

MUNICIPIO DE TAJUMULCO
DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(PRODUCCIÓN DE PAN)
Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CHORIZO”

ELVIS FLORENTÍN DOMÍNGUEZ MARTÍNEZ

TEMA GENERAL

“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y
PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE TAJUMULCO
DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS

TEMA INDIVIDUAL

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(PRODUCCIÓN DE PAN)
Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CHORIZO”

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
2016

2016

(c)

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

TAJUMULCO – VOLUMEN 9

2-78-15-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
(PRODUCCIÓN DE PAN)
Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CHORIZO”

MUNICIPIO DE TAJUMULCO
DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de

la Facultad de Ciencias Económicas

por

ELVIS FLORENTÍN DOMÍNGUEZ MARTÍNEZ

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, abril 2016

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

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

**COMITÉ DIRECTOR DEL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

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

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE
GUATEMALA



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

El Infrascrito Secretario de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, **HACE CONSTAR**: Que en sesión celebrada el día 29 de abril de 2016, según Acta No. 07-2016 Punto CUARTO inciso 4.3, subinciso 4.3.51 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PANADERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CHORIZO", municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos.

Presentó

ELVIS FLORENTÍN DOMÍNGUEZ MARTÍNEZ

Para su graduación profesional como: ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

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

Se extiende la presente, en la ciudad de Guatemala, a 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 y a la Virgen Santísima, Por darme la vida, fortaleza, sabiduría y entendimiento, sin su gracia y voluntad no era posible alcanzar esta meta.
- A mis padres **Florentín Domínguez y Ederminda Martínez**, infinitas gracias por la vida, amor, confianza, porque me han dado todo lo que soy como persona, sin nunca pedir nada a cambio.
- A mis Hermanas: **Dely Darina Domínguez**, por su apoyo y confianza incondicional en momentos importantes en mi vida. **Eneida Yohana Dominguez Martinez, Kemberlin Xiomara Dominguez Martines**, por su apoyo, comprensión y ayuda en todo momento.
- A mi Esposa: **Iliana Yaneth Quiñonez Ramos**, con mucho amor, por brindarme su apoyo incondicional para alcanzar mi meta.
- A mis sobrinos: Jaqueline Michelle Pablo Dominguez, Luis Antonio Pablo Dominguez, Luis Alejandro Pablo Dominguez, Sharon Alejandra Dominguez Martinez, Keneth Dominguez, por su cariño sincero.
- A mi cuñado: Marco Antonio Pablo Lopez, gracias por su apoyo.
- A mi suegra y cuñados Jovelina Ramos. Kestin, Astrid, Gustavo, Allan, por transmitir el apoyo y cariño incondicional.
- A mis familiares y Amigos A todos gracias por todo su apoyo.
- A la Universidad de San Carlos de Guatemala Y en especial a la Facultad de Ciencia Económicas, por los conocimientos adquiridos que harán de mí una persona íntegra y profesional.

ÍNDICE GENERAL

	Descripción	Pág.
	INTRODUCCIÓN	i
	CAPÍTULO I	
	CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO	
1.1	MARCO GENERAL	1
1.1.1	Antecedentes históricos del Municipio	1
1.1.2	Localización y extensión	1
1.1.3	Clima	3
1.1.4	Orografía	3
1.2	DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA	3
1.2.1	División política	3
1.2.2	División administrativa	4
1.3	RECURSOS NATURALES	4
1.3.1	Agua	4
1.3.2	Bosques	5
1.3.2.1	Tipos de bosques	5
1.3.2.2	Tipos de suelo	5
1.4	POBLACIÓN	6
1.4.1	Población por sexo y edad	6
1.4.2	Población económicamente activa	7
1.4.2.1	Sexo	7
1.4.2.3	Actividad productiva	8
1.5	ESTRUCTURA AGRARIA	8
1.6	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	8
1.6.1	Educación	8
1.6.1.1	Analfabetismo	9
1.6.2	Salud	10
1.6.3	Agua	10
1.6.4	Energía eléctrica	11
1.6.5	Drenajes	11
1.6.6	Sistema de recolección de basura	12
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	12
1.7.1	Unidades de mini riegos	12
1.7.2	Mercados	12
1.7.3	Vías de acceso	12
1.7.4	Transporte	13
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	13

1.8.1	Organización social	13
1.8.2	Organizaciones productivas	13
1.9	ENTIDADES DE APOYO	14
1.9.1	Instituciones estatales	14
1.9.2	Instituciones municipales	14
1.9.3	Organizaciones no gubernamentales	15
1.9.4	Instituciones privadas	15
1.9.5	Instituciones internacionales	15
1.10	REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	15
1.11	ANÁLISIS DE RIESGO	16
1.12	DIAGNÓSTICO MUNICIPAL	17
1.13	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	17
1.13.1	Flujo comercial	17
1.13.2	Principales productos que importa y exportan el Municipio	17
1.13.3	Flujo financiero	18
1.14	RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	18
1.14.1	Actividad agrícola	19
1.14.2	Actividad pecuaria	21
1.14.3	Actividad artesanal	22
1.14.4	Actividad agroindustrial	23
1.14.5	Comercio y servicio	24

CAPÍTULO II DIAGNÓSTICO DE LA PRODUCCIÓN DE PAN

2.1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	25
2.1.1	Descripción genérica	25
2.1.2	Variedades	26
2.1.3	Usos	26
2.2	PRODUCCIÓN	26
2.2.1	Proceso productivo	25
2.2.2	Volumen y valor de la producción	28
2.3	NIVELES TECNOLÓGICOS	29
2.4	COSTOS	29
2.5	RENTABILIDAD	33
2.6	FINANCIAMIENTO	34
2.6.1	Fuentes Internas	34
2.6.2	Fuentes Externas	34
2.7	COMERCIALIZACIÓN	35
2.7.1	Mezcla de mercadotecnia	36
2.7.2.1	Canales de comercialización	37
2.7.2.2	Márgenes de comercialización	37
2.8	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	38

2.8.1	Sistema organizacional	39
2.8.2	Estructura y diseño organizacional	39
2.9	GENERACIÓN DE EMPLEO	40
2.10	PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN	41
2.10.1	Problemática encontrada	41
2.10.2	Propuesta de solución	41

CAPÍTULO III PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CHORIZO

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	43
3.2	JUSTIFICACIÓN	43
3.3	OBJETIVOS	44
3.3.1	General	44
3.3.2	Específicos	45
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	45
3.4.1	Identificación del producto	45
3.4.2	Oferta	47
3.4.3	Demanda	49
3.4.4	Consumo aparente	50
3.4.5	Demanda insatisfecha	52
3.4.4	Precio	53
3.4.5	Comercialización	53
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	53
3.5.1	Localización	53
3.5.2	Tamaño	54
3.5.3	Volumen y valor de la producción	54
3.5.4	Proceso productivo	55
3.5.5	Registro sanitario	57
3.5.6	Requerimientos técnicos	61
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	63
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	63
3.7.1	Inversión fija	63
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	65
3.7.3	Inversión total	67
3.7.4	Financiamiento	68
3.7.5	Estados financieros	69
3.7.6	Evaluación financiera	75
3.7.7	Punto de equilibrio	75
3.7.8	Flujo neto de fondos	77
3.7.9	Valor actual neto	78
3.7.10	Relación beneficio costo	79
3.7.11	Tasa interna de retorno	80

3.7.12	Período de recuperación de la inversión	82
3.8	IMPACTO SOCIAL	83

**CAPITULO IV
COMERCIALIZACIÓN
PROYECTO: PRODUCCIÓN DECHORIZO**

4.1	PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN	84
4.1.1	Mezcla de mercadotecnia	84
4.2	COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA	86
4.2.1	Instituciones de comercialización	86
4.2.2	Funciones de comercialización	87
4.2.2.1	Funciones físicas	87
4.2.2.2	Funciones de intercambio	87
4.2.2.3	Funciones auxiliares	88
4.2.3	Estructura de comercialización	88
4.2.3.1	Estructura de mercado	89
4.2..3.2	Conducta de mercado	89
4.2.3.3	Eficiencia de mercado	89
4.3	OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN	89
4.3.1	Canales de comercialización	89
4.3.2	Márgenes de comercialización	91
4.4	FACTORES DE DIFERENCIACIÓN	91
4.4.1	Utilidad de lugar	91
4.4.2	Utilidad de tiempo	92
4.4.3	Utilidad de posesión	92

**CAPÍTULO V
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CHORIZO**

5.1	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA	93
5.1.1	Tipo y denominación	93
5.1.1.1	Nombre comercial	93
5.1.2	Localización	93
5.1.3	Justificación	94
5.1.4	Marco jurídico	94
5.1.4.1	Normativa interna	95
5.1.4.2	Normativa externa	96
5.1.5	Objetivos	97
5.1.5.1	General	97
5.1.5.2	Específicos	97
5.1.6	Funciones generales de la organización propuesta	97
5.1.7	Estructura organizacional	98

5.1.7.1	Diseño estructural	98
5.1.7.2	Sistema de organización	100
5.1.7.3	Funciones básicas de las unidades administrativas	100
5.2	RECURSOS NECESARIOS	102
5.2.1	Humanos	102
5.2.2	Financieros	102
5.2.3	Materiales	102
5.3	PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	103
5.3.1	Económica	102
5.3.2	Social	103
5.4	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	103
5.4.1	Planeación	103
5.4.2	Organización	103
5.4.3	Integración	104
5.4.4	Dirección	104
5.4.5	Control	104
	CONCLUSIONES	105
	RECOMENDACIONES	106
	BIBLIOGRAFÍA	107
	ANEXOS	

ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Pág.
1	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Análisis de la Población por Años en Estudio Según Sexo y Edad, Años 1994, 2002 y 2014	6
2	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Población Económicamente Activa –PEA-. Por Género, Años 1994, 2002 y 2014	7
3	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Inscripción de Alumnos por Sector y Área, Años 2011 y 2012	9
4	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Cobertura de Servicio de Agua Potable, Años 1994, 2002 y 2014	10
5	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Resumen de Actividades Productivas, Año 2014.	19
6	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Producción Agrícola por Estrato, Año 2014.	20
7	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Producción Pecuaria por Estrato, Año 2014.	21
8	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Producción Artesanal, Año 2014.	22
9	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Actividad Agroindustrial por Estrato, Año 2014.	23
10	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Comercio y Servicios, Año 2014	24
11	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Volumen y Valor de la Producción por Tamaño de Artesano y producto. Producción Artesanal, Año 2014	28

12	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Estado de Costo Directo de Producción. Producción Artesanal, Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014.	30
13	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Estado de Resultados. Producción Artesanal Panadería, Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014.	32
14	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Fuentes de Financiamiento. Pequeño Artesano. Producción Artesanal, Año 2014.	35
15	Municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos, Producción Artesanal, Generación de Empleo Pequeño y Mediano artesano. Año 2014	40
16	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Oferta Total Histórica y Proyecta: Producción de Chorizo, Período 2009-2018.	48
17	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Demanda Potencial Histórica y Proyectada: Producción de Chorizo, Período 2009-2018	50
18	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Consumo Aparente Histórico y Proyectado: Producción de Chorizo, Período 2009-2018.	51
19	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada: Producción de Chorizo, Período 2009-2018.	52
20	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Volumen y Valor de la Producción, Período 2014-2018	55
21	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Inversión Fija. Año 2014	64
22	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Inversión en Capital de Trabajo, Año 2014	66

23	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Inversión Total, Año 2014	67
24	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Fuentes de Financiamiento, Año 2014.	68
25	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Plan de Amortización del Préstamo, Año 2014-2015.	69
26	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Estado de Costo Directo de Producción Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año 2014.	70
27	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Estado de Resultados Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año	72
28	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Presupuesto de Caja, Al 31 de diciembre de cada año	73
29	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Estado de Situación Financiera Proyectado, Al 31 de diciembre de cada año.	74
30	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Flujo Neto de Fondos, –FNF- Año 2014.	78
31	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Valor Actual Neto – VAN- . Año 2014.	79
32	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Relación Beneficio Costo –RBC-. Año 2014.	80

33	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Tasa Interna de Retorno –TIR-. Año 2014.	81
34	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos. Proyecto: Producción de Chorizo, Período de Recuperación de la Inversión. -PRI- Año 2014.	82
35	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos. Proyecto: Producción de Chorizo, Márgenes de Comercialización. Año 2014.	91

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Pág
1	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Producción de pan francés y pan dulce, Flujograma del proceso productivo. Año 2014.	27
2	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Canales de Comercialización, Producción Artesanal Panadería. Año 2014.	37
3	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Estructura Organizacional Actual, Pequeño y Mediano Artesano. Año 2014.	39
4	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Flujograma del Proceso Productivo, Año 2014.	56
5	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Punto de Equilibrio, Año 2014.	77
6	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Canales de Comercialización, Año 2014.	90
7	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Estructura Organizacional Propuesta, Cooperativa, Año 2014.	99

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Pág.
1	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Tecnología Aplicada por Tamaño de Artesano y Producto. Producción Artesanal, Año 2014.	29
2	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Mezcla de Mercadotecnia. Pequeño y Mediano Artesano, Producción Artesanal. Año 2014.	36
3	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Organización Empresarial, Producción de Pan, Año 2014	38
4	Municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Tabla de Valor Nutricional, Año 2014.	47
5	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Buenas Prácticas de Manufactura, Adición de Especies y Aditivos, Año 2014.	58
6	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Buenas Prácticas de Manufactura, Amasado, Embutido y Atado Año 2014.	60
7	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Requerimientos Técnicos, Año 2014.	62
8	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Chorizo, Mezcla de Marketing. Año 2014.	85

ÍNDICE DE MAPAS

No.	Descripción	Pág.
1	Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos, Localización y Extensión Territorial, Año 2014.	2

INTRODUCCIÓN

La Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, enmarcada en la problemática de desarrollo y crecimiento económico del país, trabaja en la búsqueda de soluciones favorables por medio de la investigación; uno de los instrumentos para lograrlo es la realización del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–.

En tal sentido, con la finalidad de involucrar al estudiante con la realidad económica y social del país, permitiendo aplicar los conocimientos adquiridos durante su formación profesional, se ha considerado en el año 2014 desarrollar el tema general de investigación “Diagnostico socioeconómico, potencialidades productivas y propuestas de inversión”, que tiene como objetivo, realizar un análisis de la variables de inciden en la situación socioeconómica del Municipio, identificar unidades productivas que permita incrementar el desarrollo social y económico del mismo.

El presente informe constituye el resultado de la investigación de campo realizada en el mes de junio de 2014, en el municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos.

Se presenta como tema individual “Comercialización y Organización Empresarial (Panadería), y Proyecto: Producción de Chorizo”, que tiene como objetivo contribuir al desarrollo socioeconómico del Municipio, al fomentar la inversión en proyectos productivos, que permitan crear fuentes de trabajo, para mejorar la calidad de vida de los habitantes.

La preparación para el trabajo de campo incluyó: la formulación del plan de investigación, elaboración de la boleta general y el plan de tabulación, la

determinación de la muestra, visita preliminar de campo y la vista de campo de un mes en el Municipio, esta actividad abarcó la consulta a fuentes primarias y secundarias de información, localizadas en el lugar objeto de estudio, se utilizó la técnica de la boleta de encuesta, entrevista, observación.

El trabajo de preparación y desarrollo de la investigación del presente informe consta de tres etapas.

La primera etapa consistió en la preparación de los estudiantes por medio de un seminario general, en el cual se obtuvo la base teórica de los temas a investigar.

La segunda etapa consistió en la investigación de campo propiamente dicha realizada en el mes de junio de 2014, en el municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos.

La tercera etapa consistió en la elaboración del trabajo de gabinete, el cual incluye el vaciado de los datos recabados, tabulación, análisis e interpretación de información.

El informe se ha dividido en cinco capítulos, los cuales se describen a continuación;

En el capítulo I se presenta el marco general, división político administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, flujo comercial y financiero.

En el capítulo II se presenta la situación actual de la comercialización, mezcla de mercadotecnia, organización empresarial en la producción de pan y la propuesta de solución a la problemática encontrada.

El capítulo III, se desarrolla la propuesta de inversión, que para este caso es la producción de chorizo.

El capítulo IV, se describe el proceso de comercialización que se realizará en el proyecto producción de Chorizo.

El capítulo V, presenta la propuesta de organización, a través de una Cooperativa, en el municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos.

Seguidamente se presentan las conclusiones, recomendaciones y bibliografías del estudio realizado.

En los anexos se incluyen el soporte técnico sobre el cual se basa el estudio de mercado, además se presenta el Manual de organización, que se considera fundamental en el funcionamiento de la Cooperativa y el proceso de producción de Chorizo.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL MUNICIPIO

Se presenta el capítulo en el que se desarrolla la descripción del municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos, en cuanto a los aspectos, geográficos, división político-administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, flujo comercial y financiero.

1.1 MARCO GENERAL

Presenta la información actual y los cambios suscitados a través de la línea del tiempo y aspectos que se presentan de manera permanente como: la localización, extensión, y el clima.

1.1.1 Antecedentes históricos

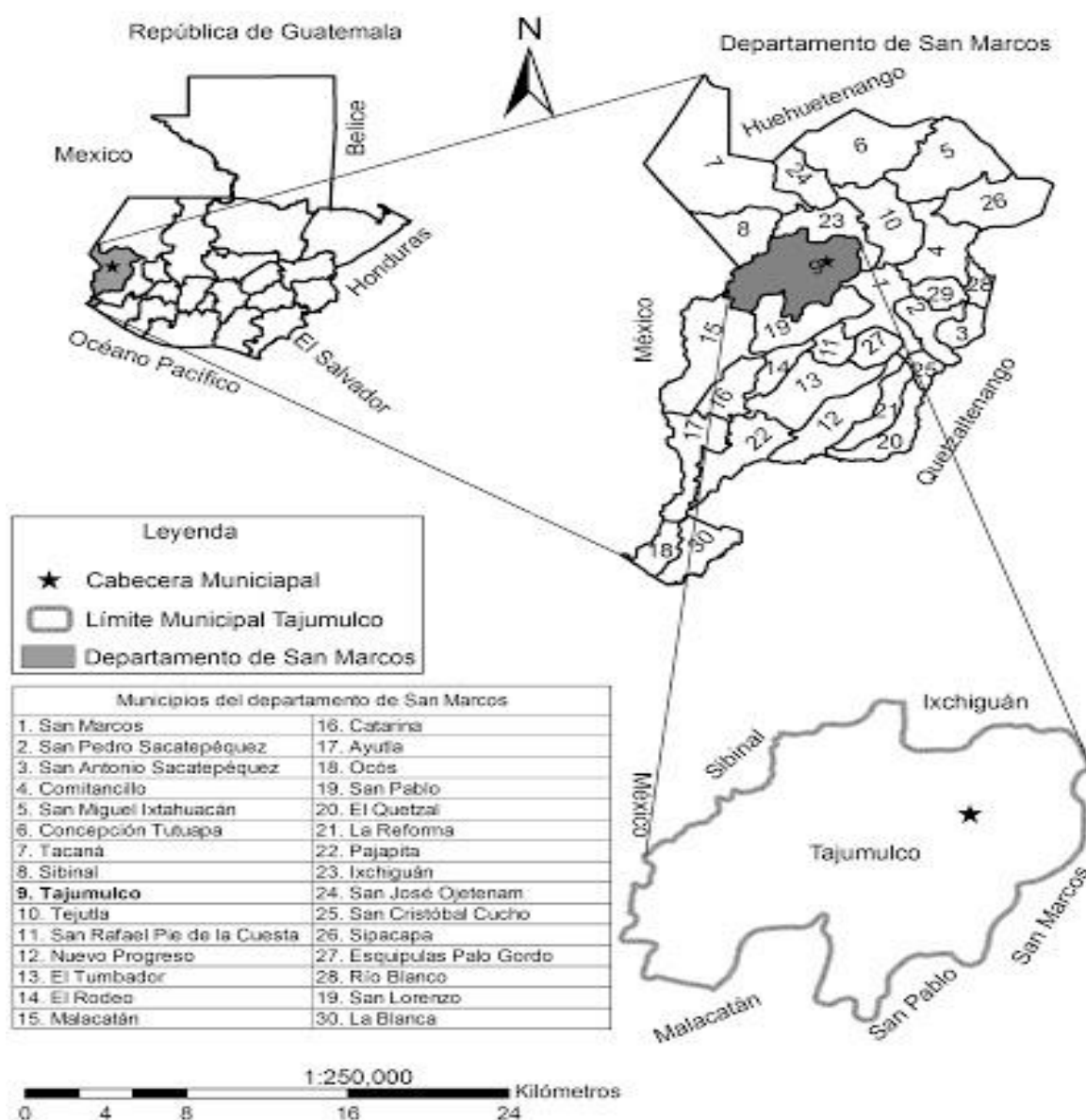
Según archivos con los que cuenta la Municipalidad sólo existe el título de propiedad firmada por el General Justo Rufino Barrios, con fecha 7 de mayo de 1885, donde hace constar el otorgamiento del terreno que conforma al Municipio con 898 caballerías, 12 manzanas y 4,166 varas cuadradas a favor del pueblo de Santa Isabel, conocido hoy como Tajumulco. La lengua predominante es el mam 95.40% y el 5.60% de los habitantes hablan español.

1.1.2 Localización y extensión

El municipio de Tajumulco se localiza en la parte Nor-Occidente del departamento de San Marcos, a una altitud de 2,050 msnm. Sus coordenadas geográficas son latitud 15° 04'57" y longitud 91° 55'20". La cabecera municipal se ubica a una distancia de 289 kilómetros de la ciudad capital de Guatemala y 37 kilómetros de la cabecera municipal departamental de San Marcos. Los límites y colindancias son: al norte con Ixchiguan y Sibinal, al Sur con San Pablo y Malacatán, al Este con Tejutla y San Marcos y al Oeste con el municipio de

Unión Juárez del Estado de Chiapas México. El municipio de Tajumulco cuenta con una extensión territorial de 350 kilómetros cuadrados.

Mapa 1
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Localización y Extensión Territorial
Año 2014
Año 2014



Fuente: elaboración propia con base en datos de la Dirección Municipal de Planificación –DMP- Municipalidad de Tajumulco. Año 2014.

1.1.3 Clima

En el Municipio, predomina el clima frío y húmedo. De acuerdo a la “categorización de Thornthwaite”¹, se distinguen en la zona dos tipos de clima: Templado con invierno benigno, húmedo con invierno seco y semicaldo, sin estación fría bien definida, muy húmedo con estación seca bien definida.

1.1.4 Orografía

La topografía del Municipio es montañosa y muy accidentada, por su interior corren ríos y riachuelos, también se pueden encontrar algunas caídas de agua (cascadas), así como nacimientos de agua dulce y termal.

Se caracteriza por contar con un 20% de terreno semiplano y 80% quebrado. La Cabecera Municipal se encuentra asentada en la sierra Madre y la cumbre de Tuichán.

El Municipio corresponde a las tierras altas o cadena volcánica con montañas y conos volcánicos. El volcán Tajumulco posee una altura de 4,220 metros sobre el nivel del mar.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

Se presenta el análisis de los centros poblados que integran al Municipio, así como el funcionamiento administrativo.

1.2.1 División política

Tajumulco está conformado por: la cabecera municipal, aldeas, caseríos, cantones y fincas, los cuales han presentado cambios en el transcurso del tiempo, en base a los censos 1994 y 2002. El municipio cuenta con 152 centros

¹ Cuadrat, José M^a y Pita, M^a Fernanda: «Climatología». Edt. Cátedra, Madrid 2006 (en línea) Guatemala. Consultado el 16 de junio 2014. Disponible en http://es.wikipedia.org/wiki/Clasificaci%C3%B3n_clim%C3%A1tica_de_Thornthwaite.

poblados. De acuerdo a la investigación se encontró un incremento de 39 centros poblados en relación al Censo 2002.

1.2.2 División administrativa

Para su administración pública en el municipio de Tajumulco, se elige democráticamente mediante sufragio universal a sus autoridades por un periodo de cuatro años.

1.3 RECURSOS NATURALES

“Se debe comprender a todos aquellos bienes que ofrece la naturaleza, los cuales pueden ser objeto de manejo, explotación y aprovechamiento por parte del ser humano”².

1.3.1 Agua

Son los cuerpos de agua que existen dentro de los límites del Municipio; está compuesto por ríos, riachuelos y nacimientos de agua. Estos recursos deben preservarse y utilizarse de forma racional, pues son indispensables para la existencia de la vida.

Debido la diversidad de cuencas hidrográficas existentes en el Municipio, las mismas son utilizadas para el abastecimiento de agua en otros Municipios.

Existen alrededor de 397 nacimientos de agua, incluyendo fuentes construidas y pozos comunales o nacimientos pequeños. Una de las características de los recursos hídricos es que se emplean principalmente para el consumo humano, animal y riego. También se cuenta con nacimientos de agua azufrada que provienen de las venas del volcán Tajumulco.

² Aguilar Catalán, J. A. 2013. Método para la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico. 3era. Ed. Guatemala. 39 p.

1.3.2 Bosque

Las principales especies forestales que se consumen son: pino, pino blanco, pino colorado, roble, matapalo, matasano, cedro, palo blanco, matilisguate, patera, chalun, chipe, guarumo, madroncillo, pataste, aliso y un porcentaje escaso de pinabete. Se estima que la octava parte del territorio que es propiedad Municipal, está constituido por bosques y pastos.

1.3.2.1 Tipos de bosques

De acuerdo a la diversidad del clima en la región este puede cambiar según micro-región, siendo en la parte más alta climas muy fríos y extremadamente cálidos en la parte de la boca costa. Los bosques existentes en el Municipio se clasifican en: bosques conífera, bosque mixto, bosque latifoliado.

