

**MUNICIPIO DE TOTONICAPÁN  
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN**

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (TEJIDO  
TÍPICO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE PERA”**

BETZY LORENA GARCÍA OSORIO

TEMA GENERAL

“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES  
PRODUCTIVAS Y PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE TOTONICAPÁN  
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN

TEMA INDIVIDUAL

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (TEJIDO  
TÍPICO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE PERA”

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
2016

2,016

(c)

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

TOTONICAPÁN – VOLUMEN 2

2-77-15-AE-2014

Impreso en Guatemala, C.A.

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

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (TEJIDO  
TÍPICO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE PERA”

MUNICIPIO DE TOTONICAPÁN  
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de  
la Facultad de Ciencias Económicas

por

BETZY LORENA GARCÍA OSORIO

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADA

Guatemala, abril de 2016

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

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

**COMITÉ DIRECTOR DEL  
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

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

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE  
GUATEMALA



**FACULTAD DE CIENCIAS  
ECONOMICAS**  
EDIFICIO "S-S"  
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 29 de abril de 2016, según Acta No. 07-2016 Punto CUARTO inciso 4.3, subinciso 4.3.41 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (TEJIDO TÍPICO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE PERA", municipio de Totonicapán, departamento de Totonicapán.

Presentó

**BETZY LORENA GARCÍA OSORIO**

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 trece días del mes de mayo de dos mil dieciséis.

Atentamente,

**"ID Y ENSEÑAD A TODOS"**

LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES  
SECRETARIO



M.CH.

## **Acto que dedico**

**A Dios padre todo poderoso y a la santísima Virgen María:** por darme la oportunidad de vivir un día más, por todas sus bendiciones, por permitirme la oportunidad de haber culminado una más de mis metas.

**A Mis padres José Domingo García y Blanca Osorio:** agradezco infinitamente el apoyo incondicional que me brindaron, sin ustedes no lo hubiera logrado, son la pieza fundamental de mi vida y de mi carrera; la cual realmente es "nuestra carrera", gracias por tener fe en mí, por sus sacrificios y por bendecirme cada día, los amo.

**A mi hijo Carlos Rodrigo:** Hijo, que esta meta sea un ejemplo para tu vida, que las cosas se pueden lograr bajo cualquier circunstancia, con dedicación, constancia, esfuerzo y sacrificio, le pido a Dios te permita llegar mucho más lejos que yo; tú fuiste y eres mi principal, inspiración y motivación para seguir adelante, te amo.

**A mi esposo Carlos Ernesto López:** con amor y respeto, te doy las gracias por la paciencia, por acompañarme en tanto estrés y noches de insomnio, agradezco tu comprensión, apoyo y por sacrificarte con migo.

**A mi hermana Maritza García, su esposo Edgar Alvarez y mi sobrina Fátima Alvarez:** con aprecio inmenso, agradezco el apoyo que me brindaron todas las veces que los necesite, estoy para servirles siempre.

**A mi familia:** gracias por desearme lo mejor, por el apoyo incondicional, en especial a mi prima Gabriela Cabrera e hijas por confiar en mí, a mi tía Dora García por su afecto y por tanto cariño, a mi primo Raúl Cabrera, mi prima Silvia Alemán y a mi hermano Byron Mérida y sus familias, por el apoyo y buenos deseos.

**A mis amigos de universidad:** en especial a Cristóbal Mateo, Any Lainez, Luis Molina, Danny Cisneros, Ericka Aguirre, Allan López, Marco Tulio López, Byron Portamarin, Juan Andres Acetún y Ottoniel Arriaza, agradezco porque con ustedes fue más fácil lograr el objetivo, por todos esos momentos difíciles que pasamos juntos y nos apoyamos para superar cada etapa, obteniendo así una amistad que durará para siempre.

**A mis amigos de siempre:** en especial a Lili Solís, Flor Corado, Patricia Cardona, Álvaro Contreras, Allan Salazar y Marisol Menchú, gracias por siempre estar a mi lado, por su lealtad y sincera amistad, por esa palmadita en la espalda para incentivar me a seguir y no dejarme caer.

**A la Tricentenario Universidad de San Carlos de Guatemala:** en especial a la Facultad de Ciencias Económicas, por dotarme de conocimiento y darme la formación profesional; Alma máter de la cual estoy muy orgullosa de pertenecer.

A todos aquellos que no menciono por nombre pero que han sido pieza fundamental en mi vida, personas que han creído en mí, me han ayudado de muchas formas para que el día de hoy yo este culminando mi carrera... infinitas gracias!

## ÍNDICE GENERAL

	Página
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>i</b>
<b>CAPÍTULO I</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO</b>	
<b>1.1 MARCO GENERAL</b>	<b>1</b>
1.1.1 Contexto nacional	1
1.1.2 Contexto departamental	2
1.1.3 Antecedentes históricos del Municipio	2
1.1.4 Localización y extensión	3
1.1.5 Clima	3
1.1.6 Orografía	4
1.1.7 Aspectos culturales	4
1.1.7.1 Aspectos deportivos	5
<b>1.2 DIVISIÓN POLÍTICO- ADMINISTRATIVA</b>	<b>5</b>
1.2.1 División política	5
1.2.2 División administrativa	5
1.2.2.1 Consejo municipal	6
1.2.2.2 Alcaldías auxiliares	6
1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE-	7
1.2.2.4 Consejo Comunitario de Desarrollo –COMUDE	7
<b>1.3 RECURSOS NATURALES</b>	<b>8</b>
1.3.1 Agua	8
1.3.2 Bosques	8
1.3.2.1 Tipos de bosques	9
1.3.3 Suelos	9
1.3.3.1 Tipos de suelos	9
1.3.3.2 Usos del suelo	10
1.3.4 Fauna	10



1.3.5	Flora	11
<b>1.4</b>	<b>POBLACIÓN</b>	<b>11</b>
1.4.1	Población total, número de hogares y tasa de crecimiento	11
1.4.2	Densidad poblacional	11
1.4.3	Población total por edad, sexo, grupo étnico y área geográfica	12
1.4.4	Población económicamente activa –PEA-	13
1.4.5	Migración, Inmigración y emigración	13
1.4.6	Vivienda	14
1.4.6.1	Formas de tenencia de la vivienda	14
1.4.7	Niveles de ingreso	14
1.4.8	Pobreza	15
1.4.9	Desnutrición	15
1.4.10	Empleo, subempleo y desempleo	15
<b>1.5</b>	<b>ESTRUCTURA AGRARIA</b>	<b>15</b>
1.5.1	Tenencia de la tierra	16
1.5.1.1	Conflictividad de tierras entre Totonicapán y Sololá	16
1.5.2	Uso actual y potencial de la tierra	16
1.5.3	Concentración de la tierra	16
<b>1.6</b>	<b>SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA</b>	<b>17</b>
1.6.1	Educación	17
1.6.2	Analfabetismo	17
1.6.3	Salud	17
1.6.3.1	Mortalidad general e infantil	18
1.6.3.2	Morbilidad general e infantil	18
1.6.3.3	Infraestructura física	18
1.6.4	Agua	19
1.6.5	Energía eléctrica	19
1.6.5.1	Alumbrado público	19
1.6.5.2	Energía domiciliar	20

1.6.6	Drenajes y alcantarillado	20
1.6.7	Sistema de tratamiento de aguas servidas	20
1.6.8	Sistema de recolección de basura	20
1.6.9	Tratamiento de desechos sólidos	21
1.6.10	Letrinización	21
1.6.11	Cementerio	21
<b>1.7</b>	<b>INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA</b>	<b>22</b>
1.7.1	Unidades de mini-riego	22
1.7.2	Centros de acopio	22
1.7.3	Mercados	22
1.7.4	Vías de acceso	23
1.7.5	Puentes	23
1.7.6	Energía eléctrica comercial e industrial	24
1.7.7	Telecomunicaciones	24
1.7.8	Transporte	24
1.7.9	Rastros	24
<b>1.8</b>	<b>ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA</b>	<b>25</b>
1.8.1	Organizaciones sociales	25
1.8.2	Organizaciones productivas	27
<b>1.9</b>	<b>ENTIDADES DE APOYO</b>	<b>27</b>
1.9.1	Instituciones estatales	28
1.9.2	Instituciones municipales	28
1.9.3	Organizaciones no gubernamentales	29
1.9.4	Organizaciones privadas	29
<b>11.10</b>	<b>REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA</b>	<b>30</b>
<b>1.11</b>	<b>ANÁLISIS DE RIESGO</b>	<b>30</b>
1.11.1	Identificación de riesgos	30
1.11.2	Vulnerabilidades físicas o de localización	30
1.11.2.1	Vulnerabilidad social	31

1.11.2.2	Vulnerabilidad Institucional	31
<b>1.12</b>	<b>FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO</b>	<b>31</b>
1.12.1	Principales productos que importa el Municipio	31
1.12.2	Principales productos que exporta el Municipio	32
1.12.3	Flujo financiero	32
<b>1.13</b>	<b>RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS</b>	<b>32</b>
1.13.1	Agrícola	32
1.13.2	Pecuaria	33
1.13.3	Artesanal	33
1.13.4	Agroindustria	33
1.13.5	Industria	33
1.13.6	Comercios y servicios	34

## CAPÍTULO II

### SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE TEJIDO TÍPICO

<b>2.1</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>35</b>
2.1.1	Características y usos	36
<b>2.2</b>	<b>PRODUCCIÓN</b>	<b>36</b>
2.2.1	Volumen y valor de producción	37
2.2.1.1	Pequeño artesano	37
2.2.1.2	Mediano artesano	37
2.2.2	Proceso productivo	37
<b>2.3</b>	<b>TECNOLOGÍA</b>	<b>39</b>
<b>2.4</b>	<b>RESULTADOS FINANCIEROS</b>	<b>39</b>
2.4.1	Costo directo de producción	40
2.4.2	Estado de resultados	41
2.4.3	Rentabilidad	42
2.4.4	Financiamiento	43
<b>2.5</b>	<b>COMERCIALIZACIÓN</b>	<b>44</b>

2.5.1	Producto	44
2.5.1.1	Calidad	44
2.5.1.2	Características	45
2.5.1.3	Tamaño y presentación	45
2.5.1.4	Empaque	45
2.5.1.5	Estilos	45
2.5.1.6	Etiqueta	45
2.5.1.7	Marca	45
2.5.1.8	Garantía	46
2.5.2	Precio	46
2.5.2.1	Determinación de precios	46
2.5.2.2	Descuento	46
2.5.2.3	Termino de crédito	46
2.5.3	Plaza	46
2.5.3.1	Inventario	47
2.5.3.2	Transporte	47
2.5.3.3	Canales de comercialización	47
2.5.3.4	Márgenes de comercialización	48
2.5.3.5	Almacenamiento	49
2.5.3.6	Ubicaciones	49
2.5.4	Promoción	49
2.5.4.1	Publicidad	49
2.5.4.2	Venta	49
<b>2.6</b>	<b>ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL</b>	<b>49</b>
2.6.1	Tipo de organización	50
2.6.2	Diseño de organización	50
2.6.3	Sistema de organización	50
2.6.4	Estructura de la organización	50
<b>2.7</b>	<b>GENERACIÓN DE EMPLEO</b>	<b>51</b>

<b>2.8</b>	<b>PROBLEMÁTICA ENCONTRADA</b>	<b>52</b>
<b>2.9</b>	<b>PROPUESTA DE SOLUCIÓN</b>	<b>52</b>

### **CAPÍTULO III**

#### **PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE PERA**

<b>3.1</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO</b>	<b>54</b>
3.1.1	Mercado objetivo	54
3.1.2	Nivel de agroindustria	55
<b>3.2</b>	<b>JUSTIFICACIÓN</b>	<b>55</b>
<b>3.3</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>55</b>
3.3.1	General	55
3.3.2	Específicos	55
<b>3.4</b>	<b>ESTUDIO DE MERCADO</b>	<b>56</b>
3.4.1	Identificación del producto	56
3.4.1.1	Valor nutricional	56
3.4.2	Competencia	57
3.4.3	Oferta	57
3.4.3.1	Oferta total histórica y proyectada	58
3.4.4	Demanda	59
3.4.4.1	Demanda total histórica y proyectada	59
3.4.4.2	Consumo aparente histórico y proyectado	60
3.4.4.3	Demanda insatisfecha histórica y proyectada	61
3.4.5	Precio	62
3.4.6	Comercialización	62
<b>3.5</b>	<b>ESTUDIO TÉCNICO</b>	<b>62</b>
3.5.1	Localización	63
3.5.1.1	Macro localización	63
3.5.1.2	Micro localización	63
3.5.2	Tamaño del proyecto	63

3.5.2.1	Volumen y valor de la producción	63
3.5.3	Proceso productivo	65
3.5.4	Requerimientos técnicos	66
<b>3.6</b>	<b>ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL</b>	<b>68</b>
<b>3.7</b>	<b>ESTUDIO FINANCIERO</b>	<b>68</b>
3.7.1	Inversión fija	68
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	69
3.7.3	Inversión total	71
3.7.4	Financiamiento	72
3.7.4.1	Amortización del préstamo	73
3.7.5	Estados financieros	74
3.7.5.1	Costo directo de producción	74
3.7.5.2	Estado de resultados proyectado	75
3.7.5.3	Presupuesto de caja	76
3.7.5.4	Estado de situación financiera proyectado	77
3.7.6	Evaluación financiera	78
3.7.6.1	Punto de equilibrio	79
3.7.6.2	Flujo neto de fondos	81
3.7.6.3	Valor actual neto	81
3.7.6.4	Relación beneficio costo	82
3.7.6.5	Tasa interna de retorno	83
3.7.6.6	Período de recuperación de la inversión	84
3.7.7	Impacto social	84

## **CAPÍTULO IV**

### **COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE PERA**

<b>4.1</b>	<b>SITUACIÓN ACTUAL</b>	<b>85</b>
<b>4.2</b>	<b>MEZCLA DE MERCADOTECNIA</b>	<b>85</b>
4.2.1	Producto	85

4.2.1.1	Características	86
4.2.1.2	Marca	86
4.2.1.3	Calidad	86
4.2.1.4	Presentación y tamaño	86
4.2.1.5	Garantía	86
4.2.1.6	Utilidades	86
4.2.2	Precio	87
4.2.2.1	Descuento	87
4.2.2.2	Período de pago	87
4.2.2.3	Termino de crédito	87
4.2.3	Plaza	87
4.2.3.1	Cobertura	87
4.2.3.2	Canales de comercialización	87
4.2.3.3	Márgenes de comercialización	88
4.2.3.4	Ubicaciones	89
4.2.3.5	Transporte	89
4.2.3.6	Inventario	89
4.2.3.7	Logística	90
4.2.3.8	Almacenamiento	90
4.2.4	Promoción	90
4.2.4.1	Venta personal	90
4.2.4.2	Publicidad	90
4.2.4.3	Promoción de artículos	90

## **CAPÍTULO V**

### **ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE PERA**

<b>5.1</b>	<b>SITUACIÓN ACTUAL</b>	<b>91</b>
<b>5.2</b>	<b>ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL</b>	<b>91</b>

5.2.1	Justificación	91
5.2.2	Objetivos	92
5.2.2.1	Objetivo general	92
5.2.2.2	Objetivos específicos	92
5.2.3	Tipo de organización	92
5.2.4	Marco Jurídico	93
5.2.5	Razón social	94
5.2.6	Marca	95
5.2.7	Sistema organizacional	96
5.2.8	Diseño organizacional	96
5.2.9	Estructura organizacional	96
5.2.10	Funciones básicas de las unidades administrativas	97
<b>5.3</b>	<b>RECURSOS NECESARIOS</b>	<b>99</b>
5.3.1	Humanos	99
5.3.2	Materiales	99
5.3.3	Financieros	99
<b>5.4</b>	<b>PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN</b>	<b>99</b>
5.4.1	Social	100
5.4.2	Económica	100
5.4.3	Cultural	100
<b>5.5</b>	<b>APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO</b>	<b>100</b>
5.5.1	Planeación	100
5.5.1.1	Principios de planeación	101
5.5.1.2	Elementos de planeación	101
5.5.2	Organización	101
5.5.2.1	Principios de organización	102
5.5.2.2	Elementos de organización	102
5.5.3	Integración	103
5.5.3.1	Principios de integración	103



5.5.3.2	Elementos de integración	104
5.5.4	Dirección	104
5.5.4.1	Principios de dirección	104
5.5.4.2	Elementos de dirección	105
5.5.5	Control	106
5.5.5.1	Principios de control	106
	<b>CONCLUSIONES</b>	<b>107</b>
	<b>RECOMENDACIONES</b>	<b>109</b>
	<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	
	<b>ANEXOS</b>	

## INDÍCE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Población Total por Edad, Sexo, Grupo Étnico, Área Geográfica. Años 1994, 2002 y 2014.	12
2	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Costo Directo de Producción por tamaño de empresa. Año 2014	40
3	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Estado de Resultados por tamaño de empresa. Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014.	41
4	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Índices de Rentabilidad por Tamaño de Empresa. Año: 2014.	42
5	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Financiamiento por tamaño de empresa. Año: 2014	43
6	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Márgenes de Comercialización. Mediano artesano. Año: 2014.	48
7	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Proyecto: Oferta Total Histórica y Proyectada de Mermelada de Pera. Período: 2009-2018.	58
8	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Mermelada de Pera. Período: 2009-2018.	59
9	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Mermelada de Pera Período: 2009-2018.	60
10	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán	

	Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Mermelada de Pera Período: 2009-2018.	61
11	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Volumen y Valor de la Producción Anual Proyectada Año 1-5.	64
12	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Inversión Fija. Año 2014.	68
13	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Inversión En Capital de Trabajo. Año 2014.	70
14	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Inversión Total. Año 2014.	71
15	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Financiamiento Año 2014.	72
16	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Plan Amortización del Préstamo. Año 2014.	73
17	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Estado de Costo Directo de producción. Año 2014.	74
18	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Estado de Resultados Proyectado. Año 2014.	76
19	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Presupuesto De Caja Proyectado. Año 2014.	76
20	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Estado de Situación Financiera Proyectado. Año 2014.	77
21	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Flujo Neto de Fondos –FNF-. Año 2014.	81
22	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Valor Actual Neto –VAN-. Año 2014.	82
23	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Relación Beneficio Costo –RBC-. Año 2014.	82

24	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Tasa Interna De Retorno –TIR- Año 2014.	83
25	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Período de Recuperación de la Inversión –PRI- Año 2014.	84
26	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Márgen de Comercialización. Año 2014.	89

## INDÍCE DE GRÁFICAS

<b>No.</b>	<b>Descripción</b>	<b>Página</b>
1	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Proceso Productivo. Año 2014.	38
2	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Canales de Comercialización Año 2014.	47
3	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Estructura Organizacional. Año 2014.	51
4	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Flujograma del Proceso Productivo Año 2014.	65
5	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Punto de Equilibrio. Año 2014.	80
6	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Canal de Comercialización. Año 2014.	88
7	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Organigrama Estructural Propuesto. Año 2014.	96

## INDÍCE DE TABLAS

<b>No.</b>	<b>Descripción</b>	<b>Página</b>
1	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Información Nutricional de la Mermelada de Pera. Año 2014.	57
2	Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán Requerimientos Técnicos. Año 2014.	66

## INTRODUCCIÓN

El Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- es un programa creado por la Facultad de Ciencias Económicas como requisito para obtener el título académico en el grado de licenciatura, donde los estudiantes someten a práctica los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la carrera para aplicarlos al servicio de los pobladores en las comunidades de los municipios de la República de Guatemala, para analizar la situación de la sociedad y los problemas socioeconómicos, con la finalidad de plantear posibles soluciones.

El presente informe individual denominado: “Comercialización y Organización Empresarial de Tejido Típico y proyecto: Producción de Mermelada de Pera”, es resultado de la investigación realizada en el mes de junio del 2014 y forma parte del tema general titulado “Diagnostico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión”, realizado en el municipio de Totonicapán, departamento de Totonicapán.

El objetivo primordial que persigue la investigación es conocer la situación actual de las unidades productivas artesanales, donde se determinó la problemática existente, para lo cual se presentaron alternativas de solución viables, a través de las potencialidades que poseen con la finalidad de contribuir a resolver la situación socioeconómica actual de los pobladores del Municipio.

En el proceso de investigación se aplicó el método científico en sus tres fases: indagadora a través de técnicas de observación, encuesta, entrevista; demostrativa al aplicar la realidad objetiva para comprobar las hipótesis planteadas; y expositiva concluye la aplicación del método con la presentación de los resultados obtenidos en los capítulos.

Además se utilizaron las técnicas de estadística para ordenar datos recabados, el muestreo aleatorio para determinar la población representativa del número de hogares a investigar, asimismo se aplicó la investigación documental en la cual se utilizaron fuentes secundarias como bibliografías, mapas y tesis.

El contenido general del presente informe está integrado por el capítulo I, el cual describe las características socioeconómicas del Municipio como: marco general, división político-administrativa, recursos naturales, población, estructura agraria, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social y productiva, análisis de riesgo, flujo comercial y financiero y las actividades productivas.

El capítulo II, hace referencia a la actividad artesanal en la cual describe y desarrolla la producción de corte típico, asimismo efectúa análisis de situación actual, valor y volumen de la producción, proceso productivo, tecnología utilizada, resultados financieros (costo directo de producción, estado de resultados, rentabilidad y financiamiento), comercialización y organización empresarial, así como, la generación de empleo, problemática encontrada y las propuestas de solución.

El capítulo III, presenta el proyecto de producción de mermelada de pera, el cual contiene descripción, justificación y objetivos, además se plantea el estudio de mercado, técnico, administrativo legal y financiero, con su respectiva evaluación financiera y el impacto social.

El capítulo IV, contiene la propuesta de comercialización del proyecto de producción de mermelada de pera, el cual describe la mezcla de mercado idónea para hacer llegar el producto al mercado objetivo.



El capítulo V, muestra la organización empresarial propuesta para el proyecto, la cual consta de la formación de una Cooperativa; se detallan sus objetivos, justificación, sistema, diseño y estructura organizacional, el detalle de las funciones básicas de las unidades administrativas, los recursos necesarios humanos, físicos y financieros, proyección social, económica, cultural y la aplicación del proceso administrativo.

Se finaliza con las conclusiones que expresan la situación actual y la problemática encontrada, recomendaciones, bibliografía y anexos, en estos se incluye el manual de organización y de normas y procedimientos, que indica la forma como se llevan a cabo las actividades de los procesos de los puestos de comercialización, así como las actividades que se realizaran en cada puesto de trabajo y los perfiles requeridos.

## **CAPÍTULO I**

### **CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO**

Se describen los aspectos socioeconómicos que caracterizan al Municipio de Totonicapán, dentro de los que se incluyen el marco general, división político-administrativa, recursos naturales, población, estructura agraria, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social y productiva, análisis de riesgo, flujo comercial y financiero y actividades productivas.

#### **1.1 MARCO GENERAL**

Contiene el contexto nacional y departamental, antecedentes históricos, localización y extensión, clima, orografía, aspectos culturales y deportivos, que permitirán tener una perspectiva general.

##### **1.1.1 Contexto nacional**

La República de Guatemala se encuentra al centro del continente americano, limitada al norte y oeste de los Estados Unidos Mexicanos, al sur con el océano Pacífico, al este por el mar caribe (océano Atlántico) y las Repúblicas de Belice, Honduras y El Salvador, se encuentra situada entre las latitudes 13°44" y 18°30" norte y las longitudes 87°24" y 192°14" oeste. Con 108,889 de extensión km<sup>2</sup>, comprende 8 regiones, 22 departamentos y 338 municipios; cada departamento se divide en municipios y estos en aldeas y caseríos.

La población crece constantemente; en términos de desarrollo humano se ubica dentro de un progreso medio, por debajo del resto de países de Centroamérica; con relación a la pobreza el país ha logrado reducir el porcentaje, no obstante es más visible en la población indígena del área rural, en especial a mujeres y niños.

### **1.1.2 Contexto departamental**

El departamento de Totonicapán pertenece a la Región VI, sur-occidente, conformado por los departamentos de Sololá, Quetzaltenango, San Marcos, Suchitepéquez y Retalhuleu. Limita con los departamentos al norte Huehuetenango, al sur Sololá, al este El Quiché y al oeste Quetzaltenango. La distancia de la Cabecera Departamental hacia la Ciudad Capital es de 203 kilómetros. Su extensión territorial es de 1,061km<sup>2</sup>, conformada por los Municipios de: Totonicapán, San Cristóbal, San Francisco el Alto, San Andrés Xecul, Momostenango, Santa María Chiquimula, San Bartolo Aguas Calientes y Santa Lucía La Reforma.

### **1.1.3 Antecedentes históricos**

“El territorio del departamento de Totonicapán ha estado habitado desde tiempos prehispánicos hasta la actualidad por el pueblo K’iche’. El nombre de Totonicapán proviene del náhuatl Atotonilco, Totonilco “lugar o cerro”, toponimia expresada ideográficamente por el signo atl, en la boca de una olla colocada sobre las piedras que forman el tlecuile, “hogar o fogón”. Una olla pintada de negro en asiento indica la coacción del fuego, lo cual da atotonilli, agua caliente, “en las aguas termales”, y co, preposición locativa, por lo que puede traducirse “el lugar del agua caliente o aguas termales”. La antigua ciudad de Totonicapán, fue fundada en las fértiles planicies de Patzac y Ojercaibal, luego de cierto tiempo y por diversas razones, los pobladores dejaron ese lugar y se asentaron en un espacio denominado Chuimeq’enja’ “lugar del agua caliente”, nombre con que se le conoce actualmente, especialmente entre los originarios e indígenas de este departamento. Durante el período hispánico este departamento formó parte de la provincia denominada Totonicapám o Gueguetenango.

“El departamento de Totonicapán fue creado por decreto número 72 de fecha 12 de agosto de 1872, en cuyo artículo 4º. Indica literalmente: El departamento de

Totonicapán se compone de los pueblos: Totonicapán Ciudad Cabecera, San Cristóbal, San Andrés Xecul, San Francisco el Alto, San Carlos Sija, San Antonio Sija, Bartolo Agua Caliente, Calel, Momostenango, Santa María Chiquimula, San Antonio Ilotenango, Nahualá, Santa Catarina Ixtahuacá y Santo Tomás Perdido en la costa de Suchitepéquez.”<sup>1</sup>

#### **1.1.4 Localización y extensión**

El municipio de Totonicapán, es la Cabecera Departamental, situado este del departamento, se ubica en el altiplano sur occidental de Guatemala a una altura de 2,495 metros sobre el nivel del mar, cuenta con un área de 328 km<sup>2</sup>. Limita al norte con los municipios de Santa María Chiquimula del departamento de Totonicapán y con el municipio de Patzité del departamento del Quiché; al este con los municipios de Chichicastenango y Patzité del departamento del Quiché; al oeste, con los municipios de San Francisco el Alto y San Cristóbal Totonicapán del departamento de Totonicapán y con el municipio de Salcajá del departamento de Quetzaltenango; al sur con los municipios de Cantel del departamento de Quetzaltenango y con los municipios de Nahualá, y Sololá del departamento de Sololá.

#### **1.1.5 Clima**

“Predomina el frío durante el año, lo cual se debe en gran parte a su elevación sobre el nivel del mar, se encuentra en un área considerada como típico sistema de altura. Con características propias de tierra fría del altiplano, el frío se hace más intenso entre los meses de noviembre a febrero, con temperaturas extremas de -7°C., esta situación es una limitante para la actividad agrícola, porque los cultivos no soportan las bajas temperaturas de 4°C a -7°C. Según el

---

<sup>1</sup> Mesa Departamental de Totonicapán, GT. 2011. Estudio de Potencialidades & Agenda Departamental de Competitividad Totonicapán 2011 – 2015, p. 16.

Programa de Emergencias por Desastres Naturales -PEDN- en el municipio se promedia una temperatura de 12°C., La temperatura máxima promedio es de 18°C”.<sup>2</sup>

### **1.1.6 Orografía**

El Municipio posee un sistema de montañas que se desprenden de la cordillera principal, salvo pequeñas extensiones que conforman valles y planicies. “Entre los principales cerros se encuentran Campanabaj, Cerro de Oro, Tunabaj, Caxtún, Chuitamango, Itzelaguaj, Coxom, Tierra Blanca. También la Cumbre de María Tecún y la región de la cumbre de Alaska. Cuenta con un volcán, llamado Cuxlikel, que la mayoría de la población llama Cerro Cuxlikel.”<sup>3</sup>

### **1.1.7 Aspectos culturales**

Los aspectos culturales del Municipio, son dirigidos por la Casa de la Cultura, quien es el principal enlace con el Instituto Guatemalteco de Turismo, así mismo cuenta con grupos Folklóricos, de Bailes, Danzas, Convites, etc., y sociedades culturales las cuales realizan su actividad para las fiestas patronales. Los pobladores practican distintas religiones entre ellas se encuentran: católica, evangélica y los que corresponden a la cosmovisión maya.

La fiesta titular del Municipio, es en honor al patrono, San Miguel Arcángel, la cual se celebra del 24 al 30 de septiembre, el 29 es el principal día que conmemora la iglesia católica; la comida tradicional es el Tobik, que es un caldo de res que se complementa con hierbas y verduras especialmente con colinabo, condimentado con picante y acompañado con tamalitos envueltos en hojas de milpa, el que se consume para eventos especiales.

---

<sup>2</sup> MAGA (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación), Subdivisión de sedes departamentales, sede departamental de Totonicapán, GT. 2012. Caracterización del Municipio de Totonicapán del Departamento de Totonicapán.

<sup>3</sup> Pastoral Social San Miguel Arcángel, GT. 1999. Diagnóstico Rural participativo del municipio de Totonicapán, p. 9.

### **1.1.7.1 Aspectos deportivos**

Son dirigidos por la Casa del Deportista; el atletismo es un deporte con alta popularidad en el Municipio, de tal manera que existen eventos de gran importancia como la media maratón denominada Atanasio Tzul, la cual tiene categoría internacional y se realiza por lo general en la segunda semana del mes de septiembre. El 31 de diciembre se celebra a carrera de San Silvestre, la cual es una fiesta deportiva que incluye participantes niños y adultos, además la carrera de triatlón denominada Toto 10K, organizada por Triatlón Toto.

## **1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA**

Se refiere a la forma como está dividido el territorio y como se gobierna.

### **1.2.1 División política**

Totonicapán por ser Cabecera Departamental, cuenta con área urbana la cual tiene categoría de ciudad y se subdivide en cuatro zonas: zona uno denominada Palín; zona dos, conocida con el nombre Independencia; zona tres también llamada Agua Caliente; y zona cuatro de nombre Tenerías, cada una conformada por parajes; adicionalmente existen cuatro colonias. Así mismo cuenta con un área rural, la cual está conformada por diez aldeas y 23 cantones, estos se subdividen en 232 parajes.

### **1.2.2 División administrativa**

El gobierno municipal, está integrado por el Concejo Municipal, quienes son electas popularmente, están conformadas por el Alcalde Municipal, síndico primero y segundo, concejales primero al séptimo y regidores; quienes son elegidos popularmente; los Alcaldes Auxiliares, organizados a través de la asociación de los 48 cantones, conforman los Consejos Comunitarios de Desarrollos, quienes son elegidos por las comunidades y se conforman en asociaciones, estas a su vez se integran por comités.

### **1.2.2.1 Concejo municipal**

Es responsable de ejercer la autonomía del Municipio y le corresponde el gobierno municipal; está integrado por el alcalde, dos síndicos y siete concejales; las actividades que tiene a su cargo son: la aprobación y supervisión de proyectos, así como las funciones que la Municipalidad desarrolle. El Alcalde municipal tiene a su cargo presidir la comisión de finanzas, y el resto de comisiones son dirigidas por los Concejales y/o Síndicos.

