SESAN-, Los Bomberos Voluntarios.

1.9.2 Instituciones municipales

La Municipalidad de San Cristóbal Totonicapán se encargada de velar por el bienestar de los habitantes, impulsar el desarrollo, salud, educación, infraestructura, vivienda y vigilar que se cumplan las leyes.

1.9.3 Instituciones no gubernamentales -ONG-

Estas organizaciones constituyen parte fundamental del desarrollo del Municipio, entre las cuales se pueden mencionar: Cooperativa Salcajá, R.L, Cooperativa Artesanal Chuimekená, R.L, SIDEKO, COOPYMER, Federación Integral de Cooperativas de Ahorro y Crédito de Occidente -FEDECOPE- R, L., Fundación Para El Desarrollo Integral De Programas Socioeconómicos -FUNDAP-, AFEDOG, CODINO Coordinadora de Organización de Desarrollo de Occidente, Asociación Asrural, Asociación Consejo de Mujeres Mayas de Desarrollo Integral, La Prestadora.

1.9.4 Privadas

“Son instituciones constituidas por fundadores o socios que aportan determinado patrimonio”⁶, con el objetivo de obtener una ganancia en el Municipio, entre las cuales se encuentran: Banco de Desarrollo Rural, S. A., Banco G&T Continental, Fundación Juan Bautista Gutiérrez, Emprendimiento para las mujeres.

1.9.5 Instituciones internacionales

Su objetivo principal es apoyar al desarrollo económico y social de una población o comunidad, a través de diferentes programas por medio de donaciones, entre ellas se encuentran: Helvetas y Hugit Forward.

1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSION SOCIAL Y PRODUCTIVA

Constituye las necesidades existentes en la población y que deben ser atendidas para mejorar la calidad de vida e impulsar el desarrollo económico y social de los habitantes del Municipio, entre las que destacan: agua potable, sistema de extracción de basura, drenajes y educación básica que son constantes en los centros poblados.

⁶ Zorrilla Arena, S. 2010. Diccionario de Economía. México, D.F, Grupo Noriega Editores, Editorial LIMUSA. 3ra. Edición. p. 42

1.11 ANÁLISIS DE RIESGO

Se realiza en función de la detección y prevención de desastres provocados por fenómenos naturales, socio naturales y antrópicos del Municipio. Implica el conocimiento preciso de dos factores fundamentales en torno a los elementos en riesgo, el factor externo de riesgo que se conoce como amenazas y el factor interno de riesgo que se conoce como vulnerabilidad y es un factor interno de riesgo, de un sujeto o sistema expuesto a una amenaza que corresponde a su predisposición intrínseca a ser dañado (sensibilidad). Es la fragilidad que se tiene de sufrir un daño y la dificultad de recuperarse de ello. Se podrá utilizar para detectar la sensibilidad ante el impacto de un suceso destructivo y tener la capacidad de responder adecuadamente ante la presencia de un riesgo determinado.

1.12 DIAGNÓSTICO MUNICIPAL

Este diagnóstico comprende el estudio administrativo y financiero de la municipalidad de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán.

1.12.1 Diagnóstico administrativo

“El diagnóstico administrativo facilita construir el marco de análisis, ordenar los factores e identificar los aspectos relevantes de la organización”.⁷

En este diagnóstico se utilizará el proceso administrativo para estudiar cada una de las etapas en la municipalidad de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán.

1.12.1.1 Proceso administrativo

“El proceso administrativo es aquel que planea, organiza, integra, dirige y controla las actividades de la organización y emplea los demás recursos

⁷ Benavides Pañeda, J.2007. Administración. Ed. Mc Graw-Hill Interamericana. México. p. 23

organizacionales, con el propósito de alcanzar las metas establecidas para la organización”⁸. Este proceso se compone por cinco fases.

- Planeación

La Municipalidad se rige por la filosofía empresarial; los empleados tienen conocimiento del Plan de Gobierno Local -PGL-, pero carecen de dicho documento, están conscientes de la importancia que tiene esta filosofía para cumplir con los objetivos propuestos.

- Organización

La Municipalidad está estructurada en forma organizacional lineal, los empleados conocen el organigrama y respetan la línea de mando para cualquier movimiento que se desea realizar, pero carecen de un documento donde se detallen los pasos a seguir para los cambios que se realizan.

- Integración

La Municipalidad carece de un documento donde se encuentren establecidos los requerimientos para el reclutamiento y selección de personal. El proceso de inducción se da de forma general, por parte de los jefes de unidad se proporciona información general del puesto que ocupará cada colaborador.

- Dirección

La comunicación que mayor predomina dentro de las unidades de la Municipalidad es verbal, existe dificultad al momento de solicitar algún respaldo por no contar con documentos.

⁸ Ibíd. p. 25

- Control

La Municipalidad posee manuales de controles financieros y presupuestarios, como balance general, estado de resultados y estados financieros; en el área de administración tienen un reglamento interno basado en el Código Municipal.

1.12.2 Diagnóstico financiero

El diagnóstico hace referencia al análisis, identifica y evalúa la situación financiera de la Municipalidad, con base en la información manejada por la Dirección de Administración Financiera Integrada Municipal -DAFIM- correspondiente al período del 01 de enero del 2010 al 31 de mayo de 2014, en las áreas de presupuesto, contabilidad y tesorería.

Para la buena ejecución financiera, la Municipalidad se vale de instrumentos como el presupuesto, formulación de proyectos del presupuesto de ingresos y egresos, ejecución del presupuesto, a través del Sistema de Contabilidad Integrada de Gobiernos Locales –SICOIN GL-.

1.13 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

“Es el movimiento comercial y financiero que tiene un área, tanto hacia adentro, como hacia fuera, especificando los distintos productos que se movilizan”⁹. Dentro de éste tema, es muy importante incluir el flujo monetario que generan las remesas familiares provenientes del exterior, tanto a nivel nacional, como internacional, han contribuido a dar solución a los problemas socioeconómicos de las familias.

1.13.1 Flujo comercial

Presenta bajo desarrollo, limita las transacciones comerciales a los días de mercado de la Cabecera Municipal; donde acuden personas de diferentes aldeas,

⁹Aguilar Catalán, J.A. Op. Cit. p. 49

cantones y municipios aledaños; el flujo comercial se divide en importaciones y exportaciones, entre los principales productos que se importan se encuentran: azúcar, aceite, embutidos, calzado, productos de limpieza, combustibles, semillas, fertilizantes, pesticidas, herramientas de trabajo, hilos, lustrinas, perlas, encajes, hierro, harinas, barnices, entre otros.

Por el lado de las exportaciones en el Municipio ofrece en su mayoría productos textiles. También exporta trajes de morería, productos de alfarería, maíz, frijol y crías de cerdo.

1.13.2 Flujo financiero

Según investigación de campo se determinó que sólo 7% de los habitantes reciben remesas, la información que proporcionaron las entidades bancarias locales reflejan que el porcentaje es superior, debido al temor y la desconfianza de los pobladores se reservan brindar este tipo de información relacionada con sus ingresos.

En el Casco Urbano existen dos entidades bancarias, Banco G&T Continental, y Banco de Desarrollo Rural, tres cooperativas quienes prestan servicios de ahorro, crédito, remesas familiares, Caja Rural, agente BI y agente G&T ubicados en negocios de la cabecera municipal y de la aldea Patachaj, dos cajeros automáticos que facilitan las transacciones en el lugar denominado Cuatro Caminos y en la Morería.

Una Federación de Cooperativas -FEDECOOPE- que es una asociación, de reciente creación, que presta asesoría y apoyo financiero a sus afiliadas del Municipio y Departamento.

1.14 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

Son actividades económicas que se desarrollan para producir o fabricar productos, se utilizan materias primas, mano de obra y costos indirectos variables, relacionada a cada proceso.

En el Municipio se desarrollan las siguientes actividades productivas: agrícola, pecuaria, artesanal, comercio y servicios. En la investigación de campo se determinó que la principal actividad para el Municipio es la artesanal con 52% de participación en la generación de ingresos, dicha actividad no genera mayor empleo para la población. La segunda actividad más rentable es la agrícola con 43% y la que genera mayor cantidad de empleo, por último la actividad pecuaria con 5%.

1.14.1 Actividad agrícola

Los principales productos agrícolas en la economía del Municipio son: maíz, papa, cebolla y repollo. Existen otros productos que se cultivan en algunas comunidades en proporciones poco significativas, tales como: tomate, cilantro, frijol, haba, brócoli, coliflor, apio, ciruela y durazno. La extensión cultivada es de 125.56 manzanas en donde la papa es el producto más representativo. El total de la extensión de producción corresponde a 534 microfincas y 8 subfamiliares.

1.14.2 Actividad pecuaria

Genera el menor ingreso dado que ésta se realiza de forma complementaria a las actividades agrícola y artesanal. Según investigación de campo se determinó que se realiza de manera rudimentaria y quienes están a cargo de la alimentación y cuidado son las amas de casa así como los demás miembros de la familia. El engorde de ganado porcino representa el 38.2% de la actividad productiva en el Municipio, seguido de la crianza y engorde de ganado bovino con 37% de participación, posteriormente se encuentran los productos avícolas con 19.4%.

1.14.3 Actividad artesanal

Está representada por el número de artículos que el artesano produce de acuerdo a la capacidad y tamaño de su empresa. En el volumen y valor de la producción artesana la tejeduría representa 18%, sastrería 13%, y la alfarería representa 9% del total de la producción de pequeños artesanos. De los medianos artesanos la sastrería representa el 37% y las blockeras 12%, estas son las actividades más representativas.

1.14.4 Comercio y servicios

En la investigación de campo se determinó que la principal actividad dentro del Municipio es el comercio, representa 73% de las actividades, entre las que se pueden mencionar: tiendas, cantinas, ventas de comida, panaderías y ferreterías. Los servicios representan 27% de las actividades, como lo son: clínicas de diferentes especialidades, café internet, barberías, talleres y oficinas contables y jurídicas. Ambas generan empleo y contribuyen al desarrollo económico del Municipio.

CAPÍTULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE ENGORDE DE GANADO PORCINO

En este capítulo se dará a conocer la ubicación, tamaño, proceso productivo y la tecnología empleada en la actividad de producción de engorde de ganado porcino en el Municipio de San Cristóbal Totonicapán.

2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

En esta fase se analizará el proceso de engorde de ganado porcino.

2.1.1 Descripción genérica

“El cerdo es un mamífero de sangre caliente, pilífero y vivíparo, cuyas crías se alimentan durante un periodo variable, con una secreción de las glándulas mamarias, del orden artiodáctilo porque tiene pezuñas con dedos en cantidad par, ungulado no rumiante que comprende porcinos salvajes y domésticos de la familia de los suidos, pertenece también al suborden de animales con 44 dientes, incluyendo dos caninos de gran tamaño en cada mandíbula que crecen de abajo hacia arriba y hacia fuera en forma de colmillos. Los términos cerdo, puerco, cochino, marrano o chanco se usan a menudo indistintamente para nombrar a estos animales, existen las especies. *Sus Scrofa* y *Sus vittatus*, el primero es el jabalí de Europa continental del que desciende la mayoría de porcinos domésticos. *Sus vittatus* se denomina la raza de cerdo de las Indias Orientales que contribuyó al actual cerdo domestico”.¹⁰

La carne de cerdo es un alimento alto en proteínas, rico en vitaminas y hierro, también posee más grasa que cualquier otro animal, una porción de 3 onzas de carne, proporciona más de la mitad de proteínas, la tercera parte de las vitaminas del complejo “B” y sólo el 9 % de las calorías que necesita una persona adulta.

¹⁰Pinheiro Machado, L.C. 1980. Los Cerdos, 1ª Ed. Buenos Aires, Hemisferio Sur. p. 92-101

2.1.2 Variedades

Existen diferentes razas de cerdos que se diferencian entre sí por sus diversas características; en Guatemala las razas principales son las siguientes:

- Hampshire:

“Se originó en el condado de Boone, Kentucky. Su color es negro con una cincha blanca que abarca sus extremidades delanteras, desde las pezuñas hasta la cruz. Exhibe orejas erguidas, son poco rústicos a los cambios de temperatura, tienen buena prolificidad, aptitud lechera y poca habilidad materna. Se maneja porque produce poca grasa y buena calidad de carne. En regla general esta raza no es tan pesada como otras razas, en buenas condiciones los verracos pueden llegar a pesar entre 320 a 410 kilos y las marranas adultas entre 250 a 340 kilos”.¹¹

- Duroc:

“Esta raza de cerdos es de color rojo, con tonos que varían del color claro a oscuro aunque los productores los prefieren en un tono cereza, adquiere un gran desarrollo, excelente conversión y velocidad de crecimiento. Sus orejas son de tamaño mediano, levemente erizadas y con inclinación hacia adelante. La cabeza es pequeña, cara ancha y ojos prominentes. Presenta cuello corto, pecho amplio y hondo. Las hembras son buenas madres con producción promedia de nueve lechones por camada. Con respecto a sus características reproductivas se destaca por su buena producción lechera y habilidad materna, adaptable a climas fríos y cálidos. Los verracos pueden llegar a pesar entre 340 a 500 kilos y las marranas adultas entre 272 a 385 kilos”.¹²

- Pietrain:

“Raza de origen belga, mejorada en Gran Bretaña, y Alemania. Presenta un perfil

¹¹Koeslag, J.H. et. al. 1982, Porcinos, 7ª Impresión, México, Trillas. p. 12

¹²Ibid. p. 12

cóncavo y orejas rectas. Se expandió rápidamente en Europa, debido al gran volumen de jamón que ofrece y a la reducida capacidad de producir cortes grasos; por esta cualidad, es una de las razas más explotadas para producir líneas de machos, destinadas a la obtención de cerdos tipo carne. La principal característica genotípica, es su piel blanca con manchas o pecas negras. Es poco prolífica, escasa en leche y tiene mala habilidad materna. La canal es magra con un rendimiento promedio del 83%. Muestra buen desarrollo de ojo de lomo y excelentes perniles, aunque con mala velocidad de crecimiento y deficiente conversión”.¹³

- Landrace:

“Es de origen Danés. Presenta una coloración blanca, libre de manchas y con orejas largas, dirigidas hacia delante, tapando prácticamente sus ojos, llegando casi hasta la punta del hocico. Son los cerdos más largos de todas las razas. Se caracterizan por su gran prolificidad, dando un promedio de 12 lechones por camada, con muy buen peso al nacer (1.300 a 1.500gr) Las madres son de muy buena aptitud lechera y materna, muy dóciles y cuidadosas. La principal característica es su gran longitud corporal. Algunos reproductores alcanzan hasta los dos metros de largo. Produce carne de primera calidad, con un jamón bien descendido y musculoso y un tocino delgado. Son apacibles y bastante prolíficos”¹⁴.

- Yorkshire (largewhite):

Es una raza popular inglesa para tocino se originó hace más de un siglo en Yorkshire (de allí su nombre); de capa totalmente blanca. Es largo, ancho y profundo, con apariencia maciza. La cabeza es mediana y esquelética; el hocico

¹³ Ibid. p. 12

¹⁴ Pinheiro Machado, L.C. 1980. Los Cerdos, 1ª Ed. Buenos Aires, Hemisferio Sur. p. 102

ancho y las orejas medianas, erectas y dirigidas hacia atrás con promedio de 11 lechones por parto.¹⁵

2.1.3 Usos

Los cerdos son adaptados para la producción de carne, debido a que crecen y maduran con rapidez, de él se obtienen productos de alto valor nutricional, tales como carnes, jamones, mantecas y fibras. Dado el bajo nivel tecnológico, aplicado en las unidades productivas, utilizan cruce de razas que se denominan cerdos criollos. Tienen un período de gestación corto, de aproximadamente 114 días, y pueden consumir una gran variedad de alimentos. Convierten los cereales y las leguminosas, como la soya, en carne. Además de la carne, se obtienen otros productos como cuero, empleado para hacer maletas y calzado entre otros, y las cerdas son utilizadas para cepillos. También son fuente primaria de grasa comestible, manejada en escala industrial como en la elaboración del pan, nachos, tortillas tostadas, en la producción artesanal se crían con el fin de matarlos, vender su carne y manteca, se puede conseguir procesado en chicharrones, carnitas, carne adobada y morcilla.

2.2 PRODUCCIÓN

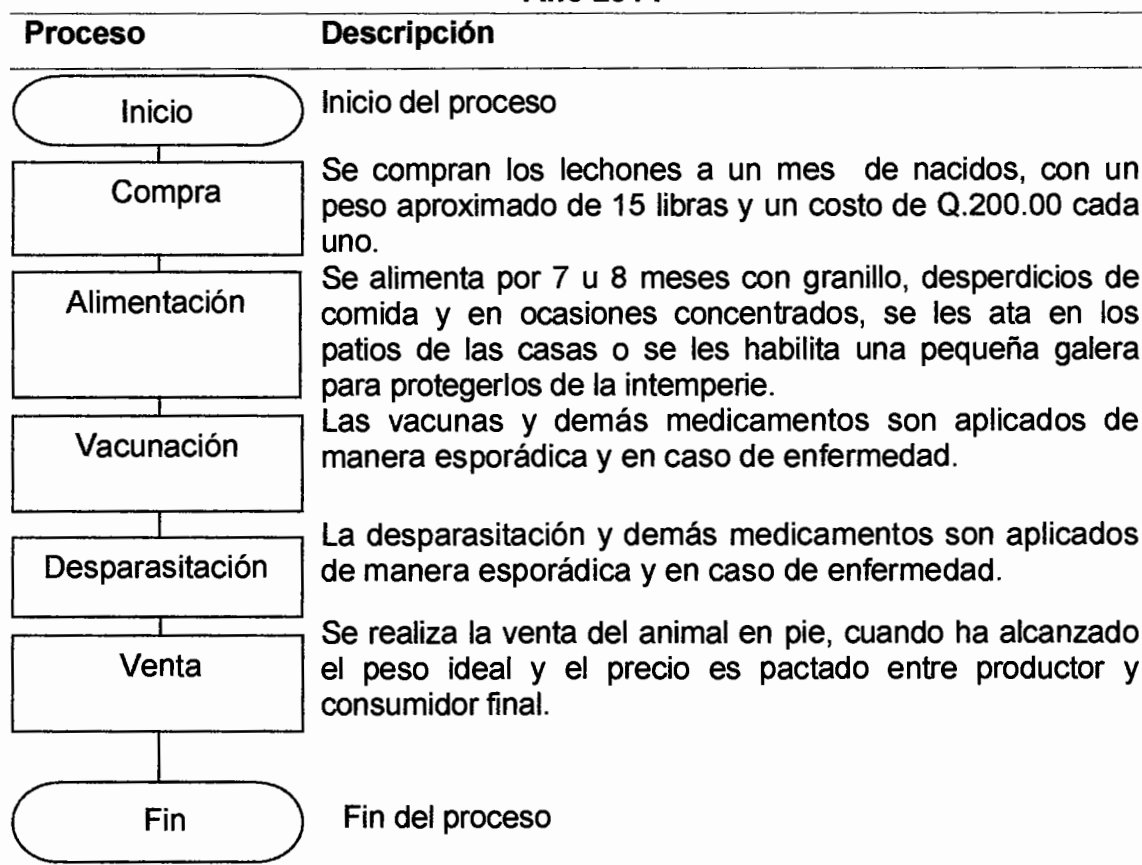
En el Municipio la actividad de engorde de cerdos representa el 38% del volumen y valor de la producción, las personas que se dedican a esta actividad la realizan para complementar el ingreso económico, el cuidado de estos animales está a cargo de los miembros del hogar empleando pocas horas al día sólo para alimentarlos pues estos permanecen en chiqueros o amarrados en el patio de las viviendas, considerados estos como de traspatio. La alimentación se realiza con, maíz, granillo, sobras de comida y en algunos casos concentrados.

¹⁵ Koeslag, J.H. et. al. 1982, Porcinos, 7ª Impresión, México, Trillas. p. 12

2.2.1 Proceso productivo

El proceso de engorde de ganado porcino es de 5 meses, aproximadamente. Se alimenta con, granillo, desperdicios de comida y en ocasiones concentrados que permiten su rápido crecimiento y proporcionan mejor sabor a la carne. Generalmente les dan el desparasitante panacur a los dos meses y luego se vacunan contra la rabia a los tres meses, posteriormente están listos para la venta en pie. A continuación se presenta el flujograma del proceso productivo.

Gráfica 2
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Engorde de Ganado Porcino
Flujograma del Proceso Productivo
Año 2014



Fuente: elaboración propia, en base a libro Administración de Javier Benavides Pañeda

2.2.2 Volumen, valor y superficie

El volumen de producción de ganado porcino asciende a 214 cabezas, considerados a un valor de Q.800.00 cada uno para un total de Q.171,200.00, la crianza se lleva a cabo en una superficie según encuesta de 74.24 manzanas que corresponde a la cantidad de tierra que poseen las unidades productoras, cabe mencionar que no es toda esa superficie la que se utiliza, pues el espacio real por chiquero o fracción de patio donde permanecen atados es de aproximadamente 5 metros cuadrados; ésta actividad es la de mayor relevancia en la producción pecuaria dentro de San Cristóbal Totonicapán.

2.3 CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS

Es el grado de conocimientos, técnicas y herramientas que se aplican en la actividad pecuaria; las características tecnológicas se establecen mediante el grado de tecnificación utilizado en la producción, tipo de raza, alimentación proporcionada a los animales, la mano de obra utilizada, asistencia técnica y financiera durante la producción, acceso a bebederos, ríos y equipo de riego para pastos entre otros.

Las microfincas se caracterizan por producir animales de raza criolla, la alimentación es granillo, desperdicios de comida y en ocasiones concentrado, no poseen asistencia técnica y financiera, la mano de obra es familiar, las instalaciones donde se encuentran los animales son rústicas y en la mayoría de casos los animales se encuentran a la intemperie atados en los patios de las casas.

La actividad productiva es el engorde de ganado porcino, donde la raza predominante es la criolla, no se utiliza asistencia técnica, la alimentación está compuesta por granillo, desperdicios y en ocasiones concentrados; la mano de obra empleada es familiar y no se tiene acceso a asistencia financiera.

Esto demuestra que la población no cuenta con tecnología vanguardista que pueda ser competitiva en el mercado nacional e internacional esto limita el crecimiento económico y social de la población.

2.4 COSTOS

Son todos aquellos en los que el productor incurre en función del proceso que espera obtener. Estos costos son aplicados en forma indirecta en las microfincas para el cuidado y engorde de los cerdos.

- Costo directo de producción.

“El costo directo se define como una separación de los gastos de manufactura entre aquellos que son fijos y aquellos que varían directamente conforme al volumen”.¹⁶ Es el estado financiero que presenta el resumen por elementos de los costos de producción de una entidad por un período determinado.

A continuación se presenta los costos del ganado porcino del Municipio.

Cuadro 1
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Estado de Costo Directo de Engorde de Ganado Porcino
Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014
(cifras en quetzales)

Descripción	Microfincas	
	Encuesta	Imputados
Insumos	104,912	104,912
Mano de obra		24,267
Costos indirectos variables		9,367
Costo directo de producción	104,912	138,546
Costo unitario	490	647

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

¹⁶Gitman Lawrence J. 2003. Principios de Administración Financiera, décima edición México, p. 494

Los productores no cuantifican el costo por mano de obra durante el proceso productivo, tampoco consideran el pago de prestaciones laborales ya que las amas de casa o demás miembros de la familia se encargan de la alimentación y cuidado de los animales.