“Según el Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas (SIGAP), el volcán Tajumulco es área protegida, código 094Gtm, con base legal Acuerdo Gubernativo 21/0656 con categoría de manejo I zona de veda definitiva, administrado por el Consejo Nacional de Áreas Protegidas (CONAP), con zona de vida de bosque muy húmeda (Bmh-M).”³

1.3.3 Tipo de suelos

Los suelos del Municipio son de color café oscuro, con pendientes hasta de 100%, reconocidos como los de 45° de inclinación, relieves ondulados, también son de origen volcánico con alta susceptibilidad a la erosión.

Para la evaluación del tipo de serie de suelos presentes, se utilizó la serie de clasificación de suelos según Simmons, encontrándose 3 tipos de suelos: Cimas volcánicas (Cv), Camancha (Cm), Totonicapan (Tp).

³ Asociación de Desarrollo Integral de Municipalidades del Altiplano Marquense –ADIMAM-, Plan Estratégico de Desarrollo Territorial del Altiplano Marquense 2008–2017, 2007.

1.4 POBLACIÓN

Se analiza la variable con base en los Censos Nacionales de Población y Habitación realizados por el Instituto Nacional de Estadística –INE-, según el X Censo Nacional de Población y V de Habitación 1994, la población del Municipio era de 31,911 habitantes y 5,375 hogares; para el XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002 se registró 41,308 habitantes y 6,717 hogares; mientras que para el año 2014 según la proyección realizada por el Instituto Nacional de Estadística –INE- la población se estima en 62,387 habitantes y 8,986 hogares. Se estableció una tasa de crecimiento promedio del Municipio para los años 1994 y 2002 de 2.87% anual, mientras que la tasa de crecimiento para el año 2014 se proyectó en 3.17%.

1.4.1 Población por sexo y edad

Se muestra en la variable la distribución de la población de acuerdo al sexo y edad.

Cuadro 1
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Análisis de la Población por Años en Estudio Según Sexo y Edad
Años 1994, 2002 y 2014

Descripción	1994		2002		Encuesta 2014	
	Habitantes	%	Habitantes	%	Habitantes	%
Por Sexo	31,911	100	41,308	100	62,387	100
Hombres	16,229	51	20,692	50	32,441	52
Mujeres	15,682	49	20,616	50	29,946	48
Por edad	31,911	100	41,308	100	62,387	100
0 a 6 años	7,003	22	10,059	24	8,734	14
7 a 12	5,364	17	8,025	19	10,606	17
13 a 15	2,450	8	3,362	8	6,863	11
16 a 18	2,154	6	2,574	6	4,991	8
19 a más	14,940	47	17,288	43	31,194	50

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

El crecimiento de la población del municipio de Tajumulco, para los años 1994, 2002 y 2014 se ha mantenido constante. Según Censo de 1994, existe un leve predominio del sexo masculino; mientras que en el año 2002 hay paridad comparativa entre ambos sexos; aspecto que cambia según encuesta 2014, debido a que los hombres sobresalen con dos puntos porcentuales, mismos que disminuyen en mujeres. Se observa que el mínimo porcentaje lo constituyen las personas en el rango de 16 a 18 años por un 8% para el año 2014.

1.4.2 Población económicamente activa

Es el segmento de la población que en la actualidad tiene trabajo o que lo busca, y excluye a los que no tienen, pero tampoco lo buscan, como amas de casa, estudiantes, jubilados y otros similares. Se determinó que para 1994 la población económicamente activa es de 78%, para 2002 presenta un 76% y durante la investigación de campo realizada en el 2014 la población económicamente activa se presenta un incremento con 86%.

1.4.2.1 Sexo

Se muestra el análisis de la población económicamente activa –PEA-, del municipio respecto al género que aporta más a la economía.

Cuadro 2
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Población Económicamente Activa –PEA-
Por Género
Años 1994, 2002 y 2014

Descripción	Censo 1994		Censo 2002		Encuesta 2014	
	Habitantes	%	Habitantes	%	Habitantes	%
Hombres	9,024	95	6,308	50	1,047	52
Mujeres	455	5	6,308	50	964	48
Total	9,479	100	12,615	100	2,011	100

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

La PEA masculina es el más representativa con 52% de la PEA total y la femenina el 48%, debido a que las mujeres se dedican a actividades del hogar y se emplean en actividades en temporada de cosecha para 2014.

1.4.2.2 Actividad productiva

Es importante analizar la ocupación de los habitantes, para establecer cuáles son las actividades de acuerdo a la población económicamente activa. Los habitantes se dedican a la agricultura es de 9,247 representa un 82%, de un total de 9,479 habitantes.

1.5 ESTRUCTURA AGRARIA

La actividad agrícola es un factor muy importante en la economía de los habitantes. Para el caso de la tenencia de la tierra en el municipio de Tajumulco, la mayor parte de los habitantes son propietarios de pequeñas parcelas.

Para los Censos de 1979 y 2003 existe 99% de tenencia propia de la tierra; mientras que para la investigación 2014 sigue el predominio pero disminuye a 91% y aumenta la tierra arrendada equivalente a 8%, a consecuencia de que los pequeños agricultores deben de recurrir a esta modalidad como alternativa para la producción de sus cultivos.

1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

En este apartado se consideran los siguientes servicios; educación, salud, agua, energía eléctrica, drenajes y sistema de recolección de basura.

1.6.1 Educación

La educación contribuye con el desarrollo social y económico de la población, a la vez que define las oportunidades de crecimiento de una comunidad.

Cuadro 3
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Inscripción de Alumnos por Sector y Área
Años 2011 y 2012

Niveles	Sector				Área		
	Oficial	Privado	Cooperativa	Total	Urbana	Rural	Total
Año 2011							
Preprimaria	801	0	0	801	44	757	801
Primario	12,586	0	0	12,586	399	12,187	12,586
Básico	1,579	0	534	2,113	383	1,730	2,113
Diversificado	38	196	0	234	234	0	234
Total	15,004	196	534	15,734	1,060	14,674	15,734
Año 2012							
Preprimaria	701	0	0	701	47	654	701
Primario	12,253	0	0	12,253	316	11,937	12,253
Básico	1,493	0	560	2,053	376	1,677	2,053
Diversificado	27	263	0	290	290	0	290
Total	14,474	263	560	15,297	1,029	14,268	15,297

Fuente: elaboración propia, con base en datos de la estadística del Ministerio de Educación -MINEDUC-, 2011 y 2012.

Como se observa de un total de 15,297 estudiantes, el 93% se encuentra inscrito en el área rural y el 6.73% en el área urbana, enmarcando el crecimiento 4.64% de los alumnos inscritos en el nivel básico en 2012, en comparación con el 2011 la tendencia se mantiene con porcentaje positivo.

1.6.1.1 Analfabetismo

Según el artículo 1 de la Ley de Alfabetización "...se entiende por alfabetización la fase inicial del proceso sistemático de la educación básica integral y que implica además, el desarrollo de habilidades y conocimientos en respuesta a las necesidades socio-culturales y económico productivas de la población" ⁴. Para el año 2014 el índice de analfabetismo en el municipio de Tajumulco 24%; con una población de 35,441 habitantes de 15 años y más, se incluye hombres y mujeres.

⁴ Ley de Alfabetización y sus reformas. Decreto 43-86 y sus reformas decreto 54-99 del Congreso de la República de Guatemala. 1986.

1.6.2 Salud

El Ministerio de Salud y Asistencia Social, a través del Centro de Salud, es el encargado de brindar la atención a los habitantes de la cabecera municipal y por medio de ocho puestos de salud les brinda atención a las comunidades ubicadas en el área rural, así también cuenta con un Centro de Atención Primaria (CAP), existen centro comunitarios de salud, atendidos por dos Organizaciones No Gubernamentales (ONG).

1.6.3 Agua

La mayor parte de sistemas de agua potable del Municipio se surten de nacimientos, se cuenta aproximadamente con diez nacimientos principales que son de uso comunal y que según los vecinos no tienen foco de contaminación. Se presenta la variable, según la encuesta realizada en la investigación de campo en 2014:

Cuadro 4
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Cobertura de Servicio de Agua Potable
Años 1994, 2002 y 2014

Hogares	Censo 1994		Censo 2002		Según Municipalidad		Encuesta 2014	
	Hogare s	%	Hogare s	%	Hogare s	%	Hogar es	%
Con cobertura	1,920	36	5,276	79	4,249	35	218	35
Sin cobertura	3,378	64	1,437	21	7,891	65	413	65
Total	5,298	100	6,713	100	12,140	100	631	100

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

Se muestra que la cobertura del servicio de agua ha aumentado significativamente, según el Censo 1994 los hogares que contaban con agua entubada eran 1,920 mientras que en el Censo 2002 fueron 5,276 hogares.

Del total de los hogares encuestados se determinó que el 65%, corresponde a 413 hogares se abastecen con agua de nacimientos, mientras que el restante 35% equivale a 218 hogares, tienen agua entubada. Se enfatiza que solamente en el casco del Municipio se clora el agua, mientras que en el resto que posee agua entubada es sin ningún tipo de tratamiento de cloración.

1.6.4 Energía eléctrica

En el Municipio la empresa que distribuye el fluido eléctrico es la empresa ENERGUATE, el 60% de la población cuenta con este servicio. Las comunidades que no cuentan con el servicio son: Tiquimamel, Nueva Candelaria, Nuevo Horizonte, Nueva Montañita, La Estancia, Nuevo Rosario, El Carrizal, La Unidad, Xolwitz, La Vega del Suchiate, Estrella del Norte y La Liberación.

1.6.5 Drenajes

La cobertura del servicio de drenaje en hogares se ha incrementado, según el Censo 1994 el 1% correspondiente a 38 hogares que tenía servicio de drenajes, en el Censo 2002 se muestra un avance en la prestación del servicio con 2%, en la investigación de campo realizada en 2014, se refleja que la población que cuenta con drenajes es del 13%.

El uso del servicio de letrina ha aumentado por parte de los pobladores. En la investigación realizada en el Municipio se determinó que el 81% de los hogares hacen uso de letrinas, los hogares que no cuentan con el servicio, lo realiza a flor de tierra.

1.6.6 Sistema de recolección de basura

La recolección de basura se realiza únicamente con un camión de recolección, que cubre la cabecera municipal, sector Tola I y aldea Chana. La limpieza en la

cabecera Municipal es improvisada, se nombrado algunas personas que realicen la limpieza cuando hay alguna actividad importante.

1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Se refiere a los niveles de desarrollo que cuenta el municipio de Tajumulco para promover y fortalecer el área productiva.

1.7.1 Unidades de mini riegos

En el trabajo de campo se determinó que el 80% de la población utiliza la lluvia como riego natural en la época de invierno y según la encuesta realizada el 3% utiliza mini riego y el 17% emplea riego en forma manual.

1.7.2 Mercado

Se cuenta con tres mercados, localizados en los siguientes centros poblados: En el casco urbano se encuentra el mercado municipal, en un edificio de dos niveles donde hay locales que se dedican a la venta de abarrotes, ropa y varios artículos en general, se cuenta con parqueo público en el primer nivel; los días de plaza son los días jueves y domingos, este es el día de mayor flujo comercial y afluencia de personas.

El intercambio comercial se realiza en las calles y el parque central donde los vendedores se instalan debido a que hay suficiente espacio en el mercado municipal.

1.7.3 Vías de acceso

Se puede llegar al Municipio desplazándose por los siguientes lugares: La carretera principal que conduce al ingreso del municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos, es por la ruta departamental siete (RD SM-7), al entronque con la ruta nacional doce (RN-12), la calle es asfaltada y se encuentra

en buenas condiciones, el otro acceso es por la costa sur occidental ruta nacional 1 (RN-1) entronque con el municipio de San Pablo que se dirige por la ruta departamental 39 (RD SM-39) que conecta a una carretera de empedrado y terracería y de ahí 19.5 kilómetros al municipio de Tajumulco.

1.7.4 Transporte

Existe servicio de transporte extraurbano de la cabecera municipal de Tajumulco a la cabecera departamental de San Marcos, los horarios de salida son desde las 4:00 AM a 6:00 AM t de la cabecera Municipal a Malacatan el horario de salida es a las 3:00, 4:00 y 5:00 AM.

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Las organizaciones sociales y productivas con que cuenta el Municipio, se presenta a continuación:

1.8.1 Organización social

Las organizaciones sin fines de lucro que dan ayuda a la comunidad presentan una organización sustentada por la Ley de Consejos de Desarrollo Urbano y Rural Decreto Número 11-2002 del Congreso de la República de Guatemala, Reglamento de la Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural, Acuerdo Gobernativo Número 461-2002 y el Código Municipal Decreto Numero 12-2002 del Congreso de la República de Guatemala. En el Municipio dentro de la estructura organizativa se cuenta con el Consejo Municipal de Desarrollo – COMUDE- y el Consejo Comunitario de Desarrollo –COCODES-.

1.8.2 Organizaciones productivas

Son organizaciones que agrupan a personas con el propósito de apoyarse para lograr sus fines en forma colectiva, cuyos objetivos primordiales son desarrollar

proyectos sociales, en el Municipio se cuenta con la Cooperativa Integral Agrícola “Unión Cuatro Estrellas”.

1.9 ENTIDADES DE APOYO

Las entidades que brindan apoyo y asistencia, capacitación y ayuda social a la población a través de diferentes instituciones, gubernamentales y no gubernamentales, organizaciones internacionales y entidades privadas, entre las cuales se mencionan a condición:

1.9.1 Instituciones estatales

Son entidades de gobierno creadas con el fin de prestar servicio a la población, para contribuir al desarrollo de la misma. A continuación se detallan las existentes en el Municipio. Municipalidad. Policía municipal de tránsito, Organismo Judicial, MSPAS (Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social), Centro de Salud, UTAM (Unidad Técnica Agropecuaria Municipal), CONALFA (Comité Nacional de Alfabetización), MIDES (Ministerio de Desarrollo Social), SESAN (Secretaría De Seguridad Alimentaria Y Nutricional), INFOM (Instituto de Fomento), UNGAR (Unidad Municipal de Gestión Ambiental y Riesgo).

1.9.2 Instituciones municipales

La Municipalidad de Tajumulco es la institución encargada de administrar el Municipio, una de sus funciones es la organización territorial y busca el espacio de participación ciudadana en los asuntos públicos, presta los servicios básicos a la población, además de mantener el ornato de la ciudad.

A continuación se presentan las instituciones que se encuentran en el Municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos: DMP (Dirección Municipal de Planificación), OMAS (Oficina Municipal de Agua y Saneamiento), OMM (Oficina Municipal de la Mujer), ENERGUATE (Luz de mi tierra).

1.9.3 Organizaciones no gubernamentales

Funcionan como una entidad no lucrativa, su objetivo es el desarrollo económico y social, se organizan mediante el artículo 242 de la Constitución Política de la República de Guatemala. A continuación se presenta las organizaciones no gubernamentales que existen en el Municipio: Proyectos Fronterizos, RENAP (Registro Nacional de las Personas), Subdelegación Municipal Registro de Ciudadanos (Tribunal Supremo Electoral), Organismo Judicial, Visión Mundial, ASODETS (Asociación Para el Desarrollo Técnico Sostenible), UCUBUJA, Asociación Agropecuaria, ACADIM (Asociación de Comités Agropecuarios de Desarrollo Integral Mam), CEDRIM (Cooperación de Desarrollo Rural Integral Mam), Acción Contra El Hambre, CARE (Comprehensive assessment reporting evaluation), CEDEPEM (Coordinadora Para la Pequeña Y Mediana Empresa), ADIS (Asociación de Desarrollo Integral de la Salud), CTA (Supervisión del Ministerio de educación), ASOPRODE (Asociación de proyectos y Desarrollo).

1.9.4 Instituciones privadas

Entre las entidades privadas se encuentran: Dirección General de Correos y Telégrafos, BANRURAL; S.A (Banco de Desarrollo Rural).

1.9.5 Instituciones internacionales

Entre estas instituciones se mencionan aquellas que por medio de capital extranjero brindan apoyo al Municipio, entre estas se puede mencionar: FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, CÁRITAS (Es el brazo social de la Diócesis de San Marcos), HELVETAS.

1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

De acuerdo con las necesidades de inversión social y productiva existentes en el Municipio, que afectan a la población.

Dentro del sector salud, se observa que una de las principales necesidades por parte de los pobladores se encuentra en los centros o puestos de salud, esto debido a que en su mayoría se encuentran sin abastecimiento de medicamentos, así como tampoco cuentan con el servicio adecuado, y el tiempo necesario de atención.

En el sector educativo, de igual forma que en el sector salud, las necesidades se enfocan en la construcción, remodelación y ampliación de escuelas, así como la prestación de un nivel educativo más alto que incluya nivel básico y diversificado.

1.11 ANÁLISIS DE RIESGOS

Comprende el estudio de las causas y efectos de las distintas amenazas e indicadores de vulnerabilidad, realizado con el objetivo de formular recomendaciones orientadas a la adopción de medidas que contribuyan a la implementación de un plan de acción que permita mitigar o neutralizar los daños que podrían llegar a ocasionarse en la comunidad.

Es necesario tomar en cuenta que los riesgos no son estáticos sino son cambiantes a lo largo del tiempo.

El nivel de pobreza en el que vive actualmente la población del Municipio, representa una de las principales razones por las cuales los centros poblados reflejan un alto grado de vulnerabilidad ante las amenazas, lo cual como consecuencia disminuye la aptitud de los pobladores.

Las causas de la vulnerabilidad y de sus componentes son debidas a la combinación de múltiples factores que condicionan tanto la exposición al riesgo como la disponibilidad de capacidades de cada familia e individuo.

1.12 DIAGNOSTICO MUNICIPAL

Se realizó durante el mes de junio de 2014; por medio de guías de observación, entrevistas y boletas de encuesta al personal de la municipalidad para conocer la situación administrativa y financiera mediante un diagnóstico de los últimos cuatro ejercicios fiscales, con el objetivo de detectar las deficiencias que limitan el buen funcionamiento de la institución y así proponer mejoras a las autoridades que den como resultado un correcto uso de los ingresos que percibe la municipalidad tanto propios como del Estado.

1.13 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

Considerando la ubicación geográfica y condición de sus vías de acceso, se caracteriza por la existencia de intercambio de producción, comercial y en menor escala financiera, el movimiento de compra-venta y cambio, que se desarrolla a nivel interno y el intercambio de productos con el exterior, por medio del cual se manifiestan las importaciones y exportaciones.

1.13.1 Flujo comercial

Cuenta con centros educativos, hospedaje, restaurantes o cafeterías, mercado, molinos de nixtamal, tiendas, carnicerías que forman parte importante del flujo comercial. Las actividades comerciales, educativas, sociales y culturales, entre otras, atraen a personas de lugares cercanos a la cabecera municipal, por lo que el casco urbano concentra el comercio y los servicios.

1.13.2 Principales productos que importa y exporta el Municipio

Los productos que importa para su flujo comercial son algunas legumbres, verduras, frutas, abarrotos, azúcar, mariscos, ropa y zapatos, electrodomésticos, medicamentos, papelería y útiles, repuestos y accesorios, telefonía móvil, materiales de construcción, abonos, fertilizantes, trajes típicos, artículos plásticos.

Dentro de los productos que se exportan son productos agrícolas, como el café, las frutas como el banano que proviene de la boca costa, papa, haba, hortalizas como el repollo, coliflor, zanahoria, brócoli y maíz, lo que se exporta va dirigido a los municipios cercanos, al departamento de Guatemala y Tapachula en México.

1.13.3 Flujo financiero

La cabecera municipal, es el área de comercialización financiera, cuenta entre otros con una agencia bancaria con la infraestructura necesaria para mantener una conectividad fluida, con todas sus comunidades aledañas de la parte media y alta del municipio, y en menor escala con la parte baja quien en su mayoría utiliza el servicio financiero de municipios como Malacatan y San Pablo.

El ingreso de remesas es generado por las personas que emigran en forma temporal o permanente, a la ciudad capital y al extranjero.

Según información proporcionada por el Banco de Desarrollo Rural, S. A. ingresan al Municipio en promedio 4,000 remesas mensuales, que oscilan entre \$50 y \$100 dólares lo mínimo y una máxima de \$2,000 y \$3,000 dólares cada una, esto dependiendo de la cantidad de familiares que residen en el extranjero por beneficiario, para un total de Q. 84, 000,000.00 durante un año.

1.14 RESUMEN DE ACTIVIDADES

En el municipio de Tajumulco, existen diferentes actividades productivas que aportan desarrollo económico a la población, generando ingreso y empleo, dentro de las cuales se menciona: agrícola, pecuaria, artesanal, agroindustrial, comercio y servicios.

Se detalla a continuación un cuadro de referencia de las actividades productivas que se llevan a cabo.

Cuadro 5
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Resumen de Actividades Productivas
Año 2014
(cifras en quetzales)

Actividades	Generación de Empleo	%	Valor de la Producción	%
Agrícola	1,384	18.98	1,185,150	18.19
Pecuario	594	8.14	991,282	15.22
Artesanal	30	0.41	1,399,850	21.49
Agroindustrial	4,927	67.56	2,938,025	45.10
Comercio y Servicios	358	4.91	-	
Totales	7,293	100.00	6,514,307	100.00

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

Al observar el valor de producción de actividad agroindustrial, es la que predomina en un 67.56% de las actividades productivas, con la elaboración de café pergamino debido a su demanda, la producción es considerada como café de altura.

En generación de empleo también prevalece la actividad agroindustrial, debido a la comercialización de café pergamino con la parte fronteriza de México, los municipios de Malacatan y San Pablo que generan desarrollo para la economía local. La actividad agrícola, pecuaria, agroindustrial se presenta por jornales, debido a que la forma de pago de su mano de obra es por horas laboradas durante un determinado período de tiempo.

1.14.1 Actividad agrícola

Se desarrolla principalmente en el área rural del Municipio, los productos representativos son: Maíz, café, papa, frijol, haba, repollo, banano, coliflor, zanahoria, brócoli. Los productos son cosechados en microfincas con un nivel tecnológico I, utilizando los agricultores fertilizantes en sus siembras, semilla criolla, no reciben asistencia técnica, no utilizan técnicas de preservación de suelos, el riego es manual y lluvia en su mayoría, la mano de obra es familiar.

Se presenta el cuadro del volumen y valor de producción agrícola.

Cuadro 6
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Producción Agrícola por Estrato
Año 2014
(cifras en quetzales)

Estrato o Producto	Unidades Productivas	Superficie Mz	Volumen	Precio Q.	Valor de la Producción Q.
Microfincas Totales	645	138.61	9,207		1,133,875
Maíz	316	85.03	3,402	150	510,300
Papa	137	24.45	4,132	100	413,200
Frijol	102	18.09	255	325	82,875
Haba	54	6.83	446	100	44,600
Repollo	9	0.78	138	200	27,600
Banano	11	2.50	568	30	17,040
Coliflor	3	0.25	80	208	16,640
Zanahoria	11	0.59	160	101	16,160
Brócoli	2	0.09	26	210	5,460
Subfamiliares Totales	12	17.32	379		51,275
Maíz	7	10.38	298	150	44,700
Papa	3	4.69	55	100	5,500
Banano	1	1.00	25	30	750
Frijol	1	1.25	1	325	325
Totales	657	155.93	9,586		1,185,150

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

La actividad agrícola genera un valor de 18.19% del cuadro de resumen de actividades productivas, utilizado mayormente para autoconsumo de la población; la agricultura según la investigación de campo, en los datos presentados representan una muestra de treinta y nueve lugares entre caseríos, aldeas y casco urbano mismas que representan 155.93 manzanas de extensión de tierra según resultados de la investigación.

1.14.2 Actividad pecuaria

La crianza y comercialización de animales pecuarios en el área rural del municipio son: ganado bovino, avícola, porcino, ovino, caprino y cunino. Sin embargo, no es la actividad económica principal del Municipio según el cuadro de producción de actividad productiva. A continuación se detalla la producción pecuaria según estrato y producto.

Cuadro 7
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Producción Pecuaria por Estrato
Año 2014
(cifras en Quetzales)

Productos	Unidades productivas	Valor de la Producción
Microfincas	562	895,167
Bovino	115	386,167
Avícola	263	283,400
Porcino	141	170,400
Ovino	32	45,500
Caprino	7	9,000
Cunino	4	700
Subfamiliares	75	96,115
Bovino	8	53,900
Avícola	58	31,015
Porcino	9	11,200
Total	637	991,282

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

La actividad pecuaria se genera en microfincas y fincas subfamiliares representa el 15.22% del cuadro de resumen de actividad productiva, debido a que el clima no es favorable para la actividad pecuaria, su área rocosa y el área de comercialización de animales se da en centros poblados rurales que están retirados del área urbana, por lo que se enfocará en la actividad avícola y porcina, debido que estos representan los de mayor comercio.

1.14.3 Actividad artesanal

Se desarrolla principalmente en el casco urbano; dentro de las principales actividades artesanales están: panadería, carpintería, tortillería, sastrería, clasificados como pequeños y medianos artesanos de acuerdo a la mano de obra familiar, producción elaborada, herramientas y materias primas utilizadas. A continuación se detalla el volumen y valor de la producción artesanal:

Cuadro 8
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Producción Artesanal
Año 2014

Estrato y Producto	Unidades Productivas	Volumen	Precio Q.	Valor de la Producción Q.
Pequeño Artesano	20	831,344		1,299,350
Panadería	5	828,400		578,000
Pan Torta	1	218,400	1.25	273,000
Pan Dulce	4	610,000	0.50	305,000
Carpintería	10	546		531,250
Ropero	2	56	2,500	140,000
Mostradores	1	40	2,800	112,000
Mesas	3	225	450	101,250
Camas	1	60	1,300	78,000
Puertas	1	75	800	60,000
Estanterías	1	40	500	20,000
Ventanas	1	50	400	20,000
Sastrería	2	2,250		85,000
Faldas	1	2,000	35	70,000
Pantalones	1	250	60	15,000
Herrería	3	148		105,100
Puertas	1	48	1,200	57,600
Ventanas	1	50	600	30,000
Balcones	1	50	350	17,500
Mediano Artesano	3	13		100,500
Herrería	3	13		100,500
Rótulos Luminosos	1	3	4,500	13,500
Vallas Publicitarias	1	7	6,000	42,000
Portones Corredizos	1	3	15,000	45,000
Total	23	831,357		1,399,850

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

La actividad artesanal representa el 0.41% del total de actividades productivas del Municipio. Con base a los resultados obtenidos en la investigación de campo dentro de las unidades artesanales la más representativa es la panadería, en específico la elaboración de pan torta que es propia del Municipio.