### **1.2.2.2 Alcaldías auxiliares**

Están conformadas por los alcaldes de las comunidades, quienes prestan sus servicios por un año ad-honorem, deben ser mayores de 26 años, de acuerdo a las costumbres mayas a esta edad ya se es responsable. Son encargados de canalizar las inquietudes y la problemática de su localidad a la asamblea comunal; cada Cantón cuenta con diferente cantidad de autoridades comunales que conforman los siguientes comités: guardabosques, encargados de viveros, baños de agua caliente, educación, miembros de comité de padres de familia.

- **Asociación 48 cantones**

Conocidos también como Los Principales, su origen se remonta al siglo pasado con Atanasio Tzul, quien fue miembro de la organización, fue autorizada con personería jurídica el 29 de agosto de 1977. Es el ente que representa a una estructura organización político-social del Municipio, realizan asambleas comunitarias los fines de semana, en donde se delibera, participa y organizan aspectos que afectan o benefician a las comunidades, para acordar prioridades de manera democrática y directa.

- **Asociación de las cinco parcialidades**

“Las parcialidades surgen como un artificio jurídico k’iche’ fundamentado en el propietario privado, pero donde se establecen fuera de la legalidad formas de

organización social tradicionales basadas en el derecho indígena. En la práctica son grupos sociales de parientes con el mismo apellido, y afirmando que descienden de un ancestro común.”<sup>4</sup>

Así mismo existen otras parcialidades, conformadas por un grupo de personas de un mismo apellido, que utilizan para nombrar a cada una, entre ellas se mencionan: Yax, Tax, Sapón, B`atz`, Baquix, Tz`ul, Quiaquix, Menchu`, Caxaj, Velásquez, y Ajpacaja. Son autónomas y se rige por sus propias normas.

- **Asociación cuatro cantones**

La organización de cuatro cantones está conformada por: Cantón Mactzul, Aldea Tzanixman, Aldea Chimente, Cantón Pasajoc quienes por motivos de distancia no se reúnen con las autoridades comunales de los 48 cantones, por lo tanto efectúan su organización con las mismas características y lineamientos.

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

Lo conforman el Alcalde Municipal, Concejo Municipal y los representantes de los COCODE, por medio de entrevistas, se estableció que la participación social y civil es casi nula y no tiene incidencia dentro de la sociedad, su función radica en presentar ante el Consejo Departamental de Desarrollo -CODEDE- los proyectos de inversión. Estos proyectos se llevan a cabo por comités de vecinos o líderes comunitarios interesados en el desarrollo de la comunidad.

### **1.2.2.4 Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODES-**

De acuerdo a la investigación de campo se determinó que sus funciones son limitadas debido a su temporalidad, dado que solo se crean al existir la

---

<sup>4</sup> Ordoñez Mazariegos, C.S. Relaciones Interétnicas en Totonicapán / Chuimekená (1944-2000). Circa 25 aniversario. p. 27.



necesidad de ejecutar un proyecto, esto ocasiona que no se cuente con una organización, debido a que son las alcaldías auxiliares quienes representan los intereses de las comunidades. Su poca influencia en el Municipio se debe a que la organización no ha podido trabajar paralelamente con la estructura organizativa de la comunidad, que es la Alcaldía Comunitaria, la cual tiene su fundamento enraizado en la cultura Maya Kiché, y es el alma de la estructura.

### **1.3 RECURSOS NATURALES**

El Municipio cuenta con importantes ecosistemas que conforman los recursos naturales, dentro de los principales se encuentran: los hídricos, bosques, suelo, flora y fauna, los cuales constituyen el medio físico que condiciona el potencial y las actividades que se desarrollan en su espacio geográfico.

#### **1.3.1. Agua**

La principal fuente de agua, proviene de los bosques que se encuentran en la parte alta del Municipio, algunos en época de verano reducen su caudal o se secan. Dentro de los principales ríos se pueden mencionar: Salamá, Xantún, Panimá, Juchanep, Paquí, Nahualate, Arcoiris, Gualchojojché, Bocobó, Catambor, Agua Tibia, Tzancam, Panimájox y Tzununá, además existe la Quebrada de Barreneche y los Riachuelos Pasetesic y La Esperanza.

#### **1.3.2. Bosques**

De acuerdo a la información del Instituto Nacional de Bosques -INAB- “para el año 2010 la cobertura forestal del Municipio era de 12,457.98 hectáreas, que representan el 31.36% del total de cobertura del departamento de Totonicapán. El cambio neto contra 2006 comprende una pérdida de cobertura forestal de 135.81 hectáreas que significa el 1.09%, el cambio anual es de 41 hectáreas y la tasa de cambio anual es del 0.33”<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> INAB (Instituto Nacional de Bosques). GT. 2010. Dinámica de la Cobertura Forestal. p. 110.

### 1.3.2.1 Tipo de bosques

Estos ocupan 47% de la extensión total del Municipio, la vegetación predominante está constituida por arboles altos de regeneración natural, integrados por especies pertenecientes a las familias de coníferas, las cuales a la fecha de investigación, aún mantiene gran parte de su cobertura original, dada la protección que le brindan, sin embargo ha sido paulatinamente sustituidos por mixtos, dominados por el pino-encino.

### 1.3.3 Suelos

“En el Municipio los suelos son de textura franco a franco arcillosa, friable, ligeramente ácida y con un espesor de 25 a 50 centímetros. En el subsuelo se aprecia un color café rojizo oscuro, textura franco arcillosa y reacción ligeramente ácida la cual promedia un Ph ponderado de 5.95.”<sup>6</sup>

#### 1.3.3.1 Tipos de suelo

Según el Programa de Emergencias por Desastres Naturales –PEDN- los suelos que predominan en el Municipio son de la serie Totonicapán y en menor cantidad la de serie Quetzaltenango, Camanchaj y Camanchaj fase erosionada. Las series de suelos se describen a continuación:

- **Serie Totonicapán:** El suelo tiene una contextura superior franco turbosa, de color negro a café, con un buen drenaje interno, presentan exposición a erosión, se ubican a 2,400 metros sobre el nivel del mar.
- **Serie Quetzaltenango:** Se caracteriza por ser profundos, franco arenosos y están menos expuestos a la erosión, cuentan con un buen drenaje interno, la textura superior es franca, su material original es ceniza

---

<sup>6</sup> MAGA (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación), GT. 2014. Diagnostico Agrícola Municipal de Totonicapán, p. 9.

volcánica, suelos casi planos con un relieve ligeramente inclinado, se ubican a 2,200 metros sobre el nivel del mar.

- **Serie Camanchá:** Tiene un alto grado de erosión, posee buen drenaje interno, con una textura superior franca, relieve inclinado, la textura en general es franco arcilloso. Se ubican a 2,300 metros sobre el nivel del mar.
- **Serie Camanchá fase erosionada:** La característica de estos suelos es que se encuentran en alto riesgo de erosión, su drenaje interno es bueno, con una textura superior franca, relieve inclinado a escarpado, la textura en general es franco arcilloso. Se ubican a 2,300 metros sobre el nivel del mar.

#### **1.3.3.2 Uso del suelo**

El uso que predomina es el forestal 55%, lo cual evidencia la pérdida de hectáreas, ocupando 12,339 hectáreas, sin embargo su potencial es del 80% de la superficie total, lo que evidencia pérdida de hectáreas de los bosques cada año por la deforestación provocada por: tala inmoderada, incendios forestales, ampliación de la frontera agrícola, plagas y enfermedades; en segundo lugar, se posiciona el uso para actividades agrícolas 29%, se utilizan 6,576 hectáreas, el uso potencial es de 15%, debido a que la tierra no es apta para este tipo de cultivos.

#### **1.3.4 Fauna**

El Municipio cuenta con diversidad de especies de animales de las que se mencionan: aves (zanate, quetzalillo, colibrí, zopilote, búho, lechuza, codorniz, paloma torcaza, pavo doméstico, gallina y buitre); roedores (Comadreja, liebre común, conejo, rata común y del bosque, taltuza, tacuazín, rata de monte y ardilla); y mamíferos (Murciélago, coyote, venado, tigrillo, perro común, armado, armadillo, zorro común, zorrillo, gato montés y gato doméstico).

### **1.3.5 Flora**

cuenta con diversidad de plantas dentro de las cuales se pueden mencionar: hortalizas (bledo, col, chilacayote, güisquil, avena, maíz, frijol, haba, piloy, granadilla, apazote, berro, pericón, papa, hierbabuena, tomillo, romero, cilantro y menta); ornamentales (cartucho, artemisa, diente de león y azucena); otras especies (el maguey, aliso, musgo, pata de gallo, copal, sauco, cardo mariano, árnica, milenrama, jaboncillo, barba de león, siempreviva, cola de caballo, canac, chichicaste, jabillo, bretónica, palo de pito, trébol, malva, arrayán, llantén menor, lengua de vaca, ruibarbo, helecho mayor, membrillo, mora, ruda, y chile de caballo).

## **1.4 POBLACIÓN**

Permite conocer las características principales de la población como edad, sexo, densidad poblacional, emigración, vivienda, número de hogares, grupos étnicos, población económicamente activa -PEA-, analfabetismo, empleo, subempleo, desempleo, ingresos, niveles de pobreza y desnutrición.

### **1.4.1 Población total, número de hogares y tasa de crecimiento**

Según datos del Instituto Nacional de Estadística -INE-, la población para el año 2014 es de 141,751 habitantes; según Censos de Población de los años 1994 y 2002, fue de 79,372 y 96,392, respectivamente lo que representa 2.46% de crecimiento poblacional del año 2002 al 1994 y 3.27% para el 2014 al 2002, el promedio de miembros por hogar es de cinco habitantes, por lo que se estableció la cantidad de 28,350 hogares en el Municipio para el año 2014.

### **1.4.2 Densidad poblacional**

La densidad poblacional para el año 1994 fue de 242 Hab/km<sup>2</sup>; la cual se ha duplicado con 432 para 2014. En el Municipio la población incrementa anualmente 3% respecto al año anterior, equivalente a once habitantes más por

km<sup>2</sup>, situación que impacta a la población debido a que incrementa la carencia de servicios básicos, empleo y la tenencia de la tierra, así como a obligar a reducir los espacios destinados a los cultivos.

### 1.4.3 Población total por edad, sexo, grupo étnico y área geográfica

La edad y el sexo son características básicas de una población, que las diferencia de otras, tienen un efecto considerable en su comportamiento demográfico y socioeconómico, en el presente como futuro. En relación a la pertenencia étnica, el Municipio se caracteriza por conservar sus orígenes, por lo que predomina el grupo indígena, los cuales se concentran en el área rural.

Con base a los censos de población y habitación del INE, de los años 1994 y 2002, se realizó la proyección poblacional para el año 2014, de los indicadores que se describen en el cuadro siguiente:

**Cuadro 1**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Población Total por Edad, Sexo, Grupo Étnico, Área Geográfica**  
**Años 1994, 2002 y 2014**

Descripción	Censo 1994		Censo 2002		Proyección 2014	
	Habitantes	%	Habitantes	%	Habitantes	%
<b>Población por edad</b>						
0 a 14	34,808	44	40,436	42	66,018	46
15 a 64	41,515	52	51,121	53	70,350	50
65 y más	3,049	4	4,835	5	5,383	4
<b>Total</b>	<b>79,372</b>	<b>100</b>	<b>96,392</b>	<b>100</b>	<b>141,751</b>	<b>100</b>
<b>Población por edad escolar</b>						
4 - 6 Preprimaria	5,778	19	6,334	15	10,265	19
7 - 12 Primaria	15,636	52	18,386	45	24,510	46
13 - 19 Media	8,532	29	16,587	40	18,518	35
<b>Total</b>	<b>29,946</b>	<b>100</b>	<b>41,307</b>	<b>100</b>	<b>53,293</b>	<b>100</b>
<b>Población por sexo</b>						
Hombres	38,870	49	45,121	47	66,353	47
Mujeres	40,502	51	51,271	53	75,398	53
<b>Total</b>	<b>79,372</b>	<b>100</b>	<b>96,392</b>	<b>100</b>	<b>141,751</b>	<b>100</b>

Continúa en página siguiente...

...Viene de página anterior

Descripción	Censo 1994		Censo 2002		Proyección 2014	
	Habitantes	%	Habitantes	%	Habitantes	%
<b>Población por grupo étnico</b>						
Indígena	76,378	96	93,707	97	137,802	97
Ladina	2,994	4	2,685	3	3,949	3
<b>Total</b>	<b>79,372</b>	<b>100</b>	<b>96,392</b>	<b>100</b>	<b>141,751</b>	<b>100</b>
<b>Población por área geográfica</b>						
Urbana	9,047	11	12,432	13	18,281	13
Rural	70,325	89	83,960	87	123,470	87
<b>Total</b>	<b>79,372</b>	<b>100</b>	<b>96,392</b>	<b>100</b>	<b>141,751</b>	<b>100</b>

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo de Población y V de Habitación 1994, el XI Censo de Población y VI de Habitación y Censo Poblacional 2002, y proyección 2014.

Como se puede observar en el cuadro anterior la población se ha incrementado 21.44% para el 2002 y 47.05% para el 2014, lo cual conlleva a mayores requerimientos de vivienda, servicios básicos, en especial de educación y nutrición, así como la falta de empleo; en cuanto a la edad la mayor parte de la población se encuentra comprendida dentro de los 15 a 64 años, que forman parte de la población económicamente activa.

#### 1.4.4 Población económicamente activa -PEA-

Según proyecciones realizadas conforme a los datos proporcionados por el INE, la población económicamente activa, asciende a 53,301 habitantes, equivalente al 38% de la población total del Municipio. Actualmente la mayor parte de la PEA se dedica a la actividad de servicios y comercios, los cuales son una fuente permanente de ingresos y en menor proporción las actividades en relación de dependencia, así como las actividades agrícolas, pecuarias, artesanales, agroindustriales e industriales.

#### 1.4.5 Migración, Inmigración y emigración

El fenómeno de la migración en el Municipio se da en especial hacia la Ciudad Capital, los departamentos de Quetzaltenango, Huehuetenango y San Francisco

el Alto, donde la causa principal es la preparación académica y por razones de trabajo; el caso de la emigración las personas se trasladan permanentemente a otro país o departamento por motivo de trabajo, estudio o por causas conyugales; en cuanto a los motivos por los cuales se da la inmigración se encuentran, la creación de nuevas familias en las que uno de los conyugues pertenece al Municipio, por trabajo y estudio al considerar que es Cabecera Departamental.

#### **1.4.6 Vivienda**

En el área urbana, la mayor parte de las viviendas están construidas con block y techo de lámina, en algunos casos son de terraza con segundo nivel. Por lo general en el área rural, las viviendas son de adobe, en los parajes prevalece el techo de lámina o teja y piso de tierra, las letrinas se encuentran en la parte posterior con una construcción improvisada.

##### **1.4.6.1 Forma de tenencia de la vivienda**

Se pudo determinar mediante la investigación realizada, que en el Municipio el 90% de las personas cuentan con casa propia, 4% alquilada y 6% habita en casa familiar. La tenencia se mantiene en mayor proporción en propiedad privada, lo que refleja que el mayor número de pobladores es dueño de una fracción.

#### **1.4.7 Niveles de ingreso**

Al año 2014 según INE se estima el costo de la Canasta Básica Vital (CBV) para cinco miembros es de Q.5,700.00 que incluye educación, salud, vivienda, transporte y recreación. Con base en la investigación de campo se estableció un ingreso diario promedio de Q.20.00 a Q.82.00, para la mayoría de las familias, por lo tanto el ingreso que obtienen al mes no les permite el acceso a la canasta básica.

#### **1.4.8 Pobreza**

La pobreza total del Municipio está representada por 85%, de los cuales el 43% se encuentra en pobreza extrema, se refiere a habitantes que no alcanzan cubrir el costo de consumo mínimo de alimentos por persona al mes, el 42% está representado por pobreza no extrema que corresponde a los habitantes que alcanzan a cubrir el costo del consumo mínimo de alimentos pero no el costo mínimo adicional calculado para otros bienes y servicios.

#### **1.4.9 Desnutrición**

Para reducir los índices, fue creado el Comité Departamental de Escuelas Saludables (CODES) integrado por la Dirección Departamental de educación, Área de Salud, Procuraduría de Derechos Humanos (PDH), Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SESAN), vinculadas con el Pacto Hambre Cero, quienes trabajan para registrar descenso en los casos registrados. Se tiene un informe aproximado en el cual se reportan alrededor de 40 niños, pero se sabe que existe un número que no es reportado por las comunidades.

#### **1.4.10 Empleo, subempleo y desempleo**

De acuerdo a la investigación realizada, se estableció que 63% del total de la muestra cuenta con un empleo y el 11% se encuentra desempleada, situación que refleja la falta de desarrollo de la población, lo cual ha generado que los habitantes busquen otras fuentes de ingreso, por lo que el 26% de la población se encuentra subempleada.

### **1.5 ESTRUCTURA AGRARIA**

Comprende el análisis del uso, tenencia y concentración de la tierra, además del aprovechamiento y la explotación de este recurso.



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

Se refiere a las diferentes formas de ocupación o posesión que tienen las extensiones de tierra; con base a la investigación de campo se estableció que en el Municipio existen diferentes formas de tenencia, las más comunes son: propia 99.37%, arrendada 0.53% y otras 0.10%. La propiedad privada mantiene en mayor proporción en pertenencia propia, lo que refleja parcelación excesiva en partes cada vez más pequeñas, lo cual provoca que los agricultores se conformen en cosechar pequeñas extensiones, para autoconsumo.

#### **1.5.1.1 Conflictividad de tierras entre Totonicapán y Sololá**

El conflicto entre las comunidades de Argueta, Barreneché y La Esperanza fue producto de procesos de larga duración que inicia con la implantación de formas de tenencia de la tierra, son comunidades descendientes del pueblo K'iche' que migraron hacia terrenos adquiridos por las distintas parcialidades; dichas compras fueron realizadas fuera de los límites territoriales de sus departamentos y municipios las cuales están ubicadas jurisdiccionalmente dentro del departamento de Sololá.

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

El Municipio posee suelos en su mayoría, con vocación para cultivos permanentes o forestales. El uso predominante que se le da a la tierra es para cultivos temporales entre los cuales se destacan: maíz y frijol, así como hortalizas (papa, coliflor, miltomate, brócoli, entre otros) y cultivos permanentes, como árboles de manzana, durazno y pera, los cuales en su minoría son destinados para el mercado.

### **1.5.3 Concentración de la tierra**

Predomina el minifundio en forma de microfincas y fincas subfamiliares, se ha caracterizado por tener una concentración de la tierra en estratos de microfincas

lo cual confirma la segmentación en porciones cada vez más pequeñas, que no exceden de una manzana, debido a la sucesión por herencia o compra, lo que ocasiona que los habitantes cuenten con menos tierras para cultivar.

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

Comprende todos aquellos servicios que los pobladores deben tener acceso, los cuales son de vital importancia para el desarrollo de sus actividades diarias; entre los principales servicios básicos se encuentran: educación, salud, agua, energía eléctrica, drenajes y sistema de tratamiento de aguas servidas.

### **1.6.1 Educación**

Actualmente el Municipio cuenta con 349 establecimientos, de los cuales 75% corresponden al sector público, se imparten los niveles de preprimaria, primaria, medio y superior, de estos la mayor parte se encuentran en el área urbana y presentan deficiencias en sus instalaciones factor que limita el proceso de enseñanza-aprendizaje.

### **1.6.2 Analfabetismo**

La tasa de analfabetismo en el Municipio según datos proporcionados por el Comité Nacional de Alfabetización -CONALFA- indica que para el año 2014 12,982 habitantes son analfabetas, es decir 17% de la población mayor de 15 años. En los últimos años el índice de analfabetismo ha disminuido, sin embargo las comunidades del área rural son las que representan los mayores porcentajes. Se determinó a través de la investigación de campo que 10% de la población no saben leer ni escribir.

### **1.6.3 Salud**

De acuerdo a la investigación realizada se determinó que la percepción de los habitantes respecto a la atención médica que perciben, es de baja calidad, para

lo cual influye la falta de infraestructura, equipo adecuado, personal capacitado, y abastecimiento de medicamentos, situación que predomina en el área rural, en virtud que este tipo de servicios se concentra en la cabecera municipal, lo cual influye en la baja cobertura, debido a que se dificulta trasladarse al centro de convergencia más cercano.

#### **1.6.3.1 Mortalidad general e infantil**

Las principales causas de incidencias de muertes en el Municipio para el año 2014 son en adultos: el infarto agudo al miocardio, diabetes mellitus, traumatismo, politraumatismo, hipertensión arterial, cáncer de estómago y de próstata. En niños recién nacidos o en edades menores a los diez años son: neumonía con incidencias de septicemia, bajo peso al nacer, sepsis neonatal, diarrea, síndrome de muerte súbita al nacer, asfixia perinatal y malformación congénita, hidrocefalo y por último síndrome de patau.

#### **1.6.3.2 Morbilidad general e infantil**

Dentro de las principales causas se encuentran: el resfriado común y la amigdalitis las cuales se propician por las bajas temperaturas del territorio. En segundo plano aparecen las enfermedades como la diarrea y el parasitismo intestinal y enfermedad péptica producida por la mala alimentación que perciben.

#### **1.6.3.3 Infraestructura física**

El Municipio cuenta con un Hospital Nacional, denominado “José Felipe Flores” el cual cuenta con 89 camas; una sede del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS- que cuenta con quince camas; un centro de salud tipo B en la Cabecera Municipal y cinco puestos de salud localizados estratégicamente en diversos centros poblados del área rural, adicionalmente a través del Programa Extensión de Cobertura Institucional, se cuentan con 50 centros de convergencia.

Del sector privado, se estableció que existen 53 clínicas médicas particulares y 14 sanatorios, adicionalmente se observó que existen 145 personas que practican medicina tradicional alternativa natural, que prestan servicios de salud como curanderos, comadronas y naturistas más conocidos por los habitantes como soba huesos.

#### **1.6.4 Agua**

Según investigación de campo, en el Municipio existen 240 acueductos urbanos y rurales para la distribución; en promedio una familia paga Q.120.00 de tarifa anual, el mantenimiento es bastante oneroso por lo que la municipalidad subsidia el servicio, lo que origina insuficiencia de cobertura. Adicionalmente cuenta con cinco tanques, de los cuales extraen el agua con bombas eléctricas para hacerlo llegar a los hogares. De acuerdo a investigación de campo, 82% de viviendas tienen servicio de agua entubada por gravedad, proveniente de nacimientos naturales. El agua es captada sin recibir ningún tratamiento de purificación, por lo que su calidad no es adecuada para el consumo humano.

#### **1.6.5 Energía eléctrica**

La prestación del servicio en el Municipio se encuentra a cargo de la empresa Distribuidora de Electricidad de Occidente –DEOCSA-, las tarifas que se aplican están autorizadas por la Comisión Nacional de Energía Eléctrica -CNEE-.

##### **1.6.5.1 Alumbrado público**

Mediante la investigación de campo se determinó que 94% de los centros poblados cuenta con este servicio, el 6% restante corresponde a lugares que se encuentran en quebradas a las faldas de los cerros a las orillas del casco central de estos, de los cuales se puede mencionar Chuixtocá, Chiyax, Poxlajuj, Nimasac, Vasquez, Pasajoc, Quiaquix, Tzanixnam, Chuatroj, Chuixtocá, Chuisuc, Patzarajmac.

### **1.6.5.2 Energía domiciliar**

De acuerdo a la investigación de campo 97% de los hogares cuenta con servicio de energía eléctrica, las tarifas que se aplican corresponden a las establecidas por la CNEE; para el año 2014 la cobertura muestra progreso, según encuesta realizada solo 2.56% de hogares no cuenta con electricidad. “Para los meses de mayo a junio 2014, DEOCSA utilizó una tarifa social de Q.2.0170 por Q/kWh y Q.1.8021 para la tarifa no social”<sup>7</sup>.

### **1.6.6 Drenajes y alcantarillado**

El alcantarillado es uno de los servicios municipales que solo cubre el área urbana; según la investigación de campo 46% de los hogares del Municipio cuenta con drenajes. Este sistema generalmente se encuentra en mal estado o a punto del colapso a consecuencia de falta de mantenimiento, limpieza o por grandes cantidades de basura que arrojan en las calles.

### **1.6.7 Sistemas de tratamiento de aguas servidas**

Existe una planta de tratamiento de aguas negras ubicada en el área rural, específicamente en el cantón Paqui, la cual no recibe ningún tipo de mantenimiento por parte de las autoridades locales, en tanto en el área urbana no cuenta con proyectos de aguas servidas, lo que provoca que todos los desechos sean depositados a través de los drenajes domiciliarios, que desembocan al río Samalá.

### **1.6.8 Sistemas de recolección de basura**

La recolección de basura se realiza por medio del sistema denominado “Tren de Aseo Domiciliar”. Que para el año 2004 brindó el servicio a 25% de los hogares del área urbana, incrementándose para el año 2014 con cobertura del 60%. Este

---

<sup>7</sup>Comisión Nacional de Energía Eléctrica, GT. 2014. Ajuste tarifario trimestral período mayo-julio 2014, boletín de prensa CNEE-003-2014. p. 1

servicio se lleva a cabo los días martes y viernes, el costo para las casas domiciliarias es de Q.5.00 y para casas comerciales Q.80.00 al mes.

#### **1.6.9 Tratamiento de desechos sólidos**

En el Municipio existen diversos botaderos de basura en cada centro poblado. Sin embargo, hay tres basureros considerados como los más grandes: uno está ubicado en un barranco del cantón Chiyax por la zona 4, otro se encuentra por la Escuela Normal Rural de Occidente No.2 -ENRO- en la zona 3. Por medio de investigación de campo, se determinó que no todos los centros poblados carecen de plantas de tratamiento; ya que según información proporcionada por la Dirección Municipal de Planificación de la Municipalidad cantón Paquí, Chotacaj, Chuixchimal y Xantún; aldea Nimasac y Vásquez, cuentan con este servicio. Mientras que en las demás comunidades la basura recolectada no recibe ningún tratamiento y se descompone en las áreas destinadas como basureros y en algunos casos es arrastrada a ríos.

#### **1.6.10 Letrinización**

Existe un sistema de drenajes que se ubica en el área urbana y los poblados adyacentes; el área rural no cuenta con el servicio y las letrinas se conectan a fosas sépticas y otras desembocan en algún río. De acuerdo a la investigación de campo se determinó que 98% de hogares cuentan con servicio de letrinización; de los cuales 59% cuentan con letrinas, 36% utilizan sanitario con drenaje y 3% fosa séptica, por lo cual se ven obligados a hacer sus necesidades fisiológicas entre los cultivos; esto genera más contaminación y por consiguiente proliferación de enfermedades.

#### **1.6.11 Cementerio**

En el Municipio solamente 19 centros poblados cuentan con cementerio, entre estos el casco urbano, el resto de comunidades acuden al lugar más cercano o

al que se encuentra ubicado en la Cabecera departamental. El cementerio general ubicado en la zona 3 del casco urbano, fue construido por la Municipalidad en el año 1904, se realizó una adición a este en el año 1974 de la parte de la iglesia y ha tenido reestructuraciones en los siguientes años.

## **1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA**

Es el nivel de desarrollo socioeconómico con que cuenta el Municipio y el que ha tenido durante los últimos años. A continuación se detallan las infraestructuras productivas identificadas en la investigación de campo.

### **1.7.1 Unidades de riego y mini-riego**

Según información proporcionada por el MAGA actualmente los proyectos Nuevo Sembrador y Xolnahualá, son los que están en uso, sin embargo una pequeña parte de agricultores cuenta con sistema de riego; son pocas las personas que lo utilizan por la alta capacidad económica que requiere implementarlos, la mayor parte de los productores realizan sus cultivos según los ciclos de la lluvia.

### **1.7.2 Centros de acopio**

En el Municipio se carece de instalaciones físicas para reunir la producción, derivado el bajo volumen, la mayoría es utilizada para autoconsumo o una pequeña cantidad se vende en el mercado local; por lo que no se requiere infraestructura de este tipo.

### **1.7.3 Mercados**

En el casco urbano, existen dos edificios utilizados para la comercialización de varios productos, el más antiguo sufrió daños debido al terremoto del año 1976 por lo que las autoridades trasladaron a los vendedores a las calles cercanas al antiguo parque Guzmán ahora llamado parque de San Miguel. Los días de

mercado son martes y sábado, acuden personas de distintos lugares para la compra-venta de productos. El arbitrio que se cobra por cada local dentro del mercado es de Q.90.00 mensual y los vendedores ubicados en las calles deben pagar Q.1.00 por metro cuadrado, el pago se realiza a diario.

#### **1.7.4 Vías de acceso**

El Municipio cuenta con cinco vías de acceso, la principal es a través de la carretera interamericana CA-1, que parte desde la ciudad capital con una distancia de 186 kilómetros y salen cuatro ramales de los cuales uno se desvía hacia la Cabecera Departamental, a través de la ruta nacional RN-1, con distancia de 17 kilómetros de carretera asfaltada. Otros accesos atraviesan los centros poblados del Municipio, uno es en la aldea Vásquez se puede ingresar por el kilómetro 177 de la carretera interamericana con una distancia de 11.3 kilómetros que atraviesa las aldeas Chipuac y Nimasac, la carretera esta pavimentada. Existen otros accesos por los departamentos que colindan con el Municipio, uno de ellos es a través del departamento de Sololá que parte del lugar llamado Alaska, entrada a Santa Catarina Ixtahuacán con una distancia aproximada de 11 kilómetros, los cuales se encuentran asfaltados.

#### **1.7.5 Puentes**

El Municipio cuenta con diversidad de puentes que están fabricados de concreto, metal y madera, dentro de los cuales se pueden mencionar: el puente Azul, ubicado a 1.5 km. de la Cabecera Departamental; además se encuentran algunos que presentan el nombre de la comunidad que se encuentran, tal es el caso de: Chipuac, Chiyax, Poxlajú, Pasajoc, Paxtoca, Nimapá y Coxjac, estos últimos dos centros poblados cuentan con dos cada uno, la aldea Tzanixnam dispone de cinco y el cantón Maczul cuenta con uno.



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

La distribución del servicio de energía eléctrica comercial e industrial en el Municipio está a cargo de la empresa ENERGUATE, Luz de mi tierra; que se encuentra ubicada en 2a. Calle 10-25 zona 2 Independencia, Totonicapán. Esta institución es la responsable de proveer el servicio de electricidad tanto en el área urbana como rural.

### **1.7.7 Telecomunicaciones**

Las empresas que prestan el servicio de telefonía en el área urbana y rural en el Municipio son: Claro, Tigo y Movistar; existe una oficina de correos, para el transporte de carga y encomiendas a cualquier parte de la república, realizado por Cargo Express, Guatexpress y Transportes Comerciales. En el perímetro del casco urbano los pobladores cuentan con servicio de internet, el cual tiene un costo de Q.6.00 la hora, además, existen tres canales de televisión por cable, Red 25, Canal 4 de Tecnicable y Totovisión.

### **1.7.8 Transporte**

Se estableció que en la Cabecera Departamental se registran 347 concesiones de microbuses, que circulan tanto en el casco urbano como en el área rural; existe servicio de 66 taxis y 80 motos taxis (Tuc-Tuc) que se mantienen rotativos exclusivamente en el área urbana, adicional se encuentran autorizadas 30 líneas con 25 buses que cubren la ruta de la Cabecera Municipal hacia Quetzaltenango.

