

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

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

DORA VALESKA MAZARIEGOS HARRIS

TEMA GENERAL

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

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

TEMA INDIVIDUAL

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

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

2016

(c)

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

SAN CRISTÓBAL TOTONICAPÁN - VOLUMEN 2

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 8°. 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 (PRODUCCIÓN DE
MAÍZ) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA”**

**MUNICIPIO DE SAN CRISTOBAL TOTONICAPAN
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

DORA VALESKA MAZARIEGOS HARRIS

Previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADA

Guatemala, febrero de 2016

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

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

**COMITÉ DIRECTOR DEL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

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

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 6.3.32 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PRODUCCIÓN DE MAÍZ) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA", municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán.

Presentó

DORA VALESKA MAZARIEGOS HARRIS

Para su graduación profesional como: ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

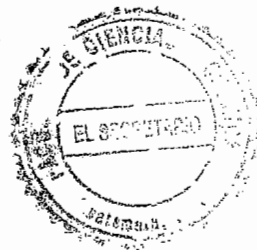
Previo a la aprobación por parte de Junta Directiva de la Facultad, el trabajo citado sufrió el trámite de evaluación correspondiente, de acuerdo al Reglamento vigente del Ejercicio Profesional Supervisado, autorizándose su impresión.

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

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



M.CH.

ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

i

CAPÍTULO I CARACTERÍSTICAS SOCIOECÓMICAS DEL MUNICIPIO

1.1	MARCO GENERAL	1
1.1.1	Contexto nacional	1
1.1.2	Contexto departamental	1
1.1.3	Antecedentes históricos del municipio	2
1.1.4	Localización y extensión territorial	2
1.1.5	Clima	3
1.1.6	Orografía	3
1.1.7	Aspectos culturales y deportivos	3
1.2	DIVISIÓN POLÍTICA-ADMINISTRATIVA	4
1.2.1	División política	4
1.2.2	División administrativa	5
1.2.2.1	Consejo municipal	5
1.2.2.2	Alcaldías comunales o auxiliares	6
1.2.2.3	Consejo Municipal de Desarrollo-COMUDE-	6
1.2.2.4	Consejos Comunitarios de Desarrollo- COCODE-	6
1.3	RECURSOS NATURALES	6
1.3.1	Agua	7
1.3.1.1	Ríos	7
1.3.2.2	Nacimientos	7
1.3.2	Bosques	7
1.3.2.1	Tipos de bosques	8
1.3.2.2	Cobertura forestal	8
1.3.3	Suelos	8
1.3.3.1	Tipos de suelos	8
1.3.3.2	Clases agrológicas	8
1.3.3.3	Usos del suelo	9
1.3.4	Fauna	9
1.3.5	Flora	10
1.3.6	Minas y canteras	10
1.4	POBLACIÓN	10
1.4.1	Población total, número de hogares y tasa de crecimiento	10
1.4.2	Por sexo. Edad, pertenencia étnica y área geográfica	10
1.4.3	Densidad poblacional	10
1.4.4	Población económicamente activa	11
1.4.4.1	Sexo y área geográfica	11
1.4.4.2	Actividad productiva	11

1.4.5	Migración	11
1.4.5.1	Inmigración	12
1.4.5.2	Emigración	12
1.4.6	Vivienda	12
1.4.7	Ocupación y salarios	13
1.4.8	Niveles de ingreso	13
1.4.9	Pobreza	13
1.4.9.1	Extrema	13
1.4.9.2	No extrema	14
1.4.9.3	Total	14
1.4.10	Desnutrición	14
1.4.11	Empleo	14
1.4.12	Subempleo	14
1.4.13	Desempleo	15
1.5	ESTRUCTURA AGRARIA	15
1.5.1	Tenencia de la tierra	15
1.5.2	Uso actual y potencial de la tierra	15
1.5.3	Concentración de la tierra	16
1.5.3.1	Coefficiente de Gini	16
1.5.3.2	Curva de Lorenz	17
1.6	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	18
1.6.1	Educación	18
1.6.1.1	Inscripción de alumnos por sector, por nivel y por área	18
1.6.1.2	Tasa de cobertura por niveles educativos	18
1.6.1.3	Tasa de permanencia y deserción educativa por área	18
1.6.1.4	Tasa de promoción y repitencia escolar	19
1.6.1.5	Centros educativos por nivel y por área	19
1.6.1.6	Personal docente por nivel y por área	19
1.6.1.7	Tasa de alfabetismo y analfabetismo	19
1.6.2	Salud	20
1.6.2.1	Red de servicios a nivel comunidad	20
1.6.2.2	Tasa de natalidad	20
1.6.2.3	Tasas y causas de morbilidad general infantil	20
1.6.2.4	Tasas y causas de mortalidad general infantil	20
1.6.3	Cobertura de servicios de agua, energía eléctrica y drenajes	21
1.6.4	Sistemas de tratamiento de aguas servidas	22
1.6.5	Sistemas de extracción de basura	22
1.6.6	Tratamiento de desechos sólidos	22
1.6.7	Letrinización y otros servicios sanitarios	22
1.6.8	Cementerios	23
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	23
1.7.1	Sistemas y unidades de mini-riego	23
1.7.2	Centros de acopio	23
1.7.3	Silos	23

1.7.4	Mercados	24
1.7.5	Vías de comunicación y acceso	24
1.7.6	Puentes	24
1.7.7	Energía eléctrica comercial e industrial	24
1.7.8	Telecomunicaciones	24
1.7.9	Transporte	25
1.7.10	Rastros	25
1.7.11	Radio, televisión, servicio de cable y otros medios de comunicación	25
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	25
1.8.1	Organización social	25
1.8.2	Organización productiva	26
1.9	ENTIDADES DE APOYO	26
1.9.1	Instituciones estatales	26
1.9.2	Instituciones municipales	27
1.9.3	Instituciones no gubernamentales	27
1.9.4	Instituciones privadas	27
1.9.5	Instituciones internaciones	27
1.10	REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	27
1.11	ANÁLISIS DE RIESGOS	28
1.11.1	Identificación de riesgos	28
1.11.2	Vulnerabilidades	28
1.11.3	Historial de desastres	29
1.12	DIAGNÓSTICO MUNICIPAL	29
1.12.1	Diagnostico administrativo	29
1.12.1.1	Proceso administrativo	30
1.12.1.2	Evaluación del desempeño	31
1.12.1.3	Seguridad e higiene laboral	32
1.12.2	Diagnostico financiero	32
1.12.2.1	Presupuesto	32
1.12.2.2	Contabilidad integrada	32
1.12.2.3	Tesorería	32
1.12.2.4	Préstamos y donaciones	33
1.13	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	33
1.13.1	Flujo comercial	33
1.13.1.1	Principales productos que importa el Municipio	33
1.13.1.2	Principales productos que exporta el Municipio	33
1.13.2	Flujo financiero	34
1.14	RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	34
1.14.1	Actividad agrícola	34
1.14.2	Actividad pecuaria	34
1.14.3	Actividad artesanal	34
1.14.4	Comercios y servicios	35

CAPITULO II
SITUACION ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE MAÍZ

2.1	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	36
2.1.1	Descripción genérica	36
2.1.2	Variedades	37
2.1.3	Usos	38
2.2	PRODUCCION	38
2.2.1	Proceso productivo	38
2.2.2	Volumen, valor y superficie de la producción	40
2.3	NIVELES TECNOLÓGICOS	40
2.4	COSTOS	41
2.4.1	Estado de costos directos de producción	41
2.4.2	Estado de resultados	42
2.5	RENTABILIDAD	43
2.6	FINANCIAMIENTO	43
2.6.1	Fuentes de financiamiento interno	44
2.6.2	Fuentes de financiamiento externo	44
2.7	COMERCIALIZACIÓN	44
2.7.1	Proceso de la comercialización	44
2.7.2	Análisis de comercialización	46
2.7.3	Operaciones de comercialización	47
2.7.3.1	Canales de comercialización	47
2.7.3.2	Márgenes de comercialización	48
2.8	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	48
2.8.1	Tipo de organización	48
2.8.2	Estructura organizacional	49
2.9	GENERACION DE EMPLEO	51
2.10	PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTAS DE SOLUCIÓN	51
2.10.1	Problemática encontrada	52
2.10.2	Propuestas de Solución	52

CAPITULO III
PROPUESTA DE INVERSIÓN
PROYECTO: PRODUCCION DE HARINA DE HABA

3.1	DESCRIPCION DEL PROYECTO	54
3.2	JUSTIFICACION	55
3.3	OBJETIVOS	56
3.3.1	General	56
3.3.2	Específicos	56
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	56
3.4.1	Identificación del producto	57
3.4.2	Oferta	58

3.4.3	Demanda	60
3.4.4	Precio	64
3.5	MEZCLA DE MERCADEO	64
3.6	ESTUDIO TÉCNICO	64
3.6.1	Localización	64
3.6.2	Tamaño del proyecto	65
3.6.3	Proceso productivo	66
3.6.4	Requerimientos técnicos	68
3.7	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	69
3.8	ESTUDIO FINANCIERO	70
3.8.1	Inversión fija	70
3.8.2	Inversión en capital de trabajo	72
3.8.3	Inversión total	73
3.8.4	Financiamiento	74
3.8.5	Estados financieros	75
3.8.6	Evaluación financiera	81
3.8.6.1	Punto de equilibrio	81
3.8.6.2	flujo neto de fondos	84
3.8.6.3	Valor actual neto	85
3.8.6.4	Relación beneficio costo	86
3.8.6.5	Tasa interna de retorno	87
3.8.6.6	Periodo de recuperación de la inversión	88
3.9	IMPACTO SOCIAL	89

CAPITULO IV PROCESO DE COMERCIALIZACION PROPUESTO DE HARINA DE HABA

4.1	PRODUCTO	91
4.1.1	Características del producto	91
4.1.2	Marca	92
4.1.3	Etiqueta	92
4.1.4	Envase	93
4.1.5	Embalaje	93
4.2	PRECIO	93
4.2.1	Precio de lista	93
4.2.2	Descuento	94
4.2.3	Periodo de pago	94
4.3	PLAZA	94
4.3.1	Canales de comercialización	94
4.3.2	Márgenes de comercialización	96
4.3.3	Cobertura	97
4.3.4	Surtido	97
4.3.5	Inventario	97

4.3.6	Transporte	97
4.4	PROMOCIÓN	97

**CAPITULO V
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA
PRODUCCION DE HARINA DE HABA**

5.1	TIPO Y DENOMINACIÓN	98
5.1.1	Nombre comercial	98
5.2	LOCALIZACIÓN	98
5.3	JUSTIFICACIÓN	98
5.4	MARCO JURÍDICO	99
5.4.1	Normas externa	99
5.4.2	Normativa interna	100
5.5	OBJETIVOS	101
5.5.1	General	101
5.5.2	Específico	101
5.6	FUNCIONES GENERALES DE LA ORGANIZACIÓN PROPUESTA	101
5.7	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	102
5.7.1	Diseño estructural	102
5.7.2	Sistema de organización	103
5.7.3	Funciones básicas de las unidades administrativas	103
5.8	RECURSOS NECESARIOS	104
5.8.1	Humanos	104
5.8.2	Financiero	104
5.8.3	Materiales	104
5.9	PROYECCIÓN DE LA ORGANIACIÓN	105
5.9.1	Económica	105
5.9.2	Social	105
5.9.3	Cultural	105
5.10	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	105
5.10.1	Planeación	106
5.10.1.1	Propósito	106
5.10.1.2	Misión	106
5.10.1.3	Visión	106
5.10.1.4	Valores	106
5.10.1.5	Políticas	107
5.10.1.6	Programas	107
5.10.1.7	Presupuesto	107
5.10.2	Organización	108
5.10.2.1	Herramientas de la organización	108
5.10.3	Integración	108
5.10.4	Dirección	109
5.10.4.1	Autoridad	109

5.10.4.2	Motivación	109
5.10.4.3	Comunicación	110
5.10.4.4	Liderazgo	110
5.10.4.5	Supervisión	110
5.10.5	Control	110
5.10.5.1	Control de producción	110
5.10.5.2	Control de comercialización	111
5.10.5.3	Control financiero	111
	CONCLUSIONES	112
	RECOMENDACIONES	113
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

INDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Superficie, volumen y valor de producción agrícola. Año 2014.	40
2	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Estado de Costo Directo de Producción. Por Tamaño de Finca. Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014	41
3	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Estado de Resultados por Tamaño de Finca. Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014	42
4	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Oferta Histórica y Proyectada de Harina de Haba. Período 2009 – 2018	59
5	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Harina de Haba. Período 2009 – 2018	61
6	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Harina de Haba. Período 2009 – 2018	62
7	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Demanda Histórica y Proyectada de Harina de Haba. Período 2009 – 2018	63
8	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Volumen y Valor de la Producción. Año 2014	66
9	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Inversión Fija. Año 2014	71

10	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán. Proyecto: Producción de Harina de Haba. Inversión en capital de Trabajo. Año 2014	72
11	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán. Proyecto: Producción de Harina de Haba. Inversión Total. Año 2014	74
12	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán. Proyecto: Producción de Harina de Haba. Fuentes de Financiamiento. Año 2014	75
13	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Estado de Costo Directo de Producción Proyectado. Año 2014	76
14	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Estado de Resultados Proyectados. Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año	77
15	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Presupuesto de Caja. Al 31 de diciembre de cada año	79
16	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Estado de Situación Financiera Proyectada. Al 31 de diciembre de cada año	80
17	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Flujo Neto de Fondos -FNF-	85
18	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Valor Actual Neto - VAN -	86
19	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Relación Beneficio Costo -RBC-	87

20	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Tasa Interna de Retorno -TIR-	88
21	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Periodo de Recuperación de la Inversión.	89
22	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Márgenes de Comercialización. Año 2014	96

INDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Curva de Lorenz. Año 1979, 2003 y 2014.	17
2	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán Producción de Maíz. Diagrama de Flujo del Proceso Productivo. Año: 2014	39
3	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Producción Agrícola. Canales de Comercialización. Año 2014	47
4	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán Producción Agrícola. Estructura Organizacional. Año 2014	50
5	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Flujograma del Proceso Productivo. Año 2014	67
6	Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Gráfica de Punto de Equilibrio. Año1	84
7	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Proyecto: Producción de Harina de Haba. Canal de Comercialización. Año 2014	96
8	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Proyecto: Producción de Harina de Haba. Estructura organizacional. Comité de Productores de Harina de Haba COPROHHA. Año 2014	103

INDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Clasificación botánica del Maíz. Año 2014.	37
2	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Producción de Maíz. Proceso de Comercialización. Año 2014	45
3	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán Producción de Maíz. Análisis Estructural de Comercialización. Año 2014	46
4	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán Producción Agrícola. Organización Empresarial. Producción de maíz. Año 2014	49
5	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán. Producción Agrícola. Generación de Empleo	51
6	Información Nutricional. Harina de haba. Año 2014	58
7	Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán Proyecto: Producción de Harina de Haba. Requerimientos Técnicos. Año 2014	68

INTRODUCCIÓN

El Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, de la Facultad de Ciencias Económicas, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, contribuye a identificar las causas sociales y económicas de la población rural y proponer soluciones que permitan obtener mejores condiciones de vida a los habitantes del Municipio objeto de estudio.

En el presente estudio se desarrolló el tema: Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán; durante el primer semestre del año 2014 por estudiantes de las áreas de Contaduría Pública y Auditoría, Economía y Administración de Empresas. El informe individual expone la Comercialización y Organización Empresarial (Producción de Maíz) y Proyecto Producción de Harina de Haba.

El objetivo principal de la investigación es que el estudiante pueda tener un contacto directo con la población del Municipio para conocer la realidad socioeconómica en que viven y con ello hacer conciencia de la problemática que afecta al país y proponer alternativas de solución.

Asimismo durante el trabajo de campo se aplicó el método científico que contempló las fases de indagación, por medio de la entrevista directa, fuentes primarias y secundarias, y de consulta a textos. Demostrativa, comprobación de la siguiente hipótesis: La situación de comercialización y organización en la que se encuentran las empresas productoras de maíz del Municipio, en el año 2014 es causada por la falta de un proceso de comercialización adecuado y desconocimiento de la estructura organizacional en las unidades productivas. Expositiva, por medio de un análisis general de la problemática observada.

De igual forma se aplicó técnica de muestreo simple aleatorio, observación directa, entrevistas por medio de la boleta de encuesta, libreta para notas, fichas bibliográficas, visitas a las comunidades y cuadros de tabulación.

El informe contiene cinco capítulos que describen la situación de vida y desarrollo del Municipio, estructurados de la siguiente manera:

El capítulo I, describe las características socioeconómicas del Municipio, antecedentes históricos, aspectos geográficos y demográficos, división política y administrativa, recursos naturales, población, estructura agraria, servicios básicos, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión, análisis de riesgo, flujo comercial y financiero; y actividades productivas.

El capítulo II, muestra la situación actual de la producción de maíz, tecnología, costos de producción, estado de resultados, rentabilidad, financiamiento, comercialización, organización empresarial y un resumen de la problemática identificada y propuesta de solución.

Capítulo III, propuesta de inversión: Elaboración de Harina de Haba, descripción del proyecto, justificación, objetivos, estudio de mercado, estudio técnico, estudio financiero y evaluación financiera e impacto social.

Capítulo IV, presenta la comercialización de la elaboración de Harina de Haba, situación actual, proceso, análisis y operaciones de comercialización propuesta.

Capítulo V, indica la organización de la elaboración de harina de haba, situación actual, proyección de la organización y aplicación del proceso administrativo.

Por último se presenta las conclusiones y recomendaciones propuestas para mejorar las condiciones de vida de la población del Municipio, la bibliografía consultada y como apoyo al área administrativa se elaboró el Manual de Organización y Manual de Normas y Procedimientos.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

Se presentan las características socioeconómicas del municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán analizados en la investigación documental y de campo.

1.1 MARCO GENERAL

Está constituido por los elementos que caracterizan al Municipio, antecedentes históricos, localización, extensión territorial, clima, orografía, aspectos culturales, deportivos y turísticos.

1.1.1 Contexto nacional

Guatemala posee una extensión territorial de 108,889 km², limita al norte y oeste con la república de México; al este con Belice y el golfo de Honduras, al sureste con Honduras y el Salvador, al sur con el océano Pacífico; al este con el océano Atlántico. Se identifica como país pluricultural, multiétnico, multilingüe y multireligioso, se divide en ocho regiones 338 municipios y 22 departamentos.

Según proyecciones del instituto Nacional de Estadística - INE - , la población del país para el año 2013 es de 15,438,384 habitantes de los cuales el 43.6% representa a la población indígena.

1.1.2 Contexto departamental

Totonicapán es un departamento de la República de Guatemala. Está situado en la región VI o región Sur-occidental, su cabecera departamental es Totonicapán, Cuenta con una extensión territorial de 1,061 kilómetros cuadrados. Asimismo la población total para el año 2013 se proyecta en 521,984 habitantes, prevalece la población indígena. El porcentaje de analfabetismo es del 35% y la pobreza alcanza un 73.5%.

1.1.3 Antecedentes históricos del municipio

“El poblado es antiguo, ya que esta sobre un sitio arqueológico que se le ha dado en llamar San Cristóbal. Fuentes y Guzmán, en su Recordación Florida que escribió hacia la última década del siglo XVII, manifestó que se conocía como San Cristóbal Paxulá. Indudablemente era el nombre aborigen, para continuar la tradición y costumbre española, se le antepuso el del santo bajo cuya advocación estaba el poblado”.¹

Según fray Francisco Vásquez en su Crónica 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.

Asimismo la mayor parte de su población pertenece a la comunidad lingüística maya K'iche y se concentra en el área rural, más de la mitad es población joven y pertenece al género femenino. El idioma predominante es el K'iche, pero también se comunican por medio del idioma castellano.

1.1.4 Localización y extensión territorial

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; a 12 kilómetros de la cabecera departamental sobre la Ruta Nacional RN-1; y a 15 kilómetros de Quetzaltenango.

Asimismo el Municipio limita al norte con San Francisco el Alto (Totonicapán), al sur con Salcajá (Quetzaltenango) y San Andrés Xecul (Totonicapán); al este con

¹Gall F. 1976 Diccionario Geográfico de Guatemala, Instituto Geográfico Nacional, Tomo I. 2ª. Ed. Guatemala, p. 388

la cabecera departamental y al oeste con San Francisco la Unión (Quetzaltenango) y San Andrés Xecul (Totonicapán). Es uno de los 8 municipios del departamento de San Miguel Totonicapán, constituye el 3.39% del territorio departamental con 36 km².

1.1.5 Clima

El clima predominante del municipio de San Cristóbal Totonicapán es frío, 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”. La región es lluviosa en los meses de mayo a octubre, el nivel de humedad relativa mensual observada en el Municipio es de 75.15% promedio mensual según datos del Instituto Nacional de Meteorología y Vulcanología – INSIVUMEH.

1.1.6 Orografía

El municipio de San Cristóbal Totonicapán cuenta con cerros cuyos suelos son fértiles y montañas de gran elevación, en el que se ha cosechado ante todo maíz. Sobre sale el mirador de Pacanac que al momento de la investigación se ha convertido en un atractivo turístico. En los últimos años se ha notado la deforestación, debido ante todo a la inmoderada y descontrolada tala de árboles.

1.1.7 Aspectos culturales y deportivos

San Cristóbal Totonicapán es una floreciente ciudad del reino Quiche; el traje típico es la expresión más importante de su identidad las mujeres son las que realmente han protegido este rasgo cultural tan importante. Su feria titular se celebra del 20 al 26 de julio de cada año en honor al Santo Patrono Santiago apóstol y al Apóstol San Cristóbal Mártir. En estas fechas sobresale actividades sociales, religiosas, culturales y deportivas como: eucaristías, conciertos, bailes sociales, carreras, partidos de básquet y fútbol; mientras permanece 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 y entre otros.

También dentro de las costumbres y tradiciones observadas en el Municipio, se detallan los casamientos, antes de casarse el novio debe de pedir a la novia cinco veces con el objetivo de que él sepa apreciarla debido al esfuerzo que realizó para obtener el permiso.

De igual forma la iglesia ha jugado un papel muy importante en la sociedad, por consiguiente el municipio de San Cristóbal no es la excepción, la religión católica congrega un alto porcentaje de feligreses, aunque en los últimos años se han desarrollado diversas denominaciones evangélicas, también hay iglesia Mormona y Adventista, en menor representación.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

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, las "Formas de ordenamiento territorial. El municipio podrá dividirse en las siguientes formas de ordenamiento territorial: cabecera municipal, aldea, caserío, paraje, cantón, barrio, zona, colonia, lotificación, parcelamiento urbano o agrario, microrregión, finca, las formas propias de ordenamiento territorial de los pueblos indígenas y de las formas de ordenamiento territorial definidas localmente al interior del municipio".²

² Congreso de la República de Guatemala. "Código Municipal". Decreto Número 12-2002. Artículo 4 y su Reforma Decreto 22-2010, Artículo 1

El lugar poblado más importante del Municipio, lo constituye el Casco Urbano, al momento de investigación San Cristóbal Totonicapán contaba con trece centros poblados, identificados con las siguientes categorías: un pueblo, cinco aldeas, un caserío, cuatro cantones y dos barrios.

Según la Dirección Municipal de Planificación, existe la propuesta de integrar el Municipio en tres microrregiones: Microrregión I, incluye las siguientes comunidades: Patachaj, Nueva Candelaria, Chirijcajá y Pacanac. Microrregión II, únicamente incluye a San Ramón. Microrregión III, se incluye a las comunidades: Cabecera Municipal, Xesúc, Xecanchavox, Chuicotóm, La Ciénaga, La Independencia y Coxliquel. Al momento de la investigación no estaban divididos.

1.2.2 División administrativa

Se refiere a la forma de cómo está realizada la gestión del gobierno del área. La división administrativa del municipio de San Cristóbal Totonicapán, 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.

1.2.2.1 Concejo municipal

La Municipalidad de San Cristóbal Totonicapán se integra por: el Alcalde Municipal, Síndico Primero, Síndico Segundo, Concejal Primero, Concejal Segundo, Concejal Tercero, Concejal Cuarto, Concejal Quinto, Concejal Suplente y Síndico Suplente. Las comisiones de la Municipalidad se encuentran regidas por el artículo 36 del Código Municipal donde participa el Concejo Municipal. Cada uno de los Concejales y Síndicos tienen asignados comisiones por parte del Alcalde Municipal que ayudan a la población de los diferentes centros poblados para beneficio del Municipio.

1.2.2.2 Alcaldías comunales o auxiliares

En el Municipio de San Cristóbal Totonicapán son llamados alcaldes comunales elegidos por la comunidad cada año. Se encuentran conformados por: un cabecilla, primer alcalde, segundo alcalde, tercer alcalde, cuarto alcalde, un secretario de alcaldía en algunas comunidades tienen dos representantes escolares y un secretario de función. Existen 12 alcaldías comunales quienes representan a cada uno de los centros poblados del Municipio.

1.2.2.3 Consejo municipal de desarrollo -COMUDE-

En el Municipio, según acta número cero cinco guion dos mil catorce (05-2014), el COMUDE está integrado por: el Alcalde Municipal, Secretario Municipal, Síndico Primero, Concejal Primero, Concejal Quinto, 12 Alcaldes Comunales, 13 Consejos Comunitarios de Desarrollo, Secretaria de Seguridad Alimentaria y Nutricional -SESAN-, Comité Nacional de Alfabetización -CONALFA-, Centro Ecuménico de Integración Pastoral -CEIPA-, Cuerpo de Paz, Oficina Municipal de la Mujer, Consejo Municipal de la Niñez y Juventud y el Centro de Atención Permanente -CAP-.

1.2.2.4 Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE-

Los Consejos Comunitarios de Desarrollo reúnen a varios representantes de los distintos sectores, en donde se representa la participación de la población en general, es decir, tanto social como económicamente. En el municipio de San Cristóbal Totonicapán está conformado por 13 Consejos Comunitarios de Desarrollo, de las comunidades rurales.

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 Los recursos naturales del Municipio han disminuido a consecuencia de la deforestación, el mal uso del suelo y el crecimiento de la población.

1.3.1 Agua

Este recurso es vital para el desarrollo del Municipio debido a que interviene directamente con la agricultura y vegetación. El Municipio está conformados por cinco ríos y tres nacimientos.

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, el más importante es el río Samalá. Al momento de la investigación se encuentran contaminados y con poco caudal, especialmente en la época seca, 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 tres nacimientos de agua, Baños Chiquitos en la Cabecera Municipal; Agua Tibia en el Cantón Xecanchavox, Balneario Fray Bartolomé en aldea Xesúc, y el nacimiento Xeaj en cantón Chuicotóm.

1.3.2 Bosques

Las zonas de vida en el Municipio se concentran en 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.

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

1.3.2.1 Tipos de bosques

El Municipio posee los siguientes tipos de bosques: latifoliados tienen una extensión casi irrelevante de 0.20 Km²; coníferos con una extensión de 0.52 Km²; mixtos tienen una extensión de 2.91 Km², siendo este el más abundante debido a la topografía del Municipio y secundarios o arbustos con una extensión de 1 Km².

1.3.2.2 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

“Es la capa de materiales orgánicos y minerales que cubren la corteza terrestre en la cual las plantas desarrollan sus raíces y toman alimentos que son necesarios para su nutrición”.⁴

1.3.3.1 Tipos de suelos

De acuerdo a la clasificación elaborada por Charles Simmons, en el Municipio se encuentran las series Camanchá, Camanchá erosionado, Patzité, Suelos Aluviales, Quetzaltenango y Totonicapán.