Los insumos reflejados son una estimación de los costos, debido a que los productores no tienen control de la alimentación proporcionada y que el alimento principal es el desperdicio de alimentos, granillo y en el caso del maíz es de la misma cosecha de los pobladores. Las vacunas y demás medicamentos son aplicados de manera esporádica y en caso de enfermedad, por lo tanto, para los productores no son representativos los gastos en los que incurren por el mantenimiento del ganado porcino.

2.5 RENTABILIDAD

“La rentabilidad, expresa los beneficios económicos respecto a la inversión de capital empleado para su obtención. Usualmente se expresa en términos porcentuales”.¹⁷

- **Relación de la ganancia neta sobre las ventas**

Muestra la eficiencia relativa de las operaciones después de tomar en cuenta todos los gastos e impuestos, es decir, la utilidad obtenida por cada quetzal en ventas. La producción de ganado porcino obtuvo una ganancia del 27% y 13% para los datos según encuesta e imputados, que representa una ganancia por cada quetzal en ventas de Q.0.27 y Q.0.13 para cada uno.

- **Relación de la ganancia neta sobre los costos y gastos**

Esta relación indica la ganancia obtenida por cada quetzal que se invirtió en la producción pecuaria. El engorde de ganado porcino indica que por cada quetzal

¹⁷Perdomo Salguero, M. L. año 2010. *Evaluación de Proyectos*. 1ra Edición. Guatemala, Ediciones Contables, Administrativas, Financieras y Auditoría (ECAFYA), p. 93

invertido se obtiene un rendimiento del 44% y 16% según encuesta e imputados, es decir Q.0.4 y Q.0.16.

2.6 FINANCIAMIENTO

Constituye todos recursos que permite que el productor cubra los costos y gastos para efectuar el proceso productivo. Según la investigación de campo realizada en el municipio de San Cristóbal Totonicapán se establecieron las siguientes fuentes de financiamiento:

- Fuentes de financiamiento interno

“Se integran por los recursos que posee la familia sin tener que acudir a ninguna institución financiera para solicitar un crédito”.¹⁸ Entre algunas de las fuentes internas de financiamiento se pueden mencionar: ahorros, mano de obra familiar para el cuidado y mantenimiento de animales, aportes familiares, trabajos temporales por parte del jefe de la casa, utilidades obtenidas en producciones anteriores, remesas de familiares residentes en otros países principalmente de Estados Unidos y capital obtenido a través de la venta del ganado bovino, porcino y aves en donde el dinero se invierte proporcionalmente para adquisición de insumos y otros gastos. Se estableció según encuesta que la actividad pecuaria cuenta con autofinanciamiento.

- Fuentes de financiamiento externo

“Se encuentran constituidas por los recursos económicos obtenidos a través de las entidades financieras, asociaciones y cooperativas que proporcionan créditos”.¹⁹ Cuando en la actividad productiva de ganado bovino, porcino y aves no es suficiente el capital propio.

¹⁸ Casia M. Guía para la Preparación y evaluación de Proyectos, con un Enfoque Administrativo. 1ra Edición. Guatemala, Ediciones Corporación Jasd, Administrativas, p. 55

¹⁹ *Ibíd.* p. 56

Según lo investigado en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán se encuentra la Cooperativa Integral de Ahorro y Crédito Chilaguna -CINAC R.L.- que está localizada en la aldea de San Ramón y cuenta con los servicios de préstamos (micro empresariales) con garantías hipotecarias con plazos de uno a tres años, con intereses del 12% al 30% sobre saldos, los montos oscilan entre Q.1,000 a Q.120,000 según se evalué la escritura de la Hipoteca. Otro servicio es el del ahorro para lo cual deben de abrir una cuenta con Q.50.00 para ser miembro de dicha cooperativa.

Otra cooperativa que existe en el Municipio es la de Asociación Femenina de Mujeres AFEDOJ que cuenta con asesoría técnica y financiamiento a mujeres para proyectos en grupos de dos a cuatro personas con un monto máximo de Q.3,000.00, por un plazo de seis meses a tres años.

2.7 COMERCIALIZACIÓN

“Es, la actividad que permite al productor hacer llegar un bien o servicio al consumidor con los beneficios de tiempo y lugar”.²⁰

Cabe mencionar que comprende toda una serie de actividades interconectadas que abarcan desde la planificación de la producción, compra o crianza, transporte y comercialización de los distintos tipos de ganado que se comercializan en el Municipio.

Esta herramienta apoya las diferentes actividades de venta que realizan las empresas y organizaciones.

²⁰Baca Urbina, G. 2010. Evaluación de proyectos. 8ª Ed. México, Mc Graw Hill.P.48.

2.7.1 Proceso de la comercialización

Comprende las etapas que se llevan a cabo para la producción pecuaria, desde el momento de la concentración de la producción hasta su comercialización.

A continuación se presenta la tabla del proceso de la comercialización.

Tabla 1
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán
Engorde de Ganado Porcino
Proceso de Comercialización
Año 2014

Etapas	Microfincas
Concentración	En los patios de los hogares se dispone de galeras o chiqueros que sirven de refugio contra la intemperie, esto ayuda a que los animales no se enfermen y estén listos para la venta.
Equilibrio	En esta actividad la producción y demanda de producto es constante durante todo el año, cabe mencionar que durante las entrevistas realizadas a los pobladores señalaban que durante las fiestas de fin de año la demanda aumenta.
Dispersión	El consumidor final (según se investigo, los consumen en festividades familiares) visita al productor y recoge las unidades producidas, (en caso donde la compra-venta se realiza en su comunidad) otra opción de venta que se utiliza es llevar los productos a los mercados aledaños de los parajes y aldeas en sus días de mercado, que se llevan a cabo en diferentes días de la semana.

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

La tabla anterior describe el proceso de comercialización de la actividad pecuaria del Municipio del engorde de cerdos y la poca participación del minorista en el proceso de comercialización, es importante mencionar que dentro de las tres etapas los costos incurridos en la construcción de las galeras o chiqueros y el traslado desde el punto de concentración hasta el punto de dispersión, cuando son días de mercado, estos gastos adicionales no son tomados en cuenta en el valor final de venta.

2.7.2 Análisis de comercialización

En este apartado, se analiza el papel que juegan los productores, intermediarios y consumidores en el espacio físico como participantes del proceso de venta.

2.7.2.1 Análisis institucional

Especifica los entes que intervienen en el proceso comercial de distribución del ganado porcino. En el Municipio está integrado por:

Tabla 2
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán
Engorde de Ganado Porcino
Análisis institucional de mercado
Año 2014

Funciones físicas	
Institución	Microfincas
Productor	El productor es el primer participante del proceso de comercialización, es quien compra el lechón y lo engorda para la venta y en ocasiones lo destaza para venderlo al consumidor final.
Consumidor Final	Es el último participante del proceso de venta, compra el cerdo en pie para su consumo de acuerdo a sus necesidades y al precio conveniente (según se investigo, los consumen en festividades familiares).

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

La tabla anterior muestra solamente la participación de dos entes en el proceso de comercialización, debido a que es una actividad que no representa mayores ingresos a la población, considerada entre ellos como secundaria.

2.7.2.2 Análisis funcional

El análisis funcional también llamado por funciones consiste en clasificar las actividades que se presentan en el proceso del mercado, agrupación que se ha denominado “funciones de comercialización” o “funciones de mercadeo”.²¹

Tabla 3
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán
Engorde de Ganado Porcino
Análisis funcional de mercado
Año 2014

Funciones físicas	
Concepto	Microfincas
Acopio	El acopiador pasa por las viviendas en busca de cerdos.
Almacenamiento	Para el caso de los cerdos, permanecen en los chiqueros o amarrados a estacas en los patios de las casas hasta el momento de la venta.
Clasificación y empaque	No existe tal clasificación y empaque debido a la naturaleza del producto.
Transporte	No se cuenta con transporte, cuando la venta es directa al consumidor final en días de mercado, la mercancía es transportada a pie, desde la casa del productor al mercado.
Funciones de intercambio	
Concepto	Microfincas
Compra venta	Se realiza por el método de inspección, donde se verifica la calidad, tamaño del cerdo, los productores venden a medida que estos alcanzan un peso apropiado
Determinación de precios	El productor se basa en los gastos generados por la alimentación y con frecuencia por el peso del animal.
Funciones auxiliares	
Concepto	Microfincas
Financiamiento	Los productores del Municipio utilizan el financiamiento interno, proveniente de fondos propios y la utilización de insumos de cosechas anteriores, no utilizan el financiamiento externo por las condiciones de crédito solicitadas por las entidades financieras locales.

Continúa en la página siguiente

²¹ Mendoza, G. 1980. Compendio de productos Agropecuarios. S.e. San José Costa Rica. ICA p.102.

Viene de la página anterior

Funciones auxiliares	
Concepto	Microfincas
Información de precios y de mercados	El precio es establecido a través de la técnica del regateo.
Aceptación de riesgos	Las razones principales de la pérdida de la producción son las enfermedades y condiciones climáticas.

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

La tabla anterior describe el análisis funcional de cómo está integrado el mercado de la producción porcina en el Municipio.

2.7.2.3 Análisis estructural

Describe el comportamiento del mercado por medio de la oferta y la demanda existente en el mercado y el grado de eficiencia de las funciones que cada uno debe llevar a cabo en forma coordinada y lógica, para transferir el producto. Incluye el análisis de la conducta, estructura y eficiencia del mercado en el Municipio.

Tabla 4
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Engorde de Ganado Porcino
Análisis Estructural de Comercialización
Año 2014

Concepto	Microfincas
Conducta de mercado	Los productores del Municipio no están organizados, establecen el precio en forma individual, la producción porcina se desarrolla en pequeña escala. Las unidades que se producen en su mayoría se destinan para el autoconsumo y solamente una pequeña parte se comercializa ya sea en las propias viviendas de los productores o puestas a disposición del público para la venta en los días de mercado.

Continúa en la página siguiente

Viene de la página anterior

Estructura de mercado	La compra-venta se realiza directamente de productor a consumidor final, generalmente las personas interesadas en adquirir una unidad acuden directamente a la casa del productor y en ocasiones este último es quien lleva sus unidades a los mercados para ser puestas a la venta.
Eficiencia de mercado	La producción en su mayoría se destina al autoconsumo y pocas unidades para la venta, siendo el consumidor final el favorecido con el precio pues de parte del productor no está el calcular los gastos que incurrió para el desarrollo del animal.

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

La tabla anterior muestra la conducta, estructura y eficiencia de mercado al igual que las condiciones del engorde, este tipo de actividad es secundaria para los pobladores por lo que no llevan control sobre los gastos que conlleva todo el proceso hasta el momento de la comercialización.

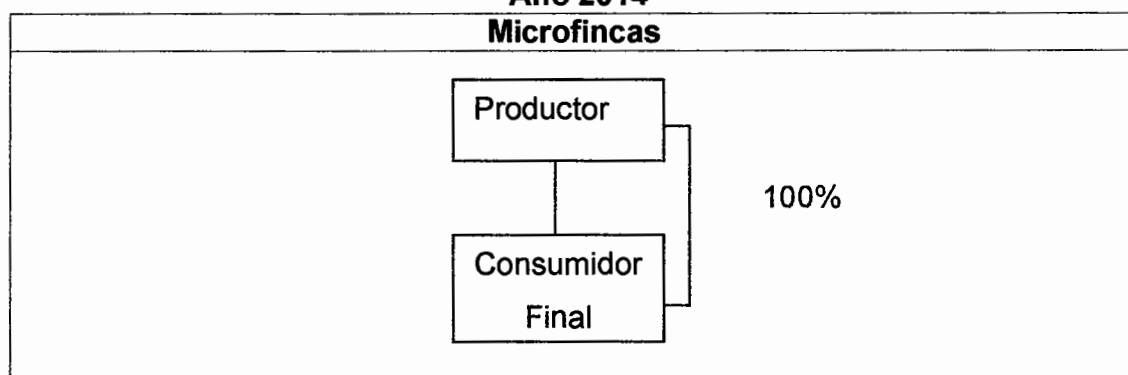
2.7.3 Operaciones de comercialización

No existe concepto único sobre operaciones de comercialización y para efectos de este estudio se toman como las actividades que se realizan para hacer llegar el producto al consumidor final que comprende la concentración, equilibrio, dispersión, márgenes de comercialización y canales de comercialización.

2.7.3.1 Canales de comercialización

En las microfincas, los entes que intervienen en los canales de comercialización son el productor y el consumidor final, los cuales se analizan a continuación.

Gráfica 3
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Engorde de Ganado Porcino
Canales de Comercialización
Año 2014



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

La comercialización del ganado, porcino se realiza por medio del canal cero debido a que la acción compra-venta se realiza entre el productor y consumidor final.

2.7.3.2 Márgenes de comercialización

“El margen de comercialización se define como la diferencia que existe entre el precio que paga el consumidor por un producto y el precio recibido por el productor”.²² Para el engorde de ganado porcino no se registra participación de mayoristas y minoristas, debido a que el productor vende directamente el ganado al consumidor final; considerándose un canal directo por lo que no se da ningún margen de comercialización y la participación es 100% del productor en todo el proceso.

2.8 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

La organización puede ser analizada desde dos puntos de vista, (formal e informal), y para determinar su tipo se realiza a través del volumen de la

²² Mendoza, G. Op. Cit. p.185.

producción, nivel tecnológico, capital de trabajo, mano de obra y tipo de organización. A continuación se presenta la organización empresarial para las microfincas.

Tabla 5
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Engorde de Ganado Porcino
Organización Empresarial
Año 2014

Concepto		Microfincas
Tipo de organización empresarial	Volumen de producción	214 cabezas de ganado
	Características tecnológicas	No aplica
	Mano de obra	Familiar
	Capital de trabajo	Q.647.41
	Tipología	Informal
Estructura organizacional	Complejidad	No hay división del trabajo
	Formalización	Se carece de manuales y formularios para optimizar organización
	Centralización	Jefe toma decisiones (no delega de funciones)
Sistema organizacional	Lineal	
Diseño organizacional	División del trabajo	Temporal
	Departamentalización	No presenta departamentalización
	Jerarquización	Existe división pero en forma empírica
	Coordinación	Jefe de hogar

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

Para el caso del municipio de San Cristóbal Totonicapán, las personas que se dedican a la producción pecuaria, se organizan de acuerdo con el número de integrantes de la familia, por lo que la asignación de las tareas es determinada por el padre hacia la esposa e hijos, de acuerdo con el tiempo en que cada uno debe de desarrollarlas; por ejemplo, la madre de familia se encarga de la alimentación de los animales en la mañana mientras los hijos van a la escuela, y por la tarde los hijos toman el segundo turno.

La determinación del capital de trabajo por unidad para esta rama se establece de acuerdo al Estado de Costo Directo de Producción de Ganado Porcino.

2.8.1 Sistema organizacional

No tienen una estructura elaborada, el sistema de organización es lineal, la autoridad está centralizada en una sola persona, casi en todos los casos, representado por el padre de familia, quien coordina las actividades a realizar y gira instrucciones a la esposa e hijos.

2.8.2 Estructura y diseño organizacional

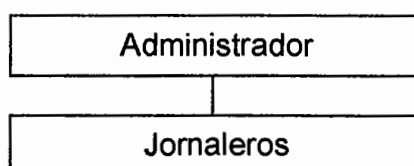
La estructura de una organización es la manera en que su trabajo está dividido y como se coordinan y separan las actividades.

La actividad pecuaria está constituida por la familia y el padre juega el papel de propietario de la empresa.

La centralización en este tipo de organización, las decisiones son tomadas por el jefe de familia.

La gráfica siguiente muestra la estructura actual.

Gráfica 4
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Engorde de Ganado Porcino
Estructura Organizacional
Año 2014



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

La estructura organizacional pecuaria para la clase porcina no presenta jerarquización solamente la lineal familiar, donde las indicaciones sobre las operaciones diarias son dictadas por el jefe de hogar.

En el diseño organizacional de este tipo de organización, la división del trabajo es temporal, no existe la departamentalización, la jerarquización se lleva a cabo de manera empírica, la coordinación de las actividades es administrada por el jefe de familia.

2.8.3 Nivel estratégico, táctico y operativo

En este nivel se encuentra el propietario de la microfinca, quien se encarga de organizar las actividades y tomar las decisiones de trabajo. Representa el nivel gerencial de la organización, al planificar y supervisar en forma empírica a los subalternos, en el nivel operativo participan los miembros de la familia quienes siguen las instrucciones del propietario y ejecutan las actividades asignadas.

2.8.4 Proyección de la organización

Siempre que una nueva actividad económica es puesta en marcha en el lugar que fuere, lleva consigo desarrollo a ese lugar, no sólo económico, sino también social y cultura, porque permite que sus colaboradores puedan tener acceso a otro nivel de vida y proporciona nuevas fuentes de empleo, para el caso de San Cristóbal Totonicapán departamento de Totonicapán, la actividad pecuaria porcina influye en los aspectos antes mencionados.

2.8.4.1 Economía

Para las familias que se dedican a la actividad pecuaria de engorde de ganado porcino, representa un ingreso más a su economía, está considerada por los pobladores del lugar como una actividad económica extra para los 121 hogares que se dedican a esta labor en San Cristóbal Totonicapán.

2.8.4.2 Social

La buena organización de la actividad pecuaria de engorde de ganado porcino puede llevar a la población de San Cristóbal Totonicapán a tener una proyección social floreciente, como foros, corums y asambleas donde puedan los productores compartir conocimientos y técnicas que les ayuden a desarrollar esta actividad.

2.8.4.3 Cultural

La actividad pecuaria de engorde de ganado porcino en el Municipio, puede trascender de lo económico y social a lo cultural, esta rama pecuaria ha venido de generación en generación pero sin mayor auge, la buena organización puede lograr cambios significativos en la forma como los pobladores del lugar vean esta actividad económica la cual por costumbre como la tejeduría puede llegar a convertirse en una cultura para sus habitantes.

2.8.5 Aplicación del proceso administrativo

“El proceso administrativo planea, organiza, integra, dirige y controla las actividades de la organización y emplea los demás recursos organizacionales, con el propósito de alcanzar las metas establecidas para la organización”.²³

2.8.5.1 Planeación

Debido a las condiciones en que se da la actividad pecuaria en el Municipio no existe documento donde se describan los pasos que deben realizar en cada puesto de trabajo, la planeación se da a través del jefe de familia en forma verbal.

²³ Benavides Pañeda, J. Op. Cit. p. 25

2.8.5.2 Organización

Al igual que la planeación no existen documentos que sustenten una organización formal, en el círculo familiar se sabe que el padre familia es quien organiza las diferentes labores relacionadas con el engorde de los cerdos.

2.8.5.3 Integración

Es un elemento de apoyo para facilitar la vinculación de recursos y áreas diversas de acuerdo con el requerimiento de las labores por realizar, las cuales son integradas por el jefe de familia.

2.8.5.4 Dirección

Los integrantes de la familia tienen claro que la dirección de todas las tareas está a cargo del jefe de familia.

2.8.5.5 Control

Herramienta que sirve para medir los resultados pasados y actuales, con los esperados con el fin de mejorar los procesos, pero es una actividad que no es llevada a cabo, por falta de desconocimiento y falta de interés; debido al tamaño de la producción no es prioridad para el productor.

2.9 GENERACIÓN DE EMPLEO

Consiste en poseer las condiciones adecuadas para llevar a cabo actividades e implica la transformación de bienes y servicios, donde se beneficia con salario a las personas que llevan a cabo este tipo de actividad, variando la forma de pago entre tarea y por día.

A continuación se describe la generación de empleo del área pecuaria.

Tabla6
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Engorde de Ganado Porcino
Generación de Empleo
Año 2014

Indicadores	Microfincas
Jornales al año	968
Naturaleza de la mano de obra	Familiar
Familias beneficiarias	121
Forma de pago	No reciben remuneración

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

La actividad pecuaria desarrollada no genera empleo, debido a que las actividades de cuidados y alimentación son llevadas a cabo por los integrantes del núcleo familiar.

2.10 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN

Son las dificultades que los productores de ganado porcino encuentran en el Municipio para poder desarrollarse en esta rama pecuaria.

2.10.1 Problemática encontrada

Los problemas que frecuentemente afrontan los productores pecuarios son el acceso a fuentes de financiamiento, es por ello que la actividad de engordar cerdos para la venta se dé a pequeña escala ya que los recursos con que cuentan no son los suficientes para montar toda la infraestructura que se necesita para una granja de engorde de cerdos con todos sus servicios.

2.10.2 Propuesta de solución

A través de la municipalidad del Municipio, hacer un programa de ayuda social, con fondos municipales, donde se pueda financiar a todos aquellos productores de ganado porcino a tasas menores que cualquier institución financiera, poniendo como garantía el terreno y montaje de la granja, con el objetivo de hacer crecer

esta actividad, volverla rentable y atractiva para que más pobladores se atrevan a invertir.

El propósito final de este tipo de proyectos es superar la problemática del acceso a fuentes de financiamiento que los pobladores del municipio afrontan, pero con la intervención de la administración de la Municipalidad se puede superar.

CAPITULO III

PROYECTO: “PRODUCCIÓN DE CEBOLLA EN ESCABECHE”

La finalidad de la presente propuesta es determinar los recursos necesarios para llevar a cabo el proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche en forma artesanal, de acuerdo a la potencialidad productiva que presenta el municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Este proyecto se desarrollará dentro del marco del sector artesanal, lo cual consistirá en transformar la cebolla recién cosechada en cebolla en escabeche, para poner en marcha el proyecto se propone la asociación de diez personas, que integrarán el “Comité de Productores de Cebolla en Escabeche” (COPROCES), mismo que se encontrará dentro del marco legal vigente guatemalteco, identificado con la correspondiente estructura organizacional y las descripciones de las funciones de cada puesto.

El comité estará localizado en el barrio La Ciénaga a dos kilómetros de la Cabecera Municipal, dicha ubicación es estratégica para distribuir el producto, el proyecto consiste en llevar a cabo un proceso productivo artesanal con la finalidad de obtener cebolla en escabeche de primera calidad, dirigida a la población comprendida entre las edades de 10 a 60 años que constituyen el mercado objetivo.

Durante los cinco años de vida del proyecto se ofrecerá al mercado 66,000 unidades de cebolla en escabeche en frascos de 16 onzas. Para lograr este volumen de producción se propone el manejo adecuado de la materia prima, que implica ejecutar un plan de manejo sanitario, requerimientos técnicos adecuados tales como mano de obra calificada cebollas de primera calidad, herramientas, equipos, así como el alquiler de instalaciones para la producción y almacenaje del producto final.

Para la ejecución del proyecto se necesitará una inversión total de Q.30,312.00, que serán aportados por los diez asociados.

3.2 JUSTIFICACIÓN

La cebolla es un cultivo que se adapta a las condiciones climatológicas, ecológicas, y topográficas del municipio de San Cristóbal Totonicapán, la infraestructura vial del Municipio existente permite que las áreas productivas sean accesibles.