### **1.7.9 Rastros**

El Municipio cuenta con un rastro ubicado dentro del perímetro urbano, que se construyó en el año de 1977, ubicado en la zona 3; el cual no reúne las características técnicas debido a que no cuenta con un sistema adecuado de

tratamiento de los desechos que genera, además es insuficiente para cubrir esta necesidad.

## **1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA**

Son todas las organizaciones, entidades comunitarias y estatales que en conjunto trabajan para el desarrollo de la comunidad.

### **1.8.1 Organizaciones sociales**

Parte de las fortalezas que presenta el Municipio es la forma de organización de la población indígena, en el cual aparecen los alcaldes auxiliares como estructuras paralelas a las autoridades locales, que velan por la conservación de los recursos naturales, así como el desarrollo social, económico y cultural de las comunidades.

- **Consejo Departamental de Desarrollo -CODEDE-**

Es coordinado por el gobernador departamental, lo integran los alcaldes de los municipios del departamento, representantes de entidades, organizaciones civiles, Universidad de San Carlos de Guatemala, Universidades Privadas y secretarios generales departamentales de partidos políticos, los cuales se reúnen con el objeto de participar en la toma de decisiones, coordinación y planificación del desarrollo integral de sus comunidades.

- **Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE-**

Lo conforman el Alcalde Municipal, Concejo Municipal y los representantes de los COCODES, de acuerdo a la investigación se estableció que la participación social y civil es nula y no tiene incidencia dentro de la sociedad, su función radica en presentar al CODEDE, los proyectos de inversión a realizarse.

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

Son conformados por las autoridades comunales o auxiliares, los cuales son dirigidos por el alcalde auxiliar, su organización se da en función a presentar y ejecutar proyectos ante la COMUDE, acción que provoca que la duración sea temporal y que no tenga incidencia dentro de la comunidad.

- **Asociación 48 cantones**

Conocidos también como “Los Principales”, su origen se remonta al siglo pasado con Atanasio Tzul quien fue miembro de la organización; autorizada con personería jurídica el 29 de agosto de 1977. Tiene a su cargo la tierra comunal y vela para que se mantenga íntegra, además por preservar los recursos naturales. La integran los alcaldes comunales quienes son nombrados en Asamblea Comunitaria de acuerdo a sus principios, valores, procedimientos y tradiciones quienes trabajan ad-honorem; su trabajo solo dura un año.

- **Asociación de las cinco parcialidades**

Se caracteriza por la defensa y uso de las tierras comunales, anteriormente encargados de administrar los baños de Agua Caliente. De los logros realizados se pueden mencionar la compra de la imagen de San Miguel, destinada a la Iglesia Católica, así como la adquisición de aproximadamente 500 caballerías de tierras, actuales comunidades de Argueta, Barreneché, La Concordia y La Esperanza.

- **Asociación cuatro cantones**

La organización de cuatro cantones, conformada por: Cantón Mactzul, Aldea Tzanixman, Aldea Chimente, Cantón Pasajoc quienes por motivos de distancia no se reúnen con las autoridades comunales de los 48 cantones, por lo tanto efectúan su organización con las mismas características y lineamientos.

- **Organizaciones religiosas**

Dentro de las más sobresaliente que se pueden mencionar: la Comunidad Maya, Católica y Evangélica, sus representantes son sacerdotes Mayas, Catequistas y Pastores, respectivamente, el eje principal de trabajo es la religión y el objetivo es fortalecer la religiosidad en las personas del Municipio.

- **Organizaciones políticas**

Según el Registro de Ciudadanos, al momento de realizar la investigación se observaron los siguientes: Unión Nacional de la Esperanza -UNE-, Gran Alianza Nacional -GANAN-, Libertad Democrática Renovada -LIDER-, Unión del Centro Nacional -UCN- Partido Compromiso, Renovación y Orden -CREO-, Victoria, Patriota, Unionista y Encuentro por Guatemala. Estas organizaciones se rigen bajo la Ley Electoral de Partidos Políticos.

### **1.8.2 Organizaciones productivas**

Son agrupaciones que contribuyen en el proceso productivo y benefician al desarrollo integral de las comunidades. En el Municipio se identificaron las siguientes: Asociación Indígena de Desarrollo Integral –ASIDIN-, Asociación de Desarrollo Integral Comunitario –ADIC-, Asociación de Desarrollo integral Maya Atanasio Tzul -ADIMAT-, Asociación Nueva Estrella ,Asociación Toto Integrado -ATI-, Asociación de Desarrollo Integral Rural -ASDIR-, Asociación Femenina para el Desarrollo de Occidente de Guatemala -AFEDOG-

## **1.9 ENTIDADES DE APOYO**

El municipio de Totonicapán, por ser cabecera departamental, cuenta con la mayor disposición de delegaciones de las diferentes instituciones del gobierno central. Estas pueden ser estatales, organizaciones no gubernamentales y privadas; las cuales contribuyen al desarrollo económico y social del Municipio.

### **1.9.1 Instituciones estatales**

Entre estas se pueden mencionar Gobernación Departamental, Consejo Departamental de Desarrollo Urbano y Rural, Delegación de la Secretaría General de Planificación -SEGEPLAN-, Sede Delegación Departamental de la Contraloría General de Cuentas, Departamental del Instituto Nacional Estadística -INE-, Oficina de la Superintendencia de Administración Tributaria -SAT-, Delegación Departamental del Tribunal Supremo Electoral y Registro de Ciudadanos, 44ª Comisaría de la Policía Nacional Civil, Destacamento Militar Atanasio Tzul, Dirección Departamental de Educación -DIDEDUC-, Coordinación departamental de Alfabetización Totonicapán de CONALFA, Delegación de Educación Extra Escolar, Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, Dirección de Área de Salud Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Hospital Nacional de Totonicapán, Centros de Salud, 42 Cía. Bomberos Voluntarios, Sede departamental de Totonicapán del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación -MAGA-, Delegación Departamental del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales -MARN-, Dirección Departamental del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, Dirección departamental de Totonicapán de la Secretaría de Obras Sociales de la Esposa del Presidente -SOSEP-, Centro de Atención Integral de la Secretaría de Bienestar Social, Delegación de la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Sede Regional de la Defensoría de la Mujer Indígena, Juzgados del Organismo Judicial, Auxiliatura de la Procuraduría de los Derechos Humanos, Fiscalía Distrital del Ministerio Público, Coordinación Departamental del Instituto de la Defensa Pública y Penal, Instituto Nacional de Cooperativas, Delegación de Totonicapán de INTECAP, Delegación Departamental de la Procuraduría General de la Nación.

### **1.9.2 Instituciones municipales**

Principalmente se puede mencionar a la Estación No. 7 de Bomberos Municipales y la Municipalidad de Totonicapán, esta última cuenta con varias

dependencias mediante las cuales se apoya para dar cumplimiento a los servicios que brinda a la población, tales como: Policía Municipal, Juzgados Municipales, Rastro y Casa de la Cultura. La mayoría de estas entidades fueron creadas en la reforma al Código Municipal del año 2002, se fortalece a grupos vulnerables y deficiencias municipales, como lo es la planificación.

### **1.9.3 Organizaciones no gubernamentales**

Entre ellas se encuentran la Asociación para el Desarrollo Comunitario Indígena -ADCI-, Asociación de Desarrollo Integral Maya Kiché, Asociación de Desarrollo Integral Rural, Asociación San Miguel, Asociación Toto Integrado, Cooperación para el Desarrollo Rural de Occidente -CDRO-, Proyecto Lingüístico Santa María, Asociación de Desarrollo Integral Maya Atanasio Tzul, Fundación para el Desarrollo -FUNDAP-, Foro Nacional de la Mujer, Colaboración Educacional Mundial. Estas instituciones que son apolíticas, sin fines de lucro, que tienen como propósito de promover actividades de apoyo a personas y comunidades, pueden ser financiadas por organizaciones nacionales, extranjeras, fundaciones, empresas o por el propio gobierno.

### **1.9.4 Organizaciones privadas**

Algunas de este tipo son: Cámara de Comercio, Grupo Gestor, El Centro de Servicios Comunitarios -CESERCO-, Hábitat para la Humanidad, C.D.R.O. adicionalmente a más de 25 cooperativas, de las cuales se pueden mencionar por su relevancia la Cooperativa San Miguel -COSAMI-, R.L., Cooperativa de Ahorro y Crédito San Miguel Chuimekená, y Cooperativa de Producción Chimekená, R.L; las entidades bancarias. Generalmente la constituyen personas que han participado en asociaciones o comités en sus comunidades, obtienen capital de los créditos y/o servicios que prestan.

## **1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA**

En la investigación realizada, se determinó que un alto porcentaje de la población vive en condiciones precarias, además se detectaron similitudes en las necesidades entre los centros poblados pendientes de cubrir, especialmente al área rural dentro de las cuales destacan: mejoramiento de caminos, abastecimiento de medicinas al puesto de salud, construcción de puestos de salud, ampliación de cobertura de energía eléctrica, instalación de alumbrado público, alcantarillado sanitario, planta de tratamiento de desechos sólidos, construcción de red de agua potable y remodelación de infraestructura educativa.

## **1.11 ANÁLISIS DE RIESGO**

Es importante identificar las vulnerabilidades y amenazas que pueden dañar la integridad física de los habitantes de los distintos centros poblados, con el objeto de reducir los riesgos y evitar consecuencias graves para la población.

### **1.11.1 Identificación de riesgo**

Con información de la investigación de campo se identificaron tres tipos de riesgos que son: naturales los cuales incluyen derrumbes, deslizamientos, temporales de lluvias, desbordes, vientos fuertes y bajas temperaturas o heladas, los cuales provocan pérdida de cultivos, destrucción de viviendas, daños a infraestructura entre otros; sicionaturales dentro de los que destacan enfermedades respiratorias y construcción en área de riesgo; Antrópicos como contaminación de ríos, basureros clandestinos, contaminación ambiental, plagas de zancudos, incendios forestales y tráfico vehicular.

### **1.11.2 Vulnerabilidades físicas o de localización**

Se identificó que los centros poblados del área rural son más vulnerables a accidentes naturales que pueden dañar la integridad física de los pobladores

debido a que los drenajes se encuentran a flor de tierra y muchas de las viviendas están construidas de adobe, además que las vías de acceso de algunos centros poblados se encuentran en mal estado.

#### **1.11.2.1 Vulnerabilidad social**

La comunidad es afectada por la inseguridad ciudadana a causa de grupos delictivos, falta de educación y deserción de la misma, la desintegración familiar y emigración por falta de empleos.

#### **1.11.2.2 Vulnerabilidad Institucional**

La falta de cobertura de la COMRED, hace vulnerable a los pobladores en casos de desastres como terremotos, inundaciones, deslizamientos, sin embargo al momento de presentarse estos casos, los pobladores se organizan a pesar de la falta de conocimiento.

### **1.12 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO**

Es el movimiento de importaciones y exportaciones de bienes y servicios, además de las remesas que se realizan en el Municipio. El flujo es tanto comercial como financiero, lo cual se describe a continuación.

#### **1.12.1 Principales productos que importa el Municipio**

Dentro de los principales productos provenientes de los departamentos de la región se encuentran: chipilín, melón, sandía, yuca, papaya, sandía plátano, banano, ejote, zanahoria, frijol negro, rambután, acelga, cebolla, chile pimiento, tomate, piña, hortalizas, porcino, pescado seco, carne de gallina, huevos, carne, lácteos, además de recuerdos de madera, veladoras y tejidos. Desde la ciudad de Guatemala se importan Medicinas, herramientas, fertilizantes, concentrados, desparasitantes, hilos, maquinaria, tintes, telas, plásticos, abarrotos, artículos de primera necesidad, materiales de construcción, ropa, harinas, automóviles,



lubricantes, granos básicos, bebidas carbonatadas, agua pura, cerveza, licores, especias, carnes procesadas, aparatos de telefonía celular, ropa.

### **1.12.2 Principales productos que exporta el Municipio**

Dentro de los productos que son comercializados en departamentos de la región se encuentran: productos agrícolas como papa y manzana; productos artesanales como pan, muebles, textiles, artesanías, textiles típicos y alfarería; productos agroindustriales como shampoo y mermeladas.

Los que se comercializan hacia la Ciudad de Guatemala son: productos artesanales en su mayoría como muebles, textiles típicos, alfarería, artesanías variadas y productos agrícolas como la manzana.

### **1.12.3 Flujo financiero**

Según investigación de campo en el Municipio del 100% de remesas, 95% corresponde a remesas que provienen del exterior, lo que genera un ingreso para las familias debido a que ayudan a solventar sus gastos y el 5% restante, corresponde a remesas que van al exterior, con fines comerciales.

## **1.13 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS**

Con base en la investigación de campo efectuada la participación de las actividades productivas en el Municipio son: agrícola 70.16%, pecuaria 13.63%, Artesanal 10.18%, industria 5.09% y agroindustrial 0.94%. Se genera un total de 1,277 empleos distribuidos de la siguiente manera: Agrícola 896, Pecuaria 174, Artesanal 130, Agroindustrial 12, Industrial 65.

### **1.13.1 Agrícola**

La producción se encuentra determinada por las estaciones de lluvia y sequía, el inicio de las lluvias marcan las fechas para la siembra de diversos cultivos. De acuerdo a la investigación de campo realizada, se estableció que los principales

cultivos son: el maíz, el haba y la papa los cuales se siembran de manera conjunta y son base para la subsistencia de los hogares.

### **1.13.2 Pecuaria**

El Municipio tiene una alta concentración de minifundios, una parte de ellos se dedica a las actividades pecuarias como la crianza y engorde de ganado bovino, ovino, porcino así como la producción avícola. Estas actividades son realizadas en terrenos menores a una cuerda, los animales para la crianza se encuentran en corrales, así mismo la producción es destinada para el consumo familiar y una mínima parte es comercializada en el mercado local.

### **1.13.3 Artesanal**

Representa el segundo lugar de ingresos de las actividades productivas en la población y se realiza para la venta a nivel local y regional. Para su realización se utilizan herramientas manuales, de elaboración propia o adaptada. Las características tecnológicas son de nivel tradicional, dividiéndose en pequeño y mediano artesano, cabe mencionar que esta actividad se ha trasladado de generación en generación de padre a hijo.

### **1.13.4 Agroindustria**

Durante la investigación de campo, se estableció que existen pocas unidades que se dedican a la agroindustrial. En ésta se menciona el envasado de mermelada en diferentes sabores de frutas, según la temporada. La venta en su mayor parte es destinada para el mercado local y una mínima parte se vende a nivel regional.

### **1.13.5 Industria**

Las actividades industriales que predominan en el Municipio son: la panificación, el envasado de agua pura y la maquila de textiles (fabricación de playeras y

pants). La industria panificadora tiene una mayor representación dentro de esta actividad y para la elaboración del pan utiliza un horno industrial y otro de leña, los cuales son manipulados por el personal adecuado. El envasado de agua pura, se considera de alta tecnología, este tipo de industria lleva varios procesos.

#### **1.13.6 Comercios y servicios**

Las actividades comerciales y de servicios son de vital importancia, debido a que tienen una alta participación en la economía, genera alrededor de 5,852 empleos en el Municipio, 1,238 unidades económicas de comercios y 532 servicios, dentro de los que puede observarse con mayor participación las tiendas, farmacias, librerías, boutiques, panaderías, comedores y ferreterías. Las actividades comerciales más representativas son los salones de belleza y barbería, centros de internet, así como los servicios de abogados y notarios.

## **CAPITULO II**

### **SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE TEJIDO TÍPICO**

La actividad artesanal es una de las principales fuentes generadoras de empleo en el Municipio, debido a que las familias se dedican a la producción de distintos productos, los cuales son realizados a mano, con poca tecnificación y comercializados sin ningún intermediario; los artesanos cuentan con experiencia que les es transmitida por sus ancestros de forma empírica y sin ninguna tecnificación; la producción es realizada desde sus talleres que normalmente se encuentran ubicados en sus hogares, con materiales que seleccionan de acuerdo al tipo de tejido típico, el cual pueden ser huipil, refajo ó corte a realizar con lo cual generan volumen de producción reducido.

#### **2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Un corte típico es una prenda de vestir utilizada por la mujer indígena, la cual se caracteriza por ser una falda que se forma de tiras largas en forma de tubo que las mujeres lo arreglan en dobleces alrededor de las caderas, al cual se le da hasta cuatro vueltas y finalmente se amarra con una cuerda.

Se estableció a través de la investigación de campo, que existen 18 unidades productivas de pequeños artesanos, que se dedican a producir cortes típicos; quienes realizan el proceso productivo con mano de obra familiar no remunerada, debido a que las utilidades sirven de sustento al hogar y dos de medianos artesanos, quienes realizan el proceso productivo 90% con mano de obra familiar y 10% con mano de obra asalariada, que normalmente percibe ingresos por día o por unidad producida.

Los artesanos del Municipio cuentan con poco capital de trabajo y con maquinaria e instrumentos, rudimentarios y manuales. La materia prima que se utiliza para su elaboración es: hilo altaseda, hilo con labores, bricho, hilo

mercerizado, hilo mish, endana lo cuales al tejerse da como resultado figuras, líneas y colores.

Un corte típico se realiza al entrelazar hilos de urdimbre con los hilos de trama para formar una lámina resistente y muy bella por sus colores y diseños, la técnica utilizada se le denomina jaspeado la cual es conocida por los artesanos como labor, que no es más que hacer amarraduras o nudos a ciertas proporciones de hilo donde se forman distintos diseños, los cuales luego de ser teñidos se quitan las amarraduras o nudos y el dibujo queda como un negativo; existen una gran variedad de diseños dentro de los cuales se pueden mencionar jaspe de trama y el jaspe de urdimbre o también llamado pie de tela.

### **2.1.1 Características y usos**

Es un producto textil, vistoso que se elabora en variedad de colores, líneas y figuras que se forman al confeccionar los amarrados o laborales los cuales representan el esfuerzo físico, tiempo y materia prima; mide ocho varas de ancho por una de largo. El uso principal del corte típico es de vestimenta de la mujer indígena, quien lo porta por tradición y lo utiliza como falda.

## **2.2 PRODUCCIÓN**

A través de la investigación realizada se estableció, que los artesanos del Municipio realizan todo el proceso productivo de producción de cortes típicos, desde sus hogares que normalmente son sus talleres; se cuenta con dos tamaños de empresa: pequeño artesano, que vende directamente al consumidor final y mediano artesano, que produce bajo pedido y lo distribuye a los minoristas en sus puestos de trabajo, en ocasiones realizan ventas ambulantes y en puestos temporales en días de mercado; cuentan con herramienta rudimentaria, la materia prima es seleccionada de forma personal y el volumen de producción es reducido.

## **2.2.1 Volumen y valor de la producción**

De acuerdo a la investigación realizada, se describirá a continuación la cantidad de cortes típicos que realizan las unidades económicas artesanales investigadas por tamaño de empresa, así como también el valor de la producción que se refiere a la integración de los costos incurridos como materia prima, mano de obra y herramienta utilizada para su elaboración.

### **2.2.1.1 Pequeño artesano**

Se determinaron 18 unidades productivas de pequeños artesanos dedicadas a la producción de cortes típicos, quienes cuentan con un telar en promedio cada uno, realizan producción anual total de 2,322 cortes típicos, los cuales tienen un precio de venta de Q800.00 por unidad; la mano de obra es familiar a quienes no otorga remuneración debido a que los ingresos ayudan al sustento de la familia y para comprar materia prima.

### **2.2.1.2 Mediano artesano**

Se identificaron dos unidades productivas de medianos artesanos quienes cuentan en promedio con dos telares cada uno; producen anualmente 252 cortes típicos en total, los cuales tienen un precio de venta de Q800.00 por unidad, cuenta con mano de obra familiar y asalariada a quienes paga por pieza producida o por día.

## **2.2.2 Proceso productivo**

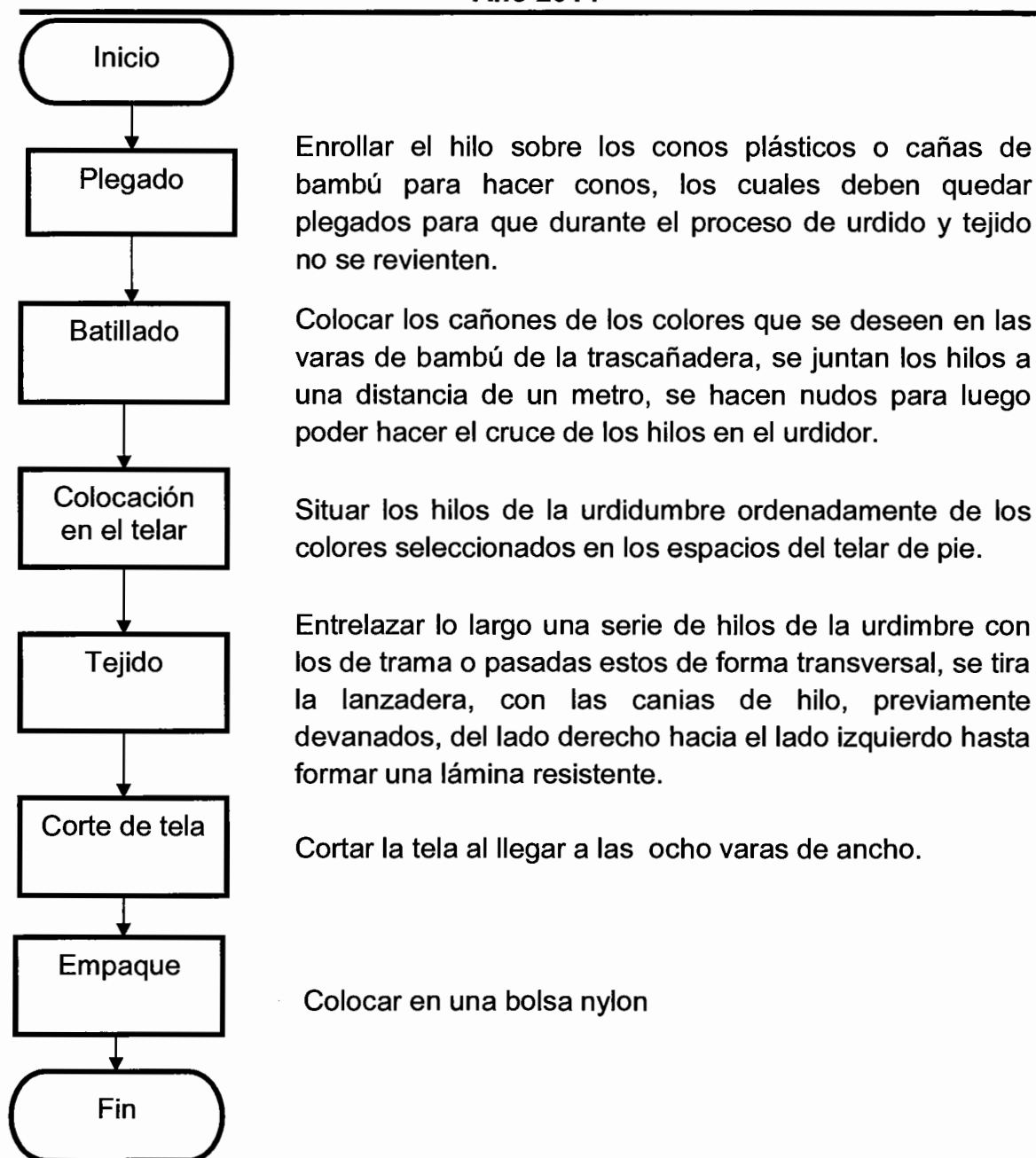
“Es el procedimiento técnico que se utiliza en el proyecto para obtener los frutos a partir de la transformación de insumos, mediante una función de producción”.<sup>8</sup>

La producción de corte típico se realiza a través de una serie de pasos que deben seguirse de forma conjunta y ordena lo cual se muestra a continuación:

---

<sup>8</sup> Baca U., G. 1990. Evaluación de Proyectos. 2ª. Ed. México, McGraw Hill. 116 p.

**Gráfica 1**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Producción de corte típico**  
**Flujograma del Proceso Productivo**  
**Año 2014**



Fuente: elaboración propia con base en datos datos proporcionados por artesanos que se dedican a la producción de cortes típicos.

### **2.3 TECNOLOGÍA**

Dentro de las características tecnológicas aplicadas al proceso productivo de cortes típicos se pueden mencionar: un telar de pie elaborado de madera, en el que se colocan los hilos paralelos, denominados urdimbres que deben sujetarse de ambos lados para tensarse; devanador manual de madera giratorio para colocar el hilo que se llena manualmente; trascañadera, instrumento de madera en forma de cruz con cuatro patas que mantiene en orden los hilos mientras se urde; urdidor es una base de madera con eje que gira y hace que el hilo quede en forma ordenada y combinada para trasladar al telar; lanzadera de madera que sirve para pasar el hilo de un lugar a otro, tubos plásticos donde se arman los conos.

El pequeño artesano utiliza maquinaria rudimentaria; las tareas son realizadas manualmente, con experiencia empírica, sin haber recibido ninguna capacitación técnica, utiliza mano de obra familiar, no tiene acceso al financiamiento externo por falta de garantías, el propietario se encarga de todo el proceso productivo hasta la venta, no se da la división de trabajo.

En tanto el mediano artesano utiliza maquinaria rudimentaria y simple, sin recibir asesoría técnica, utiliza mano de obra familiar y asalariada a quienes paga por día o por unidad producida, posee financiamiento y división de trabajo a pequeña escala, debido a que cuenta con operarios para realizar la producción.

### **2.4 RESULTADOS FINANCIEROS**

Para determinar los resultados financieros de las unidades artesanales se estableció el costo directo de producción y el estado de resultados, con lo cual se realiza el financiamiento y rentabilidad que genera la producción de cortes típicos en el Municipio, lo cual se presenta a continuación.



### 2.4.1 Costo directo de producción

Contiene todos los costos invertidos de materiales, mano de obra y costos indirectos que son necesarios para el proceso de producción. A continuación se presenta el cuadro de análisis del costo directo de producción de los cortes típicos clasificados por tamaño de empresa.

**Cuadro 2**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Costo Directo de Producción por tamaño de empresa**  
**Año: 2014**  
**(Cifras en quetzales)**

Descripción	Pequeño Artesano		Mediano Artesano	
	Encuestado	Imputado	Encuestado	Imputado
<b>Tejidos</b>				
<b>Corte típico</b>				
<b>Materiales</b>	<b>226,968</b>	<b>226,968</b>	<b>20,880</b>	<b>20,880</b>
Altaseda	18,528	18,528	5,760	5,760
Hilo con labores	-	-	5,400	5,400
Hilo mish	69,480	69,480	-	-
Bricho	-	-	900	900
Endana	23,160	23,160	-	-
Hilo mercerizado	-	-	8,820	8,820
Pie de tela	115,800	115,800	-	-
<b>Mano de obra</b>	<b>-</b>	<b>1,048,857</b>	<b>35,486</b>	<b>68,973</b>
Clasificar colores y devanar	-	86,815	6,300	9,446
Plegar	-	57,298	450	675
Batillar	-	57,298	386	579
Tejer	-	607,707	28,350	42,508
Bonificación	-	89,902	-	5,912
Séptimo día	-	149,837	-	9,853
<b>Costos indirectos variables</b>	<b>11,580</b>	<b>426,041</b>	<b>1,260</b>	<b>28,515</b>
Cuota patronal	-	121,500	-	7,990
Prestaciones laborales	-	292,961	-	19,265
Fletes sobre compra de materiales	11,580	11,580	1,260	1,260
<b>Costo directo</b>	<b>238,548</b>	<b>1,701,866</b>	<b>57,626</b>	<b>118,368</b>

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

Como se puede observar tanto para el pequeño como el mediano artesano, los materiales no tienen variación entre los costos directos encuestados y los imputados; la diferencia radica en la mano de obra y los costos indirectos variables, lo cual se debe a que para la determinación de los costos imputados, debido a que se calcula el séptimo día, la cuota patronal, las prestaciones laborales y la bonificación de incentivo, los cuales no toma en cuenta el artesano para establecer su costo final, debido a que obtiene ayuda del núcleo familiar y en ocasiones contrata personal por día o por unidad producida de manera informal.

#### 2.4.2 Estado de resultados

Permite determinar las ganancias o pérdidas del ejercicio, durante un período determinado, los cuales son generados por las ventas totales, menos los costos y gastos incurridos, además permite conocer el resultado antes y después de impuestos. A continuación se presentan los resultados comparativos entre los datos encuestados e imputados de la producción de cortes típicos en el Municipio, clasificados por tamaño de empresa:

**Cuadro 3**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Estado de Resultados por tamaño de empresa**  
**Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014**  
**(Cifras en quetzales)**

Descripción	Pequeño Artesano		Mediano Artesano	
	Encuesta	Imputado	Encuesta	Imputado
<b>Tejido</b>				
<b>Corte típico</b>				
Ventas	1,852,800	1,852,800	201,600	201,600
(-) Costo directo de producción	238,548	1,701,866	57,626	118,368
<b>Ganancia marginal</b>	<b>1,614,252</b>	<b>150,934</b>	<b>143,974</b>	<b>83,232</b>
<b>(-) Costos y gastos fijos</b>	<b>605</b>	<b>605</b>	<b>726</b>	<b>726</b>
Energía eléctrica	605	605	726	726
Utilidad antes del ISR	1,613,647	150,329	143,248	82,506
(-) Impuesto sobre la renta 28%	451,821	42,092	40,109	23,102
<b>Ganancia neta</b>	<b>1,161,826</b>	<b>108,237</b>	<b>103,139</b>	<b>59,404</b>

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

El estado de resultados refleja diferencia entre la ganancia neta de datos encuestados en relación con los datos imputados, a consecuencia que se incluye la mano de obra familiar con sus respectivas presentaciones laborales lo cual el artesano no cuantifica, además de la inclusión del Impuesto Sobre la Renta del 28%, que el deberá considerar por la ganancia obtenida.

### 2.4.3 Rentabilidad

Son índices financieros realizados para comprobar el grado de rentabilidad que el artesano obtiene por la inversión realizada, son de mucha utilidad para la toma de decisiones pues en ellos se puede determinar si conviene o no seguir con el negocio. A continuación se presentan el resultado obtenido a través de las formulas financieras de rentabilidad, tanto de datos encuestados como de imputados, por tamaño de empresa.

**Cuadro 4**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Índices de rentabilidad por tamaño de empresa**  
**Año: 2014**

Descripción	Pequeño Artesano		Mediano Artesano	
	Encuesta	Imputado	Encuesta	Imputado
<b>Rentabilidad</b>				
Ganancia neta/ventas netas	0.63	0.06	0.51	0.29
Ganancia neta/costos + gastos	1.68	0.06	1.05	0.42

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

Como se puede observar, la variación de los porcentajes de rentabilidad es notable entre los datos encuestados y los imputados, debido a que el artesano no toma en cuenta la mano de obra familiar y las prestaciones laborales que esta genera.

La rentabilidad sobre costo de datos encuestados indica para el pequeño artesano, que por cada quetzal invertido en costos y gastos obtiene Q1.68 centavos, lo cual muestra ganancia debido a que recupera más del 50% de la

inversión; mientras que el mediano artesano genera una ganancia sobre costos y gastos de Q1.05 por cada quetzal que invierte para su adquisición. Por otra parte los datos imputados para el pequeño y mediano artesano, muestran que no genera rentabilidad sobre la inversión en costos gastos.