1.3.3.2 Clases agrológicas

La capacidad productiva de los suelos del Municipio se clasifica en los siguientes niveles:

⁴ Valladares, C.H. Julio. 2009. “Apuntes para el curso Recursos Económicos de Centroamérica”. Documento de apoyo a la docencia, Parte I. p. 70

- Clase II representan el 27.97%, sujetos a limitaciones moderadas de uso.
- Clase III restringen la elección de cultivos ocupan el 0.27%.
- Clase IV representan el 34.65% y predominan en el norte del Municipio restringen el uso a vegetación semipermanente y permanente.
- Clase V tierras no cultivables usadas para la producción forestal ocupan el 13.68%.
- Clase VII son dedicados a manejo forestal representan el 22.19%;
- Clase VIII tierras no utilizables para agricultura o forestal ocupan el 1.24%.

1.3.3.3 Usos del suelo

El suelo se encuentra muy deteriorado debido a las desordenadas intervenciones de la población en demanda de tierras para agricultura, leña para consumo doméstico, madera para construcción rural y uso artesanal, así como los severos incendios forestales que cada año se registran.

Según datos proporcionados por el Instituto Nacional de Estadística -INE- 29.24% del suelo ha recibido uso correcto, al 22.52% se le ha dado uso subutilizado, al 46.32% se le ha dado uso sobre utilizado y 1.94% está ocupado por centros poblados. Asimismo, existe una preparación inadecuada de la tierra debido al limitado acceso económico con el que cuentan los agricultores para implementar tecnología agrícola lo que ha provocado erosión y pérdida de fertilidad en los suelos.

1.3.4 Fauna

El Municipio como parte de la cuenca del río Samalá configura una zona muy húmeda y da vida a diferentes especies como ardillas, serpientes, aves diversas como el chocoyote, guarda barrancas, coyote, taltuza, tacuazín, rata de monte y tuza. La especie de animales domésticos, es la que mayor presencia tiene dentro del Municipio.

1.3.5 Flora

Dentro de la flora del Municipio se puede mencionar las siguientes especies sobresalientes de árboles como lo son: el pino amarillo, pino blanco, pino ocote ciprés, álamo, madrón, encino, aliso, roble y amate.

1.3.6 Minas y canteras

Al momento de la investigación en el Municipio no existen minas, pero se determinó que en la Aldea Xesúc, Pacanac y Casco Urbano se realiza la actividad de extracción de arena las cuales proporcionan materiales que son utilizados para la construcción.

1.4 POBLACIÓN

Esta variable toma en cuenta detalles de indicadores demográficos de los habitantes del Municipio.

1.4.1 Población total, número de hogares y tasa de crecimiento

El Instituto Nacional de Estadística -INE- estima para el año 2014 una población de 39,380 habitantes, integrada por 7,876 hogares con una tasa de crecimiento anual de 1.96%, considera un promedio de cinco miembros por hogar.

1.4.2 Por sexo, edad, pertenencia étnica y área geográfica

Según datos del Instituto Nacional de Estadística -INE- se proyecta que para el año 2014 el Municipio cuente con una población femenina del 52% y 48% masculina. Asimismo el 89% es indígena y 11% no indígena. Los habitantes entre 15 a 64 años constituyen el 50%, siguiéndole el rango de 7 a 14 años con un 29%.

1.4.3 Densidad poblacional

El Municipio posee una extensión territorial de 36 kilómetros cuadrados, y en comparación con las estimaciones poblacionales establecidas por el Instituto

Nacional de Estadística -INE- para el año 2014 la densidad poblacional es 1,094 habitantes por kilómetro cuadrado.

1.4.4 Población económicamente activa

Es la cantidad de personas en un territorio, para el caso de Guatemala, se determina de quince o más años de edad, que se han incorporado al mercado de trabajo. Según el Instituto Nacional de Estadística -INE- la proyección de la población económicamente activa del municipio para el año 2014 es del 50% de los habitantes.

1.4.4.1 Sexo y área geográfica

En el XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002 el porcentaje de hombres trabajadores es del 23% mayor al de mujeres trabajadoras con un 8%; sin embargo, la investigación de campo refleja que para el año 2014 los porcentajes de hombres y mujeres que trabajarán son similares, comparado con el año 2002 ambos tendrán un aumento de 7% y 21% respectivamente.

1.4.4.2 Actividad productiva

Según investigación de campo se determinó que en el Municipio la actividad productiva más representativa es la industria manufacturera con un 38%, le sigue la agricultura con 27% y el comercio con 16%, otras actividades representan el 19%.

1.4.5 Migración

La situación económica familiar, el deseo de superación profesional u económica y la formación de una nueva familia, son algunas de las causas más comunes que incentivan a la población en general a trasladarse de sus lugares de origen. Los pobladores del Municipio han inmigrado de los departamentos vecinos como Sololá, Quetzaltenango, Quiché, Huehuetenango, así como de municipios aledaños.

1.4.5.1 Inmigración

Es la entrada a una región de personas que nacieron o provienen de otro lugar para residir en él por motivos económicos, políticos o académicos; puede ser temporal o permanente. Los pobladores del Municipio han inmigrado de los departamentos vecinos como Sololá, Quetzaltenango, Quiché, Huehuetenango, así como de municipios aledaños. De acuerdo a la investigación de campo de 406 hogares se obtuvo que 2.89% de los habitantes inmigró

1.4.5.2 Emigración

La población del Municipio ha emigrado por diversas razones entre las que sobresalen trabajo para mejorar las condiciones económicas, principalmente a Estados Unidos. Además se da la migración interna por estudio, ya que los estudiantes al no existir educación superior en el Municipio deben acudir a departamentos vecinos. Según el Censo XI de Población y VI de Habitación 2,002 del Instituto Nacional de Estadística -INE- de los 30,608 habitantes 10.25% equivalente a 3,139 emigraron, para el año 2014 de acuerdo a la investigación de campo de las 406 hogares utilizadas como muestra se obtuvieron 1,801 habitantes, 1.72% emigró.

1.4.6 Vivienda

A través del tipo de vivienda se puede establecer el grado de desarrollo familiar y social de una comunidad. Por medio de la investigación de campo se determinó que el 82% de la población encuestada posee vivienda propia, el porcentaje restante alquila o viven en casas familiares; el 97% son casas formales, las construcciones predominan el adobe y blocks donde el techo de lámina ocupa el 46% y la teja el 31%; las viviendas en un 49% tienen piso de cemento y el 33.5% de tierra.

1.4.7 Ocupación y salarios

Conforme al estudio realizado, refleja que de las ocupaciones de la fuerza laboral existente en el Municipio, el mayor porcentaje se encuentra focalizado en el área de la agricultura con 35%, le corresponde a la actividad textil 31%, 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, esto depende del género y si incluye alimentación. En el caso de la actividad artesanal el salario se paga a destajo, depende de la actividad que realiza.

1.4.8 Niveles de ingreso

Es un parámetro valioso dentro de la variable población que sirve para determinar los niveles de pobreza, según el estudio realizado en el Municipio de Se determinó que 80% de los encuestados percibe un ingreso en rango de Q.1.00 a Q.2, 250.00 lo cual es inferior al salario mínimo vigente en el país, lo que permite deducir que gran parte de los habitantes no cuenta con los recursos monetarios suficientes para cubrir las necesidades de la canasta básica de alimentación.

1.4.9 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.

1.4.9.1 Extrema

El resultado obtenido de la encuesta realizada en el Municipio refleja que 75.13% se encuentra en grado de pobreza extrema; debido que el ingreso mensual está

por debajo de Q.1,800.00. El área rural es la más afectada por depender casi por completo de la agricultura.

1.4.9.2 No extrema

Según investigación de campo realizada en el Municipio, los hogares que viven en pobreza no extrema es 20.44% con ingreso entre Q.1,801.00 a Q.3,600.00, no pueden cubrir el costo de la canasta básica alimentaria.

1.4.9.3 Total

Según investigación de campo para el año 2014 la pobreza total es de 95.57% de la muestra. Éste comparado con datos de Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia -SEGEPLAN- 2002 incremento 2.49%.

1.4.10 Desnutrición

Según registros del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, proporcionados por el Centro de Atención Permanente -CAP- en el primer cuatrimestre del 2014 se han reportado 80 casos por desnutrición en todo el municipio, de los cuales 72% pertenecen a niños menores de 5 años, 6.25% a desnutrición de grado moderado.

1.4.11 Empleo

El empleo a nivel municipal constituye una de las principales fuentes de ingresos para los trabajadores y sus familias, con base en datos de la encuesta realizada en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, 49% de los habitantes trabaja, de los cuales 72% de forma permanente y 28% de manera temporal.

1.4.12 Subempleo

El subempleo en el departamento de Totonicapán de acuerdo con información de la Encuesta Nacional de Empleo e Ingresos -ENEI- 2004, del Instituto Nacional de Estadística -INE- es del 11.37%, en el Municipio según los datos de la

investigación de campo 28% de la PEA encuestada obtiene un ingreso temporal en su mayoría de fuentes agrícolas.

1.4.13 Desempleo

Para el departamento de Totonicapán según el XI Censo Nacional de Población 2002 y la Encuesta Nacional de Empleo e Ingresos -ENEI- 2004 ambos del Instituto Nacional de Estadística -INE- la tasa de desempleo es del 0.59 y 1.48 porcentuales respectivamente. En el Municipio de acuerdo a la encuesta 2.33% de la población económicamente activa se encuentra desempleada.

1.5 ESTRUCTURA AGRARIA

El municipio de 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

En el transcurso de los años, el Municipio ha sufrido diferentes cambios en tenencia de la tierra, que se caracteriza por la desigualdad en distribución de riqueza, por medio de la cual se da origen al estudio de la tierra a través de minifundios/latifundios.

Según el III Censo Nacional Agropecuario 1979 las tierras propias eran del 93.23%; para el IV Censo Nacional Agropecuario 2003 era de 95.14, según se determinó en investigación de campo para el 2014 es de 96,49. Esto significa que las fincas en su mayoría son pasadas de generación en generación; la mayoría de la población tiene una pequeña fracción de la tierra en su poder.

1.5.2 Uso actual y potencial de la tierra

En el Municipio predominan los cultivos temporales como maíz, frijol, haba y tomate; de estos sobresale el maíz. El porcentaje para cultivos temporales en el

III Censo Nacional Agropecuario 1979 es del 87.59; al momento de la investigación se determinó que sólo un 90.74% de la tierra es utilizada. Lo que significa que se ha usado en menor escala la tierra.

1.5.3 Concentración de la tierra

La concentración de la tierra, según datos del III Censo Nacional Agropecuario en el año 1979 se da en las microfincas menor a una manzana con 79.31% y el IV censo Nacional Agropecuario 2003 se incrementó a 16.32%. Según investigación de campo 2.88% representa fincas subfamiliares y 97.12% 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 determinar el grado de concentración de la tierra se utilizara la siguiente ecuación.

$$CG = \frac{\text{Sum } X_i (Y_{i+1}) - \text{Sum } Y_i (i+1)}{100}$$

- **Superficie de las fincas Censo agropecuario año 1979**

$$CG = \frac{17,365.17 - 13,273.19}{100} \quad CG = \frac{4,091.98}{100} \quad CG = 40.9198 \quad 0.409198$$

- **Superficie de las fincas Censo agropecuario año 2003**

$$CG = \frac{19,256.58 - 17,236.20}{100} \quad CG = \frac{2,020.38}{100} \quad CG = 20.2038 \quad 0.202038$$

- **Superficie de las fincas EPS año 2014**

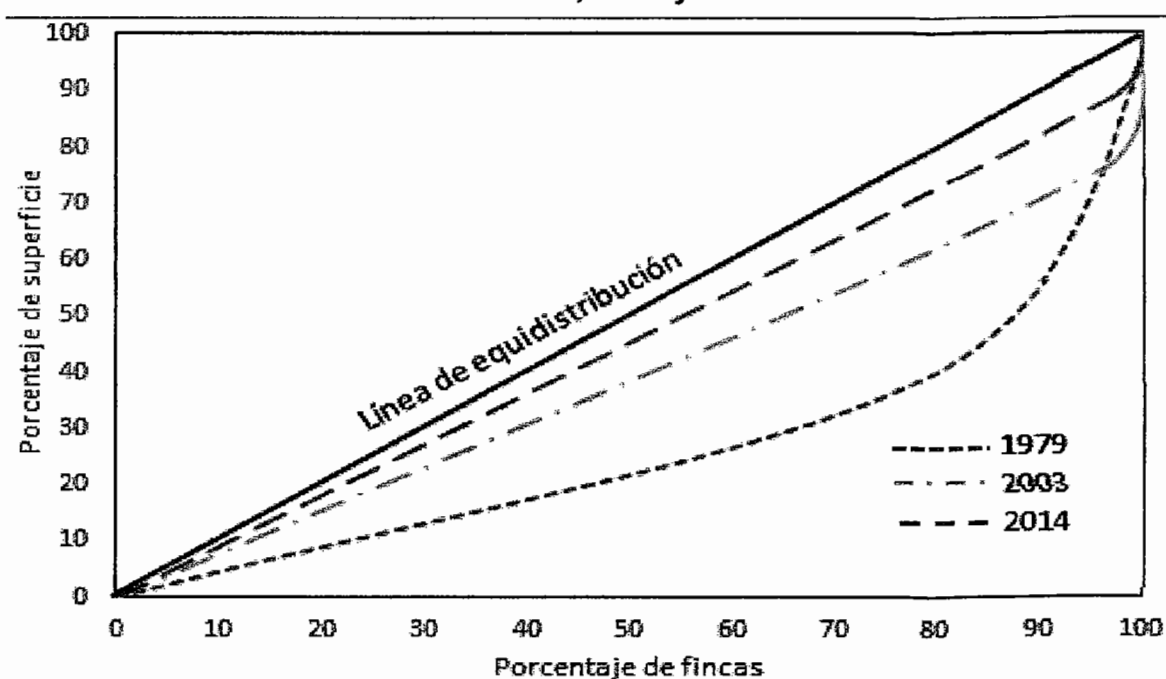
$$CG = \frac{9,852.00 - 9,074.00}{100} \quad CG = \frac{778}{100} \quad CG = 7.78 \quad 0.0778$$

Se determina que la concentración de la tierra en el Municipio es muy baja en relación con los dos censos anteriores y la investigación realiza.

1.5.3.2 Curva de Lorenz

Es la representación gráfica de la concentración de tierra en el municipio de San Cristóbal Totonicapán para los años 1979, 2003 y 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.

Según los datos de la gráfica, 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, las propiedades han sido heredadas de generación en generación y esto ha provocado la distribución continua reduciendo el tamaño de las tierras.

1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

Los servicios básicos mejoran el nivel de vida de los habitantes de un Municipio, San Cristóbal Totonicapán cuenta con los siguientes:

1.6.1 Educación

La educación es uno de los principales servicios que se debe brindar a una comunidad, esta debe abarcar todos los niveles educativos, sectores socioeconómicos y grupos étnicos, sin discriminación alguna.

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

Según entrevista con el coordinador educativo se observa una disminución de alumnos inscritos, en el sector público principalmente. En el año 2012 el total de alumnos inscritos fue de 9,833 del cual el nivel primario representa el 70% y el ciclo diversificado el 1%; en el 2014 disminuyó a 9,330 en número de inscritos con el 68% en el nivel primaria y el 2%.

1.6.1.2 Tasa de cobertura por niveles educativos

Según investigación de campo, la cobertura en el nivel preprimaria era: 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.

1.6.1.3 Tasas de permanencia y deserción educativa por área

Según datos proporcionados por la Unidad de Planificación Educativa del departamento de Totonicapán, 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.

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 de acuerdo a los datos proporcionados por la Supervisión de Educación Departamental de Totonicapán. Asimismo la tasa de repitencia incrementó preprimaria 1%, primaria 6%, 26% y disminuyó 5% en diversificado comparado con el año 2012.

1.6.1.5 Centros educativos por nivel y por área

La Supervisión de Educación Departamental de Totonicapán indico que el Municipio cuenta con 38 centros de educación preprimaria y primaria, 15 que imparten el ciclo básico y 8 que brindan educación diversificada, ningún centro público atiende este último nivel, los estudiantes que desean cursarlo en centros oficiales deben trasladarse a la cabecera departamental de Quetzaltenango.

1.6.1.6 Personal docente por nivel y por área

El personal está distribuido para todos los establecimientos educativos ubicados en el área urbana y rural. Para el año 2012 el personal docente era de 529 maestros, mientras que para el 2014 disminuyó a 499, según datos proporcionados por Supervisión de Educación Departamental de Totonicapán.

1.6.1.7 Alfabetismo y analfabetismo

Las tasas de analfabetismo para el área rural, en el X censo Nacional de Población y V de Habitación 1994 son del 52% que no sabía leer y escribir, en el XI Nacional de Población y VI de Habitación 2002 era 39%, según encuesta realizada en la investigación de campo 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.

1.6.2 Salud

Al momento de la investigación la red de servicios de salud incluye un centro de atención permanente -CAP- en la cabecera municipal y tres puestos de salud ubicados en Patachaj, Nueva Candelaria y San Ramón, estos atienden a 21 comunidades del área rural del Municipio.

1.6.2.1 Red de servicios a nivel comunidad

Según datos obtenidos por el Centro de Atención Permanente -CAP- la cobertura del mismo 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 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

De acuerdo a datos proporcionados por el Centro de Atención Permanente -CAP- Entre las principales causas de morbilidad en la población adulta 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%. Asimismo en los niños las principales causas de morbilidad son: resfriado común 26.31%, seguido de amigdalitis 7.51%, diarrea aguda 6.03%, infección bacteriana 3.51%, parasitismo intestinal 3.41% y otras enfermedades 53.23%.

1.6.2.4 Tasa y causas de mortalidad general e infantil

Según el Centro de Atención Permanente -CAP- la tasa de mortalidad general es de 5.37 defunciones por cada mil habitantes en edades de 15 a 60 años. Las principales causas de mortalidad en adultos son: neumonía, alcoholismo,

insuficiencia cardiaca, la cirrosis hepática, infartos al miocardio, enfermedades cerebrovasculares y diabetes. La neumonía es la principal causa de mortalidad infantil con 12 casos, la asfixia durante el nacimiento con 3 casos y ocho por otras causas.

1.6.3 Cobertura de servicios de agua, energía eléctrica y drenajes

El servicio de agua del Municipio, dentro del Casco Urbano, es administrado por la Municipalidad; las aldeas, cantones y barrios por un comité de agua en cada sector de las comunidades, sin embargo, el agua no en todo es potable. Según el Instituto Nacional de Estadística -INE-, en el año de 1,994 en el Municipio existía un déficit del 44% del suministro de agua, y para el año 2,002 el abastecimiento del vital líquido disminuyó en 1%, debido al incremento de la población. En el año 2014 se presenta aumentó en la cobertura del servicio de agua, 87% de los hogares cuentan con el servicio de agua y sólo 13% utilizan otros medios como, nacimientos o ríos para cubrir la necesidad del servicio.

Asimismo según el X censo Nacional de Población y V de Habitación 1994, del total de hogares 58% contaba con el servicio de energía eléctrica; para el XI censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002, el total de hogares se incrementó a 91%, de acuerdo a la investigación de campo realizada y encuesta a COCODE, se determinó que la cobertura del servicio de energía eléctrica es de 96% de hogares que reciben el servicio de energía eléctrica en el 2014.

De igual forma en la investigación de campo realizada se determinó que sólo el área urbana del Municipio cuenta con servicio de drenaje y alcantarillado, con el agravante que estos vayan a desembocar en la cuenca del Rio Samalá, lo que crea serios conflictos de medio ambiente debido a que el mismo es usado como desemboque de drenajes de varios municipios.

1.6.4 Sistemas de tratamiento de aguas servidas

Al momento de la investigación en el Municipio no existe un sistema de tratamiento de aguas servidas, dicha situación contribuye a elevar los niveles de contaminación de los ríos de la localidad ya que estas aguas desembocan en ellos.

1.6.5 Sistema de extracción de basura

De acuerdo con la investigación en el año 1998, 24% de la población del casco urbano tenía acceso al sistema de recolección de basura denominado “tren de aseo domiciliario”, para el año 2014 tiene una cobertura del 80% del casco urbano, el costo del servicio es de Q.4.00 mensual. En las comunidades del área rural no cuentan con un servicio de recolección de basura, lo que provoca basureros clandestinos o quema de la misma.

1.6.6 Tratamiento de desechos sólidos

Al momento de la investigación no existen proyectos para tratar los desechos sólidos, en el área rural y urbana, la basura recolectada por el “tren de aseo” se deposita en un barranco del Cantón Chuicotom dentro del perímetro del casco urbano.

1.6.7 Letrinización y otros servicios sanitarios

Según datos obtenidos del XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación del año 2002, 61% de viviendas tenían letrinas o pozos ciegos, 21% servicio sanitario conectado a drenaje, 3% con fosa séptica, 1% y 15% no cuenta con el servicio. Al momento de la investigación se determinó que sólo 1% de los hogares carecen de este servicio básico, basado en la encuesta realizada el 20% de los habitantes poseen sanitario lavable conectado a red de drenaje y 79% de la población tiene letrina o fosa séptica.

1.6.8 Cementerio

Según investigación realizada la Cabecera Municipal tiene un cementerio general; también las aldeas de Nueva Candelaria, Patachaj, San Ramón, Pacanac y Xecanchavox cuentan con este servicio, los centros poblados que tienen cementerio acuden a la Cabecera Municipal para realizar sepulturas.

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.

1.7.1 Sistemas y unidades de riego

Existe poco uso de mini riego, a pesar de las características de la topografía de San Cristóbal Totonicapán y de la disponibilidad de sus ríos, generalmente es utilizado por las personas que tienen sus cultivos en la ribera del río Salamá en los siguientes centros poblados: Paxquiquinil, La Ciénaga, Casco Urbano, San Ramón

1.7.2 Centros de acopio

“Frutagru” es el único centro de recolección y clasificación de melocotón y manzana en sus diferentes variedades que se producen en el Municipio.

1.7.3 Silos

Según investigación se determinó que existen 25 silos en Sacoljabaj paraje de la aldea Patachaj y fueron proporcionados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-; la mayor parte de la población agricultora almacena su cosecha en cajas de madera y costales en su vivienda ya que es utilizada para el autoconsumo.

1.7.4 Mercados

En el municipio de San Cristóbal Totonicapán existen tres mercados ubicados en: la cabecera municipal el día de plaza es el domingo, en Patachaj el día martes y Nueva Candelaria día miércoles.

1.7.5 Vías de comunicación y acceso

El municipio de San Cristóbal Totonicapán se comunica por la carretera Interamericana CA-1 a la ciudad capital, a una distancia de 190.5 kilómetros, 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. Las vías de acceso en el área urbana en gran porcentaje se encuentran asfaltadas, pero en el área rural del Municipio predominan las calles de terracería y veredas.

1.7.6 Puentes

El Municipio de San Cristóbal Totonicapán cuenta con los siguientes puentes: Pahulá I, km. 118 a Quetzaltenango; Pahulá II, km.186 ruta Interamericana; Chigonon, zona 1 y 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.

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 en su mayoría poseen teléfonos celulares.

1.7.9 Transporte

Al momento de la investigación, el Municipio Contaba con transporte urbano y extraurbano, el servicio es prestado por camionetas parrilleras, microbuses, taxis, pick up y moto taxi (tuc tuc) cuyo precio de pasaje oscila entre Q3.00 a Q9.00 en relación al lugar de destino.

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

Según investigación 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. Dentro del Casco Urbano existe una empresa de cable que ofrece la opción de recepción de canales locales e internacionales, 44% de los hogares cuenta con este servicio.

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Son todos aquellos grupos o asociaciones sociales y económicas que se integran en el municipio⁵ de San Cristóbal Totonicapán, con el propósito de mejorar el nivel de desarrollo socioeconómico de la comunidad.

1.8.1. Organización social

Son los grupos o las diferentes asociaciones que se conforman en los centros poblados con el fin de mejorar el nivel de desarrollo entre los cuales están: Consejos Comunitarios de Desarrollo –COCODE, Comité de Mercado, Comité de

⁵Aguilar Catalán, Op. Cit. p. 44

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

1.8.2 Organización Productiva

Organizaciones que contribuye al desarrollo productivo del Municipio, dentro de las cuales se describen a continuación: Federación de Cooperativas - FEDECOPE-, Cooperativa Chilaguna R.L., Coordinadora de Organizaciones de Desarrollo Integral de Occidente –CODINO-, Cooperativa Salcajá, Asociación de Fruticultores Agrupados -FRUTAGRU-, Sistema de desarrollo comunitario –SIDECO-, Cooperativa Chilaguna R.L., Desarrollo Sostenible de la Pequeña y Mediana Empresa Rural –COOPYMER-.

1.9 ENTIDADES DE APOYO

“Comprende las instituciones del Gobierno, la municipalidad, organizaciones no gubernamentales, organismos internacionales e incluso algunas entidades privadas, que dan apoyo de una u otra manera a la población”.⁶

1.9.1 Instituciones estatales

“Son instituciones del Estado que se encargan de velar por la justicia, el orden, la educación, el registro de identificación personal, los procesos electorales y políticos de los pobladores”.⁷ De acuerdo a la investigación de campo en el Municipio existen las siguientes: Policía Nacional Civil 44-12, Juzgado de Paz, Registro Nacional de las Personas -RENAP-, Subdelegación Municipal del Tribunal Supremo Electoral, Comité Nacional de Alfabetización (CONALFA), Coordinadora Técnica Administrativa de Educación Coordinación Técnica Administrativa (CTA), Extensión de Ministerio de Ganadería, Agricultura y

⁶ *Ibíd.* p. 45

⁷ Zorrilla Arena, S. 2010. Diccionario de Economía. México, D.F, Grupo Noriega Editores, Editorial LIMUSA. 3ra. Edición. p. 42

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

Proporcionan ayuda a la sociedad sin ánimo de lucro de acuerdo a la investigación de campo en el Municipio existen las siguientes: Fundación Para El Desarrollo Integral De Programas Socioeconómicos (Fundap), AFEDOG, CODINO Coordinadora de Organización de Desarrollo de Occidente, La Prestadora que trabaja una extensión de cobertura de los servicios de salud en las comunidades donde no existen puestos de salud, Fundación Juan Bautista Gutiérrez.

1.9.4 Instituciones privadas

“Son instituciones constituidas por fundadores o socios que aportan determinado patrimonio”,⁸ con el objetivo de obtener una ganancia en el Municipio, entre las cuales se encuentran las siguientes: Banco de Desarrollo Rural S. A, Banco G&T Continental.

1.9.5 Instituciones internacionales

“Son organizaciones constituidas fuera del territorio nacional, su objetivo principal es apoyar al desarrollo económico y social de una población o comunidad, a través de diferentes programas por medio de donaciones”.⁹ En el Municipio están presentes: Helvetas Asociación Suiza para la Cooperación Internacional, Hugit

⁸ Loc. Cit. p. 42

⁹ Ibíd.

Forward, Asociación para la Cooperación Internacional: promueve la construcción de escuelas ecológicas.

1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSION SOCIAL Y PRODUCTIVA

“Constituye las necesidades de inversión social y productiva existentes en la población”.¹⁰ Entre los principales requerimientos de las necesidades de los centros poblados están: Educación media en el área rural y superior en el Municipio, Implementar sistema de extracción de basura en el área rural, alcantarillado y drenajes, asistencia técnica, construcción de puentes y mejoramiento de caminos de acceso a los diferentes centros poblados.

1.11 ANÁLISIS DE RIESGO

El factor externo de riesgo que se conoce como amenazas y el factor interno de riesgo que se conoce como vulnerabilidades.

1.11.1 Identificación de riesgos

Entre los riesgos a los que está expuesto el Municipio se encuentran los de origen natural: terremotos, heladas, vientos fuertes, inundaciones, desbordes de ríos y nieblas; de origen socio-natural: erosión del suelo, hundimientos, construcciones en lugares inadecuados; antrópicos: basureros clandestinos, deforestación, contaminación de ríos, extracción de arena, accidentes automovilísticos por carreteras en mal estado, manifestaciones, entre otros.