Durante la investigación de campo llevada a cabo en junio del 2014, no se registró unidad productora de cebolla en escabeche dentro del Municipio, pero sí existe consumo de este tipo de preparado a base de cebolla, la falta de producción puede obedecer al desconocimiento del proceso productivo que esto conlleva, y el acceso al crédito que es una limitante para poner en marcha los proyectos de la población.

El consumo de cebolla en escabeche constituye una fuente de nutrientes avalados por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá –INCAP-, para los pobladores del Municipio es considerada importante dentro de la dieta diaria.

El proyecto está dirigido a la generación de ingresos y el mejoramiento de las condiciones de vida de las familias, con el cual se creará nuevas fuentes de empleo a través de la diversificación de la producción y comercialización de los cultivos, y para efectos de este proyecto de elaboración de cebolla en escabeche que proveerá a la población de una alternativa viable de inversión que tendrá un impacto socioeconómico favorable.

3.3 OBJETIVOS

Los objetivos se dividen en general y específicos:

3.3.1 General

Fortalecer el desarrollo socioeconómico del Municipio, a través de inversiones en proyectos productivos tal como producción de cebolla en escabeche; para generar fuentes de empleo, mejorar los ingresos y calidad de vida de la población.

3.3.2 Específicos

- Fomentar y organizar la participación de pobladores del Municipio en la producción y comercialización de cebolla en escabeche.
- Generar fuentes de empleo que ayuden al desarrollo del Municipio y sus habitantes.
- Cubrir el 53% del total de la demanda insatisfecha de cebolla en escabeche en el Municipio a un mejor precio y respetar a la competencia.
- Determinar la viabilidad del proyecto de producción de cebolla en escabeche, mediante los estudios de mercado, técnico, administrativo legal y financiero.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

“son los consumidores reales y potenciales de un producto o servicio”.²⁴

En este estudio se identifica el tipo de producto, su uso, el análisis, estructura de la oferta y demanda del mercado; se consideran otros aspectos importantes como precio y mezcla mercadológica. El mercado meta al cual está dirigido el producto.

3.4.1 Identificación del producto

“Se conoce como cebolla, de nombre científico *Allium Cepa*, es una planta herbácea bienal perteneciente a la familia de las amarilidáceas según escuelas americanas, para los europeos pertenece a la familia de las liliáceas, mientras

²⁴ Fischer L. & Espejo J. Op. Cit. p.84

que al sur de América las consideran de las familias de las aliáceas”.²⁵ Es la especie cultivada del género *Allium*, el cual contiene varias especies que se denominan “cebollas” y están incluidas en la dieta alimenticia de los hogares guatemaltecos, consumiéndose de diferentes formas desde crudas, cocidas, encurtidas, asadas y doradas.

Esta planta originaria de Asia Central, tiene sus orígenes desde la era A.C., donde fueron cultivadas por egipcios, griegos y romanos.

- Características del producto

La cebolla en escabeche tendrá una presentación de 16 onzas, en envases de vidrio con tapa al vacío, para mantener su sabor y frescura, además de contar con etiqueta de presentación con información sobre valor nutricional e ingredientes, cabe mencionar que es necesario almacenar en un lugar fresco lejos de los rayos del sol y temperatura no mayor a 25 grados centígrados, el contenido será únicamente cebollas en vinagre, cosechadas en las tierras del Municipio.

Contiene 21 componentes nutricionales y una fracción comestible del 91% del producto hace que sea un alimento digerible en su totalidad, además de sus características medicinales como por ejemplo mejorar la circulación sanguínea, bactericida natural y prevenir la osteoporosis.

- Usos del producto

La cebolla forma parte de la dieta de los guatemaltecos, la forma de consumir este producto es en escabeche, en ensaladas, suele consumirse como entradas acompañadas de vinos, beneficia a muchos platos, por ejemplo en sopas o cremas, a las que aportar un punto de acidez y textura, o como guarnición de

²⁵ Medina, J. 2008. Cebolla: guía técnica. Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF). Santo Domingo, DO. p.14

carnes o pescados, sobre todo si son grasos, la acidez del vinagre hará la degustación más agradable y ligera al paladar.

- Tabla de información nutricional de la cebolla en escabeche

A continuación se muestra una tabla con el resumen de los principales nutrientes, minerales y vitaminas de la cebolla. Así como la proporción de cada uno.

Tabla 7
Información Valor Nutricional de la Cebolla en Escabeche
Año 2014

Componente	Valor	Componente	Valor
Agua (%)	88.10	Niacina (mg)	0.30
Energía (Kcal)	45.00	Vitamina C (mg)	10.0
Proteína (gr)	1.40	Ac. grasos mono-insat (g)	0.04
Grasa total (g)	0.20	Ac. Grasos poli-insat (g)	0.10
Carbohidratos (g)	9.70	Ac. Grasos saturados (g)	0.04
Ceniza (g)	0.60	Potasio (mg)	157.00
Calcio (mg)	30.00	Sodio (mg)	10.00
Fosforo (mg)	40.00	Zinc (mg)	0.10
Hierro (mg)	1.00	Vit. B 6 (mg)	0.16
Tiamina (mg)	0.04	Ac. Fólico (mcg)	20.00
Riboflavina(mg)	0.03	Fracción comestible (%)	0.91

Fuente: Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-, Organización Panamericana de la Salud -OPS-.

Los anteriores datos nutricionales son de referencia, debido a que el producto final para este estudio es la producción de cebolla en escabeche, el cual se presentará en frascos de vidrio de 16 onzas, con cebollas enteras en su respectivo escabeche.

3.4.2 Oferta

“Es la cantidad de unidades de un producto que las empresas estarían dispuestas a intercambiar a un precio determinado”.²⁶

²⁶ Murcia Murcia, J.D. Y otros. 2009. Proyectos, Formulación y criterios de evaluación, México, 1ª Ed. Alfaomega, p. 45

La propuesta de este proyecto es disponer de un producto de calidad, para su distribución a nivel Municipal por medio de la satisfacción de la demanda minoristas y consumidores finales.

- Oferta total histórica y proyectada

Representa el máximo volumen de producción que el productor está dispuesto vender a un precio determinado, sin embargo en el Municipio, según encuesta realizada, no se cuenta con producción solo importaciones y es a través del presente estudio que se pretende la producción lo que dará lugar a exportaciones futuras. A continuación se presenta el cuadro de la oferta total histórica y proyectada de la cebolla en escabeche.

Cuadro 2
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Oferta Total Histórica y Proyectada de Cebolla en Escabeche
Periodo: 2009-2018
(en frascos de 16 onzas)

Año	Producción	Importaciones	Oferta Total
2009	-	378	378
2010	-	420	420
2011	-	466	466
2012	-	518	518
2013	-	576	576
2014*	-	620	620
2015	-	669	669
2016	-	719	719
2017	-	768	768
2018	-	817	817

*Datos proyectados a partir del año 2014.

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014. y proyecciones a través del método de mínimos cuadrados cuya fórmula es $Y_c = a + bx$; para las importaciones al año 2013, donde $a=472$, $b=49$ y $x=3$.

No se registra producción en el Municipio y las importaciones tienen un comportamiento ascendente aproximado de 11% anual, las cuales proceden desde la Ciudad Capital, lo que indica que la cebolla en escabeche tiene demanda por parte de los consumidores finales para los próximos cinco años del

proyecto; las importaciones se calcularon de acuerdo a encuesta realizada en el Municipio donde también se estableció el consumo per cápita por hogar. (Ver anexo 4 y 5)

3.4.3 Demanda

“Se refiere a las cantidades de un producto que los consumidores están dispuestos a comprar a los posibles productores del mercado. El precio del producto estará determinado por la demanda, ya que ésta constituye una serie de relaciones y cantidades”.²⁷

- Demanda potencial histórica y proyectada

Para determinar la demanda potencial se realizó una segmentación de mercado el cual excluye 8% de niños menores de siete años, 8% de adultos mayores de sesenta y cinco años, 8% por gustos y preferencias, 40% de poder adquisitivo y 8% por hábitos de consumo.

Por carecer de producción en el Municipio no se encontraron registros escritos sobre el consumo per cápita real, el cual se obtiene al dividir el total de las libras consumidas entre el total de una población, para establecer este dato se realizó una encuesta en el Municipio el día domingo 2 de agosto del año 2014, para establecer gusto y preferencia por la cebolla en escabeche, la cual se realizó a 15 hogares donde habitan 54 personas, la población para esa fecha fue de 39,380, según datos del Instituto Nacional de Estadística-INE-, Población proyectada del Municipio, 2008-2020.

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

²⁷ Fischer L. & Espejo J. Op. Cit. p.240.

Cuadro 3
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Demanda Potencial Histórica y proyectada de Cebolla en Escabeche
Periodo 2009-2018

Año	Hogares	Hogares delimitados 53%	Consumo per cápita en frascos 16 onzas por hogar	Demanda potencial en frascos de 16 onzas
2009	7,200	3,816	6.27	23,926
2010	7,335	3,888	6.27	24,378
2011	7,470	3,959	6.27	24,823
2012	7,606	4,031	6.27	25,274
2013	7,742	4,103	6.27	25,726
2014*	7,876	4,174	6.27	26,171
2015	8,007	4,244	6.27	26,610
2016	8,135	4,312	6.27	27,036
2017	8,261	4,378	6.27	27,450
2018	8,385	4,444	6.27	27,864

*Datos proyectados a partir del año 2014.

Fuente: elaboración propia, con base en encuesta realizada en el Municipio de San Cristóbal Totonicapán para establecer el consumo per cápita. (Ver anexo 5)

Al calcular la demanda potencial tiene una variación de incremento por cada año transcurrido de un promedio de 436 libras lo cual equivale a un crecimiento porcentual anual del 3.3% del volumen y valor de producción, lo que indica que existen compradores que requieren el producto y que están dispuestos a comprarlo en un tiempo determinado, para establecer el total de hogares, el total de la población se dividió en cinco integrantes promedio por familia según datos del Instituto Nacional de Estadística -INE- y para la delimitación se consideró el nivel de ingreso poblacional de Q.1,800.00 en adelante.

- Consumo aparente histórico y proyectado

“El consumo aparente es la cantidad de determinado bien o servicio que el mercado requiere”.²⁸ Histórico se refiere a las unidades consumidas por la población en años anteriores, el cual se determina a través de la suma de la producción más las importaciones a lo cual se le restan las exportaciones, mientras que el consumo aparente proyectado identifica la cantidad de unidades

²⁸ Baca Urbina, G. Op. Cit. p. 15

que en el futuro consumirá la población, y se obtiene sumando la producción y las importaciones y se le resta las exportaciones. Este permite analizar las tendencias del consumo a nivel del Municipio en años anteriores y establecer la demanda proyectada para lo cual a continuación se presenta el cuadro consumo aparente histórico y proyectado de cebolla en escabeche.

Cuadro 4
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Cebolla en Escabeche
Periodo 2009-2018
(en frascos de 16 onzas)

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2009	-	378	-	378
2010	-	420	-	420
2011	-	466	-	466
2012	-	518	-	518
2013	-	576	-	576
2014*	-	620	-	620
2015	-	669	-	669
2016	-	719	-	719
2017	-	768	-	768
2018	-	817	-	817

*Datos proyectados a partir del año 2014.

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014. y proyecciones a través del método de mínimos cuadrados cuya fórmula es $Y_c = a + bx$; para las importaciones al año 2013, donde $a=472$, $b=49$ y $x=3$.

El consumo aparente de los años 2009 al 2018, no registra producción y exportaciones, por lo que el consumo aparente es igual a las importaciones que ingresan al Municipio, con una tendencia de crecimiento anual en promedio de 9%; se parte de estos datos para considerarlo un proyecto rentable.

- **Demanda insatisfecha histórica y proyectada**

Es el segmento de mercado que no logra satisfacer las necesidades, aun cuando existe capacidad de compra. A continuación se presenta el cuadro de demanda insatisfecha histórica y proyectada.

Cuadro 5
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Cebolla en Escabeche
Período 2009-2018
(en frascos de 16 onzas)

Año	Demanda Potencial	Consumo Aparente	Demanda Insatisfecha
2009	23,926	378	23,548
2010	24,378	420	23,958
2011	24,823	466	24,357
2012	25,274	518	24,756
2013	25,726	576	25,150
2014*	26,171	620	25,551
2015	26,610	669	25,941
2016	27,036	719	26,317
2017	27,450	768	26,682
2018	27,864	817	27,047

*Datos proyectados a partir del año 2014.

Fuente: elaboración propia, con base en datos de cuadro de demanda potencial y cuadro de consumo aparente del proyecto de cebolla en escabeche.

La demanda insatisfecha de los años 2009 al 2018, registra un incremento anual del 2%, equivalente a 387 frascos, lo que demuestra la factibilidad del proyecto.

3.4.4 Precio

El precio de venta de la cebolla en escabeche envasado es importante para que la producción obtenida sea competitiva en el mercado, se tomará en consideración los costos de producción y el margen de utilidad que se espera obtener del proyecto, el precio que se establece es de Q.20.00 por frasco de 16 onzas, se partió de todos aquellos costos y gastos a emplearse en el proceso de producción, así como de los precios de productos similares ya existentes en el Municipio.

3.4.5 Comercialización

La comercialización de cebolla en escabeche, se abordará en el capítulo IV, considerando todos los sub temas necesarios para una comercialización eficaz en el mercado objetivo establecido.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

“Son todos aquellos recursos que se tomarán en cuenta para poder llevar a cabo la producción del bien o servicio”,²⁹ a la vez permite conocer aspectos específicos del proyecto seleccionado para obtener un mayor rendimiento. Para ello deberá analizarse distintas alternativas y condiciones en que pueden ser combinados los factores productivos. Los elementos principales que componen el estudio técnico son: localización, tamaño, volumen, valor y superficie de la producción, proceso productivo y requerimientos técnicos.

3.5.1 Localización

“Es el lugar donde se pretende llevar a cabo el proyecto y para lograr optimizarlo es importante la ubicación geográfica donde este se instale para lograr la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital que se invierta así obtener el mejor costo unitario mínimo, no sólo los factores geográficos son importantes para la toma de esta decisión, también hay que considerar los factores institucionales, sociales y económicos, sin dejar pasar por alto algo muy importante como la macrolocalización y microlocalización”.³⁰

- **Macrolocalización**

El proyecto se desarrollará en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán, ubicado a 12 kilómetros de la Cabecera Departamental y 190.5 kilómetros de la ciudad capital de Guatemala.

- **Microlocalización**

La ubicación exacta del proyecto será en el barrio La Ciénaga, en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, ubicado a dos kilómetros de la Cabecera Municipal.

²⁹ Casia, M. Op. Cit. p.26

³⁰ Baca Urbina, G. Op. Cit. p.86-88

Heizer, J. y Render, B. 2009. Principios de Administración de Operaciones. 7^a Ed. México, Pearson. p. 318.

Para seleccionar la ubicación se tomaron en cuenta factores como el acceso ya que se encuentra en la carretera principal que comunica con San Andrés Xecúl, lo que hace accesible la distribución del producto; mano de obra no calificada, disponibilidad de transporte, adquisición de materia prima a precios accesibles, servicios básicos, agua, luz, drenajes, extracción de basura y otros servicios necesarios.

3.5.2 Tamaño del proyecto

La planificación de la producción anual será de 13,200 frascos de 16 onzas, con una merma del 5%, para cubrir el 53% del total de la demanda insatisfecha. Durante los cinco años de vida del proyecto la producción será de 66,000 frascos con un valor de Q.20.00 cada uno, que hace un valor total de Q.1,320,000.00.

- Volumen y valor de la producción

A continuación se presenta el cuadro que muestra el valor y volumen de la producción de acuerdo a necesidades del mercado para un periodo de vida del proyecto de cinco años.

Cuadro 6
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Volumen y Valor de la Producción Anual Proyectada
Año 1-5

Año	Total de materia prima requerida en onzas	Volumen frascos de 16 onzas	Precio venta por frasco en Q.	Valor de la producción en Q.
1	211,200	13,200	20.00	264,000.00
2	211,200	13,200	20.00	264,000.00
3	211,200	13,200	20.00	264,000.00
4	211,200	13,200	20.00	264,000.00
5	211,200	13,200	20.00	264,000.00
Total	1,056,000	66,000		1,320,000.00

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

Para el envasado se tiene un promedio de 21 cebollas pequeñas por frasco, cada uno tendrá 12 onzas de cebolla y 4 onzas que incluyen sal común, benzoato de sodio, vinagre, tomillo y laurel, para hacer un total de 16 onzas por cada frasco se estima una merma del 5% sobre el total de la materia prima utilizada para la elaboración del producto, la cual no está descrita en el cuadro anterior pero se detalla en el proceso de producción.

3.5.3 Proceso productivo

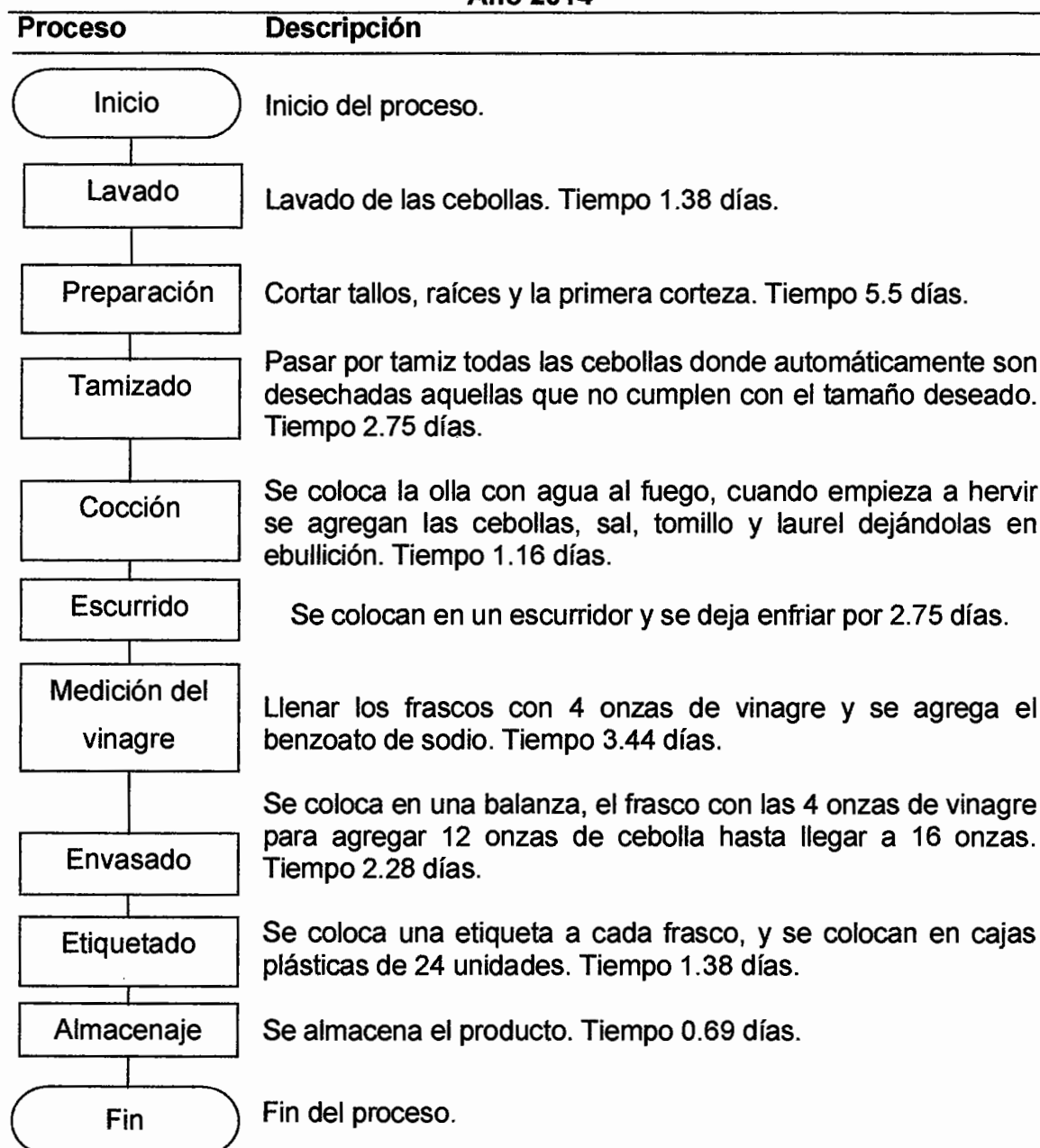
“Es el proceso técnico que se utiliza en el proyecto para obtener los bienes y servicios a partir de insumos, y se identifica como la transformación de una serie de insumos para convertirlos en productos mediante una determinada función de producción”.³¹

Para llevar a cabo el proceso productivo de la cebolla en escabeche es necesario, tomar medidas higiénicas durante los nueve pasos que son requeridos para el envasado.

La siguiente gráfica detalla paso a paso el proceso productivo del proyecto

³¹ Baca Urbina, G. Op. Cit. p. 89

Gráfica 5
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Flujograma del Proceso Productivo
Año 2014



Fuente: elaboración propia con base en Manual Dirigido a Estudiantes de Agroindustria Comunitaria, Fundación Soros de Guatemala.

El flujograma anterior muestra los pasos necesarios para la elaboración de cebolla en escabeche, registrándose merma en los siguientes procesos, preparación 2%, tamizado 2%, medición de vinagre 0.5%, envasado 0.5%, para hacer un total de merma de 5% de todo el proceso.

3.5.4 Requerimientos técnicos

En el presente apartado se desarrolla la descripción de los elementos indispensables para el desarrollo del proyecto; tales como insumos, materiales, herramientas, mano de obra y equipo necesario utilizado en el proceso productivo de cebollas en escabeche.

A continuación se presenta los requerimientos técnicos necesarios para el envasado de cebolla en escabeche.