Según datos encuestados la ganancia neta del ejercicio refleja utilidad para el pequeño artesano debido a que por cada quetzal que invierte obtiene ganancia de Q0.63 y según datos imputados gana Q0.06, disminución que es generada a causa que el artesano no considera el total de mano de obra y costos costo indirectos variables; el mediano artesano obtiene mayores porcentajes de rentabilidad tanto en datos encuestados como imputados correspondientes a Q0.51 y Q0.29 respectivamente.

#### 2.4.4 Financiamiento

Son los recursos económicos que los productores de cortes típicos del Municipio necesitan para cubrir compras de materiales, pago de mano de obra y costos necesarios para su elaboración, los cuales provienen de fuentes internas y fuentes externas. A continuación se muestra el cuadro que detalla las fuentes de financiamiento del pequeño y mediano artesano.

**Cuadro 5**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Financiamiento por tamaño de empresa**  
**Año: 2014**  
**(Cifras en quetzales)**

Producto	Pequeño Artesano			Mediano Artesano		
	Interno	Externo	Total	Interno	Externo	Total
<b>Tejidos</b>						
Materiales	215,620	11,348	226,968	18,374	2,506	20,880
Mano de obra	-	-	-	31,228	4,258	35,486
Costos indirectos variables	11,001	579	11,580	1,109	151	1,260
Costos y gastos fijos	605	-	605	639	87	726
<b>Total</b>	<b>227,226</b>	<b>11,927</b>	<b>239,153</b>	<b>51,350</b>	<b>7,002</b>	<b>58,352</b>

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

El cuadro anterior muestra que el financiamiento con que cuentan los pequeños artesanos está compuesto 95% de recursos internos y 5% de recursos externos, generado por la falta de cumplimiento de garantías o requisitos en las distintas instituciones financieras. Por otra parte se determinó que los medianos artesanos tienen más acceso a financiamiento externo el cual representa el 88%, mientras que el interno el 12%, lo que indica mayor capacidad de pago así como visión de crecimiento.

## **2.5 COMERCIALIZACIÓN**

Se realiza mediante el análisis del producto, precio, plaza y promoción que se aplica a los productos artesanales. A continuación se describe el proceso de comercialización que realizan para la producción de cortes típicos.

### **2.5.1 Producto**

Prenda de vestir elaborada manualmente con diversidad de hilos de colores, este producto es complementario sirve para cubrir las necesidades de vestimenta a diario en las mujeres indígenas.

Dentro de los elementos del producto se encuentra la calidad, características, tamaño y presentación, empaque, estilos, etiqueta, marca y garantía, los cuales se describen a continuación.

#### **2.5.1.1 Calidad**

Se relacionada con la clase de materiales que se utilizan los cuales son de alta calidad así como distintos tipos de hilo, además no destiñe, no encoge y no se deshila.

### **2.5.1.2 Características**

Lo que caracteriza al producto es la combinación de colores, la expresión artística que se plasma en el telar, es un tejido firme y la confección completamente en forma manual, que garantice la consistencia y durabilidad de la prenda, son elaborados por hilos de algodón. La mayoría de diseños permanecen debido a que forman parte importante de la transmisión de valores culturales.

### **2.5.1.3 Tamaño y presentación**

Las medidas son: ocho varas de ancho por una de largo, es una medida estándar la cual no cambia y se presenta en forma doblada.

### **2.5.1.4 Empaque**

No cuentan con ningún tipo de empaque especial, este producto es entregado al mayorista una bolsa sencilla de nylon.

### **2.5.1.5 Estilos**

Se elaboran al estilo varios estilos y diseños. Además se venden de conformidad a pedidos, en variedad de colores que se ajustan al gusto del cliente.

### **2.5.1.6 Etiqueta**

No cuenta con etiqueta que indique las características importantes del producto así como instrucciones de uso y cuidado, únicamente se indican de forma verbal al comprador la forma que deberá lavar y secar el corte.

### **2.5.1.7 Marca**

Actualmente no cuenta con ningún tipo de marca, que los diferencie de otros productos similares y distinga a la calidad de sus fabricantes, los consumidores se guían por el precio y la calidad del corte típico.

### **2.5.1.8 Garantía**

Los fabricantes no otorgan ningún tipo de garantía hacia los consumidores, debido que al momento de vender los cortes típicos se termina la relación compra - venta.

## **2.5.2 Precio**

Es calculado en forma empírica sin considerar todos los gastos incurridos y los gastos directos de fabricación como: arrendamiento del local, bolsas para empaque etc. Para determinar el precio del producto, el productor verifica sus costos para poder proponerlo; otra manera de establecerlo es tener precios similares a los de la competencia.

### **2.5.2.1 Determinación de precios**

El precio de un corte típico es de Q.800.00; el cual puede variar de acuerdo al tipo de hilo y materiales a utilizar.

### **2.5.2.2 Descuento**

El pequeño artesano no cuenta con descuento fijo, en ocasiones lo realiza según la compra. El mediano artesano concede descuento de 5%, siempre que la compra sea de contado con un mínimo de seis piezas en adelante.

### **2.5.2.3 Términos de crédito**

El pequeño artesano no otorga crédito, mientras que el mediano artesano en época de poca demanda se ve en la necesidad de entregar su producto en un plazo no mayor a los 15 días.

## **2.5.3 Plaza**

Es el lugar donde se realiza el proceso de intercambio, se concentran en el mercado del casco urbano, también realizan ventas en sus viviendas y

esporádicamente efectúan ventas ambulantes; cuenta con amplia demanda debido a que la población femenina indígena lo utiliza como vestuario diario.

### 2.5.3.1 Inventario

No se tiene un estándar definido de existencias, el intermediario es el que demanda la misma al productor.

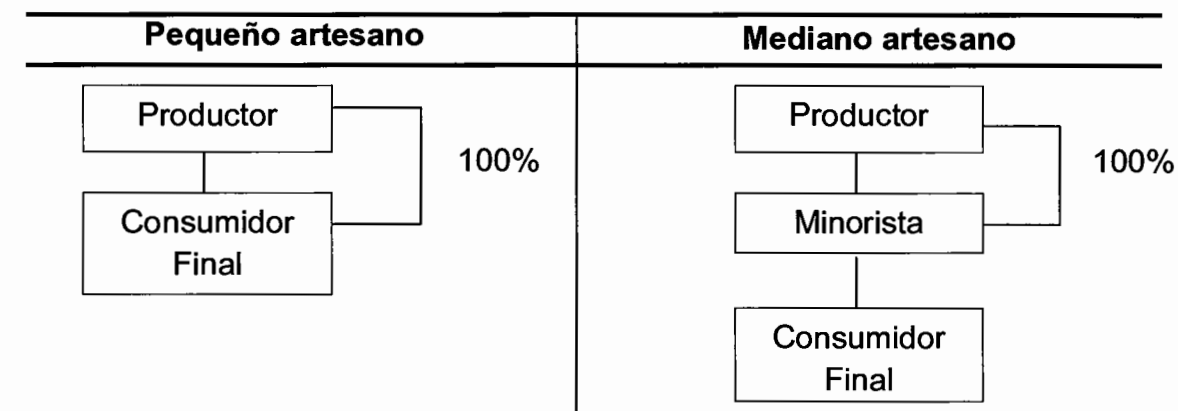
### 2.5.3.2 Transporte

Son todas aquellas actividades que hacen llegar el producto al lugar de venta, las cuales pueden ser por medio de transporte público, privado y medios propios. Referente al traslado de los cortes típicos hacia las instalaciones de sus intermediarios es realizado por el productor a través del transporte colectivo.

### 2.5.3.3 Canales de comercialización

Con base en la investigación realizada se identificaron los entes que participan en el traslado de los cortes típicos al consumidor final, los cuales se presentan a continuación.

**Gráfica 2**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Actividad Artesanal**  
**Canales de Comercialización**  
**Año 2014**



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



De acuerdo a la gráfica anterior, el pequeño artesano no utiliza canales de comercialización, debido a que el 100% de la producción se destina directamente al consumidor final; el mediano artesano utiliza el canal nivel uno, debido a que lo distribuye al minorista. El artesano vende el total de la producción al minorista, estrategia de mercado que le ha funcionado para efectuar sus ventas de manera eficiente.

#### 2.5.3.4 Márgenes de comercialización

Se hace análisis del precio de venta, el rendimiento sobre la inversión y el porcentaje de participación que cada ente tiene en la producción de cortes típicos en las transacciones que realizan los intermediarios, lo cual se detalla a continuación:

**Cuadro 6**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Márgenes de Comercialización, Mediano Artesano**  
**Año 2014**

Participante	Precio de venta Q.	MBC Q. /*1	Gastos de mercadeo Q.	MNC Q. /*2	% de rendimiento	% de participación
<b>Productor</b>	800					62
<b>Minorista</b>	1,300	500	4.5	495.5	62	38
Transporte			4.0			
Bolsa de empaque			0.5			
<b>Consumidor final</b>						
<b>Totales</b>		<b>500</b>	<b>4.5</b>	<b>495.5</b>		<b>100</b>

\*1 Margen bruto de comercialización / \*2 Margen neto de comercialización. Fuente: investigación de campo, Grupo EPS, primer semestre 2014.

El cuadro anterior muestra que el minorista obtiene por cada Q.1.00 que invierte en ventas Q.0.62 de ganancia; en tanto al porcentaje de participación para el productor es de 62% y para el minorista 38%.

### **2.5.3.5 Almacenamiento**

Son almacenados en los hogares de los productores de forma temporal; por lo general trabajan bajo pedido.

### **2.5.3.6 Ubicaciones**

Los talleres de trabajo están ubicados en sus hogares que es el mismo lugar de venta.

## **2.5.4 Promoción**

Para dar a conocer los cortes típicos se realiza, de forma eventual, son ofrecidos en ferias, locales comerciales y a personas individuales, se da a conocer de forma verbal y el consumidor final, que es quien recomienda al estar satisfecho de la compra.

### **2.5.4.1 Publicidad**

No cuentan con publicidad ni promoción de ventas, algunos cuentan con letreros ubicados fuera de sus talleres.

### **2.5.4.2 Venta**

Personalizada, se realiza venta directa y es el productor el encargado de realizarla.

## **2.6 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

Proceso de organizar los recursos (humanos, financieros y materiales), de los que dispone la organización para alcanzar los objetivos deseados. A continuación se describe el tipo de organización, el diseño, sistema y estructura organizacional por tamaño de empresa con que cuentan los artesanos.

### **2.6.1 Tipo de organización**

De acuerdo a la investigación de campo realizada, se pudo determinar que los artesanos que se dedican a la producción de corte típico se encuentran organizados de manera informal; el pequeño artesano cuenta con una organización de tipo familiar, dirigida por el jefe de familia donde los trabajadores no perciben sueldo, el ingreso es para sustento del hogar; el mediano artesano utiliza mano de obra familiar, además utiliza mano de obra asalariada a quienes paga por unidad producida o por día.

### **2.6.2 Diseño de organización**

La toma de decisiones se encuentra centralizada, tomadas por una sola persona, que es el jefe de familia o propietario quien adopta todas las responsabilidades, además de ser el encargado de contratar la fuerza de trabajo así como de distribuir las actividades. No poseen una estructura administrativa o esquema de funciones, no se da la división de trabajo, debido a que cada una de las personas efectúa distintas actividades de producción.

### **2.6.3 Sistema de organización**

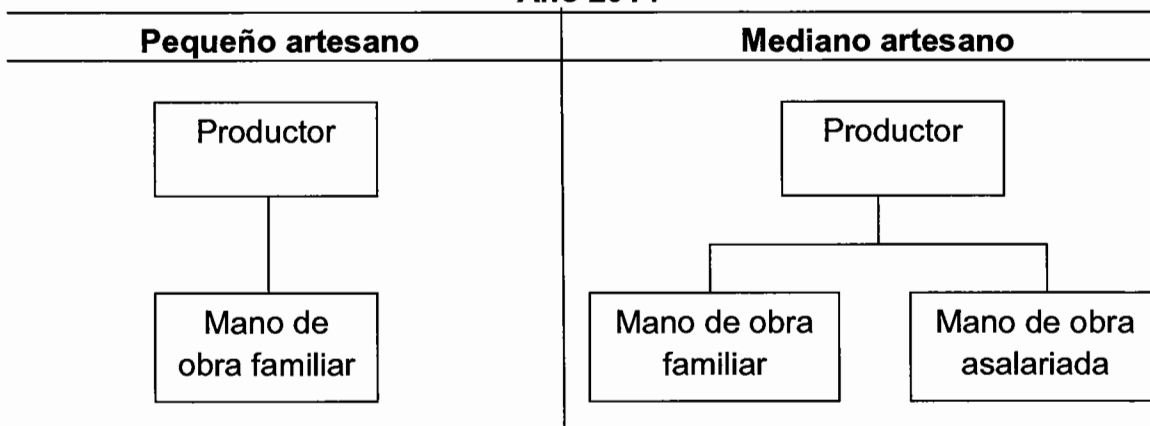
El sistema de organización es lineal debido a que es el padre de familia quien coordina todas las actividades, atribuye actividad y delega responsabilidad directamente para cada trabajador, lo que implica que el empleado o familiar reportan a un solo jefe.

### **2.6.4 Estructura de la organización**

A través de la investigación realizada, se determinó que la estructura organizacional es poco compleja, pues existe un solo nivel de autoridad; es informal, debido a que no existen reglas ni procedimientos para dirigir a la mano de obra que les apoyen para la realización de sus funciones, las conocen de

forma verbal. A continuación se presentan las estructuras de las unidades productivas de cortes típicos investigados, por tamaño de empresa:

**Gráfica 3**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Actividad Artesanal**  
**Estructura Organizacional**  
**Año 2014**



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

La grafica anterior representa la estructura de la organización de cortes típicos del pequeño y mediano artesano, la cual se caracteriza por ser sencilla, donde la línea de mando se da de forma directa, del productor quien es el jefe de familia hacia los trabajadores.

## 2.7 GENERACIÓN DE EMPLEO

La producción de cortes típicos es de suma importancia para las familias que se dedican a su fabricación, debido a que son el sustento de sus hogares y dependen directamente de sus ventas; para el caso del pequeño artesano genera 71 empleos y para el caso del mediano artesano 59, que incluye trabajadores que no pertenecen al núcleo familiar, para un total de 130 empleos.

El pequeño artesano, genera 53% de empleos; estas son plazas informales las cuales no cuentan con prestaciones laborales, debido a que son los integrantes

de la familia los que realizan dicha actividad y no reciben ningún pago o salario formal, sino que las utilidades son de beneficio para el hogar.

## **2.8 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA**

El problema encontrado en el Municipio, para el desarrollo de la actividad artesanal dedicada a elaborar cortes típicos tanto de pequeño como mediano artesano, es que los jefes de familia o propietarios planifican de forma empírica la organización, producción y comercialización del producto, no se tienen controles de producción que les permita contar con el conocimiento necesario para producir a mayor escala, lo cual podría incrementar sus ventas para proyectarse a otros mercados. Además no cuentan con suficiente capital de trabajo y asistencia técnica, así como adecuado manejo de costos, que les permita calcular el precio de venta y determinar su ganancia o pérdida debido a que carecen de un control por escrito.

## **2.9 PROPUESTA DE SOLUCIÓN**

Para contrarrestar la problemática encontrada en el Municipio, se propone fomentar la creación de una organización de productores de tejidos típicos, que reúnan a los pequeños y medianos artesanos en una organización formal, conformada por los propietarios o jefes de familia; que realicen actividades que demanden esfuerzo común, que generen mejores ganancias a través de optimizar costos, lograr mejores precios, ampliar cobertura de mercado, captar recursos económicos, como créditos, para obtener incremento de la productividad, debido a que para que puedan aumentar su producción es necesario que cuenten con financiamiento externo, así como tener conocimiento e información en el aspecto económico como requisitos de préstamos bancarios.

Por medio de la organización se obtendrán beneficios, como contactos a nuevos mercados, acceso a asesoría empresarial del Instituto de Capacitación y

Productividad –INTECAP- con el fin de inducir a los propietarios a administrar de manera eficiente los recursos disponibles y ejercer funciones administrativas de forma adecuada.

### **CAPITULO III**

#### **PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE PERA**

La propuesta de inversión que se detalla a continuación, está enfocada en la producción de Mermelada de Pera, con el objeto de expandir y diversificar la agroindustria en el Municipio, el cual se considera viable por los múltiples factores humanos, materiales, características que se presentaran a lo largo del proyecto, además del lugar propuesto, lo cual se describe a continuación.

#### **3.1 Descripción del proyecto**

El proyecto se desarrollará en la aldea Chuculjuyup, ubicado a cuatro kilómetros del centro del Municipio, donde se localiza la mayor producción de pera, que constituye la principal materia prima de la mermelada; tendrá vida útil de cinco años y anualmente se producirán 22,000 frascos de 10 onzas. Para llevarlo a cabo se propone la formación de una organización que estará constituida dentro del marco legal guatemalteco vigente, con el objeto de iniciar operaciones por medio de la adquisición de mano de obra y requerimientos legales necesarios para la puesta en marcha del proyecto.

La obtención de la materia prima se realizará mediante la recolección de pera en los hogares de la aldea Chuculjuyup y se importará del municipio de San Cristóbal departamento de Totonicapán; el proceso de transformación se efectuará en un local arrendado, el cual constará con áreas específicas para el proceso de producción, empaque y almacenamiento del producto, ubicado en el mismo lugar.

##### **3.1.1 Mercado objetivo**

El proyecto está dirigido clientes minoristas integrados por abarroterías y tiendas, quienes abastecerán el mercado local.

### **3.1.2 Nivel de agroindustria**

La producción será de tipo agroindustrial de tercer nivel, debido a que se procesa y se envasa el producto con la finalidad de producir y vender al mercado objetivo conformado por clientes minoristas, los cuales comprenden las tiendas y abarroterías del Municipio, quienes abastecerán a la población, la inversión total.

## **3.2 JUSTIFICACIÓN**

El aprovechamiento de la materia prima, será la razón fundamental para el lanzamiento del presente proyecto, debido a que es un recurso potencial o en reserva y su ejecución será de beneficio para la población.

La diversificación de la producción agroindustrial permitirá mejorar la situación económica existente, lo cual contribuirá al desarrollo del Municipio. Se presenta un proyecto viable y rentable, sustentado por los estudios de mercado, técnico, administrativo legal y financiero además de tomar en cuenta aspectos importantes como oferta y demanda.

## **3.3 OBJETIVOS**

Los objetivos que se desean alcanzar con la ejecución del proyecto son:

### **3.3.1 General**

Promover la producción de mermelada de pera a través del explotación de los recursos agrícolas del lugar, que generará fuentes adicionales de ingresos lo cual proporcionará mejoras al nivel de vida de la comunidad.

### **3.3.2 Específicos**

A continuación se describen los objetivos específicos que se desean alcanzar durante el desarrollo del proyecto:



- Cubrir la demanda insatisfecha identificada en el Municipio.
- Elaborar un producto de calidad a precios accesibles que permita competir en el mercado.
- Promover la inversión local a través de la comercialización de productos agroindustriales.
- Impulsar el desarrollo y el bien común de las personas conformen la organización.
- Obtener márgenes de utilidad con la puesta en marcha del proyecto para mejorar la economía de los asociados.

### **3.4 ESTUDIO DE MERCADO**

Describe el mercado objetivo, la identificación del producto, análisis de la oferta y demanda, además de aspectos importantes como el precio y la mezcla de mercadotecnia a utilizar, lo cual permitirá conocer y determinar a través de datos estadísticos históricos, el consumo actual y potencial del producto.

#### **3.4.1 Identificación del producto**

Las mermeladas son consideradas un ingrediente ideal y preferido para endulzar los alimentos como: pasteles, pan, galletas, aperitivos y platos principales; es una forma agradable de incorporar a la dieta del consumidor, además de ser 100% natural, aporta vitaminas y calorías que generan energía.

##### **3.4.1.1 Valor nutricional**

La mermelada es un alimento que brinda el aporte energético al cuerpo, para responder en momentos de alta actividad, si se necesita energía para correr, caminar, etc.; es un alimento saludable que aporta infinidad de propiedades y beneficios al organismo. A continuación se detalla información sobre las características nutricionales, que aporta la mermelada al organismo, así como la cantidad de cada uno de sus principales nutrientes por cada 100 gramos:

**Tabla 1**  
**Valores Nutricionales de la Mermelada de Pera**  
**Datos por Cada 100 Gramos**

<b>Descripción</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Cantidad</b>
Calorías	Kcal.	255.0
Grasas	Gramos	20.0
Sodio	Miligramos	5.0
Carbohidratos	Gramos	62.6
Proteínas	Gramos	0.3
Fibra	Gramos	0.8
Calcio	Miligramos	20.0
Hierro	Miligramos	0.4
Azúcares	Miligramos	62.6
Vitamina C	Miligramos	49.2
Vitamina A	Ug	10.0

Fuente: elaboración propia, con base información de tabla de composición de alimentos de Centroamérica del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá –INCAP-.

En la tabla anterior se puede observar los beneficios nutricionales que contiene el producto y que al consumirlo ayuda al buen funcionamiento del organismo debido al aporte energético y vitamínico.

### **3.4.2 Competencia**

Es importante indicar que en el Municipio existen productos similares y que representan una gran competencia debido a los esfuerzos promocionales que realizan, es el caso de las marcas: Doña Flor, Dulcinea, Anabelly y B&B. El producto tiene la ventaja que se producirá en la región por los mismos pobladores, su sabor es nuevo, no elaborado por la competencia; por lo que tiene oportunidad de incursionar en el mercado.

### **3.4.3 Oferta**

Representa la cantidad de mermelada que los productores pueden ofrecer en el mercado, durante un periodo de tiempo específico. La oferta total se divide en oferta histórica y proyectada, la cual se detalla a continuación:

### 3.4.3.1 Oferta total histórica y proyectada

Se establece con los datos de producción local más las importaciones en determinado período de tiempo. No se cuentan con datos de la producción local y para obtener las importaciones se efectuó una encuesta en el Municipio a las principales abarroterías y tiendas, con el objeto de identificar la cantidad de mermelada que ingresa al Municipio. Se presenta la oferta histórica de los años 2009-2013 y se estimó la oferta proyectada de los años 2014 al 2018 a través de mínimos cuadrados, lo cual se presenta a continuación:

**Cuadro 7**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Oferta Total Histórica y Proyectada de Mermelada de Pera**  
**Período: 2009-2018**  
**(cifras en onzas)**

<b>Año</b>	<b>Producción</b>	<b>Importaciones</b>	<b>Oferta total</b>
2009	-	198,528	198,528
2010	-	205,120	205,120
2011	-	211,840	211,840
2012	-	218,720	218,720
2013	-	225,792	225,792
2014	-	232,438	232,438
2015	-	239,251	239,251
2016	-	246,064	246,064
2017	-	252,877	252,877
2018	-	259,690	259,690

Fuente: elaboración propia, con base en datos de importaciones recopilados por medio de encuesta realizada en el mercado minorista del Municipio.

En el cuadro anterior para la determinar la proyección de las importaciones se utilizó el método de mínimos cuadrados en donde  $a = 212,000$  y  $b = 6,813$ . Ver anexo 3.

La oferta total es representada por 100% de las importaciones y estas van en aumento debido a la demanda y el auge que presenta el producto en el mercado en los últimos años.

### 3.4.4 Demanda

Es la cantidad de mermelada que las personas están dispuestas a comprar a distintos precios y en un periodo determinado.

#### 3.4.4.1 Demanda potencial histórica y proyectada

Está integrada por las personas que residen en el Municipio y representa la cantidad de mermelada que una persona podría consumir en un año; se presenta además la población proyectada en grupos de familia de cinco personas para los últimos cinco años según datos estadísticos del INE.

El cálculo del consumo per cápita se efectuó de acuerdo a la recomendación de ingesta anual que una persona promedio puede efectuar, dato que fue recomendado por el nutricionista experto y asciende a 31.37 onzas al año, (Ver anexo 4 y 5), misma que se multiplicó por cinco personas que conforman el núcleo familiar, lo cual asciende a 156.85 onzas, debido a que se debe considerar que es una persona la que adquiere el producto, pero el mismo es consumido por todos los integrantes del hogar. Además se delimitó la población que consume el producto a 20%, se excluyó al 80%, considerado de la siguiente manera: 70% de población en pobreza, 5% de población de cero a seis años y 5% de acuerdo a gustos y preferencias. A continuación se presenta los valores de la demanda potencial histórica y proyectada:

**Cuadro 8**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento Totonicapán**  
**Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Mermelada de Pera**  
**Período: 2009-2018**

<b>Año</b>	<b>Población total (grupos de familias de 5 personas)</b>	<b>Población delimitada 20%</b>	<b>Consumo per cápita en onzas</b>	<b>Demanda potencial onzas</b>
2009	24,739	4,948	156.85	775,994
2010	25,438	5,088	156.85	798,053

Continúa en página siguiente...

...Viene de página anterior

<b>Año</b>	<b>Población total (grupos de familias de 5 personas)</b>	<b>Población delimitada 20%</b>	<b>Consumo per cápita en onzas</b>	<b>Demanda potencial onzas</b>
2011	26,149	5,230	156.85	820,326
2012	26,875	5,375	156.85	843,069
2013	27,610	5,522	156.85	866,126
2014	28,350	5,670	156.85	889,340
2015	29,090	5,818	156.85	912,553
2016	29,832	5,966	156.85	935,767
2017	30,579	6,116	156.85	959,294
2018	31,326	6,265	156.85	982,665

Fuente: elaboración propia, con base en datos de la población total y proyectada del Municipio, período 2008-2020 -INE- y datos proporcionados por experto nutricionista. Ver anexo 4.

El cuadro anterior muestra que la tendencia de la demanda potencial es ascendente debido al incremento constante de la población, lo cual es favorable para el proyecto, esto indica que existirá un mercado potencial que satisfacer, el cual garantizará el consumo de la producción.

#### **3.4.4.2 Consumo aparente histórico y proyectado**

Es el número de unidades de mermelada que la población ha consumido en un período determinado, resulta de sumar producción nacional, más importaciones, menos las exportaciones. A continuación se presenta el cuadro con los datos correspondientes al período 2009-2018.

**Cuadro 9**  
**Municipio Totonicapán, Departamento Totonicapán**  
**Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Mermelada de Pera**  
**Período: 2009-2018**  
**(cifras en onzas)**

<b>Año</b>	<b>Producción</b>	<b>Importaciones</b>	<b>Exportaciones</b>	<b>Consumo aparente</b>
2009	-	198,528	-	198,528
2010	-	205,120	-	205,120
2011	-	211,840	-	211,840
2012	-	218,720	-	218,720

Continúa en página siguiente...

...Viene de página anterior

<b>Año</b>	<b>Producción</b>	<b>Importaciones</b>	<b>Exportaciones</b>	<b>Consumo aparente</b>
2013	-	225,792	-	225,792
2014	-	232,438	-	232,438
2015	-	239,251	-	239,251
2016	-	246,064	-	246,064
2017	-	252,877	-	252,877
2018	-	259,690	-	259,690

Fuente: elaboración propia, con base en el cuadro 7.

Como se puede observar el consumo aparente se ha incrementado de acuerdo a los datos de importaciones obtenidas a través de encuestas, lo cual va en aumento y genera buenas expectativas en la ejecución del proyecto.

### **3.4.4.3 Demanda insatisfecha histórica y proyectada**

Sector de la población que no logra tener la satisfacción de su producto y que cuenta con capacidad de compra; para encontrar la parte de la demanda potencial que no está cubierta con la producción se realizan los cálculos de demanda insatisfecha.

A continuación se presenta el cálculo de la demanda insatisfecha histórica y proyectada para la producción de mermelada de pera, la cual resulta de restar a la demanda potencial el consumo aparente, lo cual se muestra en el siguiente cuadro:

**Cuadro 10**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento Totonicapán**  
**Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Mermelada de Pera**  
**Período: 2009-2018**  
**(cifras en onzas)**

<b>Año</b>	<b>Demanda potencial</b>	<b>Consumo aparente</b>	<b>Demanda insatisfecha</b>
2009	775,994	198,528	577,466
2010	798,053	205,120	592,933
2011	820,326	211,840	608,486

Continúa en página siguiente...

...Viene de la página anterior

<b>Año</b>	<b>Demanda potencial</b>	<b>Consumo aparente</b>	<b>Demanda insatisfecha</b>
2012	843,069	218,720	624,349
2013	866,126	225,792	640,334
2014	889,340	232,438	656,902
2015	912,553	239,251	673,302
2016	935,767	246,064	689,703
2017	959,294	252,877	706,417
2018	982,665	259,690	722,975

Fuente: elaboración propia con base en cuadros 8 y 9.

En el cuadro anterior se determinó que existe incremento interanual promedio del 2.5% del año 2009-2018, lo cual demuestra que existe demanda insatisfecha en el Municipio, además de generar oportunidad de percibir beneficios futuros.

### **3.4.5 Precio**

Es el valor que se le asigna al producto de acuerdo al comportamiento de la oferta y la demanda existente en el mercado; se estableció con base a costos de producción y comercialización que se esperan tener en el proceso de producción del mismo. Para el presente proyecto se venderá a un precio de Q.16.00 el frasco de 10 onzas. Actualmente el precio al consumidor final de un frasco de mermelada de similar tamaño es de Q.18.00.

### **3.4.6 Comercialización**

Se describirá en el capítulo IV, página 85 del presente informe.

## **3.5 ESTUDIO TÉCNICO**

Por medio de este estudio se verificará la factibilidad del proyecto; se presenta a continuación los aspectos técnicos de localización, tamaño del proyecto, proceso productivo y requerimientos técnicos necesarios. Es una herramienta que servirá para el desarrollo y aplicación de las técnicas en la producción de mermelada.

### **3.5.1 Localización**

La ubicación se determina a través de la macro localización y micro localización que a continuación se detallan:

#### **3.5.1.1 Macro localización**

El proyecto se ubicará en el municipio de Totonicapán, el cual se localiza a 203 kilómetros de la Ciudad Capital en carretera asfaltada, colinda al norte con el municipio de Santa María Chiquimula del departamento de Totonicapán y con el municipio de Patzité del departamento de Quiché, al oeste con los municipios de San Francisco el Alto y San Cristóbal Totonicapán del departamento de Totonicapán y con el municipio de Cantel del departamento de Quetzaltenango, al sur con los municipios de Nahualá, Santa Catarina Ixtahuacán y Sololá del departamento de Sololá.

#### **3.5.1.2 Micro localización**

El proyecto se desarrollará específicamente en la aldea de Chuculjuyup, ubicada aproximadamente a cuatro kilómetros de la Cabecera Municipal lugar donde se cultiva la pera.

### **3.5.2 Tamaño del proyecto**

El proyecto tendrá una vida útil de cinco años, tendrá producción anual de 22,000 frascos de 10 onzas, la planta tendrá una estructura que ocupa 20 metros cuadrados con tres ambientes: para el área de producción, sala de ventas y para la oficina administrativa.

#### **3.5.2.1 Volumen y valor de la producción**

Se proyecta la producción de 22,000 unidades, en presentación de frascos de vidrio de 10 onzas con tapa plástica a un precio de Q.16.00, se determina una merma que incluye pruebas para dar a conocer el producto.