1.11.2 Vulnerabilidades

Las diferentes vulnerabilidades identificadas en el Municipio son: Uso y explotación inadecuados de los elementos del ecosistema, viviendas construidas en lugares inadecuados y con materiales de baja calidad, bajo nivel de accesibilidad a los servicios básicos, alto nivel de pobreza y desempleo,

¹⁰ Ibíd. p. 45

desintegración familiar, machismo, alcoholismo, delincuencia, enfermedades, pérdida de identidad cultural al viajar al emigrar, falta de tecnología para afrontar cualquier tipo de riesgo, entre otros.

1.11.3 Historial de desastre

Muestra un recuento de los daños ocurridos en el Municipio por desastres naturales, socio-naturales y antrópicos. Así mismo, puede servir de antecedente para definir el factor de amenaza como un componente del riesgo. Entre los desastres más sobresalientes están:

- Terremoto, febrero de 1976, daños en infraestructura.
- Huracán Mitch, Octubre de 1998; inundaciones, derrumbes y pérdida de cultivos.
- Tormenta Stan, octubre de 2005; inundaciones, deslizamientos y derrumbes.
- Tormenta Agatha, en mayo de 2010; inundaciones y derrumbes.
- Sismo de 7.1 grados en escala de Richter, noviembre de 2012; casas dañadas.
- Tormenta Boris, junio de 2014; derrumbes.
- Sismo 6.4 grados en escala de Richter, julio de 2014; casas dañadas.

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.¹¹

¹¹ Benavides Pañeda, .2007. Administración. Ed. Mc Graw-Hill Interamericana. México. p. 23

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 organizacionales, con el propósito de alcanzar las metas establecidas para la organización”.¹². Este proceso se compone por cinco fases.

- Planeación

La Municipalidad cuenta con Plan de Gobierno Local -PGL- como guía para el desarrollo administrativo y funcional del gobierno.

- Organización

Según investigación en la Municipalidad de San Cristóbal Totonicapán no existe documento donde se describan los pasos que deben realizar en cada puesto de trabajo. Tiene una estructurada en forma organizacional lineal. Los empleados consideran que las responsabilidades y asignación de tareas no son equitativas.

- Integración

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 y existe liderazgo democrático.

¹² Ibíd. p. 25

- Control

Una de las principales dificultades de la Municipalidad es que carece de manuales. No se aplica evaluación del desempeño para los empleados.

Asimismo en la Municipalidad de San Cristóbal Totonicapán la estructura administrativa es de tipo funcional y los niveles jerárquicos que utilizan son:

- Nivel estratégico:

Integrada por el Concejo Municipal, conformado por el Alcalde, Síndicos y Concejales, Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE- y Consejo Comunitario de Desarrollo -COCODE-.

- Nivel táctico:

integrado de la siguiente manera: Secretaria Municipal, Oficina de servicios públicos municipales, Oficina Municipal de la Mujer, Dirección de Administración Financiera Integrada Municipal -DAFIM-, Dirección Municipal de Planificación -DMP- Juzgado Asuntos Municipales, Oficina Forestal, Oficina de Fomento Turístico.

- Nivel operativo:

Conformado por todo el personal de las distintas unidades de la Municipalidad, encargados de las atribuciones implementadas por el nivel táctico.

1.12.1.2 Evaluación del desempeño

No se aplica evaluación del desempeño para los empleados de la Municipalidad, carecen de reporte de resultados que permita evaluar el cumplimiento y logro de los objetivos que deben alcanzar.

1.12.1.3 Seguridad e higiene laboral

La Municipalidad no cuenta con un manual de seguridad e higiene laboral, los empleados no tienen conocimiento que hacer en caso de algún incendio, terremoto o cualquier emergencia que pueda surgir, no han realizado ningún simulacro.

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 Unidad de Administración Financiera Municipal -AFIM-.

1.12.2.1 Presupuesto

Para la formulación del presupuesto la Municipalidad toma como base el promedio de los últimos cuatro años, más 5%, de forma simultánea. La Municipalidad presupuestó recaudar para el período 2010-2014, un promedio 6% de ingresos propios, 85% por transferencias y 9% por saldo de caja y banco al final de cada año, situación que identifica que la recaudación propia es baja.

1.12.2.2 Contabilidad integrada

El Estado de Resultado de la Municipalidad en relación a sus ingresos propios para funcionamiento representa a un promedio del 43% y 57% de aportaciones recibidas del Gobierno Central. El patrimonio de la Municipalidad al 31 de mayo de 2014 representa 99.8%, del cual las transferencias y contribuciones de capital percibidas, en relación a los años anteriores han aumentado de manera significativa, por las aportaciones del sector público.

1.12.2.3 Tesorería

La Municipalidad cuenta con un Director de Administración Financiera Integrada Municipal, su principal actividad que realiza es mantener el equilibrio de liquidez entre los movimientos contables y presupuestarios. Es la encargada del cobro o

recaudación de los diferentes ingresos por concepto de arbitrios, tasas y contribuciones, la cual controla dichos ingreso a través de los recibos autorizados por la Contraloría General de Cuentas.

1.12.2.4 Préstamos y donaciones

La Municipalidad no utilizó préstamos ni recibió donaciones en el período analizado, únicamente sus ingresos propios y las transferencias del Gobierno.

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”.¹³

1.13.1 Flujo comercial

El flujo comercial del Municipio presenta poco desarrollo limitándose la mayoría de las transacciones comerciales a los días de mercado.

1.13.1.1 Principales productos que importa el Municipio

La actividad agrícola es baja y sin variedad de cultivos por lo que ingresan al Municipio verduras, hortalizas y frutas y artículos de consumo diario, fertilizantes, concentrados, afrecho, granillos y herramientas de trabajo. En la actividad artesanal se importan hilos, lustrinas, perlas, encajes, tela, madera, hierro, harina, barro, barnices.

1.13.1.2 Principales productos que exporta el Municipio

La oferta comercial del Municipio lo constituye en su mayoría productos textiles: tejidos típicos, pantalones, camisas, playeras y blusas.

¹³ Aguilar Catalán, J.A. Op. Cit. p. 49

1.13.2 Flujo financiero

El Casco Urbano cuenta con dos entidades bancarias, G&T Continental, Banrural y varias cooperativas quienes prestan servicios de ahorro, crédito, remesas familiares y pago de luz, telefonía y otros; además existe Caja Rural, agente BI y agente G&T ubicados en negocios de la cabecera municipal y de la aldea Patachaj, cajeros automáticos que facilitan las transacciones principalmente el lugar denominado Cuatro Caminos.

1.14 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

En el Municipio se desarrollan las siguientes actividades productivas: agrícola, pecuaria, artesanal, comercio y servicios.

1.14.1 Actividad agrícola

De acuerdo a la investigación realizada los principales productos agrícolas en la economía del Municipio son: maíz, papa, haba y frijol. . En la mayoría de casos el frijol y el haba se cultivan como productos asociados en el mismo terreno donde se siembra el maíz, para aprovechar la fertilización y terreno. El total de la extensión de producción corresponde a 534 microfincas y 8 subfamiliares.

1.14.2 Actividad pecuaria

Es llevada de forma tradicional, el cuidado y la alimentación de los animales se realiza de manera rudimentaria, la crianza y engorde de ganado porcino tiene más representatividad en la actividad pecuaria del Municipio con 38.2%, seguido del ganado bovino con 37% de participación, posteriormente se encuentran los productos avícolas con 19.4%.

1.14.5 Actividad artesanal

En el Municipio destacan las siguientes actividades: tejidos típicos, sastrería, alfarería, bloqueras, carpinterías, panaderías, herrerías entre otras. Utilizan mano de obra en su mayoría familiar.

1.14.4 Comercio y servicios

En la investigación de campo se determinó que el comercio representa el 73% de las actividades del Municipio, entre los principales se encuentran: tiendas, cantinas, panaderías, ferreterías, farmacias, almacenes de ropa, misceláneas, entre otros. Los principales servicios del Municipio son: clínicas, barberías, café internet, talleres, oficinas jurídicas y contables, molinos de nixtamal, salones de belleza, entre otros, quienes representan 27% de las actividades.

CAPÍTULO II

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

El maíz es considerado uno de los cultivos más importantes en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán, la mayoría de los hogares destinan su producción para el autoconsumo y sólo un pequeño porcentaje lo comercializan. Según investigación realizada en 2014 el cultivo de maíz representa el 31.36% de la producción agrícola.

2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El maíz es una planta gramínea originaria de América, produce mazorcas de granos y la harina que obtiene es muy nutritiva, constituye la base de la dieta alimenticia de los pobladores del municipio. Entre sus características generales están las siguientes:

2.1.1 Descripción genérica

El maíz es una monocotiledónea perteneciente a la familia Gramínea, Tribu Maydae, con dos géneros: Zea y Tripsacum. El género Zea tiene además de la especie *Z. Mays* (maíz común). El maíz forma un tallo erguido y macizo, una peculiaridad que diferencia a esta planta de casi todas las demás gramíneas, su tallo es hueco.

Asimismo "es una gramínea anual, robusta, de 1-4 m de altura, determinada, normalmente con un sólo tallo dominante, pero puede producir hijos fértiles, hojas alternas en ambos lados del tallo, pubescentes en parte superior y glabras en parte inferior, monoéica con flores masculinas en espiga superior y flores femeninas en jilotes laterales; potándrica con la floración masculina ocurriendo normalmente 1-2 días antes que la femenina, polinización libre y

cruzada con exceso de producción de polen: 25-30 mil granos por óvulo, granos en hileras encrustados en el olote, mazorca en su totalidad cubierta por hojas”.¹⁴.

Tabla 1
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Clasificación Botánica del Maíz
Año: 2014

Reino	Vegetal
División	Tracheophyta
Subdivisión	Pteropsidae
Clase	Angiospermae
Subclase	Monocotyledoneae
Grupo	Glumiflora
Orden	Graminales
Familia	Graminae
Tribu	Maydeae
Género	Zea
Especie	Mays
Variedades	Diversas

Fuente: Elaboración propia con base en datos de Mario Roberto Fuentes, 2002, “El Cultivo del maíz en Guatemala” Instituto de Ciencias y Tecnología Agrícola- ICTA-.

2.1.2 Variedades

“La diversidad genética del maíz a nivel mundial es amplia. Hay más de 250 razas clasificadas. Mesoamérica es considerada centro de origen, donde se cultiva desde las épocas pre-colombinas. En Guatemala se han clasificado 13 razas de maíz, entre las cuáles se pueden mencionar: raza Olotón, San Marceño, Quiché, Naltel, entre otros. Dentro de la diversidad de maíz existen cultivares de

¹⁴ Fuentes López, M. R. 2002, “El Cultivo del Maíz en Guatemala”, una guía para su manejo agronómico, Guatemala, Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícola- ICTA- p.11

menos de 1 m de altura, 8-9 hojas y una madurez de 60 días y otros con más de 5 m de altura, 40-42 hojas y una madurez de 340 días".¹⁵.

2.1.3 Usos

Es una planta que constituye el principal alimento de la población de San Cristóbal Totonicapán, puede ser utilizado en la elaboración de tortillas, tamales, atol, refresco (agua de masa), además de emplearse en la nutrición de los animales como grano sólo o en mezcla con concentrados y como fermento para la elaboración de licores.

2.2 PRODUCCIÓN

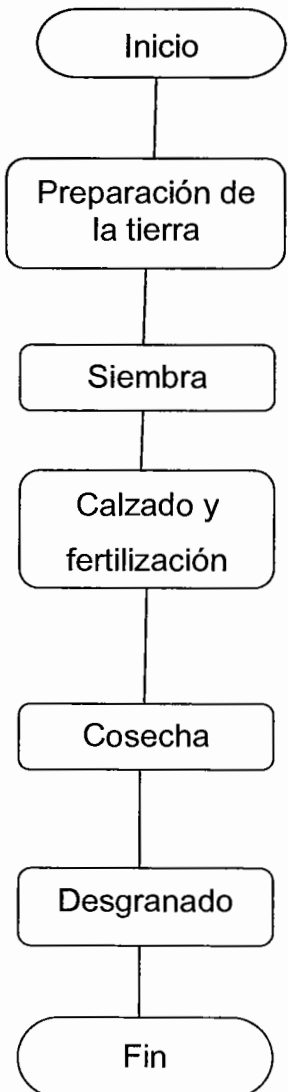
El maíz es cultivado en microfincas y fincas subfamiliares y contribuyen a la dieta alimenticia de los habitantes del Municipio.

2.2.1 Proceso productivo

Son las fases necesarias para lograr obtener el producto, las cuales se describen en la gráfica siguiente:

¹⁵ *Ibíd.* p 11.

Gráfica 2
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Producción de Maíz
Diagrama de Flujo del Proceso Productivo
Año: 2014

Proceso	Descripción
 <p style="text-align: center;">Inicio</p>	Inicio
Preparación de la tierra	Se procede a limpiar el terreno, quemar la maleza y los restos de cosecha anterior para remover la tierra y surquear.
Siembra	Se hacen agujeros con el azadón y se introducen de tres a cinco semillas.
Calzado y fertilización	Se rodea la planta de tierra en la parte inferior del tallo con el fin de evitar que la raíz quede descubierta. Se abona con fertilizante 15-15 ó 20-20 alrededor de la planta, en algunos casos se realiza esta operación dos veces.
Cosecha	Consiste en cortar las mazorcas de la milpa.
Desgranado	Es quitar los granos de la mazorca. Para utilizarlos o almacenarlos
Fin	Fin del proceso.

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

En el proceso productivo los agricultores aprovechan la lluvia para regar la siembra, obtienen una cosecha al año, utilizan semilla criolla y no tienen asistencia técnica.

2.2.2 Volumen, valor y superficie

En el Municipio existen dos estratos que son microfincas y fincas sub-familiares que realizan esta actividad y utilizan el mismo proceso productivo. En el siguiente cuadro se describe la extensión, volumen, valor y superficie cultivada por las microfincas y fincas sub-familiares.

Cuadro 1
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Superficie, Volumen y Valor de Producción de Maíz
Año 2014

Estrato/ produc- to	Unida- des produc- tivas	Exten- sión en manza- nas	Unidad de medida	Volu- men	Rendi- miento	Precio Q.	Valor Q.	Nivel tecno- lógico
Microfincas								
Maíz	376	94.16	Quintal	5,273	56	150	790,950	I
Subfamiliares								
Maíz	6	7.88	Quintal	441	56	150	66,150	I
Total		102.04		5,714			857,100	

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

El rendimiento por extensión de manzanas en microfincas y fincas subfamiliares es el mismo, se identificaron 382 unidades productiva que producen 5,714 quintales a un precio de Q150.00 el total es Q857,100.00.

2.3 NIVELES TECNOLÓGICOS

El nivel tecnológico de las unidades productivas en el Municipio es bajo, sus características son las siguientes: los productores son propietarios de las tierras, no acostumbran utilizar técnicas de preparación y conservación de los suelos. Sin

embargo emplean productos químicos como fertilizantes, a pesar de carecer de la asistencia técnica adecuada para su aplicación. El sistema de riego que emplean es natural, el agua de lluvia. No tienen acceso a crédito, utilizan semilla criolla de las cosechas anteriores, la mano de obra que utilizan es familiar.

2.4 COSTOS

Se presentan el costo directo de producción, insumos, mano de obra y costos indirectos variables que intervienen en el proceso productivo necesarios para obtener un producto final.

2.4.1 Estado de costos directos de producción

“Permite registrar y determinar todo aquel costo que está asociado directamente a la producción de un sólo producto, y que por tanto sólo debe figurar en la contabilidad de costos del mismo”.¹⁶

Cuadro 2
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Estado de Costo Directo de Producción
Por Tamaño de Finca
Producción de Maíz
Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014
(cifras en quetzales)

DESCRIPCIÓN	MICROFINCAS		SUBFAMILIARES	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
MAIZ				
Insumos	343,118	343,118	28,697	28,697
Mano de obra	-	378,908	11,977	32,549
Costos indirectos	50,971	197,233	4,263	16,826
Costo directo	394,089	919,259	44,937	78,072
Producción en quintales	5,273	5,273	441	441
Costo unitario por quintal	74.74	174.33	101.90	177.03

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

¹⁶ Lawrence, W.B, 2004. Contabilidad de Costos. 2da. Edición. México. Editorial Hispano Americana. p. 210

Se determinó el costo de maíz de las superficies cultivadas en el Municipio, las diferencias entre los datos según información recabada en la población y los datos reales o imputados, consiste en la mano de obra, las cuotas patronales y prestaciones laborales, pues predomina la mano de obra familiar y ésta no es adjudicada al costo de los productos agrícolas.

2.4.2 Estado de resultados

“Nos muestra las actividades de la entidad durante un ejercicio económico determinado, generalmente de un año. Expresa, los ingresos, gastos y utilidades, lo cual permite evaluar el éxito de las operaciones del periodo”.¹⁷

Cuadro 3
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Estado de Resultados por Tamaño de Finca
Producción de Maíz
Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014
(cifras en quetzales)

Descripción	MICROFINCAS		SUB FAMILIARES	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
MAÍZ				
Ventas	790,950	790,950	66,150	66,150
(-) Costo directo de producción	394,089	919,259	44,937	78,072
Ganancia marginal	396,861	(128,311)	21,213	(11,922)
(-) Costos y gastos fijos	-	-	3,265	3,365
Utilidad antes del ISR	396,861	(128,309)	17,848	(15,287)
(-) ISR 28%	111,121	-	4,997	-
Ganancia neta	285,740	(128,309)	12,851	(15,287)
Rentabilidad				
Ganancia neta / ventas netas	36%	0%	19%	0%
Ganancia neta / costos + gastos	73%	0%	27%	0%

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

¹⁷ Vásquez, J. A. 1998, “Administración Financiera II”, Compilación Bibliográfica, Guatemala, Litografía Orión, pág. 13.

Debido a que la producción de maíz es para autoconsumo, el estado de resultados refleja ganancia neta únicamente en datos de encuesta de Q 285,740.00 en microfincas y en subfamiliares con Q 16,706.00.

2.5 RENTABILIDAD

La rentabilidad expresa los beneficios económicos respecto a la inversión de capital empleado para su obtención. "En la actividad agrícola se mide por el porcentaje de ganancia neta sobre las ventas o ganancia neta sobre el costo y gastos de cada producto diagnosticado".¹⁸

- Relación de la ganancia neta sobre las ventas

El maíz tiene 36% de ganancia neta sobre las ventas en microfincas y 25% en subfamiliares y que obtiene por cada quetzal en ventas 0.36 y 0.19 centavos de quetzal, respectivamente.

- Relación de la ganancia neta sobre los costos y gastos

El maíz en datos de encuesta se obtuvo que tiene una ganancia neta de 73% en microfincas y 39% en subfamiliares, es decir, que por cada quetzal invertido en costos y gastos se obtiene Q 0.73 y Q 0.27 centavos de quetzal de ganancia neta.

2.6 FINANCIAMIENTO

Se refiere a los recursos monetarios que se obtienen de forma interna y externa. La producción del maíz es importante en el Municipio, aunque, las entidades privadas y no privadas que otorgan financiamiento agrícola no destinan líneas de crédito para éste producto por dos razones cuestionables, Es un producto de autoconsumo y no para comercialización y en el Municipio se da sólo una cosecha.

¹⁸ Perdomo Salguero, M. L. año 2005. Contabilidad 1. 6ª Edición. Guatemala, *Ediciones contables administrativas ECA* p. 93

Asimismo las entidades financieras, consideran un riesgo alto de inversión, al otorgar créditos para cultivo de maíz, por tratarse de un producto que no generará los suficientes recursos económicos a las unidades familiares para el pago de la obligación. Por lo que los agricultores han optado por buscar recursos financieros paralelos que les permitan sembrar maíz.

2.6.1 Fuentes de financiamiento interno

Al no contar con líneas de crédito los agricultores del Municipio recurren a financiar sus cosechas con fondos propios, provenientes de: ahorros personales, cosechas anteriores, mano de obra familiar, venta de tejidos realizados en casa, remesas del exterior y otros.

2.6.2 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 Entre las que se pueden mencionar: prestamistas o usureros, quienes sin mayores requisitos proporcionan el capital para el cultivo de los productos tradicionales de autoconsumo.

2.7 COMERCIALIZACIÓN

“Engloba actividades físicas y económicas, bajo un marco legal e institucional, en el proceso de trasladar los bienes y servicios desde la producción hasta el consumidor final”.²⁰

2.7.1 Proceso de comercialización

“A lo largo de este proceso, le son añadidas a los productores agrarios unas utilidades que los adaptan a las necesidades o a los gastos de los consumidores.

¹⁹ Casia M. Guía para la Preparación y evaluación de Proyectos, con un Enfoque Administrativo. 1ra Edición. Guatemala, Ediciones Corporación Jasd, Administrativas, p. 57

²⁰ Mendoza, G. 1980. Compendio de Mercadeo de Productos Agropecuarios. Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas. San José, Costa Rica. p. 4

El proceso total se puede considerar como un conjunto de procesos elementales, cada uno de los cuales añade una determinada utilidad".²¹

A continuación se presenta el proceso de comercialización.

Tabla 2
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proceso de Comercialización
Producción de Maíz
Año 2014

Etapa	Microfincas	Subfamiliares
Maíz		
Concentración	Los agricultores no cuentan con proceso de concentración formal, recolectan la cosecha y la trasladan a la vivienda en redes o costales. Se desgrana y almacena en sacos, cajas de madera o silos de lámina galvanizada.	
Equilibrio	Los agricultores producen para el autoconsumo, sin embargo se estima que un 15% de la cosecha se destina a la venta, de acuerdo a las necesidades económicas que se presente durante el año, La oferta y la demanda son permanentes, es decir que el consumo es continuo. En la época de cosecha el producto sube de precio.	
Dispersión	Los agricultores son los que se encargan de hacer llegar el producto, que destinan para la venta, al consumidor final; los días de plaza o con los pobladores de su comunidad.	

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

Según la investigación de campo, en el municipio no cuentan con proceso de concentración formal, el maíz recolectan la cosecha en la orilla del terreno la trasladan a la vivienda, en algunos casos pagan fletes para transportarla que oscilan entre los Q150.00 por viaje, para ser almacenada en costales o redes de

²¹ Candeltey. P. Comercialización de Productos Agrarios. México, Editorial Agrícola Española, 5ª. Ed. p. 28

nylon y queda para autoconsumo o su posterior venta en los mercados locales o municipios aledaños.

2.7.2 Análisis de comercialización

A continuación se detallan los principales participantes del proceso de comercialización, así como el análisis del espacio donde se reúnen los vendedores y compradores (mercado), que está constituido por la conducta, estructura y eficiencia del mercado, tal y como se muestra enseguida.

Tabla 3
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Análisis Estructural de Comercialización
Producción de Maíz
Año 2014

	Conceptos	Microfincas	Subfamiliares
Institucional	Productor	Agricultor	
	Consumidor final	Compra el producto al productor.	
Funcional	Físicas	Acopio almacenamiento y transporte	
	Intercambio	Inspección (compra-venta), regateo (determinación de precios).	
Estructural	Conducta de Mercado	El agricultor fija los precios en relación al mercado y depende de la época, utilizan el regateo. El tipo de pago es al contado, el método de compra venta es por inspección.	
	Estructura de Mercado	Productor y pobladores de la localidad.	
	Eficiencia de Mercado	La producción es para el autoconsumo y cuando existe un excedente este es destinado para la venta. En época de siembra el producto sube de precio pues hay mayor demanda.	

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

La tabla anterior muestra el comportamiento de la comercialización de los productos agrícolas en las microfincas y subfamiliares, la producción es para el autoconsumo, sin embargo un porcentaje es destinado a la venta de acuerdo a

las condiciones económicas y excedente que se tenga, generalmente, la comercialización se da entre el productor y consumidor final. No existe eficiencia del mercado en el Municipio debido a que la mayoría de los productores cosechan de forma tradicional y no tienen apoyo técnico, lo cual no permite obtener la cantidad y la calidad de cosecha deseada.

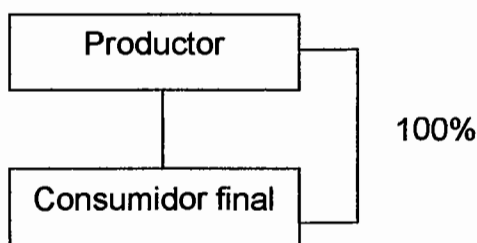
2.7.3 Operaciones de comercialización

El sistema de comercialización comprende tres grandes procesos: concentración, equilibrio y dispersión. “El proceso de reunir se inicia con la cosecha y continua hasta llegar al punto máximo de la concentración en la etapa mayorista; a partir de este punto se inicia la dispersión que finaliza con la entrega del producto al consumidor final”.²²

2.7.3.1 Canales de comercialización

“Etapas por las cuales deben pasar los bienes en el proceso de transferencia entre productor y consumidor final”.²³ A continuación se presentan los canales de comercialización.

Gráfica 3
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Canales de Comercialización
Producción de Maíz
Año 2014



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

²² Loc. Cit. p. 116

²³ Ibíd. p. 169

En la gráfica anterior se puede observar que en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, como la producción de maíz es destinada al autoconsumo únicamente cuando hay un excedente es dedicado a la venta del productor hacia el consumidor final. Los productores no están asociados productivamente, pierden beneficios en relación a la eficiencia productiva, innovación, progreso y lograr un mejor resultado en relación al proceso de comercialización.

2.7.3.2 Márgenes de comercialización

“Los márgenes de comercialización se definen como la diferencia que existe entre el precio que paga el consumidor por un producto y el precio recibido por el cultivador”.²⁴ En el caso del maíz el Municipio, no existe márgenes de comercialización. Únicamente un porcentaje de la producción total es vendida y se realiza cuando se presentan necesidades económicas en los hogares de los agricultores.

2.8 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

“Organización es la fase del proceso administrativo por el cual se diseña la estructura formal de la empresa para usar en forma más efectiva los recursos financieros, físicos, materiales y humanos de una institución; organizar implica dividir y agrupar las actividades que se han de realizar en una empresa”.²⁵

2.8.1 Tipo de organización

Para determinar el tipo de organización empresarial se analizaron los siguientes elementos: volumen de producción, nivel tecnológico, capital de trabajo, mano de obra y tipo de organización.

²⁴ *Ibíd.* p.185

²⁵ Benavides Pañeda, R. J., 2004, *Administración*. McGraw-Hill Interamericana. México. p. 124

Tabla 4
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Organización Empresarial
Producción de Maíz
Año 2014

Concepto		Microfincas	Subfamiliares
Tipo de organización empresarial	Volumen de producción	La producción de maíz es de 5,714 quintales al año	
	Nivel tecnológico	Nivel I o tradicional,	
	Mano de obra	Familiar	Familiar y jornaleros
	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	
	Departmentalización	No presenta departmentalización	
	Jerarquización	Existe en forma empírica	
	Coordinación	Jefe de hogar.	

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

La producción de cultivos de maíz utilizan el nivel tecnológico que utilizan es tradicional, usan el invierno para riego, no tienen asistencia técnica y utilizan semillas criollas, la mano de obra es familiar, en algunas unidades subfamiliares se contratan jornaleros mayormente en la época de siembra.

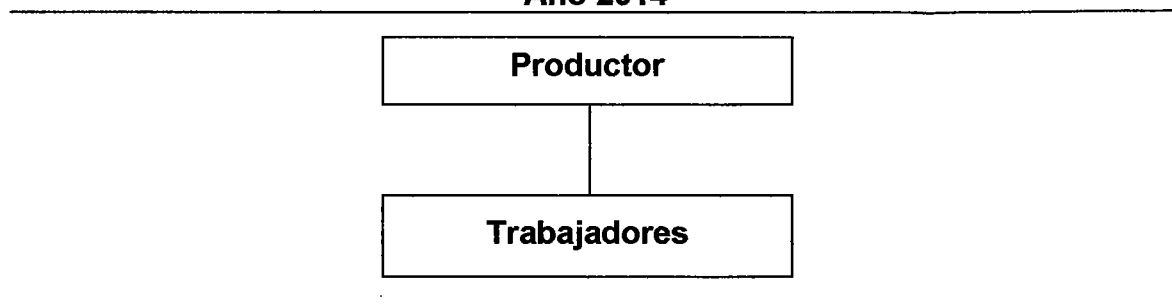
2.8.2 Estructura organizacional

Es el marco en el que se desenvuelve la organización de acuerdo con las tareas divididas, agrupadas, coordinadas y controladas para el logro de los objetivos. En

las unidades de producción agrícola no existe división del trabajo y se carece de manuales y formularios para optimizar la organización.