1.14.4 Actividad agroindustrial

La actividad agroindustrial representa 45.10% del valor total de producción del Municipio, debido a que existe un trabajo manual de transformación del café en la población, para responder a la demanda de café pergamino y generar un mayor ingreso; se caracteriza como café de altura debido a la ubicación y clima estratégico del municipio que toma como materia prima la producción de café cereza.

A continuación se presenta el cuadro de volumen y valor de la producción.

Cuadro 9
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Actividad Agroindustrial por Estrato
Año 2014

Producto	Tamaño de empresa	Unidades productivas	Unidad de medida	Volumen	Valor Q.
Café pergamino	Pequeña	74	quintal	590	457,250
	Mediana	30	quintal	945	732,375
	Grande	1	quintal	2,256	1,748,400
Totales		105		3,791	2,938,025

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

La actividad agroindustrial representa 67.56% del valor total de producción del Municipio, debido a que existe un trabajo manual de transformación del café cereza a pergamino. El café cultivado se caracteriza como café de altura debido a las condiciones climatológicas del Municipio.

1.14.5 Comercio y servicios

Se caracterizan por encontrarse en las actividades económicas del casco urbano, se relacionan con los días de mercado, donde se comercializa parte de los productos agrícolas. Utiliza mano de obra familiar y asalariada en los lugares de comercio, también la exportación de actividad pecuaria y agroindustrial.

Se presenta el resumen de inventario de comercios y servicios del Municipio.

Cuadro 10
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Comercio y Servicios
Año 2014

Actividad	Unidades Productivas	Generación de Empleo
Comercio	213	245
Servicios	88	113
Total	301	358

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

En el casco urbano de la cabecera municipal de Tajumulco se concentra el comercio y servicios por su ubicación geográfica, atrayendo personas de lugares cercanos para adquirir productos necesarios de la canasta básica, de servicios, actividades municipales, gubernativas, sociales y culturales.

La actividad de comercio y servicio genera empleos del 5.10% en el Municipio, porcentaje que podría ser mucho más alto si se tuvieran adecuadas vías de acceso para la población, productores y comerciantes.

CAPITULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE PAN

La actividad artesanal representa el 21.49% sobre las otras actividades productivas del Municipio. La actividad artesanal identificada en el Municipio, está integrado de la siguiente manera: En los pequeños artesanos la panadería es la actividad que más sobresale con el 44%, carpintería 41%, sastrería 7%, herrería 8% y finalmente en los medianos artesanos la actividad de herrería representa el 100%.

La artesanía se refiere al trabajo que realiza el artesano manualmente para crear moldear y formar objetos artísticos sin utilizar maquinaria ni herramientas sofisticadas.

El porcentaje de cada actividad se basa en la participación que representa en el volumen y valor de la producción anual.

2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La producción de pan se lleva a cabo por medio del panadero quien a través de la experiencia y esfuerzos familiares han establecido su negocio propio. La producción y venta del producto se lleva a cabo en la vivienda del artesano.

El proceso de producción es determinado por la adquisición de la materia prima y las condiciones ambientales del municipio.

2.1.1 Descripción genérica

El pan es un producto a base de harina, con variedad de formas (pan dulce y francés), la textura depende de la preparación de las materias primas y de sus ingredientes (harina, agua, levadura, sal, leche, huevos, azúcar). El contenido

de las vitaminas es de proteínas, fibra, vitamina E, ácido pantoténico, vitamina B2, ácido fólico, Niacina, vitamina B1⁵.

2.1.2 Variedades

En el municipio se producen pan para torta, pan dulce tiene las formas como: redondo, batidas entre otros.

- Pan para tortas: se elabora a base de harina, manteca vegetal, sal, azúcar, agua, levadura.
- Pan dulce: elaborado con harina suave, manteca vegetal, huevo, azúcar, agua, sal, levadura. La variedad es: redondo, cubilete, batidas, tostado.

2.1.3 Usos

En el Municipio el uso o la forma de consumo del pan es como acompañante en las comidas, como en el desayuno o cena.

2.2 PRODUCCIÓN

Las etapas por las cuales se lleva a cabo la producción de pan, esta desde la selección de la materia prima, producción y comercialización del producto.

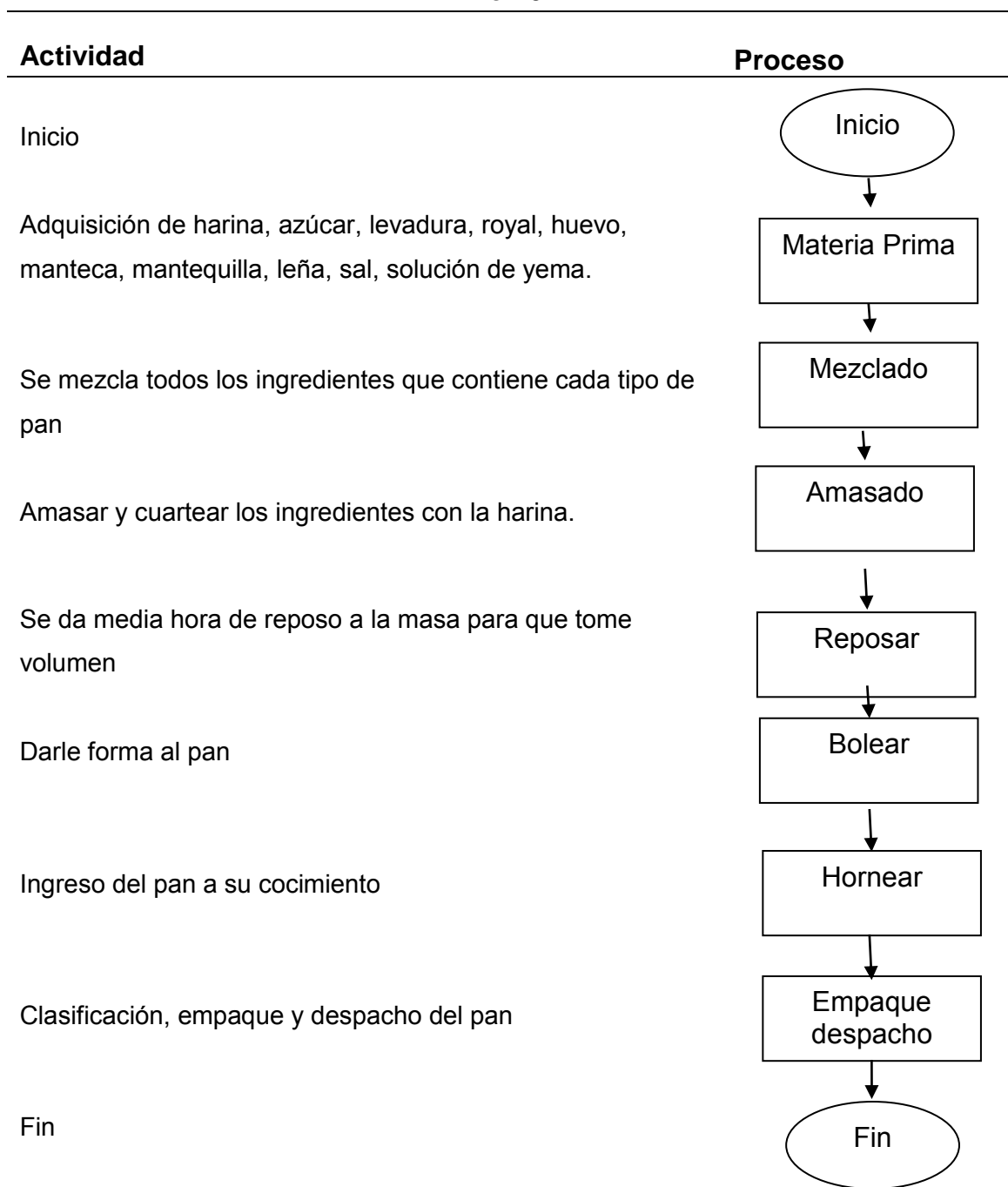
La producción de pan en el Municipio, según la encuesta el precio del pan dulce es de Q.0.50 unidad y Q 1.25 el pan para torta.

2.2.1 Proceso productivo

Las etapas por las cuales para la producción de pan dulce y pan para torta para lograr la producción y venta; este proceso es el utilizado por los artesanos del Municipio.

5 C. Vásquez. C. López. Alimentación y nutrición Manual teórico-práctico. Segunda edición 2005.

Gráfica 1
Municipio de Tajumulco San Marcos departamento de San Marcos
Producción de pan
Flujograma del proceso productivo
Año 2014



Fuente: Investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

2.2.2 Volumen y valor de la producción

Es la cantidad de productos que el artesano está en capacidad de elaborar en un determinado periodo de tiempo. La producción de cada unidad económica es de acuerdo a la conformación de su capital, tecnología y activos fijos que cuentan.

El precio es el valor que le es asignado a un artículo de acuerdo a los costos de producción y condicionado por la competencia. Las características de volumen y valor para las diferentes actividades artesanales separadas por tamaño, se presentan en el cuadro siguiente:

Cuadro 11
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Volumen y Valor de la Producción por Tamaño de Artesano y producto
Producción Artesanal Panadería
Año 2014

Estrato	Cantidad de Unidades	Unidad de Medida	Volumen	Rendimiento	Precio Unitario	Valor Q.
Panadería	5		828,400			578,000
Pan para torta	1	Unidad	218,400	218,400	1.25	273,000
Pan Dulce	4	Unidad	610,000	152,500	0.50	305,000
Panadería	5		828,400			578,000

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

Según los resultados obtenidos en la investigación de campo realizada durante el mes de junio 2014 se determinó que existen cinco unidades que se dedican a la elaboración de pan.

Con base a la información recopilada se procede a elaborar el diagnóstico de los productos descritos en el cuadro anterior que la principal fuente de ingreso del Municipio de Tajumulco de los cuales se pueden mencionar: el pan dulce, pan para torta.

2.3 NIVELES TECNOLÓGICOS

Representa el parámetro para determinar el grado de desarrollo que han alcanzado las diferentes actividades productivas. A continuación se presenta la tabla de características tecnológicas aplicadas en la actividad artesanal:

Tabla 1
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Tecnología Aplicada por Tamaño de Artesano y Producto
Producción Artesanal Panadería
Año 2014

Descripción	Pequeño artesano
Actividad	Panadería
Materiales	Necesaria y de baja calidad
Maquinaria	Sencilla
Herramientas y equipo	Rudimentario
División del trabajo	El propietario se encarga del proceso
Rendimiento	Para subsistencia
Mano de obra	Familiar
Asistencia técnica	No tiene
Asistencia financiera	No tiene

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

Los datos que muestra la tabla anterior se pudo determinar que los pequeños artesanos compran la materia prima necesaria para realizar la producción no tienen capacidad de almacenar inventario, sus herramientas son rudimentarias, la mano de obra es familiar y no cuentan con asistencia técnica ni financiera.

2.4 COSTOS

Se define así, al conjunto de costos en que se incurrieron para la elaboración de un producto. Los elementos que lo integran son: la materia prima, mano de obra los costos indirectos variables, los cuales permite determinar el precio de venta en el mercado para el que será destinado.

A continuación se presenta el costo directo de producción de acuerdo al tamaño de empresa:

Cuadro 12
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Estado de Costo Directo de Producción
Producción Artesanal Panadería
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014
(cifras en quetzales)

PRODUCTO	PEQUEÑO ARTESANO	
	Encuesta	Imputados
Panadería		
Pan Dulce		
Materiales	193,748	193,748
Harina suave	85,400	85,400
Azúcar	17,080	17,080
Manteca	43,920	43,920
Levadura	9,760	9,760
Royal	8,784	8,784
Sal	305	305
Huevos	24,400	24,400
Agua	4,099	4,099
Mano de Obra	-	36,130
Panadero	-	13,452
Ayudante	-	13,452
Bonificación incentivo	-	4,065
Séptimo día	-	5,161
Costos Indirectos Variables	4,880	18,739
Cuota patronal IGSS	-	4,063
Prestaciones laborales	-	9,796
Leña para horno	4,880	4,880
Costo directo	198,628	248,617
Unidades producidas	610,000	610,000
Costo por unidad	0.33	0.41
Pan para torta		
Materia Prima	171,226	171,226
Harina dura	127,400	127,400
Manteca vegetal	26,208	26,208
Azúcar	11,466	11,466
Sal	182	182
Agua	3,058	3,058
Levadura	2,912	2,912
Mano de Obra	-	53,898
Panadero	-	20,067
Ayudante	-	20,067
Bonificación incentivo	-	6,064
Séptimo día	-	7,700
Costos Indirectos Variables	7,280	27,954
Cuota patronal IGSS	-	6,061
Prestaciones laborales	-	14,613
Leña para horno	7,280	7,280
Costo directo	178,506	253,078
Unidades producidas	218,400	218,400
Costo por unidad	0.82	1.16

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

Dentro de los pequeños artesanos se identificó la actividad que corresponde a la panadería, produce 828,400 unidades anuales, distribuidas de acuerdo a su porcentaje de participación del volumen de producción de la siguiente forma: pan dulce 73.64% y para el pan para torta un 26.36%.

En el comparativo anterior se muestran que las variaciones identificadas entre los datos recolectados por medio de la encuesta realizada y los datos imputados, estos corresponden básicamente al cálculo de prestaciones laborales, cuotas patronales establecidas conforme al Código de Trabajo y a los reglamentos emitidos por el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social –IGSS–, dentro de las actividades artesanales del municipio, en ninguna de ellas se realiza la remuneración de estos rubros.

- **Estado de resultados**

Detalla ordenadamente el resultado económico de las operaciones de una empresa, está integrado por las ventas, costos y gastos incurridos durante un periodo determinado de tiempo.

A continuación se muestran los resultados comparativos entre datos encuestados e imputados y la ganancia o pérdida que se obtuvo en el proceso productivo. Para el presente análisis se tomó el período del 01 de enero al 31 de diciembre 2014.

Cuadro 13
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Estado de Resultados
Producción Artesanal Panadería
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014
(Cifras en quetzales)

PRODUCTO	PEQUEÑO ARTESANO	
	Encuesta	Imputados
Panadería		
Pan Dulce		
Ventas	305,000	305,000
(-) Costo directo de producción	198,628	248,617
Contribución a la ganancia	106,372	56,383
(-) Gastos variables de venta	-	
Bolsas plásticas	910	910
Ganancia marginal	105,462	55,473
(-) Costos y gastos fijos	540	1,840
Depreciación mobiliario y equipo	-	1,300
Energía eléctrica	540	540
Utilidad antes del ISR	104,922	53,633
(-)ISR 28%	29,378	15,017
Ganancia Neta	75,544	38,616
Rentabilidad		
Ganancia neta/Ventas netas	0.25	0.13
Ganancia neta/Costos + gastos	0.38	0.15
Pan para torta		
Ventas	273,000	273,000
(-) Costo directo de producción	178,506	253,078
Contribución a la ganancia	94,494	19,922
(-) Gastos variables de venta	-	
Bolsas plásticas	910	910
Ganancia Marginal	93,584	19,012
(-) Costos y gastos fijos	540	1,840
Depreciación mobiliario y equipo	-	1,300
Energía Eléctrica	540	540
Utilidad antes del ISR	93,044	17,172
(-) ISR 28%	26,052	4,808
Ganancia Neta	66,992	12,364
Pan para torta		
Rentabilidad		
Ganancia neta/Ventas netas	0.25	0.05
Ganancia neta/Costos + gastos	0.37	0.05

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

De acuerdo al cuadro anterior los pequeños artesanos en la actividad de panadería, realizan ventas de pan dulce a Q. 0.50 la unidad, lo que da un total de ventas de Q. 305,000.00 menos costos y gastos se obtiene una ganancia neta de Q. 75,544.00 según datos de encuesta los cuales se obtuvieron en la investigación de campo realizada en el mes de junio de 2014.

Según los datos imputados si el productor de pan, pagara salario mínimo, bonificación incentivo, séptimo día, prestaciones laborales, cuota patronal y calculara gastos de depreciación, combustible, energía eléctrica obtendría una ganancia de Q. 38,616.00 por lo cual reduce su margen de ganancia.

Para la venta del pan para tortas las ventas anuales ascienden a Q 273,000 al precio de Q. 1.25 menos los costos y gastos obtienen una ganancia neta de Q 67,380 en encuesta y en imputados se obtuvo una ganancia de Q 12,364.

2.5 RENTABILIDAD

Expresa el beneficio en términos porcentuales por cada quetzal invertido, también determina la capacidad lucrativa del productor y se analizan los beneficios económicos en relación a la inversión de capital.

La relación de ganancia neta sobre ventas netas indica la utilidad antes de gastos de administración y ventas e impuestos, la rentabilidad en ventas mide el rendimiento por cada quetzal de venta efectuada.

Se puede definir que los productos artesanales del municipio de Tajumulco que generan una rentabilidad según datos de encuesta e imputados son el pan dulce Q0.25 y 0.13 según el orden respectivo, para el pan para torta Q.0.25 según encuesta y 0.05 según imputados.

La relación de ganancia neta sobre costos y gastos indica la utilidad por cada quetzal invertido. Según la investigación de campo se determinó que el pan dulce, el pan para torta, son los que representan rentabilidad según datos de encuesta e imputados. El pan dulce según encuesta es Q0.38 en imputados es Q0.15, el pan para torta refleja en encuesta Q0.37 y en imputados únicamente Q0.05 y el mostrador en encuesta representa 0.46 y en imputados Q0.25.

2.6 FINANCIAMIENTO

Se refiere a los recursos financieros que serán necesarios para llevar a cabo el proyecto definido. De acuerdo al origen de los fondos estas pueden ser internas o externas, las cuales se detallan a continuación.

2.6.1 Fuentes Internas

Estás se refieren a los recursos propios del productor, dentro de las cuales se puede mencionar el ahorro, la mano de obra familiar, aporte de ganancias de ejercicios anteriores, entre otras.

2.6.2 Fuentes Externas

Dentro de este tipo de fuentes de financiamiento podemos encontrar los bancos del sistema, cooperativas de ahorro y crédito, entidades estatales y organizaciones no gubernamentales.

De acuerdo a la investigación realizada, la falta de proyectos de inversión actualmente el Municipio, es resultado del poco conocimiento que tienen los habitantes del uso del crédito así como de los requisitos que deben cumplir para poder obtener algún tipo de financiamiento.

Dentro del tema “Actividad artesanal panadería” es importante considerar el financiamiento, debido a que la inversión inicial que se pretende realizar para

llevar a cabo el proyecto, obedece a la necesidad de distribuir el producto en todo el Municipio, generando mayor volumen de producción y fuentes de empleo.

Cuadro 14
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Fuentes de Financiamiento
Pequeño artesano
Producción Artesanal Panadería
Año 2014
(cifras en quetzales)

Producto	Unidades Económicas	Fuentes Internas	%	Fuentes Externas	%	Costos y gastos según encuesta
Pequeño artesano						
Panadería		378,214		-		378,214
Pan Dulce	4	199,168	100	-	0	199,168
Pan para tortas	1	179,046	100	-	0	179,046
Totales		378,214		-		378,214

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

El cuadro anterior muestra la inversión que realizan las personas en la producción de pan con Q 378,214.00 para el año 2014. De acuerdo al resultado de la investigación se determinó que los pequeños artesanos el 100% no acceden a la asistencia crediticia de entidades financieras, porque utilizan ingresos provenientes de otras actividades y ahorros familiares para cubrir los costos de su producción.

2.7 COMERCIALIZACIÓN

Consiste en una serie de actividades que realizan los artesanos en el intercambio y comercio de sus productos para satisfacer una necesidad.

Su finalidad es facilitar la venta de una determinada mercancía, producto o servicio.

2.7.1 Mezcla de mercadotecnia

Es la forma como los oferentes dan a conocer sus productos y estrategias que se utilizan en el mercado para influir en el proceso de compra de los consumidores finales, se analizan a través de las siguientes variables: producto, precio, plaza y promoción.

A continuación se describe los productos correspondientes a cada unidad productiva artesanal.

Tabla 2
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Mezcla de Mercadotecnia
Pequeño Artesano
Producción Artesanal Panadería
Año 2014

Variable	Descripción
Panadería	
Producto	
Variedad	Pan dulce, y pan para torta.
Calidad	Harina suave y especias de calidad.
Diseño	Varias presentaciones con base en la experiencia.
Característica	Los insumos sobre los que trabaja son: harina, azúcar, manteca, levadura, royal, sal, agua, esencia y huevos.
Precio	
Precio lista	Pan dulce a Q 0.50, pan torta Q 1.25.
Periodo de pago	Al contado.
Plaza	
Canal	Directo, canal uno.
Cobertura	Área urbana y rural.
Ubicación	Vivienda del propietario.
Promoción	Utiliza el nombre del negocio en el lugar de producción.

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

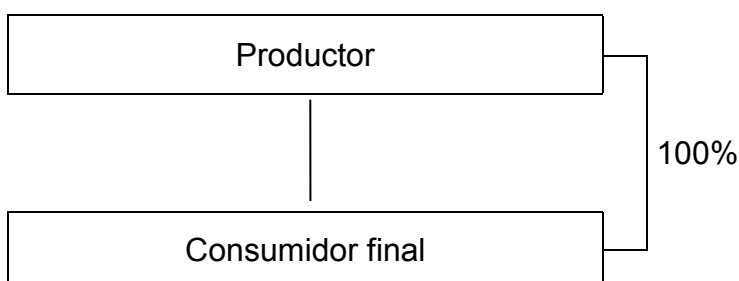
La producción de pan es la actividad más representativa con 44% sobre las otras actividades artesanales. El precio en esta actividad es determinado por el costo de la materia prima, la distribución se realiza de productor a consumidor final, se hace uso de la vivienda del propietario para la venta y la promoción se da a través de la colocación de rótulos en las viviendas.

2.7.2.1 Canales de comercialización

Son las etapas por las cuales deben pasar los bienes en el proceso de transferencia entre el productor y el consumidor final. En la investigación de campo realizada se determinó que los artesanos comercializan sus productos por medio de los canales que ellos consideran más adecuados. Se detallan los canales de comercialización que utilizan:

Gráfica 2
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Canales de comercialización
Producción artesanal Panadería
Año 2014

Panadería



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

La actividad artesanal del Municipio utiliza un canal directo de comercialización, porque no cuenta con niveles de intermediarios; en la relación sólo existe el productor y consumidor final. En el proceso de compra venta, son los consumidores quienes buscan a los fabricantes para solicitarle sus productos.

2.7.2.2 Márgenes de comercialización del producto

En las actividades artesanales por la falta de intermediarios en el proceso de comercialización, no se pueden establecer márgenes de comercialización, debido a que el producto es trasladado directamente del productor al consumidor final.

2.8 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Los productores están constituidos como empresas individuales y no cuentan con una estructura formal, ni se encuentran organizados. Los artesanos efectúan sus operaciones en forma sencilla y concentran la autoridad en una sola persona quien es el propietario o padre de familia.

- **Tipo de organización**

Para determinar el tipo de organización, características tecnológicas y mano de obra utilizada para la producción de pan.

Se presenta la siguiente tabla:

Tabla 3
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Organización Empresarial
Producción de Pan
Año 2014

Concepto	Pequeño Artesano	
Tipo de organización empresarial	Volumen de producción	828,400 unidades
	Nivel tecnológico	Rudimentario
	Mano de obra	Familiar
	Capital de trabajo	Q. 501,695.00
	Tipología	Informal
Estructura Organizacional	Complejidad	No hay división del trabajo
	Formalización	Se carece de manuales y formularios para optimizar organización
	Centralización	Jefe toma decisiones (no delega de funciones)
Sistema organizacional	Lineal	
Diseño Organizacional	División del Trabajo	Temporal
	Departmentalización	No presenta Departmentalización
	Jerarquización	Existe división pero en forma empírica
	Coordinación	Jefe de hogar

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

Predomina el pequeño artesano en la producción de pan, en esta actividad no se utiliza tecnología, la mano de obra es familiar, no existe división del trabajo y el dueño es quien toma las decisiones y delega responsabilidades.

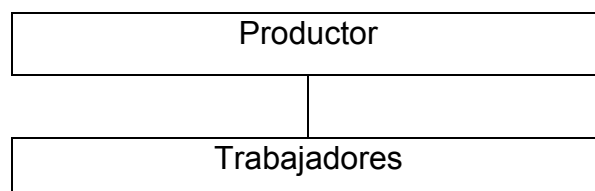
2.8.1 Sistema organizacional

El sistema organizacional en las panaderías es lineal, la autoridad se concentra en una sola persona, por lo general es el padre de familia o propietario.

2.8.2 Estructura y diseño organizacional

La estructura que presentan las unidades productivas artesanales se muestran en la siguiente gráfica:

Gráfica 3
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Estructura Organizacional Actual
Pequeño y Mediano Artesano
Año 2014



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

En el sistema de organización que tienen las empresas artesanales del municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos, la administración es dirigida por el propietario o padre de familia, quien toma las decisiones en todas las actividades del proceso productivo.

El recurso humano se integra por mano de obra asalariada y familiar; no llevan registros contables formales por los que se contabiliza en cuaderno de notas. La

comercialización es realizada por el mismo propietario, quien tiene relación directa con el cliente.

2.9 GENERACIÓN DE EMPLEO

En la investigación de campo se determinó que en la unidad objeto de estudio, (panadería), se cuentan con cuatro personas para llevar a cabo el proceso productivo, en la mayoría de los casos la mano de obra es de tipo familiar, el pago del salario se calcula a destajo o por unidad producida.