Tabla 8
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Requerimientos Técnicos
Año 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Herramientas		
Lima	Unidad	1
Cuchillo tramontina	Unidad	3
Escurreidor de acero inoxidable	Unidad	2
Cucharones grandes de peltre	Unidad	3
Tabla de picar PVC (50*35 cm)	Unidad	3
Olla de acero inoxidable Cap. 50 litros	Unidad	1
Equipo de trabajo		
Balanza digital 15Kg.	Unidad	1
Estufa industrial una hornilla con tambo de gas	Unidad	1
Mesa de trabajo 80cm*150cm	Unidad	2
Cajas plásticas	Unidad	10
Filtro de agua	Unidad	1
Mobiliario y equipo		
Escritorio	Unidad	1
Sillas plásticas	Unidad	3

Continúa en la página siguiente

Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Calculadora	Unidad	1
Equipo de cómputo		
Computadora de escritorio	Unidad	1
Impresora	Unidad	1
Regulador de voltaje UPS	Unidad	1
Intangible		
Gastos de organización	Unidad	1
Materia prima		
Cebolla	Libras	868
Sal común	Libras	28
Benzoato de sodio	Libra	1
Vinagre	Galón	15
Tomillo	Onzas	4
Laurel	Onzas	4
Mano de obra		
Lavado	Día	1.38
Preparación	Día	5.50
Tamizado	Día	2.75
Cocción	Día	1.16
Ecurrido	Día	2.75
Medición del vinagre	Día	3.44
Envasado	Día	2.28
Etiquetado	Día	1.38
Almacenaje	Día	0.69
Costos indirectos variables		
Frascos de vidrio de 16 onzas c/tapa	Unidad	1,100
Etiquetas	Unidad	1,100
Gas propano de 25 libras	Tambo	2
Cloro	Galón	4
Costos fijos de producción		
Alquiler del local	Mensual	1
Agua potable	Mensual	1
Extracción de basura	Mensual	1
Guantes de látex, redecilla y gabachas	Mensual	1
Mascarillas desechables	Unidad	44
Gastos de venta		
Honorarios de comercialización	Mensual	1
Gastos de administración		
Honorarios del administrador	Mensual	1
Honorarios del contador	Mensual	1

Continúa en la página siguiente

Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Energía eléctrica	Mensual	1
Telefonía	Mensual	1
Papelería y útiles	Mensual	1

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

La tabla anterior indica la cantidad de elementos indispensables para el proceso productivo, integrado por los componentes principales: herramientas, equipo, mobiliario, equipo de cómputo, materia prima, mano de obra, costos indirectos variables, costos fijos de producción, gastos de ventas y gastos de administración.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Este estudio permite establecer el diseño que mejor se adapte a las necesidades de una organización, así como crear las normativas internas y adaptarse a las externas para el buen funcionamiento, que para este caso es el comité; dicho tema se desarrolla en el capítulo V de este informe.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

“Es la antepenúltima etapa del estudio, su objetivo es ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporcionan las etapas anteriores y elaborar los cuadros analíticos que sirven de base para la evaluación económica”.³²

3.7.1 Inversión fija

Comprende la adquisición de todos los activos tangibles e intangibles patentes, marcas, diseños, nombres comerciales, asistencia técnica, gastos de instalación, estudios diversos y capacitación de personal necesarios para iniciar el proyecto³³

³² Ibid. p. 8.

³³ Ibid. p. 143.

A continuación se detallan los gastos que integran la inversión fija.

Cuadro 7
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Inversión Fija
Año 2014
(cifras en quetzales)

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Tangible				8,190
Herramientas				980
Lima	Unidad	1	15.00	15
Cuchillo tramontina	Unidad	3	48.00	144
Escurreidor de acero inoxidable	Unidad	2	60.00	120
Cucharones grandes de peltre	Unidad	3	32.00	96
Tabla de picar PVC (50*35 cm)	Unidad	3	10.00	30
Olla de acero inoxidable Cap. 50 litros	Unidad	1	575.00	575
Equipo de trabajo				3,000
Balanza digital 15Kg.	Unidad	1	450.00	450
Estufa industrial una hornilla con tambo de gas	Unidad	1	650.00	650
Mesa de trabajo 80cm*150cm	Unidad	2	250.00	500
Cajas plásticas	Unidad	10	90.00	900
Filtro de agua	Unidad	1	500.00	500
Mobiliario y equipo				640
Escritorio	Unidad	1	400.00	400
Sillas plásticas	Unidad	3	50.00	150
Calculadora	Unidad	1	90.00	90
Equipo de cómputo				3,570
Computadora de escritorio	Unidad	1	3,000.00	3,000
Impresora	Unidad	1	260.00	260
Regulador de voltaje UPS	Unidad	1	310.00	310
Intangible				4,000
Gastos de organización				4,000
Gastos de organización			4,000.00	4,000
Total				12,190

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

Los datos anteriores presentan la inversión fija mínima necesaria requerida para la producción de cebolla en escabeche. Es importante mencionar que el mayor requerimiento es de gastos de organización con 33%, le sigue la adquisición del

equipo de cómputo con 29%, seguido de equipo de trabajo con 25%, herramientas con 8%, en menor proporción mobiliario y equipo 5%, que en conjunto totaliza 100% de la inversión fija.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Desde el punto de vista contable se define como “la diferencia entre el activo circulante y pasivo circulante”.³⁴ Pero desde el punto de vista de proyectos, está representado por el capital adicional (distinto de la inversión fija), con el que hay que contar para que empiece a funcionar el proyecto.

Es decir, se tiene que contar con el efectivo para poder llevar a cabo la primera producción, debe comprarse los insumos o materias primas, pagar la mano de obra y otros costos y gastos que ocasiona la puesta en marcha del proyecto.

A continuación se detalla la inversión en capital de trabajo para el proyecto.

Cuadro 8
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Inversión en Capital de Trabajo
Año 2014
(cifras en quetzales)

Descripción	Total Q.
Materia prima	3,014
Mano de obra	2,072
Costos indirectos variables	6,295
Costos fijos de producción	626
Gastos de venta	2,530
Gastos de administración	3,585
Total	18,122

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

En la inversión en capital de trabajo refleja todos los costos y gastos necesarios, en este caso se determinó que el rubro con mayor requerimiento corresponde a los costos indirectos variables 35%, los gastos de administración con 20%,

³⁴ Ibíd. p. 145

materia prima representa 17%, gastos de venta 14%, mano de obra 11% y costos fijos de producción 3%.

3.7.3 Inversión total

“Comprende la adquisición de todos los activos fijos o tangibles y diferidos o intangibles necesarios para iniciar las operaciones, con excepción del capital de trabajo”.³⁵ A continuación se detalla la inversión total para la producción de cebollas en escabeche.

Cuadro 9
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Inversión Total
Año 2014
(cifras en quetzales)

Descripción	Parcial	Total
Inversión fija		12,190
Herramientas	980	
Equipo de trabajo	3,000	
Mobiliario y equipo	640	
Equipo de cómputo	3,570	
Gastos de organización	4,000	
Inversión en capital de trabajo		18,122
Materia prima	3,014	
Mano de obra	2,072	
Costos indirectos variables	6,295	
Costos fijos de producción	626	
Gastos de venta	2,530	
Gastos de administración	3,585	
Total		30,312

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

Este cuadro indica la totalidad de inversión requerida para realizar el proyecto, en capital de trabajo se requiere 60%, mientras que la inversión fija con 40% de la inversión total.

³⁵ Ibídem pág. 143

3.7.4 Financiamiento

“Permite conocer la forma como se financiará el proyecto, ya sea con fuentes internas o externas”.³⁶

- Fuentes internas o recursos propios

“Son los recursos propios o autofinanciamiento al cual recurren los productores, tales como: ahorros, semillas de cosechas anteriores, mano de obra familiar, ventas de productos excedentes y remesas del exterior. Mónica Casia en su libro “Guía para la preparación y evaluación de proyectos, con un enfoque administrativo”, menciona la venta de activos, utilidades no distribuidas y la incorporación de nuevos socios”.³⁷

- Fuentes externas o recursos ajenos

Son los recursos externos que se obtienen por medio de préstamos de instituciones financieras, prestamos de familiares, cooperativas de ahorro y crédito entre otros.

En el cuadro siguiente detalla la integración de los recursos para el proyecto.

Cuadro 10
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Fuentes de Financiamiento
Año 2014
(cifras en quetzales)

Descripción	Recursos propios	Recursos ajenos	Inversión total
Inversión fija	12,190	-	12,190
Inversión en capital de trabajo	18197	-	18122
Total	30,387	-	30,312

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

³⁶ Casia M. Op. Cit. p.54

³⁷ Loc. Cit.

El cuadro anterior muestra que la inversión requerida para iniciar el proyecto se logra cubrir con recursos propios para la primera producción de cebolla en escabeche.

3.7.5 Estados financieros

En este apartado se presentan los estados financieros del proyecto de producción de cebolla en escabeche.

- Estado de costo directo de producción

El estado de costo directo de producción se efectúa para la vida útil del proyecto. Tiene como finalidad describir los insumos, la mano de obra y los costos indirectos variables con el objeto de cuantificar el costo de producción del proyecto.

A continuación se presenta el estado de costo directo de producción proyectada a cinco años.

Cuadro 11
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Estado de Costo Directo de Producción Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia prima	36,168	36,168	36,168	36,168	36,168
Cebolla	31,248	31,248	31,248	31,248	31,248
Sal común	336	336	336	336	336
Benzoato de sodio	600	600	600	600	600
Vinagre	3,960	3,960	3,960	3,960	3,960
Tomillo	12	12	12	12	12
Laurel	12	12	12	12	12
Mano de obra	24,864	24,864	24,864	24,864	24,864
Lavado	1,236	1,236	1,236	1,236	1,236
Preparación	4,944	4,944	4,944	4,944	4,944
Tamizado	2,472	2,472	2,472	2,472	2,472
Cocción	1,044	1,044	1,044	1,044	1,044

Continúa en la página siguiente

Viene de la página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Escurrido	2,472	2,472	2,472	2,472	2,472
Medición del vinagre	3,096	3,096	3,096	3,096	3,096
Envasado	2,052	2,052	2,052	2,052	2,052
Etiquetado	1,236	1,236	,236	1,236	1,236
Almacenaje	624	624	624	624	624
Bonificación incentivo	2,136	2,136	2,136	2,136	2,136
Séptimo día	3,552	3,552	3,552	3,552	3,552
Costos indirectos variables	75,540	75,540	75,540	75,540	75,540
Cuota patronal	2,880	2,880	2,880	2,880	2,880
Prestaciones labores	6,948	6,948	6,948	6,948	6,948
Frascos de vidrio de 16 onzas c/tapa	59,136	59,136	59,136	59,136	59,136
Etiquetas	2,640	2,640	2,640	2,640	2,640
Gas propano de 25 libras	3,360	3,360	3,360	3,360	3,360
Cloro	576	576	576	576	576
Total costo directo	136,572	136,572	136,572	136,572	136,572
Producción anual en frascos de 16 onzas	13,200	13,200	13,200	13,200	13,200
Costo directo de un frasco	10.346	10.346	10.346	10.346	10.346

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

El cuadro anterior muestra los costos de materia prima, mano de obra, costos indirectos variables, necesarios durante la vida útil del proyecto, asimismo indica el valor total de la producción de cebolla en escabeche. Este dato es trasladado al estado de resultados.

- Estado de resultados

Es el estado financiero que muestra los ingresos, costos y gastos así como la utilidad neta del comité (COPROCEES). durante un año.

A continuación se presenta el estado de resultados proyectado a cinco años del proyecto que determina la ganancia neta.

Cuadro 12
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Estado de Resultados Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	264,000	264,000	264,000	264,000	264,000
(-) Costo directo de producción	136,572	136,572	136,572	136,572	136,572
Contribución a la ganancia	127,428	127,428	127,428	127,428	127,428
(-) Gastos variables de venta	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Ganancia marginal	125,028	125,028	125,028	125,028	125,028
(-) Costos fijos de producción	8,357	8,357	8,357	8,357	8,112
(-) Gastos de venta	30,360	30,360	30,360	30,360	30,360
(-) Gastos de administración	45,138	45,138	45,138	43,948	43,948
Ganancia antes de ISR	41,173	41,173	41,173	42,363	42,608
(-) Impuesto sobre la renta 28%	11,528	11,528	11,528	11,862	11,930
Ganancia neta	29,645	29,645	29,645	30,501	30,678

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

El anterior estado financiero representa, la ganancia marginal que se obtiene, luego de restarle las ventas netas, los costos directos de producción manteniéndolos constantes durante los cinco años. Lo que hace favorable el proyecto a los inversionistas será la ganancia neta que se obtiene, la cual podrá ser reinvertida al generar una mayor liquidez.

- Presupuesto de caja

Refleja el comportamiento de los ingresos que constituyen, la entrada de efectivo por las ventas, la aportación de los asociados y los egresos que están formados por la salida de efectivo, costos de producción, gastos de administración, compra de activos fijos y pagos de impuestos.

A continuación se presenta el presupuesto de caja proyectado a cinco años de vida del proyecto.

Cuadro 13
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Presupuesto de Caja
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	294,312	326,258	358,866	389,353	421,313
Egresos	232,054	231,392	231,392	231,392	231,726
Saldo final	62,258	94,866	127,474	160,082	192,356

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

El presupuesto de caja nos indica el movimiento de efectivo que se tendrá durante la vida del proyecto, el objetivo es la correcta utilización de los recursos monetarios disponibles y la obtención de mayores resultados.

- Estado de situación financiera

“Presenta la situación financiera al final de cada período contable, donde se revela la totalidad de sus bienes derechos y obligaciones así como el patrimonio neto”.³⁸ A continuación se presenta el estado de situación financiera proyectado a cinco años.

Cuadro 14
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
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
Activo corriente	62,258	93,393	125,353	157,313	188,939
Efectivo	62,258	93,393	125,353	157,313	188,939
Activo no corriente	9,227	6,264	3,301	1,528	-
Herramientas	980	980	980	980	-
(-) Depreciación acumulada	(245)	(490)	(735)	(980)	-
Equipo de trabajo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000

Continúa en la página siguiente

³⁸ Baca G. Op. Cit. p.155

Viene de la página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
(-) Depreciación acumulada Mobiliario y equipo	(600)	(1,200)	(1,800)	(2,400)	(3,000)
(-) Depreciación acumulada Equipo de cómputo	640	640	640	640	640
(-) Depreciación acumulada Gastos de organización	(128)	(256)	(384)	(512)	(640)
(-) Depreciación acumulada (-) Amortización acumulada	3,570	3,570	3,570	-	-
	(1,190)	(2,380)	(3,570)	-	-
	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000
	(800)	(1,600)	(2,400)	(3,200)	(4,000)
Total activo	71,485	101,130	130,775	161,610	192,356
Pasivo y patrimonio neto					
Pasivo corriente	11,528	11,528	11,528	11,862	11,930
Impuesto sobre la renta por pagar	11,528	11,528	11,528	11,862	11,930
Suma del pasivo	11,528	11,528	11,528	11,862	11,930
Continúa página siguiente					
Viene página anterior					
Patrimonio neto	59,957	89,602	119,247	149,748	180,426
Aportaciones de los asociados	30,312	30,312	30,312	30,312	30,312
Utilidad del ejercicio	29,645	29,645	29,645	30,501	30,678
Utilidad no distribuida	-	29,645	59,290	88,935	119,436
Total pasivo y patrimonio neto	71,435	101,130	130,775	161,610	192,356

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

En el estado financiero el proyecto presenta liquidez en sus operaciones, situación favorable para los asociados, que pueden así cumplir con las obligaciones contraídas.

3.8 EVALUACIÓN FINANCIERA

“Comprende el análisis de todos los flujos necesarios del proyecto para determinar capitales propios como ajenos, que sirven para establecer la capacidad financiera y la rentabilidad de capital invertido en el proyecto”.³⁹ Lo importante es evaluar si el proyecto ofrece la seguridad para pagar los gastos en que se incurren y si se obtienen ganancias, se emplearán las herramientas complejas que se obtienen mediante la determinación del flujo de fondos netos,

³⁹ Ibíd. p. 85

valor actual neto, la relación beneficio costo, tasa interna de retorno y período de recuperación de la inversión.

3.8.1 Punto de equilibrio

“Se utiliza en la planeación financiera y es una herramienta de evaluación que describe la cantidad necesaria de ventas que cubren los costos y gastos de producción, es decir que no se obtiene pérdida ni ganancia”.⁴⁰ A continuación se presenta el punto de equilibrio en valores y unidades, con el correspondiente margen de seguridad:

- Punto de equilibrio en valores

P.E.V	<u>Gastos Fijos</u>	<u>83,855</u>	Q.177,062
	% Ganancia Marginal	0.473591	

Con los resultados obtenidos se determinó que para el punto de equilibrio en valores se tendrán que realizar ventas por Q.177,062.00 para cubrir los costos de funcionamiento del proyecto.

- Punto de equilibrio en unidades

P.E.U	<u>Punto de equilibrio en valores</u>	<u>177,062</u>	8,553.10
	Precio de venta	20	

Para cubrir los costos fijos y variables es necesario vender 8,553 frascos de cebollas en escabeche

- Prueba de punto de equilibrio

Los datos consignados en el punto de equilibrio, cuadran al compararse con los costos y gastos fijos.

⁴⁰ Ibíd. p.148

Descripción	Cantidad		Precio unitario	Total
Ventas en punto de equilibrio	8,853.10	X	20.00000	177,062
(-) Costos variables en punto de equilibrio	8,853.10	X	10.52818	93,207
Ganancia marginal				83,855
(-) Costos y gastos fijos				83,855
Utilidad neta				0

Si el valor de la utilidad neta es igual a cero la prueba del punto de equilibrio es correcta.

- Margen de seguridad del punto de equilibrio

Este es el indicador que proporciona el porcentaje de nivel de protección con que cuenta el proyecto en ventas antes de experimentar pérdidas.

Ventas - Punto de equilibrio

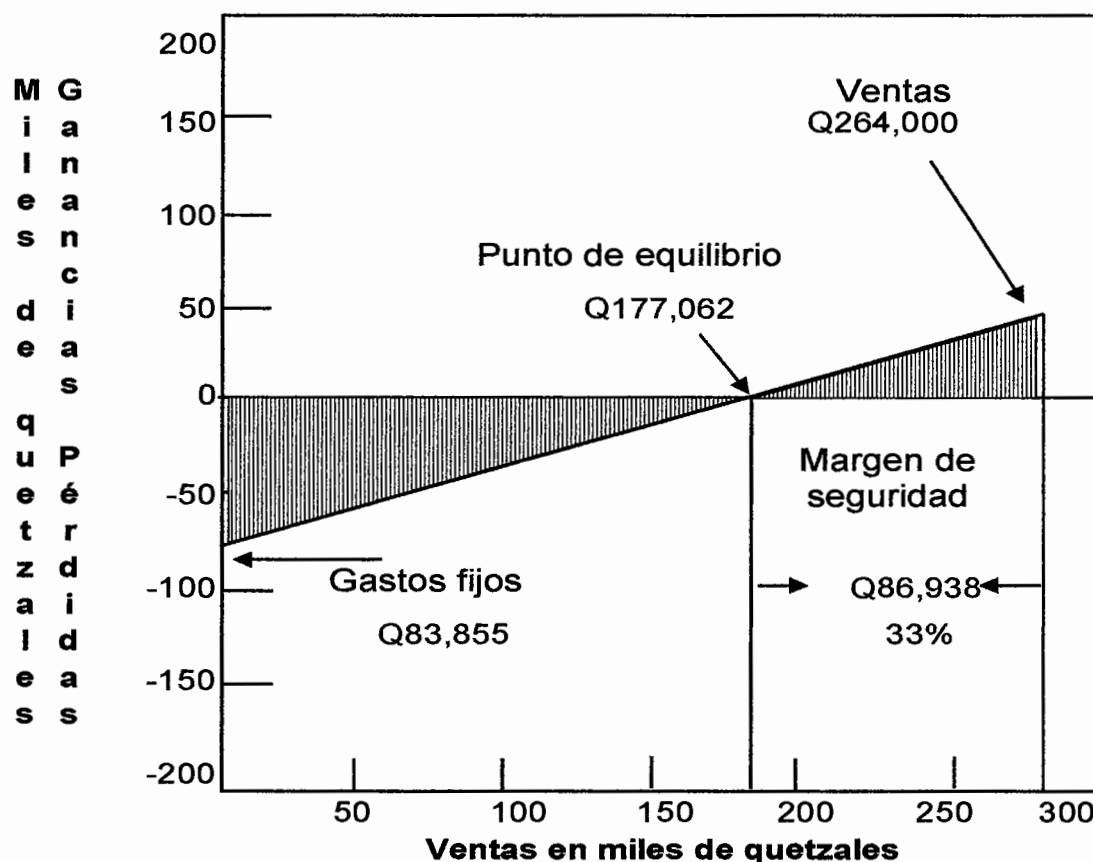
Ventas	264,000	100%
(-) Punto de equilibrio	177,062	67%
(=) Margen de seguridad	86,938	33%

De acuerdo al análisis realizado se pudo determinar que las ventas pueden disminuir hasta 33% sin registrar pérdida.

- Gráfica del punto de equilibrio

Es la representación gráfica de los resultados obtenidos en el punto de equilibrio en valores, es el punto donde se unen las ventas y los costos fijos. El punto de equilibrio se representa de la siguiente manera:

Gráfica 6
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Gráfica del Punto de Equilibrio
Año 2014



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

El total de ventas que cubre los costos fijos y variables asciende a la cantidad de Q.264,000.00 demostrando que los asociados no perderán ni ganarán, quedará un margen de seguridad de 33%.

3.8.2 Flujo neto de fondos

“Representan los ingresos y egresos que se originan de las operaciones normales del proyecto, en cada uno de los años de vida útil estimada. Estos

ingresos y egresos se toman del estado de resultados proyectados, no se incluyen las depreciaciones y amortizaciones".⁴¹ A continuación se muestra el flujo neto de fondos para el proyecto elaboración de cebolla en escabeche.

Cuadro 15
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Flujo Neto de Fondos -FNF-
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	264,000	264,000	264,000	264,000	264,000
Ventas	264,000	264,000	264,000	264,000	264,000
Egresos	231,392	231,392	231,392	231,726	231,794
Costo directo de producción	136,572	136,572	136,572	136,572	136,572
Gastos variables de venta	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Costos fijos de producción	7,512	7,512	7,512	7,512	7,512
Gastos de ventas	30,360	30,360	30,360	30,360	30,360
Gastos de administración	43,020	43,020	43,020	43,020	43,020
Impuesto sobre la renta	11,528	11,528	11,528	11,862	11,930
Flujo neto de fondos	32,608	32,608	32,608	32,274	32,206

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

La proyección del flujo neto de fondos se determina por los 5 años que durará el proyecto y se analiza con el propósito de establecer la diferencia entre los ingresos y egresos, para confirmar los valores se realiza la prueba con la suma de las depreciaciones y amortizaciones a la ganancia neta.

El flujo neto de fondos sirve de base para evaluar financieramente un proyecto ya que toma en cuenta el valor del dinero a través del tiempo.

⁴¹ Hernández F., Hernández C., Díaz V., V.M. 2009. Curso de Finanzas III. Nueva Edición. 2011 Guatemala. p.91

3.8.3 Valor actual neto

“Esta herramienta es empleada para comparar lo ingresos con los egresos, se incluye la inversión total inicial del proyecto y lograr la toma de decisiones en la factibilidad del proyecto”.⁴² Para el análisis de este proyecto se empleará un factor de actualización de 22%.

A continuación se presenta el valor actual neto para el proyecto producción de cebolla en escabeche.

Cuadro 16
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Valor Actual Neto -VAN-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Flujo neto de fondos	Factor de actualización 22%	Valor actual neto
0	30312	-	30,312	(30,312)	1.00000	(30,312)
1		264,000	231,392	32,608	0.81967	26,728
2		264,000	231,392	32,608	0.67186	21,908
3		264,000	231,392	32,608	0.55070	17,957
4		264,000	231,726	32,274	0.45139	14,568
5		264,000	231,794	32,206	0.36999	11,916
Total	30,312	1,320,000	1,188,008	131,992		62,765

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

Como resultado del análisis del valor actual neto se obtuvo Q.62,402 esto muestra que el invertir en el proyecto es rentable, pues cubre el valor de la tasa de retorno esperada mínima aceptada y produce beneficios para los asociados.

3.8.4 Relación beneficio costo

“Los recursos invertidos en la ejecución del proyecto, se obtiene del resultado de dividir los ingresos actualizados y los egresos actualizados”.⁴³

⁴² Ibíd. p. 90

⁴³ Ibíd. p. 97

A continuación se muestra la relación beneficio costo para el proyecto elaboración de cebolla en escabeche.