A continuación se presenta la estructura organizacional de la producción de maíz del Municipio.

Gráfica 4
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Estructura Organizacional
Producción de Maíz
Año 2014



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

En el organigrama anterior se establecen los niveles jerárquicos, el propietario y trabajadores, que son familiares y en algunos casos jornaleros; el sistema organizacional que adoptan en la producción de cultivos agrícolas es lineal debido a las decisiones las toma una sola persona, el jefe de familia, distribuye el trabajo a los subalternos para que sigan estrictamente las instrucciones dadas.

De igual forma el tipo de estructura organizacional de la producción agrícola, es sencilla, clara y sin conflictos de autoridad. Sin embargo, el jefe de familia es quien debe resolver los problemas que se presenten y tomar las decisiones con relación a las eventualidades que se presenten en la producción.

Asimismo las actividades que realizan los miembros de la familia y los demás jornaleros, son: la aplicación de semilla criolla, limpiar, calzar, fertilizar, cuidado

del cultivo, cosecha, tapisca, secado de mazorca y desgrane. Estas actividades se realizan sin ninguna asistencia técnica, con procedimientos manuales y herramientas simples.

2.9 GENERACIÓN DE EMPLEO

La 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.

Tabla 5
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Generación de Empleo
Producción de Maíz
Año 2014

Producción/indicadores	Microfincas	Subfamiliares
Maíz		
Numero de jornales	1129	60
Familias beneficiadas	376	6
Naturaleza de la mano de obra	Familiar	Asalariada
Forma de pago	no remunerado	Q.60.00 a Q.75.00 por jornal

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

Se muestra la generación de empleo del cultivo de la producción agrícola del Municipio, donde la mano de obra es principalmente familiar en la cosecha de maíz, los jornales se utilizan en algunas subfamiliares, principalmente en la época de siembra y cosecha, el valor de los mismos es en promedio de Q.60.00 a Q.75.00, y se benefician las familias productoras como las de la mano de obra contratada.

2.10 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTAS DE SOLUCIÓN

De acuerdo a la información obtenida en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, se determinaron la siguiente problemática y propuestas de solución.

2.10.1 Problemática encontrada

Los productores de maíz, en su mayoría, dirigen su producción al consumo pues es base de la dieta alimenticia, cuando hay un excedente lo venden de forma directa al consumidor final o el día de plaza de la localidad.

En el Municipio los agricultores no tienen asesoría técnica, estos se dedican a cultivar utilizando métodos y herramientas tradicionales heredados de generación en generación; por lo que no utilizan al máximo el potencial de la tierra, no tiene mayor beneficio económico que ayude a generar desarrollo, degrada al medio ambiente y deterioran los suelos.

Utilizan en su mayoría mano de obra familiar, sólo en algunos casos en la unidades subfamiliares contratan jornaleros especialmente para la siembra y cosecha, no cuentan con división del trabajo las tareas o funciones son delegadas por el padre de familia quien coordina las actividades, la comunicación es informal y la estructura organizacional es lineal.

Otro problema es el financiero, ya que carecen de acceso a créditos por parte de las entidades de financieras presentes en el Municipio, las cuales no cuentan con préstamos para este tipo de negocio o piden garantías que muchas veces el agricultor no puede cubrir; por lo que se ven limitados a acudir a ahorros familiares, cosechas anteriores y usureros para lograr cubrir los costos.

En cuanto a la compra-venta del producto, el precio depende de la oferta que se tenga del producto y lo fija el mercado.

2.10.2 propuesta de solución

A continuación se presentan posibles soluciones a la problemática de la producción y comercialización del maíz.

Los agricultores de maíz, se organicen para solicitar al Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación – MAGA-, Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícola -ICTA- e Instituciones sin fines de lucro, asesoría y nuevas técnicas para el cultivo del maíz, con la finalidad de incrementar la producción y lograr margen de ganancia.

Los productores de maíz se agrupen en comités o cooperativas para negociar con instituciones financieras, como el Banco de Desarrollo Rural –Banrural- y otras entidades presentes en el Municipio, el acceso a créditos para financiar sus cosechas; con el objetivo de elevar el volumen de producción.

Los productores de maíz al obtener financiamiento implementen en las unidades productivas sistemas de riego, utilización de semilla mejorada y aplicación de fertilizantes con el objetivo de optimizar la calidad y volumen de producción.

La municipalidad apoye a los agricultores de maíz, con información sobre tendencias de precios, demanda y oferta existente en los mercados locales y de municipios vecinos.

Los productores de maíz incrementen áreas de cultivo para generar nuevas fuentes de empleo y mayor volumen de producción que permita comercializar la misma.

CAPÍTULO III
PROPUESTA DE INVERSIÓN
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA

En el presente capítulo se desarrolla la propuesta de inversión de acuerdo a las potencialidades productivas identificadas en la investigación de campo en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán, con el propósito de contribuir con la diversidad económica del mismo.

Este proyecto se enfoca en la producción de harina de haba, que es considerada como potencialidad en el Municipio, puesto que los habitantes cultivan la materia prima; se presenta la siguiente propuesta de inversión con la finalidad de determinar la viabilidad del proyecto y proporcionar a los pobladores las herramientas necesarias para realizar de manera técnica esta actividad.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Este proyecto tiene la ventaja de realizarse de manera artesanal al utilizar métodos sencillos y prácticos, consiste en moler las semillas de haba tostada hasta transformarse en harina; esta puede ser incorporada en diferentes platillos.

Asimismo para iniciar el proyecto se formará el Comité de Productores de Harina de Haba -COPROHHA-, el cual contará con la participación de 10 asociados, dispuestos a invertir y velar por el buen funcionamiento del mismo, se alquilará un local ubicado a 1.5 km de en la cabecera Municipal de San Cristóbal Totonicapán, en el lugar conocido como la Morería, sector muy concurrido que sirve de paso hacia el departamento de Quetzaltenango. Así mismo, cuenta con mano de obra, infraestructura, transporte y fácil acceso. Se proyecta una producción de 192 quintales al año, que permitirán producir 21,138 bolsas de harina de haba en presentación de 400 gramos; se contará con manejos

sanitarios técnicos y mano de obra calificada. La comercialización se realizará a través del minorista.

De igual forma la inversión total del proyecto es de Q.26,485.00 los cuales serán financiados internamente, cada socio aportará Q.2,648.50. Se prevé que el proyecto tenga una duración de cinco años, y que se recupere la inversión en dos años, seis meses y 17 días. El proyecto beneficiará directa e indirectamente a las familias del Municipio, creará tres puestos de trabajo en el comité y colaborara con el desarrollo económico de los asociados, productores de materia prima e insumos y negocios que comercialicen el producto.

3.2 JUSTIFICACIÓN

Con base en la investigación de campo realizada en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán, se determinó que la actividad agrícola es una de las actividades importantes en la economía y mayor generadora de empleo para los pobladores. Los habitantes de San Cristóbal Totonicapán cultivan el haba conjuntamente con el maíz y forma parte de su dieta, pero la forma de consumirla se reduce a los guisados; la producción de harina de haba no se ha aprovechado, por lo cual se propone como un proyecto, que al ser explotado de forma adecuada puede generar ingresos y un desarrollo significativo.

Asimismo al conocer las propiedades y beneficios que proporciona está leguminosa a la dieta del ser humano, se propone la producción de harina de haba, para que sea utilizada en diferentes platillos y pueda ser una alternativa que coadyuve a mejorar la dieta nutricional de la población del Municipio. El proceso de producción de harina de haba es sencillo y práctico, puede ser realizado sin mayores inconvenientes por personas de la localidad con pocas herramientas y en un tiempo mínimo. La materia prima está disponible en el Municipio comercializándose en el mercado del Casco Urbano. Con la puesta en

marcha del proyecto se contribuye al desarrollo económico de San Cristóbal Totonicapán, por lo que se considera que esta actividad es de beneficio para la comunidad.

3.3 OBJETIVOS

A continuación se detallan los fines que persigue el proyecto, se clasifican en objetivos generales y específicos.

3.3.1 General

Fortalecer el desarrollo socioeconómico de San Cristóbal Totonicapán, mediante la producción y comercialización de harina de haba, para beneficiar el ingreso económico de las familias del Municipio.

3.3.2 Específicos

- Implementar técnicas en la producción de harina de haba con la finalidad de ofrecer un producto de calidad y precio accesible.
- Establecer los costos y la rentabilidad que se pretende obtener.
- Determinar los canales de comercialización adecuados para ingresar en el mercado.
- Utilizar de manera eficiente los recursos humanos, materiales y financieros.
- Generar fuentes de empleo en el Municipio.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

La investigación de mercados “permite conocer las necesidades, los deseos y en general el comportamiento de compra de diferentes segmentos de mercado”,²⁶ así como los gustos y preferencias del consumidor, la comprobación de la

²⁶ Hernández G.C, Maubert V. C., 2009, Fundamentos de Marketing Pearson Educación, México. p.41

demanda insatisfecha en el mercado y la factibilidad de llevar a cabo el proyecto de producción de harina de haba en el Municipio.

Asimismo la producción y comercialización de la harina de haba no es explotada dentro del Municipio, debido a que la mayoría de la población utiliza el haba en diversos platillos.

3.4.1 Identificación del producto

“El haba *Vicia faba* L. es de origen asiático. Afganistán y Etiopia se consideran como los principales centros de origen, cultivándose desde hace unos cuatro mil años”.²⁷ El haba en relación a otras especies de leguminosas de grano es considerada de alta calidad nutricional, contenido proteínico por la cantidad de grasa que presenta. Es rica en lisina, factor que permite el complementar la proteína contenida en aquellos alimentos carentes de aminoácido, como los cereales; adicionalmente es una fuente de vitamina complejo B, ya que contiene Tiamina y Niacina. Por su alto contenido en proteínas y calcio, se recomienda su consumo en niños y personas de la tercera edad.

De igual forma a partir del haba seca como materia prima se obtiene harina de haba, la cual mantiene las cualidades alimenticias y proteínicas del haba seca, ideal para el consumo en panadería, repostería y sopas.

- Características del producto

Es un producto alimenticio de origen vegetal que se produce al tostar y moler la semilla del haba seca hasta obtener harina homogénea de color beige, con aroma y sabor característico. Posee propiedades nutritivas principalmente carbohidratos, proteínas y hierro.

²⁷ Aldana De León, L. F. 2010 Manual Técnico Agrícola Producción comercial y de semilla de haba. ICTA Quetzaltenango, Guatemala. p.1

- Usos del producto

La harina de haba puede utilizarse principalmente como una bebida caliente (atol) que puede prepararse pura o con leche. La combinación de harina de trigo y harina de haba permite obtener una harina compuesta con mejor calidad nutritiva que la de trigo común, estas mezclas pueden ser empleadas directamente en productos panificables, galletas, pastas, sopas y otros a base de harina, con esto se obteniendo mayor cantidad de proteínas.

- Información nutricional de la harina de haba

Se presenta la información nutricional basada en una ingesta de 100 gramos.

Tabla 6
Información Nutricional
Harina de Haba
Año 2014

Componente	Valor	Componente	Valor
Proteína	27.60 g	Grasa	1.90 g
Carbohidratos	58.10 g	Fósforo	18.20 mg
Hierro	0.45 mg	Tiamina	0.29 mg
Riboflavina	2.00 g	Vitamina A	5 mcg
Potasio	1062 mg	Sodio	13 mg
Zinc	3.14 mg	Magnesio	192 mg
Vitamina B6	0.37 mg	Ácido fólico	423 mcg

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

El haba es una fuente importante de proteína vegetal y carbohidratos para el guatemalteco, en regiones templadas y frías; es un cultivo básico en la dieta alimenticia de la población del área rural.

3.4.2 Oferta

Cantidad de producción que se puede ofrecer a un determinado precio y período de tiempo.

- Oferta total histórica y proyectada

La oferta histórica es representada por la producción municipal más las importaciones de años anteriores. La oferta proyectada representa el comportamiento de la producción del Municipio y las importaciones que se espera en el futuro. Las importaciones de harina de haba se determinaron a través de encuestas realizadas a las tiendas en el Municipio.

Cuadro 4
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Oferta Total Histórica y Proyectada de Harina de Haba
Período 2009 – 2018
(en libras)

Año	Producción	Importaciones	Oferta total
2009	0	8,100	8,100
2010	0	8,600	8,600
2011	0	9,000	9,000
2012	0	9,500	9,500
2013	0	10,000	10,000
2014	0	10,450	10,450
2015	0	10,920	10,920
2016	0	11,390	11,390
2017	0	11,860	11,860
2018	0	12,330	12,330

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 $a = 9040$, $b = 470$ y $x = 3$.

El cuadro anterior muestra que de las importaciones de harina de haba se han incrementado en promedio en un 4% en los últimos años, debido al crecimiento de consumo del producto, lo cual brinda mayor oportunidad de comercializar el mismo para los años proyectados.

3.4.3 Demanda

La demanda "son deseos de un producto específico de acuerdo a la capacidad de pago de una persona".²⁸ Son las distintas cantidades de harina de haba que los compradores desearían y serían capaces de adquirir durante un tiempo determinado para satisfacer sus necesidades.

Asimismo la harina de haba es utilizada para la elaboración de atoles, refrescos y como complemento en productos de panadería y repostería; 30 gramos aportan el 5% del consumo diario de carbohidratos. Es un alimento complejo, ya que también es fuente de calcio, hierro, ácido fólico, magnesio, zinc. Dentro de una dieta saludable se recomendaría el consumo de haba y otras semillas al día para aportar macronutrientes y micronutrientes a una alimentación sana.

De igual forma el mercado objetivo está compuesto por el 25% de hogares del Municipio, que según investigación de campo, tienen hábito de consumo del producto. La guía alimentaria para Guatemala del Ministerio de Salud y Asistencia Social recomienda el consumo diario de semillas entre las que figuran las habas.

La harina de haba se puede utilizar en diferentes platillos, 30 gramos diarios es una forma práctica y al alcance de la población para mantener una nutrición adecuada, factor que servirá para el consumo per cápita anual. (Ver anexo 3)

- Demanda potencial histórica y proyectada

Representa la cantidad de harina de haba que una persona ha consumido, se determina a través de multiplicar la población delimitada por el consumo per cápita. La demanda potencial proyectada corresponde el comportamiento a futuro de la demanda de harina de haba, durante los años del proyecto.

²⁸ Kotler P., Keller K.L., 2012. Dirección de Marketing. Pearson Educación, México. p. 10

A continuación se presenta la información de la demanda potencial histórica y proyectada.

Cuadro 5
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Harina de Haba
Período 2009 – 2018

Año	Hogares	Hogares delimitados 25%	Consumo per cápita (libras) por hogar	Demanda potencial en libras
2009	7,200	1,800	120.50	216,900
2010	7,335	1,834	120.50	220,997
2011	7,470	1,868	120.50	225,094
2012	7,606	1,902	120.50	229,191
2013	7,742	1,936	120.50	233,168
2014	7,876	1,969	120.50	237,265
2015	8,007	2,002	120.50	241,241
2016	8,135	2,034	120.50	245,097
2017	8,261	2,065	120.50	248,832
2018	8,385	2,096	120.50	252,568

Fuente: elaboración propia, con base en datos de proyecciones del Instituto Nacional de Estadística -INE- y datos de consumo de haba tomados de Guía Alimentaria para Guatemala y recomendación de nutricionista colegiada activa 4283. (Anexo 3)

El cuadro anterior indica el total de hogares del Municipio, según datos del Instituto Nacional de Estadística –INE- cada hogar está formado en promedio por 5 miembros. La población se delimita a 25%, según valor de importaciones relacionado con el número de hogares, tienen el hábito de consumo del producto. El consumo per cápita es de 120.5 libras anuales por hogar. (Ver anexo 3).

De acuerdo a proyecciones del Instituto Nacional de Estadística -INE- se proyecta un crecimiento del 1.96% en la población cada año, lo que favorece a la demanda del producto.

- Consumo aparente histórico y proyectado

El consumo aparente histórico proyectado representa la cantidad de harina de haba que fue consumida por la población en años anteriores, se utiliza la relación: producción nacional (+) importaciones (-) exportaciones.

A continuación se detalla el consumo aparente histórico y proyectado.

Cuadro 6
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Harina de Haba
Período 2009 – 2018
(en libras)

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2009	0	8,100	0	8,100
2010	0	8,600	0	8,600
2011	0	9,000	0	9,000
2012	0	9,500	0	9,500
2013	0	10,000	0	10,000
2014	0	10,450	0	10,450
2015	0	10,920	0	10,920
2016	0	11,390	0	11,390
2017	0	11,860	0	11,860
2018	0	12,330	0	12,330

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 $a = 9040$, $b = 470$ y $x = 3$.

Se identifica la oportunidad que tiene el proyecto de llevar a cabo la producción de harina de haba y tener una participación aceptable en el mercado del Municipio. En las proyecciones del año 2014 al 2018 se determina sólo las importaciones puesto que no hay producción local y se determina un incremento promedio del 4% del consumo aparente por año, el cual indica que el consumo será cada vez mayor.

- **Demanda insatisfecha histórica y proyectada**

Representa el resultado de la demanda potencial menos el consumo aparente. La demanda insatisfecha proyectada constituye la cantidad que se demandará de harina de haba a futuro, se obtiene de la demanda potencial menos el consumo aparente.

Cuadro 7
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Demanda Histórica y Proyectada de Harina de Haba
Período 2009 – 2018
(en libras)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2009	216,900	8,100	208,800
2010	220,997	8,600	212,397
2011	225,094	9,000	216,094
2012	229,191	9,500	219,691
2013	233,168	10,000	223,168
2014	237,265	10,450	226,815
2015	241,241	10,920	230,321
2016	245,097	11,390	233,707
2017	248,832	11,860	236,972
2018	252,568	12,330	240,238

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

Se muestra la demanda insatisfecha de harina de haba del año 2009 al 2018, las importaciones del producto han logrado satisfacer sólo 4% de la demanda potencial y demuestra que hay un mercado insatisfecho del 96% de los hogares delimitados, según el consumo per cápita. Por lo que se considera hay mercado para la realizar el proyecto.

3.4.4 Precio

“Es la cantidad de dinero u otros elementos de utilidad que se necesitan para adquirir un producto”.²⁹ El precio promedio de venta en el Municipio es de Q.12.00 por libra de harina de haba; en base a este comportamiento se determinó, para el proyecto que la bolsa de 400 gramos para el canal del minorista será de Q.10.00 y un precio sugerido para el consumidor final de Q11.25.

El comité determinará las condiciones de venta y los precios para favorecer la comercialización del producto.

3.5 MEZCLA DE MERCADOTECNIA

Es una serie de actividades de manipulación y transferencia de los productos, su principal objetivo es llevar el producto hasta el consumidor final, en el lugar y tiempo requerido. Este apartado se describe en el capítulo IV.

3.6 ESTUDIO TÉCNICO

“Son todos aquellos recursos que se tomarán en cuenta para poder llevar a cabo la producción del bien”.³⁰ Para elaborar la harina de haba se pueden mencionar los siguientes:

3.6.1 Localización

Se refiere al lugar idóneo para desarrollar el proyecto, o sitio donde puede instalarse, con las condiciones adecuadas de acceso a los recursos necesarios para elaborar la harina de haba. Los factores a considerar son los siguientes: la mano de obra, que no es una limitante para realizar el trabajo debido que la población del Municipio posee conocimientos básicos para la producción de la

²⁹ Stanton W. J., Etzel M.J., Walker B.J., 2007. Fundamentos de Marketing. McGraw Hill, México. p. 338

³⁰ Casia, M. Op. Cit. p.25

harina de haba, otro factor importante es donde se obtendrá la materia prima, el haba se cultiva conjuntamente con el maíz en San Cristóbal Totonicapán, lo que proporciona el requerimiento de la materia prima dentro de mismo Municipio.

- **Macrolocalización**

La producción de harina de haba se tiene contemplado realizarlo en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, ubicado a 190.5 kilómetros de la Ciudad Capital y a 12 kilómetros de la cabecera departamental de Totonicapán.

- **Microlocalización**

El proyecto se desarrollará en el barrio la Morería, ubicado a una distancia de 1.5 km de la Cabecera Municipal, el cual reúne las condiciones necesarias para la eficiente producción de harina de haba como: disponibilidad de mano de obra, servicios básicos; por encontrarse en vía principal y paso hacia Quetzaltenango posee vías de acceso y accesibilidad para transportar la materia prima y realizar la comercialización.

3.6.2 Tamaño del proyecto

El proyecto se realizará en cinco años, el local cuenta con tres habitaciones destinadas para producción, bodega y administración, ubicadas en el barrio la Morería de la cabecera municipal de San Cristóbal Totonicapán. La producción del proyecto será de 105,690 bolsas de harina de haba en presentación de 400 gramos cada una.

- **Volumen y valor de la producción**

Se propone una producción anual de 192 quintales de haba, se estima una merma del 3%, con lo que se obtendrá una producción de 21,138 bolsas de 400 gramos de harina de haba por año; a un precio de Q.10.00. El tiempo de vida del

proyecto será de cinco años y se evaluará periódicamente el avance de la producción para realizar las correcciones pertinentes.

Cuadro 8
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Volumen y Valor de la Producción
Año 1-5

Año	Producción en libras	Merma 3%	Volumen en libras	Volumen bolsas de 400 gramos	Precio venta Q.	Valor de la producción Q.
1	19,200	576	18,624	21,138	10.00	211,380
2	19,200	576	18,624	21,138	10.00	211,380
3	19,200	576	18,624	21,138	10.00	211,380
4	19,200	576	18,624	21,138	10.00	211,380
5	19,200	576	18,624	21,138	10.00	211,380
Total	96,000	2,880	93,120	105,690		1,056,900

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

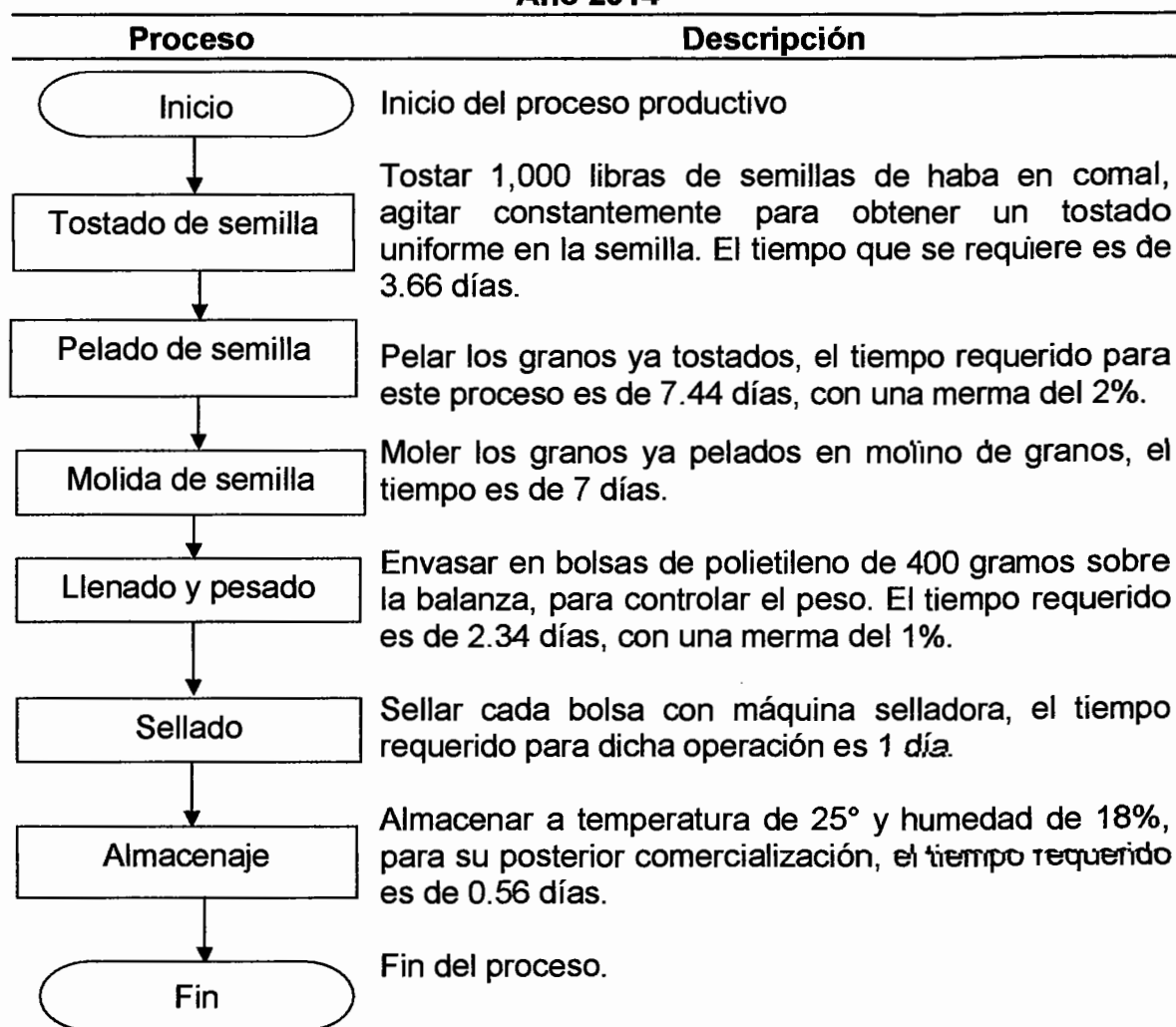
Al final de los cinco años de duración del proyecto, se espera producir 105,690 bolsas de harina de haba en presentación de 400 gramos con un valor de Q.10.00 cada una, con lo que se obtendrá un valor de Q.1,056,900,00 en el tiempo que dura el proyecto.

Asimismo según investigación realizada se determinó que la demanda insatisfecha del municipio es del 96% se pretende, con la producción establecida, cubrir el 13% de la misma

3.6.3 Proceso productivo

Una de las ventajas del producto es la facilidad y simplicidad en la producción es indispensable el uso estricto de medidas higiénicas debido a que será un producto empacado, donde la mala manipulación puede provocar contaminación del mismo, que generaría pérdidas y mala calidad del producto.

Gráfica 5
Municipio de San Cristóbal Toticapán, Departamento de Toticapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Flujograma del Proceso Productivo
Año 2014



Fuente: elaboración propia con base en Manual de Procesos de Transformación de Cultivos Andinos, Dirección Regional Agraria Perú, 2011.

El diagrama anterior, describe el proceso y el tiempo necesario para cada fase en la producción de harina de haba.

3.6.4 Requerimientos técnicos

Los requerimientos técnicos necesarios para llevar a cabo la producción de harina de haba son fundamentales para el buen funcionamiento del Comité y cumplir con la producción estimada. A continuación se presenta el requerimiento técnico del proyecto.