**Cuadro 11**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Volumen y Valor de la Producción Anual Proyectada**  
**Año 1-5**

<b>Año</b>	<b>Volumen en frascos</b>	<b>Merma 10%</b>	<b>Producción neta en frascos</b>	<b>Precio unitario Q.</b>	<b>Valor total Q.</b>
1	22,000	2,200	19,800	16	316,800
2	22,000	2,200	19,800	16	316,800
3	22,000	2,200	19,800	16	316,800
4	22,000	2,200	19,800	16	316,800
5	22,000	2,200	19,800	16	316,800
<b>Total</b>	<b>110,000</b>		<b>99,000</b>		<b>1,584,000</b>

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

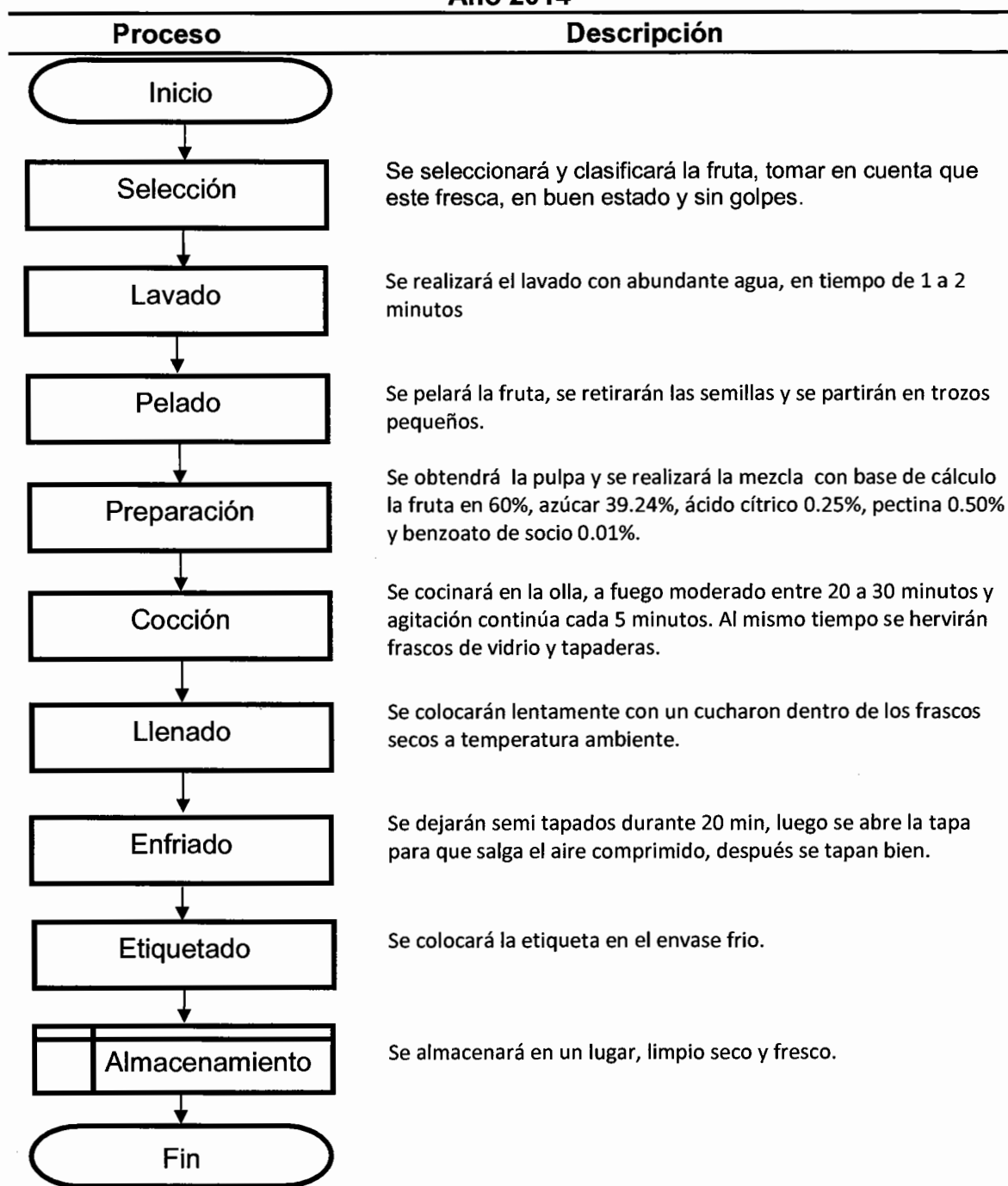
De acuerdo a los cálculos efectuados en el cuadro anterior, el volumen de la producción del proyecto cubrirá en promedio 32% interanual de la demanda insatisfecha, con producción mensual de 1,833 frascos.

### **3.5.3 Proceso productivo**

El proceso para elaborar mermelada, debe contar con medidas higiénicas, debido a que es un producto de consumo humano; deberá realizarse de acuerdo a los lineamientos que se establecerán, de lo contrario se puede incurrir en pérdidas por la descomposición del producto.

Es importante establecer la secuencia de pasos que se deben desarrollar, desde la adquisición del fruto hasta la venta de la mermelada en su presentación final. Las personas que participan en las distintas actividades del proceso, deberán contar con los conocimientos y habilidades necesarias para la manufactura de un producto de calidad. El proyecto estará determinado por fases y procedimientos, que se consideran sencillos a ejecutar, las cuales se muestran en el siguiente flujograma del proceso productivo.

**Gráfica 4**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Flujograma del Proceso Productivo**  
**Año 2014**



Fuente: elaboración propia con base en datos de ficha técnica del proceso de producción de mermelada de pera, año 2014, ver anexo 6.

Como se puede observar el proceso se realizará de forma sencilla; no muestra complejidad para llevar a cabo los pasos, que formaran el producto final.

### 3.5.4 Requerimientos técnicos

Se refiere a la adquisición de elementos necesarios para la ejecución del proyecto. Los productos deberán ser los adecuados para garantizar que tanto el proceso de producción como el ambiente de trabajo sean los apropiados, lo cual se muestra en la siguiente tabla:

**Tabla 2**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Requerimientos Técnicos**  
**Año 2014**

<b>Descripción</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Cantidad</b>
<b>Tangible</b>		
<b>Equipo de producción</b>		
Estufa industrial	Unidad	2
Balanzas	Unidad	2
<b>Herramientas</b>		
Ollas de 21 litros	Unidad	4
Cilindro de gas	Unidad	2
<b>Mobiliario y equipo</b>		
Mesas de trabajo	Unidad	2
Escritorio	Unidad	1
Sillas plásticas	Unidad	6
Archivo de metal	Unidad	1
Calculadoras	Unidad	2
Mesa de reuniones	Unidad	1
Estanterías metálicas	Unidad	3
<b>Vehículos</b>		
Moto	Unidad	1
<b>Equipo de computación</b>		
Computadora	Unidad	1
Impresora	Unidad	1
UPS	Unidad	1
<b>Intangible</b>		
Gastos de organización		1
<b>Materia prima</b>		

Continúa en página siguiente...

...Viene de la página anterior

<b>Descripción</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Cantidad</b>
Pera	Libra	996.92
Azúcar	Libra	449.67
Ácido cítrico	Libra	2.83
Pectina cítrica	Libra	0.58
Benzoato de sodio	Libra	0.08
<b>Mano de obra</b>		
Selección de fruta	Día	2
Lavado	Día	4
Pelado	Día	6
Preparación	Día	0.50
Cocción	Día	2
Llenado	Día	10.67
Enfriado	Día	1.92
Etiquetado	Día	10.67
Almacenado	Día	1
<b>Costos indirectos variables</b>		
Gas propano	Libras	70
Frasco vidrio con tapadera 10 onzas	Unidad	1,833
Etiquetas adhesivas	Unidad	1,833
Fletes sobre compra	Unidad	2
Energía eléctrica	Kw	64
<b>Costos fijos de producción</b>		
Honorarios encargado de producción	Mensual	1
Arrendamiento de instalaciones	Mensual	1
Utensilios de plástico	Unidad	2
Picheles	Unidad	2
Tablas de picar	Unidad	2
Cuchillos	Unidad	3
Cucharas medidoras	Unidad	1
Espumaderas	Unidad	2
Paletas	Unidad	2
<b>Gastos de venta</b>		
Honorarios del vendedor	Mensual	1
Publicidad y propaganda	Mensual	1
<b>Gastos de administración</b>		
Honorarios administrador	Mensual	1
Honorarios contador	Mensual	1
Papelería y útiles	Mensual	1
Agua y teléfono	Mensual	1

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

Los recursos descritos con anterioridad, son necesarios para el manejo de la producción. Se contará con mano de obra para su elaboración, para lo cual se seleccionarán pobladores del lugar, materia prima, herramienta y equipo, los cuales se cotizaran en el Municipio.

### 3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Se describirán, en el capítulo V, página 91, del presente informe.

### 3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Es el estudio por medio del cual se evalúan en términos monetarios los elementos que intervendrán directa e indirectamente en el proyecto. Contiene la inversión total, que incluye inversión fija y en capital de trabajo, identificación de las fuentes de financiamiento, el estado de costo directo de producción, estado de resultados, presupuesto de caja y situación financiera.

#### 3.7.1 Inversión fija

Son los bienes de capital tangibles e intangibles de carácter permanente tales como: herramienta, mobiliario y equipo, maquinaria, vehículos, equipo de computación y gastos de organización necesarios para llevar a cabo el proyecto, los cuales serán adquiridos desde el primer año de vida útil. A continuación se presenta la inversión fija para realizar el proyecto de mermelada de pera:

**Cuadro 12**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción Mermelada de Pera**  
**Inversión Fija**  
**Año 2014**

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
<b>Tangible</b>				<b>23,070</b>
<b>Equipo de producción</b>				<b>4,400</b>

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

<b>Descripción</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo unitario Q.</b>	<b>Total Q.</b>
Estufa industrial	Unidad	2	1,900	3,800
Balanzas	Unidad	2	300	600
<b>Herramientas</b>				<b>2,500</b>
Ollas de 21 litros	Unidad	4	425	1,700
Cilindro de gas	Unidad	2	400	800
<b>Mobiliario y equipo</b>				<b>4,670</b>
Mesas de trabajo	Unidad	2	380	760
Escritorio	Unidad	1	600	600
Sillas plásticas	Unidad	6	60	360
Archivo de metal	Unidad	1	500	500
Calculadoras	Unidad	2	100	200
Mesa de reuniones	Unidad	1	1,200	1,200
Estanterías metálicas	Unidad	3	350	1,050
<b>Vehículos</b>				<b>8,000</b>
Motocicleta	Unidad	1	8,000	8,000
<b>Equipo de computación</b>				<b>3,500</b>
Computadora	Unidad	1	2,800	2,800
Impresora	Unidad	1	350	350
UPS	Unidad	1	350	350
<b>Intangible</b>				<b>3,000</b>
Gastos de organización			3,000	3,000
<b>Total</b>				<b>26,070</b>

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

El cuadro anterior presenta el desglose de los bienes necesarios para la realización del proyecto. La mayor inversión es el rubro de vehículos que representa 31%, mobiliario y equipo 18%, equipo de producción 17%, equipo de computación 13%, gastos de organización 11% y herramientas 10%.

### **3.7.2 Inversión de capital de trabajo**

Son todos los costos necesarios para financiar la primera producción y obtener la mejor rentabilidad, los cuales se presentan a continuación.

**Cuadro 13**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Inversión en Capital de Trabajo**  
**Año 2014**

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
<b>Materia prima</b>				<b>4,624</b>
Pera	Libra	996.92	3.00	2,991
Azúcar	Libra	449.67	3.00	1,349
Ácido cítrico	Libra	2.83	80	226
Pectina cítrica	Libra	0.58	93	54
Benzoato de sodio	Libra	0.08	48	4
<b>Mano de obra</b>				<b>3,767</b>
Selección de la fruta	Día	2	74.97	150
Lavado	Día	4	74.97	300
Pelado	Día	6	74.97	450
Preparación	Día	0.50	74.97	37
Cocción	Día	2	74.97	150
Llenado	Día	10.67	74.97	800
Enfriado	Día	1.92	74.97	144
Etiquetado	Día	10.67	74.97	800
Almacenado	Día	1	74.97	75
Bonificación incentivo		38.76	8.33	323
Séptimo día		3,229	/ 6	538
<b>Costos indirectos variables</b>				<b>4,875</b>
Cuota patronal		3,444	0.1267	436
Prestaciones laborales		3,444	0.3055	1,052
Gas propano	Libra	70	4.29	300
Frasco vidrio con tapadera 10 onzas	Unidad	1,833	1.50	2,750
Etiquetas adhesivas	Unidad	1,833	0.10	183
Fletes sobre compra	Unidad	2	50	100
Energía eléctrica	Kw	64	0.84	54
<b>Costos fijos de producción</b>				<b>3,460</b>
Honorarios encargado de producción	Mensual	1	2,250	2,250
Arrendamiento de instalaciones	Mensual	1	750	750
Utensilios de plástico	Unidad	2	40	80
Picheles	Unidad	2	20	40
Tablas de picar	Unidad	2	35	70
Cuchillos	Unidad	3	35	105
Cucharas medidoras	Unidad	1	75	75
Espumaderas	Unidad	2	15	30
Paletas	Unidad	2	30	60
<b>Gastos de venta</b>				<b>2,450</b>
Honorarios del vendedor	Mensual	1	2,250	2,250
Publicidad y propaganda	Mensual	1	200	200
<b>Gastos de administración</b>				<b>3,100</b>
Honorarios administrador	Mensual	1	2,250	2,250
Honorarios contador	Mensual	1	600	600
Papelería y útiles	Mensual	1	100	100

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Agua y teléfono	Mensual	1	150	150
<b>Total inversión en capital de trabajo</b>				<b>22,276</b>

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

El cuadro anterior muestra los rubros necesarios para iniciar la producción y comercialización del proyecto; los costos con mayor representación dentro del total de capital de trabajo son los indirectos variables con 22%.

### 3.7.3 Inversión total

Es la suma de la inversión fija y la inversión del capital de trabajo necesario para la puesta en marcha del proyecto, la cual se encuentra integrada de la siguiente forma:

**Cuadro 14**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Inversión Total**  
**Año 2014**  
**(cifras en quetzales)**

Descripción	Parcial	Total
<b>Inversión fija</b>		<b>26,070</b>
Equipo de producción	4,400	
Herramientas	2,500	
Mobiliario y equipo	4,670	
Vehículos	8,000	
Equipo de computación	3,500	
Gastos de organización	3,000	
<b>Inversión de capital de trabajo</b>		<b>22,276</b>
Materia prima	4,624	
Mano de obra	3,767	
Costos indirectos variables	4,875	
Costos fijos de producción	3,460	
Gastos de venta	2,450	
Gastos de administración	3,100	
<b>Inversión total</b>		<b>48,346</b>

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



El cuadro anterior muestra el total de la inversión necesaria para llevar a cabo el proyecto. Se puede observar que la inversión fija que representa 54% y el capital de trabajo 46%.

### 3.7.4 Financiamiento

Se integra por instituciones o personas particulares, quienes aportan los recursos monetarios necesarios para desarrollar el proyecto. Para la ejecución del proyecto de mermelada de pera, se contarán con recursos provenientes de fuentes internas y externas, con lo cual se generarán condiciones necesarias para la obtención de recursos en inversión fija y capital de trabajo, las cuales se detallan a continuación.

**Cuadro 15**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Financiamiento**  
**Año 2014**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Descripción</b>	<b>Recursos propios</b>	<b>Recursos ajenos</b>	<b>Inversión total</b>
<b>Inversión fija</b>	<b>18,070</b>	<b>8,000</b>	<b>26,070</b>
Equipo de producción	4,400	-	4,400
Herramientas	2,500	-	2,500
Mobiliario y equipo	4,670	-	4,670
Vehículos	-	8,000	8,000
Equipo de computación	3,500	-	3,500
Gastos de organización	3,000	-	3,000
<b>Inversión de capital de trabajo</b>	<b>10,534</b>	<b>11,742</b>	<b>22,276</b>
Materia prima	4,624	-	4,624
Mano de obra	-	3,767	3,767
Costos indirectos variables	-	4,875	4,875
Costos fijos de producción	3,460	-	3,460
Gastos de ventas	2,450	-	2,450
Gastos de administración	-	3,100	3,100
<b>Total</b>	<b>28,604</b>	<b>19,742</b>	<b>48,346</b>

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

- **Fuentes internas**

En el cuadro anterior se observa que 41% de la inversión será financiada por 20 asociados con un aporte individual de Q.1,430.20, proveniente de ahorro familiar, pequeñas ganancias de las cosechas o fuerza de trabajo.

- **Fuentes externas**

El restante 46% será cubierto por recursos ajenos; las fuentes externas serán financiadas por la Cooperativa de Ahorro y Crédito Integral “San Miguel Chuimequena” R.L. -COSAMI-, organización que contribuye al desarrollo de la población proporcionándoles préstamos con las mejoras tasas del mercado, por medio de la concesión de préstamos bajo garantía fiduciaria mancomunada, con lo cual se responsabiliza a todos los asociados sobre el cumplimiento de la deuda.

### 3.7.4.1 Amortización del préstamo

A continuación se presenta el cuadro de amortización del préstamo con una tasa de interés del 14%.

**Cuadro 16**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Plan de Amortización del Préstamo**  
**Año 2014**  
**(Cifras en quetzales)**

<b>Año</b>	<b>Amortización a capital</b>	<b>Tasa de interés 14%</b>	<b>Total</b>	<b>Saldo de capital</b>
				19,742
1	19,742	2,764	22,506	-
<b>Total</b>	<b>19,742</b>	<b>2,764</b>	<b>22,506</b>	

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

El cuadro anterior refleja la cantidad total del préstamo necesario para financiamiento que se cancelará en su totalidad en el primer año de ejecución derivado a que se cuenta con los fondos suficientes.

### 3.7.5 Estados Financieros

Son aquellos que representan los resultados de las operaciones financieras en un periodo determinado, los cuales servirán de base para medir el riesgo, rentabilidad y viabilidad del proyecto.

#### 3.7.5.1 Costo directo de producción

Es la integración de los distintos elementos que intervienen en el proceso productivo para la determinación del costo de producción; sus elementos son: insumos, mano de obra y costos indirectos variables, lo cual se detalla a continuación.

**Cuadro 17**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Estado de Costo Directo de Producción Proyectado**  
**Año 2014**  
**(cifras en quetzales)**

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
<b>Materia prima</b>	<b>55,488</b>	<b>55,488</b>	<b>55,488</b>	<b>55,488</b>	<b>55,488</b>
Pera	35,892	35,892	35,892	35,892	35,892
Azúcar	16,188	16,188	16,188	16,188	16,188
Ácido cítrico	2,712	2,712	2,712	2,712	2,712
Pectina cítrica	648	648	648	648	648
Benzoato de sodio	48	48	48	48	48
<b>Mano de obra</b>	<b>45,204</b>	<b>45,204</b>	<b>45,204</b>	<b>45,204</b>	<b>45,204</b>
Selección de la fruta	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Lavado	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600
Pelado	5,400	5,400	5,400	5,400	5,400
Preparación	444	444	444	444	444
Cocción	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Llenado	9,600	9,600	9,600	9,600	9,600
Enfriado	1,728	1,728	1,728	1,728	1,728
Etiquetado	9,600	9,600	9,600	9,600	9,600
Almacenado	900	900	900	900	900
Bonificación incentivo	3,876	3,876	3,876	3,876	3,876
Séptimo día	6,456	6,456	6,456	6,456	6,456
<b>Costos indirectos variables</b>	<b>58,500</b>	<b>58,500</b>	<b>58,500</b>	<b>58,500</b>	<b>58,500</b>
Cuota patronal	5,232	5,232	5,232	5,232	5,232
Prestaciones laborales	12,624	12,624	12,624	12,624	12,624
Gas propano	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600
Frasco vidrio c/ tapa 10 onzas	33,000	33,000	33,000	33,000	33,000
Etiquetas adhesivas	2,196	2,196	2,196	2,196	2,196

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Fletes sobre compra	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Energía eléctrica	648	648	648	648	648
<b>Total costo directo</b>	<b>159,192</b>	<b>159,192</b>	<b>159,192</b>	<b>159,192</b>	<b>159,192</b>
Producción frascos de 10 oz.	22,000	22,000	22,000	22,000	22,000
<b>Costo directo de un frasco</b>	<b>7.24</b>	<b>7.24</b>	<b>7.24</b>	<b>7.24</b>	<b>7.24</b>

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

El cuadro anterior muestra la suma total de los costos necesarios para el buen manejo del proceso productivo, de los cuales los costos indirectos variables representan 37%, materia prima 33% y mano de obra 30%.

### 3.7.5.2 Estado de resultados proyectado

Estado financiero que permite conocer la utilidad que se obtendrá durante la vida útil del proyecto. A continuación se presenta el cuadro proyectado a cinco años:

**Cuadro 18**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Estado de Resultados Proyectado**  
**Año 2014**  
**(cifras en quetzales)**

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	316,800	316,800	316,800	316,800	316,800
(-) Costo directo de producción	159,192	159,192	159,192	159,192	159,192
<b>Contribución a la ganancia</b>	<b>157,608</b>	<b>157,608</b>	<b>157,608</b>	<b>157,608</b>	<b>157,608</b>
<b>Gastos variables de venta</b>					
Combustibles	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
<b>Ganancia marginal</b>	<b>154,608</b>	<b>154,608</b>	<b>154,608</b>	<b>154,608</b>	<b>154,608</b>
<b>(-) Costos fijos de producción</b>	<b>37,965</b>	<b>37,965</b>	<b>37,965</b>	<b>37,965</b>	<b>37,340</b>
Honorarios encargado de producción	27,000	27,000	27,000	27,000	27,000
Arrendamiento de instalaciones	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000
Utensilios de plástico	80	80	80	80	80
Picheles	40	40	40	40	40
Tablas de picar	70	70	70	70	70
Cuchillos	105	105	105	105	105
Cucharas medidoras	75	75	75	75	75
Espumaderas	30	30	30	30	30
Paletas	60	60	60	60	60
Depreciación equipo de producción	880	880	880	880	880
Depreciaciones herramientas	625	625	625	625	-
<b>(-) Gastos de ventas</b>	<b>31,000</b>	<b>31,000</b>	<b>31,000</b>	<b>31,000</b>	<b>31,000</b>

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

<b>Descripción</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
Honorarios del vendedor	27,000	27,000	27,000	27,000	27,000
Publicidad y propaganda	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Depreciación de vehículos	1,600	1,600	1,600	1,600	1,600
<b>(-) Gastos de administración</b>	<b>39,901</b>	<b>39,901</b>	<b>39,900</b>	<b>38,734</b>	<b>38,734</b>
Honorarios administrador	27,000	27,000	27,000	27,000	27,000
Honorarios contador	7,200	7,200	7,200	7,200	7,200
Papelería y Útiles	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Agua y teléfono	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Depreciación mobiliario y equipo	934	934	934	934	934
Depreciación equipo de computación	1,167	1,167	1,166	-	-
Amortización gastos de organización	600	600	600	600	600
<b>Ganancia en operación</b>	<b>45,742</b>	<b>45,742</b>	<b>45,743</b>	<b>46,909</b>	<b>47,534</b>
<b>Gastos financieros</b>	<b>2,764</b>	-	-	-	-
<b>Ganancia antes de ISR</b>	<b>42,978</b>	<b>45,742</b>	<b>45,743</b>	<b>46,909</b>	<b>47,534</b>
(-) Impuesto sobre la renta	12,034	12,808	12,808	13,135	13,310
<b>Ganancia neta</b>	<b>30,944</b>	<b>32,934</b>	<b>32,935</b>	<b>33,774</b>	<b>34,224</b>

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

El cuadro anterior refleja que el proyecto genera beneficios favorables al dar como resultado ganancia neta después de impuestos. La ganancia generada muestra un panorama económico favorable debido a la tendencia positiva para los cinco años.

### 3.7.5.3 Presupuesto de caja

Muestra el comportamiento de los ingresos y egresos realizados durante la ejecución del proyecto, lo cual se presenta a continuación.

**Cuadro 19**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Presupuesto de Caja Proyectado**  
**Año 2014**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Descripción</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
<b>Ingresos</b>	<b>365,146</b>	<b>368,118</b>	<b>407,632</b>	<b>446,372</b>	<b>485,112</b>
Saldo inicial	-	51,318	90,832	129,572	168,312
Aportación de los asociados	28,604	-	-	-	-
Préstamo	19,742	-	-	-	-
Ventas	316,800	316,800	316,800	316,800	316,800

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
<b>Egresos</b>	<b>313,828</b>	<b>277,286</b>	<b>278,060</b>	<b>278,060</b>	<b>278,387</b>
Equipo de producción	4,400	-	-	-	-
Herramientas	2,500	-	-	-	-
Mobiliario y equipo	4,670	-	-	-	-
Vehículo	8,000	-	-	-	-
Equipo de computación	3,500	-	-	-	-
Gastos de organización	3,000	-	-	-	-
Costo directo de producción	159,192	159,192	159,192	159,192	159,192
Gastos variables de venta	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Costos fijos de producción	36,460	36,460	36,460	36,460	36,460
Gastos de venta	29,400	29,400	29,400	29,400	29,400
Gastos de administración	37,200	37,200	37,200	37,200	37,200
Amortización del préstamo	19,742	-	-	-	-
Intereses sobre préstamo	2,764	-	-	-	-
Impuesto sobre la renta	-	12,034	12,808	12,808	13,135
<b>Saldo final</b>	<b>51,318</b>	<b>90,832</b>	<b>129,572</b>	<b>168,312</b>	<b>206,725</b>

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

El cuadro anterior refleja resultado positivo en el saldo final de cada año lo cual indica que es rentable; los ingresos por ventas alcanzarán para cubrir los costos y gastos incurridos durante el ciclo de vida del proyecto.

#### 3.7.5.4 Estado de situación financiera proyectado

Muestra la situación contable de la organización. Incluye su efectivo y activos necesarios para llevar a cabo el proceso productivo, así como las obligaciones contraídas con terceros las cuales tienen origen por compra de materias primas y otros gastos, además de mostrar el patrimonio inicial y las utilidades acumuladas durante cada período fiscal.

**Cuadro 20**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Estado de Situación Financiera Proyectado**  
**Año 2014**  
**(cifras en quetzales)**

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
<b>Activo corriente</b>	<b>51,318</b>	<b>90,832</b>	<b>129,572</b>	<b>168,312</b>	<b>206,725</b>
Efectivo	51,318	90,832	129,572	168,312	206,725
<b>Activo no corriente</b>	<b>20,264</b>	<b>14,458</b>	<b>8,653</b>	<b>4,014</b>	<b>-</b>

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

<b>Descripción</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
Equipo de producción	4,400	4,400	4,400	4,400	4,400
(-) Depreciación acumulada	(880)	(1,760)	(2,640)	(3,520)	(4,400)
Herramientas	2,500	2,500	2,500	2,500	-
(-) Depreciación acumulada	(625)	(1,250)	(1,875)	(2,500)	-
Mobiliario y equipo	4,670	4,670	4,670	4,670	4,670
(-) Depreciación acumulada	(934)	(1,868)	(2,802)	(3,736)	(4,670)
Vehículo	8,000	8,000	8,000	8,000	8,000
(-) Depreciación acumulada	(1,600)	(3,200)	(4,800)	(6,400)	(8,000)
Equipo de computación	3,500	3,500	3,500	-	-
(-) Depreciación acumulada	(1,167)	(2,334)	(3,500)	-	-
Gastos de organización	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
(-) Amortización acumulada	(600)	(1,200)	(1,800)	(2,400)	(3,000)
<b>Total activo</b>	<b>71,582</b>	<b>105,290</b>	<b>138,225</b>	<b>172,326</b>	<b>206,725</b>
<b>Pasivo y patrimonio</b>					
<b>Pasivo corriente</b>	<b>12,034</b>	<b>12,808</b>	<b>12,808</b>	<b>13,135</b>	<b>13,310</b>
Impuesto sobre la renta por pagar	12,034	12,808	12,808	13,135	13,310
<b>Patrimonio</b>	<b>59,548</b>	<b>92,482</b>	<b>125,417</b>	<b>159,191</b>	<b>193,415</b>
Aportación de los asociados	28,604	28,604	28,604	28,604	28,604
Ganancia del ejercicio	30,944	32,934	32,935	33,774	34,224
Utilidad no distribuida	-	30,944	63,878	96,813	130,587
<b>Total pasivo y patrimonio</b>	<b>71,582</b>	<b>105,290</b>	<b>138,225</b>	<b>172,326</b>	<b>206,725</b>

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

El cuadro anterior se puede observar que la acumulación de las obligaciones y derechos mantiene equilibrio durante los años productivos. Además muestra incremento en el activo corriente el cual está integrado por valores de caja y bancos, mientras que el activo no corriente decrece debido a la acumulación de la depreciación anual calculada bajo los porcentajes de ley. Por otra parte el pasivo muestra las obligaciones que se obtendrán con terceros y el patrimonio se refleja la acumulación de la ganancia de cada periodo, situación favorable que representa la viabilidad del proyecto.

### 3.7.6 Evaluación financiera

Son procesos que se utilizan para medir resultados, con el fin de demostrar la viabilidad y rentabilidad del proyecto así como las expectativas de ganancia de los inversionistas. La evaluación del proyecto se efectuará a través del punto de

equilibrio, valor actual neto (VAN), tasa interna de retorno (TIR), relación beneficio costo (RB/C) y el periodo de recuperación de la inversión (PRI).

### 3.7.6.1 Punto de equilibrio

Se conoce como punto de equilibrio al punto donde las ventas cubren costos y gastos del proyecto, es decir no obtiene utilidades ni pérdidas; puede estar representado tanto en valores monetarios como en unidades de ventas mínimas.

- **Punto de equilibrio en valores**

Representa el nivel de ventas que se deben realizar para cubrir los costos fijos y variables incurridos es decir para que no se pierda ni se gane en el proyecto, el punto de equilibrio en valores asciende a la cantidad de Q.228,773.75.

- **Punto de equilibrio en unidades**

Estable que las unidades que se deben vender para alcanzar el punto de equilibrio en valores es de 14,298 frascos de mermelada.

- **Margen de seguridad**

Se obtiene de la diferencia de las ventas netas menos el punto de equilibrio en valores, indica el porcentaje de ventas el cual no puede ser inferior para que no se produzcan pérdidas.

Ventas	316,800.00	100.00%
(-) Punto de equilibrio	<u>228,773.75</u>	<u>72.21%</u>
<b>(=) Margen de seguridad</b>	<b>88,026.25</b>	<b>27.79%</b>

El margen de seguridad para el primer año de producción es de 27.79%.