Cuadro 17
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Relación Beneficio Costo -RBC-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Factor de actualización 22%	Ingresos actualizados	Egresos actualizados
0	30,312	-	30,312	1.00000	-	30,312
1		264,000	232,040	0.81967	216,393	189,665
2		264,000	232,040	0.67186	177,371	155,463
3		264,000	232,040	0.55070	145,385	127,428
4		264,000	232,374	0.45139	119,167	104,599
5		264,000	232,442	0.36999	97,677	85,761
Total	30,312	1,320,000	1,188,008		755,994	693,228

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

Al actualizar los flujos netos a la tasa del 22%, y si el resultado es mayor a la unidad, la inversión en el proyecto es aceptable.

$$\text{Relación B/C} = \frac{755,994}{693,228} \quad \text{Q.1.09}$$

Por cada quetzal que se invierte se obtiene un beneficio de Q.0.09, se puede decir que el proyecto es rentable y confiable, pues los ingresos generados alcanzan la cobertura de costos y gastos.

3.8.5 Tasa interna de retorno

“Es la herramienta expresada como porcentaje, que expresa la relación del ingreso neto actual que percibe el inversionista sobre el capital invertido”.⁴⁴

⁴⁴ Ibíd. p.94

Tasa que hace que el valor de los flujos netos positivos sean igual a los flujos netos negativos, mide la rentabilidad del proyecto.

A continuación se presenta el cuadro de la tasa interna de retorno.

Cuadro 18
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Tasa Interna de Retorno -TIR-
(cifras en quetzales)

Año	Flujo neto de fondos	Tasa de descuento 104.35916%	Flujo neto de fondos actualizado	Tasa de descuento 104.65916%	Flujo neto de fondos actualizado	Factor de actualización TIR 104.45916%	TIR
0	(30,312)	1.00000	(30,312)	1.00000	(30,312)	1.00000	(30,312)
1	32,608	0.48933	15,956	0.48862	12,933	0.48910	15,949
2	32,608	0.23945	7,808	0.23875	7,785	0.23922	7,800
3	32,608	0.11717	3,821	0.11666	3,804	0.11700	3,815
4	32,274	0.05734	1,851	0.05700	1,840	0.05722	1,847
5	32,206	0.02806	904	0.02785	897	0.02799	901
Total	131,992		28		(53)		-

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

Es la tasa que el inversionista desea ganar, está por arriba de la tasa del costo de oportunidad de capital. El resultado de la tasa interna de retorno es 104.45916% es mayor a la -TREMA-, es aceptable y genera mayor rendimiento para el proyecto.

3.8.6 Período de recuperación de la inversión

“Es el período de tiempo en la vida del proyecto, en el cual será recuperada la inversión realizada para iniciar el proyecto”.⁴⁵

A continuación se presenta el cuadro de período de recuperación de la inversión.

⁴⁵ Ibíd. p. 86

Cuadro 19
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Período de Recuperación de la Inversión -PRI-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Valor actual neto	Valor actual neto acumulado
0	30,312	-	-
1		26,728	26,728
2		21,908	48,636
3		17,957	66,593
4		14,568	81,161
5		11,916	93,077

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

Inversión total			30,312
(-) Recuperación al primer año			26,728
(=) Monto pendiente de Recuperar			3,584
	3,584 /	21,908	0.16359
	0.16359 X	12	1.96308 Meses
	0.96308 X	30	28.89 Días

PRI = 1 año, 1 mes y 29 días

El período de recuperación de la inversión será de un año, un mes y veintinueve días.

3.9 IMPACTO SOCIAL

Con la aplicación del proyecto de producción de cebolla en escabeche en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán, se obtendrá un impacto social favorable para los pobladores de esta región que deseen invertir; contribuye a la generación de empleo de forma directa para tres personas, en donde podrán vender su fuerza de trabajo y recibir remuneración para la sostenibilidad de sus hogares, así mismo los diez asociados recibirán utilidades por la inversión.

Los principales beneficios de implementar el proyecto de producción de cebolla en escabeche son:

- Aprovechar las potencialidades que presenta el Municipio.
- Ayudar a desarrollar la actividad de inversión.
- Desarrollar nuevas fuentes de empleo para los pobladores.

Un Municipio que sabe aprovechar de buena manera todos los recursos y potencialidades que este presenta es un Municipio en desarrollo.

CAPITULO IV

COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CEBOLLA EN ESCABECHE

La actividad de comercialización para la producción de cebolla en escabeche en el municipio de San Cristóbal Totonicapán departamento de Totonicapán, también está ligada a la manipulación y distribución del producto dentro del mercado meta.

4.1 PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN PROPUESTO

Considerada la actividad más importante, dado que engloba las actividades que se realizan para trasladar la cebolla en escabeche hasta el consumidor final, siendo estos la concentración, equilibrio y dispersión del producto.

Este proceso refiere que la actividad de comercialización incluye las formas de almacenamiento, los sistemas de transporte empleado, la presentación de del producto o servicio, el crédito de los consumidores, la asistencia técnica a los usuarios así como los mecanismos de promoción y publicidad.

4.1.1 Concentración

La concentración de la producción de cebolla en escabeche se hará en un apartado de bodega dentro de las instalaciones, donde tendrá lugar el almacenaje de las unidades que se producirán y luego saldrán a la venta.

4.1.2 Equilibrio

La oferta y demanda de cebolla en escabeche dentro del Municipio supone producir un producto de calidad y cantidad para satisfacer las necesidades del mercado demandando para ello la organización de un comité que atienda las inquietudes del mercado como de sus socios.

4.1.3 Dispersión

La cebolla en escabeche se distribuirá a través del departamento de comercialización a las tiendas minoristas del Municipio, también los minoristas podrán llegar directamente a las instalaciones del comité a realizar sus compras para ser trasladado el producto a los diferentes caseríos, cantones y aldeas de San Cristóbal Totonicapán.

4.2 COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA

Para comercializar la cebolla en escabeche en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, se proponen los siguientes aspectos.

4.2.1 Instituciones de comercialización

Dentro del proceso de comercialización que requiere la cebolla en escabeche participan los siguientes entes.

- **Productor**

Es el primer participante del proceso de comercialización, es quien elabora la cebolla en escabeche para comercializarla en el mercado meta, el cual específicamente es el municipio de San Cristóbal Totonicapán.

- **Minorista**

Es el pequeño distribuidor en tiendas de caseríos, cantones y aldeas del municipio de San Cristóbal Totonicapán que se encargara de hacer llegar al consumidor final la cebolla en escabeche.

- **Consumidor final**

Es toda persona del Municipio de San Cristóbal Totonicapán con capacidad de compra y gusto por la cebolla en escabeche.

4.2.2 Funciones de comercialización

Las funciones de comercialización para la cebolla en escabeche, en el Municipio se llevan a cabo de la siguiente forma.

4.2.2.1 Funciones físicas

Son aquellas que se relacionan directamente con la transferencia física de los productos, entre las cuales se mencionan:

- Acopio

Las cebollas sin procesar se reúnen en las instalaciones del comité, donde se harán lotes homogéneos para ser trasladados al área de producción.

- Almacenamiento

Se hará en las instalaciones del comité, procurando no almacenar por más de 8 días, debido a que es un producto perecedero.

- Empaque

Se envasará en frascos de vidrio al vacío con capacidad de 16 onzas, los cuales se colocaran en cajas plásticas con capacidad de 24 frascos, estas cajas servirán sólo para almacenaje y transporte, el producto final se venderá en su frasco por unidad. (Ver anexo 3)

- Etiqueta

Cada frasco de 16 onzas contará con una etiqueta de presentación la cual describe información nutricional, logo del comité, presentación, etiqueta de barras, ingredientes, lugar de fabricación.

Las dimensiones serán 22.5 cm. de largo por 6.5 cm. de ancho, el color fucsia predomina en toda su estructura. (Ver anexo 3).

- Distribución

Actividad a cargo del personal de comercialización quien se encargara de hacer llegar a las tiendas de barrio las unidades que requieran, también está la opción de que el propio minorista por comodidad o conveniencia visite las instalaciones del comité para recoger su producto.

4.2.2.2 Funciones de intercambio

Son procesos que el producto sufre desde el momento de la adquisición de la materia prima hasta que es adquirido por el consumidor final, como se describen a continuación.

- Compra-venta

Primero la compra de la cebolla sin procesar se hará a través del método de inspección donde sólo se aceptaran de un determinado tamaño, la venta del producto final que es en escabeche se hará de la misma forma donde el consumidor final observara el producto en su envase y evaluara si llena o no sus requerimientos.

- Determinación de precios

El precio del producto final lo determina el comité en base a sus costos de producción y margen de ganancia.

4.2.2.3 Funciones auxiliares

Entre las actividades principales están, información de precios y mercado, financiamiento y aceptación de riesgos.

- Información de precios y mercado

El comité será el encargado de establecer el precio de venta, en base a sus costos de producción y margen de ganancia.

- **Financiamiento**

Al inicio de las operaciones no se darán financiamientos, las ventas serán al contado.

- **Aceptación de riesgos**

Cada ente participante en la comercialización de la cebolla en escabeche corre bajo sus propios riesgos, el productor al momento de producir corre el riesgo de que los precios de la materia prima se disparen o escasee la producción, el minorista corre el riesgo de dañar la mercadería al momento de transportarla o de hurtos, también puede ser por almacenaje inapropiado que podría perder su mercadería.

4.2.3 Estructura de comercialización

Está constituida por la conducta, estructura y eficiencia del mercado, tal y como se describe a continuación.

4.2.3.1 Estructura de mercado

Está conformada por el productor, minorista y pobladores del Municipio considerados como compradores potenciales de cebolla en escabeche.

4.2.3.2 Conducta de mercado

Es el comportamiento de los participantes en el proceso de comercialización, dado en función de la calidad del producto y precios en el mercado actual de productos similares, donde el consumidor final aceptara la cebolla en escabeche en base a sus gustos, preferencias y poder adquisitivo.

4.2.3.3 Eficiencia de mercado

Para lograr una eficiencia en el mercado se contara con una línea de distribución a través del minorista quien se encargara de hacer llegar el producto al consumidor final.

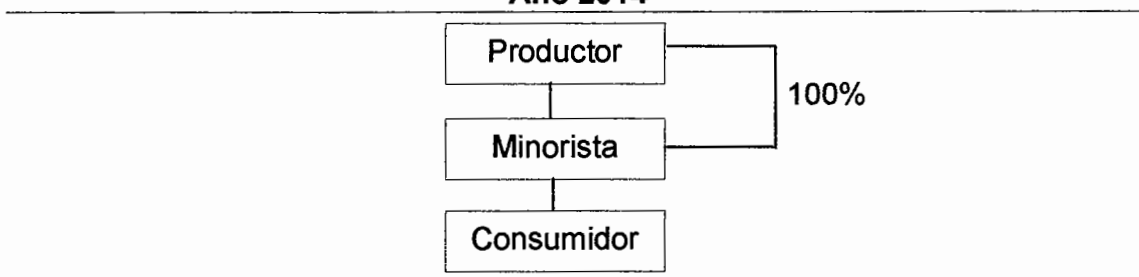
4.3 OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN

Comprende dos elementos importantes para la comercialización de cebolla en escabeche, los cuales son:

4.3.1 Canales de comercialización

Son los entes que participan en el proceso de comercialización, los cuales se representarán en la siguiente gráfica.

Gráfica 7
Municipio San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Canales de Comercialización
Año 2014



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

Luego de llevar a cabo el proceso de envasado, se comercializará toda la producción con los detallistas del Municipio seleccionados, para que este a su vez lo distribuya en sus lugares de ventas a los consumidores finales.

4.3.2 Márgenes de comercialización

“Es una medida del costo de comercialización en cada etapa del proceso, en términos generales se puede definir como la diferencia entre el precio que paga el consumidor y el valor que recibe el productor o la empresa que presta el servicio”.⁴⁶

⁴⁶ Miranda Miranda, J.J. 2005. Gestión de proyectos: evaluación financiera económica social ambiental. 5ª Ed. Bogotá, MM editores. p.106

A continuación se desarrollan los márgenes de comercialización para el proyecto de producción de cebolla en escabeche.

Cuadro 20
Municipio San Cristóbal Totonicapán, Departamento Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Márgenes de Comercialización
Año 2014

Descripción	Precio de venta (Q)	Margen bruto (Q)	Costo de mercadeo (Q)	Margen neto (Q)	Rendimiento de la inversión (%)	Participación (%)
Productor	20					91
Detallista	22	2	0.10	1.90	9.50	9
Embalaje			0.10			
Consumidor final						
Totales						100

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

En el proceso de comercialización, el productor tendrá una participación de 91%, mientras que el detallista 9% y con rendimiento de la inversión de 9%, lo que significa que por cada quetzal invertido recibirá Q.0.095.

4.4 FACTORES DE DIFERENCIACIÓN

La comercialización añade valor a la producción en su función de adecuar la producción al consumo, dando lugar a lo siguiente:

4.4.1 Utilidad del lugar

Se genera cuando el productor o los intermediarios transfieren los productos del lugar para hacerlos accesibles a los compradores o consumidores, para el caso de la cebolla en escabeche el comité se encargara de hacer llegar su producto a las tiendas de barrio para hacerla más accesible a los consumidores.

4.4.2 Utilidad de forma

Se da cuando se cambia la fisonomía de los productos, para facilitar el consumo y dar mayor satisfacción al consumidor final, puede ser la calidad del empaque o la presentación del producto.

4.4.3 Utilidad de tiempo

Utilidad que se agrega a un bien por conservarlo a través del tiempo, el mercadeo hace disponible el producto en el momento preciso en que lo requiere el consumidor final, para el caso de la cebolla en escabeche no puede permanecer por un tiempo prolongado a la espera de ser vendido.

CAPITULO V

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN DE CEBOLLA EN ESCABECHE

Define la estructura organizacional que más se adapta a las necesidades del proyecto de producción de cebolla en escabeche para el Municipio; además se presentan los objetivos que pretende alcanzar y la justificación del mismo.

5.1 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA

Para el desarrollo del proyecto de producción de cebolla en escabeche y su buen funcionamiento, es necesario crear una organización que se encargue de administrar los recursos, proponer objetivos y alcanzarlos, así como de involucrar a cada uno de los integrantes.

Para lograr esa estructura se propone la creación de un comité de productores de cebolla en escabeche.

5.1.1 Tipo y denominación

Por las características del proyecto se toma en cuenta el estudio técnico, se establece la creación de un comité que mediante el acuerdo de voluntades de un grupo de personas unirán esfuerzos y capital para la realización del proyecto de producción de cebolla en escabeche.

Este se denominará "Comité de productores de cebolla en escabeche", (COPROCEES), será una entidad privada, no religiosa, no política, con objetivos dirigidos al desarrollo personal y del Municipio, integrado por 10 miembros.

5.1.1.1 Nombre comercial

El nombre comercial con que el comité de productores de cebolla en escabeche lanzara su producto al mercado es "Sancris Onions".

5.1.2 Localización

La ubicación exacta de las oficinas del proyecto, será en el barrio La Ciénaga, en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, ubicado a dos kilómetros de la Cabecera Municipal.

5.1.3 Justificación

Derivado de la investigación de campo, se determinó que no existen organizaciones sociales y productivas que se dediquen a la producción de cebolla en escabeche, siendo importante esta actividad debido a que permitirá obtener ingresos económicos distintos a las otras actividades productivas.

Es necesario tomar en cuenta la forma de organización común que tienen en el Municipio, por lo que es viable la creación del comité que facilite la integración de inversionistas con el reconocimiento de la personalidad jurídica y la venta del producto a un mejor precio.

5.1.4 Marco Jurídico

Regula el funcionamiento y organización a través de las normas internas y externas vigentes, que se presentan a continuación.

5.1.4.1 Normativa externa

Son todas aquellas emitidas legalmente para la creación y desarrollo de comités en la República de Guatemala, siendo estas.

- Asamblea Nacional Constituyente de 1985, Constitución Política de la República de Guatemala. Artículos 34 y 43.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto Número 6-91: Código Tributario.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto Número 2-70, Artículos 368 y 372: Código de Comercio.

- Congreso de la República de Guatemala, Decreto Número 1441: Código de Trabajo. Artículos 18, 103, 138 y 139.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto Número 12-2002: Código Municipal. Artículo 18, 19 y 175. Y sus reformas Decreto Número 22-2010.
- Congreso de la República de Guatemala. Decreto Número 295. Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social.
- Congreso de la República de Guatemala. Decreto Número 10-2012, Ley de Actualización Tributaria, Libro I, Impuesto Sobre la Renta, Artículos 12, 13, 28, 33 y 172.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto Número 27-92 y sus reformas. Ley del Impuesto al Valor Agregado.
- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
 - ✓ Formulario DRCA-004, Licencia Sanitaria de fábricas o emparadoras de alimentos procesados y bebidas. (Contiene formulario, requisitos e instructivo de llenado) presentarlo en fólder y gancho a ventanilla de servicios.
 - ✓ Formulario DRCA 32-2006, Registro Sanitario de Alimentos. (Contiene formulario, requisitos e instructivo de llenado) presentarlo en fólder y gancho a ventanilla de servicios.
 - ✓ Boleta de pago DRCA.
- Organismo Ejecutivo, Acuerdo Gubernativo Número 512-98. Reglamento de Inscripción de asociaciones civiles.
- Organismo Ejecutivo, Acuerdo Gubernativo Número 537-2013, Salario Mínimo para Actividades Agrícolas, No Agrícolas y de la Actividad Exportadora y de Maquila. Artículo 2.

5.1.4.2 Normativa interna

Están conformadas por las normas, los reglamentos y disposiciones, aprobados por el consejo de administración, que regularan el funcionamiento del comité.

Con base a las exigencias de ley, el comité estará legalizado por medio de acta de constitución y escritura pública de constitución. Su operatividad quedará sujeta a lo especificado en manuales operativos de normas y procedimientos y un reglamento interno de trabajo.

5.1.5 Objetivos

A continuación se describen los objetivos, general y específicos sobre los cuales se basará el proyecto de producción de cebolla en escabeche.

5.1.5.1 General

Establecer un diseño de organización que permita a los socios del comité en la producción de cebolla en escabeche, lograr el desarrollo económico sostenido, así como la administración de los recursos económicos, humanos y físicos, para cumplir con la producción y comercialización del producto.

5.1.5.2 Específicos

- Establecer las bases legales de apoyo al comité, así como la identificación de los derechos y obligaciones.
- Determinar el diseño de la organización que requiere el comité.
- Determinar las funciones básicas de las unidades administrativas y operativas que conforma el comité.

5.1.6 Funciones generales de la organización propuesta

La organización constituida como comité tendrá a su cargo la producción, comercialización y distribución dentro del Municipio, de la cebolla en escabeche de los miembros, se describe a continuación la función que cada unidad de la organización jugara en estos procesos.

5.1.7 Estructura organizacional

El proyecto de elaboración de cebolla en escabeche requiere de la creación un

comité el cual se denomina “Comité de productores de cebolla en escabeche”, (COPROCEES), el cual se conformará por 10 miembros de la siguiente manera.

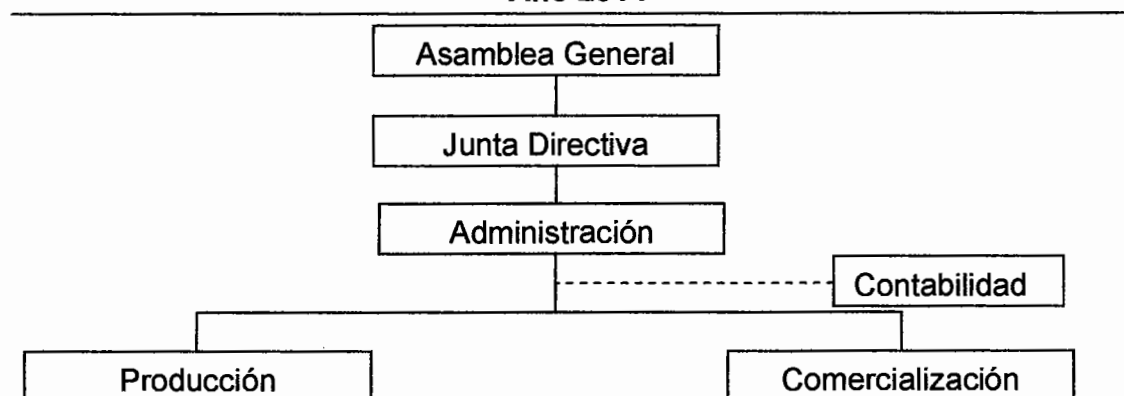
- Asamblea general
- Junta directiva
- Administración
- Producción
- comercialización

5.1.7.1 Diseño estructural

Toda organización debe plasmarse formalmente en un organigrama, el cual distingue niveles de responsabilidad y autoridad, así también establece las funciones entre los miembros del comité.

A continuación se presenta el organigrama del Comité de productores de cebolla en escabeche.

Gráfica 8
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Estructura Organizacional
Comité de Productores de Cebolla en Escabeche
Año 2014



Fuente: elaboración propia en base al artículo 3, Estatutos, Acuerdo Gubernativo número 512-98 del Organismo Ejecutivo.

La gráfica anterior muestra que el nivel estratégico estará integrado por La asamblea general quien emitirá directrices a la junta directiva y está a la administración, los departamentos de producción y comercialización estarán a nivel táctico/operativo, ya que realizarán funciones de supervisión, al mismo tiempo que se involucrarán en el proceso de la operación.

5.1.7.2 Sistema de organización

El sistema que aplica este comité es de tipo lineal, donde la autoridad y responsabilidad de las actividades son transmitidas por una sola persona al trabajador.

5.1.7.3 Funciones básicas de las unidades administrativas

Las funciones básicas que a continuación se presentan son las que cada unidad administrativa realizara dentro del comité para el buen funcionamiento.

- Asamblea general

Emitirá directrices a la junta directiva y está a la administración, es el órgano superior del comité donde se toman decisiones sobre el rumbo que tome la organización.

Una vez al año se reunirán con el fin de reestructurar al personal si fuere necesario, quedando en acta las decisiones tomadas para el próximo año de operaciones, aprobará las normas y reglamentos por las cuales se regirá el Comité.

- Junta directiva

Recibe las directrices de la asamblea general, generará sus propias instrucciones a la administración para que estas sean ejecutadas, y participa activamente en las decisiones de la asamblea general, ejercerá la representación legal del comité ante las autoridades.

- **Administración**

Organiza y coordina la capacitación técnica de cada uno de los departamentos que conforman el comité, velando por la buena utilidad de los recursos, tanto humanos como financieros a fin de llevar a cabo el buen funcionamiento del comité, revisará los reportes de producción y comercialización.

- **Producción**

Debe de cumplir con los pedidos de acuerdo a la demanda, manteniendo un mínimo y máximo de stock para satisfacer las necesidades del mercado meta, presentara reportes a la administración sobre la producción y mermas.

- **Comercialización**

Departamento encargado de velar por mantener surtido el mercado meta a través del cumplimiento de las proyecciones de venta, brindar un servicio de calidad a los clientes y atender otras actividades afines a la comercialización como podría ser en un futuro actividades de mercadeo.

5.2 RECURSOS NECESARIOS

Para el proyecto de la creación del comité de productores de cebolla en escabeche en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, se hacen necesarios los siguientes recursos.