A continuación se muestra la generación de empleo:

Cuadro 15
Municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos
Producción Artesanal
Generación de Empleo Pequeño y Mediano artesano
Año 2014

Actividad	Tamaño de empresa	Número de empleados
Panadería	Pequeño artesano	4
Carpintería	Pequeño artesano	14
Sastrería	Pequeño artesano	6
Herrería	Mediano artesano	6
Total		30

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

Se establece que la producción artesanal del Municipio genera 30 empleos, del cual el 81% se concentra en pequeños artesanos; en la mayoría de los casos la mano de obra es de tipo familiar y el pago del salario se calcula a destajo o por unidad producida.

En relación al mediano artesano con la actividad de herrería y sastrería, operan con mano de obra familiar y asalariada, representado por el 20% de la generación de empleo.

El pago se efectúa de forma semanal o mensual. Dentro de la actividad artesanal los empleados en su mayoría no gozan del pago de prestaciones laborales.

2.10 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN

Luego de realizar el estudio la problemática que atraviesan las panaderías en el municipio de Tajumulco, se presenta lo siguiente:

2.10.1 Problemática encontrada

De acuerdo a la investigación de campo realizada, se encontraron los problemas siguientes.

- Uno de los principales problemas lo constituye que el Municipio de Tajumulco no aprovecha sus recursos y así mejorar su nivel de vida, tal es el caso de la producción de pan, son pocos los productores que existen, de mencionado bien.
- No se cuenta con organizaciones que lleven a cabo la producción de pan.
- No se cuenta con capacitaciones en el proceso de la elaboración de pan.
- Los conocimientos de comercialización de productos es empírico.

2.10.2 Propuesta de solución

De acuerdo a la problemática encontrada, se recomienda realizar lo siguiente:

- Que los interesados en la producción de pan se organicen para obtener los beneficios en conjunto.
- Implementar una organización a nivel comunitario, con distribución de actividades, para facilitar el desarrollo de las mismas.
- Plasmar procesos en la gestión de una cooperativa o comité.
- Desarrollar la comercialización por medio de los canales adecuados, para obtener mayor rendimiento en la producción y distribución de pan.

- **Especificación del trabajo**

Contestar a las preguntas: qué producto o trabajo debe realizar, cómo se va a desarrollar, quién lo va a desempeñar, cuando se necesitara hacerlo, donde y porqué se va a llevar a cabo.

Al responder a la interrogante ¿cómo? Se debe de hacer y para esto se recomienda un comité de microempresarios, para obtener beneficios de forma colectiva, si se hace de manera individual.

Es necesario implementar un sistema de trabajo en la comercialización y organización, en el Municipio.

Se deben de tomar todas las acciones necesarias para la puesta en marcha de una cooperativa o comité recomendado, para contribuir al desarrollo económico y social del municipio de Tajumulco departamento de San Marcos.

CAPITULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE CHORIZO

Este proyecto puede considerarse como un estimulante económico dirigido a la población del municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos para que se incluya dentro de sus actividades comerciales la producción artesanal de chorizo, debido a que existe una demanda considerable del producto; por lo tanto se estableció que el Municipio posee las condiciones adecuadas para la producción. A raíz de estos estudios también se comprobó y estableció la necesidad de crear nuevas fuentes de ingreso para el desarrollo económico y social de la población.

En este sentido, se optó por presentar el proyecto “Producción de chorizo”, lo cual se considera una potencialidad que no ha sido explotada dentro del Municipio y con una alta demanda actual debido a su escasa producción.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Consiste en la preparación de chorizos de manera artesanal cuyo principal ingrediente es la posta de marrano. Se utilizará el embutido crudo, en el cual la carne o masa no lleva cocción en ninguna de las fases de producción.

Debido a la posibilidad económica de producción de la población, se organizará una cooperativa ubicada en el casco urbano del municipio de Tajumulco, constituida por veinte asociados, donde se contara con un local comercial para su distribución, el cual tendrá una extensión de quince metros cuadrados.

3.2 JUSTIFICACIÓN

Con base a diversos estudios que sustentan la siguiente afirmación (Capítulo III, Producción Pecuaria): “El ganado porcino tiene mayor representación en Quetzaltenango, Huehuetenango, San Marcos y Totonicapán. Su producción se

utiliza para el aprovechamiento de la carne y la elaboración de chorizo”⁶, el proyecto de producción de chorizo, dispondrá con una considerable oferta de ganado porcino que proviene del Municipio y de la región Suroccidental. Dichos lugares constituirán la fuente de abastecimiento de carne como ingrediente principal para la elaboración del producto. De esta manera, se impulsará la producción pecuaria en la localidad.

Este proyecto tiene como intención incrementar la actividad comercial en el municipio de Tajumulco y a la vez, generará nuevas fuentes de empleo, diversificará la producción artesanal e incrementará los niveles de ingresos de los asociados.

Entre otros objetivos, también contribuirá en mejorar el nivel de vida de los habitantes del Municipio, según como aprovechen los recursos locales y se tomará como base las investigaciones previamente efectuadas, referentes a la producción del producto. Por consiguiente, este proyecto cuenta con todas las posibilidades de realizarse, debido a que el Municipio reúne las características y condiciones necesarias, entre otras, cuenta con la mano de obra que favorece la producción y comercialización del producto.

3.3 OBJETIVOS

A continuación se plantean el objetivo general y específico del proyecto de producción de chorizo.

3.3.1 General

Contribuir con el desarrollo socioeconómico del Municipio, por medio de la producción y comercialización de chorizo, además de crear nuevas fuentes de

⁶ SESAN (Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional). 2011. Plan Estratégico de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Occidente – Planocc- 2012-2016. s.n.t 29 p.

empleo que mejoren las condiciones de vida de los pobladores que intervengan en el proyecto.

3.3.2 Específicos

- Optimizar los recursos naturales, humanos, físicos y financieros que existen en el Municipio y que intervengan en la producción de chorizo.
- Brindar a los consumidores de los municipios de Tajumulco, San Pablo y Malacatán un producto de calidad para cubrir la demanda en el mercado local.
- Establecer los canales de comercialización que maximicen las ventas.
- Proponer las fuentes de financiamiento para desarrollar el proyecto.
- Elevar la capacidad de organización de los participantes en el proyecto por medio de la creación y desarrollo de una entidad formal.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

Consiste en determinar la aceptación que tendrá el producto en el mercado a través del análisis de la oferta, demanda, precio y comercialización.

3.4.1 Identificación del producto

La carne es tejido muscular, vísceras y órganos comestibles que provienen de animales de consumo humano. Pueden ser de dos tipos: blanca y roja. Las más comunes son: res, cerdo, aves y pescado.

Los embutidos, son alimentos elaborados a base de carnes, especialmente de cerdo, se depositan dentro de una bolsa denominada tripa, la cual está apretada y/o amarrada por los extremos. La mezcla de carne se complementa con grasas comestibles, condimentos, especias y aditivos alimentarios uniformemente mezclados.

Entre otras sustancias que también se le pueden agregar, están los aglutinantes y agua. Posteriormente, son introducidas en tripas naturales o en fundas artificiales para someterlas a otros procesos tecnológicos de curado, cocción, deshidratación o ahumado.

- Variedades

Existen tres tipos diferentes de embutido; sus diferencias se generan en la forma de tratamiento que se le da a la carne antes de ser consumida. Estos son escaldados, cocidos y crudos los cuales consisten en:

- ✓ Escaldados: son aquellos cuya pasta es incorporada de forma cruda y sufren un tratamiento térmico (cocción) que pueden ahumarse después.
- ✓ Crudos: son elaborados con carnes y grasas crudas sometidas a un ahumado o maduración.
- ✓ Cocidos: son aquellos en los que la totalidad de la pasta se cuece antes de ser incorporada a la masa.

- Valor nutricional

El chorizo posee un gran valor nutritivo da energía y contiene proteínas, carbohidratos, fibra, grasa, colesterol y agua, entre otros componentes. Se considera que es un alimento con los minerales representativos dentro de la tabla nutricional, tales como: el fósforo, potasio y calcio.

Es altamente vitamínico por contener vitamina C, que contribuye con el crecimiento y restauración de los tejidos humanos; Niacina, conocida también como vitamina B3, la cual disminuye los niveles de colesterol; vitamina B6 que reduce los niveles de sodio del organismo y construye un metabolismo más eficaz, entre otras vitaminas adicionales que coadyuvan significativamente con el funcionamiento del organismo.

A continuación se presenta una tabla que contiene el valor nutricional del chorizo:

Tabla 4
Tabla de Valor Nutricional
Año 2014

Aporte por ración		Vitaminas		Minerales	
Energía [Kcal]	139,00	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,11	Calcio [mg]	20,05
Proteína [g]	7,90	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,09	Hierro [mg]	2,05
Carbohidratos [g]	0,55	Niacina [mg]	1,52	Fósforo [mg]	65,00
Fibra Diet Total [g]	0,00	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,11	Magnesio [mg]	0,0
Grasa total [g]	11,40	Ac. Fólico [mg]	0,0	Zinc [mg]	1,15
AGS [g]	3,55	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0,01	Ceniza [g]	2,1
AGM [g]	4,75	Vit. C [mg]	0,50	Sodio [mg]	1,252,50
AGP [g]	1,25	Vit. A Equiv. Retinol [mg]	0,00	Potasio [mg]	80,00
Colesterol [mg]	44,50	Fracción Comestible	0,49		
Agua [g]	28,05	Fólico Equiv. FD [mg]	0,0		

Fuente: elaboración propia, con base en datos del INCAP (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá). Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica. Menchú, mt (ed); Méndez, H. (ed). Guatemala: INCAP/OPS, 2007. Segunda Edición. p.25

- **Mercado objetivo**

Está dirigido a un grupo de personas interesadas en el consumo de chorizo, quienes son hombres y mujeres con edades de quince años en adelante, carnicerías y tiendas de consumo diario ubicadas en los municipios de Tajumulco, San Pablo y Malacatán del departamento de San Marcos.

3.4.2 Oferta

Representa la cantidad chorizo que los productores están dispuestos a vender a un precio, espacio y un período determinado.

La oferta total se divide en histórica y proyectada; las mismas se describen a continuación:

- Oferta total

Estará integrada por lo producido en los municipios de Tajumulco, San Pablo y Malacatán, más las importaciones obtenidas en un período determinado, a escala empresarial y de productores particulares.

Se ha estimado la proyección de la oferta para el período 2010-2019, y a continuación se presenta en el cuadro siguiente:

Cuadro 16
Municipios de Tajumulco, San Pablo y Malacatán
Departamento de San Marcos
Oferta Total Histórica: Producción de Chorizo
Período 2010-2019
(cifras en unidades)

Año	Producción	Importación	Oferta total
2010	0	22,770	22,770
2011	0	22,762	22,762
2012	0	22,763	22,763
2013	0	22,773	22,773
2014	0	23,520	23,520
2015	0	24,238	24,238
2016	0	24,972	24,972
2017	0	25,713	25,713
2018	0	26,455	26,455
2019	0	27,188	27,188

Fuente: elaboración propia, con base en datos recabados en encuesta realizada en los principales puntos de venta (Tiendas al detalle, carnicerías) y método de mínimos cuadrados. Formula $Y = a + b(x)$. Dónde: $a = 22904$ $b = 155$ $x = \text{años}$ respectivamente.

En los datos del cuadro anterior, se observa que el consumo aparente de chorizo, refleja la falta de producción y exportación.

Para el primer año se importaron 24,238 unidades para el año 2015 frente a este resultado, hace falta organización e incentivo a personas individuales que se dediquen a la producción de chorizo, en el Municipio (ver anexo 1)

Se esperan condiciones favorables para la comercialización de chorizo, existe una ausencia de oferentes en la región. Se estima en un año un consumo de 24,238 unidades.

3.4.3 Demanda

Consiste en la calidad que posee una mercancía, y por la cual estarían los consumidores en la disposición de adquirir a precios competitivos, durante un tiempo determinado.

Los factores que inciden en la demanda del producto son: capacidad adquisitiva de los consumidores, preferencias, gustos, precios de los productos, así como la calidad.

- **Demanda potencial**

Es representada por los hogares que conforman los municipios de Tajumulco, San Pablo y Malacatán, en relación a la cantidad de productos que dicha población podría consumir en un lapso de tiempo, regularmente de un año.

A continuación, se muestra el cuadro con la proyección en base al número de habitantes que poseen los municipios durante los próximos cinco años de vida del proyecto, la delimitación de la población en 50% de personas que consumen chorizo.

Cuadro 17
Municipios de Tajumulco, San Pablo y Malacatán
Departamento de San Marcos
Demanda Potencial Histórica y Proyectada: Producción de Chorizo
Período 2010-2019
(cifras en unidades)

Año	Población municipal	Población delimitada 50%	Consumo per cápita	Demanda potencial
2010	201,805	26,235	12	314,816
2011	208,239	27,071	12	324,853
2012	214,949	27,943	12	335,320
2013	221,863	28,842	12	346,106
2014	228,907	29,758	12	357,095
2015	236,005	30,681	12	368,168
2016	243,208	31,617	12	379,404
2017	250,570	32,574	12	390,889
2018	258,012	33,542	12	402,499
2019	265,454	34,509	12	414,108

Fuente: elaboración propia, con base en datos de estimación de la población total por Municipio, período 2008-2020, del XI Censo Nacional de Población y VI Censo Nacional de Habitación 2002 del Instituto Nacional de Estadística –INE-, y consumo per cápita Asociación de Porcicultores de Guatemala –APOGUA-.

La tendencia de la demanda potencial es ascendente debido al crecimiento constante de la población en un 3.2%. Se infiere que el producto adquiere mayor demanda a través de los años, debido a que existe un nuevo mercado que satisfacer (ver anexo 2).

El cálculo de la demanda potencial proyectada, obtuvo como resultado que el 13% de la población consumirá el producto, con base en datos recabados en encuesta realizada a los pobladores de los Municipios objeto de estudio (ver anexo 3).

3.4.4 Consumo aparente

Son los bienes o servicios que se adquieren para satisfacer una necesidad y pueden estar dados en función de la capacidad económica de los consumidores.

- Consumo aparente histórico y proyectado

Es la cantidad de producto que consume un mercado específico en un período establecido. Se obtiene al sumar la producción más las importaciones; del resultado obtenido, se le restan las exportaciones, como se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro 18
Municipios de Tajumulco, San Pablo, Malacatán
Departamento de San Marcos
Consumo Aparente Histórico y Proyectado: Producción de Chorizo
Período 2010-2019
(cifras en unidades)

Años	Producción	Importación	Exportación	Consumo aparente
2010	0	22,770	0	22,770
2011	0	22,762	0	22,762
2012	0	22,763	0	22,763
2013	0	22,773	0	22,773
2014	0	23,520	0	23,520
2015	0	24,238	0	24,238
2016	0	24,972	0	24,972
2017	0	25,713	0	25,713
2018	0	26,455	0	26,455
2019	0	27,188	0	27,188

Fuente: elaboración propia, con base en datos recabados en encuesta realizada en los principales puntos de venta (Tiendas al detalle, carnicerías) y método de mínimos cuadrados. Fórmula $Y = a + b(x)$. Donde: $a = 22904$ $b = 155$ $x = 5$ años, respectivamente.

En los datos del cuadro anterior, se observa que el consumo aparente de chorizo, refleja la falta de producción y exportación.

Para el primer año se importaron 22,770 unidades, frente a este resultado, se puede inferir que hace falta organización e incentivo en personas individuales que se dediquen a la producción de chorizo, dentro del Municipio.

Por los datos obtenidos, se esperan condiciones favorables para la comercialización de chorizo, puesto que existe una ausencia de oferentes en la región.

3.4.5 Demanda insatisfecha

Se refiere a la parte de la población que no satisface sus necesidades aunque posea la capacidad de adquirir un producto.

Se determina a través de la demanda potencial menos el consumo aparente, como se detalla a continuación:

Cuadro 19
Municipios de Tajumulco, San Pablo, Malacatán
Departamento de San Marcos
Demanda Insatisfecha Histórica: Producción de Chorizo
Período 2010-2019
(cifras en unidades)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2010	314,816	22,770	292,046
2011	324,853	22,762	302,091
2012	335,320	22,763	312,557
2013	346,106	22,773	323,333
2014	357,095	23,520	333,575
2015	368,168	24,238	343,930
2016	379,404	24,972	354,433
2017	390,889	25,713	365,176
2018	402,499	26,455	376,044
2019	414,108	27,188	386,920

Fuente: elaboración propia, con base en datos obtenidos de los cuadros 17 y 18.

La demanda insatisfecha, refleja la existencia de una gran parte del mercado que consume 292,046 unidades durante el primer año, condición que hace factible la producción de chorizo, en la región.

3.4.6 Precio

Para el proyecto se estimaron costos que influyeron en todo el proceso productivo y de comercialización, por tal situación, se estableció un precio para el detallista de Q. 2.00 por cada unidad y en relación a la competencia el precio que paga el consumidor final corresponde a Q. 2.50 por unidad.

3.4.7 Comercialización

Este tema se desarrollara de manera específica en el capítulo V.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

“Son todos aquellos recursos que se tomarán en cuenta para poder llevar a cabo la producción del bien o servicio”.⁷

En este estudio se demuestra y justifica la viabilidad técnica del proyecto, por lo que se consideran como factores de localización: el tamaño, superficie, volumen y valor de la producción, así como los requerimientos técnicos necesarios. De igual forma comprende la macrolocalización y la microlocalización.

3.5.1 Localización

Es la ubicación geográfica donde se implementara el proyecto, para determinar la localización del proyecto se tomarán en cuenta las siguientes características: fábricas de materias primas e insumos, mano de obra, mercados para desplazar el producto, vías de acceso, entorno económico, político, social y legal.

- **Macrolocalización**

El proyecto se ubicará geográficamente en el municipio de Tajumulco, departamento de San Marcos, a 289 kilómetros de la Ciudad Capital y a 37

⁷ Casia, M. 2011. Guía para la Preparación y Evaluación de Proyectos, con un Enfoque Administrativo. Guatemala, Editorial Corporación Jasd, 24p.

kilómetros de la cabecera departamental de San Marcos, la principal vía de acceso hacia el suroeste es una carretera asfaltada.

- **Microlocalización**

La propuesta se desarrollará en el casco urbano del municipio de Tajumulco, a 37 kilómetros del departamento de San Marcos. Para llegar, se recorre la ruta 7 (RD SM-7), la cual se encuentra asfaltada y en buen estado; otro acceso es por la región de la costa sur, la cual conduce hacia la carretera asfaltada en ruta nacional 1(RN1) y que forma entronque con el municipio de San Pablo.

Esta vía dirige, posteriormente, en carretera asfaltada, hacia los límites municipales de Tajumulco, por la ruta departamental 39 (RD SM-39) que conecta a una carretera de empedrado y terracería que se encuentra en malas condiciones y sin identificación. Por último, se recorren 19.5 kilómetros para llegar al municipio de Tajumulco.

3.5.2 Tamaño

Se estima que el proceso de producción se llevará a cabo en una bodega de 15 metros cuadrados, con un volumen de producción de 357,995 unidades anuales. (Ver anexo 4).

3.5.3 Volumen y valor de producción

Para cubrir la demanda insatisfecha, se presenta el volumen y valor de la producción proyectada para los cinco años de duración del proyecto. Se espera producir 236,848 unidades de chorizo, a un precio de Q. 2.00 la unidad, comercializadas a un valor total de Q. 715,990.00 para el primer año de producción.

A continuación se presenta el cuadro con el volumen y valor de la producción de chorizo para los años cinco años de vida del proyecto.

Cuadro 20
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Volumen y Valor de la Producción
Período 2015 – 2019

Año	Volumen de producción anual	Merma 2%	Total de producción (unidades)	Precio de venta en Q.	Valor total producción Q.
1	365,301	7,306	357,995	2.00	715,990.00
2	365,301	7,306	357,995	2.00	715,990.00
3	365,301	7,306	357,995	2.00	715,990.00
4	365,301	7,306	357,995	2.00	715,990.00
5	365,301	7,306	357,995	2.00	715,990.00
Total	1,826,505	36,530	1,789,975		3,579,950.00

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

Según lo indicado en el cuadro anterior, se espera una producción constante para los cinco años de vida del proyecto.

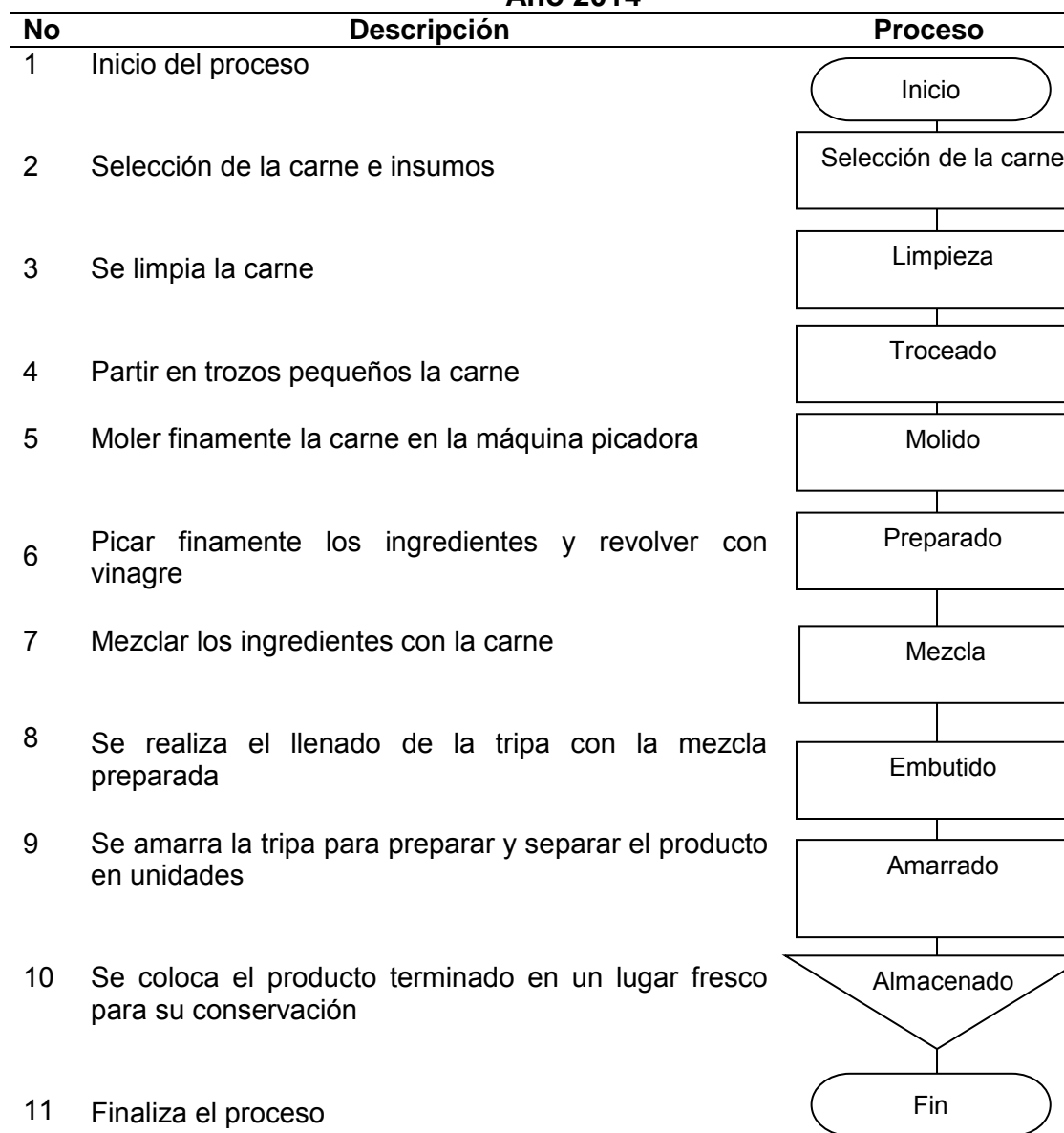
La variación es el promedio de la demanda insatisfecha determinada en el estudio de mercado. Existe una merma del 2%, sobre lo producido, lo que generaría un total de producción de chorizo para los cinco años de 1,789,975 unidades, a un precio de Q. 2.00 cada unidad, que suma en su totalidad Q. 3,579,950.00; adicionalmente, el costo por cada unidad producida será constante en los cinco años de estudio.

3.5.4 Proceso productivo

Es el desarrollo de actividades necesarias para transformar elementos esenciales para obtener un producto, desde la preparación de materiales hasta alcanzar el producto final.

A continuación se describen en forma gráfica las etapas que se requieren para realizar el proceso productivo:

Gráfica 4
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Flujograma del Proceso Productivo
Año 2014



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

En la gráfica se describe la secuencia lógica de las distintas etapas o actividades necesarias que se realizan en la elaboración de chorizo.

3.5.5 Registro sanitario

De conformidad con el marco legal que regula el registro sanitario de alimentos procesados para consumo humano en Guatemala; así como la licencia sanitaria, establecida en el Código de Salud, Decreto del Congreso Número 90-97, en sus artículos 219 y 239, literal 1; y en el Acuerdo Gubernativo Número 297-2006, aranceles por servicios prestados por los departamentos de la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, el local de producción y el chorizo se registrarán ante dichas dependencias para garantizar la inocuidad del mismo.

- Buenas prácticas de manufactura en la producción de chorizo
- “Las Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.
- ✓ Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.
 - ✓ Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano”.⁸

El proyecto está dirigido directamente al consumo humano, por lo cual se deben asegurar las más altas normas de higiene posible, que garanticen la salud del consumidor; desde la elección de sus materias primas, elaboración, comercialización, manipulación, hasta su consumo.

El proyecto se basa Buenas Prácticas de Manufactura en el “Reglamento Técnico Centroamericano para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados, Buenas Prácticas de Manufactura y Principios Generales”.⁹

⁸ <http://ricardogalvan9.blogspot.com/2009/06/buenas-practicas-de-manufactura.html>, consultado el 20 de agosto de 2014.