Tabla 7
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Requerimientos Técnicos
Año 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Herramientas		
Cucharones grandes de peltre	Unidad	2
Pala servidora de peltre	Unidad	2
Colador de malla fina	Unidad	1
Recipiente plásticos grandes	Unidad	2
Maquinaria y equipo		
Comal industrial una hornilla	Unidad	1
Cilindro de gas 25 libras	Unidad	1
Molino manual	Unidad	1
Balanza digital 15 Kg.	Unidad	1
Selladora	Unidad	1
Cajas plásticas	Unidad	5
Sillas plásticas	Unidad	2
Mesas de 80 cm X 150 cm	Unidad	1
Mobiliario y equipo		
Escritorio	Unidad	1
Sillas plásticas	Unidad	1
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		
Haba	Quintal	16.00

Continúa en la página siguiente

Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Mano de obra		
Tostado de semilla	Día	3.66
Pelado de semilla	Día	7.44
Primera molida	Día	5.00
Segunda molida	Día	2.00
Llenado y pesado	Día	2.34
Sellado	Día	1.00
Almacenaje	Día	0.56
Costos indirectos variables		
Bolsa de empaque	Unidad	1,762
Etiquetas	Unidad	1,762
Gas propano 25 libras	Unidad	1
Costos fijos de producción		
Alquiler local	Mensual	1
Energía eléctrica	Mensual	1
Redecillas para cabello	Unidad	5
Mascarillas desechables	Unidad	20
Guantes desechables	Unidad	20
Gabachas	Mensual	1
Gastos de venta		
Honorarios comercialización	Mensual	1
Gastos de administración		
Honorarios administrador	Mensual	1
Honorarios de contador	Mensual	1
Telefonía	Mensual	1
Papelería y útiles	Mensual	1
Agua	Mensual	1

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

Para la puesta en marcha del proyecto es indispensable contar con los elementos físicos descritos en el cuadro anterior, pues la falta de cualquiera de estos compromete el buen desempeño del mismo.

3.7 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

En este estudio se desarrollan los aspectos administrativos y legales, que requiere el proyecto, se explican en el capítulo V.

3.8 ESTUDIO FINANCIERO

El objetivo del presente estudio permite determinar si es viable la realización del proyecto, crear un sistema de información monetaria o económica, además determinar los requerimientos de financiamiento necesarios para llevar a cabo la inversión fija y el capital de trabajo, servirá para determinar los costos de producción, estados financieros y analizará la rentabilidad del proyecto durante la ejecución del mismo.

Por medio del estudio financiero es posible la determinación del tiempo necesario para lograr utilidades y realizar las proyecciones exactas para los desembolsos que se requieren, al mismo tiempo de proveer las herramientas que permitirán conocer la cuantificación de todos los recursos necesarios para la ejecución del proyecto.

3.8.1 Inversión fija

La inversión fija del proyecto estará conformada por todos los activos tangibles e intangibles que se utilizarán para llevar a cabo la producción de harina de haba, la cual comprende todos los activos fijos o tangibles y diferidos o intangibles necesarios para iniciar las operaciones de la empresa, con excepción del capital de trabajo.

Entre ellos se puede mencionar herramientas, maquinaria y equipo, mobiliario y equipo, equipo de cómputo, entre otros. "Se le llama fija porque la empresa no puede desprenderse fácil de él sin que ello ocasione problemas a sus actividades productivas".³¹

³¹ *Ibíd.* p. 51

A continuación se presenta la inversión fija necesaria para poner en marcha la propuesta de producción de harina de haba.

Cuadro 9
Municipio de San Cristóbal Totonicapán departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Inversión Fija
Año 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Tangible				6,694
Herramientas				204
Cucharones grandes de peltre	Unidad	2	32.00	64
Pala servidora de peltre	Unidad	2	45.00	90
Colador de malla fina	Unidad	1	10.00	10
Recipiente plásticos grandes	Unidad	2	20.00	40
Maquinaria y equipo				2,425
Comal industrial una hornilla	Unidad	1	465.00	465
Cilindro de gas 25 libras	Unidad	1	140.00	140
Molino manual	Unidad	1	500.00	500
Balanza digital 15 Kg.	Unidad	1	450.00	450
Selladora	Unidad	1	100.00	100
Cajas plásticas	Unidad	5	90.00	450
Sillas plásticas	Unidad	2	35.00	70
Mesas de 80 cm X 150 cm	Unidad	1	250.00	250
Mobiliario y equipo				495
Escritorio	Unidad	1	400.00	400
Sillas plásticas	Unidad	1	35.00	35
Calculadora	Unidad	1	60.00	60
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				10,694

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

Del total de la inversión fija que se necesita para iniciar el proyecto de producción de harina de haba, gastos de organización representan 37%, el equipo de cómputo 33%, seguidos por maquinaria y equipo 23%, mobiliario y equipo 5% y herramientas 2%. Dichos activos estarán sujetos a depreciación y amortización de acuerdo a los porcentajes máximos establecidos en el Decreto Número 10-2012 del Congreso de la República, Ley de Actualización Tributaria, Libro I, Impuesto Sobre la Renta, artículos 28 y 33.

3.8.2 Inversión en capital de trabajo

Es el capital necesario para iniciar las labores de producción, diferente a la inversión fija necesaria para comenzar a funcionar el proyecto. La cual se debe determinar los recursos necesarios para cubrir costos y gastos de los insumos, mano de obra, costos indirectos variables y otros costos y gastos. A continuación se representa la inversión en capital de trabajo necesario para iniciar el proyecto.

Cuadro 10
Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Inversión en Capital de Trabajo
Año 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Materia prima				5,600
Haba	Quintal	16.00	350.00	5,600
Mano de obra				2,137
Tostado de semilla	Día	3.66	74.97	274
Pelado de semilla	Día	7.44	74.97	558
Primera molida	Día	5.00	74.97	375
Segunda molida	Día	2.00	74.97	150
Llenado y pesado	Día	2.34	74.97	175
Sellado	Día	1.00	74.97	75
Almacenaje	Día	0.56	74.97	42
Bonificación incentivo	Día	22.00	8.33	183
Séptimo día				305
Costos indirectos variables				1,381
Cuota patronal		1,954	0.1267	248
Prestaciones laborales		1,954	0.3055	597
Bolsa de empaque	Unidad	1,762	0.0250	44
Etiquetas	Unidad	1,762	0.20	352

Continúa en la página siguiente

Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Gas 25 libras	Unidad	1	140.00	140
Costos fijos de producción				648
Alquiler local	Mensual	1	500.00	500
Energía eléctrica	Mensual	1	75.00	75
Redecillas para cabello	Unidad	5	1.60	8
Mascarillas desechables	Unidad	20	1.70	34
Guantes desechables	Unidad	20	0.32	6
Gabachas	Unidad	1	25.00	25
Gastos de venta				2,530
Honorarios comercialización	Mensual	1	2,530.00	2,530
Gastos de administración				3,495
Honorarios administrador	Mensual	1	2,530.00	2,530
Honorarios de contador	Mensual	1	800.00	800
Telefonía	Mensual	1	105.00	105
Papelería y útiles	Mensual	1	50.00	50
Agua	Mensual	1	10.00	10
Total				15,791

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

El cuadro anterior refleja los costos y gastos necesarios para la primera producción y se determinó que el rubro con mayor requerimiento corresponde a la materia prima con 35%, seguido de los gastos de administración 22%, gastos de venta 16%, mano de obra 13%, costos indirectos variables 9% y costos fijos de producción 4%. La sumatoria de todos estos recursos es lo que se necesitará para la realización del proyecto.

3.8.3 Inversión total

Está conformada por todos los recursos necesarios con que se debe contar y así determinar la inversión total que se requiere para la Producción de harina de haba, está se obtiene al sumar la inversión fija y el capital de trabajo. A continuación se detalla la inversión total del proyecto.

Cuadro 11
Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Inversión Total
Año 2014
(cifras en quetzales)

Descripción	Parcial	Total
Inversión fija		10,694
Herramientas	204	
Maquinaria y equipo	2,425	
Mobiliario y equipo	495	
Equipo de cómputo	3,570	
Gastos de organización	4,000	
Inversión en capital de trabajo		15,791
Materia prima	5,600	
Mano de obra	2,137	
Costos indirectos variables	1,381	
Costos fijos de producción	648	
Gastos de venta	2,530	
Gastos de administración	3,495	
Total		26,485

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

En el cuadro anterior se reflejan los costos y gastos necesarios para realizar la inversión del proyecto, donde se determinó que al rubro de inversión fija le corresponde 40% e inversión en capital de trabajo 60% del total de la inversión planificada.

3.8.4 Financiamiento

Son las fuentes monetarias que serán requeridas, los recursos que se utilizarán para el desarrollo del proyecto de producción de harina de haba, los cuales se adquieren de fuentes internas y externas.

- Fuentes internas

En el proyecto de producción de harina de haba, se contará con el aporte inicial de Q.2,648.50 de cada miembro de la organización. El cual se considera como recursos propios para formar un capital total de Q.26,485.00 para iniciar el

proyecto. A continuación se muestra la división del financiamiento para el proyecto.

Cuadro 12
Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Fuente de Financiamiento
Año 2014
(cifras en quetzales)

Descripción	Recursos propios	Recursos ajenos	Inversión total
Inversión fija	10,694	-	10,694
Herramientas	204	-	204
Maquinaria y equipo	2,425	-	2,425
Mobiliario y equipo	495	-	495
Equipo de computo	3,570	-	3,570
Gastos de organización	4,000	-	4,000
Inversión en capital de trabajo	15,791	-	15,791
Materia prima	5,600	-	5,600
Mano de obra	2,137	-	2,137
Costos indirectos variables	1,381	-	1,381
Costos fijos de producción	648	-	648
Gastos de venta	2,530	-	2,530
Gastos de administración	3,495	-	3,495
Total	26,485	-	26,485

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

El financiamiento interno cubre el total de los gastos en que se tiene que incurrir para que el proyecto inicie, por lo que no es necesario utilizar fuentes externas de financiamiento.

3.8.5 Estados financieros

Son todos los informes que de alguna manera ponen de manifiesto las capacidades económicas y de pago de una empresa en un determinado período.

- Costo directo de producción

“Estado financiero que permite conocer la integración de los costos necesarios durante un período establecido para la realización de un proyecto, los elementos que intervienen en el costo son: insumos, mano de obra y costos indirectos variables”.³² A continuación se presenta el costo directo de producción proyectado durante la vida útil del proyecto.

Cuadro 13
Municipio de San Cristóbal Totonicapán Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Estado de Costo Directo de Producción Proyectado
Del 1 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	67,200	67,200	67,200	67,200	67,200
Haba*	67,200	67,200	67,200	67,200	67,200
Mano de obra	25,644	25,644	25,644	25,644	25,644
Tostado de semilla	3,288	3,288	3,288	3,288	3,288
Pelado de semilla	6,696	6,696	6,696	6,696	6,696
Primera molida	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500
Segunda molida	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Llenado y pesado	2,100	2,100	2,100	2,100	2,100
Sellado	900	900	900	900	900
Almacenaje	504	504	504	504	504
Bonificación incentivo	2,196	2,196	2,196	2,196	2,196
Séptimo día	3,660	3,660	3,660	3,660	3,660
Costos indirectos variables	16,572	16,572	16,572	16,572	16,572
Cuota patronal	2,976	2,976	2,976	2,976	2,976
Prestaciones laborales	7,164	7,164	7,164	7,164	7,164
Bolsa de empaque	528	528	528	528	528
Etiquetas	4,224	4,224	4,224	4,224	4,224
Gas 25 libras	1,680	1,680	1,680	1,680	1,680
Total costo directo	109,416	109,416	109,416	109,416	109,416
Producción anual en bolsas 400 g	21,138	21,138	21,138	21,138	21,138
Costo directo de una bolsa	5.1763	5.1763	5.1763	5.1763	5.1763

*192 quintales de haba anual (ver cuadro 63, 16 quintales x 12 meses)

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

³² Perdomo Salguero, M, L. Op. Cit. p. 2

El costo directo de producción proyectado demuestra que los costos para la producción de harina de haba en los cinco años que dura el proyecto, serán iguales puesto que los ciclos de producción serán repetitivos mensualmente durante cada año hasta finalizar el proyecto.

- Estado de resultados

“Es un estado financiero de un negocio en el cual se presenta en forma ordenada los ingresos, costos y gastos de la empresa o comité referidos a un período determinado, que pueden ser a un mes o un año”.³³

En el siguiente cuadro se detalla el estado de resultados proyectado a cinco años

Cuadro 14
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Estado de Resultados Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	211,380	211,380	211,380	211,380	211,380
(-) Costo directo de producción	109,416	109,416	109,416	109,416	109,416
Contribución a la ganancia	101,964	101,964	101,964	101,964	101,964
Gastos variables de venta	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Fletes de venta	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Ganancia marginal	99,564	99,564	99,564	99,564	99,564
(-) Costos fijos de producción	8,312	8,312	8,312	8,312	8,261
Alquiler local	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
Energía eléctrica	900	900	900	900	900
Redecillas para cabello	96	96	96	96	96
Mascarillas desechables	408	408	408	408	408
Guantes desechables	72	72	72	72	72
Gabachas	300	300	300	300	300
Depreciación herramientas	51	51	51	51	-

Continúa en la página siguiente

³³ *Ibíd.* p. 49

Viene la página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Depreciación maquinaria y equipo	485	485	485	485	485
(-) Gastos de venta	30,360	30,360	30,360	30,360	30,360
Honorarios comercialización	30,360	30,360	30,360	30,360	30,360
(-) Gastos de administración	44,029	44,029	44,029	42,839	42,839
Honorarios administrador	30,360	30,360	30,360	30,360	30,360
Honorarios de contador	9,600	9,600	9,600	9,600	9,600
Telefonía	1,260	1,260	1,260	1,260	1,260
Papelería y útiles	600	600	600	600	600
Agua	120	120	120	120	120
Depreciación mobiliario y equipo	99	99	99	99	99
Depreciación equipo de computo	1,190	1,190	1,190	-	-
Amortización gastos de organización	800	800	800	800	800
Ganancia antes de ISR	16,863	16,863	16,863	18,053	18,104
(-) Impuesto sobre la renta 28%	4,722	4,722	4,722	5,055	5,069
Ganancia neta	12,141	12,141	12,141	12,998	13,035

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

El estado de resultados proyectado muestra la utilidad neta estimada para el proyecto, la que tendrá variación debido a las depreciaciones estimadas según el tipo de inversión fija, lo que demuestra que los mejores años del proyecto son el cuarto y quinto año por el aumento de ganancias que se obtendrá.

- Presupuesto de caja

“Muestra los movimientos que se dan en la cuenta de caja, los ingresos y egresos que reflejan el efectivo y permite visualizar la cantidad proyectada disponible de este rubro para cada año”.³⁴

A continuación se presenta el cuadro de presupuesto de caja donde se refleja los ingresos y egresos necesarios para ejecutar el proyecto.

³⁴ Hernández Sincal, Hernández Prado V.M. 2009. Curso de Finanzas III. Nueva Edición. 2011 Guatemala. Pág. 80

Cuadro 15
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
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	237,865	246,659	261,425	276,191	290,957
Saldo inicial	-	35,279	50,045	64,811	79,577
Aportación de los asociados	26,485	-	-	-	-
Ventas	211,380	211,380	211,380	211,380	211,380
Egresos	202,586	196,614	196,614	196,614	196,947
Herramientas	204	-	-	-	-
Maquinaria y equipo	2,425	-	-	-	-
Mobiliario y equipo	495	-	-	-	-
Equipo de computo	3,570	-	-	-	-
Gastos de organización	4,000	-	-	-	-
Costo directo de producción	109,416	109,416	109,416	109,416	109,416
Gastos variables de venta	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Costos fijos de producción	7,776	7,776	7,776	7,776	7,776
Gastos de ventas	30,360	30,360	30,360	30,360	30,360
Gastos de administración	41,940	41,940	41,940	41,940	41,940
Impuesto sobre la renta	-	4,722	4,722	4,722	5,055
Saldo final	35,279	50,045	64,811	79,577	94,010

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

Los rubros que integran la inversión fija se toman sólo para el primer año, a partir del segundo año se incrementa el saldo en caja. Como se observa en el cuadro anterior el comportamiento del movimiento de efectivo tiende a ascender, por lo que se determina que es una inversión rentable.

- Estado de situación financiera

“Este estado financiero mide la liquidez y solidez que tiene el proyecto, ya que en él se consignan los bienes, derechos y obligaciones que se tienen. También refleja la situación financiera del proyecto al final de cada período contable”.³⁵

³⁵ Loc. Cit.

A continuación se presenta, el estado de situación financiera proyectado a cinco años.

Cuadro 16
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Estado de Situación Financiera Proyectada
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo corriente	35,279	50,045	64,811	79,577	94,010
Efectivo	35,279	50,045	64,811	79,577	94,010
Activo no corriente	8,069	5,444	2,819	1,384	-
Herramientas	204	204	204	204	-
(-) Depreciación acumulada	(51)	(102)	(153)	(204)	-
Maquinaria y Equipo	2,425	2,425	2,425	2,425	2,425
(-) Depreciación acumulada	(485)	(970)	(1,455)	(1,940)	(2,425)
Mobiliario y equipo	495	495	495	495	495
(-) Depreciación acumulada	(99)	(198)	(297)	(396)	(495)
Equipo de computo	3,570	3,570	3,570	-	-
(-) Depreciación acumulada	(1,190)	(2,380)	(3,570)	-	-
Gastos de organización	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000
(-) Amortización acumulada	(800)	(1,600)	(2,400)	(3,200)	(4,000)
Total activo	43,348	55,489	67,630	80,961	94,010
Pasivo y patrimonio neto					
Pasivo corriente	4,722	4,722	4,722	5,055	5,069
Impuesto sobre la renta por pagar	4,722	4,722	4,722	5,055	5,069
Suma del pasivo	4,722	4,722	4,722	5,055	5,069
Patrimonio neto	38,626	50,767	62,908	75,906	88,941
Aportaciones de los asociados	26,485	26,485	26,485	26,485	26,485
Utilidad del ejercicio	12,141	12,141	12,141	12,998	13,035
Utilidad no distribuida	-	12,141	24,282	36,423	49,421
Total pasivo y patrimonio neto	43,348	55,489	67,630	80,961	94,010

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

El cuadro anterior muestra que el proyecto presenta liquidez en sus operaciones, situación favorable para los asociados, quienes podrán cumplir con las obligaciones contraídas con el mismo. Para los activos se calculan los porcentajes de depreciación y amortización conforme al Decreto Número 10-2012

del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Actualización Tributaria, Libro I, Impuesto Sobre la Renta.

3.8.6 Evaluación financiera

“Está evaluación consiste en la determinación de índices financieros económicos y analizar el impacto social que producirá en la comunidad donde se propone ejecutar el proyecto, a fin de estudiar su viabilidad desde todos los ángulos”.³⁶

Se basa en la información obtenida en los estados financieros, en el que se usan herramientas complejas de evaluación, como el punto de equilibrio, flujo neto de fondos -FNF-, valor actual neto -VAN-, relación beneficio costo -RBC- tasa interna de retorno -TIR- y el período de recuperación de la inversión, para determinar la viabilidad del proyecto.

3.8.6.1 Punto de equilibrio

“Es una de las herramientas financieras que permiten evaluar las ventas que cubrirán exactamente los costos, expresados en valores, porcentajes y/o unidades, muestra la magnitud de las utilidades o pérdidas de las ventas que excedan o están por debajo del punto, razón por la cual se deberán analizar varios aspectos importantes como son los costos fijos, variables y las ventas generadas”.³⁷

Asimismo para establecerlo se tomó como base el primer año del proyecto, en el cual se espera obtener una producción de 21,138 bolsas de 400 gramos a un costo Q.10.00 cada una.

³⁶ Loc. Cit. p. 85

³⁷ *Ibíd.* p 55

- Punto de equilibrio en valores

Es el valor monetario necesario para cubrir los costos y gastos sin incurrir en pérdida o ganancia.

$$P,E,V, \quad \frac{\text{Gastos fijos}}{\% \text{ de ganancia marginal}} = \frac{82,701}{0.471019} = \mathbf{Q\ 175,578.90}$$

Con los resultados obtenidos se determinó que para el punto de equilibrio en valores se tendrán que realizar ventas por Q.175,579 para no perder ni ganar.

- Punto de equilibrio en unidades

Se utiliza para determinar la cantidad de unidades que se deben vender para alcanzar el punto de equilibrio en valores.

$$P.E.U \quad \frac{\text{Punto de equilibrio en valores}}{\text{Precio de venta}} = \frac{175,578.90}{10.00} = \mathbf{17,557.89}$$

El resultado obtenido indica que las ventas anuales deberían 17,558 bolsas de harina para llegar al punto de equilibrio.

- Prueba del punto de equilibrio

Determina que no se produzcan pérdidas ni ganancias para cubrir los costos y gastos fijos.

Ventas en punto de equilibrio	17,557.89	X	10.00000	175,579
(-) Costos variables en punto de equilibrio	17,557.89	X	5.28981	92,878
(=) Ganancia marginal				82,701
(-) Costos y gastos fijos				82,701
Ganancia neta				-

La prueba efectuada al punto de equilibrio demuestra que el mismo está bien elaborado por la exactitud del resultado obtenido.

- Margen de seguridad

Muestra el total de ventas que se puede dejar de hacer, durante un tiempo determinado sin caer en pérdidas, se determina de la siguiente manera.

Formula: $MS = Ventas - \text{punto de equilibrio}$

Ventas		211,380	100%
(-) Punto de equilibrio	-	175,579	83%
(=) Margen de seguridad		35,801	17%

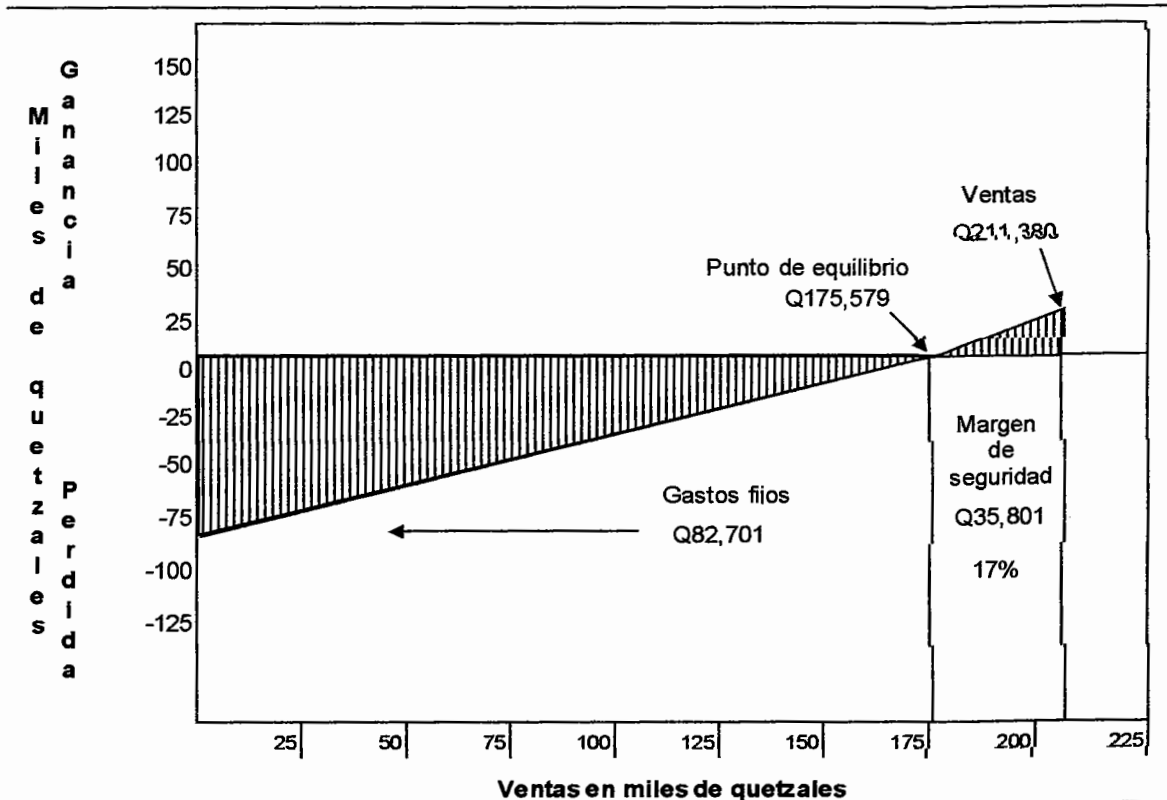
El margen de seguridad obtenido es Q.35,801 que representa 17% del total de ventas de la producción neta, rango en el que se podrá operar sin experimentar pérdidas.

- Gráfica del punto de equilibrio

La gráfica del punto de equilibrio se utiliza para indicar con exactitud el grado de utilidad o pérdida con que opera la unidad productiva y da el aviso oportuno para corregir las posibles deficiencias que existan, otra característica importante es que es un instrumento en la toma de decisiones.

La siguiente gráfica muestra el punto de equilibrio del primer año.

Gráfica 6
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Punto de Equilibrio
Año 1



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

La gráfica anterior muestra que al obtener ventas por Q.175,579 es el punto donde el proyecto no obtiene pérdida ni ganancia, es decir, que al sobrepasar tal cantidad, se empieza a notar los beneficios del proyecto.

3.8.6.2 Flujo neto de fondos

El flujo neto de fondos establece la diferencia entre los ingresos y egresos en cada uno de los años de vida útil del proyecto, el cual servirá para la evaluación financiera del mismo, en un tiempo oportuno. A continuación se presenta el movimiento que tendrá el efectivo mediante el análisis de la diferencia entre los ingresos y egresos en los siguientes años.

Cuadro 17
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Flujo Neto de Fondos -FNF-
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	211,380	211,380	211,380	211,380	211,380
Ventas	211,380	211,380	211,380	211,380	211,380
Egresos	196,614	196,614	196,614	196,947	196,961
Costo directo de producción	109,416	109,416	109,416	109,416	109,416
Gastos variables de venta	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Costos fijos de producción	7,776	7,776	7,776	7,776	7,776
Gastos de ventas	30,360	30,360	30,360	30,360	30,360
Gastos de administración	41,940	41,940	41,940	41,940	41,940
Impuesto sobre la renta	4,722	4,722	4,722	5,055	5,069
Flujo neto de fondos	14,766	14,766	14,766	14,433	14,419

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

Al tomar los flujos de efectivo proyectados se establece que *el proyecto es viable*, pues los resultados muestran disposición de efectivo durante los períodos proyectados, siempre que las condiciones de producción y ventas se mantengan.

Asimismo para el cálculo del flujo neto de fondos no se incluyeron las depreciaciones y amortizaciones debido a que no constituyen gastos en efectivo, el valor de rescate en el cuadro anterior es cero, como se observa los activos fijos se deprecian en su totalidad durante el tiempo del proyecto. (Ver anexo 4)

3.8.6.3 Valor actual neto

“Se define como el valor actualizado de los beneficios futuros, menos el valor actualizado de los costos futuros, descontados a la tasa de descuento convenida (tasa de actualización)”.³⁸ Para el efecto se presenta el siguiente cuadro del valor actual neto.

³⁸ *Ibíd.* 87

Cuadro 18
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Valor Actual Neto -VAN-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Flujo neto de fondos	Factor de actualización 22%	Valor actual neto
0	26,485	-	26,485	(26,485)	1.000000	(26,485)
1		211,380	196,614	14,766	0.819672	12,103
2		211,380	196,614	14,766	0.671862	9,921
3		211,380	196,614	14,766	0.550707	8,132
4		211,380	196,947	14,433	0.451399	6,515
5		211,380	196,961	14,419	0.369999	5,335
Total	26,485	1,056,900	1,010,235	46,665		15,521

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

El cuadro anterior muestra que el valor actual neto resulta positivo luego de aplicar el factor de actualización de 22% TREMA que fue determinada de la sumatoria de los siguientes elementos: 4.5% tasa libre de riesgo, 10% costo de capital y 7.50% estimación de riesgo, datos obtenidos según el Banco de Guatemala (Ver anexo 5), por lo que se considera factible la realización del proyecto.

3.8.6.4 Relación beneficio costo

“Permite determinar la eficiencia para utilizar los recursos financieros durante la ejecución de un proyecto. Consiste en relacionar el total de los valores actuales de los ingresos entre el total de los valores actuales de los egresos a una tasa de actualización”.³⁹ Cuando el resultado es igual o mayor que uno, el proyecto de inversión es aceptable, de lo contrario se rechaza.

A continuación se presenta el cuadro de relación beneficio-costos.