5.2.1 Humanos

Está integrado por los 10 miembros del comité, quienes ejercerán distintas actividades dentro de la organización.

5.2.2 Financieros

La inversión requerida para realizar el proyecto es de Q.30,312.00, no se hará uso de fuentes de financiamiento externas, por lo que cada miembro aportará

Q.3,031.20 para poder dar inicio al proyecto de elaboración de cebolla en escabeche. (Ver cuadro número 9)

5.2.3 Materiales

A continuación se detallan los rubros principales para la producción de cebolla en escabeche.

Cuadro 21
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Recursos materiales
Año 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Tangible		
Herramientas		
Lima	Unidad	1
Cuchillo tramontina	Unidad	3
Escurreidor de acero inoxidable	Unidad	2
Cucharones grandes de peltre	Unidad	3
Tabla de picar PVC (50*35 cm)	Unidad	3
Olla de acero inoxidable Cap. 50 litros	Unidad	1
Equipo de trabajo		
Balanza digital 15Kg.	Unidad	1
Estufa industrial una hornilla con tambo de gas	Unidad	1
Mesa de trabajo 80cm*150cm	Unidad	2
Cajas plásticas	Unidad	10
Filtro de agua	Unidad	1
Mobiliario y equipo		
Escritorio	Unidad	1
Sillas plásticas	Unidad	3
Calculadora	Unidad	1
Equipo de cómputo		
Computadora de escritorio	Unidad	1
Impresora	Unidad	1
Regulador de voltaje UPS	Unidad	1
Intangible		
Gastos de organización		
Gastos de organización		
Total		

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

Cabe mencionar que los recursos para el proyecto pueden variar según las necesidades que vayan surgiendo.

5.3 PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Siempre que una nueva actividad económica es puesta en marcha en el lugar que fuere, lleva consigo desarrollo a ese lugar, no sólo económico, sino también social y cultura, porque permite que sus colaboradores puedan tener acceso a otro nivel de vida y proporciona nuevas fuentes de empleo, para el caso de San Cristóbal Totonicapán departamento de Totonicapán, la elaboración de cebolla en escabeche influye en los aspectos antes mencionados.

5.3.1 Económica

El proyecto de elaboración de cebolla en escabeche beneficiara a las familias de los miembros del comité, mejorara el nivel de vida de cada uno de los socios y a futuro creara nuevas fuentes de empleo para los habitantes del Municipio.

5.3.2 Social

El impacto social que el comité de productores de cebolla en escabeche tendrá en la población del Municipio será lograr que más personas se organicen, se vuelvan emprendedores y con ello ayudaran al desarrollo social de San Cristóbal Totonicapán.

5.3.3 Cultural

El ser miembros del comité de productores de cebolla en escabeche les abrirá posibilidades económicas para que las familias puedan tener acceso a educación básica y superior, elevando el nivel cultural tanto de los miembros como a los integrantes del núcleo familiar al que pertenecen.

5.4 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

Para lograr buenos resultados, el comité de productores de cebolla en escabeche

tendrá que hacer uso de los instrumentos administrativos que ayuden a planear y organizar todas las actividades con el fin de alcanzar sus objetivos, como a continuación se describen.

5.4.1 Planeación

“La planeación establece las bases para determinar el elemento riesgo y minimizarlo, la eficiencia en la ejecución depende en gran parte de una adecuada planeación”⁴⁷, considerando las siguientes metas.

- Propósito

“Son fines esenciales o directrices que definen la razón de ser, naturaleza y carácter de cualquier grupo social”⁴⁸, para el comité de productores de cebolla en escabeche (COPROCES) es mejorar el estilo de vida de cada uno de sus asociados a través de la comercialización de cebolla en escabeche.

- Misión

“Somos el mejor comité productor de cebolla en escabeche que creamos y comercializamos un producto de calidad para nuestros consumidores a un buen precio”.

- Visión

“Ser el mejor comité de productores de la mejor cebolla en escabeche dentro del Municipio y en dos años posicionarnos en el mercado nacional, ayudando a nuestros asociados y colaboradores a la realización de sus sueños y el logro de sus metas”.

- Valores

“Son un marco de referencia para la actuación individual y colectiva al normar los

⁴⁷ Benavides Pañeda, J.2007. Administración. 2ª. Ed. México, Mc Graw Hill. p. 38.

⁴⁸ Ibíd. p.45

criterios socialmente aceptados para la interacción”,⁴⁹ Los valores sobre los que descansará el comité son la familia, honestidad, respeto, integridad y responsabilidad.

- **Objetivos**

Crecer como organización.

Garantizar el bienestar económico de nuestros colaboradores.

Brindar a nuestros clientes un producto de calidad.

5.4.2 Organización

Es la estructura técnica de las relaciones que existen entre las actividades y funciones dentro del comité para lograr la mayor productividad de la elaboración de cebolla en escabeche.

5.4.3 Integración

“Es unir los recursos humanos, materiales, financieros y técnicos necesarios para el buen funcionamiento del comité con el fin primordial de brindar a sus clientes un producto de calidad”.⁵⁰

5.4.4 Dirección

Constituye un proceso para guiar las actividades de los miembros de una organización en las direcciones apropiadas⁵¹, considerando los principios siguientes:

- **Coordinación de intereses**

“Será eficiente en tanto se encamine al logro de los objetivos generales de la empresa y podrá alcanzarse si el personal se interesa en ellos, y se facilitaran si

⁴⁹ *Ibíd.* p. 46.

⁵⁰ *Ibíd.* p. 180.

⁵¹ *ibíd.* p. 202-204.

sus objetivos individuales e intereses personales son satisfechos al conseguir la meta de la organización y si estas no se contraponen a su autorrealización".⁵²

- Impersonalidad de mando

La autoridad dentro del comité tiene que surgir como necesidad de alcanzar los objetivos como organización; no de la voluntad personal que tengan los asociados.

- De la supervisión directa

La junta directiva debe mantener comunicación constante con la administración, apoyar o refutar todas aquellas acciones encaminadas al funcionamiento del comité.

- De la vía jerárquica

Mantener la vía jerárquica es un trabajo de doble vía, tanto de arriba hacia abajo o inversamente, de tal manera que al emitirse una orden esta respete los canales establecidos en el comité tal como se presenta en su estructura organizacional.

- De la resolución de conflicto

Resolver los problemas que surjan durante la gestión administrativa del comité evitará que estos se propaguen o vuelvan graves, será trabajo de los departamentos involucrados actuar en el momento que estos surjan para evitar que estos se vuelvan difíciles de solucionar.

- Del aprovechamiento del conflicto

Aprovechar el conflicto no es otra cosa que aprender de los errores que se incurren durante la gestión administrativa, para la administración de COPROCES

⁵² *Ibíd.* p. 203.

el analizar cada problema que surja ayudara a perfeccionar sus procesos y tener una mejora continua.

5.4.5 Control

“El control está estrechamente relacionado con la planeación, a la cual sirve de realimentación para futuros planes”.⁵³ Es un sistema que revela la situación actual de las actividades y si las mismas son acordes a los procedimientos establecidos por el comité, entre estos controles están.

- Control de volumen de producción

Cada semana el administrador y el encargado de producción se reunirán para planear y llevar control de la producción con el fin de no producir más de lo que pueda comercializar, esto con el fin de evitar pérdidas y mantener el mercado abastecido.

- Control de fechas de vencimiento

Es trabajo del departamento de producción llevar control de las fechas de producción y vencimiento, reportar diariamente a la administración la cantidad producida, numero de lote y cantidad que se despacho a comercialización.

- Control de inventarios

Es un reporte que representa la cantidad de unidades que el comité tiene disponible para la venta y que servirá de referencia para toma de decisiones para la producción; este reporte de inventarios lo hará diariamente el encargado de producción y enviara una copia a la junta directiva, administración y comercialización, se tiene que considerar no solo el producto final si no también las materias primas y material de empaque que se utilizan en la fabricación.

⁵³ *Ibíd.* p. 300.

- **Aprovechamiento de los recursos**

El aprovechar los recursos con que contará el comité es tarea de todos, desde la Asamblea General hasta los niveles operativos, cada departamento presentara su inventario de insumos utilizados cada semana a la junta directiva.

- **Evaluación de costos y gastos**

Esta actividad se enfoca al aprovechamiento de los recursos y buen funcionamiento del comité; mensualmente se reunirá la junta directiva, administración y el contador, para revisar, evaluar las finanzas, inversiones a corto, mediano y largo plazo que sean necesarios para alcanzar los objetivos del comité.

CONCLUSIONES

Como resultado de la investigación de campo llevada a cabo en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán, se concluye lo siguiente.

1. Pese a que la mayoría de la población cuenta con terrenos para cultivos no disponen de recursos económicos para invertir y así poder acceder a otro tipo de ingresos, el 83.01% de los habitantes del Municipio están en la línea de pobreza, al no poder aprovechar los recursos con que cuentan.
2. El desconocimiento de técnicas de cultivo y rotación de los mismos, hace que la población no pueda salir adelante económicamente, pues la mayor parte de sus cultivos son para autoconsumo lo que provoca que tomen la decisión de abandonar sus hogares y migrar hacia Estado Unidos, siendo producto de ello la desintegración familiar.
3. La falta de asistencia técnica, herramientas y recursos económicos hace que los productores desconozcan la raza ideal de cerdos que puedan emplear en sus procesos de engorde, como resultado de ello el proceso de engorde es deficiente lo que no ayuda a que puedan obtener mejores resultados.
4. El poco acceso a fuentes externas de financiamiento no permite que los productores de ganado porcino diversifiquen las razas y empleen tecnología para una producción a gran escala, solamente se emplean recursos naturales y humanos en el proceso, por lo que esta actividad no genera los ingresos necesarios para ser considerada como auto sostenible, y es considerada por la mayoría de la población como una actividad económica secundaria.

5. El proyecto de producción de cebolla en escabeche, es un proyecto factible que administrado correctamente es capaz de convertirse una fuente de empleo para muchos pobladores del lugar y un lugar donde puedan invertir a futuro, cabe mencionar que no sólo puede crearse un comité incluso puede ser un proyecto familiar.
6. La creación de un comité que se dedique a la producción de cebolla en escabeche generará fuentes de empleo y ayudará a los agricultores del lugar comprándoles las producciones de cebolla, esto motiva a que más familias crean e inviertan en proyectos como este; es necesario resaltar que la inversión inicial para poder poner en marcha esta propuesta de negocio se necesitan diez personas con una participación económica de Q3,031.20.
7. Comercializar la cebolla en escabeche dentro del Municipio es factible debido al precio competitivo frente a otros productos similares que se distribuyen en el lugar, además de la aceptación y gusto de los habitantes por esta delicia culinaria que emplean como guarnición en sus platillos diarios.
8. La propuesta del canal de comercialización de cebolla en escabeche permitirá un crecimiento en las ventas, dado que se podrá a corto plazo cubrir el mercado mayorista del Municipio y del departamento de Totonicapán a través de un producto de calidad a un bajo costo.
9. Contar con una organización empresarial bien estructurada para un comité puede motivar a la inversión, mas aun sabiendo que el Municipio cuenta con los recursos idóneos para la producción de cebolla en escabeche, cabe mencionar que la proyección del comité tiene un enfoque económico, social y cultural, lo que lo hace más atractivo para considerarlo una buena opción de inversión para los pobladores del lugar.

10. Las razón por la que los pobladores del lugar deciden migrar hacia Estados Unidos ha sido en parte por la falta de fuentes de trabajo que les ayude a mejorar su condición económica, el crear proyectos de inversión como el de la creación del comité de productores de cebolla en escabeche puede ayudar a reintegrar nuevamente a las familias, pues el costo de pertenecer a este comité es de Q.30,312.00 la cual es factible para cualquier migrante incluso crear un proyecto familiar.

RECOMENDACIONES

Como resultado de las conclusiones realizadas, se presentan a continuación las recomendaciones correspondientes:

1. Qué los agricultores del Municipio soliciten a las autoridades municipales y al Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación –MAGA-, capacitaciones de como poder implementar nuevos cultivos, tanto estacionales como temporales para poder aprovechar el recurso tierra que poseen.
2. Qué los pobladores del Municipio soliciten a las autoridades municipales y gobierno central, programas sociales de para poder salir adelante económicamente, con un plan de microcréditos de inversión, esto ayudara a evitar la migración y la desintegración familiar.
3. Qué los productores porcinos del Municipio pidan a las instituciones gubernamentales como el Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación –MAGA- y autoridades municipales, asistencia técnica para poder hacer la mejor elección de raza que se adapte a las condiciones climatológicas del lugar, de esa forma se puede hacer crecer esta rama pecuaria en San Cristóbal Totonicapán.
4. Qué los productores porcinos del Municipio se organicen para solicitar al Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación –MAGA-, les ayude a la diversificación de razas de ganado porcino y se pueda tener acceso a tecnología, con lo cual esta actividad económica de crianza de cerdos puede pasar de ser secundaria a primaria, como lo es actualmente la agricultura.
5. Qué los pobladores del Municipio acudan a las autoridades Municipales para solicitar estudios de proyectos como los que efectúan los grupos de estudiantes universitarios y otras entidades con el fin de tener fuentes de

información que les ayude a invertir en diferentes proyectos, que ayudaran al desarrollo tanto personal como del lugar.

6. Qué los futuros inversionistas de proyecto de cebolla en escabeche, adquieran toda la materia prima para el proyecto, solamente en el Municipio de San Cristóbal, con fin de ayudar a la economía de las personas.
7. Qué los inversionistas, mantengan siempre los estándares de calidad al precio sugerido en este proyecto para lograr los objetivos que en el estudio se describen, con ello logran diversificar la actividad productiva del lugar generando más empleo.
8. Qué el comité mantenga la calidad de la cebolla en escabeche a través de las buenas prácticas de manufactura, revisar sus márgenes de ganancia para no hacer incrementos excesivos que provoque que el consumidor cambie de marca, con ello se logrará incrementar las ventas y posicionarse en el mercado.
9. Qué comité, aproveche los recursos con que cuenta el Municipio, comprando localmente las materias primas, dando oportunidades de empleo, con estas iniciativas de parte del comité se lograra generar más desarrollo para sus habitantes y estará enfocado en una de las proyecciones del comité, que es el económico.
10. Qué los pobladores del Municipio pidan a las autoridades municipales, ayuda para invertir en este tipo proyectos, como microcréditos para generar nuevas fuentes de empleo, ayudar a disminuir la tasa de migración, y promover la integración familiar, dando oportunidad a proyectos de vida donde cada persona del lugar pueda invertir.

BIBLIOGRAFÍA

Aguilar Catalán, J. A. 2014. "Método para la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico". Guatemala, Editorial Renacer, 4ta. Edición, 126 p.

Baca Urbina, G. 2010. Evaluación de proyectos. 6ª Ed. Mexico, Mc Graw Hill. 318 p.

Benavides Pañeda, R.J. 2007. Administración. 2ª Ed. México, Mc Graw Hill, 354 p.

Casia, M. s.f. Guía para la preparación y evaluación de proyectos, con un enfoque administrativo. 1ª Ed. Guatemala, JASD, 137 p.

Congreso de la República de Guatemala. "Código Municipal". Decreto Número 12-2002 Reforma Decreto Número 22-2010. Artículo 4ª.

Decreto gubernativo 537-2013. Salario mínimo, del 26 de diciembre de 2013

Fischer L. & Espejo J. 2004. Mercadotecnia., 3ª Ed. México, Mc Graw-Hill. 540 p.

Gitman Lawrence J. 2003. Principios de Administración Financiera, 10ª Ed. México, 676 p.

Heizer, J. Y Render, B. 2009. Principios de Administración de Operaciones. 7ª Ed. México, Pearson. 684 p.

Hernández F., Hernández C. V.M. 2009. Curso de Finanzas III. Nueva Edición. 2011 Guatemala. 160 p.

INCAP (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá) y OPS (Organización Panamericana de la Salud). GT. 2007. Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica. 2ª. Ed. Guatemala, 128 p.

Koeslag, J.H. et. al. 1982, Porcinos, 7ª Impresión, México, Trillas. 143 p.

Medina, J. 2008. Cebolla: guía técnica. Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF). Santo Domingo, DO. 64 p.

Mendoza, G. 1980. Compendio de productos Agropecuarios. S.e. San José Costa Rica. ICA 276 p.

Miranda Miranda, J.J. 2005. Gestión de proyectos: evaluación financiera económica social ambiental. 5ªEd. Bogotá, MM editores. 438 p.

Murcia Murcia, J.D. Y otros. 2009. Proyectos, Formulación y criterios de evaluación, México, 1ªEd. Alfaomega, 492 p.

Perdomo Salguero, M. L. año 2010. Evaluación de Proyectos. 1ra Edición. Guatemala, Ediciones Contables, Administrativas, Financieras y Auditoría (ECAFYA), 185 p.

Pinheiro Machado, L.C. 1980. Los Cerdos, 1ª Ed. Buenos Aires, Hemisferio Sur. 528 p.

Zorrilla Arena, S. 2010. Diccionario de Economía. México, D.F, Grupo Noriega Editores, Editorial LIMUSA. 3ra. Edición. 324 p.

ANEXOS

ANEXO I
MANUAL DE ORGANIZACIÓN
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CEBOLLA EN ESCABECHE
“COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE”
MUNICIPIO DE SAN CRISTÓBAL TOTONICAPÁN, DEPARTAMENTO DE
TOTONICAPÁN

ÍNDICE

	Página
INTRODUCCIÓN	1
1 JUSTIFICACIÓN	2
2 OBJETIVOS DEL MANUAL	2
3 CAMPO DE APLICACIÓN	2
4 PROPÓSITO	2
5 MISIÓN	2
6 VISIÓN	3
7 VALORES	3
8 OBJETIVOS	3
9 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	3
10 FUNCIONES GENERALES DE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS	4
10.1 ASAMBLEA GENERAL	4
10.2 JUNTA DIRECTIVA	4
10.3 ADMINISTRACIÓN	4
10.4 PRODUCCIÓN	5
10.5 COMERCIALIZACIÓN	5
CARGOS Y PUESTOS	
Presenta	6
Vicepresidente	8
Secretario	10
Tesorero	12
Vocal I	14
Administrador	16
Encargado de producción	18
Encargado de comercialización	20

INTRODUCCIÓN

Con la creación del “Comité de productores de cebolla en escabeche” del municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán, se elabora el presente manual el cual contiene lineamientos e información para realizar las actividades que cada puesto de trabajo requiera el comité.

La estructura del manual presenta el organigrama, que detalla el puesto de cada miembro dentro del comité así como el papel que juega dentro del mismo, la vigencia que tendrá, así como nombres y firmas de quien autoriza el manual y sus modificaciones.

1 JUSTIFICACIÓN

Toda organización por pequeña que sea necesita de una guía o manual que le sirva para establecer las funciones que cada persona tendrá, para el buen funcionamiento, teniendo cada uno claras sus atribuciones y responsabilidades.

2 OBJETIVOS DEL MANUAL

- Dar a conocer a cada miembro del comité la posición que ocupa, así como sus funciones y responsabilidades.
- Servir de guía en cuanto a relaciones laborales de los socios.
- Evitar duplicidad de funciones.
- Tener por escrito todas las funciones de cada departamento.

3 CAMPO DE APLICACIÓN

La aplicación de los lineamientos contenidos en el presente manual es para el comité de productores de cebolla en escabeche, del municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán, el cual tiene vigencia desde el momento que un miembro entra a formar parte del comité hasta el momento que cese su relación como miembro del mismo, sin importar el cargo que llegara a ocupar.

4 PROPÓSITO

El propósito del comité de productores de cebolla en escabeche –COPROCES– es mejorar el estilo de vida de cada uno de sus asociados a través de la comercialización de cebolla en escabeche.

5 MISIÓN

“Somos el mejor comité productor de cebolla en escabeche que creamos y comercializamos un producto de calidad para nuestros consumidores a un buen precio”.

6 VISIÓN

“Ser el mejor comité de productores de la mejor cebolla en escabeche dentro del Municipio y en dos años posicionarnos en el mercado nacional, ayudando a nuestros asociados y colaboradores a la realización de sus sueños y el logro de sus metas”.

7 VALORES

Los valores sobre los que descansará el comité son la familia, honestidad, respeto, integridad y responsabilidad.

8 OBJETIVOS

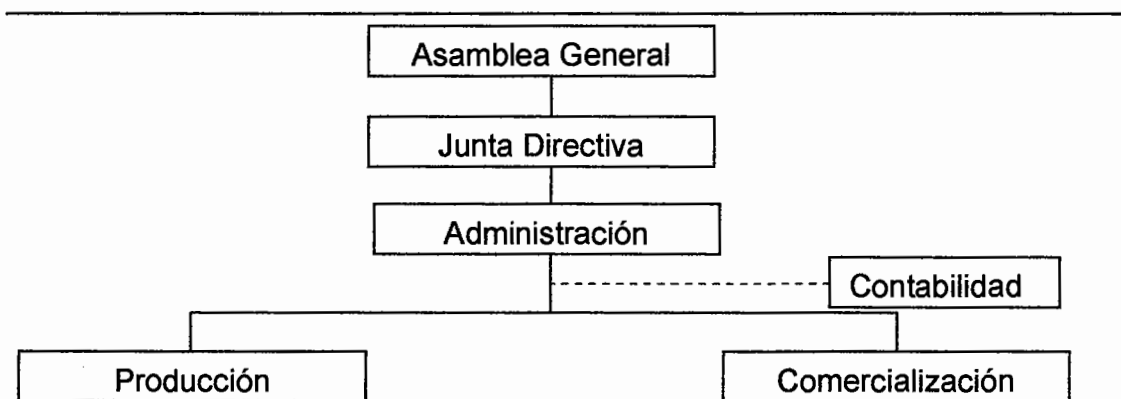
Crecer como organización.

Garantizar el bienestar económico de nuestros colaboradores.

Brindar a nuestros clientes un producto de calidad.

9 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Estructura Organizacional
Comité de Productores de Cebolla en Escabeche
Año 2014



Fuente: elaboración propia en base al artículo 3, Estatutos, Acuerdo Gubernativo número 512-98 del Organismo Ejecutivo.

La gráfica anterior muestra que el nivel estratégico estará integrado por la Asamblea General quien emitirá directrices a la junta directiva y está a la administración, los departamentos de producción y comercialización estarán a nivel táctico/operativo, ya que realizarán funciones de supervisión, al mismo tiempo que se involucrarán en el proceso de la operación.

10 FUNCIONES GENERALES DE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS

A continuación las funciones generales de los distintos órganos que integran el Comité.

10.1 ASAMBLEA GENERAL

Emitirá directrices a la junta directiva y está a la administración, es el órgano superior del comité donde se toman decisiones sobre el rumbo que tome la organización, una vez al año se reunirán con fin reestructurar al personal si fuere necesario, se anota en libro de acta las decisiones tomadas para el próximo año de operaciones, aprobará las normas y reglamentos por las cuales se regirá el Comité.

10.2 JUNTA DIRECTIVA

Recibe las directrices de la asamblea general, generará sus propias instrucciones a la administración para que estas sean ejecutadas, y participa activamente en las decisiones de la asamblea general, ejercerá la representación legal del comité ante las autoridades.