⁹ Reglamento Técnico Centroamericano –RTCA- 67.01.33:06, Anexo 4 de la Resolución No. 176-2006 (COMIECO XXXVIII).

En tal sentido se prevé aplicar las siguientes medidas para garantizar que la producción de chorizo, logre los propósitos deseados.

- Fase de adición de especias y aditivos

Las materias primas que se utilizarán en la producción se encontrarán picadas; sus riesgos microbiológicos son muy similares a los procesos de preparación de carnes tradicionales.

Tabla 5
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Buenas Prácticas de Manufactura, Adición de Especias y Aditivos
Año 2014

Identificación de peligros de contaminación	Prevención
Peligro de contaminación del producto debido a la mala utilización de especias o aditivos; además, del abuso en la cantidad utilizada y el uso que se haga de él.	Las cantidades de especias añadidas, que con base a una fórmula preestablecida, produzcan siempre el mismo sabor para el producto. Para conseguir este objetivo, es imprescindible pesar las especias antes de incorporarlas.
Contaminación por el uso de especias y aditivos más allá de su fecha de utilización.	Los aditivos autorizados y sus cantidades máximas permitidas, que en ningún caso han de ser sobrepasadas. El pesaje de especias y aditivos ha de realizarse en condiciones higiénicas, se utilizará una pesa adecuada, cuyo funcionamiento ha de ser comprobado periódicamente. Respetar las instrucciones de uso del fabricante en cuanto a cantidad de especias. Las especias y aditivos se utilizarán antes de las fechas de consumo.
¿Qué se tiene que vigilar?	Medidas Correctivas
Control visual periódico de las prácticas de manipulación.	Restablecer prácticas correctas de manipulación en caso de observarse alguna inadecuada.
Control de las fechas de utilización de los aditivos.	De observarse alguna alteración de la materia prima, producto intermedio o final, debido a malas prácticas de manipulación en esta fase, se procederá a su retiro definitivo.

Fuente: elaboración propia, con base al Reglamento Técnico Centroamericano para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados, Buenas Prácticas de Manufactura y Principios Generales.

- Fase de amasado, embutido y atado

Esta fase es la más susceptible a la contaminación microbiológica por la manipulación de la carne, debido a que las porciones de estas, generalmente, se realiza de forma manual.

Las diferentes técnicas que se emplean están determinadas por el preparado concreto de que se trate.

En el caso de los embutidos frescos, estos suelen atarse con hilo, de manera hilada o menos frecuentemente, en forma de herradura.

Está absolutamente prohibido utilizar como materia prima recortes o trozos de carne que se han acumulado a lo largo de la jornada de trabajo, podrían encontrarse muy contaminados por bacterias alterantes y/o patógenas. Las tripas deben estar limpias, sin grasas, inodoras y libres de gérmenes.

Deben adaptarse a la masa embutida cuando esta se retraiga para evitar la formación de huecos entre dicha masa y su envoltura. La calidad del chorizo, no debe verse afectada por la tripa en los almacenamientos prolongados.

Es importante llenar correctamente la embudidora para evitar que queden bolsas de aire en el interior del chorizo, de lo contrario, provocaría una proliferación de gérmenes aerobios.

A continuación se muestran los riesgos de contaminación, así como su prevención y las medidas correctivas para obtener producto higiénico y libre de agentes microbiológicos:

Tabla 6
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Buenas Prácticas de Manufactura, Amasado, Embutido y Atado
Año 2014

Identificación de peligros de contaminación	Prevención
Contaminaciones cruzadas debido a malas prácticas de manipulación, a través de utensilios, equipos o las propias manos.	Realizar manipulaciones higiénicas durante todo el proceso. Buena disposición del operador para diferenciar áreas, según el tipo de elaboración.
Multiplicación de las bacterias por encontrarse la carne a temperatura ambiente.	En todo caso, no podrá elaborar simultáneamente productos embutidos artesanales con la técnica de despiece deshuese. Antes, se debe limpiar y desinfectar la mesa de trabajo, previamente a su utilización.
Multiplicación de las bacterias debido a un llenado defectuoso de las tripas durante la fase de embutición.	Después de la utilización de los molinos como de los utensilios, recipientes, etc., deben ser sometidos a todos los pasos del Plan de Limpieza.
Contaminación por el contacto con productos de limpieza y/o desinfección o con sus residuos.	Reducir al máximo el tiempo de permanencia de los ingredientes fuera de la refrigeración, sin superar las temperaturas máximas.
La introducción de materias extrañas en la masa del embutido, tales como huesos, esquirolas, trozos de tripa, grapas de atado, etc.	Tener en cuenta las premisas descritas en el caso que sea necesario picar carne. Si los molinos llevan varios días sin ser utilizados, deben limpiarse y desinfectarse inmediatamente antes de su uso. Si se han limpiado el día anterior, es necesaria la desinfección de las mismas para proceder a su posterior aclarado antes de comenzar a fabricar.
¿Qué se tiene que vigilar?	Medidas correctivas
Control visual periódico de las prácticas de manipulación.	Restablecer prácticas correctas de manipulación.
Control visual semanal del estado de conservación de las instalaciones y utensilios.	Restablecer las condiciones de limpieza y desinfección cuando se observe alguna deficiencia.
Control visual diario (al inicio de la jornada) de la limpieza de las instalaciones y equipo.	Restablecer buenas prácticas de manipulación.
Revisión exhaustiva de las tripas en el momento de su utilización, para comprobar que se encuentran en buen estado en caso de ser de tipo natural. Han de ser rechazadas si presentan olores y colores extraños, derivados, normalmente, de una insuficiencia de sal, o si su resistencia no es la adecuada.	En caso de observar alguna deficiencia en la masa de embutido o en el producto final, se retirarán inmediatamente de la venta y serán desechadas del consumo.

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

- Fase de envasado y etiquetado

Esta fase es importante, porque involucra las actividades para la venta. En el caso de la venta es por libra para el minorista, por lo que deberá figurar la siguiente información: al vender el producto a granel, debe acompañarse de un cartel o rótulo donde figure el precio de venta por unidad o libra.

3.5.6 Requerimientos técnicos

Para desarrollar el proyecto es necesario contar con los recursos humanos y materiales que permitirán obtener el rendimiento esperado.

- Humanos

Para llevar a cabo el proceso de producción de chorizos, se hace necesario el requerimiento de la mano de obra, que constituye el elemento fundamental para el funcionamiento en la elaboración del producto. Se necesita de: un encargado de producción, un encargado de comercialización y tres operarios.

- Físicos

Para la realización del proyecto “Producción de chorizo”, se alquilará una bodega de quince metros cuadrados, en la que se llevará a cabo el proceso productivo.

- Financieros

Para la implementación del proyecto, es necesario contar con los recursos económicos requeridos, los cuáles serán las aportaciones iniciales de los socios.

- Materiales

Se utilizará una bodega de quince metros cuadrados, la cual será alquilada en el Municipio, adicionalmente será necesaria la utilización de insumos, mano de obra, herramienta, equipo y los materiales indispensables para el proceso productivo, los cuales se describen a continuación:

Tabla 7
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Requerimientos Técnicos
Año 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Arrendamiento de local	Unidad	1
Equipo		
Molinos para picar carne	Unidad	2
Enfriador	Unidad	1
Herramientas		
Cuchillos	Unidad	3
Limas	Unidad	3
Tablas para picar	Unidad	3
Cubetas	Unidad	4
Recipiente plástico	Unidad	2
Cajas de plástico	Unidad	9
Mobiliario y Equipo		
Mesa de acero inoxidable	Unidad	2
Mesa para reuniones	Unidad	1
Escritorio	Unidad	1
Sillas	Unidad	6
Balanza	Unidad	1
Mostrador	Unidad	1
Materias primas		
Carne de cerdo posta	Libra	380
Carne de cerdo tocino	Libra	280
Carne de cerdo gorda	Libra	140
Chile pimienta	Unidad	260
Tomate	Libra	120
Miltomate	Libra	80
Cebolla	Libra	140
Pimienta en polvo	Onza	260
Vinagre	Onza	140
Orégano en polvo	Onza	260
Sal	Libra	14
Ajo	Unidades	80
Achiote	Onza	260
Hilo	Rollo	26
Tripa para embutir	Madeja	26
Mano de obra		
Selección de la carne y limpieza	Día	20
Troceado y molido	Día	20
Preparado y mezcla	Día	20
Embutido	Día	20
Amarrado y almacena	Día	20
Honorarios		
Honorarios de producción	Mes	1
Honorarios de comercialización	Mes	1
Honorarios Contador	Mes	1
Costos indirectos variables		
Empaque	Unidad	300

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

Es de observarse que para la ejecución del proyecto, se necesitarán instalaciones, equipo, mobiliario, mano de obra, herramientas y accesorios, entre otros elementos detallados en la tabla anterior.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Este tema de desarrollará de manera específica en el capítulo IV.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Establece los recursos necesarios que se requieren para iniciar el proyecto; asimismo, determina las fuentes de financiamiento internas y externas, costos y gastos. También se consideran dentro de este estudio los valores monetarios necesarios para realizar el estudio de mercado, técnico, administrativo y legal. Además se debe evaluar la viabilidad y rentabilidad del proyecto, pero que al mismo tiempo resulte sustentable.

El estudio financiero toma como indicadores los siguientes:

3.7.1 Inversión fija

Son recursos financieros invertidos en bienes materiales de carácter permanente; no se destinan a la venta durante su vida útil; forman parte del activo fijo; y, por lo tanto, están sujetos a depreciación, a excepción de los terrenos. Los componentes de la inversión fija se dividen en dos grupos: los tangibles y los intangibles.

Los activos tangibles representan la cantidad de dinero que será invertido en terrenos, edificios, maquinaria, equipo de transporte, de cómputo, seguridad, herramientas, vehículos, mobiliario de oficina y equipo; los activos intangibles representarán la inversión en gastos de organización.

A continuación se presenta el detalle de la inversión fija que se propone para el proyecto de producción de chorizo:

Cuadro 21
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Inversión Fija
Año 2014

Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Precio Unitario Q.	Total Q.
Tangible				28,449
Maquinaria				17,595
Molinos para picar carne	Unidad	2	6,500	13,000
Enfriador 20 pies	Unidad	1	4,595	4,595
Herramientas				2,095
Cuchillos	Unidad	3	76	227
Limas	Unidad	3	86	259
Tablas para picar	Unidad	3	108	324
Cubetas	Unidad	4	90	360
Recipiente plástico de 1 x 1 mts	Unidad	2	125	250
Cajas de plástico caladas	Unidad	9	75	675
Mobiliario y equipo				8,759
Mesas	Unidad	2	500	1,000
Mesa para reuniones	Unidad	1	1,800	1,800
Escritorio	Unidad	1	1,000	1,000
Sillas	Unidad	6	75	450
Balanza	Unidad	1	509	509
Mostrador	Unidad	1	4,000	4,000
Intangible				5,000
Gastos de organización				5,000
Total inversión fija				33,449

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

El cuadro demuestra la inversión fija que asciende a Q. 33,449.00 Dicha cantidad se utilizará para la adquisición del activo fijo necesario para la

producción de chorizo. De igual forma, los bienes tangibles representan un 85% y los intangibles un 15%.

El proyecto estima recursos para la compra de maquinaria y mobiliario, los cuales representan un 93% de la inversión en activos tangibles.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Son los recursos necesarios para la implementación e incorporación de un proyecto. Lo representa el capital adicional que se debe tener para su funcionamiento y desarrollo, el cual sirve para financiar la primera producción antes de percibir ingresos y se venda la producción obtenida.

Este capital se invertirá en la adquisición de insumos y pago de mano de obra directa. Cubrirá todos los costos y gastos que se realicen tanto en la producción como en la administración y comercialización.

Por lo general, el capital de trabajo se realiza a corto plazo, y a su vez, también representa un egreso en el año cero, porque deberá quedar disponible para que el administrador lo utilice en el proyecto como parte de su gestión.

En términos contables, se dice que el capital de trabajo es la diferencia entre el activo y pasivo corriente. En cuanto a la inversión, debe ser equitativa en insumos, mano de obra y costos indirectos para que sean utilizados en la producción y realización del proyecto.

En el siguiente cuadro se presenta la inversión en capital de trabajo necesario en un mes para el desarrollo del presente proyecto:

Cuadro 22
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Inversión en Capital de Trabajo
Año 2014

Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Precio Unitario Q.	Total Q.
Materias primas				17,353
Carne de cerdo posta	Libra	380	15.00	5,700
Carne de cerdo tocino	Libra	280	15.00	4,200
Carne de cerdo gorda	Libra	140	10.00	1,400
Chile pimienta	Unidad	260	2.00	520
Tomate	Libra	120	2.00	240
Miltomate	Libra	80	5.00	400
Cebolla	Libra	140	3.50	490
Pimienta en polvo	Onza	260	0.75	195
Vinagre	Onza	140	3.00	420
Orégano en polvo	Onza	260	0.75	195
Sal	Libra	14	2.00	28
Ajo	Unidades	80	1.67	133
Achiote	Onza	260	1.00	260
Hilo	Rollo	26	22.00	572
Tripa para embutir	Madeja	26	100.00	2,600
Mano de obra				9,524
Selección de la carne y limpieza	Día	20	74.97	1,499
Troceado y molido	Día	20	74.97	1,499
Preparado y mezcla	Día	20	74.97	1,499
Embutido	Día	20	74.97	1,499
Amarrado y almacena	Día	20	74.97	1,499
Bonificación incentivo		80	8.33	667
Séptimo día				1,361
Costos indirectos variables				3,861
Empaque	Unidad	300	0.11	33
Cuota patronal IGSS		12.67%	8,857.61	1,122
Prestaciones laborales		30.55%	8,857.61	2,706
Gastos de venta				2,500
Honorarios de comercialización	Mensual	1	2,500.00	2,500
Costos fijos de producción				2,000
Honorarios de producción	Mensual	1	2,000.00	2,000
Gastos de administración				2,850
Arrendamiento de local	Mensual	1	700.00	700
Papelería y útiles	Mensual	1	50.00	50
Energía eléctrica y agua	Mensual	1	100.00	100
Honorarios contador	Mensual	1	2,000.00	2,000
Total Inversión en capital de trabajo				38,089

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

Los datos del cuadro reflejan la inversión en capital de trabajo, el cual asciende a Q. 38,089.00; las materias primas representan un 45.6% del capital de trabajo; los costos indirectos variables 10.1%, la mano de obra directa 25.5%; y debido al volumen de producción mensual, los gastos de venta 6.6%, costos fijos de producción 5.2% y los gastos de administración representan un 7% del capital de trabajo, durante un mes de producción.

3.7.3 Inversión total

Es la suma de la inversión fija, más el capital de trabajo que se necesita para la puesta en marcha del proyecto. En el cuadro que se presenta a continuación, se muestra la inversión necesaria para poder realizar el proyecto:

Cuadro 23
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Inversión Total
Año 2014

Descripción	Parcial Q.	Total Q.
Inversión fija		33,449
Tangible		
Equipo	17,595	
Herramientas	2,095	
Mobiliario y equipo	8,759	
Intangible		
Gastos de organización	5,000	
Inversión en capital de trabajo		38,089
Materias primas	17,353	
Mano de obra	9,524	
Costos indirectos variables	3,861	
Gastos de venta	2,500	
Costos fijos de producción	2,000	
Gastos de administración	2,850	
Inversión total		71,538

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

Se puede observar, que la inversión fija del proyecto constituye el 46.8% de la inversión total; por lo tanto, es más representativa el capital de trabajo con el 53.2%.

3.7.4 Financiamiento

Esta actividad se realiza con el objeto de obtener los recursos financieros necesarios para la implementación del proyecto. El financiamiento se clasifica en fuentes internas o propias y fuentes externas o ajenas, A continuación, se describen:

- Fuentes internas

Constituyen los recursos propios que se originan a partir del aporte de los veinte asociados, en la cantidad de Q. 2,826.90, cada uno. El monto total en capital para el proyecto es de Q. 56,538.00.

- Fuentes externas

Para complementar el valor de la inversión se solicitará un préstamo al Banco de Desarrollo Rural, S. A. –BANRURAL- por valor de Q. 15,000.00, a una tasa de interés del 15% anual. Se muestra la distribución de los recursos:

Cuadro 24
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Fuentes de Financiamiento
Año 2014
(cifras en quetzales)

Descripción	Recursos		Inversión Total
	Propios	Ajenos	
Inversión fija	18,449	15,000	33,449
Equipo	2,595	15,000	17,595
Herramientas	2,095	-	2,095
Mobiliario y equipo	8,759	-	8,759
Gastos de organización	5,000	-	5,000
Inversión en capital de trabajo	38,089	-	38,089
Insumos	17,353	-	17,353
Mano de obra	9,524	-	9,524
Costos indirectos variables	3,861	-	3,861
Gastos de venta	2,500	-	2,500
Costos fijos de producción	2,000	-	2,000
Gastos de administración	2,850	-	2,850
Inversión total	56,538	15,000	71,538
Porcentaje	79%	21%	100%

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

El financiamiento interno proveniente del aporte de los veinte asociados y representa 79% de la inversión total para poner en marcha el proyecto; por lo tanto, también se considera necesario recurrir a una entidad financiera bancaria para solicitar un préstamo

A continuación se muestra el plan de amortización del préstamo:

Cuadro 25
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Plan de Amortización del Préstamo
Año 2014-2015
(cifras en quetzales)

Año	Amortización a capital	Tasa de interés 15%	Total	Saldo a capital
	-	-		15,000
1	7,500	2,250	9,750	7,500
2	7,500	1,125	8,625	-
Total	15,000	3,375	18,375	

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

El préstamo cubre el 21% restante de la totalidad de la inversión para el financiamiento del proyecto, con garantía prendaria-fiduciaria (de la maquinaria y aval del representante legal de la Cooperativa en nombre de los Asociados) el cual se contratara sobre saldos con cuota nivelada anual, más una tasa de interés del 15%. Dicha cantidad será liquidada en dos años.

3.7.5 Estados financieros

Los estados financieros son herramientas eficaces para la toma oportuna de decisiones, por medio de ellos se dará a conocer la situación económica financiera del proyecto; además, permitirá comprobar la rentabilidad y factibilidad para que el plan siga en marcha.

También son considerados como reportes elaborados de manera estructurada y en una forma fácil de comprender; por lo general, se incluyen cuatro estados financieros básicos, acompañados de una explicación y análisis, los cuales son:

- Estado de costo directo de producción proyectado
- Estado de resultados proyectado
- Presupuesto de caja
- Estado de situación financiera proyectado

Los estados financieros mostrarán la situación financiera y los resultados de las operaciones del “Proyecto de producción de chorizo” al final de cada período contable anual.

Se proyectan para verificar que las estimaciones realizadas están acordes con la realidad del proyecto, de igual forma con la situación económica financiera de una entidad.

Todos estos resultados, tienen su fundamento en datos reales, más las operaciones obtenidas en un período histórico, presente y futuro.

- Estado de costo directo de producción
Es la integración de los diferentes elementos que intervienen en el proceso productivo y que determinan el costo de producción. Comprende los insumos, mano de obra directa y costos indirectos variables.

Su finalidad es establecer los precios de los productos y una adecuada comercialización.

El cuadro siguiente presenta el estado de costo directo de producción durante los cinco años de vida del proyecto:

Cuadro 26
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Estado de Costo Directo de Producción Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materias primas	208,240	208,240	208,240	208,240	208,240
Carne de cerdo posta	68,400	68,400	68,400	68,400	68,400
Carne de cerdo tocino	50,400	50,400	50,400	50,400	50,400
Carne de cerdo gorda	16,800	16,800	16,800	16,800	16,800
Chile pimienta	6,240	6,240	6,240	6,240	6,240
Tomate	2,880	2,880	2,880	2,880	2,880
Miltomate	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800
Cebolla	5,880	5,880	5,880	5,880	5,880
Pimienta en polvo	2,340	2,340	2,340	2,340	2,340
Vinagre	5,040	5,040	5,040	5,040	5,040
Orégano en polvo	2,340	2,340	2,340	2,340	2,340
Sal	336	336	336	336	336
Ajo	1,600	1,600	1,600	1,600	1,600
Achiote	3,120	3,120	3,120	3,120	3,120
Hilo	6,864	6,864	6,864	6,864	6,864
Tripa para embutir	31,200	31,200	31,200	31,200	31,200
Mano de obra	116,625	116,625	116,625	116,625	116,625
Selección de la carne y limpieza	17,993	17,993	17,993	17,993	17,993
Troceado y molido	17,993	17,993	17,993	17,993	17,993
Preparado y mezcla	17,993	17,993	17,993	17,993	17,993
Embutido	17,993	17,993	17,993	17,993	17,993
Amarrado y almacena	17,993	17,993	17,993	17,993	17,993
Bonificación incentivo	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
Séptimo día	16,661	16,661	16,661	16,661	16,661
Costos indirectos variables	50,192	50,192	50,192	50,192	50,192
Empaque	540	540	540	540	540
Energía eléctrica	3,569	3,569	3,569	3,569	3,569
Cuota patronal IGSS 12.67%	13,509	13,509	13,509	13,509	13,509
Prestaciones laborales 30.55%	32,574	32,574	32,574	32,574	32,574
Costos fijo de producción	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
Honorarios de producción	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
Costo directo de producción anual	405,057	405,057	405,057	405,057	405,057
Unidades producidas	357,995	357,995	357,995	357,995	357,995
Costo por unidad	1.13	1.13	1.13	1.13	1.13

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

El cuadro refleja el costo directo por cada unidad producida, siendo de Q. 1.13, lo que incluye los materiales, mano de obra y costos indirectos variables para los 5 años de vida del proyecto.

- Estado de resultados

El estado de resultados, que también se le conoce como estado de pérdidas y ganancias, es el estado financiero que mostrará los resultados de operación del proyecto producción. Se presenta el estado de resultado proyectado para los cinco años de vida del proyecto:

Cuadro 27
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Estado de Resultados Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas netas	715,990	715,990	715,990	715,990	715,990
(-) Costo directo de producción	404,841	404,841	404,841	404,841	404,841
Ganancia marginal	311,149	311,149	311,149	311,149	311,149
(-) Costos fijos de producción	38,195	38,195	38,195	38,195	37,671
Arrendamiento de bodega	8,400	8,400	8,400	8,400	8,400
Honorarios de producción	24,000	24,000	24,000	24,000	24,000
Depreciación equipo	3,519	3,519	3,519	3,519	3,519
Depreciación herramientas	524	524	524	524	-
Depreciación mobiliario	1,752	1,752	1,752	1,752	1,752
(-) Gastos de ventas	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
Honorarios de comercialización	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
(-) Gastos de administración	26,800	26,800	26,800	26,800	26,800
Amortización gastos de organización	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
Papelería y útiles	600	600	600	600	600
Energía eléctrica y agua	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Honorarios contador	21,600	21,600	21,600	21,600	21,600
Ganancia en operación	218,555	218,555	218,555	218,555	219,078
(-) Gastos financieros	2,250	1,125	-	-	-
Intereses sobre préstamo	2,250	1,125	-	-	-
Ganancia antes del ISR	216,305	217,430	218,555	218,555	219,078
Impuesto sobre la renta 28%	60,565	60,880	61,195	61,195	61,609
Ganancia neta del ejercicio	155,739	156,549	157,359	157,359	157,736

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

El primer año se tendrá una ganancia de Q. 155,739.00. En los siguientes años se incrementarán los dividendos porque no se pagarán intereses.

- Presupuesto de caja

Reflejará los ingresos por aportaciones y ventas durante la vida del proyecto, incluye los egresos de fondos, el fin es evaluar si los ingresos son suficientes para cubrir los egresos del proyecto. A continuación el presupuesto de caja proyectado:

Cuadro 28
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Presupuesto de Caja
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	787,528	974,562	1,128,837	1,283,923	1,446,193
Saldo inicial	-	258,572	412,847	567,933	730,203
Ventas	715,990	715,990	715,990	715,990	715,990
Aporte de inversionistas	56,538	-	-	-	-
Préstamo bancario	15,000	-	-	-	-
Egresos	526,340	559,831	559,021	551,836	551,836
Equipo	17,595	-	-	-	-
Herramientas	2,095	-	-	-	-
Mobiliario	8,759	-	-	-	-
Gastos de organización	5,000	-	-	-	-
Costos directos de producción	404,841	404,841	404,841	404,841	404,841
Costos fijos de producción	32,400	32,400	32,400	32,400	32,400
Gastos de venta	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
Gastos de administración	23,400	23,400	23,400	23,400	23,400
Amortización préstamo	-	7,500	7,500	-	-
Gastos financieros	2,250	1,125	-	-	-
Impuesto sobre la renta 28%	-	60,565	60,880	61,195	61,195
Saldo final	261,188	417,347	574,316	738,470	902,624

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

Al tomar como base este presupuesto se realizarán las actividades programadas para evitar problemas financieros durante los próximos años que queden de vida al proyecto.