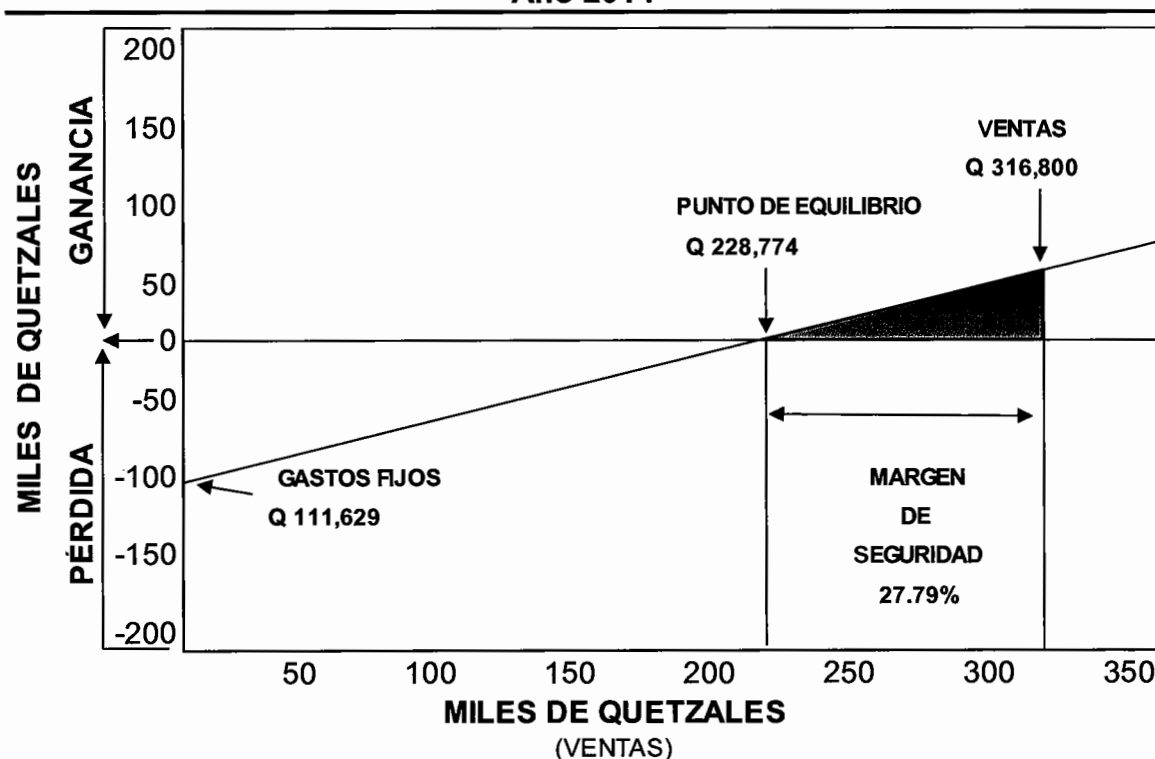


El margen de seguridad corresponde a cantidad que se relaciona con las ventas y representa ganancia al inversionista luego de cubrir costos y gastos.

- **Gráfica del punto de equilibrio**

Se presenta de forma gráfica el punto de equilibrio donde se puede observar que refleja un margen de seguridad del 27.79%.

**Gráfica 5**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Punto de Equilibrio**  
**Año 2014**



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

La gráfica muestra la intersección de las líneas que representan las ventas y los gastos fijos, lo que determina que para el proyecto de mermelada de pera se

llegará al equilibrio cuando se obtenga en ventas la cantidad de Q.228,773.75, que equivalen a 14,298 frascos de 10 onzas de mermelada.

### 3.7.6.2 Flujo neto de fondos

Compuesto por los ingresos y egresos que se originan por operaciones de desembolso de efectivo en cada uno de los años del proyecto; dichas operaciones servirán para evaluar financieramente el proyecto al tomar en cuenta el valor del dinero en el tiempo.

**Cuadro 21**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Flujo Neto de Fondos –FNF–**  
**(cifras en quetzales)**

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
<b>Ingresos</b>	<b>316,800</b>	<b>316,800</b>	<b>316,800</b>	<b>316,800</b>	<b>316,800</b>
Ventas	316,800	316,800	316,800	316,800	316,800
<b>Egresos</b>	<b>280,050</b>	<b>278,060</b>	<b>278,060</b>	<b>278,387</b>	<b>278,562</b>
Costo directo de producción	159,192	159,192	159,192	159,192	159,192
Gastos variables de venta	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Costos fijos de producción	36,460	36,460	36,460	36,460	36,460
Gastos de venta	29,400	29,400	29,400	29,400	29,400
Gastos de administración	37,200	37,200	37,200	37,200	37,200
Gastos financieros	2,764	-	-	-	-
Impuesto sobre la renta	12,034	12,808	12,808	13,135	13,310
<b>Flujo neto de fondos</b>	<b>36,750</b>	<b>38,740</b>	<b>38,740</b>	<b>38,413</b>	<b>38,238</b>

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

El resultado del cuadro anterior muestra la disponibilidad de efectivo neto que generarán las operaciones del proceso productivo; se puede observar un saldo positivo de los fondos que se obtendrán en cada año de vida del proyecto.

### 3.7.6.3 Valor actual neto -VAN-

Es el valor actualizado de los beneficios futuros a una tasa de descuento; si la suma de los ingresos actualizados es mayor a la de los egresos actualizados entonces la rentabilidad que generara el proyecto será mayor que la tasa de descuento aplicada.

A continuación se presenta el cuadro que contiene el cálculo del valor actual neto (VAN).

**Cuadro 22**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: producción de Mermelada de Pera**  
**Valor Actual Neto –VAN–**  
**(cifras en quetzales)**

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Flujo neto de fondos	Factor de actualización 16%	Valor actual neto
0	48,346		48,346	(48,346)	1.00000	(48,346)
1		316,800	280,050	36,750	0.86207	31,681
2		316,800	278,060	38,740	0.74316	28,790
3		316,800	278,060	38,740	0.64066	24,819
4		316,800	278,387	38,413	0.55229	21,215
5		316,800	278,562	38,238	0.47611	18,205
<b>Total</b>	<b>48,236</b>	<b>1,584,000</b>	<b>1,393,119</b>	<b>190,881</b>		<b>76,364</b>

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

La tasa de rendimiento mínima aceptada, establecida en base al promedio de tasa de interés activa del año 2014 por 13%, más un porcentaje de prima de riesgo por la inversión de 3%; es aceptada ya que el valor actual neto es mayor a cero y por consiguiente, significa un rendimiento mayor del esperado.

#### 3.7.6.4 Relación beneficio costo –RBC-

Establece la eficiencia con que se utilizan los recursos en el proyecto. A continuación se presenta el cuadro que actualiza los ingresos y egresos

**Cuadro 23**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: producción de Mermelada de Pera**  
**Relación Beneficio Costo –RBC–**  
**(cifras en quetzales)**

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Factor de actualización 16%	Ingresos actualizados	Egresos actualizados
0	48,346		48,346	1	-	48,346
1		316,800	280,050	0.86207	273,104	241,423
2		316,800	278,060	0.74316	235,433	206,643

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Factor de actualización 16%	Ingresos actualizados	Egresos actualizados
3		316,800	278,060	0.64066	202,961	178,142
4		316,800	278,387	0.55229	174,965	153,750
5		316,800	278,562	0.47611	150,832	132,626
<b>Total</b>	<b>48,236</b>	<b>1,584,000</b>	<b>1,393,119</b>	-	<b>1,037,295</b>	<b>960,930</b>

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

El cuadro anterior muestra la relación beneficio costo que se obtiene de la división de la suma de ingresos actualizados entre la sumatoria de los egresos actualizados lo que da como resultado Q.1.08 y se interpreta que por cada quetzal invertido se obtiene Q.0.08 de rendimiento.

### 3.7.6.5 Tasa interna de retorno -TIR-

Mide la rentabilidad del proyecto a través de la TREMA, debido a que iguala el valor actual de los flujos netos de fondos con la inversión total del proyecto.

**Cuadro 24**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: producción de Mermelada de Pera**  
**Tasa Interna de Retorno –TIR–**  
**(cifras en quetzales)**

Año	Flujo neto de fondos	Tasa de descuento 73%	Flujo neto de fondos actualizado	Tasa de descuento 74%	Flujo neto de fondos actualizado	Factor de factorización 73.1377%	TIR
0	(48,346)	1.00000	(48,346)	1.00000	(48,346)	1.00000	(48,346)
1	36,750	0.57803	21,243	0.57471	21,121	0.57757	21,226
2	38,740	0.33412	12,944	0.33029	12,795	0.33359	12,923
3	38,740	0.19314	7,482	0.18982	7,354	0.19267	7,464
4	38,413	0.11164	4,288	0.10909	4,190	0.11128	4,275
5	38,238	0.06453	2,467	0.06270	2,398	0.06427	2,458
	<b>190,881</b>		<b>78</b>		<b>(488)</b>		<b>0</b>

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

Se observa en base el cuadro anterior que la tasa interna de retorno es de 73.14%, la cual es mayor a la establecida con la trema por lo tanto la inversión es aceptable.

### 3.7.6.6 Período de recuperación de la inversión –PRI–

Indica el tiempo en recuperar el capital invertido; el siguiente cuadro presenta el valor de la inversión total del proyecto y los flujos netos de fondos actualizados en el VAN que representan aportes de recuperación al final de cada año.

**Cuadro 25**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Período de Recuperación de la Inversión –PRI–**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Año</b>	<b>Inversión</b>	<b>Valor actual neto</b>	<b>Valor actual neto acumulado</b>
0	48,346	-	-
1	-	31,681	31,681
2	-	28,790	60,471
3	-	24,819	85,290
4	-	21,215	106,505
5	-	18,205	124,710

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

Al analizar los datos del cuadro anterior, según los cálculos efectuados, se determinó que el tiempo en que se recuperará la inversión total será de un año, cinco meses y un día.

### 3.7.7 Impacto Social

Con la propuesta del proyecto se incrementará el desarrollo del sector rural al contribuir con diversificación de la producción agroindustrial, además ofrecerá a las familias fuentes adicionales de ingresos, además que promoverá el crecimiento de las actividades comerciales y financieras del Municipio, asimismo fortalecerá la producción de pera en la comunidad.

## **CAPITULO IV**

### **COMERCIALIZACIÓN DE LA MERMELADA DE PERA**

Es un conjunto de actividades que conlleva el traslado de bienes y servicios de productor al consumidor final; son todas las acciones de venta del producto en el mercado; además coordina acciones de producción, distribución y consumo.

#### **4.1 SITUACIÓN ACTUAL**

Se determinó que en la actualidad existen importaciones del producto de la ciudad capital hacia el Municipio y que es la forma como se abastece el mercado local, no existen productores de mermelada de pera. De acuerdo a la investigación de campo realizada se identificó que varios hogares cuentan con árboles de pera, que constituirán la materia prima del proyecto, la tierra es apta para el cultivo de los mismos, lo cual generará ahorros significativos en la producción del producto.

#### **4.2 MEZCLA DE MERCADOTECNIA**

Al implementar el proyecto, es necesario evaluar las características y condiciones del mercado local, para introducir el producto, por lo que a continuación se describe cada uno de los elementos que conforman la mezcla de mercadotecnia: producto, precio, plaza y promoción, planteada para el proyecto.

##### **4.2.1 Producto**

Es una conserva de dulce, que se elabora al cocer pera en trozos en agua y con proporción de azúcar igual al peso de la fruta, la cual se envasa y se sirve para consumo en aperitivos, repostería boquitas, y otros similares, además lo pueden utilizar las panaderías y pastelerías. La producción de mermelada es un proceso utilizado a nivel casero, es por ello que la competencia obliga a que los

productos sean especiales por las materias primas que los componen, su fórmula y la forma natural sin preservantes y aditivos.

#### **4.2.1.1 Características**

Es de consistencia gelatinosa, en la que se pueden degustar trozos de pera, su color es gris brillante, elaborado de manera artesanal, sabor 100% natural, sin preservantes ni saborizantes.

#### **4.2.1.2 Marca**

Llevará el nombre de Mermelada de pera "Peridelys", con el objetivo que el consumidor conozca e identifique el producto.

#### **4.2.1.3 Calidad**

Materia prima, mano de obra y proceso calificados; se tendrán controles en el proceso de recolección, elaboración, empaque y presentación.

#### **4.2.1.4 Presentación y tamaño**

Vaso transparente de vidrio de 10 onzas, con tapadera plástica, sello de seguridad y etiqueta adhesiva de identificación.

#### **4.2.1.5 Garantía**

Es un producto 100% natural, sin preservantes, puede conservarse en un ambiente fresco por 12 meses.

#### **4.2.1.6 Utilidades**

Sirve para consumo en repostería boquitas y otros similares, también lo pueden utilizar las panaderías y pastelerías. Beneficia a la salud del ser humano debido a que proporciona vitaminas y aporte calórico al cuerpo.

## **4.2.2 Precio**

El precio de venta para el minorista será de Q16.00 por unidad.

### **4.2.2.1 Descuento**

De inicio no se concederán descuentos, se prevé que con la maduración del proyecto y de la comercialización, permita conceder descuentos por volumen de compra.

### **4.2.2.2 Período de pago**

Se realizara en el momento de la compra-venta del producto.

### **4.2.2.3 Términos de crédito**

De inicio no se concederá crédito.

## **4.2.3 Plaza**

A continuación se describen los elementos indispensables que realizaran para hacer llegar el producto al consumidor final.

### **4.2.3.1 Cobertura**

La comercialización del producto se efectuará en el Municipio, con el objetivo de a mediano plazo expandirse a municipios aledaños

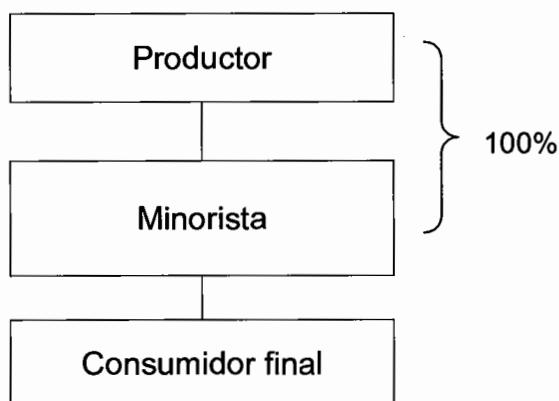
### **4.2.3.2 Canales de comercialización**

Se utilizará el canal uno debido a que participa el productor y el minorista, constituido abarroterías y tiendas, ubicados en el Municipio; con el propósito de que el consumidor obtenga el producto con mayor facilidad, sin incrementar los costos en la adquisición y con el cual se realizará la comercialización de forma eficiente y eficaz, el cual se muestra a continuación.



**Gráfica 6**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Canal de Comercialización**  
**Año 2014**

---



---

Fuente: elaboración propia, Grupo EPS, primer semestre 2014.

Es importante mencionar que al momento de iniciar la producción y distribución, se hace uso de un solo intermediario para hacer llegar el producto al consumidor final. Se considera adquirir un vehículo motorizado para comercializarlo y distribuirlo a nivel local, para realizar una venta rápida y eficiente.

#### **4.2.3.3 Márgenes de comercialización**

Corresponde a la diferencia entre el precio que percibe el productor y el precio que paga el consumidor final, por lo que es de suma importancia analizar y determinar el porcentaje que tendrá la organización, respecto a la comercialización del producto. Con dicha información se podrá determinar la ganancia que se obtendrá después de restar los costos y gastos en los que se incurren durante el proceso de producción, y todas las demás operaciones que implica llevar el producto al consumidor final, por lo que a continuación se presentan los porcentajes de participación y rendimiento que obtiene cada ente que participa en el proceso de comercialización de la mermelada de pera.

**Cuadro 26**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Margen de Comercialización**  
**Año 2014**

Participante	Precio Q.	MBC Q.	Costos y Gastos Q.	MNC Q.	% de Rendimiento	% de Participación
Productor	16					89
Minorista	18	2	1.60	0.40	3	11
Carga/descarga			0.10			
Almacenaje			0.20			
Alquiler local			0.80			
Administrativos			0.50			
Consumidor final						
<b>Total</b>		<b>2</b>	<b>1.60</b>	<b>0.40</b>		<b>100</b>

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

El cuadro anterior refleja que el minorista obtendrá Q.0.03 centavos de rendimiento por cada quetzal que invierta en la compra del producto, además la participación del productor es mayor a la del minorista representado por el 89%. Es importante mencionar que este rendimiento sobre la inversión es mayor a la tasa de rentabilidad que ofrecen las instituciones bancarias; lo cual representa ganancia significativa para las personas que desean comercializar el producto.

#### 4.2.3.4 Ubicaciones

La producción, almacenamiento y sala de venta se llevará a cabo en la Aldea Chuculjuyup, con la finalidad de obtener insumos necesarios para la producción.

#### 4.2.3.5 Transporte

El vendedor efectuará el traslado del producto, desde la bodega, hacia los negocios de los clientes minoristas en un vehículo motorizado.

#### 4.2.3.6 Inventario

Se contará con producción anual de 22,000 unidades.

#### **4.2.3.7 Logística**

La producción se realizará en la planta, luego el promotor de venta lo distribuirá a los minoristas y ellos se encargarán de trasladarlos al consumidor final.

#### **4.2.3.8 Almacenamiento**

Se almacenará temporalmente en la bodega en estanterías de metal, previo a ser distribuidas por el vendedor.

#### **4.2.4 Promoción**

Se integrará por la venta personal, publicidad y promoción de artículos, lo cual se detalla a continuación:

##### **4.2.4.1 Venta personal**

El promotor de ventas es la persona que contactará y realizará las ventas y distribución con los clientes minoristas.

##### **4.2.4.2 Publicidad**

Se llevará a cabo por medio de afiches y volantes.

##### **4.2.4.3 Promoción de artículos**

Se darán degustaciones en instalaciones de los clientes minoristas, con el objetivo de dar a conocer el producto a los clientes potenciales.

## **CAPITULO V**

### **ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE PERA**

Para llevar a cabo el proyecto de producción de mermelada de pera, es importante tomar en cuenta los factores administrativos como legales para su constitución, los cuales se muestran a continuación.

#### **5.1 SITUACIÓN ACTUAL**

De acuerdo a la investigación realizada, se determinó que la capacidad de organización de los pequeños productores se encuentra en bajo desarrollo, muestra dificultades de integración, lo que les limita el progreso; en su mayoría las unidades productivas cuentan con tipo de organización familiar, el jefe de familia toma las decisiones y no cuenta con infraestructura y asesoría técnica que les permita tener fuentes adicionales de ingresos.

#### **5.2 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

Para la puesta en marcha del proyecto, se propone la realización de una organización, a través de ella se realizarán todas las tareas administrativas y de comercialización. Su finalidad será alcanzar los objetivos económicos y sociales que sean de beneficio para la comunidad.

##### **5.2.1 Justificación**

Es necesario crear una estructura administrativa con la cual se pretenderá ser más competitivos en el mercado local, estará en la capacidad de proporcionar un producto de alta calidad, que será de beneficio para los asociados; contará con personería jurídica con el fin de obtener financiamiento, adquisición de insumos a menor costo, capacitación para mejorar las técnicas de producción; así como una estructura adecuada que garantizará el retorno de la inversión.

## **5.2.2 Objetivos**

Dentro de los objetivos que se pretenden alcanzar con la creación de la Cooperativa se mencionan:

### **5.2.2.1 Objetivo General**

Generar y promover una estructura adecuada para los miembros de la entidad, que permita aprovechar y optimizar los recursos, así como brindar la asistencia técnica mediante la realización de programas que ayuden al mejoramiento de las distintas actividades.

### **5.2.2.2 Objetivos específicos**

- Establecer la estructura organizacional que se adecúe a los requerimientos de la cooperativa.
- Determinar las funciones básicas de las unidades administrativas que conformarán la organización.
- Establecer una organización que promueva el desarrollo personal tanto de los asociados, como de los trabajadores.
- Facilitar fuentes y oportunidades de trabajo a los pobladores de la región, para brindar todos los elementos necesarios para mejorar sus habilidades y destrezas y que a la vez que fortalezcan organización.

## **5.2.3 Tipo de organización**

La organización que se propone es una cooperativa, que estará conformada por hombres y mujeres emprendedores que se dedicarán a la producción y comercialización de mermelada de pera; la cual brindará las siguientes ventajas:

- Entidad voluntaria y abierta
- Control democrático por los asociados
- Participación económica de los participantes

La cooperativa también se regirá por su propia ideología para lo cual se proponen los siguientes lineamientos para el logro de los objetivos.

- **Misión:** “Generar una cooperativa que busque el desarrollo integral de sus asociados y que permita fomentar y fortalecer la economía solidaria entre ellos, para elaborar productos competitivos y actuar con honestidad, transparencia y eficiencia.”
- **Visión:** “Ser una cooperativa consolidada líder en producción de mermelada de pera, que desarrolle crecimiento sostenible, que brinde un producto de calidad, con buen servicio y a precios accesibles.”

#### **5.2.4 Marco Jurídico**

Para la constitución de una cooperativa, se debe cumplir con requisitos para su buen funcionamiento, los cuales se realizan por medio de las leyes internas y externas, conformadas por las normas jurídicas del marco legal del país.

- **Normativa interna**

Es de suma importancia que la organización cumpla con los reglamentos que norman el funcionamiento interno y la forma de actuar, aprobadas y elaboradas en la Asamblea General que se mencionan a continuación:

- Acta de constitución
- Manual de organización
- Manual de normas y procedimientos
- Políticas y reglamento interno.

Los reglamentos deberán contener régimen disciplinario, patrimonio, régimen económico, disposiciones financieras y transitorias.

- **Normativa externa**

Dentro de las principales normas a ser consideradas en el marco jurídico que regula los diferentes actos de las cooperativas se mencionan las siguientes:

- Constitución Política de la República de Guatemala (artículo número 43. Libertad de industria, comercio y trabajo).
- Disposiciones para el Fortalecimiento del Sistema Tributario y el Combate a la Defraudación y el Contrabando, Decreto Número 4-2012.
- Ley de Actualización Tributaria, Decreto Número 10-2012.
- Ley del Impuesto al Valor Agregado I.V.A. Decreto Número 27-92.
- Reglamento a la Ley del Impuesto al Valor Agregado, Acuerdo Gubernativo Número 5-2013.
- Ley Orgánica del I.G.S.S. Decreto Número 295 del Congreso de la República.
- Ley General de Cooperativas Guatemala, Decreto Número 82-78.
- Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural, Decreto Número 11-2002.
- Código Civil, Decreto Ley Número 106 del Jefe de Gobierno de la República.
- Código de Trabajo, Decreto Número 1441 del Congreso de la República.
- Ley de la Bonificación Anual, Decreto Número 42-92.
- Ley del Impuesto de Solidaridad, Decreto Número 73-2008.
- Código de Comercio, Decreto Número 2-70 del Congreso de la República.
- Código de Salud, Decreto Número 90-97 del Congreso de la República.
- Ley Regulatoria de la prestación del Aguinaldo para los trabajadores del sector privado, Decreto Número 76-78.

### **5.2.5 Razón Social**

El nombre elegido para identificar a la organización, dedicada a la producción de la mermelada de pera, será: Cooperativa PROMETO de R.L.,

### 5.2.6 Marca

La marca del producto llevará el nombre de Mermelada de pera "Peridelys", con el objetivo que el consumidor conozca e identifique el producto. Además se presenta el logotipo y el eslogan que constituyen aspectos fundamentales para patentizarla ante el Registro Mercantil, los cuales se presentan a continuación.

- **Logotipo**

Se conformará de una pera con rostro animado, encerrada en un círculo el cual es divertido y fácil de recordar; mismo que será la representación visual para presentarla en los distintos medios de comunicación.

**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Mermelada de Pera**  
**Logotipo y Eslogan**  
**Año 2014**

---



---

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

- **Slogan**

Su objetivo fortalecer la imagen del producto, con el fin de dar a conocer sus bondades y beneficios, se utilizará: "Sabor y tradición, juntos en tu mesa"



### 5.2.7 Sistema Organizacional

Se utilizará el sistema tipo funcional, lineal staff, debido a que la autoridad estará concentrada en la administración, quien tendrá toda la responsabilidad del mando y asignará tareas; no excluirá la ayuda, opinión y cooperación de sus subalternos; y cada uno de ellos reportará únicamente al administrador.

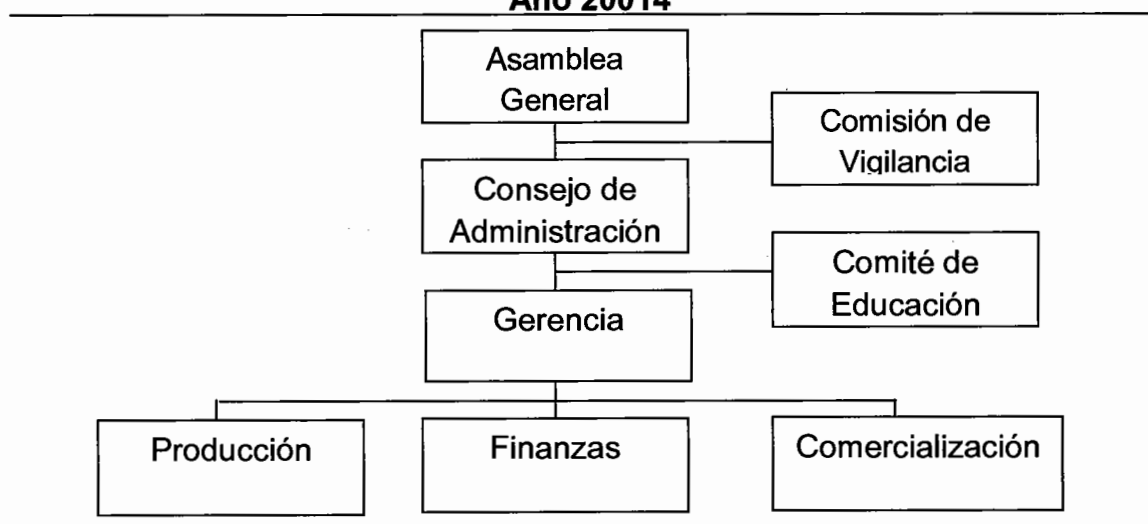
### 5.2.8 Diseño organizacional

Son los distintos órganos y niveles jerárquicos, así como líneas de comunicación y asesoría con las que contará la organización; la Cooperativa tendrá jerarquías bien definidas con el objeto de tener una división del trabajo y una departamentalización que haga eficiente la toma de decisiones.

### 5.2.9 Estructura organizacional

A continuación se presenta la estructura de la organización propuesta para la Cooperativa "PROMETO DE R.L".

**Gráfica 7**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Proyecto de Mermelada de Pera**  
**Organigrama Estructural Propuesto**  
**Año 2014**



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

La grafica anterior presenta la estructura funcional que se aplicará, con la finalidad de cumplir con lo establecido en las leyes vigentes, optimizar los recursos y el logro de los objetivos planteados.

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

Contendrá descripción de funciones de cada unidad y órgano que constituyen la cooperativa, las cuales se describen a continuación.

- **Asamblea general**

Representará la máxima autoridad de la organización; dentro de las funciones básicas que deberá realizar se mencionan: discutir, aprobar y desaprobar estados financieros y el informe de administración, conocer la distribución de utilidades, aprobar planes de comercialización.

- **Consejo de administración**

Será el encargado de elaborar y desarrollar programas o actividades que optimicen la administración de los recursos, además velará porque las normas, reglamentos y estatutos aprobados en la asamblea general, sean difundidos a todos los integrantes y les den seguimiento.

- **Comisión de vigilancia**

Tendrá a su cargo revisar y aprobar los planes, presupuestos de ingresos y egresos e inversión; controlará y fiscalizará los recursos financieros, vigilará el cumplimiento de las actividades de acuerdo a la planificación establecida. Las funciones serán en el momento se les necesite o se requiera de su asesoría.

- **Comité de educación**

Será responsable de proporcionar la capacitación necesaria a los trabajadores, para que mejoren sus procesos y adopten técnicas que mejoren el producto. Sus

actividades serán de acuerdo a la necesidad de capacitar a los asociados y pobladores del Municipio, en cuanto lo requiera la organización.

- **Administración**

Será responsable de la ejecución del plan de trabajo; tendrá a su cargo la realización del proceso administrativo, así como la administración del recurso financiero y actividades que conlleven a la obtención de los objetivos del proyecto; Además deberá fomentar entre los asociados y colaboradores vocación de servicio y trabajo en equipo, para mantener un clima de entendimiento y cooperación. Asistirá a todas las reuniones del Consejo de Administración y de la Asamblea General ordinaria con derecho a voz, pero sin derecho a voto.

- **Departamento de producción**

Será encargado del proceso de producción de la mermelada. Además dentro de sus funciones establecerá el control de la materia prima y todos los insumos necesarios para la ejecución de sus actividades.

- **Departamento de comercialización**

Será el encargado de supervisar y promover políticas de venta y distribución del producto, llevará registro de los pedidos que realicen los clientes y de la distribución de los mismos, buscará nuevos mercados y brindará soporte e información al cliente.

- **Departamento de finanzas**

Se encarga de llevar cuenta y razón de los fondos, la ejecución presupuestaria, llevará la contabilidad, tendrá a su cargo la elaboración de informes y estados financieros. Además establecerá y ejecutará el cronograma de adquisición y compra de la materia prima.

### **5.3 RECURSOS NECESARIOS**

Son todos aquellos recursos necesarios para el buen funcionamiento de la Cooperativa y se describen a continuación.

#### **5.3.1 Humanos**

Se realizará por medio del reclutamiento, selección y entrevista para hacer llegar a candidatos idóneos ocupar plazas vacantes. Los ocupantes de las plazas deberán ser originarios del Municipio y deberán contar con documento único de identificación DPI.

#### **5.3.2 Materiales**

Para el funcionamiento de la cooperativa se rentará una bodega con tres habitaciones; una habitación será utilizada para área de producción la cual contará con el siguiente equipo: dos mesas de trabajo, dos estufas industriales de gas, dos balanzas, cuatro ollas de 21 litros y utensilios de cocina; la segunda será sala de ventas con el siguiente equipo: tres sillas plásticas, una calculadora, tres estanterías metálicas, una computadora, una impresora y un UPS; la tercera la oficina administrativa contará con un escritorio, tres sillas plásticas, un archivo de metal, una calculadora y una mesa de reunión.

#### **5.3.3 Financieros**

Los 20 miembros de la Cooperativa aportarán Q1,430.20 cada uno, para un total de Q28,604 y Q19,742 será cubierto con crédito otorgado por una institución bancaria.

### **5.4 PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN**

La Cooperativa "PROMETO de R.L.", buscara contribuir con el desarrollo de los habitantes del Municipio, por lo cual se proyectará de forma social, económica y cultural; lo cual se describe a continuación.

#### **5.4.1 Social**

Con la puesta en marcha del proyecto se pretenderá motivar a los consumidores de mermelada, a conocer un nuevo sabor, lo cual adicionará en su dieta diaria. Se desea fomentar en los habitantes del lugar el deseo de desarrollo individual a través del trabajo colectivo, así como también el ahorro, al invertir su dinero en un negocio rentable que mejorará su calidad de vida.

#### **5.4.2 Económica**

El objetivo primordial de la Cooperativa será crear oportunidades laborales, lo cual conlleva a incrementar los niveles de vida de los pobladores, debido a que obtendrán fuentes de ingreso adicionales.

#### **5.4.3 Cultural**

La creación de la Cooperativa dará a conocer a los artesanos los beneficios que obtendrán con la producción de la mermelada, con lo cual se fomentará la participación de la población. Se desarrollarán actividades y seminarios que incrementen y fortalezcan los conocimientos de los accionistas.

### **5.5 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO**

Comprende el conocimiento de las fases del proceso administrativo como: planeación, organización, integración, dirección y control, las cuales son necesarias para el logro de los objetivos, y se describen a continuación.

#### **5.5.1 Planeación**

Proceso que fija estrategias, políticas, planes para alcanzar los objetivos; fija el curso de acción a seguirse, lo que debe hacerse, cómo, cuándo y en que secuencia. Incluye planes de trabajo, procedimientos, programas, políticas, estrategias, presupuestos y por lo tanto requiere la toma de decisiones adecuadas para alcanzar las metas de la Cooperativa.

### **5.5.1.1 Principios de planeación**

Se fundamentará en los principios de objetividad, unidad, compromiso, flexibilidad, equilibrio y precisión.

### **5.5.1.2 Elementos de planeación**

Con el objetivo de efectuar una planeación idónea para cumplir con las actividades planteadas, la Cooperativa aplicará los siguientes elementos: objetivos, presupuesto, estrategias, planes y programas, los cuales se definen a continuación.

- **Objetivos**

Realizar un producto nuevo, viable y rentable que mejore la calidad de vida de los habitantes del Municipio.

- **Estrategias**

La principal estrategia de la Cooperativa es incentivar la participación en equipo de los asociados, procurar el bien común y buscar nuevos mercados.