³⁹ *Ibíd.* p 97

Cuadro 19
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Relación Beneficio Costo -RBC-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Factor de actualización 22%	Ingresos actualizados	Egresos actualizados
0	26,485	-	26,485	1.000000	-	26,485
1		211,380	196,614	0.819672	173,262	161,159
2		211,380	196,614	0.671862	142,018	132,097
3		211,380	196,614	0.550707	116,408	108,277
4		211,380	196,947	0.451399	95,417	88,902
5		211,380	196,961	0.369999	78,210	72,875
Total	26,485	1,056,900	1,010,235		605,315	589,795

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

$$\text{RBC} = \frac{\text{Ingresos actualizados}}{\text{Egresos actualizados}} = \frac{605,315}{589,795} = 1.03$$

Luego de actualizar los flujos netos a la tasa del 22%, se aplica la fórmula en la cual se determina que el resultado es mayor a la unidad por lo que la inversión en el proyecto de producción de harina de haba es aceptable, debido a que por cada quetzal invertido obtiene un excedente de Q.0.03.

3.8.6.5 Tasa interna de retorno

“Es la tasa de actualización por medio de la cual el valor actual de los ingresos de efectivo de igual, es igual al valor actual de los egresos. Técnicamente es aquella tasa de descuento o interés que equipara el valor actual de una serie de egresos de caja con el valor presente que tendrían los ingresos o beneficios esperados de una determinada inversión”.⁴⁰

En el siguiente cuadro se desarrolla la tasa interna de retorno -TIR-.

⁴⁰ *Ibíd.* 94

Cuadro 20
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Tasa Interna de Retorno -TIR-
(cifras en quetzales)

Año	Flujo neto de fondos	Tasa de descuento 47.56070%	Flujo neto de fondos actualizado	Tasa de Descuento 47.58070%	Flujo neto de fondos actualizado	Factor de actualización TIR 47.57070%	Flujo neto de fondos actualizado
0	(26,485)	1.000000	(26,485)	1.000000	(26,485)	1.000000	(26,485)
1	14,766	0.677687	10,007	0.677595	10,005	0.677641	10,006
2	14,766	0.459260	6,781	0.459135	6,780	0.459198	6,781
3	14,766	0.311235	4,596	0.311108	4,594	0.311171	4,595
4	14,433	0.210920	3,044	0.210805	3,043	0.210863	3,043
5	14,419	0.142938	2,061	0.142841	2,060	0.142889	2,060
Total	46,665		4		(3)		-

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

El resultado de la tasa interna de retorno es del 47.5707% (Ver anexo 6), porcentaje que por ser mayor a la -TREMA-, es aceptable y generará mayor rendimiento para el proyecto.

3.8.6.6 Período de recuperación de la inversión

“Es el tiempo que tarda en recuperarse la inversión total inicial (desembolso inicial) y se calcula a partir de los flujos de efectivo esperados (entradas de efectivo menos salidas de efectivo). Según este método, las mejores inversiones son aquellas que tienen un plazo de recuperación más corto”.⁴¹

El siguiente cuadro representa el período de recuperación de la inversión.

⁴¹ *Ibíd.* p. 86

Cuadro 21
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Período de Recuperación de la Inversión -PRI-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Valor actual neto VAN	Valor actual neto acumulado
0	26,485	-	-
1		12,103	12,103
2		9,921	22,024
3		8,132	30,156
4		6,515	36,671
5		5,335	42,006

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

	Inversión total	=	26,485	
(-)	Recuperación el quinto año	=	22,024	
(+)	Monto pendiente de recuperar	=	4,461	
	4,461 / 8,132	=	0.548570	
	0.548570 X 12	=	6.582840	Meses
	0.582840 X 30	=	17.490000	Días

PRI = 2 años, 6 meses, 17 días

El anterior indicador muestra que la inversión se recuperará en dos años, seis meses y diecisiete días, lo que indica que en ese tiempo habrá rotado una vez el capital invertido en el proyecto.

3.9 IMPACTO SOCIAL

La harina de haba contiene variedad de propiedades nutritivas, esenciales en la dieta diaria del ser humano. Con este proyecto se espera disminuir los índices de desnutrición. Asimismo pretende demostrar el desarrollo económico del Municipio, por medio de un mejor aprovechamiento de los recursos agrícolas y financieros disponibles, se enfatiza en el apoyo a la diversificación de las actividades económicas.

La realización del proyecto beneficiará a los diez asociados del comité, quienes obtendrán las utilidades del proyecto y a través de una organización adecuada alcanzarán el éxito del mismo. Además generará empleo directo a tres personas del Municipio que recibirán remuneración y ayudará al sostenimiento de sus familias.

Asimismo en el aspecto social se organizarán bajo la figura de un comité, se espera fomentar e incentivar a la población a que se organice para lograr mejoras para la comunidad.

CAPÍTULO IV

PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN PROPUESTO DE HARINA DE HABA

Es una serie de actividades de “transferir o trasladar de un lugar a otro los producto que el fabricante pone a disposición del consumidor, de modo que este último obtenga satisfacción”.⁴²

Para la evaluación de la comercialización en el Municipio se hará énfasis en: producto, precio, plaza y promoción, las cuales conforman la mezcla de mercadotecnia.

4.1 PRODUCTO

Un producto es un satisfactor de necesidades. A partir de la molienda del haba seca tostada se obtiene la harina de haba, la cual mantienen las cualidades nutritivas del haba seca, obteniendo así un producto de calidad y buen sabor; es considerada de alta calidad nutricional y contenido proteínico por la cantidad de grasa que presenta; por lo que es recomendada para cubrir la necesidad nutricional de una persona.

“Los componentes fundamentales de un producto son: Características físicas, marca, etiqueta, envase, empaque y/o embalaje”.⁴³

4.1.1 Características del producto

Es un producto alimenticio de origen vegetal que se produce al tostar y moler la semilla del haba seca hasta obtener harina homogénea de color beige, con aroma y sabor característico. “La harina de haba es una producto 100% natural que no necesita de conservantes ni preservantes artificiales por lo que sigue

⁴² Hernández G.C, Maubert V. C., Op. Cit. pág. 11.

⁴³ *Ibíd.* pág. 219

conservando las mismas características de la semilla de haba. Contiene niveles altos de proteína, hierro, fibra, vitamina A, B, C y potasio; está compuesta de un 24 a 31% de proteína".⁴⁴

4.1.2 Marca

"La marca es un nombre, termino, signo, símbolo, diseño o combinación de estos elementos, cuyo objeto es identificar los bienes o servicios".⁴⁵

La harina de haba se comercializará bajo la marca "NUTRIDELI", que sugiere los beneficios que contienen el producto, nutrición y delicioso sabor. El distintivo de la marca será una taza de atol de harina de haba.

4.1.3 Etiqueta

"Es la parte del producto que contiene información escrita sobre el artículo".⁴⁶ Asimismo para que el consumidor reconozca la harina de haba se utilizara adherida al empaque del producto, la siguiente etiqueta:



⁴⁴ Aldana de L. Op. Cit. p.3

⁴⁵ Loc. Cit.

⁴⁶ Ibíd. pág. 221

4.1.4 Envase

“Es un contenedor unitario o colectivo que sirve para dar presentación al producto, con impresos gráficos”.⁴⁷

De igual forma la harina de haba se empacará en bolsas transparentes, de 400 gramos cada una, para que el consumidor pueda visualizar el producto que adquiere.

4.1.5 Embalaje

“Es un contenedor colectivo, que agrupa varios envases primarios y secundarios, con la finalidad de unificarlos, protegerlos, facilitar su manejo, almacenamiento, transporte y distribución”.⁴⁸

Asimismo las bolsas de harina de haba no requerirán embalaje, pues se comercializarán por unidad; sin embargo para el almacenamiento de las mismas se utilizarán cajas de plástico, que contengan hasta 50 bolsas, para proteger el empaque y facilitar su manejo.

4.2 PRECIO

Es la cantidad de dinero que los clientes cancela por el producto adquirido, para determinar el precio de la bolsa de harina de haba se tomarán en cuenta los costos incurridos en la producción y la demanda.

4.2.1 Precio de lista

La bolsa de 400 gramos de harina de haba tendrá un precio de Q.10.00 para el canal de mayoristas quienes serán los encargados de hacer llegar el producto hasta el consumidor final.

⁴⁷ *Ibíd.* pág. 223

⁴⁸ *Ibíd.*

4.2.2 Descuento

Son rebajas al precio que se puede ofrecer al cumplir una condici3n dada. Para el proyecto de harina de haba no se tiene previsto ning3n tipo de descuento.

4.2.3 Per3odo de pago

Es el tiempo en el que se espera que sea cancelado el precio de un producto dado. La forma de pago para la compra de harina de haba ser3 de contado, y no se tiene previsto ning3n tipo de cr3dito.

4.3 PLAZA

Es el 3rea destinada para la comercializaci3n de un bien o servicio, se debe tener en cuenta: canales de comercializaci3n, cobertura, surtido, y transporte para que el producto llegue hasta el consumidor final.

4.3.1 Canales de comercializaci3n

“Est3n constituidos por un grupo de personas, que dirigen el flujo de productos o servicios desde el productor hasta el consumidor final”.⁴⁹

De igual forma la Harina de Haba se comercializara en el municipio de San Crist3bal Totonicap3n, utilizando en canal de comercializaci3n 1 con detallistas, tiendas de consumo diario, abarroter3as y mercado de la localidad, quienes har3n llegar el producto al consumidor final.

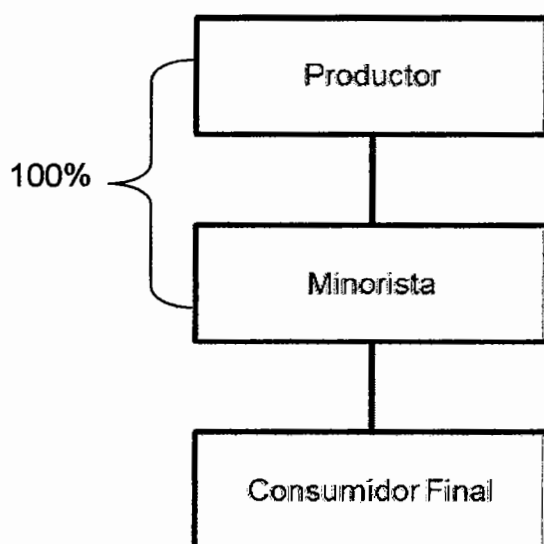
Asimismo el esquema propuesto tiene como finalidad incrementar el desarrollo e importancia nutricional de la poblaci3n, aumentar las oportunidades de mercadeo, mejorar el precio y facilitar el traslado del producto hacia los centros de venta. Se establecen canales y m3rgenes de comercializaci3n del producto

⁴⁹ *Ib3d.* p3g. 246

que a continuación se presentan. Los canales de comercialización identifican un Grupo de agentes que participan en el proceso de mercadeo del producto.

El canal de comercialización propuesto se describe a continuación.

Gráfica 7
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Elaboración de Harina de Haba
Canal de Comercialización
Año 2014



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

El comité comercializará el 100% del producto de forma directa con el minorista para poder vendida en los mercados y tiendas del Municipio y hacer llegar directamente al consumidor final.

4.3.2 Márgenes de comercialización

“Es la diferencia que existe entre el precio que paga el consumidor por un producto y el precio recibido por el productor”.⁵⁰

Asimismo se presentan los valores cuantificados de los márgenes obtenidos en la comercialización, a partir de los precios y gastos que se establecieron por cada uno de los canales.

Cuadro 22
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Elaboración de Harina de Haba
Márgenes de Comercialización
Año 2014

Participantes	Precio de venta	Margen Bruto de comercialización	Costos y Gastos de mercadeo	Margen Neto de comercialización	% de rendimiento sobre la inversión	% de participación
Productor	10.00					89
Minorista	11.25	1.25	0.1	1.15	12	11
Local Consumidor Final			0.1			
Total		1.25	0.1	1.15		100

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

Los márgenes calculados reflejan la participación y el rendimiento sobre la inversión de cada participante en el proceso de comercialización. El productor tiene una participación del 89% en relación con el precio, el intermediario tiene un rendimiento de Q. 0.12 sobre cada quetzal invertido, que es mayor al porcentaje del sistema financiero.

Asimismo propone para la ejecución del proyecto una administración formal que les brinde respaldo a las actividades productivas y financieras que se realizan en el Municipio y permita a los miembros alcanzar un mejor nivel socioeconómico.

⁵⁰ Mendoza, G. Op. Cit. Pág. 185.

4.3.3 Cobertura

La harina de haba se comercializará en todos los centros poblados del Municipio de San Cristóbal Totonicapán y lugares aledaños del mismo.

4.3.4 Surtido

Se refiere a la diversidad que se puede ofrecer de un producto. La harina de haba no presenta variedad, ya que sólo se comercializara en una sola presentación, bolsas de 400 gramos.

4.3.5 Inventario

Al culminar el proceso de producción de harina de haba será almacenada en su totalidad, hasta la venta. El inventario se controlara por el método PEPS, primera en entrar primera en salir.

4.3.6 Transporte

El minorista visita el local que ocupa el comité, para comprar las bolsas de harina de haba y trasladarlas hasta el consumidor final.

4.4 PROMOCIÓN

Son actividades que se realizan para dar a conocer un producto. En el tiempo de duración del proyecto no se ha contemplado ninguna promoción de ventas o estrategia a largo plazo.

CAPÍTULO V

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA

PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA

Se propone para la ejecución del proyecto una administración formal que brinde respaldo a las actividades productivas y financieras que se realizan en el Municipio y permita a los miembros alcanzar un mejor nivel socioeconómico.

Para realizar el proyecto se propone formar un comité con 10 personas integrantes.

5.1 TIPO Y DENOMINACIÓN

El tipo de organización propuesta es un comité, estará integrado por 10 personas y se dedicará a la elaboración y comercialización de harina de haba en el municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán.

5.1.1 Nombre comercial

La denominación será: “Comité de Productores de Harina de Haba”
- COPROHHA -

5.2 LOCALIZACIÓN

El proyecto se ubicara en barrio la Morería del Municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán; a 1500 metros de la cabecera municipal y paso hacia el departamento de Quetzaltenango.

5.3 JUSTIFICACIÓN

Para la implementación del “Proyecto: Elaboración de harina de haba”, es necesario contar con el respaldo legal de una organización eficiente para alcanzar el beneficio económico esperado por los integrantes que decidan ejecutarlo; esta organización deberá tomar en cuenta aspectos como el volumen

de producción, mano de obra, capacitaciones y asistencia técnica, entre otros factores; así como las necesidades de las personas a las que se encuentra enfocado.

Por lo anterior, se propone la creación de un comité conformado por los productores de haba, debido a la fácil integración de personas con intereses comunes. La población de San Cristóbal Totonicapán, se encuentra familiarizada con este tipo de organización y esto permite solicitar el apoyo financiero y técnico de entidades que promueven el desarrollo.

5.4 MARCO JURÍDICO

La agrupación económica COPROHHA se rige por leyes que regulan su funcionamiento, en la cual se aplican normas de orden externo e interno.

5.4.1 Normas externa

Asegura el desenvolvimiento del comité y establece derechos y obligaciones del mismo, se mencionan las siguientes bases legales:

- Asamblea Nacional Constituyente de 1985, Constitución Política de la República de Guatemala Artículo 34, Derecho de Asociación; y Artículo 43, Libertad de Industria, Comercio y Trabajo.
- Organismo Ejecutivo, Acuerdo Gubernativo Número 512-98. Reglamento de Inscripción de Asociaciones Civiles.
- Organismo Ejecutivo, Acuerdo Gubernativo Número 537-2013. Salario mínimo, Artículo 2 y 7.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto Número. 6-91: Código tributario.
- Congreso de la República de Guatemala. Decreto Número 2-70. Código de Comercio Artículo. 368, Contabilidad y Registros Indispensables, Artículo. 372 Autorización de libros o registros.

- Congreso de la República de Guatemala. Decreto Número 1441. Código de Trabajo, artículos Número. 18, 103, 138 y 139.
- Congreso de la República de Guatemala. Decreto Número 12-2002 Código Municipal. Artículo Número 18, 19 y 175.
- Congreso de la República, 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 Números 12, 13, 28, 33 y 172.
- Congreso de la República de Guatemala. Decreto Número 27-92 y sus reformas, Ley del IVA.
- 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

5.4.2 Normativa interna

Lo conformarán los estatutos y reglamentos que contengan reglas de conducta para todos los miembros del Comité, comprenderá los siguientes aspectos:

- Acta de constitución, efectuada por Notario, la Municipalidad y Gobernación.
- Disposiciones finales, como procedimientos y reglamentos.
- Manuales administrativos.

5.5 OBJETIVOS

Para llevar a cabo la propuesta de la creación de un comité, es necesario tomar en cuenta los siguientes objetivos generales y específicos.

5.5.1 General

Organizar a los productores de haba del Municipio en un comité para la elaboración de harina de haba promoviendo el desarrollo, a través del esfuerzo común, la ayuda mutua y la acción conjunta.

5.5.2 Específicos

- Constituir una organización que permita producir haba, elaborar y comercializar de manera eficiente harina de haba.
- Determinar la estructura organizacional adecuada para iniciar operaciones.
- Establecer las bases legales que sustenten la institución, identificar los derechos y obligaciones de los integrantes.
- Determinar las funciones básicas de las unidades administrativas que conforman la institución.
- Utilizar en forma eficaz y eficiente los recursos humanos, físicos y financieros del Comité, para optimizar los resultados e incrementar los márgenes de ganancias.

5.6 FUNCIONES GENERALES DE LA ORGANIZACIÓN PROPUESTA

- Trabajar en forma unida para lograr el desarrollo económico del Municipio.
- Búsqueda de apoyo técnico y financiero.
- Planificación de las actividades productivas, para elaborar harina de haba.
- Comercialización de la harina de haba en todo el Municipio.

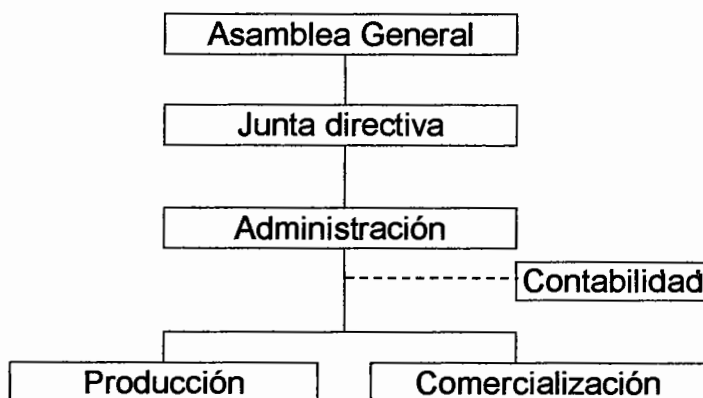
5.7 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

“Se debe diseñar una estructura que incorpore las estrategias de la organización, en un marco que tenga en cuenta factores como la competencia y el ambiente”.⁵¹ El comité –COPROHHA- estará conformado por 10 socios, quienes serán los encargados de establecer la estructura organizacional.

5.7.1 Diseño estructural

Se representara por medio de un organigrama, en el comité se propone un diseño funcional, se agrupan todos los trabajos en departamentos principales bajo jefes, quienes se ocupan de una sola clase de trabajo.

Gráfica 8
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Elaboración de Harina de Haba
Estructura organizacional
Comité de Productores de Harina de Haba COPROHHA
Año 2014



Fuente: elaboración propia, con base en el Artículo Número 3. De los estatutos, Acuerdo Gubernativo Número 512-98 del Organismo Ejecutivo.

Se representa las líneas de autoridad y mando que regirán las actividades administrativas del comité.

⁵¹ Benavides Pañeda, J. Op. Cit. pág.125.

5.7.2 Sistema de organización.

“La estructura de una organización debe reflejar, entre otras cosas, el tipo de autoridad delegada, que facilitara el cumplimiento de los objetivos”.⁵² El sistema de organización del comité será de tipo lineal o militar, donde la autoridad se representa en línea recta y refleja las relaciones superior y subordinado existentes.

5.7.3 Funciones básicas de las unidades administrativas

Las funciones básicas de la organización propuesta se detallan a continuación:

- **Asamblea general**

Autoridad suprema del comité, formada por todos los miembros activos, se encarga de la toma de decisiones, aprueba y modifica el plan de trabajo y presupuesto; tiene la capacidad de elegir miembros de la Junta Directiva. Sus servicios son ad honorem.

- **Junta directiva**

Toma decisiones importantes y las ejecuta, elabora normas de régimen interno, nombra y remueve al administrador, convoca asambleas ordinarias y extraordinarias y vela por el cumplimiento de los propósitos de la creación del comité. Sus servicios son ad honorem.

- **Administración**

Se encarga de planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades de producción y comercialización en base al plan de trabajo, informa a la junta directiva sobre la situación del comité.

⁵² *Ibíd.* pág.150.

- **Producción**

Encargado del proceso de producción de la harina de haba, revisa que el producto cumpla con las normas de calidad establecidas, lleva el control de los inventarios de insumos y materia prima así como los del producto terminado.

- **Comercialización**

Responsable de comercializar el producto, buscar nuevas oportunidades de negociación y clientes potenciales, promueve el producto. Entrega reporte de ventas a la administración, cumple con la proyección de ventas.

5.8 RECURSOS NECESARIOS

“Para que una empresa u organización opere, se necesitan diversos recursos tradicionalmente clasificados en: humanos, financieros y físicos”.⁵³

5.8.1 Humanos

Está formado por miembros del comité, personal administrativo y de productivo del mismo. (ver gráfica 8, página 102)

5.8.2 Financiero

Estará integrado con las aportaciones de los miembros del comité, se contará con el aporte inicial de Q.2.655.50 por parte de cada uno de los 10 asociados para formar un total de Q.26,555.00. (ver cuadro No. 12, página. 75)

5.8.3 Materiales

Está constituido por el mobiliario y equipo de oficina, herramientas, equipo de producción propiedad del comité.

⁵³ *Ibíd.* pág.3

5.9 PROYECCION DE LA ORGANIZACIÓN

El proyecto se proyectará a la comunidad para obtener desarrollo económico, social y cultural del Municipio.

5.9.1 Económica

Con la creación del proyecto se propone generar nuevas fuentes de empleo en el Municipio, ayudará al desarrollo de los miembros del comité y de las personas que lo comercialicen.

5.9.2 Social

Permitirá el trabajo colectivo de los miembros del comité, lo que se reflejara en el desarrollo de la organización y de las personas que se relacionen con el mismo, mejorando el nivel de vida y satisfacción de necesidades.

5.9.3 Cultural

A través de la implementación del proyecto se podrá apoyar a los productores de haba con capacitaciones y ayuda técnica para que puedan mejorar sus cosechas y métodos de cultivos.

5.10 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

“Es aquel que planea, organiza, integra, dirige y controla las actividades de la organización y que emplea los demás recursos organizacionales, con el propósito de alcanzar las metas establecidas para la organización”.⁵⁴

A continuación se describe el proceso administrativo aplicado en el proyecto.

⁵⁴ *Ibíd.* pág.25.

5.10.1 Planeación

Determina los resultados que pretende alcanzar la organización, así como prever las condiciones futuras y los elementos necesarios para que estas funcionen eficazmente”.⁵⁵ Para el proyecto se proponen los siguientes elementos:

5.10.1.1 Propósito

Elaboración y comercialización de harina de haba en el Municipio de San Cristóbal Totonicapán.

5.10.1.2 Misión

“Somos una organización que impulsa el desarrollo económico y productivo de San Cristóbal Totonicapán, por medio de la elaboración de la harina de haba y su comercialización en el Municipio, ofreciendo un producto de calidad y de beneficio para la población”.

5.10.1.3 Visión

“Ser la organización líder en la elaboración y comercialización de harina de haba en la región a través de un producto de calidad a bajo costo”.

5.10.1.4 Valores

“Son un marco de referencia para la actuación individual y colectiva que nutren la cultura organizacional”.⁵⁶ Para el comité serán los siguientes:

- Responsabilidad.
- Solidaridad.
- Honestidad.
- Respeto.
- Calidad.

⁵⁵ Ibíd. pág.40

⁵⁶ Ibíd. pág.3.

5.10.1.5 Políticas

“Acciones esperadas que sirven como guía para la toma de decisiones administrativas o para supervisar las acciones de los subordinados”.⁵⁷ Para el proyecto se proponen las siguientes:

- Podrán ser miembros del comité las personas mayores de edad, con goce de sus derechos civiles, que deseen pertenecer al proyecto.
- Las ventas se generaran al contado, evitando dar algún tipo de crédito.
- Se mantendrá la calidad del producto en base a los procesos fijados.
- Para ser miembro del comité se dará una aportación previamente establecida.

5.10.1.6 Programas

“Son una mezcla de objetivos, estrategias, políticas, asignación de trabajo, así como recursos financieros y humanos; generalmente son a largo plazo”.⁵⁸ El comité realizará los siguientes programas, lo que serán revisados cada tres meses para verificar el avance y cumplimiento de los mismos.

- Programación de la producción.
- Programación de capacitación y apoyo técnico con personal de instituciones de Gobierno, que se dedican a este tema.
- Programación de reuniones de la asamblea general del comité.

5.10.1.7 Presupuesto

Se realizara un presupuesto anual donde se contemplan los rubros de ingresos egresos. Entre los ingresos estarán: aportaciones y ventas del producto; dentro de los egresos: inversión fija, compra de insumos, pago de mano de obra, costo

⁵⁷ *Ibíd.* pág.46.

⁵⁸ *Ibíd.* pág.3

directo, gastos financieros, variables y pago de utilidades. El encargado de la realización del mismo es el administrador y es aprobado por la junta directiva del comité.

5.10.2 Organización

“Implica dividir y agrupar las actividades que se han de realizar en una empresa con el propósito de proporcionar los productos y servicios a la comunidad”⁵⁹. En el proyecto se tendrá una organización de tipo formal, definiendo los límites a los que deben ajustarse, estableciendo autoridad y obligaciones para el logro de los objetivos y metas planteadas en el comité.

5.10.2.1 Herramientas de la organización

“Para materializar el diseño de la estructura organizacional son necesarias las herramientas para llevar a cabo una organización racional”,⁶⁰ las principales son:

- Descripción de puestos.
- Organigrama.
- Manual de procedimientos.

5.10.3 Integración

“Es un elemento de apoyo para facilitar la vinculación de recursos y áreas diversas, de acuerdo con los requerimientos de los laborales por realizar, pues además de conjuntar componentes diferenciados, significa la posibilidad de optimizar tanto el manejo de la provisión a las diversas unidades de la organización, de los elementos humanos, los recursos materiales, los medios financieros y los recursos técnicos que demandan la operación total”.⁶¹

⁵⁹ *Ibíd.* pág.124.

⁶⁰ *Ibíd.* Pág. 164

⁶¹ *Ibíd.* Pág. 181

El comité propuesto estará formado por 10 socios, la estructura organizacional está integrada por una asamblea general, junta directiva, administración, comercialización y producción.

Asimismo se tendrá especial atención al reclutamiento, selección y contratación de las personas que colaborarán en el proceso productivo y administrativo, siendo la junta directiva la encargada del proceso. El administrador será el responsable de compras de materia prima, verificando costo y calidad de las mismas. Será necesario mantener una buena comunicación entre los colaboradores y miembros del comité.

5.10.4 Dirección

“constituye un proceso para guiar las actividades de los miembros de una organización en las direcciones apropiadas”.⁶²

5.10.4.1 Autoridad

El comité se rige por una autoridad de tipo lineal bien definida. La toma de decisiones corresponderá en primer lugar a la asamblea general quien es la mayor autoridad, luego están la junta directiva y administrador quienes también tendrán autoridad sobre decisiones inherentes a su jerarquía.

5.10.4.2 Motivación

El recurso humano es parte importante dentro del comité, los asociados serán motivados de forma indirecta al revisar el cumplimiento de los objetivos y repartir los beneficios del proyecto.

⁶² *Ibíd.* pág.202.

5.10.4.3 Comunicación

En el comité la comunicación se realizara de manera verbal y escrita, para evitar inconvenientes y malos entendidos entre los colaboradores y miembros.