- Estado de situación financiera

Conocido también como Balance General; es el estado financiero que dará a conocer la situación económica en unidades monetarias; así como la situación de la cooperativa, los activos, pasivos y patrimonio de los asociados del proyecto al final de cada año. A continuación se muestra el estado de situación financiera proyectado:

Cuadro 29
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Estado de Situación Financiera Proyectado
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo corriente	261,188	417,347	574,316	738,470	902,624
Efectivo	261,188	417,347	574,316	738,470	902,624
Activo no corriente	26,654	19,860	13,065	6,271	-
Herramienta	2,095	2,095	2,095	2,095	-
(-) Depreciación acumulada	(524)	(1,048)	(1,571)	(2,095)	-
Equipo	17,595	17,595	17,595	17,595	17,595
(-) Depreciación acumulada	(3,519)	(7,038)	(10,557)	(14,076)	(17,595)
Mobiliario y equipo	8,759	8,759	8,759	8,759	8,759
(-) Depreciación acumulada	(1,752)	(3,504)	(5,255)	(7,007)	(8,759)
Gastos de organización	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000
(-) Amortización acumulada	(1,000)	(2,000)	(3,000)	(4,000)	(5,000)
Total activo	287,843	437,207	587,381	744,741	902,624
Pasivo y patrimonio					
Pasivo corriente	75,565	68,380	61,195	61,195	61,342
Préstamo	15,000	7,500	-	-	-
Impuesto sobre la renta por pagar	60,565	60,880	61,195	61,195	61,342
Patrimonio	212,278	368,827	526,186	683,545	841,282
Aportaciones de los asociados	56,538	56,538	56,538	56,538	56,538
Utilidad del ejercicio	155,739	156,549	157,359	157,359	157,736

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

Estos datos plasmados permiten visualizar el comportamiento económico financiero proyectado, en el cual se establece que la cooperativa tendrá la solvencia económica necesaria que le permitirá cumplir con los pasivos adquiridos, derechos y obligaciones en los que deberá invertir, durante el período indicado. Aporta también la información respecto a qué adquisiciones y obligaciones tendrán algún saldo o valor de rescate al finalizar la vida útil del proyecto.

3.7.6 Evaluación financiera

Permitirá medir los resultados para determinar si el proyecto es rentable y evaluará el porcentaje de ganancia para comprobar si se cumplen con todas las expectativas redituables de los inversionistas. También presenta los riesgos de la inversión.

La evaluación financiera contiene el punto de equilibrio, flujo neto de fondos, valor actual neto, relación beneficio costo, tasa interna de retorno y periodo de recuperación de la inversión.

3.1.7.7 Punto de equilibrio

De acuerdo con el volumen de producción y nivel de ventas, permitirá cubrir la totalidad de costos y gastos a modo de que el proyecto de chorizo no obtenga utilidades ni pérdida.

Es importante visualizar que si el proyecto logra producir y vender un volumen superior al de su punto de equilibrio, obtendrá ganancia, de lo contrario sufrirá pérdida.

- El punto de equilibrio en valores

Indica el valor de las ventas en quetzales que se necesitan para cubrir los costos y gastos que se originen en el primer año productivo, el cual será de:

$$\text{P.E.V.} = \frac{\text{Gastos fijos}}{\% \text{ de ganancia marginal}} = \frac{94,844.55}{0.43457187} = 218,248.25$$

Para cubrir los costos y gastos se necesita obtener ventas de Q. 218,248.25, para que el proyecto de producción de embutido (chorizo) inicie a generar utilidades.

- Punto de equilibrio en unidades

Será la cantidad de unidades necesarias por vender para cubrir los gastos y costos fijos que se realizan en la producción. La fórmula es la siguiente:

$$\text{P.E.U.} = \frac{\text{Punto de equilibrio en valores}}{\text{Precio de venta por chorizo}} = \frac{218,248.25}{2.00} = 109,124.13$$

Es necesario vender 109,124 unidades de chorizo para cubrir los costos y gastos generados durante el proceso productivo.

- Margen de seguridad

Determinará el porcentaje que representa a las ventas, mismas que superan el monto del punto de equilibrio.

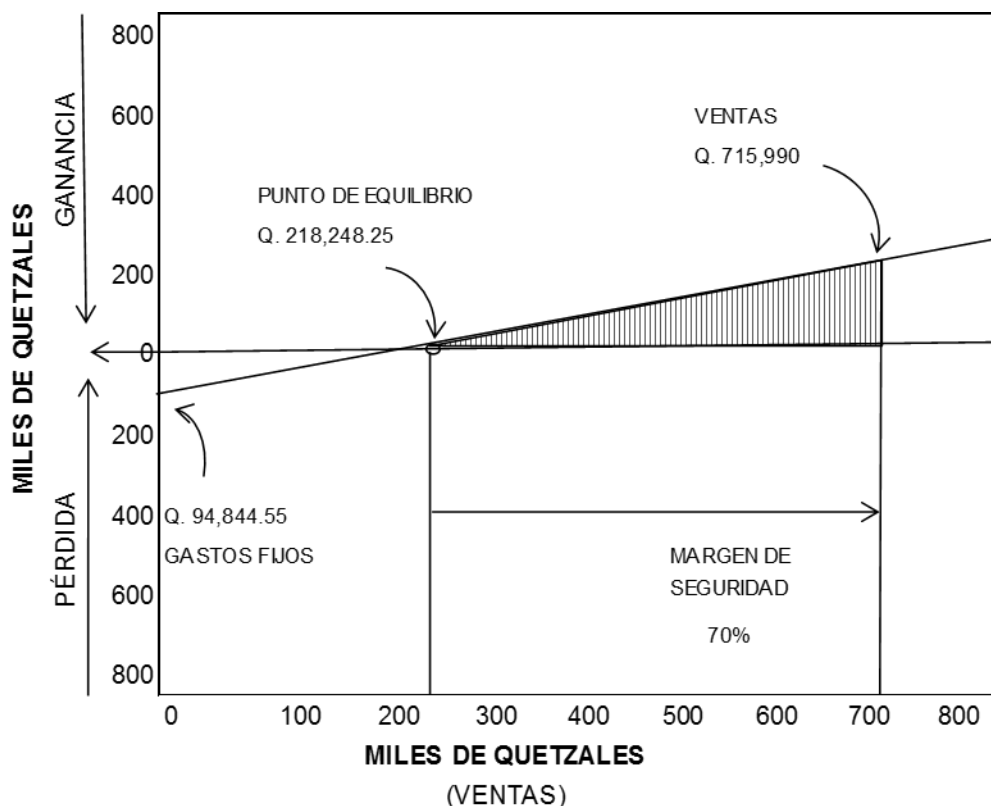
Ventas	715,990.00	100%
(-) Punto de equilibrio	218,248.25	30%
(=) Margen de seguridad	497,741.75	70%

Se considera que la propuesta es rentable si posee un 70% en el margen de seguridad.

- Gráfica del punto de equilibrio

A continuación se presenta la gráfica del punto de equilibrio:

Gráfica 5
Municipio de Tajumulco. Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Punto de Equilibrio
Año 2014



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

Se observa que al vender Q. 218,248.25, los inversionistas no ganan ni pierden y logran cubrir los gastos y costos fijos del proyecto.

3.7.8 Flujo neto de fondos

Está integrado por ingresos y egresos que se originan de las operaciones normales del proyecto, en cada uno de los años de vida útil. Sirve como base para evaluar financieramente el proyecto, considera el valor del dinero en el tiempo.

A continuación se presenta el movimiento de efectivo que tendrá el proyecto en cada uno de los años de su ejecución:

Cuadro 30
Municipio de Tajumulco. Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Flujo Neto de Fondos –FNF–
Año 2014
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	715,990	715,990	715,990	715,990	715,990
Ventas	715,990	715,990	715,990	715,990	715,990
Egresos	553,456	552,646	551,836	551,836	551,983
Costo directo de producción	404,841	404,841	404,841	404,841	404,841
Costos fijos de producción	32,400	32,400	32,400	32,400	32,400
Gastos de ventas	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
Gastos de administración	23,400	23,400	23,400	23,400	23,400
Gastos financieros	2,250	1,125	-	-	-
Impuesto Sobre la Renta	60,565	60,880	61,195	61,195	61,342
Flujo neto de fondos	162,534	163,344	164,154	164,154	164,007

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

Los datos del cuadro muestran cómo se genera el efectivo durante los cinco años que durará el proyecto. Los ingresos son las ventas que ascienden a Q. 715,990.00; los egresos, en cambio, representan los gastos y costos que se realizaron en la adquisición de materia prima, mano de obra, gastos indirectos, depreciaciones e impuestos. De esta manera, se visualiza la capacidad que tendrá el proyecto de chorizo para disponer del efectivo que beneficiará a los inversionistas involucrados.

3.7.9 Valor actual neto

Es el resultado que se obtiene, posteriormente, de la suma de los flujos descontados más la inversión inicial. Persigue determinar la cuantificación del dinero en el tiempo y utiliza una tasa de descuento llamada TREMA.

El valor actual se determina en el siguiente cuadro:

Cuadro 31
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Valor Actual Neto –VAN-
Año 2014
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Flujo neto de Fondos	Factor de actualización 20%	Valor actual neto
0	71,538		71,538	-71,538	1.000000	-71,538
1		715,990	553,456	162,534	0.833333	135,445
2		715,990	552,646	163,344	0.694444	113,433
3		715,990	551,836	164,154	0.578704	94,996
4		715,990	551,836	164,154	0.482253	79,164
5		715,990	551,983	164,007	0.401878	65,911
Total	71,538	3,579,950	2,833,296	746,654		417,411

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

Del resultado, se obtiene un valor actual neto de Q. 417,411.00, al finalizar el quinto año y luego de aplicar el factor de actualización del 20%, porcentaje que se basa en la tasa activa vigente del BANGUAT.

Esto significa que el proyecto genera un rendimiento mayor a la inversión inicial, por lo cual se considera un proyecto rentable.

3.7.10 Relación beneficio costo

Mostrará que los ingresos que genera el proyecto son superiores a los costos y gastos que se realizan.

A continuación se presenta el cuadro con los ingresos y egresos actualizados. Se utilizó el factor de actualización de 20%:

Cuadro 32
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Relación Beneficio Costo –RBC-
Año 2014
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Factor de actualización 20%	Ingresos actualizados	Egresos actualizados
0	71,538		71,538	1.000000		71,538
1		715,990	553,456	0.833333	596,658	461,213
2		715,990	552,646	0.694444	497,215	383,782
3		715,990	551,836	0.578704	414,346	319,350
4		715,990	551,836	0.482253	345,288	266,125
5		715,990	551,983	0.401878	287,740	221,830
Total	71,538	3,579,950	2,833,296		2,141,248	1,723,838

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

$$\text{Relación B/C} = \frac{\text{Ingresos actualizados}}{\text{Egresos actualizados}} = \frac{2,141,248}{1,723,838} = 1.24$$

Según la fórmula, se obtiene lo siguiente: ingresos actualizados dividido egresos actualizados, a una tasa de 20%, una relación de beneficio y costo de Q. 1.24.

El resultado refleja que es mayor a la unidad e indica que el proyecto es aceptable, se considera que obtendremos Q. 0.24 por cada quetzal invertido.

3.7.11 Tasa interna de retorno

Es la tasa real que va a generar el proyecto en los próximos cinco años, la cual asegura más de su rendimiento esperado (a mayor -TIR-, mayor rentabilidad). Se utiliza como criterio para aceptar o rechazar un proyecto de inversión.

En el siguiente cuadro se presenta la tasa interna del proyecto:

Cuadro 33
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Tasa Interna de Retorno –TIR-
Año 2014
(cifras en quetzales)

Año	Flujo Neto de Fondos	Tasa de Descuento 224.36%	Flujo Neto de Fondos Actualizado	Tasa de Descuento 114.27%	Flujo Neto de Fondos Actualizado	Factor de Actualización TIR 224.389643	TIR
0	(71,538)	1	(71,538)		(71,538)	1	(71,538)
1	162,534	0.305810	49,704.54	0.304878	49,553.00	0.305777	49,699
2	163,344	0.093520	15,275.92	0.092951	15,182.91	0.093499	15,273
3	164,154	0.028599	4,694.70	0.028339	4,651.89	0.028590	4,693
4	164,154	0.008746	1,435.69	0.008640	1,418.26	0.008742	1,435
5	164,007	0.002675	438.66	0.002634	432.01	0.002673	438
Total			11.17		(300.25)		(0)

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

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

R = Tasa de descuento que genera valor actual positivo

DR = Diferencia entre tasas de descuento

VAN+ = Valor actual neto positivo

VAN- = Valor actual neto negativo

$$TIR = 2.27 + 0.01 \left[\frac{11.17}{11.17 - (300.25)} \right]$$

$$TIR = 2.27 + 0.01 \left[\frac{11.17}{311.43} \right]$$

$$TIR = 2.27 + 0.01 \left[0.0358817 \right]$$

$$TIR = 2.27 + 0.000358817$$

$$TIR = 2.27035882 \times 100$$

$$TIR = 227.035882$$

La TIR tiene mayor porcentaje es de (227.035882%), que la tasa mínima aceptada por los inversionistas TREMA, por lo que se puede determinar que el proyecto es viable. Demostrando que el proyecto de chorizo tiene la capacidad de responder a las expectativas de los inversionistas.

3.7.12 Período de recuperación de la inversión

Es el tiempo necesario para conocer la recuperación de la inversión. Se utiliza en el momento de evaluar proyectos de inversión para optimizar el proceso en la toma de decisiones.

A continuación se detalla cuadro de recuperación de la inversión:

Cuadro 34
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Periodo de Recuperación de la Inversión –PRI-
Año 2014
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Valor actual neto	Valor actual neto acumulado
0	71,538		
1		135,445	135,445
2		113,433	248,878
3		94,996	343,875
4		79,164	423,038
5		65,911	488,949

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

Inversión Total		71,538
(/) Recuperación en el primer año		135,445
(=) Fracción de año		0.52817247
0.52817247	*	12
0.338069678	*	30

PRI= 6 meses, 10 días.

Se determina que la inversión del proyecto producción de chorizo se recuperará en 6 meses y 5 días, después de haber iniciado, situación que se considera como un proyecto aceptable.

3.8 Impacto social

Permitirá alcanzar o incrementar los beneficios económicos y sociales para los pobladores del Municipio y las personas que estarán involucradas en el proyecto.

La producción de chorizo tendrá un impacto significativo en el Municipio, será un producto de consumo diario para la población, se visualiza un proyecto que permitirá explotar el recurso pecuario en el Municipio. En cuanto a la ubicación del local, estará cercano al mercado del municipio de Tajumulco, lo cual permitirá aumentar la productividad.

En cuanto a empleo se generará un total de 4 puestos de trabajo con la ejecución del proyecto, por medio de la contratación de mano de obra de 2 operarios para diversas labores de producción, 1 contador y 1 encargado de comercialización, esto generará ingresos para diversas familias del Municipio, que beneficiarán directamente a los integrantes de la Cooperativa como asociados y empleados.

Por otra parte, de las utilidades adquiridas por los 20 socios, se conformará una fuente de ingresos en donde habrá intercambio y flujo comercial; tal situación, permitirá mejorar las condiciones de vida para las personas del Municipio.

Durante los cinco años de ejecución del proyecto de producción de chorizo, se beneficiarán socios, empleados y sus familias, si se toma en cuenta que cada hogar tenga 5 integrantes.

CAPITULO IV

COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CHORIZO

Es el proceso realizado por los individuos o compañías cuya finalidad es impulsar la circulación e intercambio de un producto determinado dentro del mercado, para brindar las condiciones y vías de distribución necesarias para lograr su venta.

Beneficia a los consumidores porque los costos de producción disminuyen y a los productores en que el traslado del producto hacia el consumidor final, lo que genera menores cantidades de recursos y gastos, lo cual contribuye a la economía de ambas partes. Después de producir el chorizo, se realizará la venta en el municipio de Tajumulco, San Pablo, Malacatan del departamento de San Marcos.

4.1 PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA


De acuerdo a la investigación de campo, se desarrollara en el municipio de Tajumulco, el proyecto denominado producción de chorizo, el cual está orientado al mejoramiento de la situación económica de los pequeños artesanos.

4.1.1 Mezcla de mercadotecnia

Forma parte de un nivel estratégico de la mercadotecnia, en el cual las estrategias se transforman en programas concretos, para que una empresa pueda llevar al mercado un producto que satisfaga necesidades o deseos, a un precio conveniente, bajo un sistema de distribución que coloque el producto en un lugar correcto y en el momento oportuno. Entre las estrategias de la mezcla de mercadotecnia están: definir el producto, precio, plaza y promoción.

A continuación se muestra la mezcla de mercadotecnia a implementar:

Tabla 8
Municipios de Tajumulco, San Pablo, Malacatán
Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Mezcla de Mercadotecnia
Año 2014

Mezcla de Mercadotecnia: Producto	Descripción
Variedad	Criollo, crudo.
Calidad	Carne de marrano fresca.
Diseño	De acuerdo a la forma estándar y tamaño del embutido.
Características	Propiedades nutricionales.
Marca	La marca del producto llevará el nombre de "Cooperativa de Embutido Tajumulco, R. L."
Logotipo	Se prepone el siguiente logotipo: <div style="text-align: center;">  </div>
Empaque	Se utilizará únicamente para el traslado hacia los detallistas.
Tamaño	5 cm de altura, 3 cm de diámetro y 4.536 gramos de peso por unidad.
Garantías	No presenta.
Utilidades	Por las propiedades nutricionales que contiene es de consumo familiar.

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Mezcla de Mercadotecnia: Precio	Descripción
Precio de venta	Q. 2.00 cada unidad.
Descuento	No posee.
Período de Pago	Al contado, en el momento de la compra.
Mezcla de Mercadotecnia: Plaza	Descripción
Canales	Canal 1: de productor, detallista, consumidor final.
Cobertura	Mercado local y regional.
Surtidos	Por ciento. (100 unidades)
Ubicación	Centro de producción. (Planta en alquiler)
Inventario	Se realizará una programación de acuerdo al comportamiento de la demanda que exista del mercado local y regional.
Transporte	No posee.
Mezcla de Mercadotecnia: Promoción	Descripción
Publicidad	Rótulo en la planta que identifique la producción de chorizo.
Fuerza de ventas	Departamento de comercialización.

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

4.2 COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA

Es la parte de la Mercadotecnia que comprende las operaciones que conlleva el movimiento de los productores, desde el lugar de la producción hasta el consumidor final.

4.2.1 Instituciones de comercialización

Con el objetivo de potencializar la comercialización del producto, se considera necesaria la implementación de un plan estratégico a través del cual se establece la transferencia del producto hacia el consumidor final.

Cada una de las partes involucradas como el productor, minorista y consumidor final juegan un rol importante dentro de la propuesta institucional de comercialización. La participación de cada uno de ellos permite visualizar de mejor manera los factores que podrían llegar a influir en la distribución física del mismo. Dichos factores podrían afectar los precios de venta, por ello es necesario que sean tomados en cuenta todos los aspectos que impacten positiva o negativamente en la entrega del producto para lograr un precio razonable que alcancen los resultados deseados en las ventas.

4.2.2 Funciones de comercialización

Por medio de este se da la secuencia lógica a la comercialización.

4.2.2.1 Funciones físicas

Dentro de las funciones físicas se analizará el almacenamiento, manipuleo y transporte.

El almacenamiento: la Cooperativa contara con un espacio físico de 15 metros cuadrados en alquiler, que utilizara como bodega de producto terminado.

El manipuleo: se maneja en cajas plásticas de 100 unidades cada una.

Transporte: esta actividad la realizara el minorista, quien deberá cubrir los gastos de flete.

4.2.2.2 Funciones de intercambio

Entre las funciones de intercambio se hablará de la compra venta y formación de precios.

- **Compra venta**

La Cooperativa captara los pedidos por medio del método de inspección por ser el más utilizado en los productos perecederos y de esa forma preparar las materias e insumos para la producción de chorizos.

- **Formación de precios**

El precio que el productor (Cooperativa) le fije al producto estará conformado por los materiales, mano de obra, costos de fabricación y los gastos de distribución, incluyendo el porcentaje de utilidad por el producto. El chorizo tendrá un precio de venta de Q 2.00 por unidad.

4.2.2.3 Funciones auxiliares

Con el alquiler de un local comercial, la Cooperativa facilitará la distribución del producto.

- **Información de precios y mercado**

Entre la oferta y demanda se determinan los precios, es decir que según el movimiento del mercado así serán los precios, a mayor demanda mayor precio y viceversa. Esta información se recabará a través de los miembros de la Cooperativa, por medio de pláticas informales con productores de otros municipios.

- **Condiciones de riesgo**

Se debe tomar en cuenta que los riesgos de la comercialización pueden ser físicos y financieros.

Entre los riesgos **físicos**, se encuentran los ocasionados por accidentes durante el traslado.

Los riesgos **financieros** son producidos por la baja economía de la población del Municipio, lo que implica cambios en la demanda.

4.2.3 Estructura de comercialización

El propósito es conocer la relación entre el productor y los minoristas y que función tiene cada uno en el proceso de comercialización. Se realiza a través de

tres aspectos: estructura del mercado, conducta del mercado, eficiencia del mercado.

4.2.3.1 Estructura de mercado

La venta del producto será a través de la Cooperativa como productor, para obtener mayor cobertura en la venta a los minoristas quienes venderán el producto al consumidor final.

4.2.3.2 Conducta de mercado

Se comprobó que los embutidos, son de mucha aceptación en el Municipio por ser un producto de consumo cotidiano en nuestro país.

4.2.3.3 Eficiencia de mercado

Actualmente el 100% de los chorizos que se consumen en el Municipio son importados de otros municipio y la cabecera departamental, por esa razón se pretende estructurar el mercado a través de la Cooperativa, para que se no sea necesario importar chorizos.

4.3 OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN

En este tipo de operaciones y para el presente proyecto, se producirá en el los municipio de Tajumulco, San Pablo y Malacatán.

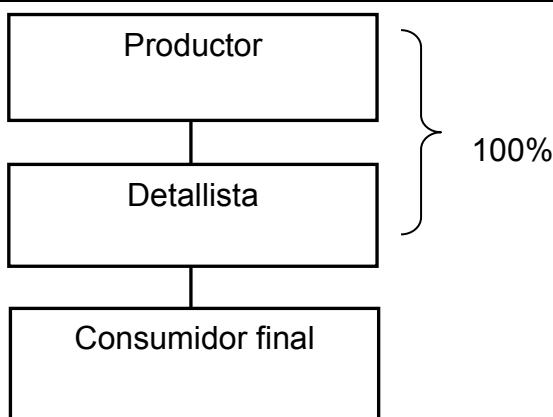
4.3.1 Canales de comercialización

Son las vías que permitirán llevar a cabo la venta y distribución del producto propuesto. Asimismo, constituyen la cadena comercial que traslada el producto final desde el productor hasta el consumidor final.

En el estudio realizado se detectó la utilización de canales que corresponden básicamente a nivel de producción tradicionales.

Se presenta de forma gráfica el camino que toma el producto.

Gráfica 6
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Canales de Comercialización
Año 2014



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

En esta gráfica, se puede observar que la producción será vendida al minorista, quien trasladará al consumidor final. El canal establecido para la producción de chorizo, corresponde al nivel uno, debido a que existe un intermediario minorista en el proceso.

Productor: los socios de la cooperativa serán los encargados de velar por la producción del chorizo, su función principal es verificar que los procesos establecidos sean correctamente cumplidos para ofrecer un producto de buena calidad tanto al minorista y por ende al consumidor final.

Minorista: Será quien adquiere el producto del fabricante para trasladarlo al consumidor final y que de tal manera, el precio de venta sea fijado de acuerdo a la manera más óptima.

4.3.2 Márgenes de comercialización

“Es la diferencia que existe entre el precio que paga el consumidor por un producto y el precio recibido por el productor”¹⁰.

Cuadro 35
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Márgenes de Comercialización

Participantes del Proceso	Precio	MBC	Costos y Gastos Incurridos	Margen Neto	% de Rendimiento S/ Inversión	% de Participación
Productor	2					89
Minorista	2.25	0.25	0.1	0.15	7	11
Transporte			0.05			
Piso y Plaza			0.05			
Consumidor Final						
Totales		0.25		0.15		100

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

Los márgenes de comercialización muestran la participación de los canales en el proceso de compra venta de chorizo, lo que representa la cantidad de Q. 0.07 centavos de rendimiento por cada quetzal invertido. Referente a la participación en el mercado, el productor es quien cubre la mayor parte con el 89%, mientras que el minorista con el 11%.

4.4. FACTORES DE DIFERENCIACIÓN

Entre los objetivos del presente proyecto es fomentar la participación y diversificar la producción en el municipio de Tajumulco.

4.4.1 Utilidad de lugar

Se genera cuando los productos o los intermediarios transfieren el chorizo de lugar, para hacerlos accesibles al consumidor final.

¹⁰ Miranda Miranda, Juan José. Gestión de proyectos: evaluación financiera social ambiental. Quinta Edición. Bogotá. Márgenes de comercialización. p.107.

4.4.2 Utilidad de tiempo

Esta actividad se desarrolla de acuerdo al tiempo de conservación del chorizo y que el productor utiliza, para colocar en mismo a la venta.

4.4.3 Utilidad de posesión

La persona que compra y/o vende chorizo, agrega un valor al mismo, en virtud que satisface una necesidad propia o la brinda a otro.

CAPÍTULO V

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN DE CHORIZO

5.1 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA

Para la implementación del proyecto de inversión, se propuso una estructura de organización adecuada que permite alcanzar los objetivos establecidos, a través del aprovechamiento eficaz en la utilización de los recursos disponibles, para la producción de chorizo, que más se ajusta a las necesidades de los productores del municipio de Tajumulco.

5.1.1 Tipo y denominación

Debido a las condiciones económicas, financieras, sociales y de acuerdo con los objetivos propuestos para el proyecto producción de chorizo, se propone una organización tipo Cooperativa, cuya denominación será: “Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L.”, con base al Decreto Número 82-78 de la Ley de Cooperativas, que vele por los intereses de los miembros, con el fin de centralizar la producción, organizar la comercialización y maximizar los beneficios. Es por ello, que se instituye como una entidad no lucrativa, apolítica y social, la cual estará integrada por 20 asociados, con un aporte de Q. 2,826.90 cada uno.

5.1.1.1 Nombre comercial

La organización propuesta se denominará “Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L.”

5.1.2 Localización

La propuesta se desarrolló en el casco urbano del municipio de Tajumulco, a 37 km, del departamento de San Marcos. Para llegar se recorre la ruta 7 (RD SM-7), la cual se encuentra asfaltada y en buen estado. Existe otro acceso por la

región de la costa sur, por la carretera asfaltada ruta nacional 1(RN1) entronque con el municipio de San Pablo, que se dirige posteriormente en carretera asfaltada a los límites municipales con el municipio de Tajumulco por la ruta departamental 39 (RD SM-39) para conectar a una carretera de empedrado y terracería en malas condiciones sin identificación y de allí 19.5 kilómetros al municipio de Tajumulco.