- **Programas**

Se implementarán programas de capacitación al personal de producción para que mejoren sus procesos con el fin que adopten y apliquen técnicas que mejoren el producto.

### **5.5.2 Organización**

A través de la organización se coordinan una serie de actividades entre individuos o grupos de trabajo con el fin de obtener el máximo aprovechamiento de los recursos.

Dentro de la Cooperativa se desempeñarán funciones específicas para cada puesto los cuales se describen en los manuales de Organización y el de Normas

y Procedimientos (ver anexo 1 y 2), los cuales contendrán las tareas que cada unidad administrativa debe realizar como: ubicación, requerimientos y los puestos responsables de su ejecución, además que auxiliarán en la inducción, capacitación y adiestramiento del personal, así como también las reglas que deben cumplir y ejecutar. La organización contará con un organigrama, el cual está formado por una estructura organizacional jerarquizada con relaciones de autoridad y responsabilidad bien definidas.

#### **5.5.2.1 Principios de organización**

Para lograr los resultados de la Cooperativa se plantean los siguientes principios

- De especialización

Cada integrante de la Cooperativa estará dedicado a actividades designadas, para aprovechar al máximo los recursos y evitar el traslape y duplicidad de tareas.

- De unidad de mando

Los subordinados recibirán instrucciones de un solo jefe, para evitar doble esfuerzo.

- Del equilibrio de dirección – control

El Administrador será el encargado de asignar actividades, delegar autoridad y funciones a los integrantes de la Cooperativa.

#### **5.5.2.2 Elementos de la organización**

Se describen a continuación los elementos necesarios para la fase de organización.

- **Funcionalización**

Se contará con el manual de organización con el fin de especificar las funciones de cada puesto de trabajo y el grado jerárquico correspondiente a cada unidad administrativa.

- **Sistema de organización**

El sistema propuesto es lineal staff, donde la autoridad estará concentrada en la Administración; quien tendrá toda la responsabilidad del mando y asignará las tareas y actividades a realizarse, será

### **5.5.3 Integración**

La organización integrará al recurso humano para el mejor desarrollo de las actividades; iniciara operaciones con 20 asociados quienes participaran en el proceso productivo y ocuparan algún puesto en la estructura del mismo.

#### **5.5.3.1 Principios de integración**

Se hace necesario realizar principios de integración del recurso humano, los cuales se mencionan a continuación.

- **De la provisión de elementos administrativos**

Al ingresar a la Cooperativa, los integrantes tendrán como primera función conocer los manuales de organización y de normas y procedimientos, para que puedan desempeñar sus actividades según lo establecido.

- **De la importancia de la introducción adecuada**

El Administrador será el encargado de guiar a cada integrante que ingrese a la organización, indicarles los lineamientos y políticas establecidas.



### **5.5.3.2 Elementos de la integración**

Se realiza el análisis de los elementos de integración en base al recurso humano los cuales se describen a continuación

- **Reclutamiento**

Es la etapa en la que se elige a los candidatos que ocuparan las unidades administrativas de la organización.

- **Selección**

Etapa donde se selecciona a la persona idónea para el puesto y se realizara en base a las habilidades y destrezas que cada uno posea.

- **Inducción**

Se realizara por medio de una presentación a las autoridades de la Cooperativa, se le explicaran sus funciones y se le dará a conocer el manual de normas y procedimientos existente.

- **Evaluación del desempeño laboral**

Se efectuara una evaluación anual para poder medir el grado de eficiencia que cada miembro desempeñe en su puesto de trabajo.

### **5.5.4 Dirección**

Esta función consistirá en coordinar y vigilar cada una de las actividades con el fin de realizar los objetivos organizacionales establecidos. Será desempeñada por el Administrador, quien establecerá las políticas, además de velar porque se cumplan todas las actividades emitidas.

#### **5.5.4.1 Principios de dirección**

Para realizar la dirección se deben plantear los siguientes principios:

- De la unidad de mando

Cada subalterno tendrá un solo jefe supervisor.

- De la delegación

Toda actividad deberá delegarse en base a cada función establecida la cuales serán definidas por los jefes de cada unidad administrativa.

#### **5.5.4.2 Elementos de dirección**

Para que exista una eficaz dirección se toman en cuenta los elementos de: liderazgo, motivación, comunicación y supervisión, descritos a continuación.

- Liderazgo

El Gerente administrativo influirá de manera positiva en el grupo, con el objeto de obtener los mejores resultados del personal, delegará autoridad y dirigirá cada una de sus actividades.

- Motivación

Se efectuarán directrices motivacionales al personal con el fin de hacer crecer su competitividad y generar mayor y mejor producción del trabajo individual; el cual estimulará la comunicación, se tomarán ideas y sugerencias de los asociados de manera que se sientan integrados y crear una cultura de confianza y ayuda mutua.

- Comunicación

Para fomentar buena comunicación entre los integrantes de la Cooperativa se realizará de manera formal escrita a través de circulares, memorándums y reportes, para evitar malos entendidos con el objetivo que quede constancia de lo transmitido.

- **Supervisión**

Se realizarán actividades encaminadas para intervenir oportunamente en la corrección de errores, con el fin de motivar la disciplina en el personal lo cual se realizara con profesionalismo y respeto mutuo.

Sera responsabilidad del Consejo de Administración supervisar las operaciones de cada miembro de la Cooperativa así como de la Comisión de Vigilancia y del Administrador, se verificará que cada uno cumpla con sus funciones y atribuciones en el tiempo establecido y de manera eficiente y eficaz.

### **5.5.5 Control**

Se efectuará para verificar que todas las actividades estén encaminadas al logro de metas establecidas. Se llevará a cabo en cualquier momento del proceso productivo o de comercialización, esto ayudara a identificar errores que puedan perjudicar el desarrollo de actividades.

#### **5.5.5.1 Principios de control**

Los principios de control a aplicar en la Cooperativa son:

- **De carácter administrativo**

Los efectuará exclusivamente el administrador

- **De los estándares**

Será la comparación de los planificado versus lo ejecutado en el proceso de producción.

## CONCLUSIONES

Derivado de la situación socioeconómica encontrada en el Municipio de Totonicapán, departamento de Totonicapán, como resultado del trabajo de campo sobre “Diagnostico socioeconómico, potencialidades productivas y propuestas de inversión, en particular el tema de: “Comercialización y organización empresarial (tejido típico) y el proyecto: producción de mermelada de pera, se concluye lo siguiente:

1. La situación de los recursos naturales del Municipio, se ha deteriorado respecto a años anteriores, en especial los ríos y bosques, derivado del crecimiento urbano, contaminación, tala inmoderada y aumento de la frontera agrícola por la quema incontrolada de superficies, lo cual crea un ambiente de mayores enfermedades, contaminación ambiental, pérdida de especies de flora y fauna.
2. El 85% de la población es pobre, derivado de la falta de oportunidades laborales, además que el nivel de ingresos que perciben son insuficientes para cubrir las necesidades básicas del hogar.
3. El crecimiento poblacional en el Municipio, ha incrementado durante los últimos años, lo que ha provocado que cada vez existan más habitantes por kilómetro cuadrado, situación que impacta en la calidad de vida de los habitantes, lo que provoca el incremento de la pobreza, la carencia de servicios básicos, empleo y tenencia de la tierra.
4. La falta de planes de contingencia para prevención de desastres, pone en riesgo la integridad física de los pobladores, así como la infraestructura de las comunidades, lo cual incide en el alto nivel de vulnerabilidad existente en el Municipio.

5. La principal actividad artesanal es la producción de corte típico, la cual desarrolla el pequeño y mediano artesano en condiciones desfavorables, debido a que carecen de planificación de producción comercialización y organización, sus utilidades son destinadas para subsistencia; no cuentan con capital suficiente, sus herramientas son hechizas y manuales.
6. La falta de utilización del financiamiento externo por parte del sector artesanal por temor a pérdidas de propiedades y falta de información, ocasionan efectos negativos al no abarcar el mercado deseado, lo cual genera que se deje de producir a mayor escala lo que provoca que no perciban los ingresos deseados.
7. El Municipio posee las condiciones y recursos necesarios para llevar a cabo la ejecución del proyecto de mermelada de pera, el cual busca fortalecer la organización comunitaria y el mejoramiento del nivel de vida de los pobladores.
8. La estructura de organización que los pobladores pueden implementar para poner en marcha el proyecto de producción de mermelada de pera, es la formación de una Cooperativa, la cual estará constituida por 20 personas.

## RECOMENDACIONES

Debido a los resultados de la investigación realizada se plantean las siguientes recomendaciones que pueden ayudar a disminuir la problemática actual.

1. Que la Municipalidad, conjuntamente con la Delegación Departamental del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales –MARN- y las COCODES promuevan proyectos de renovación y conservación de los recursos naturales, así mismo que implementen campañas de concientización para reducir la contaminación del ambiente.
2. Que las autoridades Municipales en coordinación con los representantes comunales, solicite apoyo del gobierno central e instituciones para generar proyectos que impulsen el desarrollo y fortalecimiento de fuentes de empleo como una estrategia para disminuir la pobreza.
3. Que el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, conjuntamente con la Oficina Municipal de la Mujer -OMM-, coordinen la implementación de programas de planificación familiar, tanto en idioma castellano como en quiche, además deberán promoverse capacitaciones a las comadronas autorizadas quienes en su mayoría atienden a las mujeres del área rural.
4. Que los líderes comunitarios en coordinación con la Coordinadora Municipal para la Reducción de desastre –COMRED- y la Municipalidad gestionen ante las entidades competentes de gobierno central, el apoyo técnico y financiero para implementar programas de entidades permanentes que ayuden a la reducción de desastres, así como a la creación de planes de contingencia, que preparen y capaciten a la población ante eventualidades que puedan ser situación de riesgo.

5. Que las organizaciones productivas artesanales realicen una organización de productores de tejidos típicos, que reúnan a los pequeños y medianos artesanos en una organización formal que realice actividades que demanden esfuerzo común, que generen mejores ganancias a través de optimizar costos, lograr mejores precios, ampliar cobertura de mercado, captar recursos económicos para obtener incremento de la productividad.
6. Que los artesanos que producen corte típico soliciten apoyo a entidades financieras bancarias especializadas. con la finalidad de erradicar el temor al financiamiento externo, para destinarlo a la formación de la Cooperativa de productores de mermelada de pera y de esta manera lograr incrementar su capital que les permita producir a mayor escala.
7. Que el proyecto de mermelada de pera, sea realizado por los habitantes de la Aldea Chuculjuyup, del municipio de Totonicapán y aprovechen las ventajas que reúne el lugar como materia prima y mano de obra para reducir costos en el proceso de producción e incrementar su rentabilidad.
8. Que realicen e integren la Cooperativa propuesta y obtengan la personería jurídica con la cual pueden optar a créditos que les permitan tener acceso a la tecnología y realizar eficientemente la comercialización y organización empresarial.

## BIBLIOGRAFÍA

Aguilar Catalán, J.A. 2013. Método para la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico (Pautas para el Desarrollo de las Regiones, en Países que han sido mal Administrados), 3ª Ed. Guatemala. Renacer, p. 37 y 44.

Baca Urbina. G. 1990. Evaluación de Proyectos. 2ª. Ed. México, McGraw Hill. p.116

Casa de la Cultura, s.f. Monografía de San Miguel Totonicapán, s. n. Páginas de la 99 a la 101.

Casia M. 2008. Guía para la Preparación y Evaluación de Proyectos con un Enfoque Administrativo. Guatemala. Quinta Edición. Editorial Corporación JASD, páginas 137.

Comisión Nacional de Energía Eléctrica, GT. 2014. Ajuste tarifario trimestral período mayo-julio 2014, boletín de prensa CNEE-003-2014. s.n p. 1.

Congreso de la República de Guatemala. 1978. Ley General de Cooperativas, Artículo 7, Decreto número 82-78. p. 3.

\_\_\_\_\_. 2002. Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural. Decreto número 11-2002.

INCAP (Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá): Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica (en línea). Guatemala, consultado el 18 de ago. 2014. Disponible en: [www.incap.org.gt](http://www.incap.org.gt).



INAB (Instituto Nacional de Bosques). GT. 2010, Dinámica de la Cobertura Forestal 2006-2010. p. 110.

Instituto Nacional de Estadística. 1979. III Censo Nacional Agropecuario. Guatemala.

\_\_\_\_\_.1994. X Censo Nacional de Población y V de Habitación. Guatemala.

\_\_\_\_\_.2002. XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación. Guatemala.

\_\_\_\_\_. 2002. Proyecciones de Población 2002-2020. Guatemala.

\_\_\_\_\_. 2003. IV Censo Nacional Agropecuario. Guatemala.

Jiménez de Chang D. s.f. Normas para la elaboración de bibliografías en trabajos de investigación. Guatemala. Segunda Edición. s.n. s.p

MAGA (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación), Subdivisión de sedes departamentales, sede departamental de Totonicapán, GT. 2012. Caracterización del Municipio de Totonicapán del Departamento de Totonicapán.

\_\_\_\_\_. 2014. Diagnostico Agrícola Municipal de Totonicapán, p. 9.

Mesa Departamental de Totonicapán, GT. s.f. Estudio de Potencialidades & Agenda Departamental de Competitividad Totonicapán 2011 – 2015, p. 7 y 16.

Molina Gutiérrez, C. H. 2001. Proyecto Festivales de la Tradición K'iché de Totonicapán, s.n., p. 14 - 18

Ordóñez Mazariegos, C. S. GT. s.f. Relaciones Interétnicas en Totonicapán / Chuimekená (1944-2000). Circa 25 aniversario. s. n. p. 27.

Pastoral Social San Miguel Arcángel, GT. 1999. Diagnóstico Rural participativo del municipio de Totonicapán, s.n. p. 9.

SEGEPLAN (Secretaria de Programación y Planificación de la Presidencia). Plan de Desarrollo de Totonicapán, Totonicapán 2011-2021. (En línea) Guatemala: consultado el 12 de Jul de 2014. Disponible en: [www.segeplan.gob.gt](http://www.segeplan.gob.gt)

# **ANEXOS**

**ANEXO 1**  
**MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS**  
**COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE MERMELADA DE PERA**

# **MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS**



**Cooperativa de Productores de  
Mermelada de Pera de Totonicapán**

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	i
2 OBJETIVOS	2
2.1 GENERAL	2
2.2 ESPECÍFICOS	2
3 CAMPO DE APLICACIÓN	2
4 NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL	3
5 DIAGRAMA DEL PROCESO	3
6 SIMBOLOGÍA UTILIZADA	3
7 PROCEDIMIENTOS	5
7.1 COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO	5
7.2 AUTORIZACIÓN DE PROMOCIÓN DE VENTAS	8
7.3 ACTUALIZACIÓN DE CARTERA DE CLIENTES Y ELABORACIÓN DE TELEMARKETING DE SATISFACCIÓN AL CLIENTE	11

## INTRODUCCIÓN

Actualmente las organizaciones están en proceso de mejorar herramientas con las cuales se facilite el logro de la mejora continua y de objetivos. El manual de Normas y Procedimientos cumplirá con la función de guiar al personal en el desarrollo de pasos a seguir; el cual contiene de forma lógica y ordenada las actividades que deben desarrollarse en los distintos puestos que conformarán la Cooperativa "PROMETO, R.L.". El propósito primordial será dotar de una herramienta que contribuya a la optimización de los recursos y la sistematización en los procesos que se realizan dentro del área de cada colaborador de forma clara y sencilla.

Asimismo este instrumento administrativo contiene los procesos principales que se realizarán, los cuales son: comercialización del producto, autorización de promoción de ventas, actualización de cartera de clientes y elaboración de telemarketing de satisfacción al cliente.

## **MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS**

### **1. OBJETIVOS**

A continuación se describen los objetivos establecidos para el manual de normas y procedimientos:

#### **1.1 OBJETIVO GENERAL**

Proporcionar a la Cooperativa PROMETO, R.L., una guía que detalla la forma exacta bajo la cual puedan cumplirse las atribuciones de cada puesto de trabajo, para evitar errores y optimizar los recursos humanos, físicos y económicos.

#### **1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ✓ Precisar la secuencia lógica de los pasos de que se compone cada uno de los procedimientos.
- ✓ Establecer la responsabilidad operativa del personal en cada área de trabajo.
- ✓ Servir de orientación para el personal de nuevo ingreso con el fin de facilitar su integración a la organización.
- ✓ Ahorrar tiempo y esfuerzo en la realización del trabajo, para evitar la repetición de las instrucciones o directrices.

### **2. CAMPO DE APLICACIÓN**

Las disposiciones contenidas en el presente manual, serán de aplicación para todas las áreas que integrarán la Cooperativa Prometo de R.L.

### **NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL**

- ✓ Será responsabilidad del Consejo de Administración en coordinación con la Administración de la revisión periódica del contenido del presente manual con la finalidad de mantenerlo actualizado.



- ✓ El contenido del presente manual, será flexible para los cambios propuestos, para el mejoramiento de los procesos.
- ✓ Para modificar cada solicitud de aprobación al manual deberá evaluarse su contribución en eficiencia administrativa, reducción de costos y fortalecimiento del control.
- ✓ La administración se encargará de motivar el interés de los colaboradores para que conozcan y apliquen el manual de normas y procedimientos.
- ✓ El manual deberá permanecer en la administración así como ser accesible para todos los trabajadores que deseen consultarlo.

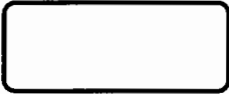
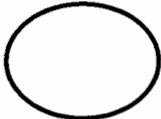
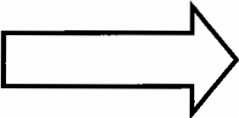


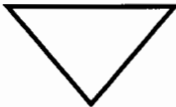
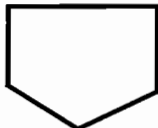
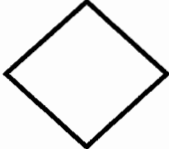
### **3. DIAGRAMA DE PROCESO**


Es el esquema o diseño que muestra los pasos o actividades que se realizan en un procedimiento, el mismo se expone en forma clara, sencilla y lógica; muestra cada una de las operaciones y relaciones entre cada paso del procedimiento.

### **4. SIMBOLOGIA UTILIZADA**

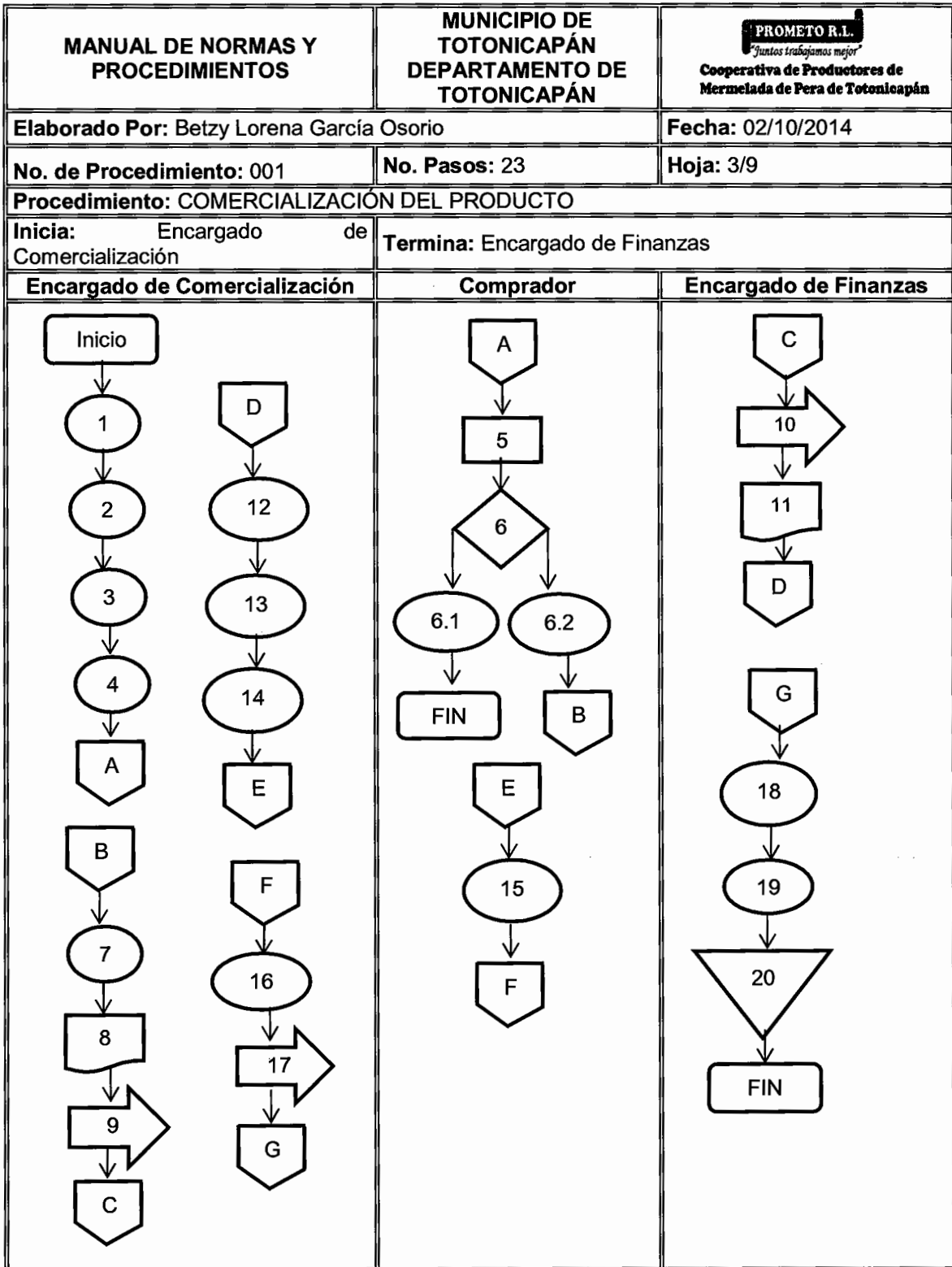
La simbología a utilizar en el presente manual se presenta a través de diagramas de proceso, en los cuales se utilizan símbolos de significado universal y se muestra a continuación.


**COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE MERMELADA  
DE PERA DE TOTONICAPANA " PROMETO, R.L"**

<b>Símbolo</b>	<b>Significado</b>
	<b>Inicio o final:</b> representa el inicio o fin de un proceso
	<b>Operación:</b> significa la realización de una actividad o una operación de un procedimiento
	<b>Traslado:</b> cualquier documento u objeto es cambiado de un lugar a otro.
	<b>Inspección:</b> se examina o comprueba algo del trabajo que se ejecuta.
	<b>Documento:</b> representa la utilización de formas, folletos, libros y hojas.
	<b>Archivo:</b> representa el almacenamiento interno de cualquier documento en forma permanente.
	<b>Conector:</b> finaliza las actividades de una unidad administrativa y se traslada a otra, del mismo procedimiento.
	<b>Decisión:</b> indica que algún punto del flujo tiene varias opciones alternas

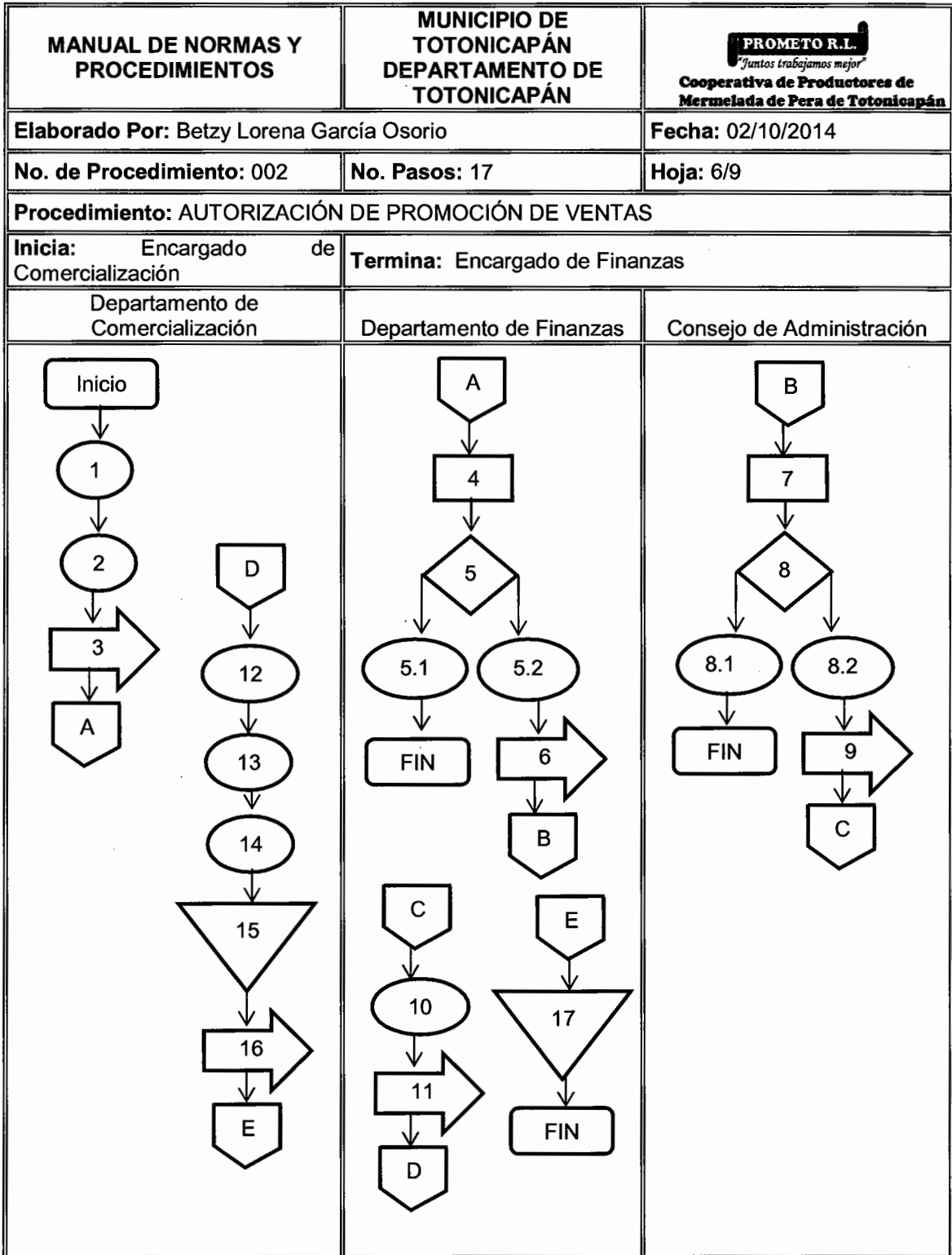
<b>MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS</b>	<b>MUNICIPIO DE TONICAPÁN DEPARTAMENTO DE TONICAPÁN</b>	
<b>Elaborado Por:</b> Betzy Lorena García Osorio		<b>Fecha:</b> 02/10/2014
<b>No. de Procedimiento:</b> 001	<b>No. Pasos:</b> 20	<b>Hoja:</b> 1/9
<b>Procedimiento:</b> COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO		
<b>Inicia:</b> Encargado de Comercialización	<b>Termina:</b> Encargado de Finanzas	
<p><b>Definición:</b> procedimiento por medio del cual se establecerán relaciones comerciales con los distribuidores minoristas que constituyen la principal cartera de clientes.</p> <p><b>Objetivos:</b> Identificar formas de comercializar el producto</p> <p><b>Normas:</b>  El Jefe de comercialización deberá coordinar las actividades de los vendedores a cargo  El representante de ventas se encargará de la venta del producto la cual deberá ser estrictamente de contado.  El dinero, los recibos de caja y las facturas deberán liquidarse el mismo día de venta del producto.  Para despachar el producto las ordenes de pedido deberán ser autorizadas por el Jefe de comercialización</p>		
<b>Responsable</b>	<b>Número de paso</b>	<b>Actividad</b>
Encargado de Comercialización	1	Realiza distribución de rutas para organizar visitas
	2	Elabora su reporte diario de visita a clientes por centro poblado
	3	Presenta propuesta de precio al comprador
	4	Entrega muestra del producto al comprador
Comprador	5	Observa producto y analiza la propuesta
	6	Toma decisión
	6.1	si no acepta la compra, termina la actividad

	6.2	Si acepta la compra, procede a efectuar orden de compra
Encargado de Comercialización	7	Anota el pedido y fecha de entrega
	8	Entrega cotización y fecha de entrega
	9	Efectúa reporte de pedidos y entrega al encargado de Finanzas para su autorización
Encargado de Finanzas	10	Recibe pedido, analiza, lo autoriza y devuelve a encargado de comercialización
	11	Efectúa factura y recibo de caja y entrega al encargado de Comercialización para cobro
Encargado de Comercialización	12	Recibe de contabilidad la factura y recibo de caja respectivo
	13	Recibe de bodega el pedido y lo carga a la moto repartidora
	14	Efectúa entrega de producto en fecha acordada
Comprador	15	Recibe producto y cancela el pedido en efectivo
Encargado de Comercialización	16	Recibe pago en efectivo y entrega factura y recibo de caja
	17	Traslada dinero y copia de factura y recibo de caja a Departamento de Finanzas
Encargado de finanzas	18	Recibe dinero y recibo de caja
	19	Registra venta en el corte de caja diario
	20	Archiva factura y recibo de caja



<b>MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS</b>	<b>MUNICIPIO DE TONICAPÁN DEPARTAMENTO DE TONICAPÁN</b>	 <b>PROMETO R.L.</b> <i>"Juntos trabajamos mejor"</i> <b>Cooperativa de Productores de Mermelada de Pera de Tonicapán</b>
<b>Elaborado Por:</b> Betzy Lorena García Osorio		<b>Fecha:</b> 02/10/2014
<b>No. de Procedimiento:</b> 002	<b>No. Pasos:</b> 17	<b>Hoja:</b> 4/9
<b>Procedimiento:</b> AUTORIZACIÓN DE PROMOCIÓN DE VENTAS		
<b>Inicia:</b> Encargado de Comercialización	de	<b>Termina:</b> Encargado de Comercialización
<p><b>Definición:</b> procedimiento a través del cual se establecerá el tipo de promoción de ventas a efectuar dentro de la organización</p> <p><b>Objetivos:</b> Lograr fidelización de clientes e incrementar volumen de ventas</p> <p><b>Normas:</b>  El Encargado de Comercialización será el responsable de formular las promociones de ventas y someterlas a consideración en las reuniones de Consejo de Administración.  Para la toma de decisiones se deberán presentar dos opciones de promoción de ventas y se deberá elegir solo una  El departamento de Finanzas deberá evaluar la factibilidad de la propuesta, antes que el Consejo al evalúe</p>		
<b>Responsable</b>	<b>Número de pasos</b>	<b>Actividad</b>
Encargado de Comercialización	1	Planifica las propuestas de promoción de ventas a realizar
	2	Efectúa más dos alternativas de promoción
	3	Traslada al departamento de finanzas para que efectúe los estudios respectivos de los costos para corroborar la factibilidad del plan.
Encargado de Finanzas	4	Encargado de Finanzas analiza la propuesta
	5	Toma decisión
	5.1	Si no acepta termina la actividad
	5.2	Si acepta la propuesta, procede a autorizar
	6	Traslada al Consejo de Administración para su aprobación