10.3 ADMINISTRACIÓN


Organiza y coordina la capacitación técnica de cada uno de los departamentos que conforman el comité y velar por la buena utilidad de los recursos, tanto humanos como financieros a fin de llevar a cabo el buen funcionamiento del comité, revisará los reportes de producción y ventas.

10.4 PRODUCCIÓN

Debe de cumplir con los pedidos de acuerdo a la demanda, manteniendo un mínimo y máximo de stock para satisfacer las necesidades del mercado meta, presentara reportes a la administración sobre la producción y mermas.

10.5 COMERCIALIZACIÓN

Departamento encargado de velar por mantener surtido el mercado meta a través del cumplimiento de las proyecciones de venta, brindar un servicio de calidad a los clientes y atender otras actividades afines a la comercialización como podría ser en un futuro actividades de mercadeo.

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE” DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE CARGO	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
I IDENTIFICACIÓN DEL CARGO		
Código del cargo: CPCE01 Título del cargo: Presidente Ubicación administrativa: Junta directiva Jefe inmediato superior: Asamblea general Subalternos: Administración Producción Comercialización		
II DESCRIPCIÓN DEL CARGO		
1. Naturaleza Organizar y dirigir las actividades del comité de acuerdo a las indicaciones de la asamblea general, velar por que los objetivos se cumplan tomando las decisiones correctas.		
2. Atribuciones <ul style="list-style-type: none"> • Supervisar a la administración sobre los movimientos del comité. • Reportar a la asamblea general los estados financieros del comité. • Ejercer representación legal del comité. • Supervisar las actividades de los distintos departamentos para que se cumplan los objetivos. 		
3. Relaciones de trabajo <ul style="list-style-type: none"> • Asamblea general • Administración • Producción • Comercialización 		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	Junta Directiva	Página: 1 de 2

4. Autoridad

- Administración
- Producción
- Comercialización

5. Responsabilidades:

- de todas las actividades que se desarrollen dentro del comité.
- de las finanzas.
- de ejecutar las decisiones de la asamblea general.

III ESPECIFICACIONES DEL CARGO**1. Académicos**

No se requiere

2. Experiencia

No se requiere

3. Habilidades:

Toma de decisiones

Dirigir personal

Analítica

OTROS REQUISITOS

Edad

mayor de 18 años

Sexo


masculino o femenino

Ser miembro del comité

Revisado y Aprobado por:
Asamblea General

Junta Directiva

Página: 2 de 2

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE” DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE CARGO	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
I IDENTIFICACIÓN DEL CARGO		
Código del cargo: CPCE02 Título del cargo: Vicepresidente Ubicación administrativa: Junta directiva Jefe inmediato superior: Presidente Subalternos: Secretario Tesorero Vocal I		
II DESCRIPCIÓN DEL CARGO		
1. Naturaleza Apoyar al presidente en la toma de decisiones y de ocupar su lugar en caso de ausencia; es nombrado por la asamblea general.		
2. Atribuciones <ul style="list-style-type: none"> • Ocupa y asume las funciones del presidente en su ausencia. • Brinda asesoría a los distintos departamentos del comité. • Participa activamente en las reuniones ante la asamblea general. • Apoya a la toma de decisiones de la junta directiva. 		
3. Relaciones de trabajo <ul style="list-style-type: none"> • Asamblea general • Presidencia • Administración • Producción • Comercialización 		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	Junta Directiva	Página: 1 de 2

4. Autoridad

En ausencia del Presidente, tiene autoridad sobre todos los departamentos que integran el Comité, toma decisiones sobre actividades del personal y las que el Presidente le delegue.

5. Responsabilidades:

- De las decisiones tomadas en caso de suplir al presidente.
- Ejecutar las decisiones asignadas por la asamblea general.
- Supervisar por que los objetivos del comité se cumplan y apoyar para su desarrollo.

III ESPECIFICACIONES DEL CARGO**1. Académicos**

No se requiere

2. Experiencia

No se requiere

3. Habilidades:

Toma de decisiones

Dirigir personal

Analítica

OTROS REQUISITOS

Edad

mayor de 18 años

Sexo


masculino o femenino

Ser miembro del comité

Revisado y Aprobado por:
Asamblea General

Junta Directiva

Página: 2 de 2

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE” DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE CARGO	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
I IDENTIFICACIÓN DEL CARGO		
Código del cargo: CPCE03 Título del cargo: Secretario Ubicación administrativa: Junta directiva Jefe inmediato superior: Vice Presidente Subalternos: Ninguno		
II DESCRIPCIÓN DEL CARGO		
1. Naturaleza Encargado de la comunicación de la junta directiva, lleva registro de las actividades del comité a través de actas, apoya las actividades organizadas por la junta directiva.		
2. Atribuciones <ul style="list-style-type: none"> • Lleva el archivo de la junta directiva. • Levanta actas sobre las sesiones celebradas. • Lleva control de asistencia de los miembros de la junta directiva. • Apoya a la toma de decisiones de la junta directiva. 		
3. Relaciones de trabajo <ul style="list-style-type: none"> • Asamblea general • Presidencia • Administración • Producción • Comercialización 		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	Junta Directiva	Página: 1 de 2

4. Autoridad

Ninguna

5. Responsabilidades:

- Mantener al día el archivo del comité.
- Mantener los canales de comunicación entre los miembros del comité.
- Es el vocero oficial de todo el comité.
- Convocar a la junta directiva a sesiones, a solicitud de la presidencia.

III ESPECIFICACIONES DEL CARGO**1. Académicos**

Saber leer y escribir

2. Experiencia

No se requiere

3. Habilidades:

Lectura

Redacción

Analítica

OTROS REQUISITOS

Edad

mayor de 18 años

Sexo


masculino o femenino

Ser miembro del comité

Revisado y Aprobado por:
Asamblea General

Junta Directiva

Página: 2 de 2

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE” DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE CARGO	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
I IDENTIFICACIÓN DEL CARGO		
Código del cargo:	CPCE04	
Título del cargo:	Tesorero	
Ubicación administrativa:	Junta Directiva	
Jefe inmediato superior:	Vice Presidente	
Subalternos:	Ninguno	
II DESCRIPCIÓN DEL CARGO		
1. Naturaleza Supervisar y controlar las finanzas del comité, llevar el control de gastos y costos en que incurra el comité, brindando la información oportuna al contador contratado para llevar la contabilidad de la entidad.		
2. Atribuciones <ul style="list-style-type: none"> • Lleva el control de las finanzas del comité. • Prestar apoyo y brindar información al contador. • Reportar a la presidencia el estado económico del comité, por medio de reportes. • Realizar compras cuando fuere necesario. 		
3. Relaciones de trabajo <ul style="list-style-type: none"> • Asamblea general • Presidencia • Administración • Producción • Comercialización • Contabilidad 		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	Junta Directiva	Página: 1 de 2

4. Autoridad
Ninguna

5. Responsabilidades:

- Mantener al día el archivo del comité.
- Mantener los canales de comunicación entre los miembros del comité.
- Es el vocero oficial de todo el comité.
- Convocar a la junta directiva a sesiones, a solicitud de la presidencia.

III ESPECIFICACIONES DEL CARGO

1. Académicos

Saber leer y escribir

2. Experiencia

No se requiere

3. Habilidades:

Lectura

Redacción

Numérica

Analítica

OTROS REQUISITOS

Edad

mayor de 18 años

Sexo


masculino o femenino

Ser miembro del comité

Revisado y Aprobado por:
Asamblea General

Junta Directiva

Página: 2 de 2

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE” DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE CARGO	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
I IDENTIFICACIÓN DEL CARGO		
Código del cargo: CPCE05 Título del cargo: Vocal I Ubicación administrativa: Junta directiva Jefe inmediato superior: Vice Presidente Subalternos: Ninguno		
II DESCRIPCIÓN DEL CARGO		
1. Naturaleza Ejecuta y da seguimiento a los proyectos del comité y de todas las actividades, informa y asesora a la presidencia sobre cada una de las fases que se desarrollen en los distintos proyectos.		
2. Atribuciones <ul style="list-style-type: none"> • Participar activamente en las sesiones celebradas por la junta directiva. • Proponer proyectos de mejora para el comité. • Organiza, dirige y coordina comisiones de trabajo. • Ser representante del comité cuando se lo pida la junta directiva. 		
3. Relaciones de trabajo <ul style="list-style-type: none"> • Con la junta directiva y cada uno de los miembros del comité cuando sea necesario 		
4. Autoridad Ninguna		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	Junta Directiva	Página: 1 de 2

5. Responsabilidades:

- Supervisar el desarrollo de los proyectos del comité.
- Velar por las buenas prácticas de producción.
- Sustituir a los miembros de la junta directiva en sus funciones en caso ausencia o por mandato de la presidencia.
- Participar de todas las sesiones que junta directiva requiera.

III ESPECIFICACIONES DEL CARGO**1. Académicos**

No se requiere

2. Experiencia

No se requiere

3. Habilidades:

Relaciones humanas

Locuaz

OTROS REQUISITOS

Edad

mayor de 18 años

Sexo


masculino o femenino

Ser miembro del comité

Revisado y Aprobado por:
Asamblea General

Junta Directiva

Página: 2 de 2

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE” DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE PUESTO	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
I IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO Código del puesto: CPCE06 Título del puesto: Administrador Ubicación administrativa: Administración Jefe inmediato superior: Junta directiva Subalternos: Contabilidad Producción Comercialización		
II DESCRIPCIÓN DEL PUESTO 1. Naturaleza Planifica, organiza y dirige la adecuada administración del comité, para el máximo aprovechamiento de los recursos. 2. Atribuciones <ul style="list-style-type: none"> • Supervisa la adecuada utilización de los recursos del comité. • Crea mecanismos para cumplir con la planeación, organización, dirección y control. • Revisa los reportes de producción y comercialización. • Reporta a la junta directiva sobre el estado producción y comercialización. 3. Relaciones de trabajo <ul style="list-style-type: none"> • junta directiva • producción • comercialización 4. Autoridad Contabilidad Producción Comercialización		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	Junta Directiva	Página: 1 de 2

5. Responsabilidades:

- Administrar de manera eficiente los recursos del comité.
- Planificar la producción y buscar el mejor canal para comercializar el producto.
- Evaluar los departamentos de producción y comercialización.
- Asesorar a los departamentos a su cargo.

III ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

1. Académicos
Mínimo pensum cerrado en Administración de Empresas
2. Experiencia
2 años mínimo en puesto similar
3. Habilidades:
Relaciones humanas
Numérica
Redacción
Locuaz
4. Salario:
Q2,5230.00 mensuales


OTROS REQUISITOS

Edad	mayor de 18 años
Sexo	masculino o femenino
Ser miembro del comité	no indispensable

Revisado y Aprobado por:
Asamblea General

Junta Directiva

Página: 2 de 2

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE” DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE PUESTO	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
I IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO Código del puesto: CPCE06 Título del puesto: Encargado de producción Ubicación administrativa: Producción Jefe inmediato superior: Administrador Subalternos: Los operarios que fueren necesarios.		
II DESCRIPCIÓN DEL PUESTO 1. Naturaleza Planifica y ejecuta la proyección de producción conforme a las necesidades del comité y demanda del producto. 2. Atribuciones <ul style="list-style-type: none"> • Supervisar durante la producción las buenas prácticas de manufactura. • Cumplir con la producción programada. • Reportar al administrador la producción. • Reportar al administrador las mermas. 3. Relaciones de trabajo <ul style="list-style-type: none"> • Administración • Comercialización 4. Autoridad Sobre el personal operario si lo hubiere.		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	Junta Directiva	Página: 1 de 2

5. Responsabilidades:

- De la producción de la cebolla en escabeche.
- Del buen manejo de mermas durante la producción.
- Mantener stock.
- Del buen manejo de las materias primas y su aprovechamiento.

III ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

1. Académicos
Saber leer y escribir
2. Experiencia
No se requiere
3. Habilidades:
Relaciones humanas
Numérica
Redacción
Locuaz
4. Sueldo:
El mínimo


OTROS REQUISITOS

Edad	mayor de 18 años
Sexo	masculino o femenino
Ser miembro del comité	no indispensable

Revisado y Aprobado por:
Asamblea General

Junta Directiva

Página: 2 de 2

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE” DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE PUESTO	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
I IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO		
Código del puesto: CPCE06 Título del puesto: Encargado de comercialización Ubicación administrativa: Comercialización Jefe inmediato superior: Administrador Subalternos: ninguno.		
II DESCRIPCIÓN DEL PUESTO		
1. Naturaleza Planifica y ejecuta la proyección de ventas de acuerdo a los requerimientos de la junta directiva y necesidades del mercado.		
2. Atribuciones <ul style="list-style-type: none"> • Hacer labor de venta. • Distribuir la cebolla en escabeche. • Reportar al administrador las ventas realizadas. • 		
3. Relaciones de trabajo <ul style="list-style-type: none"> • Administración • Producción 		
4. Autoridad Sobre el personal operario si lo hubiere.		
5. Responsabilidades: El encargado de producción es responsable por: <ul style="list-style-type: none"> • De la producción de la cebolla en escabeche. • Del buen manejo de mermas durante la producción. • Mantener stock. • Del buen manejo de las materias primas y su aprovechamiento. 		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	Junta Directiva	Página: 1 de 2

6. Responsabilidades:

- De las ventas de la cebolla en escabeche.
- De la distribución.

III ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

1. Académicos
Saber leer y escribir
2. Experiencia
No se requiere
3. Habilidades:
Relaciones humanas
Numérica
redacción
Locuaz
4. Salario:
El mínimo.

OTROS REQUISITOS

Edad	mayor de 18 años
Sexo	masculino o femenino
Ser miembro del comité	no indispensable

ANEXO 2

**MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CEBOLLA EN ESCABECHE
“COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE”
MUNICIPIO DE SAN CRISTÓBAL TOTONICAPÁN, DEPARTAMENTO DE
TOTONICAPÁN**

INDICE

	Página
INTRODUCCIÓN	1
1 JUSTIFICACIÓN	2
2 OBJETIVOS DEL MANUAL	2
3 CAMPO DE APLICACIÓN	2
4 NORMAS DE APLICACIÓN	2
5 PROCEDIMIENTOS	3
6 SIMBOLOGÍA	3
Procedimientos	
Compra de materia prima e insumos	5
Proceso de producción	8
Comercialización de la cebolla en escabeche	11
Facturación	14
Toma de inventarios	17

INTRODUCCIÓN

Para la creación del comité de productores de cebolla en escabeche en el municipio de San Cristóbal departamento de Totonicapán se requiere de la implementación de un manual de normas y procedimientos donde describa cada uno de los pasos a seguir de forma ordenada y lógica a fin de cumplir todas las funciones y realizar aquellas actividades que como comité se tendrán que realizar.

El presente manual tiene como finalidad optimizar los recursos, evitar pérdida de tiempo, duplicar tareas o esfuerzos, será una excelente herramienta que ayudara a incorporar y capacitar personal nuevo, también se incluye la simbología empleada en cada diagrama de los diferentes procesos para que el o los usuarios se les facilite la comprensión y se adapten fácilmente a la normativa del comité.

1 JUSTIFICACIÓN

La razón del presente manual, es apoyar al comité de productores de cebolla en escabeche, en el aprovechamiento de sus recursos a través de pasos lógicos y secuenciales en cada etapa de sus procesos.

2 OBJETIVOS DEL MANUAL

- Dejar por escrito los procedimientos para que el personal lleve a cabo sus operaciones con eficiencia.
- Ayudar al proceso administrativo del comité.
- Explicar gráficamente los pasos que se deben seguir, que documentos se harán necesarios en cada etapa.
- Servir de guía técnica a todos los miembros del comité.

3 CAMPO DE APLICACIÓN

La aplicación del presente manual es para todas las unidades del comité, para regular las actividades y tener control sobre el personal, estará bajo el control de la junta directiva para su buen funcionamiento.

4 NORMAS DE APLICACIÓN

La normativa general de aplicación del presente manual se rige por sus propias normas internas así como externas quedando de la siguiente forma.

- La junta directiva es quien supervisara el cumplimiento de las normas y procedimientos contenidos en el presente manual.
- Se debe de distribuir a cada empleado una copia del mismo.
- Una copia permanecerá a la vista de todo el personal el cual se ubicara en un área estratégica como puede ser el comedor, recepción o un punto de trabajo.
- Es obligación de cada miembro del comité, leer y entender los lineamientos.

- Toda sugerencia de cambio al manual deberá hacerse por escrito a la junta directiva exponiendo, razones y motivos.
- De no tener sugerencias periódicamente la junta directiva se reunirá para revisarlo y modificarlo si lo creen conveniente, según los intereses del comité.

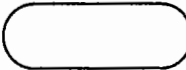
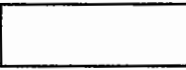
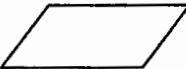

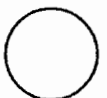
5 PROCEDIMIENTOS

La creación del comité de productores de cebolla en escabeche requiere para su buen funcionamiento realizar los siguientes procedimientos:

- Compra de materias primas e insumos
- Producción de cebolla en escabeche
- Comercialización de la cebolla en escabeche

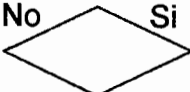


6 SIMBOLOGÍA

Los diagramas del presente manual presentan determinada simbología como la que se presenta a continuación.


Símbolo	Significado del símbolo
	Inicio / Fin: establece el inicio o fin del diagrama de flujo.
	Operación: representa operaciones o acciones a realizar.
	Inspección: tiempo durante el cual se lleva a cabo una operación y se puede hacer una inspección.
	Conector fuera de página: indica la continuidad del programa en otra página.
	Conector dentro de página: conecta dentro de la misma página dos actividades o procesos.


Continúa en la página siguiente

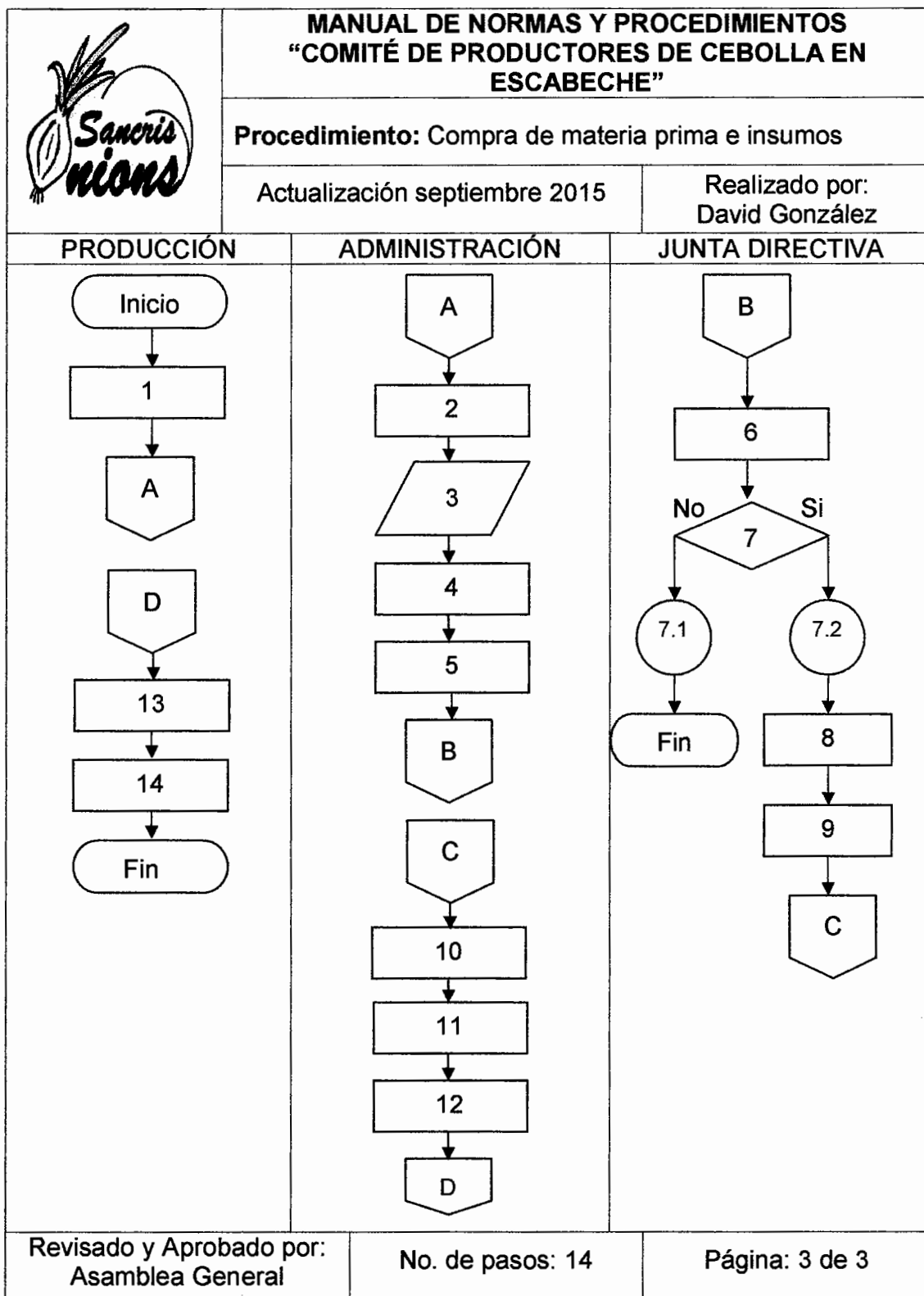
Viene de la página anterior


 <p>No Si</p>	Decisión: Tiempo durante el proceso donde se decide que se hace si se detiene o sigue.
	Multidocumento: Actividad donde realiza dos o más documentos para registrar cualquier operación dentro de un proceso, el cual servirá de archivo posteriormente.
	Archivo: espacio de tiempo donde uno de los participantes en el proceso resguarda los documentos utilizados para ser consultados posteriormente.


Fuente: Benavides Pañeda, J.2007. Administración. 2ª.Ed. México, Mc Graw Hill. P. 104-106.