5.1.3 Justificación

Se estableció que en el Municipio no existe ningún tipo de organización dedicada a la producción de chorizo, por esta razón se considera posible que los pobladores puedan asociarse para crear una cooperativa que les permita incrementar el volumen de producción, satisfacer la demanda existente y obtener mayores beneficios sociales y económicos que eleven el nivel de vida de los asociados y sus familias.

Por lo anterior se propone la creación de una Cooperativa, integrada por 20 asociados proporcionando los siguientes beneficios a los asociados; calidad del producto, concentración de la producción, lo cual permitirá vender a un mejor precio.

Al estar organizados en la Cooperativa, obtendrán representación legal y jurídica ante las entidades de crédito y de financiamiento, como también en instituciones no gubernamentales de apoyo a pequeñas y medianas empresas.

5.1.4 Marco jurídico

La cooperativa como persona jurídica, legalmente constituida, debe adaptarse a una serie de normas de observancia general y obligatoria, que se encuentran contenidos en leyes ordinarias y comunes, las cuales forman el marco legal que han sido creadas por las instituciones del Estado.

Las normas internas y externas relacionadas con estas organizaciones se describen a continuación:

5.1.4.1 Normativa interna

Son normas, reglamentos y disposiciones creadas por las cooperativas que regulan el funcionamiento interno de sus actividades a través de Asamblea General. Para su aplicación, se mencionan algunas: reglamentos, manuales de organización, estatutos de trabajo y normas y procedimientos.

La “Cooperativa” se someterá a los estatutos uniformes proporcionados por el Instituto Nacional de Cooperativas, -INACOP-, de acuerdo con el artículo 11 de la Ley General de Cooperativas. Las normas son elaboradas específicamente para regular la organización y funciones de la cooperativa. Se encuentran las siguientes:

- ✓ Reglamentos internos de la cooperativa.
- ✓ Se realiza acta de constitución, que consigna quienes conforman la cooperativa.
- ✓ Formulación de estrategias.
- ✓ Definición de misión.
- ✓ Definición de visión.
- ✓ Estructuración del reglamento interno de la Cooperativa.
- ✓ Manuales de organización y normas que regularán su funcionamiento administrativo.

5.1.4.2 Normativa externa

Son todas las normas jurídicas que conforman el marco legal que regulan el funcionamiento de la organización. La cooperativa se encuentra regulada bajo el siguiente marco legal:

- ✓ Constitución Política de la República de Guatemala, Asamblea Nacional Constituyente 1985 y sus reformas, que contempla los Artículos: 34. Derecho de Asociación, 39. Propiedad Privada, 43. Libertad de industria, comercio y trabajo y artículo 125.
- ✓ Ley de Actualización Tributaria, Decreto Número 10-2012 Del Congreso de la República de Guatemala.
- ✓ Disposiciones para el Fortalecimiento del Sistema Tributario y el Combate contra la Defraudación y el Contrabando, Decreto Número 04-2012 del Congreso de la República de Guatemala.
- ✓ Ley General de Cooperativas, Decreto Número 82-78.
- ✓ Reglamento de la Ley General de Cooperativas, Acuerdo Gubernativo Número 7-79 del Ministerio de Economía.
- ✓ Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto Número 114-97 del Congreso de la República de Guatemala; modificado por el Decreto Número 63-98; publicado el 4 de noviembre de 1998; reformado por Decretos Números 22-99; publicado el 28 de mayo de 1999, y 90-2000, publicado el 11 de diciembre de 2000.
- ✓ Código de Trabajo, Decreto Número 1441 y sus reformas. Artículos 18 contratos individuales de trabajo, 61 obligaciones del patrono, 63 obligaciones de los trabajadores, 88 salarios y medidas que lo protegen, 103 salario mínimo, 116 Jornadas de trabajo, 138-139 Trabajo agrícola y ganadero.
- ✓ Código de Comercio, Decreto Número 2-70, del Congreso de la República de Guatemala, Artículo 3, Comerciantes Sociales.
- ✓ Código Tributario, Decreto Número 6-91 y sus reformas.
- ✓ Código Municipal, Decreto Número 12-2002, emitido por el Congreso de la República de Guatemala, y sus reformas Decreto Número 22-2010.
- ✓ Ley de Timbres Fiscales y de Papel Sellado Especial para Protocolo, Decreto Número 37-92 del Congreso de la República, Artículo 10 inciso 4.

- **Constitución e inscripción de Cooperativas**

Sera con base a lo indicado por la Ley General de Cooperativas, en sus Artículos 19 del Acto de Constitución, Artículo 20 de Inscripción, Artículo 21 de Contenido de la inscripción y Artículo 22 de Efectos de la inscripción.

5.1.5 Objetivos

Constituye la trayectoria que tendrá la organización durante la vida útil de la misma, los beneficios deben darse a corto mediano y largo plazo, en busca del desarrollo económico y social del Municipio.

5.1.5.1 Objetivo general

Crear una organización al servicio de los asociados de la Cooperativa que posibilite mejorar la situación económica mediante la generación de empleo e incremento de los ingresos familiares.

5.1.5.2 Objetivos específicos

- ✓ Facilitar la obtención de apoyo y capacitación técnica hacia los asociados en la elaboración y producción del producto.
- ✓ Fomentar, en un corto plazo, la unidad de los asociados de la cooperativa, por medio del trabajo en equipo.
- ✓ Promover la organización formal, por medio de la creación de una cooperativa e incentivar la producción de chorizo, en el municipio de Tajumulco.

5.1.6 Funciones generales de la organización propuesta

La organización constituida en forma de cooperativa tendrá a su cargo la producción y comercialización de chorizo, para lo cual se describe las funciones básicas que cada unidad administrativa desarrollará.

5.1.7 Estructura organizacional

“Toda Cooperativa es de responsabilidad limitada, de consiguiente por las obligaciones que contraiga, responde únicamente al patrimonio de la cooperativa.”¹¹

Para una adecuada formación organizacional se deben de tomar en cuenta tres partes fundamentales que la conforman:

- Complejidad: de acuerdo con las principales funciones que requieran los procesos de la cooperativa, serán agrupadas las actividades realizadas, según su similitud y en un orden lógico, simple y con un fácil manejo del personal a cargo de dichas actividades.
- Formalización: la Cooperativa se regirá por una base legal establecida, así como por un reglamento interno determinado por los miembros que participarán en el mismo.
- Centralización: surgirá en el momento de la toma de decisiones entre los niveles jerárquicos más altos; sin embargo, surgirá descentralización cuando se deleguen decisiones a los demás niveles organizacionales.

La organización es la parte imprescindible en el planteamiento de la cooperativa, que muestra cómo se distribuirá la responsabilidad, autoridad y control en los diferentes niveles de trabajo.

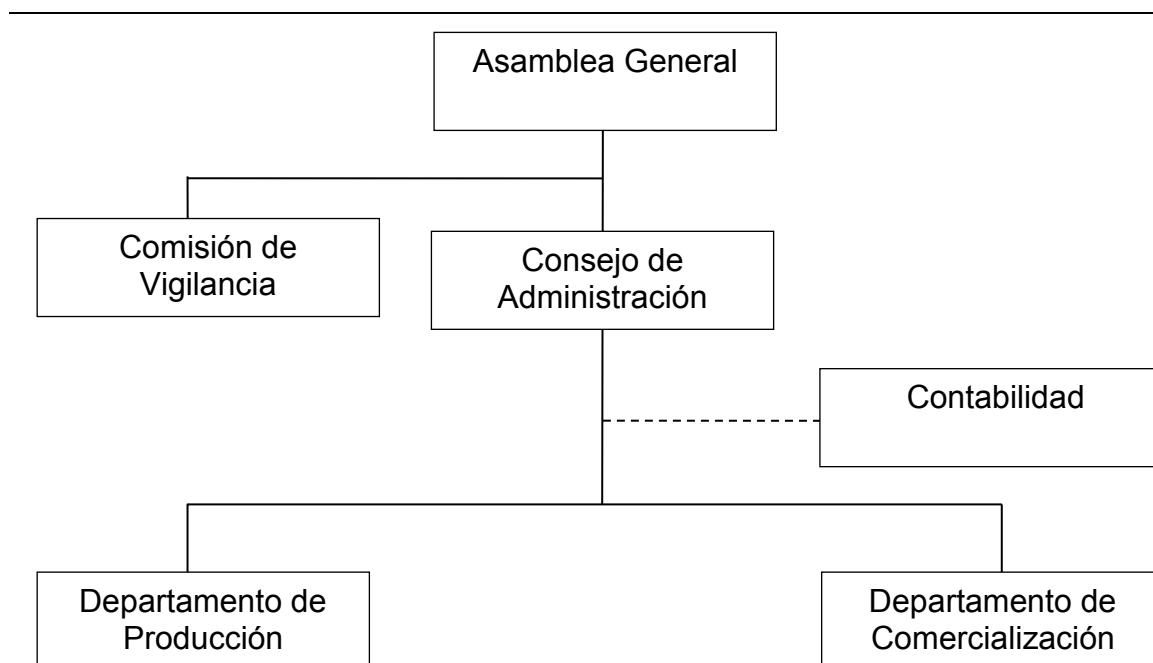
5.1.7.1 Diseño estructural

Se presenta el diseño organizacional, que tiene como objetivo presentar la estructura de la organización y las posiciones para llevar a cabo sus labores y cumplir con los objetivos propuestos.

A continuación se muestra la estructura organizacional que se implementará en la Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L.

¹¹Congreso de la República de Guatemala. Ley General de Cooperativas. Decreto Número 82-78. Artículo 7.

Gráfica 7
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Estructura Organizacional Propuesta
“Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L.”
Año 2014



Fuente: elaboración propia con base en Artículo 12 del Decreto Número 82-78 Ley General de Cooperativas.

La estructura de la cooperativa estará organizada de forma funcional y bajo un sistema lineal, el cual consiste en concentrar la autoridad en una persona. La responsabilidad de las operaciones de contabilidad, producción y comercialización estarán a cargo del jefe de cada departamento; además, se contará con un administrador quien se encargará de planificar, organizar, integrar, dirigir y controlar las actividades de las unidades administrativas a su cargo, con el propósito de alcanzar los objetivos propuestos.

La estructura organizacional estará compuesta en tres niveles jerárquicos: estratégico, conformado por Asamblea General; nivel táctico, integrado por el Consejo de Administración y la comisión de vigilancia; y el nivel operativo

corresponde a los departamentos de contabilidad, comercialización y producción.

5.1.7.2 Sistema de organización

El sistema que se presenta en el proyecto es de tipo lineal staff, debido a que la autoridad y responsabilidad se transmite directamente por medio de una sola persona al trabajador, además de contratar de forma temporal al encargado de llevar la contabilidad de la organización.

5.1.7.3 Funciones básicas de las unidades administrativas

Se presentan las funciones que deben realizar las unidades administrativas.

- **Asamblea General**

Es la máxima autoridad en la Cooperativa. Está integrada por miembros asociados a la institución. Su responsabilidad la aprobación de estatutos, normas internas, reglamentos y políticas, así como la renovación de decisiones tomadas por los demás órganos y la distribución de excedentes si los hubiera.

- **Administración**

Es la entidad ante la Asamblea General de programar, organizar, dirigir, coordinar y controlar las actividades técnicas y administrativas.

Entre sus funciones, se mencionan las siguientes:

- ✓ Ejercer la administración general interna de la Cooperativa.
- ✓ Informar a la Asamblea General, acerca del funcionamiento de la Cooperativa.
- ✓ Realizar los informes que sean solicitados por la Asamblea General
- ✓ Analizar e interpretar los diversos estados financieros de la Cooperativa, examinar cada uno de sus renglones con el fin de tomar decisiones necesarias para mantener la estabilidad financiera de la misma.

- ✓ Plantear y ejecutar actividades educativas y de capacitación para el personal.
- ✓ Corregir problemas y condiciones insatisfactorias que puedan presentarse en el desarrollo de las actividades.
- ✓ Organizar todas las actividades que se requieran para la eficiencia en las tareas que le corresponden a cada unidad administrativa.

- **Comisión de vigilancia**

Controla y fiscaliza las diferentes operaciones de la cooperativa. Lo integran asociados de la cooperativa elegidos en la Asamblea General, y tendrán a su cargo también la revisión periódica de los registros contables de la cooperativa.

- **Producción**

Su función principal es, velar por la optimización del proceso productivo, así como del control de la calidad, implementara técnicas que contribuyan a mejorar los estándares de calidad. Estará conformado por un encargado de producción, a quien se le asignara un salario de Q 74.97por día y dos operarios de Q.74.97 cada uno. Los pagos serán mensuales más prestaciones de Ley.

- **Comercialización**

Se encargara de analizar el comportamiento de los canales de comercialización, generar reportes en forma periódica según previos requerimientos. También coordina junto con el departamento de producción las entradas, salidas y existencias. El departamento estará conformado por un encargado con asignación mensual de Q 74.97, más prestaciones de Ley.

- **Contabilidad**

Su función principal es llevar el registro, control de las operaciones, transacciones financieras que realice la cooperativa. También analizar las

situaciones internas, los movimientos contables y presenta informes mensuales de la situación financiera.

5.2 RECURSOS NECESARIOS

Se presentan los recursos que se necesitan para el desarrollo del proyecto:

5.2.1 Humanos

Para llevar a cabo el proceso de producción de chorizo, se hace necesario el requerimiento de la mano de obra, que constituye el elemento fundamental para el funcionamiento en la elaboración del producto.

Se necesita de: un encargado de producción, un encargado de comercialización y tres operarios.

5.2.2 Financieros

Para la implementación del proyecto, es necesario contar con los recursos económicos requeridos, los cuáles serán las aportaciones iniciales de los socios.

5.2.3 Materiales

Se utilizará una bodega de quince metros cuadrados, la cual será alquilada en el municipio de Tajumulco, adicionalmente será necesaria la utilización de insumos, mano de obra, herramienta, equipo y los materiales indispensables para el proceso productivo.

5.3 PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

La Cooperativa contribuirá al desarrollo del Municipio de la siguiente manera.

5.3.1 Económica

Con el desarrollo de la Cooperativa, el Municipio se obtendrá:

- Nuevas fuentes de empleo.
- Productos a menor precio.

5.3.2 Social

Con la puesta en marcha del proyecto se otorgara:

- Organizar a los productores en pequeños artesanos.
- Trabajo en equipo.

5.4 APLICACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO

“El proceso administrativo, es aquel que planea, organiza, integra, dirige y controla las actividades de la organización y el que emplea los demás recursos organizacionales, con el propósito de alcanzar las metas establecidas para la organización”¹².

5.4.1 Planeación

Es la herramienta administrativa que permite el curso de acción por seguir, para la obtención de los objetivos. Se ocupa de los medios (como se debe hacer) y de los fines (que es lo que se tiene que hacer). La Cooperativa no puede obtener el éxito, si su administración no responde a sus objetivos predeterminados. Es necesario establecer un plan que permita conocer el conjunto de actividades que se desarrollará para alcanzar las metas y objetivos, además las estrategias y políticas que empleará.

5.4.2 Organización

Es la estructura técnica que se encarga de las relaciones que deben existir entre las funciones, niveles y actividades de los elementos materiales y humanos de una organización, con el fin de lograr su máxima eficiencia dentro de los planes y objetivos señalados. En otras palabras, una de las funciones de la

¹² Raymundo Javier Benavides Pañeda, 2004. “Administración”. Editoriañ Mcgraw-hill interamericana editores, S.A. de C.V. Mexico. p.25

administración es procurar escoger qué tareas deben de realizarse, quién las tiene que hacer, como deben de agruparse, quién se reporta con quien y dónde deben de tomarse las decisiones. La Cooperativa deberá cumplir sus metas y objetivos fijados, para alcanzarlos se deben elaborar manuales de organización que contengan información referente a los antecedentes, funciones, estructura de la organización, así como atribuciones de sus unidades administrativas.

5.4.3 Integración

Integrar es obtener y articular los elementos materiales y humanos que la organización y planificación, señalan como necesarios para el adecuado funcionamiento de un organismo social. El propósito de la integración, es permitir que el comité cuente con el elemento humano capaz para el desarrollo de las diferentes actividades, con el fin de alcanzar los objetivos propuestos.

5.4.4 Dirección

Es el elemento de la administración que logra la realización efectiva de todo lo planeado, basada en la decisión ejercida por la autoridad. En la dirección se logra la realización de todo lo planeado y organizado, conforme a las decisiones tomadas directamente por el órgano superior, quien supervisa que se cumplan adecuadamente todas las órdenes emitidas.

Un aspecto primordial de la dirección, son las relaciones humanas por lo que todas las técnicas relativas tendrán que aplicarse al elemento humano.

5.4.5 Control

Es la medición de resultados actuales y pasados, en relación a los esperados, en forma total o parcial. Su finalidad es corregir, mejorar y formular mejores planes.

CONCLUSIONES

De acuerdo al Diagnostico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión, que se realizó en el municipio de Tajumulco departamento de San Marcos, se presentan las siguientes conclusiones:

1. En el diagnostico socioeconómico se determinó la falta de atención a la sociedad, en el año 2014 con relación al censo 2002, en cuanto a los servicios básicos como salud, vivienda, drenajes, tenencia de la tierra, especialmente en el área rural del Municipio de Tajumulco departamento de San Marcos, lo que impide el desarrollo de los habitantes del mismo.
2. La actividad artesanal, especialmente en la producción de pan, es necesaria la participación de toda la familia, es en el padre recae las decisiones y la producción es realizada con métodos empíricos.
3. Se estableció que el Municipio carece de organizaciones artesanales en la producción de chorizos, lo que impide optar a créditos, capacitaciones para mejorar la calidad de la producción
4. No se cuenta con fuentes de empleos de estables que permita ingresos económicos a los habitantes del Municipio.
5. Con la implementación de una Cooperativa se podrá contar con procesos con una estructura organizacional que responda a las necesidades de funcionamiento y operación del proyecto.

RECOMENDACIONES

De acuerdo con las conclusiones determinadas en la investigación, se proponen las siguientes recomendaciones:

1. Que los habitantes del Municipio, a través de organizaciones sociales comunitarias gestionen ante la Municipalidad, la construcción de centros o puestos de salud, plan de vivienda, proyectos de drenajes y se permita el acceso a tierras, lo que permitirá un mejor desarrollo y calidad de vida para los habitantes.
2. Que las familias productoras de pan se organicen, para lograr la participación de los miembros en el desarrollo de sus actividades; así mismo, utilicen manuales de normas y procedimientos, como el de organización.
3. A través de organizaciones productivas, en las que participen los productores de chorizos se gestionen ante instituciones, capacitaciones sobre producción de chorizos, lo que ayudara a mejorar la producción y calidad de vida de los habitantes del Municipio.
4. Que los habitantes del Municipio, se interesen por la producción de chorizos y tomen en cuenta el proyecto propuesto, lo que les permitirá crear puestos de trabajo, para aumentar sus fuentes de ingresos.
5. Con la implementación de una Cooperativa se podrá contar con procesos con una estructura organizacional que responda a las necesidades de funcionamiento y operación del proyecto.

BIBLIOGRAFÍAS

- Aguilar Catalán, J. A. 2013. Método para la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico. 3era. Ed. Guatemala. 39 p.
- Asociación de Desarrollo Integral de Municipalidades del Altiplano Marquense –ADIMAM-, Plan Estratégico de Desarrollo Territorial del Altiplano Marquense 2008–2017, 2007.
- C. Vásquez. C. López. Alimentación y nutrición Manual teórico-práctico. Segunda edición 2005. Página 126
- Casia, M. 2011. “Guía para la Preparación y Evaluación de Proyectos, con un Enfoque Administrativo.”, Guatemala, Editorial Corporación Jasd, página 24.
- Cuadrat, José M^a y Pita, M^a Fernanda: «Climatología». Edt. Cátedra, Madrid 2006 (en línea) Guatemala. Consultado el 16 de junio 2014. Disponible en http://es.wikipedia.org/wiki/Clasificaci%C3%B3n_clim%C3%A1tica_de_Thornthwaite.
- Concepto. “Comercialización”. Consultado el 16 de octubre 2014. Disponible en <http://es.wikipedia.org/wiki/Comercializaci%C3%B3n>
- Decreto 82-78. Ley General de Cooperativas y su Reglamento.
- Heinz Weihrich, Marrk Cannice y Karen Hanan. Administration, Una perspectiva global y empresarial. Mexico, D.F. Octava edición 2008. Paginas 228-236.
- Instituto Nacional de Estadística, GT. 1994. X Censo Nacional de Población y V de Habitación. Guatemala.

- _____. GT. 1994. X Censo Nacional de Población y V de Habitación. Guatemala.
- _____. GT. 2002. XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación. Guatemala.
- Instituto Tecnico de Capacitacion y productividad. 2003. Guatemala, 01 de diciembre de 2003. Segunda edición. Gestion por Competencias Laborales. p. 149.
- Ley de Alfabetización y sus reformas. Decreto 43-86 y sus reformas decreto 54-99 del Congreso de la República de Guatemala. 1986.
- Lous W. Stern. Adel I. El-Ansary. Anne T. Cpunghlan. Ignacio Cruz. 1999. Canales de Comercialización. Quinta Edición. Madrid. Aguilar Catalán, J. A. 2013. Método para la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico. p.5
- Municipalidad de Tajumulco, Departamento de San Marcos. 2014. Monografía del municipio.
- Normas ANSI. Consultado el 14 de octubre de 2014. Disponible en <http://es.slideshare.net/racamachop/simbologa-ansi-y-asme>.
- Philip Kotler. Gary Armstrong. 1996. Mercadotecnia. Sexta edición. Prentice-hall Hispanoamérica, S.A. Mexico.p.54
- Plan estratégico de seguridad alimentaria y nutricional para Occidente – Planocc- 2012-2016. SESAN, octubre 2011, página 29.
- Raymundo Javier Benavides Pañeda, 2004. Editoriañ Mcgraw-hill interamericana editores, S.A. de C.V. Mexico. “Administración”. p.25

ANEXOS

ANEXO 1
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Tabulación de encuestas para cálculo de las importaciones

Código de boleta	Importaciones Tajumulco			
	Código Encuestador	Descripción	Cantidad de embutido adquirido en un mes	Cantidad al año
1	1	Carnicería	120	1440
2	1	Carnicería	96	1152
3	2	Tienda	72	864
4	2	Carnicería	200	2400
5	3	Tienda	60	720
		Total		6576
Código Encuestador	Importaciones San Pablo			
	Código Encuestador	Descripción	Cantidad de embutido adquirido en un mes	Cantidad al año
6	1	Tienda	100	1200
7	4	Carnicería	132	1584
8	4	Carnicería	155	1860
9	6	Tienda	105	1260
		Total		5904
Código de boleta	Importaciones Malacatan			
	Código Encuestador	Descripción	Cantidad de embutido adquirido en un mes	Cantidad al año
10	7	Carnicería	135	1620
11	7	Tienda	120	1440
12	1	Carnicería	160	1920
13	6	Tienda	125	1500
14	6	Carnicería	200	2400
15	8	Carnicería	180	2160
		Total		11040
TOTAL MUNICIPIOS				23520

ANEXO 2
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Proyección de población 2010-2019



**INSTITUTO NACIONAL DE
 ESTADISTICA**

**Guatemala: Estimaciones de la Población total por
 municipio. Período 2010-2020.**
(al 30 de junio)

Municipio	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Tajumulco	53791	55277	56823	58409	60014	61619	63236	64880	66528	68162	69760
Tasa de crecimiento		2,76%	2,80%	2,79%	2,75%	2,67%	2,62%	2,60%	2,54%	2,46%	2,34%
Municipio	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Malacatán	98.320	101.675	105.178	108.795	112.490	116.227	120.030	123.926	127.877	131.843	135.785
Tasa de crecimiento		3,41%	3,45%	3,44%	3,40%	3,32%	3,27%	3,25%	3,19%	3,10%	2,99%
Municipio	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
San Pablo	49.694	51.287	52.948	54.659	56.403	58.160	59.943	61.765	63.606	65.448	67.270
Tasa de crecimiento		3,21%	3,24%	3,23%	3,19%	3,12%	3,07%	3,04%	2,98%	2,90%	2,78%

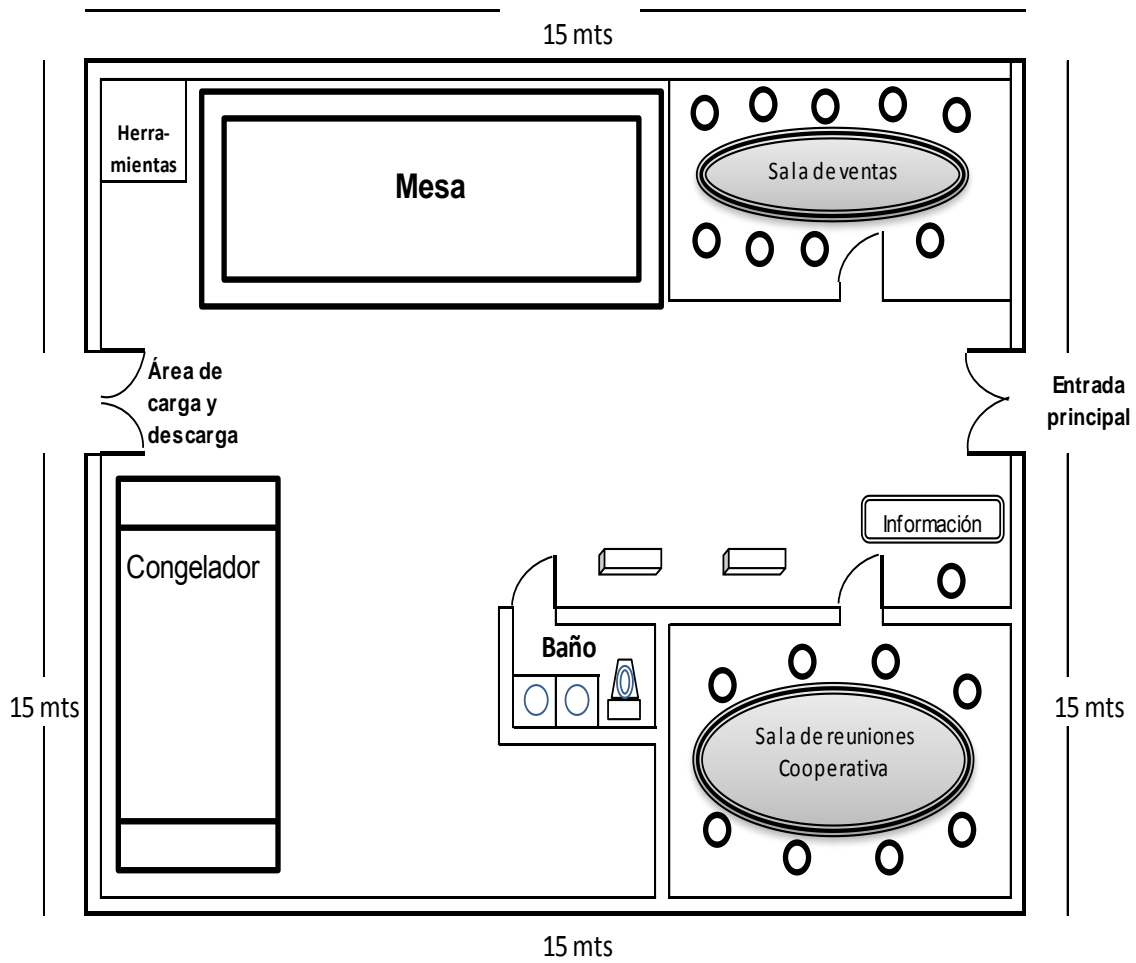
ANEXO 3

Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos Proyecto: Producción de Chorizo

Tabulación de encuestas para cálculo del consumo per cápita

Código de boleta	Consumo Perca pita Tajumulco			
	Código Encuestador	Sexo	¿Consume alguna clase de embutidos? SI=1 No=0	¿Cuántas veces por mes compra Chorizo?
1	1	Femenino	1	1
2	1	Femenino	1	2
3	1	Masculino	1	1
4	1	Femenino	0	0
5	2	Femenino	0	0
6	2	Femenino	1	1
7	2	Femenino	1	2
8	3	Femenino	0	0
9	3	Femenino	1	2
10	3	Masculino	1	1
		Total	7	10
Código Encuestador	Consumo Perca pita San Pablo			
	Código Encuestador	Descripción	¿Consume alguna clase de embutidos? SI=1 No=0	¿Cuántas veces por mes compra Chorizo?
11	1	Masculino	1	1
12	1	Femenino	0	0
13	1	Femenino	1	1
14	2	Femenino	1	1
15	2	Femenino	0	0
16	2	Masculino	1	1
17	3	Masculino	0	0
18	6	Femenino	1	1
		Total	5	5
Código de boleta	Consumo Perca pita Malacatan			
	Código Encuestador	Descripción	¿Consume alguna clase de embutidos? SI=1 No=0	¿Cuántas veces por mes compra Chorizos?
19	7	Femenino	1	1
20	7	Femenino	0	0
21	7	Masculino	1	1
22	6	Femenino	1	1
23	6	Femenino	1	1
24	8	Femenino	0	0
25	8	Femenino	0	0
26	8	Femenino	1	1
		Total	5	5
CONSUMO TOTAL POR MUNICIPIOS			17	

ANEXO 4
Municipio de Tajumulco, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Chorizo
Distribución de planta, producción de chorizo



Fuente: elaboración propia grupo EPS, primer semestre 2014.