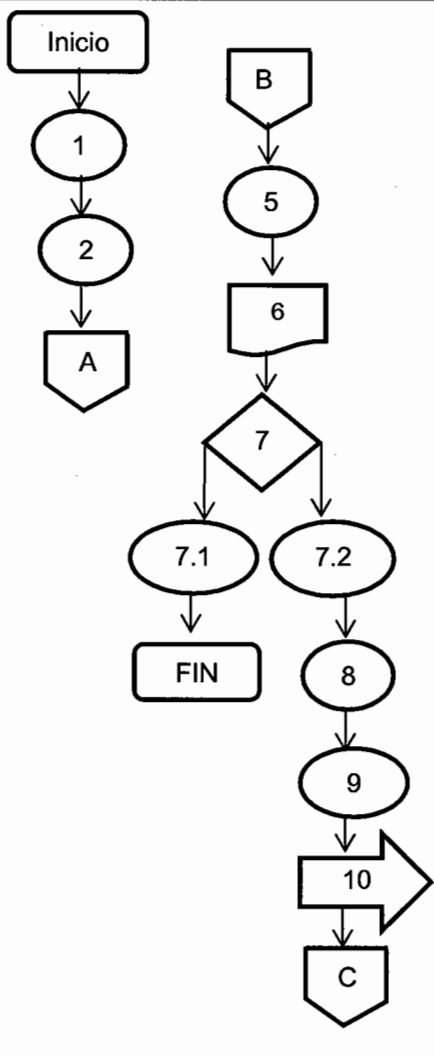
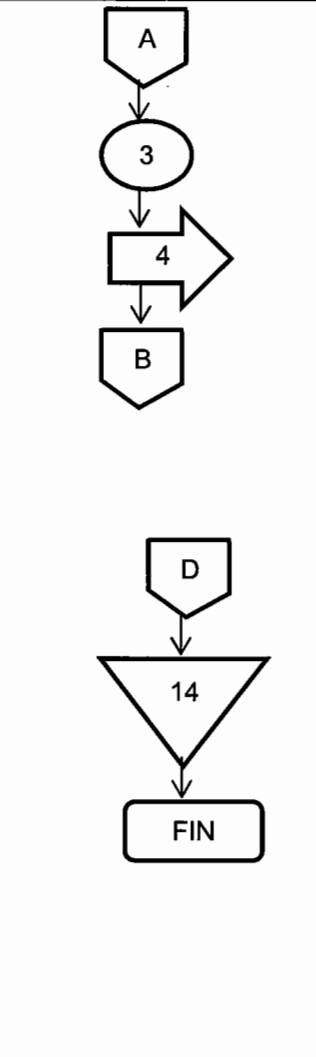
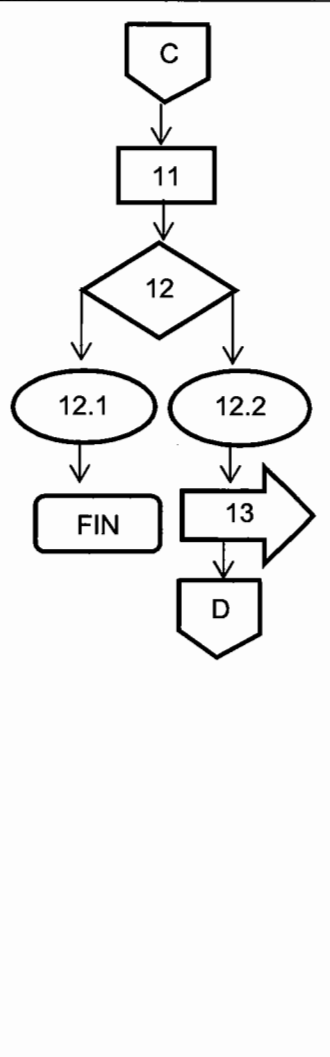
Consejo de Administración	7	Consejo de Administración recibe propuestas y analiza en reunión con los demás integrantes del Consejo
	8	Toma decisión
	8.1	Si no aceptan se termina el proceso
	8.2	Si acepta eligen la propuesta y procede a autorizar
	9	Traslada a Encargado de finanzas para efectuar los gastos correspondientes
Encargado de Finanzas	10	Emite cheques para efectuar gastos de promoción autorizada
	11	Traslada a cheques a Encargado de Comercialización para que gestione las compras correspondientes.
Encargado de Comercialización	12	Efectúa actividades las adquisiciones de promoción propuesta
	13	Realiza listado de clientes elegidos para ofrecer la promoción y prepara cartas de entrega
	14	Distribuye las promociones ofertadas, toma fotos y recolecta firmas de recibido por el cliente.
	15	Archiva copia de cartas y demás documentación de entrega, en los folders de clientes correspondientes
	16	Traslada cartas originales al Encargado de Finanzas
Encargado de Finanzas	17	Archiva documentación para soportar gastos de promoción





<b>MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS</b>	<b>MUNICIPIO DE TONICAPÁN DEPARTAMENTO DE TONICAPÁN</b>	
<b>Elaborado Por:</b> Betzy Lorena García Osorio		<b>Fecha:</b> 02/10/2014
<b>No. de Procedimiento:</b> 003	<b>No. Pasos:</b> 14	<b>Hoja:</b> 7/9
<b>Procedimiento: ACTUALIZACIÓN DE CARTERA DE CLIENTES Y ELABORACIÓN DE TELEMARKETING DE SATISFACCIÓN AL CLIENTE</b>		
<b>Inicia:</b> Encargado de Comercialización	<b>Termina:</b> Encargado de Comercialización	
<p><b>Definición:</b> procedimiento por medio del cual se actualizará la base de datos de los clientes y se agregará a clientes nuevos y conocerá cada cuánto tiempo compran el producto y contactarlos para concretar nuevas ventas</p> <p><b>Objetivos:</b> Mantener record de volumen de compra, conocer la rotación de inventario de cada cliente minoristas y conocer su perspectiva acerca del producto y la organización.</p> <p><b>Normas:</b>          Todo cliente deberá registrarse en la base de datos con los datos mínimos de: razón social, teléfono, dirección y encargado.          Se deberá efectuar semanalmente análisis de rotación de inventarios para abastecer de nuevo al cliente          Deberá efectuar telemarketing semanalmente para conocer las perspectivas del cliente y concretar ventas</p>		
<b>Responsable</b>	<b>Número de pasos</b>	<b>Actividad</b>
Encargado de Comercialización	1	Ordena documentos y datos recabados durante la semana de las ventas a nuevos clientes
Encargado de Finanzas	2	Solicita a al departamento de Finanzas la creación de códigos para clientes nuevos.
Encargado de Finanzas	3	Crea códigos
Encargado de Comercialización	4	Traslada a Encargado de Comercialización
Encargado de Comercialización	5	Ingresa a la base de datos y crea nuevos clientes
	6	Genera reporte de ventas y realiza rotación de inventarios por cliente

	7	Procede a efectuar contacto con los clientes vía telefónica para consultar si está satisfecho con el producto y efectúa ventas
	7.1	Si el cliente desea dar datos procede a llenar el formulario
	7.2	Si no está dispuesto a brindar información finaliza el proceso
	8	Toma datos de ventas y de opiniones del cliente y llena formulario
	9	Realiza reporte de satisfacción al cliente así como de nuevos clientes
	10	Traslada reporte al Administrador para visto bueno
Administrador	11	Administrador analiza la información
	12	Toma la decisión
	12.1	Si proporciona el visto bueno puede archivar el documento
	12.2	Si no queda pendiente hasta su autorización
	13	Traslada al departamento de finanzas para soporte de pago de comisiones
Departamento de finanzas	14	Archiva reporte en carpeta correspondiente

<p align="center"><b>MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS</b></p>	<p align="center"><b>MUNICIPIO DE TONICAPÁN DEPARTAMENTO DE TONICAPÁN</b></p>	<p align="center"><b>PROMETO R.L.</b> <i>"Juntos trabajamos mejor"</i> <b>Cooperativa de Productores de Mermelada de Pera de Tonicapán</b></p>
<p><b>Elaborado Por:</b> Betzy Lorena García Osorio</p>		<p><b>Fecha:</b> 02/10/2014</p>
<p><b>No. de Procedimiento:</b> 003</p>	<p><b>No. Pasos:</b> 14</p>	<p><b>Hoja:</b> 9/9</p>
<p><b>Procedimiento: ACTUALIZACIÓN DE CARTERA DE CLIENTES Y ELABORACIÓN DE TELEMARKETING DE SATISFACCIÓN AL CLIENTE</b></p>		
<p><b>Inicia:</b> Encargado de Comercialización</p>		<p><b>Termina:</b> Encargado de Finanzas</p>
<p align="center"><b>Encargado de Comercialización</b></p>	<p align="center"><b>Encargado de Finanzas</b></p>	<p align="center"><b>Administrador</b></p>
 <pre> graph TD     Inicio([Inicio]) --&gt; 1((1))     1 --&gt; 2((2))     2 --&gt; A1{{A}}     B1{{B}} --&gt; 5((5))     5 --&gt; 6[/6/]     6 --&gt; 7{7}     7 --&gt; 7.1((7.1))     7 --&gt; 7.2((7.2))     7.1 --&gt; FIN1[FIN]     7.2 --&gt; 8((8))     8 --&gt; 9((9))     9 --&gt; 10[/10/]     10 --&gt; C1{{C}}     </pre>	 <pre> graph TD     A1{{A}} --&gt; 3((3))     3 --&gt; 4[/4/]     4 --&gt; B1{{B}}     D1{{D}} --&gt; 14[/14/]     14 --&gt; FIN2[FIN]     </pre>	 <pre> graph TD     C1{{C}} --&gt; 11[/11/]     11 --&gt; 12{12}     12 --&gt; 12.1((12.1))     12 --&gt; 12.2((12.2))     12.1 --&gt; FIN3[FIN]     12.2 --&gt; 13[/13/]     13 --&gt; D1{{D}}     </pre>

**ANEXO 2**  
**MANUAL DE ORGANIZACIÓN**  
**COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE MERMELADA DE PERA**

# MANUAL DE ORGANIZACIÓN



**Cooperativa de Productores de  
Mermelada de Pera de Totonicapán**

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	i
2 MANUAL DE ORGANIZACIÓN	2
3 OBJETIVOS	2
3.1 GENERAL	2
3.2 ESPECÍFICOS	2
4 ESTRUCTA ORGANIZACIONAL	2
5 DESCRIPCIÓN DE PUESTOS	3
5.1 PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN	4
5.2 ADMINISTRADOR	5
5.3 JEFE DE PRODUCCIÓN	7
5.4 JEFE DE COMERCIALIZACIÓN	8
5.5 JEFE DE FINANZAS	9

## **INTRODUCCIÓN**

El presente Manual de Organización es una herramienta administrativa que contiene el perfil de cargos creado para la Cooperativa Prometo, R.L. Contendrá de forma detallada y clara, todas las funciones y atribuciones de cada puesto, además describirá la autoridad, responsabilidad y las relaciones con otras unidades administrativas, además de la descripción de los requisitos mínimos que deberán cumplir las personas que ocupen los puestos; con la finalidad de servir de soporte a la organización para precisar funciones encomendadas, destinar responsabilidades y el conocimiento de las jerarquías, evitar duplicidad y detectar omisiones.

Describe además los objetivos, funciones generales, descripción de atribuciones y la estructura organizacional de la Cooperativa, representada por un organigrama, el cual describe las jerarquías así como las líneas de mando.

Uno de los objetivos organizaciones es lograr el crecimiento de la Cooperativa durante la duración del proyecto, razón por la cual anualmente deberá actualizarse, con el fin que se ajuste a la estructura de la organización.

## **MANUAL DE ORGANIZACIÓN**

Es un documento que precisa las funciones de forma detallada del personal que conforman la estructura organizativa de la Cooperativa. El mismo contendrá los niveles jerárquicos, grados de autoridad y responsabilidad, canales de comunicación y coordinación; para optimizar recursos físicos, humanos, financieros en la ejecución de actividades y con ello lograr los objetivos de la organización.

### **OBJETIVO GENERAL**

Servir de guía de trabajo a la Cooperativa y sus asociados, para brindar descripción actualizada, concisa y clara de las actividades contenidas en cada proceso, para brindar de forma sistemática información básica de las funciones, normas y procedimientos de cada puesto de trabajo; con el fin de lograr el aprovechamiento de los recursos, además de una eficiente administración.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Precisar las funciones encomendadas a cada unidad
- Coadyuvar a la ejecución correcta de las labores encomendadas al personal
- Evitar la repetición de instrucciones para ahorrar tiempo y esfuerzos en la ejecución del trabajo
- Orientará al personal de nuevo ingreso, para facilitar su incorporación a las distintas unidades orgánicas

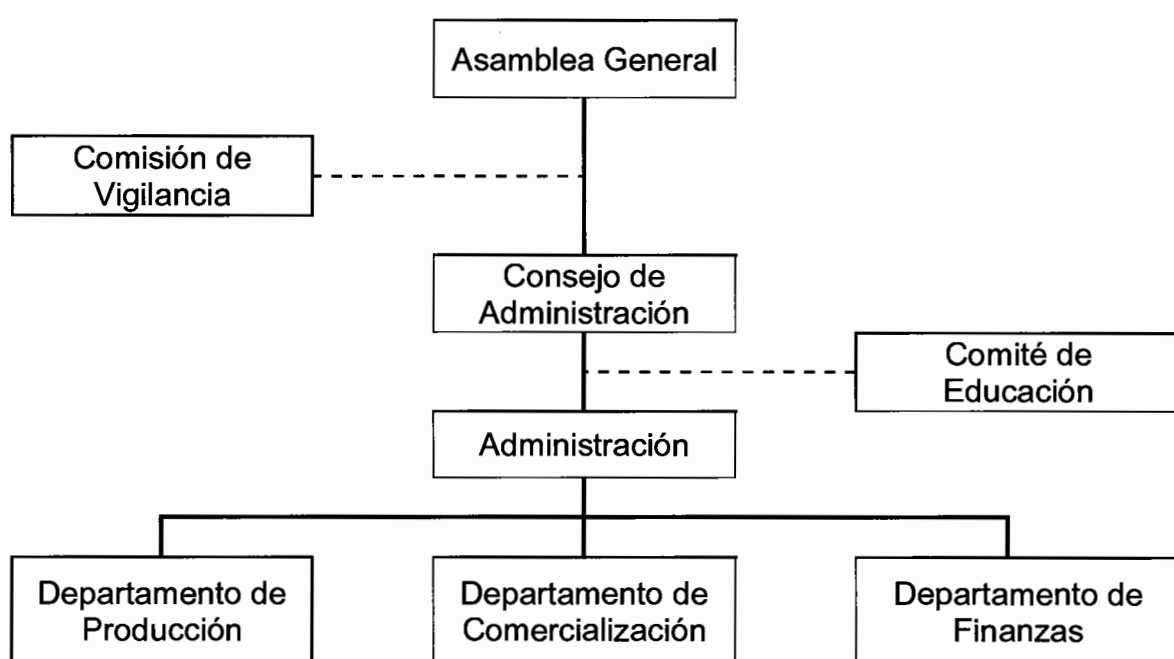
### **ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL**

Es la forma en que está dividido el trabajo dentro de la organización; permite la asignación de responsabilidades de las diferentes funciones y procesos, a personas y unidades administrativas. Se representará a través de un



organigrama que mostrará de forma jerárquica los puestos de la organización y sus relaciones, el cual se muestra a continuación.


**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Cooperativa Prometo, R.L.**  
**Año 2014**




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

### **DESCRIPCIÓN DE CARGOS Y PUESTOS**

Se presentan de forma detallada cada uno de los puestos que existirán dentro de la Cooperativa "Prometo, R.L.", así como la información concerniente a la ubicación que tendrá dentro de la organización, atribuciones, relaciones de trabajo, autoridad, responsabilidad y el perfil que debe tener los aspirantes a ocuparlos.


<b>MANUAL DE ORGANIZACIÓN</b>	
Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán	Elaborado Por: Betzy Lorena García Osorio
Fecha: 02/10/2014	Código del puesto: 001-CP
<b>I. IDENTIFICACIÓN</b> Nombre del puesto: Presidente del Consejo de Administración Unidad Administrativa: Administración Jefe Inmediato: Asamblea General Subalternos: Administración, Departamento de producción, Departamento de Comercialización y Departamento de Finanzas	
<b>II. DESCRIPCIÓN</b> Naturaleza: Puesto con perfil directivo que coordinará el desarrollo de las actividades de la Cooperativa y tendrá bajo su responsabilidad el buen funcionamiento del proyecto Atribuciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Será encargado de elaborar programas que optimicen la administración de los recursos humanos, financieros y físicos.</li> <li>✓ Velará para que las normas, reglamentos y estatutos sean difundidos y cumplidos por los integrantes de la Cooperativa y les den seguimiento.</li> <li>✓ Será responsable de tomar las decisiones importantes en el Consejo de Administración.</li> </ul> Relaciones de trabajo: Relación directa con los miembros del Consejo de Administración, Comité de Educación y la Comisión de Vigilancia Autoridad: Dirigirá sesiones del Consejo y de la Asamblea General y asignará funciones a los demás miembros. Responsabilidad: Planificará, supervisará y organizará todas las actividades de la Cooperativa.	
<b>III. REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS</b> Escolaridad: Título nivel diversificado y ser vecino del Municipio Experiencia: Experiencia en puestos similares Habilidades y destrezas: Poseer liderazgo, buenas relaciones interpersonales, ser responsable y ordenado	

<b>MANUAL DE ORGANIZACIÓN</b>	
Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán	Elaborado Por: Betzy Lorena García Osorio
Fecha: 02/10/2014	Código del puesto: 002-CP
<b>I. IDENTIFICACIÓN</b> Nombre del puesto: Administrador Unidad Administrativa: Administración Jefe Inmediato: Consejo de Administración Subalternos: Departamento de Producción, Comercialización y Finanzas.	
<b>II. DESCRIPCIÓN</b> Naturaleza: Puesto con perfil administrativo, tendrá a su cargo la orientación, planificación, ejecución y control de las actividades de la Cooperativa; será el responsable de la toma de decisiones acerca de los recursos, humanos, financieros y materiales para el logro de los objetivos organizacionales. Atribuciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ejercerá en representación legal</li> <li>✓ Dirigirá, coordinará y supervisará a los jefes de departamento de Producción, Comercialización y Finanzas</li> <li>✓ Planificará todas las actividades administrativas a través de un proyecto que contenga el plan de acción para alcanzar los objetivos organizacionales propuestos.</li> <li>✓ Será encargado de la inducción y capacitación de los empleados.</li> <li>✓ Elaborará el plan de trabajo anual y formula el presupuesto conjuntamente con el Tesorero, lo cual somete a consideración en la Asamblea General.</li> <li>✓ Coordinará y autorizará toda adquisición de insumos para la Administración.</li> </ul> Relaciones de trabajo: Tendrá relación estrecha con la Asamblea General, Junta Directiva, y con todos los miembros de la Cooperativa,	

Autoridad:	Ejercerá autoridad sobre los supervisores de Producción, Comercialización y Finanzas.
Responsabilidad:	Sobre los planes de trabajo, por sus actividades propias y del personal a cargo, sobre el buen uso de los recursos, humanos, físicos y financieros.
<b>III. REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS</b>	
Escolaridad:	Título a nivel diversificado y ser vecino del Municipio
Experiencia:	2 años de experiencia en puestos similares
Habilidades y destrezas:	Poseer don de mando, liderazgo, responsabilidad, buenas relaciones personales, sólidos conocimientos en computación y negociación, acostumbrado a trabajar bajo presión, responsable y puntual.

<b>MANUAL DE ORGANIZACIÓN</b>	<p style="text-align: center;"><b>PROMETO R.L.</b>  <i>"Juntos trabajamos mejor"</i>  <b>Cooperativa de Productores de Mermelada de Pera de Tonicapán</b></p>
<b>Municipio de Tonicapán, Departamento de Tonicapán</b>	<b>Elaborado Por:</b> Betzy Lorena García Osorio
<b>Fecha:</b> 02/10/2014	<b>Código del puesto:</b> 003-CP
<b>I. IDENTIFICACIÓN</b>	
Nombre del puestos:	Jefe de Producción
Unidad Administrativa:	Departamento de Producción
Jefe Inmediato:	Administrador
Subalternos:	Personal operativo, productores de mermelada
<b>II. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza:	Puesto con perfil operativo, será encargado de la correcta aplicación del proceso productivo, además deberá realizar requerimientos de producción (materiales y mano de obra)
Atribuciones:	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Encargado de mantener en stock los insumo que se necesitan en el proceso productivo.</li> <li>✓ Elaborará el plan de trabajo anual de producción.</li> <li>✓ Vigilará porque el producto cumpla con los estándares de calidad establecidos.</li> <li>✓ Supervisará el proceso productivo completo, desde la selección de la Pera hasta el envasado.</li> <li>✓ Velará por la optimización de los recursos de producción</li> </ul>
Relaciones de trabajo:	Administración y con el Departamento de Comercialización
Autoridad:	Sobre todo el personal operativo encargado de la producción de mermelada de pera.
Responsabilidad:	Sobre el proceso de producción y de los recursos disponibles para su elaboración.
<b>III. REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS</b>	
Escolaridad:	Poseer diploma de secundaria, ser vecino del Municipio y ser mayor de edad.
Experiencia:	Experiencia en puestos similares
Habilidades y destrezas:	Poseer don de mando, toma de decisiones, capacidad de liderazgo y habilidad numérica.

<b>MANUAL DE ORGANIZACIÓN</b>	
Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán	Elaborado Por: Betzy Lorena García Osorio
Fecha: 02/10/2014	Código del puesto: 004-CP
<b>I. IDENTIFICACIÓN</b>	
Nombre del puesto:	Jefe de Comercialización
Unidad Administrativa:	Departamento de Comercialización
Jefe Inmediato:	Administrador
Subalternos:	Personal de ventas
<b>II. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza:	Puesto con perfil operativo, será encargado de la comercialización y distribución del producto. Deberá efectuar la búsqueda de nuevos mercados, efectuará estrategias de marketing, mantendrá y soportará la cartera de clientes.
Atribuciones:	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Establecerá relaciones con los clientes</li> <li>✓ Elaborará el plan de trabajo anual de comercialización y lo presentará ante el Consejo de Administración y la Asamblea General.</li> <li>✓ Efectuará la venta y distribución del pedido de acuerdo a los pedidos.</li> <li>✓ Presentará informes mensuales y anuales de ventas.</li> <li>✓ Creará e implementará estrategias promocionales de ventas</li> <li>✓ apertura nuevos canales de comercialización</li> </ul>
Relaciones de trabajo:	Administración y con el Departamento de Producción
Autoridad:	Sobre todo el personal de venta y distribución
Responsabilidad:	De todas las negociaciones de ventas encaminadas al logro de los objetivos organizaciones, en busca nuevos mercados y efectivos canales de comercialización.
<b>III. REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS</b>	
Escolaridad:	Poseer diploma de secundaria, ser vecino del Municipio y ser mayor de edad.
Experiencia:	experiencia en puestos similares
Habilidades y destrezas:	Ser proactivo, poseer capacidad de persuasión, don de mando, toma de decisiones, liderazgo y habilidad numérica. Sólidos conocimientos de computación, buenas relaciones personales y excelente presentación.

<b>MANUAL DE ORGANIZACIÓN</b>	
<b>Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán</b>	<b>Elaborado Por:</b> Betzy Lorena García Osorio
<b>Fecha:</b> 02/10/2014	<b>Código del puesto:</b> 005-CP
<b>I. IDENTIFICACIÓN</b>	
Nombre del puesto:	Jefe de Finanzas
Unidad Administrativa:	Departamento de Finanzas
Jefe Inmediato:	Administrador
Subalternos:	Personal administrativo (Auxiliar de contabilidad y recepcionista, mensajero)
<b>II. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza:	Puesto con perfil operativo, será encargado de las operaciones contables, financieras, así como llevar control de ingresos y egresos monetarios y de proveedores.
Atribuciones:	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Efectuará la contabilidad de la empresa de acuerdo a las normas establecidas.</li> <li>✓ Elaborará estados de resultados y costos de producción.</li> <li>✓ Elaborará planilla de sueldos de personal.</li> <li>✓ Llevará control de facturas y recibos de caja de la empresa.</li> <li>✓ Realizará el corte de caja diario.</li> </ul>
Relaciones de trabajo:	Con el administrador, con la comisión de vigilancia, el Tesorero, Jefes de las unidades administrativas y con las instituciones financieras y el fisco.
Autoridad:	Sobre todo el personal de venta y distribución
Responsabilidad:	Elaboración de estados financieros, mantener al día las actividades financieras de la Cooperativa
<b>III. REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS</b>	
Escolaridad:	Poseer título de Perito Contador, ser vecino del Municipio.
Experiencia:	experiencia en puestos similares
Habilidades y destrezas:	Ser proactivo, poseer habilidad numérica. Sólidos conocimientos de computación y buenas relaciones personales.

**Anexo 3**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Importaciones Históricas y Proyectadas de Mermelada de Pera**  
**Año 2014**

<b>Año</b>	<b>Producción Local</b>	<b>Importaciones</b>	<b>X</b>	<b>(X)(Y)</b>	<b>x<sup>2</sup></b>
2009	-	198,528	-2	-397,056	4
2010	-	205,120	-1	-205,120	1
2011	-	211,840	-	0	-
2012	-	218,720	1	218,720	1
2013	-	225,792	2	451,584	4
<b>Total</b>	<b>-</b>	<b>1,060,000</b>	<b>-</b>	<b>68,128</b>	<b>10</b>

**Fórmula = a + bx**

$$a = \frac{\text{Total Y}}{\text{Años}} = \frac{1,060,000}{5} = 212,000$$

$$b = \frac{\text{Total (X) (Y)}}{\text{Total X}^2} = \frac{68,128}{10} = 6,813$$

<b>Año</b>	<b>A</b>		<b>B</b>	<b>X</b>		<b>Proyección</b>
2014	212,000	+	6,813	3	=	232,438
2015	212,000	+	6,813	4	=	239,251
2016	212,000	+	6,813	5	=	246,064
2017	212,000	+	6,813	6	=	252,877
2018	212,000	+	6,813	7	=	259,690

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



**Anexo 4**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Carta de Recomendación del Nutricionista**  
**Año 2014**

Es importante que todo ser humano incluya una dieta equilibrada en su alimentación que le permita satisfacer sus necesidades nutricionales diarias y disfrutar de una mejor calidad de vida en general.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) establece que una persona sana con peso promedio de 70kg debe consumir 2,200 calorías por día, las cuales deben ser distribuidas en: 50% carbohidratos, 15% proteínas y 35% grasas.

Beneficios de consumir la mermelada de pera:

-La Pera es una fruta que contiene pectina, evita estreñimiento, mejora la intolerancia a la glucosa.

-Desintoxica el organismo.

- Estimula el intestino y contiene cantidades moderadas de vitamina que ayudan a cumplir la ingesta diaria recomendada.

-Además de contener calcio, hierro, sodio y potasio.

-La fibra ayuda a la eliminación del colesterol y regula la función intestinal.

-Los carbohidratos son nutrientes orgánicos que contienen carbono hidrogeno y oxígeno que proporcionan energía al organismo que contribuye a generar vitalidad suficiente para afrontar las actividades diarias.

El resto de los nutrientes que contiene provienen de la fruta: fructosa, ácidos diversos, vitaminas, minerales, aminoácidos, etc.

De ésta forma se dan a conocer los valores nutricionales que contiene la Mermelada de Pera:

Continúa en la página siguiente...

...vienen de la página anterior.

**Datos para cada 100 gramos**

<b>Componentes</b>	<b>Cantidad</b>
Calorías	285 cal
Proteína	0.5 gms
Sodio	10 mg
Carbohidratos	69 gms
Fibra	2.5 gms
Grasa	0 gms

Tomando en cuenta la importancia de los factores descritos anteriormente se recomienda que una persona pueda consumir 2.47 gramos de mermelada de pera al día, para que cumpla con una dieta balanceada que permita mejorar la calidad de vida de la población.

Para los usos que al interesado convengan se extiende la presente a los treinta días del mes de Julio del año dos mil catorce.

Atentamente,

Lc. René Azurdia

Nutricionista

Colegiado No. 4432

**Anexo 5**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Determinación del Consumo Per Cápita de Mermelada de Pera**  
**Año 2014**

---

Según el valor nutricional puede consumirse 800 gramos de mermelada de pera al año, esto basado en la dieta diaria de una persona normal, sobre 2,200 calorías, esto con base a los datos proporcionados por un nutricionista y la OMS.

**Cálculos:**

1 onza = 28.35 gramos

$2.47/28.35$  gramos = ingesta diaria recomendada


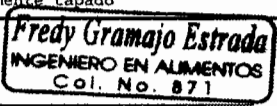
$0.087125 \times 360 = 31.37$  al año = **CONSUMO PÉR CAPITA**

Por lo que se determinó que una persona puede comer 31.37 onzas de mermelada al año.

---

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

**Anexo 6**  
**Municipio de Totonicapán, Departamento de Totonicapán**  
**Proyecto: Producción de Mermelada de Pera**  
**Ficha Técnica**  
**Año 2014**

FICHA TÉCNICA	
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b>
Mermelada de Pera	Temperatura ambiente
	<b>CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO:</b> Consérvese en un lugar fresco y seco, después de abierto refrigérese.
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	
Mezcla de pulpa de pera, con la adición de edulcorante y aditivos alimentarios permitidos de consistencia semisólida.	
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS</b>	<b>PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES</b>
Calorías aportadas, 255 Grasas, 20 g. Sodio, 5 ml Carbohidratos, 62.6 g. Proteínas, 0.3 g. Fibra, 0.8 g. Calcio, 20 ml Hierro, 0.4 ml Azúcares, 62.6 ml Vitamina C, 49.2 ml Vitamina A, 10 Ug	<b>Envase:</b> De vidrio por 250 g.  <b>Tapadera:</b> De plástico y rosca con empaque en el interior
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:</b>	
Color: Amarillo brillante y atractivo Consistencia: Semi sólida Olor y sabor: Característicos a la pera	
<b>FORMULACIÓN POR CADA 100 GRAMOS:</b>	<b>REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD:</b>
Pulpa Base de cálculo 60% Azúcar 39.24% Ácido cítrico (como regulador de acidez) 0.25% Pectina (como gelificante) 0.50% Benzoato de Sodio (como preservante) 0.01%	RTCA 67.04.54:10 y Categoría 4.1.25
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se desarrolla la recepción de la materia prima.</li> <li>2. Se realiza la selección y clasificación de la materia prima teniendo en cuenta que este fresca, en buen estado y sin golpes.</li> <li>3. Se desarrolla el lavado con abundante agua con un tiempo de contacto de 1 a 2 minutos.</li> <li>4. Se realiza el pelado y desmillado.</li> <li>5. Se obtiene la pulpa y se realiza la formulación teniendo como base de cálculo, fruta 60%; azúcar 39.24; ácido cítrico 0.25%, pectina 0.50% y benzoato de sodio 0.01%.</li> <li>6. Se desarrolla la cocción en ollas, a fuego moderado entre 20 a 30 minutos y agitación continúa aproximadamente cada 5 minutos, hasta que alcance viscosidad deseada. Al mismo tiempo se hierven frascos de vidrio y tapaderas.</li> <li>7. Se retira del fuego y se colocan lentamente con un cucharón dentro de los frascos secos a temperatura ambiente.</li> <li>8. Se procede con el enfriado por lo que se dejan los frascos semi tapados durante 20 min, luego se abre la tapa para que salga el aire comprimido, después se tapan bien.</li> <li>9. Cuando este frío se coloca la etiqueta.</li> <li>10. Se almacena en lugar limpio fresco y seco.</li> </ol>	
<b>VIDA ÚTIL ESTIMADA:</b>	<b>INSTRUCCIONES DE CONSUMO:</b>
12 meses a partir del día de su elaboración	Una vez abierto el empaque consumir lo más pronto posible, dejando en condiciones de refrigeración debidamente tapado
 Nombre del Químico	 Sello