5.10.4.4 Liderazgo

La junta directiva ejercerá el liderazgo dentro del comité en la toma de decisiones, asimismo el administrador deberá liderar las operaciones de producción y comercialización.

5.10.4.5 Supervisión

El administrador es el encargado de supervisar las actividades de los encargados de producción y comercialización para el cumplimiento de los objetivos del comité.

5.10.5 Control

"instrumento apropiado para alcanzar la mejora continua de las operaciones, ya que su esencia es verificar si las actividades de la empresa están alcanzando o no los resultados esperados, verificar que se siga el proceso hacia los objetivos, identificar las afecciones del ambiente, corregir las desviaciones".⁶³

Asimismo para el proyecto se proponen los siguientes controles:

5.10.5.1 Control de producción

El encargado de producción mantendrá un estricto control sobre: los inventarios de materias primas, producto terminado, calidad, desperdicios, higiene, métodos y tiempos de operación de la producción de harina de haba.

⁶³ Ibíb, pág.298.

5.10.5.2 Control de comercialización

Es importante en el comité llevar un registro del proceso de comercialización para cumplir las metas propuestas. El encargado de comercialización tendrá a su cargo la realización de los siguientes controles:

- Listados de clientes.
- Registros de ventas por semana, entregarlo a la administración.
- Listado de clientes potenciales, para futuras visitas.
- Realización de encuestas.

5.10.5.3 Control Financiero

El recurso financiero en el comité debe ser bien utilizado y controlado para que pueda operar con éxito; será responsabilidad del administrador velar porque se cumplan con los siguientes controles:

- Estados financieros.
- Auditoría interna.
- Documentos que aseguren las transacciones.

CONCLUSIONES

Con base en el diagnóstico socioeconómico y comercialización y organización empresarial realizado en el Municipio de San Cristóbal Totonicapán, se obtuvieron las siguientes conclusiones

1. El área rural del Municipio carece de servicios básicos como: drenajes, alcantarillados, recolección de basura y tratamiento de aguas servidas. Además, predominan las vías de acceso de terracería y veredas para la mayoría de comunidades rurales, lo que dificulta el acceso y el desarrollo económico y social.
2. El cultivo que predomina en el Municipio es el maíz, siendo base de la alimentación de sus habitantes, la producción en su mayoría es dedicada al autoconsumo; por consiguiente el porcentaje que comercializan es bajo y carece de márgenes de comercialización ya que se realiza del productor al consumidor final.
3. Los productores agrícolas del Municipio no tienen acceso a créditos, debido a que no poseen los requisitos y garantías que solicitan las entidades financieras presentes en el mismo.
4. Los agricultores de maíz trabajan individualmente no están organizados en asociaciones o grupos; por lo tanto no reciben asistencia técnica, por consiguiente provoca que utilicen técnicas tradicionales de cultivo.
5. El Municipio cuenta con los recursos necesarios para la impulsar la producción de harina de haba, lo que apoyará el desarrollo del mismo, proporcionando fuentes de empleo directo e indirecto para los pobladores.

RECOMENDACIONES

Para aprovechar las potencialidades que tiene el Municipio de San Cristóbal Totonicapán se presentan las siguientes recomendaciones.

1. Que la población se organice para solicitar a la Municipalidad, en conjunto con entidades de Gobierno, implementar proyectos de infraestructura para la construcción y mejoramiento de caminos en comunidades rurales del Municipio.
2. Que los productores agrícolas puedan diversificar sus cultivos, utilizando la rotación de los mismos y comercializar con las comunidades aledañas al Municipio.
3. Que los productores agrícolas se organicen para solicitar a las entidades financieras, como cooperativas e instituciones bancarias, del Municipio puedan crear planes de crédito para los pequeños agricultores, facilitando el acceso al mismo, y dando oportunidades de crecimiento económico.
4. Que los agricultores se organicen y busquen apoyo con las entidades municipales y de Gobierno para recibir capacitaciones, cursos y apoyo técnico para mejorar las condiciones de cultivos y tecnologías, que ayudaran al desarrollo de los mismos.
5. Que los pobladores del Municipio se organicen y formen el comité de productores de harina de haba, a efecto de aprovechar la información proporcionada en los estudios de mercado, técnico, financiero y administrativo legal.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUILAR CATALÁN, JOSÉ ANTONIO. “Método para la investigación del diagnóstico socioeconómico (Pautas para el desarrollo de las regiones, en países que han sido mal administrados). Guatemala, editorial, Renacer cuarta Edición, 176p.
- ALDANA DE LEON, LUIS FERNANDO. 2010. Manual Técnico Agrícola, producción comercial y de semilla de haba. Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícola. Guatemala.
- Amanchi O. E. y Arapa Y. 2011. Manual procesos de transformación de cultivos andinos, Dirección Regional del Perú. 25 p.
- ASAMBLEA NACIONAL CONSTITUYENTE. Constitución Política de la República de Guatemala. Año 1985. 105 p.
- BACA URBINA, GABRIEL. Evaluación de Proyectos. México, McGRAW-HILL. Cuarta Edición. 383p.
- BARRY RENDER, JAY HEIZER. Principios de Administración de Operaciones. México. Séptima Edición. 670 p.
- BENAVIDES PAÑEDA, RAYMUNDO JAVIER. 2005 Administración. México, McGRAW- HILL. Primera Edición, 354p.
- CANDELTEY, PEDRO. Comercialización de productos Agrarios. México, Editorial Agrícola Española.

- CASIA, MONICA. Guía para la Preparación y Elaboración de Proyectos, un enfoque administrativo. Guatemala, Editorial Corporación Jasd, 3ra. Edición 137p.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código Municipal. Decreto Número 12-2002. Artículo 67.69p.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Decreto número 11 2002. Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural. Decreto Número 11-2002.56p.
- FUENTES LOPEZ, MARIO. El Cultivo del Maíz en Guatemala, una guía para su manejo agronómico. Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícola – ICTA-
- GOMEZ CEJA, GUILLERMO. Planeación y Organización de Empresas. Octava Edición. México. 1994. 431 p.
- HERNANDEZ GARNICA, CLOTILDE. MAUBERT VIVEROS, CLAUDIO ALFONSO. 2009 Fundamentos de Marketing. México, primera Impresión, 490 p.
- HERNÁNDEZ SINCAL, HERNÁNDEZ PRADO V.M. 2009. Curso de Finanzas III. Nueva Edición. 2011 Guatemala. 160 p
- KOTLER, PHILIP. KELLER, KEVIN LANE. 2012. Dirección de Marketing. México. Décimo cuarta Edición. 808 p.
- LAWRENCE, W.B, 2004. Contabilidad de Costos. 2da. Edición. México. Editorial Hispano Americana. 245 p.

- MENDOZA, GILBERTO. 1980 Compendio de Mercadeo de Productos Agropecuario, Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, Costa Rica. 276 p.
- MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL. 2012. Guía alimentarias para Guatemala, recomendaciones para una alimentación saludable, Guatemala 58 p.
- PERDOMO SALGUERO, M. L. año 2002. Costos de Producción. 5ª Edición. Guatemala, Editores ECA, 185 p.
- STANTON, WILLIAM J. WALKER, BRUCE J. 2007. Fundamentos de Marketing. México, McGRAW- HILL. Décimo cuarta Edición. 741p.
- VALLADARES, C.H. julio 2009. Apuntes para el curso de Recursos Económicos de Centroamérica. Documento de apoyo a la docencia, parte I 187 p.
- VÁSQUEZ, J. A. 1998, "Administración Financiera II", Compilación Bibliográfica, Guatemala, Litografía Orión, pág. 13.
- ZORRILLA ARENA, S. 2010. Diccionario de Economía. México, D.F., Grupo Noriega Editores, Editorial LIMUSA. 3ea. Edición. 324 p.

ANEXO 1
MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COMITÉ DE PRODUCTORES DE HARINA DE HABA
“COPROHHA”

INDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCION

MANUAL DE ORGANIZACIÓN

1.1	OBJETIVOS DE MANUAL	1
1.1.1	Objetivo general	1
1.1.2	Objetivo específico	1
2.1	CAMPO DE APLICACIÓN	1
3.1	ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN PROPUESTA	2
3.1.1	Organigrama de la organización	2
4.1	DESCRIPTOR DE PUESTOS	2
4.1.1	Descriptor de cargo presidente junta directiva	3
4.1.2	Descriptor de cargo secretario junta directiva	4
4.1.3	Descriptor de puesto administrador	5
4.1.4	Descriptor de puesto encargado de producción	6
4.1.5	Descriptor de puesto encargado de comercialización	7

Introducción

El manual de organización registra por escrito las actividades, funciones, responsabilidades y relaciones de los miembros de la empresa u organización que se consideran necesarias para el buen funcionamiento de la misma, eliminando los inconvenientes y prejuicios que trae consigo dejar las cosas a criterio personal o que puedan quedar en el olvido.

Asimismo el propósito del siguiente manual es servir de guía a los miembros y personal administrativo del comité -COPROHHA-, contiene el organigrama y la descripción de los puestos administrativos.

El manual deberá actualizarse de acuerdo a las necesidades y cambios futuros del comité.

1.1 OBJETIVOS DEL MANUAL

Los objetivos que persigue el manual de organización son los siguientes:

1.1.1 Objetivo general

Conocer la estructura organizacional del comité y los puestos administrativos que la conforman, para control de las responsabilidades.

1.1.2 Objetivo específicos

- Controlar las actividades y responsabilidades de cada puesto.
- Identificar relaciones de trabajo y líneas de autoridad.
- Conocer las atribuciones de cada puesto para mejor uso del tiempo.

2.1 CAMPO DE APLICACIÓN

El manual de organización será utilizado por el comité de elaboración de harina de haba -COPROHHA- del municipio de San Cristóbal Totonicapán, departamento de Totonicapán, para la administración, organización, integración, supervisión y control del mismo.

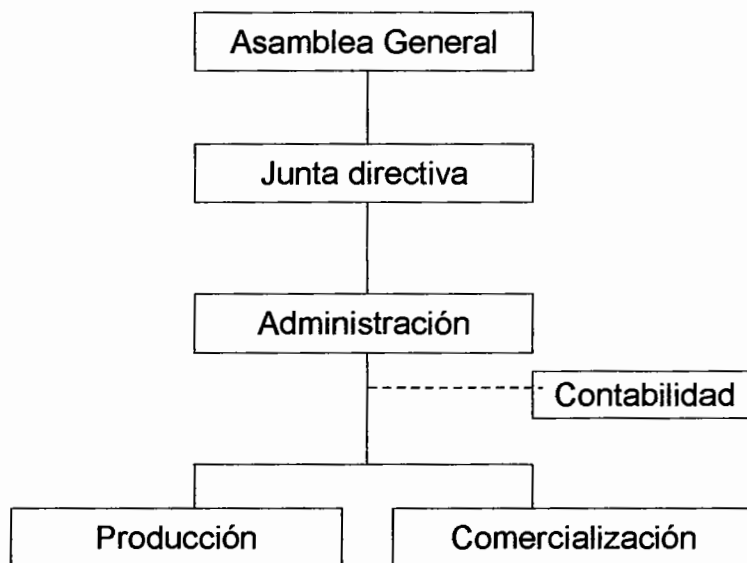
3.1 ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN PROPUESTA

La estructura organizacional del comité será de tipo lineal, la autoridad se transmiten por una sola línea a cada puesto.

3.1.1 Organigrama de la organización

A continuación se presenta el organigrama, el cual se colocará en un lugar visible para que sea visualizado.

Gráfica 1
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Proyecto: Elaboración de Harina de Haba
Estructura organizacional
Comité de Productores de Harina de Haba COPROHHA
Año 2014



Fuente: elaboración propia, con base en el Artículo Número 3. De los estatutos, Acuerdo Gubernativo Número 512-98 del Organismo Ejecutivo.

4.1 DESCRIPCIÓN DE PUESTOS

“Es una relación escrita que delinea los deberes y la condiciones relacionados con el puesto. Proporciona datos sobre lo que el aspirante hace, como lo hace y por qué lo hace”⁶⁴.

A continuación se presentan los descriptores para los puestos administrativos y de producción del comité.

⁶⁴ Benavides Pañeda, J. 2004. “Administración”, México, Mc Graw Hill, pág.165.

**“COMITÉ DE ELABORACION DE HARINA DE HABA
SAN CRISTOBAL TOTONICAPAN”**

A. Identificación:	Título del cargo:	Presidente <i>Junta Directiva</i> .
	Ubicación Administrativa:	Junta Directiva
	Jefe inmediato:	Asamblea General
	Subalternos :	Ninguno.

B. Descripción

Naturaleza del cargo:

Cargo administrativo, supervisa actividades del administrador del comité y vela porque se cumplan objetivos, políticas y plan de trabajo del mismo; presenta informe a Asamblea General.

Atribuciones:

- Resolver problemas relacionados a la administración del comité.
- Recibir y analizar informes de trabajo de la administración del comité.
- Dar informe a Asamblea General.
- Coordina y dirige las sesiones de trabajo de Asamblea General.

Autoridad: Sobre miembros de Junta directiva y Administrador.

Responsabilidad: Correcto funcionamiento del comité.

C. Especificaciones del cargo

Educación: Nivel medio.

Habilidad y destreza: Liderazgo, habilidad numérica, buenas relaciones interpersonales.

Salario: Ad Honorem

“COMITÉ DE ELABORACION DE HARINA DE HABA SAN CRISTOBAL TOTONICAPAN”									
A. Identificación:	<table> <tr> <td>Título del cargo:</td> <td>Secretario <i>Junta Directiva</i></td> </tr> <tr> <td>Ubicación Administrativa:</td> <td>Junta Directiva</td> </tr> <tr> <td>Jefe inmediato:</td> <td>Asamblea General</td> </tr> <tr> <td>Subalternos :</td> <td>Ninguno</td> </tr> </table>	Título del cargo:	Secretario <i>Junta Directiva</i>	Ubicación Administrativa:	Junta Directiva	Jefe inmediato:	Asamblea General	Subalternos :	Ninguno
Título del cargo:	Secretario <i>Junta Directiva</i>								
Ubicación Administrativa:	Junta Directiva								
Jefe inmediato:	Asamblea General								
Subalternos :	Ninguno								
B. Descripción									
Naturaleza del cargo:									
Cargo administrativo, apoya al presidente de Junta Directiva, lleva registro de las actividades del comité.									
Atribuciones:									
<ul style="list-style-type: none"> • Convocar a asambleas ordinarias y extraordinarias. • Redacta informes gerenciales. • Realiza actas de las asambleas convocadas. • Asiste a Junta Directiva. 									
Relación de trabajo: Con presidente de Junta Directiva y administrador.									
Responsabilidad: Apoyo secretarial de Junta Directiva.									
C. Especificaciones del cargo									
Educación	Básica								
Habilidad y destreza	Proactivo, buenas relaciones interpersonales.								
Salario	Ad Honorem.								

“COMITÉ DE ELABORACION DE HARINA DE HABA SAN CRISTOBAL TOTONICAPAN”	
A. Identificación:	Título del puesto: Administrador Ubicación Administrativa: Administración Jefe inmediato: Junta directiva Subalternos : Encargado producción y comercialización.
B. Descripción	
Naturaleza del puesto:	
<p>Planifica, organiza y dirige las actividades del comité en base al plan de trabajo y obligaciones que le asigne la junta directiva, supervisando la producción y comercialización para el cumplimiento de objetivos. Asimismo informa a la junta directiva sobre la situación.</p>	
Atribuciones:	
<ul style="list-style-type: none"> • Representación legal del comité. • Planificación de actividades administrativas y financieras del comité. • Control de producción y comercialización. • Velar por el cumplimiento de planes, políticas y reglas del comité. • Control del presupuesto y estados financieros del comité. • Compras. 	
Autoridad:	Sobre los encargados de producción y comercialización.
Responsabilidad:	Administración del recurso humano, financiero y físico del comité.
C. Especificaciones del puesto	
Educación:	Nivel medio.
Experiencia:	Conocimiento en administración, un año en puestos de supervisión y administración.
Habilidad y destreza:	Liderazgo, creatividad, habilidad numérica, buenas relaciones interpersonales.
Salario:	Q.2,530.00

"COMITÉ DE ELABORACION DE HARINA DE HABA SAN CRISTOBAL TOTONICAPAN"									
A. Identificación:	<table> <tr> <td>Título del puesto:</td> <td>Encargado de <i>Producción</i></td> </tr> <tr> <td>Ubicación Administrativa:</td> <td>Producción</td> </tr> <tr> <td>Jefe inmediato:</td> <td>Administrador</td> </tr> <tr> <td>Subalternos :</td> <td>Ninguno</td> </tr> </table>	Título del puesto:	Encargado de <i>Producción</i>	Ubicación Administrativa:	Producción	Jefe inmediato:	Administrador	Subalternos :	Ninguno
Título del puesto:	Encargado de <i>Producción</i>								
Ubicación Administrativa:	Producción								
Jefe inmediato:	Administrador								
Subalternos :	Ninguno								
B. Descripción									
Naturaleza del puesto:									
Encargado del proceso de producción, controla normas de calidad establecidas e inventarios de insumos y materia prima así como el producto terminado.									
Atribuciones:									
<ul style="list-style-type: none"> • Encargado de la elaboración de harina de haba. • Control del proceso de producción. • Control de calidad de la producción. • Control de inventarios de materia prima y producto terminado. • Entregar informes al administrador. 									
Relación de trabajo: Con administrador y encargado de comercialización.									
Responsabilidad: Proceso de producción y calidad del producto									
C. Especificaciones del puesto									
Educación	Básica								
Experiencia	Conocimiento del proceso de elaboración de harina de haba.								
Habilidad y destreza	Facilidad de aprendizaje, proactivo, buenas relaciones interpersonales.								
Salario	Q.2,137.00								

**“COMITÉ DE ELABORACION DE HARINA DE HABA
SAN CRISTOBAL TOTONICAPAN”**

A. Identificación	Título del puesto:	Encargado de <i>Comercialización</i>
	Ubicación Administrativa:	Ventas
	Jefe inmediato:	Administrador
	Subalternos :	Ninguno

B. Descripción

Naturaleza del puesto:

Comercializa el producto, busca nuevas oportunidades de negociación y clientes potenciales, entrega reporte de ventas a la administración, cumple con la proyección de ventas.

Atribuciones:

- Encargado de la comercialización del producto.
- Coordinar entrega del producto.
- Atención al cliente.
- Identificar nuevos clientes y mercados.
- Busca formas de promocionar el producto.

Relación de trabajo: Con administrador, encargado de producción y clientes.

Responsabilidad: Proceso de comercialización y atención al *cliente*.

C. Especificaciones del puesto

Educación	Nivel medio
Experiencia	Un año en ventas o atención al cliente.
Habilidad y destreza	Negociación, relaciones humanas, facilidad de palabra.
Salario	Q.2,530.00

ANEXO 2
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COMITÉ DE PRODUCCIÓN DE HARIHA DE HABA
“COPROHHA”

INDICE

INTRODUCCION.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

1.1	OBJETIVOS DEL MANUAL	1
2.1	NORMAS GENERALES	1
3.1	SIMBOLOGIA UTILIZADA	1
4.1	PROCEDIMIENTOS	3
4.1.1	Comercialización harina de haba	3
4.1.2	Compra de materia prima	6
4.1.3	Contactar clientes potenciales	9
4.1.4	Almacenamiento de la producción	12
4.1.5	Pago a proveedores	15
4.1.6	Verificación de existencia de harina de haba	18

INTRODUCCION

Toda institución necesita de procedimientos claros en la ejecución de las actividades, que sirvan de guía para minimizar los errores en la elaboración de sus procesos.

De la misma forma en el comité de productores de harina de haba -COPROHHA- se hace necesario de un manual de normas y procedimientos que sirva como herramienta de ayuda para visualizar gráficamente los pasos que conlleva cada proceso, asimismo servirá como medio de control y supervisión en los puestos que conforman el comité.

Este manual se modificara de acorde a las situaciones y a las actividades que el comité considere convenientes.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

El manual de normas y procedimientos contiene lineamientos generales de los procesos que conlleva realización de las actividades de los diferentes departamentos del comité.

1.1 OBJETIVOS DEL MANUAL

- Servir de guía en la ejecución de las actividades.
- Establecer responsabilidades en los procesos.
- Controlar y supervisar el buen funcionamiento del proceso.
- Orientar al empleado en cada paso del proceso.
- Lograr productividad al establecer responsabilidades y pasos a seguir en cada actividad.

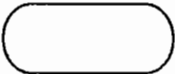

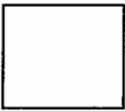
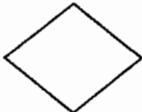



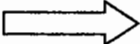
2.1 NORMAS GENERALES

- El manual deberá ser conocido por cada miembro del comité y personal administrativo del mismo.
- Las autoridades del comité deberán velar por el cumplimiento de cada uno de los procedimientos contenidos en el presente manual.
- El manual se modificara de acuerdo a las necesidades y cambios que se presente en el comité.

3.1 SIMBOLOGÍA UTILIZADA EN LOS PROCEDIMIENTOS

Para representar los procesos en los flujogramas existen símbolos específicos, que son proporcionados por las instituciones: American Society of Mechanical Enginners –ASME– y American National Standard Institute –ANSI–.

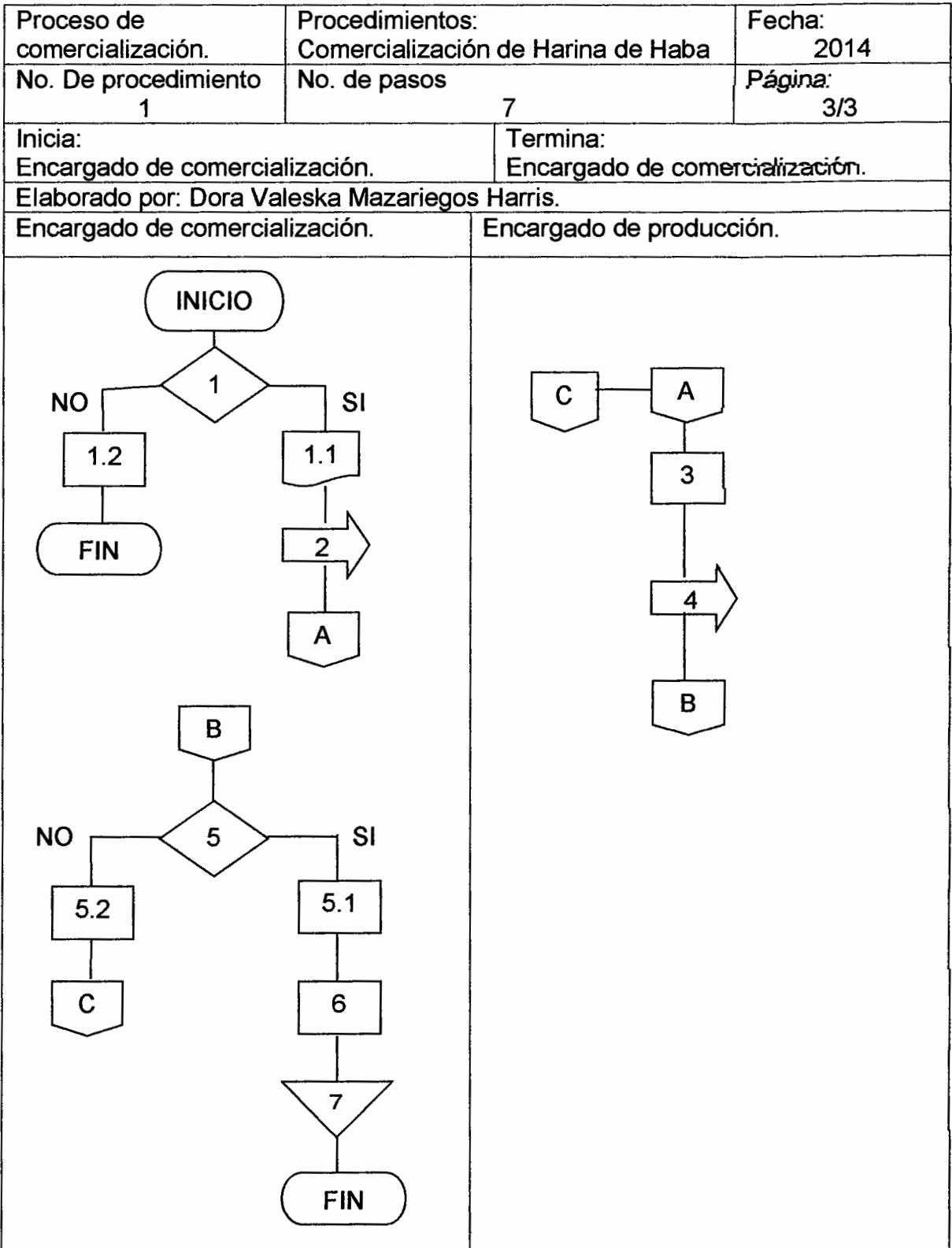
A continuación se presenta la simbología utilizada en el manual.

SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN
	Inicio o termino. Indica el principio o el fin del procedimiento.
	Operación. Fases del proceso método o procedimiento.
	Inspección. Representa el hecho de verificar la naturaleza, calidad y cantidad de los insumos, productos o documentos.
	Decisión. Representa el hecho de efectuar una selección o decidir una alternativa específica de acción.
	Conector de página. Representa una conexión o enlace con una hoja diferente.
	Archivo. Indica que se guarda un documento en forma temporal o permanente.
	Documento. Representa cualquier documento que entre, se genere o salga del proceso.
	Traslado. Indica el movimiento o desplazamiento.

Fuente: Procedimientos y procesos, biblio3.url.edu.gt/Libros/org.../7pdf. Consultado el 21 de octubre de 2014.

Proceso de comercialización.	Procedimientos: Comercialización de Harina de Haba	Fecha: 2014
No. De procedimiento 1	No. de pasos 7	Página: 1/3
Inicia: Encargado de comercialización.	Termina: Encargado de comercialización.	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
<p>1. Objetivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normalizar la comercialización de la harina del haba. • Servir de guía a los miembros del comité. • Ofrecer al cliente una manera fácil y rápida de adquirir el producto. <p>2. Normas del procedimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los clientes realizarán los pedidos únicamente con el encargado de comercialización que es el responsable del proceso. • Las ventas serán únicamente al contado. 		

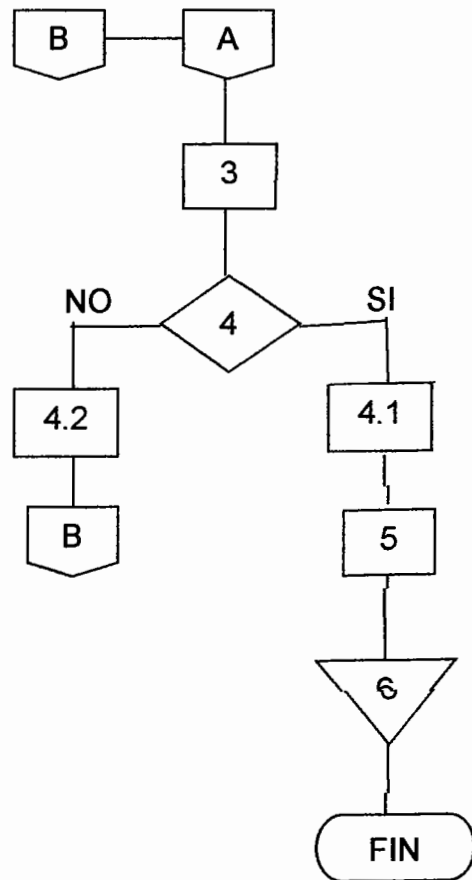
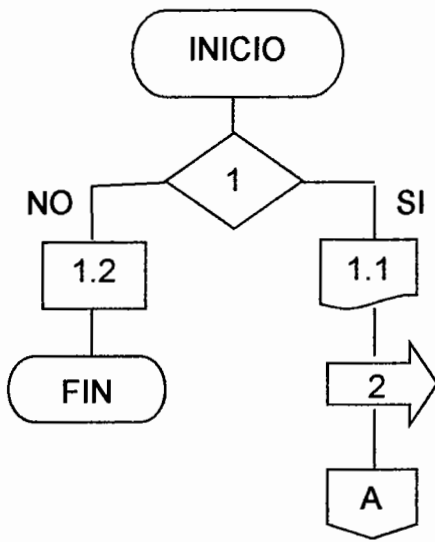
Proceso de comercialización.	Procedimientos: Comercialización de Harina de Haba	Fecha: 2014
No. De procedimiento 1	No. de pasos 7	Página: 2/3
Inicia: Encargado de comercialización.	Termina: Encargado de comercialización.	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
Responsable:	Paso No.	Actividad
Encargado de comercialización	1	Se comunica con el cliente, minorista, para verificar pedido.
	1.1	Si el cliente indica necesita producto, genera el documento de pedido para <i>producción</i> .
	1.2	Si el cliente no necesita producto, finaliza el proceso.
	2	Traslada el pedido al encargado de producción.
Encargado de producción.	3	Recibe y prepara pedido
	4	Traslada el pedido al encargado de comercialización. Sella documento de entregado.
Encargado de comercialización.	5	Revisa el pedido físico y documento.
	5.1	Si está el producto conforme al pedido prosigue el proceso.
	5.2	El producto no está conforme al pedido, devuelve al encargado de producción para preparar nuevamente.
	6	Cobra el pedido y entrega el producto al cliente.
	7	Archiva documento de pedido para elaborar reporte de ventas.