ANEXO 5
MANUAL DE ORGANIZACIÓN PROPUESTO
COOPERATIVA DE EMBUTIDO TAJUMULCO, R.L
PRODUCCIÓN DE CHORIZO
MUNICIPIO DE TAJUMULCO DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS

Contenido

Descripción	Pág.
Introducción	
I. Objetivos	1
II. Propósito del manual	1
III. Campo de aplicación	2
IV. Estructura organizacional	2
V. Funciones básicas de las unidades administrativas	3
VI. Descripción de puestos	5
- Administrador	
- Encargado de producción	
- Encargado de comercialización	

INTRODUCCIÓN

El presente manual contiene información y los lineamientos, que permiten transmitir en forma ordenada y sistemática, información necesaria para instruir a los miembros de la Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L., sobre actividades relacionadas a las atribuciones, estructura organizacional y funciones de las unidades administrativas y descripción de puestos.

La Asamblea General será la encargada de aprobar el contenido y la vigilancia e implementación de nuevos puestos de trabajo. El mismo será utilizado, como herramienta y guía para la ejecución y desempeño de las actividades.

I. Objetivos

- Facilitar la acción directiva al establecer los canales de comunicación, niveles de autoridad y responsabilidad, que ayudarán a mejorar el cumplimiento de las actividades.
- Definir las líneas de autoridad y responsabilidad, operación a desempeñar en cada nivel jerárquico.
- Permitir el ahorro de tiempo y esfuerzo en la ejecución del trabajo para evitar la duplicidad de funciones.
- Velar porque se realicen las funciones, de acuerdo a lo establecido en el manual.
- Proporcionar a los miembros de la Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L., una guía donde se especifique las atribuciones de cada uno, con el fin de dirigir y ordenar todas las actividades que se desarrollen para el adecuado funcionamiento.

II. Propósito del manual

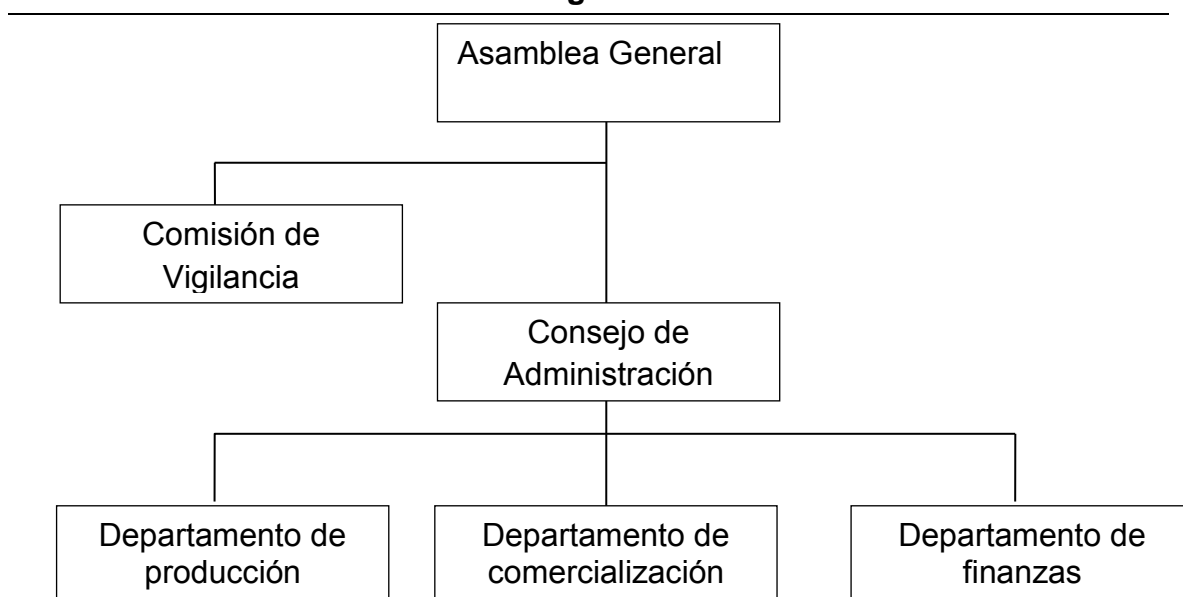
- Contar con un instrumento administrativo que facilite la integración de los miembros de la cooperativa, ordene sus acciones y sirva de guía que oriente la delegación de responsabilidades.
- Facilitar la coordinación en la realización de las actividades, para el correcto funcionamiento de la Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L., y lograr el beneficio social y económico de los asociados.

III. Campo de aplicación

El presente documento se elaboró específicamente, para la Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L. Cubre los puestos administrativos que la conforman y servirá para delimitar las funciones y responsabilidades de cada uno.

IV. Estructura organizacional

**Organigrama específico
Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L.
Diseño organizacional**



Fuente: elaboración propia con base en Artículo 12 del Decreto Número 82-78 Ley General de Cooperativas.

V. Funciones básicas de las unidades administrativas

Se presenta el detalle de las funciones a desarrollar, en el organigrama descrito anteriormente.

- **Asamblea General**

Es la máxima autoridad en la Cooperativa. Es la que delega a la administración las tareas a realizar.

- **Administración**

Es la entidad ante la Asamblea General de programar, organizar, dirigir, coordinar y controlar las actividades técnicas y administrativas; además debe velar porque no falte ningún recurso, para llevar a cabo el proceso productivo y el funcionamiento de la organización.

- **Comisión de Vigilancia**

Es el órgano encargado de contralorar y fiscalizar las actividades económicas y sociales de la cooperativa. Vela porque el consejo directivo cumpla la ley, el estatuto, los reglamentos.

- **Comité de Educación**

Es la unidad que se encarga de fomentar, promover la educación, desarrollo y formación de la cooperativa, por medio de programas, conferencias y/o cursillo de las actividades de la misma.

Todas las actividades que realicen los miembros de la asamblea general, el consejo de administración, la comisión de vigilancia y el comité de educación serán adhonorem.

- Departamento de Producción

Su función principal es, velar por la optimización del proceso productivo, así como del control de la calidad, implementara técnicas que contribuyan a mejorar los estándares de calidad. Estará conformado por un encargado de producción, a quien se le asignara un salario de Q 74.97por día y dos operarios de Q.74.97 cada uno. Los pagos serán mensuales más prestaciones de Ley.

- Departamento de Comercialización

Se encargara de analizar el comportamiento de los canales de comercialización, generar reportes en forma periódica según previos requerimientos. También coordina junto con el departamento de producción las entradas, salidas y existencias. El departamento estará conformado por un encargado con asignación mensual de Q 74.97, más prestaciones de Ley.

- Departamento de Contabilidad

Su función principal es llevar el registro, control de las operaciones, transacciones financieras que realice la cooperativa. También analizar las situaciones internas, los movimientos contables y presenta informes mensuales de la situación financiera. Se contratara por medio de hout sourcing.

VI. Descripción de puestos

Manual de Organización
Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L
Producción de Chorizo
Municipio de Tajumulco departamento de San Marcos

1/1

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO	
ADMINISTRADOR	
1. Identificación	
Puesto:	Administrador
Unidad administrativa:	Administración
Superior inmediato:	Consejo Administrativo
Personal a su cargo:	Encarado de comercialización y producción

2. Naturaleza del puesto

Puesto administrativo de alta dirección, tiene a su cargo la coordinación de las áreas administrativas de producción y comercialización, llevando los controles necesarios que aseguren el logro de metas y objetivos propuestos.

3. Especificación del puesto

Son todas las atribuciones, la relación de trabajo, autoridad y responsabilidad.

- **Atribuciones**

- ✓ Representar legalmente al comité.
- ✓ Presidir las sesiones.
- ✓ Ejerce doble voto en caso de empate.
- ✓ Cumplir y hacer que se cumplan los estatutos de la Cooperativa.
- ✓ Velar por el buen funcionamiento de la institución.
- ✓ Autorizar los respectivos pagos.
- ✓ Elaborar la planificación de las diferentes actividades de la Cooperativa, con su respectivo cronograma en el que se indique el tiempo de ejecución y quien lo hará.
- ✓ Reclutar, seleccionar y contratar personal.

Manual de Organización
Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L
Producción de Chorizo
Municipio de Tajumulco departamento de San Marcos

2/2

- **Relaciones de trabajo**

Por la naturaleza de sus atribuciones, mantiene comunicación con Junta Directiva, contabilidad, producción y comercialización.

- **Autoridad**

Delegar funciones, tareas específicas al personal a su cargo.

- **Responsabilidad**

- ✓ Implementación de estrategias.
- ✓ Informar a la Asamblea General, de los acontecimientos internos y externos de los cambios de precios del producto en el mercado.

- **Requisitos:**

Educacionales: Poseer título de nivel diversificado.

Experiencia: Un año en producción y manejo de comercialización de embutidos.

Habilidades y destrezas: Toma de decisiones y coordinación de actividades, resolución de conflictos, análisis e interpretación de inventarios, interpretación de leyes fiscales y laborales.

Manual de Organización
 Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L
 Producción de Chorizo
 Municipio de Tajumulco departamento de San Marcos

1/1

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO	
ENCARGADO DE PRODUCCIÓN	
1. Identificación	
Puesto:	Encargado de producción
Unidad administrativa:	Producción
Superior inmediato:	Administrador
Personal a su cargo:	Operarios

2. Naturaleza del puesto

Puesto de carácter operativo y de apoyo. Es el encargado de velar porque se cumplan las etapas del proceso productivo.

3. Especificación del puesto

• Atribuciones

- ✓ Supervisar las etapas del proceso productivo.
- ✓ Aplicación de estrategias establecidas por la junta directiva.
- ✓ Coordinar el proceso productivo.
- ✓ Control de la materia prima e insumos a utilizar.
- ✓ Elaborar solicitud de requisición de materiales e insumos.
- ✓ Velar por la calidad de la producción.

• Relaciones de trabajo

Por las labores que ejecutará, tendrá comunicación directa con el Administrador, encargado de comercialización y proveedores.

Manual de Organización
Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L
Producción de Chorizo
Municipio de Tajumulco departamento de San Marcos

2/2

- **Autoridad**

Delegar funciones a los operarios a su cargo.

- **Responsabilidad**

- ✓ Abastecimiento de producto de calidad, de manera que se genere los beneficios esperados por los miembros del comité.

- **Requisitos:**

- ✓ Educativos: Poseer título de nivel básico.
- ✓ Experiencia: Un año en producción de embutidos.
- ✓ Habilidades y destrezas: Toma de decisiones, disciplinado, conocedor del proceso productivo, iniciativa propia, facilidad para transmitir ideas, buenas relaciones humanas.

Manual de Organización
 Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L
 Producción de Chorizo
 Municipio de Tajumulco departamento de San Marcos

1/1

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO	
ENCARGADO DE COMERCIALIZACIÓN	
1. Identificación	
Puesto:	Encargado de comercialización
Unidad administrativa:	Comercialización
Superior inmediato:	Administrador
Personal a su cargo:	Ninguno

2. Naturaleza del puesto

Puesto de carácter administrativo y técnico, es responsable de organizar, integrar, dirigir y controlar el proceso de búsqueda de nuevos mercados, relaciones comerciales de compraventa de materia prima e insumos de embutidos y de hacer negociaciones con los minoristas.

3. Especificación del puesto

• Atribuciones

- ✓ Contactar a posibles compradores.
- ✓ Realizar investigaciones del mercado local.
- ✓ Analizar las variaciones de precio que sufre la venta del embutido.
- ✓ Establecer un registro de clientes y volumen de ventas.

• Relaciones de trabajo

Mantener comunicación con todos los miembros de la Cooperativa, de manera directa con el administrador y encargado de producción, adicionalmente se relacionará con los minoristas.

Manual de Organización
Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L
Producción de Chorizo
Municipio de Tajumulco departamento de San Marcos

2/2

- **Autoridad**

Ninguna.

- **Responsabilidad**

- ✓ Es responsable de la búsqueda de nuevos mercados, establecimiento y supervisión de los canales de comercialización, ofrecer oportunidades y ventajas en las negociaciones.

- **Requisitos:**

- ✓ Educacionales: Poseer título de nivel diversificado de perito en Administración de empresas.
- ✓ Experiencia: Un año en ventas.
- ✓ Habilidades y destrezas: Toma de decisiones, solución de conflictos, conocedor de procesos de comercialización, iniciativa propia, buenas relaciones humanas.

ANEXO 6
MANUAL DE ORGANIZACIÓN PROPUESTO
COOPERATIVA DE EMBUTIDO TAJUMULCO, R.L
PRODUCCIÓN DE CHORIZO
MUNICIPIO DE TAJUMULCO DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS

Contenido

Descripción	Pág.
Introducción	1
I. Manual de normas y procedimientos	1
II. Objetivos	1
III. Normas de aplicación general	1
IV. Simbología	2
V. Descripción de procedimientos	3
- Compra de materia prima	
- Comercialización	

INTRODUCCIÓN

El manual de Normas y Procedimientos, constituye un instrumento administrativo para la Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L. que señala los pasos a seguir en el desarrollo de las actividades propias.

El presente instrumento se realizó para facilitar a los integrantes de la Cooperativa, la correcta ejecución de los procedimientos que estarán a cargo de cada área. De igual forma describen los objetivos y normas que rigen el flujograma del mismo.

I. Manual de normas y procedimientos

En el presente manual se detallan, en forma lógica y secuencial, los pasos necesarios para la ejecución de las principales tareas que la cooperativa deberá realizar durante el desarrollo del proyecto.

II. Objetivos

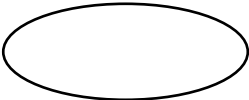

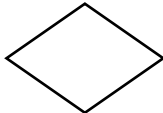

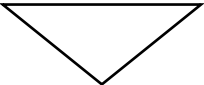

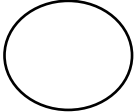
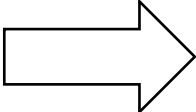
- Promover un instrumento administrativo, por medio del cual se oriente a la ejecución y realización de las atribuciones propias de cada puesto.
- Promover a los integrantes de la cooperativa, una guía para obtener mayor eficiencia con un mínimo esfuerzo.
- Describir los pasos que componen cada procedimiento y representarlo de forma gráfica a través de flujogramas.

III. Normas de aplicación general

En el presente Manual de Normas y Procedimientos, es aplicable a la cooperativa, que normará la participación de las personas que intervienen directamente en cada una de las actividades programadas.

IV. Simbología

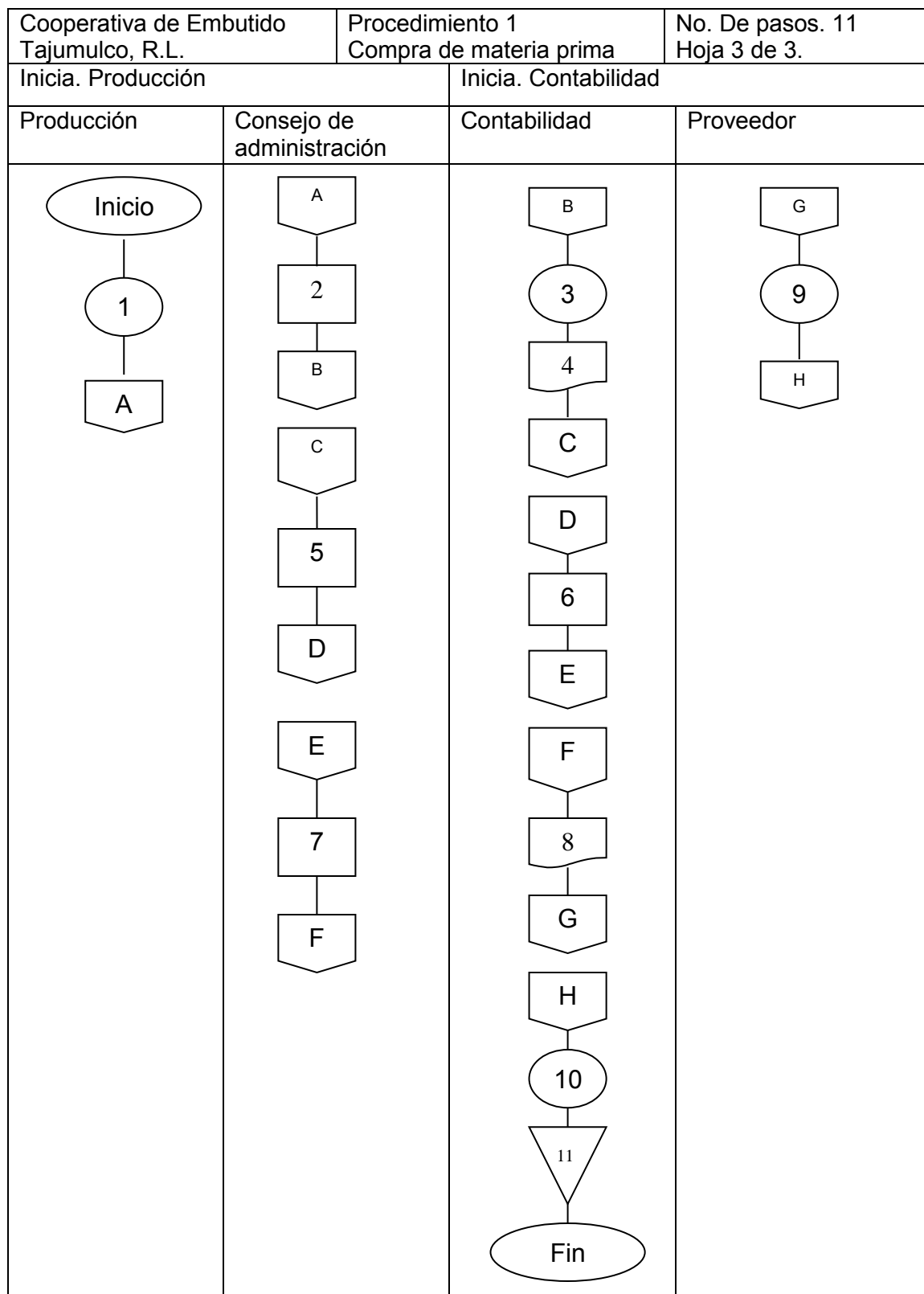
Los símbolos son caracteres que sirven para presentar una unidad de operación e instrucciones. La simbología utilizada para elaborar la diagramación se basa en la norma ANSI y es la siguiente.

	INICIO-FIN. El inicio y final de un procedimiento, se presenta por una figura elíptica.
	INSPECCIÓN: Verifica información, es decir que se examina algún documento en cuanto a la cantidad o calidad.
	DECISIÓN: Indica un punto del flujo en que son posibles varios caminos alternativos.
	Documento: Representa cualquier tipo de documento.
	Archivo: Representa un archivo común y corriente de la oficina.
	Conector: Representa una conexión o alcance con otro puesto, en la que continua el diagrama de flujo.
	Operación: Representa la realización de una operación o actividad relativa a un procedimiento.
	Traslado: Indica a qué unidad debe enviarse los documentos.

Fuente: <http://es.scribd.com/doc/102367756/Simbologia-ANSI-para-Diagramas-de-Flujo#scribd>

Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L.	Procedimiento 1 Compra de materia prima	No. De pasos. 11 Hoja 1 de 3.
Inicia. Produccion	Termia. Contabilidad	
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contar con los elementos necesarios para iniciar las actividades administrativas, productivas y de comercio. <p>Normas</p> <ul style="list-style-type: none"> - La compra de materiales, mobiliario e insumos, deberá hacerse cotizando precios. - Elaborar listado de materiales y componentes necesarios para ser presentados a diversos proveedores, que ofrezcan precios favorables. - El listado de compra deberá ser aprobados por la Asamblea General y Consejo Administrativo, previo a realizar la compra. 		

Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L.	Procedimiento 1 Compra de materia prima	No. De pasos. 11 Hoja 1 de 3.
Inicia. Producción		Termia. Contabilidad
Responsable	No. De Pasos	Actividad
Producción	1	Solicita materia prima al consejo de administración.
Consejo de administración	2	Revisa, autorizay aprueba a Contabilidad realizar cotizaciones de materia prima.
Contabilidad	3	Solicita cotizaciones en el Municipio, cabecera departamental y en la capital.
	4	Presenta cotizaciones al consejo administrativo.
Consejo de administración	5	Revisa, selecciona y autoriza la cotización que presenta la mejor alternativa de compra. Traslada expediente a Contabilidad.
Contabilidad	6	Elabora cheque a nombre del proveedor que presento la mejor alternativa de compra y lo envía al consejo administrativo.
Consejo de administración	7	Revisa documentos y firma cheque; traslada a tesorería.
Contabilidad	8	Recibe cheque, notifica a proveedor para que pase a recoger cheque.
Proveedor	9	Recibe cheque y firma Boucher, elabora factura y entrega la mercadería.
Contabilidad	10	Recibe y revisa materiales, firma de recibido.
	11	Archiva Boucher y factura cancelada.



Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L.	Procedimiento 2 Compra de materia prima	No. De pasos. 10 Hoja 1 de 3.
Inicia. Comercialización		Termia. Contabilidad
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promover, comercializar y vender el producto a un precio donde se obtenga mayor rentabilidad. <p>Normas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crear sistemas adecuados de comercialización óptimos para situar el producto en el mercado. - Todo despacho deberá de llevar el visto bueno por parte del Consejo Administrativo. - Toda venta será al contado. 		

Cooperativa de Embutido Tajumulco, R.L.		Procedimiento 2 Compra de materia prima	No. De pasos. 10 Hoja 2 de 3.
Inicia. Comercialización		Termia. Contabilidad	
Responsable	No. De Pasos	Actividad	
Comercialización	1	Estima cantidad de producción.	
	2	Concede precios para ofertar.	
	3	Realiza negociaciones con los compradores.	
Comprador	4	Efectúa pago del producto en contabilidad.	
Contabilidad	5	Recibe pago de venta de mercadería, emite notas de envío y emite factura al comprador.	
Comercialización	6	Inspecciona pago efectuado por comprador y despacha mercadería.	
Comprador	7	Recibe mercadería y entrega copia de documentos a Contabilidad, firmados de entregado.	
Contabilidad	8	Recibe documentos por parte del comprador.	
	9	Archiva documentos.	
	10	Realiza informe diario de ventas y ordena la información para Contabilidad y Consejo Administrativo.	