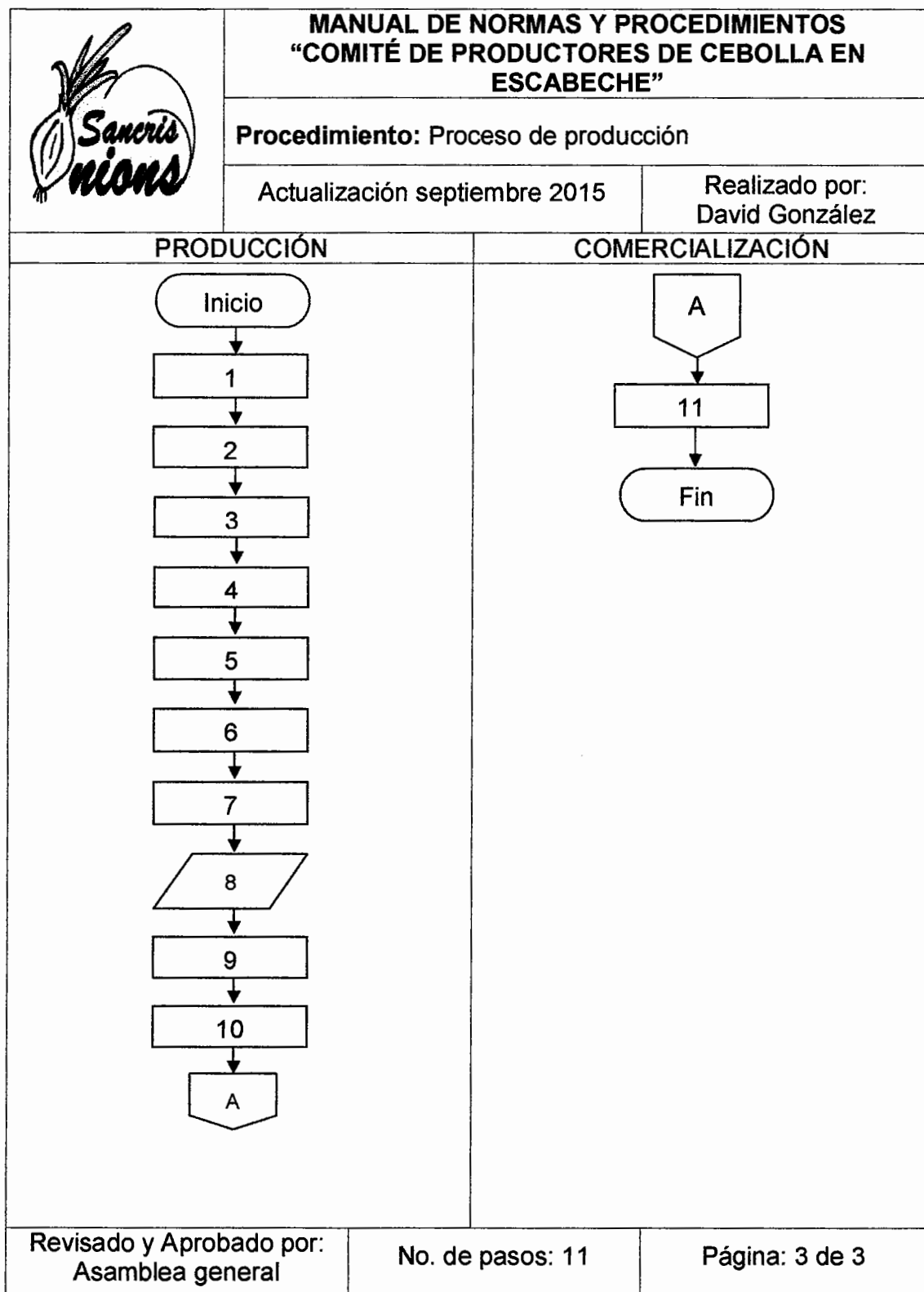
	MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS "COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE"	
	Procedimiento: Compra de materia prima e insumos	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
DEFINICION <p>La compra de materia prima y otros insumos para el proyecto de elaboración de cebolla en escabeche, estará bajo la responsabilidad del administrador con previa autorización de la junta directiva y firma de autorizado por parte del presidente.</p>		
OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"> • Evitar duplicidad en las compras. • Canalizar a través de una sola persona la gestión de compras. • Tener control sobre las compras. • Evitar malversación de fondos. 		
NORMAS ESPECIFICAS <ul style="list-style-type: none"> • Hacer la requisición a la junta directiva. • Toda requisición tiene que tener la firma del presidente • No se aceptan autorizaciones de palabra, todo por escrito. • El administrador es el único que realiza las requisiciones a la junta directiva. • Todo requerimiento de los diferentes departamentos se debe de canalizar a través del administrador. • Toda compra debe de presentar al menos tres cotizaciones. 		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	No. de pasos: 14	Página: 1 de 3


		MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE”	
		Procedimiento: Compra de materia prima e insumos	
		Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
PUESTO	PASO No.	ACTIVIDAD	
Producción	1	Presenta a administración requisición de materia prima y otros insumos.	
Administración	2	Recibe la requisición.	
	3	Revisa que la requisición contenga sólo elementos autorizados para comprar.	
	4	Cotiza en tres lugares diferentes.	
	5	Pasa a junta directiva la requisición con las tres cotizaciones para su autorización.	
Junta directiva	6	Recibe la requisición.	
	7	Toma la decisión de hacer o no la compra.	
	8	Autoriza la compra.	
Administración	9	Devuelve a administración la requisición con la debida autorización para la compra.	
	10	Recibe la requisición ya autorizada.	
	11	Emite cheque o reúne el efectivo.	
Producción	12	Realiza la compra.	
	13	Recibe la mercadería.	
	14	Registra la compra.	
Revisado y Aprobado por: Asamblea General		No. de pasos: 14	Página: 2 de 3





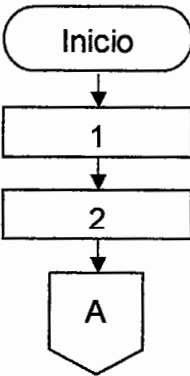
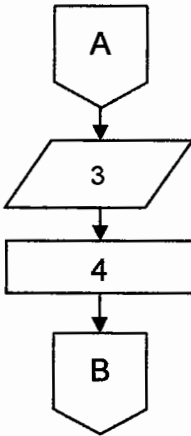
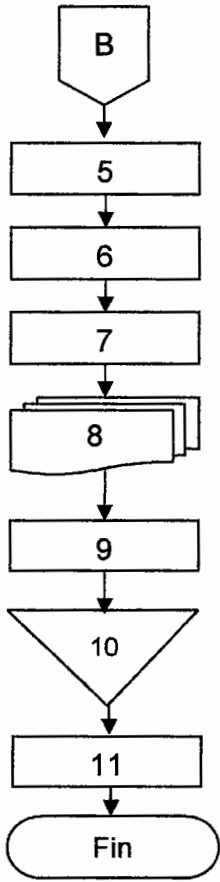
	MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS "COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE"	
	Procedimiento: Proceso de producción	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
DEFINICION <p>El proceso de producción estará bajo la responsabilidad del encargado de producción, que velará porque la materia prima que ingrese a producción cumpla con los requisitos para su utilización, así como cuidar que en cada proceso se respeten las buenas prácticas de manufactura.</p>		
OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"> • Tener control sobre el manejo de las materias primas para evitar mermas. • Inspeccionar cada proceso para evitar pérdidas de tiempo. • Controlar el tamaño de la producción. 		
NORMAS ESPECÍFICAS <ul style="list-style-type: none"> • Respetar los requisitos sobre la calidad de las materias primas. • Contar siempre con el equipo necesario. • Seguir cada uno de los pasos especificados en el manual. • Por ningún motivo, dejar de hacer uno de los pasos. 		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	No. de pasos: 11	Página: 1 de 3


		MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS "COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE"	
		Procedimiento: Proceso de producción	
		Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
PUESTO	PASO No.	ACTIVIDAD	
Producción	1	Recibe las cebollas, sin ningún proceso.	
	2	Se realiza el lavado de las cebollas, para quitar toda la tierra.	
	3	Cortar tallos, raíces y la primera corteza.	
	4	Pasar por tamiz todas las cebollas donde automáticamente son desechadas aquellas que no cumplen con el tamaño deseado.	
	5	Se coloca la olla con agua al fuego, cuando empieza a hervir se agregan las cebollas, sal, tomillo y laurel dejándolas en ebullición.	
	6	Se colocan en escurridores y se deja enfriar por 15 minutos.	
	7	Llenar los frascos con 4 onzas de vinagre y se agrega el benzoato de sodio.	
	8	Se coloca en una balanza, el frasco con las 4 onzas de vinagre para agregar 12 onzas de cebolla hasta llegar a 16 onzas.	
	9	Se coloca una etiqueta a cada frasco, y se colocan en cajas plásticas de 24 unidades	
	10	Traslada la producción a comercialización.	
Comercialización	11	Almacena el producto para su distribución.	
Revisado y Aprobado por: Asamblea General		No. de pasos: 11	Página: 2 de 3





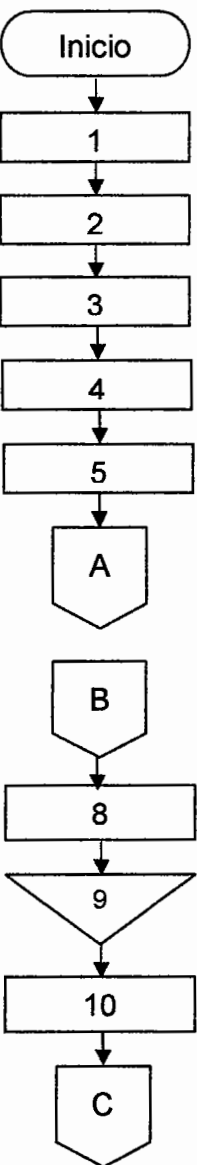
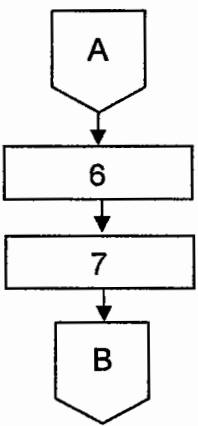
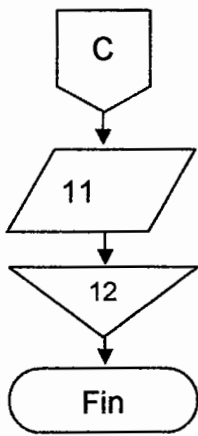
	MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE”	
	Procedimiento: Comercialización de Cebolla en Escabeche	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
DEFINICION <p>El proceso describe la forma de cómo se llevara a cabo el proceso de comercialización de la cebolla en escabeche, el cual estará a cargo del departamento de comercialización, donde el producto final estará en cajas plásticas conteniendo 24 unidades cada una, dispuestas para la venta.</p>		
OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"> • Contar con un departamento exclusivo para realizar la labor de ventas. • Tener control sobre el volumen de ventas. • Comercializar al mejor precio el producto. • Buscar nuevos mercados. 		
NORMAS ESPECÍFICAS <ul style="list-style-type: none"> • Respetar los precios que la junta administrativa convenga. • No aceptar devoluciones después de vencido el producto. • El vendedor debe liquidar diariamente las ventas al administrador. • No almacenar por mucho tiempo el producto. • Las ventas se realizan sólo al contado. • Las ventas se pueden realizar en el comité o se puede hacer ruta de venta. • Toda venta se ampara con factura y recibo de caja. 		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	No. de pasos: 11	Página: 1 de 3


		MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE”	
		Procedimiento: Comercialización de Cebolla en Escabeche	
		Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
PUESTO	PASO No.	ACTIVIDAD	
Junta administrativa	1	Establece los precios.	
	2	Traslada la lista de precios a administración.	
Administración	3	Administración revisa que los precios sean competitivos con productos similares en el mercado.	
	4	Traslada la lista de precios a comercialización.	
Comercialización	5	Comercialización recibe los precios.	
	6	Busca clientes potenciales en el municipio.	
	7	Realiza ventas al contado.	
	8	Llena factura y recibo de caja.	
	9	Entrega el producto al cliente.	
	10	Archiva documentos de venta.	
	11	Entrega el dinero de las ventas administrador.	
Revisado y Aprobado por: Asamblea General		No. de pasos: 11	Página: 2 de 3


 MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS "COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE"		
Procedimiento: Comercialización		
Actualización septiembre 2015		Realizado por: David González
JUNTA DIRECTIVA	ADMINISTRACIÓN	COMERCIALIZACIÓN
 <pre> graph TD Inicio([Inicio]) --> 1[1] 1 --> 2[2] 2 --> A{{A}} </pre>	 <pre> graph TD A{{A}} --> 3[/3/] 3 --> 4[4] 4 --> B{{B}} </pre>	 <pre> graph TD B{{B}} --> 5[5] 5 --> 6[6] 6 --> 7[7] 7 --> 8[8] 8 --> 9[9] 9 --> 10{10} 10 --> 11[11] 11 --> Fin([Fin]) </pre>
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	No. de pasos: 11	Página: 3 de 3

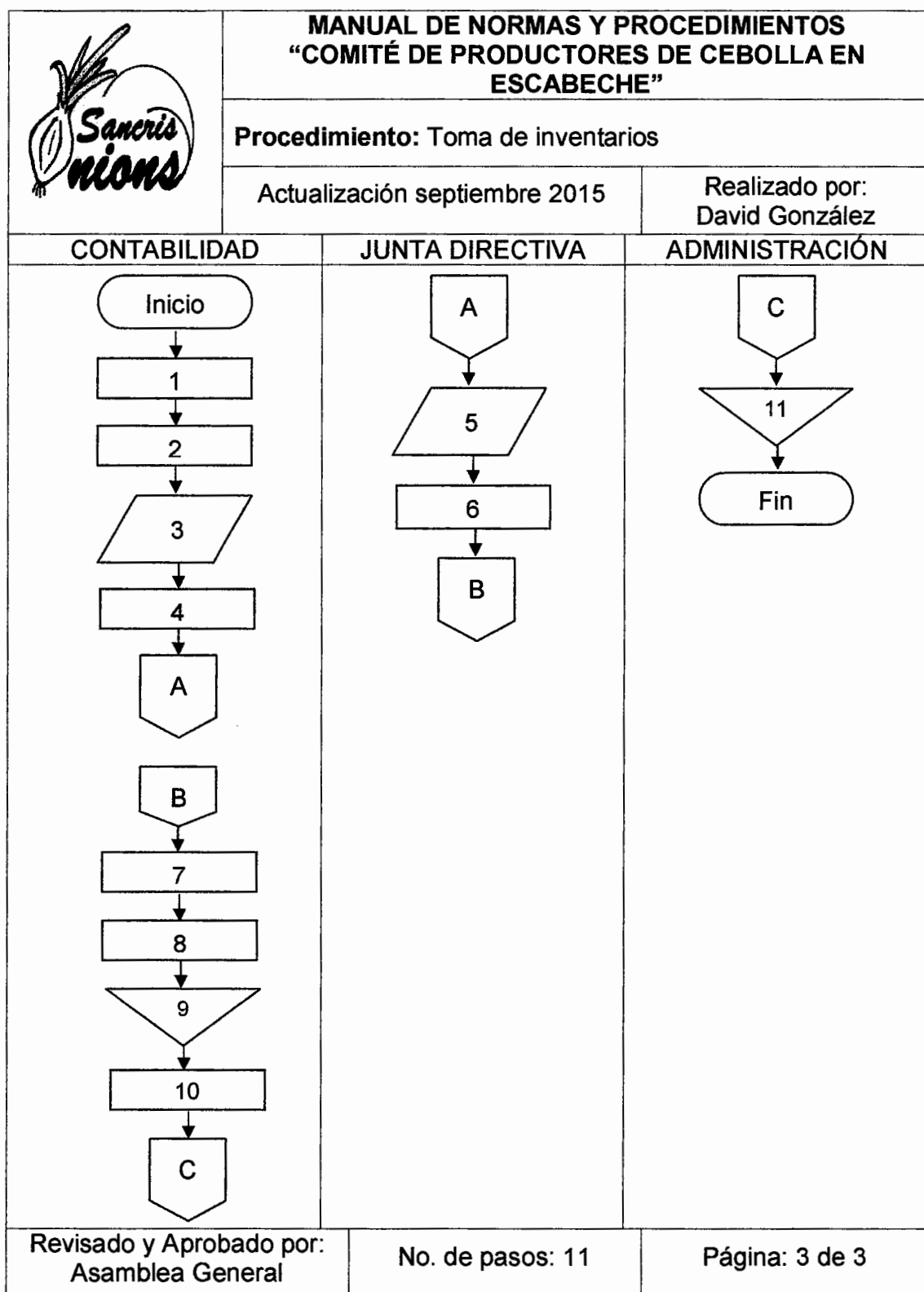
	MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE”	
	Procedimiento: Facturación	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
DEFINICION <p>El proceso describe la forma de cómo se llevara a cabo el proceso de facturación de la cebolla en escabeche, el cual estará a cargo del departamento de comercialización, donde el cobro se hará en efectivo.</p>		
OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"> • Tener control del efectivo cobrado de las ventas • Contar con fondos monetarios para los gastos de operación 		
NORMAS ESPECÍFICAS <ul style="list-style-type: none"> • Respetar los precios que la junta administrativa convenga. • Cuadrar diariamente caja contra las salidas de inventario • No facturar al crédito. • Los cheques que se reciban serán depositados el mismo día. • La facturación se realizan sólo al contado. • Toda factura se ampara con recibo de caja. • Solamente se entrega factura original con recibo de caja original • Se archivan dos copias de factura y copia del recibo de caja 		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	No. de pasos: 12	Página: 1 de 3

		MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	
		“COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE”	
		Procedimiento: Facturación	
		Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
PUESTO	PASO No.	ACTIVIDAD	
Comercialización	1	Recibe el pedido del cliente.	
	2	Elabora la factura.	
	3	Hace el cobro al cliente.	
	4	Elabora recibo de caja.	
	5	Pasa copia de factura a producción para preparación de pedido.	
Producción	6	Producción prepara el pedido	
	7	Producción devuelve la copia firmada junto con el producto a comercialización.	
Comercialización	8	Comercialización entrega la factura al cliente junto con el producto.	
	9	Comercialización archiva una copia	
	10	Después de la entrega de mercadería comercialización envía copia de factura a contabilidad.	
Contabilidad	11	Contabilidad recibe las copias y revisar recibos de caja contra factura.	
	12	Archiva copias.	
Revisado y Aprobado por: Asamblea General		No. de pasos: 12	Página: 2 de 3

		
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS "COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE"		
Procedimiento: Facturación		
Actualización septiembre 2015		Realizado por: David González
COMERCIALIZACIÓN	PRODUCCIÓN	CONTABILIDAD
 <pre> graph TD Inicio([Inicio]) --> 1[1] 1 --> 2[2] 2 --> 3[3] 3 --> 4[4] 4 --> 5[5] 5 --> A{{A}} A --> B{{B}} B --> 8[8] 8 --> 9[/9/] 9 --> 10[10] 10 --> C{{C}} </pre>	 <pre> graph TD A{{A}} --> 6[6] 6 --> 7[7] 7 --> B{{B}} </pre>	 <pre> graph TD C{{C}} --> 11[/11/] 11 --> 12[/12/] 12 --> Fin([Fin]) </pre>
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	No. de pasos: 12	Página: 3 de 3

	MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE”	
	Procedimiento: Toma de inventarios	
	Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
DEFINICION <p>El proceso describe la forma de cómo se llevara a cabo el proceso de toma de inventarios de la cebolla en escabeche, el cual estará a cargo del departamento de contabilidad.</p>		
OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"> • Tener control de la cantidad de producto disponible para la venta. • Llevar registros sobre los activos y pasivos del comité. • Cuantificar monetariamente el valor de la mercadería. 		
NORMAS ESPECÍFICAS <ul style="list-style-type: none"> • La toma de inventarios de materia prima y producto terminado se realizará cada ocho días. • En la toma del inventario debe estar presente el Contador, el Administrador y cada encargado de departamento. • Se realiza al terminar la última venta del día. • Todas las facturas tienen que estar liquidadas junto con su recibo de caja. • Si se cobro con cheque, este ya tiene que estar depositado. • Si ingreso materia prima ya tiene que estar ingresada. • Las devoluciones, si hubieran se toman en cuenta. 		
Revisado y Aprobado por: Asamblea General	No. de pasos: 11	Página: 1 de 3

		MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS “COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE”	
		Procedimiento: Toma de inventarios	
		Actualización septiembre 2015	Realizado por: David González
PUESTO	PASO No.	ACTIVIDAD	
Contabilidad	1	Elabora listado de producto y materia prima.	
	2	Procede al conteo general.	
	3	Revisa diferencias, físico contra sistema.	
	4	Envía diferencias si las hubiera, a Junta Directiva, para su aprobación.	
Junta Directiva	5	Junta Directiva revisa las diferencias	
	6	Autoriza las diferencias y las envía a Contabilidad.	
Contabilidad	7	Contabilidad recibe aprobación de Junta Directiva.	
	8	Realiza ajustes al inventario.	
	9	Archiva la documentación.	
	10	Envía copia del inventario y ajustes a Administración.	
Administración	11	Recibe la copia y la archiva	
Revisado y Aprobado por: Asamblea General		No. de pasos: 11	Página: 2 de 3



ANEXO 3
ETIQUETA Y FRASCO DEL PRODUCTO
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CEBOLLA EN ESCABECHE
“COMITÉ DE PRODUCTORES DE CEBOLLA EN ESCABECHE”
MUNICIPIO DE SAN CRISTÓBAL TOTONICAPÁN, DEPARTAMENTO DE
TOTONICAPÁN



Anexo 4

Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche Justificación de Importaciones

Para la realización del proyecto de cebolla en escabeche en el Municipio de San Cristóbal Totonicapán se establecieron las importaciones de la siguiente manera:

Tres integrantes del subgrupo pecuario (Rosario Pích Chiroy, Silvia Trejo y David González) realizaron una visita el día domingo 2 de agosto del año 2014 al Municipio de San Cristóbal Totonicapán, con el fin de recabar información sobre las importaciones de cebolla en escabeche. Se tomo como punto de referencia la tienda El Manantial, que es un Mini Supermercado ubicado a dos cuadras del parque central de dicho lugar, siendo este el único comercio que importa y vende cebolla en escabeche en presentación de frascos de una libra, de donde se recabaron los datos siguientes.

PRODUCTO ENCONTRADO EN ESTANTES

MARCAS	PRESENTACIÓN	UNIDADES	VENCIMIENTO
Miguel's	16 onzas	11	feb-17
Ya Está	16 onzas	8	ene-15

Datos proporcionados por empleada del lugar.

No especifico que marca se vendía mas, solo aseguro que vendían entre 50 a 55 unidades al mes, y que las compraban regularmente en cajas de 10 unidades, los datos promedio que pudimos constatar de sus ventas en ese momento fue de 51.66 unidades al mes.

Total ventas anuales: $51.66 \times 12 = 619.92$

Rosario Pích

Silvia Trejo

David González

Anexo 5
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Cebolla en Escabeche
Justificación de Encuesta

Para la realización del proyecto de cebolla en escabeche en el Municipio de San Cristóbal Totonicapán no se encontraron registros escritos sobre el consumo per cápita, por lo que se determinó de la siguiente forma:

Tres integrantes del subgrupo pecuario (Rosario Pích Chiroy, Silvia Trejo y David González) realizaron una encuesta el día domingo 2 de agosto del año 2014 en el Municipio de San Cristóbal Totonicapán, ubicándose en puntos estratégicos aprovechando el día de mercado, pasando 5 encuestas por persona, se consideró a las amas de casa que para efectos de la investigación se toman como hogares y se entrevistó a personas que conocían el producto, a quienes se les mostro un frasco de cebollas en escabeche sin marca, solo con el producto, para lo cual se emplearon contadores continuos o cuenta bultos, la encuesta se realizó desde las 7:00 am a 3:00 pm.

Los datos obtenidos de la encuesta son los siguientes:

A. Hogares consultados	147
B. Hogares que conocían y consume el producto	15
C. Porcentaje de personas que la consumen (B/A)	10.20%
D. Frascos de 1lb. Consumidos en un año	94
E. Personas que conforman los 15 hogares	54
F. Consumo per cápita (Frascos/personas) (D/E)	1.74
G. Consumo per cápita (frascos/hogar) (D/B)	6.27

Rosario Pích

Silvia Trejo

David González