Proceso de compra.	Procedimientos: Compra de materia prima	Fecha: 2014
No. De procedimiento 2	No. de pasos 6	Página: 1/3
Inicia: Encargado de producción	Termina: Administrador	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
<p>1. Objetivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normalizar la compra de materia prima para elaboración de harina de haba. • Servir de guía a los miembros del comité, al momento de realizar una compra • Obtener materia prima según de calidad y según especificaciones. <p>2. Normas del procedimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las compras se realizarán únicamente por el administrador. • Para realizar una compra de materia prima se verificará el inventario. • Se manejaran mínimos y máximos de existencia de materia prima. 		

Proceso de comercialización.	Procedimientos: Compra de materia prima	Fecha: 2014
No. De procedimiento 2	No. de pasos 6	Página: 2/3
Inicia: Encargado de producción.	Termina: Administrador	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
Responsable:	Paso No.	Actividad
Encargado de producción	1	Verifica existencias de materia prima.
	1.1	Si la existencia está bajo el mínimo elabora requisición de compra.
	1.2	Si la existencia está mayor al mínimo finaliza el proceso.
	2	Traslada requisición de compra al administrador.
Administrador	3	Contacta a los proveedores, realiza pedido.
	4	Verifica la compra, según especificaciones.
	4.1	Si cumple con las especificaciones, realiza la compra.
	4.2	Si no llena las especificaciones se detienen la compra.
	5	Realiza el pago de la compra.
	6	Archiva orden de compra para elaborar reporte de gastos.

Proceso de compra	Procedimientos: Compra de materia prima	Fecha: 2014
No. De procedimiento 2	No. de pasos 6	Página: 3/3
Inicia: Encargado de producción	Termina: Administrador.	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
Encargado de producción		Administrador



Proceso de comercialización	Procedimientos: Contactar clientes potenciales.	Fecha: 2014
No. De procedimiento 3	No. de pasos 8	Página: 1/3
Inicia: Encargado de comercialización.	Termina: Encargado de comercialización.	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
<p>1. Objetivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normalizar el proceso de contactar clientes potenciales. • Servir de guía a los miembros del comité. • Obtener nuevos clientes para cumplir con la proyección de ventas. <p>3. Normas del procedimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • El encargado de comercialización obtendrá la información y <i>datos de los</i> clientes potenciales. • Los nuevos clientes serán atendidos por el encargado de comercialización. 		

Proceso de comercialización.	Procedimientos: Contactar clientes potenciales.	Fecha: 2014
No. De procedimiento 3	No. de pasos 8	Página: 2/3
Inicia: Encargado de comercialización.	Termina: Encargado de comercialización.	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
Responsable:	Paso No.	Actividad
Encargado de comercialización	1	Programa visita a las tiendas y locales de venta de productos de consumo diario del Municipio.
	2	Visita al cliente en su negocio, para dar a conocer el producto.
	3	Muestra al cliente potencial el producto y sus beneficios.
	3.1	Si el cliente potencial se interesa por el producto Realiza negociación con el cliente y presenta beneficios del producto.
	3.2	Si el cliente potencial no le interesa, contacta otro cliente.
Cliente potencial	4	Traslada al cliente documento para llenar datos.
	5	Recibe documento.
Encargado de comercialización.	6	Llena documento y lo traslada al encargado de comercialización.
	7	Elabora cartera de clientes potenciales.
	8	Archiva documentos para darle seguimiento y posterior pedido.

Proceso de comercialización.	Procedimientos: Contactar clientes potenciales.	Fecha: 2014
No. De procedimiento 3	No. de pasos 8	Página: 3/3
Inicia: Encargado de comercialización.	Termina: Encargado de comercialización.	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
Encargado de comercialización.		Cliente potencial.
<pre> graph TD INICIO([INICIO]) --> 1[1] 1 --> 2[2] 2 --- A1{{A}} 2 --> 3{3} 3 -- NO --> 32[3.2] 32 --- A2{{A}} 3 -- SI --> 31[3.1] 31 --> 4[4] 4 --- B{{B}} </pre>		<pre> graph TD B1{{B}} --> 5[5] 5 --> 6[6] 6 --- C1{{C}} </pre>
<pre> graph TD C2{{C}} --> 7[7] 7 --> 8[8] 8 --> FIN([FIN]) </pre>		

Proceso de comercialización	Procedimientos: Pago a proveedores	Fecha: 2014
No. De procedimiento 4	No. de pasos 10	Página: 1 / 4
Inicia: Administrador.		Termina: Administrador.
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
<p>2. Objetivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normalizar el proceso de pago a diferentes proveedores. • Servir de guía a los miembros del comité. • Llevar control preciso de los pagos realizados a proveedores. <p>4. Normas del procedimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • El administrador es el encargado de cancelar a diferentes <i>proveedores de insumos y materia prima</i>. • Los cheques se emiten bajo autorización del administrador. • El administrador es el encargado de entregar cheques a proveedores. 		

Proceso de comercialización.	Procedimientos: Pago a proveedores	Fecha: 2014
No. De procedimiento 4	No. de pasos 10	Página: 2 / 4
Inicia: Administrador.	Termina: Administrador.	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
Responsable:	Paso No.	Actividad
Administrador.	1	Revisa orden de compra y valor de la factura.
	1.1	Si la factura está de acuerdo a la orden de compra realiza contraseña.
	1.2	Si la factura no está de acuerdo a la orden de compra, se detiene el proceso, hasta estar conforme.
	2	Revisa disponibilidad de efectivo.
	3	Realiza listado de proveedores para pago.
	4	Traslada al contador listado autorizado para emisión de cheque correspondiente.
Contador	5	Recibe listado de pagos autorizados para emisión de cheque.
	6	Emite cheques correspondientes.
	7	Traslada al administrador listado y cheques para firma.
Administrador	8	Recibe cheques y listado para revisión.
	8.1	Si los cheques están conforme al listado, firma los mismos.

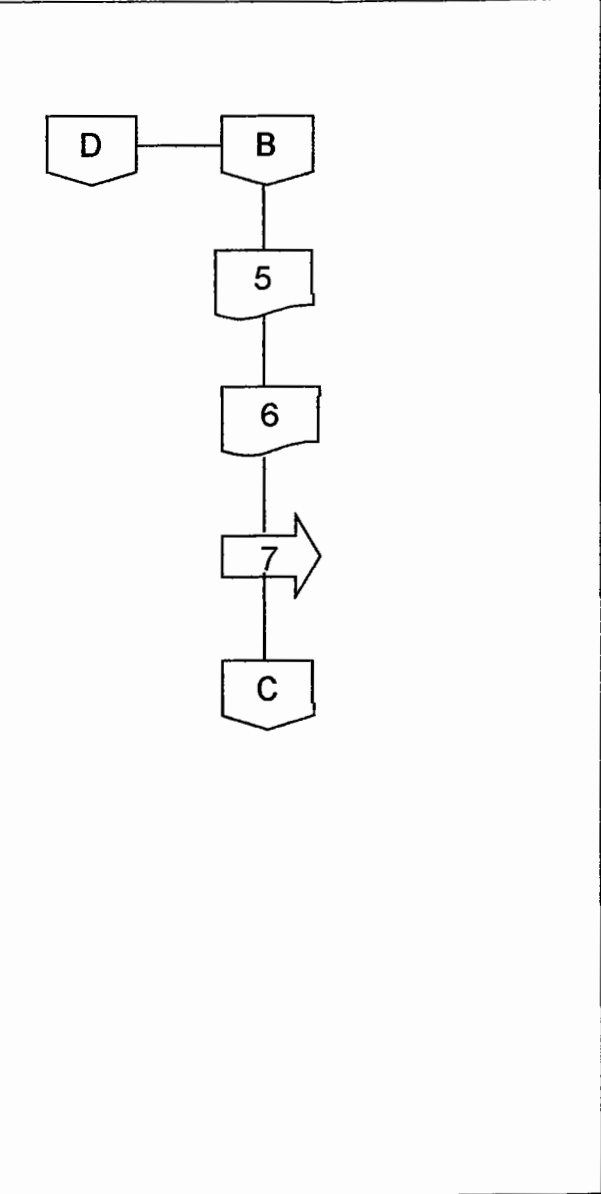
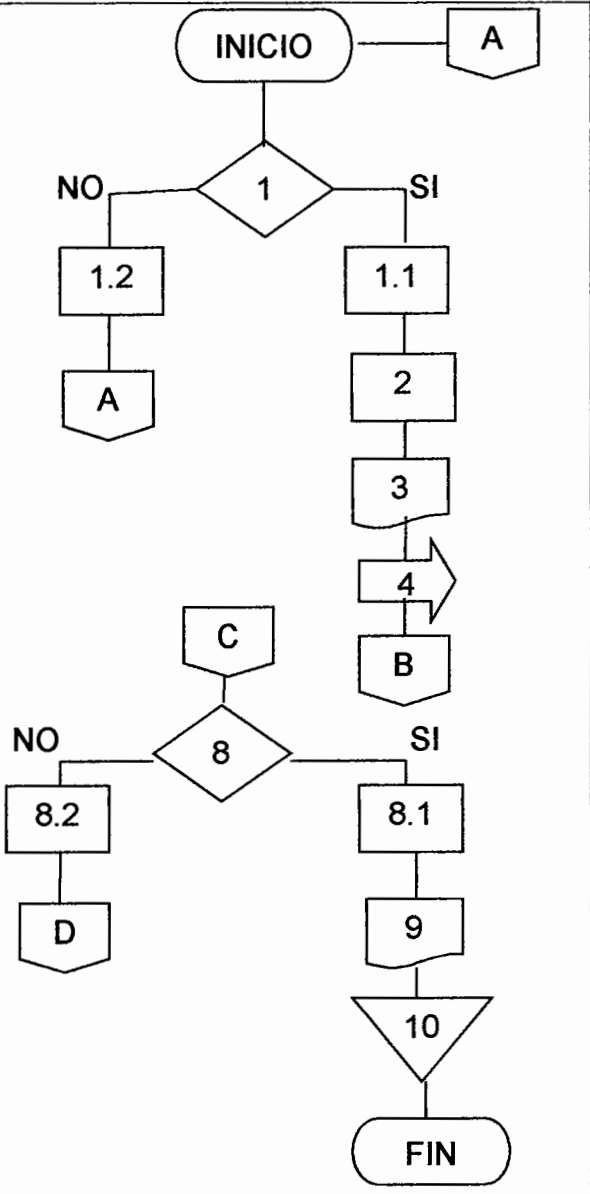
Proceso de comercialización.	Procedimientos: Pago a proveedores	Fecha: 2014
No. De procedimiento 4	No. de pasos 10	Página: 3 / 4
Inicia: Administrador.	Termina: Administrador.	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
Responsable:	Paso No.	Actividad
Administrador.	8.2	Si los cheques no están conforme regresa al contador.
	9	Entrega cheque a proveedores contra presentación de contraseñas.
	10	Archiva copia de cheque y contraseña.

Proceso de comercialización.	Procedimientos: Pago a proveedores	Fecha: 2014
No. De procedimiento 4	No. de pasos 10	Página: 4 / 4

Inicia: Administrador. Termina: Administrador.

Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.

Administrador. Contador.



Proceso de comercialización	Procedimientos: Almacenamiento de la producción.	Fecha: 2014
No. De procedimiento 5	No. de pasos 8	Página: 1 / 4
Inicia: Encargado de producción.	Termina: Encargado de producción.	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
<p>3. Objetivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servir de guía a los miembros del comité en el proceso de almacenaje. • Determinar la calidad de harina de haba al inspeccionar para almacenaje. • Llevar control preciso de inventario del producto destinado para la venta. • Preparar lotes homogéneos que estén listos para la venta. <p>5. Normas del procedimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • El encargado de producción es el responsable del almacenamiento de la producción. • La bodega donde estará almacenado el producto debe estar a una temperatura de 25° centígrados. • El encargado de producción es el autorizado para preparar el pedido para despacho al cliente. 		

Proceso de comercialización.	Procedimientos: Almacenamiento de la producción.	Fecha: 2014
No. De procedimiento 5	No. de pasos 8	Página: 2 / 4
Inicia: Encargado de producción.		Termina: Encargado de producción.
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
Responsable:	Paso No.	Actividad
Encargado de producción.	1	Revisa cantidad y empaque de la producción.
	1.1	Si las bolsas de harina de haba cumplen con el peso y sellado correcto de la bolsa, sigue el proceso.
	1.2	Si las bolsas no cumplen con el peso o está mal sellado, se regresa la bolsa, y finaliza el proceso.
	2	Coloca las bolsas en los recipientes plásticos para su almacenaje.
	3	Realiza documento de ingreso a inventario de la producción.
Administrador.	4	Traslada al administrador documento de ingreso de inventario para revisión.
	5	Recibe documento y revisa la producción.
	6	Revisa la producción contra documento.
	6.1	Si la producción está conforme al documento, continua el proceso.

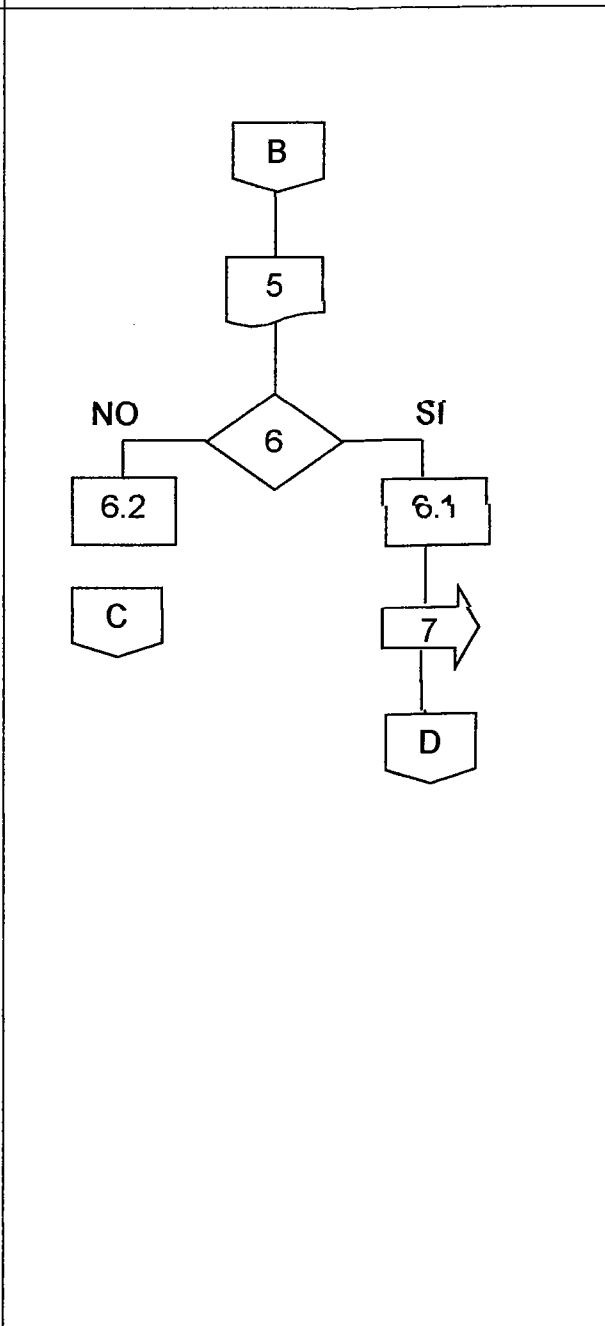
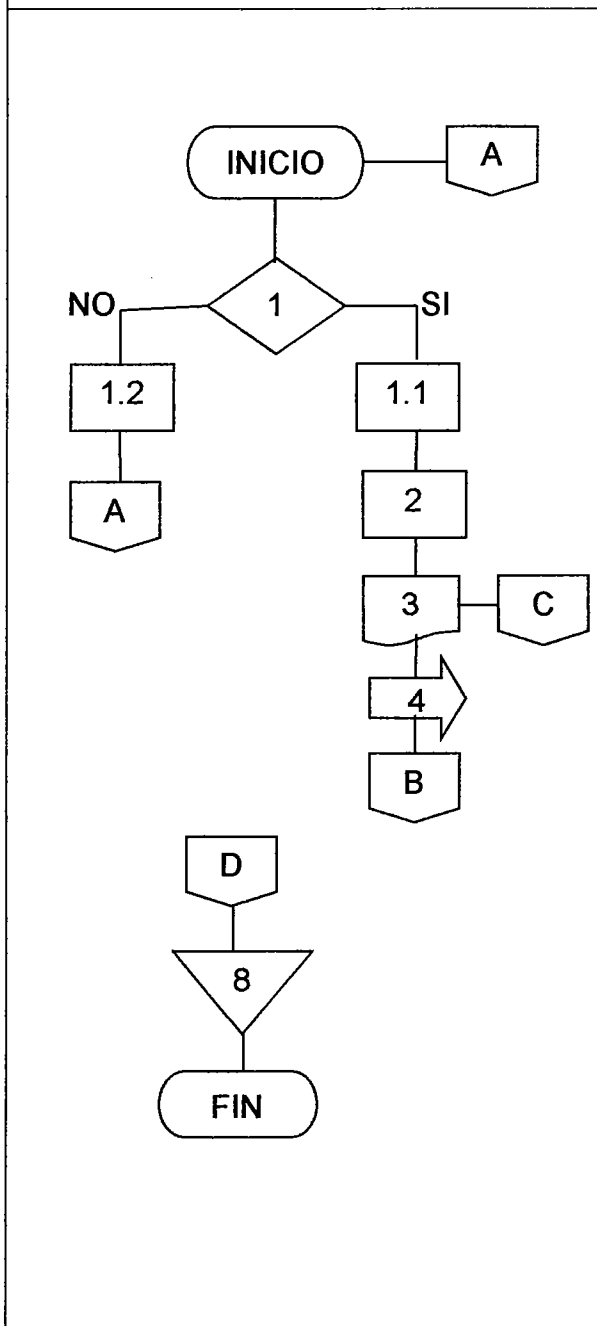
Proceso de comercialización.	Procedimientos: Almacenamiento de la producción.	Fecha: 2014
No. De procedimiento 5	No. de pasos 8	Página: 3 / 4
Inicia: Encargado de producción.	Termina: Encargado de producción.	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
Responsable:	Paso No.	Actividad
	6.2	Si la producción no está conforme al documento, se detiene el proceso y regresa al encargado de producción.
Encargado de producción.	7	Traslada el documento de ingreso de producción firmado.
	8	Archiva documento para control de inventarios.

Proceso de comercialización.	Procedimientos: Almacenamiento de la producción.	Fecha: 2014
No. De procedimiento 5	No. de pasos 8	Página: 4 / 4

Inicia: Encargado de producción	Termina: Encargado de producción.
------------------------------------	--------------------------------------

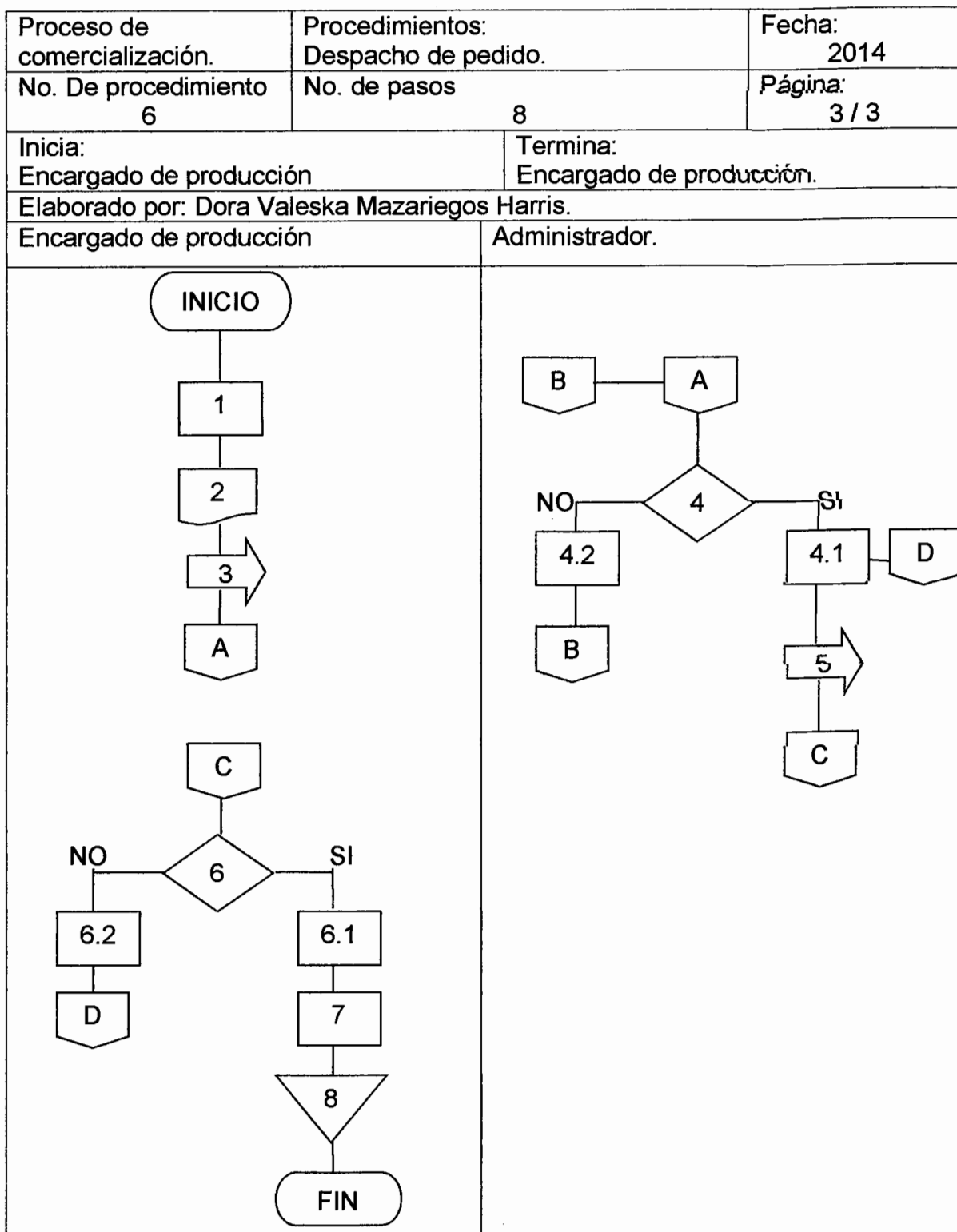
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.

Encargado de producción	Administrador.
-------------------------	----------------



Proceso de comercialización	Procedimientos: Despacho de pedido.	Fecha: 2014
No. De procedimiento 6	No. de pasos 8	Página: 1 / 3
Inicia: Encargado de comercialización.	Termina: Encargado de comercialización.	
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
<p>1. Objetivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normalizar el proceso de despacho de pedidos de clientes. • Apresurar el proceso de despacho para clientes. • Llevar control preciso de los despachos a clientes. <p>2. Normas del procedimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • El encargado de producción es el encargado de atención al cliente y toma de pedidos. • Los pedidos se despachan contra documento de pedido elaborado por encargado de comercialización. • El encargado de comercialización es el responsable de cobrar el pedido solicitado. 		

Proceso de comercialización.	Procedimientos: Despacho de pedido.	Fecha: 2014
No. De procedimiento 6	No. de pasos 8	Página: 2 / 3
Inicia: Encargado de comercialización.		Termina: Encargado de comercialización.
Elaborado por: Dora Valeska Mazariegos Harris.		
Responsable:	Paso No.	Actividad
Encargado de comercialización.	1	Recibe pedido del cliente.
	2	Elabora documento de pedido para producción.
	3	Traslada pedido al encargado de producción.
Encargado de producción.	4	Revisa existencias para despacho.
	4.1	Si hay existencias disponibles, despacha el pedido.
	4.2	Si no hay existencias disponibles, se detiene el proceso hasta tener producto disponible.
	5	Traslada producto al encargado de comercialización.
Encargado de comercialización.	6	Recibe producto y revisa que este conforme a pedido del cliente.
	6.1	Si el producto está conforme al pedido, continua el proceso.
	6.2	Si el producto no está conforme a pedido, detiene el proceso y regresa al encargado de producción.
	7	Cobra y entrega producto al cliente.
	8	Archiva documentos de pedido y cobro.



Anexo 3
Municipio de San Cristóbal Totonicapán, Departamento de Totonicapán
Certificación Nutricionista del Consumo y Propiedades Nutricionales
Proyecto Producción Harina de Haba

Guatemala 25 de Agosto del 2014

Estudiantes
Ejercicio Profesional Supervisado
Facultad de Ciencias Económicas
Universidad de San Carlos de Guatemala

Apreciables estudiantes


Con respecto a su solicitud sobre datos de consumo de harina de haba, a continuación se detalla la información requerida, de acuerdo al criterio profesional nutricional y con base al manejo de consumo de alimentos apoyado en la bibliografía (Rorum, B.; Menchú M. & Eiras L. Recomendaciones Dietéticas Diarias del INCAP –Instituto Nacional de Centro América y Panamá)

Debido a que el requerimiento nutricional calórico y la cantidad de alimentos varía de una persona a otra, tomando en cuenta diferentes factores como es la edad, sexo, actividad física, alguna patología, entre otros. El cálculo del consumo se realiza de manera global por grupos de alimentos y macronutrientes.

Se recomienda que de la energía total de la dieta, del 60% al 70% deba provenir de los carbohidratos. Esto equivale de 300-350 gramos diarios de carbohidratos para una persona con un estado nutricional normal, que ingiera 2,000Kcal/día. En el caso de la harina de haba, podemos decir que en 100g de harina, 58.1g son de carbohidratos totales.

Una taza de atol de haba nos aporta el 5% del consumo diario de carbohidratos, basándonos en las recomendaciones dietéticas diarias de este macronutriente, es un alimento complejo, ya que también es fuente de calcio, hierro, ácido fólico, magnesio, zinc. Dentro de una dieta saludable se recomendaría el consumo de 1 taza de atol de haba al día para aportar macronutrientes y micronutrientes a una alimentación sana. Basándonos en la recomendación anterior, al consumir 30g diarios de harina de haba en preparación atol, una persona estaría consumiendo semanalmente 210g (0.46 libra = 0.20kg), mensual 900g (1.98 libra = 0.9kg) y anual 10,950g (24.1 libras = 10.95kg).

En espera de haber proporcionado información que se de utilidad para su estudio, me suscribo a ustedes.

Licda. Ana Lucía Oliva Leizaola
Nutricionista
Colegiada No. 4283

Licda. Ana Lucía Oliva
Nutricionista
No. Colegiado 4283